



Powiat Świdnica



Miasto Świdnica



Gmina Świdnica



Strzegom



Świebodzice



Żarów



Jaworzyna Śląska



Dobromierz



Marcinowice



BEZPIECZEŃSTWO SANITARNE POWIATU ŚWIDNICKIEGO za 2022 r.

Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna
w Świdnicy

Świdnica, marzec 2023 r.

Spis treści

I. HIGIENA KOMUNALNA	4
II. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	10
III. HIGIENA PRACY	50
IV. EPIDEMIOLOGIA	59
V. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY	66
VI. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA	71
VII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	85

I. HIGIENA KOMUNALNA

Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi obszaru powiatu świdnickiego w 2022 roku.

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 2021 r. poz. 195, 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 2020 r., poz. 2028, 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 2022 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 2022 roku z wody z wodociągów publicznych znajdujących się na terenie powiatu korzystało 149.174 mieszkańców powiatu świdnickiego tj. z 12 wodociągów opartych na wodach głębinowych zaopatrujących 124.354 mieszkańców i z 1 wodociągu opartego na wodzie powierzchniowej zaopatrującego 18.820 mieszkańców.

ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA

WODOCIĄGI SIECIOWE

Wodociągi w przedziale produkcji 10 001 – 100 000 m³/dobę – nie dotyczy.

Wodociągi w przedziale produkcji 1 001 – 10 000 m³/dobę

Pod nadzorem jest 5 wodociągów publicznych w przedziale 1 001 – 10 000 m³/dobę. W 2 wodociągach tj. Żarów, Świdnica cały rok woda odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym. W 3 wodociągach tj. Świebodzice D., Jaworzyna Śląska i Strzegom woda okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym lub fizykochemicznym.

Strony podjęły działania naprawcze w celu wyeliminowania nieprawidłowości. Kolejne wyniki badań wody pobranej z sieci wodociągowych wykazały dobrą jakość wody.

Na koniec roku 2022 wodociągi oceniono jako dostarczające wodę odpowiadającą normom sanitarnym.

Wodociągi w przedziale produkcji 101 – 1 000 m³/dobę

Pod nadzorem jest 8 wodociągów publicznych w przedziale 101 – 1 000 m³/dobę. W 7 wodociągach tj. Komorów, Miłochów, Jagodnik, Strzelce, Żelazów, Jarosów-Rusko oraz Dobromierz Gmina cały rok woda odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym.

W jednym wodociągu Świebodzice P., opartym na wodzie głębinowej w zakresie oznaczanych parametrów mikrobiologicznych, odpowiadała normom sanitarnym, natomiast pod względem fizykochemicznym okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym.

Kolejny wynik badania wody pobranej z sieci wodociągowej wykazał dobrą jakość wody pod względem fizykochemicznym.

Na koniec roku 2022 wodociągi oceniono jako dostarczające wodę odpowiadającą normom sanitarnym.

Wodociągi w przedziale produkcji ≤ 100 m³/dobę - nie dotyczy

INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODE

W 2022 r. pod nadzorem były 4 indywidualne ujęcia wykorzystujące wodę co celów wodociągowych. W 2 wodociągach woda okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym. Zarządcy podjęli działania w celu doprowadzenia wody do norm sanitarnych.

Kolejne wyniki badania wody pobranej z sieci wodociągowej wykazały dobrą jakość wody pod względem mikrobiologicznym.

Na koniec roku 2022 indywidualne ujęcia wody oceniono jako dostarczające wodę odpowiadającą normom sanitarnym.

STAN SANITARNY CIEPŁEJ WODY W INSTALACJACH WODOCIĄGOWYCH WEWNĄTRZ BUDYNKÓW

W 2022 r. w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano 16 próbek wody ciepłej w Szpitalu „MIKULICZ” w Świebodzicach, Domu Pomocy Społecznej w Jaskulinie oraz w Domu Seniora w Marcinowicach pod kątem występowania bakterii z rodzaju Legionella. Wyniki badań we wszystkich obiektach wykazały dobrą jakość wody.

Ponadto w ramach kontroli wewnętrznej podmioty gospodarcze prowadzące działalność w obiektach użyteczności publicznej, pobrały łącznie 33 próbki wody w kierunku bakterii Legionella. Wszystkie wyniki badań wykazały dobrą jakość wody.

UJĘCIA WÓD WYKORZYSTYWANYCH DO ZAOPATRZENIA W WODĘ DO SPOŻYCIA

W 2022 r. skontrolowano wszystkie 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 2022 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 2022 r. nie było prowadzone postępowanie administracyjne związane z nadzorem nad jakością wody.

BADANIA CZYNNIKÓW SZKODLIWYCH DLA ZDROWIA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

W 2022 r. przeprowadzono 1 badanie hałasu w ramach interwencji. Wyniki pomiarów nie wykazały przekroczeń dopuszczalnego natężenia hałasu w mieszkaniu.

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.

OBIEKTY REKREACJI WODNEJ

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 (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2016, z późn. zm.). Woda na pływalniach pobierana była zarówno przez zarządzających pływalniami, 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 obliguje właściwych państwowych inspektorów sanitarnych do wydania zbiorczej rocznej oceny wody na pływalni oraz do przeprowadzenia badań wody na pływalni przed jej wydaniem.

PŁYWALNIE KRYTE

Pod nadzorem jest 7 obiektów. Stan sanitarny i techniczny 6 obiektów był bez zastrzeżeń. W 2022 r. w 5 pływalniach krytych stwierdzono złą jakość wody basenowej pod względem mikrobiologicznym lub fizykochemicznym. W 2 obiektach ze względu na złą jakość wody pod względem mikrobiologicznym wszczęto postępowanie administracyjne (wydano decyzje administracyjne z natychmiastowym terminem wykonania).

Zarządzający pływalniami wdrożyli programy naprawcze, w wyniku których zostały wyeliminowane nieprawidłowości. Nakazy zawarte w decyzjach administracyjnych zostały wykonane. Kolejne pobory próbek wody z przedmiotowych pływalni wykazały dobrą jakość wody pod względem mikrobiologicznym i chemicznym.

Ponadto na zły stan techniczny w pomieszczeniach podbasenia w 1 obiekcie pływalni wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości, z terminem wykonania do 31 grudnia 2023 r.

PŁYWALNIE ODKRYTE

Pod nadzorem są 3 obiekty. Stan sanitarny i techniczny wszystkich obiektów nie budził zastrzeżeń. W sezonie letnim 2022 nie została otwarta 1 pływalnia odkryta.

W 2022 r. na 1 obiekcie w pobranych próbkach wody stwierdzono złą jakość wody pod względem fizykochemicznym

Po wprowadzeniu przez zarządzającego działań naprawczych, kolejny pobór wody z przedmiotowej pływalni wykazał dobrą jakość wody.

Odpady komunalne

Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Świdnicy sprawuje nadzór nad dwoma składowiskami odpadów komunalnych (składowisko odpadów w Jaroszowie i Sulisławicach). Stan sanitarny i techniczny składowisk nie budził zastrzeżeń.

Ocena skażenia piasku w piaskownicach

W 2022 roku skontrolowano 12 piaskownic ogólnodostępnych. Piaskownice znajdowały się na ogrodzonych placach. Kontrolą objęto piaskownice na terenie miasta i gminy Świdnica, Świebodzice oraz Strzegom. Zgodnie z wytycznymi Zastępcy Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 25 października 2010 r. podczas kontroli sprawdzano między innymi: kiedy był wymieniany piasek (faktury zakupu piasku), ogólną czystość piasku, zwłaszcza pod kątem obecności odchodów zwierząt, czy piaskownice są zadane oraz zabezpieczone przed dostępem zwierząt, stan techniczny piaskownic. Stan techniczny skontrolowanych piaskownic nie budził zastrzeżeń. W piaskownicach nie stwierdzono odchodów zwierząt.

Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej

Bieżący nadzór sanitarny obiektów użyteczności publicznej dotyczący w szczególności ich stanu higienicznego i technicznego prowadzono w oparciu o kontrole przestrzegania przepisów określających wymagania w tym zakresie.

Poniższa tabela przedstawia liczbę poszczególnych rodzajów obiektów w będących pod nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej, liczbę skontrolowanych obiektów, liczbę przeprowadzonych kontroli, procent obiektów skontrolowanych w stosunku do liczby obiektów w ewidencji oraz procent kontroli w stosunku do liczby obiektów w ewidencji

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli	Procent obiektów skontrolowanych w stosunku do liczby obiektów w ewidencji [%]	Procent kontroli w stosunku do liczby obiektów w ewidencji [%]
Ustępy publiczne	8	8	9	100,00	112,50
Baseny kąpielowe (kryte i odkryte)	11	10	12	90,00	109,00
Jednostki organizacyjne pomocy społecznej	9	9	9	100,00	100,00
Noclegownie	2	2	5	100,00	250,00
Hotele	8	8	12	100,00	150,00
Pensjonaty	2	2	3	100,00	150,00
Domy wycieczkowe	1	1	1	100,00	100,00
Pola biwakowe	1	1	1	100,00	100,00
Inne obiekty w których świadczone są usługi hotelarskie	25	25	27	100,00	108,00
Zakłady fryzjerskie	165	20	20	12,12	12,12
Zakłady kosmetyczne	115	52	52	45,22	45,22
Zakłady tatuażu	7	7	7	100,00	100,00
Zakłady odnowy biologicznej	27	15	15	55,55	55,55
Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, itp.	11	11	12	100,00	109,00

Dworce i stacje kolejowe	9	9	10	100,00	111,11
Dworce autobusowe	1	1	1	100,00	100,00
Tereny rekreacyjne	8	4	4	50,00	50,00
Cmentarze	57	2	2	3,51	3,51
Domy przedpogrzebowe	2	2	3	100,00	150,00
Areszt śledczy	1	1	8	100,00	800,00
Wodociągi publiczne	13	13	17	100,00	130,76
Indywidualne ujęcia wody	4	4	5	100,00	125,00
Ujęcia powierzchniowe	2	1	1	50,00	50,00
Zbiorniki wyrównawcze	2	1	1	50,00	50,00
Inne obiekty użyteczności publicznej	54	33	41	61,11	75,92
Razem	545	262*	320*	48,07	58,71

Ponadto przeprowadzono kontrole, które dotyczyły nadzoru nad ekshumacjami i kontrole obiektów nie będących w ewidencji (wiaty przystankowe, samochody służące do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, posesje).

We wszystkich skontrolowanych obiektach stan sanitarny oraz techniczny był prawidłowy.

* Wobec powyższego w podsumowaniu do liczby kontroli dodano:

- 6 kontroli przeprowadzonych w związku z interwencją (obiekty nie ujęte w ewidencji obiektów),
- 7 kontroli samochodów służących do przewozu zwłok i szczątków ludzkich (obiekty nie ujęte w ewidencji obiektów),
- 25 kontroli, które dotyczyły nadzoru nad ekshumacjami,
- 4 kontrole dotyczące plombowania trumny/urny.

* Natomiast do liczby obiektów skontrolowanych dodano 20 obiektów, które nie są ujęte w ewidencji obiektów, a przeprowadzono w nich kontrole (posesje, samochody służące do przewozu zwłok i szczątków ludzkich).

Ogółem w 2022 roku:

- a) przeprowadzono 320 kontroli,
- b) pobrano 138 próbek wody,

- c) wydano:
- 93 decyzje merytoryczne,
 - 11 decyzji płatniczych,
 - 42 postanowienia.

sporządziła Małgorzata Wachnik – kierownik Sekcji Higieny Komunalnej

II. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

Główny cel działalności Sekcji BŻ w 2022 r.

Celem Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia [dalej: BŻ] w 2022 r. było sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu świdnickiego, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz warunkami żywienia zbiorowego 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.

Główne kierunki działania Sekcji BŻ w 2022 r.

1. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia człowieka.
2. Sprawowanie nadzoru nad żywnością prozdrowotną (środkami spożywczymi objętymi obowiązkiem powiadomienia o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, tj. suplementami diety, środkami spożywczymi dla określonych grup, żywnością wzbogaconą).

Ogólne kierunki działania Sekcji BŻ w 2022 r.

1. 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.
2. Realizowano „Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2022 r.”.
3. Sprawowano nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w szczególności:
 - a. w zakresie zanieczyszczeń żywności (w tym mikrobiologicznych i fizykochemicznych),
 - b. w zakresie stosowania substancji dodatkowych do żywności,
 - c. nad produkcją pierwotną owoców miękkich i warzyw zielonych (które potencjalnie mogą być spożywane na surowo),
 - d. nad zakładami produkcji żywności gotowej do spożycia (RTE),
 - e. w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
4. Prowadzono wzmożony nadzór sanitarny nad zakładami, których stan sanitarny wymaga poprawy.
5. Dokonywano oceny sposobu żywienia zbiorowego pacjentów w szpitalach (na podstawie jadłospisów) – zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

6. Dokonywano oceny sposobu żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (na podstawie jadłospisów) na zgodność z przepisami prawa w tym zakresie.
7. Prowadzono wzmożony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego (w tym: zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego, zakładami małej gastronomii) oraz automatami do lodów w miejscowościach turystycznych, w szczególności w okresie wzmożonego ruchu turystycznego (okresie letnim).
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 w szkoleniach organizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny i Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.
10. Prowadzono wewnętrzne szkolenia dla pracowników Sekcji BŻ, w tym nowozatrudnionych w zakresie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności i żywienia, w tym dotyczące m.in. procedur kontrolnych, oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, KPA, podejmowania działań w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (systemu RASFF).
11. Realizowano Plan działania na rok 2022 dotyczący produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego we współpracy z innymi Inspekcjami, zgodnie z *Porozumieniem z dnia 22.12.2020 r.* (zawartym pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska) w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz 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 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 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.
14. Realizowano zagadnienia związane z misjami Dyrektoriatu SANTE F Komisji Europejskiej.
15. Prowadzono na bieżąco bazę danych obiektów branży żywnościowej będących pod nadzorem PPIS w Świdnicy.
16. Prowadzono na bieżąco bazy danych wyników próbek pobranych w ramach urzędowej

kontroli i monitoringu żywności.

17. Sprawowano wzmożony nadzór nad zakładami produkcji i dystrybucji suplementów diety zlokalizowanymi na terenie powiatu świdnickiego.
18. Sprawowano nadzór nad sprzedażą internetową żywności (ze zwróceniem uwagi na sposób prezentacji/reklamy), ze szczególnym uwzględnieniem suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup i żywności wzbogacanej.
19. Sprawowano nadzór nad sprzedażą internetową suplementów diety (również nielegalną), w szczególności zawierających substancje i składniki roślinne, które nie powinny być stosowane podczas produkcji suplementów diety, określone w Uchwale Zespołu ds. Suplementów Diety działającego przy Radzie Sanitarno-Epidemiologicznej.
20. Kontynuowano współpracę z innymi organami kontroli żywności, w szczególności z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.
21. Przestrzegano zasad rozpatrywania skarg, wniosków i zażaleń.
22. Prowadzono nadzór nad produktami wprowadzonymi do obrotu, mogącymi stanowić zagrożenie dla ludzi, w tym mięsem wieprzowym, mięsem z dzików (w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń – ASF), rybami (w związku z wystąpieniem zjawiska śnięcia ryb w rzece Odra).
23. Prowadzono nadzór nad jakością tłuszczu smaźalniczego w zakładach produkcji (ciastkarniach) i zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego (zakładach małej gastronomii) 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.
24. Prowadzono nadzór nad żywnością nieopakowaną produkowaną i/lub wprowadzaną do obrotu, w tym w zakresie przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat tej 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.

Zadania z zakresu ochrony zdrowia ludzkiego realizowano poprzez sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem:

- żywności,
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności,
- warunków żywienia zbiorowego ludzi (w szczególności pacjentów w szpitalach oraz dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty).

Podejmowane działania opierały się m.in. na:

- urzędowych kontrolach żywności,
- poborze próbek żywności do badań laboratoryjnych, w tym zgodnie z „*Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS na 2022 r.*”,
- prowadzeniu postępowań administracyjnych i egzekucyjnych wobec podmiotów, które nie przestrzegały wymagań higienicznych i zdrowotnych w procesie produkcji i/lub wprowadzania do obrotu żywności.

W 2022 r. pracownicy Sekcji BŻ prowadzili działania edukacyjne skierowane do uczniów trzech liceów ogólnokształcących w mieście Świdnica, polegające na zorganizowaniu (w siedzibie organu - Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy) serii

wykładów, których tematyką były korzyści i zagrożenia związane ze spożywaniem suplementów diety oraz żywności wzbogacanej.

Z prowadzonych przez Sekcję BŻ działań nadzorowych w 2022 r. sporządzano m.in.:

1. 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;
2. miesięczne raporty w sprawie występowania w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń dotyczące prowadzonego przez Sekcję BŻ nadzoru nad środkami spożywczymi wprowadzanymi do obrotu/używany do produkcji wyrobów gotowych, tj. mięsem wieprzowym, mięsem z dzików oraz wyrobów wyprodukowanych z tego mięsa, w tym w zakresie identyfikowalności i znakowania tej żywności, sposobu postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego;
3. 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);
4. kwartalne raporty z realizacji rozporządzenia Komisji (WE) nr 284/2011 ustanawiającego specjalne warunki i szczegółowe procedury dotyczące przywozu przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych i melaminowych pochodzących lub wysyłanych z Chińskiej Republiki Ludowej i Specjalnego Regionu Administracyjnego Hongkong;
5. miesięczne sprawozdania z wyników działań kontrolnych w zakresie przeprowadzonych ocen prawidłowości znakowania suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej, wprowadzanych do obrotu w formie „stacjonarnej” (przez zakłady produkcyjne lub zakłady obrotu żywnością);
6. kwartalne sprawozdania z wyników działań kontrolnych w zakresie przeprowadzonych prezentacji/reklamy suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej (pod kątem przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat tej żywności) wprowadzanych do obrotu w formie sprzedaży „na odległość” (przez Internet);
7. kwartalne raporty dot. eksporterów owoców i warzyw do Federacji Rosyjskiej;
8. kwartalne sprawozdania z działalności bieżącej w zakresie prowadzonego przez Sekcję BŻ nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
9. codzienne raporty dotyczące wyników działań kontrolnych przeprowadzonych w zakładach żywnościowo-żywnościowych w zakresie obecności w obrocie/użyciu do produkcji potraw zanieczyszczonych ryb z Ordy, w związku z wystąpieniem zjawiska śnięcia ryb w rzece Odra;
10. raporty wyników działań kontrolnych przeprowadzonych w zakładach żywienia zbiorowego (w tym: zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, zakładach małej gastronomii) oraz kontroli automatów do lodów w miejscowościach turystycznych, w szczególności w okresie wzmożonego ruchu turystycznego (okresie letnim);
11. raport dotyczący oceny sposobu żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (na podstawie jadłospisów) w roku szkolnym 2021/2022, na zgodność z przepisami prawa w tym zakresie;
12. raport dotyczący wyników działań kontrolnych przeprowadzonych w sklepach wielkopowierzchniowych, w których prowadzona jest działalność w zakresie rozbioru tusz;
13. raport dotyczący wyników działań kontrolnych przeprowadzonych w zakładzie obrotu żywnością (sklepie wielkopowierzchniowym) w zakresie wprowadzania do obrotu żywności po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia lub pochodzącej z nielegalnej produkcji;
14. raport dotyczący wyników działań kontrolnych dotyczących produkcji pierwotnej,

przeprowadzanych przy współdziałaniu innych organów kontroli, zgodnie z „Planem działania na 2022 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22.12.2020 r. w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN i IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”; które przekazywano organowi II instancji.

Ogólna charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2022 r. pod nadzorem pozostawało ogółem **2497** obiektów w tym:

1. 2468 zakładów żywności i żywienia, tj.:
 - a. 674 zakłady produkcji żywności,
 - b. 1252 zakłady obrotu żywnością,
 - c. 366 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego,
 - d. 171 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
 - e. 5 zakładów usług cateringowych,
2. 6 wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
3. 23 zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Ogółem skontrolowano 397 obiektów co stanowi 15,9 % wszystkich zakładów, w tym m.in.:

- 35,6 % zakładów produkcji żywności (bez uwzględnienia podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej),
- 16,4 % zakładów obrotu żywnością (bez uwzględnienia środków transportu), w tym 59,5 % hiper- i supermarketów,
- 26,8 % zakładów żywienia zbiorowego (w tym 21,9 % zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego oraz 36,8 % zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego),
- 16,7 % wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 8,7 % zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,

w których przeprowadzono łącznie 505 kontroli sanitarnych (w tym 30 kontroli interwencyjnych i 48 kontroli w ramach systemu RASFF).

Ogółem sporządzono 505 protokołów z kontroli sanitarnych.

W 2022 r. zatwierdzono 125 nowych obiektów, w tym 24 środki transportu.

Ponadto przeprowadzono 9 dodatkowych urzędowych kontroli żywności w obiektach nienadzorowanych (niewpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez organ – dalej: „rejestr zakładów”).

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dot. nieprzestrzegania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w zakładach będących pod nadzorem PPIS w Świdnicy nałożono ogółem 66 mandatów karnych na łączną kwotę 20 800,00 zł.

Ponadto nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 350,00 zł w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w dwóch obiektach niewpisanych do rejestru zakładów, lecz prowadzących działalność w zakresie sprzedaży żywności na terenie powiatu świdnickiego.

Wydano ogółem:

- 96 decyzji merytorycznych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych) w tym: 5 decyzji nakazujących stronom postępowania administracyjnego wykonanie części obowiązków pod rygorem natychmiastowej wykonalności z uwagi na wystąpienie nieprawidłowości zagrażających zdrowiu i życiu ludzi),

- 125 decyzji zatwierdzających zakłady,
- 169 decyzji płatniczych na kwotę 18 822,00 zł, w tym 4 decyzje dotyczące kontroli granicznych na kwotę 1041,00 zł.

W analizowanym roku do organu wpłynęły:

1. jedno zażalenie pełnomocnika podmiotu działającego na rynku spożywczym na postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia, wystosowane do strony w związku z niewykonaniem obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej,
Z uwagi na fakt, iż PPIS w Świdnicy nie znalazł podstaw do uwzględnienia zażalenia strony, działając na podstawie art. 17 §1 ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 479, z późn. zm.) przesłał zażalenie strony do DPWIS we Wrocławiu.
Organ II instancji, w drodze postanowień:
 - odmówił wstrzymania czynności egzekucyjnych,
 - utrzymał w mocy postanowienie PPIS w Świdnicy o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia.
2. pisma jako odwołania pełnomocnika podmiotu działającego na rynku spożywczym od dwóch decyzji administracyjnych PPIS w Świdnicy, w tym:
 - obciążającej stronę kosztami pobrania 5-ciu próbek środka spożywczego do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzonej analizy prawidłowości oznakowania tego środka spożywczego (w wyniku której stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego w zakresie znakowania)
 - nakazującej zapewnienie prawidłowego oznakowania środka spożywczego, tj. usunięcia nieprawidłowości w zakresie oznakowania, stwierdzonych w wyniku przeprowadzonej analizy prawidłowości oznakowania tego środka spożywczego.

Ww. odwołania obarczone były brakiem formalnym w postaci przedłożenia kopii pełnomocnictwa udzielonego osobie reprezentującej stronę, zamiast oryginału lub urzędowo poświadczonego odpisu tego pełnomocnictwa.

PPIS w Świdnicy po zapoznaniu się z treścią pism oraz po przeanalizowaniu całości akt sprawy uznał, iż podnoszone przez stronę argumenty nie znajdują uzasadnienia w świetle obowiązujących przepisów prawa żywnościowego i przekazał odwołania do DPWIS we Wrocławiu. Organ II instancji w drodze decyzji administracyjnych:

1. uchylił decyzję PPIS w Świdnicy obciążającą stronę kosztami pobrania 5-ciu próbek środka spożywczego do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzonej analizy prawidłowości oznakowania tego środka spożywczego i umorzył postępowanie organu pierwszej instancji w całości,
2. stwierdził nieważność decyzji PPIS w Świdnicy nakazującej stronie zapewnienie prawidłowego oznakowania środka spożywczego.

W analizowanym roku pobrano ogółem 209 próbek do badań laboratoryjnych i/lub oceny prawidłowości znakowania, w tym 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Spośród 209 próbek, 208 pobrano zgodnie z planem poboru próbek na 2022 r., natomiast 1 próbkę środka spożywczego pobrano dodatkowo do oceny prawidłowości znakowania.

Zdyskwalifikowano ogółem 38 próbek, tj.:

- 32 próbki (w tym 31 próbek środków spożywczych, 1 próbkę wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością) ze względu na stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania,
- 1 próbkę żywności wzbogacanej ze względu na znaczne przekroczenie zawartości witaminy C (w odniesieniu do zadeklarowanej przez producenta w oznakowaniu) oraz stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania,

- 5 próbek lodów z automatu, ze względu na wykrycie w 4 próbkach (z 5 pobranych) bakterii Entrobacteriaceae.

Ponadto w analizowanym roku przeprowadzono (na wnioski strony o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej środka spożywczego) 5 kontroli sanitarnych w zakresie spełnienia wymagań zdrowotnych przez środki spożywcze, w tym:

1. 3 kontrole dotyczące słodów przeznaczonych na eksport do Nigerii i Turcji, przeprowadzone w 1 zakładzie produkcyjnym (słodowni),
2. 2 kontrole dotyczące pieczywa i wyrobów piekarniczych mrożonych i głęboko mrożonych przeznaczonych na eksport do Ukrainy i Gruzji, przeprowadzoną w 1 zakładzie produkcyjnym (piekarni),

podczas których dokonano oględzin i kontroli (w tym dokumentacji) towaru zgłoszonego do granicznej kontroli sanitarnej oraz środków transportu, którym towary są przewożone. W związku z przeprowadzonymi kontrolami sanitarnymi wydano 6 świadectw stwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych przez środki spożywcze oraz w drodze 4 decyzji administracyjnych obciążono stronę kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne na łączną kwotę 1041,00 zł.

W roku 2022 wydano 186 decyzji wykreślających, w związku z zakończeniem prowadzenia działalności w zakładach objętych nadzorem przez organ, w tym wykreślających zakłady z urzędu z rejestru zakładów prowadzonego przez PPIS w Świdnicy z uwagi na brak powiadomienia o tym fakcie organu poprzez włożenie wniosku o wykreślenie zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (fakt stwierdzenia braku prowadzenia działalności w zakładach stwierdzano m.in. w wyniku wizytacji przedstawicieli PPIS w Świdnicy w siedzibie zakładów).

Nadmienia się, iż z uwagi na ogłoszony w Polsce stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, w I kwartale 2022 r. część pracowników Sekcji BŻ wspomagała działania podejmowane przez Sekcję Epidemiologii, w związku z powyższym czynności nadzоровe prowadzone były przez Sekcję BŻ w zmniejszonym składzie osobowym.

