



Powiat Świdnica



Miasto Świdnica



Gmina Świdnica



Strzegom



Świebodzice



Żarów



Jaworzyna Śląska



Dobromierz



Marcinowice



# BEZPIECZEŃSTWO SANITARNE POWIATU ŚWIDNICKIEGO za 2020 r.

Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna  
w Świdnicy

Świdnica, marzec 2021 r.



## Spis treści

I. HIGIENA KOMUNALNA .....	5
ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA.....	5
WODOCIAGI SIECIOWE .....	6
INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODĘ .....	7
INFORMACJA NA TEMAT ZWODOCIĄGOWANIA MIEJSCOWOŚCI.....	7
STAN SANITARNY CIEPŁEJ WODY W INSTALACJACH WODOCIĄGOWYCH WEWNĄTRZ BUDYNKÓW .....	7
UJĘCIA WÓD WYKORZYSTYWANYCH DO ZAOPATRZENIA W WODĘ DO SPOŻYCIA .....	7
BADANIA CZYNNIKÓW SZKODLIWYCH DLA ZDROWIA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ .....	7
STAN SANITARNO-PORZĄDKOWY MIEJSCOWOŚCI.....	8
MIASTA I TERENY WIEJSKIE .....	8
TERENY REKREACYJNE.....	8
USTĘPY PUBLICZNE.....	8
OBIEKTY REKREACJI WODNEJ .....	8
PŁYWALNIE KRYTE .....	8
KĄPIELISKA .....	9
MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI .....	9
BASENY.....	9
PLAŻE .....	9
OBIEKTY DZIAŁAJĄCE W RAMACH POMOCY SPOŁECZNEJ .....	9
DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ .....	9
INNE JEDNOSTKI ORGANIZACYJNE POMOCY SPOŁECZNEJ .....	9
PLACÓWKI ZAPEWNIAJĄCE CAŁODOBOWĄ OPIEKĘ .....	9
NOCLEGOWNIE .....	9
OBIEKTY ŚWIADCZĄCE USŁUGI HOTELAERSKIE .....	10
HOTELE .....	10
MOTELE.....	10
PENSJONATY .....	10
KEMPINIGI.....	10
DOMY WYCIECZKOWE .....	10
SCHRONISKA I POŁA BIWAKOWE.....	10
INNE OBIEKTY.....	10
ZAKŁADY ŚWIADCZĄCE USŁUGI UPIĘKSZAJĄCE CIAŁO.....	10
ZAKŁADY FRYZJERSKIE.....	10
ZAKŁADY KOSMETYCZNE.....	10
ZAKŁADY ODNOWY BIOLOGICZNEJ .....	11
ZAKŁADY POZOSTAŁE.....	11
CMENTARZE I DOMY PRZEDPOGRZEBOWE; EKSHUMACJE .....	11
OBIEKTY OBSŁUGI PASAŻERSKIEJ .....	11
DWORCE I STACJE KOLEJOWE.....	11
DWORCE AUTOBUSOWE .....	11
WIATY PRZYSTANKOWE.....	11

PORTY LOTNICZE.....	11
PRZYSTANIE.....	11
PRZEJŚCIA GRANICZNE.....	11
ŚRODKI TRANSPORTU.....	12
STAN SANITARNY INNYCH OBIEKTÓW.....	12
PODMIOTY LECZNICZE.....	12
SZPITALE.....	12
II. HIGIENA ŻYWNOŚCI ŻYWIENIA.....	17
III. HIGIENA PRACY.....	81
IV. EPIDEMIOLOGIA.....	95
V. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY.....	102
VI. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA.....	110
VII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY.....	125

# I. HIGIENA KOMUNALNA

W okresie od dnia 20 marca 2020 r. do odwołania na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej wprowadzono stan epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.

Wobec powyższego wszystkie czynności kontrolne z zakresu bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zostały zawieszono i praca wszelkich komórek organizacyjnych była skupiona na sprawach związanych bezpośrednio z zapobieganiem rozprzestrzeniania chorób zakaźnych. Wykonywanie czynności kontrolnych na obszarze działania PSSE w Świdnicy wznowiono dnia 01 czerwca 2020 r. w zwiększonym rygorze sanitarnym z zachowaniem wszelkich środków ostrożności.

## ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawowany jest przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 59, z późn. zm.) i ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1437, z późn. zm.). Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U., poz. 2294).

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzą monitoring wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Powiatowa Stacja Sanitarно – Epidemiologiczna w Świdnicy kontroluje czy przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne realizujące zbiorowe zaopatrzenie w wodę, przeprowadzają kontrolę wewnętrzną jakości wody zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnemu w Świdnicy harmonogramem pobierania próbek wody. W 2020 roku przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne przedstawiały Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Świdnicy wyniki badań próbek wody pobranej zgodnie z opracowanym dla każdego przedsiębiorstwa harmonogramem kontroli wewnętrznej jakości wody.

**W 2020 roku z wody z wodociągów publicznych znajdujących się na terenie powiatu korzystało 150,334 mieszkańców powiatu świdnickiego tj. z 12 wodociągów opartych na wodach głębinowych zaopatrujących 130.95 mieszkańców i z 1 wodociągu opartego na wodzie powierzchniowej zaopatrującego 19.384 mieszkańców.**

W 2020 r. w 2 wodociągach publicznych woda okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym ze względu na obecność w wodzie bakterii grupy coli i fizykochemicznym ze względu na zawyżone normy dla chloroformu i mętności. Przedsiębiorstwa wodociągowe natychmiast podjęły działania naprawcze w celu usunięcia nieprawidłowości. Kolejne badania próbek wody wykazały dobrą jej jakość. Na koniec 2020 r. wodociągi oceniono jako dostarczające wodę odpowiadającą normom dla wody przeznaczonej do picia dla ludzi.

Ponadto z uwagi na stan techniczny:

- w pomieszczeniach pompowni w jednym zakładzie uzdatniania wody stwierdzono brudne, zawilgocone z odpadającym tynkiem ściany, wydano zalecenia z terminem wykonania 30 września 2020 r. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń zawartych w protokole kontroli,

- w pomieszczeniach hali filtrów, hali pomp, sanitarno-socjalnym stacji uzdatniania wody stwierdzono brudne ściany i sufity, odpadający tynk, ubytki w posadzce, wydano zalecenia z terminem wykonania 31 października 2021 r.

### WODOCIĄGI SIECIOWE

**Wodociągi w przedziale produkcji 10 001 – 100 000 m<sup>3</sup>/dobę – nie dotyczy.**

#### **Wodociągi w przedziale produkcji 1 001 – 10 000 m<sup>3</sup>/dobę**

Pod nadzorem jest 5 wodociągów publicznych w przedziale 1 001 – 10 000 m<sup>3</sup>/dobę. W 4 wodociągach tj. Strzegom, Jaworzyna Śląska, Żarów, Świdnica cały rok woda odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym. W 1 wodociągu tj. Świebodzice D. woda okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym.

*- wodociąg publiczny Świebodzice D.*

Woda z wodociągu publicznego Świebodzice - Dobromierz, opartego na wodzie powierzchniowej:

- a) pod względem mikrobiologicznym odpowiadała normom sanitarnym,
- b) pod względem fizykochemicznym okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym.

Kolejne wyniki badań wody pobranej z ww. punktów poboru wykazały dobrą jakość wody pod względem fizykochemicznym.

Na koniec roku 2020 wodociąg oceniono jako dostarczający wodę odpowiadającą normom sanitarnym.

#### **Wodociągi w przedziale produkcji 101 – 1 000 m<sup>3</sup>/dobę**

Pod nadzorem jest 8 wodociągów publicznych w przedziale 101 – 1 000 m<sup>3</sup>/dobę. W 7 wodociągach tj. Komorów, Miłochów, Jagodnik, Strzelce, Żelazów, Jarosów-Rusko oraz Świebodzice Pełcznica cały rok woda odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym.

W jednym wodociągu Dobromierz G., opartym na wodzie głębinowej:

- a) pod względem mikrobiologicznym okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym.

Kolejne wyniki badań wody pobranej z ww. punktów poboru wykazały dobrą jakość wody pod względem mikrobiologicznym,

- b) pod względem fizykochemicznym odpowiadała normom sanitarnym.

Kolejne wyniki badań wody pobranej z ww. punktu poboru wykazały dobrą jakość wody pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym.

Na koniec roku 2020 wodociąg oceniono jako dostarczający wodę odpowiadającą normom sanitarnym.

**Wodociągi w przedziale produkcji ≤ 100 m<sup>3</sup>/dobę - nie dotyczy**

### INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODĘ

W 2020 r. pod nadzorem były 4 indywidualne ujęcia wykorzystujące wodę do celów wodociągowych. Przez cały rok woda odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym.

W związku z powyższym na koniec roku 2020 wodociągi oceniono jako dostarczające wodę odpowiadającą normom sanitarnym.

### INFORMACJA NA TEMAT ZWODOCIĄGOWANIA MIEJSCOWOŚCI

Liczba miejscowości na terenie powiatu świdnickiego 128 – liczba miejscowości zaopatrywanych z wodociągów publicznych 128.

### STAN SANITARNY CIEPŁEJ WODY W INSTALACJACH WODOCIĄGOWYCH WEWNĄTRZ BUDYNKÓW

W 2020 r. w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano 14 próbek wody ciepłej w szpitalu, w domu pomocy społecznej oraz w domu seniora pod kątem występowania bakterii z rodzaju Legionella. Wyniki badań wykazały dobrą jakość wody. Ponadto w ramach kontroli wewnętrznej podmioty gospodarcze prowadzące działalność w obiektach użyteczności publicznej, pobrały łącznie 27 próbek wody w kierunku bakterii Legionella. Wszystkie wyniki badań wykazały dobrą jakość wody.

### UJĘCIA WÓD WYKORZYSTYWANYCH DO ZAOPATRZENIA W WODĘ DO SPOŻYCIA

W 2020 r. skontrolowano 42 ujęcia głębinowe (studnie) oraz 1 ujęcie powierzchniowe, wykorzystywane do zaopatrzenia w wodę do spożycia. Teren wokół ujęć (studni) ogrodzony, oznakowany, studnie zabezpieczone, strefy ochrony bezpośredniej wyznaczone i oznakowane. Teren wokół ujęcia powierzchniowego oznakowany. Stan sanitarny oraz techniczny ujęć nie budził zastrzeżeń. Potok Lubiechowska Woda jest ujęciem rezerwowym dla wodociągu Świebodzice D. (Świebodzice – Dobromierz). W 2020 r. nie korzystano z ww. ujęcia. Zbiornik Dobromierz jest ujęciem powierzchniowym dla wodociągu Świebodzice D. Woda z potoku Lubiechowska Woda i ze zbiornika Dobromierz była badana przez właściciela wodociągu.

### POSTĘPOWANIE ADMINISTRACYJNE ZWIĄZANE Z NADZOREM NAD JAKOŚCIĄ WODY

W 2020 r. nie było prowadzone postępowanie administracyjne związane z nadzorem nad jakością wody.

### **BADANIA CZYNNIKÓW SZKODLIWYCH DLA ZDROWIA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ**

W 2020 r. nie zaistniała konieczność badania hałasu oraz powietrza wewnątrz budynków.

## **STAN SANITARNO-PORZĄDKOWY MIEJSCOWOŚCI**

### **MIASTA I TERENY WIEJSKIE**

Stan sanitarny miast był bez zastrzeżeń. Nieczystości stałe były usuwane do kubłów lub kontenerów a następnie wywożone przez specjalne służby na składowiska odpadów. Nieczystości płynne w miastach były odprowadzane do kanalizacji miejskiej, z nielicznych tylko obiektów do szamba.

Stan sanitarny wsi był bez zastrzeżeń. Nieczystości stałe były usuwane do kubłów lub kontenerów a następnie wywożone przez specjalne służby na składowiska odpadów. Na nadzorowanym terenie mamy 2 składowiska odpadów komunalnych zlokalizowane na wsiach. Kontrola tych składowisk wykazała, że stan sanitarno – porządkowy i techniczny nie budził zastrzeżeń. Na 116 wsi, 5 przysiółków i 2 osady skanalizowanych jest 48 wsi, 1 przysiółek, 1 osada i 2 wsie częściowo.

### **TERENY REKREACYJNE**

Pod nadzorem są 2 parki – w roku 2020 nie skontrolowano terenów rekreacyjnych

### **USTĘPY PUBLICZNE**

Pod nadzorem jest 9 ustępów publicznych. Skontrolowano 7 ustępów publicznych. Stan sanitarny i techniczny wszystkich obiektów był bez zastrzeżeń.

## **OBIEKTY REKREACJI WODNEJ**

### **PLYWALNIE KRYTE i PLYWALNIE ODKRYTE**

Nadzór sanitarny nad pływalniami ma na celu eliminowanie zagrożeń dla zdrowia użytkowników, jakie mogą wynikać z nieodpowiedniej jakości wody oraz niewłaściwego stanu sanitarnego i higieny samego obiektu i jego otoczenia. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej mając na względzie bezpieczeństwo osób korzystających z pływalni, nadzorują jakość wody w tych obiektach. Nadzór nad jakością wody sprawowany był w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie i rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 09 listopada 2015 r. sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016, z późn. zm.). Woda na pływalniach pobierana była zarówno przez zarządzających pływalnią, jak również przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody w pływalniach poprzez kontrolę przekazywanych przez zarządców wyników badań wody, dokonywanych zgodnie z zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnemu w Świdnicy harmonogramem pobierania próbek wody oraz poprzez kontrole własne w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 09 listopada 2015 r. sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach obowiązuje właściwych państwowych inspektorów sanitarnych do wydania zbiorczej rocznej oceny wody na pływalni oraz do przeprowadzenia badań wody na pływalni przed jej wydaniem.

W 2020 r. pod nadzorem PSSE w Świdnicy było 9 pływalni krytych i 4 pływalnie odkryte. W sezonie letnim 2020 nie zostały otwarte 2 pływalnie odkryte. Stan sanitarno-porządkowy



i techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. W 3 pływalniach krytych i 2 pływalniach odkrytych woda okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym ze względu na obecność w wodzie ogólnej liczby mikroorganizmów w  $(36\pm 2)$  °C (44  $\pm$  4) h oraz pod względem fizykochemicznym ze względu na przekroczenie norm dla chloroformu, mętności i azotanów.

W związku z powyższym zarządcy pływalni wdrażali program naprawczy zmierzający do doprowadzenia wody do norm sanitarnych jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Należy stwierdzić, że przekroczenie ww. parametrów nie stanowiło bezpośredniego zagrożenia dla osób kąpiących się, jednakże wskazuje na konieczność dążenia zarządzającego do uzyskania jakości wody zgodnej z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach fizykochemicznym.

**PLYWALNIE MIESZANE – nie dotyczy.**

*KAPIELISKA – nie dotyczy.*

*MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KAPIELI – nie dotyczy.*

*BASENY – nie dotyczy.*

*PLAŻE – nie dotyczy.*

## **OBIEKTY DZIAŁAJĄCE W RAMACH POMOCY SPOŁECZNEJ**

### *DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ*

Pod nadzorem są 2 obiekty. Stan sanitarny i techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

### *INNE JEDNOSTKI ORGANIZACYJNE POMOCY SPOŁECZNEJ*

Pod nadzorem jest 7 domów dziennego pobytu. Stan sanitarny i techniczny obiektów był bez zastrzeżeń

*PLACÓWKI ZAPEWNIAJĄCE CAŁODOBOWĄ OPIEKĘ – nie dotyczy.*

### *NOCLEGOWNIE*

Pod nadzorem są 2 obiekty. W roku 2020 nie skontrolowano przedmiotowych obiektów

## **OBIEKTY ŚWIADCZĄCE USŁUGI HOTELAERSKIE**

### HOTELE

Pod nadzorem jest 14 hoteli. W 2020 r. skontrolowano 12 obiektów. Stan techniczny we wszystkich hotelach nie budził zastrzeżeń. W 1 obiekcie za zły stan sanitarny nałożono mandat karny w wysokości 200 zł. W wyniku kontroli stwierdzono w kontrolowanych pokojach pajęczyny oraz brudne kratki wentylacyjne. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarnego (usunięto pajęczyny, wyczyszczono kratki wentylacyjne).

MOTELE – nie dotyczy.

### PENSJONATY

Pod nadzorem są 3 pensjonaty. Wykonano 3 kontrole. Stan sanitarny i techniczny obiektów był bez zastrzeżeń.

KEMPINIGI – nie dotyczy.

### DOMY WYCIECZKOWE

Pod nadzorem jest 1 dom wycieczkowy - stan sanitarny i techniczny był bez zastrzeżeń.

### SCHRONISKA I POLA BIWAKOWE

Pod nadzorem jest 1 pole biwakowe - stan sanitarny i techniczny był bez zastrzeżeń

### INNE OBIEKTY

Pod nadzorem są 22 obiekty. W roku 2020 skontrolowano 13 obiektów. Stan sanitarny i techniczny we wszystkich obiektach nie budził zastrzeżeń.

## **ZAKŁADY ŚWIADCZĄCE USŁUGI UPIĘKSZAJĄCE CIAŁO**

### ZAKŁADY FRYZJERSKIE

Pod nadzorem są 163 zakłady fryzjerskie. W skontrolowanych 35 obiektach stan sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń.

### ZAKŁADY KOSMETYCZNE

Pod nadzorem są 103 zakłady kosmetyczne. W skontrolowanych 66 zakładach stan sanitarny i techniczny był bez zastrzeżeń.

### 7.3 ZAKŁADY TATUAŻU

Pod nadzorem jest 6 obiektów. W skontrolowanych 3 obiektach stan sanitarny i techniczny był bez zastrzeżeń

#### ZAKŁADY ODNOWY BIOLOGICZNEJ

Pod nadzorem jest 27 obiektów w tym 23 zakłady odnowy biologicznej i 4 solaria. W skontrolowanych 4 obiektach stan sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń.

#### ZAKŁADY POZOSTAŁE

Pod nadzorem jest 18 obiektów. W skontrolowanych 13 zakładach stan sanitarny i techniczny był bez zastrzeżeń.

#### **CMENTARZE I DOMY PRZEDPOGRZEBOWE; EKSHUMACJE**

Pod nadzorem są 54 cmentarze. Skontrolowano 5 obiektów. Stan sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń. Wydano 56 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji, 3 decyzje zezwalające na wywóz zwłok poza granice RP. Uczestniczono wrywkowo przy przeprowadzaniu ekshumacji. Stwierdzono, że przedstawiciele zakładów pogrzebowych przeprowadzają ekshumacje zgodnie z przepisami sanitarnymi.

Pod nadzorem są 4 domy przedpogrzebowe. W roku 2020 skontrolowano 2 obiekty. Stan sanitarny i techniczny wszystkich obiektów nie budził zastrzeżeń.

#### **OBIEKTY OBSŁUGI PASAŻERSKIEJ**

##### DWORCE I STACJE KOLEJOWE

Pod nadzorem są 4 dworce i 4 stacje kolejowe. W skontrolowanych 2 obiektach stwierdzono prawidłowy stan sanitarny i techniczny.

##### DWORCE AUTOBUSOWE

Pod nadzorem jest 1 obiekt. W roku 2020 nie skontrolowano przedmiotowego obiektu.

##### WIATY PRZYSTANKOWE

W roku 2020 nie skontrolowano wiat przystankowych.

##### PORTY LOTNICZE – nie dotyczy.

##### PRZYSTANIE – nie dotyczy.

##### PRZEJŚCIA GRANICZNE – nie dotyczy.

## ŚRODKI TRANSPORTU

Skontrolowano 5 autobusów. Stan sanitarny we wszystkich był bez zastrzeżeń.

Skontrolowano 4 samochody do przewozu zwłok/szczałków ludzkich. Stan sanitarny we wszystkich był bez zastrzeżeń.

## STAN SANITARNY INNYCH OBIEKTÓW

Pod nadzorem są 44 obiekty. W 2020 roku skontrolowano 18 obiektów. Stan sanitarny we wszystkich skontrolowanych obiektach był bez zastrzeżeń.

## PODMIOTY LECZNICZE

### *SZPITALE*

**W 2020 r. pod nadzorem PSSE w Świdnicy znajdował się 3 podmioty lecznicze z rodzajem działalności stacjonarnej i całodobowej:**

- „MIKULICZ” Sp. z o. o. Szpital im. Jana Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej- Curie 3-7, w którym przeprowadzono 1 kontrolę.
- **SPZOZ w Świdnicy . ul. Leśna 27-29 , 58-100 Świdnica :**
  - Regionalny Szpital Specjalistyczny LATAWIEC . ul. Leśna 27-29 , 58-100 Świdnica,
  - Szpital Reumatologiczno-Rehabilitacyjny im. dr Z. Walla w Żarowie, ul. Wojska Polskiego 7, 58-130 Żarów

(przekazane przez WSSE we Wrocławiu w dniu 28.05.2020 r. pod nadzór PSSE w Świdnicy).

- MK MEDIC Dariusz Chruściak, Jacek Wiktorowski s.c. w Świdnicy, ul. Jodłowa 38 (szpital jednego dnia).  
Obiekty należące do SPZOZ w Świdnicy . ul. Leśna 27-29 nie były ujęte w harmonogramie kontroli na 2020 r. ponieważ przekazano je pod nadzór PSSE w Świdnicy w dniu 28.05.2020 r.

### Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego obiektu

W 2020 r. w „MIKULICZ” Sp. z o. o. Szpitalu im. Jana Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej-Curie 3-7 zaplanowano 2 kontrole z czego przeprowadzono 1 kontrolę. Była to kontrola oddziału dziecięcego dotycząca sprawdzenia wykonania obowiązków z decyzji, które wykonano tj .

- wydzielono odcinek dla dzieci młodszych do lat 3 wyposażony w służę umywalkowo-fartuchowa i punkt pielęgniarski,
- zapewniono izolatkę,
- zapewniono w odcinku dla dzieci młodszych do lat 3 ( dopuszczalną metodę) ciągłej obserwacji pacjentów za pomocą kamery posiadającej rezerwowe zasilanie z funkcją autostartu.

W Szpitalu prowadzone jest nadal postępowanie administracyjne w celu wyegzekwowania pozostałych obowiązków przedmiotowej decyzji.

Nie przeprowadzono 1 kontroli z powodu wystąpienia stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusa SARS CoV-2 w Rzeczypospolitej Polskiej.

## **Zaopatrzenie w wodę**

„MIKULICZ” Sp. z o. o. Szpital im. Jana Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach korzysta z wody wodociągu Świebodzice – Dobromierz. Szpital posiada też zbiornik wody pitnej napełniany wodą z wodociągu publicznego w Świebodzicach.

## **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Szpital przekazuje odpady do unieszkodliwiania na podstawie umowy zawartej ze specjalistyczną firmą. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania. Odpady zbierane są do worków jednorazowego użycia. Worki jednorazowego użycia umieszczane są w sztywnych, plastikowych pojemnikach lub na stelażach. Worki na odpady wymieniane są na nowe po napełnieniu do 2/3 objętości lub przed upływem 72 godz. od pierwszego wsadu, następnie są zamykane szczelnie i odpowiednio oznakowane. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane są do sztywnych, odpornych na uszkodzenia mechaniczne pojemników. Transport odpadów medycznych z miejsca powstania do wydzielonego miejsca przechowywania, odbywa się w specjalnych sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, bądź w specjalnych wózkach. Wózki i pojemniki do transportu odpadów są dezynfekowane i myte po każdym użyciu w/g instrukcji postępowania z odpadami. Personel zbierający odpady zabezpieczony jest w środki ochrony osobistej (fartuch, rękawice). Szpital posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi, a przy stanowiskach pracy znajdują się instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów.

## **Pranie bielizny**

Bielizna szpitalna prana jest przez wyspecjalizowaną pralnię. Bielizna brudna transportowana jest w workach foliowych samochodami w/w firmy.

Bielizna czysta dla poszczególnych oddziałów jest pakowana w oddzielne w podwójne worki płócienne i foliowe, które są zamykane klipsami. Transport bielizny czystej odbywa się wózkami i samochodami w/w firmy.

Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonych zamykanych szafach lub w magazynach bielizny czystej. Magazyny takie znajdują się na poszczególnych oddziałach lub w innych pomieszczeniach szpitala.

## **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego obiektu**

W okresie sprawozdawczym w MK MEDIC Dariusz Chruścik, Jacek Wiktorowski s.c.

Świdnicy, ul. Jodłowa 38 nie przeprowadzono 1 kontroli z powodu wystąpienia stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusa SARS CoV-2 w Rzeczypospolitej Polskiej.

### **Zaopatrzenie w wodę**

Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego, nie posiada ujęcia rezerwowego.

### **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Szpital jednego dnia przekazuje odpady do unieszkodliwiania na podstawie umowy zawartej ze specjalistyczną firmą. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania. Odpady zbierane są do atestowanych pojemników lub worków jednorazowego użycia. Worki jednorazowego użycia umieszczane są w sztywnych, plastikowych pojemnikach lub na stelażach. Worki na odpady wymieniane są na nowe po napełnieniu do 2/3 objętości lub przed upływem 72 godz. od pierwszego wsadu, następnie są zamykane szczelnie i odpowiednio oznakowane. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane są do sztywnych, odpornych na uszkodzenia mechaniczne pojemników. Transport odpadów medycznych z miejsca powstania do wydzielonego miejsca przechowywania, odbywa się w specjalnych sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, bądź w specjalnych wózkach. Wózki i pojemniki do transportu odpadów są dezynfekowane i myte po każdym użyciu w/g instrukcji postępowania z odpadami. Personel zbierający odpady zabezpieczony jest w środki ochrony osobistej (fartuch, rękawice). Szpital jednego dnia posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi, a przy stanowiskach pracy znajdują się instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów.

### **Pranie bielizny**

W szpitalu jednego dnia stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Odzież robocza personelu medycznego prana jest na bieżąco we własnym zakresie przez pracowników.

### **12.2 SZPITALA UZDROWISKA - nie dotyczy.**

### **12.3 SANATORIA IPREWENTORIA - nie dotyczy.**

### **12.4 PRZYCHODNIE, OŚRODKI, PORADNIE, AMBULATORIA**

#### Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego

W 2020 r. w pod nadzorem stacji znajdowało się 81 obiektów (przychodni, ośrodków, poradni, ambulatoriów), w których przeprowadzono 22 kontrole. W nadzorowanych 16 zakładach rehabilitacji leczniczej przeprowadzono 2 kontrole. Stan techniczny i funkcjonalny w/w podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń.

Nie przeprowadzono pozostałych zaplanowanych kontroli w przychodniach z powodu ogłoszenia stanu epidemii wywołanej wirusem SARS CoV-2.

### **Zaopatrzenie w wodę.**

Obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, nie posiadają ujęć rezerwowych.

### **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Obiekty wytwarzają odpady medyczne zakaźne (część obiektów nie wytwarza odpadów zakaźnych). Odpady są segregowane w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych i umieszczane są w odpowiednich pojemnikach. Wydzielone są pomieszczenia lub miejsca do przechowywania odpadów medycznych do czasu ich odbioru przez wyspecjalizowane firmy.

Podmioty lecznicze posiadają procedury postępowania z odpadami medycznymi, a przy stanowiskach pracy znajdują się instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów.

### **Pranie bielizny**

Jeden podmiot leczniczy przekazuje brudną bieliznę do firmy pralniczej.

Bielizna brudna składowana jest w wydzielonym pomieszczeniu w zamkniętym pojemniku wyłożonym jednorazowym workiem foliowym. Podmiot przed przekazaniem brudnej bielizny do prania, umieszcza bieliznę w podwójnych, foliowych workach. Transport bielizny brudnej i czystej odbywa się przy użyciu środków transportu należących do firm pralniczych. Bielizna czysta przechowywana jest w wyznaczonych do tego celu zamkniętych szafkach.

W pozostałych podmiotach leczniczych stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Personel medyczny pierze odzież roboczą indywidualnie we własnym zakresie.

## **12.5 STACJE DIALIZ**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W roku sprawozdawczym w Centrum Dializ FRESENIUS Ośrodek Dializ nr 39 w Świdnicy Stacja Dializ, ul. Leśna 27-29 zaplanowano 1 kontrolę, której nie przeprowadzono z powodu wystąpienia stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusa SARS CoV-2.

### **Zaopatrzenie w wodę:**

Stacja dializ korzysta z ujęcia wody Regionalnego Specjalistycznego Szpitala „LATAWIEC” w Świdnicy przy ul. Leśna 27-29. W/w szpital pobiera wodę z własnej studni głębinowej zlokalizowanej na swoim terenie, woda jest uzdatniana w stacji uzdatniania wody należącej również do szpitala. Rezerwowym źródłem wody dla szpitala jest wodociąg publiczny w Świdnicy. Ponadto stacja dializ prowadzi swoją działalność na bazie wody uzdatnianej w swojej stacji.

## **12.6 PRAKTYKI LEKARSKIE, PRAKTYKI PIELEŃNIAREK I POŁOŻNYCH**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W okresie sprawozdawczym z 235 praktyk lekarskich będących pod nadzorem tutejszej stacji zaplanowano 32 kontrole z czego przeprowadzono jedynie 12 kontroli. Powodem nie

przeprowadzenia pozostałych kontroli było wystąpienie stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusa SARS CoV-2.

W 7 praktykach pielęgniarek i położnych będących pod nadzorem stacji w 2020 r. przeprowadzono 1 kontrolę.

**Stan techniczny i funkcjonalny praktyk lekarskich i pielęgniarskiej nie budził zastrzeżeń.**

W jednej praktyce lekarskiej przeprowadzono ponadplanową kontrolę interwencyjną, podczas której stwierdzono zły stan sanitarno - higieniczny pomieszczeń. Na przedsiębiorcę nałożono mandat w wysokości 300 zł.

#### **Zaopatrzenie w wodę:**

Praktyki lekarskie i pielęgniarska zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych.

#### **Postępowanie z odpadami medycznymi:**

Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. W gabinetach są opracowane procedury i instrukcje dotyczące postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne przechowywane są w wydzielonych miejscach wyposażonych w lodówki do przechowywania odpadów. Gabinety wytwarzające odpady medyczne, przekazują je do unieszkodliwienia za pośrednictwem firm specjalistycznych lub za pośrednictwem innych placówek służby zdrowia na podstawie zawartych umów.

#### **Postępowanie z bielizną:**

W praktykach lekarskich i pielęgniarskiej stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Czysta bielizna jednorazowego użytku przechowywana jest w zamkniętych szafkach.

Personel medyczny pierze odzież roboczą indywidualnie we własnym zakresie na bieżąco.

### **12.7 ZAKŁADY OPIEKUŃCZO-LECZNICZE I PIELEGNACYJNO – OPIEKUŃCZE**

#### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli ZOL-li z powodu stanu epidemii.

### **12.8 HOSPICJA**

#### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli hospicjów z powodu stanu epidemii.

### **12.9 POGOTOWIE RATUNKOWE**

Obiekty należące do SPZOZ Powiatowego Pogotowia Ratunkowego w Świdnicy . ul. Leśna 31 nie były ujęte w harmonogramie kontroli na 2020 r. ponieważ przekazano je pod nadzór PSSE w Świdnicy w dniu 28.05.2020 r.

## **13. WNIOSKI**



Reasumując Sekcja Higieny Komunalnej w 2020 r.:

- a) przeprowadzono 241 kontroli,
- b) pobrano 112 próbek wody,
- c) wydano:
  - 71 decyzji merytorycznych,
  - 26 decyzji płatniczych,
  - 47 postanowień.

*Sporządziła:*

*Małgorzata Wachnik – kierownik Sekcji Higieny Komunalnej*

*tel. (74) 85 220 91 lub 92 wew. 28 lub 49*

*Pkt 7 (oprócz zaopatrzenia w wodę szpitala „Mikulicz”) sporządziła:*

*Halina Ulanowska kierownik Sekcji Epidemiologii*

*tel. (74) 85 220 91 lub 92 wew. 55 lub 26*

## **II. HIGIENA ŻYWNOSCI ŻYWIENIA**

Celem Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w 2020 r. było sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu świdnickiego poprzez prowadzenie efektywnej działalności kontrolnej oraz edukacyjnej i zdrowotnej wobec kontrolowanych zakładów, zmierzającej do wyegzekwowania przestrzegania obowiązujących przepisów prawa krajowego i europejskiego w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Realizowano zadania z zakresu ochrony zdrowia ludzkiego poprzez doskonalenie skuteczności nadzoru nad bezpieczeństwem:

- żywności,
- dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności,
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych,
- warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności,
- warunków żywienia zbiorowego ludzi (w tym w szczególności dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty).

Podejmowane działania zmierzające do osiągnięcia powyższych celów opierały się m.in. na:

- urzędowych kontrolach żywności,
- poborze próbek żywności do badań laboratoryjnych zgodnie z krajowym harmonogramem poboru w ramach Zintegrowanego Systemu Badania Żywności,
- prowadzeniu postępowania administracyjno-egzekucyjnego wobec tych, którzy nie przestrzegali warunków higienicznych i zdrowotnych w procesie produkcji oraz wprowadzania do obrotu handlowego żywności.

### **Główne kierunki działania Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia**

1. Sprawowano nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w szczególności w zakresie: zanieczyszczeń żywności (w tym mikrobiologicznych i chemicznych), stosowania substancji dodatkowych do żywności, produkcją pierwotną owoców miękkich i warzyw zielonych (które potencjalnie mogą być spożywane na surowo), a także nad zakładami produkcji żywności gotowej do spożycia (RTE) oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
2. Prowadzono skuteczne działania kontrolne nad zakładami, które wykazują niezgodny z wymaganiami stan sanitarny.
3. Prowadzono prace związane z realizacją Zintegrowanego Wieloletniego Planu Kontroli dla Polski na lata 2020-2024.
4. Prowadzono działania w systemie RASFF i systemie AAC oraz podejmowano współpracę w tym zakresie z innymi jednostkami urzędowej kontroli żywności na terenie powiatu i/lub województwa.
5. Realizowano „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2020 r.”;
6. Dokonywano oceny sposobu żywienia zbiorowego, w tym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (na podstawie jadłospisów) na zgodność z przepisami prawa w tym zakresie.
7. Sprawowano nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych z uwzględnieniem kontroli dokumentacji (w szczególności w odniesieniu do stosowania substancji w formie nano-), badań laboratoryjnych (analiz chemicznych i mikrobiologicznych) oraz przestrzegania przepisów rozporządzenia (UE) nr 2016/1198,
8. Sprawowano nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z przepisami o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
9. Zapewniano udział pracowników Sekcji BŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych w Świdnicy w szkoleniach organizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny i Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu w zakresie bezpieczeństwa żywności, żywienia (w formie szkoleń wewnętrznych, w tym kaskadowych).
10. Prowadzono wewnętrzne szkolenia, w tym kaskadowe dla pracowników Sekcji BŻ w zakresie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności i żywienia, pobierania próbek do badań laboratoryjnych, procedur urzędowej kontroli żywności (w tym w związku z ogłoszonym w Polsce stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2).
11. Realizowano Plan działania na rok 2020 dotyczący produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego we współpracy z innymi inspekcjami, zgodnie z *Porozumieniem z dnia 20 stycznia 2015 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska* w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.
12. Prowadzono nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach Nr 1829/2003 i Nr 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym.
13. Sprawowano nadzór nad zakładami produkcji i dystrybucji suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup oraz żywności wzbogacanej.
14. Sprawowano nadzór nad przestrzeganiem wymagań prawa żywnościowego w odniesieniu do sprzedaży internetowej żywności (ze zwróceniem uwagi na sposób

prezentacji/reklamy), ze szczególnym uwzględnieniem suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup i żywności wzbogacanej.

15. Sprawowano nadzór w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy żywności na etapie produkcji i obrotu, w tym również suplementów diety i środków spożywczych dla określonych grup oraz żywności wzbogacanej, określonych w szczególności przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), rozporządzenia Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności, rozporządzenia (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczanej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylającego dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009.
16. Sprawowano nadzór w obszarze procedur i/lub systemów identyfikowalności przedsiębiorstw dla suplementów diety i środków spożywczych dla określonych grup, ze szczególnym uwzględnieniem oznakowania wyrobów gotowych, informacji nt. miejsca i źródła pochodzenia (surowców, półproduktów, produktów gotowych) oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami prawa dla nowej żywności i nowych składników żywności (rozporządzenie Nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności) oraz żywności i składników żywności genetycznie zmodyfikowanych (rozporządzenie Nr 1829/2003 i Nr 1830/2003 dotyczące żywności genetycznie zmodyfikowanej).
17. Realizowano zadania związane z misjami urzędu ds. Żywności i Weterynarii Komisji Europejskiej (Food and Veterinary Office-FVO).
18. Prowadzono czynności zapobiegawcze i kontrolne w przypadku zagrożenia bezpieczeństwa sanitarnego i niezwłocznie przekazywano informacje w tym zakresie do organów wyższego stopnia.
19. Prowadzono na bieżąco bazy danych wyników próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności.
20. Prowadzono na bieżąco bazę danych obiektów branży żywnościowej będących pod nadzorem PPIS w Świdnicy.
21. Kontynuowano współpracę z innymi organami kontroli żywności, w szczególności z Inspekcją Weterynaryjną.
22. Przestrzegano zasad rozpatrywania skarg, wniosków i zażaleń.
23. Prowadzono nadzór nad produktami wprowadzonymi do obrotu, mogącymi stanowić zagrożenie dla ludzi, w tym nad dodatkami do żywności, mięsem wieprzowym, mięsem z dzików (w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń – ASF) – sporządzano miesięczne raporty z wyników kontroli przeprowadzanych w zakładach żywnościowo-żywieniowych w przedmiotowym zakresie.
24. Prowadzono nadzór nad jakością tłuszczu smaźalniczego w zakładach produkcji żywności oraz żywienia zbiorowego typu otwartego pod względem zawartości związków polarnych, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania.

25. Prowadzono nadzór nad żywnością nieopakowaną, w tym w zakresie przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat żywności (w szczególności dotyczących wszelkich składników mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych), zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
26. Prowadzono nadzór nad rodzajem środków spożywczych oferowanych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w zakładach obrotu żywnością (kioskach, sklepikach szkolnych) zlokalizowanych w jednostkach systemu oświaty, w tym ich zgodności z rozporządzeniem 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. z 2016 r., poz. 1154).
27. Opracowywano kwartalne raporty z realizacji Decyzji Wykonawczej Komisji z dnia 13 czerwca 2013 r. zmieniającej decyzję wykonawczą 2011/884/UE w sprawie środków nadzwyczajnych w odniesieniu do niedozwolonego genetycznie zmodyfikowanego ryżu w produktach z ryżu pochodzących z Chin (2013/287/UE).
28. Sporządzano miesięczne raporty z realizacji ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyborów tytoniowych, dotyczące przestrzegania zakazu palenia tytoniu w zakładach żywnościowo-żywnościowych.

**Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, jak również zakładów produkcji i/lub konfekcjonowania produktów kosmetycznych.**

**Interpretacja ogólna danych zbiorczych**

W 2020 r. pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdnicy [dalej: PPIS w Świdnicy] pozostawało ogółem 2451 zakładów w tym:

- 2023 zakłady żywnościowo-żywnościowe, tj. 636 zakładów produkcji żywności (w tym 555 innych wytwórni żywności, do których zaliczono 534 producentów produkcji pierwotnej), 928 zakładów obrotu żywnością [w tym 39 obiektów ruchomych i tymczasowych oraz 150 innych obiektów obrotu żywnością], 290 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 168 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 409 środków transportu,
- 4 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 16 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Ogółem skontrolowano 308 obiektów (znajdujących się pod nadzorem PPIS w Świdnicy), tj. 12,56 % wszystkich zakładów, w tym m.in;

- 38,24 % zakładów produkcji żywności (bez uwzględnienia produkcji pierwotnej),
- 15,12 % sklepów spożywczych (w tym 97,37 % hiper- i supermarketów),
- 23,10 % zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego,
- 29,76 % zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego,  
w których przeprowadzono 375 kontroli sanitarnych (w tym 23 kontrole interwencyjne i 9 kontroli w ramach systemu RASFF).

W 2020 r. zatwierdzono 124 nowe obiekty, w tym 42 środki transportu.

Ogółem sporządzono 375 protokołów z kontroli sanitarnych.

W analizowanym roku nadzorem objęto również 2 zakłady produkcji produktów kosmetycznych oraz 1 zakład konfekcjonowania produktów kosmetycznych (wpisany do wykazu zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne na wniosek strony, który w 2020 r.

nie rozpoczął prowadzenia działalności w zakresie konfekcjonowania produktów kosmetycznych). W 1 zakładzie produkcji produktów kosmetycznych przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 1 kompleksową i 2 interwencyjne.

Ponadto przeprowadzono 4 dodatkowe urzędowe kontrole żywności w zakładach działających na terenie powiatu świdnickiego, lecz nie wpisanych do rejestru zakładów prowadzonego przez organ.

