Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach

Ulica Młodych Techników 5a, 74-200 Pyrzyce, tel./fax: 915703428, e-mail:psse.pyrzyce@sanepid.gov.pl

|  |
| --- |
|  |
| OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU PYRZYCKIEGO ZA 2022 r. |
|  |

|  |
| --- |
|  |

Spis treści

[I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi 4](#_Toc131149517)

[1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych 4](#_Toc131149518)

[1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe 4](#_Toc131149519)

[1.2. Wirusowe zapalenia wątroby 4](#_Toc131149520)

[1.3. Grypa i zakażenia grypopochodne 5](#_Toc131149521)

[1.4. Choroby wieku dziecięcego 5](#_Toc131149522)

[1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu 6](#_Toc131149523)

[1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa 6](#_Toc131149524)

[1.7. Borelioza z Lyme 6](#_Toc131149525)

[1.8. Wścieklizna 6](#_Toc131149526)

[1.9. Choroby przenoszone drogą płciową 7](#_Toc131149527)

[1.10. Gruźlica 7](#_Toc131149528)

[1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS 7](#_Toc131149529)

[1.12. Zakażenia SARS-Cov-2 i choroba COVID-19 7](#_Toc131149530)

[1.13. Tularemia 7](#_Toc131149531)

[1.14. Ospa małpia 7](#_Toc131149532)

[1.15. Podsumowanie i wnioski 8](#_Toc131149533)

[2. Szczepienia ochronne 8](#_Toc131149534)

[2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych 8](#_Toc131149535)

[2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne 9](#_Toc131149536)

[2.3. Podsumowanie i wnioski 9](#_Toc131149537)

[3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach 10](#_Toc131149538)

[3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych 10](#_Toc131149539)

[3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych 11](#_Toc131149540)

[3.3. Podsumowanie i wnioski 12](#_Toc131149541)

[II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej 12](#_Toc131149542)

[III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku 22](#_Toc131149543)

[1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów 22](#_Toc131149544)

[1.1. Zakłady produkcji żywności 23](#_Toc131149545)

[**1.1.1.** **Wytwórnie lodów** 23](#_Toc131149546)

[Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest wytwórni lodów. 23](#_Toc131149547)

[**1.1.2. Automaty do lodów** 23](#_Toc131149548)

[**1.1.3. Wytwórnie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi** 24](#_Toc131149549)

[**1.1.4. Piekarnie** 24](#_Toc131149550)

[**1.1.5. Ciastkarnie** 26](#_Toc131149551)

[**1.1.6. Przetwórnie owocowo - warzywne i grzybowe** 27](#_Toc131149552)

[**1.1.8 Wytwórnie napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa** 28](#_Toc131149553)

[**1.1.9** **Wytwórnie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych** 28](#_Toc131149554)

[**1.1.10. Zakłady garmażeryjne** 28](#_Toc131149555)

[**1.1.11. Zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego** 29](#_Toc131149556)

[**1.1.12. Wytwórnie makaronów** 29](#_Toc131149557)

[**1.1.13. Wytwórnie wyrobów cukierniczych** 29](#_Toc131149558)

[**1.1.14. Wytwórnie koncentratów spożywczych** 29](#_Toc131149559)

[**1.1.15. Wytwórnie octu, majonezu i musztardy** 30](#_Toc131149560)

[**1.1.16. Wytwórnie chrupek, chipsów i prażynek** 30](#_Toc131149561)

[**1.1.17. Wytwórnie suplementów diety** 30](#_Toc131149562)

[**1.1.18. Wytwórnie żywności dla określonych grup** 30](#_Toc131149563)

[**1.1.19. Wytwórnie substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych** 30](#_Toc131149564)

[**1.1.20 Wytwórnie aromatów** 30](#_Toc131149565)

[**1.1.21. Cukrownie** 30](#_Toc131149566)

[**1.1.22. Producenci kiełków** 30](#_Toc131149567)

[**1.1.23. Inne wytwórnie żywności** 30](#_Toc131149568)

[1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny 31](#_Toc131149569)

[1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych 33](#_Toc131149570)

[1.4. Zakłady obrotu żywnością 33](#_Toc131149571)

[1.4.1 Sklepy spożywcze 33](#_Toc131149572)

[1.4.2 Kioski 35](#_Toc131149573)

[1.4.3 Apteki 35](#_Toc131149574)

[1.4.4 Magazyny hurtowe 35](#_Toc131149575)

[1.4.5 Obiekty ruchome i tymczasowe 36](#_Toc131149576)

[1.4.6 Inne obiekty obrotu żywnością 36](#_Toc131149577)

[1.5. Zakłady żywienia zbiorowego 37](#_Toc131149578)

[1.5.2 Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego 40](#_Toc131149579)

[1.6. Środki transportu 42](#_Toc131149580)

[1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 42](#_Toc131149581)

[1.7.1 Wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 43](#_Toc131149582)

[2 Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 43](#_Toc131149583)

[3 Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana 43](#_Toc131149584)

[4 Wzmożony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim 44](#_Toc131149585)

[5 System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF 45](#_Toc131149586)

[6 Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami 46](#_Toc131149587)

[IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej. 46](#_Toc131149588)

[1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę 46](#_Toc131149589)

[2. Nadzór nad jakością wody do spożycia 47](#_Toc131149590)

[3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia 47](#_Toc131149591)

[4. Ważniejsze modernizacje, rozbudowa sieci wodociągowej, kontrole stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych 47](#_Toc131149592)

[5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę 48](#_Toc131149593)

[6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia 48](#_Toc131149594)

[7. Ciepła woda użytkowa 54](#_Toc131149595)

[V. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry 55](#_Toc131149596)

[1. Wzmożony monitoring jakości wody do spożycia 55](#_Toc131149597)

[2. Monitoring niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych potencjalnie związanych ze zjawiskiem na rz. Odrze 55](#_Toc131149598)

[3. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności 55](#_Toc131149599)

[VI. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej 56](#_Toc131149600)

[1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych 56](#_Toc131149601)

[2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne 56](#_Toc131149602)

[3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną 56](#_Toc131149603)

[4. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie 57](#_Toc131149604)

[5. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi 57](#_Toc131149605)

[6. Dworce i przystanki autobusowe 58](#_Toc131149606)

[7. Środki transportu 58](#_Toc131149607)

[8. Tereny rekreacyjne 58](#_Toc131149608)

[9. Cmentarze i domy pogrzebowe 59](#_Toc131149609)

[10. Inne obiekty użyteczności publicznej 59](#_Toc131149610)

[VII. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych 60](#_Toc131149611)

[VIII. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży 77](#_Toc131149612)

[IX. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy 81](#_Toc131149613)

[X. Bezpieczeństwo Chemiczne 84](#_Toc131149614)

[XI. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny 85](#_Toc131149615)

[XII. Profilaktyka i promocja zdrowia 87](#_Toc131149616)

# Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

Rejestracja chorób zakaźnych i zakażeń, jakie wystąpiły na terenie powiatu, jest jednym z głównych działań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach. Informacje uzyskiwane są na podstawie formularzy zgłoszeń zakażeń/zachorowań przesyłanych przez lekarzy oraz laboratoria zgodnie z obowiązkiem, jaki nakłada ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. W ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi prowadzone są rejestry zachorowań. Analiza ww. danych oraz przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych pozwalają na podjęcie właściwych działań mających na celu określenie źródła czynnika chorobotwórczego oraz zapobieżenie jego rozprzestrzenianiu się.

W 2022 r. odnotowano większą liczbę zachorowań na choroby zakaźne (poza COVID-19) niż w roku poprzednim. Wpływ na sytuację epidemiologiczną w latach poprzednich miała prawdopodobnie epidemia zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 (m.in. wprowadzone przepisy ograniczające m.in. kontaktowanie się z innymi osobami oraz przemieszczanie się w związku z kwarantannami i izolacjami, mniejsze możliwości diagnostyki innych chorób z uwagi na ograniczoną dostępność do podmiotów leczniczych w czasie epidemii).

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych
2. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zatrucia i zakażenia pokarmowe poza ospą wietrzną i zakażeniami SARS-CoV-2 były najczęściej występującymi zachorowaniami na terenie powiatu.

W 2022 r. zgłoszono 43 przypadki biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, z czego 13 wymagało hospitalizacji. Spośród w/w zachorowań 19 dotyczyło dzieci w wieku do 2 lat.

Liczba zgłoszonych wirusowych zakażeń jelitowych była większa w stosunku do roku poprzedniego. Zgłoszono 3 przypadki nieokreślonych zakażeń jelitowych, które nie wymagały hospitalizacji, 9 zakażeń rotawirusowych (wszystkie poddano hospitalizacji) oraz 1 zakażenie wywołane innymi wirusami. Większość biegunek wirusowych dotyczyła dzieci.

Ponadto odnotowano 10 przypadków zakażeń wywołanych przez bakterie *Clostridium difficile*, które dotyczyły pacjentów szpitalnych oraz 1 zakażenie wywołane pałeczkami *Salmonella* u osoby dorosłej niewymagającej hospitalizacji. W ramach nadzoru epidemiologicznego przeprowadzono kontrolne badania kału w kierunku Salmonella/Shigella u chorego oraz u 2 osób z najbliższego otoczenia - nie potwierdzono zakażeń u w/w osób, nie ustalono też źródła zakażenia.

W 2022 r. podobnie jak w 2021 r. na terenie powiatu pyrzyckiego nie zarejestrowano ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową.

1. Wirusowe zapalenia wątroby

Zakażenia wirusami zapalenia wątroby podlegają zgłaszaniu i rejestracji w PSSE w Pyrzycach. Osoby z otoczenia chorych lub nosicieli WZW B oraz osoby zakażone wirusem zapalenia wątroby typu C obejmowane są nadzorem epidemiologicznym i zgodnie z obowiązującym programem szczepień ochronnych poddawane szczepieniom ochronnym przeciwko WZW typu B.

W 2022 r. podobnie jak w latach poprzednich nie odnotowano zachorowań na WZW typu A na terenie powiatu.

Zarejestrowano natomiast 2 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu B, oba dotyczyły mężczyzn, jednak żaden nie wymagał hospitalizacji, a osoby z kontaktu domowego zostały objęte nadzorem lekarskim. Oba przypadki zgodnie z wymaganiami definicji choroby na potrzeby nadzoru epidemiologicznego zakwalifikowano jako bliżej nieokreślone zapalenie wątroby.

Ponadto odnotowano 2 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu C. Pierwszy przypadek dotyczył (1 obywatelki Ukrainy, u której wykryto zakażenie podczas badań przesiewowych w ciąży. Drugi przypadek wykryto podczas badań diagnostycznych u osoby hospitalizowanej. Obie osoby objęto nadzorem lekarskim.

1. Grypa i zakażenia grypopochodne

Statystyki zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę prowadzone są na podstawie raportów tygodniowych przesyłanych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą oraz formularzy zgłoszeń zachorowań – w przypadku potwierdzenia zachorowania.

W 2022 r. zaobserwowano wzrost liczby zachorowań na grypę w stosunku do lat poprzednich. Zarejestrowano 41 przypadków zachorowań/podejrzeń, z czego 14 dotyczyło dzieci do 14 lat. W związku z objawami ze strony układu oddechowego 4 dzieci wymagało hospitalizacji. Większość zarejestrowanych zachorowań/podejrzeń miała miejsce w grudniu 2022 r.

Na podstawie analizy sprawozdań z wykonanych szczepień wykazano, że w ciągu 2022 roku na terenie powiatu zaszczepiono p/grypie 980 osób, z czego większość dotyczyła osób w wieku powyżej 65 lat (671 osób). W przedziale wiekowym 15-64 zaszczepiono 300 osób, a dzieci między 5, a 14 r.ż. – 9 osób.

1. Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego są z reguły bardzo zaraźliwe. Do najczęściej występujących należą m.in. ospa, świnka, różyczka, odra, krztusiec czy płonica. Z częścią z nich mamy do czynienia znacznie rzadziej ze względu na prowadzone szczepienia ochronne. Ze względu na trwającą w latach poprzednich epidemię koronawirusa SARS-CoV-2 i wdrożone obostrzenia liczba zachorowań na choroby wieku dziecięcego była mniejsza.

W 2022 r. podobnie jak w latach poprzednich najwięcej przypadków zachorowań dotyczyło ospy wietrznej. Odnotowano 182 zachorowania, z czego większość dotyczyła osób do 14 r. ż. Najwięcej przypadków zarejestrowano wśród dzieci w przedziale wiekowym 5-9 lat. Z uwagi na sezonowość zachorowań najwięcej przypadków odnotowano w miesiącach: październik, listopad i grudzień. W 2022 r. na terenie pow. pyrzyckiego zaszczepiono p/ospie wietrznej 16 dzieci w wieku 0-11 lat w ramach szczepień obowiązkowych osób narażonych na zachorowanie (dzieci uczęszczające do żłobków) oraz 14 dzieci w tym samym przedziale wiekowym w ramach szczepień zalecanych.

Odra charakteryzuje się grubo plamistą wysypką, zapaleniem błon śluzowych dróg oddechowych i spojówek z towarzyszącą [gorączką](https://www.mp.pl/pacjent/objawy/175394,goraczka). Ryzyko zachorowania po kontakcie u osoby podatnej na zakażenie jest bardzo duże. Jednakże w 2022 r. podobnie jak w latach 2021, 2020 na terenie powiatu pyrzyckiego nie odnotowano zachorowań na odrę.

Różyczka jest chorobą zakaźną występującą głownie w wieku dziecięcym, natomiast mogą na nią zachorować także osoby dorosłe, które nie były zaszczepione. Choroba ma zazwyczaj łagodny przebieg, ale może być niebezpieczna dla kobiet w ciąży ze względu na poważne wady, które może powodować u płodu. W ciągu ostatnich 2 lat nie odnotowano zachorowań na różyczkę na terenie pow. pyrzyckiego.

Koleją chorobą wieku dziecięcego jest świnka, czyli nagminne zapalenie przyusznic. W 2022 r. nie zaobserwowano wzrostu zachorowań na świnkę, gdyż odnotowano tylko 1 przypadek tej choroby u dziewczynki w wieku 5 lat, natomiast ze względu na rozpoznanie na podstawie objawów klinicznych bez potwierdzenia laboratoryjnego przypadek zakwalifikowano jako możliwy.

Płonica (szkarlatyna) jest kolejną chorobą, która występuje głownie u dzieci. Wywołują ją paciorkowce typu A. Na terenie powiatu pyrzyckiego obserwuje się niską zachorowalność na szkarlatynę. W 2022 r. zarejestrowano 6 przypadków u dzieci do 14 r. ż., z czego żaden nie wymagał hospitalizacji.

Krztusiec to ostra choroba zakaźna dróg oddechowych wywoływana przez z pałeczkę krztuśca (*Bortedella pertussis*). Charakterystycznym objawem krztuśca jest bardzo silny, napadowy, przewlekły [kaszel](https://www.mp.pl/pacjent/objawy/70135,kaszel). Choroba jest najgroźniejsza dla noworodków i niemowląt, jednak ciężko chorują również osoby starsze. Zachorować można w każdym wieku, a chorobę przechodzić kilka razy w życiu. Podobnie jak w latach poprzednich w 2022 r. nie odnotowano zachorowań na krztusiec na terenie powiatu pyrzyckiego.

1. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2022 r. zarejestrowano 2 przypadki zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych wywołanych przez Streptococcus pneumoniae, które wymagały hospitalizacji. Jeden przypadek dotyczył mężczyzny w wieku 64 lat, natomiast drugi dotyczył obywatelki Ukrainy w wieku 57 lat mającej status uchodźcy. Kobieta zmarła w szpitalu.

1. Inwazyjna choroba meningokokowa

Na zakażenie meningokokami narażeni są wszyscy, niezależnie od płci czy wieku. Choroba jest najbardziej niebezpieczna dla noworodków i małych dzieci i wykazuje się wysokim stopniem śmiertelności. W związku z możliwością wystąpienia ciężkich powikłań IChM podlega szczególnemu nadzorowi epidemiologicznemu. Osoby z otoczenia chorych wymagają jak najszybszego zastosowania chemioprofilaktyki, aby uniknąć zarażenia.

W 2022 r., podobnie jak w roku poprzednim na terenie powiatu pyrzyckiego nie odnotowano zachorowań ani podejrzeń zachorowań wywołanych przez meningokoki.

1. Borelioza z Lyme

Borelioza jest najczęściej rozpoznawaną chorobą przenoszoną przez kleszcze. Kwalifikacji przypadku dokonuje się głównie na podstawie objawów (tzw. rumień wędrujący na skórze w miejscu ukąszenia przez kleszcza). W 2022 r. zarejestrowano 17 przypadków boreliozy rozpoznanych głównie u osób dorosłych, w tym 1 przypadek neuroboreliozy zdiagnozowany u chłopca w wieku 6 lat wymagającego hospitalizacji. We wszystkich przypadkach wdrożono antybiotykoterapię. W trakcie przeprowadzonych wywiadów ustalono, że do kontaktów z kleszczami zazwyczaj dochodziło w obrębie lasów, ogródków działkowych i łąk.

1. Wścieklizna

W 2022 r. w związku z pokąsaniami ludzi przez zwierzęta i możliwym narażeniem na wściekliznę przeprowadzono 17 wywiadów, z czego 6 dotyczyło dzieci do 14 r.ż. Do pokąsań dochodziło głownie przez zwierzęta domowe (psy, koty), ale 1 przypadek dotyczył pokąsania przez lisa, osoba pokąsana wymagała hospitalizacji. Z uwagi na możliwe narażenie na wściekliznę po pokąsaniu przez nieznane zwierzę u 6 osób wdrożono profilaktyczne szczepienia p/wściekliźnie. W pozostałych przypadkach informowano Powiatowego Inspektora Weterynarii o zdarzeniach i właściciele byli obowiązani do poddania zwierząt obserwacji weterynaryjnej w kierunku wścieklizny.

1. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2022 r. nie obserwowano znaczącego wzrostu zapadalności na choroby przenoszone drogą płciową na terenie powiatu pyrzyckiego. Odnotowano 2 przypadki zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową (kiła, rzeżączka), które dotyczyły mężczyzn w wieku 27 i 35 lat leczonych ambulatoryjnie.