1. Ocena stan sanitarnego obiektów produkcji żywności

W 2022 r. w rejestrze zakładów wpisane były 674 zakłady produkcji żywności, do których zalicza się:

1. 9 wytwórni lodów,
2. 9 automatów do lodów,
3. 3 wytwórnie tłuszczów roślinnych,
4. 25 piekarni,
5. 16 ciastkarni,
6. 2 przetwórnice owocowo-warzywne,
7. 1 przetwórnice grzybową,
8. 2 browary,
9. 1 słodownię,
10. 1 wytwórnice napojów bezalkoholowych,
11. 3 wytwórnie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i stołowych,
12. 2 zakłady garmazeryjne,
13. 2 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego,
14. 1 wytwórnice makaronów,
15. 2 wytwórnie wyrobów cukierniczych,
16. 1 wytwórnice majonezu,
17. 2 wytwórnie suplementów diety,

18. 1 wytwórnię substancji dodatkowych,
19. 1 cukrownię,
20. 493 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej,
21. 3 podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej i rolniczego handlu detalicznego,
22. 57 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich,
23. 10 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej, rolniczego handlu detalicznego i dostaw bezpośrednich,
24. 12 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji żywności w warunkach domowych,
25. 15 innych wytwórni żywności [w tym m.in. 1 rozlewnia oleju, 2 zakłady produkcji herbatek, 1 zakład produkcji herbat, 1 palarnia kawy, 2 zakłady produkcji win gronowych, 2 zakłady produkcji żywności wegańskiej, 2 zakłady konfekcjonowania żywności, 1 zakład prażenia ziaren roślin oleistych, 2 zakłady przetwórstwa rolno-spożywczego (inkubatory przetwórstwa lokalnego)].

Liczba zakładów produkcyjnych w 2022 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym, zwiększyła się o 13 zakładów.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem **65** zakładów produkcyjnych, w których przeprowadzono łącznie **78** urzędowych kontroli żywności.

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 zakładach (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (surowców, wyrobów gotowych), w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
- właściwe zabezpieczenie zakładów 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 zakładów, 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 (stanowiącymi odpady kategorii 3) oraz w postaci zużytego tłuszczu smażalniczego,
- stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładów 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,
- stan zdrowia pracowników oraz zachowanie higieny osobistej przez personel (w tym w

zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej; posiadanie przez pracowników zakładów orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzających brak przeciwwskazań do wykonywania prac w styczności z żywnością).

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w **13** zakładach produkcyjnych.

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

- zły stan techniczny i/lub higieniczno-sanitarny pomieszczeń zakładów, wyposażenia, sprzętu i urządzeń,
- brak zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników z uwagi na brak w pomieszczeniu socjalnym odpowiedniej ilości szafek przeznaczonych do przechowywania ww. odzieży przez pracowników,
- brak przestrzegania higieniczno-sanitarnych warunków podczas magazynowania surowców, wyrobów gotowych lub ekspozycji środków spożywczych nieopakowanych (przeznaczonych do sprzedaży konsumentom), tj. przechowywanie żywności w sposób stwarzający ryzyko jej zanieczyszczenia,
- obecność środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości przeznaczonych do produkcji wyrobów gotowych lub wprowadzenia do obrotu,
- brak przedłożenia do wglądu opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak wdrożenia instrukcji/procedur, opracowanych dla zakładów w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP),
- brak udokumentowania kwalifikacji personelu, tj. potwierdzenia przeprowadzonych szkoleń pracowników zakładu 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,
- brak udokumentowania przeprowadzonych badań przechowalniczych półproduktów przeznaczonych do produkcji wyrobów gotowych, celem udokumentowania ich bezpieczeństwa zdrowotnego w wyznaczonej przez przedsiębiorcę dacie minimalnej trwałości (okresie przydatności do spożycia),
- brak orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów, wykonujących prace w styczności z żywnością,
- nieprawidłowe oznakowanie półproduktów przeznaczonych do produkcji wyrobów gotowych,
- nieprawidłowe oznakowanie wyrobów gotowych opakowanych,
- brak przekazywania konsumentom rzetelnych informacji na temat wyrobów gotowych wprowadzanych do obrotu bez opakowań lub pakowanych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenia klientów lub pakowanych do bezzwłocznej sprzedaży dotyczących składników użytych do ich produkcji w tym powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, substancji dodatkowych (w tym słodzących) oraz rodzaju funkcji technologicznych,
- nieprawidłowa prezentacja/reklama środków spożywczych wprowadzanych do obrotu w formie sprzedaży „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej) za pośrednictwem sklepów internetowych,
- obecność odchodów gryzoni w magazynie surowców.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnych braki i/lub uchybienia sanitarno-higieniczne, stanowiące naruszenie przepisów prawa, tj. art. 100 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 2132) i/lub ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 2151, z późn. zm.) osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami, tj. nałożono ogółem 8 mandatów karnych na łączną kwotę 3000,00 zł.

W analizowanym okresie wydano ogółem **15** decyzji administracyjnych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych), w tym 13 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa.

Na podstawie informacji będących w posiadaniu przez organ (w tym otrzymanej dokumentacji) dotyczących wystąpienia w 3 zakładach niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, stanowiących zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi polegających na:

1. niewłaściwej jakości zdrowotnej (pod względem parametrów mikrobiologicznych) wody z ujęcia własnego używanej w jednym z zakładów, z uwagi na obecność bakterii grupy coli w zbadanej próbce wody,
2. nieprawidłowej jakości zdrowotnej (pod względem parametrów mikrobiologicznych) środka spożywczego stanowiącego surowiec użyty do produkcji wyrobów gotowych w jednym z zakładów, z uwagi na stwierdzenie obecności *Salmonella Enteritidis* w jednej z pięciu pobranych próbek tego surowca,
3. nieprawidłowej jakości zdrowotnej (pod względem parametrów mikrobiologicznych) lodów z automatu, z uwagi na stwierdzenie liczby *Enterobacteriaceae* > 100 jtk/g w czterech z pięciu próbek tego środka spożywczego, pobranych do badań laboratoryjnych przez przedstawiciela organu,

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy w celu wyeliminowania potencjalnego zagrożenia zdrowia ludzi oraz mając na uwadze ochronę ich zdrowia nałożył na strony (w drodze decyzji administracyjnych) obowiązki, którym nadano rygor natychmiastowej wykonalności, tj.:

1. Wzmocnić reżim sanitarny poprzez zapewnienie wody odpowiadającej właściwym wymaganiom jakościowym dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, spełniającej wymogi prawa żywnościowego, tj. o prawidłowych parametrach mikrobiologicznych.
Ponadto, nakazano stronie (w wyznaczonym terminie) udokumentować jakość zdrowotną wody z ujęcia własnego (używanej w zakładzie) pod względem parametrów mikrobiologicznych.
2. Wycofanie z obrotu handlowego wyrobów gotowych, do produkcji których użyto kwestionowanego surowca.
Ponadto, nakazano stronie (w wyznaczonym terminie) przedłożyć organowi dokumentację potwierdzającą ilości wyrobów gotowych wycofanych z obrotu handlowego, jak również dokumentację potwierdzającą sposób postępowania z wyrobami gotowymi wycofanymi z obrotu handlowego.
3. a) Przeprowadzić skuteczne zabiegi mycia i dezynfekcji automatu do lodów, sprzętu i powierzchni produkcyjnych oraz udokumentować przeprowadzenie tych czynności;
b) Przeprowadzić szkolenie personelu z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas produkcji i wprowadzania do obrotu lodów z automatu, w tym dotyczące wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP oraz udokumentować przeprowadzenie tego szkolenia w przedmiotowym zakresie;
c) Zaprzestać prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów w automacie do lodów i ich wprowadzania do obrotu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych lodów z automatu.

Ponadto, nakazano stronie (w wyznaczonym terminie) udokumentować jakość zdrowotną lodów produkowanych w automacie do lodów pod kątem paramentu mikrobiologicznego (liczby *Enterobacteriaceae*) celem potwierdzenia lub weryfikacji prawidłowego funkcjonowania systemu HACCP, dobrej praktyki higienicznej (GHP), jak również potwierdzenia przestrzegania kryteriów higieny procesu.

W drodze prowadzonych postępowań administracyjnych, egzekucyjnych wyegzekwowano wykonanie większości nałożonych na strony obowiązków. Prowadzenie części postępowań administracyjnych wszczętych w 2022 r. będzie kontynuowane w 2023 r.

W roku 2022 r. przeprowadzono w zakładach produkcyjnych 5 kontroli sanitarnych, w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami dotyczącymi:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej wyrobów gotowych, w tym w zakresie: obecności zanieczyszczeń w produktach (w postaci ciał obcych), nieprawidłowego (nieszczelnego) zamknięcia opakowań jednostkowych wyrobu gotowego przy użyciu nakrętek, wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego po spożyciu wyrobów gotowych,
- braku posiadania orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych przez pracowników zakładów (wykonujących prace w styczności z żywnością).

Podjęte przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy czynności kontrole w zakładach nie potwierdziły zasadności niezgodności z przepisami prawa żywnościowego zgłoszonych przez osoby wnoszące.

W 2022 r. zbadano jakość tłuszczu smaźalniczego w kierunku procentowej zawartości związków polarnych w 3 ciastkarniach - nie stwierdzono nieprawidłowości, uzyskane wyniki były 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).

2. Ocena stan sanitarnego obiektów obrotu żywnością

W 2022 r. w rejestrze zakładów wpisane były 1252 zakłady obrotu żywnością, do których zalicza się:

1. 588 sklepów spożywczych (w tym 37 super-, hipermarketów),
2. 145 kiosków spożywczych,
3. 69 aptek,
4. 41 magazynów hurtowych,
5. 12 obiektów ruchomych i tymczasowych,
6. 269 środków transportu,
7. 128 innych obiektów obrotu żywnością [w tym m.in. zakłady prowadzące działalność w zakresie sprzedaży żywności na odległość (przez Internet), automaty przeznaczone do sprzedaży żywności, magazyny dystrybucyjne, stoiska sprzedaży żywności zlokalizowane w Urzędach Poczтовых na terenie powiatu świdnickiego].

Liczba zakładów obrotu żywnością w 2022 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym, zwiększyła się o 55 zakładów.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem **184** zakłady obrotu żywnością, w których przeprowadzono łącznie **242** urzędowe kontrole żywności.

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

- jakość zdrowotną wprowadzanej do obrotu żywności (w tym pod kątem m.in. dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia, cech organoleptycznych

- środków spożywczych znajdujących się w sprzedaży),
- jakość zdrowotną wody używanej w zakładach (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
 - higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności, w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
 - właściwe zabezpieczenie zakładów przed szkodnikami,
 - rodzaj stosowanych opakowań, w tym przechowywanie dokumentacji (np. deklaracji zgodności) dotyczącej używanych wyrobów i materiałów do kontaktu z żywnością, potwierdzającej możliwość ich stosowania w bezpośrednim kontakcie z żywnością,
 - stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładów, sprzętu oraz urządzeń,
 - identyfikowalność (traceability) wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,
 - postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (stanowiącymi odpady kategorii 3),
 - stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładów instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
 - zapewnienie prawidłowego znakowania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu, w szczególności bez opakowań (luzem), pod kątem przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności,
 - stan zdrowia pracowników oraz zachowanie higieny osobistej przez personel (w tym w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej; posiadanie przez pracowników zakładów orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzających brak przeciwwskazań do wykonywania prac w styczności z żywnością).

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w 43 zakładach obrotu żywnością.

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

- zły stan techniczny i higieniczno-sanitarny pomieszczeń zakładów, wyposażenia, sprzętu i urządzeń,
- przerwanie ciągłości łańcucha chłodniczego podczas ekspozycji środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (należących do różnych grup asortymentowych) z uwagi na awarię rozdzielni i agregatów chłodniczych,
- brak opracowania dla zakładów i/lub wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- obecność w sprzedaży żywności nieprawidłowo oznakowanej,
- brak bieżącej ciepłej wody przy punktach wodnych,
- brak orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów, wykonujących prace w styczności z żywnością,
- obecność odchodów gryzoni w pomieszczeniach zakładu oraz w opakowaniu jednostkowym środka spożywczego (produktu zbożowo-mącznego) wprowadzanego do obrotu handlowego w zakładzie,
- 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 udokumentowania kwalifikacji personelu, tj. potwierdzenia przeprowadzonych

- szkoleń pracowników zakładu 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,
- brak zapewnionego zgodnego z obowiązującymi przepisami znakowania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu bez opakowań, pakowanych w sali sprzedaży na życzenia klientów lub przez klientów, tj. brak przekazywania konsumentom 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,
 - brak przestrzegania przepisów prawa wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, tj. w zakresie braku zakrywania ust i nosa przy pomocy maseczek przez personel zakładu,
 - nieprawidłowa prezentacja/reklama środków spożywczych wprowadzanych do obrotu w formie sprzedaży „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej) za pośrednictwem sklepów internetowych.

W analizowanym okresie wydano ogółem **36** decyzji administracyjnych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych), w tym 20 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa.

W wyniku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w jednym ze sklepów spożywczych stwierdzono niezgodność z przepisami prawa żywnościowego polegającą na obecności gryzonia (szczura) w sali sprzedaży.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy w celu ochrony żywności (magazynowanej i wprowadzanej do obrotu w tym zakładzie) przed zanieczyszczeniem, które mogłoby spowodować, iż żywność ta stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi i/lub szkodliwa dla zdrowia, nałożył na stronę wykonującą działalność w przedmiotowym zakładzie (w drodze decyzji administracyjnej) obowiązek, któremu nadano rygor natychmiastowej wykonalności, tj.: zapewnić odpowiednie zabezpieczenie zakładu i jego otoczenia przed gryzoniami poprzez wyposażenie zakładu oraz jego otoczenia w odpowiedni system zabezpieczeń przeznaczony do odławiania dużych gryzoni (szczurów), zapewniający skuteczną ochronę przed dostępem gryzoni do pomieszczeń zakładu, a tym samym ochronę przechowywanej i wprowadzanej do obrotu w zakładzie żywności przed zanieczyszczeniem. Ponadto, nakazano stronie (w wyznaczonym terminie) wzmocnić reżim sanitarny w zakresie kontroli pomieszczeń zakładu i jego otoczenia pod kątem obecności gryzoni oraz śladów ich bytowania poprzez zwiększenie częstotliwości zabiegów deratyzacji przeprowadzanych w zakładzie przez zewnętrzną firmę, tj. co najmniej 1 raz w tygodniu oraz udokumentować wykonanie ww. zabiegów deratyzacji.

W roku 2022 r. przeprowadzono w zakładach obrotu żywnością 22 kontrole sanitarne, w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami dotyczącymi w szczególności:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, w tym w zakresie obecności zanieczyszczeń w produktach,
- wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie dat minimalnych trwałości/terminów przydatności do spożycia,
- braku posiadania orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych przez pracowników zakładów (wykonujących prace w styczności z żywnością),

- braku przestrzegania przez pracowników zakładów elementarnych zasad higieny podczas sprzedaży żywności,
- braku przestrzegania przepisów prawa wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, tj. w zakresie braku zakrywania ust i nosa przy pomocy maseczek przez personel oraz klientów zakładu, jak również braku przestrzegania limitu osób, mogących jednocześnie przebywać w tym zakładzie (wniosek w części dotyczącej nieprzestrzegania przepisów prawa wynikających ze wskazanego powyżej rozporządzenia przez klientów zakładu w zakresie obowiązku zakrywania ust i nosa przy pomocy maseczki, podczas przebywania w przedmiotowym obiekcie, przekazano do wykorzystania służbowego do Komendy Powiatowej Policji w Świdnicy),
- obecności gryzoni w zakładzie,
- niewłaściwego postępowania z odpadami powstającymi w zakładzie.

Podjęte przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy czynności kontrole w zakładach w 11 przypadkach potwierdziły zasadność otrzymanych przez organ zgłoszeń osób wnoszących. W pozostałych przypadkach wnioski uznano za niezasadne. Osobę wnoszącą każdorazowo zawiadamiano o sposobie załatwienia wniosku.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnych braki i/lub uchybienia sanitarno-higieniczne, stanowiące naruszenie przepisów prawa, tj. art. 100 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 2132) i/lub ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 2151, z późn. zm.) osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami, tj. nałożono ogółem 33 mandaty karne na łączną kwotę 8400,00 zł.

W drodze prowadzonych postępowań administracyjnych, egzekucyjnych wyegzekwowano wykonanie większości nałożonych na strony obowiązków. Prowadzenie części postępowań administracyjnych wszczętych w 2022 r. będzie kontynuowane w 2023 r.

3. Ocena stan sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2022 r. w rejestrze zakładów wpisanych było 366 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym:

1. 207 zakładów małej gastronomii,
2. 41 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych,
3. 2 gospodarstwa agroturystyczne.

Liczba zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego w 2022 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym zwiększyła się o 36 zakładów.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem **80** zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w których przeprowadzono łącznie **99** urzędowych kontroli żywności.

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

- źródła pochodzenia i jakość surowców stosowanych w produkcji potraw/dań (w tym tłuszczu smażalniczego),
- jakość zdrowotną wody używanej w zakładach (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- 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 zakładów przed szkodnikami,
- rodzaj stosowanych opakowań (w przypadkach sprzedaży potraw/dań celem ich spożycia

- poza zakładami), 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,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładów, sprzętu oraz urządzeń produkcyjnych,
 - przebieg procesów technologicznych (w tym monitoring parametrów procesu produkcyjnego),
 - identyfikowalność (traceability) produkowanych i wprowadzanych do obrotu posiłków/dań na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,
 - postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (stanowiącymi odpady kategorii 3) oraz w postaci zużytego tłuszczu smaźalniczego,
 - stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładów instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
 - zapewnienie prawidłowego znakowania wyrobów gotowych (potraw/dań) wprowadzanych do obrotu bez opakowań (luźno) lub pakowanych na życzenia klientów, pod kątem przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności,
 - stan zdrowia pracowników oraz zachowanie higieny osobistej przez personel (w tym w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej; posiadanie przez pracowników zakładów orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzających brak przeciwwskazań do wykonywania prac w styczności z żywnością).

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w 23 zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego.

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

- zły stan techniczny i higieniczno-sanitarny pomieszczeń zakładów, wyposażenia, sprzętu i urządzeń,
- obecność środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia, przeznaczonych do przygotowania potraw/dań,
- obecność nieoznakowanych środków spożywczych, mrożonych we własnym zakresie (a wymagających lub niewymagających chłodniczych warunków przechowywania),
- brak zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków magazynowania środków spożywczych i/lub materiałów do kontaktu z żywnością,
- brak bieżącej zimnej i/lub ciepłej wody przy punktach wodnych,
- brak orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów, wykonujących prace w styczności z żywnością,
- brak opracowania dla zakładów i/lub wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak udokumentowania kwalifikacji personelu, tj. potwierdzenia przeprowadzonych szkoleń pracowników zakładu 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,
- brak przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat produkowanych/przygotowywanych w zakładzie i wprowadzanych do obrotu potraw/dań, dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu/przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych,
- niewłaściwe postępowanie z surowcem, tj. stosowanie surowca niezgodnie

- z zaleceniami producenta umieszczonymi na jego etykiecie z uwagi na porcjowanie i ponowne mrożenie tego środka spożywczego,
- obecność środków spożywczych nieoznakowanych informacją nt. daty otwarcia i/lub przygotowania,
 - brak zapewnionej odzieży ochronnej/roboczej dla personelu,
 - brak zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków do przechowywania odzieży osobistej i roboczej pracowników.

W analizowanym okresie wydano ogółem **27** decyzji administracyjnych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych), w tym 13 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa.

Na podstawie informacji będących w posiadaniu przez organ (w tym otrzymanej dokumentacji) dotyczących wystąpienia w 1 zakładzie niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, stanowiącej zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi polegającej na niewłaściwej jakości zdrowotnej (pod względem parametrów mikrobiologicznych) wody z ujęcia własnego używanej w jednym z zakładów, z uwagi na stwierdzenie przekroczenia ogólnej liczby mikroorganizmów w temp 22°C w zbadanej próbce wody, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy, w celu wyeliminowania potencjalnego zagrożenia zdrowia ludzi oraz mając na uwadze ochronę ich zdrowia nałożył na stronę (w drodze decyzji administracyjnej) obowiązek, któremu nadano rygor natychmiastowej wykonalności, tj.: wzmóc reżim sanitarny w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności poprzez zapewnienie w bieżącej działalności zakładu wody pitnej, spełniającej wymogi prawa żywnościowego, tj. o prawidłowych parametrach mikrobiologicznych.

Ponadto, nakazano stronie (w wyznaczonym terminie) zapewnić dla potrzeb zakładu wodę odpowiadającą właściwym wymaganiom jakościowym dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi poprzez wyeliminowanie w wodzie z ujęcia własnego zagrożenia mikrobiologicznego spowodowanego przekroczeniem ogólnej liczby mikroorganizmów w temp 22 °C w 1 ml, tj. przedłożyć aktualny wynik badania wody z własnego ujęcia w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych.

W roku 2022 r. przeprowadzono w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego 11 kontroli sanitarnych, w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami dotyczącymi w szczególności:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej wyrobów gotowych, w tym w zakresie wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego po ich spożyciu,
- braku przestrzegania przez pracowników zakładów elementarnych zasad higieny podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności,
- obecności szkodników i gryzoni w zakładzie,
- niewłaściwego postępowania z odpadami powstającymi w zakładzie,
- prowadzenia działalności w zakresie niezgodnym z wydana przez organ decyzja zatwierdzającą zakład.

Podjęte przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy czynności kontrole w zakładach w 2 przypadkach potwierdziły zasadność otrzymanych przez organ zgłoszeń osób wnoszących. W pozostałych przypadkach wnioski uznano za niezasadne. Osobę wnoszącą każdorazowo zawiadamiano o sposobie załatwienia wniosku.

W okresie letnim, tj. od 20.06.2023 r. do 30.09.2023 r. w związku z organizacją wycieczki letniej na terenie powiatu świdnickiego przeprowadzono 28 urzędowych kontroli żywności w 25 zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w 4 restauracjach (w których prowadzona była działalność w ww. okresie w zakresie żywienia dzieci i młodzieży uczestniczących w pólkoloniach) oraz w 21 zakładach małej gastronomii.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanych 4 zakładach (restauracjach), w tym w zakresie zapewnienia prawidłowego żywienia uczestników półkolonii.

Stwierdzono natomiast niezgodności z przepisami prawa żywnościowego w 7 zakładach małej gastronomii, tj.:

- brak przestrzegania wymagań w zakresie przechowywania żywności;
- brak przestrzegania wymagań higienicznych oraz elementarnych zasad bezpieczeństwa żywności poprzez porcjowanie na mniejsze części oraz pakowanie ryby głęboko mrożonej w celu jej ponownego zamrożenia (ww. ryba przeznaczona była m.in. do przyrządzania potraw, w przypadku których ryba spożywana jest na surowo, co jest niezgodne z zaleceniami producenta umieszczonymi na etykiecie ww. produktu, zgodnie z którymi cyt. „Po rozmrożeniu poddać obróbce termicznej”);
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w styczności z żywnością;
- obecność środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości oraz mrożonej we własnym zakresie żywności świeżej (ryb);
- brak opracowania lub brak opracowania w pełnym zakresie lub brak wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP i produkcyjnej (GMP);
- brak opracowania w pełnym zakresie procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- brak utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu, jego wyposażenia, sprzętu i urządzeń;
- brak zapewnienia właściwego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników;
- brak przyjętych szczególnych środków higieny, dotyczących zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi dla wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie wyprodukowanych w zakładzie, celem potwierdzenia lub weryfikacji prawidłowego funkcjonowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej (GHP), tj. brak opracowanej procedury dotyczącej badań laboratoryjnych (w kierunku parametrów mikrobiologicznych) wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie wyprodukowanych w zakładzie, określającej częstotliwość przeprowadzania przedmiotowych badań właścicielskich (wraz z harmonogramem ww. badań);
- brak bieżącej ciepłej wody przy zlewozmywaku 2-komorowym w zmywalni naczyń;
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w ubikacji dla personelu;
- brak zapewnionych warunków do przechowywania odzieży osobistej i ochronnej/roboczej pracowników zakładu;
- brak zapewnionej odzieży ochronnej (roboczej) dla personelu - pracownicy zakładu pracowali w odzieży osobistej;
- brak przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat wyrobów gotowych (potraw/dań) przygotowywanych i wprowadzanych do obrotu, dotyczących wszelkich składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych;
- 16. niesprawna mechaniczna wentylacja wyciągowa nad stanowiskiem obróbki termicznej;
- niewłaściwy sposób postępowania z powstającymi w zakładzie odpadami w postaci zużytego tłuszczu smaźalniczego, tj. w zakresie gromadzenia i usuwania tych odpadów w sposób przyjazny dla środowiska;
- zły stan techniczny pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia.

W 2022 r. zbadano jakość tłuszczu smaźalniczego w kierunku procentowej zawartości związków polarnych w 8 zakładach małej gastronomii, w tym w 1 ruchomym zakładzie małej gastronomii - nie stwierdzono nieprawidłowości, uzyskane wyniki były 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).

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnych braki i/lub uchybienia sanitarno-higieniczne, stanowiące naruszenie przepisów prawa, tj. art. 100 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 2132) i/lub ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 2151, z późn. zm.) osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami, tj. nałożono ogółem 19 mandatów karnych na łączną kwotę 7200,00 zł.

W drodze prowadzonych postępowań administracyjnych, egzekucyjnych wyegzekwowano wykonanie większości nałożonych na strony obowiązków. Prowadzenie części postępowań administracyjnych wszczętych w 2022 r. będzie kontynuowane w 2023 r.

4. Ocena stan sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego i zakładów usług cateringowych

W 2022 r. w rejestrze zakładów wpisanych było 171 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, do których zalicza się:

1. 10 stołówek pracowniczych (w tym 5 w systemie cateringowym),
2. 5 bloków żywienia w szpitalach (w tym 3 w systemie cateringowym),
3. 9 bloków żywienia w domach opieki społecznej (w tym 4 w systemie cateringowym),
4. 9 stołówek w żłobkach (w tym 4 w systemie cateringowym),
5. 45 stołówek szkolnych (w tym 37 w systemie cateringowym),
6. 3 stołówki w internatach (w tym 1 w systemie cateringowym),
7. 61 stołówek w przedszkolach (w tym 42 w systemie cateringowym),
8. 1 stołówkę studencką,
9. 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych,
10. 25 innych zakładów żywienia (w tym 17 w systemie cateringowym) – w tym m.in. zlokalizowane w placówkach opiekuńczych, „Klubach Malucha”, obiektach sportu i rekreacji, oraz 5 zakładów usług cateringowych.