Na terenie objętym nadzorem (w związku z ogłoszeniem na terytorium Polski stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2) stosowane były kontrole urzędowe, o których mowa w art. 5 b) rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2020/466 z dnia 30 marca 2020 r. w sprawie środków tymczasowych mających na celu ograniczenie ryzyka dla zdrowia ludzi, zwierząt i roślin oraz dobrostanu zwierząt podczas określonych poważnych zakłóceń w systemach kontroli państw członkowskich z powodu choroby koronawirusowej (COVID-19) (Dz. Urz. UE L98 z 31.3.2020, str. 30), tj. za pośrednictwem dostępnych środków porozumiewania się na odległość.

Ww. czynności kontrolne dotyczyły m.in. sprawdzenia wykonania przez strony nakazów wynikających z decyzji administracyjnych [np. dot. zapewnienia właściwego stanu technicznego pomieszczeń zakładów i jego wyposażenia, opracowania i wdrożenia dobrej praktyki higienicznej (GHP) czy procedur opartych na zasadach systemu HACCP, itp.], jak również działań w ramach systemu RASFF. Zobowiązane strony przesyłały drogą elektroniczną (e-mailem) dokumentację zdjęciową, celem potwierdzenia wykonania nałożonych na nie obowiązków, ujętych w decyzjach administracyjnych oraz informacje dotyczące wycofywania z obrotu niebezpiecznej żywności i/lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością umieszczonych w systemie RASFF.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dot. nieprzestrzegania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w zakładach będących pod nadzorem PPIS w Świdnicy nałożono ogółem 31 mandatów karnych na łączną kwotę 11 900,00 zł.

Ponadto nałożono 1 mandat karny na kwotę 500,00 zł w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w obiekcie niewpisanym do rejestru zakładów prowadzonego przez PPIS w Świdnicy, lecz prowadzącym działalność w zakresie sprzedaży żywności na terenie powiatu świdnickiego.

Wydano ogółem:

- 113 decyzji merytorycznych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych) w tym: 1 dotyczącą unieruchomienia zakładu (z uwagi na stwierdzenie uchybień sanitarno - higienicznych bezpośrednio zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi) oraz 1 dotyczącą zakazu wprowadzania żywności do obrotu żywności nieopakowanej (z uwagi na wprowadzanie do obrotu ww. żywności w anty-sanitarnych warunkach, niezapewniających jej bezpieczeństwa oraz zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem),
- 124 decyzje zatwierdzające zakłady,
- 175 decyzji płatniczych na kwotę 19 319,00 zł, w tym 3 decyzje dotyczące kontroli granicznych na kwotę 1 010,00 zł.

W 2020 r. PPIS w Świdnicy, działając na podstawie art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.), wystosował do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego

Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu [dalej: DPWIS we Wrocławiu] wniosek o wymierzenie kary pieniężnej względem podmiotu działającego na rynku spożywczym, w związku z nieprzebraniem obowiązków określonych w art. 103 ust. 1 pkt 1) i 1 b) lit. c), pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wobec naruszenia przez przedsiębiorcę (niewpisanego do rejestru zakładów prowadzonego przez PPIS w Świdnicy lecz prowadzącego działalność na terenie powiatu świdnickiego w zakresie obrotu żywnością) zasad określonych przez:

- rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.), zawierające przepisy dla podmiotów sektora spożywczego
- art. 61 ust. 1, art. 62 ust. 1 pkt 1, pkt 2, ust. 2 pkt 2, art. 63 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.)

oraz zasad w zakresie znakowania żywności nieopakowanej oferowanej do sprzedaży, określonych przez rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29, z późn. zm.).

Ww. wniosek o wymierzenie kary pieniężnej jest w trakcie rozpatrywania przez organ II instancji.

W analizowanym roku do organu wpłynęły zażalenia podmiotów działających na rynku spożywczym, w tym:

1. jedno na postanowienie w sprawie odmowy umorzenia grzywny w celu przymuszenia wydane przez organ z uwagi na niewykonanie (w tym w wyznaczonym terminie) przez podmiot działający na rynku spożywczym obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej,
2. dwa na postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia, wystosowane do stron w związku z niewykonaniem obowiązków wynikających z decyzji administracyjnych. W jednym przypadku strona nie zachowała 7 dniowego terminu wniesienia zażalenia na ww. postanowienie.

Z uwagi na fakt, iż PPIS w Świdnicy nie znalazł podstaw do umarzania grzywien i /lub uwzględniania zażaleń stron, działając na podstawie art. 17 §1 i §3 pkt. 1 ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1438, z późn. zm.) przesłał zażalenia stron do DPWIS we Wrocławiu.

Organ II instancji, w drodze postanowień, utrzymał w mocy 2 postanowienia PPIS w Świdnicy oraz stwierdził w jednym przypadku uchybienie terminu do wniesienia zażalenia przez stronę.

W 2020 r. organ, działając na podstawie art. 57 § 1 oraz art. 99 ustawy z dnia 24 sierpnia 2001 roku - Kodeksu postępowania w sprawach o wykroczenia, wystąpił do Sądu Rejonowego w Świdnicy z 3 wnioskami o ukaranie 3 podmiotów prowadzących działalność

na rynku spożywczym z uwagi na odmowę przyjęcia mandatów karnych za stwierdzone podczas kontroli sanitarnych braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne. W jednym przypadku sąd wydał wyrok, w którym uznał przedsiębiorcę za winnego wykroczeń z art. 100 ust. 1 pkt 1, 7 i 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.) i wymierzył mu karę grzywny w wysokości 500,00 zł. Pozostałe wnioski są w trakcie rozpatrywania przez Sąd Rejonowy w Świdnicy.

W analizowanym roku pobrano ogółem 175 próbek do badań laboratoryjnych, w tym:

- 7 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 6 próbek surowców używanych do produkcji potraw w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w związku z otrzymanymi wnioskami dotyczącymi wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego u dzieci uczęszczających do przedszkola w Wałbrzychu, do którego dostarcza posiłki ww. zakład, w systemie cateringowym.

Ponadto pobrano 2 próbki środków spożywczych dla określonych grup (specjalnego przeznaczenia żywieniowego) celem przeprowadzenia oceny prawidłowości znakowania w siedzibie PSSE w Świdnicy.

Zdyskwalifikowano ogółem 38 próbek, tj.:

- 33 próbki (w tym 30 próbek środków spożywczych, 1 próbkę substancji dodatkowych oraz 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością) ze względu na stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania,
- 5 próbek mięsa mielonego (pobranego na koniec procesu mielenia) ze względu na stwierdzoną w każdej zbadanej próbce nadmierną liczbę bakterii tlenowych w 1g.

Ponadto w analizowanym roku przeprowadzono (na wnioski stron o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej środka spożywczego) 3 kontroli sanitarnych w zakresie spełnienia wymagań zdrowotnych przez środki spożywcze (takie jak wyroby cukiernicze oraz sód, przeznaczonych na eksport do Iraku i Nigerii) w 2 zakładach produkcyjnych, podczas których dokonano oględzin i kontroli (w tym dokumentacji) łącznie 11 partii towaru zgłoszonych do granicznej kontroli sanitarnej. W związku z przeprowadzonymi kontrolami sanitarnymi wydano 5 świadectw stwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych przez środki spożywcze. W związku z ww. czynnościami kontrolnymi obciążono strony kosztami, tj. wydano 3 decyzje płaćnicze na łączną kwotę 1010,00 zł.

Nadmienia się, iż z uwagi na ogłoszony w Polsce stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2:

- oddelegowano w marcu 2020 r. część pracowników Sekcji BŻ do wykonywania zadań oraz wspomagania działań podejmowanych przez Sekcję Epidemiologii,
- przeprowadzono 173 wizytacji w zakładach żywieniowo-żywnościowych oraz działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w tym przy współudziale funkcjonariuszy publicznych – przedstawicieli Komendy Powiatowej Policji w Świdnicy) mających na celu kontrolę przestrzegania obowiązujących wytycznych epidemiologicznych oraz przepisów prawa wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Ponadto w październiku 2020 r. w PSSE w Świdnicy wystąpiło ognisko zachorowań na COVID-19. Powyższe spowodowało braki kadrowe w Sekcji BŻ, co z kolei przełożyło się na liczbę przeprowadzonych kontroli sanitarnych.

W wyniku wdrożonego postępowania administracyjnego, wyegzekwowano od przedsiębiorców realizację części obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi. W konsekwencji poprawie uległy:

- ogólne warunki produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, w tym stan techniczny i sanitarno-higieniczny pomieszczeń oraz wyposażenia (w tym sprzętu i urządzeń) w zakładach żywnościowo-żywnościowych,
- znakowanie żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu, w tym środków spożywczych nieopakowanych,
- planowanie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz przekazywanie obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań) w szczególności dotyczących „składników alergicznych”.

Sekcja BŻ spośród nadzorowanych zakładów wytypowała n.w. grupy zakładów o podstawowym znaczeniu dla powiatu świdnickiego.

## **Stan sanitarny wybranych obiektów produkcji żywności**

### **Piekarnie**

Liczba zakładów w 2020 r. w porównaniu z rokiem ubiegłym, nie uległa zmianie. Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się 25 zakładów.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem 8 zakładów, w których przeprowadzono łącznie 14 urzędowych kontroli żywności [w tym 4 kompleksowe, podczas których oceniono zakłady na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności, 9 sprawdzających wykonanie nakazów ujętych w decyzjach administracyjnych wydanych po stwierdzeniu braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych i 1 interwencyjną].

W trakcie urzędowych kontroli żywności w zakładach zwracano uwagę m.in. na:

- źródła pochodzenia i jakość stosowanych w produkcji surowców - ze szczególnym uwzględnieniem posiadanych świadectw jakościowych, w tym żywności pochodzenia zwierzęcego oraz mogącej potencjalnie zawierać, składać się lub być wyprodukowanych z GMO,
- jakość zdrowotną wody używanej w zakładzie (w tym doprowadzenia bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu,
- higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (surowców, wyrobów gotowych), w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
- właściwe zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami,
- rodzaj stosowanych opakowań, w tym przechowywanie dokumentacji (np. deklaracji zgodności) dotyczącej używanych materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, potwierdzającej możliwość ich stosowania w bezpośrednim kontakcie z żywnością,
- rodzaj i ilość stosowanych dodatków do żywności,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładu, sprzętu oraz urządzeń produkcyjnych,
- przebieg procesów technologicznych (w tym monitoring parametrów procesu produkcyjnego),
- identyfikowalność (traceability) produkowanych i wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,
- postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (np. jajami, stanowiącymi odpady kategorii 3) oraz w postaci zużytego tłuszczu smażalniczego,



- stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- zapewnienie prawidłowego znakowania wyrobów gotowych zarówno opakowanych jak i wprowadzanych do obrotu bez opakowań (luzem), pod kątem przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w 2 zakładach.

Podczas kontroli sanitarnej (sprawdzającej wykonanie obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej wydanej w 2019 r.) przeprowadzonej w jednej z piekarni stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych, zagrażające zdrowiu i życiu ludzi, polegające na obecności śladów bytowania szkodników (tj. odchodów gryzoni) w magazynie mąki i magazynie surowców oraz obecności żywych gryzoni (myszy) w magazynie surowców.

W zastanym stanie faktycznym produkcja i wprowadzanie do obrotu żywności odbywała się w warunkach niezapewniających jej bezpieczeństwa.

Stwierdzone ww. niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwarzały ryzyko zanieczyszczenia produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności oraz stanowiły podstawę do wydania nakazów bowiem żywność wprowadzana do obrotu winna być bezpieczna i spełniać wymogi prawa żywnościowego. Produkowana i przetrzymywana w ww. warunkach żywność (w tym surowce i wyroby gotowe) nie były chronione przed wszelkimi zanieczyszczeniami i zepsuciem, które mogły spowodować, że stanie się ona nieprzydatna do spożycia i szkodliwa dla zdrowia ludzi. Żerowanie gryzoni (myszy) na środkach spożywczych oraz pozostawianie przez nie odchodów stanowiło bezpośrednie zanieczyszczenie (w tym niekorzystnymi dla zdrowia, potencjalnie chorobotwórczymi drobnoustrojami) pomieszczeń piekarni i żywności w niej produkowanej.

W związku z powyższym PPIS w Świdnicy w drodze decyzji (pod rygorem natychmiastowej wykonalności) nakazał:

1. zaprzestania prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności w piekarni do czasu usunięcia stwierdzonych uchybień sanitarno - higienicznych zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi polegających na obecności śladów bytowania szkodników (tj. odchodów gryzoni) w magazynie mąki i magazynie surowców oraz obecności żywych gryzoni (myszy) w magazynie surowców oraz wykonania obowiązków wynikających z punktów: 2 i 3 przedmiotowej decyzji,
2. usunięcie z zakładu i zniszczenie towarów (w tym surowców i wyrobów gotowych) zarówno zanieczyszczonych śladami bytowania gryzoni jak i takich, w stosunku co do których istnieje duże ryzyko zanieczyszczenia spowodowane możliwym kontaktem z gryzoniami,
3. przeprowadzić zabiegi deratyzacji i dezynfekcji we wszystkich pomieszczeniach zakładu (łącznie z wyposażeniem – urządzeniami i sprzętem, w tym produkcyjnym) oraz udokumentować wykonanie ww. czynności.

Z uwagi na to, że jakakolwiek zwłoka w zaprzestaniu prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności w piekarni w ww. zakładzie mogła zagrozić zdrowiu lub życiu ludzi, przymus bezpośredni (zamknięcie obiektu) został zastosowany bez uprzedniego upomnienia przedsiębiorcy oraz bez doręczenia mu odpisu tytułu wykonawczego i postanowienia o wezwaniu do wykonania obowiązków zgodnie z art. 150 § 3 ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji.

Jednocześnie poinformowano stronę, iż ponowne uruchomienie zakładu pracy – piekarni w Świdnicy oraz wznowienie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności może nastąpić za zgodą Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdnicy, po stwierdzeniu kontrolą sprawdzającą usunięcia uchybień sanitarno - higienicznych bezpośrednio zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi.

Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w ww. zakładzie (w związku z pismem strony) wykazała usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego (w tym zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi). W związku z powyższym PPIS w Świdnicy decyzją administracyjną stwierdził wygaśnięcie swojej decyzji nakazującej unieruchomienie zakładu, czym zezwolił na wznowienie w przedmiotowym zakładzie prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na:

- braku wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP [wbrew obowiązkowi określone w art. 5 rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.)] oraz braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określone w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.)], tj.: braku wdrożenia opracowanej dla zakładu „*Instrukcji zabezpieczenia piekarni przed szkodnikami*”, obecności licznych śladów bytowania szkodników (tj. odchodów gryzoni) w magazynie mąki i magazynie surowców oraz obecności żywych gryzoni (myszy) w magazynie surowców,
- obecności w magazynie surowców oraz komorze chłodniczej środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości,
- braku utrzymania bieżącego stanu czystości wyposażenia zakładu, tj. brudno utrzymanych półek regałów w magazynie surowców,  
nałożono mandat karny w kwocie 1000,00 zł.

W przedmiotowym zakładzie wszczęte w 2019 r. postępowanie administracyjne w sprawie: zapewnienia palarni dla pracowników (stanowiącej oddzielne pomieszczenie w zakładzie, o odpowiedniej wentylacji zapewniającej przynajmniej dziesięciokrotną wymianę powietrza w ciągu godziny, wyposażoną w popielniczki) oraz zapewnienia w zakładzie pomieszczenia konfekcjonowania bułki tartej (celem przeprowadzania czynności mielenia i pakowania ww. żywności w sposób higieniczny) będzie kontynuowane w 2021 r. Na wniosek strony organ wydłużył termin wykonania obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej (wydanej w 2019 r.) w ww. zakresie z uwagi na planowaną rozbudowę zakładu.

W drugiej piekarni podjęto czynności kontrolne w związku z otrzymanym wnioskiem dotyczącym niewłaściwej jakości chleba razowego, tj. wyczuwalnego metalicznego posmaku po spożyciu ww. chleba spowodowanego jego wypiekiem w skorodowanych formach.

Przeprowadzona kontrola sanitarna w zakresie spełnienia i przestrzegania w zakładzie wymagań sanitarno-higienicznych (w tym m.in. stanu technicznego sprzętu używanego do produkcji pieczywa) nie potwierdziła znoszonych zarzutów, w związku z powyższym wniosek uznano za niezasadny. Do osoby wnoszącej wystosowano Zawiadomienie o sposobie załatwienia wniosku.

W wyniku kontroli sanitarnej stwierdzono natomiast inne niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, tj. w zakresie utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczenia

i wyposażenia zakładu. Względem osoby odpowiedzialnej zastosowano karanie mandatowe. Ponadto obciążono przedsiębiorcę kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne.

W 2020 r., w analizowanej grupie obiektów:

1. pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę żywności z grupy „inne przetwory zbożowe” (otrębów pszennych) do badań fizykochemicznych, w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, w kierunku zawartości deoksyniwalenolu, ochratoksyny A, zearalenonu, toksyny T-2, toksyny HT-2 oraz oceny organoleptycznej i prawidłowości znakowania. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów oraz znakowania;
2. wydano ogółem 8 decyzji merytorycznych, wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych (w tym 1 o unieruchomieniu zakładu, z uwagi na stwierdzenie uchybień sanitarno - higienicznych bezpośrednio zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi)

Dla zakładów opracowano dokumentację dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz system HACCP lub procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

### **Ciastkarnie**

Liczba zakładów w 2020 r. w porównaniu z rokiem ubiegłym, nie uległa zmianie. Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się 17 zakładów.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem 5 zakładów, w których przeprowadzono 5 urzędowych kontroli żywności [w tym 4 kompleksowe, podczas których oceniono zakłady na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności, 1 sprawdzającą wykonanie nakazów ujętych w decyzji administracyjnej wydanej po stwierdzeniu braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych w 2019 r.].

W trakcie urzędowych kontroli żywności w zakładach zwracano uwagę m.in. na:

- źródła pochodzenia i jakość stosowanych w produkcji surowców - ze szczególnym uwzględnieniem posiadanych świadectw jakościowych, w tym żywności pochodzenia zwierzęcego oraz mogącej potencjalnie zawierać, składać się lub być wyprodukowanych z GMO,
- jakość zdrowotną wody używanej w zakładzie (w tym doprowadzenia bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu,
- higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (surowców, półproduktów, wyrobów gotowych), w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
- właściwe zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami,
- rodzaj stosowanych opakowań, w tym przechowywanie dokumentacji (np. deklaracji zgodności) dotyczącej używanych materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, potwierdzającej możliwość ich stosowania w bezpośrednim kontakcie z żywnością,
- rodzaj i ilość stosowanych dodatków do żywności,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładu, sprzętu oraz urządzeń produkcyjnych,
- przebieg procesów technologicznych (w tym monitoring parametrów procesu produkcyjnego),
- identyfikowalność (traceability) produkowanych i wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,

- postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (np. jajami, stanowiącymi odpady kategorii 3) oraz w postaci zużytego tłuszczu smażalniczego,
- stopień wdrożenia opracowanych dla zakładów instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w tym w zakresie badań właścicielskich wyrobów gotowych pod kątem parametrów mikrobiologicznych,
- prawidłowe oznakowanie wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych (w tym w zakresie m.in. przekazywania obowiązkowych informacji na temat wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym),
- zapewnienie dopływu bieżącej wody zimnej i ciepłej przy punktach wodnych oraz zapewnienie środków do mycia rąk i higienicznego ich osuszania przy umywalkach do mycia rąk,
- przestrzeganie higieny osobistej przez pracowników podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, w tym w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej (np. fartuchów),
- stan zdrowia personelu, w tym posiadanie przez pracowników aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach nie stwierdzono niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w skontrolowanych obszarach, w związku z powyższym nie wszczynano postępowań administracyjnych i nie wydano decyzji administracyjnych.

Dla zakładów opracowano dokumentację dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz system HACCP lub procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2020 r. w 1 ciastkarni przeprowadzono badanie jakości tłuszczu smażalniczego (przy użyciu urządzenia typu TESTO 270) pod kątem % zawartości związków polarnych w tłuszczu stosowanym do smażenia - nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie.

W 2020 r., w analizowanej grupie obiektów, pobrano do badań laboratoryjnych 15 próbek żywności, tj.:

**1. 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej** (z tej samej partii) do badań mikrobiologicznych, w ramach urzędowej kontroli żywności, w kierunku: obecności *Salmonella* spp., liczby *Listeria monocytogenes*, liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* oraz oceny organoleptycznej i prawidłowości znakowania.

W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych w 5 z 5 zbadanych próbek produktu stwierdzono **liczbę bakterii przypuszczalnych *Bacillus cereus*** na poziomie (odpowiednio): **3,1 x 10<sup>2</sup> jtk w 1g** (2,2 x 10<sup>2</sup> jtk/g ; 4,3 x 10<sup>2</sup> jtk/g), **1,1 x 10<sup>2</sup> jtk w 1g** (6,9 x 10<sup>1</sup> jtk/g ; 1,8 x 10<sup>2</sup> jtk/g), **1,4 x 10<sup>2</sup> jtk w 1g** (9,1 x 10<sup>1</sup> jtk/g ; 2,2 x 10<sup>2</sup> jtk/g), **1,0 x 10<sup>2</sup> jtk w 1g** (6,2 x 10<sup>1</sup> ; 1,6 x 10<sup>2</sup> jtk/g), **3,7 x 10<sup>2</sup> jtk w 1g** (2,7 x 10<sup>2</sup> ; 5,1 x 10<sup>2</sup> jtk/g).

Dostarczone do badania mikrobiologicznego próbki środka spożywczego były prawidłowe pod względem zbadanych parametrów (tj. obecności *Salmonella* spp. i liczby *Listeria monocytogenes*) i zgodne z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 338, z 22.12.2005, str.1, z późn. zm.)

[dalej: rozporządzenie nr 2073/2005].

W ww. laboratorium przeprowadzono ocenę organoleptyczną wszystkich próbek wyrobów ciastkarskich, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości (zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, bez obcych zapachów i oznak zepsucia).

Bakterie z grupy *Bacillus cereus* są najczęściej izolowanym patogenem w grupie produktów ciastkarskich powodującym zatrucia pokarmowe, które posiadają zdolność wytwarzania ciepłoopornych przetrwalników oraz intensywnego rozkładu białek. Wprawdzie rozporządzenie nr 2073/2005 nie określa norm ilościowych dotyczących zawartości bakterii *Bacillus cereus* w wyrobach ciastkarskich, jednakże stwierdzona liczba ww. mikroorganizmów w produkcie gotowym do spożycia (na wskazanym powyżej poziomie) może świadczyć o braku przestrzegania higieny podczas procesu produkcji, przechowywania wyrobów ciastkarskich (w sposób stwarzający ryzyko np. zanieczyszczeń krzyżowych), bądź może być wynikiem stosowania w procesie technologicznym surowców zanieczyszczonych ww. bakteriami.

Ww. drobnoustroje występują także w glebie, wodach, powietrzu oraz materiale roślinnym i organizmach zwierząt i ludzi. Według danych naukowych źródłami pochodzenia tych mikroorganizmów w żywności mogą być między innymi surowe mleko i jego przetwory, jaja, surowe owoce, desery, budynie czy kremy. Czynniki wpływające na rozwój bakterii to m.in.: obecność skrobi oraz białek mleka, temperatura przechowywania gotowych produktów, podwyższona aktywność wodna w produktach z dodatkiem kremu.

Zgodnie z:

- punktem 1 preambuły do rozporządzenia nr 2073/2005 - Wysoki poziom ochrony zdrowia publicznego jest jednym z podstawowych celów prawa żywnościowego ustanowionego w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającym procedury w sprawach bezpieczeństwa żywności. Czynniki zagrożenia mikrobiologicznego w środkach spożywczych stanowią istotne źródło zachorowań i zatruc pokarmowych u ludzi;
- art. 1 pkt 1 lit. a) rozdziału I rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.) [dalej: rozporządzenie nr 852/2004] – główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego;
- art. 3 rozdziału II rozporządzenia nr 852/2004 przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą spełniane są właściwe wymagania higieny oraz prawidłowo i na bieżąco funkcjonują zasady dobrej praktyki higienicznej;
- art. 5 rozdziału II rozporządzenia nr 852/2004 przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP. Ponadto przedsiębiorstwa sektora spożywczego dostarczają właściwemu organowi dowodów dotyczących zgodności działania z ww. procedurami w sposób, w jaki wymagają tego właściwe organy, uwzględniając charakter i rozmiar przedsiębiorstwa sektora spożywczego;
- art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 1.2.2002, str. 1, z późn. zm.) podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają,

na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

W związku z powyższym PPIS w Świdnicy, działając na podstawie art. 25 ust. 1 pkt 2 i pkt 3 ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 59, z późn. zm.), wezwał podmiot działający na rynku spożywczym do:

**I. udzielenia pisemnych informacji, w terminie 3 dni od dnia otrzymania przedmiotowego wezwania, w przedmiocie tego jakie podjęto działania mające w zakresie:**

1. zapewnienie produkcji żywności (wyrobów ciastkarskich) bezpiecznej, niestanowiącej zagrożenia dla zdrowia lub życia ludzi,
2. ustalenie przyczyn wyników badań laboratoryjnych (w kierunku parametru mikrobiologicznego: liczbę bakterii przypuszczalnych *Bacillus cereus*) 5 próbek wyrobu ciastkarskiego;

**II. udokumentowania w terminie 7 dni od dnia otrzymania przedmiotowego wezwania:**

1. przeprowadzonych w zakładzie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji sprzętu/wyposażenia stosowanego podczas procesu produkcji,
2. przeprowadzonych, ponownych szkoleń pracowników z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności.

W odpowiedzi na wezwanie organu strona m.in. udokumentowała:

- przeprowadzone w zakładzie zabiegi mycia i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia – przedłożono zapisy prowadzone w opracowanej, w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej, karcie dot. zabiegów mycia i dezynfekcji;
- przeprowadzone szkolenie personelu o tematyce: „Procedury mycia i dezynfekcji pomieszczeń oraz sprzętu oraz zasad higieny i mycia rąk” – przedłożono „Protokół szkolenia wewnętrznego pracowników” w ww. zakresie.

Ponadto strona poinformowała o wymianie sprzętu produkcyjnego (stosowanego podczas procesu przygotowywania kremu budyniowego), tj. mieszadeł drewnianych, które zastąpiono mieszadłami ze stali nierdzewnej.

W wyniku przeprowadzonej oceny oznakowania przedmiotowego środka spożywczego, na podstawie informacji udostępnianych odbiorcom (przekazywanym do firmowych punktów sprzedaży celem udostępniania klientom), nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie.

**2. 10 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej (po 5 próbek z dwóch różnych partii) do badań mikrobiologicznych, w ramach urzędowej kontroli żywności, w kierunku: obecności *Salmonella* spp., liczby *Listeria monocytogenes*, liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* oraz oceny organoleptycznej i prawidłowości znakowania.**

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów oraz znakowania.

### **Zakłady garmażeryjne**

Liczba zakładów w 2020 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym, nie uległa zmianie. Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowały się 2 zakłady garmażeryjne.

W analizowanym okresie skontrolowano 1 zakład garmażeryjny, spośród 2 nadzorowanych, w którym przeprowadzono 1 urzędową kontrolę żywności (sprawdzającą wykonanie obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej, nakazującej usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, wydanej przez organ w 2019 r.).

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie m.in. stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia (w tym sprzętu i urządzeń produkcyjnych) oraz przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych podczas prowadzonych procesów technologicznych (produkcji wyrobów gotowych).

Ponadto stwierdzono wykonanie przez stronę obowiązków wynikających z ww. decyzji administracyjnej.

W trakcie urzędowej kontroli żywności zwracano uwagę m.in. na:

- źródła pochodzenia i jakość stosowanych w produkcji surowców,
- warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, ze szczególnych uwzględnieniem żywności wymagającej chłodniczych warunków przechowywania,
- zapewnienie dopływu bieżącej wody zimnej i ciepłej przy punktach wodnych oraz zapewnienie środków do mycia rąk i higienicznego ich osuszania przy umywalkach do mycia rąk,
- przestrzeganie higieny osobistej przez pracowników podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, w tym w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej (np. fartuchów),
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami,
- wdrożenie, przestrzeganie i stosowanie opracowanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

W II połowie 2020 r. drugi zakład garmażeryjny wykreślono z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (prowadzonego przez organ) w związku z rozpoczęciem prowadzenia działalności w zakładzie zlokalizowanym pod ww. adresem przez inny podmiot (w zakresie żywienia zbiorowego).

Dla zakładów opracowano dokumentację dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz system HACCP lub procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W 2020 r., w analizowanej grupie obiektów pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek żywności z grupy „inne wyroby garmażeryjne i kulinarne” do badań parametrów mikrobiologicznych (obecności Salmonella spp., liczby Listeria monocytogenes), oceny organoleptycznej oraz prawidłowości znakowania.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów oraz znakowania.

### **Inne wytwórnie żywności - Produkcja pierwotna**

W 2020 r. pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowały się 534 gospodarstwa rolne prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej (w tym 6 producentów prowadzących działalność w zakresie produkcji żywności pochodzenia roślinnego z surowców pochodzących min. w 50% z upraw własnych i jej sprzedaży w ramach rolniczego handlu detalicznego).

W 2020 r. liczba producentów produkcji pierwotnej w porównaniu z rokiem ubiegłym wzrosła o 33.

W analizowanym roku przeprowadzono 4 urzędowe kontrole żywności w gospodarstwach rolnych (pod kątem uprawy i/lub skupu, magazynowania i wprowadzania do obrotu: zbóż, owoców miękkich, warzyw), podczas których 3 zakłady oceniono na postawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności.

W trakcie urzędowych kontroli żywności zwracano szczególną uwagę na:

- stan zdrowia pracowników oraz zachowanie higieny osobistej (np. palenie tytoniu) przez osoby zatrudnione podczas wykonywania prac przy płodach rolnych,
- zapewnienie odzieży roboczej dla pracowników wykonujących prace przy płodach rolnych,
- rodzaj stosowanej wody do nawadniania pól uprawnych,
- zapewnienie higieniczno-sanitarnych warunków do mycia rąk przez pracowników,
- zapewnienie higieniczno-sanitarnych warunków do załatwiania potrzeb fizjologicznych przez pracowników,
- stosowane środki do nawożenia pól rolnych,
- stosowane środki ochrony roślin oraz zapewnienie właściwych warunków ich przechowywania,
- stan techniczny pomieszczeń magazynowych,
- stan techniczny oraz higieniczno-sanitarny stosowanych pojemników transportowych, w tym ich przeznaczenie do kontrakt z żywnością,
- możliwość zidentyfikowania dostawców i odbiorców pól rolnych.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanych zakładach produkcji pierwotnej.

W 2020 r. zgodnie z „Planem działania na 2020 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” realizowanego w ramach Porozumienia z dnia 20.01.2015 r. w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN, IHARS, IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” przeprowadzono 1 wspólną kontrolę produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego z przedstawicielem Dolnośląskiego Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Środowiska we Wrocławiu (Delegatura w Wałbrzychu) w jednym z indywidualnych gospodarstw rolnych, w którym prowadzona jest działalność w zakresie uprawy i wprowadzania do obrotu pomidorów i ogórków. W skontrolowanym gospodarstwie rolnym nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas kontroli przedstawiciel IOŚ pobrał do badań 2 próbki gleby (w kierunku oznaczenia parametrów fizykochemicznych: metali ciężkich, tj. Cu, Pb, Cd, As i Hg), na której prowadzono uprawy produktów pochodzenia roślinnego. W związku z powyższym WIOŚ, Delegatura w Wałbrzychu poinformowała PPIS w Świdnicy o wynikach badań przedmiotowych próbek, które spełniają normy określone w rozporządzeniu Ministra Środowiska z dnia 1 września 2016 r. w sprawie sposobu prowadzenia oceny zanieczyszczenia powierzchni ziemi (Dz. U. z 2016, poz. 1395).

W planie działania na rok 2020 nie ujęto poboru próbek żywności (przez PPIS w Świdnicy) w ramach urzędowej kontroli produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w wyznaczonym do wspólnej kontroli gospodarstwie rolnym.

W 2020 r. w zakładach prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki żywności, tj.:

- 1 próbkę owoców świeżych (wiśni, pochodzenia krajowego) do badań fizykochemicznych w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów oraz oceny organoleptycznej;
- 1 próbkę świeżych grzybów (pieczarek, pochodzenia krajowego) do badań fizykochemicznych w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku zawartości



metali ciężkich: ołowiu, kadmu i rtęci oraz oceny organoleptycznej;  
Nie stwierdzono nieprawidłowości pod względem zbadanych parametrów.

W 2020 r. do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu wysyłano kwartalne sprawozdania dot. zgłoszeń/wykreśleń zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, prowadzących działalność w zakresie produkcji i sprzedaży żywności wyprodukowanej z surowców pochodzących z upraw własnych, w ramach rolniczego handlu detalicznego. Pod nadzorem PPIS w Świdnicy w analizowanym roku znajdowało się 6 zakładów tego typu, których ilość w porównaniu z rokiem ubiegłym zwiększyła się o 1 zakład.

## **Stan sanitarny wybranych obiektów obrotu żywnością**

### **Sklepy spożywcze, w tym hiper- i supermarkety**

W 2020 r. pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się **549** sklepów spożywczych, w tym **37** hiper - i supermarketów.

Ogólna liczba sklepów spożywczych w porównaniu z rokiem ubiegłym zmniejszyła się o 31.

W analizowanym okresie skontrolowano 83 zakłady z ww. grupy obiektów (w tym 22 hiper - i supermarkety), w których przeprowadzono łącznie 106 urzędowych kontroli żywności (w tym 29 w hiper - i supermarketach), tj. 23 kontrole podczas których oceniono zakłady na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością, 29 kontroli zatwierdzających oraz 5 zatwierdzających dodatkową działalność, 27 kontroli sprawdzających, 16 kontroli interwencyjnych (w tym 8 w ramach systemu RASFF), 4 kontrole tematyczne i 2 kontrole w ramach systemu RAPEX.

Nieprawidłowości z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w 22 obiektach (w tym w 7 hiper- i supermarketach).

Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami higieniczno-sanitarnymi podczas podejmowanych czynności kontrolnych były:

- zły stan techniczny i higieniczno-sanitarny pomieszczeń zakładów, wyposażenia, sprzętu i urządzeń,
- obecność odchodów gryzoni w pomieszczeniach zakładu oraz w opakowaniu jednostkowym produktu (przetworu mięsnego surowego),
- brak zapewnienia należytego zabezpieczenia zakładów przed dostępem szkodników,
- obecność w obrocie handlowym środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości i/lub terminów przydatności do spożycia oraz o zmienionych cechach organoleptycznych,
- brak wdrożenia opracowanej dla zakładu, w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej, instrukcji dot. zaopatrzenia zakładu w wodę, tj. brak aktualnego udokumentowania jakości zdrowotnej wody używanej w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych,
- brak zabezpieczenia osłonami (kratkami) otworów wentylacyjnych w pomieszczeniu magazynu spożywczego i w pomieszczeniu ubikacji dla personelu,
- brak zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków gromadzenia odpadów z uwagi na: brak pokryw na pojemnikach z tworzywa sztucznego przeznaczonych do gromadzenia odpadów; brak zapewnionych pojemników na odpady (gromadzenie ich w workach foliowych,

- brak opracowanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w tym: obejmujących określenie wszelkich zagrożeń na etapach dystrybucji żywności odbywających się w zakładzie, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowanych poziomów (brak przeprowadzenia analizy zagrożeń), wyznaczenia krytycznych punktów kontroli, ustanowienia limitów krytycznych w punktach CCP, ustanowienia i wdrożenia skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli, ustanowienia działań naprawczych oraz dokumentów potwierdzających wdrożenie, stosowanie ww. systemu bezpieczeństwa żywności,
- brak opracowania w pełnym zakresie dokumentacji dobrej praktyki higienicznej, w tym: instrukcji dotyczącej szkoleń pracowników z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas wprowadzania do obrotu żywności [w tym dot. wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP], harmonogramu ww. szkoleń personelu oraz brak udokumentowania przeprowadzonych szkoleń pracowników zakładu w ww. zakresie; instrukcji dot. sposobu postępowania w celu zapewnienia prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami,
- brak wdrożenia i przestrzegania opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej instrukcji dot. „Przyjęcia towaru do sklepu” w zakresie kontroli stanu czystości oraz kondycji technicznej koszy transportowych z tworzywa sztucznego (w których dostarczane jest do zakładu pieczywo z piekarni) - podczas kontroli sanitarnej stwierdzono obecność w zakładzie brudno utrzymanych, zniszczonych (popękanych) ww. koszy;
- brak opracowanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP),
- brak opracowanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania żywności, tj. przechowywanie środków spożywczych bezpośrednio na podłodze w pomieszczeniu socjalnym lub ubikacji dla personelu; brak zachowanej segregacji żywności podczas jej przechowywania w pomieszczeniu magazynowym (przechowywanie środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży razem z żywnością wycofaną ze sprzedaży); przechowywanie żywności w pojemnikach nieprzeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- brak orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów,
- brak zapewnienia właściwej odzieży ochronnej lub roboczej dla pracowników zakładu – personel pracował w odzieży osobistej,
- brak zapewnionego zgodnego z obowiązującymi przepisami znakowania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu bez opakowań, pakowanych w sali sprzedaży na życzenie klientów lub przez klientów, tj. brak przekazywania klientom zakładu (w tym w sposób bezpośrednio dostępny) obowiązkowych informacji na temat żywności (pieczywa) dotyczących: nazwy środka spożywczego, nazwy albo imienia i nazwiska producenta, wykazu składników (z wyszczególnieniem wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy przygotowaniu lub wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych) oraz masy jednostkowej,
- obecność w sprzedaży żywności nieoznakowanej,
- brak wyposażenia punktu świetlnego w pomieszczeniu magazynowym w osłonę zabezpieczającą żywność przed ewentualnym zanieczyszczeniem w postaci rozprysku szkła,
- brak zapewnienia higienicznych warunków ekspozycji i sprzedaży żywności nieopakowanej, tj. pieczywa na regale w sali sprzedaży - ekspozycja ww. pieczywa w sposób stwarzający ryzyko jego zanieczyszczenia z uwagi na lokalizację regału z pieczywem w bezpośrednim sąsiedztwie z umywalką do mycia rąk oraz zlewozmywakiem dwukomorowym do mycia drobnego sprzętu przy stanowisku

sprzedaży tradycyjnej mięsa i przetworów mięsnych; kwaszonek (eksponowanych w sali sprzedaży w wiaderkach z pokrywami w urządzeniu chłodniczym) z uwagi na brak zapewnienia rękawiczek jednorazowego użytku oraz drobnego sprzętu do nakładania ww. żywności,

- brak zapewnienia środków do mycia rąk i higienicznego ich osuszania przy punktach wodnych (przeznaczonych do mycia rąk),
- brak przestrzegania elementarnych zasad higieny przez pracownika pracującego na stanowisku sprzedaży tradycyjnej mięsa i przetworów mięsnych, w zakresie: stosowania odzieży ochronnej/roboczej podczas wykonywania prac w styczności z żywnością, utrzymania wysokiego stopnia czystości osobistej (mycia rąk),
- brak zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania odzieży osobistej i ochronnej (z zachowaniem segregacji) pracowników zakładu (osób pracujących w styczności z żywnością), tj. brak szafek odzieżowych przeznaczonych do przechowywania ww. odzieży,
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk.

Za uchybienia sanitarno-higieniczne dotyczące m.in.: braku utrzymania bieżącego stanu czystości i porządku w zakładach, obecności z obrocie handlowym żywności po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia, nieprzestrzegania wymagań higienicznych, w tym braku wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP oraz braku orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów, nałożono ogółem **13** mandatów karnych na łączną kwotę **4500,00 zł** (w tym **5** na kwotę **2000,00 zł** w hiper - i supermarketach).

W analizowanym okresie wydano ogółem **33** decyzje administracyjne (wynikające z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych), w tym 15 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa (z czego 4 dotyczyły hiper- i supermarketów). W drodze prowadzonego postępowania administracyjnego wyegzekwowano wykonanie większości nałożonych na strony obowiązków.

W roku 2020 r. przeprowadzono **16** kontroli interwencyjnych w sklepach spożywczych (z czego **5** kontroli w supermarketach), w tym 8 kontroli dotyczących wprowadzania do obrotu produktów szkodliwych dla zdrowia lub życia ludzi, umieszczonych w systemie RASFF.

Kontrole interwencyjne dotyczyły m.in.:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych w zakresie cech organoleptycznych, w tym zanieczyszczenia żywności odchodami gryzoni, obecności szkodników żywnościowych w opakowaniach jednostkowych środków spożywczych
- nieprawidłowego stanu higieniczno-sanitarnego zakładów w zakresie utrzymania bieżącego stanu czystości,
- obecności szkodników w zakładzie,
- nieprzestrzegania wytycznych przeciwepidemicznych w związku z ogłoszonym w Polsce stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2,
- braku bieżącej ciepłej wody przy punktach wodnych,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia,
- obecności szkodników i ich odchodów,
- braku wdrożenia i przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej podczas wprowadzania do obrotu żywności.