1. Gruźlica

W 2022 r. zarejestrowano 8 zachorowań na gruźlicę, w tym 1 dotyczył obywatela Ukrainy. Wszystkie przypadki dotyczyły mężczyzn, których poddano hospitalizacji, a osoby z bliskiego kontaktu (głównie osoby wspólnie zamieszkujące z chorymi) zostały objęte nadzorem lekarskim lub skierowane do poradni pulmonologicznej. W 3 przypadkach nastąpiła wznowa zachorowania. Jeden mężczyzna zmarł w szpitalu w związku z rozpoznaną gruźlicą. Wszystkie zachorowania dotyczyły postaci płucnej. Informacje dotyczące zgłoszonych przypadków zawarto w tabeli.

1. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS

W 2022 r. zarejestrowano jeden przypadek zakażenia wirusem HIV, który dotyczył obywatela Ukrainy, który nie jest uchodźcą wojennym.

1. Zakażenia SARS-Cov-2 i choroba COVID-19

Stan epidemii koronawirusa SARS-Cov-2 w Polsce został wprowadzony 20.03.2020 r. W związku ze zmianą Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 13 maja 2022 r. zniesiono stan epidemii, a od dnia 16.05.2022 r. do odwołania obowiązuje stan zagrożenia epidemicznego. Zaobserwowano mniejszą liczbę zakażeń i spadek liczby hospitalizacji. W 2022 r. dominującym wariantem koronawirusa był Omicron, który wywoływał łagodniejsze objawy i mniejszą śmiertelność u zakażonych niż wcześniejsze warianty jak np. wariant Delta. Obecnie zachorowalność na COVID-19 jest nadal monitorowana. W ramach tych działań przeprowadzane są wywiady epidemiologiczne z osobami zakażonymi.

W ciągu 2022 r. zarejestrowano 2012 przypadków zakażeń, z czego 66 osób było hospitalizowanych w trakcie przeprowadzania wywiadu. Zarejestrowano też 34 zgony, których COVID-19 był jedną z przyczyn zgonu. Większość chorych, którzy zmarli miała choroby współistniejące i wiek powyżej 60 lat. Liczba zarejestrowanych przypadków i zgonów była więc znacznie mniejsza niż w roku poprzednim.

Obecnie choroba wywołana przez wirus SARS-Cov-2 jest traktowana jak inne infekcje dróg oddechowych m. in. grypa i infekcje grypopodobne.

1. Tularemia

W 2022 r. podobnie jak w latach poprzednich na terenie powiatu pyrzyckiego nie odnotowano zachorowań na tularemię.

1. Ospa małpia

Na terenie powiatu Pyrzyckiego zarejestrowano 1 przypadek małpiej ospy w lipcu 2022 r. Dotyczył on młodego mężczyzny utrzymującego kontakty seksualne z mężczyznami (MSM). U chorego wystąpiły m.in. gorączka, ból gardła i wysypka na ciele. Mężczyzna poddany był hospitalizacji w oddziale chorób zakaźnych, gdzie przebywał do momentu wyzdrowienia. W trakcie wywiadu ustalono, że chory często przebywa poza granicami kraju i w ostatnim czasie przed zachorowaniem miał sporadyczny kontakt z domownikami. Z uwagi na fakt, że nie wskazał osób z bliskiego kontaktu, nie objęto kwarantanną ani nadzorem epidemiologicznym żadnych osób.

1. Podsumowanie i wnioski

Choroby zakaźne nadal stanowią zagrożenie dla ludzkiego zdrowia i życia. Wiele z nich szybko się rozprzestrzenia wywołując ryzyko powstawania ognisk epidemicznych stanowiąc wrota zakażeń dla dużej liczby osób. Istotną rolą w zapobieganiu zakażeń i chorób zakaźnych jest edukowanie ludzi jak zapobiegać chorobom m.in. poprzez dostępne szczepienia ochronne, dezynfekcję i mycie rąk, unikanie kontaktów z osobami wykazującymi objawy chorobowe. Ważne jest również podnoszenie świadomości ludzi o niebezpieczeństwie, jakie niosą ze sobą m.in. kontakty z osobami podejrzanymi o zakażenie, a także informowanie o drogach szerzenia się poszczególnych patogenów.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach prowadzi działania mające na celu ograniczenie zagrożeń związanych z występowaniem i rozprzestrzenianiem się czynników chorobotwórczych. Szczególnym nadzorem objęte są takie jednostki chorobowe jak: wirusowe zapalenia wątroby typu B i C, ogniska zbiorowe zatruć pokarmowych czy inwazyjna choroba meningokokowa.

W 2022 r. odnotowano wzrost liczby zachorowań na choroby zakaźne podlegających zgłoszeniu (innym niż COVID-19) w stosunku do roku poprzedniego. Ma to związek ze zniesieniem obostrzeń obowiązujących podczas pandemii, z lepszą dostępnością do placówek leczniczych i diagnostyki.

Największa liczba zgłoszonych zachorowań – podobnie jak w latach poprzednich dotyczyła chorób wieku dziecięcego m.in. ospy wietrznej, płonicy, zakażeń jelitowych, które łatwo rozprzestrzeniają się w placówkach nauczania i wychowania.

W ciągu roku odnotowano natomiast mniejszą liczbę przypadków, w tym reinfekcji związanych zakażeniem wywołanym wirusem SARS-CoV-2, a także mniejszą liczbę zgonów z powodu COVID-19.

1. Szczepienia ochronne
2. Realizacja programu szczepień ochronnych

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach odpowiada za dystrybucję preparatów szczepionkowych przeznaczonych na obowiązkowe szczepienia dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych z tzw. grup ryzyka, zgodnie z obowiązującym na dany rok Programem Szczepień Ochronnych. Preparaty odbierane są przez 6 świadczeniodawców raz w miesiącu na podstawie aktualnych na dany rok upoważnień. Transport preparatów odbywa się w warunkach umożliwiających zachowanie zasad tzw. „łańcucha chłodniczego”. Każdy z punktów szczepień wyposażony jest w termotorby transportowe zabezpieczone wkładami chłodzącymi. We wrześniu 2022 r. w związku z poleceniem Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącym analizy funkcjonowania systemu szczepień i dystrybucji szczepionek przeprowadzono kontrole wybranych punktów szczepień w zakresie systemu informowania pacjentów o zbliżającym się terminie szczepień kalendarzowych, systemu zamawiania szczepionek ze stacji sanitarno-epidemiologicznej, sposobu przechowywania szczepionek, a także procedur monitorowania i utylizacji szczepionek, dla których minął termin przydatności do użycia. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano natomiast zalecenia dotyczące uzupełnienia posiadanych procedur z zakresu postępowania z preparatami szczepionkowymi szczepionek.

Podczas bieżących kontroli sprawdzano m.in. warunki przechowywania preparatów szczepionkowych, rodzaj sprzętu wykorzystywanego do przeprowadzania szczepień oraz terminowość i sposób prowadzenia dokumentacji. Wszystkie punkty szczepień prowadzą rejestry pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych do przechowywania preparatów szczepionkowych, posiadają również opracowane procedury postępowania w przypadku awarii urządzenia lub braku energii elektrycznej.

W związku z obowiązującymi wytycznymi dotyczącymi zasad postępowania wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych kontynuowano działania mające na celu uświadomienie konieczności prowadzenia szczepień ochronnych i płynących z nich korzyści zdrowotnych, a w przypadku dalszego uchylania się – podejmowania działań przymuszających do szczepień obowiązkowych.

Informacje o osobach uchylających się od szczepień przekazywane są przez świadczeniodawców wykonujących szczepienia ochronne w systemie kwartalnym. Na koniec 2022 r. na terenie powiatu odnotowano 62 dzieci, których rodzice nie wyrazili zgody na wykonanie obowiązkowych szczepień ochronnych. Głównymi przyczynami uchylania się od szczepień obowiązkowych mogą być m.in.: wpływy ruchów antyszczepionkowych, wcześniejsze wystąpienie NOPów, jednak w większości przypadków brak jest informacji o przyczynach rezygnacji z obowiązkowych szczepień ochronnych. Większość rodziców nie zgłasza się z dziećmi na planowane szczepienia bez podania żadnej przyczyny, część odstępuje od szczepień w trakcie rozpoczętych już cykli, a niektórzy rodzice podejmują decyzję o całkowitym nieszczepieniu dziecka już od urodzenia. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach prowadzi działania mające na celu przymuszenie do szczepień ochronnych: prowadzone jest postepowanie administracyjne i egzekucyjne w stosunku do rodziców/opiekunów (za pośrednictwem Wojewody Zachodniopomorskiego, który nakłada kary grzywny). W 2022 r. w ramach działań wobec osób uchylających się od szczepień wydano 28 upomnień oraz 10 wniosków do wojewody o egzekucję administracyjną (w tym 8 nowych tytułów wykonawczych oraz 2 wnioski o ponowną grzywnę).

1. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny jest reakcją organizmu na podaną szczepionkę. Zgodnie z obowiązującą definicją niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to zaburzenie stanu zdrowia, które wystąpiło w okresie 4 tygodni po podaniu szczepionki. Wyjątek stanowią odczyny po szczepieniu BCG – w tych wypadkach kryterium czasowe jest znacznie wydłużone, co wynika ze specyfiki szczepionki. Zakwalifikowanie NOP-u jako odczynu łagodnego, poważnego czy ciężkiego należy do lekarza, który go podejrzewa lub rozpoznaje na podstawie badania lekarskiego i określonych kryteriów, a jego wystąpienie jest związane z indywidualną reakcją organizmu na podaną szczepionkę.

W 2022 r. na terenie powiatu pyrzyckiego zarejestrowano 1 NOP po podaniu szczepionki p/COVID-19 zakwalifikowany jako łagodny. U osoby zaszczepionej wystąpił obrzęk w miejscu wkłucia i wymioty, lekarz zgłaszający wykluczył konieczność hospitalizacji.

1. Podsumowanie i wnioski

Nadzór nad dystrybucją preparatów szczepionkowych oraz realizacją programu szczepień ochronnych stanowią główne zadania stacji sanitarno-epidemiologicznych. W trakcie przeprowadzonych w 2022 r. kontroli sanitarnych stwierdzono poprawę warunków przechowywania szczepionek. Kierownicy przychodni, w których funkcjonują punkty szczepień, dążą do odpowiedniego zabezpieczenia preparatów szczepionkowych na wypadek wystąpienia sytuacji awaryjnych (np. awarii urządzenia chłodniczego, braku prądu) m.in. poprzez zakup nowych urządzeń chłodniczych, zapewnienie stałego monitoringu temperatury ich przechowywania oraz zapewnienia dodatkowego źródła zasilania lub urządzenia podtrzymującego zasilanie na czas awarii. W 2022 r. nie stwierdzono sytuacji awaryjnych w podległych punktach szczepień.

Liczba osób uchylających się od szczepień wzrasta z roku na rok. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach przed podjęciem działań egzekucyjnych informuje rodziców uchylających się od szczepień o ciążącym na nich obowiązku oraz o konsekwencjach prawnych odmowy szczepień. Część rodziców po otrzymaniu pisma informacyjnego podejmuje decyzję o zaszczepieniu dziecka, jednak są to zazwyczaj pojedyncze przypadki. Brak realizacji wykonania obowiązku szczepienia powoduje w dalszym etapie powstanie określonych konsekwencji prawnych (m.in. wymierzenie takiej osobie grzywny).

Co roku duża liczba dzieci nie otrzymuje obowiązkowych szczepień, gdyż ich rodzice są temu przeciwni. Najczęściej swoją decyzję tłumaczą obawami przed skutkami ubocznymi szczepionek. Bardzo często zdarza się, że rodzice winą za chorobę, której objawy pojawiły się po szczepieniach obarczają właśnie podaną szczepionkę. Dzieje się tak nawet mimo tego, że nie ma żadnych medycznych podstaw, które potwierdzałyby związek między szczepionkami a danym schorzeniem.

Wiadomo jednak, iż coraz większa popularność nieszczepienia zagraża bezpieczeństwu epidemiologicznemu w kraju. To właśnie dzięki szczepionkom udało się wyeliminować takie choroby jak czarna ospa czy polio. Dlatego tak ważne znaczenie ma przekazywanie rzetelnych informacji o korzyściach płynących ze szczepień.

1. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach
2. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Z dniem 22.08.2019 r. został powołany Zarządzeniem nr 22/2019 Dyrektora Szpitala Powiatowego w Pyrzycach Zespół i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W skład zespołu wchodzą:

1.Przewodniczący – specjalista chorób zakaźnych,

2.Członek – pielęgniarka, specjalista ds. pielęgniarstwa epidemiologicznego,

3.Mikrobiolog - specjalista ds. mikrobiologii.

Kwalifikacje członków zespołu są zgodne z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych. Do zadań zespołu kontroli zakażeń szpitalnych należy:

-opracowywanie planów i kierunków systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych,

-ocena wyników kontroli wewnętrznej przedstawianych przez zespół kontroli zakażeń szpitalnych,

-opracowywanie i aktualizacja standardów farmakoprofilaktyki i farmakoterapii zakażeń i chorób zakaźnych w szpitalu.

Szpital nie posiada własnego laboratorium mikrobiologicznego, natomiast ma podpisaną umowę na w/w usługi z laboratorium „DIAGNOSTYKA”, które funkcjonuje w budynku szpitala.

W ciągu 2022 r. przeprowadzono 20 kompleksowych kontroli wewnętrznych w zakresie przestrzegania przez personel procedur profilaktyki zakażeń, stanu sanitarno– higienicznego pomieszczeń szpitalnych, mających na celu zapobieganie rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych pomiędzy oddziałami oraz sprawdzenie poprawności wykonania czynności zgodnie z procedurami. Kontrole odnotowano w „Protokołach kontroli wewnętrznej”, które są zatwierdzane przez dyrektora jednostki.

Ponadto w 2022 roku przeprowadzono dodatkowe kontrole w oddziałach szpitala, które dotyczyły:

-terminów ważności pracowniczych książeczek zdrowia,

-czystości oddziałów,

-terminów ważności leków znajdujących się na oddziałach,

-przestrzegania instrukcji i procedur obowiązujących w szpitalu,

-przestrzegania segregacji odpadów medycznych i komunalnych z zachowaniem kolorystyki worków i pojemników,

-prawidłowego oznaczania pojemników służących do dezynfekcji narzędzi,

-rejestrowania pracy lamp bakteriobójczych,

-pomiarów temperatur w lodówkach przeznaczonych do przechowywania leków.

W 2022 r. wśród personelu wszystkich oddziałów szpitalnych przeprowadzono następujące szkolenia:

1. Epidemiologia zakażenia Sars-CoV-2;

2. Rola środowiska i transmisji zakażenia Sars-CoV-2;

3. Szczepienia przeciw Covid-19. Innowacyjne technologie i efektywność;

4. Higiena rąk w placówkach medycznych;

5. Profilaktyka antybiotykowa w szpitalach;

6. Zalecenia w sprawie pielęgnowania pacjenta z założonym krótkoterminowym centralnym cewnikiem naczyniowym;

7. Patofizjologia, profilaktyka i leczenie odleżyn;

8. Prewencja zakażeń układu moczowego u pacjentów z cewnikiem moczowym.

W przypadku wprowadzania nowych procedur lub zmian w obowiązujących procedurach przeprowadzane są szkolenia kaskadowe: pielęgniarka epidemiologiczna informuje o zmianach pielęgniarki oddziałowe, a one następnie przekazują informacje podległemu personelowi z poszczególnych oddziałów. Ponadto nowo zatrudniani pracownicy podlegają obowiązkowym szkoleniom z zakresu zapobiegania zakażeniom szpitalnym, BHP oraz ochrony radiologicznej.

W szpitalu cyklicznie przeprowadzane są zabiegi dezynsekcji i deratyzacji. Usługę wykonuje firma zewnętrzna DDD PESTOKIL Bartosz Kopczuk, ul. Cegielniana 3, 49-300 Brzeg. Zabiegi dezynsekcji wykonywane są: 1x w miesiącu – kuchnia ogólna, 2x w kwartale – budynek szpitala. Deratyzacja szpitala na zewnątrz i wewnątrz 3 x w kwartale, przy użyciu środków o nazwie: Alfasect, Cipex 10E, Mythic żel, RAT KILLER PERFEKT. Usługi deratyzacyjne wykonywane są co miesiąc i polegają na przeglądzie i uzupełnianiu stacji deratyzacyjnej. W trakcie przeprowadzonych w 2022 r. kontroli sanitarnych nie stwierdzono śladów bytności gryzoni i owadów biegających.

1. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Zakażenia szpitalne związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych stanowią poważny problem wszystkich szpitali i powodują wydłużenie czasu pobytu chorego w placówce. Wykrywanie zakażeń szpitalnych jest niezbędnym warunkiem, umożliwiającym ich skuteczną kontrolę na terenie szpitala. Szpitale mają obowiązek rejestracji zakażeń szpitalnych oraz bieżącego zgłaszania ognisk zakażeń oraz pojedynczych zakażeń wywołanych przez drobnoustroje wielolekooporne.

W 2022 r. w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach przeprowadzono łącznie 809 badań mikrobiologicznych, w których wyizolowano patogeny chorobotwórcze nabyte zarówno poza szpitalem, jak i w trakcie pobytu pacjenta w szpitalu.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L. p. | Nazwa oddziału | Liczba wykonanych badań mikrobiologicznych |
| 1. | Oddział chorób wewnętrznych | 373 |
| 2. | Oddział chirurgiczny | 26 |
| 3. | Oddział urazowo – ortopedyczny | 100 |
| 4. | Oddział anestezjologii i intensywnej terapii | 288 |
| 5. | Zakład Opiekuńczo – Leczniczy | 22 |

W szpitalu opracowano procedury związane z zakażeniami szpitalnymi. Izolację pacjentów określa procedura *KZ/1.10 Izolacja chorych zakażonych oraz pacjentów o podwyższonym ryzyku rozprzestrzeniania się zakażenia* oraz procedura *KZ/3.1 Postępowanie w przypadku podejrzenia/wykrycia/kolonizacji Clostridium difficille.KZ/3.2 Postępowanie w przypadku identyfikacji szczepów bakteryjnych enterobakteriaceae wytwarzające karbapenemazy typu KPC, MBL lub OXY – 48.*

Pacjenci z zakażeniem bakteryjnym są izolowani w salach jednoosobowych z zachowaniem pełnego reżimu sanitarnego ze strony personelu. W 2022 r. stosowano izolację kontaktową w przypadku stwierdzenia patogenów chorobotwórczych w wymazach bakteriologicznych pobranych od pacjentów.