Liczba zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego w 2022 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym zwiększyła się o 1 zakład.

Liczba zakładów usług cateringowych w 2022 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym zmniejszyła się o 2 zakłady.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem **63** zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego i **2** zakłady usług cateringowych, w których przeprowadzono łącznie **83** urzędowe kontrole żywności.

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

- źródła pochodzenia i jakość surowców stosowanych w produkcji potraw/dań,
- rodzaj i jakość środków spożywczych stosowanych w produkcji potraw/dań lub wydania oraz stosowanie 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) - w przypadku żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty,
- rodzaj i jakość środków spożywczych stosowanych w produkcji potraw/dań lub wydania w ramach żywienia pacjentów w szpitalach oraz stosowanie zasad racjonalnego żywienia i wytycznych GIS podczas planowania żywienia osób przebywających w placówkach opieki zdrowotnej,

- jakość zdrowotną wody używanej w zakładach (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- 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 zakładów przed szkodnikami,
- rodzaj stosowanych opakowań (w przypadkach wydawania potraw/dań celem ich spożycia poza zakładami), 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,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładów, sprzętu oraz urządzeń produkcyjnych,
- przebieg procesów technologicznych (w tym monitoring parametrów procesu produkcyjnego),
- identyfikowalność (traceability) produkowanych i wprowadzanych do obrotu posiłków/dań na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,
- postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (stanowiącymi odpady kategorii 3) oraz w postaci zużytego tłuszczu smażalniczego,
- stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładów instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- zapewnienie prawidłowego znakowania wyrobów gotowych (potraw/dań) wprowadzanych do obrotu bez opakowań (luzem) lub pakowanych na życzenia klientów, jak również przeznaczonych do dostarczenia do odbiorców (w tym do jednostek systemu oświaty), pod kątem przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności, w szczególności dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu/przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych,
- stan zdrowia pracowników oraz zachowanie higieny osobistej przez personel (w tym w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej; posiadanie przez pracowników zakładów orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzających brak przeciwwskazań do wykonywania prac w styczności z żywnością),
- odkładanie i przechowywanie (tam gdzie to dotyczy) próbek pokarmowych wyprodukowanych potraw/dań i ich elementów składowych dostarczanych w ramach świadczenia usług cateringowych.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono ogólnie w 9 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami higieniczno-sanitarnymi podczas podejmowanych czynności kontrolnych były:

- zły stan techniczny i higieniczno-sanitarny pomieszczeń zakładów, wyposażenia, sprzętu i urządzeń,
- obecność środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia, przeznaczonych do przygotowania potraw/dań,
- obecność nieoznakowanych półproduktów i wyrobów gotowych oraz środków spożywczych, w opakowaniach jednostkowych producentów (w tym pochodzenia zwierzęcego) po upływie terminów przydatności do spożycia, mrożonych we własnym zakresie (a wymagających lub niewymagających chłodniczych warunków przechowywania),
- brak zapewnienia odpowiednich warunków termicznych (ciągłości łańcucha chłodniczego) podczas magazynowania żywności, tj. przechowywanie środków

- spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza komorą chłodniczą,
- brak zapewnionego systemu wentylacyjnego nad stanowiskami obróbki termicznej potraw w pomieszczeniu zakładu,
- brak przestrzegania higieniczno-sanitarnych warunków podczas przechowywania żywności,
- brak orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów, wykonujących prace w styczności z żywnością,
- brak opracowania dla zakładu i/lub wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak udokumentowania kwalifikacji personelu, tj. potwierdzenia przeprowadzonych szkoleń pracowników zakładów z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładach 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,
- brak przechowywania etykiet lub opakowań lub dokumentów handlowych odnoszących się do środków spożywczych, zawierających obowiązkowe informacje na temat żywności, umożliwiających pełną identyfikację surowców używanych w procesie produkcyjnym, tj. przypraw (bazylii, oregano) oraz soli spożywczej, przesypywanych z oryginalnych opakowań producentów do pojemników zastępczych,
- brak przestrzegania wymagań w zakresie planowania żywienia dzieci i młodzieży uczęszczających do jednostki systemu oświaty, 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).

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

Stwierdzanymi uchybieniami higieniczno-sanitarnymi podczas podejmowanych czynności kontrolnych były:

- zły stan techniczny pomieszczeń zakładów,
- brak przechowywania etykiet lub opakowań lub dokumentów handlowych odnoszących się do środków spożywczych, zawierających obowiązkowe informacje na temat żywności, umożliwiających pełną identyfikację surowców używanych w procesie produkcyjnym, tj. przypraw (bazylii, oregano) oraz soli spożywczej, przesypywanych z oryginalnych opakowań producentów do pojemników zastępczych (w jednym zakładzie).

W analizowanym okresie wydano ogółem **18** decyzji administracyjnych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych - 16 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i 2 w zakładach usług cateringowych), w tym 8 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa (6 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i 2 w zakładach usług cateringowych).

W roku 2022 r. przeprowadzono w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego 6 kontroli sanitarnych, w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami dotyczącymi w szczególności:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej wyrobów gotowych, w tym w zakresie: obecności zanieczyszczeń w produktach (np. pleśni); wydawania żywności po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia; wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego po spożyciu wyrobów gotowych,

- nieprawidłowy sposób żywienia,
- braku przestrzegania higieniczno-sanitarnych warunków podczas wydawania posiłków,
- braku przestrzegania przez pracowników zakładów elementarnych zasad higieny podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności.

Podjęte przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy czynności kontrole w zakładach w 1 przypadku potwierdziły zasadność otrzymanego przez organ zgłoszenia osoby wnoszącej. W pozostałych przypadkach wnioski uznano za niezasadne. Osobę wnoszącą każdorazowo zawiadamiano o sposobie załatwienia wniosku.

W okresie letnim, tj. od 20.06.2022 r. do 30.09.2022 r., w związku z organizacją wypoczynku letniego dzieci i młodzieży na terenie powiatu świdnickiego skontrolowano 4 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym 1 zakład, w którym żywienie odbywało się w ramach świadczenia usług cateringowych, tj. wydawalnię posiłków w szkole - nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanych zakładach, w tym w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych, jak również dotyczących zapewnienia prawidłowego żywienia uczestników półkolonii.

Ponadto przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakładzie usług cateringowych, w którym przygotowywano i dostarczano posiłki dla uczestników wypoczynku letniego - nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanym zakładzie, w tym w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych, jak również dotyczących zapewnienia prawidłowego żywienia uczestników półkolonii

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnych braki i/lub uchybienia sanitarno-higieniczne, stanowiące naruszenie przepisów prawa, tj. art. 100 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 2132) i/lub ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r., poz. 2151, z późn. zm.) osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami, tj. w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego nałożono ogółem 6 mandatów karnych na łączną kwotę 2200,00 zł.

W drodze prowadzonych postępowań administracyjnych, egzekucyjnych wyegzekwowano wykonanie większości nałożonych na strony obowiązków. Prowadzenie części postępowań administracyjnych wszczętych w 2022 r. będzie kontynuowane w 2023 r.

W jednym zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego w analizowanym roku pobrano do badania laboratoryjnego (fizykochemicznego - w kierunku oznaczenia zawartości glutenu) 1 próbkę posiłku „bezglutenowego” (składającego się z ryżu gotowanego, pieczonej piersi z indyka, surówki z tartej marchewki z jabłkiem), wyprodukowanego na potrzeby żywienia zbiorowego dziecka z nietolerancją glutenu w wieku do 3 lat, będącego na tzw. „diecie bezglutenowej” – nie stwierdzono nieprawidłowości pod kątem zbadanego parametru (zawartość glutenu odpowiadała obowiązującym wymaganiom).

W 2022 r. w 43 zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego oceniono sposób żywienia grup ludności oraz przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności, na podstawie 44 jadłospisów, w tym:

- w 1 stołówce pracowniczej,
- w 5 blokach żywienia w szpitalach (w tym w 3 w systemie cateringowym),
- w 2 blokach żywienia w domach opieki społecznej,
- w 4 stołówkach żłobków i domach małego dziecka (w tym w 1 w systemie cateringowym),
- w 6 stołówkach szkolnych (w tym w 5 w systemie cateringowym, w których oceniono 6 jadłospisów),
- w 1 stołówce w internacie,
- w 20 stołówkach przedszkolnych (w tym w 8 w systemie cateringowym),

- w 4 innych zakładach żywienia (w tym w 1 w systemie cateringowym).

Ponadto oceniono sposób żywienia grup ludności oraz przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności w 1 zakładzie usług cateringowych.

Żywnienie (w szczególności pacjentów w szpitalach, dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty) oceniano pod kątem m.in.:

- stosowania przy planowaniu posiłków zasad racjonalnego żywienia, w tym wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji Polski,
- 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),
- w przypadku bloków żywienia w szpitalach pod kątem wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego,
- wymagań określonych m.in. w rozporządzeniu 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) nr 608/2004 Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.), tj. w zakresie przekazywania obowiązkowych informacji nt. żywności (potraw/dań i ich elementów składowych), w szczególności dotyczących wszelkich substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w wyrobach gotowych.

Przy ocenie sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oraz zakładzie usług cateringowych 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 1 zakładzie (wydawalni posiłków w szkole) polegające na:

- podawaniu od poniedziałku do piątku więcej niż dwóch porcji potraw smażonych, co stanowiło naruszenie § 2 ust. 2 pkt 4 rozporządzenia 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 uwzględnienia podawania co najmniej 1 raz w tygodniu ryby, co stanowi naruszenie § 2 ust. 2 pkt 8) ww. rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Powyższe nieprawidłowości stwierdzono na podstawie oceny jadłospisu dekadowego, stanowiącego wykaz posiłków wydawanych, w ramach żywienia zbiorowego, dzieciom w wieku szkolnym. Przedsiębiorca, dostarczający posiłki do jednostki systemu oświaty, przedłożył do oceny nowy jadłospis dekadowy stanowiący wykaz posiłków zaplanowanych do wydania (w ramach żywienia zbiorowego) dzieciom w wieku szkolnym, czym udokumentował usunięcie stwierdzonych, wskazanych powyżej niezgodności z przepisami prawa żywnościowego dotyczących braku przestrzegania wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w

jednostkach systemu oświaty. PPIS w Świdnicy wszczął z urzędu postępowanie administracyjne względem podmiotu wykonującego działalność w skontrolowanym zakładzie w sprawie poniesienia kosztów za przeprowadzoną kontrolę sanitarną. Stronę obciążono kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne.

5. Ocena stanu sanitarnego wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu

W 2022 r. w rejestrze zakładów wpisane było:

1. 6 wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
2. 23 zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu, w tym:
 - 1 hurtownia,
 - 21 sklepów,
 - 1 magazyn opakowań zakładu produkcyjnego (zlokalizowanego na terenie powiatu świdnickiego).

Liczba wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2022 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym zwiększyła się o 2 zakłady.

Liczba miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu w 2022 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym zwiększyła się o 4 zakłady.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem **1** wytwórnię wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i **2** zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu, w których przeprowadzono łącznie **3** urzędowe kontrole materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu.

W 2022 r., w 2 zakładach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w tym jedną tematyczną (w zakresie obowiązujących wytycznych epidemiologicznych oraz przepisów prawa wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem w Polsce stanu epidemii wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2) oraz jedną interwencyjną w ramach systemu RASFF - nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanych obszarach.

Nadzór nad wyrobami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w 2022 r.

W ramach prowadzonego nadzoru nad wyrobami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w 2022 r. w zakładach produkcji żywności, obrotu żywnością (w szczególności, w których pakowane są środki spożywcze przez konsumentów i/lub na ich życzenie), zakładach żywienia zbiorowego, sprawdzano czy stosowane materiały i wyroby są przeznaczone do kontaktu z żywnością, w tym poprzez przechowywanie w zakładach stosowanej dokumentacji (np. deklaracji zgodności), jak również właściwe ich oznakowanie.

Ponadto, w związku z pismem DPWIS we Wrocławiu, kontrolowano (w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego) obecność w obrocie / użyciu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością importowanych w państwach trzecich, w szczególności z Chin, zawierających w składzie niedozwolone składniki takie jak: mielony lub sproszkowany bambus, kukurydza i inne substancje roślinne (np. włókna traw, ryż, konopie), które nie mogą być składnikami materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych.

W okresie od 01.01.2022 r. do 31.05.2022 r. przeprowadzono łącznie 52 kontrole, w tym:

- 16 w zakładach obrotu żywnością,
- 4 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 2 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego.

Podczas kontroli sanitarnych zwracano uwagę na skład obecnych w sprzedaży / użyciu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w szczególności z tworzyw sztucznych). Ponadto weryfikowano dokumentację towarzyszącą tym towarom, pod kątem możliwej obecności niedozwolonych, wskazanych powyżej, składników. W trakcie wykonywania czynności kontrolnych każdorazowo informowano podmioty działające na rynku spożywczym o wymaganiach dotyczących składu materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pod kątem obecności ww. składników nielegalnych oraz konieczności ich wycofania z obrotu / użycia w przypadku ich posiadania. W wyniku kontroli sanitarnych nie stwierdzono w sprzedaży / użyciu ww. materiałów i wyrobów.

W 2022 r. w związku z otrzymanymi powiadomieniami w ramach systemu RASFF, dotyczącymi materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzono każdorazowo działania służbowe mające na celu ustalanie obecności w obrocie handlowym (w zakładach zlokalizowanych na terenie powiatu świdnickiego) niebezpiecznych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością będących przedmiotami ww. powiadomień.

O wynikach podejmowanych działań każdorazowo informowano DPWIS we Wrocławiu.

W 2022 r., w jednym z zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, pobrano do badań laboratoryjnych (fizykochemicznych w kierunku migracji kadmu i ołowiu) oraz oceny prawidłowości znakowania 1 próbkę wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością - nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów oraz znakowania.

Ocena warunków higieniczno-sanitarnych podczas transportu żywności

W 2022 r. pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się 269 środków transportu.

W 2022 r. w drodze decyzji administracyjnych (w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami stron o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej) zatwierdzono i wpisano do rejestru zakładów 24 środki transportu w zakresie przewozu żywności wymagającej i/lub niewymagającej chłodniczych warunków podczas transportu i przechowywania, w tym w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych producentów.

Ponadto dokonywano oględzin 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).

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

W 2022 r. pobrano ogółem do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu **209 próbek** (w tym 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością).

Ze względu na kraj pochodzenia w analizowanym okresie pobrano:

- 172 próbki krajowe,
- 15 próbek z UE,
- 22 próbki z importu (w tym 2 próbki z grupy materiały i wyroby do kontaktu z żywnością).

W analizowanym roku zbadano laboratoryjnie **204 próbek** środków spożywczych:

- **107** próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych (w tym 2 próbki w kierunku *Campylobacter* spp.);
- **10** próbek w kierunku oznaczenia ilości histaminy;
- **2** próbki świeżego mięsa drobiowego w kierunku monitorowania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych (antybiotykooporność);
- **15** próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia;
- **13** próbek w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów;
- **3** próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia mikotoksynami, w tym alkaloidami sporyszu;
- **3** próbki w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia mikotoksynami;
- **2** próbki w kierunku oznaczenia alkaloidów tropanowych;
- **3** próbki w kierunku oznaczenia alkaloidów pirolizydynowych;
- **4** próbki w kierunku oznaczenia ilości akryloamid;
- **10** próbek w kierunku oznaczenia ilości dozwolonych substancji dodatkowych;
- **9** próbek w kierunku oznaczenia witamin, składników mineralnych, kwasów tłuszczowych;
- **2** próbki w kierunku oznaczenia zawartości kwasu erukowego;
- **5** próbek w kierunku oznaczenia zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) – benzo(a)pirenu, benzo(b)fluorantenu, chryzenu, benz(a)antracenu oraz sumy 4WWA;
- **2** próbki w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia glutenem;
- **2** próbki w kierunku oznaczenia ilości 3-MCPD;
- **3** próbki w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia GMO;
- **3** próbki w kierunku oznaczenia skażenia promieniotwórczego;
- **6** próbek 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,
- 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (tj. do badań laboratoryjnych, między innymi w zakresie migracji formaldehydu, migracji kadmu

i ołowiu).

Poza harmonogramem dostarczania próbek do badań laboratoryjnych na 2022 r. pobrano 1 próbkę środka spożywczego (naturalnej wody mineralnej niskosodowej nienasyconej dwutlenkiem węgla średniozmineralizowanej), celem przeprowadzenia oceny prawidłowości znakowania.

W analizowanym okresie dokonano oceny prawidłowości znakowania **171 próbek** (w tym 169 próbek środków spożywczych oraz 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością), pobranych do badań laboratoryjnych/oceny prawidłowości znakowania.

Zdyskwalifikowano łącznie 38 próbek, tj.:

- 32 próbki ze względu na stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania,
- 1 próbkę środka spożywczego wzbogacanego ze względu na znaczne przekroczenie zawartości witaminy C w produkcie oraz w zakresie znakowania,
- 5 próbek lodów z automatu ze względu na wykrycie w 4 próbkach (z 5 pobranych) bakterii *Enterobacteriaceae*.

38 próbek zdyskwalifikowanych stanowi **18%** wszystkich pobranych próbek w 2022 r. przez PPIS w Świdnicy.

W analizowanym roku w ramach monitoringu żywności pobrano do badań laboratoryjnych:

- 1 próbkę środka spożywczego świeżego mięsa drobiowego do badań w kierunku monitorowania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych przez laboratorium: Państwowy Instytut Weterynaryjny Państwowy Instytut Badawczy, Al. Partyzantów 57, 24-100 Puławy, wykryto bakterię *Escherichia coli* (szczepy odporne na cefalosporyny) w 25 g ww. środka spożywczego. Sprawę przekazano zgodnie z właściwością miejscową i rzeczową do Powiatowego Lekarza Weterynarii (organu właściwego ze względu na siedzibę producenta) w celu podjęcia działań zgodnie z posiadanymi kompetencjami.
- 1 próbkę podrobów w kurczaka do badań laboratoryjnych w kierunku monitorowania obecności *Campylobacter* spp. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych przez Dział Laboratoryjny, Oddział Badania Żywności (Pracownia Badań Mikrobiologicznych Żywności) Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu, ul. Marii Curie-Skłodowskiej 73/77, 50-950 Wrocław, wykryto obecność bakterii *Campylobacter* spp. w 10 g przedmiotowego produktu. Sprawę przekazano zgodnie z właściwością miejscową i rzeczową do Powiatowego Lekarza Weterynarii (organu właściwego ze względu na siedzibę producenta) w celu podjęcia działań zgodnie z posiadanymi kompetencjami.

Ocena produkcji i obrotu środkami spożywczymi dla określonych grup, suplementami diety oraz żywnością wzbogacaną

W 2022 r. na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Świdnicy działalność gospodarczą w zakresie produkcji m.in. suplementów diety prowadziły 3 zakłady produkcyjne, w tym:

1. jedna wytwórnia suplementów diety,
2. jedna wytwórnia tłuszczów roślinnych i jedna wytwórnia herbatek, w których produkcja suplementów diety stanowi dodatkową działalność (głównymi zakresami prowadzonej działalności w tych zakładach jest produkcja innego asortymentu żywności niż suplementy diety).

Ponadto nadzorem przez PPIS w Świdnicy objęte były:

1. zakład konfekcjonowania suplementów diety, w którym prowadzona działalność dotyczy

jedynie konfekcjonowania (rozlewania) wyrobów gotowych, tj. suplementów diety w postaci płynnej (estrów etylowych niezbędnych wielonienasyconych kwasów tłuszczowych) do opakowań jednostkowych oraz ich wprowadzania do obrotu. Gotowy produkt, konfekcjonowany w przedmiotowym zakładzie, jest produkowany i dostarczany z zakładu produkcyjnego znajdującego się pod nadzorem PPIS we Wrocławiu;

2. magazyn dystrybucyjny suplementów diety, w którym prowadzona jest działalność w zakresie magazynowania i wprowadzania do obrotu handlowego (za pośrednictwem firm transportowych) jednego suplementu diety (w postaci kapsułek).

Podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące działalność gospodarczą w ww. zakładach, powiadomiły Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze wprowadzania po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej produkowanych/konfekcjonowanych i wprowadzanych do obrotu suplementów diety.

W 2022 r. na terenie objętym nadzorem przez organ żaden przedsiębiorca nie prowadził działalności gospodarczej w zakresie importu suplementów diety. W 2022 r. kontrole sanitarne przeprowadzono w 3 zakładach produkujących suplementy diety oraz w zakładzie konfekcjonowania suplementów diety, w których przeprowadzono łącznie 7 urzędowych kontroli żywności.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w dwóch zakładach produkujących suplementy diety oraz w zakładzie konfekcjonowania suplementów diety, tj.:

1. w wytwórni suplementów diety - stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia (w trakcie kontroli sanitarnej zapewniono należyty stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia),
- braku aktualnego orzeczenia lekarskiego z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu, wykonującego prace w styczności z żywnością, za które osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze 1 mandatu karnego),
- znakowania wyrobów gotowych - suplementów diety w opakowaniach jednostkowych producenta,
- przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat ocenionych suplementów diety podczas prezentacji/reklamy suplementów diety wprowadzanych do obrotu w formie sprzedaży na odległość (przez Internet) za pośrednictwem zarejestrowanej strony internetowej,

Strona przed wszczęciem postępowania administracyjnego przesłała drogą elektroniczną skany orzeczenia lekarskiego z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu.

Tryb postępowania administracyjnego:

- Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie poniesienia przez stronę kosztów za kontrolę sanitarną przeprowadzoną w zakładzie, podczas której stwierdzono wskazane powyżej nieprawidłowości.
- W drodze decyzji administracyjnej obciążono stronę kosztami za czynności kontrole przeprowadzone w zakładzie.
- Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie oznakowania suplementów diety oraz poniesienia przez stronę kosztów za przeprowadzone oceny, w wyniku których stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania żywności.

Postępowania administracyjne dotyczące stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie znakowania suplementów diety (w opakowaniach jednostkowych producenta) oraz przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat ocenionych

suplementów diety podczas prezentacji/reklamy suplementów diety wprowadzanych do obrotu w formie sprzedaży na odległość (przez Internet) za pośrednictwem zarejestrowanej strony internetowej nie zostały zakończone w 2022 r. i są kontynuowane 2023 r.

2. w wytwórni herbatki - stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat ocenionych suplementów diety podczas prezentacji/reklamy suplementów diety wprowadzanych do obrotu w formie sprzedaży na odległość (przez Internet) za pośrednictwem zarejestrowanej strony internetowej.

Postępowanie administracyjne dotyczące stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat ocenionych suplementów diety podczas prezentacji/reklamy suplementów diety wprowadzanych do obrotu w formie sprzedaży na odległość (przez Internet) za pośrednictwem zarejestrowanej strony internetowej nie zostały zakończone w 2022 r. i są kontynuowane 2023 r.

3. w zakładzie konfekcjonowania suplementów diety - stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły znakowania wyrobów gotowych - suplementów diety w opakowaniach jednostkowych producenta.

Z uwagi na fakt, że:

- suplementy diety będące przedmiotem konfekcjonowania w zakładzie,
- opakowania jednostkowe (bezpośrednie) – butelki,
- opakowania jednostkowe (pośrednie) - pudełka kartonowe z nadrukami,
- etykiety (naklejane na opakowania jednostkowe (bezpośrednie) podczas procesu konfekcjonowania),

dostarczane są do zakładu przez podmiot działający na rynku spożywczym (wykonujący działalność w kontrolowanym zakładzie) znajdujący się pod nadzorem PPIS we Wrocławiu, sprawę nieprawidłowego znakowania ocenionych suplementów diety przekazano, według właściwości miejscowej i rzeczowej, do PPIS we Wrocławiu. Nie wszczynano postępowania administracyjnego.

W analizowanym roku dokonano kontroli w zakładach produkcji/obrotu żywnością [sklepach spożywczych (w tym w supermarketach), aptekach, zakładzie produkcyjnym], podczas których pobierano opakowania jednostkowe suplementów diety lub wykonywano ich zdjęcia (celem przeprowadzenia ich oceny pod kątem prawidłowości znakowania w siedzibie PSSE w Świdnicy), jak również kontrolowano warunki magazynowania i eksponowania suplementów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania suplementów diety. Suplementy diety były przechowywane/eksponowane

w pomieszczeniach magazynowych, 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 zgodności, z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, przekazywanych obowiązkowych informacji na temat ww. żywności.

Na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Świdnicy działalność w zakresie sprzedaży m.in. suplementów diety na odległość (przez Internet) w 2022 r. prowadziło 6 podmiotów, prezentujących ww. żywność na własnych stronach internetowych lub wprowadzających ją do obrotu za pośrednictwem np. platformy handlowej allegro.pl).

W 2022 r., w związku z otrzymanymi pismami DPWIS we Wrocławiu, podjęto działania służbowe (w tym kontrolne) w zakresie:

1. postępowania wyjaśniającego w sprawie wprowadzania do obrotu handlowego (za pośrednictwem platformy handlowej allegro.pl) przez podmiot działający na terenie powiatu świdnickiego suplementu diety bez powiadomienia GIS o zamiarze wprowadzania do obrotu tego suplementu diety po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – po przeprowadzonym postępowaniu wyjaśniającym sprawę przekazano do PPIS we Wrocławiu (organu właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności w zakresie wprowadzania do obrotu suplementu diety),
2. ustalenia czy podmioty działające na rynku spożywczym, wykonujące działalność gospodarczą na terenie powiatu świdnickiego wprowadzają do obrotu suplementy diety zawierające w pojedynczej porcji przeznaczonej do spożycia 3mg i więcej monokliny K ze sfermentowanego ryżu,
3. kontroli tematycznych producentów suplementów diety z uwzględnieniem sprzedaży internetowej.

O podjętych działaniach w ww. sprawach każdorazowo informowano pisemnie DPWIS we Wrocławiu.

W 2022 r. organ otrzymał wniosek (w formie wiadomości e-mail, przekazany drogą elektroniczną przez Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie), w sprawie wprowadzania do obrotu w formie sprzedaży na odległość (sprzedaży wysyłkowej) za pośrednictwem Internetu, tj. platformy handlowej Allegro.pl, m.in. przez podmiot posiadający zarejestrowaną działalność gospodarczą na terenie powiatu świdnickiego, produktów stwarzających zagrożenie dla zdrowia i/lub życia ludzi, zawierających składniki niedozwolone do stosowania w żywności, jako suplementy diety.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych nie stwierdzono prowadzenia adresem siedziby podmiotu działalności w zakresie magazynowania i wprowadzania do obrotu żywności (w tym suplementów diety). Ustalono, że adres podmiotu stanowi jedynie siedzibę spółki (wskazaną w KRS).