W dniu 17 kwietnia 2020 r. przedstawiciele PPIS w Świdnicy przeprowadzili kontrolę sanitarną (interwencyjną) w jednym z supermarketów, w związku z otrzymanym wnioskiem mieszkańca Świdnicy dot. stwierdzenia obecności odchodów gryzoni w opakowaniu jednostkowym produktu pn. „Kiełbasa biała surowa”.

Przeprowadzona kontrola sanitarna (w tym w zakresie spełnienia i przestrzegania w zakładzie wymagań sanitarno-higienicznych), potwierdziła wnoszone przez ww. osobę zarzuty, tj. obecność odchodów gryzoni w pomieszczeniach zakładu .

Otrzymany wniosek uznano zatem za zasadny - do osoby wnoszącej wystosowano zawiadomienie o sposobie załatwienia wniosku.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych stwierdzono również inne niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, tj.

- brak utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu,
- szczelinę w dolnej części drzwi prowadzących z zewnątrz budynku do pomieszczenia magazynowego,
- niezabezpieczony otwór odpływowy w podłodze w magazynie chłodniczym,
- niezabezpieczony otwór (dziura) z tyłu pieca,
- niezabezpieczone miejsca, którymi prowadzone są przewody elektrycznych, stanowiące ryzyko przedostania się gryzoni do pomieszczeń zakładu.

Z związku ze stwierdzonymi niezgodnościami z przepisami prawa żywnościowego (względem osoby odpowiedzialnej) zastosowano karanie mandatowe.

Podmiot wykonujący działalność gospodarczą w zakładzie skontaktował się z firmą DDD (dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji), która podjęła natychmiastowe zabiegi DDD w zakładzie podczas trwania kontroli sanitarnej. Ponadto wycofano z obrotu przetwory mięsne, które przekazano do utylizacji (strona udokumentowała usunięcie z zakładu ww. żywności wycofanej ze sprzedaży – przedłożono Dokument Handlowy stosowany przy przewozie wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi lub produktów pochodnych KATEGORIA 3 w rozumieniu rozporządzenia nr 1069/2009).

Czynności kontrolne podjęto również w ww. zakładzie w dniach 18 i 23.04.2020 r.

W wyniku kontroli sanitarnej (sprawdzającej) przeprowadzonej w przedmiotowym supermarkecie w dniu 18.04.2020 r. stwierdzono braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne, tj.:

brak utrzymania należytego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia, w tym: na zapleczu sanitarno-higienicznym, brudne, ściany i regały w magazynie chłodniczym; ogólny nieporządek w ubikacji i szatni dla personelu męskiego, sali sprzedaży i magazynie środków spożywczych (brudna, z obecnością zastałego brudu, kurzu i resztek żywności podłoga) - pomimo deklaracji strony ujętej w piśmie z dnia 17 kwietnia 2020 r. w zakładzie nie przeprowadzono prac porządkowych w sposób gruntowny, dokładny i/lub efektywny, a zatem nie usunięto niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, opisanych w protokole kontroli sanitarnej (interwencyjnej) z dnia 17.04.2020 r. dot. braku zapewnienia bieżącego stanu czystości w zakładzie,

brak przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określonemu w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.)], tj. przechowywanie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w miejscach przypadkowych; obecność odchodów gryzonia w magazynie chłodniczym, za które nałożono mandat karny,

- niezabezpieczony otwór w podłodze w magazynie środków spożywczych, przykryty tylko metalową płytą, którym mogą do zakładu przedostawać się gryzonie.

Ponadto, stwierdzono częściowe usunięcie uchybień higienicznych i zdrowotnych opisanych w protokole kontroli sanitarnej (interwencyjnej) z dnia 17 kwietnia 2020 r., tj.:

W wyniku kontroli sanitarnej (sprawdzającej) przeprowadzonej w zakładzie w dniu 23.04.2020 r. stwierdzono usunięcie wszystkich niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, opisanych protokole kontroli sanitarnej (interwencyjnej) z dnia 17.04.2020 r. oraz protokole kontroli sprawdzającej z dnia 18 kwietnia 2020 r.

W związku z powyższym nie wydano decyzji administracyjnej nakazującej usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Stronę obciążono kosztami za przeprowadzone kontrole sanitarne.

Ponadto, w przypadku 1 supermarketu, w związku z otrzymanym drogą elektroniczną w dniu 15 stycznia 2020 r. „Sprawozdaniem z badań Nr SB/42239/12/19” z dnia 23 grudnia 2019 r. dot. badań mikrobiologicznych próbki wody z sieci wodociągowej (pobranej przez upoważnionego pracownika ww. laboratorium w dniu 20 grudnia 2019 r. w supermarkecie na zlecenie osoby upoważnionej do reprezentacji podmiotu wykonującego działalność gospodarczą w zakładzie), wykonanych przez akredytowane laboratorium w wyniku których stwierdzono ponadnormatywną liczbę enterokoków kałowych w ilości **5 jtk w 100 ml wody** [podczas gdy ww. bakterie w wodzie wodociągowej wprowadzanej do sieci powinny być nieobecne (**norma 0 jtk w 100 ml wody**) zgodnie z wymaganiami określonymi w § 3 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U z 2017 r., poz. 2294)], PPIS w Świdnicy, działając na podstawie art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 59, z późn. zm.) oraz art. 59 ust. 1, art. 77 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.), art. 137 ust. 1, art. 138 ust. 1 rozdziału I, tytuł VII rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) i art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 2096, z późn. zm.) nakazał firmie wykonującej działalność gospodarczą w supermarkecie:

1. zapewnić dla potrzeb zakładu wodę odpowiadającą właściwym wymaganiom jakościowym dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi poprzez wyeliminowanie w wodzie z sieci wodociągowej zagrożenia mikrobiologicznego spowodowanego obecnością enterokoków kałowych,
2. wzmocnić reżim sanitarny w zakresie przygotowywania i wprowadzania do obrotu żywności poprzez zapewnienie w bieżącej działalności zakładu wody pitnej, spełniającej wymogi prawa żywnościowego, tj. o prawidłowych parametrach mikrobiologicznych,
3. w terminie do dnia 30 stycznia 2020 r. udokumentować spełnienie nakazu z pkt 1 decyzji,

tj. przedłożyć aktualny wynik badania wody wodociągowej używanej w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych.

Decyzji co do pkt 1 i 2 nadano rygor natychmiastowej wykonalności, gdyż było to niezbędne ze względu na ochronę zdrowia lub życia ludzi.

Na podstawie przedmiotowego sprawozdania ustalono, że w zakresie oznaczonego parametru mikrobiologicznego woda używana w zakładzie była niewłaściwej jakości zdrowotnej i nie odpowiadała wymaganiom określonym w § 3 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U z 2017 r., poz. 2294). Ponadnormatywna liczba mikroorganizmów w wodzie pitnej mogła powodować zanieczyszczenie żywności, co stanowiło bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzi. Zgodnie z ust. 1 lit. a) rozdziału VII rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. WE nr L 139, z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.) w zakładach żywnościowych należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy w celu wyeliminowania potencjalnego zagrożenia zdrowia konsumentów oraz mając na uwadze ochronę ich zdrowia nałożył na stronę (w drodze decyzji administracyjnej) obowiązek zapewnienia wody o właściwej jakości zdrowotnej dla potrzeb zakładu oraz przedłożenia aktualnego wyniku badania wody wodociągowej używanej w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych celem potwierdzenia jej właściwej jakości zdrowotnej.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sprawdzających stwierdzono wykonanie obowiązków nałożonych ww. decyzją.

W 2020 r. PPIS w Świdnicy wystąpił z 1 wnioskiem o ukaranie w postępowaniu zwyczajnym do Sądu Rejonowego w Świdnicy, na podstawie art. 57 § 1 oraz art. 99 ustawy z dnia 24 sierpnia 2001 roku - Kodeksu postępowania w sprawach o wykroczenia [dalej: kpw] w niżej opisanej sprawie.

W dniu 08 czerwca 2020 roku przedstawiciele PPIS w Świdnicy przeprowadzili kontrolę sanitarną (interwencyjną) w jednym sklepie spożywczym, w związku z otrzymanym wnioskiem dot. stwierdzenia braku utrzymania należytego stanu czystości pomieszczeń zakładu, braku zapewnienia higienicznych warunków eksponowania i sprzedaży żywności a także wprowadzania do sprzedaży środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia.

Przeprowadzona kontrola sanitarna (w tym w zakresie spełnienia i przestrzegania w zakładzie wymagań sanitarno-higienicznych) potwierdziła wnoszone przez ww. osobę zarzuty. Otrzymany wniosek uznano zatem za zasadny – do osoby wnoszącej wystosowano zawiadomienie o sposobie załatwienia wniosku.

Podczas wykonywania czynności kontrolnych w ww. zakładzie stwierdzono nieprzestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych, tj.:

- brak orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników zakładu (osób pracujących w styczności z żywnością),
- brak zapewnienia odzieży ochronnej lub roboczej dla pracowników zakładu (osób pracujących w styczności z żywnością),
- brak zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania odzieży osobistej i ochronnej (z zachowaniem segregacji) pracowników zakładu (osób pracujących w styczności z żywnością), tj. brak szafek odzieżowych przeznaczonych do przechowywania ww. odzieży,
- brak utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu tj.: brudno utrzymane podłogi oraz regały, na których eksponowane są środki spożywcze

w opakowaniach jednostkowych producenta w sali sprzedaży i w pomieszczeniu magazynowym,

- przechowywanie środków spożywczych na posadzce w ubikacji dla personelu,
- obecność w sprzedaży środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości, w tym oferowanych do zakupu i eksponowanych w sali sprzedaży w wydzielonym pojemniku oznakowanym informacją o treści: „Przecena 50%” (ww. żywność usunięto z sali sprzedaży podczas kontroli sanitarnej),
- brak bieżącej ciepłej wody przy zlewozmywaku 1-komorowym w pomieszczeniu magazynowym (przeznaczonym do mycia rąk) oraz umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu ubikacji dla personelu z powodu awarii bojlera elektrycznego,
- brak zapewnionych środków do mycia rąk i higienicznego ich osuszania przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu ubikacji dla personelu oraz zlewozmywaku 1-komorowym w pomieszczeniu magazynowym (przeznaczonym do mycia rąk); przy ww. zlewozmywaku stwierdzono obecność brudnego ręcznika tekstylnego wielokrotnego użytku,
- brudne ściany w pomieszczeniu magazynowym oraz ubikacji dla personelu,
- sufity z ubytkami płyty wiórowej w pomieszczeniu magazynowym oraz ubikacji dla personelu,
- podłoga w pomieszczeniu magazynowym z licznymi ubytkami wykładziny PCV (linoleum),
- zniszczona, z ubytkami farby część regałów w pomieszczeniu magazynowym i sali sprzedaży,
- brak opracowanych dla zakładu i wdrożonych instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak udokumentowania przeprowadzonych szkoleń pracowników z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas wprowadzania do obrotu żywności, dotyczących wdrożenia, przestrzegania i stosowania dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP obowiązujących na wszystkich etapach obrotu żywnością w zakładzie.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na:

- braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu tj.: brudno utrzymanych podłogach w sali sprzedaży i w pomieszczeniu magazynowym; brudno utrzymanych regałach, na których eksponowane są środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych producenta w sali sprzedaży oraz w pomieszczeniu magazynowym magazynie;
- braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określone w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.)], tj.: braku orzeczenia lekarskiego z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych; przechowywaniu środków spożywczych na posadzce w pomieszczeniu ubikacji dla personelu; braku zapewnionych środków do mycia rąk i higienicznego ich osuszania przy zlewozmywaku 1-komorowym w pomieszczeniu magazynowym (przeznaczonym do mycia rąk) oraz umywalce do mycia rąk w ubikacji dla personelu,
- obecności w sprzedaży środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości, w tym oferowanych do zakupu i eksponowanych w sali sprzedaży w wydzielonym pojemniku oznakowanym informacją o treści: „Przecena 50%”,
- braku przestrzegania higieny osobistej w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej przez pracowników zakładu, tj. wykonywania czynności w styczności z żywnością w odzieży osobistej, z uwagi na brak odzieży ochronnej/roboczej,

przedstawiciele organu zaproponowali pracownikowi sklepu mandat karny w wysokości 500,00 zł, (słownie złotych: pięćset 00/100) (z art. 100 ust. 1 pkt 1 i pkt 8 „ustawy o bżiż”), którego przyjęcia pracownica sklepu odmówiła. Jednocześnie obwiniona została

poinformowana, że w następstwie odmowy przyjęcia mandatu, sprawa zostanie skierowana do właściwego sądu.

W związku z powyższym PPIS w Świdnicy wystąpił z wnioskiem o ukaranie w postępowaniu zwyczajnym do Sądu Rejonowego w Świdnicy, na podstawie art. 57 § 1 oraz art. 99 ustawy z dnia 24 sierpnia 2001 roku - Kodeksu postępowania w sprawach o wykroczenia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy na podstawie art. 61 § 1 i 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 256, z późn. zm.) wszczął z urzędu postępowanie administracyjne wobec przedsiębiorcy wykonującego działalność gospodarczą w zakładzie, w sprawie usunięcia stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych w skontrolowanym, w związku ze sprawowaniem bieżącego nadzoru sanitarnego zakładzie. Wydano decyzję administracyjną. Wyegzekwowano wykonanie przez stronę wszystkich obowiązków wynikających z ww. decyzji nakazującej.

W roku 2020 do PPIS w Świdnicy wpłynęło 1 zażalenie spółki Jeronimo Martins Polska Spółka Akcyjna, ul. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn, na postanowienie o

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy po zapoznaniu się z treścią zażalenia z dnia 03 grudnia 2020 r., w tym przedłożoną wraz z zażaleniem dokumentacją, wobec stwierdzenia braku podstaw do uwzględnienia zażalenia, działając na podstawie art. 17 §1 i §3 ust. 1 ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 1427, z późn. zm.), przesłał zażalenie zobowiązanego do DPWIS we Wrocławiu celem rozpatrzenia.

Dolnośląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny we Wrocławiu, po zapoznaniu się z zażaleniem z dnia 03 grudnia 2020 r., utrzymał w mocy postanowienie nr 234/20 PPIS w Świdnicy z dnia 23 listopada 2020 r. o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia.

W 2020 r., w analizowanej grupie obiektów, pobrano do badań laboratoryjnych 94 próbki żywności, w tym 84 w hiper - i supermarketach. Próbkę środków spożywczych pobrano do badań mikrobiologicznych (w kierunku oznaczenia obecności p. Salmonella spp., liczby Listeria monocytogenes, obecności Escherichia coli) oraz do badań fizykochemicznych (w kierunkach: pestycydy, WWA, siarczyny, związki fosforowe, substancje konserwujące, metale ciężkie tj. ołów, kadm) i oceny organoleptycznej oraz prawidłowości znakowania.

Spośród pobranych próbek zdyskwalifikowano 32 próbki żywności (w tym 27 próbek z uwagi na nieprawidłowe znakowanie, 5 z uwagi na przekroczenie parametrów mikrobiologicznych).

## **Stan sanitarny obiektów żywienia zbiorowego**

### **Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**

Liczba zakładów w 2020 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym, zwiększyła się o 3 zakłady. Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się 290 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 182 zakłady małej gastronomii.

W analizowanym roku w ww. zakładach przeprowadzono ogółem 83 kontroli, w tym



41 w zakładach małej gastronomii.

Niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w 14 zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym w 6 zakładach małej gastronomii.

Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami higieniczno-sanitarnymi podczas podejmowanych czynności kontrolnych były:

- zły stan techniczny pomieszczeń zakładu (ścian, podłóg, sufitów, drzwi),
- zły stan techniczny urządzeń,
- brak bieżącej ciepłej wody przy stanowiskach do mycia,
- brak zatwierdzenia i wpisu środków transportu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- brak opracowania i wdrożenia w pełnym zakresie instrukcji dobrej praktyki higienicznej GHP i dobrej praktyki produkcyjnej GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak środków do mycia i osuszania rąk przy stanowiskach do mycia rąk,
- stosowanie do produkcji potraw/dań środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia,
- niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne przechowywania środków spożywczych (np. bezpośrednio na podłodze),
- brudny sprzęt produkcyjny,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- nieoznakowane, przesypane do innych opakowań środki spożywcze (przyprawy, zioła, środki spożywcze sypkie),

brak w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom, obowiązkowych informacji dotyczących wykazu składników oraz substancji i produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zawartych w produkowanych i podawanych posiłkach,

brak aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionych pracowników.

W celu uzyskania poprawy stanu sanitarnego w skontrolowanych zakładach wydano ogółem 24 decyzje administracyjne (wynikające z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych), w tym 10 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa (z czego 6 dotyczyło zakładów małej gastronomii).

W drodze prowadzonego postępowania administracyjnego wyegzekwowano wykonanie większości nałożonych na strony obowiązków.

Za uchybienia higieniczne i zdrowotne dotyczące m.in.: braku utrzymania bieżącego utrzymania stanu czystości i porządku w zakładach, stosowania do produkcji potraw środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia, braku aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionych pracowników, braku prowadzenia zapisów w ramach instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, nałożono ogółem 9 mandatów karnych na łączną kwotę 3600,00 zł (w tym 4 mandaty w zakładach małej gastronomii na łączną kwotę 1800,00 zł).

Niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono m.in. w opisanych poniżej zakładach:

**I.** W analizowanym roku w 1 restauracji przedstawiciele PPIS w Świdnicy przeprowadzili kontrolę sanitarną (interwencyjną), w związku z otrzymanym wnioskiem

mieszkańca gm. Świdnica dotyczącym m.in. niewłaściwej jakości zdrowotnej potrawy, tj. pizzy, produkowanej w ww. zakładzie oraz nieprzestrzegania wymagań higieniczno – sanitarnych przez klientów pizzerii (dotyczących zakrywania ust i nosa) w związku z ogłoszonym stanem epidemii na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2).

Przeprowadzona kontrola sanitarna (w tym w zakresie spełnienia i przestrzegania w zakładzie wymagań sanitarno-higienicznych), potwierdziła w części wnoszone przez ww. osobę zarzuty. Otrzymany wniosek uznano zatem za zasadny - do osoby wnoszącej wystosowano zawiadomienie o sposobie załatwienia wniosku.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, tj.:

- brak zapewnionego dostępu do umywalki do mycia rąk w sali konsumpcyjnej (przy bufecie) ze względu na przechowywanie w i na ww. umywalce zbędnych rzeczy (tj. sprzętu porządkowego, folderów reklamowych, spray'u do odświeżania powietrza),
- zniszczone (zarysowane, z odpryskami farby, o powierzchni trudno zmywalnej) drzwi prowadzące do pomieszczenia obróbki wstępnej,
- półki w dwóch urządzeniach chłodniczych zlokalizowanych w ciągu komunikacji wewnętrznej skorodowane, z odpryskami emalii, o powierzchni trudno zmywalnej,
- półki (wykonane z płyt pilśniowych), znajdujące się pod piecem elektrycznym w kuchni właściwej, na których przechowywany jest sprzęt produkcyjny (patelnie), o powierzchni trudno zmywalnej,
- brak zapewnienia pełnego oddzielenia „strefy czystej” zakładu od „strefy brudnej, tj. brak zamykanej szafy przelotowej pomiędzy zmywalnią naczyń stołowych, a kuchnią właściwą; w zakładzie pomiędzy ww. pomieszczeniami zapewniono półki, na których przechowywane są czyste naczynia stołowe,
- niewłaściwe usytuowanie pojemnika z tworzywa sztucznego (z pokrywą) przeznaczonego do gromadzenia odpadów w postaci tworzyw sztucznych, tj. w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych; ww. pojemnik znajduje się w bliskim sąsiedztwie półek, na których przechowywane są czyste naczynia stołowe,
- niekompletne baterie umywalkowe (z uwagi na brak uchwytu bądź kurków do otwierania/odkręcania wody) przy: umywalce do mycia rąk w sali konsumpcyjnej (przy bufecie), umywalce do mycia rąk w ubikacji dla personelu,
- brak wyposażenia otwieranych podczas produkcji dwóch okien w ciągu komunikacji wewnętrznej (będącym przedłużeniem kuchni właściwej) w ekrany zabezpieczające przed dostępem szkodników (w tym owadów latających),
- brak opracowania w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP) instrukcji dot. zaopatrzenia zakładu w wodę (określającą m.in. częstotliwość badania parametrów mikrobiologicznych wody),
- brak aktualnego udokumentowania jakości zdrowotnej wody używanej w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych,
- brudno utrzymane półki (wykonane z płyt pilśniowych), znajdujące się pod piecem elektrycznym w kuchni właściwej, na których przechowywany jest sprzęt produkcyjny (patelnie),
- brudno utrzymane kratki wentylacyjne w ciągu komunikacji wewnętrznej,
- brudno utrzymane (zakurzone) ramy okienne (dwóch okien) w ciągu komunikacji wewnętrznej,
- brudno utrzymane wentylatory w dwóch urządzeniach chłodniczych w ciągu komunikacji wewnętrznej (zlokalizowanych naprzeciwko siebie),
- brak decyzji zatwierdzającej środek transportu, którym przewożona jest żywność (w tym wyroby gotowe) do odbiorców (klientów indywidualnych),

- brak zapewnionej odpowiedniej ilości termometrów w urządzeniach chłodniczych co uniemożliwia przeprowadzanie sprawnego monitoringu warunków termicznych przechowywanej w nich żywności (w zakładzie znajduje się 9 urządzeń i tylko 1 termometr),
- brak zapewnionych środków do mycia rąk i higienicznego ich osuszania, np. mydła w płynie oraz ręczników jednorazowego użytku, przy umywalce do mycia rąk w ubikacji dla personelu oraz środków do higienicznego osuszania rąk, np. ręczników jednorazowego użytku przy umywalce do mycia rąk sali konsumpcyjnej (przy bufecie),
- brak przestrzegania higieniczno - sanitarnych warunków podczas przechowywania odzieży ochronnej (roboczej) i osobistej pracowników, tj. przechowywanie ww. odzieży na wieszakach w przedsiionku ubikacji dla personelu, pomimo zapewnienia dwóch szafek do przechowywania przedmiotowej odzieży w zakładzie (w ciągu komunikacji wewnętrznej),
- brak opracowania w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP) instrukcji dotyczącej szkoleń pracowników z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, w tym dot. wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP wraz z harmonogramem ww. szkoleń; przedłożono do wglądu „*Protokół szkolenia okresowego*” dot. osób już niezatrudnionych w zakładzie; brak przeprowadzania szkolenia pracowników aktualnie zatrudnionych w zakładzie w ww. zakresie,
- obecność w zakładzie (w magazynie środków spożywczych, w kuchni właściwej oraz w ciągu komunikacji wewnętrznej) środków spożywczych, w tym pochodzenia zwierzęcego, po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia,
- przechowywanie w urządzeniu chłodniczym (zamrażarce) w magazynie środków spożywczych oraz w sali konsumpcyjnej (przy bufecie), żywności mrożonej we własnym zakresie, tj. świeżego mięsa, elementów drobiowych i przetworów mięsnych po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia,
- brak wdrożenia opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP) instrukcji dotyczącej zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, w której w punkcie 1, widnieje zapis cyt. „*W oknach otwieranych w kuchni zastosowane są siatki przeciw owadom. Siatki myte są w miarę potrzeb oraz wymieniane na nowe w miarę możliwości*”,
- brak prowadzonych na bieżąco zapisów w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w opracowanych rejestrach/kartach dotyczących: kontroli temperatury i wilgotności w magazynie, kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych, kontroli przyjęcia towaru, mycia i dezynfekcji wyposażenia zakładu (w tym urządzeń chłodniczych, mroźniczych, okapu nad stanowiskiem smażenia), wymiany tłuszczu smaźalniczego,
- brak opracowania w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP) instrukcji dot. badań właścicielskich (pod względem parametrów mikrobiologicznych) wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie wyprodukowanych w zakładzie, określającej m.in. częstotliwość ww. badań laboratoryjnych, wraz z harmonogramem przedmiotowych badań,
- brak udokumentowania jakości zdrowotnej środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie produkowanych w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych w ramach potwierdzenia lub weryfikacji prawidłowego funkcjonowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP i dobrej praktyki higienicznej,
- obecność środków spożywczych nieznakowanych [w tym m.in. ziela angielskiego, drożdży, ryb (m.in. pstrąga, łososia), elementów drobiu (fileta z kurczaka)]; brak przechowywania etykiet z opakowań ww. środków spożywczych, umożliwiającą pełną identyfikację ww. żywności używanej do produkcji.

W związku ze stwierdzonymi niezgodnościami z przepisami prawa żywnościowego (względem osoby odpowiedzialnej) zastosowano karanie mandatowe.

PPIS w Świdnicy wydał decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, jednocześnie umorzył wszczęte w sierpniu 2020 r. postępowanie administracyjne w sprawie braku decyzji zatwierdzającej środek transportu, którym przewożona jest żywność (w tym wyroby gotowe) do odbiorców (klientów indywidualnych) w związku z wydaniem przez organ decyzji zatwierdzającej ww. środek transportu. Przeprowadzona w zakładzie kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej (nakazującej).

**II.** W innym przypadku podczas przeprowadzanej przez upoważnionego przedstawiciela PPIS w Świdnicy kontroli w zakładzie małej gastronomii w Świdnicy stwierdzono:

- brak udokumentowania sposobu postępowania z powstającymi w zakładzie odpadami z postaci zużytych tłuszczów smażalniczych, tj. brak do wglądu dokumentu (np. karty przekazania odpadu) potwierdzającego odbiór z zakładu ww. odpadów;
- brak udokumentowania przeprowadzanych zabiegów serwisowania toalet przenośnych typu „toi-toi” przeznaczonych dla klientów oraz personelu zakładu (opróżniania i odkażania zbiornika na fekalia, mycia i odkażania kabiny, uzupełniania wody w umywalce); zgodnie z Umową o współpracy pomiędzy przedsiębiorcą a spółką TOI TOI, serwis podstawowy kabin jest wykonywany jeden raz w tygodniu;
- brak o wglądu orzeczenia lekarskiego z badania przeprowadzonego dla celów sanitarno – epidemiologicznych pracownika zakładu,;
- brak przechowywania i/lub prowadzenia w zakładzie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców żywności używanej do przygotowywania potraw lub wprowadzanej do obrotu,
- brak do wglądu opracowanych dla zakładu i wdrożonych instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brudno utrzymana powierzchnia robocza, tj. stół, na którym umieszczone są: frytownice, gofrownice, z obecnością resztek żywności, pokryty brudną ceratą,
- brudno utrzymana, z obecnością resztek żywności zamrażarka, w której przechowywana jest żywność mrożona (m.in. ryby mrożone, nuggetsy, elementy drobiowe – skrzydełka),
- przechowywanie brudnych pojemników z tworzywa sztucznego na urządzeniu chłodniczym,
- obecność w zakładzie nieoznakowanego pieczywa pakowanego, które przechowywane jest na urządzeniu chłodniczym w bezpośredniej styczności z brudnymi pojemnikami z tworzywa sztucznego,
- obecność w zakładzie nieoznakowanego tłuszczu zwierzęcego (smalcu) luzem, przechowywanego w urządzeniu chłodniczym,
- przechowywanie kubków waflowych do lodów gałkowanych w opakowaniu kartonowym ustawionym bezpośrednio na podłodze,
- brudno utrzymana półka pod powierzchnią roboczą (na której umieszczone są: frytownice, gofrownice), przeznaczona do przechowywania opakowań jednorazowego użytku i żywności w opakowaniach jednostkowych producenta trwałych mikrobiologicznie,
- brudno utrzymane szafki przeznaczone do przechowywania odzieży osobistej i roboczej,
- przechowywanie rurek do napojów z tworzywa sztucznego w pojemniku ustawionym na ladzie sprzedaży, w sposób niezabezpieczający przed zanieczyszczeniem, tj. umożliwiający klientom zakładu kontakt z większą liczbą ww. rurek oraz przeniesienie ewentualnego zanieczyszczenia na pozostałe wyroby przeznaczone do

kontakty z żywnością (w szczególności w czasie ogłoszonego w Polsce stanu epidemii, wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2),

- obecność żywności pochodzenia zwierzęcego (śmietany 30%) po upływie daty minimalnej trwałości, którą wycofano z użytkowania podczas czynności kontrolnych,
4. obecność nieoznakowanych środków spożywczych, tj. lodów luzem (w 4 pojemnikach) i sera w panierce przechowywanych w zamrażarce, jak również posypek cukrowych przechowywanych w 4 zamykanych pojemnikach; brak przechowywania w zakładzie etykiet lub opakowań jednostkowych ww. produktów umożliwiających ich pełną identyfikację.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na:

- braku utrzymania bieżącego stanu czystości wyposażenia zakładu,
  - braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązki określone w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.)], tj.: przechowywaniu kubków waflowych do lodów gałkowanych w opakowaniu kartonowym ustawionym bezpośrednio na podłodze oraz rurek do napojów z tworzywa sztucznego w pojemniku ustawionym na ladzie sprzedaży, w sposób niezabezpieczający przed zanieczyszczeniem,
  - obecności środka spożywczego po upływie daty minimalnej trwałości,
- przedstawiciele organu zaproponowali pracownicy zakładu mandat karny w wysokości 500,00 zł, (słownie złotych: pięćset 00/100), którego przyjęcia pracownica odmówiła. Jednocześnie obwiniona została poinformowana, że w następstwie odmowy przyjęcia mandatu, sprawa zostanie skierowana do właściwego sądu.

W związku z powyższym PPIS w Świdnicy wystąpił z wnioskiem o ukaranie w postępowaniu zwyczajnym do Sądu Rejonowego w Świdnicy, na podstawie art. 57 § 1 oraz art. 99 ustawy z dnia 24 sierpnia 2001 roku - Kodeksu postępowania w sprawach o wykroczenia. Wniosek jest w trakcie rozpatrywania przez Sąd Rejonowy w Świdnicy.

PPIS w Świdnicy wydał decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

W związku z brakiem oznak prowadzenia działalności w zakładzie (z uwagi na ogłoszony na terenie Polski stan epidemii) wystosowano do strony pismo z zapytaniem czy nałożone na nią obowiązki decyzją administracyjną zostały wykonane. Strona nie ustosunkowała się do ww. pisma. Postępowanie administracyjne będzie kontynuowane w 2021 r.

W 2020 r. do organu wpłynęło zażalenie podmiotu działającego na rynku na postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia, wystosowane do strony w związku z niewykonaniem obowiązku wynikającego z decyzji administracyjnej wydanej w 2019 r. Strona nie zachowała 7 dniowego terminu wniesienia zażalenia na ww. postanowienie. PPIS w Świdnicy nie znalazł podstaw do uwzględnienia wniosku strony o umorzenie nałożonej a nieściągniętej grzywny i działając na podstawie art. 17 §1 i §3 pkt 1 ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1438, z późn. zm.) przesłał zażalenie strony do DPWIS we Wrocławiu. Organ II instancji w drodze postanowienia stwierdził uchybienie terminu wniesienia zażalenia.

Ponadto PPIS w Świdnicy wystąpił w 2020 r. z wnioskiem o ukaranie innego podmiotu w postępowaniu zwyczajnym do Sądu Rejonowego w Świdnicy (na podstawie art. 57 § 1 oraz art. 99 ustawy z dnia 24 sierpnia 2001 roku - Kodeksu postępowania w sprawach o wykroczenia) z uwagi na odmowę przyjęcia w 2019 r. mandatu karnego za stwierdzone

braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej. Sąd wydał wyrok, w którym uznał przedsiębiorcę za winnego wykroczeń z art.100 ust. 1 pkt 1, 7 i 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia i wymierzył mu karę w wysokości 500,00 zł.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego w 2020 r. pobrano 1 próbkę owoców morza (z importu) do badania fizykochemicznego w ramach urzędowej kontroli w kierunku oznaczenia zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) oraz oceny znakowania.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów. Próbkę zdyskwalifikowano ze względu na nieprawidłowe oznakowanie. Względem importera wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie poniesienia kosztów poboru próbki do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzonej oceny prawidłowości oznakowania. Importera obciążono kosztami ww. czynności kontrolnych. Ponadto, o stwierdzonych nieprawidłowościach w zakresie oznakowania, poinformowano zgodnie z właściwością miejscową PPIS w m. st. Warszawie (pod którego nadzorem znajduje się importer kwestionowanego środka spożywczego).

W 1 zakładzie małej gastronomii zbadano jakość tłuszczu smaźalniczego w zakresie procentowej zawartości związków polarnych. Badanie wykonano w dwóch komorach frytownicy przy pomocy wzorcowanego urządzenia TESTO 270 i uzyskano wyniki: 24,0% zawartości związków polarnych (przy temperaturze frytury 187,5 °C) oraz 12,5% zawartości związków polarnych (przy temperaturze frytury 173,5 °C). Uzyskane wyniki są zgodne z wymaganiami § 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określania maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczenia (Dz. U. Z 2012 r., poz. 1096), zgodnie z którymi % zawartość związków polarnych w tłuszczach nie może być większa niż 25%.

### **Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte**

W 2020 roku pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się ogółem 168 zakładów. Ich liczba, w porównaniu do poprzedniego roku zwiększyła, się o 8.

Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowały się poniższe zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego:

- 5 stołówek pracowniczych,
- 3 bufety w zakładach pracy,
- 5 bloków żywienia w szpitalach (w tym 3 zakłady, w których świadczone jest żywienie w systemie cateringowym),
- 7 bloków żywienia w domach opieki społecznej (w tym 2 zakłady, w których świadczone jest żywienie w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w żłobkach,
- 41 stołówek szkolnych (w tym 33 świadczących żywienie w systemie cateringowym),
- 2 stołówki w internatach,
- 58 stołówek w przedszkolach (w tym 40 świadczących żywienie w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- 6 zakładów usług cateringowych,
- 35 innych zakładów żywienia.

W związku z pionizacją struktury Państwowej Inspekcji Sanitarnej, 7 obiektów pozostających w 2019 r. oraz w I kwartale 2020 r. pod nadzorem WSSE we Wrocławiu zostało objętych nadzorem przez PSSE w Świdnicy są to:

- Blok żywienia – kuchnia mleczna (niemowlęca) w Samodzielnym Publicznym Zespole Opieki Zdrowotnej w Świdnicy, ul. Leśna 27-29,
- Blok żywienia – kuchenki oddziałowe w Samodzielnym Publicznym Zespole Opieki Zdrowotnej w Świdnicy, ul. Leśna 27-29,
- Kuchenka oddziałowa Szpitala Reumatologiczno- Rehabilitacyjnego w Żarowie – Oddział Reumatologiczny z pododdziałem Rehabilitacyjnym, Żarów, ul. Wojska Polskiego 7,
- Blok żywienia Ośrodka Wychowawczego nr 1 w Mrowinach, ul. Szkolna 6,
- Stołówka Zakładu Poprawczego i Schroniska dla Nieletnich w Świdnicy, ul. Sprzymierzeńców 1-2,
- Stołówka Zespołu Placówek Specjalnych w Bystrzycy Górnej 48,
- Wydawalnia posiłków w Zespole Szkół Specjalnych w Świdnicy, ul. Rotmistrza Witolda Pileckiego 3.

W analizowanym okresie skontrolowano ogółem 50 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (w tym 48 przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy oraz 2 przez przedstawiciela DPWIS we Wrocławiu przed pionizacją struktury Państwowej Inspekcji Sanitarnej) spośród 168 objętych nadzorem, w których przeprowadzono łącznie 60 urzędowych kontroli żywności (w tym 2 kontrole sanitarne interwencyjne). Na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego oceniono 29 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego szczególną uwagę zwrócono na:

- warunki produkcji posiłków,
- wyposażenie zakładów w niezbędne urządzenia i sprzęt produkcyjny,
- kontrolę dokumentacji dotyczącej przyjęcia dostaw środków spożywczych do zakładów, stanowiących surowce używane do produkcji potraw wraz z dokumentacją im towarzyszącą,
- kontrolę warunków przechowywania środków spożywczych w zakładach, w tym środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, wymagających chłodniczych warunków przechowywania,
- kontrolę jakości środków spożywczych używanych do produkcji potraw, w tym dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia, cech organoleptycznych,
- kontrolę dokumentacji dotyczącej przebiegu prowadzonych w zakładach procesów produkcyjnych,
- kontrolę jakości tłuszczu używanego podczas procesów smażenia,
- stan higieniczno-sanitarny zakładów,
- stosowanie podstawowych zasad higieny przez personel zakładów podczas produkcji i/lub wprowadzania do obrotu żywności (potraw/dań),
- wdrożenie opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

Podczas urzędowych kontroli żywności niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w 11 zakładach, w tym w: 1 stołówce pracowniczej, 1 innym zakładzie żywienia, 1 zakładzie usług cateringowych, w 3 stołówkach szkolnych, (w tym 2 świadczących żywienie w systemie cateringowym ) oraz 5 stołówkach przedszkolnych świadczących żywienie w systemie cateringowym.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości polegały na:

- zły stan techniczny oraz higieniczno-sanitarny pomieszczeń zakładów i ich wyposażenia,
- brak utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu,
- braku drożności odpływu przy umywalce do mycia rąk (zlokalizowanej w przedsionku przy pomieszczeniu wydawalni),
- braku orzeczenia lekarskiego z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu,
- obecności środków spożywczych (przeznaczonych do produkcji potraw) po upływie dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia,
- braku udokumentowania przeprowadzonych szkoleń pracowników z zakresu elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, tj. zagadnień dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP/GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP
- braku opracowania w ramach procedur dobrej praktyki higienicznej harmonogramu szkoleń pracowników zakładu z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie tj. zagadnień dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP/GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- braku przestrzegania wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154),
- braku przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań i ich elementów składowych) dot. wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy przygotowywaniu/wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produkcji gotowym.

W związku ze stwierdzonymi w analizowanym okresie nieprawidłowościami z przepisami prawa żywnościowego wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano 6 decyzji administracyjnych, nakazujących usunięcie stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnych uchybienia sanitarno-higieniczne w zakresie m.in.:

- braku zachowania czystości w pomieszczeniach zakładu,
- obecności w zakładzie żywności po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia,
- braku orzeczenia lekarskiego z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników oraz
- nieprzestrzeganie wymagań higienicznych (w tym braku przestrzegania oraz prowadzenia na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach wdrożenia w zakładzie instrukcji dobrej praktyki higienicznych (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP oraz braku zapewnienia środków do mycia rąk i higienicznego ich osuszania

nałożono ogółem **5** mandatów karnych na łączną kwotę **1600,00 zł**.

W jednym zakładzie, tj. stołówce szkolnej świadczącej usługi cateringowe podjęto natychmiastowe działania w związku z otrzymanymi wnioskami rodziców dzieci uczęszczających do placówki oświatowej dot. wystąpienia u dzieci objawów zatrucia pokarmowego (bóli brzucha, biegunki) po spożyciu potraw dostarczanych z ww. zakładu.



W październiku 2020 r. przedstawiciele PPIS w Świdnicy przeprowadzili kontrolę sanitarną (interwencyjną) w ww. zakładzie, która objęła:

- pobór próbek żywności i wody wodociągowej do badań mikrobiologicznych, w tym 1 próbki jaj w kierunku obecności pałeczek Salmonella na skorupce i wewnątrz jaj oraz 5 próbek mięsa mielonego w kierunku obecności pałeczek Salmonella w 10g i liczby Escherichia coli w 1 g,
- sprawdzenie stanu zdrowia pracowników zakładu (w tym pobór wymazów do badań laboratoryjnych w kierunku nosicielstwa Salmonella Shigella),
- stan czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia,
- warunki przechowywania środków spożywczych, w tym nietrwałych mikrobiologicznie,
- jakość zdrowotną środków spożywczych stosowanych do produkcji posiłków,
- warunki transportu posiłków w ramach świadczenia usług cateringowych,
- warunki gromadzenia oraz sposób postępowania z powstającymi w zakładzie odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (stanowiącymi odpady kategorii 3),
- wdrożenie i przestrzeganie opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP.

Dostarczone do badań mikrobiologicznych próbki środków spożywczych oraz wody były prawidłowe pod względem zbadanych parametrów i zgodne z wymaganiami przepisów prawa, tj. rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 338, z 22.12.2005, str.1, z późn. zm.) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U z 2017 r., poz. 2294).

W wyniku podjętych działań kontrolnych w zakresie spełnienia i przestrzegania w zakładzie wymagań sanitarno-higienicznych nie stwierdzono uchybień bezpośrednio zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi, w tym wskazujących na możliwość wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego u dzieci po spożyciu potraw produkowanych w kontrolowanym zakładzie. Zatem otrzymane wnioski uznano za niezasadne. Do osób wnoszących (rodziców dzieci) wystosowano zawiadomienia o sposobie załatwienia wniosków.

W wyniku kontroli sanitarnej stwierdzono natomiast niezgodności w zakresie przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, tj.