W ciągu roku zarejestrowano 1 ognisko zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 w Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym. Łącznie na 69 pacjentów przebywających w ZOL zakażenie potwierdzono u 7 pacjentów (w tym 1 zgon) oraz 1 osoby z personelu medycznego. Głównymi objawami był katar, kaszel, podwyższona temperatura ciała i duszność. W związku z powyższym prowadzono postępowanie zgodnie z*Procedurą KZ/1.13 - Ochrona personelu medycznego i organizacja pracy w Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym Szpitala Powiatowego w Pyrzycach z pacjentami chorymi na COVID – 19,* a Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych wydał szczegółowe zalecenia dla personelu ZOL mające na celu ograniczenie transmisji patogenu.

1. Podsumowanie i wnioski

Zakażenia szpitalne rozwijają się w wyniku procedur wykonywanych podczas hospitalizacji. Rodzaj bakterii często zależy od oddziału, na którym pacjent jest hospitalizowany, jednak najbardziej zróżnicowane i oporne na antybiotyki są drobnoustroje powodujące zakażenia na oddziałach intensywnej terapii. Narzędziem służącym ograniczeniu przypadków zakażeń szpitalnych powinien być prawidłowo działający system zapobiegania i zwalczania zakażeń. Opracowanie, wdrożenie i nadzór nad przestrzeganiem procedur higienicznych powinny stanowić dla dyrekcji szpitala podstawowe działania zapobiegające zakażeniom. „Brudne” ręce personelu medycznego, skażone otoczenie chorego, zatrudnianie osób nieprzygotowanych do pracy w szpitalach są jednymi z głównych przyczyn rozprzestrzeniania się drobnoustrojów w środowisku szpitalnym.

Ponadto infrastruktura obiektów oraz ich stan techniczny mają wpływ na to, że procedury nie są przestrzegane. W ciągu 2022 roku w związku z brakiem środków finansowych i technicznych na częściowe wykonanie obowiązków zawartych w wydanych wcześniej decyzjach administracyjnych dyrekcja Szpitala Powiatowego w Pyrzycach wnosiła o przedłużenie terminów ich wykonania.

Istotne znaczenie w rozprzestrzenianiu się drobnoustrojów szpitalnych ma diagnostyka zakażeń. Zwiększenie liczby badań u osób hospitalizowanych, wykonywanie badań przy przyjęciu pacjenta do szpitala z innej placówki lub gdy poprzednia hospitalizacja odbywała się w niedługim czasie przed kolejnym przyjęciem, powinno stanowić pierwsze działania pozwalające na szybkie wdrożenie procedur przeciwepidemicznych przy rozpoznaniu zakażenia (m.in. izolacji pacjenta z zakażeniem, wzmożenia reżimu sanitarnego) tak, aby zapobiec przeniesieniu patogenu na inne osoby.

# Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajduje się 1 szpital – Szpital Powiatowy w Pyrzycach. Działalność lecznicza prowadzona jest w 4 oddziałach szpitalnych, Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym, poradniach specjalistycznych oraz w gabinecie nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej.

Szpital Powiatowy w Pyrzycach dysponuje 135 łóżkami w następujących oddziałach:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Nazwa oddziału*** | ***Liczba łóżek*** |
| 1 | Oddział chorób wewnętrznych | 30 |
| 2 | Oddział chirurgiczny | 16 |
| 3 | Oddział urazowo – ortopedyczny | 15 |
| 4 | Oddział anestezjologii i intensywnej terapii | 4 |
| 5 | Zakład Opiekuńczo – Leczniczy | 70 |
|  | **Razem** | **135** |

Ponadto w Szpitalu Powiatowym działają następujące poradnie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Nazwa poradni*** | ***Data otwarcia*** |
| 1 | Poradnia chirurgii ogólnej | 01.12.2003 r. |
| 2 | Poradnia urazowo – ortopedyczna | 01.12.2003 r. |
| 3 | Poradnia „K” | 01.12.2003 r. |
| 4 | Poradnia kardiologiczna | 01.01.2005 r. |
| 5 | Poradnia pulmonologiczna | 01.01.2005 r. |
| 6 | Poradnia preluksacyjna | 01.01.2004 r. |
| 7 | Poradnia urologiczna | 01.01.2003 r. |
| 8 | Poradnia diabetologiczna | 15.03.2006 r. |
| 9 | Poradnia endokrynologiczna | 01.05.2009 r. |
| 10 | Poradnia medycyny sportowej | 01.05.2009 r. |
| 11 | POZ – nocna i świąteczna opieka zdrowotna | 19.03.2011 r. |
| 12 | Poradnia gastroenterologiczna | 20.12.2018 r. |
| 13 | Poradnia neurologiczna | 01.07.2021 r. |

1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Stan formalno-prawny zakładu nie uległ zmianom. W stosunku do szpitala w 2022 r. toczyło się postępowanie administracyjne w związku z wydanymi decyzjami administracyjnymi dotyczącymi pomieszczeń: Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Izby Przyjęć, Oddziału Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, Oddziału Chorób Wewnętrznych, szatni dla personelu oraz pomieszczenia wstępnego magazynowania odpadów medycznych. Część obowiązków zawartych w w/w decyzjach została wykonana, natomiast dla części obowiązków określono dłuższe terminy wykonania.

W 2022 r. w szpitalu przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową, której zakres dotyczył:

-przestrzegania procedur przeciwepidemicznych oraz oceny stanu sanitarno-higienicznego Oddziału Chorób Wewnętrznych, działań przeciwepidemicznych w związku z wystąpieniem ogniska zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 w Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym znajdującym się w strukturze szpitala,

-przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów użyteczności publicznej i nieruchomości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną, odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi oraz zaopatrzenia w wodę,

-przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne higieny środowiska pracy, przestrzegania przepisów dotyczących warunków ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,

-przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne oraz bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-technicznego w części skontrolowanych pomieszczeń, w związku z czym wydano decyzję administracyjną. Ponadto w ciągu roku 2022 w obiekcie przeprowadzono 4 kontrole sprawdzające do wydanych wcześniej decyzji administracyjnych, obowiązki zostały wykonane zgodnie z terminami.

Dyrekcja szpitala stara się na bieżąco oraz w miarę możliwości finansowych poprawiać stan sanitarno-techniczny obiektu oraz jego funkcjonalność. W 2022 r. w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach przeprowadzono następujące prace remontowe:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Miejsce dokonanych remontów*** | ***Remonty, które zostały wykonane*** |
| 1 | Poradnia urazowo - ortopedyczna | Remont pomieszczeń |
| 2 | POZ – opieka świąteczna i nocna | Remont pomieszczeń |
| 3 | Izba Przyjęć | Wymiana rur wodnych |
| 4 | Kuchnia | Remont pomieszczenia socjalnego i pomieszczenia higieniczno-sanitarnego |
| 5 | ZOL, chirurgia | Wymiana pionu kanalizacyjnego |
| 6 | Pomieszczenie socjalne pracowników gospodarczych | Malowanie pomieszczenia i szafek pracowniczych |
| 7 | Wewnętrzny, ortopedia | Remont łazienek |

1. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Podstawowe źródło zaopatrzenie w wodę do spożycia w szpitalu stanowi własne ujęcie wody. Woda nie jest sprzedawana dla innych odbiorców. Produkcja wody w ostatnim roku kalendarzowym wyniosła 25 m3/d. Od czasu ostatniej kontroli nie przeprowadzano modernizacji stacji uzdatniania, remontów w hydroforni i na sieci wodociągowej mogących mieć wpływ na jakość wody.

Wodociąg sieciowy stanowi rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę. Woda dostarczana jest na podstawie umowy na jej dostarczanie i odprowadzanie ścieków zawartej na czas nieokreślony z Pyrzyckim Przedsiębiorstwem Komunalnym Sp. z o. o., ul. Kościuszki 26 w Pyrzycach.

Na koniec roku 2022 wodę oceniono jako przydatna do spożycia.

1. Bloki żywieniowe

Na terenie powiatu pyrzyckiego pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład tj. Szpital Powiatowy w Pyrzycach mieszczący się przy ul. Jana Pawła II 2, 74-200 Pyrzyce. Podczas sprawowania nadzoru nad zakładem, nie odnotowano zatruć pokarmowych oraz nie zgłaszano interwencji konsumenckich. W 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Wydano 1 decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

Zakład prowadzi działalność żywienia zbiorowego typu zamkniętego w zakresie produkcji posiłków od surowca do produktu gotowego, wydawanych na naczyniach wielokrotnego użytku. W szpitalu znajduje się kuchnia centralna oraz 3 kuchnie oddziałowe. Rozplanowanie pomieszczeń prawidłowe – brak krzyżowania dróg brudnej i czystej. Punkty wodne z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodą doposażone w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki papierowe. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt kuchni oddziałowych utrzymane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej. Ściany i podłogi wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, odpornych na działanie środków czystości. Natomiast z uwagi na nieprawidłowy stan ścian i sufitów w pomieszczeniach kuchni właściwej i magazynu wydano decyzję nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

Przy produkcji i wydawaniu posiłków zatrudnionych jest 5 osób oraz kierownik kuchni i magazynier. W dniu kontroli personel posiadał właściwą odzież ochronną oraz aktualną dokumentację lekarską dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Personel kuchenny został przeszkolony – przedstawiono do wglądu protokoły szkolenia okresowego wewnętrznego. W zakładzie przechowuje się próbki potraw przeznaczonych do żywienia pacjentów oraz klientów – gramatura, czas oraz przechowywanie prawidłowe. Próbki pozostawione są w ilości 150 g na okres 72 godz. i przechowywane w wyznaczonym do tego urządzeniu chłodniczym. Artykuły spożywcze pod względem przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości aktualne. Ciągłość łańcucha chłodniczego zachowana. Temperatury w urządzeniach chłodniczych prawidłowe. W zakładzie magazynowane są produkty w niewielkich ilościach. Znikoma ilość przechowywanych produktów wynika z częstych dostaw towarów do obiektu środkami transportu należącymi do dostawców. Prawidłowy rozdział oraz segregacja żywności. Do obróbki wstępnej jaj konsumpcyjnych wyznaczono pomieszczenie wyposażone w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Użyte do produkcji jaja poddane są obróbce wstępnej poprzez dezynfekcję termiczną. Do tego celu wydzielono osobny sprzęt. Ponadto jaja konsumpcyjne przechowywane są w odrębnym urządzeniu chłodniczym.

W zakładzie znajduje się system śledzenia pochodzenia produktów i surowców – traceability.

Pion żywienia posiada opracowane i wdrożone procedury, dotyczące kontroli wewnętrznej tj. dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej i systemu HACCP. Zapisy prowadzone na bieżąco - rejestr kontroli dostaw nabiału, mięsa i wędlin oraz rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych. W zakładzie prowadzone są zabiegi deratyzacji i dezynsekcji. Zakład posiada umową zawartą ze specjalistyczną firmą. Postępowanie z odpadami komunalnymi prawidłowe.

Zakład zaopatrzono w wodę z własnego ujęcia. Badania prowadzone są w ramach kontroli wewnętrznej oraz kontroli urzędowej zgodnie z harmonogramem badań. Na dzień kontroli wyniki prawidłowe. W przypadku pogorszenia się jakości wody zakład zaopatruje się w wodę z sieci wodociągowej. Odprowadzanie ścieków do kanalizacji miejskiej.

Prawidłowe postępowanie z odpadami pochodzenia zwierzęcego stanowiące materiał kategorii 3 w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającego przepisy sanitarne dot. produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylającego rozporządzenie (WE) nr 1774/2002, w myśl którego wszelkie podmioty zajmujące się żywnością na wszystkich etapach produkcji, natychmiast po wytworzeniu produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego zobowiązane są do ich identyfikacji i zapewniają wykonanie związanych z nimi czynności, zgodnie z założeniami tego rozporządzenia.

W zakładzie w widocznym miejscu umieszczono jadłospis z wykazem alergenów (na oddziałach na tablicach informacyjnych oraz w stołówce przy okienku wydawczym)**, które mogą pojawić się w danym produkcie, oraz informacje o pełnym wykazie składników poszczególnych potraw. Na tablicach informacyjnych na oddziałach oraz w stołówce przy okienku wydawczym wywieszono skoroszyt zawierający skład potraw.**

Dziennie dla pacjentów na oddziały wydawane są z kuchni 3 posiłki podstawowe. Ilość żywionych pacjentów w dniu kontroli to 108 osób, w tym 50 osób na diecie normalnej, 33 osoby na diecie lekkiej, 26 osób na diecie cukrzycowej oraz 1 osoba na diecie przecierowej.

Dokonano oceny jadłospisu (dieta normalna) za okres 03-12.09.2022 r. posługując się arkuszem oceny dekadowej jadłospisów, z którego wynika, że otrzymał on ocenę zadowalającą.

1. Dezynfekcja

Dezynfekcja powierzchni w szpitalu wykonywana jest zgodnie z obowiązującymi procedurami i harmonogramami dla poszczególnych zespołów pomieszczeń (m.in. oddziały, poradnie, pozostałe pomieszczenia). Procesy dezynfekcji prowadzone są przy użyciu następujących środków dezynfekcyjnych: Incidin foam, Incidin liqid spray, Actichlor plus, Medicarine, Incidin oxy wipe, Incidin oxy foam.

Dezynfekcję narzędzi wielokrotnego użycia wykonuje się bezpośrednio w oddziałach, w gabinetach zabiegowych. Narzędzia po użyciu umieszczane są w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zaopatrzonych w sita i pokrywy, odpowiednio oznakowanych. Do dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użycia stosuje się preparat Sekusept Aktiv. Zasady przeprowadzania dezynfekcji zawarte są w procedurach: ***KZ/1.5 Mycie, dezynfekcja i sterylizacja sprzętu medycznego.***

Dezynfekcja endoskopów odbywa się w pracowni endoskopii, w specjalnie wydzielonym do tego celu pomieszczeniu (w dwóch myjkach chemiczno – termicznych Olimpus). Do dezynfekcji i mycia endoskopów w myjce stosowane są następujące środki: Cleaner ETD I Dezyfectant ETD. Pracownia posiada również myjkę ultradźwiękową.

Dezynfekcja basenów i kaczek przeprowadzana jest manualnie (izba przyjęć) i w dezynfektorach (oddział ortopedii). Do dezynfekcji stosuje się Actichlor plus i Medicarine oraz Secumatic FKS. Szpital posiada również maceratory w oddziale chorób wewnętrznych i chirurgii ogólnej.

1. Sterylizacja

Szpital Powiatowy w Pyrzycach wyposażony jest w następujące sterylizatory:

1. Centralna Sterylizatornia – 2 sterylizatory przelotowe:

* CISA S.R.I. POMEZIA ROMA, nr fabryczny 10936/2006, nr ewidencyjny N 2324014657, TYP PS STS 553L'
* BELI – Med, nr fabryczny 11955/2010, typ 6-6-68 VS2, nr ewidencyjny M 2124001839.

2. Blok operacyjny - EXTREMA PLUS.

Ponadto placówka korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji gazowej. Umowa zawarta jest ze 109 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią SPZOZ w Szczecinie, ul. Piotra Skargi 9 – 11.

Sprzęt i materiały do sterylizacji przygotowywane są w oddziałach szpitalnych, gdzie prowadzone jest mycie i dezynfekcja narzędzi oraz ich pakietowanie. Personel wyznaczony do prowadzenia procesów sterylizacji posiada odpowiednie uprawnienia oraz szkolenia. Materiały przenoszone są do sterylizatorni w specjalnych zamykanych pojemnikach wydzielonych do każdego oddziału, a po procesie sterylizacji jałowe pakiety są dodatkowo chronione w czasie transportu na oddziały poprzez umieszczenie ich w workach foliowych i zamykanych pojemnikach. Przygotowanie materiału do sterylizacji, transport i przechowywanie materiału po sterylizacji określa obowiązująca w Szpitalu Powiatowym procedura: ***KZ/1.5 Mycie, dezynfekcja i sterylizacja sprzętu medycznego- Załącznik nr 4 i Załącznik nr 5 do procedury.***

W szpitalu na bieżąco prowadzona jest kontrola wewnętrzna procesów sterylizacji. W 2022 r. przeprowadzono następujące testy:

* testy BOWIE & DICK – (testy kontroli skuteczności usuwania powietrza i tworzenia próżni oraz jakość pary wodnej w autoklawie) wykonywane codziennie podczas rozgrzewania sterylizatora – 416 testów,
* kontrola biologiczna – 416 badania, testy biologiczne 1x dziennie (100 AMB – odczyt po 24 godz.) oraz sporal A 4 x w roku (wykonano 4 x badania skuteczności sterylizacji parą wodną w nadciśnieniu (Sporal A) sterylizatorów znajdujących się w Centralnej Sterylizacji i Bloku operacyjnym – posiewy jałowe),
* kontrola chemiczna –7762 testów (testy do każdego wsadu codziennie, średnio co do drugiego pakietu, ponadto paski umieszczone na pakietach, przebarwiające się w czasie cyklu sterylizacyjnego świadczą o prawidłowej sterylizacji).

Dokumentacja potwierdzająca skuteczność sterylizacji prowadzona jest w formie wydruków ze sterylizatorów.

W ciągu 2022 roku przeprowadzono następujące przeglądy i naprawy sterylizatorów:

1. przegląd sterylizatora CISA - urządzenie sprawne:

* Wymieniono uszczelki drzwi komory po obu stronach;
* Wykonano regulację reduktora sprężarki, usunięto wyciek za reduktorem;
* Zalecana wymiana pompy ze schładzaczem i kółka wózka wsadowego, wyczyszczono przyłącza cewki zaworu, wymieniono siłownik drzwi komory po stronie rozładowczej.

2. sterylizator BELI - MED:

* Wymieniono wyświetlacz,
* Wymieniono zasilacz i drukarkę.

W Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach stacja uzdatniania wody znajduje się w sterylizacji jako integralna część sterylizatora. Szpital nie posiada stacji dializ i innych jednostek organizacyjnych szpitala, gdzie wymaga się stacji do uzdatniania wody.

1. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Sprzątanie pomieszczeń szpitalnych wykonywane jest przez personel szpitala, nie korzysta się z usług firmy zewnętrznej. Do sprzątania używane są wózki gospodarcze wyposażone we wiadra w dwóch kolorach, worki na odpady i brudną bieliznę oraz mopy. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w pomieszczeniach „brudownikach” przeznaczonych do tego celu. Postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu i zalecenia szczegółowe zawarte są w instrukcjach i procedurach obowiązujących w Szpitalu Powiatowym. Szpital ma opracowane i wdrożone procedury: ***KZ/1.3; KZ/1.4 Sprzątanie i dekontaminacja pomieszczeń szpitalnych i sprzętu użytkowego.***

1. Postępowanie z bielizną szpitalną

Postępowanie z bielizną czystą i brudną odbywa się zgodnie z procedurą z 30.06.2019. KZ/1.6 - Postępowanie z bielizną szpitalną.