Ponadto ustalono, że zakład prowadzący działalność w zakresie magazynowania i wprowadzania do obrotu suplementów diety, w którym działalność gospodarczą wykonuje podmiot znajduje się na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Krakowie (magazyn suplementów diety w Krakowie).

Przeprowadzone przez PPIS w Świdnicy postępowanie wyjaśniające wykazało, że postępowanie w przedmiotowej sprawie zostało przeprowadzone przez PPIS w Krakowie (organu właściwego ze względu na miejsce prowadzenia przez podmiot działalności w zakresie magazynowania i wprowadzania do obrotu żywności), w wyniku którego ustalono, że podmiot wprowadza do obrotu za pośrednictwem platformy handlowej Allegro.pl kwestionowane produkty jako nawozy do roślin (w kategorii Dom i ogród).

O przeprowadzonym postępowaniu wyjaśniającym poinformowano osobę wnoszącą oraz GIS.

W 2022 r. podejmowano natychmiastowe działania w ramach systemu RASFF (na podstawie otrzymanych powiadomień w ramach systemu RASFF) dotyczących niewłaściwej jakości zdrowotnej suplementów diety wprowadzonych do obrotu handlowego.

O podjętych działaniach w ww. sprawach każdorazowo informowano pisemnie DPWIS we Wrocławiu.

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, uwagi i zalecenia oraz podejmowane przez PPIS w Świdnicy działania w przedmiotowych sprawach.

Zestawienie zbiorcze dotyczące przeprowadzonych ocen znakowania środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej oraz suplementów diety w 2022 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)
Środki spożywcze dla określonych grup	-	-	1 (próbka pobrana w 2021 r. lecz oceniona w 2022 r.) 10 (w tym 5 zdyskwalifikowanych pod względem znakowania) – próbki pobrane w 2022 r.
Żywność wzbogacana	1	-	2 (w tym 1 zdyskwalifikowana pod względem zbadanego paramentu oraz znakowania)
Suplementy diety	23 (w przypadku 4 suplementów diety wniesiono uwagi – nie kwestionowano znakowania tych środków spożywczych; 12 nieprawidłowo oznakowanych)	21 (w przypadku 3 suplementów diety wniesiono zalecenia i uwagi – nie kwestionowano przekazywania informacji na temat tych środków spożywczych; 13 nieprawidłowo oznakowany)	4 (próbki pobrane w 2021 r. lecz ocenione w 2022 r.) 5 (w tym 2 zdyskwalifikowane pod względem znakowania) – próbki pobrane w 2022 r. 4 próbki pobrane do badań laboratoryjnych w 2022 r. oceniono pod względem znakowania w styczniu 2023 r. (3 próbki zdyskwalifikowano pod względem

			znakowania)
--	--	--	-------------

W 2022 r. do badań laboratoryjnych i/lub oceny znakowania, zgodnie z harmonogramem dostarczania próbek do badań laboratoryjnych na 2022 r., pobrano ogółem 22 próbki [w tym 9 próbek suplementów diety, 11 próbek środków spożywczych dla określonych grup (w tym 2 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego) oraz 1 próbkę żywności wzbogacanej], tj.:

1. 4 próbki suplementów diety do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości substancji witamin i składników mineralnych) oraz oceny prawidłowości znakowania;
2. 1 próbkę suplementu diety do badań fizykochemicznych [w kierunku oznaczenia poziomu wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) – benzo(a)pirenu, benzo(b)fluorantenu, chryzenu, benz(a)antracenu, sumy 4WWA] oraz oceny prawidłowości znakowania;
3. 2 próbki suplementów diety do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości kwasów tłuszczowych omega-3, omega-6, omega-9) oraz oceny prawidłowości znakowania;
4. 2 próbki suplementów diety do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości metali ciężkich) oraz oceny prawidłowości znakowania;
5. 2 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia (produktów zbożowych przetworzonych dla dzieci) do badań fizykochemicznych [w kierunku oznaczenia zawartości: ochratoksyny A; aflatoksyny B1; deoksyniwalenolu; zearalenonu; toksyny T-2 i toksyny HT-2 oraz ich sumy; alkaloidów sporyszu] oraz oceny prawidłowości znakowania;
6. 1 próbkę środka spożywczego - preparatu do dalszego żywienia niemowląt do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości kwasu erukowego) oraz oceny prawidłowości znakowania;
7. 1 próbkę środka spożywczego specjalnego przeznaczenia (produktu zbożowego przetworzonego dla dzieci) do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości alkaloidów tropanowych: atropiny, skopolaminy) oraz oceny prawidłowości znakowania;
8. 1 próbkę środka spożywczego specjalnego przeznaczenia (preparatu do początkowego żywienia niemowląt w proszku) do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości 3-MCPD i glicydołu) oraz oceny prawidłowości znakowania;
9. 1 próbkę środka spożywczego specjalnego przeznaczenia (produktu zbożowego przetworzonego dla dzieci) do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości akryloamidu) oraz oceny prawidłowości znakowania;
10. 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości substancji dodatkowych – substancji słodzących) oraz oceny prawidłowości znakowania;
11. 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego do oceny prawidłowości znakowania;
12. 1 próbkę środka spożywczego wzbogacanego do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości witamin – witaminy C) oraz oceny prawidłowości znakowania;
13. 1 próbkę środka spożywczego wzbogacanego do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości witamin i składników mineralnych) oraz oceny prawidłowości znakowania;
14. 1 próbkę środka spożywczego dla określonych grup (preparatu w proszku na bazie mleka przeznaczonego dla dzieci w wieku 1-3 lat) do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości witamin i składników mineralnych) oraz oceny

- prawidłowości znakowania;
15. 1 próbkę środka spożywczego zastępującego posiłek, do kontroli masy ciała do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości substancji dodatkowych – substancji słodzących) oraz oceny prawidłowości znakowania;
 16. 1 próbkę środka spożywczego zastępującego posiłek, do kontroli masy ciała do oceny prawidłowości znakowania.

Ze względu na nieprawidłowe znakowanie zdyskwalifikowano 5 suplementów diety (w tym 3 ocenione w styczniu 2023 r.), 5 środków spożywczych dla określonych grup oraz 1 próbkę środka spożywczego wzbogacanego.

1 próbkę środka spożywczego wzbogacanego zdyskwalifikowano również ze względu na znaczne przekroczenie zawartości witaminy C (w odniesieniu do zadeklarowanej przez producenta w oznakowaniu) – o powyższym poinformowano, według właściwości miejscowej i rzeczowej do właściwych terenowo PPIS w Tychach (pod którego nadzorem znajduje się producent przedmiotowego produktu).

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie oznakowania suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej, każdorazowo wszczynano postępowania administracyjne (względem podmiotów odpowiedzialnych prowadzących działalność na terenie objętym nadzorem przez organ) lub wystosowano pisma według właściwości miejscowej i rzeczowej do właściwych terenowo PPIS, pod których nadzorem znajdowali się producenci i/lub dystrybutorzy wprowadzający do obrotu nieprawidłowo oznakowaną żywność.

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

Na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Świdnicy w 2022 r. nie odnotowano przypadków prowadzenia działalności przez producentów oraz dystrybutorów żywności/surowców zawierających, składających się lub wyprodukowanych z GMO.

W analizowanym roku przeprowadzono 16 urzędowych kontroli żywności w zakładach produkcji i/lub obrotu żywnością oraz zakładach żywienia zbiorowego, tj.:

- 8 w zakładach produkcji żywności,
- 1 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego,
- 4 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 3 w zakładach obrotu żywnością (w supermarketach i w hipermarkecie).

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 ww. 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 nie stwierdzono w obrocie handlowym / stosowania do produkcji żywności zawierającej, składającej się lub wyprodukowanej z GMO.

W 2022 r. pobrano 3 próbki żywności, tj.: 1 próbkę galanterii ciastkarskiej, 1 próbkę białka sojowego, 1 próbkę chipsów/chrupek do badań laboratoryjnych w kierunku obecności organizmów genetycznie modyfikowanych oraz identyfikacji modyfikacji genetycznej GMO, jak również oceny prawidłowości znakowania.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów. Natomiast 1 próbka została zdyskwalifikowana z uwagi na nieprawidłowe znakowanie.

Ocena znakowania 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 GMO, suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup), jako realizację zamierzeń planu pracy.

W zakładach produkcyjnych, kontrolowanych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, oceniano znakowanie losowo wybranych środków spożywczych, tj. zgodność informacji znajdujących się na etykietach/opakowaniach jednostkowych środków spożywczych/wyrobów gotowych oraz dokumentacji towarzyszącej z wymaganiami prawa żywnościowego, w tym m.in. 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) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

Podczas przeprowadzonych w 2022 r. urzędowych kontroli zakładów stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania/przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności w niżej wymienionych zakładach: 1 hurtowni spożywczej, 1 supermarkecie, 1 kiosku spożywczym, 2 zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego (w tym 1 zakładzie małej gastronomii), 1 wytwórni lodów, 2 wytwórniach suplementów diety oraz 4 stronach/sklepach internetowych w zakresie prezentacji/reklamy losowo wybranych suplementów diety, wprowadzanych do obrotu w formie sprzedaży „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej).

W zakładach obrotu żywnością stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

1. w hurtowni spożywczej - nieprawidłowo oznakowanego przetworu warzywnego (ogórków kiszonych), na opakowaniu którego (wiaderku z tworzywa sztucznego) zamieszczone były informacje dotyczące kapusty kiszonej, etykieta na produkcie była uszkodzona, co skutkowało brakiem przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności,
2. w supermarkecie na stoisku mięsno-wędliniarskim (sprzedaży tradycyjnej) - braku zapewnienia identyfikowalności środków spożywczych, tj. braku przechowywania etykiety z opakowania zbiorczego wprowadzanego do obrotu przetworu mięsnego oraz braku informacji dotyczących terminu przydatności do spożycia dla przetworów mięsnych produkowanych w wydzielonym w supermarkecie dziale rozbioru mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i produkcji produktów mięsnych,
3. w kiosku spożywczym - braku przechowywania etykiet z opakowań zbiorczych ryb głęboko mrożonych oraz dokumentów umożliwiających zidentyfikowanie dostawców ryb.

W 2 zakładach żywienia zbiorowego otwartego nieprawidłowości polegały na braku przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat produkowanych i wprowadzanych do obrotu potraw/dań, dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w wyrobach gotowych.

W zakładzie usług cateringowych stwierdzono brak przechowywania etykiet/opakowań środków spożywczych używanych do produkcji potraw, tj. przypraw ziołowych oraz soli

spożywczej, przesypywanych z oryginalnych opakowań producentów do pojemników zastępczych.

W wytwórni lodów (przy sprzedaży lodów gałkowanych) stwierdzono brak przekazywania konsumentom, w sposób rzetelny obowiązkowych informacji na temat żywności, w tym dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy przygotowaniu lub wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych (lodach). Ponadto stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania półproduktów w proszku do produkcji lodów, wytwarzanych przez firmę zewnętrzną na zlecenie przedsiębiorcy, używanych do produkcji lodów oraz wprowadzanych do obrotu przez przedsiębiorcę.

W sprawach nieprawidłowości w zakresie znakowania/przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności PPIS w Świdnicy, zgodnie z posiadanymi kompetencjami wszczął postępowania administracyjne. W części zakładów usunięto nieprawidłowości przed wydaniem decyzji nakazujących, w związku z powyższym wszczęte postępowania umorzono. W pozostałych przypadkach wydano decyzje nakazujące zapewnienie prawidłowego znakowania środków spożywczych. W części zakładów wyegzekwowano wykonanie obowiązków wynikających z ww. decyzji administracyjnych. Wobec części podmiotów postępowanie administracyjne jest kontynuowane w 2023 r.

W analizowanym roku oceniono znakowanie 169 próbek środków spożywczych pobranych do badań laboratoryjnych oraz 2 próbek żywności dla określonych grup pobranych wyłącznie oceny znakowania w ramach urzędowej kontroli i monitoringu. Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzono w przypadku 33 próbek – szczegółowe informacje dotyczące stwierdzonych nieprawidłowości zamieszczono w części VI przedmiotowej oceny stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu (w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności i żywienia). W jednym przypadku producent prowadzi działalność na terenie powiatu świdnickiego. Względem producenta wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie znakowania produktu. Producent usunął nieprawidłowości w zakresie znakowania środka spożywczego przed wydaniem decyzji administracyjnej. Stronę obciążono kosztami poboru próbki do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzonej oceny prawidłowości znakowania.

W przypadku producentów/dystrybutorów spoza terenu powiatu świdnickiego przekazywano sprawy nieprawidłowego znakowania według właściwości miejscowej i rzeczowej do właściwych terenowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych na terenie których prowadzą działalność podmioty wprowadzające do obrotu kwestionowane środki spożywcze.

Ocena działań w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF)

W 2022 r. 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 zanieczyszczeń fizykochemicznych oraz mikrobiologicznych (salmonella, pestycydy, tlenek etylenu, mykotoksyny), w tym m. in.:

- stwierdzenia obecności fragmentów szkła w surowcu wykorzystanym do produkcji żywności,
- stwierdzenia pęknięć szkła w wyrobie gotowym,
- stwierdzenia wykrycia niedozwolonego napromieniania środka spożywczego,
- stwierdzenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych z

- wyrobów wykonanych z tworzywa sztucznego,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: metalaksylu, linuronu, chlorpiryfosu metylowego, chlorfenapyry ($0,05 \pm 0,028$ mg/kg), sumy fosetylu - Al i kwasu fosfonowego wyrażona jako fosetyl-Al, glifosatu (na poziomie $0,29 \pm 0,15$ mg/kg; $1,9 \pm 1,0$ mg/kg;), haloksyfopu, karbendazymu i benomylu (suma benomylu i karbendazymu wyrażona jako karbendazym na poziomie $0,5 \pm 0,26$ mg/kg) w żywności,
 - stwierdzenia przekroczenia zawartości benzoesu sodu i sorbinianu potasu oraz obecności niezadeklarowanej substancji słodzącej - Acesulfanu K a także zastosowania niedopuszczonej substancji słodzącej - cyklamianów oraz niewłaściwego oznakowania środka spożywczego,
 - stwierdzenia obecności w środkach spożywczych bakterii Salmonella z grupy: 0:8; Salmonella spp.; Salmonella Enteritidis; Salmonella Typhimurium,
 - stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w żywności,
 - stwierdzenia migracji ołowiu na poziomie średnio $1,5 \pm 0,4$ mg/dm² w wyrobie przeznaczonym do kontaktu z żywnością,
 - stwierdzenia migracji kadmu na poziomie $0,142 \pm 0,028$ mg/kg w wyrobie przeznaczonym do kontaktu z żywnością,
 - stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu na poziomie $9,9 \pm 1,9$ µg/kg w środku spożywczym,
 - stwierdzenia alkaloidów tropanowych na poziomie $7,15$ µg/kg w środku spożywczym,
 - stwierdzenia ciała obcego pochodzenia nieorganicznego (kawałków tworzywa sztucznego) w środku spożywczym,
 - wykorzystania surowca zanieczyszczonego tlenkiem etylenu (ETO) do produkcji m.in. suplementów diety, środków spożywczych, mieszanek użytych do produkcji żywności,
 - stwierdzenia obecności 2-chloroetanolu w ekstrakcie waniliowym użytym do produkcji żywności,
 - stwierdzenia genu shigatoksyny w 25g środka spożywczego,
 - stwierdzenia składnika nowej żywności alfa glicerylofosforylocholing (alfa GPC) oraz składnika nowej żywności Artemisia annua w suplementach diety,
 - stwierdzenia obecności bakterii Listeria monocytogenes w środku spożywczym,
 - stwierdzenia niedozwolonego składnika 5-hydroktryptofanu pozyskiwanego z rośliny Griffonia simplicifolia w suplementie diety,
 - stwierdzenia obecności niezadeklarowanej substancji johimbiny w suplementie diety,
 - stwierdzenia niezadeklarowanej obecności alergenów w środkach spożywczych (jaj, białka orzeszków ziemnych, orzechów laskowych),
 - stwierdzenia niedozwolonej substancji (sildenafil, tadalafil) w suplementie diety,
 - stwierdzenia akryloamidu w ilości 784 µg/kg i 911 µg/kg w środkach spożywczych,
 - stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie barwników użytych do produkcji środków spożywczych,
 - stwierdzenia antybiotyku w mięsie indyczym użytym do produkcji przetworu mięsnego.

W 2022 r. w związku z otrzymanymi powiadomieniami, dotyczącymi ww. produktów, w ramach systemu RASFF przeprowadzono **48** urzędowych kontroli w **10** zakładach znajdujących się pod nadzorem PPIS w Świdnicy, tj.: **37** w sklepach spożywczych (w tym 20 w supermarketach), **1** w piekarni, **1** w wytwórni makaronu, **2** w hurtowniach, **1** w kiosku spożywczym na targowisku sprzedającym inne środki spożywcze, **2** w aptekach, **2** w innych zakładach obrotu żywnością, **1** w zakładzie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, **1** w zakładzie małej gastronomii.

Ponadto czynności kontrolne w ramach systemu RASFF podjęto w 1 w obiekcie nienadzorowanym (niewpisanym do rejestru zakładów prowadzonego przez organ).

Ww. czynności kontrolne dotyczyły ustalania obecności w obrocie handlowym/na stanach magazynowych w nadzorowanych zakładach żywności oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością będących przedmiotami powiadomień w ramach systemu RASFF. Zobowiązane strony przesyłały drogą elektroniczną (e-mailem) informacje dotyczące wycofywania z obrotu niebezpiecznej żywności i/lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ujętych w systemie RASFF. Stan faktyczny ustalano również w wyniku przeprowadzonych 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.

XI. Nadzór nad środkami pochodzenia zwierzęcego, stosowanymi do produkcji w zakładach nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną

W związku z „Porozumieniem ramowym z dnia 16 października 2018 r. zawartym pomiędzy Głównym, Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej”, zawartym również na szczeblu powiatowym pomiędzy PPIS w Świdnicy a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świdnicy w dniu 18 grudnia 2018 r., od 2019 r. PPIS w Świdnicy objął całkowitym nadzorem 5 zakładów obrotu żywnością (w tym 1 hipermarket, 3 supermarkety i 1 sklep spożywczy – mięsno wędliniarski), w których nadzór prowadzony był dotychczas wspólnie przez PPIS w Świdnicy i PLW w Świdnicy. Nadzorem objęto prowadzoną w ww. zakładach działalność w zakresie rozbioru mięsa i drobiu, produkcji mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych i przetworów mięsnych (wędlin i wędzonek).

W 2022 r. przeprowadzono kontrole sanitarne (w związku z pismem DPWIS we Wrocławiu) w 5 sklepach wielkopowierzchniowych (w tym w 3 supermarketach i 2 hipermarketach), w których prowadzona jest działalność w zakresie rozbioru tusz. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dot. wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia, rozmrażania tusz mięsa przed rozbiorem i wprowadzania do obrotu jako mięso świeże, a także jego identyfikowalności.

Ponadto w analizowanym roku (od 14 sierpnia do 03 października) przeprowadzono 26 kontroli sanitarnych w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego oraz w zakładach obrotu żywnością, w związku z sytuacją dot. śnięcia ryb w Odrze i potencjalną możliwością pojawienia się w obrocie handlowym/produkcji zanieczyszczonych ryb z ww. rzeki. Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach żywieniowo-żywnościowych sprawdzano m.in. identyfikowalność wprowadzanych do obrotu ryb (w tym świeżych). Nie stwierdzono nieprawidłowości dot. wprowadzania do obrotu/używania do produkcji ryb pochodzących z zanieczyszczonej rzeki.

W 2022 r., w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF), opracowywano miesięczne raporty dotyczące prowadzonego przez Sekcję BŻ nadzoru nad środkami spożywczymi wprowadzanymi do obrotu/używanymi do produkcji wyrobów gotowych, tj. mięsem wieprzowym, mięsem z dzików oraz wyrobów wyprodukowanych z tego mięsa, w tym w zakresie identyfikowalności i znakowania tej

żywności, sposobu postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego.

W związku z powyższym w analizowanym roku przeprowadzono **94** kontrole sanitarne (w tym **54** w zakładach żywienia zbiorowego oraz **40** w innych zakładach obrotu żywnością) we wskazanym powyżej zakresie.

Podczas kontroli przeprowadzonych w ww. obiektach stwierdzono nieprawidłowości w **28** zakładach (w tym w **14** zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego oraz w **14** zakładach obrotu żywnością), które dotyczyły m.in.:

- nieprawidłowego znakowania środków spożywczych (przetworów z dziczyzny) wprowadzanych do obrotu,
- obecności nieoznakowanych środków spożywczych (w tym pochodzenia zwierzęcego),
- braku oznakowania w języku polskim środka spożywczego (przetworu mięsnego),
- obecności środków spożywczych (w tym pochodzenia zwierzęcego), po upływie terminów przydatności do spożycia / dat minimalnej trwałości, w tym m.in. mrożonych we własnym zakresie,
- braku wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- braku wdrożenia i weryfikacji instrukcji opracowanych dla zakładu w ramach dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP),
- braku zapewnienia higieniczno - sanitarnych warunków gromadzenia powstających w zakładzie odpadów,
- braku zapewnienia odpowiednich warunków chłodniczych (ciągłości łańcucha chłodniczego) podczas magazynowania żywności,
- braku przestrzegania wymagań higienicznych w zakresie przechowywania żywności tj. braku zachowanej segregacji asortymentowej, braku zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- braku zapewnionych higieniczno – sanitarnych warunków przechowywania opakowań jednorazowego użytku,
- braku zapewnionej identyfikacji żywności używanej do produkcji potraw/dań (zawierających obowiązkowe informacje na temat żywności), w tym w zakresie braku przechowywania etykiet zawierających obowiązkowe informacje nt. tych środków spożywczych,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładu,
- braku utrzymania należytego stanu czystości pomieszczeń zakładu oraz wyposażenia,
- braku zapewnienia właściwego stanu technicznego pomieszczeń oraz wyposażenia zakładu,
- braku zapewnionego systemu wentylacyjnego nad stanowiskami obróbki termicznej w pomieszczeniu zakładu.

Osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami (w drodze 25 mandatów karnych). Ponadto wszczęto postępowania administracyjne względem podmiotów wykonujących działalność w skontrolowanych zakładach w sprawie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości oraz poniesienia kosztów za przeprowadzone kontrole sanitarne. W toku prowadzonych postępowań administracyjnych PPIS w Świdnicy wydał decyzje nakazujące usunięcie niezgodności z przepisami prawa żywnościowego (postępowania administracyjne w ww. zakresie są kontynuowane w 2023 r.) lub umorzył wszczęte postępowania administracyjne. Strony obciążono kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne.

W 2022 r. podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach żywnościowo-żywnościowych (w szczególności w zakładach produkcji żywności i żywienia zbiorowego) każdorazowo sprawdzano źródła pochodzenia środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego (stanowiących surowce stosowane do produkcji wyrobów gotowych), w tym w wyniku przeprowadzanych ocen identyfikowalności („traceability”) losowo wybranych

produktów gotowych.

Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi oraz środkami masowego przekazu

1. 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 2022 r. przebiegała bez zastrzeżeń. Ustalenia zawarte w porozumieniu były realizowane na bieżąco.

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

PPIS w Świdnicy przekazał w całości do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Pabianicach (zgodnie z właściwością rzeczową i miejscową ze względu na siedzibę producenta, tj. na terenie objętym nadzorem przez PLW w Pabianicach) otrzymany wniosek dotyczący niewłaściwej jakości środka spożywczego (przetworu mięsnego). tj. o niewłaściwych cechach organoleptycznych, o zapachu nietypowym dla przedmiotowego środka spożywczego, zakupionym przez osobę wnoszącą w sklepie spożywczym w Świdnicy, uznając się za organ niewłaściwy do rozpatrzenia wniosku.

Ponadto organ przekazał (w całości/lub w części według właściwości rzeczowej), zgodnie z posiadanymi kompetencjami, do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Świdnicy:

- anonimowy wniosek otrzymany przez organ drogą elektroniczną (w formie wiadomości e-mail), dotyczący prowadzenia niezarejestrowanej działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu miodu,
- wniosek dotyczący prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów z dziczyzny oraz sprzedaży bezpośredniej tusz drobiu (gęsi; mrożonych i świeżych), bez zapewnienia higieniczno - sanitarnych warunków (w tym dotyczących przechowywania żywności pochodzenia zwierzęcego) oraz bez rejestracji tej działalności, w jednej z miejscowości znajdującej się w powiecie świdnickim,

PPIS w Świdnicy przekazał m.in., zgodnie z posiadanymi kompetencjami, do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Mielcu, sprawę nieprawidłowo oznakowanych dwóch przetworów mięsnych (dot. braku wskazania m.in. danych adresowych producenta przedmiotowych produktów), wprowadzanych do obrotu handlowego, w jednym ze sklepów spożywczych w Świdnicy, w związku z przeprowadzoną przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy kontrolą sanitarną w tym zakładzie.

2. Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

W analizowanym roku nie podejmowano współpracy z Inspekcją Farmaceutyczną w zakresie bezpieczeństwa żywności, w tym nie przeprowadzono urzędowej kontroli żywności w aptece wytypowanej do wspólnej kontroli w ramach Porozumienia z dnia 09.09.2008 r. o współpracy organów Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

3. Współpraca ze środkami masowego przekazu

W analizowanym roku, wzorem lat ubiegłych, PPIS w Świdnicy, informował o stanie bezpieczeństwa powiatu świdnickiego, w tym o prowadzonym w 2021 r. przez pracowników Sekcji BŻ nadzorze sanitarno – higienicznym w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia (tj. za pośrednictwem transmisji on-line podczas Sesji Rady Powiatu w Świdnicy).

4. Współpraca z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

W 2022 r. PPIS w Świdnicy przekazał do wykorzystania służbowego, zgodnie z posiadanymi kompetencjami, do Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych we Wrocławiu oraz do Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych w Poznaniu, sprawę nieprawidłowo oznakowanego środka spożywczego (jaj), który został pobrany do badań laboratoryjnych oraz oceny prawidłowości oznakowania w hurtowni spożywczej na terenie powiatu świdnickiego. W wyniku przeprowadzonej oceny prawidłowości oznakowania ww. produktu stwierdzono nieprawidłowość polegającą na podaniu informacji wprowadzającej konsumentów w błąd, tj. sformułowania „wielozbożowe” w odniesieniu do jaj (bezpośrednio przy nazwie środka spożywczego) zamiast do warunków żywienia kur. O stwierdzonych nieprawidłowościach w zakresie znakowania ww. środka spożywczego poinformowano także (zgodnie z właściwością miejscową i rzeczową) Powiatowego Lekarza Weterynarii w Miliczu (ze względu na siedzibę zakładu pakowania jaj) oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii w Krotoszynie (ze względu na siedzibę podmiotu wprowadzającego do obrotu kwestionowane jaja), celem podjęcia działań zgodnie z posiadanymi kompetencjami.