1. brak wdrożenia i przestrzegania opracowanej dla zakładu procedury dot. odkładania próbek pokarmowych pt. „Procedura pobierania i przechowywania próbek żywności w zakładzie dostarczanych w ramach świadczenia usług cateringowych”, stwierdzono brak próbek pokarmowych z dnia 28, 29 i 30 września 2020 r.,
2. brak orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników zakładu (osób pracujących w styczności z żywnością),
3. obecność środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości (przeznaczonych do produkcji potraw) oraz mrożonych we własnym zakresie, nieoznakowanych wyrobów gotowych (wyrobów garmażeryjnych), półproduktów oraz surowców (mięsa mielonego, ryb mrożonych),
4. brak utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu. tj. obecność pajęczyn na sufitach w: kuchni właściwej, pomieszczeniu obróbki wstępnej, ciągu komunikacyjnym,
5. niewykończone (tylko nałożony tynk) ściany w ciągu komunikacyjnym przy wejściu do kuchni,
6. ubytki tynku na ścianach w części ciągu komunikacyjnego prowadzącego z kuchni do drzwi wejściowych do zakładu,

7. brudne ściany i sufit oraz nagromadzenie zbędnego sprzętu w pomieszczeniu szatni dla pracowników,
8. brudne ściany i sufit oraz nagromadzenie zbędnego sprzętu w ciągu komunikacyjnym prowadzącym z szatni do pomieszczeń stołówki zlokalizowanych na wyższej kondygnacji.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (względem osoby odpowiedzialnej) zastosowano karanie mandatowe w wysokości 1000,00 zł.

Ponadto PPIS w Świdnicy wszczął postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych. W toku prowadzonego postępowania administracyjnego organ wydał decyzję administracyjną nakazującą usunięcie niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Strona wykonała w wyznaczonym terminie jeden obowiązek wynikający z ww. decyzji administracyjnej. Termin wykonania pozostałych obowiązków wyznaczono na luty 2021 r.

W analizowanym roku wydano:

- 3 decyzje administracyjne, nakazujące usunięcie stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych, stwierdzonych podczas kontroli przeprowadzonych pod koniec 2019 r.,
- 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne w części dotyczącej usunięcia stwierdzonego uchybienia higienicznego i zdrowotnego, które zostało wykonane,
- 1 decyzję wygaszającą decyzję w części nakazującej wykonania obowiązków ze względu na wykreślenie z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 2 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 9 decyzji zatwierdzających zakład,
- 1 decyzję zatwierdzającą zakład warunkowo,
- 6 decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych obowiązków.

W wyniku prowadzonego postępowania administracyjnego w większości zakładów uzyskano poprawę w zakresie stanu technicznego i sanitarnego, a także poprawę w zakresie przestrzegania zasad określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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) oraz przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań i ich elementów składowych) wydawanych w stołówkach i wydawalniach posiłków (zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011).

W 2020 r. w 33 placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego oceniono ogółem 35 jadłospisów, w tym:

- 1 jadłospis w blokach żywienia w szpitalach, w których żywienie odbywa się w systemie cateringowym (ocena przeprowadzona przez przedstawiciela DPWIS we Wrocławiu),
- 2 jadłospisy w blokach żywienia w domach opieki społecznej, w tym 1 w żywieniu prowadzonym w systemie cateringowym,
- 1 jadłospis w stołówkach żłobków,
- 7 jadłospisów w stołówkach szkolnych, w tym 3 jadłospisy w wydawalniach posiłków w szkołach, w których żywienie odbywa się w systemie cateringowym (ocena 1

jadłospisu została przeprowadzona przez przedstawiciela DPWIS we Wrocławiu),  
14 jadłospisów w stołówkach w przedszkolach, w tym 11 jadłospisów, w których  
żywność odbywa się w systemie cateringowym,  
1 jadłospis w zakładach usług cateringowych,  
9 jadłospisów w innych zakładach żywienia.

Ponadto przeprowadzono 5 ocen jadłospisów w 3 zakładach żywienia zbiorowego  
otwartego (restauracjach), w których prowadzono żywienie dzieci uczestniczących w  
zorganizowanych na terenie powiatu świdnickiego formach wypoczynku letniego/zimowego.

Jadłospisy oceniano pod kątem:

- stosowania przy planowaniu posiłków zasad racjonalnego żywienia, w tym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia,
- w przypadku zakładów działających w jednostkach systemu oświaty pod kątem stosowania wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154),
- wymagań określonych m.in. w rozporządzeniu nr 1169/2011 tj. w zakresie przekazywania obowiązkowych informacji nt. potraw/dań i ich elementów składowych, w szczególności dotyczących wszelkich substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w wyrobie gotowym,

Przy ocenie sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego szczególną uwagę zwracano m.in. na: zróżnicowanie podawanych posiłków, odpowiedni dobór jakościowy składników, uwzględnianie w posiłkach udziału mleka i produktów mlecznych, produktów zawierających białko pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, ryb morskich, owoców, warzyw, nasion roślin strączkowych, produktów zbożowych oraz zachowanie równowagi kwasowo - zasadowej w planowanych posiłkach.

Nieprawidłowości i uwagi w zakresie planowania żywienia zbiorowego stwierdzono w 11 ocenianych jadłospisach, w tym:

- w 1 jadłospisie obowiązującym w bloku żywienia w szpitalu prowadzącym żywienie w systemie cateringowym- stwierdzono nieprawidłowości w zakresie:
  - a) brak w dekadzie ryb i przetworów rybnych
  - b) brak w dekadzie roślin strączkowych suchych
- w 1 jadłospisie obowiązującym w stołówce szkolnej prowadzącej żywienie w systemie cateringowym - stwierdzono nieprawidłowości w zakresie:
  - a) braku podania co najmniej raz w tygodniu porcji ryby,
  - b) braku podania co najmniej jednej porcji zbóż w posiłku obiadowym,
  - c) zaplanowania w ciągu tygodnia więcej niż 2 porcji potraw smażonych w ramach posiłków obiadowych,
  - d) braku rzetelnego przekazywania obowiązkowych informacji nt. potraw/dań i ich elementów składowych, w szczególności dotyczących wszelkich substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w wyrobie gotowym,
- w 8 jadłospisach obowiązujących w przedszkolach, w których żywienie dzieci jest prowadzone w systemie cateringowym, najczęściej stwierdzane nieprawidłowości polegały na:

- a) braku zaplanowania podania co najmniej jednej porcji ryby w ciągu tygodnia,
- b) braku podawania w posiłkach warzyw lub owoców w każdym posiłku
- c) braku podania dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych w ciągu dnia,
- d) braku uwzględnienia w posiłku porcji zbóż,
- e) nierzetelnym i niepełnym przekazywaniu obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań) dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych,
- w 1 jadalospisie w innych zakładach żywienia, tj. wydawalni posiłków w żłobku - stwierdzone nieprawidłowości polegały na:
  - a) braku podawania produktów przeznaczonych dla małych dzieci, np. kleików zbożowych, kaszek mleczno-zbożowych,
  - b) braku podawania zalecanych (dla dzieci w wieku od 1 do 3 lat) racji pokarmowych mleka i produktów mlecznych, tj. porcji 300 ml mleka/dzień, z czego 200 ml w postaci zupy mlecznej lub napoju, pozostałą ilość 100 ml w postaci napoju lub jako potrawę
  - c) braku podawania każdego dnia potraw i posiłków zaplanowanych w taki sposób aby dzienna racja pokarmowa cukru i słodocy (dla dzieci w wieku od 1 do 3 lat) wynosiła nie więcej niż 10g/dzień
  - d) braku podawania warzyw lub owoców w każdym posiłku

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęto postępowania administracyjne wydając łącznie 2 decyzje nakazujące. W związku z niewykonaniem obowiązków wynikających z jednej z decyzji, względem podmiotu działającego na rynku spożywczym wszczęto postępowanie egzekucyjne - na stronę nałożono (w drodze postanowień) 3 grzywny w celu przymuszenia do wykonania ww. obowiązków.

Działania podjęte przez PPIS w Świdnicy przyczyniły się do poprawy żywienia, prowadzonego przez zakłady żywienia zbiorowego, prowadzące działalność na terenie powiatu świdnickiego.

### **Stan sanitarny środków transportu żywności**

W 2020 r. pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się 409 środków transportu.

W analizowanym roku skontrolowano 42 środki transportu na wnioski stron o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i w związku z powyższym wydano 42 decyzje zatwierdzające środki transportu, stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakresie przewozu żywności.

W wyniku kontroli sanitarnych przeprowadzanych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2 zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego stwierdzono m.in. użytkowanie środków transportu do przewozu żywności bez złożenia wniosków o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a zatem bez uzyskania decyzji zatwierdzającej środki transportu w ww. zakresie.

Strony (po zakończeniu czynności kontrolnych) złożyły w siedzibie PPIS w Świdnicy stosowne wnioski. Organ po zapoznaniu się z całością akt spraw dot. środków transportu (w tym protokołami kontroli sanitarnych przeprowadzonych w związku z ww. wnioskami

stron) stwierdził, że spełniają one wymagania sanitarno-higieniczne w zakresie transportu żywności i zatwierdził je w drodze decyzji administracyjnych.

Ponadto dokonano licznych kontroli środków transportu, podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych, w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, w: zakładach produkcji, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego (w szczególności typu zamkniętego, korzystających oraz świadczących usługi w zakresie dostarczania posiłków w ramach cateringu) podczas których oceniano zapewnienie higieniczno-sanitarnych warunków podczas przewozu żywności (w tym posiłków) poprzez oględziny środków transportu.

Kontrole sanitarne środków transportu nie wykazały nieprawidłowości w zakresie utrzymania ich należytego stanu higieniczno-sanitarnego oraz kondycji technicznej.

Wszystkie skontrolowane samochody były oznakowane zgodnie z ich przeznaczeniem, wyposażone w apteczkę I pomocy, odzież ochronną/roboczą dla kierowców.

Lokalni producenci pieczywa i wyrobów ciastkarskich, hurtownicy, zakłady świadczące usługi cateringowe (w tym zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego) oraz znaczna część właścicieli sklepów spożywczych posiada własne środki transportu, na które uzyskali stosowne decyzje zatwierdzające wydane przez PPIS w Świdnicy.

Podmioty działające na rynku spożywczym korzystają również z usług firm transportowych w zakresie przewozu żywności (w szczególności wyrobów gotowych pakowanych).

#### **Stan sanitarny wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu**

W 2020 r. pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowały się 4 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, prowadzące działalność w zakresie:

- produkcji wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, takich jak m.in. nożyki i obieraki do jarzyn (stałe i ruchome), dryłowniki do jabłek z obierakiem, radełka do ciasta, krajacze do sera i pizzy itp.,
- produkcji i wprowadzania do obrotu wyrobów porcelanowych, cienkościennych, stołowych oraz galanterii porcelanowej, z porcelany białej lub kremowej FBC, zdobionych złotem, platyną i dekoracjami barwnymi (naskliwnymi lub podsikliwnymi) oraz produkcji kalki do zdobienia wyrobów porcelanowych;
- produkcji [na zlecenia klientów (w tym z nadrukiem), na bazie półproduktów - tektury litej i/lub falistej] wyrobów takich jak np.: pudełka na pizzę, pudełka na torty, tacki na pączki, itp., które mogą być stosowane do kontaktu z żywnością po zastosowaniu bariery funkcjonalnej (tj. materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością),
- produkcji osłonek tekstylnych przeznaczonych dla zakładów przemysłu mięsnego, Ponadto pod nadzorem znajdowało się 16 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością [w tym 1 hurtownia i 14 sklepów oraz strona internetowa sklepu, za pośrednictwem której wprowadzane są do obrotu wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością].

W analizowanym roku kontynuowano w jednej wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością postępowanie administracyjne wszczęte w 2019 r., dotyczące usunięcia nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia, kwalifikacji personelu oraz dokumentacji dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz dotyczącego stosowanych do produkcji materiałów wejściowych i wyrobów gotowych, polegających na:

1. brudnej, zakurzonej, z miejscowymi licznymi uszkodzeniami, ścianie w przejściu pomiędzy halą magazynową nr 6 i halą produkcyjną nr 5, w których prowadzone są prace związane z magazynowaniem i produkcją wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
2. brudnych, zniszczonych, w złym stanie technicznym kurtyn z pasów PCV zamontowanych w przejściu pomiędzy halą magazynową nr 6 i halą produkcyjną nr 5, poprzez które transportowane są surowce i wyroby gotowe z przeznaczeniem dla przemysłu spożywczego,
3. zniszczonej, z licznymi ubytkami tynku i farby powierzchni ściany w hali produkcyjnej nr 5 w miejscu składowania półproduktów stosowanych do produkcji wyrobów do pośredniego kontaktu z żywnością,
4. braku udokumentowania przeszkolenia pracowników z zagadnień dotyczących stosowania i wdrożenia opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki produkcyjnej i systemu HACCP,
5. braku opracowania w ramach dobrej praktyki produkcyjnej instrukcji dotyczącej magazynowania surowców wejściowych i wyrobów gotowych,
6. braku opracowania w ramach dobrej praktyki produkcyjnej instrukcji szkoleń pracowników wraz z harmonogramem przeprowadzania szkoleń wewnętrznych,
7. braku opracowania specyfikacji dla stosowanych w procesie produkcji materiałów wejściowych, tj. kleje i farby,
8. braku udokumentowania spełnienia przez wyroby gotowe przeznaczone dla pośredniego kontaktu z żywnością wymagań określonych w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4, z późn. zm.) dot. migracji ich składników do żywności, które mogły by stanowić zagrożenia dla zdrowia człowieka lub powodować niemożliwe do przyjęcia zmiany w składzie żywności lub też powodować pogorszenie jej cech organoleptycznych na podstawie, np. przeprowadzonej analizy i oceny ryzyka lub badań laboratoryjnych.

Decyzja administracyjna (nakazująca usunięcie ww. niezgodności) została wydana w grudniu 2019 r. Terminy wykonania przez stronę obowiązków nałożonych przedmiotowa decyzją wyznaczono na luty i maj 2020 r.

W toku prowadzonego postępowania:

- strona wystąpiła z wnioskiem o zmianę terminu wykonania obowiązku dotyczącego przedłożenia dokumentacji (tj. przeprowadzonej oceny ryzyka lub badań laboratoryjnych), potwierdzającej spełnienie przez wyroby gotowe przeznaczone do kontaktu z żywnością produkowane w zakładzie wymagań dotyczących braku migracji do żywności składników wyrobów gotowych, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia lub powodować niemożliwe do przyjęcia zmiany w składzie żywności lub też powodować pogorszenie cech organoleptycznych żywności, uzasadniając prolongatę terminu czasochłonnością i pracochłonnością przygotowania i przeprowadzenia ww. oceny ryzyka. Organ (w drodze decyzji administracyjnej) przychylił się do wniosku strony i zmienił swoją decyzję nakazującą (wydaną w 2019 r.) wyznaczając nowy termin realizacji obowiązku z lutego 2020 r. na maj 2020 r.
- strona poinformowała pismem o zdemontowaniu zniszczonych pasów PCV, zamontowanych w przejściu pomiędzy halą magazynową nr 6 i halą produkcyjną nr 5, co zostało potwierdzone dokumentacją zdjęciową załączoną do pisma. W związku z powyższym organ (w drodze decyzji administracyjnej) wygasił swoją decyzję (wydaną w 2019 r.) w części nakazującej wykonanie obowiązku dotyczącego doprowadzenia ww. pasów PCV do stanu zgodnego z obowiązującymi przepisami poprzez usunięcie zabrudzeń oraz zapewnienia łatwo zmywalnej gładkiej powierzchni.
- strona potwierdziła wykonanie pozostałych obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej (wydanej w 2019 r.) za pośrednictwem dostępnych środków

porozumiewania się na odległość, przesyłając dokumentację (w tym zdjęciową) drogą elektroniczną. W przedmiotowym zakresie (w związku z ogłoszeniem na terytorium Polski stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2) stosowane były kontrole urzędowe, o których mowa w art. 5 b) rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2020/466 z dnia 30 marca 2020 r. w sprawie środków tymczasowych mających na celu ograniczenie ryzyka dla zdrowia ludzi, zwierząt i roślin oraz dobrostanu zwierząt podczas określonych poważnych zakłóceń w systemach kontroli państw członkowskich z powodu choroby koronawirusowej (COVID-19) (Dz. Urz. UE L98 z 31.3.2020, str. 30).

W 2020 r. pobrano w miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych:

- 4 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w tym: 1 z papieru pochodzenia krajowego; 2 z ceramiki w tym 1 pochodzenia krajowego i 1 z importu; 1 z tworzywa sztucznego pochodzenia krajowego) do badań fizykochemicznych w ramach urzędowej kontroli żywności i/lub monitoringu w kierunku: zawartości formaldehydu w wyciągu wodnym, migracji kadmu i ołowiu oraz oceny organoleptycznej (zapachu i smaku przekazywanych przy bezpośrednim kontakcie), jak również oceny prawidłowości znakowania,
- 1 próbkę materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością (pochodzenia krajowego) do badań fizykochemicznych w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku zawartości formaldehydu w wyciągu wodnym oraz oceny prawidłowości znakowania,

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów oraz znakowania.

### **Nadzór nad produkcją i obrotem środkami spożywczymi dla określonych grup, suplementami diety oraz żywnością wzbogacaną**

W 2020 r. na terenie objętym nadzorem przez PSSE w Świdnicy działalność gospodarczą w zakresie produkcji m.in. suplementów diety prowadziły 3 zakłady produkcyjne.

Głównymi zakresami prowadzonych działalności w ww. zakładach (poza produkcją suplementów diety) jest:

1. W pierwszym zakładzie - skup, czyszczenie, suszenie, sortowanie i rozdrabnianie surowców zielarskich do produkcji leków i suplementów diety oraz produkcja herbatek owocowych, ziołowych, owocowo-ziołowych (w tym jako suplementów diety) oraz konfekcjonowanie nasion roślin oleistych, suszonych ziół (w tym jako suplementów diety);

W zakładzie rozpoczęto działalność w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu suplementów diety od 2016 r. (w związku ze zmianą prowadzonej w nim działalności w ww. zakresie na wniosek strony).

Podmiot prowadzący działalność gospodarczą w ww. zakładzie powiadomił Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze wprowadzania po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej suplementów diety. W 2018 r. zwiększono rodzaj produkowanych w zakładzie suplementów diety.

W przedmiotowym zakładzie produkowanych jest i wprowadzanych do obrotu handlowego 11 suplementów diety.

2. W drugim zakładzie:
  - a) ekstruzja m.in. nasion oleistych, makuchu, zarodków kukurydzy i pszenicy,
  - b) tłoczenie na zimno olejów spożywczych z surowców oleistych,
  - c) produkcja produktów sypkich, tj. mąk z surowców oleistych, błonników roślinnych,

- d) konfekcjonowanie gotowych produktów dostarczanych do zakładu, w tym m.in.: olejów spożywczych, suplementów diety, owoców suszonych, produktów w postaci sypkiej, np. nasion roślin oleistych, białek roślinnych, błonników,
- e) produkcja i/lub konfekcjonowanie żywności ekologicznej (BIO), w zakresie zgodnym z uzyskaną certyfikacją (tj. m.in. olejów spożywczych, nasion, ziaren konsumpcyjnych, itp.), pod warunkiem stosowania takich metod przetwarzania, które gwarantują przestrzeganie zasad produkcji ekologicznej i utrzymanie zasadniczych cech produktów na wszystkich etapach produkcji,
- f) produkcja mieszanek do wypieku pieczywa,
- g) produkcja wyrobów ciastkarskich niewymagających chłodniczych warunków przechowywania, w tym pierników, batonów wysokobiałkowych i wafli,  
oraz wprowadzanie do obrotu wyprodukowanych i/lub konfekcjonowanych w zakładzie środków spożywczych, w tym w formie sprzedaży na odległość, tj. za pośrednictwem strony internetowej.

W przedmiotowym zakładzie (pomimo uzyskania w 2015 r. pozytywnej decyzji zatwierdzającej w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu suplementów diety), działalność w ww. zakresie rozpoczęto w czerwcu 2019 r. (produkcja suplementów diety w postaci płynnej – jako olejów; nie uruchomiono produkcji suplementów diety w postaci kapsułek).

Przedsiębiorca prowadzący działalność gospodarczą w ww. zakładzie powiadomił Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze wprowadzania po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej suplementów diety, w tym oleju z ostropestu.

3. W trzecim zakładzie - produkcja tylko suplementów diety w postaci mieszanek ziołowych i herbatek ziołowych i ich wprowadzania do obrotu handlowego w tym w formie sprzedaży na odległość – za pośrednictwem sklepu internetowego. Ww. zakład zatwierdzono i wpisano do rejestru zakładów prowadzonego przez organ w 2020 r. w związku z otrzymanym wnioskiem strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przedsiębiorca prowadzący działalność gospodarczą w ww. zakładzie powiadomił Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze wprowadzania po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej suplementów diety.

W 2019 r. działalność w zakresie produkcji i/lub konfekcjonowania prowadziły również 2 zakłady, tj.:

1. Jeden zakład w zakresie pakowania i wprowadzania do obrotu suplementów diety (estrów etylowych niezbędnych wielonienasyconych kwasów tłuszczowych), wyprodukowanych i dostarczanych z zakładu produkcyjnego we Wrocławiu.

Pod koniec 2019 r. nie wznowiono pakowania ww. produktów. W 2020 r. nie produkowano w zakładzie suplementów diety. Działalność w 2020 r. polegała na sprzedaży wyprodukowanych (zakonfekcjonowanych) w okresie wcześniejszym suplementów diety.

2. Drugi zakład, w którym głównym zakresem prowadzonej działalności (poza produkcją suplementów diety) jest produkcja i wprowadzanie do obrotu sypkich mieszanek: słodzących, słodząco-zagęszczających, stabilizująco-zagęszczających, stabilizująco-emulgujących, witaminowych, mineralnych, mineralno-witaminowych, stanowiących półprodukty przeznaczone do produkcji środków spożywczych;

Podmiot prowadzący działalność gospodarczą w ww. zakładzie powiadomił Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze wprowadzania po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej suplementów diety w 2016 r., jednakże działalność w zakresie ich produkcji i wprowadzania do obrotu rozpoczął w 2017 r.



W 2020 r. nie produkowano w zakładzie suplementów diety (w związku z zaprzestaniem ww. działalności pod koniec 2019 r.). Ewentualna działalność w 2020 r. polegała na sprzedaży wyprodukowanych w okresie suplementów diety.

Ponadto, na terenie powiatu świdnickiego, działalność w zakresie magazynowania i wprowadzania do obrotu handlowego (za pośrednictwem firm transportowych) suplementu diety (**w postaci kapsulek**) prowadzona jest w jednym magazynie dystrybucyjnym.

W 2020 r. na terenie objętym nadzorem przez PSSE w Świdnicy żaden przedsiębiorca nie prowadził działalności gospodarczej w zakresie importu suplementów diety.

W 2020 r. kontrolę sanitarną przeprowadzono w 2 zakładach produkujących suplementy diety w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości, w tym pod kątem spełnienia higieniczno-sanitarnych warunków produkcji / konfekcjonowania suplementów diety.

Ponadto w analizowanym roku dokonano kontroli w zakładach obrotu żywnością (sklepie specjalistycznym z suplementami diety i środkami spożywczymi dla określonych grup, aptece), podczas których pobierano kserokopie lub wykonywano zdjęcia opakowań jednostkowych i ulotek suplementów diety (celem ich oceny pod kątem prawidłowości znakowania w siedzibie PSSE w Świdnicy), jak również skontrolowano warunki ich magazynowania i ekspozycji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania suplementów diety. Suplementy diety były ekspozycyjne w salach sprzedaży na wydzielonych regałach, stojakach lub półkach oraz magazynowane zgodnie z zaleceniami producentów (np. w sposób zabezpieczający przed działaniem promieni słonecznych).

Nadzorem objęto również strony internetowe, za pośrednictwem których były wprowadzane do obrotu lub reklamowane/prezentowane m.in. suplementy diety pod kątem przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności.

Na terenie objętym nadzorem przez PSSE w Świdnicy działalność gospodarczą w zakresie sprzedaży m.in. suplementów diety na odległość (przez Internet) w 2020 r. prowadziły 4 podmioty (w tym 3 podmioty na własnych stronach internetowych oraz 1 przedsiębiorca wprowadzający do obrotu handlowego przedmiotową żywność za pośrednictwem portalu [allegro.pl](http://allegro.pl)).

W związku z pismem DPWIS we Wrocławiu prowadzono działania w związku z wprowadzaniem do obrotu handlowego (w formie sprzedaży na odległość – przez Internet) suplementów diety zawierających w swoim składzie witaminę D w ilości przekraczającej 50µg (2000IU), tj. ilości maksymalnej określonej w Uchwale Zespołu ds. Suplementów Diety nr 4/2019 z dnia 22.05.2019 r. przez podmiot działający na rynku spożywczym, z siedzibą na terenie powiatu świdnickiego.

Przedstawiciele organu w czerwcu 2020 r. podjęli próbę przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności w siedzibie podmiotu, w wyniku której ustalono, że pod wskazanym w KRS spółki adresem nie jest prowadzona działalność w zakresie magazynowania i wprowadzania do obrotu żywności (w tym suplementów diety). Ponadto, w wyniku rozmowy telefonicznej przeprowadzonej z przedstawicielem spółki (pełniącym funkcję prezesa zarządu) uzyskano informację, że na terenie nadzorowanym przez PPIS w Krakowie zlokalizowany jest magazyn hurtowy tej spółki, z którego prowadzona jest sprzedaż wysyłkowa m.in. suplementów diety (prezentowanych/ reklamowanych na aukcjach internetowych – na portalu [allegro.pl](http://allegro.pl)) oraz, że prowadzenie działalności w ww. zakresie zostało zgłoszone przez spółkę do PPIS w Krakowie (powyższe działania służbowe oraz uzyskane informacje udokumentowano adnotacją służbową).

W czerwcu 2020 r. przedstawiciel PPIS w Świdnicy przeprowadził oceny prezentacji/reklamy suplementów diety zawierających witaminę D<sub>3</sub>, wprowadzanych do obrotu w formie sprzedaży na odległość (przez Internet), za pośrednictwem portalu allegro.pl, przez spółkę na 3 aukcjach internetowych - przeprowadzone ww. oceny udokumentowano „Orzeczeniami dotyczącymi oceny prawidłowości znakowania środka spożywczego”.

W przypadku jednego z suplementu diety stwierdzono niezgodności w zakresie przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności polegające na:

- braku zamieszczenia w prezentacji przedmiotowego środka spożywczego określenia „suplement diety” bezpośrednio przy nazwie handlowej (wyświetlającej się w pierwszej kolejności na ocenianej aukcji), które należy rozpatrywać w kontekście nazwy rodzajowej produktu. O tym, że produkt stanowi suplement diety przeciętny konsument dowiaduje się jedynie z informacji o treści: „Suplementy diety nie mogą być stosowane jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety”, zamieszczonej przy „Ostrzeżeniach”. Powyższe stanowiło naruszenie art. 3, art. 7 ust. 1 lit. a), ust. 2, art. 9 ust. 1 lit. a) oraz art. 14 ust. 1 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) [dalej: rozporządzenie nr 1169/2011];
- braku zamieszczenia w prezentacji przedmiotowego środka spożywczego informacji na temat wykazu składników, co stanowiło naruszenie art. 3, art. 7 ust. 1 lit. a), ust. 2, art. 9 ust. 1 lit. b) oraz art. 14 ust. 1 lit. a) rozporządzenia nr 1169/2011;
- braku zamieszczenia w prezentacji przedmiotowego środka spożywczego stwierdzenia wskazującego na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowego trybu życia (z uwagi na zamieszczenie oświadczeń zdrowotnych w odniesieniu do witaminy D). Powyższe stanowiło naruszenie art. 10 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006, str. 9, z późn. zm.);
- niewłaściwym sformułowaniu stwierdzenia, że suplementy diety powinny być przechowywane w sposób niedostępny dla małych dzieci, co stanowiło naruszenie §5 ust. 2 pkt 6 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 1951) – w prezentacji przedmiotowego produktu, zamieszczono informację o treści „Trzymać poza zasięgiem dzieci”;
- podawaniu nieprecyzyjnych, rozbieżnych informacji dot. zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia, co stanowiło naruszenie art. 7 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011. W prezentacji zamieszczono informację o treści: „Zaleca się spożywać 1/3 kapsułki dziennie lub jedną kapsułkę co trzeci dzień wraz z posiłkiem bogatym w tłuszcze”. W przypadku spożycia suplementu diety (zgodnie z zamieszczoną informacją) w ilości 1/3 kapsułki dziennie konsument jednorazowo przyjmuje witaminę D<sub>3</sub> na poziomie 41,6 µg (co stanowi 832% RWS), natomiast w przypadku spożycia produktu, tj. 1 kapsułki co trzeci dzień, przeciętny konsument jednorazowo przyjmuje porcję witaminy D<sub>3</sub> wynoszącą 123,8 µg (co stanowi 2496% RWS). Zatem zawartość witaminy D<sub>3</sub> w porcji do spożycia w ciągu dnia jest różna.

Nadmienia się, iż oceniany suplement diety występuje w postaci kapsułki miękkiej (żelowej), w związku z powyższym konsument nie ma możliwości równego podzielenia kapsułki na 3 części (porcje).

Zgodnie z art. 8 ust. 4 rozporządzenia nr 1169/2011 podmioty działające na rynku

spożywczym w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą nie mogą modyfikować informacji towarzyszących środkowi spożywczemu, jeżeli taka modyfikacja wprowadzałaby w błąd konsumenta finalnego. W analizowanym przypadku informacja o możliwości spożycia jako dziennej porcji 1/3 produktu (kapsułki) wprowadza konsumentów w błąd.

W przypadku obydwu produktów wątpliwość budziło bezpieczeństwo stosowania ocenionego suplementu diety.

Zgodnie z §1 ust. 1 Uchwały Nr 4/2019 Zespołu do spraw suplementów diety (działającym przy Głównym Inspektoracie Sanitarnym) z dnia 22 maja 2019 r. w sprawie wyrażenia opinii dotyczącej maksymalnej dawki witaminy D w zalecanej dziennej porcji w suplementach diety - „Określa się maksymalną ilość witaminy D w zalecanej dziennej porcji w suplementach diety na poziomie 2000 IU (50 µg) – ww. ilość dotyczy suplementów dedykowanym osobom dorosłym. Zatem spożycie 1 kapsułki w ww. suplementów diety (zgodnie z zaleceniami w prezentacjach) jest równoznaczne ze znacznym przekroczeniem maksymalnej ilości witaminy D spożytej w ciągu dnia.

PPIS w Świdnicy w związku z tymi nieprawidłowościami rozpoczął postępowanie wyjaśniające, a po ustaleniu, że siedziba zakładu (magazynu hurtowego, w którym działalność gospodarczą prowadzi spółka w zakresie magazynowania i wprowadzania do obrotu suplementów diety, w tym w formie sprzedaży wysyłkowej), tj. zlokalizowanego na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Krakowie, akta sprawy przekazano zgodnie z właściwością rzeczową i miejscową do ww. organu celem prowadzenia przez niego postępowania administracyjnego względem spółki [art. 19, art. 20 i art. 21 §1 pkt 3 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 256, z późn. zm.)].

W 2020 r. zakończono prowadzenie postępowania administracyjnego (rozpoczętego w 2018 r.) względem jednego z przedsiębiorców [prowadzącego działalność gospodarczą w zakresie wprowadzania do obrotu handlowego m.in. suplementów diety w formie sprzedaży na odległość (za pośrednictwem strony internetowej, której jest właścicielem/operatorem)] w sprawie zapewnienia prawidłowej prezentacji/reklamy jednego suplementu diety pod kątem przekazywania obowiązkowych informacji na jego temat w sposób rzetelny i prawidłowy.

We wrześniu 2018 r. przedstawiciel PPIS w Świdnicy, działając z upoważnienia wydanego na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 59), przeprowadził ocenę prezentacji / reklamy suplementu diety, w wyniku której stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania – przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności. Wobec powyższego PPIS w Świdnicy wszczął z urzędu postępowanie administracyjne m.in. w sprawie ich usunięcia i decyzją administracyjną zobowiązał stronę do wykonania obowiązków dot. zapewnienia prawidłowego znakowania suplementu diety poprzez:

- zamieszczenie w opisie produktu prawidłowych, rzetelnych informacji na temat możliwej obecności wszelkich składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
- precyzyjne określenie instrukcji użycia, tj. podanie informacji w jakiej ilości wody lub napoju należy rozpuścić porcję suplementu diety,
- podanie pełnych danych dotyczących nazwy i adresu podmiotu, pod którego nazwą lub firmą oceniany suplement diety jest wprowadzany na rynek,
- zadeklarowanie w oznakowaniu produktu zawartości witaminy C w postaci liczbowej,

- podanie informacji nt. zawartości witaminy C w przeliczeniu na zalecaną przez producenta do spożycia dzienną porcję produktu,
- podanie informacji nt. zawartości witaminy C w procentach w stosunku do referencyjnych wartości spożycia, określonych w pkt 1 części A załącznika XIII do rozporządzenia nr 1169/2011,
- podanie w opisie produktu informacji nt. kraju pochodzenia,
- zamieszczenie przy nazwie handlowej produktu określenia „suplement diety”, które rozpatrywać należy w kontekście „nazwy żywności”, z terminem wykonania ww. nakazów do dnia 31.12.2018 r.

W wyniku przeprowadzonej (w 2019 r.) przez przedstawiciela PPIS w Świdnicy ponownej oceny prezentacji / reklamy zakwestionowanego suplementu diety stwierdzono niewykonanie przez stronę w wyznaczonym terminie obowiązków, nałożonych decyzją administracyjną. W związku z powyższym PPIS w Świdnicy wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie poniesienia kosztów za przeprowadzoną ocenę prawidłowości oznakowania produktu oraz wystosował do strony upomnienie, wzywając stronę do bezzwłocznego wykonania obowiązków, wynikających w decyzji nakazującej. Ponadto w upomnieniu poinformowano stronę, iż zostanie wszczęte postępowanie egzekucyjne w celu przymuszenia, jeśli w terminie 7 dni od daty otrzymania upomnienia strona nie zawiadomi o wykonaniu obowiązków.

Wobec braku poinformowania przez stronę o wykonaniu nakazów ujętych w ww. decyzji (po odebraniu przez stronę upomnienia) PPIS w Świdnicy w drodze postanowienia nałożył na przedsiębiorcę grzywnę w celu przymuszenia w wysokości 500,00 zł (słownie złotych: pięćset 00/100) oraz wystosował Tytuł wykonawczy stosowany w egzekucji obowiązków o charakterze niepieniężnym.

W kwietniu 2019 r. strona wniosła (pismem) wniosła zażalenie na postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia z dnia 26 marca 2019 r.

PPIS w Świdnicy po przeanalizowaniu całości akt sprawy uznał, iż podnoszone przez stronę argumenty nie znajdują uzasadnienia w świetle obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, gdyż zobowiązując stronę do wykonania obowiązków (ujętych w punktach decyzji) miał na względzie zapewnienie przekazywania konsumentom pełnych i rzetelnych informacji na temat suplementu diety (prezentowanego/reklamowanego i wprowadzanego do obrotu w formie sprzedaży na odległość), zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

W przedmiotowej sprawie strona nie wykonała obowiązków, za które nałożono grzywnę, dlatego też PPIS w Świdnicy nie znalazł podstaw do umarzania grzywny i uwzględniania zażalenia strony i działając na podstawie art. 17 §1 i §3 pkt 1 ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1438, z późn. zm.) przesłał zażalenie strony do DPWIS we Wrocławiu.

Organ II instancji w drodze postanowienia utrzymał w mocy postanowienie PPIS w Świdnicy o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia.

PPIS w Świdnicy wystosował do przedsiębiorcy pismo z zapytaniem czy obowiązki nałożone na stronę decyzją administracyjną zostały wykonane. Z uwagi na fakt, iż przedsiębiorca nie poinformował PPIS w Świdnicy (we wskazanym w piśmie terminie - 7 dni od daty otrzymania pisma) o wykonaniu nakazów wynikających z decyzji administracyjnej oraz nie zapewnił prawidłowej prezentacji/reklamy suplementu diety na stronie internetowej, PPIS w Świdnicy w drodze dwóch kolejnych postanowień nałożył na stronę kolejne grzywny w łącznej kwocie 1000,00 zł (słownie złotych: jeden tysiąc 00/100). W styczniu 2020 r.

nałożono na stronę kolejną grzywnę w celu przymuszenia w kwocie 1000,00 zł (słownie złotych: jeden tysiąc 00/100).

Przedsiębiorca w 2020 r. wystąpił do organu z pismem o umorzenie nieuiszczonych grzywien nałożonych 2 postanowieniami (z 2019 r. i 2020 r.). PPIS w Świdnicy w drodze postanowienia odmówił umorzenia nałożonych na stronę grzywien w celu przymuszenia z uwagi na niewykonanie obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej (wydanej w 2018 r.).

Do organu wpłynęło zażalenie podmiotu działającego na rynku spożywczym na ww. postanowienie w sprawie odmowy umorzenia grzywny w celu przymuszenia.

Z uwagi na fakt, iż PPIS w Świdnicy nie znalazł podstaw do umarzania grzywien i uwzględniania zażaleń strony, działając na podstawie art. 17 §1 i §3 pkt. 1 ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1438, z późn. zm.) przesłał zażalenie strony do DPWIS we Wrocławiu. Organ II instancji, w drodze postanowienia, utrzymał w mocy ww. postanowienie PPIS w Świdnicy.

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego, strona poinformowała pisemnie o zaprzestaniu wprowadzania do obrotu handlowego suplementu diety (kwestionowanego ze względu na nieprawidłowe znakowanie). Powyższe potwierdził przegląd aktualnej oferty sprzedaży zamieszczony za stronie internetowej. W związku z powyższym PPIS w Świdnicy stwierdził wygaśnięcie swojej decyzji w części dotyczącej niewykonanych przez stronę obowiązków.

W 2020 r. do badań laboratoryjnych i oceny znakowania, zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu 2020 r.” pobrano ogółem 5 próbek (w tym 2 próbki suplementów diety i 3 próbki środków spożywczych dla określonych grup), a dokładnie:

1. 2 próbki suplementów diety (z importu) do badań fizykochemicznych w kierunku oznaczenia zawartości składników mineralnych i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach (witaminy C) oraz oceny znakowania;
2. 2 próbki środków spożywczych dla określonych grup, tj. 1 próbkę preparatu do początkowego żywienia niemowląt (pochodzenia krajowego), oraz 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego (pochodzenia z UE) do oceny znakowania,
3. 1 próbkę produktu zbożowego przetworzonego oraz żywności dla dzieci (pochodzenia z UE) do badań fizykochemicznych w kierunku zanieczyszczenia alkaloidami tropanowymi oraz oceny znakowania.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów. 2 próbki zdyskwalifikowano ze względu na nieprawidłowe znakowanie (w tym 1 suplementu diety i 1 żywności specjalnego przeznaczenia medycznego). Stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania dotyczyły:

1. W przypadku suplementy diety:

- Zamieszczenia oświadczeń zdrowotnych o treści „Przyczynia się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia. Pomaga w utrzymaniu równowagi elektrolitowej. Przyczynia się do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego. Pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego i mięśni. Pomaga w prawidłowej syntezie białka. Pomaga w utrzymaniu zdrowych kości i zębów. Odgrywa rolę w procesie podziału komórek”, które odniesiono do całego suplementu diety (jego nazwy), a nie do magnezu (składnika odżywczego). Powyższe stanowi naruszenie ust. 1 art. 10 rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych

dotyczących żywności (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006, str. 9, z późn. zm.) [dalej rozporządzenie nr 1924/2006]. Komisja (UE) dopuściła do stosowania pewną ilość oświadczeń zdrowotnych dla składników odżywczych, zostały one opublikowane w wykazie stanowiącym załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. Urz. UE L 136 z 25.05.2012, str. 1, z późn. zm.). Zamieszczone na etykiecie oświadczenia zgodnie z wyżej cytowanymi przepisami winny odnosić się do składnika odżywczego jakim (zgodnie z wykazem) jest **magnez**, a nie nazwy suplementu diety czy też nazwy związku chemicznego zawartego w suplemencie diety.

- Braku zamieszczenia w oznakowaniu (wymaganego przy stosowaniu oświadczeń zdrowotnych) stwierdzenia wskazującego na znaczenie zdrowego trybu życia, co stanowi naruszenie art. 10 ust. 2 lit. a) rozporządzenia nr 1924/2006. Na etykiecie zamieszczono tylko stwierdzenie dotyczące znaczenia zrównoważonego sposobu żywienia, tj. „Produkt nie może być stosowany jako substytut prawidłowo zróżnicowanej diety”.
- Na etykiecie zamieszczono niezrozumiały zapis dotyczący sposobu użycia, tj.: „Wymieszaj pół miarki ze szklanką wody lub innego ulubionego napoju dziennie”. Powyższe stwierdzenie stanowi naruszenie art. 7 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011, zgodnie z którym „Informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta.”