Szpital korzysta z komory dezynfekcyjnej na zewnątrz. Usługi pralnicze wykonuje Przedsiębiorstwo Produkcyjno – Usługowo – Handlowe „HYGEA” Czesław Golik ul. Szkolna 21, 64 – 720 Lubasz. Transport bielizny brudnej odbywa się specjalistycznym środkiem transportu należącym do PPHU „Hygea” 3 razy w tygodniu. Bielizna brudna do czasu transportu do centralnego magazynu bielizny brudnej przechowywana jest w brudownikach w poszczególnych oddziałach szpitalnych.

Postępowanie z bielizną czystą

Centralny magazyn bielizny czystej zlokalizowany jest w pomieszczeniach piwnicznych. Magazyn wyposażono w metalowe regały z ofoliowanymi blatami z podziałem na oddziały szpitalne (na regałach: poszwy, poszewki, prześcieradła oraz podkłady) oraz ofoliowany stół do rozdziału bielizny.

Ponadto na wyposażeniu magazynu znajdują się w kosze typu hotelowego oraz szafa transportowa ze stali nierdzewnej służąca do przewozu bielizny na oddziały. Magazyn wyposażony jest w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, przy umywalce dostępne są mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe oraz kosz na odpady komunale z niebieskim wkładem. Ściany w magazynie pokryte glazurą do wys. ok.1,5 m. Podłoga w pomieszczeniu została odnowiona poprzez położenie nowej terakoty. Pomieszczenia magazynu bielizny czystej utrzymane są we właściwym stanie porządkowym. W pomieszczeniu zapewniona wentylacja mechaniczna oraz 4 uchylne okna. W trakcie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w 2022 r. stwierdzono jednak ubytki tynku i farby na ścianie w związku z czym wszczęto postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Bielizna czysta na oddziały szpitalne pakowana jest w worki i przewożona przeznaczonym do tego celu wózkiem. W poszczególnych oddziałach zapewniono szafy podręczne/miejsca wyznaczone do przechowywania bielizny czystej (zazwyczaj z rozdziałem na pościel, piżamy damskie i męskie, ręczniki i koce oraz pościel jednorazową).

Odbiór bielizny z magazynu bielizny czystej odbywa się w wyznaczonych dniach i godzinach. Pracownik transportu wewnętrznego przed odbiorem bielizny przeprowadza higieniczne mycie i dezynfekcję rąk oraz przygotowuje szafę do transportu bielizny czystej, przeprowadza mycie i dezynfekcję wnętrza szafy oraz części zewnętrznych. Pracownik przewozi bieliznę w szafie przeznaczonej tylko do transportu bielizny czystej. Transport bielizny czystej odbywa się wewnątrz szpitala w kierunku wind. Po zakończeniu transportu pracownik myje detergentem szafę w środku i na zewnątrz. Bielizna powinna być zapakowana w podwójne worki szczelnie zamknięte.

Postępowanie z bielizną brudną

Personel medyczny (salowe) wyposażony w fartuchy ochronne oraz rękawice przygotowuje wózek ze stelażem na brudną bieliznę. Bieliznę brudną bezpośrednio po ściągnięciu umieszcza się w worku foliowym i po napełnieniu do 2/3 objętości zawiązuje i przekazuje do brudownika. Wózek ze stelażem nie może wjeżdżać na salę chorych. Pracownik unika zbędnych manipulacji bielizną brudną, maksymalnie ogranicza kontakt bielizny brudnej z bielizną personelu. Podczas zmiany bielizny pościelowej w workach nie mogą znaleźć się inne przedmioty (lignina, pampersy, rzeczy osobiste pacjenta). Bielizna powinna być przekazana z brudownika do magazynu bielizny brudnej co najmniej 1x dziennie (rano 630-1000), wydzielonymi wózkami (kontenerami) z zamkniętą przestrzenią. Po wywiezieniu bielizny brudownik poddawany jest myciu i dezynfekcji. Bielizna zanieczyszczona krwią lub skażona powinna być umieszczona w worku foliowym o kolorze czerwonym oznaczona etykietą bielizna skażona, następnie przekazana do magazynu bielizny brudnej na bieżąco.

W 2022 r. skontrolowano centralny magazyn bielizny brudnej, który znajduje się w pomieszczeniach piwnicznych. W magazynie zapewniona jest śluza z pomieszczeniem z natryskiem, pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym z ustępem, pomieszczeniem z umywalką z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, szafą, stołem i szafkami podręcznymi. Ściany w magazynie pokryte są glazurą, a podłogi terakotą. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy pomieszczeń dobry. W pomieszczeniu z częścią brudną powierzchnie ścian i podłogi są gładkie i łatwo zmywalne. Połączenie podłogi i ścian jest bezszczelinowe. Pomieszczenie wyposażone jest wentylację grawitacyjną. Dodatkowo zainstalowany jest wentylator mechaniczny oraz zapewnione są 4 okna uchylne. W pomieszczeniu znajduje się umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, wyposażona w mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk, ręcznik papierowy oraz zamykany pojemnik na odpady komunalne wyłożony workiem foliowym. Urządzenie sanitarne jest czyste i sprawne. Przy umywalce zlokalizowano również

pojemnik na odpady medyczne koloru czerwonego oznakowany kodem odpadów 180103\*, wykorzystywany w razie potrzeby przy sortowaniu bielizny brudnej. Bielizna brudna składowana jest w workach foliowych na 4 podestach. Na wyposażeniu są również 4 wózki metalowe typu hotelowego do wywozu brudnej bielizny – wózki w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Powierzchnie mebli stanowiących wyposażenie magazynu są gładkie, łatwo zmywalne utrzymane w bieżącej czystości.

1. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Na terenie szpitala zapewniono miejsce do przechowywania zwłok, brak jest prosektorium. Pomieszczenia z chłodnią do przechowywania zwłok dzierżawione są dla Usługowego Zakładu Pogrzebowego F. Dudziak. ul. Cmentarna 1, 74-200 Pyrzyce. Przedmiotem umowy jest dozór i utrzymanie we właściwym stanie pomieszczeń chłodni do przechowywania zwłok, wraz z najmem ww. pomieszczeń i znajdującego się w nim sprzętu oraz usługa przejęcia zwłok pacjenta od pielęgniarki do pomieszczeń chłodni szpitalnej i wydawania zwłok osobom uprawnionym. Kontrola pomieszczeń przeprowadzona została w 2022 r. Stan sanitarno-techniczny oraz porządkowy pomieszczeń chłodni oceniono jako dobry.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Szpital | Lokalizacja obiektu szpitalnego | Prosektorium | Miejsce przechowywania zwłok | |
| Pro-morte (ilość miejsc) | Chłodnia (ilość miejsc) |
| Szpital Powiatowy w Pyrzycach | ul. Jana Pawła II nr 2, 74-200 Pyrzyce | Brak | 3 | 6 |

Zwłoki osoby zmarłej przewożone są z pomieszczeń Post-Mordem z poszczególnych oddziałów szpitala do chłodni nie wcześniej niż po upływie 2 godzin od czasu zgonu. Transport zwłok odbywa się przystosowanymi do tego środkami transportu w zamykanych kapsułach, które znajdują się na wyposażeniu oddziałów.

W 2022 r. skontrolowano pomieszczenie Post-Mortem w Oddziale Chorób Wewnętrznych, obecnie trwa postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości dotyczących stanu technicznego pomieszczenia. W pomieszczeniu zapewniona jest wentylacja grawitacyjna, umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz środki higieny osobistej (mydło w płynie, ręczniki papierowe, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym), kosz na odpady medyczne, kosz na odpady komunalne. Ponadto w pomieszczeniu znajduje się lampa bakteriobójcza przepływowa, która włączana jest po wywiezieniu zmarłego na 2 godziny.

1. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Obiekty prowadzące działalność leczniczą na terenie powiatu pyrzyckiego w 2022 r.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rodzaj placówki** | **Liczba obiektów wg ewidencji na 31.12.2022 r.** | **Liczba skontrolowanych obiektów** |
| Zakłady opieki zdrowotnej ogółem | **25** | **21** |
| Praktyki lekarskie, pielęgniarskie ogółem oraz inne podmioty prowadzące działalność leczniczą | **28** | **16** |

W ramach nadzoru nad podmiotami działalności leczniczej w 2022 r. skontrolowano 21 zakładów opieki zdrowotnej oraz 16 obiektów prowadzących działalność leczniczą w ramach indywidualnych/indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich lub innych podmiotów wykonujących działalność leczniczą.

W ciągu 2022 r. w 6 obiektach (2 przychodniach, stacji pogotowia ratunkowego, 2 poradniach specjalistycznych oraz w szpitalu) stwierdzono nieprawidłowości dotyczące zarówno stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń oraz prowadzonej dokumentacji dot. kontrolowanych działów. Z uwagi na nieprawidłowości dot. stanu technicznego pomieszczeń wydano 2 decyzje administracyjne z terminami usunięcia nieprawidłowości zgodnymi z deklarowanymi przez strony postępowania. W 4 innych przypadkach z uwagi na usunięcie nieprawidłowości w krótkim czasie i przeprowadzone kontrole sprawdzające wydano 2 decyzje umarzające wszczęte już postępowanie administracyjne. W żadnym z obiektów nie nałożono mandatów karnych.

Ponadto w ciągu roku w jednej z przychodni przeprowadzono kontrolę interwencyjną, jednak związana ona była ze zgłoszeniem niepożądanego odczynu poszczepiennego po szczepieniu p/COVID-19.

W skontrolowanych placówkach utrzymaniem czystości i porządku zajmuje się personel- żadna z przychodni nie korzysta z usług firm sprzątających. Sprzęt porządkowy (wiadra, mopy) oznakowany, wydzielony osobno do sprzątania gabinetów oraz do pozostałych pomieszczeń. W większości obiektów wydzielono pomieszczenia porządkowe przeznaczone do przechowywania w/w sprzętu oraz środków czystości. W części obiektów, w których brak jest technicznych możliwości wydzielenia osobnego pomieszczenia, przeznaczono do tego celu oddzielne szafy lub wydzielono miejsca na sprzęt porządkowy. Kierownicy ośrodków zapewniają na bieżąco zapas środków do mycia i dezynfekcji: rąk, skóry, powierzchni oraz narzędzi i sprzętu medycznego. Opracowane są również procedury w zakresie sprzątania i dezynfekcji, które są aktualizowane m.in. po zmianie środków dezynfekcyjnych.

Punkty wodne w skontrolowanych zakładach prowadzących działalność leczniczą w większości są odpowiednio wyposażone w: umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem płynnym oraz środkiem antyseptycznym do rąk, ręczniki papierowe jednorazowego użycia oraz pojemniki na zużyte ręczniki. W większości przychodni zapewniono odpowiednie dozowniki preparatów dezynfekcyjnych w gabinetach zabiegowych, tak aby odmierzana była dostateczna ilość środka dezynfekcyjnego. W trakcie kontroli w 1 z przychodni stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody przy punktach wodnych w 2 gabinetach lekarskich, nieprawidłowość została usunięta w krótkim czasie.

W skontrolowanych podmiotach (przychodniach) wykorzystuje się głównie sprzęt medyczny jednorazowy nie wymagający sterylizacji. W przypadku wykorzystywania narzędzi wielokrotnego użycia są one przekazywane do sterylizacji (zazwyczaj do centralnej sterylizatorni w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach).

W trakcie kontroli sprawdzano również sposób postępowania z odpadami medycznymi. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono posiadanie stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów zakaźnych. Odpady gromadzone są w przeznaczonych do tego celu pojemnikach lub workach i do czasu odbioru przez firmę utylizującą przechowywane są w warunkach chłodniczych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

1. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

W 2022 r. skontrolowano 16 gabinetów świadczących usługi w ramach indywidualnych/indywidualnych specjalistycznych praktyk zawodowych. W 1 z nich stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego (ścian, podłogi, sufitu, mebli znajdujących się na wyposażeniu), w związku z czym wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

Personel w większości obiektów stara się utrzymywać bieżącą czystość i porządek. Sprzęt porządkowy wydzielony do sprzątania gabinetów i odpowiednio opisany, przechowywany jest w przeznaczonych do tego celu miejscach (najczęściej w wydzielonych szafach w gabinetach lub w pomieszczeniach porządkowych). Sprzątaniem zajmuje się zazwyczaj wyznaczona osoba. W przypadku gabinetów stomatologicznych zlokalizowanych w przychodniach za sprzątanie odpowiada często personel ośrodków - w ramach umowy najmu.

Dezynfekcja powierzchni, sprzętów i narzędzi prowadzona jest przy użyciu specjalistycznych środków dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania. Stanowiska mycia rąk zaopatrzone są w bieżąca ciepłą i zimną wodę, mydło w płynie, ręczniki papierowe, preparaty do dezynfekcji rąk.

Narzędzia wielokrotnego użycia wykorzystywane są głównie w gabinetach stomatologicznych. Wszystkie gabinety zaopatrzone są we własne sterylizatory. Narzędzia po sterylizacji przechowuje się zazwyczaj w wydzielonych szafkach lub szufladach, zabezpieczone przed ewentualnym zanieczyszczeniem. Wanny dezynfekcyjne oznakowywane są etykietą zawierającą nazwę środka dezynfekcyjnego, stężenie oraz datę przygotowania roztworu. W 2022 r. w żadnym z nadzorowanych obiektów posiadających sterylizator, które wykonały badania testem biologicznym nie zakwestionowano badań skuteczności sterylizacji.

Odpady medyczne wytwarzane w ramach świadczonych usług są segregowane na zakaźne, specjalne i pozostałe. Stosuje się odpowiednią kolorystykę worków na odpady. Odpady zakaźne o ostrych końcach gromadzone są w pojemnikach odpornych na przekłucie. Pojemniki oraz worki są w większości oznakowywane odpowiednią etykietą. W żadnym z gabinetów nie stwierdzono nieprawidłowości dot. gospodarki odpadami medycznymi.

W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych w większości palcówek wykonujących działalność leczniczą stwierdzono poprawę warunków technicznych. Kierownicy zakładów starają się utrzymywać je w jak najlepszym stanie sanitarno-technicznym i na bieżąco usuwać ewentualne nieprawidłowości. W trakcie kontroli zwraca się szczególną uwagę na sposób prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji oraz na postępowanie z odpadami medycznymi zakaźnymi, co ma istotne znaczenie w zapobieganiu rozprzestrzeniania się drobnoustrojów chorobotwórczych.

Wprowadzenie odpowiednich procedur dotyczących sprzątania, mycia, dezynfekcji i sterylizacji umożliwia ograniczenie rozprzestrzeniania się czynników chorobotwórczych, a stosowanie środków ochrony indywidualnej (zarówno przez personel, jak i pacjentów) narażenie na te czynniki. W związku z epidemią zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 większość podmiotów, mimo zniesienia stanu epidemii, pozostała przy procedurach mających na celu ograniczenie zakażeń. Nadal dostępne są preparaty do dezynfekcji rąk dla pacjentów, przestrzegany jest obowiązek zasłaniania nosa i ust.

W skontrolowanych w 2022 r. obiektach poza nieprawidłowościami dot. stanu technicznego nie stwierdzono innych nieprawidłowości, w związku z czym nie wystawiono mandatów karnych.

W ramach nadzoru nad placówkami wykonującymi działalność leczniczą poza sprawdzaniem warunków sanitarno-technicznych zwracano również uwagę na przestrzeganie zakazu palenia tytoniu na terenie obiektów. Zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. *o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych* w obiektach stosuje się oznakowania słowno-graficzne o zakazie palenia (w tym papierosów elektronicznych), nie wystawiono mandatów karnych za nieprzestrzeganie w/w zakazu.

1. Postępowanie z odpadami medycznymi

W trakcie przeprowadzanych w 2022 r. kontroli sanitarnych sprawdzano sposób postępowania z odpadami medycznymi. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono posiadanie stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów zakaźnych. W związku z uruchomieniem systemu Bazy danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami (BDO) podmioty lecznicze prowadzą dokumentację w zakresie gospodarki odpadami medycznymi (zgłaszania i przekazywania do odbioru i utylizacji) w formie elektronicznej.

Odpady medyczne wytwarzane w ramach świadczonych usług są segregowane na zakaźne, specjalne i pozostałe. Stosuje się odpowiednią kolorystykę worków na odpady. Odpady zakaźne o ostrych końcach gromadzone są w pojemnikach czerwonych odpornych na przekłucie. Odpady zakaźne miękkie gromadzi się w workach koloru czerwonego. Pojemniki oraz worki są oznakowywane odpowiednimi etykietami. Pojemniki i worki z odpadami oznakowane są etykietą zawierająca dane wytwórcy odpadów, datę i godzinę rozpoczęcia i zakończenia gromadzenia odpadów. Przechowywanie odpadów do czasu ich odbioru przez firmy zewnętrzne odbywa się w warunkach chłodniczych. W 2022 r. w porównaniu do 2021 r. w żadnym z podmiotów nie stwierdzono nieprawidłowości dot. gospodarki odpadami medycznymi, wydano natomiast zalecenia dot. uzupełnienia procedur postępowania z odpadami.