5. Współpraca z Inspekcją Handlową

W analizowanym roku PPIS w Świdnicy przekazał (według właściwości rzeczowej) do Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej we Wrocławiu, Delegatura w Wałbrzychu, otrzymany przez organ wniosek, w części dotyczącej zgłaszanych przez osobę wnoszącą rozbieżności pomiędzy cenami zamieszczonymi przy produktach eksponowanych na półkach w sali sprzedaży i wprowadzanych do obrotu w jednym ze sklepów spożywczych w Świdnicy, a cenami uiszczanymi przez konsumentów podczas dokonywania zakupów (płatności), uznając się za organ niewłaściwy do rozpatrzenia wniosku w tej części.

6. Współpraca z Policją

W analizowanym roku PPIS w Świdnicy przekazał (według właściwości rzeczowej) do Komendy Powiatowej Policji w Świdnicy otrzymany przez organ wniosek (w formie wiadomości e-mail), w części dotyczącej nieprzestrzegania przepisów prawa wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii w jednej z aptek w Świebodzicach, przez klientów ww. zakładu w zakresie obowiązku zakrywania ust i nosa przy pomocy maseczki, podczas przebywania w tym obiekcie, uznając się za organ niewłaściwy do rozpatrzenia wniosku w tej części.

Ponadto PPIS w Świdnicy przekazał do Komendy Powiatowej Policji w Świdnicy (do wykorzystania służbowego, celem ustalenia czy doszło do popełnienia czynu zabronionego) informację dotyczącą na korzystaniu przez podmiot działający na rynku spożywczym z tablic rejestracyjnych nieprzypisanych do pojazdu (przyczepy gastronomicznej – przyczepę oznakowano innymi tablicami rejestracyjnymi), co spowodowało problemy z identyfikacją tego pojazdu podczas kontroli sanitarnej.

7. Współpraca z Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Świdnicy

W 2022 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w jednym z zakładów żywienia

zbiorowego zamkniętego (tj. w jadłodajni schroniska dla osób bezdomnych), w związku z otrzymaniem przez organ pisma MOPS w Świdnicy oraz wniosków dwóch osób zgłaszających, dotyczących m.in. nieprzestrzegania przepisów w zakresie żywienia osób przebywających w tej placówce (w tym niewłaściwej jakości żywności) i przechowywania żywności. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła wnoszonych przez osoby zarzutów.

8. Współpraca z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska

Zgodnie z „Planem działania na 2022 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” realizowanym w ramach „Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska (IOŚ) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” Sekcja BŻ kontynuowała współpracę z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcją Ochrony Środowiska - przeprowadzono 4 wspólne kontrole dotyczące produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego (upraw owoców miękkich i warzyw). Przedstawiciele IOŚ w ramach nadzoru pobrali do badań laboratoryjnych 2 próbki gleby (nie stwierdzono nieprawidłowości pod względem zbadanych parametrów). Przedstawiciele PIORIN nie pobierali prób do badań laboratoryjnych.

W analizowanym roku podejmowano również współpracę z Urzędami Skarbowymi, przekazując każdorazowo wnioski otrzymane przez PPIS w Świdnicy, dotyczące możliwie nieprawidłowo prowadzonej rejestracji na paragonach fiskalnych sprzedaży środków spożywczych, wprowadzanych do obrotu handlowego w zakładach na terenie powiatu świdnickiego, jak również nieprawidłowości w realizacji obowiązków podatkowych.

Ponadto PPIS w Świdnicy podejmował współpracę z Prokuraturą Rejonową w Świdnicy, m.in. przekazując (według właściwości miejscowej i rzeczowej) otrzymany przez organ wniosek dotyczący wydawania osobom przebywającym w jednym ze schronisk dla osób bezdomnych w Świdnicy żywności, do której dodawany jest brom lub inna substancja, celem zawiadomienia o podejrzeniu popełnienia przestępstwa na szkodę tych osób.

XIII. PODSUMOWANIE

W wyniku wdrożonego postępowania administracyjnego, egzekucyjnego, wyegzekwowano od podmiotów działających na terenie powiatu świdnickiego realizację części obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi.

W konsekwencji poprawie uległy:

- ogólne warunki produkcji i/lub wprowadzania do obrotu żywności, w tym stan techniczny i sanitarno-higieniczny pomieszczeń oraz wyposażenia, sprzętu i urządzeń w zakładach żywnościowo-żywnościowych,
- znakowanie żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu, w tym środków spożywczych nieopakowanych.

opracowała :Beata Kryjak, kierownik Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

III. HIGIENA PRACY

Ocena środowiska pracy

Sekcja Higieny Pracy w 2022 roku posiadała pod nadzorem **923** zakładów pracy, w których zatrudnionych było ogółem **26628** pracowników, z tego **1756 osób (6,59%)** zatrudnionych było w warunkach występowania przekroczeń dopuszczalnych norm czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy.

Działalność nadzorowa	2018	2019	2020	2021	2022
Liczba zakładów	877	911	879	901	923
Liczba zatrudnionych pracowników	24694	25473	25616	26373	26628
Liczba skontrolowanych zakładów	184	210	111	146	217
Liczba przeprowadzonych kontroli w zakładach pracy	210	242	118	175	252
Liczba wydanych decyzji	52	77	40	36	57

Tabela nr 1. Porównanie działalności nadzorczej w zakresie higieny pracy w latach 2018-2022.

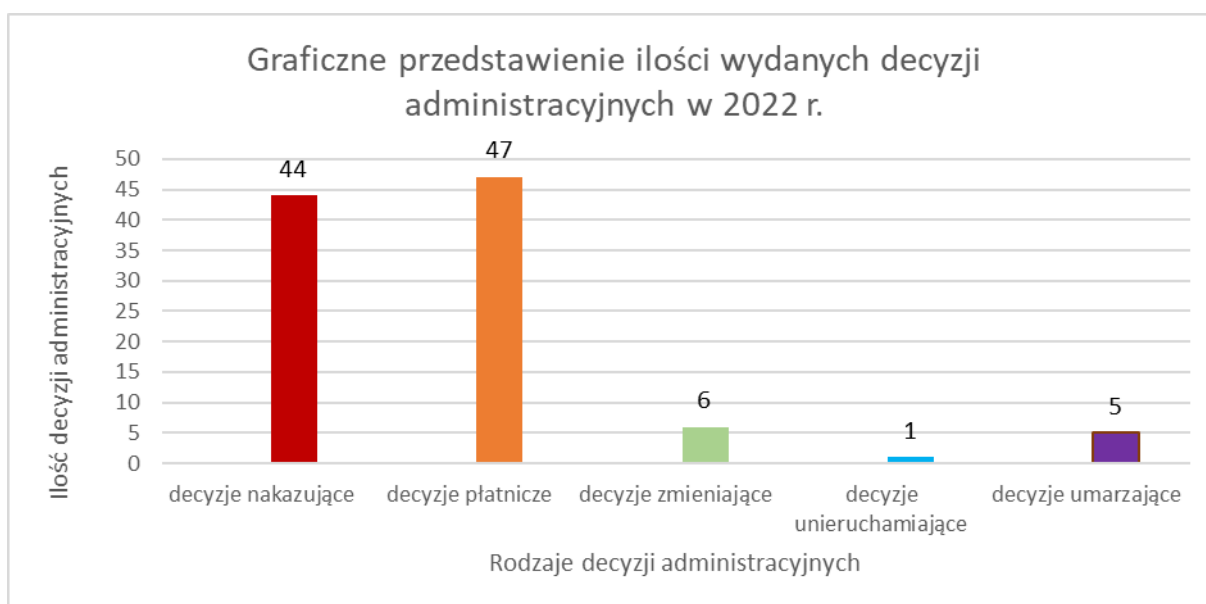
Na terenie powiatu świdnickiego w 2022 roku skontrolowano **217** zakładów pracy, w których przeprowadzono **252** kontrole sanitarne. Zakres kontroli obejmował:

- 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,
 - nadzór warunków pracy i oceny narażenia zawodowego, pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych,
 - sprawdzenie warunków pracy w obiektach wprowadzających do obrotu i stosujących w działalności zawodowej niebezpieczne substancje/mieszaniny chemiczne stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzkiego,
 - podejmowanie działań w zakresie zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych.
- 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 czynniki biologiczne i rakotwórcze,
 - brak aktualnych wyników pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy,
 - nie przekazano właściwemu PWIS informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
 - 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 rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia,
- niewłaściwy stan higieniczno – sanitarny pomieszczeń przeznaczonych dla pracowników,
- przekroczenie norm dopuszczalnych NDS na stanowiskach pracy,
- brak spisu niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych stosowanych w zakładzie pracy,
- nie opracowano programu działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas pracowników zatrudnionych na określonym stanowisku pracy,
- nie przekazano informacji Prezesowi Biura do spraw Substancji Chemicznych na temat sprowadzanych do zastosowania przemysłowego niebezpiecznych mieszanin chemicznych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- brak oznakowania znakami bezpieczeństwa miejsca pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas w środowisku pracy przekraczają wartości NDN,
- brak wyposażenia pracowników w środki ochrony indywidualnej słuchu zgodnie z doбором na określonym stanowisku pracy,
- brak zapewnienia w zakładzie sprawnie funkcjonującego systemu pierwszej pomocy w razie wypadku poprzez wyznaczenie i przeszkolenie pracowników w udzielaniu pierwszej pomocy,
- brak instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dot. obsługi urządzeń technicznych, postępowania z materiałami szkodliwymi dla zdrowia,
- nieprawidłowe oznakowanie produktu biobójczego.

Postępowanie administracyjne i egzekucyjne.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wydano ogółem decyzji: nakazujących – 44, umarzających postępowanie administracyjne – 5, zmieniających termin wykonania obowiązków – 6, płatniczych - 47 na kwotę 19749,97 zł.



Rysunek 1

Wydano 1 decyzję unieruchamiającą stanowisko pracy w związku z przekroczeniem

najwyższego dopuszczalnego stężenia chwilowego (NDSCh) tlenków żelaza – w przeliczeniu na Fe- tlenek żelaza (III), tlenek żelaza (II), tetratlenek triżelaza-frakcja wdychalna. Na podstawie wyników pomiarów wykonanych w dniu 03 grudnia 2021 r. przez Laboratorium Badań Środowiskowych Pachorek – Jurkowska Spółka Jawna w Dzierżoniowie (sprawozdanie z badań nr 21/231 z dnia 08.12.2021r.), stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia chwilowego tlenków żelaza – w przeliczeniu na Fe, tlenek żelaza (III), tlenek żelaza (II), tetratlenek triżelaza-frakcja wdychalna, zmierzona wartość: $11,18 \pm 2,99 \text{ mg/m}^3$ przy dopuszczalnej wartości NDSCh wynoszącej 10 mg/m^3 , krotność NDSCh 1,12.

Strona pismem z dnia 23.05.2022 r. przesłała wyniki pomiarów chemicznych substancji szkodliwych na stanowiskach pracy przeprowadzonych w dniu 19.05.2022 r. przez Pracownię Badań Środowiska Pracy „Higiena Pracy” Marek Smoczyński, ul. Jasna 3B/7, 59-400 Jawor (sprawozdanie z badań nr 304/2022 z dnia 25.05.2022 r.) potwierdzające obniżenie najwyższego dopuszczalnego stężenia chwilowego tlenków żelaza – w przeliczeniu na Fe- tlenek żelaza (III), tlenek żelaza (II), tetratlenek triżelaza-frakcja wdychalna do norm dopuszczalnych (zmierzona wartość $0,73\text{-}1,84 \text{ mg/m}^3$ przy dopuszczalnej NDSCh wynoszącej 10 mg/m^3). W związku z powyższym PPIS w Świdnicy decyzją z dnia 8 czerwca 2022 r. stwierdził wygaśnięcie decyzji unieruchamiającej stanowisko pracy, a tym samym zezwolił na uruchomienie stanowiska pracy.

W 2022 r. wydano 1 upomnienie dotyczące niewykonania przez stronę w wyznaczonym terminie obowiązków nałożonych decyzją. Nakazy dotyczyły uzupełnienia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym o: wykaz procesów technologicznych, w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, uzasadnienie konieczności stosowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, wykaz i opis stanowisk pracy, na których występuje narażenie na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, określenie rodzaju substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym powodujących narażenie, określenie rodzaju kontaktu, wielkości narażenia i czasu jego trwania, określono rodzaju podjętych środków i działań ograniczających poziom narażenia oraz udokumentowania przekazania Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu we Wrocławiu poprawionej informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym za rok 2021. Nakazy zostały wykonane.

W 2022 r. wydano 8 postanowień. Wydane postanowienia dotyczyły: umorzenia nieściągniętej grzywny, odmowy zwrotu grzywny, nie załatwienia sprawy w terminie, odmówienia wyłączenia pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy od udziału w prowadzeniu postępowania administracyjnego, dopuszczenia dowodu z zeznań świadka oraz sprostowania omyłki pisarskiej.

W 2022 roku podczas wykonywanych czynności kontrolnych informowano pracodawców, że na stronie internetowej www.bhpnatak.pl znajdują się informacje na temat kampanii „Dobry przepis na bezpieczeństwo” koordynowanej przez Państwową Inspekcję Pracy. Natomiast na stronie internetowej CIOP oraz Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy <https://www.healthy-workplaces.eu/all-ages-splash-page/> znajdują się informacje na temat polskiej edycji kampanii „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy” pod hasłem „Dźwigaj z głową 2020-2022”.

- 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.

Chemikalia - wprowadzanie do obrotu i stosowanie w działalności gospodarczej

W 2022 roku przeprowadzono w ramach nadzoru nad:

- substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – 145 kontroli,
- produktami biobójczymi – 54 kontrole,
- substancjami, mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 57 kontroli,
- detergentami – 25 kontroli,
- czynnikami biologicznymi - 35 kontroli.

W 2022 r. przeprowadzono 145 kontroli w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym 62 kontrole w podmiotach odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu, 2 kontrole u importera substancji chemicznych i ich mieszanin oraz 75 kontroli w zakładach stosujących według ewidencji obiektów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w podmiotach wprowadzających do obrotu niebezpieczne substancje i niebezpieczne mieszaniny chemiczne w 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości dot.: niezgodnej z obowiązującymi przepisami karty charakterystyki i opakowania niebezpiecznej mieszaniny chemicznej wprowadzanej do obrotu.

Na stwierdzone uchybienia została wydana decyzja administracyjna, termin wykonania nie minął.

Ponadto w 2022 roku przeprowadzono 11 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 7 zakładach stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny chemiczne stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnego spisu stosowanych niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych,
- brak kart charakterystyki niebezpiecznych mieszanin chemicznych stosowanych,
- brak oznakowania z zgodnego z obowiązującymi przepisami pojemników zawierających mieszaniny chemiczne stosowane w procesie produkcyjnym na stanowiskach pracy,
- brak przekazania Prezesowi Biura do spraw Substancji Chemicznych informacji na temat sprowadzanych do zastosowania przemysłowego niebezpiecznych mieszanin chemicznych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- brak instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dot. m.in. obsługi urządzeń technicznych, postępowania z materiałami szkodliwymi dla zdrowia i niebezpiecznymi.

W związku z powyższym wydano 7 decyzji administracyjnych z określonym terminem realizacji, w 5 decyzjach nakazy zostały wykonane, co potwierdziła kontrola sprawdzająca, w 2 decyzjach termin wykonania nie minął.

W 2022 skontrolowano 15 zakładów pracy stosujących i 8 podmiotów wprowadzających do obrotu prekursorów 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 2022 roku przeprowadzono 25 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 2022 r. przeprowadzono 54 kontrole, w tym 39 kontroli w podmiotach odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów

biobójczych oraz 15 kontroli w zakładach stosujących produkty biobójcze. W wyniku przeprowadzonych kontroli w 6 podmiotach odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych stwierdzono wprowadzanie do obrotu produktów nie posiadających pozwolenia na obrót. W związku z powyższym wydano 5 decyzji administracyjnych nakazujących wycofanie z obrotu produktów biobójczych.

W 2022 roku skontrolowano 52 zakłady, łącznie przeprowadzono 57 kontroli w zakresie czynników rakotwórczych, w tym:

- 51 kontroli w zakładach stosujących w działalności zawodowej czynniki rakotwórcze,
- 2 kontrole w zakładzie, który jednorazowo zajmował się usuwaniem azbestu w 2021 r.,
- 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 4 pracowników.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 16 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,
- nieprzekazanie Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi we Wrocławiu „Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym”,
- w przekazane do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu „Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym” za rok 2021 nie ujęto wszystkich informacji,
- 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,
- w rejestrze prac których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym brak wykazu procesów technologicznych w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym; brak uzasadnienia konieczności stosowania substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym; brak wykazu i opisu stanowisk pracy, na których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym; nie określono rodzaju substancji preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym powodujących narażenie; nie określono rodzaju podjętych środków i działań ugraniczających poziom narażenia.

Na stwierdzone uchybienia zostało wydanych 14 decyzji administracyjnych z określonym terminem realizacji. W 8 decyzjach termin realizacji nakazów minął. Nakazy z 7 decyzji zostały wykonane, natomiast w jednym przypadku strona wniosła odwołanie. W 6 decyzjach termin wykonania nie minął. Ponadto od 4 decyzji strony wniosły odwołanie.

W 2022 r. przeprowadzono 35 kontroli w zakresie czynników biologicznych w 33 zakładach pracy.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w pięciu 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, zaprowadzenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia oraz zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia oraz braku na terenie obiektu znaków ostrzegających przed zagrożeniem biologicznym.

W związku z powyższym wydano 4 decyzje administracyjne z określonym terminem realizacji. Nakazy z 3 decyzji zostały wykonane. W jednym przypadku termin realizacji decyzji nie minął. Natomiast w jednym zakładzie strona poinformowała o wykonaniu uchybienia co potwierdziła przesłaną, uzupełnioną o czynniki biologiczne ocenę ryzyka zawodowego. Po przeanalizowaniu dostarczonej dokumentacji stwierdzono, że została ona sporządzona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wszczęte postępowanie administracyjne w tym zakresie umorzono. Ponadto w 2022 r. wydano jedną decyzję administracyjną z określonym terminem realizacji na uchybienia w zakresie czynników biologicznych dot. kontroli zakładu pracy przeprowadzonej w 2021 r. Nakazy z decyzji zostały wykonane, co potwierdziła kontrola sprawdzająca wykonana w 2022 r.

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

Kosmetyki

Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

Na terenie powiatu świdnickiego ewidencją objęto:

- 3 zakłady wytwarzające i konfekcjonujące kosmetyki,
- 1 zakład konfekcjonujący kosmetyki (bez produkcji),
- 10 obiektów obrotu kosmetykami, w tym 1 hurtownia oraz 9 sklepów.

Przeprowadzono w nich łącznie 9 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022 r. przeprowadzono łącznie 9 kontroli w związku z nadzorem nad kosmetykami, w 7 obiektach, w tym:

- 2 zakładach wytwarzających i konfekcjonujących produkty kosmetyczne,
- 1 hurtowni,
- 4 sklepach drogerijnych.

W 2022 r. skontrolowano 2 zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki w zakresie oceny warunków produkcji, dokumentacji oraz oznakowania opakowań jednostkowych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Dodatkowo w 2022 r. w związku z pismami:

- Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie wstrzymania wprowadzania do obrotu i wycofania z obrotu produktu kosmetycznego - pasta Colgate Max Fresh Cooling Crystal,
- PPIS w Inowrocławiu i PPIS w Żninie dot. przestrzegania przepisów Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dot. ograniczeń w stosowaniu nadtlenu wodoru i innych związków lub ich mieszanin uwalniających nadtlenek wodoru w wyrobach do wybielania zębów, przeprowadzono 2 kontrole w zakładzie produkującym i konfekcjonującym produkty kosmetyczne. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022 r. przeprowadzono 4 kontrole dot. nadzoru nad produktami kosmetycznymi zawierającymi w składzie pirytionian cynku oraz „Butylphenyl Methylpropional”. Trzy kontrole zostały przeprowadzone w sklepach drogerijnych oraz 1 kontrola została przeprowadzona u dystrybutora.

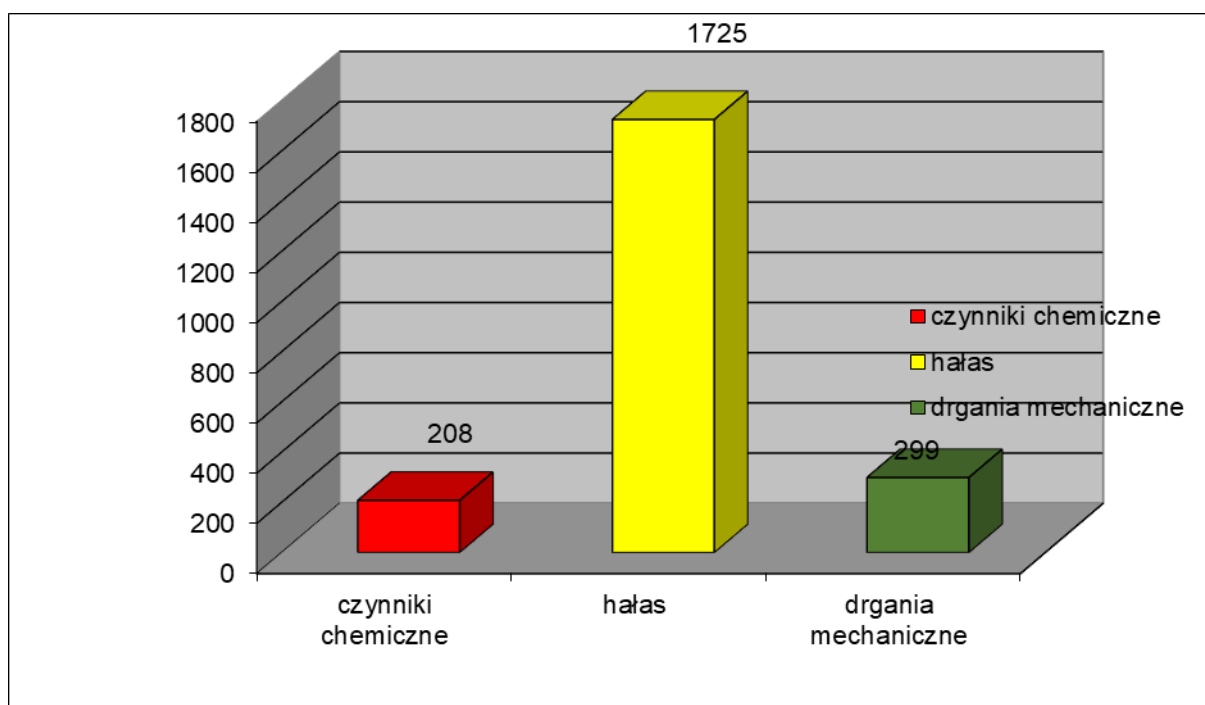
W 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę w związku z pismem Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu dotyczącym wstrzymania wprowadzania do obrotu produktu kosmetycznego pn. Pure Heals by Nature Village Centella 90 Ampoule 30 ml. W wyniku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w Drogerii HEBE nr R423 w Świebodzicach stwierdzono w sprzedaży kwestionowany produkt, który wycofano z obrotu, zabezpieczono i zwrócono do dostawcy. Nie wydano decyzji nakazowych, opłatowych ani kar pieniężnych. Nie pobrano do badań żadnych próbek produktów kosmetycznych.

W roku 2022 r. DPWIS we Wrocławiu przesłał otrzymaną z GIS notyfikację z systemu RAPEX dot. 3 produktów, tj. lakieru do paznokci pn. MGA LOL SURPRISE! 18 Pieces Nail Set, Forever Aloe Heat Lotion, perfumy marki Al. Haramain. Na listach dystrybucyjnych dostawców ww. produktów nie znajdowały się obiekty z powiatu świdnickiego w związku z powyższym PPIS w Świdnicy nie przeprowadził postępowania wyjaśniającego.

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 2022 roku na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik szkodliwy w stężeniach / natężeniach powyżej NDS¹/NDN² ogółem 1756, w tym:
czynniki chemiczne - 208
czynniki fizyczne (hałas i drgania mechaniczne) - 1756.



Rysunek 2

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

W 2022 r. na terenie Wałbrzyskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej "INVEST-PARK" Podstrefy Żarów, Świdnica, Świebodzice skontrolowano 10 zakładów pracy, w których przeprowadzono 16 kontroli warunków pracy. W wyniku przeprowadzonych kontroli

¹ NDS – Najwyższe Dopuszczalne Stężenie

² NDN - Najwyższe Dopuszczalne Natężenie

stwierdzono uchybienia w 3 zakładach pracy. Stwierdzone uchybienia, tj.:

- brak opracowanych zgodnie z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki mieszanin chemicznych sprowadzanych na potrzeby produkcji,
- brak oznakowania zgodnie z obowiązującymi przepisami pojemników, zbiorników zawierających mieszaniny chemiczne stosowane przy produkcji na stanowiskach pracy oraz rurociągów służących do ich transportowania,
- brak przekazania Prezesowi Biura do spraw Substancji Chemicznych informacji na temat sprowadzanych do zastosowania przemysłowego niebezpiecznych mieszanin chemicznych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny w pomieszczeniach tj. toaleta męska, pomieszczenie z natryskami, umywalnia, szatnia męska, jadalnia

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wszczęto postępowanie administracyjne w wyniku którego wydano 3 decyzje administracyjne z określonym terminem realizacji. W 2 zakładach nakazy zostały wykonane, co potwierdziły kontrole sprawdzające, natomiast w jednym termin nie minął.

Na terenie powiatu świdnickiego do zakładów będących w ewidencji Sekcji Higieny Pracy o podwyższonym poziomie ryzyka zawodowego należy zaliczyć 30 kamieniołomów i 116 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 2022 roku skontrolowano 18 zakładów pracy należących do branży górniczej (kamieniołomy, zakłady kamieniarskie), w których przeprowadzono ogółem 21 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono uchybienia w 8 zakładach pracy.