Wystosowano pismo do PPIS w Szczecinie (pod nadzorem którego znajduje się dystrybutor przedmiotowego środka spożywczego). Wszczęto postępowanie administracyjne wobec dystrybutora, którego obciążono kosztami poboru próbki do badań laboratoryjnych i przeprowadzonej oceny prawidłowości oznakowania. Dystrybutor pisemnie poinformował, iż zostaną wprowadzone zmiany w etykietowaniu (tj. usunięte wskazane wyżej nieprawidłowości), celem zapewnienia prawidłowego oznakowania suplementu diety przesyłając jednocześnie wzór poprawionej etykiety ww. środka spożywczego.

## 2. W przypadku środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego:

- Braku wskazania, w tabeli dot. wartości odżywczej w 100 ml produktu, zawartości witaminy A w przeliczeniu na retinol, tj. w µg-RE. Powyższe stanowi naruszenie 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, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) [dalej: rozporządzenie nr 1169/2011], zgodnie z którym informacje na temat żywności muszą być rzetelne oraz art. 1, art. 2 ust. 3 i ust. 4, art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2016/128 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego oraz informacji na jej temat (Dz. Urz. UE L25 z 2.2.2016, str. 30, z późn. zm.) [dalej: rozporządzenie 2016/128].
- Zastosowania w oznakowaniu, w tabeli dot. wartości odżywczej w 100 ml produktu, skrótów literowych składników mineralnych zawartych w środku spożywczym w postaci symboli chemicznych pierwiastków, a nie jak winno być pełnych ich nazw. Ponadto zgodnie z załącznikiem 1 część B do rozporządzenia nr 2016/128 w oznakowaniu należy wskazać zawartość chlorków i fluorków, natomiast symbole chemiczne pierwiastków (zastosowane w oznakowaniu), tj. „Cl” i F” dotyczą

odpowiednio chloru i fluoru. Powyższe stanowi naruszenie art. 7 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011, zgodnie z którym informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta oraz art. 1, art. 2 ust. 3 i ust. 4, art. 5 ust. 1 rozporządzenia 2016/128.

- Powtórzenia na opakowaniu pośrednim (tj. opakowaniu kartonowym z barwnym nadrukiem producenta, na którym zamieszczono obowiązkowe informacje na temat żywności, i które należy rozpatrywać w kontekście etykiety) informacji dot. wartości odżywczej produktu (wartości energetycznej - wyrażonej w kcal i zawartości białka - wyrażonej w g). Powyższe stanowi naruszenie art. 6 ust. 2 rozporządzenia 2016/128, zgodnie z którym na zasadzie odstępstwa od art. 30 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, elementy zawarte w obowiązkowej informacji o wartości odżywczej żywności specjalnego przeznaczenia medycznego nie są powtarzane na etykiecie.

Uwagę wniesiono również do zamieszczenia w oznakowaniu wyrażenia „dawkowanie” w odniesieniu do instrukcji dotyczącej właściwego stosowania. Zwraca się uwagę, iż ww. sformułowanie znajduje zastosowanie przy produktach leczniczych, natomiast dla środków spożywczych należy używać sformułowania „porcja”. Z związku z powyższym zasadne jest użycie określenia, np. „Dzienna porcja produktu”.

Wszczęto postępowanie administracyjne wobec dystrybutora środka spożywczego, którego obciążono kosztami poboru próbki i przeprowadzonej oceny prawidłowości oznakowania. Ponadto wystosowano pismo do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m. st. Warszawie celem podjęcia działania zgodnie z posiadanymi kompetencjami wobec dystrybutora ww. produktu.

Zestawienie zbiorcze dotyczące przeprowadzonych ocen znakowania środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej oraz suplementów diety w 2020 r.

Kategoria żywności	Liczba przeprowadzonych ocen znakowania		
	Żywność znajdująca się w obrocie handlowym w zakładach produkcji/obrotu żywnością (w tym liczba nieprawidłowo oznakowanych)	Żywność prezentowana/reklamowana i wprowadzana do obrotu handlowego w formie sprzedaży na odległość (przez Internet) (w tym liczba nieprawidłowo oznakowanych)	Żywność pobrana do badań laboratoryjnych/oceny znakowania zgodnie z planem pobierania próbek (w tym liczba nieprawidłowo oznakowanych)
<b>Środki spożywcze dla określonych grup</b>	-	-	2 (próbki pobrane w 2019 r. lecz ocenione w 2020 r.) 3 (w tym 1 zdyskwalifikowana pod względem znakowania) – próbki pobrane w 2020 r.
<b>Żywność wzbogacana</b>	-	-	-

<p><b>Suplementy diety</b></p>	<p><b>3</b> (w tym 1 nieprawidłowo oznakowane)</p>	<p><b>5</b> (w tym 1 nieprawidłowo prezentowany/ reklamowany)</p>	<p><b>1</b> (próbka pobrana w 2019 r. lecz oceniona w 2020 r.)</p> <p><b>2</b> (w tym 1 zdyskwalifikowana pod względem znakowania) – próbki pobrane w 2020 r.</p>
--------------------------------	--	---	---

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podczas przeprowadzonych ocen prawidłowości znakowania, prezentacji i reklamy ww. grup środków spożywczych (w tym znajdujących się w obrocie handlowym, prezentowanych/reklamowanych na stronach internetowych), każdorazowo wystosowano pisma według właściwości miejscowej i rzeczowej do właściwych terenowo PPIS, pod których nadzorem znajdowali się producenci i/lub dystrybutorzy/importerzy wprowadzający do obrotu nieprawidłowo oznakowaną żywność.

Z prowadzonego przez organ nadzoru nad środkami spożywczymi dla określonych grup, żywnością wzbogacaną oraz suplementami diety, wprowadzanymi do obrotu zarówno w zakładach produkcji/obrotu żywnością, jak również w formie sprzedaży na odległość (przez Internet) sporządzano miesięczne i kwartalne sprawozdania (przesyłane do DPWIS we Wrocławiu), w których opisywano wszelkie stwierdzone nieprawidłowości zakresie znakowania oraz podejmowane przez PPIS w Świdnicy działania w przedmiotowych sprawach.

W 2020 r. podejmowano natychmiastowe działania w ramach systemu RASFF (na podstawie otrzymanych powiadomień alarmowych i powiadomień informacyjnych) dotyczących niewłaściwej jakości zdrowotnej suplementów diety wprowadzonych do obrotu handlowego.

W związku z ogłoszeniem na terytorium Polski stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2) stosowane były również kontrole urzędowe, o których mowa w art. 5 b) rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2020/466 z dnia 30 marca 2020 r. w sprawie środków tymczasowych mających na celu ograniczenie ryzyka dla zdrowia ludzi, zwierząt i roślin oraz dobrostanu zwierząt podczas określonych poważnych zakłóceń w systemach kontroli państw członkowskich z powodu choroby koronawirusowej (COVID-19) (Dz. Urz. UE L98 z 31.3.2020, str. 30), tj. za pośrednictwem dostępnych środków porozumiewania się na odległość.

Ww. czynności kontrolne dotyczyły ustalania obecności w obrocie handlowym/na stanach magazynowych w nadzorowanych zakładach suplementów diety będących przedmiotami powiadomień w ramach systemu RASFF. Zobowiązane strony przesyłały drogą elektroniczną (e-mailem) informacje w ww. zakresie, jak również ustalano stan faktyczny w wyniku rozmów telefonicznych udokumentowanych każdorazowo adnotacjami służbowymi.



## Ocena wprowadzania do obrotu nowej żywności, w tym żywności zawierającej GMO

Na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Świdnicy w 2020 r. nie odnotowano przypadków prowadzenia działalności przez producentów oraz dystrybutorów żywności/surowców zawierających, składających się lub wyprodukowanych z GMO.

Od marca 2020 r. prowadzone jest postępowanie administracyjne i wyjaśniające (przerwane na okres III-XII.2020 r. z uwagi na ogłoszony w Polsce stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz oddelegowanie pracowników Sekcji BŻ do wspomagania działań podejmowanych przez Sekcję Epidemiologii) względem jednego podmiotu (działającego na terenie powiatu świdnickiego), który wprowadzał do obrotu handlowego olejki konopne zawierające w swoim składzie ekstrakt z konopi, który z kolei z uwagi na brak informacji o historii bezpiecznego spożycia, nie powinien być wprowadzany do obrotu handlowego w charakterze żywności bez uprzedniego przeprowadzenia postępowania w sprawie wydania zezwolenia na wprowadzenie do obrotu nowej żywności na rynek UE, określonego przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 oraz uchylającego rozporządzenie (WE) Nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1852/2001 (Dz. Urz. UE L 257 z 11.12.2015, str. 1).

Zgodnie z art. 3 ust. 2 lit. a) (iv) ww. rozporządzenia części rośliny *Cannabis sativa* L. (tj. kwiatostany, łodygi, liście, a zatem ekstrakt z nich uzyskany) zaliczają się do następującej kategorii nowej żywności: *żywność składająca się, wyekstrahowana lub produkowana z roślin lub ich części, z wyjątkiem żywności posiadającej historię bezpiecznego stosowania żywności w Unii i składającej się, wyekstrahowanej lub produkowanej z rośliny lub odmiany tego samego gatunku (...)*. Zatem podmiot zainteresowany wprowadzaniem do obrotu na terytorium Unii Europejskiej produktów zawierających liście i/lub kwiatostany i/lub łodygi konopi włóknistych powinien wystąpić do Komisji Europejskiej z wnioskiem o wydanie zezwolenia na wprowadzanie na rynek unijny nowej żywności na podstawie ww. rozporządzenia.

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w siedzibie podmiotu zaprzestano wprowadzania do obrotu handlowego (w formie sprzedaży na odległość - przez Internet) ww. olejków konopnych. Podmiot działający na rynku spożywczym (z terenu powiatu świdnickiego) nie jest producentem ww. olejków lecz dystrybutorem, wprowadzającym je do obrotu pod własną marką. Trwa ustalanie czy producent olejków konopnych wystąpił do Komisji Europejskiej z wnioskiem o wydanie zezwolenia na wprowadzanie na rynek unijny nowej żywności i czy je uzyskał.

W analizowanym roku przeprowadzono 9 urzędowych kontroli żywności w zakładach produkcji i/lub obrotu żywnością oraz zakładach żywienia zbiorowego, tj.:

- 2 w zakładach produkcji żywności,
- 2 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego,
- 5 w zakładach obrotu żywnością (w supermarketach).

W trakcie kontroli sanitarnych oceniano pod względem znakowania produkty/surowce, które potencjalnie mogłyby zawierać, składać się z lub być wyprodukowane z GMO - nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie. Oceniane środki spożywcze na etykietach miały umieszczone informacje o braku obecności/zawartości GMO lub nie miały zamieszczonych takich informacji. We wskazanych wyżej zakładach

żywnościowo-żywnościowych ogółem oceniono 12 środków spożywczych - nie stwierdzono w obrocie handlowym / stosowania do produkcji żywności zawierającej, składającej się lub wyprodukowanej z GMO.

W 2020 r. nie pobierano próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych w kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych.

### **Ocena jakości zdrowotnej żywności krajowej, z Unii Europejskiej i z importu oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

W 2020 r. pobrano do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu **177 próbek**, tj.:

— **161** próbek zgodnie z „*Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS na 2020 r.*”,

#### **oraz dodatkowo:**

— **6** próbek (tj. 5 próbek mięsa mielonego i 1 próbkę jaj świeżych) pobranych do badań mikrobiologicznych w stołówce szkolnej w związku z interwencją (podejrzeniem zatrucia pokarmowego).

— **10** próbek mielonego mięsa wieprzowego do badania mikrobiologicznego pobranych w supermarkecie.

W 2020 r. zgodnie z „*Planem wspólnych kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) i Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN) w ramach produkcji pierwotnej*” **nie zaplanowano i nie pobierano** do badań laboratoryjnych próbek świeżych warzyw i owoców.

W 2020 r. pobrano:

- **27** próbek z importu (w tym 3 próbki z gr. materiały i wyroby do kontaktu z żywnością),
- **5** próbek z UE,
- **145** próbek krajowych (w tym 16 próbek pobranych dodatkowo poza planem).

W analizowanym roku zbadano **168 próbek** (tj. 165 próbek środków spożywczych i 3 próbki substancji dodatkowych):

- **116** próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych (w tym 106 w kierunku obecności pałeczek z rodzaju Salmonella, 55 próbek w kierunku oznaczenia obecności lub liczby Listerii monocytogenes, 15 próbek w kierunku oznaczenia obecności Escherichia coli oraz 10 próbek mięsa mielonego w kierunku oznaczenia liczby bakterii tlenowych mezofilnych),
- **13** próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia,
- **7** próbek w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów,
- **5** próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia miktotoksynami, w tym ochratoksyną A, DON, aflatoksynami,
- **12** próbek w kierunku oznaczenia dozwolonych substancji dodatkowych (tj. ilości: fosforanów dodanych E 338÷452 w przeliczeniu na mg/kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, zawartości barwników, substancji konserwujących),
- **2** próbki oleju rzepakowego w kierunku oznaczenia zawartości kwasu erukowego,
- **3** próbki w kierunku oznaczenia zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) – benzo(a)pirenu, benzo(b)fluorantenu, chryzenu, benz(a)antracenu oraz sumy 4WWA,
- **3** próbki w kierunku sprawdzenia napromieniania,
- **2** próbki w kierunku oznaczenia zawartości alkaloidów tropanowych,

- 2 próbki suplementów diety w kierunku oznaczenia wybranych parametrów (tj. ilości witamin i składników mineralnych),
- 3 próbki dodatków do żywności (dozwolonych substancji dodatkowych) w kierunku sprawdzenia ich zgodności z kryteriami czystości ustalonymi w przepisach prawa żywnościowego.

Ponadto pobrano 2 próbki środków spożywczych dla określonych grup (specjalnego przeznaczenia żywieniowego) celem przeprowadzenia oceny prawidłowości znakowania w siedzibie PSSE w Świdnicy.

Również w 2020 r. pobrano 7 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (tj. do badań laboratoryjnych, między innymi w zakresie migracji formaldehydu oraz ołowiu i kadmu).

W analizowanym okresie dokonano oceny prawidłowości znakowania **159 próbek** (w tym 152 próbek środków spożywczych oraz 7 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością), pobranych do badań laboratoryjnych.

**Zdyskwalifikowano łącznie 38 próbek, tj.:**

- 33 próbki (w tym 30 próbek środków spożywczych, 1 próbkę substancji dodatkowych oraz 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością) ze względu na stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania,
- 5 próbek mięsa mielonego (pobranych na koniec procesu mielenia) ze względu na stwierdzoną w każdej zbadanej próbce nadmierną liczbę bakterii tlenowych w 1g.

### **Znakowanie środków spożywczych**

Pracownicy Sekcji BŻ w trakcie kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkcji, zakładach obrotu żywnością, zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego oceniali prawidłowość znakowania środków spożywczych, w tym żywności nieopakowanej oraz środków spożywczych opakowanych (np. żywności genetycznie modyfikowanej, suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup, wyrobów gotowych), jako realizację zamierzeń planu pracy.

Podczas przeprowadzonych w 2020 r. kontroli zakładów oraz ocen jadłospisów dekadowych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania żywności w 16 podległych zakładach, tj.: 4 sklepach spożywczych, 1 kiosku spożywczym, 3 zakładach żywienia zbiorowego otwartego (w tym 2 zakładach małej gastronomii), 7 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, 1 wytwórni herbatek ziołowych.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego nieprawidłowości polegały głównie na nierzetelnym przekazywaniu konsumentom obowiązkowych informacji na temat produkowanych i wprowadzanych do obrotu potraw, tj. braku wyszczególnienia wszystkich składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu potraw i nadal w nich obecnych. Ponadto w 1 zakładzie małej gastronomii stwierdzono brak przechowywania etykiet/opakowań środków spożywczych używanych do przygotowania potraw.

W zakładach obrotu żywności nieprawidłowości polegały głównie na:

- braku przekazywania klientom zakładu (w tym w sposób bezpośrednio dostępny) obowiązkowych informacji na temat żywności nieopakowanej (pieczywa, wyrobów ciastkarskich, wyrobów cukierniczych) dotyczących: nazwy środka spożywczego, nazwy albo imienia i nazwiska producenta, wykazu składników (z wyszczególnieniem wszelkich składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy przygotowaniu lub wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych) oraz masy jednostkowej,

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych porcjowanych i pakowanych przez pracowników zakładu (tj. przetworów mięsnych, przetworów mlecznych) oraz filetów rybnych głęboko mrożonych bez zapewnienia znakowania zgodnego z obowiązującymi przepisami prawa, tj. braku przechowywania etykiet z opakowań zbiorczych środków spożywczych rozważanych
- obecności nieoznakowanego pieczywa mrożonego przeznaczonego do odpieku.

W przedmiotowych sprawach PPIS w Świdnicy, zgodnie z posiadanymi kompetencjami wszczął postępowania administracyjne i wydał decyzje nakazujące zapewnienie prawidłowego znakowania środków spożywczych. W części zakładów wyegzekwowano usunięcie nieprawidłowości, a w pozostałych zakładach prowadzone jest postępowanie egzekucyjne lub termin wykonania obowiązków upływa w 2021 r.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (polegającymi na nierzetelnym przekazywaniu konsumentom obowiązkowych informacji na temat produkowanych i wprowadzanych do obrotu potraw, tj. braku wyszczególnienia wszystkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu potraw i nadal w nich obecnych) w 4 przypadkach przekazano sprawy do właściwych terenowo PPIS, pod których nadzorem znajdują się zakłady produkujące i dostarczające w systemie cateringowym posiłki do zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

W związku z otrzymanym przez PPIS w Świdnicy wnioskiem (interwencją), dotyczącym naruszenia przepisów prawa żywnościowego podczas wprowadzania do obrotu żywności na targowisku w Świdnicy (w tym nieopakowanego pieczywa oraz opakowanych przetworów zbożowych i konserw mięsnych) bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, podjęto działania kontrolne, podczas których stwierdzono szereg niezgodności z przepisami prawa żywnościowego w odniesieniu do wszystkich ocenianych produktów, polegających m.in. na braku zapewnienia prawidłowego znakowania wprowadzanego do obrotu nieopakowanego pieczywa, w zakresie przekazywania, w sposób bezpośrednio dostępny konsumentom, obowiązkowych informacji na temat żywności. PPIS w Świdnicy wystąpił do DPWIS we Wrocławiu z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej względem przedsiębiorcy na podstawie art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm) – przedmiotowy wniosek jest w trakcie rozpatrywania przez organ II instancji.

Również w trakcie kontroli sanitarnych zakładów żywnościowo-żywnościowych oceniano pod względem znakowania produkty/surowce, które potencjalnie mogłyby zawierać, składać się z lub być wyprodukowane z GMO - nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie. Oceniane środki spożywcze na etykietach miały umieszczone informacje o braku obecności/zawartości GMO lub nie miały zamieszczonych takich informacji. Ogółem w przedmiotowym zakresie oceniono 12 środków spożywczych.

We wszystkich skontrolowanych zakładach produkcyjnych oceniono znakowanie losowo wybranych środków spożywczych, oceniono informacje znajdujące się na etykietach środków spożywczych oraz dokumentacji towarzyszącej, zgodnie m.in. z wymaganiami rozporządzenia nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

Nieprawidłowości w zakresie znakowania środków spożywczych stwierdzono

w jednym zakładzie produkcyjnym, w odniesieniu do trzech nowych asortymentów bio herbatek wprowadzanych do obrotu.

Stwierdzone nieprawidłowości polegały na:

- braku podania w oznakowaniu szczegółowej nazwy opisowej, rozszerzonej o informację dot. rodzaju herbatki (tj. ziołowa, ziołowo-owocowa), co może wprowadzać nabywcę w błąd. Powyższe narusza przepisy art. 17 ust. 1 i ust. 4 oraz punktu 1 załącznika VI do rozporządzenia nr 1169/2011;
- braku umieszczenia w oznakowaniu (wymaganego przy stosowaniu oświadczeń zdrowotnych) stwierdzenia wskazującego na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowego trybu życia, co stanowi naruszenie art. 10 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006, str. 9, z późn. zm.) [dalej: rozporządzenie nr 1924/2006];
- braku zamieszczenia w oznakowaniu informacji o treści: „Zawiera naturalnie występujące cukry”, która jest wymagana przy stosowaniu oświadczenia o treści: „Bez dodatku cukrów”, powyższe stanowi naruszenie art. 8 ust. 1 rozporządzenia nr 1924/2006;
- ponadto wątpliwość budziło zastosowanie w nazwie środka spożywczego informacji o treści: „dla dzieci od 4 tygodnia życia”. Zgodnie z art. 2 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylającego dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (Dz. Urz. UE L 181 z 29.06.2013, str. 35, z późn. zm.) dziecko poniżej dwunastego miesiąca życia określa się jako „niemowlę”;
- zamieszczeniu w oznakowaniu informacji o treści: „Herbatki ziołowe” (przy ilustracji graficznej przedstawiającej naczynie), wprowadzającej nabywcę w błąd, gdyż produkt zawiera w swoim składzie nie tylko zioła lecz również suszone, krojone owoce jabłoni domowej (w ilości 25%) lub wyłącznie suszone, krojone owoce (jabłoni domowej, dzikiej róży, porzeczki czarnej i maliny właściwej) i warzywa (buraki) - powyższe stanowi naruszenie art. 7 ust. 1 lit. a) rozporządzenia nr 1169/2011;
- ponadto wątpliwość budziło zastosowanie w nazwie środka spożywczego informacji o treści: „dla dzieci od 12 miesiąca życia”. Zgodnie z art. 2 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylającego dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (Dz. Urz. UE L 181 z 29.06.2013, str. 35, z późn. zm.) dziecko w wieku od jednego roku do trzech lat określa się jako „małe dziecko”.

W przedmiotowych sprawach Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy, zgodnie z posiadanymi kompetencjami wszczął postępowanie administracyjne i wydał decyzję nakazującą zapewnienie prawidłowego znakowania ww. środków spożywczych. Wyegzekwowano usunięcie wyżej opisanych nieprawidłowości, strona przed upływem terminu wykonania nałożonych obowiązków przedłożyła wraz z pismem w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy, poprawione,

zmienione opakowania jednostkowe (pudełka kartonowego z barwnym nadrukiem), które są obecnie stosowane do pakowania ww. herbatek.

W związku z pismem PPIS we Wrocławiu w sprawie powiadomienia o niezgodności zgłoszonego przez władze Austrii, dotyczącego niewłaściwego znakowania produktu pn. „Zero Noodles”, wyprodukowanego w Chinach, przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną w zakładzie obrotu żywnością. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono w sprzedaży ww. produktu (oznakowanego jak wyżej), natomiast stwierdzono produkt pn. „Zero Noodles” z innym numerem partii, wyprodukowany w Chinach dla firmy Zero Pasta Postbus 66, 1170 AB Badhoevedrop, the Netherlands). Dokonano oceny prawidłowości oznakowania tego środka spożywczego na podstawie zdjęć opakowania jednostkowego, wykonanych podczas kontroli sanitarnej.

W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania, polegające na:

1. Zamieszczeniu na opakowaniu jednostkowym środka spożywczego informacji na temat kraju pochodzenia oraz importera („*Made in China for Zero Pasta, Postbus 66, 1170 AB Badhoevedrop, the Netherlands*”) w miejscu mało widocznym dla konsumentów (tj. na zgrzewie w pobliżu kodu kreskowego).
2. Braku podania w oznakowaniu nazwy środka spożywczego.
3. Zamieszczeniu w oznakowaniu błędnych sformułowań w tabeli dot. wartości odżywczej produktu, tj.
  - „*w tym tłuszcze nasycone*”, a nie jak powinno być „w tym kwasy tłuszczowe nasycone (kwasy nasycone)”,
  - „*białka*”, a nie jak powinno być „białko”.
4. Prezentowaniu elementów informacji o wartości odżywczej w nieprawidłowej kolejności, tj. podanie informacji dot. ilości białka przed błonnikiem a nie jak powinno być w pierwszej kolejności informacji dot. ilości błonnika a następnie białka.
5. Rozszerzeniu informacji o wartości odżywczej o dodatkową informację dot. ilości glukomannanu przy informacji dot. błonnika.
6. Poprzedzeniu daty minimalnej trwałości niewłaściwym sformułowaniem.
7. Braku uszczegółowienia informacji w wykazie składników dot. Konjac w zakresie warunków fizycznych tego składnika lub szczególnego przetwarzania jakiemu został on poddany (np. sproszkowany lub w postaci mąki).
8. Poprzedzeniu informacji dotyczącej masy netto środka spożywczego po odsączeniu niewłaściwym sformułowaniem o treści „*masa odsączona*”.

Ponadto wątpliwość budziło:

- Zamieszczenie w oznakowaniu rozbieżnych informacji, tj. oświadczenia o treści „bezglutenowy”, „gluten free”, podczas gdy w wykazie składników jako składnik powodujący alergie lub reakcje nietolerancji (z uwagi na zawartość glutenu) podkreślono „błonnik owsiany” za pomocą pisma (pogrubionej czcionki) wyraźnie odróżniającego go od reszty wykazu składników.

Nadmienia się, że sformułowanie „bezglutenowy” można stosować wyłącznie, jeśli dana żywność w postaci sprzedawanej konsumentowi końcowemu zawiera nie więcej niż 20mg/kg glutenu [zgodnie z art. 3 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) Nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz. Urz. UE L228 z 31.7.2014, str. 5)].

Ponadto podmiot wprowadzający żywność do obrotu winien dysponować dokumentacją (np. wynikami badań) potwierdzającymi zasadność oświadczeń zamieszczonych w oznakowaniu, i przedkładać ją na żądanie organów kontroli.

- Możliwość przechowywania produktu w suchym i chłodnym miejscu po otwarciu opakowania przez okres 2 dni, bez konieczności zapewnienia warunków chłodniczych (umieszczenia w lodówce).

PPIS w Świdnicy w przedmiotowej sprawie wydał decyzję administracyjną nakazującą usunięcie wyżej opisanych nieprawidłowości dystrybutorowi przedmiotowego środka spożywczego. Postępowanie administracyjne w ww. zakresie będzie kontynuowane w 2021 r.

W zakładach obrotu żywnością regularnie oceniano znakowanie środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej oraz suplementów diety, ponadto sprawdzano prawidłowość prezentacji i reklamy ww. środków spożywczych na stronach internetowych. W wypadku stwierdzenia nieprawidłowości w stosunku do podmiotów prowadzących działalność na terenie powiatu świdnickiego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy, zgodnie z posiadanymi kompetencjami wszczął postępowania administracyjne i wydał decyzje nakazujące zapewnienie prawidłowego znakowania, prezentacji i reklamy. W pozostałych przypadkach przekazywano według właściwości miejscowej i rzeczowej sprawy nieprawidłowego znakowania, w tym prezentacji i reklamy, do właściwych terenowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych (pod nadzorem których znajdują się dystrybutorzy/importerzy kwestionowanych środków spożywczych).

W analizowanym roku w ramach urzędowej kontroli żywności dokonano oceny prawidłowości znakowania **159 próbek** (w tym **152** próbek środków spożywczych oraz **7** próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością), pobranych do badań laboratoryjnych.

Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzono w przypadku 33 próbek, w tym **30** próbek środków spożywczych, **1** próbki substancji dodatkowych oraz **2** próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

Wobec producentów / dystrybutorów nieprawidłowo oznakowanych środków spożywczych wszczęto postępowania administracyjne w zakresie poniesienia kosztów poboru próbek do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzonej oceny prawidłowości znakowania. Ponadto przekazywano przedmiotowe sprawy według właściwości miejscowej i rzeczowej do właściwych terenowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych na terenie których prowadzą działalność podmioty wprowadzające do obrotu kwestionowane środki spożywcze. W przypadku zakładów zlokalizowanych w powiecie świdnickim wydano decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie znakowania.

### Skargi i interwencje

W I półroczu 2020 r. do Sekcji BŻ wpłynęło ogółem 43 interwencje zgłoszone przez obywateli pisemnie, mailowo lub osobiście, w tym:

- 30 zgłoszeń, które uznano za wnioski - zgłaszający podali pełne dane, tj. imię i nazwisko oraz adres do korespondencji bądź uzupełnili braki formalne po wystosowaniu przez PPIS w Świdnicy pouczeń dotyczących skarg i wniosków dotkniętych brakami formalnymi, gdyż procedura wnioskowa obligatoryjnie musi zakończyć się urzędowym doręczeniem zawiadomienia o sposobie załatwienia

wniosku,

- 13 zgłoszeń, których nie uznano za wnioski, gdyż opatrzone były brakami formalnymi - zgłaszający nie podali pełnych danych, tj. imienia i nazwiska bądź adresu do korespondencji.

Spośród 43 zgłoszeń:

- 6 pozostawiono bez rozpatrzenia, z uwagi na brak uzupełnienia przez osobę zgłaszającą braków formalnych wniosku, tj. podania danych osobowych lub adresu do korespondencji,
- w przypadku 5 zgłoszeń pomimo braków formalnych (braku podania pełnych danych, tj. tj. imienia i nazwiska bądź adresu do korespondencji) podjęto czynności służbowe, w tym ze względu na zagrożenie zdrowia i życia ludzi.
- 2 wnioski (dotyczące obecności pasożytów w produkcie rybnym, niewłaściwych cech organoleptycznych suplementu diety na bazie tranu o smaku cytrynowym przekazano do wykorzystania służbowego odpowiednio przez: Powiatowego Lekarza Weterynarii w Bydgoszczy, PPIS w Krakowie (pod nadzorem których znajduje się producent/dystrybutor ww. żywności),
- 1 wniosek, który organ otrzymał pod koniec grudnia 2020 r. został rozpatrzony w 2021 r.

Interwencje i wnioski dotyczyły m.in.:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności wprowadzanej do obrotu handlowego, tj. m.in. po upływie dat minimalnej trwałości/ terminów przydatności do spożycia; po spożyciu których wystąpiły objawy zatrucia pokarmowego (np. bóle brzucha); o niewłaściwych cechach organoleptycznych (nietypowy zapachu i smaku),
- prowadzenia działalności bez zgłoszenia (złożenia wniosku o zatwierdzenie i/lub o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej),
- niewłaściwych warunków higienicznych w zakresie wprowadzania do obrotu środków spożywczych,
- braku ciepłej wody w zakładzie obrotu żywnością,
- braku utrzymania czystości i porządku w zakładach obrotu żywnością i żywienia zbiorowego,
- braku wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) w zakładzie obrotu żywnością,
- braku zachowania higieny przez personel zakładu żywienia zbiorowego (brak odzieży ochronnej),
- uciążliwości zapachowych w zakładzie żywienia zbiorowego,
- nieprzestrzegania wytycznych przeciwepidemicznych dla gastronomii i zakładów obrotu żywnością w trakcie epidemii SARS – CoV – 2,
- nieprawidłowego zabezpieczenia owijką z folii aluminiowej wyrobów czekoladowanych,
- złego stanu technicznego wyposażenia kuchni właściwej w zakładzie żywienia zbiorowego,
- obecności szkodników w pomieszczeniach zakładu,
- obecności odchodów gryzoni w opakowaniu jednostkowym przetworu mięsnego, w pieczywie,
- obecności szkodników spożywczych w wyrobach cukierniczych (żywych larw) oraz środkach spożywczych (w postaci żywych owadów latających),
- obecności pasożytów w rybie,
- braku zapewnienia higieniczno-sanitarnych (w tym ciągłości łańcucha chłodniczego) podczas przechowywania żywności.
- nieprawidłowego sposobu żywienia w zakładzie karnym, tj. niesmacznych, niewłaściwie przygotowanych potrawach,



- braku przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności tj. wykazu składników, z wyszczególnieniem wszelkich składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy przygotowaniu lub wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych,
- wprowadzania do obrotu niewłaściwie oznakowanego produktu kosmetycznego,
- obecności dwutlenku tytanu jako nanomateriału w pastach do zębów,
- zbyt małej ilości pieczywa wydawanego w schronisku dla osób bezdomnych.

W związku z interwencjami, przeprowadzono w zakładach ogółem 23 urzędowe kontrole, w tym: 7 zakładach produkcyjnych, 8 w sklepach spożywczych (w tym 2 w super- i hipermarkiecie), 6 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego (w tym 4 w zakładach małej gastronomii), 2 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Ponadto przeprowadzono 2 kontrole w zakładach niewpisanych do rejestru zakładów prowadzonego przez organ.

W wyniku podjętych czynności służbowych w 12 przypadkach stwierdzono zasadność zgłoszonych zarzutów, natomiast w pozostałych przypadkach otrzymane zgłoszenia były niezasadne.

W przypadku stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, wszczęto postępowania administracyjne (w sprawie usunięcia stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych w skontrolowanych zakładach i/lub poniesienia przez strony kosztów kontroli sanitarnych, w trakcie których stwierdzono niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego).

Ponadto, wobec osób winnych nieprawidłowości stwierdzonych podczas wykonywania kontroli sanitarnych (interwencyjnych), zastosowano sankcje karne, tj. nałożono ogółem 12 mandatów karnych na łączną kwotę **4800 zł**.

Ponadto w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 wpływały anonimowe zgłoszenia telefoniczne i mailowe odnośnie nieprzestrzegania w zakładach obrotu żywnością i zakładach żywienia zbiorowego wytycznych przeciwepidemicznych oraz rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. We wszystkich przypadkach przeprowadzono rozmowy telefoniczne z przedsiębiorcami lub pracownikami zakładów, pouczono o przestrzeganiu obowiązujących wytycznych i przepisów w tym zakresie, co potwierdzono w sporządzonych adnotacjach służbowych.

Zgłaszane były również interwencje nieprzestrzegania przez mieszkańców miast i klientów zakładów obrotu żywnością obowiązku zakrywania ust i nosa. W związku z powyższym wystosowano pisma do Komendy Powiatowej Policji w Świdnicy, w których przekazano do wykorzystania służbowego, zgodnie z posiadanymi kompetencjami, informacje w tym zakresie.

Ponadto w 2020 r., do organu wpłynęła skarga podmiotu działającego na rynku spożywczym na nienależyte (nierzetelne) wykonywanie zadań przez pracowników sekcji BŻ podczas kontroli sanitarnej (interwencyjnej) przeprowadzonej w sklepie spożywczym, w związku z otrzymanym wnioskiem osoby skarżącej dotyczącym:

- braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia,
- obecności w sprzedaży środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości,

w tym oferowanej do zakupu i ekspozowanej w sali sprzedaży w wydzielonym pojemniku oznakowanym informacją o treści: „Przecena 50%” (bez oznakowania datą produkcji oraz datą minimalnej trwałości),

- przechowywania pieczywa (w tym pszennego półcukierniczego) nieopakowanego w sposób narażający na zanieczyszczenie,
- obecności szkodników (gryzoni),
- braku bieżącej ciepłej wody przy punktach wodnych.

Przeprowadzenie kontroli sanitarnej w ww. zakładzie oraz prowadzenie postępowania wyjaśniającego/administracyjnego w związku z otrzymanym wnioskiem powierzono pracownikom sekcji BŻ (zatrudnionemu na stanowisku młodszego asystenta oraz na stanowisku starszego asystenta, z 24-letnim doświadczeniem pracy), na których nie wpłynęły dotychczas żadne skargi do organu, w tym w zakresie kompetencji oraz sposobu przeprowadzania kontroli sanitarnych.

Po zapoznaniu się z aktami sprawy, w tym ze zgromadzonym materiałem dowodowym (w postaci zdjęć, nagrania rozmowy ze współnikami spółki cywilnej wykonującymi działalność w sklepie, adnotacjami służbowymi sporządzonymi przez pracowników Sekcji BŻ celem udokumentowania m.in. okoliczności przeprowadzenia czynności kontrolnych w sklepie oraz zachowania osób w niej uczestniczących) PPIS w Świdnicy stwierdził, że zarzuty podnoszone przez osoby, które złożyły skargę względem pracowników organu są niezasadne.

Całość akt sprawy przesłano do organu II instancji celem rozpatrzenia. DPWIS we Wrocławiu uznał skargę za niezasadną, jak również uznał, że sposób prowadzenia kontroli w zakładzie przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy był prawidłowy.

### **Ocena działań w systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt (RASFF)**

Informacje o żywności, która nie spełnia wymagań przepisów prawa żywnościowego i stanowi jednocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów przesyłane są w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (tzw. systemu RASFF) jako powiadomienia alarmowe, informacyjne oraz typu news.

W 2020 roku w ramach systemu RASFF na podstawie otrzymanych powiadomień alarmowych i powiadomień informacyjnych, podejmowano natychmiastowe działania. Powiadomienia dotyczyły niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wprowadzonych do obrotu handlowego.

W analizowanym roku podjęto działania dotyczące:

- **stwierdzenia obecności nieautoryzowanej substancji - tetrahydrocannabinolu (THC) (229mg/kg) oraz nieautoryzowanego składnika nowej żywności - cannabinolu (CBD) (17600 mg/kg) w suplemencie diety,**
- **stwierdzenia obecności Salmonella z grupy C:8 (C2-C3) w produkcie bazylii, który został użyty do produkcji przyprawy do potraw,**
- **braku deklaracji dotyczącej obecności „składnika alergennego” – białka mleka w produktach z Singapuru,**
- **stwierdzenia obecności ciała obcego – kawałka gumy w owocach używanych do produkcji jogurtów, pochodzących z Niemiec,**

- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu estrów glicydowych oraz estrów 3- monochloropropanodiolu (3-MCPD) w oleju z ryżu z otrębów ryżowych”,
- stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella* z grupy CO w 5 na 5 zbadanych próbek świeżego mięsa drobiowego,
- stwierdzenia obecności pleśni w produktach piekarniczych,
- aromatu, który mógł zawierać alergen – gorczycę, użytego do produkcji sera smakowego,
- obecności niezadeklarowanej substancji *sildenafilu* w suplemencie diety
- stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella Enteritidis* w: 5 na 5 zbadanych próbkach produktów drobiowych (kurczakach i ich elementach),
- wystąpienia niepożądanych objawów u dzieci (biegunki, bólu brzucha, wysypki, bólu głowy) po spożyciu nawet niewielkiej ilości produktu pn. „Dipper XL Tongue Painter Raspberry”,
- podejrzenia o wywołanie silnej niewydolności wątroby skutkującej zgonem konsumentki po spożyciu suplementu diety pochodzącego z USA,
- stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella Spp.* w zbadanych próbkach produktu pn. Filet z piersi indyka, „Mrożony filet z indyka”; w produkcie pn. „Kaczka Pekin z jabłkiem” w jajach kurzych ściółkowych,
- stwierdzenia obecności *Salmonella Amsterdam* i *Salmonella Livingstone* w zbadanych próbkach sezamu, kraj pochodzenia Indie,
- niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych w prezentacji/reklamie suplementu diety , wprowadzanego do obrotu handlowego w formie sprzedaży na odległość – przez Internet za pośrednictwem strony internetowej w polskiej wersji językowej,
- niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych w prezentacji/reklamie suplementu diety pochodzącego z Luksemburga, wprowadzanego do obrotu handlowego w formie sprzedaży na odległość – przez Internet za pośrednictwem platformy allegro.pl.
- stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji ołowiu na poziomie  $>3 \text{ mg/dm}^2$  z wyrobu Granit talerz deserowy 20 cm czarny NBC, pochodzącego z Chin,
- stwierdzenia obecności pankreatyny w składzie suplementu diety,
- stwierdzenia obecności kawalków plastiku w czekoladzie z solonymi preclami,
- stwierdzenia niewłaściwych cech organoleptycznych w paprykarzu,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu mikotoksyn (ochratoksyny A) w płatkach jaglanych, w rodzynekach,
- stwierdzenia obecności zanieczyszczenia w postaci fragmentu pestki w powidłach śliwkowych,
- stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych na poziomie  $0.1044 \text{ mg/kg}$  (ppm) z nylonowej łyżki z pomarańczowym silikonowym obrzeżem, (pochodzącej z Chin) oraz z wyrobu pn. „Łyżka z tworzywa sztucznego na poziomie  $0,37 \text{ mg/kg}$ ,
- stwierdzenia wysokiej zawartości witaminy B6 w suplemencie diety dla mężczyzn, (pochodzącym z Wielkiej Brytanii),
- stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella Infantis* w 2 na 5 pobranych próbek produktów drobiowych,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu - glifosatu ( $0,34 \pm 0,17$ ) w produkcie pn. „Kasza jaglana” (wyprodukowanym w Polsce) oraz karbendazymu w pomarańczach-kraj pochodzenia RPA,
- stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella* z grupy BO w papryce słodkiej pochodzącej z Hiszpanii,
- stwierdzenia obecności dwutlenku siarki na poziomie  $13,3 \pm 1,3 \text{ mg/kg}$ ;  $17,5 \pm 1,8 \text{ mg/kg}$ , który nie został zadeklarowany na etykiecie rodzynek- kraj pochodzenia: Turcja,

- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu ( $5,6 \pm 1,1 \mu\text{g/kg}$ ) i sumy WWA  $22,0 \pm 4,7 \mu\text{g/kg}$ ) w produkcie pn.: „Chipsy bananowe”,
- stwierdzenia obecności pleśni w tłuszczu roślinnym do smarowania (pochodzącym z Danii),
- stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella Mbandaka*, w 2 na 5 zbadanych próbek skór szyj tusz drobiowych, w związku z czym wycofywano z obrotu handlowego elementy i tuszki drobiowe (wyprodukowane w Polsce),
- stwierdzenia obecności pleśni na spodzie bułek, wyprodukowanych w Polsce,
- zawartości w składzie herbaty konopnej, pochodzącego z Niemiec, **ciętych liści konopi**, w związku z czym produkt może być środkiem odurzającym oraz stanowić potencjalne zagrożenie dla konsumenta ze względu na zawartość THC,
- stwierdzenia obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w liczbie **210 jtk/g** w jednej próbce produktu pn. „Łosoś wędzony na zimno sałatkowy”, wyprodukowanym w Polsce,
- stwierdzeniem tlenu etylenu w sezamie pochodzącym z Indii, w tym użytym do produkcji bajgli zawierających 2% sezamu (dystrybuowanych przez podmiot działający na rynku polskim); **na poziomie 0,46 mg/kg** w produkcie pn. Sezamki (kraj pochodzenia Indie); w organicznym mielonym amarantusie (kraj pochodzenia: Indie),
- stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu pestycydu – chlorpiryfosu ( $0,061 \pm 0,031 \text{ mg/kg}$ ) w mrożonych brokułach (wyprodukowanym w Polsce),
- stwierdzenia niewłaściwej jakości organoleptycznej (obcego, chemicznego zapachu) chleba tostowego pszennego, wyprodukowanego w Polsce,
- niewłaściwej jakości pokrywek słoików szklanych zawierających imbir, pochodzących z Fidżi,
- stwierdzenia stosowania niedozwolonego do kategorii żywności 8.2 (surowe wyroby mięsne) dodatku E 250 do produktu pn. Mięso mielone Garmażeryjne (wyprodukowanego w Polsce),
- stwierdzenia obecności bakterii *Salmonella* (z grupy B) w 3 na 5 zbadanych próbek produktu pn. Mięso z indyka na kotlety, surowy wyrób mięsny świeży” (wyprodukowanego w Polsce),
- stwierdzenia kadmu na poziomie  $0,067 \pm 0,010 \text{ mg/kg}$  w produkcie zbożowym po 4 miesiącu życia (wyprodukowanym w Polsce),
- stwierdzenia obecności 1 jtk bakterii grupy coli w 250 ml wody w 1 na 5 zbadanych próbek niegazowanej wody źródlanej (wyprodukowanej w Polsce).