Szpital Powiatowy w Pyrzycach nie posiada instalacji służącej do utylizacji odpadów medycznych oraz nie prowadzi inwestycji w tym zakresie. Podmiot wytwarza odpady medyczne, a następnie magazynuje je przed przekazaniem do unieszkodliwienia. Szpital posiada zawartą umowę na utylizację odpadów z Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej w Gryficach. Odpady medyczne odbierane są przez firmę transportującą 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy, piątki). Odpady medyczne w oddziałach gromadzone są w wydzielonych i odpowiednio oznakowanych pojemnikach. Czas przechowywania w miejscu powstawania nie jest dłuższy niż 24 godziny. Transport wewnętrzy odpadów medycznych z miejsca ich powstawania do miejsca magazynowania odbywa się zamykanymi i oznakowanymi kodem odpadów 180102\* lub 180103\* wózkami o pojemności 120 l przeznaczonymi wyłącznie do tego celu. Odbiór odpadów z oddziałów szpitalnych odbywa się w wyznaczonych porach dnia oraz wg potrzeb. Odpady medyczne do czasu odbioru przez firmę transportującą magazynowane są w osobnym budynku przeznaczonym wyłącznie do magazynowania odpadów medycznych z niezależnym wejściem. Budynek zabezpieczony jest przed dostępem osób postronnych, owadów gryzoni i innych zwierząt oraz promieniowaniem słonecznym (budynek nie posiada okien). Drzwi wejściowe nie posiadają progu, co umożliwia swobodny transport pojemników z odpadami. Przed pomieszczeniem służącym do gromadzenia odpadów zlokalizowany jest przedsionek wyposażony w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Na wyposażeniu jest również metalowa szafa na materiały i odzież ochronną. Powierzchnie ścienne i podłogowe w budynku są wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję, sufit wyłożony jest blachą. Połączenie ścian i podłogi wykonane jest bezszczelinowo. W pomieszczeniu zainstalowana jest w podłodze kratka ściekowa. Pomieszczenie wyposażone jest w agregat chłodniczy. Odpady o kodzie 180102\* składowane są w 1 zamykanym kontenerze o poj. 240 l, odpady o kodzie 180103\* składowane są w 8 zamykanych pojemnikach o pojemności 700 l każdy, natomiast odpady o kodzie 180104\* składowane są w 1 zamykanym kontenerze o poj. 240 l. Zapewniono zabezpieczenie techniczne przed rozprzestrzenianiem się magazynowanych odpadów medycznych, obejmujące również gromadzenie ewentualnych odcieków z tych odpadów poprzez zamontowanie odstojnika o pojemności 200 litrów znajdującego się poza pomieszczeniem magazynowania odpadów, wbudowanego w ziemi, szczelnie zamkniętego, połączonego z odpływem kratki ściekowej znajdującej się wewnątrz budynku.

W trakcie kontroli szpitala okazano do wglądu procedurę segregacji odpadów medycznych niebezpiecznych i komunalnych. Zalecono uzupełnić procedurę segregacji odpadów medycznych niebezpiecznych i komunalnych o opis pomieszczenia wstępnego magazynowania odpadów medycznych, częstotliwość wywozu odpadów medycznych oraz nazwę firmy specjalistycznej odbierającej odpady medyczne. Dodatkowo zalecono zmienić w procedurze czas przechowywania odpadów medycznych w miejscu ich wytwarzania zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 05.10.2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi- zalecenie zostało wykonane.

# Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach w 2022 r. objęto nadzorem sanitarnym **1 498** zakładów:

1. produkcji żywności – 1116 obiektów, w tym:

* produkcji pierwotnej – 1078, co stanowi 96,59 % wszystkich zakładów produkcji,

1. obrotu żywnością – 275 obiektów, w tym 79 środków transportu,
2. żywienia zbiorowego – 92 obiekty, tj:

* zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 31
* zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – 61

1. wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 1,
2. obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 10,
3. obrotu kosmetykami – 4 obiekty.

W 2022 r. skontrolowano 212 obiektów, w tym:

1. przeprowadzono 395 kontroli sanitarnych w zakładach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach,
2. oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – 147 zakładów,
3. łącznie wydano 108 decyzji, w tym:

* zatwierdzających zakład w ciągu roku – 15,
* zakazujących wprowadzania produktu do obrotu - 1,
* umarzających – 19,
* nakazujących poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu – 22,
* zatwierdzających warunkowo – 1,
* odmawiających zmiany decyzji – 1,
* wykreślające zakład z rejestru zakładów podlegających organom urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej – 37,
* prolongujące termin wykonania obowiązków – 2,
* zmieniające zakres prowadzonej działalności (rozszerzające) - 9
* wygaszającą – 1,

1. w 19 przypadkach ukarano osoby winne zaniedbań w zakresie braku przestrzegania podstawowych wymagań sanitarnych mandatami karnymi na sumę 3350 zł,
2. wystosowano 75 decyzji płatniczych na kwotę 3737,50 zł,
3. w ramach nadzoru nad jakością zdrowotną produktów pobrano 135 próbki w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, w tym 1 kosmetyku,
4. Liczba interwencji – 22, w tym 6 zasadnych i 16 niezasadnych.
5. Zakłady produkcji żywności
   * 1. **Wytwórnie lodów**

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest wytwórni lodów.

**1.1.2. Automaty do lodów**

Dane statystyczne dotyczące automatów do lodów:

Tabela nr 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Automaty do lodów | 2021 | 4 | 4 t.j. 100% | 0 |
| 2022 | 5 | 5 t.j. 100% | 0 |

Wg rejestru zakładów w ciągu roku – 5 obiektów

Skontrolowano – 5

Liczba kontroli i rekontroli – 11, w tym 1 interwencyjna

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 5

Liczba pobranych próbek – 10

Liczba decyzji – 3, w tym 2 - zmieniające zakres prowadzonej działalności (rozszerzające) oraz 1 wykreślająca.

Warunki techniczne pomieszczeń nie budzą zastrzeżeń. Zakłady posiadają dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP w wymaganym zakresie. W zakładach produkcja lodów odbywa się głównie na bazie koncentratu lodów w proszku oraz wody zakupywanej w oryginalnych opakowaniach jednostkowych lub wody wodociągowej. Tylko w jednym zakładzie lody produkowane są na bazie koncentratu lodów w proszku i śmietanki. Zakłady działają w sezonie letnim.

W roku 2022 r. w dwóch zakładach pobrano do badań mikrobiologicznych w ramach urzędowej kontroli (próbki rezerwowe) lody z automatu. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych nie stwierdzono naruszeń wymagań mikrobiologicznych zawartych w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L z dnia 22 grudnia 2005 r.).

Kontrolę interwencyjną przeprowadzono w związku z otrzymaną informacją, dotyczącą braku w wykazie składnika alergennego, stwierdzoną w wyniku kontroli w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych przez Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora JHARS w Szczecinie w dniach 9-15 czerwca 2022 roku.

W wyniku podjętych działań kontrolnych w dniu 30.06.2022r. stwierdzono w widocznym miejscu wykaz alergenów, które mogą pojawić się w danym produkcie, co jest zgodne z *rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby konsument miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową*. Wykaz alergenów umieszczono bezpośrednio przy dodatkach do lodów, na sali konsumpcyjnej przy ladzie. Ponadto w dniu kontroli zgodnie z *§ 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.)* w obiekcie znajdowały się informacje dla konsumenta finalnego o pełnym wykazie składników poszczególnych potraw. Sposób przekazywania informacji prawidłowy - wykaz poszczególnych potraw znajdował się na sali konsumpcyjnej przy ladzie. Podczas kontroli udzielono instruktażu dotyczącego przestrzegania przepisu zawartego w *§ 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych Dz. U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm. w związku z art. 18 i art. 21 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90//496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE.* Jednocześnie zobowiązano stronę do przeprowadzenia przypominającego szkolenia wewnętrznego dla personelu, w tym osób nowo zatrudnionych w odniesieniu do danej żywności i występujących kwestii związanych z alergiami i nietolerancją pokarmową oraz przekazywaniem informacji konsumentom o pełnym wykazie składników poszczególnych artykułów zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

**1.1.3. Wytwórnie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi**

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest wytwórni tłuszczów roślinnych   
i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi.

**1.1.4. Piekarnie**

Dane statystyczne dotyczące piekarni:

**Tabela nr 2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Piekarnie | 2021 | 3 | 3 tj. 100% | 0 |
| 2022 | 3 | 3 tj. 100% | 0 |

W ewidencji – 3 obiekty

Skontrolowano - 3 obiekty

Ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu – 3, w tym zaliczonych do kategorii wysokiego ryzyka - 2

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 3

Liczba kontroli i rekontroli – 6

Liczba pobranych próbek – 7

Liczba decyzji – 3 (1 dotycząca poprawy stanu sanitarno – technicznego, 1 wykreślająca zakład – rozszerzenie działalności, 1 zmieniająca termin usunięcia nieprawidłowości).

Na terenie powiatu pyrzyckiego nadzorowane piekarnie prowadzą działalność produkcyjną w zakresie wypieku pieczywa - chleba, bułek oraz niewielkiej ilości wyrobów cukierniczych m.in. drożdżówek, chałek, pączków oraz ciast. Dystrybucja pieczywa odbywa się w większości na rynku lokalnym powiatu. Piekarnie są obiektami niewielkimi. Właściciele sukcesywnie przeprowadzają remonty pomieszczeń, wymiany lub naprawy uszkodzonych maszyn i sprzętu produkcyjnego pozwalającego na prawidłowe funkcjonowanie GHP oraz GMP.

W roku 2022 r. w zakładach piekarniczych zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w ramach próbek rezerwowych pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki sanitarne (zmiotki) w celu określenia szkodników i ich pozostałości – zmiotki nie zostały zakwestionowane. Ponadto do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano próbki żywności Ekler /karpatka Drobne wyroby piekarnicze -Wyroby ciastkarskie z kremem niepoddany obróbce cieplnej Ekler [A009T] w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej (oznaczania liczby Listeria monocytogenes w 1 g, wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25 g - oznaczanie liczby przypuszczalnych Bacillus cereus w 1 g) ocena organoleptyczna – wyniki prawidłowe.

W jednym zakładzie wydano decyzję administracyjną nakazujących poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu z uwagi na nieprawidłowy stan ścian i sufitów.

Oceniono w jednym zakładzie jakość tłuszczu za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270”, w którym prowadzone są procesy smażenia, w zakresie badania tłuszczów przeznaczonych do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą się znajdować w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania (Dz. U. z 2012r., poz. 1096). Stwierdzono w trakcie kontroli: tłuszcz świeży, barwa prawidłowa. W zakładach prowadzone są zapisy dotyczące częstotliwości wymiany tłuszczu smażalniczego. Wszystkie zakłady posiadają stosowne umowy na odbiór przepracowanych tłuszczy ze specjalistycznymi firmami.

Podczas bieżących kontroli przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności prowadzony jest nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności. Nadzorowane piekarnie stosują w niewielkich ilościach polepszacze do pieczywa. W dokumentacji zakładów stosujących polepszacze znajdują się informacje zawierające m.in. stosowanie w procesie technologicznym, jaką pełnią funkcję, od jakiego dostawcy są kupowane, ponadto sprawdzane są warunki przechowywania, dozowanie i oznakowanie. Środki te są prawidłowo oznakowane, terminy przydatności do spożycia aktualne.

Zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1 Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm.) zakłady posiadają harmonogram badań właścicielskich.

Znakowanie produktów zgodne z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

**1.1.5. Ciastkarnie**

Dane statystyczne dotyczące ciastkarni:

Tabela nr 6

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Ciastkarnie | 2021 | 4 | 4 t.j 100% | - |
| 2022 | 4 | 4 t.j 100% | - |

W ewidencji - 4

Skontrolowanych – 4

Oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – 4, w tym 3 zaliczonych do kategorii wysokiego ryzyka

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 4

Liczba kontroli – 6

Liczba próbek - 0

Liczba decyzji – 2 (dotycząca poprawy stanu sanitarno – technicznego oraz 1 zmieniająca termin usunięcia nieprawidłowości).

Ciastkarnie prowadzą działalność w zakresie produkcji ciasta drożdżowego, w tym pączków i drożdżówek, ciast z kremami, tortów, ciastek z nadzieniem, ciastek kruchych. Dystrybucja własnych wyrobów na terenie powiatu pyrzyckiego.

Produkcja odbywa się częściowo w sposób zmechanizowany, z dużym udziałem pracy ręcznej, przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.

Podczas bieżących kontroli przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności prowadzony był nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności. W ciastkarniach stosowane są gotowe mieszanki środków spożywczych o szerokim zastosowaniu, zawierające substancje dodatkowe m.in. masa na ciasto jogurtowe. Ustalono, że stosowanie substancji dodatkowych jest zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności. Sprawdzono warunki przechowywania, dozowanie i oznakowanie. Środki te posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia.

Dokonano oceny znakowania produktów zgodnie z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, etykiety ocenianych produktów zawierały informacje zgodnie z w/w rozporządzeniem.

Zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1 Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm.) zakłady posiadają harmonogram badań właścicielskich. W roku 2022 r. w zakładach ciastkarskich nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych. Przeprowadzono 4 badania tłuszczów przeznaczonych do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270”. Sprawdzane były także bieżące zapisy wymiany tłuszczu oraz sposób gospodarowania przepracowanym tłuszczem. Zakłady posiadają stosowne umowy na odbiór przepracowanych tłuszczy ze specjalistycznymi firmami.

**1.1.6. Przetwórnie owocowo - warzywne i grzybowe**

Dane statystyczne dotycząceprzetwórni owocowo-warzywnych i grzybowych.

Tabela nr 7

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe | 2021 | 4 | 2 tj. 50% | 0 |
| 2022 | 3 | 3 tj. 100% | 0 |

Według ewidencji – 3

Skontrolowanych – 3

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 4

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 3

Liczba kontroli – 5

Liczba próbek - 0

Liczba decyzji – 2 (1 zmieniająca zakres prowadzonej działalności – rozszerzająca oraz 1 nakazująca poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu)

Jeden z zakładów prowadzi przetwórstwo warzyw – kapustę kiszoną oraz ogórki kiszone. Jest firmą rodzinną z kilkunastoletnim doświadczeniem. Produkty oferowane przez zakład wytwarzane są w oparciu o surowiec własny bądź pozyskiwany od producentów rolnych wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Pozostałe produkty niezbędne do produkcji zakupywane są w hurtowni ROLHURT Przecław. Cały proces technologiczny podlega ścisłej kontroli. Stosowany jest system wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności oraz zasady systemu HACCP, a także zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Charakter produkcji częściowo zmechanizowany z dużym udziałem pracy ręcznej. W zakładzie prowadzone są systematyczne badania produktów finalnych. Do produkcji kapusty kiszonej oraz ogórków kiszonych nie stosuje się substancji dodatkowych. Wobec zakładu wszczęto postępowanie administracyjne. Zobowiązano decyzją stronę do doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w pomieszczeniu hali produkcyjnej, pomieszczeniu kwaszenia wstępnego oraz ścian w pomieszczeniu chłodni. Kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie nieprawidłowości.

Ponadto na terenie powiatu pyrzyckiego znajdują się 2 zakłady produkcji win gronowych. W 2022 roku przeprowadzono 3 kontrole w 2 zakładach produkcji win gronowych, w którym prowadzona jest produkcja wina białego. Sprzedaż odbywa się pod zamówienia indywidualnych klientów. Produkcja win prowadzona jest z własnych upraw. Zakład jest w posiadaniu dokumentacji produkcyjnej i magazynowej. Kontrolowana jest jakości produkowanego wina na poszczególnych etapach produkcji poprzez badania laboratoryjne w kierunku zawartości alkoholu, kwasowości lotnej ogólnej, pH, zawartości dwutlenku siarki wolnego i całkowitego.

W tej grupie zakładów nie wszczynano postępowania administracyjnego. Natomiast właściciele w 2022 roku zmienili zakres prowadzonych działalności – rozszerzyli o sprzedaż z degustacją win w naczyniach jednokrotnego użytku, poza miejscem produkcji, tj. targach, wystawach, festiwalach - miejscach, w których organizator zapewnia dostęp do węzła sanitarnego.

**1.1.7 Browary i słodownie**

Na podległym terenie nie stwierdzono prowadzenia działalności browarów bądź słodowni.

**1.1.8 Wytwórnie napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa**

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest wytwórni napojów bezalkoholowych   
i rozlewni piwa.

* + 1. **Wytwórnie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych**
    2. Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest wytwórni naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych.

**1.1.10. Zakłady garmażeryjne**

Dane statystyczne dotyczące zakładów garmażeryjnych

Tabela nr 8

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Zakłady garmażeryjne | 2021 | 3 | 3 tj. 100% | 0 |
| 2022 | 2 | 2 tj. 100% | 0 |

W ewidencji - 2

Skontrolowano – 2

Liczba kontroli i rekontroli - 3

Liczba pobranych próbek – 5

Liczba decyzji – 0

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2022 r. zewidencjonowano dwa zakłady garmażeryjne prowadzący działalność w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych. Zakłady należą do małych przedsiębiorstw. Produkcja mało zmechanizowana z dużym udziałem pracy ręcznej. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 852/2004 Parlament Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych niezbędne do prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych. Produkcja odbywa się w godzinach porannych w niewielkich ilościach (do 30 kg wyrobu gotowego). Surowce zakupywane są w ilościach potrzebnych na dany dzień produkcji. Brak przechowywania i magazynowania surowców. Zakłady posiadają wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP oraz procedury zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami. Zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1 Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm.) zakłady posiadają harmonogramy badań właścicielskich.

W jednym z zakładów w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 1x5 próbki produktu pn. Pierogi z mięsem Dania na bazie makaronu (gotowane), pierogi [A040N] kierunek - Mikrobiologia (Listeria monocytogenes – liczba w 1 g, Salmonella spp. - obecność w 25 g) oraz oceny organoleptycznej – próbek nie kwestionowano.

**1.1.11. Zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego.

**1.1.12. Wytwórnie makaronów**

Na podległym terenie nie znajdują się wytwórnie makaronów.

**1.1.13. Wytwórnie wyrobów cukierniczych**

Brak na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym wytwórni cukierniczych.

**1.1.14. Wytwórnie koncentratów spożywczych**

Dane statystyczne dotyczące wytwórni koncentratów spożywczych:

Tabela nr 9

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Wytwórnia koncentratów spożywczych | 2021 | 1 | 1 tj. 100 % | 0 |
| 2022 | 1 | 1 tj. 100 % | 0 |

W ewidencji - 1

Skontrolowany – 1

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - 1

Liczba kontroli i rekontroli – 5

Liczba pobranych próbek – 10 (próbki niekwestionowane)

Pod nadzorem sanitarnym na podległym terenie znajdują się 1 zakład wytwórni koncentratów spożywczych. Zakład produkuje mieszanki przyprawowe i dodatki funkcjonalne dla przemysłu spożywczego (kompozycje przyprawowe mieszanki funkcjonalne z wykorzystaniem substancji dodatkowych dozwolonych i składników naturalnych). Zakład całkowicie zmechanizowany. Posiada opracowany i wdrożony system HACCP, prowadzi wewnętrzną kontrolę swoich produktów we własnym zakresie przeprowadzając badania oceny organoleptycznej, badań fizyko-chemicznych oraz prób przechowalniczych, natomiast badania jakości mikrobiologicznej wykonywane są w laboratorium zewnętrznym akredytowanym. Surowce badane są tylko w uzasadnionych przypadkach. Prowadzone są regularne szkolenia wewnętrzne i zewnętrzne dla personelu z zakresu przestrzegania zasad higieny.