Stwierdzono uchybienia tj.:

- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowiskach pracy,
- brak wyników pomiarów stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowiskach pracy,
- brak umywalni z natryskami dla pracowników,
- brak ciepłej i zimnej wody w pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami w zakładach pracy wszczęto postępowanie administracyjne w wyniku, którego wydano 8 decyzji administracyjnych z określonym terminem realizacji. W 2 zakładach nakazy zostały wykonane, co potwierdziły kontrole sprawdzające, natomiast w 6 pozostałych termin nie minął.

W 2022 r. wpłynęły 4 odwołania stron od decyzji nakazujących Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdnicy. Odwołania dotyczyły stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości polegających na przekroczeniu najwyższego dopuszczalnego stężenia (NDS) krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowiskach pracy.

W przypadku 2 odwołań od decyzji nakazujących Dolnośląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny we Wrocławiu utrzymał w mocy zaskarżone decyzje, w stosunku do pozostałych odwołań trwa postępowanie odwoławcze.

Choroby zawodowe

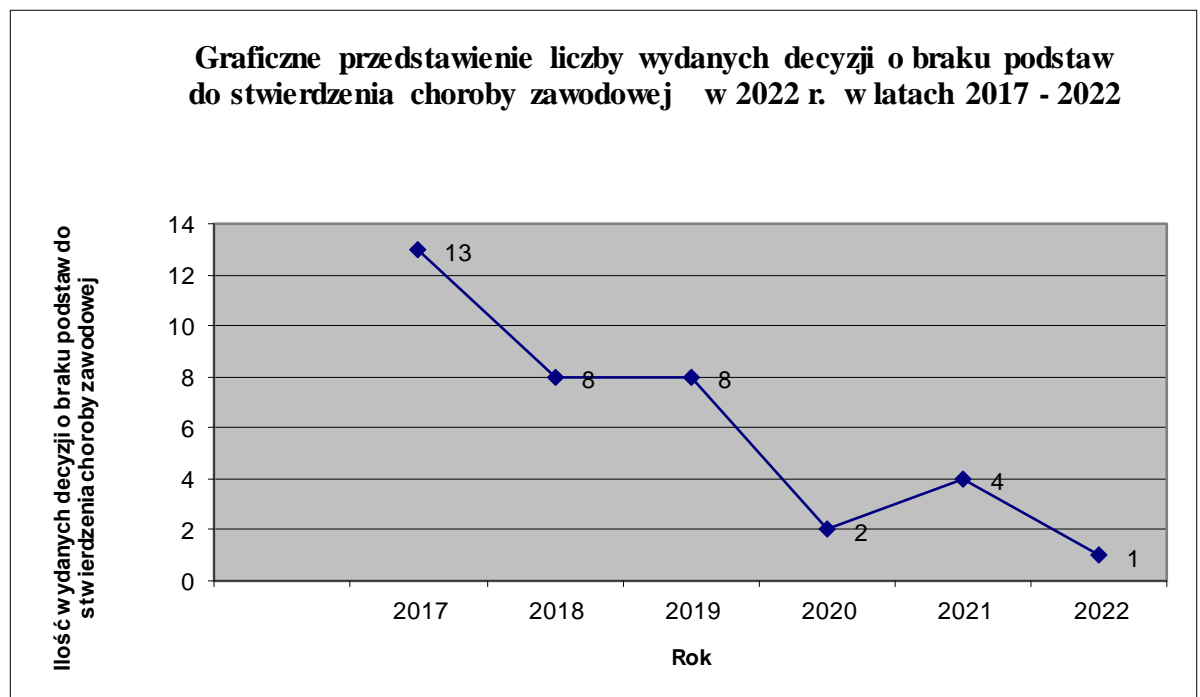
W 2022 roku wydano ogółem 7 decyzji w sprawach chorób zawodowych, w tym 6 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- **poz. 3** – pylica płuc – 3 decyzje,
- **poz. 15**- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat – 1 decyzja,
- **poz. 19** - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy- 1 decyzja,
- **poz. 26** - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza – 1 decyzja.

1 decyzja o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:

- **poz. 20** - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy – 1 decyzja.

We wszystkich przypadkach ww. decyzje zawierały jedną jednostkę chorobową.



Rysunek 3

Z powyższego wykresu wynika, że ilość decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w 2022 roku zmniejszyła się o 3 w stosunku do roku poprzedniego.

W 2022 roku na podstawie art. 105 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 2000, z późn. zm.) została wydana 1 decyzja umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie następujących chorób zawodowych: pylice płuc – pylica krzemowa - **poz. 3**.

W omawianym okresie na podstawie art. 123 w związku z art. 36 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2022r., poz. 2000, z późn. zm.)wydano jedno postanowienie o wyznaczeniu nowego terminu załatwienia sprawy.

W 2022 roku sporządzono ogółem 80 kart oceny narażenia zawodowego, w tym:

- 68 kart oceny narażenia zawodowego dla DWOMP w Wałbrzychu,
- 2 karty oceny narażenia zawodowego dla DWOMP we Wrocławiu,
- 2 karty oceny narażenia zawodowego dla PSSE we Wrocławiu,

- 1 karta oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Polkowicach,
- 1 karta oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Łodzi,
- 3 karty oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Jaworze,
- 2 karty oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Kłodzku,
- 1 karta oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Bytomiu.

W 2022 roku zostały wydane 3 zawiadomienia o braku przymiotu strony, które zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 2000, z późn. zm.) nie spełniały definicji strony dot. następujących chorób zawodowych :

- poz. 3 – pylice płuc: pylica krzemowa –2 zawiadomienia,
- poz. 26 - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza – 1 zawiadomienie.

Środki zastępcze „dopalacze”

W 2022 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy nie wpłynęły żadne sprawy w związku z ujawnieniem posiadania środków zastępczych wśród osób z powiatu świdnickiego..

W 2022 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy nie wpłynęły zgłoszenia podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi „dopalaczami”.

W omawianym okresie przeprowadzono wspólnie z funkcjonariuszami Komendy Powiatowej Policji w Świdnicy 4 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu środków zastępczych w lokalach oferujących w sprzedaży produkty na bazie konopi w postaci liquidów, suszu, jointów, blantów zawierające w swoim składzie zgodnie z deklaracją na opakowaniu substancję HHC-O (O-acetyloheksahydrokannabinol) wykazującą działanie psychoaktywne. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono sprzedaży ww. produktów.

opracowała Małgorzata Zawada Kierownik Sekcji Higieny Pracy

IV. EPIDEMIOLOGIA

W 2022 r. pod nadzorem PSSE w Świdnicy znajdował się 3 podmioty lecznicze z rodzajem działalności stacjonarnej i całodobowej(2 szpitale i szpital jednego dnia):

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

Stan techniczny i funkcjonalny skontrolowanych podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń.

Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego obiektu.

W 2022 r. w SPZOZ w Świdnicy w Regionalny Szpital Specjalistyczny LATAWIEC, ul. Leśna 27-29 , 58-100 Świdnica, przeprowadzono 1 kontrolę.

Zaopatrzenie w wodę

Regionalny Szpital Specjalistyczny LATAWIEC, ul. Leśna 27-29 , 58-100 Świdnica pobiera wodę z własnej studni głębinowej zlokalizowanej na swoim terenie. Rezerwowym źródłem wody dla szpitala jest wodociąg publiczny w Świdnicy.

Postępowanie z odpadami medycznymi

Szpital z SPZOZ w Świdnicy przekazują odpady do unieszkodliwiania na podstawie umów zawartych ze specjalistycznymi firmami. 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). Szpitale posiadają opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi, a przy stanowiskach pracy znajdują się instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania i transportu wewnętrznego odpadów.

Pranie bielizny

Bielizna szpitalna ze szpitali SPZOZ w Świdnicy:

ze Świdnicy i Żarowa prana jest przez pralnię Firma HTS Medij Sp. z o. o., ul. Kobylińska 12 63-830 Pępowo.

Bielizna brudna transportowana jest w workach foliowych samochodami w/w firmy.

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

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

12.2 SZPITALA UZDROWISKA - nie dotyczy.

12.3 SANATORIA IPREWENTORIA - nie dotyczy.

12.4 PRZYCHODNIE, OŚRODKI, PORADNIE, AMBULATORIA

Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego

W 2022 r. w pod nadzorem stacji znajdowało się 83 obiektów (przychodni, ośrodków, poradni, ambulatoriów), w których przeprowadzono 48 kontroli. W nadzorowanych 16 zakładach rehabilitacji leczniczej nie zaplanowano kontroli.

W jednej z przychodni stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny tj. ubytki w podłodze, ubytki w tapicerce kozetki dla pacjentów, otarta powierzchnia stolarki drzwi oraz przechowywanie zbędnych przedmiotów w sposób nie uporządkowany w pomieszczeniach poradni dla dzieci. Wszczęto postępowanie administracyjne i wstawiono decyzję.

W pozostałych skontrolowanych podmiotach leczniczych stan higieniczno-sanitarny nie budził zastrzeżeń.

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 atestowanych pojemnikach, które są odpowiednio oznakowane. Podmioty lecznicze posiadają wydzielone pomieszczenia lub miejsca do przechowywania odpadów medycznych do czasu ich odbioru przez wyspecjalizowane firmy transportujące odpady medyczne.

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

Pranie bielizny

Bielizna brudna składowana jest w wydzielonych pomieszczeniach w zamykanych pojemnikach wyłożonych jednorazowymi workami foliowymi. Podmioty przed przekazaniem brudnej bielizny do prania, umieszczają 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 pomieszczeniach lub zamykanych szafkach.

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

Zaplanowano mniejszą ilość kontroli w przychodniach z powodu nasilającej się fali epidemii wywołanej wirusem SARS CoV-2.

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 przeprowadzono 1 kontrolę planowaną. Stan techniczny i funkcjonalny kontrolowanego podmiotu leczniczego nie budził zastrzeżeń.

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.

Postępowanie z odpadami:

Odpady medyczne przechowywane są w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu, w którym składowane są nie dłużej niż 72 godz., a następnie przekazywane do unieszkodliwienia uprawnionej firmie. Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe.

Postępowanie z bielizną:

W stacji dializ dla pacjentów stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Odzież robocza personelu prana jest w firmie pralniczej poza obiektem.

Bрудna odzież robocza składowana jest w wydzielonym pomieszczeniu w zamykanych pojemnikach wyłożonych jednorazowymi workami foliowymi. Bрудna odzież robocza przed przekazaniem do prania, umieszczana jest w podwójnych, foliowych workach. Transport odzieży bрудnej i czystej odbywa się przy użyciu środków transportu należących do firmy pralniczej. Czysta odzież robocza przechowywana jest w wyznaczonych do tego celu zamykanych szafkach.

PRAKTYKI LEKARSKIE, PRAKTYKI PIELEŃNIAREK I POŁOŻNYCH

Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:

W okresie sprawozdawczym z 234 praktyk lekarskich i 7 praktyk pielęgniarskich będących pod nadzorem tutejszej stacji nie zaplanowano żadnej kontroli. Powodem nie uwzględnienia praktyk lekarskich i pielęgniarskich było nasilenie zakażeń wirusa SARS CoV-2 w powiecie świdnickim.

ZAKŁADY OPIEKUŃCZO-LECZNICZE I PIELEŃNACYJNO – OPIEKUŃCZE

Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:

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

HOSPICJA

Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:

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

POGOTOWIE RATUNKOWE

SPZOZ Powiatowego Pogotowia Ratunkowego w Świdnicy, ul. Leśna 31, posiada 3 obiekty tj.:

- Podstacja Wyjazdowa w Jaworzynie Śląskiej,
- Podstacja Wyjazdowa w Strzegomiu
- Podstacja Wyjazdowa w Świebodzicach

przeprowadzono 3 (w tym 1 kontrola sprawdzająca) ponadplanowe kontrole w 2022 r. W skontrolowanym 1 z obiektów stwierdzono zły stan techniczny tj. brak zgodnego z obowiązującymi przepisami miejsca spożywania posiłków dla personelu oraz brak przedsiönka wyposażonego w umywalkę do mycia rąk przed pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym. Wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję (informacja dot. postępowania administracyjnego nie została uwzględniona w tabeli nr 9 „Działalność kontrolno-represyjna w roku 2022 - podmioty lecznicze” ponieważ dotyczyła złego stanu technicznego).

Zaopatrzenie w wodę.

W obiektach kontrolowanych w Jaworzynie Śląskiej i Strzegomiu zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych, nie posiadają ujęć rezerwowych.

Postępowanie z odpadami medycznymi

Obiekty wytwarzają odpady medyczne zakaźne. 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

Dla pacjentów używana jest bielizna jednorazowego użytku. Jednorazowa bielizna brudna zbierana jest jako odpad medyczny. Bielizna czysta przechowywana jest w wyznaczonych do tego celu zamykanych szafkach lub pomieszczeniach magazynowych. Personel medyczny pierze swoją odzież roboczą indywidualnie we własnym zakresie

Powiat świdnicki.

Tabela 9 Działalność kontrolno-represyjna w roku 2022-podmioty lecznicze

Nazwa obiektu	Liczba wg ewidencji	Liczba kontroli	Liczba obiektów ze złym stanem sanitarnym*	Decyzje podstawowe (merytoryczne)	Decyzje prolongujące	Decyzje płatnicze	Liczba mandatów	Kwota mandatów w (zł)
Szpital	3	1	0	0	0	0	0	0
Szpital 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	83	48	1	1	0	1	0	0

Pogotowia ratunkowe	1	3	0	0	0	0	0	0
Zakłady rehabilitacji leczniczej	16	0	0	0	0	0	0	0
Praktyki lekarskie	308	0	0	0	0	0	0	0
Praktyki pielęgniarek i położnych	7	0	0	0	0	0	0	0
Stacje dializ	1	0	0	0	0	0	0	0
SOR	1	0	0	0	0	0	0	0
Pralnie szpitalne	0	0	0	0	0	0	0	0
inne pralnie	0	0	0	0	0	0	0	0

* wg stanu sanitarnego z ostatniej kontroli sanitarnej (w tym również z kontroli sprawdzającej)

NADZÓR NAD REJESTRACJĄ CHOROÓB ZAKAŻNYCH

PSSE w Świdnicy w roku sprawozdawczym dokonała rejestracji 8394 chorób zakaźnych.

Poniższa tabela przedstawia zachorowania na wybrane jednostki chorobowe w powiecie świdnickim w latach 2015 – 2022.

Tabela nr 1.

Zachorowania na wybrane jednostki chorobowe w powiecie świdnickim w latach 2015 – 2022.

Rok	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
wzw typu A	0	0	3	3	4	0	0	1
wzw typu B	19	22	20	12	16	3	7	5
wzw typu C	40	30	45	36	29	8	9	11
Legioneloza	0	0	1	1	1	0	1	6
Polio	0	0	0	0	0	0	0	0
Ostre wiotkie porażenie dziecięce u dzieci w wieku 0-14 lat	0	0	1	0	0	1	1	1

Odra	0	0	0	0	1	0	0	0
Świnka	6	8	3	3	6	0	0	0
Różyczka	7	0	0	4	0	0	1	1
Borelioza	13	35	42	39	36	46	22	36
Salmoneloza	9	27	21	16	8	4	10	16
Kiła	2	3	2	3	2	2	3	1
AIDS	3	1	3	0	1	0	1	1
HIV	3	4	2	1	4	3	5	17
Gruźlica	24	21	18	18	23 - prątkująca 7- nieprątkująca 2 - pozapłucna razem: 32	12 - prątkująca 1- nieprątkująca 0 - pozapłucna razem: 13	10- prątkująca 3- nieprątkująca 1 - pozapłucna razem: 14	10- prątkująca 1- nieprątkująca 4 - pozapłucna razem: 15
Zakażenia SARS CoV-2	-	-	-	-	-	3554	10138 w tym 1211 hospitalizacji	8394 w tym 346 hospitalizacji

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 2022 r. w Szpitalu Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Świdnicy, wystąpiły 6 ogniska epidemiczne wywołanych zakażeniami wirusem SARS CoV-2 .

W Szpitalu im. J. Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej- Curie 3-7 zarejestrowano 2 ogniska epidemiczne wywołane wirusem SARS CoV-2.

Zmniejszyła się ilość zachorowań COVID 19 niemniej jednak w roku sprawozdawczym działania tych dwóch szpitali były, między innymi ukierunkowane w dalszym ciągu , na zabezpieczenie i ochronę pacjentów, personelu przed występującymi zakażeniami wirusem SARS CoV-2.

sporządziła Halina Ulanowska kierownik Sekcji Epidemiologii

V. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Działalność Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży w 2022 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 2022/2023,
- stan sanitarno - techniczny pomieszczeń placówek wypoczynku zimowego i letniego.

W 2022 r. prowadzono nadzór nad zakładami nauczania i wychowania, placówkami opiekuńczo-wychowawczymi oraz placówkami wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży. W analizowanym okresie pod nadzorem było 191 placówek nauczania i wychowania oraz 79 placówek wypoczynku zimowego i letniego zgłoszonych do internetowej bazy wypoczynku MEN, w których przeprowadzono łącznie 233 kontrole sanitarne. W 2022 r. przeprowadzono:

- 65 kontroli w szkołach podstawowych,
- 62 kontrole w przedszkolach i innych formach wychowania przedszkolnego,
- 24 kontrole w żłobkach i klubach dziecięcych,
- 1 kontrolę w nowopowstałym Technikum Niepublicznym,
- 2 kontrole w liceach ogólnokształcących funkcjonujących samodzielnie,
- 2 kontrole w branżowej szkole I i II stopnia,
- 20 kontroli placówek funkcjonujących w zespołach w tym: 4 przedszkola, 2 szkoły podstawowe, 9 techników, 7 liceów, 6 szkół branżowych I i II stopnia, 10 szkół specjalnych, 1 szkołę policealną i 3 internaty,
- 1 kontrolę w placówce kształcenia ustawicznego,
- 10 kontroli w placówkach z pobytem całodobowym w tym: 7 kontroli w placówkach opiekuńczo-wychowawczych, 1 kontrolę w młodzieżowym ośrodku wychowawczym, 1 kontrolę w domu pomocy społecznej oraz 1 kontrolę w placówce z pobytem całodobowym, - 3 kontrole w placówkach wsparcia dziennego,
- 2 kontrole w placówkach wychowania pozaszkolnego,
- 3 kontrole w placówkach innych w tym: 1 kontrolę w ośrodku rehabilitacyjno-wychowawczym, 1 w środowiskowym domu pomocy, 1 kontrolę w warsztatach terapii zajęciowej,
- 7 kontroli w placówkach wypoczynku zimowego,
- 31 kontroli w placówkach wypoczynku letniego.

W 2022 roku swoją działalność rozpoczęło 7 placówek w tym: 1 żłobek niepubliczny, 1 klub dziecięcy niepubliczny, 1 przedszkole niepubliczne i 1 przedszkole publiczne, 1 punkt przedszkolny niepubliczny, 1 technikum niepubliczne oraz 1 zespół szkół niepublicznych, natomiast zlikwidowano 2 placówki: 1 żłobek niepubliczny i 1 przedszkole niepubliczne.

W analizowanym okresie sprawozdawczym wydano 1 decyzję nakazującą i 1 decyzję płatniczą, nie nałożono mandatów karnych w nadzorowanych placówkach.

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. Nadzorowane placówki oświatowo-wychowawcze posiadają podłączenie do wodociągu miejskiego/gminnego. We wszystkich placówkach zachowane są standardy dostępności do urządzeń sanitarnych, żadna z nadzorowanych placówek nie korzysta z ustępów zewnętrznych. Zdecydowana większość placówek podłączona jest do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej). Na 59 skontrolowanych przedszkoli 3 posiadają zbiornik bezodpływowy (szambo). Na 41 skontrolowanych szkół podstawowych 35 szkół jest podłączonych do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej), 4 posiadają zbiornik bezodpływowy (szambo) oraz 2 szkoły posiadają własną oczyszczalnię ścieków. Na 20 skontrolowanych zespołów szkół 19 jest podłączonych do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej), 1 posiada zbiornik bezodpływowy (szambo). Pozostałe placówki podłączone są do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej). Wszystkie skontrolowane placówki w roku sprawozdawczym posiadały właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Wszystkie szkoły w powiecie świdnickim zapewniły uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN, większość szkół zapewniło uczniom indywidualne szafki.

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. Większość szkół prowadzi dożywianie dla uczniów w formie ciepłych posiłków dwudaniowych, w niektórych szkołach wydawane są również śniadania.

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 %. Stan techniczny kontrolowanych budynków w roku 2022 był dobry.

Podczas przeprowadzonych kontroli na terenie 12 nadzorowanych placówek (przedszkoli i szkół podstawowych) oceniono 435 stanowisk w 22 oddziałach - dostosowania mebli do wzrostu uczniów. Podobnie jak w latach ubiegłych podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Meble edukacyjne są dostosowane do zasad ergonomii stoliki i krzesła prawidłowo oznakowane, dzieci korzystały z mebli dostosowanych do ich wzrostu. W 601 oddziałach na terenie 59 szkół przeprowadzono higieniczną ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych. Podczas przeprowadzonych kontroli w w/w oddziałach szkolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w rozkładach zajęć lekcyjnych. Warunki sanitarno-techniczne pomieszczeń przeznaczonych dla uczniów w kontrolowanych placówkach były dobre.

W okresie wakacyjnym 2022 roku przeprowadzono przeglądy szkół pod względem przygotowania ich do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2022/2023.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w w/w placówkach stwierdzono, że:

- w 23 szkołach podczas roku szkolnego 2022-2023 zajęcia prowadzone będą w systemie jednozmianowym, w 1 w systemie dwuzmianowym,
- 7 szkół będzie korzystała z sali lekcyjnej zlokalizowanej w podpiwniczeniu,
- w 13 placówkach zapewniono co najmniej 2,5 m² na jednego ucznia w 100% sal lekcyjnych, w 11 szkołach powyżej 50% sal lekcyjnych,
- w 23 skontrolowanych placówkach zapewniona jest wentylacja grawitacyjna poddawana przeglądom technicznym (w salach lekcyjnych, świetlicach i salach gimnastycznych),
- w 22 skontrolowanych placówkach zapewniona jest świetlica,
- we wszystkich skontrolowanych szkołach zapewniono miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych w 22 szkołach w szafkach indywidualnych dla wszystkich uczniów, a w 15 placówkach w szafach w salach lekcyjnych.

Podczas przeprowadzonych przeglądów szkół pod względem przygotowania ich do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2022/2023 w zakresie dostępności do urządzeń sanitarnych stwierdzono, że:

- w 21 szkołach zapewnione są standardy dostępności do umywalk dla dziewcząt, w 2 placówkach przekroczone do 25% standardy dostępności, w 1 placówce przekroczone do 50% standardy dostępności,
- w 21 placówkach zachowane są standardy dostępności do oczek ustępowych dla dziewcząt, w 2 placówkach przekroczone do 25% standardy dostępności, w 1 placówce przekroczone do 50% standardy dostępności,
- w 22 szkołach zapewnione są standardy dostępności do umywalk dla chłopców, w 2 placówkach przekroczone do 25% standardy dostępności,
- w 23 placówkach zachowane są standardy dostępności do oczek ustępowych i pisuarów dla chłopców, w 1 placówce przekroczone do 25% standardy dostępności.

Podczas przeglądów szkół pod względem przygotowania ich do rozpoczęcia nowego roku szkolnego pod względem zapewnienia warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono, że:

- w 22 skontrolowanych szkołach zajęcia wychowania fizycznego w nowym roku szkolnym prowadzone będą w salach gimnastycznych na terenie szkoły, w 6 placówkach dodatkowo zajęcia będą prowadzone w salach rekreacyjno - zastępczych na terenie szkoły, w 2 placówkach zajęcia będą odbywać się również na korytarzach szkolnych,
- w 18 skontrolowanych placówkach dostępne jest boisko na terenie szkoły,
- 10 placówek posiada własną siłownię,
- 16 szkół dodatkowo będzie korzystała z obiektów poza placówką na zajęciach wychowania fizycznego,
- 1 szkoła będzie korzystała z zajęć wychowania fizycznego wyłącznie poza placówką z uwagi na brak własnej infrastruktury,
- w 17 placówkach zapewnione jest zaplecze sanitarne przy bloku sportowym w tym w 13 szkołach z czynnymi natryskami,
- w 2 skontrolowanych szkołach podstawowych będzie funkcjonować pływalnia z ustalonym harmonogramem badania wody.

W 23 skontrolowanych szkołach zapewniono gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej do własnej dyspozycji natomiast 1 placówka posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej wspólnie z inną placówką. Opiekę stomatologiczną nad uczniami zapewniono w 14 szkołach w tym w 2 placówkach gabinet stomatologiczny znajduje się w budynku szkoły, 5 szkół zapewnia dentobus, natomiast 7 szkół ma podpisane umowy z gabinetami stomatologicznymi. W skontrolowanych placówkach w nowym roku szkolnym prowadzone będzie dożywianie, w tym w 5 placówkach obiad dwudaniowy i w 1 placówce obiad jednodaniowy w stołówce szkolnej, w 12 placówkach obiady dwudaniowe w 2 placówkach obiad jednodaniowy z cateringu. Dla wszystkich skontrolowanych placówek źródłem zaopatrzenia w wodę do spożycia jest wodociąg sieciowy, dostęp do wody pitnej 15 placówek (woda butelkowana, inne).

W okresie wakacyjnym we wszystkich obiektach przeprowadzane były prace konserwatorsko-porządkowe, w 16 skontrolowanych szkołach przeprowadzono prace remontowe w tym 11 wewnątrz budynku, a 6 na terenie placówki, w 1 placówce remont trwał po rozpoczęciu roku szkolnego. We wszystkich ocenianych placówkach zostały przeprowadzone prace porządkowe w zakresie mycia i dezynfekcji wszystkich powierzchni mebli, sprzętów i wyposażenia, wszystkie placówki zakupiły środki higieny osobistej dla uczniów i personelu oraz środki porządkowe dla potrzeb szkoły.

Przygotowanie do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2022/2023 skontrolowanych placówek pod kątem zapewnienia właściwych warunków higieniczno-sanitarnych było 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 2022 r. W jednej szkole zaplanowano rozbudowę bazy szkolnej po rozpoczęciu roku szkolnego, przy czym zapewniono zabezpieczenie miejsca przeprowadzanego remontu przed dostępem dzieci.