W 2020 r. w związku z otrzymanymi powiadomieniami, dotyczącymi ww. produktów, w ramach systemu RASFF przeprowadzono 10 urzędowych kontroli w 10 zakładach znajdujących się pod nadzorem PPIS w Świdnicy, tj.: 9 w sklepach spożywczych (w tym 3 w supermarketach), 1 w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego.

Ponadto na terenie objętym nadzorem (w związku z ogłoszeniem na terytorium Polski stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2) stosowane były kontrole urzędowe, o których mowa w art. 5 b) rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2020/466 z dnia 30 marca 2020 r. w sprawie środków tymczasowych mających na celu ograniczenie ryzyka dla zdrowia ludzi, zwierząt i roślin oraz dobrostanu zwierząt podczas określonych poważnych zakłóceń w systemach kontroli państw członkowskich z powodu choroby koronawirusowej (COVID-19) (Dz. Urz. UE L98 z 31.3.2020, str. 30), tj. za pośrednictwem dostępnych środków porozumiewania się na odległość.

Ww. czynności kontrolne dotyczyły ustalania obecności w obrocie handlowym/na stanach magazynowych w nadzorowanych zakładach żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością będących przedmiotami powiadomień w ramach

systemu RASFF. Zobowiązane strony przesyłały drogą elektroniczną (e-mailem) informacje w ww. zakresie, jak również ustalano stan faktyczny w wyniku rozmów telefonicznych udokumentowanych każdorazowo adnotacjami służbowymi.

O wynikach podejmowanych działań każdorazowo informowano DPWIS we Wrocławiu.

W analizowanym roku w ramach funkcjonowania systemu RASFF nie pobierano prób do badań laboratoryjnych. Nie opracowywano powiadomienia alarmowego ani informacyjnego, w związku z powyższym przeprowadzano wstępnej charakterystyki ryzyka.

### **Ocena działań w systemie RAPEX**

W 2020 r. działania w systemie RAPEX podejmowano w związku z pismami DPWIS we Wrocławiu dotyczącym notyfikacji umieszczonych w przedmiotowym systemie (przekazanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego), tj.:

1. dotyczących produktów kosmetycznych (perfum), w których stwierdzono obecność alergenów zapachowych nie wskazanych w składzie zamieszczonym na opakowaniach produktów [co stanowiło naruszenie przepisów rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 dot. produktów kosmetycznych).

W notyfikacjach dot. ww. perfum nie wskazano konkretnych podmiotów z terenu Polski, które były dystrybutorami notyfikowanych wyrobów.

Podjęte działania służbowe dotyczyły analizy stron internetowych, za pośrednictwem których wprowadzane są do obrotu produkty kosmetyczne (w tym przez podmiot działający na terenie powiatu świdnickiego oraz portal allegro.pl – w odniesieniu do powiatu świdnickiego) - nie stwierdzono w ofertach sprzedaży produktów kosmetycznych ujętych w systemie RAPEX.

Do organu nie wpłynęły również skargi dotyczące przedmiotowego produktu.

2. dotyczącej produktu kosmetycznego- perfum, dystrybuowanych przez polski podmiot, w którym stwierdzono obecność alergenów zapachowych niewskazanych w składzie zamieszczonym na opakowaniu produktu.

Podjęte działania służbowe dotyczyły kontroli sanitarnych przeprowadzonych w 3 zakładach obrotu żywnością, wprowadzających również do obrotu produktu kosmetyczne - nie stwierdzono w sprzedaży zakwestionowanego produktu. W związku z powyższym nie wycofywano go z obrotu handlowego i nie zwracano do dostawcy.

O wynikach podejmowanych działań każdorazowo informowano DPWIS we Wrocławiu.

### **Współpraca Sekcji BŻ z jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumentkimi i środkami masowego przekazu.**

#### **I. Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną**

Współpraca pomiędzy PPIS w Świdnicy, a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świdnicy w ramach „Porozumienia ramowego z dnia 18 grudnia 2018 r.” zawartego

(na szczeblu powiatowym) pomiędzy ww. organami kontroli w oparciu o „Porozumienie ramowe z dnia 16 października 2018 r. zawarte pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii o współpracy i współdziałaniu organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej” w 2020 r. przebiegała bez zastrzeżeń. Ustalenia zawarte w porozumieniu były realizowane na bieżąco. Każdorazowo przekazywano pomiędzy PPIS w Świdnicy i PLW w Świdnicy informacje dot. stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie prowadzonej działalności przez podmioty działające na terenie powiatu świdnickiego, celem podjęcia działań zgodnie z posiadanymi kompetencjami.

Do organów Inspekcji Weterynaryjnej (w tym PLW w Świdnicy) przekazywano każdorazowo informacje dot. niewłaściwej jakości produktów pochodzenia zwierzęcego (w tym powiadomienia w systemie RASFF), których dystrybutorami były podmioty działające na rynku spożywczym, wykonujące działalność w zakładach objętych nadzorem przez ww. organy.

W 2020 r. PPIS w Świdnicy przekazał celem wykorzystania służbowego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Bydgoszczy wniosek (otrzymany drogą elektroniczną) dotyczący obecności pasożyta w zapakowanym oryginalnie przez producenta produkcie rybnym, z uwagi na brak w obrocie produktu, który był przedmiotem interwencji (upłynął termin przydatności do spożycia).

W 2020 r. nie przeprowadzono wspólnych kontroli sanitarnych (w zakładach objętych nadzorem przez PPIS w Świdnicy) z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Świdnicy.

Ponadto nie podejmowano współpracy na zasadach określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Ministra Obrony Narodowej z dnia 15 kwietnia 2011 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z organami Inspekcji Weterynaryjnej, Wojskowej Inspekcji Sanitarnej oraz Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie sprawowania nadzoru nad przestrzeganiem bezpieczeństwa żywności i żywienia (Dz. U. Nr 88, poz. 504) – nie przeprowadzono (z przedstawicielem Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej) wspólnej urzędowej kontroli żywności w hurtowni jaj, która zaopatruje Siły Zbrojne RP w produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja kurze).

W 2020 r. przedstawiciel PPIS w Świdnicy współuczestniczył w kontroli przeprowadzanej przez przedstawicieli Powiatowego Lekarza Weterynarii w Świdnicy (organu wiodącego) w zakładzie mięsny, której przedmiotem było sprawdzenie przestrzegania obowiązujących wytycznych epidemiologicznych oraz przepisów prawa wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

## **II. Współpraca z Powiatowym Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Świdnicy**

W 2020 r. przedstawiciele PPIS w Świdnicy przeprowadzili (w siedzibie Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu - Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Świdnicy) wykład dla rolników/producentów produkcji pierwotnej/osób zainteresowanych prowadzeniem działalności w zakresie Rolniczego Handlu Detalicznego.

Wykład dotyczył prowadzenia działalności w ramach RHD w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu żywności pochodzenia niezwierzęcego (roślinnego) oraz

nadzoru prowadzonego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad ww. formą działalności. Poruszano zagadnienia dot. m.in.:

- Podstaw prawnych i obowiązujących definicji dot. RHD,
  - Procedury rejestracji RHD,
  - Kryteriów uznania działalności za RHD,
  - Miejsc prowadzenia RHD,
  - Obowiązków podmiotu w zakresie zapewnienia warunków higieniczno-sanitarnych podczas prowadzenia RHD,
  - Ogólnych wymagań higienicznych,
  - Limitów żywności zbywanej w ramach RHD,
  - Sposobów pakowania i znakowania produktów produkowanych i wprowadzanych do obrotu w ramach RHD,
  - Sprzedaży internetowej żywności wyprodukowanej w ramach RHD.
- W szkoleniu uczestniczyło ok. 30 osób zainteresowanych.

Podjęte działania (edukacyjno-oświatowe) miały na celu podnoszenie świadomości i edukacji osób zainteresowanych prowadzeniem działalności w zakresie RHD.

Podczas szkolenia udostępniano zainteresowanym opracowaną ulotkę zawierającą istotne informacje na temat RHD.

### **III. Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną**

W 2020 r. nie podejmowano wspólnych działań z Inspekcją Farmaceutyczną. Wyznaczono do wspólnych kontroli 2 apteki (w zakresie sprawdzenia warunków obrotu suplementami diety i środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego) w terminach przypadających na grudzień 2020 r. O powyższym poinformowano pisemnie Wojewódzki Inspektorat Farmaceutyczny we Wrocławiu, Delegatura w Wałbrzychu.

### **IV. Współpraca ze środkami masowego przekazu**

W analizowanym roku, wzorem lat ubiegłych, kontynuowano zamieszczanie w Internecie odpowiedzi na pytania petentów w zakresie tematycznym dotyczącym bezpieczeństwa żywności, warunków wprowadzania do obrotu określonych środków spożywczych.

### **V. Współpraca ze Strażą Miejską**

W 2020 r. nie przeprowadzono żadnych działań kontrolnych w ramach współpracy z funkcjonariuszami Straży Miejskiej.

### **VI. Współpraca z Policją**

W 2020 r., w związku z ogłoszonym w Polsce stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, przeprowadzano wspólne wizytacje w zakładach żywieniowo-żywnościowych oraz działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (przy współudziale funkcjonariuszy publicznych – przedstawicieli Komendy Powiatowej Policji w Świdnicy) mających na celu kontrolę przestrzegania obowiązujących wytycznych epidemiologicznych oraz przepisów prawa wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych

ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Ponadto przeprowadzono wspólne kontrole sanitarne w 2 zakładach, tj. w 1 sklepie spożywczym oraz 1 zakładzie małej gastronomii.

## **VII. Współpraca z organami celnymi**

W 2020 r. nie podejmowano współpracy z organami celnymi w zakresie granicznych kontroli sanitarnych.

## **VIII. Współpraca z Urzędami Miast i Gmin w powiecie świdnickim**

Współpraca dotyczyła przede wszystkim uzyskiwania / wymiany informacji o podmiotach gospodarczych w zakresie prowadzonej przez nich działalności gospodarczej, jak również dot. nieprzestrzegania przepisów określonych w obowiązującym rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.

## **IX. Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy**

W analizowanym okresie PPIS w Świdnicy podejmował wspólnych działań z Państwową Inspekcją Pracy.

## **X. Współpraca z Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Świdnicy**

Współpraca dotyczyła przede wszystkim wymiany informacji dot. nieprzestrzegania przepisów określonych w obowiązującym rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii w Polsce wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.

## **XI. Współpraca z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska**

W 2020 r. zgodnie z „Planem działania na 2020 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” realizowanego w ramach Porozumienia z dnia 0.01.2015 r. w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN, IHARS, IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” przeprowadzono 1 wspólną kontrolę produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego przez przedstawiciela PPIS w Świdnicy i Inspekcji Ochrony Środowiska (IOŚ) w jednym z indywidualnych gospodarstw rolnych, w którym prowadzona jest działalność w zakresie uprawy i wprowadzania do obrotu pomidorów i ogórków. W skontrolowanym gospodarstwie rolnym nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas kontroli przedstawiciel IOŚ pobrał do badań 2 próbki gleby (w kierunku oznaczenia parametrów fizykochemicznych: metali ciężkich, tj. Cu, Pb, Cd, As i Hg), na której prowadzona uprawa produktów pochodzenia roślinnego. W związku z powyższym WIOŚ, Delegatura w Wałbrzychu poinformowała PPIS w Świdnicy o wynikach badań przedmiotowych próbek, które spełniają normy określone w rozporządzeniu Ministra



Środowiska z dnia 1 września 2016 r. w sprawie sposobu prowadzenia oceny zanieczyszczenia powierzchni ziemi (Dz. U. z 2016, poz. 1395).

W planie działania na rok 2020 nie ujęto poboru próbek żywności (przez PPIS w Świdnicy) w ramach urzędowej kontroli produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w wyznaczonym do wspólnej kontroli gospodarstwie rolnym.

*Opracowała:*

*Beata Kryjak, tel. 74-852-20-91/92 wew. 27, Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia*

### **III. HIGIENA PRACY**

#### **Ocena środowiska pracy**

Sekcja Higieny Pracy w 2020 roku posiadała pod nadzorem 879 zakładów pracy, w których zatrudnionych było ogółem 25 616 pracowników, z tego 2 126 osób (8,29%) zatrudnionych było w warunkach występowania przekroczeń dopuszczalnych norm czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy.

Na terenie powiatu świdnickiego w 2020 roku skontrolowano 111 zakładów pracy, w których przeprowadzono 118 kontroli sanitarnych. Zakres kontroli obejmował:

- ocenę zagrożeń zawodowych występujących w środowisku pracy,
- dokonywanie szczegółowej analizy wyników badań środowiskowych na stanowiskach pracy z uwzględnieniem występowania przekroczeń obowiązujących norm i chorób zawodowych,
- nadzór nad obowiązkiem zapewnienia przez pracodawców opieki profilaktycznej nad pracownikami,
- sprawdzenie warunków pracy w obiektach wprowadzających do obrotu i stosujących w działalności zawodowej niebezpieczne substancje/mieszanki chemiczne stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzkiego,
- podejmowanie działań w zakresie zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych.

Dodatkowo w 2020 roku Sekcja Higieny Pracy w zakładach pracy przeprowadzała wizytacje dotyczące przestrzegania przez pracodawców zaleceń dotyczących zagrożenia epidemicznego koronawirusem SARS-CoV-2 wywołującego COVID-19.

Do najczęściej stwierdzanych podczas kontroli uchybień należały:

- brak oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą na określonych stanowiskach pracy w tym w zakresie narażenia pracowników na wirus SARS-CoV-2,
- brak aktualnych wyników pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy,
- brak aktualnego zaświadczenia lekarskiego u pracowników stwierdzającego brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na zajmowanym stanowisku pracy,

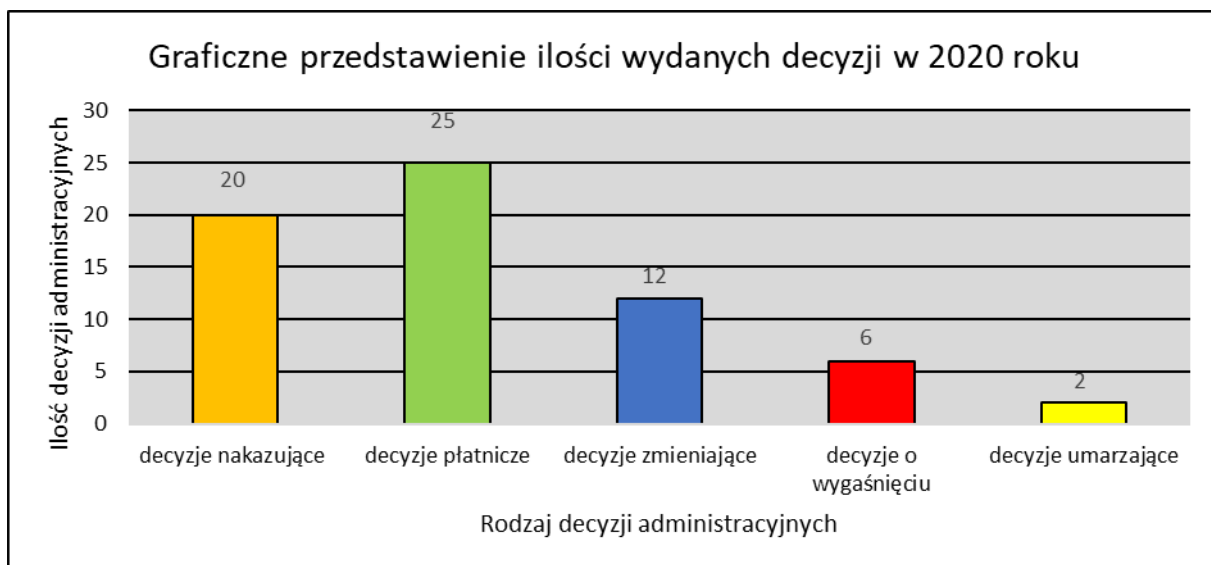
- nie zachowanie częstotliwości wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy w zakładzie,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia pyłów niesklasyfikowanych ze względu na toksyczność – frakcja wdychalna na stanowiskach pracy,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowiskach pracy,
- brak spisu niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych,
- niewłaściwy stan techniczny podłogi w szatni (liczne ubytki w wykładzinie z tworzywa sztucznego),
- brak jadalni,
- niewłaściwy stan techniczny kasetonów na suficie w pomieszczeniu szatni z wydzielonym miejscem do spożywania posiłków i w toalecie połączonej z pomieszczeniem z natryskami (kasetony zagrzebione, z zaciekami),
- brudne ściany i sufit z odpadającą farbą, z zaciekami w pomieszczeniu higienicznosanitarnym przeznaczonym dla pracowników,
- brudne ściany i sufit w pomieszczeniu szatni i umywalni,
- brudne ściany i sufit z ubytkami boazerii na ścianach w pomieszczeniu jadalni,
- uszkodzona umywalka w pomieszczeniu umywalni,
- niewystarczająca ilość umywalk oraz kabin natryskowych w pomieszczeniu szatni damskiej,
- brak programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas i na drgania działające na organizm człowieka przez kończyny górne pracowników zatrudnionych na stanowiskach pracy,
- brak doboru ochronników słuchu dla pracowników zatrudnionych na stanowiskach pracy,
- brudne ściany w pomieszczeniu szatni męskiej,
- niezachowana odległość pomiędzy dwoma rzędami szaf odzieżowych w szatni damskiej,
- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- niezgodne z obowiązującymi przepisami oznakowanie pojemników zawierających mieszaniny chemiczne,
- nieopracowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki

wprowadzanych do obrotu niebezpiecznych mieszanin chemicznych,

- brak pozwolenia na obrót produktu biobójczego.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wydano ogółem decyzji: nakazujących – 20, umarzających postępowanie administracyjne – 2, zmieniających termin wykonania obowiązków – 12, o wygaśnięciu – 6, płatniczych - 25 na kwotę 6 888,67 zł. Nie wydano decyzji unieruchamiających zakłady pracy, oddziały czy stanowiska pracy.

W omawianym okresie nie stwierdzono drastycznych zdarzeń zagrażających życiu lub zdrowiu pracowników, nie wydano decyzji dotyczących unieruchomień zakładu, oddziału, stanowiska.



Rysunek 1

W 2020 r. wydano 3 upomnienia dotyczące niewykonania przez strony w wyznaczonym terminie obowiązków nałożonych decyzją, nakazy dotyczyły:

- zapewnienia pracownikom jadalni zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- doprowadzenia do stanu zgodnego z obowiązującymi wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi podłogę w szatni poprzez usunięcie licznych ubytków w wykładzinie z tworzywa sztucznego,
- doprowadzić do stanu zgodnego z obowiązującymi wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi pomieszczenia higienicznosanitarne poprzez:
  - usunięcie zabrudzeń ze ścian szatni damskiej,
  - usunięcie zabrudzeń ze ścian w szatni męskiej,
- wyposażyć, zgodnie z obowiązującymi przepisami, szatnię damską w odpowiednią ilość umywalek,
- zapewnić, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szatni damskiej wystarczającą ilość kabin natryskowych,

- opracować zgodnie z obowiązującymi przepisami karty charakterystyki wprowadzanych do obrotu niebezpiecznych mieszanin chemicznych, poprzez podanie: danych dotyczących dostawcy karty charakterystyki oraz numeru telefonu alarmowego w sekcji 1; aktualnych przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska specyficznych dla mieszaniny w sekcji 15.

W dwóch przypadkach strony po wydaniu upomnienia nie wykonały obowiązków nałożonych w decyzjach, w związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy wydał dwa tytuły wykonawcze. Po wydaniu tytułu wykonawczego jeden zakład wykonał obowiązki nałożone w decyzji, w przypadku drugiego zakładu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy wydał decyzję o wygaśnięciu swojej decyzji. W jednym przypadku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy przychylił się do prośby strony i wystawił decyzję zmieniającą termin wykonania nakazów.

W 2020 r. wydano 3 tytuły wykonawcze, w tym jeden po upomnieniu z 2019 r.

Treść obowiązków:

- zapewnić pracownikom jadalnię zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- zapewnić pracownikom szatnię zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- doprowadzić do stanu zgodnego z obowiązującymi wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi podłogę w szatni poprzez usunięcie licznych ubytków w wykładzinie z tworzywa sztucznego,
- opracować zgodnie z obowiązującymi przepisami karty charakterystyki wprowadzanych do obrotu niebezpiecznych mieszanin chemicznych, poprzez podanie: danych dotyczących dostawcy karty charakterystyki oraz numeru telefonu alarmowego w sekcji 1, aktualnych przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska specyficznych dla mieszaniny w sekcji 15.

W ślad za wydanymi tytułami wydano 8 postanowień o nałożeniu grzywny na łączną kwotę 8 500 zł. Cztery grzywny na łączną kwotę 3 500 zł. zostały ściągnięte. Wydane postanowienia dotyczyły czterech zakładów pracy. Obowiązki ujęte w tytułach wykonawczych dotyczące dwóch zakładów nie zostały wykonane i nadal toczy się postępowanie egzekucyjne. Na obowiązki ujęte w tytułach wykonawczych dotyczące dwóch zakładów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy wydał decyzje o wygaśnięciu swojego postępowania.

W 2020 r. wydano dwa postanowienia dotyczące umorzenia postępowania, jedno w sprawie zarzutów do administracyjnego tytułu wykonawczego oraz jedno dotyczące sprostowania omyłki pisarskiej.

W 2020 roku wydano 6 decyzji stwierdzających wygaśnięcie w części wykonania nałożonych obowiązków w decyzji.

W pierwszej decyzji wygaśnięcie dotyczyło zapewnienia pracownikom jadalni zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz doprowadzenia do stanu zgodnego z obowiązującymi wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi podłogi w szatni poprzez usunięcie licznych ubytków w wykładzinie z tworzywa sztucznego. Uzasadnieniem wydania ww. decyzji było nie zatrudnianie przez stronę pracowników, co zostało potwierdzone drukiem ZUS P ZWUA potwierdzającym wyrejestrowanie pracowników z ubezpieczeń.

W drugiej i trzeciej decyzji wygaśnięcie dotyczyło obniżenia do norm dopuszczalnych stężenia krzemionki krystalicznej - kwarc, krystobalit na stanowiskach pracy. Uzasadnieniem wydania ww. decyzji było zakończenie produkcji wyrobów wraz z rozwiązaniem umów o pracę z pracownikami oraz likwidacja firmy.

Czwarta decyzja dotyczyła zapewnienia pracownikom jadalni i szatni zgodnie z obowiązującymi przepisami. Uzasadnieniem wygaśnięcia decyzji było nie zatrudnianie przez stronę pracowników, co zostało potwierdzone drukiem ZUS P ZWUA potwierdzającym wyrejestrowanie pracowników z ubezpieczeń.

Piąta decyzja dotyczyła wykonania i przedłożenia aktualnych pomiarów stężeń czynników chemicznych i stężenia pyłów niesklasyfikowanych ze względu na toksyczność i krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit na stanowisku pracy spawacza. Uzasadnieniem wydania ww. decyzji było zwolnienie z obowiązku świadczenia pracy pracownika zatrudnionego na stanowisku pracy spawacza oraz rozwiązanie umowy o pracę za wypowiedzeniem. Jednocześnie strona oświadczyła, że nie prowadzi prac spawalniczych i w związku z tym nie zatrudnia żadnych osób na stanowisku pracy spawacza. W przypadku konieczności wykonania prac spawalniczych strona zobowiązuje się zlecać wykonanie ww. prac firmom zewnętrznym.

W szóstej decyzji wygaśnięcie dotyczyło wykonania i przedłożenia aktualnych pomiarów stężenia pyłów niesklasyfikowanych ze względu na toksyczność - frakcja wdychalna, stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit– frakcja respirabilna, natężenia hałasu na stanowisku pracy, zapewnienia pracownikom jadalni zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz doprowadzenie do stanu zgodnego z obowiązującymi wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi pomieszczenie szatni poprzez usunięcie zabrudzeń ze ścian. Uzasadnieniem wydania ww. decyzji było przeniesienie zakładu na nowy adres.

W 2020 r. w jednym zakładzie pracy w związku z brakiem utrzymania czystości i porządku stanowisk pracy (zużyte czyściwo, brudne rękawice robocze, kubki papierowe po napojach składowane przy maszynach, na pojemnikach z produktami chemicznymi, na palety pojemnikach, w wannie wychwytowej pod pojemnikiem z mieszaniną niebezpieczną nakrętki stalowe, brudne czyściwo) nałożony został mandat na kwotę 500,00 zł.

- W 2020 roku podczas wykonywanych czynności kontrolnych informowano pracodawców, że na stronie internetowej [www.bhpnatak.pl](http://www.bhpnatak.pl) znajdują się informacje na temat kampanii „Dobry przepis na bezpieczeństwo” koordynowanej przez Państwową Inspekcję Pracy.
- W kontrolowanych zakładach pracy zbierano informacje na temat przestrzegania zakazu palenia tytoniu i innych wyrobów tytoniowych w tym papierosów elektronicznych przez pracowników, przekazywano ulotki i plakaty na temat szkodliwości palenia papierosów.
- W związku z obowiązującym na terenie kraju stanu epidemii spowodowanym wirusem Sars-Cov-2 podczas kontroli podjęto działania informacyjno-edukacyjne poprzez informowanie pracodawców, że na stronie internetowej MZ i GIS znajdują się aktualne informacje i wytyczne dot. koronawirusa oraz przekazywano instrukcje prawidłowego mycia rąk opracowanej przez GIS.

### **Chemikalia - wprowadzanie do obrotu i stosowanie w działalności gospodarczej**

W 2020 roku przeprowadzono w ramach nadzoru nad:

- substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – 63 kontrole,
- produktami biobójczymi – 34 kontrole,
- substancjami, mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 25 kontroli,
- detergentami – 6 kontroli,
- czynnikami biologicznymi - 19 kontroli.

W 2020 r. przeprowadzono 63 kontroli w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym 16 kontroli w podmiotach odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu, 1 kontrolę u importera substancji chemicznych i ich mieszanin oraz 46 kontroli w zakładach stosujących według ewidencji obiektów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w podmiotach wprowadzających do obrotu niebezpieczne substancje i niebezpieczne mieszaniny chemiczne w jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niezgodnych z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki niebezpiecznych mieszanin chemicznych.

Na stwierdzone uchybienia została wydana decyzja administracyjna, nakaz został wykonany.

Ponadto w 2020 roku przeprowadzono 5 kontroli w stacjach paliw na terenie powiatu świdnickiego w zakresie posiadania koncesji, wpisu do rejestru oraz zgłoszenia do Prezesa URE infrastruktury paliw ciekłych. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny chemiczne w jednym zakładzie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnego spisu stosowanych niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych,
- brak oznakowania pojemników zawierających mieszaniny chemiczne stosowane przy produkcji na stanowiskach pracy.

W związku z powyższym wydano jedną decyzję administracyjną z określonym terminem realizacji, nakazy zostały wykonane, co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

W 2020 skontrolowano dwa zakłady pracy stosujące i dwa podmioty wprowadzające do obrotu prekursorsy narkotyków kategorii 2 i 3 nie stwierdzono uchybień.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy nie posiada na terenie objętym nadzorem Sekcji Higieny Pracy producentów środków powierzchniowo-czynnych i detergentów oraz podmiotów zajmujących się importem detergentów.

W 2020 roku przeprowadzono 6 kontroli w zakresie detergentów. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że detergenty oceniane pod kątem kart charakterystyki i oznakowania są zgodne z obowiązującymi przepisami. W związku z tym nie stwierdzono uchybień w tym zakresie oraz nie wydano decyzji administracyjnych.

W zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi w 2020 r. przeprowadzono 34 kontrole, w tym 11 kontroli w podmiotach odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych oraz 23 kontrole w zakładach stosujących produkty biobójcze.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach stosujących produkty biobójcze nie stwierdzono uchybień, natomiast w podmiotach odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych w jednym zakładzie stwierdzono uchybienie w zakresie udostępniania na rynku produktu mającego odstraszać komary, który nie posiadał pozwolenia albo zezwolenia na handel równoległy ani pozwolenia na obrót zezwalającego na udostępnianie na rynku oraz stosowanie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej produktów biobójczych.

W tym zakresie wydano jedną decyzję administracyjną dotyczącą:

- wycofania z obrotu ww. produktu biobójczego oraz powiadomienia dystrybutora produktu biobójczego o tym fakcie,
- zabezpieczenia produktu w miejscu jego przechowywania do czasu uzyskania stosownego pozwolenia,
- przedstawienia dokumentów potwierdzających wycofanie z obrotu produktu biobójczego.

Z terminem natychmiastowego wykonania w mocy prawa. Produkt został wycofany z obrotu i zwrócony do producenta.

W 2020 roku skontrolowano 20 zakładów, łącznie przeprowadzono 25 kontroli w zakresie czynników rakotwórczych, w tym:

- 21 kontroli w zakładach stosujących w działalności zawodowej czynniki rakotwórcze,
- 4 kontrole podczas prac przy usuwaniu wyrobów zawierających azbest.

Prace rozbiórkowe prowadzone były na terenie działania PSSE w Świdnicy, natomiast firmy zajmujące się ww. pracami mają siedzibę poza terenem powiatu świdnickiego. Przy usuwaniu wyrobów zawierających azbest zatrudnionych było 21 pracowników.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 6 zakładach pracy stwierdzono następujące uchybienia:

- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowisku pracy,
- brak wyników pomiarów stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowiskach pracy.

Na stwierdzone uchybienia zostały wydane decyzje administracyjne z określonym terminem realizacji. Nakazy z trzech decyzji zostały wykonane. W pozostałych termin nie minął.

W 2020 roku wydano jedną decyzję o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej ujętej w poz. 17 pkt 7 wykazu chorób zawodowych- nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi: rak krtani.

W 2020 r. przeprowadzono 19 kontroli w zakresie czynników biologicznych w 19 zakładach pracy.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w czterech zakładach pracy stwierdzono uchybienia w zakresie czynników biologicznych.

Uchybienia dotyczyły braku oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą w zakresie czynników biologicznych na stanowiskach pracy w tym w zakresie narażenia pracowników na wirus SARS-CoV-2.

W związku z powyższym wydano 4 decyzje administracyjne z określonym terminem realizacji. Nakazy z trzech decyzji zostały wykonane. W jednym przypadku strona zwróciła



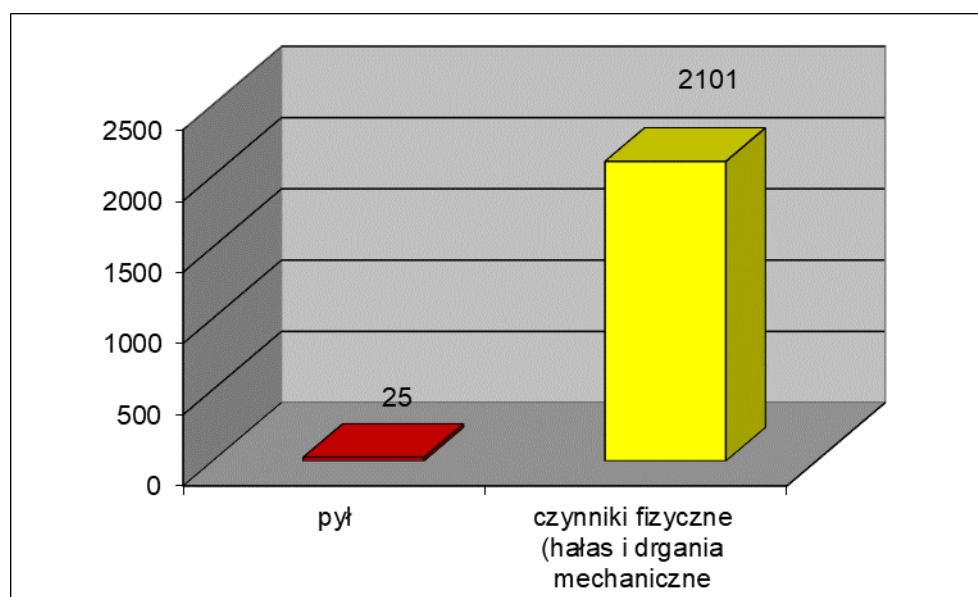
się z wnioskiem o przesunięcie terminu wykonania obowiązku. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy przychylił się do prośby strony i wydał decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązku, termin realizacji nie minął.

Wg ewidencji w PSSE w Świdnicy brak jest zakładów zajmujących się mikroorganizmami i organizmami genetycznie modyfikowanymi.

### Ocena narażenia zawodowego

Na podstawie dokonanej analizy posiadanej dokumentacji wyników badań środowiskowych i przeprowadzonych kontroli sanitarnych, charakterystyka zagrożeń zawodowych w zakładach pracy objętych nadzorem przedstawia się następująco:

- liczba zatrudnionych w 2020 roku na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik szkodliwy w stężeniach / natężeniach powyżej NDS<sup>1</sup>/NDN<sup>2</sup> ogółem 2126, w tym:  
pyły - 25,  
czynniki fizyczne (hałas i drgania mechaniczne) - 2101.



Rysunek 2

Z powyższego wykresu wynika, że w zakładach nadzorowanych dominują czynniki fizyczne: hałas, drgania mechaniczne.

W 2020 r. na terenie Wałbrzyskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej "INVEST-PARK" Podstrefy Żarów, Świebodzice i Świdnica skontrolowano 8 zakładów pracy, w których przeprowadzono 9 kontroli warunków pracy. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono uchybienia w 1 zakładzie pracy. Stwierdzono uchybienia tj.:

<sup>1</sup> NDS – Najwyższe Dopuszczalne Stężenie

<sup>2</sup> NDN - Najwyższe Dopuszczalne Natężenie

- brudne ściany w pomieszczeniu szatni męskiej,
- niezachowana odległość pomiędzy dwoma rzędami szaf odzieżowych w szatni damskiej,
- brak aktualnego spisu niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych stosowanych w zakładzie,
- brak oznakowania pojemników zawierających mieszaniny chemiczne stosowane przy produkcji na stanowiskach pracy,
- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wszczęto postępowanie administracyjne. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną z określonym terminem realizacji, nakazy zostały wykonane, co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

W ww. zakładzie w związku z brakiem utrzymania czystości i porządku stanowisk pracy (zużyte czyściwo, brudne rękawice robocze, kubki papierowe po napojach składowane przy maszynach, na pojemnikach z produktami chemicznymi, na paleta pojemnikach, w wannie wychwytowej pod pojemnikiem z mieszaniną niebezpieczną nakrętki stalowe, brudne czyściwo) nałożony został mandat na kwotę 500,00 zł.

Na terenie powiatu świdnickiego do zakładów będących w ewidencji Sekcji Higieny Pracy o podwyższonym poziomie ryzyka zawodowego należy zaliczyć 30 kamieniołomów i 107 zakładów zajmujących się obróbką kamienia. Wydobycie i przerób kamienia odbywa się za pomocą urządzeń stwarzających duże zagrożenie dla zatrudnionych pracowników: hałas, zapylenie, drgania o ogólnym działaniu na organizm człowieka, drgania działające na organizm człowieka przez kończyny górne. W celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy pracodawcy stosują rotację pracowników, wprowadzają nowe procesy technologiczne, skracają czas pracy oraz wdrażają programy działań technicznych i organizacyjnych mających na celu najskuteczniejsze zmniejszenie narażenia pracowników na hałas i drgania mechaniczne. Pracownicy zatrudnieni w narażeniu na czynniki szkodliwe zobowiązani są do stosowania środków ochrony indywidualnej takich jak maski p/pyłowe, ochronniki słuchu, okulary, rękawice antywibracyjne.

W 2020 roku skontrolowano 13 zakładów pracy należące do branży górniczej (kamieniołomy, zakłady kamieniarskie), w których przeprowadzono ogółem 15 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono uchybienia w 6 zakładach pracy.

Stwierdzono uchybienia tj.:

- brak jadalni dla pracowników,
- liczne ubytki w wykładzinie z tworzywa sztucznego znajdującej się na podłodze w szatni,
- brak wyników pomiarów pyłów nieklasyfikowanych ze względu na toksyczność – frakcja wdychalna na stanowiskach pracy,
- brak wyników pomiarów stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowisku pracy,
- brak wyników pomiarów natężenia drgań o działaniu ogólnym na organizm człowieka na stanowisku pracy,
- brak wyników pomiarów natężenia hałasu,
- brak wyników pomiarów natężenia drgań mechanicznych działających na organizm człowieka przez kończyny górne na stanowisku pracy,
- brak oceny ryzyka zawodowego dla pracownika zatrudnionego na stanowisku pracy,
- brudne ściany i sufit z odpadającą farbą, z zaciekami w pomieszczeniu higienicznosanitarnym przeznaczonym dla pracowników.
- w pomieszczeniach higienicznosanitarnych: brudne ściany i sufit w pomieszczeniu szatni, brudne ściany i sufit, ubytki boazerii na ścianach w pomieszczeniu jadalni, brudne ściany i sufit w pomieszczeniu umywalni, uszkodzona umywalka w pomieszczeniu umywalni,
- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- w szatni zbyt mała szerokość przejść między dwoma rzędami szaf odzieżowych.
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowisku pracy,
- brak programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas pracowników zatrudnionych na stanowisku pracy kliniarza,
- brak programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na drgania działające na organizm człowieka przez kończyny górne pracowników zatrudnionych na stanowisku pracy,
- brak doboru ochronników słuchu dla pracowników zatrudnionych na stanowisku pracy kliniarza.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami w zakładach pracy wszczęto postępowanie administracyjne. W związku z powyższym wydano 5 decyzji

administracyjnych z określonym terminem realizacji (4 w 2020 r., 1 w 2021 r.), nakazy z jednej decyzji zostały wykonane, co potwierdziła kontrola sprawdzająca, natomiast termin z pozostałych decyzji nie minął.