W dokumentacji zakładu znajdują się informacje zawierające m.in. jakie dozwolone substancje dodatkowe stosowane są w procesie technologicznym, jaką pełnią funkcję, od jakiego dostawcy są kupowane, ponadto sprawdzane są warunki przechowywania, dozowanie i oznakowanie. Stosowane dawki i funkcje technologiczne są zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku 2022 ogółem pobrano 10 próbek żywności, w tym:

- 1x5 - Zioła, przyprawy i podobne produkty RTE A0EZM Kompozycja przyprawowa pn. Szynkowa Parzona Mikrobiologia (zakres badań: - wykrywanie obecności Salmonella spp. W 25g - oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w 1 g), ocena organoleptyczna, znakowanie;

- 1x5 - Zioła, przyprawy i podobne produkty RTE A0EZM Kompozycja przyprawowa pn. Frankfurterki wędzone NG III Mikrobiologia (zakres badań: - wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25g - oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w 1 g) ocena organoleptyczna, znakowanie.

Próbki zgodne, nie kwestionowano.

**1.1.15. Wytwórnie octu, majonezu i musztardy**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się zakłady wytwórni octu, majonezu i musztardy.

**1.1.16. Wytwórnie chrupek, chipsów i prażynek**

Pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się zakłady wytwórni chrupek, chipsów i prażynek.

**1.1.17. Wytwórnie suplementów diety**

Na podległym terenie nie znajdują się zakłady wytwórni suplementów diety.

**1.1.18. Wytwórnie żywności dla określonych grup**

Brak pod nadzorem sanitarnym zakładów wytwórni żywności dla określonych grup.

**1.1.19. Wytwórnie substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się zakłady wytwórni substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych

**1.1.20 Wytwórnie aromatów**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się zakłady wytwórni aromatów.

**1.1.21. Cukrownie**

Brak cukrowni będących pod nadzorem sanitarnym.

**1.1.22. Producenci kiełków**

Brak pod nadzorem przedsiębiorstw produkujących nasiona do kiełkowania, producentów kiełków oraz importerów nasion przeznaczonych do kiełkowania.

**1.1.23. Inne wytwórnie żywności**

Tabela nr 10

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Inne wytwórnie żywności | 2021 | 1 | 1 tj. 100% | 0 |
| 2022 | 2 | 2 tj. 100% | 0 |

W ewidencji - 2 obiekty,

Skontrolowano – 2,

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 1,

Liczba kontroli i rekontroli – 7

Liczba próbek – 5 (niekwestionowane).

Dwa zakłady konfekcjonowania. Produkty wprowadzane są do obrotu handlowego poprzez sprzedaż wysyłkową (internetową) oraz ze sklepów własnych. Dla zakładów prowadzona jest dokumentacja umożliwiająca zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy wraz ze stosowną dokumentacją potwierdzającą zgodność surowca. Zakłady posiadają opracowany i wdrożony system HACCP, prowadzony jest monitoring pomiaru temperatur i wilgotności w pomieszczeniach przechowywania surowców oraz wyrobu gotowego.

W roku 2022 pobrano 5 próbek żywności, w tym 1 próbkę zakwestionowano:

- 1 próbka Kasza bulgur [A004G] Kasza Bulgur w kierunku pozostałości pestycydów, znakowania oraz oceny organoleptycznej,

- 1 próbka Kasza Jaglana Naturalna Kasza jaglana [A002V] w kierunku pozostałości pestycydów, znakowania oraz oceny organoleptycznej,

- 1 próbka Daktyle suszone bezpestkowe suszone daktyle [A01MG] Mikotoksyny - OTA, Aflatoksyny B1, B2, G1, G2, suma Aflatoksyn B1, B2, G1, G2,

- 1 próbka Popcorn ziarno kukurydzy do prażenia [A000V] Mikotoksyny – OTA przekazana została do laboratorium WSSE Opole oraz w kierunku Aflatoksyny B1, B2, G1, G2 i Σ Aflatoksyny B1, B2, G1, G2, DON, Fumonizyny

Powyższe próbki zgodne, nie kwestionowano;

- 1 próbka Rodzynki ciemne suszone owoce winorośli rodzynki [A01ME] w kierunku Mikotoksyny - OTA, Aflatoksyny B1, B2, G1, G2, suma Aflatoksyn B1, B2, G1, G2 - zakwestionowano z uwagi na stwierdzone przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu Ochratoksyny A: 111,1 ± 20,6 µg/kg - badanie przeprowadzone przez laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Opolu. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach dokonał zgłoszenia alarmowego w ramach systemu RASFF.

1. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

**1.2.1 Producenci pierwotni**

Dane statystyczne dotyczące producentów pierwotnych:

Tabela nr 11

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Producenci pierwotni | 2021 | 1066 | 11 tj. 1,03 % | 0 |
| 2022 | 1078 | 11 tj. 1,02% | 0 |

W ewidencji - 1078 obiektów produkcji pierwotnej,

Skontrolowano – 11,

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 1048, do kategorii wysokiego ryzyka - 30,

Liczba kontroli i rekontroli – 12, w tym 1 interwencyjna dot. powiadomienia w ramach systemu RASFF

Liczba próbek – 7 (wyniki prawidłowe).

W zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego zarejestrowanych jest 1078 podmiotów. Są to przede wszystkim producenci zbóż. Część producentów prowadzi uprawę niewielkich plantacji warzyw lub owoców. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych.

W grupie zakładów produkcji pierwotnej do badań laboratoryjnych pobrano od producentów rolnych do badań laboratoryjnych 7 próbek:

- Kapusta głowiasta odmiana Grepala - kapusta głowiasta i podobne [A00FY], kierunek Skażenia promieniotwórcze – Cez 137;

- Cebula - cebula [A00HC], kierunek pozostałości pestycydów oraz ocena organoleptyczna;

- Pomidory - pomidory [A0DMX], Skażenia promieniotwórcze – Cez 137;

- Jabłka Polskie odmiana Ligol, kierunek - określenie metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm) oraz ocena organoleptyczna;

- Rzepak - nasiona rzepaku [A015M], kierunek - organizmy zmodyfikowane genetycznie;

- Marchew odmiana Bangor - marchew [A00QH], badanie w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocena organoleptyczna;

- Seler korzeniowy świeży gruntowy odmiana Brilant Selery [A00QJ] - pozostałości pestycydów oraz ocena organoleptyczna.

Wyniki badań nie wskazały nieprawidłowości.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach w dniu 05.08.2022 r. przeprowadzili kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z powiadomieniem informacyjnym z dnia 04.08.2022 r. dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydów w fasolce szparagowej pobranej w gospodarstwie rolnym zlokalizowanym na podległym terenie w dniu 27 lipca 2022 r. przez przedstawicieli Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Gospodarstwo prowadziło w roku bieżącym uprawę fasoli szparagowej odmiana unidor, strąki na powierzchni ok.25 arów na cele konsumpcyjne. Zakład objęty nadzorem PPIS w Pyrzycach na podstawie zaświadczenia nr 57/1612/2014 z dnia 26.05.2014 r. W dniu kontroli w zakładzie nie znajdowała się już kwestionowana partia fasoli. Całość została sprzedana klientom indywidualnym. Zbiór rozpoczęto ok. 30 czerwca i zakończono 27.07.2022 r. Sprzedaż również zakończono w dniu 27.07.2022 r. Łączna ilość wyprodukowanej fasoli ok. 500 kg. Warzywa z plantacji transportowano w jednorazowych workach 5 kg celem sprzedaży do punktu ROLHURT, 72-005 Przecław 150. Przedstawiono do wglądu bilety wstępu wymagane od osób prowadzących sprzedaż z punktu ROLHURT. Ponadto sprzedaż prowadzona była z gospodarstwa klientom indywidualnym pod konkretne zamówienie w ilości wymaganej na dany dzień przez odbiorcę.

Z uwagi na brak kwestionowanej partii fasoli w gospodarstwie oraz uzyskanej informacji od osoby kontrolowanej, iż cała partia produktu objętego powiadomieniem została sprzedana indywidualnym klientom, nie wycofywano produktu oraz nie prowadzono postępowania administracyjnego.

**1.2.2 Rolniczy handel detaliczny**

W 2022 roku zewidencjonowano 5 producentów prowadzących działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego w zakresie grochu, słonecznika, ziemniaków, marchwi oraz orzechów laskowych.

**1.2.3 Dostawcy bezpośredni**

W 2022 roku nie prowadzono działalności wyłącznie w ramach dostaw bezpośrednich.

**1.2.4 Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się **2** producentów pierwotnych prowadzących handel detaliczny w zakresie:

- ziemniaków;

- nasion konopi siewnej i produkcji mąk.

Z uwagi na produkcję konopi siewnych poinformowano właściciela o Opinii KOMISJI DS. BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA z dnia 27.05.2019 r. w sprawie bezpieczeństwa stosowania konopi siewnych w żywności ze względu na obecność THC i CBD. Zgodnie ze stanowiskiem Komisji Europejskiej niektóre produkty pochodzące z konopi siewnych Cannabis sativa L., takie jak: nasiona, olej z nasion, mąka z nasion konopi, odtłuszczone nasiona konopi posiadają historię spożycia przed dniem 15 maja 1997 r. i nie powinny być traktowane jako nowa żywność (novelfood). Również w kraju produkty te były stosowane tradycyjnie jako żywność w niektórych regionach.

Pozostałe produkty spożywcze otrzymywane z konopi siewnych Cannabis sativa L., z uwagi na brak informacji o historii bezpiecznego spożycia, nie powinny być wprowadzane do obrotu handlowego bez przeprowadzenia postępowania określonego przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. Przed wprowadzeniem do obrotu na terytorium Unii Europejskiej jako żywność produktów zawierających surowce otrzymywane z konopi siewnych Cannabis sativa np. liście, kwiatostany, ekstrakty z CBD, niezbędne jest przeprowadzenie procedury autoryzacji w zakresie nowej żywności i uzyskanie stosownego zezwolenia na wprowadzanie do obrotu na poziomie Komisji Europejskiej. W przepisach UE w celu zwalczania nielegalnych upraw konopi dopuszczone do uprawy są konopie, w których zawartość tetrathydrokannabinolu (Δ9-THC) nie przekracza 0,2%. Niniejsze przepisy nie mają na celu ochrony zdrowia konsumentów, a przeciwdziałanie narkomanii. Jednakże w roku sprawozdawczym producent w związku z niesprzyjającymi warunkami atmosferycznymi i brakiem nasion nie prowadził sprzedaży nasion konopi siewnej.

Natomiast w dniu 14.06.2022 r. gospodarstwo uzyskało wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji mąk w ramach rolniczego handlu detalicznego.

W roku bieżącym uprawiano orkisz odmiana Ostro, na areale ok. 2ha uzyskując ok 4 ton zboża. Odplewianie wykonywane jest na bieżąco w ilościach wymaganych na dany dzień sprzedaży. Mielenie oraz sprzedaż mąki wyłącznie orkiszowej prowadzone jest pod konkretne zamówienie na bazarkach organizowanych co dwa tygodnie przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Szczecinie, ul. Bronowicka 41 oraz raz w tygodniu na „Bazarze Smakoszy” w Szczecinie przy ul. Zygmunta Chmielewskiego 18. Sprzedaż wraz z mieleniem orkiszu prowadzona jest od września 2022 r. w łącznej ilości ok. 50 kg.

**1.2.5 Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się **7** producentów pierwotnych prowadzących dostawy bezpośrednie.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 producentów przeprowadzając 3 kontrole sanitarne. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

* + 1. **Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny i dostawcy bezpośredni**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się **2** producentów pierwotnych prowadzących rolniczy handel detaliczny i dostawy bezpośrednie.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 producenta. Kontrolę przeprowadzono w ramach wspólnych kontroli z Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska. W wyniku działań kontrolnych pobrano 1 próbkę żywności do badań laboratoryjnych – truskawki, w kierunku pestycydów i oceny organoleptycznej. Wyniki badań próbki prawidłowe.

1. Produkcja żywności w warunkach domowych

Na terenie powiatu pyrzyckiego żywność w warunkach domowych produkowana jest przez **2** producentów tj. produkcji wyrobów cukierniczych.

W 2022 roku skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Pobrano 5 próbek do badań laboratoryjnych:

- Drobne wyroby piekarnicze – Wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce cieplnej Tort z bitą śmietaną [A009T] - określenie jakości mikrobiologicznej (oznaczania liczby Listeria monocytogenes w 1 g, wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25 g - oznaczanie liczby przypuszczalnych Bacillus cereus w 1 g) ocena organoleptyczna. Wyniki prawidłowe.

1. Zakłady obrotu żywnością

### 1.4.1 Sklepy spożywcze

Dane statystyczne dotyczące sklepów spożywczych:

Tabela nr 12

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Sklepy | 2021 | 129 | 85 tj. 65,9 % | 0 |
| 2022 | 116 | 80 tj. 69 % | 0 |

Wg ewidencji - 116

Skontrolowano – 80

Liczba kontroli i rekontroli – 203, w tym 40 interwencyjnych

Łączna liczba wystawionych decyzji – **40,** w tym:

- 3 decyzje zatwierdzające zakład,

- 1 decyzję, której nadano rygor natychmiastowej wykonalności,

- 8 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno - technicznego,

- 13 decyzji wykreślających,

- 1 odmawiającą zmiany decyzji – 1

- 14 decyzji umarzających.

Liczba pobranych próbek – 74, w tym 45 pobranych w supermarketach.

Liczba mandatów – 15 na kwotę 2550 zł.

Liczba postanowień – 1.

Opis nadzoru sanitarnego nad zakładami obrotu żywności:

W roku 2022 skontrolowano 80 obiektów, przeprowadzono łącznie 203 kontrole sklepów spożywczych. Wśród zakładów obrotu żywnością zaobserwowano tendencję spadkową. W stosunku do roku ubiegłego liczba zakładów zmniejszyła się o 13.

Zakłady znajdujące się pod nadzorem sanitarnym posiadają opracowane i wdrożone procedury oparty na zasadach systemu HACCP. W bieżących kontrolach sanitarnych ustalano zgodność zakładu z obowiązującymi wymaganiami ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W roku sprawozdawczym podobnie jak w sklepach spożywczych tak i w sklepach wielkopowierzchniowych prowadzony był wzmożony nadzór nad:

− znakowaniem żywności na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa. Przedmiotem kontroli były środki spożywcze przeznaczone do sprzedaży w postaci nieopakowanej. W obrocie handlowym kontrolowano czy udostępniana jest informacja dotycząca substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zawartych w produktach wprowadzanych do obrotu,

− sprzedażą mięsa i produktów pochodzenia mięsnego, w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń. W trakcie czynności kontrolnych przedsiębiorcy okazywali dokumenty dotyczące pochodzenia wprowadzanego do obrotu mięsa i jego produktów które potwierdziły możliwość identyfikacji źródła pochodzenia mięsa i jego produktów,

− prawidłowością umieszczania etykiet cenowych w środkach spożywczych pakowanych próżniowo, sprzedawanych luzem lub w opakowaniach otwartych, tak by nie stanowiły źródła jej zanieczyszczenia. Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono stosowania przez przedsiębiorców nagannych praktyk w tym zakresie. Ustalono, że w zakładach ceny umieszczane są na podstawkach przy żywności, na listwach regałów, gdzie eksponowane są produkty, bądź klipsach mocowanych do metalowych pojemników.

Najczęściej stwierdzone uchybienia sanitarne:

- nieprawidłowy stan sanitarno– techniczny pomieszczeń oraz urządzeń,

- brak systematycznych zapisów wynikających z systemu HACCP w zakładzie,

- brak czystości i porządku w zakładzie,

- sprzedaż przeterminowanych artykułów spożywczych.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 40 kontroli interwencyjnych, w tym: w związku z powiadomieniami systemu RASFF – 29 kontroli, interwencjami dotyczącymi nieprawidłowego stanu sanitarno - higienicznego zakładów – 11 kontroli, w tym 6 w supermarketach.

**Super, hipermarkety**

Wg ewidencji na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 14 obiektów handlowych typu supermarket. Skontrolowano 14 obiektów.

Liczba przeprowadzonych kontroli w tych obiektach – 74

Łączna liczba wystawionych decyzji – **8,** w tym:

- 2 decyzje zatwierdzające zakład,

- 1 decyzję, której nadano rygor natychmiastowej wykonalności,

- 1 decyzję zobowiązującą do poprawy stanu sanitarno - technicznego,

- 4 decyzje umarzające.

Liczba pobranych próbek - 45

Liczba mandatów – 5 na kwotę 950 zł.

Liczba postanowień – 1.

W wyniku przeprowadzonych 74 kontroli sanitarnych, 17 dotyczyło interwencji w związku z:

* powiadomieniami systemu RASFF – 11 kontroli,
* interwencjami dotyczącymi nieprawidłowego stanu sanitarno - higienicznego zakładów – 6 kontroli, w tym 4 niezasadne i 2 zasadne.

**Nadzór nad wyrobami tytoniowymi**

Na terenie powiatu pyrzyckiego pracownicy PSSE w Pyrzycach kontrolowali zakłady w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. **W czasie kontroli dokonywano** oceny przestrzegania zakazu palenia tytoniu w nadzorowanym zakładzie, sprawdzano materiały słowno-graficzne informujące o zakazie palenia umieszczane w widocznym miejscu oraz informacje o zakazie palenia papierosów elektronicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Dokonywano **oceny przestrzegania zakazu wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Ustalono, że w kontrolowanych zakładach nie są wytwarzane, wprowadzane i stosowane środki zastępcze.**

Sprawdzano zakłady obrotu prowadzące sprzedaż innych wyrobów, w tym również sprzedaż wyrobów tytoniowych. Wyroby te kontrolowano także równolegle podczas kontroli sanitarnych barów, pijalni piwa i restauracji.

Warunki magazynowania i sprzedaży wyrobów tytoniowych nie budziły zastrzeżeń – przechowywane były w pomieszczeniach suchych, na regałach.

### 1.4.2 Kioski

Dane statystyczne dotyczące grupy:

Tabela nr 13

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Kioski | 2021 | 8 | 2 t.j. 25 % | 0 |
| 2022 | 8 | 3 t.j. 37,5 % | 0 |

Wg ewidencji – 8

Skontrolowano – 3

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 3, do kategorii średniego ryzyka - 5,

Liczba kontroli i rekontroli – 3

Liczba pobranych próbek – 0

Liczba wystawionych decyzji – 2, w tym:

- 1 zatwierdzające zakład,

- 1 decyzja wykreślająca.