Podczas ferii zimowych 2022 r. podjęto działania kontrolne i profilaktyczne zmierzające do zapewnienia bezpiecznego wypoczynku dzieciom i młodzieży. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzali działania profilaktyczno-prewencyjne i kontrolne, mające na celu zapewnienie bezpiecznego wypoczynku na terenie objętym nadzorem. W elektronicznej bazie danych wykazanych było 15 turnusów wypoczynku zimowego, w tym: 7 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania (półkolonii) i 8 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej. Wszystkie turnusy wypoczynku zgłoszone były w elektronicznej bazie danych wypoczynku zimowego na stronie internetowej MEN. Jeden organizator wypoczynku w miejscu zamieszkania, zgłosił rezygnację z wypoczynku. Dwa wypoczynki w formie wyjazdowej, odbyły się we wcześniejszym terminie przed feriami zimowymi obowiązującymi na obszarze powiatu świdnickiego. Pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia w zakresie Higieny Dzieci Młodzieży przeprowadził 7 kontroli w obiektach przeznaczonych na wypoczynek zimowy w tym: 4 kontrole turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania dla 133 uczestników, 3 kontrole turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej dla 130 uczestników. Wypoczynki w formie wyjazdowej zorganizowane były w 2 obiektach hotelowych dla 61 uczestników oraz 1 wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie dla 69 uczestników. Na wypoczynkach 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 obiektu, podczas wypoczynku były organizowane wyjazdy, a uczestnicy spotykali się przed obiektem na parkingu. W 2022 r. z wypoczynku zimowego na skontrolowanych turnusach na terenie powiatu świdnickiego skorzystało 263 uczestników. Zarówno formy wyjazdowe jak i wypoczynek w miejscu zamieszkania kontrolowano pod względem bezpieczeństwa i wymogów sanitarnych. Ogólny stan sanitarny i techniczny obiektów, wyposażenia i otoczenia, przeznaczonych na pobyt wypoczywających nie budził zastrzeżeń. Skontrolowane obiekty spełniały wymogi bezpieczeństwa i zapewniały wygodę wypoczywającym.

Wypoczynki były zorganizowane w obiektach, spełniających warunki bezpieczeństwa co potwierdzały m.in. opinie straży pożarnej, dopuszczenie obiektu do użyteczności publicznej. Opieka medyczna na każdym turnusie była zapewniona, zatrudniono pielęgniarki, ratowników medycznych lub podpisano umowy z placówkami służby zdrowia. Sekcja Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia na bieżąco analizowała informacje o zgłoszonych wypoczynkach dla dzieci i młodzieży szkolnej z Centralnego Rejestru Wypoczynku ze strony MEN na terenie objętym nadzorem tutejszej Stacji i planowała kontrole placówek wypoczynkowych zgodnie z rejestrem. Pracownicy sekcji BŻ nie nałożyli mandatów karnych i nie wszczęli postępowania administracyjnego na skontrolowanych turnusach wypoczynku zimowego. Podczas kontroli przeprowadzano pogadanki z uczestnikami wypoczynków i rozdawano ulotki. Dzięki prowadzonym działaniom, dzieci i młodzież zdobywała wiedzę w zakresie bezpiecznych zachowań prawidłowego odżywiania, odpowiedniego stylu życia i profilaktyki uzależnień, co pozwoliło na zwiększenie bezpieczeństwa uczestników wypoczynku zimowego.

Podczas wypoczynku letniego 2022 r. podjęto działania kontrolne i profilaktyczne zmierzające do zapewnienia bezpiecznego wypoczynku dzieciom i młodzieży. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia tutejszej Stacji, prowadzili działania profilaktyczno-prewencyjne i kontrolne, mające na celu zapewnienie bezpiecznego wypoczynku na terenie objętym nadzorem. W elektronicznej bazie danych wykazano 64 turnusy wypoczynku letniego w tym: 46 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania i 18 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej. Przeprowadzono 31 kontroli w obiektach przeznaczonych na wypoczynek letni, w tym 21 kontroli turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania (półkolonii) dla 773 uczestników oraz 9 kontroli turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej zorganizowanych w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie w którym świadczone są usługi hotelarskie dla 201 uczestników i 1 w obiekcie używanym okazjonalnie 26 uczestników. Nie skontrolowano 8 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej zorganizowanych w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie w którym świadczone są usługi hotelarskie oraz 25 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania. Nie zostały skontrolowane turnusy w formie wyjazdowej, odbywające się na tym samym obiekcie wcześniej skontrolowanym, zorganizowane przez tego samego organizatora. Nie przeprowadzono również kontroli wypoczynków w miejscu zamieszkania, gdzie organizatorem był GOPS w Świdnicy oraz Szkoła nr 4 w Świdnicy, ponieważ podczas trwania półkolonii dzieci nie korzystały z pomieszczeń szkół, tylko były zabierane z parkingów szkolnych na zaplanowane wycieczki. Z uwagi na brak chętnych nie odbyły się 2 półkolonie. Zarówno wypoczynki w formie wyjazdowej jak i wypoczynki 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. Organizatorzy wypoczynku stosowali się do wytycznych Ministerstwa Edukacji Narodowej oraz GIS w zakresie wypoczynku. 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. Podczas trwania turnusów wypoczynkowych nie zgłoszono wypadków, urazów i zatruc pokarmowych. Pracownicy sekcji BŻ w PSSE w Świdnicy podczas przeprowadzanych kontroli wypoczynków letnich nie nałożyli mandatów karnych oraz nie wydali decyzji administracyjnych. Na skontrolowanych turnusach wypoczynku letniego Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzali pogadanki z uczestnikami wypoczynku i rozdawali plakaty i ulotki. Dzięki prowadzonym działaniom, dzieci i młodzież zdobywała wiedzę w zakresie bezpiecznych zachowań prawidłowego odżywiania, odpowiedniego stylu życia i profilaktyki uzależnień, co pozwoliło na zwiększenie bezpieczeństwa wypoczywających podczas wakacji. W 2022 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. Podczas kontroli zbierano również informacje dot. zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników szkolnych w placówkach. Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w indywidualnych szafkach lub w szafach w salach lekcyjnych.

Podczas przeprowadzanych kontroli w placówkach sprawdzano pomiary oświetlenia sztucznego na podstawie przedłożonych podczas kontroli protokołów z ostatnich pomiarów, wyniki pomiarów oświetlenia sztucznego były prawidłowe zgodne z Polską Normą.

Podejmowano działania informacyjno-edukacyjne mające na celu uświadomienie dyrektorów placówek o istocie problemu, jakim jest właściwe natężenie oświetlenia w salach dydaktycznych. W roku 2022 pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży nie podawali informacji do mediów lokalnych ani ogólnopolskich. Na stronie internetowej i BIP PSSE Świdnica umieszczano informacje dot. wypoczynku letniego i zimowego oraz aktualizowano informacje dot. podejmowanych działań przez pracowników.

Prowadzono współpracę z organami administracji terenowej. W ramach współpracy przekazano informację o stanie bezpieczeństwa powiatu świdnickiego za rok 2021. Prowadzony ciągły nadzór nad placówkami oświatowo-wychowawczymi i opiekuńczo-wychowawczymi przyczynia się do poprawy stanu sanitarno-higienicznego i technicznego placówek na terenie powiatu świdnickiego.

sporządziła Maria Polaczenko, starszy asystent

VI. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

W 2022 roku działalność oświatowo – zdrowotna i promocja zdrowia związana była z szeroko rozumianym zdrowiem publicznym na poziomie lokalnym. Ukierunkowana na działania związane z promocją zdrowia, profilaktyką chorób oraz poprawę czynników warunkujących zdrowie społeczeństwa na terenie 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, które wynikały z kalendarza zdrowia publicznego.

Kierunki działania Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia przyjęte do realizacji w 2022 roku wynikają z Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r. (t.j. Dz.U. z 2021 r., poz. 195, z późn. zm.) i są zgodne z celami Narodowego Programu Zdrowia przyjętego na lata 2021-2025, wytycznymi Głównego Inspektoratu Sanitarnego 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 o zasięgu krajowym, wojewódzkim, lokalnym) oraz interwencje nieprogramowe, w tym inicjowane przez Główny Inspektorat Sanitarny:

1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS

Celem programu jest szeroko pojęta profilaktyka zakażeń wirusem HIV oraz profilaktyka innych chorób i zakażeń przenoszonych drogą płciową. Program realizowany jest poprzez przekazywanie wiedzy o drogach i mechanizmach transmisji zakażeń, promowanie postaw i zachowań sprzyjających ich unikaniu oraz kształtowania poczucia odpowiedzialności za zdrowie swoje i innych. W realizacji programu przyjęto strategię edukacyjno - informacyjną wśród uczestników programu/społeczności lokalnej.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców informacje nt. HIV/AIDS zamieszczano w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook, strona internetowa).

Program był realizowany przez 9 podmiotów - szkoły średnie oraz podmioty lecznicze. Działaniami objęto 2 456 osób, w tym: uczniów, nauczycieli, rodziców/opiekunów oraz personel i 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 prawidłowego odżywiania. Został uznany na poziomie unijnym przez Komisję Europejską – w ramach projektu „Obesity Governance” oraz na poziomie krajowym – poprzez uhonorowanie godłem „Teraz Polska”. 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. Realizowany jest metodą projektu, jego zadanie to rozwijanie zainteresowań uczniów i poszerzanie ich wiedzy o świecie. Program przeznaczony dla uczniów szkół podstawowych klas V-VIII oraz ich rodziców/opiekunów.

W roku szkolnym 2021/22 program nie był realizowany na terenie powiatu świdnickiego, jego realizacja została zawieszona przez GIS.

3. Program „Bieg po zdrowie”

Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej, który został opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym przy współpracy z ekspertami z dziedziny psychologii. Program „Bieg po zdrowie” został objęty honorowym patronatem Ministerstwa Edukacji i Nauki. Dedykowany uczniom klas IV szkół podstawowych oraz ich rodzicom/opiekunom. Główny cel programu to opóźnienie oraz zapobieganie inicjacji tytoniowej wśród dzieci, wskazanie na atrakcyjność życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Zwiększenie poziomu wiedzy i świadomości uczniów oraz ich rodziców/opiekunów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia e-papierosów/papierosów („bierne” i „czynne palenie”). Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności uczestników programu.

Program był realizowany przez 12 podmiotów – szkoły podstawowe. Działaniami objęto 694 osoby, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.

4. Program „Czyste Powietrze Wokół Nas”

Program edukacji antytytoniowej adresowany do dzieci przedszkolnych oraz ich rodziców/opiekunów. Jego celem jest wykształcenie u dzieci postawy asertywnej,

umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy. Wzrost poziomu wiedzy i kompetencji rodziców/opiekunów w zakresie ochrony ich dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy („bierne” palenie). Program ma charakter profilaktyczny i stanowi pierwsze, bardzo ważne ogniwo w antytytoniowej edukacji dzieci. Program był realizowany przez 7 podmiotów – przedszkola. Działaniami objęto 506 osób, w tym: dzieci, rodziców/opiekunów 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) oraz do rodzin kobiet z grupy docelowej, lekarzy, nauczycieli, uczniów szkół średnich, pracowników wybranych zakładów pracy i ogółu społeczeństwa będącego adresatem kampanii społecznej. Zasadniczym celem programu „Ars, czyli jak dbać o miłość?” jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie.

W 2018 r. program został wpisany do Bazy Programów Rekomendowanych jako program spełniający standardy jakości poziomu I do kategorii programów profilaktycznych i promocji zdrowia psychicznego.

Program był realizowany przez 11 podmiotów – szkoły ponadpodstawowe. Działaniami objęto 1 396 osób, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.

6. Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”

Program edukacyjny skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, dotyczy profilaktyki raka szyjki macicy i zakażeń wirusem 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 i świadomości wśród młodzieży uczęszczającej do szkół średnich oraz ich rodziców/opiekunów na temat zagrożeń związanych z zakażeniami wirusem HPV oraz profilaktyki raka szyjki macicy.

Program był realizowany przez 10 podmiotów – szkoły ponadpodstawowe. Działaniami objęto 1 422 osoby, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.

7. Program „Moje Dziecko Idzie do Szkoły”

Program opracowany z myślą o dzieciach w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym oraz ich rodzicach/opiekunach. Celem głównym programu jest ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród przedszkolaków/uczniów klas młodszych. Cel szczegółowy to podniesienie poziomu wiedzy rodziców na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia. Wzmocnienie zainteresowania zdrowiem swoich dzieci oraz uświadomienie rodzicom jak ważną rolę pełnią w kształtowaniu pierwszych nawyków prozdrowotnych dzieci, poprzez wskazanie czynników, które mają wpływ na zachowanie zdrowie. 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: 10 szkół podstawowych i 4 przedszkola. Działaniami objęto 1 322 osoby, 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 Główny Inspektorat Sanitarny wspólnie z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Odbiorcami programu są dzieci w wieku 5-6 lat, które uczęszczają do przedszkoli oraz ich

rodzice/opiekunowie. Okres przedszkolny to ważny etap kształtowania postaw determinujących aktualne i przyszłe zachowania dotyczące zdrowia, dlatego tak ważna jest edukacja w zakresie prawidłowego żywienia od najmłodszych lat. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych wśród dzieci. Zajęcia dla uczestników realizowane są poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, scenariusza zajęć dla nauczycieli, lekcji pokazowej oraz webinarium dla rodziców. Uczestnicy programu zdobytą wiedzę i umiejętności będą mogli wykorzystywać w codziennym życiu.

Program był realizowany przez 7 podmiotów. Działaniami objęto 309 osób, w tym: dzieci, rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.

9. Interwencja nieprogramowa „Akcja Zimowa”

Akcja skierowana do uczestników wypoczynku zimowego, organizowanego na terenie powiatu świdnickiego oraz ich rodziców/opiekunów. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia podczas spotkań z uczestnikami wypoczynku zimowego prowadzą tematyczne warsztaty, pogadanki, prelekcje, przeprowadzają rozmowy indywidualne dotyczące bezpiecznego i zdrowego spędzania ferii. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej prowadzone są dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych wśród uczestników i realizatorów oraz narady z organizatorami wypoczynku.

W 2022 r. partnerami działań byli przedstawiciele: przedszkoli, szkół podstawowych, ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, kierownictwo/organizatorzy wypoczynku zimowego. W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), gdzie zamieszczano informacje związane z realizacją ww. interwencji nieprogramowej, w tym profilaktyki oraz bezpiecznego spędzania czasu wolnego podczas wypoczynku zimowego.

Interwencja była realizowana przez 18 podmiotów. Działaniami objęto 1 641 osób, w tym: uczestników wypoczynku zimowego, opiekunów, nauczycieli, uczniów, rodziców.

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

Akcja skierowana głównie do uczestników wypoczynku letniego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego, ich rodziców/opiekunów. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia podczas spotkań z uczestnikami wypoczynku letniego prowadzą tematyczne warsztaty, pogadanki, prelekcje, przeprowadzają rozmowy indywidualne z organizatorami/kierownictwem i uczestnikami. Podczas realizacji interwencji nieprogramowej prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych. Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, podmiotów leczniczych, kierownictwo MDK w Świdnicy, Gminnego Centrum Kultury w Żarowie, OS i R w Świebodzicach, Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, organizatorzy wypoczynku letniego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców, w tym społeczności lokalnej prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), gdzie zamieszczano informacje związane z realizacją ww. interwencji nieprogramowej, w tym profilaktyki chorób i bezpiecznego spędzania czasu wolnego podczas wakacji.

Interwencja była realizowana przez 26 podmiotów. Działaniami objęto 2 598 osób, w tym: uczestników wypoczynku letniego, opiekunów, rodziców, uczniów, nauczycieli.

11. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień Zdrowia”

Obchody „Światowego Dnia Zdrowia” mają na celu zwrócenie uwagi osób rządzących państwami, decydentów oraz społeczeństw całego świata na najbardziej istotne problemy zdrowotne ludzi w wymiarze lokalnym i globalnym. Każdego roku motyw przewodni

obchodów „Światowego Dnia Zdrowia” jest inny. W 2022 r. obchodzony był pod hasłem „Nasza planeta, nasze zdrowie”. Zwrócono w ten sposób uwagę na fakt, że środowisko, w którym żyjemy ma wpływ zarówno na planetę, jak i na ludzkie zdrowie. Powinniśmy pamiętać, że „Nasze zdrowie, w naszych rękach”. Zanieczyszczone powietrze, gleba i woda mają negatywny wpływ na klimat i choroby cywilizacyjne. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) skupia uwagę nas wszystkich na podjęciu pilnych i niezbędnych działań, które mają na celu ochronę naszego - ludzkiego zdrowia i planety.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook) i stronie internetowej, gdzie zamieszczano informacje dotyczące idei obchodów „Światowego Dnia Zdrowia”. Przeprowadzono narady z realizatorami ww. interwencji nieprogramowej, pogadanki dla dzieci, prowadzono dystrybucje materiałów akcydensowych.

Interwencja była realizowana przez 10 podmiotów. Działaniami objęto 1 463 osoby, w tym: przedstawiciele przedszkoli, szkół podstawowych, ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, Klubów Seniora i MOPS w Świdnicy, OR PCK w Świdnicy oraz społeczność lokalną, w tym Seniorów.

12. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień bez Tytoniu”

Celem obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu” jest profilaktyka i uświadamianie społeczeństwa na poziomie lokalnym i globalnym przed skutkami palenia tytoniu. W tym celu pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia PSSE w Świdnicy prowadzą działania informacyjno-edukacyjne. Przeprowadzają narady z przedstawicielami placówek oświatowo-wychowawczych na temat form i metod realizacji ww. interwencji nieprogramowej, zajęcia edukacyjne w formie pogadank/prelekcji dla dzieci w przedszkolach, uczniów w szkołach podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego. Prowadzona jest dystrybucja materiałów akcydensowych na temat skutków zdrowotnych „czynnego” i „biernego” palenia papierosów/e-papierosów.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook) oraz na stronie internetowej, gdzie zamieszczano informacje na temat idei obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu”, skutków zdrowotnych, społecznych i ekonomicznych, spowodowanych paleniem papierosów/e-papierosów. Prowadzono dystrybucje materiałów akcydensowych, udzielano instruktaży, przeprowadzono rozmowy indywidualne na temat szeroko rozumianego zdrowia.

Interwencja była realizowana przez 16 podmiotów. Działaniami objęto 1 326 osób, w tym: przedstawiciele przedszkoli, szkół podstawowych, ponadpodstawowych, Starostwa Powiatowego w Świdnicy - Powiatowej Komisji Lekarskiej w Świdnicy, OR PCK w Świdnicy, wolontariuszy, poborowych z terenu powiatu świdnickiego oraz społeczność lokalną.

13. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień Rzucania Palenia Tytoniu”

Idea obchodzonego lokalnie i globalnie „Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu” ma na celu zachęcenie wszystkich palaczy do podjęcia próby zaprzestania palenia oraz zwrócenia uwagi na fakt, że osoby niepalące, w tym dzieci mają prawo do przebywania w przestrzeni publicznej wolnej od dymu papierosowego. W ramach ww. akcji prowadzone są zajęcia edukacyjne dla uczniów szkół podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, w tym pogadanki/prelekcje. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzają narady z realizatorami, prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, w tym testów zachęcających palaczy do zaprzestania palenia, udzielają instruktaży, przeprowadzają rozmowy indywidualne.

W celu dotarcia do szerszej liczby odbiorców prowadzone są działania informacyjno-edukacyjne w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook) oraz na stronie internetowej, gdzie zamieszczano informacje na temat

zdrowotnych skutków palenia papierosów/e-papierosów oraz obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu”, który przypada zawsze w trzeci czwartek listopada. Partnerami działań podczas realizacji interwencji nieprogramowej byli: przedstawiciele placówek oświatowo - wychowawczych, Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Dziennego Domu „Senior-Wigor” w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 12 podmiotów. Działaniami objęto 711 osób, w tym: dyrektorów, nauczycieli, uczniów, rodziców/opiekunów, Seniorów, społeczność lokalną.

14. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień Seniora”

Dni poświęcone zagadnieniu starzenia się, obchodzone w Polsce i na całym świecie. Mają na celu zwrócenie uwagi społeczeństw oraz osób rządzących na problemy Seniorów oraz zagadnienia związane z procesami starzenia się. Idea obchodów święta senioralnego zarówno globalnie, jak i lokalnie to okazja do propagowania postulatów mających na celu poprawę sytuacji osób starszych. Walki z dyskryminacją, nierównościami społecznymi, zapewnieniem odpowiedniej i godnej opieki, w tym zdrowotnej oraz równego udziału w rozwoju kulturalnym i ekonomicznym społeczeństw.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzali narady z przedstawicielami: Dziennego Domu „Senior – Wigor” w Świdnicy, kierownictwem świdnickich Klubów Seniora oraz Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, którzy byli również partnerami działań. Prowadzono dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz publikacji dla Seniorów. Współorganizowano z Dziennym Domem „Senior-Wigor” w Świdnicy XVII Świdnickie Obchody „Dni Seniora”, które w 2022 r. odbyły się pod hasłem „...przez różowe okulary..”. W dniu 16 września 2022 r. pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia zorganizowali i prowadzili w holu Teatru Miejskiego w Świdnicy punkt informacyjno-edukacyjny dla Seniorów i uczestników „Gali Uśmiechu”. W punkcie prowadzono dystrybucje materiałów akcydensowych, chętnym osobom udostępniano symulatory alko-gogli i narko-gogli, udzielano instruktaży, przeprowadzano rozmowy indywidualne, przeprowadzano bezpłatne badania stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców oraz promowania idei obchodów globalnego „Światowego Dnia Seniora” i lokalnego „Dnia Seniora” zamieszczano informacje na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), stronie internetowej. W siedzibie PSSE w Świdnicy eksponowano plakaty i harmonogramy obchodów świdnickiego święta senioralnego.

Interwencja była realizowana przez 7 podmiotów. Działaniami objęto 1 512 osób, w tym: społeczność lokalną, głównie Seniorów,

15. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień AIDS”

Interwencja nieprogramowa ma na celu podniesienie poziomu wiedzy i świadomości społeczeństwa na temat HIV/AIDS oraz tzw. „zachowań ryzykownych/problemowych”. Podczas działań podejmowanych w ramach realizacji „Światowego Dnia AIDS” pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia zwracają uwagę odbiorcom działań na problem alienacji i nietolerancji wobec osób zakażonych wirusem HIV, chorych na ADS oraz ich rodzin.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej przeprowadzano narady z realizatorami, prowadzono dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych w formie broszur, ulotek, plakatów o tematyce HIV/AIDS, STD, STI. Wśród uczniów szkół podstawowych/ponadpodstawowych przeprowadzano prelekcje z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej własnego autorstwa. Udzielano instruktaży, przeprowadzano rozmowy indywidualne. Współorganizowano z Oddziałem Rejonowym PCK w Świdnicy jeden konkurs (etap międzyszkolny, etap powiatowy) pn. Szkolny Konkurs Wiedzy o HIV/AIDS

„Dbam o Zdrowie”. Konkurs był przeznaczony dla szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, wzięło w nim udział 10 szkół ponadpodstawowych. Etap powiatowy, odbył się w siedzibie Centrum Wspierania Organizacji Pozarządowych w Świdnicy, symbolicznie, w dniu obchodów „Światowego Dnia AIDS”, czyli 1 grudnia.

W celu dotarcia do większej liczby odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne poprzez media społecznościowe PSSE w Świdnicy, portal społecznościowy (Facebook), stronę internetową, gdzie na bieżąco zamieszczano informacje o tematyce HIV/AIDS, „Tygodnia Testowania” w kierunku zakażeń wirusem HIV, obchodów „Światowego Dnia AIDS”, kampanii zainicjowanej przez Krajowe Centrum ds. AIDS „Jedyny taki test”, która trwała w dniach od 16 listopada do 2 grudnia 2022 r., „Europejskiego Dnia Testowania w kierunku HIV”, który trwał w dniach 21-28 listopada 2022 r. Informacje na powyższy temat przesyłano drogą elektroniczną do szkół ponadpodstawowych (pedagogów szkolnych, dyrektorów), zachęcano odbiorców działań do korzystania ze strony internetowej Krajowego Centrum ds. AIDS, Telefonu Zaufania AIDS/Poradni Internetowej.

Partnerami działań byli: przedstawiciele Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Urzędu Miasta Świdnicy, Starostwa Powiatowego w Świdnicy, szkół podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 24 podmioty. Działaniami objęto 1 140 osób, w tym uczniów, nauczycieli, pedagogów szkolnych, dyrektorów, rodziców/opiekunów, wolontariuszy, społeczność lokalną.

16. Profilaktyka używania narkotyków, w tym środków zastępczych– Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie dopalaczom”

Największą grupę odbiorców działań stanowią uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzają: narady z realizatorami, głównie z kadrą pedagogiczną placówek oświatowo-wychowawczych, kierownictwem/organizatorami wypoczynku letniego i zimowego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego.

Przy współpracy z pedagogami szkolnymi szkół podstawowych i ponadpodstawowych pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzą zajęcia edukacyjne w formie pogadanek, prelekcji, warsztatów. Dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych na temat nowych substancji psychoaktywnych tzw. „dopalaczy”, uzależnień. Podczas zajęć edukacyjnych z uczniami wykorzystywane są symulatory alko- i narko- gogli, jako pomoce dydaktyczne. Zorganizowano trzy punkty informacyjno-edukacyjne:

w ramach współpracy ze Starostwem Powiatowym w Świdnicy – Powiatową Komisją Lekarską w Świdnicy zorganizowano jeden punkt dla poborowych z terenu powiatu świdnickiego, którzy stawili się na Powiatową Komisję Lekarską w dniu 28 kwietnia 2022 r., prowadzono w nim dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych na temat nowych substancji psychoaktywnych tzw. „dopalaczy” oraz uzależnień. Chętnym poborowym udostępniano symulatory alko- i narko- gogli, przeprowadzano rozmowy indywidualne, udzielano instruktaży,

przy współpracy z Urzędem Miasta w Świdnicy zorganizowano jeden punkt podczas imprezy plenerowej na terenie OS i R w Świdnicy z okazji obchodów „Europejskiego Tygodnia Mobilności” w dniu 19 września 2022 r., prowadzono w nim dystrybucje materiałów akcydensowych dotyczących „dopalaczy”, uzależnień od substancji psychoaktywnych, chętnym osobom udostępniano symulatory alko – i narko- gogli, w Zespole Szkół Nr 1 w Świdnicy w dniu 24 marca 2022 r. po zakończonej prelekcji dla uczniów, chętnym uczniom udostępniano symulatory alko- i narko gogli, udzielano instruktaży, przeprowadzano rozmowy indywidualne.

W ramach prowadzonej profilaktyki uzależnień od substancji psychoaktywnych przeprowadzono 13 prelekcji dla uczniów szkół podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej oraz symulatorów alko- i narko- gogli, jako pomocy dydaktycznych. Z inicjatywy PPIS w

Świdnicy w dniach 12-14 grudnia 2022 r., w siedzibie PSSE w Świdnicy odbył się cykl szkoleń dla uczniów klas trzecich świdnickich liceów ogólnokształcących (I LO, II LO, III LO). Podczas szkoleń pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia oraz pracownik Sekcji Higieny Pracy prowadzili prelekcje na temat nowych substancji psychoaktywnych tzw. „dopalaczy”, w tym skutków zdrowotnych, społecznych związanych z ich używaniem oraz podejmowaniem tzw. „zachowań ryzykownych” pod ich wpływem. Chętnym uczniom udostępniano symulatory alko- i narko- gogli, udzielano instruktaży, przeprowadzano rozmowy indywidualne.