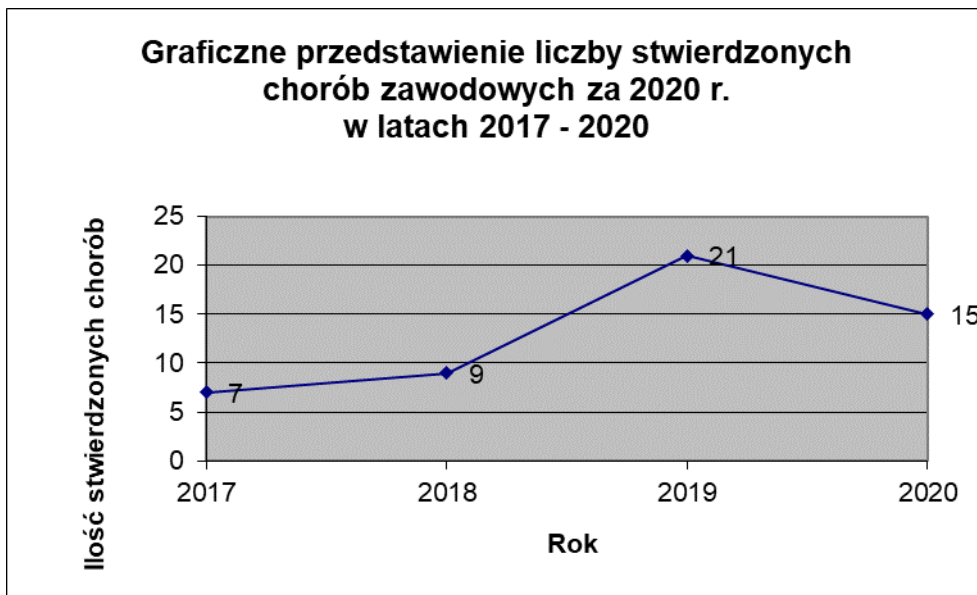
W jednym zakładzie prowadzone było postępowanie administracyjne, jednak w związku z pismem strony informującym, że zakład nie zatrudnia pracowników, (druki ZUS P ZWUA potwierdzające wyrejestrowanie pracowników z ubezpieczeń) została wydana decyzja stwierdzająca wygaśnięcie decyzji w części dotyczącej wykonania nałożonych obowiązków.

### **Choroby zawodowe**

W 2020 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdnicy wpłynęło łącznie 27 podejrzeń chorób zawodowych. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających sporządzono 139 kart oceny narażenia zawodowego oraz wydano ogółem 7 decyzji w sprawach chorób zawodowych, w tym: 15 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej i 2 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

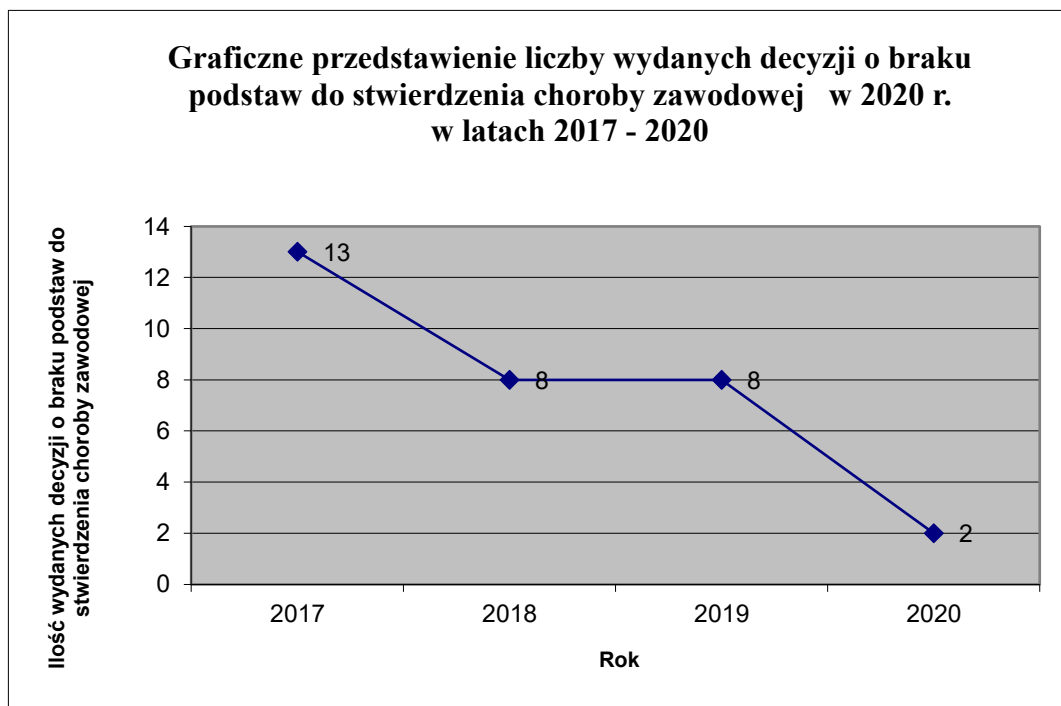
Wśród stwierdzonych chorób zawodowych dominowały:

- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka - 7 decyzji,
- pylica płuc: pylica krzemowa –3 decyzje,
- obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1, 2, 3 kHz – 2 decyzje,
- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat – 1 decyzja,
- przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki - 1 decyzja.



Rysunek 3

Z powyższego wykresu wynika, że ilość stwierdzonych chorób zawodowych w 2020 roku zmniejszyła się o 6 w stosunku do roku poprzedniego.



Rysunek 4

Z powyższego wykresu wynika, że ilość wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w 2020 roku zmniejszyła się o 6 w stosunku do roku poprzedniego.

- Najczęściej występujące choroby zawodowe to:
- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka – występujące u pracowników zatrudnionych w przemyśle,

- przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki – występujące u pracowników zatrudnionych w przemyśle,
- pylica płuc: pylica krzemowa - występujące u pracowników branży górniczej,
- obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1, 2, 3 kHz - występujące u pracowników zatrudnionych w przemyśle,
- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat – występujące u nauczycieli,
- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza – występujące u pracowników branży leśnej i rolników.

W 2020 roku na podstawie art. 105 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 256, z późn. zm.) zostało wydanych 10 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie chorób zawodowych.

W omawianym okresie na podstawie art.113 § 1 i § 2, art. 123 §1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 256, z późn. zm.) wydano 1 postanowienie o sprostowaniu omyłki pisarskiej.

Na podstawie art. 35, art. 36, art. 123 § 1 kpa wydano 3 postanowienia, które dotyczyły wyznaczenia nowego terminu załatwienia sprawy.

W 2020 roku sporządzono ogółem 139 kart oceny narażenia zawodowego, w tym:

- 122 karty oceny narażenia zawodowego dla DWOMP w Wałbrzychu,
- 1 kartę oceny narażenia zawodowego dla DWOMP we Wrocławiu,
- 3 karty oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Katowicach,
- 3 karty oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Wałbrzychu,
- 1 karta oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Chełmnie,
- 6 kart oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Jaworze,
- 1 karta oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Rybniku,
- 2 karty oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Opolu.

### **Środki zastępcze „dopalacze”**

W 2020 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy nie wpłynęły żadne sprawy w związku z ujawnieniem posiadania środków zastępczych wśród osób z powiatu świdnickiego..

Jednocześnie, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie zakazu wprowadzania do obrotu na terenie powiatu świdnickiego środków zastępczych do sprawy, która wpłynęła w 2019 roku.

W 2020 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy nie wpłynęły zgłoszenia podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi „dopalaczami”.

*Opracowała:*

*Małgorzata Zawada Kierownik Sekcji Higieny Pracy*

## **IV. EPIDEMIOLOGIA**

W 2020 r. pod nadzorem PSSE w Świdnicy znajdował się 3 podmioty lecznicze z rodzajem działalności stacjonarnej i całodobowej:

- „MIKULICZ” Sp. z o. o. Szpital im. Jana Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej- Curie 3-7, w którym przeprowadzono 1 kontrolę.
- SPZOZ w Świdnicy . ul. Leśna 27-29 , 58-100 Świdnica :
  - Regionalny Szpital Specjalistyczny LATAWIEC . ul. Leśna 27-29 , 58-100 Świdnica,
  - Szpital Reumatologiczno-Rehabilitacyjny im. dr Z. Walla w Żarowie, ul. Wojska polskiego 7, 58-130 Żarów (przekazane przez WSSE we Wrocławiu w dniu 28.05.2020 r. pod nadzór PSSE w Świdnicy).
- MK MEDIC Dariusz Chruścik, Jacek Wiktorowski s.c. w Świdnicy, ul. Jodłowa 38 (szpital jednego dnia).

Obiekty należące do SPZOZ w Świdnicy . ul. Leśna 27-29 nie były ujęte w harmonogramie kontroli na 2020 r. ponieważ przekazano je pod nadzór PSSE w Świdnicy w dniu 28.05.2020 r.

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego obiektu**

W 2020 r. w „MIKULICZ” Sp. z o. o. Szpitalu im. Jana Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej-Curie 3-7 zaplanowano 2 kontrole z czego przeprowadzono 1 kontrolę. Była to kontrola oddziału dziecięcego dotycząca sprawdzenia wykonania obowiązków z decyzji, które wykonano tj .

- wydzielono odcinek dla dzieci młodszych do lat 3 wyposażony w służbę umywalkowo-fartuchowa i punkt pielęgniarski,

- zapewniono izolatkę,
- zapewniono w odcinku dla dzieci młodszych do lat 3 ( dopuszczalną metodę) ciągłej obserwacji pacjentów za pomocą kamery posiadającej rezerwowe zasilanie z funkcją autostartu.

W Szpitalu prowadzone jest nadal postępowanie administracyjne w celu wyegzekwowania pozostałych obowiązków przedmiotowej decyzji.

Nie przeprowadzono 1 kontroli z powodu wystąpienia stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusa SARS CoV-2 w Rzeczypospolitej Polskiej.

### **Zaopatrzenie w wodę**

„MIKULICZ” Sp. z o. o. Szpital im. Jana Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach korzysta z wody wodociągu Świebodzice – Dobromierz. Szpital posiada też zbiornik wody pitnej napełniany wodą z wodociągu publicznego w Świebodzicach.

### **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Szpital przekazuje odpady do unieszkodliwiania na podstawie umowy zawartej ze specjalistyczną firmą. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania. Odpady zbierane są do worków jednorazowego użycia. Worki jednorazowego użycia umieszczane są w sztywnych, plastikowych pojemnikach lub na stelażach. Worki na odpady wymieniane są na nowe po napełnieniu do 2/3 objętości lub przed upływem 72 godz. od pierwszego wsadu, następnie są zamykane szczelnie i odpowiednio oznakowane. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane są do sztywnych, odpornych na uszkodzenia mechaniczne pojemników. Transport odpadów medycznych z miejsca powstania do wydzielonego miejsca przechowywania, odbywa się w specjalnych sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, bądź w specjalnych wózkach. Wózki i pojemniki do transportu odpadów są dezynfekowane i myte po każdym użyciu w/g instrukcji postępowania z odpadami. Personel zbierający odpady zabezpieczony jest w środki ochrony osobistej (fartuch, rękawice). Szpital posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi, a przy stanowiskach pracy znajdują się instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów.

### **Pranie bielizny**

Bielizna szpitalna prana jest przez wyspecjalizowaną pralnię. Bielizna brudna transportowana jest w workach foliowych samochodami w/w firmy.

Bielizna czysta dla poszczególnych oddziałów jest pakowana w oddzielne w podwójne worki płócienne i foliowe, które są zamykane klipsami. Transport bielizny czystej odbywa się wózkami i samochodami w/w firmy.



Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonych zamykanych szafach lub w magazynach bielizny czystej. Magazyny takie znajdują się na poszczególnych oddziałach lub w innych pomieszczeniach szpitala.

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego obiektu**

W okresie sprawozdawczym w MK MEDIC Dariusz Chruścik, Jacek Wiktorowski s.c. Świdnicy, ul. Jodłowa 38 nie przeprowadzono 1 kontroli z powodu wystąpieniem stan epidemii wywołanej zakażeniami wirusa SARS CoV-2 w Rzeczypospolitej Polskiej

#### **7.2 SZPITALA UZDROWISKA - nie dotyczy.**

#### **7.3 SANATORIA IPREWENTORIA - nie dotyczy.**

#### **7.4 PRZYCHODNIE, OŚRODKI, PORADNIE, AMBULATORIA**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego**

W 2020 r. w pod nadzorem stacji znajdowało się 81 obiektów (przychodni, ośrodków, poradni, ambulatoriów), w których przeprowadzono 22 kontrole. W nadzorowanych 16 zakładach rehabilitacji leczniczej przeprowadzono 2 kontrole. Stan techniczny i funkcjonalny w/w podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń.

Nie przeprowadzono pozostałych zaplanowanych kontroli w przychodniach z powodu ogłoszenia stanu epidemii wywołanej wirusem SARS CoV-2.

### **Zaopatrzenie w wodę.**

Obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, nie posiadają ujęć rezerwowych.

### **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Obiekty wytwarzają odpady medyczne zakaźne (część obiektów nie wytwarza odpadów zakaźnych). Odpady są segregowane w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych i umieszczane są w odpowiednich pojemnikach. Wydzielone są pomieszczenia lub miejsca do przechowywania odpadów medycznych do czasu ich odbioru przez wyspecjalizowane firmy.

Podmioty lecznicze posiadają procedury postępowania z odpadami medycznymi, a przy stanowiskach pracy znajdują się instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów.

### **Pranie bielizny**

1 – podmiot leczniczy przekazuje brudną bieliznę do firmy pralniczej.

Bielizna brudna składowana jest w wydzielonym pomieszczeniu w zamykanym pojemniku wyłożonym jednorazowym workiem foliowym. Podmiot przed przekazaniem brudnej bielizny do prania, umieszcza bieliznę w podwójnych, foliowych workach. Transport

bielizny brudnej i czystej odbywa się przy użyciu środków transportu należących do firm pralniczych. Bielizna czysta przechowywana jest w wyznaczonych do tego celu zamykanych szafkach.

W pozostałych podmiotach leczniczych stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Personel medyczny pierze odzież roboczą indywidualnie we własnym zakresie.

### **7.5 STACJE DIALIZ**

**Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:** W roku sprawozdawczym w Centrum Dializ FRESSENIUS Ośrodek Dializ nr 39 w Świdnicy Stacja Dializ, ul. Leśna 27-29 zaplanowano 1 kontrolę, której nie przeprowadzono z powodu wystąpieniem stan epidemii wywołanej zakażeniami wirusa SARS CoV-2.

### **7.6 PRAKTYKI LEKARSKIE, PRAKTYKI PIEŁĘGNIAREK I POŁOŻNYCH**

#### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W okresie sprawozdawczym z 235 praktyk lekarskich będących pod nadzorem tutejszej stacji zaplanowano 32 kontrole z czego przeprowadzono jedynie 12 kontroli. Powodem nie przeprowadzenia pozostałych kontroli było wystąpienie stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusa SARS CoV-2.

W 7 praktykach pielęgniarek i położnych będących pod nadzorem stacji w 2020 r. przeprowadzono 1 kontrolę.

Stan techniczny i funkcjonalny praktyk lekarskich i pielęgniarskiej nie budził zastrzeżeń.

W jednej praktyce lekarskiej przeprowadzono ponadplanową kontrolę interwencyjną, podczas której stwierdzono zły stan sanitarno - higieniczny pomieszczeń. Na przedsiębiorcę nałożono mandat w wysokości 300 zł.

#### **Zaopatrzenie w wodę:**

Praktyki lekarskie i pielęgniarska zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych.

#### **Postępowanie z odpadami medycznymi:**

Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. W gabinetach są opracowane procedury i instrukcje dotyczące postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne przechowywane są w wydzielonych miejscach wyposażonych w lodówki do przechowywania odpadów. Gabinety wytwarzające odpady medyczne, przekazują je do unieszkodliwienia za pośrednictwem firm specjalistycznych lub za pośrednictwem innych placówek służby zdrowia na podstawie zawartych umów.

#### **Postępowanie z bielizną:**

W praktykach lekarskich i pielęgniarskiej stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Czysta bielizna jednorazowego użytku przechowywana jest w zamkniętych szafkach.

Personel medyczny pierze odzież roboczą indywidualnie we własnym zakresie na bieżąco.

## **7.7 ZAKŁADY OPIEKUŃCZO-LECZNICZE I PIELEGNACYJNO – OPIEKUŃCZE**

**Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:** W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli ZOL-li z powodu stanu epidemii.

## **7.8 HOSPICJA**

**Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli hospicjów z powodu stanu epidemii.

## **7.9 POGOTOWIE RATUNKOWE**

Obiekty należące do SPZOZ Powiatowego Pogotowia Ratunkowego w Świdnicy . ul. Leśna 31 nie były ujęte w harmonogramie kontroli na 2020 r. ponieważ przekazano je pod nadzór PSSE w Świdnicy w dniu 28.05.2020 r.

**Tabela nr 2**

### **DZIAŁALNOŚĆ REPRESYJNO-KONTROLNA**

p.	Nazwa obiektu	Liczba wg ewidencji	Liczba kontroli	Liczba obiektów ze złym stanem sanitarnym	Decyzje podstawowe	Decyzje prolongujące	Decyzje płatnicze	Liczba mandatów	Kwota mandatów
	Szpitala	3	1	0	0	0	0	0	0
	Szpitala uzdrowiskowe	0	0	0	0	0	0	0	0
	Sanatoria, prewentoria	0	0	0	0	0	0	0	0
	zakłady opiekuńczo-lecznicze i pielęgnacyjno-opiekuńcze	2	0	0	0	0	0	0	0
	Hospicja	2	0	0	0	0	0	0	0
	przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria	81	22	0	0	0	0	0	0
	Pogotowia ratunkowe	1	0	0	0	0	0	0	0
	zakłady rehabilitacji leczniczej	16	2	0	0	0	0	0	0
	Praktyki lekarskie	235	12	0	0	0	1	1	300 zł

0	praktyki pielęgniarek i położnych	7	1	0	0	0	0	0	0
1	Stacje dializ	1		0	0	0	0	0	0
2	SOR	1	0	0	0	0	0	0	0
3	Pralnie szpitalne	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Inne pralnie	0	0	0	0	0	0	0	0

Ze względu na ogłoszony stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 w Polsce oraz z bieżącej sytuacji epidemiologicznej w powiecie świdnickim przeprowadzono m. in. **11130** wywiadów epidemiologicznych dot. zakażenia lub podejrzenia zakażenia w/w wirusem, wydano 3855 decyzji dot. kwarantann izolacji, skrócenia kwarantanny itp. Przeprowadzane były dodatkowe kontrole/wizytacje, w tym wspólnie z funkcjonariuszami policji, w zakresie przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

### NADZÓR NAD REJESTRACJĄ CHOROÓB ZAKAŻNYCH

PSSE w Świdnicy na bieżąco dokonuje rejestracji 4044 chorób zakaźnych. Poniższa tabela przedstawia zachorowania na wybrane jednostki chorobowe w powiecie świdnickim w latach 2013 – 2020.

#### Tabela nr 1.

**Zachorowania na wybrane jednostki chorobowe w powiecie świdnickim w latach 2013 – 2020.**

Rok	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
wzw typu A	3	0	0	0	3	3	4	0
wzw typu B	11	23	19	22	20	12	16	3
wzw typu C	30	43	40	30	45	36	29	8
Legioneloza	0	0	0	0	1	1	1	0

<b>Polio</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Ostre wiotkie porażenie dziecięce u dzieci w wieku 0-14 lat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>Odra</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>Świnka</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>
<b>Różyczka</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Borelioza</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>13</b>	<b>35</b>	<b>42</b>	<b>39</b>	<b>36</b>	<b>46</b>
<b>Salmoneloza</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>27</b>	<b>21</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
<b>Kiła</b>	do 2013 r. zachorowania rejestrowała WSSE	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>AIDS</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>HIV</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
<b>Gruźlica</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	23 - prątkująca 7- nieprątkująca 2 - pozapłucna razem: 32	12 - prątkująca 1- nieprątkująca 0 - pozapłucna razem: 13
<b>Zakażenia SARS CoV-2</b>	-	-	-	-	--	-	-	<b>3554</b>

### OGNISKA EPIDEMICZNE W SZPITALACH

PSSE w Świdnicy nadzoruje w zakresie występowania ognisk epidemicznych 2 szpitale:

- Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej w Świdnicy, ul. Leśna 27-29, (2 obiekty szpitalne)
- MIKULICZ Sp. z o. o. Szpital im. J. Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej- Curie 3-7.

W 2020 r. w Szpitalu Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Świdnicy, wystąpiły 4 ogniska epidemiczne wywołane zakażeniami wirusem SARS CoV-2.

W Szpitalu im. J. Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej-Curie 3-7 zarejestrowano 2 ogniska epidemiczne wywołane tymże wirusem. W roku sprawozdawczym działania tych dwóch szpitali były przede wszystkim ukierunkowane na zabezpieczenie i ochronę pacjentów i personelu szpitala przed skutkami epidemii. Ponadto ww. szpitalach utworzono na czas epidemii oddziały dla pacjentów chorych na COVID -19. Obecnie ten rodzaj oddziału funkcjonuje tylko w Szpitalu im. J. Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach.

*Opracowała Halina Ulanowska Sekcja Epidemiologii*

## **V. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY**

Działalność Higieny Dzieci i Młodzieży w 2020 r. koncentrowała się na bieżącym nadzorze sanitarnym placówek oświatowo – wychowawczych, w szczególności obejmującym:

- stan sanitarno - techniczny pomieszczeń nadzorowanych placówek,
- stan sanitarny otoczenia obiektów,
- stan techniczny sprzętu i wyposażenia oraz certyfikaty na posiadany sprzęt,
- stan sanitarno - techniczny pomieszczeń placówek szkolnych przed rozpoczęciem nowego roku szkolnego 2020/2021,
- stan sanitarno - techniczny pomieszczeń placówek wycieczki zimowego i letniego.

W analizowanym okresie pod nadzorem były 184 placówki nauczania i wychowania oraz 79 placówek wycieczki zimowego i letniego zgłoszonych do internetowej bazy wycieczki MEN, w których przeprowadzono łącznie 208 kontroli sanitarnych (w tym 2 kontrole przeprowadzone przez WSSE Wrocław w I kwartale 2020 r., przed przekazaniem placówek do PSSE w Świdnicy.

W dniu 25.03.2020 r. przekazano pod nadzór sanitarny 29 placówek oświatowo-wychowawczych będących pod nadzorem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu w tym 2 placówki były pod nadzorem PSSE Świdnica tj. 2 Całodobowe Placówki Opiekuńczo-Wychowawcze „Chata” SKSK w Świdnicy przy ul. Wieleckiej 22 i przy ul. Sikorskiego 62a prowadzone przez Fundację Ziemi Świdnickiej.

W związku z wprowadzeniem od 20 marca 2020 r. na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii wszystkie czynności kontrolne z zakresu bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zostały zawieszono i praca wszystkich komórek

organizacyjnych była skupiona na sprawach związanych bezpośrednio z zapobieganiem rozprzestrzeniania chorób zakaźnych w tym koronawirusa SARS-CoV-2. Wykonywanie czynności kontrolnych na obszarze działania PSSE w Świdnicy wznowiono od 1 czerwca 2020 r. w zwiększonym rygorze sanitarnym z zachowaniem wszelkich środków ostrożności. W związku ze zwiększeniem zachorowań w okresie jesienno-zimowym i przejściem na zdalne nauczanie placówek oświatowych, czynności kontrolne ponownie zostały wstrzymane do końca roku 2020 r.

Przeprowadzono 57 kontroli w szkołach podstawowych, 59 kontroli w przedszkolach, 19 kontroli w żłobkach/klubach dziecięcych, 3 kontrole w branżowych szkołach I i II stopnia funkcjonujących samodzielnie, przeprowadzono 10 kontroli na terenie Zespołów Szkół, 19 kontroli placówek wypoczynku zimowego, 27 kontroli placówek wypoczynku letniego, 5 kontroli w placówkach z pobytem całodobowym (1 kontrola w placówce opiekuńczo-wychowawczej należąca do Fundacji Ziemi Świdnickiej na Rzecz Wspierania Profesjonalnej Pomocy „SKSK”, 1 kontrola w Domu Pomocy Społecznej, 3 kontrole w placówkach innych tj.: schronisko dla nieletnich, internat i hostel przy zakładzie poprawczym) oraz 1 kontrola warsztatów szkolnych przy Zakładzie Poprawczym. Przeprowadzono 3 kontrole w placówkach wsparcia dziennego, 1 kontrolę w pozaszkolnej placówce specjalistycznej (szkoła muzyczna), 1 kontrola w Świetlicy Środowiskowej oraz 2 kontrole w placówkach należących do Polskiego Stowarzyszenia Na Rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną.

W 2020 roku zostały zlikwidowane 2 punkty przedszkolne, rozpoczął działalność: 1 punkt przedszkolny, 1 klub dziecięcy zmienił lokalizację, 1 klub dziecięcy rozpoczął działalność. Stan techniczny w większości kontrolowanych budynkach w roku 2020 był dobry.

- W analizowanym okresie sprawozdawczym wydano 5 decyzji zmieniających termin wykonania nakazów w tym dwie decyzje w obiektach przekazanych pod nadzór z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu. Wszystkie placówki oświatowo-wychowawcze posiadają podłączenie do wodociągu miejskiego/gminnego. Brak ustępów zewnętrznych. We wszystkich placówkach zachowane są standardy dostępności do urządzeń sanitarnych. Podczas kontroli placówek nauczania i wychowania szczególną uwagę zwracano na fakt posiadania dostępu do bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniach sanitarnych oraz wyposażenie w środki higieny osobistej. We wszystkich skontrolowanych placówkach uczniowie mają stały dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody, w wyniku kontroli nie stwierdzono niewłaściwych warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów. Zdecydowana większość placówek podłączona jest do sieci kanalizacyjnej centralnej

(miejskiej/gminnej). Na 52 skontrolowane przedszkola 3 posiadają zbiornik bezodpływowy (szambo). Na 32 skontrolowane szkoły podstawowe 26 szkół jest podłączonych do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej), 4 posiadają zbiornik bezodpływowy (szambo) oraz 2 szkoły posiadają własną oczyszczalnię ścieków. Pozostałe placówki podłączone są do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej). Wszystkie skontrolowane placówki w roku sprawozdawczym posiadały właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Większość szkół prowadzi dożywianie dla uczniów w formie ciepłych posiłków dwudaniowych lub jednodaniowych oraz w niektórych placówkach wydawane są śniadania. Posiłki w większości placówek są częściowo dofinansowywane przez gminy. Prawie wszystkie szkoły w powiecie świdnickim oprócz jednej - Zespołu Szkół Mechanicznych w Świdnicy zapewniły uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN. Podczas przeprowadzanych kontroli szczególną uwagę zwracano między innymi na zapewnienie przez szkoły warunków utrzymania higieny przez dzieci i młodzież oraz warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego a także warunki realizacji profilaktycznej opieki medycznej z jednoczesnym uwzględnieniem prowadzenia dożywiania w szkołach. W jednej szkole podstawowej w Pszennie funkcjonuje gabinet stomatologiczny.

Podczas kontroli nie nałożono mandatów karnych w żadnej nadzorowanej placówce.

W nadzorowanych placówkach podczas kontroli oceniano posiadanie certyfikatów na meble szkolne i sprzęt sportowy zakupione po 1997 roku. W znacznej większości placówek odsetek urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami wynosi 100 %.

W okresie ferii zimowych w 2020 r. przeprowadzono 19 kontroli w obiektach przeznaczonych na wypoczynek zimowy, w tym 12 kontroli turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania dla 463 uczestników i 6 kontroli turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej zorganizowanych w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie dla 231 uczestników oraz 1 kontrolę turnusu w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku dla 20 uczestników. Wszystkie obiekty wypoczynku w formie wyjazdowej zorganizowane w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie, obiekty wypoczynku w miejscu zamieszkania oraz obiekty używane okazjonalnie do wypoczynku zostały skontrolowane. Na czterech wypoczynkach w miejscu zamieszkania gdzie były 2 turnusy w tym samym obiekcie, przeprowadzono kontrolę na jednym turnusie, w 2 obiektach wypoczynku w miejscu zamieszkania nie przeprowadzono kontroli, ponieważ we wskazanych obiektach w bazie wypoczynku, uczestnicy nie korzystali z pomieszczeń



obiekcie, organizowane były wyjazdy a uczestnicy spotykali się przed obiektem. W 2020 r. z wypoczynku zimowego skorzystało 714 uczestników na 19 skontrolowanych turnusach. Wszystkie turnusy wypoczynku zgłoszone były w elektronicznej bazie danych wypoczynku zimowego na stronie internetowej MEN, do dwóch turnusów organizatorzy zgłosili rezygnację z wypoczynku. Zarówno formy wyjazdowe jak i wypoczynek w miejscu zamieszkania na bieżąco kontrolowano pod względem bezpieczeństwa i wymogów sanitarnych. Ogólny stan sanitarny i techniczny obiektów, wyposażenia i otoczenia, przeznaczonych na pobyt wypoczywających nie budził zastrzeżeń. Wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych na pobyt wypoczywających posiadało aktualne certyfikaty. Skontrolowane obiekty spełniały wymogi bezpieczeństwa i zapewniały wygodę wypoczywającym. Na skontrolowanych turnusach wypoczynku nie było zachorowań, wypadków i urazów ani zatruc pokarmowych. Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia tutejszej Stacji na bieżąco była informowana przez pracownika HDM o zgłoszonych wypoczynkach w bazie wypoczynku zorganizowanych dla dzieci i młodzieży szkolnej na terenie objętym nadzorem tutejszej Stacji. Pracownicy Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia przeprowadzali kontrole pionów żywienia w wykazanych obiektach wypoczynku zimowego. Pracownicy Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia nie nałożyli mandatów karnych i nie wszczęli postępowania administracyjnego na skontrolowanych turnusach wypoczynku zimowego.

W okresie wakacji letnich przeprowadzono 27 kontroli w obiektach przeznaczonych na wypoczynek letni, w tym 8 kontroli turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania dla 240 uczestników i 19 kontroli turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej zorganizowanym w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie dla 482 uczestników. Nie skontrolowano 9 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej zorganizowanego w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie oraz 15 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania. Przeprowadzono kontrole we wszystkich obiektach, w których odbywał się wypoczynek letni. W niektórych obiektach odbywało się po kilka turnusów tego samego organizatora, jak np. zgłoszonych 6 turnusów półkolonii przy Szkole Podstawowej Nr 4 w Świdnicy nie zostało skontrolowanych, ponieważ podczas trwania półkolonii dzieci nie korzystały z pomieszczeń szkoły, tylko były zabierane sprzed budynku szkoły autokarem na zaplanowane wycieczki, 4 turnusy wypoczynku w Młodzieżowym Domu Kultury – złożona rezygnacja. Nie skontrolowano turnusu półkolonii w Szkole Podstawowej Nr 2 w Świebodzicach, ponieważ obiekt jest pod stałym bieżącym nadzorem oraz w pozostałych obiektach, gdzie były dwa lub trzy turnusy – obiekty zostały skontrolowane jeden raz. W „Pałacu Morawa” w Morawie było 7 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej – obiekt został skontrolowany 4 razy, w innych obiektach kontrole na dwa lub trzy turnusy obiekt został skontrolowany 1 raz. Zarówno formy

wyjazdowe jak i wypoczynek w miejscu zamieszkania na bieżąco kontrolowano pod względem bezpieczeństwa i wymogów sanitarnych. Ogólny stan sanitarny i techniczny obiektów, wyposażenia i otoczenia, przeznaczonych na pobyt wypoczywających nie budził zastrzeżeń. Przeprowadzono kontrole m.in. pod kątem wzmoczonego reżimu sanitarnego oraz sprawdzano wprowadzone procedury bezpieczeństwa dotyczące zapobiegania i przeciwdziałania COVID-19 wśród dzieci i pracowników w trakcie trwania wypoczynków oraz procedury postępowania na wypadek podejrzenia wystąpienia choroby koronawirusowej COVID-19 zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Wprowadzone procedury bezpieczeństwa dotyczące zapobiegania i przeciwdziałania COVID-19 były przygotowane zgodnie z wytycznymi GIS i podczas kontroli nie stwierdzono nie przestrzegania procedur bezpieczeństwa dotyczących zapobiegania i przeciwdziałania COVID-19. Wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych na pobyt wypoczywających posiadało aktualne certyfikaty. Skontrolowane obiekty spełniały wymogi bezpieczeństwa i zapewniały wygodę wypoczywającym. Opieka medyczna na każdym turnusie była zapewniona – były zatrudnione pielęgniarki lub organizatorzy mieli zawartą umowę z placówkami służby zdrowia, było wydzielone pomieszczenie izolacyjne w przypadku wystąpienia objawów chorobowych u uczestnika lub kadry wypoczynku. Pracownicy Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia nie nałożyli mandatów karnych i nie wszczęli postępowania administracyjnego na skontrolowanych turnusach wypoczynku letniego. Na skontrolowanych turnusach wypoczynku nie było zachorowań, wypadków i urazów ani zatruc pokarmowych.

W okresie wypoczynku zimowego i letniego pełniono nadzór nad warunkami bezpieczeństwa i higieny pobytu uczestników. Stan techniczny i sanitarny pomieszczeń przeznaczonych na pobyt uczestników wypoczynku nie budził zastrzeżeń oraz wyposażenie w sprzęt było dobre. Celem akcji było zapewnienie bezpieczeństwa wypoczywających dzieci i młodzieży szkolnej.

Współpracowano z pracownikami Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, podczas kontroli rozdawano w placówkach oświatowo - wychowawczych ulotki na temat wszawicy oraz na temat skutków palenia tytoniu i spożywania różnego rodzaju używek.

W 2020 r. podczas kontroli oceniono w przedszkolach i szkołach podstawowych 120 stanowisk w 9 oddziałach dostosowania mebli do wzrostu uczniów na terenie 3 nadzorowanych placówek. Podobnie jak w latach ubiegłych nie stwierdzono nieprawidłowości. W 218 oddziałach na terenie 27 szkół przeprowadzono higieniczną ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych. W w/w oddziałach nie stwierdzono nieprawidłowości w rozkładach zajęć lekcyjnych. Warunki sanitarno-techniczne pomieszczeń przeznaczonych dla uczniów w kontrolowanych placówkach były dobre.

W miesiącach lipiec - sierpień 2020 r. dokonywano przeglądu placówek szkolnych celem oceny przygotowania ich przed rozpoczęciem roku szkolnego 2020/2021. Na dzień 1 września 2020 r. znaczna większość skontrolowanych placówek była odpowiednio przygotowana do prowadzenia działalności w nowym roku szkolnym. Dokonano przeglądu 27 placówek w tym: 25 szkół podstawowych, 1 branżowa szkoła zawodowa I stopnia i 1 zespół szkół.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że:

- w 26 placówkach zajęcia prowadzone będą w systemie jednozmianowym a w jednej szkole podstawowej w systemie dwuzmianowym,
- 4 szkoły podstawowe będą korzystały z sal lekcyjnych zlokalizowanych w podpiwniczeniu (są to pojedyncze sale wykorzystywane tylko na zajęcia dodatkowe),
- w 22 placówkach zapewniono co najmniej 2,5 m<sup>2</sup> na jednego ucznia w powyżej 50% sal lekcyjnych,
- w 5 placówkach zapewniono co najmniej 2,5 m<sup>2</sup> na jednego ucznia w 100% sal lekcyjnych,
- w 27 placówkach zapewniona jest wentylacja grawitacyjna (w salach lekcyjnych, świetlicach i salach gimnastycznych),
- w żadnej ze skontrolowanych szkół nie funkcjonuje instalacja wentylacyjno-klimatyzacyjna,
- w 25 placówkach zapewniona jest świetlica,
- w 26 placówkach zapewniono miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych wyłącznie w szafkach dla wszystkich uczniów, jedna placówka zapewnia pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych w szafach w salach lekcyjnych,
- w 26 szkołach zapewnione są standardy dostępności do umywalk dla dziewcząt, w 1 placówce przekroczono do 25% standardy dostępności,
- w 27 placówkach zachowane są standardy dostępności do oczek ustępowych dla dziewcząt,
- w 25 szkołach zapewnione są standardy dostępności do umywalk dla chłopców, w 2 placówkach przekroczono do 25% standardy dostępności,
- w 27 placówkach zachowane są standardy dostępności do oczek ustępowych i pisuarów dla chłopców,
- w 23 szkołach zajęcia wychowania fizycznego prowadzone będą w sali gimnastycznej na terenie szkoły, w 8 placówkach zajęcia będą prowadzone w salach rekreacyjno - zastępczych na terenie szkoły, w tym 2 placówki będą odbywać zajęcia w również na korytarzach szkolnych,
- w 21 skontrolowanych placówkach dostępne jest boisko na terenie szkoły,

- 9 placówek posiada siłownie,
- 15 szkół dodatkowo korzystać będzie z obiektów na zajęciach wychowania fizycznego poza placówką a w 3 szkołach wyłącznie poza placówką,
- w 18 placówkach zapewnione jest zaplecze sanitarne przy bloku sportowym w tym w 17 szkołach z czynnymi natryskami,
- w 1 ze szkół podstawowych funkcjonować będzie pływalnia, w której ustalono z PPIS harmonogram badania wody,
- w 25 szkołach zapewniono gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej do własnej dyspozycji,
- opiekę stomatologiczną nad uczniami zapewniono w 11 placówkach, w których podpisane są umowy z gabinetami stomatologicznymi, w 1 szkole funkcjonuje gabinet stomatologiczny, z którym szkoła ma podpisana umowę,
- w 20 placówkach prowadzone będzie dożywianie, 1 szkoła podawać będzie II śniadanie, obiad jednodaniowy ze stołówki szkolnej w 3 placówkach, dwudaniowy obiad w 5 placówkach ze stołówki szkolnej,
- obiad jednodaniowy z cateringu w 6 placówkach, dwudaniowy z cateringu w 8 placówkach,
- dla 27 placówek źródłem zaopatrzenia w wodę do spożycia jest wodociąg sieciowy,
- dostęp do wody pitnej ma 17 placówek i jest to woda butelkowana dostępna w sklepikach bądź zakupiona przez szkołę,
- w 27 obiektach przeprowadzono prace konserwatorsko-porządkowe,
- w 21 szkołach podstawowych przeprowadzono remonty w tym w 13 szkołach remonty były przeprowadzone wewnątrz budynku natomiast w 8 szkołach remonty przeprowadzono na terenie placówki,
- w jednej szkole podstawowej zaplanowano rozbudowę bazy szkolnej w tym bloku sportowego i boiska po rozpoczęciu roku szkolnego, przy czym zapewniono zabezpieczenie miejsca przeprowadzanego remontu przed dostępem dzieci,
- w 27 placówkach przedstawiono wyniki pomiarów oświetlenia sztucznego, wyniki prawidłowe,
- we wszystkich 27 ocenianych placówkach przeprowadzono prace porządkowe w zakresie mycia i dezynfekcji wszystkich powierzchni mebli, sprzętów i wyposażenia,
- zakupiono środki higieny osobistej dla uczniów i personelu oraz środki porządkowe dla potrzeb szkoły oraz środki ochrony osobistej w tym rękawiczki, maseczki ochronne, płyny dezynfekujące.

wśród dzieci i pracowników oraz procedury postępowania na wypadek podejrzenia wystąpienia choroby koronawirusowej COVID-19 są przygotowane zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego i będą aktualizowane w przypadku zmiany wytycznych.

Przygotowanie do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2020/2021 w skontrolowanych szkołach podstawowych, zespole szkół i branżowej szkole zawodowej jest odpowiednie. Wszystkie niezbędne prace konserwatorsko - porządkowe i remontowe w obiektach szkolnych zostały przeprowadzone w trakcie wakacji i termin ich zakończenia był przewidziany na dzień 31 sierpnia 2020 r. W jednej szkole zaplanowano rozbudowę bazy szkolnej po rozpoczęciu roku szkolnego, przy czym zapewniono zabezpieczenie miejsca przeprowadzanego remontu przed dostępem dzieci.

Ponadto we wszystkich 27 ocenianych placówkach przeprowadzono prace porządkowe w zakresie mycia i dezynfekcji wszystkich powierzchni mebli, sprzętów i wyposażenia, oraz zakupiono środki higieny osobistej dla uczniów i personelu oraz środki porządkowe dla potrzeb szkoły.

W 2020 roku w kontrolowanych placówkach zbierano informacje na temat przestrzegania zakazu palenia tytoniu - stwierdzono, że we wszystkich kontrolowanych placówkach oświatowo-wychowawczych zakaz palenia tytoniu był przestrzegany oraz zbierano informacje dot. zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników szkolnych w placówkach. Większość skontrolowanych placówek zapewniła uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych, tylko 1 placówka nie ma takiej możliwości.

W roku 2020 pracownicy HDiM nie podawali żadnych informacji do mediów lokalnych ani ogólnopolskich. Umieszczano na stronie internetowej i BIP PSSE Świdnica informacje dot. wypoczynku letniego i zimowego oraz aktualizowano informacje dot. podejmowanych działań przez pracowników HDiM.

Prowadzono współpracę z organami administracji terenowej. W ramach współpracy przekazano informację o stanie bezpieczeństwa powiatu świdnickiego za rok 2019 i I półrocze 2020 r. Prowadzony ciągły nadzór nad placówkami oświatowo-wychowawczymi i opiekuńczo-wychowawczymi przyczynia się do poprawy stanu sanitarno-higienicznego i technicznego placówek.

*Sporządziła: Maria Polaczenko, starszy asystent, Halina Mądra, starszy asystent*

## VI. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

W 2020 roku działalność oświatowo – zdrowotna i promocja zdrowia była ukierunkowana na poprawę czynników warunkujących zdrowie oraz zapobiegających chorobom społeczności powiatu świdnickiego. Realizacja działań odbywała się poprzez wdrażanie, koordynowanie i monitorowanie zadań realizowanych jako programy ogólnopolskie, interwencje programowe, interwencje nieprogramowe i inne działania o charakterze akcyjnym.