Kontrole przeprowadzono w 3 obiektach. W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego sprawdzano stan sanitarno – higienicznego zakładu, w tym artykuły spożywcze pod względem przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości. W obiektach opracowano i wdrożono system HACCP.

#### Kioski na targowiskach sprzedające mięso

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie znajduje się targowisko miejskie, w związku z powyższym brak jest kiosków spożywczych, w tym prowadzących sprzedaż mięsa.

#### Kioski na targowiskach sprzedające inne środki spożywcze

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak targowiska miejskiego.

### 1.4.3 Apteki

Na terenie powiatu pyrzyckiego pod nadzorem sanitarnym znajduje się 12 aptek prowadzących działalność w zakresie obrotu suplementami diety i sprzedażą żywności dla określonych grup. Produkty znajdują się w obrocie handlowym w bardzo małych ilościach. W 2022 roku:

- skontrolowano – 3 zakłady,

- zakwalifikowano na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka – 12,

- liczba kontroli – 3, w tym 2 interwencyjne w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF,

- liczba próbek – 1 - suplement diety pn. Gold Omega 3 60 kapsułek miękkich kierunek: Zgodność zdeklarowanego składu ilościowo-jakościowego w zakresie oznaczania kwasów tłuszczowych (omega -3, w tym EPA i DHA) oraz ocena organoleptyczna i znakowanie. Wyniki prawidłowe.

W tej grupie zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości, nie prowadzono postępowania administracyjnego.

### 1.4.4 Magazyny hurtowe

Dane statystyczne dotyczące magazynów hurtowych:

Tabela nr 14

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Magazyny hurtowe | 2021 | 4 | 4 t.j.100 % | 0 |
| 2022 | 2 | 2 tj. 50% | 0 |

Wg ewidencji – 4

Kontroli i rekontroli- 2

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka - 4

Liczba pobranych próbek – 1

Liczba decyzji – 2 nakazujących poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu

Jeden z magazynów prowadzi sprzedaż wyłącznie mleka UHT pakowanego jednostkowo, wykorzystując do dystrybucji środki transportu firm zewnętrznych. Drugi prowadzi sprzedaż produktów mleczarskich pakowanych jednostkowo. Magazyny wyposażone są w chłodnie, w celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania tego rodzaju artykułów spożywczych. Z uwagi na nieprawidłowy stan techniczny ścian w pomieszczeniach hal głównych, w obu zakładach wydano decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

Trzeci magazyn hurtowy to obiekt prowadzący sprzedaż różnorodnych środków spożywczych typu: artykuły sypkie, konserwy, nabiał, tłuszcze, koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze, napoje.

Natomiast czwarty magazyn artykułów spożywczych prowadzony jest wyłącznie na potrzeby firmy prowadzącej handel obwoźny.

#### Hurtownie suplementów diety

Brak pod nadzorem sanitarnym hurtowni suplementów diety.

### 1.4.5 Obiekty ruchome i tymczasowe

W roku 2022 zewidencjonowano 14 obiektów ruchomych i tymczasowych na terenie powiatu pyrzyckiego - specjalistyczne przyczepy samochodowe wprowadzające do obrotu artykuły spożywcze, automat do popcornu i waty, handel obwoźny.

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka – 4 zakłady, do kategorii średniego – 10.

Przeprowadzono 6 kontroli obiektów.

Wydano15 decyzji:

- 5 zatwierdzających zakład, w tym 1 zmieniająca zakres prowadzonej działalności (rozszerzająca),

- 9 decyzji wykreślających,

-1 umarzająca.

W tej grupie zakładów w 2022 roku przedsiębiorca jednego z obiektów dwukrotnie uniemożliwił przeprowadzenia kontroli, w tym jednej w obecności Policji z Komendy Powiatowej Policji w Pyrzycach. Osoba kontrolowana pomimo pouczenia o konsekwencjach dotyczących utrudniania lub uniemożliwiania przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności nie ustąpiła, nie podjęła współpracy, nie zezwoliła na przeprowadzenie kontroli. Kontrolowany przedsiębiorca został wezwany do osobistego stawiennictwa, jednakże nie stawił się i nie złożył wyjaśnień.

W roku 2021 r. mimo asysty Policji przedsiębiorca również uniemożliwił przeprowadzenie kontroli sanitarnej w prowadzonym przez siebie zakładzie, za co Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie wymierzył karę pieniężną w wysokości 3000 zł. Decyzja ta została utrzymana w mocy przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

Wobec przedsiębiorcy aktualnie kontynuowane jest postępowanie.

### 1.4.6 Inne obiekty obrotu żywnością

Dane statystyczne dotyczące innych obiektów obrotu żywnością:

Tabela nr 15

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Inne obiekty obrotu żywnością | 2021 | 44 | 14 t.j. 31,8 % | 0 |
| 2022 | 42 | 10 t.j. 23,81 % | 0 |

Skontrolowanych – 10

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 33, do kategorii średniego ryzyka - 9,

Liczba wystawionych decyzji – 10:

- 2 zatwierdzające zakład, w tym 1 zmieniająca zakres prowadzonej działalności (rozszerzająca),

- 1 warunkowo zatwierdzająca zakład,

- 6 decyzji wykreślających,

-1 umarzająca.

Liczba kontroli – 13, w tym 3 interwencyjne

Liczba próbek – 0.

W tej grupie obiektów ujęto m.in. Urzędy Pocztowe, 1 obiekt z odżywkami i suplementami diety prowadzący sprzedaż detaliczną odżywek, suplementów diety i reduktorów tłuszczu, magazyny przechowywania i obrotu zbożami, punkty sprzedaży środków spożywczych na stacjach paliw, sklepy internetowe, zakład pośredniczący w sprzedaży oraz salony prasowe i obiekty sprzedające artykuły spożywcze w opakowaniach jednostkowych w niewielkich ilościach typu napoje, batoniki. Obiekty utrzymane w prawidłowym stanie sanitarno – technicznym i porządkowym, posiadają opracowane i wdrożone procedury systemu HACCP i GHP.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne. Dwie interwencje uznano za zasadne, jedną za niezasadną.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach w jednym przypadku wniósł o ukaranie przedsiębiorcy w trybie określonym w art. 104 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, za czyn określony w art. 103 ust.1 pkt. 1 tej ustawy.

1. Zakłady żywienia zbiorowego

**1.5.1 Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**

Dane statystyczne dotyczące zakładów żywienia zbiorowego otwartego:

Tabela nr 16

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Obiekt  Zakłady żywienia zbiorowego otwarte | 2021 | 27 | 13 tj. 48,15 % | 0 |
| 2022 | 31 | 24 tj. 77,42 % | 0 |

W ewidencji – 31

Skontrolowano – 24

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 13, do kategorii średniego ryzyka – 18

Liczba kontroli i rekontroli – 44, w tym 5 interwencyjnych

Liczba wystawionych decyzji – 15:

- 2 zatwierdzające zakład,

- 4 decyzje wykreślające,

- 5 nakazujących poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu

- 3 umarzające,

- 1 wygaszająca

Liczba pobranych próbek – 5

Liczba mandatów karnych – 3 na 800 zł

Liczba ocen jakość tłuszczu wykonanych za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270” – 24.

**1.5.1.1 Zakłady małej gastronomii**

Dane statystyczne dotyczące zakładów małej gastronomii:

Tabela nr 17

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Zakłady żywienia  zbiorowego otwarte  mała gastronomia | 2021 | 15 | 4 t.j. 15 % | 0 |
| 2022 | 19 | 14 tj. 73,68 % | 0 |

W ewidencji – 19 zakładów małej gastronomii, w tym 5 w zakładach tymczasowych lub ruchomych,

skontrolowano – 14,

liczba kontroli i rekontroli – 26, w tym 3 kontrole interwencyjne,

liczba decyzji – 9

- 2 zatwierdzające zakład,

- 3 decyzje wykreślające,

- 2 nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu

- 1 umarzająca,

- 1 wygaszająca,

liczba pobranych próbek – 5

liczba mandatów karnych – 3 na 800 zł

Działalność zakładów małej gastronomii opiera się głównie na serwowaniu dań z półproduktów świeżych, mrożonych oraz wyrobów gotowych poddawanych obróbce termicznej. Serwuje się również napoje chłodzące, gorące, alkoholowe i żywność typu snack w opakowaniach jednostkowych. W większości zakładów posiłki podawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Tylko w części zakładów, gdzie zapewnione są warunki do termicznej dezynfekcji naczyń stołowych podawane są posiłki w naczyniach wielokrotnego użytku.

W procesie technologicznym żywność najczęściej poddawana jest obróbce termicznej poprzez podgrzanie jej w kuchenkach mikrofalowych bądź opiekana przy pomocy opiekaczy gzowych, elektrycznych lub smażona w głębokim tłuszczu.

Bieżący nadzór sanitarny obejmował kontrolę obiektów pod względem realizacji systemu kontroli wewnętrznej, w tym zasad GHP, GMP, HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

***Smażalnie***

W tej grupie zakładów w 2022 roku wniesiono trzy interwencje.

W jednym z zakładów zarzuty dotyczyły przechowywania żywności i oferowania przeterminowanych artykułów spożywczych. Kontrola interwencyjna potwierdziła zasadność zarzutów. Stwierdzono brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu. Ponadto stwierdzono brak prawidłowych i bieżących zapisów potwierdzających kontynuację systemu HACCP oraz przeterminowane artykuły spożywcze. Nałożono mandat karny na kwotę 200 zł. oraz wszczęto postępowanie administracyjne.

Kolejna kontrola interwencyjna dotyczyła braku czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu oraz niesprawnego urządzenia kanalizacyjnego w dolnych poziomach lokalu gastronomicznego. Stwierdzone nieprawidłowości:

- brak do wglądu orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych personelu,

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu świadczący o zaniechaniu stosowania zabiegów mycia i dezynfekcji powierzchni regałów, urządzeń chłodniczych, zamrażalniczych, podłóg, ścian. Stwierdzono zastoiny kurzu i brudu, lepiące powierzchnie. W pomieszczeniach przechowywane zbędne rzeczy tj. skrzynki, kartony.

- teren przynależny do zakładu, od strony zaplecza nieuporządkowany z porozrzucanymi przedmiotami,

- niesprawne urządzenia kanalizacyjne w dolnych poziomach zakładu, w których znajdują się pomieszczenia magazynowe, punkt do obróbki wstępnej produktów oraz toaleta dla personelu. Stwierdzono zastoiny zabrudzonej wodny wypływającej z niesprawnych urządzeń kanalizacyjnych.

- Nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach mieszczących się w dolnym poziomie zakładu magazynu, z uwagi na miejscowe zabrudzenia i obicia,

- nieprawidłowy stan sanitano – techniczny ścian przy stanowisku przechowywania sprzętu porządkowego oraz podręcznego. Ściany z zaciekami i otarciami, zabrudzone,

- brak prawidłowych i bieżących zapisów potwierdzających kontynuację systemu HACCP.

Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. W stosunku do przedsiębiorcy wobec stwierdzonych w obiekcie uchybień zostało wszczęte postępowanie administracyjne.

Trzecia kontrola interwencyjna dotyczyła zgłoszenia niewłaściwej jakości butelkowanej wody do picia pn. „Kropla Beskidu” z uwagi na podejrzenie zatrucia.

W dniu 01.05.2022 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną. Ustalono, że w dniu 30.04.2022 r. w lokalu gastronomicznym zakupiona została woda do picia pn. „Kropla Beskidu” o pojemności 0,5 l. Wg informacji udzielonej przez właściciela obiektu, po spożyciu dwóch łyków wody osoba stwierdziła nieswoisty smak i zapach przypominający aceton, o czym powiadomiła obsługę. Właściciel obecny przy tej sytuacji stwierdził, że nie prowadzą w sprzedaży wody pn. „Kropla Beskidu” a jedynie pn. „Krystaliczne Źródło”. Z uwagi na powyższe odłożono kwestionowaną wodę proponując osobie, która spożyła „Kroplę Beskidu”, inny towar w ramach rekompensaty. Wg. oświadczenia właściciela od razu zapytano o samopoczucie. Osoba spożywająca, nie zgłaszała dolegliwości. Jednakże po ok. 10 minutach zauważyła krew z nosa.

Po przyjeździe pogotowia ratunkowego właściciel przekazał przedmiotową butelkę „Kropli Beskidu” do badań laboratoryjnych. Sam tłumaczył sytuację jako niezrozumiałą, ponieważ nie prowadził w ofercie handlowej tego typu wody. Nie ustalono daty ważności oraz numeru partii wody.

W wyniku kontroli ustalono, że na sali konsumpcyjnej znajduje się jedno urządzenie chłodnicze (stojący regał) do przechowywania napojów. Dostęp do urządzenia możliwy jest jedynie od strony sali konsumpcyjnej. Klienci tym samym mają możliwość wyboru napojów. Sprzedaż w formie samoobsługowej. W urządzeniu znajduje się 5 półek na których umieszczonych jest 5 rodzajów napoi gazowanych i niegazowanych, w tym butelkowanych i puszkowych m.in. Herbata Lipton, Mirinda, Tymbark, Pepsi.

Woda wprowadzana do sprzedaży w dniu kontroli to wyłącznie: „Krystaliczne źródło” gazowana 500 ml szt. 7 szt. oraz „Krystaliczne źródło” niegazowana 500 ml szt. 1 szt. Przedstawiono dokument potwierdzający zakup wody Faktura nr 688/52162/22R z dnia 14.04.2022 zgodnie z którą zakupiono 12 szt. gazowanej i 12 szt. niegazowanej wody pn. „Krystaliczne źródło”. Właściciel oświadczył, że nie prowadził sprzedaży wody pn. „Kropla Beskidu”, natomiast sztuka zakupiona przez klienta, znalazła się w zakładzie w niewyjaśnionych dla niego okolicznościach. Sprawdzono środki dostępne chemiczne w zakładzie wyglądem przypominające wodę. Stwierdzono produkty w oryginalnych opakowaniach wraz z wymaganymi etykietami. Ponadto ustalono, że podczas zdarzenia w dniu 30.04.2022 r. obecny był właściciel oraz dwóch pracowników.

Sprawa prowadzona była równolegle przez Policję. Z uwagi na brak możliwości jednoznacznego stwierdzenia, czy zakupiona woda była oryginalnie zapakowana zwrócono się do Policji o przekazanie informacji dotyczących wyników badań przedmiotowej wody oraz numeru partii, celem kontynuacji działań w zakresie poboru przedmiotowej partii wody do badań laboratoryjnych. W dniu 03.08.2022 r. otrzymano informację, że po wykonaniu oceny mikroskopowej cieczy była to substancja w postaci klarownej, wodno-jasnej cieczy, bez zmętnień, bez widocznych pozostałości nierozpuszczalnych (brak osadu), o intensywnym zapachu rozpuszczalnika organicznego. Ponadto przeprowadzone badania fizykochemiczne potwierdzone specyficznymi metodami chemicznej analizy instrumentalnej cieczy pozwoliły stwierdzić, iż materiał ten stanowił rozpuszczalnik organiczny typu nitro. Prowadzone postępowanie przez Policję wykazało z zeznań świadków, że butelka była napełniona cieczą, aż po nakrętkę a nie jak zazwyczaj poniżej szyjki butelki.

W małych gastronomiach typu smażalnia przeprowadzano badania tłuszczów przeznaczonych do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270”, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą się znajdować w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania (Dz. U. z 2012r., poz. 1096). Ponadto w wyniku bieżących kontroli przeprowadzonych w 2022 r. każdorazowo sprawdzano stan urządzeń i wizualnie poprzez ocenę barwy, klarowności i zapachu jakość frytury. Sprawdzane są także bieżące zapisy wymiany tłuszczu oraz sposób gospodarowania przepracowanym tłuszczem. Wszystkie zakłady posiadają stosowne umowy na odbiór przepracowanych tłuszczy ze specjalistycznymi firmami.

***Fast Food***

Zakłady małej gastronomii typu fast-food utrzymane są w dostatecznej czystości. Ze względu na ograniczone zaplecze zakładów małej gastronomii brak jest w tych obiektach zmywalni naczyń. W związku z powyższym używane są naczynia jednorazowego użytku. W obiektach dania wytwarzane są z półproduktów, mrożonek odgrzewane w mikrofali lub rożnie. Pracownicy pracują w prawidłowej odzieży ochronnej, posiadają odpowiednią dokumentację lekarską. Punkty do mycia drobnego sprzętu są prawidłowo wyposażone, woda bieżąca ciepła i zimna zapewniona.

W trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych zwracano szczególną uwagę na zachowanie czystości i higieny przy sprzedaży. W/w obiekty objęto szczególnym nadzorem w okresie sezonu turystycznego.

***Pijalnie piwa***

Wszystkie obiekty posiadają doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodę, z odprowadzeniem ścieków do kanalizacji centralnej lub własnej. Jakość zdrowotna wody potwierdzona jest prawidłowym wynikiem badania wody. Toalety dla klientów zapewnione. Pracownicy pracujący przy sprzedaży posiadają aktualną dokumentację lekarską.

W/w obiekty objęto szczególnym nadzorem w okresie sezonu turystycznego.

**1.5.1.2 Gospodarstwa agroturystyczne**

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się pod nadzorem sanitarnym **1** gospodarstwo agroturystyczne zapewniające dla gości odpowiednie wyposażenie do samodzielnego przygotowywania posiłków. Zakład zakwalifikowany na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka. W 2022 roku nie przeprowadzano kontroli sanitarnych w zakładzie.

#### 1.5.1.3 Wagony gastronomiczne (restauracyjne i barowe)

Brak pod nadzorem sanitarnym wagonów gastronomicznych.

### 1.5.2 Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

Dane statystyczne dotyczące zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego

Tabela nr 18

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt  Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| 2021 | 63 | 43 t.j. 68,25 % | 0 |
| 2022 | 61 | 40 tj. 65,57 % | 0 |

W ewidencji – 61

Skontrolowano – 40

Liczba kontroli i rekontroli – 50, w tym 3 interwencyjne

Liczba wydanych decyzji – 10:

- 4 decyzje zatwierdzające zakład, w tym 1 zmieniająca zakres prowadzonej działalności (rozszerzająca),

- 2 decyzje wykreślające,

- 4 nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu,

Liczba próbek – 1,

Liczba mandatów – 1 x 300 zł.