W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców zamieszczano informacje na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook). Partnerami działań byli głównie przedstawiciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, w tym nauczyciele, pedagodzy szkolni, oraz przedstawiciele podmiotów leczniczych, Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Starostwa Powiatowego w Świdnicy/Powiatowej Komisji Lekarskiej, organizatorzy wypoczynku letniego i zimowego na terenie powiatu świdnickiego. Interwencja była realizowana przez 29 podmiotów. Działaniami objęto 2 587 osób, w tym: uczniów, nauczycieli, rodziców/opiekunów, poborowych, pacjentów podmiotów leczniczych, społeczność lokalną, dzieci i młodzież, wolontariuszy.

17. Interwencja nieprogramowa „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”

„Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach” – „Światowy Dzień Wiedzy

o Antybiotykach” to inicjatywa z zakresu zdrowia publicznego, która podejmowana jest co roku w dniu 18 listopada. Akcja ma na celu podniesienie poziomu świadomości społeczeństwa na temat zagrożenia dla zdrowia, które jest spowodowane opornością na antybiotyki oraz ich racjonalnego i odpowiedzialnego stosowania. Celem „Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach” jest wsparcie działań na poziomie krajowym, w celu ograniczenia nadużywania stosowania antybiotyków. W roku 2022 akcja miała charakter ogólnopolski, trwała w dniach 18- 24 listopada 2022 r. i była zainicjowana przez Narodowy Instytut Leków w Warszawie. Jej cel to zaangażowanie globalne i lokalne, poprzez szerzenie wiedzy na temat oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe, antybiotyki i zmniejszenie tego zjawiska. W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia, Sekcji Epidemiologii prowadzili dystrybucje kampanijnych materiałów informacyjno-edukacyjnych w formie ulotek/broszur wśród przedstawicieli podmiotów leczniczych, placówek oświatowo-wychowawczych. W celu promowania ww. idei i włączenia się w działania, przesłano pismo - zaproszenie PPIS w Świdnicy do przedstawicieli podmiotów leczniczych, Ośrodków Sportu i Rekreacji, Urzędów Miast i Gmin z terenu powiatu świdnickiego, Starostwa Powiatowego w Świdnicy. Zamieszczano informacje w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), stronie internetowej. Powyższe działania miały charakter promocyjny i informacyjno-edukacyjny. Prowadzone były w celu zwiększenia świadomości społeczeństwa, pracowników medycznych i racjonalnego, uzasadnionego stosowania antybiotyków.

Interwencja była realizowana przez 55 podmiotów. Działaniami objęto: 1 069 osób, w tym: społeczność lokalną, przedstawicieli podmiotów leczniczych, placówek oświatowo-wychowawczych oraz rodziców/opiekunów, Seniorów.

18. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie zakażeniom HCV”

Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie zakażeniom HCV” ma charakter informacyjno-edukacyjny i dotyczy profilaktyki zakażeń krwiopochodnych. Odbiorcami działań jest społeczność lokalna, w tym: pracownicy sektora ochrony zdrowia, usług pozamedycznych, wykonujących zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, które stanowią o ryzyku transmisji zakażeń krwiopochodnych (np. studia tatuażu, salony kosmetyczne), przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, uczniowie szkół ponadpodstawowych. W ramach

realizacji interwencji nieprogramowej pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzają narady z realizatorami, prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych w placówkach oświatowo-wychowawczych, podmiotach leczniczych. Udzielają instruktaży. Przy współpracy z nauczycielami, pedagogami szkolnymi przeprowadzono trzy prelekcje nt. profilaktyki zakażeń wirusami HCV, HBV, HAV, HIV dla uczniów Szkoły Podstawowej w Goczałkowie oraz Zespołu Szkół Nr 1 w Świdnicy. W celu dotarcia do większej liczby odbiorców zamieszczano informacje na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook). Partnerami działań w zakresie dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych byli: przedstawiciele podmiotów leczniczych oraz przedstawiciele szkół z terenu powiatu świdnickiego. Interwencja była realizowana przez 12 podmiotów. Działaniami objęto 890 osób, w tym: uczniów, przedstawicieli placówek oświatowo-wychowawczych, podmiotów leczniczych, pacjentów, społeczność lokalną.

19. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie grypie”

Interwencja nieprogramowa ma charakter informacyjno-edukacyjny. Jej celem jest zwiększenie świadomości społeczeństwa/społeczności lokalnej na temat profilaktyki grypy, w tym szczepień oraz profilaktyki innych chorób wirusowych. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, przeprowadzają prelekcje/pogadanki z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej wśród dzieci uczęszczających do przedszkoli, uczniów szkół, głównie podstawowych z terenu powiatu świdnickiego. Przeprowadzane są narady z realizatorami, w tym z przedstawicielami wypoczynku zimowego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego. Podczas narad prowadzona jest dystrybucja materiałów akcydensowych, połączona z instruktażami. W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców zamieszczane są na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook) informacje dotyczące profilaktyki grypy, w tym szczepień.

Interwencja była realizowana przez 15 podmiotów. Działaniami objęto 1 028 osób, w tym: dzieci, uczniów, rodziców/opiekunów, nauczycieli, społeczność lokalną, Seniorów.

20. Interwencja nieprogramowa „Zdrowe ząbki – higiena jamy ustnej”

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest edukacja zdrowotna dzieci w zakresie profilaktyki próchnicy i higieny jamy ustnej. Ww. interwencja realizowana jest w placówkach oświatowo-wychowawczych, głównie wśród dzieci uczęszczających do przedszkoli oraz uczniów klas nauczania wczesnoszkolnego. W ramach realizowanych działań prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych dedykowanych dzieciom, rodzicom/opiekunom, nauczycielom, połączona z instruktażami. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzą zajęcia edukacyjno-warsztatowe z wykorzystaniem modelu anatomicznego szczęki, jako pomocy dydaktycznej. Odbiorcom działań wyświetlane są filmy instruktażowe „Jak prawidłowo szczotkować zęby?” Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, w tym nauczyciele, pedagodzy i dyrektorzy.

Interwencja była realizowana przez 13 podmiotów. Działaniami objęto 750 osób, w tym: dzieci, uczniów, rodziców/opiekunów, nauczycieli.

21. Interwencja nieprogramowa „Europejski Tydzień Szczepień”

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest zwiększenie liczby osób zaszczepionych, poprzez promocję szczepień ochronnych oraz ich znaczenia dla zdrowia człowieka/populacji. W ramach organizowanych działań prowadzono działania informacyjno-edukacyjne przy pomocy mediów społecznościowych PSSE w Świdnicy. Zamieszczono informacje na portalu społecznościowym (Facebook) oraz na stronie internetowej, między innymi nt. obchodów „Światowego Tygodnia Szczepień” oraz hasła obchodów: „Długie życie dla wszystkich”.

Działania informacyjno-edukacyjne oraz promocyjne prowadzono w dniach 26-29 kwietnia 2022 r.

Interwencja była realizowana przez 1 podmiot. Działaniami objęto 300 osób, w tym: społeczność lokalną, Seniorów, rodziców/opiekunów, przedstawiciele podmiotów leczniczych i placówek oświatowo-wychowawczych.

22. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie chorobom wywołanym przez kleszcza”

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest edukacja zdrowotna społeczności lokalnej w zakresie profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze. W ramach organizowanych działań pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzają prelekcje/pogadanki dla dzieci/młodzieży podczas wycieczek letnich oraz uczniów szkół podstawowych. Prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych połączona z instruktażami. W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców zamieszczano informacje w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), stronie internetowej, dotyczące profilaktyki chorób odkleszczowych oraz postępowania w przypadku ukąszenia przez kleszcza. Publikowano linki do artykułów pochodzących ze strony Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – PZH.

Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, podmiotów leczniczych z powiatu świdnickiego, organizatorzy/kierownictwo wycieczek letnich organizowanego na terenie powiatu świdnickiego, Oddział Rejonowy PCK w Świdnicy, Dniowego Domu „Senior-Wigor” w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 19 podmiotów. Działaniami objęto 1 464 osób, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów, uczestników wycieczek letnich, społeczność lokalną, Seniorów.

23. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie wszawicy”

Podjęte działania profilaktyczne i edukacyjne mają na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się wszawicy (pedikulozy), głównie wśród dzieci. Zwiększenie poziomu wiedzy i świadomości rodziców/opiekunów na jej temat. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia PSSE w Świdnicy prowadzą dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych (plakatów, ulotek, broszur) w placówkach oświatowo-wychowawczych. Udzielają informacji i instruktaży.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców zamieszczono informację nt. profilaktyki oraz leczenia wszawicy na portalu społecznościowym PSSE w Świdnicy (Facebook).

Link pochodził ze strony GIS www.gov.pl/web/gis.

Partnerami działań byli: dyrektorzy, nauczyciele placówek oświatowo-wychowawczych z terenu powiatu świdnickiego, głównie szkół podstawowych, przedszkoli, żłobków, klubów dziecięcych.

Interwencja była realizowana przez 30 podmiotów. Działaniami objęto 1 659 osób, w tym: uczniów, dzieci, nauczycieli, dyrektorów, rodziców/opiekunów.

24. Interwencja nieprogramowa „Profilaktyka wad postawy”

Podjęte działania mają na celu zapobieganie skrzywieniom kręgosłupa wśród dzieci. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzą dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych autorstwa GIS, na temat profilaktyki wad postawy. W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców zamieszczono informację na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook) dotyczącą prawidłowego doboru tornistra dla dziecka. Informacja pochodziła z portalu społecznościowego GIS (www.facebook.com). Partnerami działań byli: dyrektorzy, pedagodzy oraz nauczyciele szkół podstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 5 podmiotów. Działaniami objęto 254 osób, w tym: uczniów, dzieci, nauczycieli, rodziców/opiekunów, społeczność lokalną.

25. Interwencja nieprogramowa „Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej, prawidłowego odżywiania”

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest edukacja społeczeństwa lokalnego, w tym dzieci, młodzieży, uczniów na temat zdrowego stylu życia oraz kształtowania postaw prozdrowotnych. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia, poprzez prowadzone działania zwracają uwagę na fakt, jak ważne dla zdrowia człowieka jest prawidłowe odżywianie/zbilansowana dieta oraz aktywność fizyczna. W tym celu prowadzone są pogadanki/prelekcje głównie dla dzieci/uczniów w placówkach oświatowo-wychowawczych, podczas których omawiane są zasady zdrowego stylu życia, które mają wpływ na ludzkie zdrowie. Realizatorom przekazywane są materiały informacyjno-edukacyjne, w celach dystrybucji i ekspozycji w placówkach/obiektach. W ramach promowania zdrowego stylu życia przeprowadzono następujące działania:

współorganizowano z OR PCK w Świdnicy jeden konkurs (etap szkolny, rejonowy) dla uczniów szkół podstawowych z terenu miasta Świdnica pn. Konkurs Promocji Zdrowego Stylu Życia „Mam Wybór-Dbam o Zdrowie”, autorem pytań był pracownik Sekcji ZP PSSE w Świdnicy, który zasiadał w komisji konkursowej. Sponsorami nagród Miasto Świdnica, OR PCK w Świdnicy. Etap rejonowy oraz uroczyste wręczenie nagród odbyło się w dniu 10 czerwca 2022 r. w siedzibie Centrum Wspierania Organizacji Pozarządowych w Świdnicy, zorganizowano i prowadzono jeden punkt informacyjno-edukacyjny podczas imprezy plenerowej na terenie OS i R w Świdnicy (19 września 2022 r.), w którym dystrybuowano materiały akcydensowe również w języku ukraińskim.

Z osobami zainteresowanymi przeprowadzano rozmowy indywidualne z zakresu profilaktyki i promocji zdrowego stylu życia.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców zamieszczano informacje, infografiki na portalu społecznościowym PSSE w Świdnicy (Facebook). Przesyłano informacje drogą mailową wraz z materiałami w wersji elektronicznej, w języku polskim i języku ukraińskim nt. „10 zasad zdrowego stylu życia”, prawidłowych nawyków higienicznych itp.. Informacja została przesłana do 11 szkół ponadpodstawowych oraz Urzędów Miast i Gmin, MOPS-ów, GOPS-ów z terenu powiatu świdnickiego, Starostwa Powiatowego w Świdnicy, w celu jej rozpowszechnienia podległym placówkom/zamieszczania w mediach społecznościowych.

Partnerami działań byli: przedstawiciele Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Starostwa Powiatowego w Świdnicy, Urzędów Miast i Gmin, MOPS w Świdnicy, placówek oświatowo-wychowawczych powiatu świdnickiego, w tym dyrektorzy, pedagodzy, nauczyciele.

Interwencja była realizowana przez 37 podmiotów. Działaniami objęto 1 814 osób, w tym: dzieci, młodzież, uczniów, rodziców/opiekunów, nauczycieli, społeczność lokalną oraz Seniorów.

26. Interwencja nieprogramowa „Profilaktyka palenia tytoniu, używania 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 ww. interwencji nieprogramowej oraz prewencji używania substancji psychoaktywnych pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzą zajęcia edukacyjno-warsztatowe z wykorzystaniem symulatorów alko- i narko-gogli dla uczniów w szkołach podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego. Przeprowadzają bezpłatne badania stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera, organizują punkty informacyjno-edukacyjne dla społeczności lokalnej, podczas akcji/kampanii promujących zdrowy styl życia.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia zorganizowali i prowadzili 8 punktów informacyjno-edukacyjnych:

dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych (pięć punktów: w Zespole Szkół Nr 1 w Świdnicy - 1 i 24 marca 2022 r., ZCKR w Mokrzeszowie

- 27 września 2022 r., Szkole Podstawowej ŚSO „Bliżej Dziecka” w Świdnicy – 20 i 27 października 2022 r.),

dla społeczności lokalnej, w tym Seniorów na terenie OS i R w Świdnicy, podczas imprezy plenerowej (jeden punkt - 19 września 2022 r.),

dla Seniorów i społeczności lokalnej w Teatrze Miejskim w Świdnicy (jeden punkt – w dniu 16 września 2022 r.), dla poborowych z terenu powiatu świdnickiego, którzy stawili się na Powiatową Komisję Lekarską (jeden punkt – 28 kwietnia 2022 r.).

W punktach informacyjno-edukacyjnych prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych nt. substancji psychoaktywnych: alkoholu, narkotyków, nowych substancji psychoaktywnych zwanych potocznie „dopalaczami”, nikotyny oraz uzależnień. Chętnym osobom udostępniano symulatory alko- i narko-gogli, przeprowadzono badania stężenia tlenu węgla przy użyciu smokerlyzera, udzielano instruktaży.

Partnerami działań byli: przedstawiciele szkół podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, w tym pedagodzy szkolni, nauczyciele, przedstawiciel Starostwa Powiatowego w Świdnicy - Powiatowej Komisji Lekarskiej w Świdnicy, Dziennego Domu „Senior-Wigor” w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 9 podmiotów. Działaniami objęto 800 osób, w tym: uczniów, nauczycieli, społeczność lokalną, Seniorów, poborowych z terenu powiatu świdnickiego.

27. Kampania „Szczepimy Sie”

Akcja/interwencja nieprogramowa wynikająca z sytuacji epidemiologicznej, zainicjowana w 2021 r. przez Główny Inspektorat Sanitarny w Warszawie, w związku

z pandemią COVID-19. Kontynuowana przez pracowników Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia również w roku 2022. Jej cel to promowanie szczepień przeciwko COVID-19 poprzez globalnie i lokalne wsparcie komunikacyjne Kampanii „Szczepimy Sie”.

Podejmowane działania/ich kontynuacja polegały głównie na dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych, które pochodziły ze strony GIS oraz MZ. W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców zamieszczano, na bieżąco aktualne informacje w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy, na stronie internetowej i portalu (Facebook). Publikowane informacje, infografiki, oraz linki pochodziły ze stron Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia, Ministerstwa Edukacji i Nauki. W ramach promowania Kampanii oraz profilaktyki COVID-19 w dniu 16 marca 2022 r. została przesłana informacja drogą elektroniczną, wraz z materiałami w wersji on-line, w języku polskim i języku ukraińskim do przedstawicieli UM i G, MOPS-ów, GOPS-ów z terenu powiatu świdnickiego, Centrum Wspierania Organizacji Pozarządowych w Świdnicy, w celu wyeksponowania w obiektach oraz rozesłania podległym placówkom. Dystrybucje materiałów akcydensowych prowadzono w placówkach oświatowo-wychowawczych, podmiotach leczniczych, obiektach, w których odbywał się wypoczynek zimowy na terenie powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 36 podmiotów. Działaniami objęto 3 091 osób, w tym: społeczność lokalną, przedstawicieli placówek oświatowo-wychowawczych, rodziców, opiekunów, przedstawicieli podmiotów leczniczych, organizatorów, opiekunów wypoczynku zimowego.

28. „Tydzień dla profilaktyki chorób zakaźnych”

Akcja zainicjowana w 2022 r. przez Ministerstwo Edukacji i Nauki, podjęta wspólnie z Głównym Inspektoratem Sanitarnym. Jej celem było propagowanie korzyści wynikających z profilaktyki zdrowotnej i osiągnięcie efektu wczesnego zapobiegania chorobom zakaźnym. Formuła kampanii miała charakter informacyjno-edukacyjny, co pozwoliło na uwzględnienie pomysłów jej odbiorców, między innymi uczniów, samorządu uczniowskiego, rady rodziców, nauczycieli. W celu promowania ww. idei w dniu 1 września 2022 r. zostało przesłane pismo PPIS w Świdnicy zachęcające do włączenia się w ww. działania. Pismo wraz

z harmonogramem, linkami do materiałów edukacyjnych w wersji on-line zostało przesłane do Urzędów Miast i Gmin z terenu powiatu świdnickiego, Starostwa Powiatowego w Świdnicy, w celu rozesłania podległym placówkom oświatowo-wychowawczym/zamieszczenia w mediach społecznościowych instytucji. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia, w celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców prowadzili działania informacyjno-edukacyjne w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (strona internetowa/Facebook). Prowadzono dystrybucję materiałów akcydensowych, które były drukowane w PSSE w Świdnicy ze strony dedykowanej akcji <https://www.gov.pl/web/edukacja-i-nauka/tydzien-dla-profilaktyki-chorob-zakaznych>.

W ramach wsparcia akcji „Tydzień profilaktyki chorób zakaźnych” pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzili zajęcia edukacyjne, z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej własnego autorstwa wśród uczniów w Szkole Podstawowej w Goczałkowie. Informacja na powyższy temat została zamieszczona w mediach społecznościowych szkoły.

Interwencja była realizowana przez 19 podmiotów. Działaniami objęto 609 osób, w tym: społeczność lokalną, dzieci/uczniów, rodziców/opiekunów.

29. Interwencja nieprogramowa „Promocja zdrowia psychicznego”

Promocja zdrowia psychicznego to kampania informacyjno-edukacyjna, która ma na celu podniesienie poziomu wiedzy i świadomości społeczeństwa, w tym społeczności lokalnej na temat zdrowia psychicznego. Przeciwdziałanie stygmatyzacji osób doświadczających zaburzeń psychicznych. Promocja zdrowia psychicznego to proces, który umożliwia ludziom zwiększenie kontroli nad własnym zdrowiem oraz poprawą jakości ich życia. Daje szansę jednostce na zrozumienie problemu, rozwój własnych zasobów i kompetencji, które przyczyniają się do osiągnięcia własnych możliwości psychicznych, radzenia sobie w życiu codziennym. Pandemia COVID-19, z którą mierzył się świat i która stała się najważniejszą kwestią w obszarze zdrowia publicznego, wzmocniła siłę oddziaływania stresorów i obniżyła nastroje społeczne. Jednocześnie pokazała jak ważną kwestią jest zdrowie psychiczne ludzi.

Celem kampanii prowadzonej przez pracownika Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia było upowszechnianie wiedzy na powyższy temat. W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców zamieszczano informacje w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook). Publikowane informacje, linki, artykuły pochodziły ze strony GIS, MZ, dotyczyły zdrowia psychicznego, depresji, Narodowego Programu Zdrowia Psychicznego, Ogólnopolskiego „Dnia Walki z Depresją”, który obchodzony jest co roku, w dniu 23 lutego.

Interwencja była realizowana przez 1 podmiot. Działaniami objęto 300 osób, w tym społeczność lokalną, osoby dorosłe, Seniorów, dzieci, młodzież, rodziców/opiekunów.

30. Kampania „Wybieraj zdrową/bezpieczną żywność”

W 2022 r. Główny Inspektorat Sanitarny widząc dalszą potrzebę podnoszenia wiedzy społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa żywności, po raz drugi zachęcał do uczestnictwa w realizacji kampanii informacyjnej, organizowanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności #EUChooseSafeFood. Kampania, podobnie jak w roku 2021 miała na celu zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki (ze szczególnym uwzględnieniem misji EFSA) w zapewnieniu bezpieczeństwa produktów żywnościowych w UE. Zainspirowania obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Akcja była skierowana do obywateli UE w wieku 25-45 lat ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców. W związku z otrzymanym w ww. sprawie pismem DPIS we Wrocławiu, pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia PSSE w Świdnicy podjęli działania informacyjno-edukacyjne. Publikowano informacje wraz z linkiem do strony internetowej dedykowanej kampanii EFSA <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood#index-pl>. Informacje zamieszczano

na profilu PSSE w Świdnicy, na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-swidnica>, na portalu społecznościowym (Facebook) www.facebook.com/pssewidnica. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych kampanii, które były drukowane w PSSE w Świdnicy, udzielano instruktaży, zachęcano realizatorów do ich eksponowania. W tym celu zorganizowano w holu PSSE w Świdnicy dwie ekspozycje wizualne. W dniu 21 września 2022 r. zostało przesłane pismo PPIS w Świdnicy do przedstawicieli Urzędów Miast i Gmin z terenu powiatu świdnickiego, Starostwa Powiatowego w Świdnicy, zachęcające do promowania działań kampanii „Wybieraj bezpieczną żywność” oraz przesłania informacji podległym placówkom oświatowo-wychowawczym, zamieszczania w mediach społecznościowych instytucji/urzędów.

Interwencja była realizowana przez 20 podmiotów. Działaniami objęto 1 121 osób, w tym społeczność lokalną, rodziców dzieci uczęszczających do żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych, specjalnych, ponadpodstawowych, dyrektorów, nauczycieli placówek oświatowo-wychowawczych.

W 2022 roku podczas prowadzonych działań edukacyjnych w ramach realizacji interwencji programowych i nieprogramowych, w tym akcji, kampanii korzystano z różnych form i metod pracy. W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców i objęcia edukacją zdrowotną jak największej liczby osób lokalnie i globalnie pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia PSSE w Świdnicy korzystali z mediów społecznościowych strony internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-swidnica> oraz portalu społecznościowego (Facebook) www.facebook.com/pssewidnica. Powyższe działania miały charakter informacyjno-edukacyjny oraz promocyjny. Zamieszczano różnego rodzaju informacje z zakresu zdrowia publicznego, promocji, profilaktyki, spoty, artykuły, infografiki, filmy edukacyjne, linki do stron internetowych: Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia, Ministerstwa Edukacji i Nauki, Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego-Państwowy Zakład Higieny, Krajowego Centrum ds. AIDS.

Nadzorem i współpracą objęto placówki oświatowo-wychowawcze wszystkich poziomów wychowania i nauczania: przedszkola, szkoły podstawowe, ponadpodstawowe, specjalne oraz podmioty lecznicze. Na terenie powiatu świdnickiego realizowano 7 programów edukacyjnych (w roku szkolnym 2021/22 przeprowadzono 31 wizytacji, w tym w 2022 roku - 25 wizytacji), podczas których dokonano oceny realizacji programów edukacyjnych w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz wybranych podmiotach leczniczych.

W ramach realizowanych interwencji programowych i nieprogramowych na terenie powiatu świdnickiego działaniami objęto łącznie 36 232 osoby, w tym: dzieci/uczniów, rodziców/opiekunów, młodzież, nauczycieli, pedagogów, psychologów szkolnych, wolontariuszy, poborowych z terenu powiatu świdnickiego, społeczność lokalną, w tym Seniorów. Współpracowano z przedstawicielami: Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Klubami Seniora w Świdnicy, Dziennego Domu „Senior – Wigor” w Świdnicy, Starostwa Powiatowego w Świdnicy, Urzędu Miasta w Świdnicy, Urzędów Miast i Gmin z terenu powiatu świdnickiego, MOPS-ów, GOPS-ów, OSiR, placówek oświatowo-wychowawczych, organizatorami/kierownictwem wypoczynku letniego i zimowego, który odbywał się na terenie powiatu świdnickiego.

W celu zwiększenia atrakcyjności prowadzonych działań profilaktycznych, promocyjnych i edukacyjnych oraz zainteresowania nimi odbiorców pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia PSSE w Świdnicy korzystali z różnego rodzaju środków dydaktycznych: prezentacji multimedialnych, w tym własnego autorstwa, symulatorów alko- i narko- gogli, smokolizera, modelu anatomicznego szczęki, materiałów akcydensowych w wersji papierowej i elektronicznej GIS, MZ, otrzymany z WSSE Wrocław (broszur, ulotek, kolorowanek dla dzieci, plakatów itd.). W 2022 roku zakupiono szkoleniową lampę UV do sprawdzania skuteczności prawidłowej techniki mycia rąk, która będzie wykorzystywana podczas akcji promocyjnych oraz zajęć edukacyjnych.

VII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

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.

W 2022 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał:

- 0 opinii dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym 0 opinii negatywnych
- oraz zaopiniował 1 projekt studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska.
- 15 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 14 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.
- 27 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 0 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny.
- 3 opinie dotyczące środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym 1 opinię negatywną.
- 12 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym 0 opinii negatywnych.
- 72 opinie dotyczące dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym 16 opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych.
- 2 opinie 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 97 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 przeznaczonych 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 2022 r. PPIS w Świdnicy zajął stanowisko na różnych etapach procesu inwestycyjnego:

- rozbudowa z przebudową budynku produkcyjnego – piekarni firmy Aryzta w Strzegomiu,
- przebudowa i rozbudowa basenu letniego zlokalizowanego przy ul. Śląskiej 35-37 w

Świdnicy.

opracowała Urszula Studzińska st. asystent ds. zapobiegawczego nadzoru sanitarnego