Kierunki działania Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przyjęte do realizacji w 2020 roku wynikają z Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r. (t.j. Dz.U. z 2021 r., poz. 195) i są zgodne z celami Narodowego Programu Zdrowia, uwzględniają także wytyczne Departamentu Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej w Głównym Inspektoracie Sanitarnym i mają za zadanie:

- inicjowanie i wytyczanie kierunków przedsięwzięć zmierzających do zaznajamiania społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, popularyzowanie zasad higieny i racjonalnego żywienia, metod zapobiegania chorobom oraz umiejętności udzielania pierwszej pomocy;
- pobudzanie aktywności społecznej do działań na rzecz własnego zdrowia;
- udzielanie porad i informacji w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi;
- ocenianie działalności oświatowo-zdrowotnej prowadzonej przez szkoły i inne placówki oświatowo-wychowawcze, szkoły wyższe, środki masowego przekazu, podmioty lecznicze oraz inne podmioty, instytucje i organizacje, a także udzielanie im pomocy w prowadzeniu tej działalności.

Realizowane interwencje programowe (programy ogólnopolskie) oraz interwencje nieprogramowe inicjowane przez Główny Inspektorat Sanitarny:

### **1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS**

Celem programu jest szeroko pojęta profilaktyka zakażeń HIV oraz innymi chorobami przenoszonymi drogą płciową. Program realizowany jest poprzez przekazywanie wiedzy o drogach i mechanizmach przenoszenia zakażeń, promowanie postaw i zachowań sprzyjających unikaniu zagrożeń, kształtowaniu poczucia odpowiedzialności za siebie i innych. W realizacji programu przyjęto strategię edukacyjną i informacyjną dla społeczności lokalnej.

Program był realizowany przez 12 podmiotów - szkoły średnie oraz podmioty lecznicze. Działaniami objęto 1 460 osób, w tym: uczniów, nauczycieli, rodziców oraz pacjentów podmiotów leczniczych.

## **2. Program „Trzymaj Formę!”**

Program „Trzymaj formę!” współorganizowany jest przez Główny Inspektorat Sanitarny, Polską Federację Producentów Żywności oraz Związek Pracodawców, w ramach realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Celem programu "Trzymaj Formę!" jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program ma rozwijać zainteresowania uczniów i poszerzać ich wiedzę o świecie. Realizowany jest metodą projektu, dzięki czemu wykracza poza podstawę programową i programy nauczania szkoły. Projekty winny służyć promocji aktywności fizycznej, uczyć prawidłowego, czyli zróżnicowanego i zbilansowanego sposobu odżywiania się dzieci i młodzieży, ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności indywidualnej za zdrowie. Zainteresowane programem szkoły, które zadeklarowały chęć realizacji ww. programu otrzymały materiały edukacyjne dla uczniów, rodziców i nauczycieli przygotowane przez Polską Federację Producentów Żywności przy współpracy z Instytutem Żywności i Żywienia oraz Zakładem Medycyny Szkolnej Instytutu Matki i Dziecka. Programem objęto uczniów klas V-VIII szkół podstawowych.

W programie zadeklarowało udział 20 podmiotów – szkoły podstawowe, jednak ze względu na ogłoszony stan epidemii w Polsce (COVID-19) i zamknięcie placówek oświatowych (12/16.03.20 r.) XIV edycja Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj Formę!” została odwołana, stąd brak danych dotyczących liczby osób objętych działaniem.

## **3. Program „Bieg po zdrowie”**

Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej został opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym przy współpracy z ekspertami z Uniwersytetu Warszawskiego. Grupa, do której skierowany jest ww. program to dzieci z klas IV szkoły podstawowej. Główne cele programu: opóźnienie i zapobieganie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży, wskazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego, zwiększenie poziomu wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów, zarówno „biernego” jak i „czynnego”. Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności uczestników programu.

Program był realizowany przez 16 podmiotów – szkoły podstawowe. Działaniami objęto 586 osób, w tym: uczniów, nauczycieli oraz rodziców.

#### **4. Program „Czyste Powietrze Wokół Nas”**

Program edukacji antytytoniowej adresowany do dzieci przedszkolnych (starszych grup wiekowych) oraz ich rodziców i opiekunów. Jego celem jest wykształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy oraz wzrost kompetencji ich rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy („bierne” palenie). Program ma charakter profilaktyczny i stanowi pierwsze, bardzo ważne ogniwo w edukacji antytytoniowej dzieci.

Program był realizowany przez 7 podmiotów – przedszkola. Działaniami objęto 404 osoby, w tym: dzieci, rodziców oraz nauczycieli.

#### **5. Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?” realizowany w ramach projektu „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych substancji psychoaktywnych”**

Projekt współfinansowany w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy, skierowany do kobiet w wieku prokreacyjnym (15-49 lat), jak również do rodzin kobiet z grupy docelowej, lekarzy, nauczycieli, uczniów szkół średnich, pracowników wybranych zakładów pracy oraz ogółu społeczeństwa będącego adresatem kampanii społecznej.

Program był realizowany przez 10 podmiotów – szkoły średnie. Działaniami objęto 1 464 osoby, w tym: uczniów, rodziców oraz nauczycieli.

#### **6. Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”**

Program edukacyjny skierowany jest do uczniów szkół średnich dotyczący profilaktyki raka szyjki macicy i zakażeń HPV, został opracowany w 2008 roku, w ramach współpracy pomiędzy instytucjami i organizacjami specjalizującymi się w promocji zdrowia i programach profilaktycznych. Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy na temat zagrożeń związanych z zakażeniami wirusem HPV i profilaktyki raka szyjki macicy wśród młodzieży uczęszczającej do szkół średnich oraz ich rodziców i opiekunów.

Program był realizowany przez 9 podmiotów – szkoły średnie. Działaniami objęto 1 683 osoby, w tym: uczniów, rodziców oraz nauczycieli.

#### **7. Program „Moje Dziecko Idzie do Szkoły”**

Program został opracowany dla dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym oraz ich rodziców i opiekunów. Celem głównym programu jest ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród przedszkolaków oraz uczniów klas młodszych. Cele szczegółowe ww. programu to: podniesienie poziomu wiedzy rodziców na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, wzmocnienie zainteresowania rodziców zdrowiem swoich dzieci oraz uświadomienie im jaką rolę pełnią w kształtowaniu pierwszych nawyków prozdrowotnych u dzieci oraz wskazanie czynników, które mają wpływ na



zachowanie zdrowia. Wzrost kompetencji rodziców w zakresie przekonania o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu i środowisku przedszkolnym/szkolnym.

Program był realizowany przez 14 podmiotów, w tym: 11 szkół podstawowych i 3 przedszkola. Działaniami objęto 1 425 osób, w tym: dzieci, uczniów, rodziców, opiekunów oraz nauczycieli.

#### **8. Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.**

Ogólnopolski program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne” został opracowany przez GIS wspólnie z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Dedykowany jest dzieciom w wieku 5-6 lat, które uczęszczają do przedszkoli oraz ich rodziców i opiekunów. Okres przedszkolny to ważny etap kształtowania się postaw determinujących aktualne i przyszłe zachowania dotyczące zdrowia, dlatego tak ważne jest edukowanie dzieci w zakresie prawidłowego żywienia od najmłodszych lat. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Zajęcia w programie realizowane są poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, jak również opracowanego scenariusza zajęć dla nauczycieli, lekcji pokazowej oraz webinarium dla rodziców. Uczestnicy ww. programu zdobytą wiedzę i umiejętności podczas zajęć edukacyjnych będą mogli stosować w codziennym życiu.

Program był realizowany przez 5 podmiotów. Działaniami objęto 240 osób, w tym: dzieci, rodziców, opiekunów, nauczycieli.

#### **9. Interwencja nieprogramowa „Akcja Zimowa”**

Akcja skierowana jest do uczestników wypoczynku zimowego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego oraz ich opiekunów i rodziców. Pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia odwiedzając uczestników wypoczynku prowadzą tematyczne warsztaty, pogadanki, prelekcje, instruktaże z uczestnikami wypoczynku zimowego oraz ich opiekunami. Podczas realizacji interwencji nieprogramowej prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych połączona z instruktażami. Partnerami działań podczas realizacji ww. interwencji nieprogramowej byli: pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Sekcji Higieny Pracy z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy (w zakresie dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych), Oddział Rejonowy PCK w Świdnicy, Młodzieżowy Dom Kultury w Świdnicy, Starostwo Powiatowe i Klub Seniora w Świdnicy oraz przedstawiciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej asystent ds. OZ i PZ PSSE w Świdnicy organizował narady, prowadził dystrybucje materiałów akcydensowych, organizował punkty informacyjno-konsultacyjne oraz przeprowadzał pogadanki i prelekcje:

- 20 lutego i 6 marca 2020 r. pogadanka wśród poborowych z terenu powiatu świdnickiego, którzy stawili się na Powiatową Komisję Lekarską w Świdnicy,
- 26 lutego 2020 r. prelekcja dla uczniów z Zespołu Szkół w Strzegomiu, w ramach uczestnictwa w projekcie „Zdrowo - Walentynkowo”,
- 2 marca 2020 r. zorganizowano punkt konsultacyjno-informacyjny w Zespole Szkół Ogólnokształcących w Strzegomiu, w którym przeprowadzono, wśród chętnych uczniów, badanie stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera oraz udzielano indywidualnych instruktaży,
- 5 marca 2020 r. przeprowadzono prelekcję dla Seniorów z Klubu Seniora przy Bibliotece Miejskiej w Świdnicy.

W celu dotarcia do większej liczby odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), gdzie umieszczano informacje związane z realizacją ww. interwencji nieprogramowej.

Interwencja była realizowana przez 31 podmiotów. Działaniami objęto 2 586 osób, w tym: uczestników wypoczynku zimowego, opiekunów, nauczycieli, uczniów, rodziców, poborowych z terenu powiatu świdnickiego oraz Seniorów.

#### **10. Interwencja nieprogramowa „Akcja Letnia”- „Bezpieczne Wakacje”**

Akcja skierowana jest do uczestników wypoczynku letniego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego, ich opiekunów oraz rodziców. Pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia odwiedzając uczestników wypoczynku prowadzą tematyczne warsztaty, pogadanki, prelekcje, instruktaże z uczestnikami wypoczynku letniego oraz ich opiekunami. Podczas realizacji interwencji nieprogramowej prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych. Partnerami działań byli: pracownicy: Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Sekcji Higieny Pracy z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy (w zakresie dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych), kierownictwo Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, dyrektorzy i kadra pedagogiczna placówek nauczania i wychowania oraz przedstawiciele wypoczynku letniego.

W celu dotarcia do większej liczby odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), gdzie umieszczano informacje związane z realizacją ww. interwencji nieprogramowej.

Interwencja była realizowana przez 16 podmiotów. Działaniami objęto 1 725 osób, w tym: uczestników wypoczynku letniego, opiekunów, rodziców, uczniów, nauczycieli.

#### **11. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień Zdrowia”**

„Zdrowie dla wszystkich” to hasło przewodnie kampanii organizowanej w ramach obchodów „Światowego Dnia Zdrowia”. Jednak to nie tylko hasło lecz wizja, która od ponad siedemdziesięciu lat przyświeca działalności Światowej Organizacji Zdrowia (WHO).

Doskonały, najwyższy możliwy poziom zdrowia dla wszystkich ludzi, to wyzwanie dla światowych liderów i motyw przewodni wspierania krajów w dążeniu do Uniwersalnej Opieki Zdrowotnej (UHC).

W 2020 roku nie podjęto działań związanych z realizacją ww. interwencji nieprogramowej, w związku ze wzmożonymi pracami i działaniami pracowników PSSE w Świdnicy (w tym pracownika OZ i PZ) spowodowanymi pandemią koronawirusa Sars-CoV-2 i ogłoszonym stanem epidemii w Polsce (COVID-19).

Interwencja nie była realizowana w 2020 r.

## **12. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień bez Tytoniu”**

Celem interwencji nieprogramowej jest uświadamianie oraz ostrzeganie społeczności lokalnej przed skutkami palenia tytoniu. W ramach realizacji ww. interwencji pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia przeprowadzają działania informacyjno-edukacyjne, w tym narady z przedstawicielami placówek oświatowych, zajęcia edukacyjne dla uczniów w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, podczas których przeprowadzane są prelekcje/pogadanki na temat szkodliwości „biernego” i „aktywnego” palenia papierosów i e-papierosów, prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, uczestniczą w akcjach profilaktycznych skierowanych do społeczności lokalnej, podczas których organizują punkty informacyjno-konsultacyjne, w których przeprowadzają badania smokerlyzerem, prowadzą dystrybucje materiałów akcydensowych, instruktaże, rozmowy indywidualne itd.).

W 2020 r. nie podjęto działań związanych z realizacją ww. interwencji nieprogramowej w związku ze wzmożonymi pracami i zadaniami pracowników PSSE w Świdnicy (w tym pracownika OZ i PZ) spowodowanymi pandemią koronawirusa Sars-CoV-2 i ogłoszonym stanem epidemii w Polsce (COVID-19).

Interwencja nie była realizowana w 2020 r.

## **13. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień Rzucania Palenia Tytoniu” – „Rzuć Palenia Razem z Nami”**

Podczas akcji zachęcamy wszystkich palaczy do podjęcia próby zaprzestania palenia. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej prowadzone są zajęcia edukacyjne dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego (pogadanki, prelekcje). Pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia przeprowadzają narady, prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz organizują punkty informacyjno-konsultacyjne dla społeczności lokalnej podczas akcji promujących zdrowie, w których przeprowadzają badania smokerlyzerem, udzielają instruktaży.

W celu dotarcia do większej liczby odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), gdzie

umieszczano informacje na temat niepożądanych skutków palenia papierosów i e-papierosów oraz obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu”. Współorganizowano z Oddziałem Rejonowym PCK w Świdnicy dwa konkursy dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu miasta Świdnica:

- Konkurs Promocji Zdrowego Stylu Życia „Mam Wybór - Dbam o Zdrowie” (dla szkół podstawowych),
- Olimpiadę Promocji Zdrowego Stylu Życia ( dla szkół ponadpodstawowych).

Ze względu na epidemię COVID-19 oraz wprowadzone ograniczenia (zamknięcie placówek oświatowych, zdalne nauczanie uczniów itd.) ww. Konkursy odbyły się na etapie szkolnym i zostały zorganizowane w formie on-line. Partnerami działań podczas realizacji interwencji nieprogramowej byli: Oddział Rejonowy PCK w Świdnicy, Dzienny Dom „Senior-Wigor” w Świdnicy, przedstawiciele Klubów Seniora w Świdnicy, MOPS w Świdnicy oraz przedstawiciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 20 podmiotów. Działaniami objęto 825 osób, w tym: uczniów, nauczycieli, społeczność lokalną, w tym Seniorów.

#### **14. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień Seniora”**

Dni poświęcone zagadnieniu starzenia się, które są okazją do intensywniejszego propagowania postulatów mających na celu poprawę sytuacji osób starszych: walki z dyskryminacją, zapobiegania niepełnosprawności, zapewnienia odpowiedniej opieki zdrowotnej i równego udziału w rozwoju kulturalnym i ekonomicznym społeczeństw.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej asystent ds. OZ i PZ przeprowadzał narady połączone z dystrybucją materiałów akcydensowych oraz publikacji dla Seniorów, z przedstawicielami: Dziennego Domu „Senior – Wigor” w Świdnicy, Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Świdnicy, przedstawicielami i opiekunami świdnickich Klubów Seniora oraz kierownictwem Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, którzy byli również partnerami działań. Przeprowadzono dwie prelekcje dla Seniorów i ich opiekunów w Klubie Seniora na Osiedlu Zarzecze w Świdnicy, a po ich zakończeniu asystent ds. OZ i PZ odpowiadał na zadawane pytania dotyczące aktualnej sytuacji epidemiologicznej w Polsce, spowodowanej zakażeniami koronawirusem Sars -CoV-2.

W celu dotarcia do większej liczby odbiorców oraz promowania obchodów „Światowego Dnia Seniora” umieszczano informacje na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook). Realizację zaplanowanych działań w 2020 roku, w ramach realizacji ww. interwencji przerwano ze względu na wprowadzone ograniczenia związane

z rosnącą liczbą zakażeń koronawirusem Sars-CoV-2 w Polsce i zachorowaniami na COVID-19 (działania podejmowano do 12 października 2020 r.)

Interwencja była realizowana przez 8 podmiotów. Działaniami objęto 688 osób, w tym głównie Seniorów, społeczność lokalną.

### **15. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień Walki z AIDS”**

Interwencja nieprogramowa ma na celu podniesienie poziomu wiedzy społeczeństwa lokalnego na temat HIV/AIDS oraz tzw. zachowań ryzykownych. Podczas działań podejmowanych w ramach realizacji „Światowego Dnia Walki z AIDS” pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zwracają uwagę odbiorcom działań na problem alienacji i nietolerancji wobec osób zakażonych wirusem HIV, chorych na AIDS oraz ich rodzin.

W 2020 r. Obchody „Światowego Dnia Walki z AIDS” odbywały się w czasie trwania epidemii COVID-19, co znacznie utrudniało zaplanowane działania, z uwagi na zamknięcie placówek oświatowo-wychowawczych, zdalne nauczanie w szkołach itd. Z tego powodu większość zaplanowanych działań w terenie nie mogła zostać zrealizowana, dlatego działania informacyjno-edukacyjne prowadzone były głównie takimi kanałami komunikacyjnymi jak: telefon, droga e-mailowa, profil PSSE w Świdnicy - portal społecznościowy (Facebook), strona internetowa PSSE w Świdnicy, poprzez które, na bieżąco asystent ds. OZ i PZ przekazywał informacje dla społeczności lokalnej, w tym uczniom, rodzicom, osobom prywatnym, przedstawicielom placówek oświatowych z terenu powiatu świdnickiego, które dotyczyły problematyki: HIV/AIDS, „Europejskiego Tygodnia Testowania w kierunku HIV”, obchodów „Światowego Dnia Walki z AIDS”. W przekazywanych informacjach zachęcano do śledzenia strony internetowej Krajowego Biura ds. AIDS, korzystania z Telefonu Zaufania AIDS, Poradni Internetowej oraz do uczestnictwa on-line w XXVII Konferencji „Człowiek Żyjący z HIV/AIDS”, która odbywała się w dniach 30.11.2020 r. – 02.12.2020 r. W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej podjęto współpracę z Oddziałem Rejonowym Polskiego Czerwonego Krzyża w Świdnicy dotyczącą organizacji Konkursu Wiedzy o HIV/AIDS „Dbam o Zdrowie”, który odbył się on-line dla szkół ponadpodstawowych – etap szkolny ( 20.11.-27.11.20 r.)

Partnerami działań byli: Oddział Rejonowy PCK w Świdnicy, Urząd Miasta w Świdnicy, przedstawiciele szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 11 podmiotów. Działaniami objęto 725 osób, w tym uczniów, nauczycieli, opiekunów i społeczność lokalną.

### **16. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych tzw. „dopalaczy” – interwencja nieprogramowa „Zapobieganie dopalaczom”**

Największą grupę odbiorców działań stanowią uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego wśród których pracownicy oświaty

zdrowotnej i promocji zdrowia przeprowadzają: pogadanki, prelekcje, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych połączone z instruktażami. Podczas zajęć edukacyjnych z młodzieżą wykorzystywane są alko- i narko- gogle, jako pomoce dydaktyczne.

W ramach realizacji ww. interwencji asystent ds. OZ i PZ przeprowadził dodatkowo dwie pogadanki: dla poborowych z terenu powiatu świdnickiego, którzy stawili się na Powiatową Komisję Lekarską w dniach 20 lutego i 06 marca 2020 r. Podczas spotkania z poborowymi prowadzona była dystrybucja materiałów edukacyjno-informacyjnych nt. nowych substancji psychoaktywnych tzw. „dopalaczy”, po zakończonej pogadance odpowiadano na zadawane pytania, chętnym osobom udostępniano symulatory alko- i narko –gogli, udzielano instruktaży. W celu dotarcia do większej liczby odbiorców zamieszczano informacje na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook). Przeprowadzano narady z przedstawicielami placówek oświatowych, podmiotów leczniczych oraz z pracownikami Sekcji Higieny Pracy PSSE w Świdnicy (w zakresie realizacji ww. interwencji oraz dystrybucji materiałów aacydensowych podczas przeprowadzanych kontroli w zakładach pracy).

Partnerami działań byli głównie przedstawiciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, w tym nauczyciele, pedagodzy szkolni oraz Młodzieżowy Dom Kultury w Świdnicy, Gminne Centrum Kultury w Żarowie.

Interwencja była realizowana przez 28 podmiotów. Działaniami objęto 2 295 osób, w tym: uczniów, nauczycieli, rodziców i opiekunów, poborowych.

### **17. Interwencja nieprogramowa „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”**

„Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach” jest coroczną, europejską inicjatywą w zakresie zdrowia publicznego, która odbywa się w dniu 18 listopada, w celu podniesienia świadomości społeczeństwa na temat zagrożenia dla zdrowia publicznego jakim jest oporność na antybiotyki oraz racjonalnego ich stosowania. Celem „Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach” jest wsparcie działań na poziomie krajowym, w celu ograniczenia nadużywania stosowania antybiotyków. W tym celu asystent ds. OZ i PZ zamieszczał informacje na profilu PSSE w Świdnicy na portalu społecznościowym (Facebook), prowadził dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych. Powyższe działania miały na celu promowanie racjonalnego i uzasadnionego stosowania antybiotyków.

Interwencja była realizowana przez 6 podmiotów. Działaniami objęto: 400 osób, w tym: dzieci, rodziców, osoby dorosłe, w tym Seniorów

### **18. Interwencja nieprogramowa „Europejski Dzień Walki z Rakiem Piersi”**

„Europejski Dzień Walki z Rakiem Piersi” to święto, które jest obchodzone corocznie, od 2008 roku, w dniu 15 października. Jego istotą jest przypominanie i uświadamianie społeczeństwa, a w szczególności kobiety na temat profilaktyki nowotworów piersi

oraz zwrócenie ich uwagi na niekwestionowane znaczenie i permanentną potrzebę wykonywania badań przesiewowych. Na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), asystent ds. OZ i PZ udostępniał informacje na temat obchodów „Europejskiego Dnia Walki z Rakiem Piersi” oraz profilaktyki nowotworów. Przeprowadzono narady i dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych połączone z instruktażami. Partnerami działań przy realizacji ww. interwencji nieprogramowej byli: Klub Seniora na Osiedlu Zarzeczce oraz Oddział Rejonowy PCK w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 5 podmiotów. Działaniami objęto 252 osoby, w tym: społeczność lokalną, głównie kobiety.

### **19. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie zakażeniom HCV”**

Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie zakażeniom HCV” jest interwencją informacyjno-edukacyjną, dotyczącą profilaktyki zakażeń krwiopochodnych. Skierowana głównie do pracowników sektora ochrony zdrowia, pracowników sektora usług pozamedycznych – wykonujących zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, które stanowią o ryzyku transmisji zakażeń krwiopochodnych (np. studia tatuażu, salony kosmetyczne).

W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzą prelekcje, pogadanki oraz dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych w placówkach oświatowych, podmiotach leczniczych oraz podczas akcji promujących zdrowie. W celu dotarcia do większej liczby odbiorców asystent ds. OZ i PZ zamieścił na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook) link do artykułu dotyczącego zmiany strategii w walce z HCV oraz przyznanej w 2020 r. nagrody Nobla (dla trzech odkrywców wirusa zapalenia wątroby typu C). Partnerami działań w zakresie dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych byli: przedstawiciele podmiotów leczniczych oraz przedstawiciele szkół z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 6 podmiotów. Działaniami objęto 370 osób, w tym: uczniów, nauczycieli, młodzież, pracowników podmiotów leczniczych.

### **20. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie grypie”**

Celem interwencji jest zwiększenie świadomości społeczności lokalnej na temat profilaktyki grypy. Interwencja nieprogramowa ma charakter informacyjno-edukacyjny. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia przeprowadzają: prelekcje, pogadanki z dziećmi uczęszczającymi do przedszkoli oraz z uczniami szkół z terenu powiatu świdnickiego, prowadzą dystrybucje materiałów akcydensowych, połączoną z instruktażami. W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców

asystent ds. OZ i PZ zamieszczał informacje nt. profilaktyki grypy na profilu PSSE w Świdnicy na portalu społecznościowym (Facebook), przeprowadzał pogadanki i prelekcje:

- 14 lutego 2020 r. w Młodzieżowym Domu Kultury w Świdnicy,
- 5 marca 2020 r. w Klubie Seniora przy Miejskiej Bibliotece Publicznej w Świdnicy,
- 6 marca 2020 r. w Internacie Zespołu Szkół Mechanicznych w Świdnicy podczas Powiatowej Komisji Lekarskiej.

Partnerami działań byli: przedstawiciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Kluby Seniora w Świdnicy, MOPS w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 23 podmioty. Działaniami objęto 2 115 osób, w tym: dzieci, uczniów, rodziców, nauczycieli, społeczność lokalną, poborowych, Seniorów.

### **21. Interwencja nieprogramowa „Zdrowe ząbki – higiena jamy ustnej”**

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest edukacja zdrowotna dzieci w zakresie profilaktyki higieny jamy ustnej. Interwencja nieprogramowa realizowana jest w placówkach oświatowych, głównie wśród dzieci uczęszczających do przedszkola oraz uczniów z klas nauczania wczesnoszkolnego, ich rodziców, opiekunów i nauczycieli. W ramach realizowanych działań prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych połączona z instruktażami i zajęcia warsztatowe dla dzieci z wykorzystaniem modelu anatomicznego szczęki, pogadanki, prelekcje w przedszkolach i szkołach podstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, w tym pedagodzy i dyrektorzy.

Interwencja była realizowana przez 3 podmioty. Działaniami objęto 113 osób, w tym: dzieci, uczniów, rodziców, opiekunów, nauczycieli.

### **22. Interwencja nieprogramowa „Europejski Tydzień Szczepień”**

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest zwiększenie liczby osób zaszczepionych, poprzez podniesienie poziomu wiedzy i świadomości społeczeństwa dotyczącej znaczenia szczepień ochronnych dla zdrowia człowieka. W ramach organizowanych działań pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzą działania informacyjno-edukacyjne za pomocą portalu społecznościowego (Facebook).

Interwencja jest obchodzona w dniach 20-26 kwietnia każdego roku. W 2020 roku nie podjęto działań w ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej ze względu na wzmożone prace ukierunkowane na walkę z pandemią wywołaną koronawirusem SARS-CoV-2 i ogłoszonym stanem epidemii w Polsce (COVID-19).

Interwencja nie była realizowana w 2020 r.

### **23. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie chorobom wywołanym przez kleszcza”**



Głównym celem interwencji nieprogramowej jest edukacja zdrowotna społeczności lokalnej, w tym dzieci i młodzieży w zakresie zapobiegania chorobom wywołanym przez kleszcza. W ramach organizowanych działań pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia przeprowadzają prelekcje, pogadanki, prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych połączoną z instruktażami. Umieszczają informacje dotyczące profilaktyki chorób odkleszczowych, postępowania w przypadku ukąszenia przez kleszcza na profilu PSSE w Świdnicy na portalu społecznościowym (Facebook).

Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowych z terenu powiatu świdnickiego, przedstawiciele podmiotów leczniczych, Świdnicki Ośrodek Kultury w Świdnicy, Oddział Rejonowy PCK w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 17 podmiotów. Działaniami objęto 962 osoby, w tym: uczniów, rodziców, opiekunów, uczestników wypoczynku letniego, społeczność lokalną.

#### **24. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie wszawicy”**

Podejmowane działania profilaktyczne i edukacyjne mają na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się wszawicy, głównie wśród dzieci. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych w placówkach nauczania i wychowania oraz udzielają informacji i instruktaży przedstawicielom placówek oświatowych.

Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowych z terenu powiatu świdnickiego, Młodzieżowy Dom Kultury w Świdnicy, Strzegomskie Centrum Kultury w Strzegomiu, MOPS w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 18 podmiotów. Działaniami objęto 950 osób, w tym: uczniów, dzieci, nauczycieli, dyrektorów, rodziców, opiekunów.

#### **25. Interwencja nieprogramowa „Profilaktyka wad postawy”**

Podejmowane działania mają na celu zapobieganie skrzywieniom kręgosłupa wśród dzieci. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych na temat profilaktyki wad postawy, w tym skrzywień kręgosłupa, umieszczają informacje na profilu PSSE w Świdnicy na portalu społecznościowym (Facebook).

Partnerami działań byli głównie dyrektorzy, pedagodzy i nauczyciele ze szkół podstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 5 podmiotów. Działaniami objęto 300 osób, w tym: uczniów, dzieci, nauczycieli, rodziców, społeczność lokalną.

## **26. Interwencja nieprogramowa „Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej, prawidłowego odżywiania”**

Głównym celem interwencji jest edukacja społeczeństwa, w tym dzieci i młodzieży dotycząca zdrowego stylu życia i kształtowania postaw prozdrowotnych. Zwrócenia uwagi na fakt, jak ważne dla zdrowia człowieka jest prawidłowe odżywianie, zbilansowana dieta oraz aktywność fizyczna. Pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia przeprowadzają pogadanki, prelekcje w szkołach i przedszkolach, prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych połączone z instruktażami.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej asystent ds. OZ i PZ PSSE w Świdnicy przeprowadził trzy prelekcje dla dzieci:

- 3 lutego 2020 r. w Szkole Podstawowej Nr 2 w Świdnicy,
- 14 lutego 2020 r. w Młodzieżowym Domu Kultury w Świdnicy,
- 24 lutego 2020 r. w Niepublicznym Przedszkolu Artystycznym „Bajkowy Domek” w Świdnicy.

W dniach 24 – 26 listopada 2021 r. współorganizował z Oddziałem Rejonowym PCK w Świdnicy Konkurs Promocji Zdrowego Stylu Życia „Mam Wybór - Dbam o Zdrowie” dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu miasta Świdnica, który ze względu na pandemię COVID-19 odbył się na etapie szkolnym.

Partnerami działań byli: Oddział Rejonowy PCK w Świdnicy, pedagodzy oraz nauczyciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu miasta Świdnica.

Interwencja była realizowana przez 6 podmiotów. Działaniami objęto 708 osób, w tym: dzieci, uczniów, rodziców, opiekunów, nauczycieli.

## **27. Interwencja nieprogramowa „Profilaktyka palenia tytoniu alkoholu i innych środków psychoaktywnych”**

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest edukacja społeczeństwa, w tym dzieci i młodzieży dotycząca substancji psychoaktywnych oraz ich negatywnego wpływu na organizm człowieka. W ramach realizacji działań pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzą zajęcia edukacyjne w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego z użyciem symulatorów alko i narko-gogli, badania stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera, organizują punkty informacyjno-konsultacyjne, dla społeczności lokalnej, podczas akcji promujących zdrowy styl życia, w których chętnym osobom przeprowadzane są badania stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera oraz udostępniane symulatory alko- i narko-gogli.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej asystent ds. OZ i PZ podczas przeprowadzanych prelekcji dla uczniów ze Szkoły Podstawowej Nr 316 w Świdnicy, Niepublicznej Szkoły Podstawowej ŚŚO „Blżej Dziecka” w Świdnicy oraz Szkoły Podstawowej w Jaroszowie, chętnym uczniom udostępniał symulatory alko- i narko- gogli, udzielał instruktaży i odpowiadał na zadawane pytania.

Partnerami działań byli: przedstawiciele szkół podstawowych, w tym pedagodzy z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 3 podmioty. Działaniami objęto 127 osób, w tym: dzieci i młodzież, nauczycieli.

## **28. Kampania „Zaszczep się wiedzą o szczepieniach”**

Akcja zainicjowana w styczniu 2020 r., przez Główny Inspektorat Sanitarny w Warszawie, polegała głównie na informowaniu i edukacji społeczeństwa, w tym dyrektorów przedszkoli, klubów dziecięcych, szkół podstawowych i ponadpodstawowych nadzorowanych przez organy PIS oraz wsparciu merytorycznym, przekazaniu informacji.

W celu dotarcia do większego grona odbiorców na profilu PSSE w Świdnicy na portalu społecznościowym (Facebook) zostały umieszczone linki do publikacji i scenariuszy zajęć lekcyjnych dla nauczycieli na temat szczepień oraz powyższej Kampanii.

Interwencja była realizowana przez 1 podmiot. Działaniami objęto 91 osób, w tym społeczność lokalną, dyrektorów szkół, przedszkoli, żłobków, nauczycieli, dzieci, rodziców, opiekunów.

## **29. Działania ukierunkowane na walkę z pandemią zachorowań na COVID-19**

Asystent ds. OZ i PZ PSSE w Świdnicy w 2020 r. podczas trwania epidemii COVID-19 w Polsce prowadzi na bieżąco działania informacyjno-edukacyjne głównie on-line.

Działania były i są ukierunkowane na edukację i profilaktykę w walce z zakażeniami koronawirusem Sars- CoV-2 i ograniczeniem zachorowań na COVID-19. Prowadzone są na profilu PSSE w Świdnicy na portalu społecznościowym (Facebook) oraz na stronie internetowej (przy współpracy z Informatykiem PSSE w Świdnicy). W miarę potrzeb przesyłano również informacje w formie elektronicznej do placówek oświatowo-wychowawczych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 1 podmiot. Działaniami w ramach interwencji wynikającej z sytuacji epidemiologicznej objęto 1500 osób, w tym: społeczność lokalną, Seniorów, dzieci, rodziców, uczniów, osoby prywatne.

W 2020 roku podczas realizacji wszystkich interwencji programowych i nieprogramowych, w celu objęcia edukacją zdrowotną większego grona odbiorców – społeczności lokalnej asystent ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Świdnicy

korzystał z profilu PSSE w Świdnicy - portalu społecznościowego (Facebook) oraz ze strony internetowej. Powyższe działania miały charakter informacyjno-edukacyjny.

Nadzorem i współpracą objęto placówki oświatowo-wychowawcze ze wszystkich poziomów nauczania: przedszkola, szkoły podstawowe, ponadpodstawowe oraz podmioty lecznicze. Ze względu na ogłoszony stan epidemii w Polsce z powodu zagrożenia epidemicznego koronawirusem SARS-CoV-2 wywołującego COVID-19, a w konsekwencji zamknięciem placówek oświatowych oraz wzmożonymi zadaniami związanymi z walką z epidemią wszystkich pracowników PSSE w Świdnicy, w tym pracownika Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, nie przeprowadzono wszystkich, zaplanowanych działań w ramach realizacji interwencji programowych, nieprogramowych oraz wizytacji w placówkach nauczania i wychowania, które realizowały programy edukacyjne w roku szkolnym 2019/2020. Działaniami edukacyjno-informacyjnymi objęto 23 994 osoby.

Współpracowano z przedstawicielami: Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, MOPS w Świdnicy, Klubów Seniora i Dziennego Domu „Senior – Wigor” w Świdnicy, MDK w Świdnicy, Żarowskim Centrum Kultury w Żarowie, przedstawicielami placówek oświatowych, w ramach planowania i organizacji działań skierowanych do dzieci, młodzieży oraz społeczeństwa lokalnego.

Podnoszenie kwalifikacji pracowników Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Świdnicy przyczynia się do aktualizacji zdobytej już wiedzy z zakresu zdrowia publicznego, w tym edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia. W związku z powyższym asystent ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w ramach podnoszenia i poszerzania kwalifikacji zawodowych ukończył studia podyplomowe w Wyższej Szkole Zarządzania i Przedsiębiorczości w Wałbrzychu na kierunku: „Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zdrowiu publicznym”, uczestniczył on-line w Konferencji „Człowiek żyjący z HIV/AIDS”, która odbyła się w dniach 30.11.2020 r. do 02.12. 2020 r., uczestnictwo zostało potwierdzone certyfikatem.

W celu zwiększenia atrakcyjności prowadzonych działań i zajęć edukacyjnych oraz zainteresowania nimi odbiorców, asystent ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Świdnicy korzystał z prezentacji multimedialnych, symulatorów alko- i narko- gogli, smokerlyzera, modelu anatomicznego szczęki, materiałów dydaktycznych własnego autorstwa (broszur, ulotek, kolorowanek dla dzieci itd.) oraz profilu PSSE w Świdnicy - portalu społecznościowego (Facebook) i strony internetowej.

W 2020 roku wyżej wymienione działania promocyjne, profilaktyczne oraz edukacyjno-informacyjne zostały bardzo ograniczone/niezrealizowane ze względu na zwiększającą się liczbę zakażeń koronawirusem Sars-CoV-2, a następnie ogłoszony stan epidemii w Polsce COVID-19, cykliczne zamykanie placówek oświatowo – wychowawczych,

wprowadzane obostrzenia i zdalne nauczanie w szkołach, jak również wzmożone prace i działania podejmowane na rzecz walki z epidemią.

*Opracowała: Barbara Grobelna - asystent OZ i PZ PSSE w Świdnicy*

## **VII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

1. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy, w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizował ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad kolejnymi etapami procesów inwestycyjnych na terenie powiatu świdnickiego. Działalność polegała na kontroli przestrzegania obowiązujących norm i przepisów, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, na etapie planowania przestrzennego, projektowania inwestycji oraz przekazywania ich do użytkowania, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Nadzór nad warunkami sanitarnymi był sprawowany w ramach:

- przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- postępowania administracyjnego w sprawie ocen oddziaływania na środowisko planowanych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko,
- postępowania administracyjnego prowadzonego przez organy architektoniczno-budowlane, w tym uzgadnianie warunków zabudowy, uzgadnianie dokumentacji projektowych,
- uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania nowo zrealizowanych obiektów budowlanych,
- przy sprawdzaniu spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach w związku z uruchomieniem nowego zakładu lub zmianą funkcji obiektu.

Stanowiska w powyższych sprawach były wydawane w formie postanowień, opinii sanitarnych (uzgodnień) i decyzji, na wniosek inwestorów, projektantów oraz organów administracji państwowej i samorządowej.

Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego było zapewnienie właściwego stanu sanitarnego i zdrowotnego w obiektach, już na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie występowały zagrożenia i uciążliwości dla zdrowia ludzi oraz środowiska.

2) W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał :

- 2 opinie dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 0 projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska.

- 19 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 24 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska.
- 3 opinie dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.
- 23 opinie dotyczące potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 20 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny.
- 1 opinia dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym 0 opinii negatywnych.
- 38 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym 1 opinia negatywna.
- 77 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym 0 opinii zgłaszających sprzeciw i 2 opinie stwierdzające niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych.
- 8 opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np. warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, recyrkulacji powietrza w budynkach ochrony zdrowia, zastosowania materiałów do dystrybucji lub uzdatniania wody, planów remediacji zanieczyszczenia powierzchni ziemi itp.)

3) Wykonując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy przeprowadził **92** kontrole obiektów budowlanych.

4) Mając na uwadze ochronę zdrowia ludzi, w ramach dokonywanych uzgodnień oraz przy wydawaniu opinii, zwracano szczególną uwagę na zagadnienia związane z:

- odpowiednim przeznaczeniem terenów w projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego pod budownictwo mieszkaniowe, przemysłowe, usługowe; uwzględniając prognozowane zanieczyszczenia powietrza, emisję hałasu, warunki zaopatrzenia ludności w wodę, usuwania nieczystości płynnych i stałych;
- zastosowaniem rozwiązań w dokumentacji projektowej, ograniczających uciążliwość planowanych obiektów dla środowiska, nie zagrażających zdrowiu i życiu ludzi, z zachowaniem właściwych warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (dot. m.in. zagadnień higieny pracy i środowiska) oraz zapewnieniem odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych w pomieszczeniach na pobyt ludzi (oświetlenie, wentylacja, ogrzewanie, sposób wykończenia itp.).

W przypadku przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, przed wydaniem opinii o konieczności (lub braku konieczności) przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, analizowano wnikliwie informacje przedstawiane w kartach informacyjnych przedsięwzięć o oddziaływaniu przedsięwzięć na środowisko, pod kątem zagrożenia dla zdrowia ludzi. W przypadku niewystarczających informacji, proszono o ich uzupełnienie.

Działania inwestycyjne na terenie powiatu nie stworzyły istotnych zagrożeń sanitarnych dla mieszkańców. Obiekty produkcyjne są projektowane na terenach przemysłowych. Realizacje inwestycji były zgodne z zatwierdzonymi projektami budowlanymi. Biorąc pod uwagę wymagania techniczne i sanitarne, stan obiektów budowlanych oddawanych do użytkowania nie odbiegał od wymogów zawartych w obowiązujących przepisach prawnych.

Ze względu na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu świdnickiego na uwagę zasługuje kilka lokalnych przedsięwzięć, dla których w 2020 r. PPIS w Świdnicy zajął stanowisko na różnych etapach procesu inwestycyjnego:

- rozbudowa cmentarza parafialnego w Śmiałowicach,
- modernizacja i rozbudowa instalacji mechaniczno-biologicznego przetwarzania odpadów oraz odpadów selektywnie zbieranych w Zawiszowie, gm. Świdnica.

*Opracowała: Urszula Studzińska asystent ds. zapobiegawczego nadzoru sanitarnego*