Nadzorem sanitarnym w powiecie pyrzyckim objęto 61 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W skontrolowanych placówkach przeprowadzono 40 kontroli sanitarnych, w tym 3 interwencyjne. Jedna w związku z powiadomieniem w ramach systemu RASFF oraz 2 dotyczące wniesionej interwencji.

Zarzuty dotyczyły posiłków obiadowych serwowanych przez zakład w systemie cateringowym a wyprodukowanych przez tego samego właściciela w zakładzie macierzystym. Z uwagi na powyższe skontrolowano oba zakłady - interwencja niezasadna.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego wyposażone są w dostateczną ilość sprzętu i urządzeń gastronomicznych. Produkcja posiłków prowadzona jest od surowca do produktu finalnego. Opracowano i wdrożono procedury na podstawie systemu HACCP - analizy zagrożeń i krytycznych punków kontroli, zgodnie z którym proces produkcyjny monitoruje się podczas przyjęcia surowca, przechowywania surowców i produktów nietrwałych mikrobiologicznie. W roku sprawozdawczym dla 4 zakładów wydano decyzje nakazujące poprawy stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

**1.5.2.1 Stołówki pracownicze**

Brak pod nadzorem stołówek pracowniczych.

**1.5.2.2 Bufety przy zakładach pracy**

Pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się bufety przy zakładach.

**1.5.2.3 Stołówki w domach wczasowych**

Brak zakładów będących stołówkami w domach wczasowych.

#### 1.5.2.4 Bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach

Brak na podległym terenie zakładów żywienia w sanatoriach i prewentoriach.

#### 1.5.2.5 Boki żywienia w domach opieki społecznej

W ewidencji znajdują się 2 placówki. Jeden z obiektów posiada własny blok żywienia, prowadząc jednocześnie przygotowanie i dowożenie posiłków do drugiej placówki oddalonej o 5 km. W roku sprawozdawczym skontrolowano dwa zakłady.

Obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

Posiłki w formie cateringowej dostarczane są w termosach zapewniając zachowanie odpowiedniej temperatury. Posiłki porcjowane są w wyznaczonym pomieszczeniu kuchennym, wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku.

Nie odnotowano zatruć pokarmowych oraz nie zgłaszano interwencji konsumenckich. Wobec zakładów nie toczy się postępowanie administracyjne.

**1.5.2.6 Inne zakłady żywienia**

Tabela nr 22

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Licz obiektów wg ewidencji | Liczba skontrolowanych obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Inne zakłady żywienia | 2021 | 23 | 14 t.j. 60,87 % | 0 |
| 2022 | 21 | 16 tj. 76,20 % | 0 |

W ewidencji – 21

Skontrolowano - 16

Liczba kontroli i rekontroli – 24, w tym 3 interwencyjne.

Liczba mandatów – 1 x 300 zł.

Liczba wydanych decyzji – 6:

- 2 decyzje zatwierdzające zakład,

- 2 decyzje wykreślające,

- 2 nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

W powiecie pyrzyckim w 2022 r. objęto nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej domy seniora, podmioty lecznicze oraz inne zakłady żywienia świadczące usługi żywieniowe w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do produktu finalnego wydawanych w naczyniach wielokrotnego użytku, w tym 4 inne zakłady żywienia prowadzące dodatkowo dystrybucję gotowych potraw w systemie cateringowym. Wydawanie do konsumpcji odbywa się w termosach termoizolacyjnych, pojemnikach transportowych, naczyniach jednorazowego użytku. Zakłady te usytuowane są przy szkołach i prowadzane przez prywatnych przedsiębiorców prowadzą żywienie dla dzieci w szkołach zarówno na miejscu jak i w formie cateringowej oraz dla osób prywatnych. Transport odbywa się zatwierdzonymi przez PPIS w Pyrzycach specjalistycznymi środkami transportu, spełniającymi wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przewożonych artykułów spożywczych wymagających i nie wymagających warunków chłodniczych. Środki transportu oznakowane stosownie do ich przeznaczenia.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury oparte na podstawie zasad systemu HACCP oraz Dobrą Praktykę Higieniczną/Produkcyjną. Zakłady żywienia posiadają zawartą umowę na odbiór odpadów pochodzenia zwierzęcego stanowionych odpady klasyfikowane jako odpady kategorii 3.

W jednym z zakładów stwierdzono brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu, osobę winna zaniedbań ukarano mandatem karnym 1x300 zł. Ponadto w dwóch zakładach z uwagi na nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny ścian i sufitów wydano decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

**1.5.2.7 Zakłady usług cateringowych**

Brak pod nadzorem sanitarnym.

1. Środki transportu

Według ewidencji na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 79 środków transportu żywności.

W roku 2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach zatwierdził **2** środki transportuw zakresie przewozu artykułów spożywczych, w tym wymagających warunków chłodniczych. Środki transportu spełniały wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przewożonych artykułów spożywczych wymagających i niewymagających warunków chłodniczych.

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

### Wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

* + 1. Pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład produkujący materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – elektryczne, rurkowe elementy grzejne.
    2. **Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością**

Według ewidencji na podległym terenie znajduje się 10 zakładów prowadzących obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością kontrolowano także w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność.

W 2022 r. nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

Plan poboru próbek realizowano zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Próbki do badań laboratoryjnych Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w PSSE Pyrzyce przekazywane były w sposób zintegrowany. Część próbek przekazywano do badań laboratorium Oddziału Laboratoryjnego Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w WSSE Szczecinie. W ramach sprawowanego nadzoru pobierano do badań próbki na podstawie obowiązujących przepisów prawnych oraz norm.

**Jakość zdrowotna środków spożywczych**

Ogółem w 2022 roku pobrano do badań 134 próbki środków spożywczych, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 113 próbek

- w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu -3 próbki

- w ramach monitoringu – 19 próbek

Jedną próbkę pobraną w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku oznaczania Ochratoksyny A zakwestionowano.

W roku 2022 pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki sanitarne – zmiotki. Wyniki badań prawidłowe.

**Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków**

Ogółem w 2022 roku pobrano do badań 1 próbkę kosmetyku, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością nie pobierano do badań laboratoryjnych. Próbki kosmetyku nie kwestionowano.

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

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak zakładów prowadzących specjalistyczną produkcję żywności dla określonych grup, środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi oraz suplementów diety.

Dwa sklepy stacjonarne prowadzą sprzedaż suplementów diety oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi oraz jeden zakład konfekcjonujący prowadzący sprzedaż suplementów diety. Pod nadzorem znajdują się również dwa podmioty prowadzące sprzedaż za pośrednictwem Internetu. Ponadto przedmiotowe produkty znajdują się w obrocie handlowym w sklepach spożywczo – przemysłowych w bardzo małych ilościach.

W ramach nadzoru nad suplementami diety oraz żywnością dla określonych grup sprawowany jest nadzór w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy obecnych w obrocie wyrobów. Informacje dotyczące podjętych działań nadzorowych w zakresie sposobu sprawdzania i dokumentowania w/w zagadnienia w pionie Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku przekazywano na bieżąco Zachodniopomorskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie.

Ponadto w roku 2022 w związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 10.08.2022 r. w sprawie przeprowadzenia kontroli tematycznych producentów i importerów suplementów diety, z uwzględnieniem sprzedaży internetowej oraz podmiotów prowadzących sprzedaż internetową suplementów diety, wytypowano zakład wprowadzający po raz pierwszy do obrotu suplementy diety i prowadzący sprzedaż internetową tych produktów.

W zakładzie magazynowane są w niewielkich ilościach suplementy diety, które zostały zgłoszone do Głównego Inspektora Sanitarnego do rejestru produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu. Przedstawiono przez właściciela specyfikację oraz certyfikaty analiz dla produktów. Ocenie składu, oznakowania, oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych wskazanych w etykiecie poddano 6 suplementów diety w wyniku, których stwierdzono uwagi. W związku z uwagami dotyczącymi znakowania etykiet zobowiązano właściciela do podjęcia działań naprawczych w ww. zakresie oraz poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach o tym fakcie. Właściciel zobowiązał się do poprawy stwierdzonych uwag do znakowania i zmiany etykiet na właściwe.

Ponadto dokonywano regularnie i akcyjnie przeglądu stron internetowych oraz portali aukcyjnych znajdujących się na podległym terenie w związku ze sprzedaż za pośrednictwem Internetu żywności, w tym suplementów diety,

W 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w odniesieniu do środków spożywczych zawierających CBD, w wyniku której dokonano oględzin strony internetowej.

Podczas oględzin strony internetowej stwierdzono nieprawidłowości dotyczące znakowania oferowanych do sprzedaży produktów żywnościowych. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach wniósł o ukaranie przedsiębiorcy w trybie określonym w art. 104 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, za czyn określony w art. 103 ust.1 pkt. 1 tej ustawy. Przedsiębiorca wykazał gotowość do współpracy. Ponadto w trakcie kontroli produkty zostały usunięte z oferty sprzedaży.

1. Wzmożony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W sezonie letnim wszystkie zakłady żywnościowo-żywieniowe wzorem lat ubiegłych objęte zostały wzmożonym nadzorem. Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest obiektów typowo zlokalizowanych na szlakach turystycznych.

Wspólnie z Higieną Pracy, Higieną Komunalną skontrolowano część stacji paliw posiadających zaplecze sanitarne dla klientów. Realizowano również wspólne kontrole w sezonie letnim zakładów prowadzących żywienie zbiorowe otwarte oraz bazę noclegową (hotele, pensjonaty). Na terenie powiatu pyrzyckiego nie znajdują się również obiekty służące do obsługi podróżnych (bary, restauracje) usytuowane przy dworcach PKP i PKS.

Każdorazowo dokonano sprawdzenia stanu sanitarnego pomieszczeń obiektu, sprzętu kuchennego oraz kwalifikacji i dokumentacji zdrowotnej osób wykonujących prace przy produkcji posiłków. Poddano ocenie prawidłowość prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.

Sprawdzano jakość frytury Testerem jakości oleju Testo 270 służący do pomiaru tłuszczów smażalniach pod kątem badania zawartości związków polarnych, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą się znajdować w tłuszczach stosowalnych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowalnych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowalnych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowalnych do ich oznaczenia. Sprawdzono również bieżące zapisy wymiany tłuszczu oraz sposobu gospodarowania tłuszczem. Wszystkie zakłady posiadają stosowane umowy na odbiór przepracowanych tłuszczy ze specjalistycznymi firmami- nie stwierdzono nieprawidłowości.

Kontrolowane obiekty prowadzą działalność zgodną z zakresem prowadzonej działalności w świetle decyzji wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach.

Na terenie powiatu pyrzyckiego w trakcie przebiegu sezonu letniego, według ewidencji na dzień 31.08.2022 r. znajdowało się 121 obiektów żywnościowo – żywieniowych. W okresie od 25.06.2022 r. do 31.08.2022 r. przeprowadzono 31 kontroli sanitarnych w obiektach związanych z sezonem letnim.

W dwóch obiektach wprowadzających do obrotu lody pobrano do badań laboratoryjnych próbki lodów z automatu w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej (Salmonella – obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1g, Enterobakteriaceae – liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej -wyniki prawidłowe.

Przeprowadzono 1 kontrole interwencyjną w zakładzie małej gastronomi. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowy stan higieniczny pomieszczenia, sprzętu oraz przeterminowane artykuły spożywcze. Przedsiębiorcę ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł. Kontrola interwencyjna potwierdziła zarzuty wnoszącego interwencje.

Stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu większości zakładów ustalano jako zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz z rozporządzeniem nr 852/2004/WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. W skontrolowanych obiektach każdorazowo sprawdzano dokumentację dotyczącą zaopatrzenia zakładu w wodę. Przedstawiano do wglądu wyniki badania wody oraz faktury potwierdzające systematyczne odprowadzanie ścieków. Podczas kontroli sanitarnych zakładów żywienia zbiorowego kontrolowane są dokumenty potwierdzające monitoring odpadów pokonsumpcyjnych i produkcyjnych. Zakłady posiadają podpisane umowy ze specjalistycznymi firmami na wywóz odpadów płynnych i stałych oraz dokumentację potwierdzającą odbiór odpadów przez zakłady komunalne. Wszystkie skontrolowane zakłady posiadają opracowane procedury określające sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami. Zakłady produkcyjne posiadają stałe umowy z zakładami DDD, prowadzą okresowo zabiegi deratyzacji, dezynsekcji, dezynfekcji co dokumentują protokołami wystawianymi przez zakłady prowadzące usługi z zakresu DDD. W skontrolowanych zakładach zachowana jest ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwopsujących się. Urządzenia chłodnicze wyposażone są w termometry kontrolne. Monitorowana jest temperatura, co potwierdzają aktualne, bieżące zapisy z wykonywania tej czynności. Częstotliwość wynika z instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej. Zakłady utrzymane w bieżącej czystości i porządku. Warunki przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia artykułów spożywczych z uwzględnieniem środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych nie budzą zastrzeżeń. W obiektach umieszczono informację dla konsumentów na temat alergenów, które mogą występować w danym posiłku co jest zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Postępowanie z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego stanowiące materiał kategorii 3 zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego). W zakładach istnieje możliwość identyfikowalności, śledzenia pochodzenia surowców, półproduktów i wyrobów gotowych na podstawie faktur zgodnie z art. 18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. Osoby zatrudnione w zakładach pracują w odzieży ochronnej. Zapisy wynikające z analizy procedur systemu HACCP prowadzone są na bieżącą.

1. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach w 2022 r. dokonał jednego zgłoszenia alarmowego w ramach systemu RASFF.

W dniu 04.07.2022 r. upoważnieni przedstawiciele PPIS w Pyrzycach pobrali w ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczania Ochratoksyny A, próbkę produktu: Rodzynki ciemne. Produkt przyjęto do zakładu w dniu 13.06.2022 r. w ilości 1782 kg. W dniu poboru próbek w zakładzie stwierdzono 1644 kg produktu.

W dniu 29.07.2022 r. otrzymano wyniki badań laboratoryjnych przeprowadzonych przez WSSE Oddział Laboratoryjny w Opolu, sprawozdanie z badań nr LBZ.9052.25.2022.A W/2526 z dnia 29.07.2022 r. - stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu Ochratoksyny A.

Podczas czynności kontrolnych w Zakładzie przeprowadzonych w dniu 29.07.2022 r. stwierdzono kwestionowaną partię produktu w ilości 1460 kg, zabezpieczono w zakładzie celem zwrotu do dostawcy.

Zakład konfekcjonowania zaopatrywał dwóch odbiorców. Ustalono, że jeden z zakładów znajdował się w posiadaniu 72 kg kwestionowanej partii rodzynek a drugi 4 kg (8 opakowań a' 500 g). Sprzedaż z tych punktów prowadzona była wyłącznie klientom indywidualnym. Właściciele podczas kontroli niezwłocznie wstrzymali sprzedaż, ponadto zobowiązali się do udostępnienia klientom informacji o produkcie i możliwości zwrotu. Od dnia zakupu towaru do dnia kontroli łącznie sprzedano 246 kg kwestionowanej partii rodzynek. Właściciel podczas kontroli powiadomił telefonicznie dostawcę o konieczności wstrzymania sprzedaży towaru. Dostawca zobowiązał się do odbioru kwestionowanej partii produktu.

W dniu 29.07.2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach przesłał sprawozdanie z badań laboratoryjnych przedmiotowych rodzynek do dostawcy.

Informację w sprawie przekazano PPIS w Gryficach - właściwemu terenowo ze względu na siedzibę dostawcy.

Ponadto w przypadku otrzymania powiadomienia RASFF, każdorazowo sprawdzano na podległym terenie czy znajdują się w obrocie handlowym kwestionowane produkty. Informacje dotyczące podjętych działań nadzorowych w zakresie pojawiających się powiadomień w ramach systemu RASFF wraz z opisem sposobu sprawdzania i dokumentowania przekazywano na bieżąco Zachodniopomorskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie.

W roku 2022 przeprowadzono 36 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniem w ramach systemu RASFF.

1. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak pod nadzorem sanitarnym punktów skupu świeżych grzybów leśnych. Nadzór sanitarny kontynuowany był w nadzorowanych zakładach żywności i żywienia.

W okresie od 1.09.2022 r. do 15.10.2022 r. łącznie przeprowadzono 7 kontroli - skontrolowano 6 zakładów prowadzących sprzedaż artykułów spożywczych oraz 1 zakład żywienia zbiorowego otwartego. Podczas kontroli stwierdzono w obrocie grzyby hodowlane – pieczarki, przetwory z grzybów leśnych tj. marynaty oraz zapakowane suszone grzyby. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie nakładano mandatów karnych oraz nie prowadzono postępowania administracyjnego w przedmiotowym zakresie.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach trwały dyżury grzyboznawcy i klasyfikatora udzielającego konsultacji dla społeczeństwa, po wcześniejszym kontakcie telefonicznym. Dokonano 3 oceny świeżych grzybów leśnych w ramach konsultacji dla społeczeństwa.

Ponadto na stronie internetowej PSSE Pyrzyce umieszczono komunikat na temat zasad jakich należy przestrzegać przy zbieraniu grzybów oraz ich przyrządzaniu.

W roku sprawozdawczym nie organizowano konkursów i prelekcji dot. grzybów świeżych.

- Liczba grzyboznawców – 1

- Liczba klasyfikatorów – 1

- Nie uczestniczono w grzybobraniach.

- Brak interwencji, zgłoszeń interwencyjnych dot. wprowadzania do obrotu handlowego grzybów świeżych i przetworów grzybowych.

- Liczba wystawionych atestów na grzyby świeże lub suszone – 0

- Liczba pobranych próbek grzybów – 0

- Brak zatruć grzybami.

# Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej.

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Ludność powiatu pyrzyckiego zaopatrywana jest w wodę do spożycia z 38 ujęć głębinowych działających przez cały rok. Na nadzorowanym terenie jest 8 miejscowości niezwodociągowanych, które łącznie zamieszkuje około 96 osób. Ponadto na terenie powiatu funkcjonuje 1 wodociąg działający jako awaryjne źródło wody dla Szpitala Powiatowego w Pyrzycach oraz 1 inny podmiot zaopatrujący w wodę – wodociąg przy zakładzie Termo Organika przy ul. Lipiańskiej 8 w Pyrzycach.

Wszystkie wodociągi na potrzeby zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia czerpią wodę z ujęć podziemnych z pokładów wodonośnych dobrze izolowanych, w związku z tym w bieżącej eksploatacji nie stosuje się stałej dezynfekcji wody. Natomiast wody tego typu wymagają najczęściej odżelaziania i odmanganiania, usuwania związków amonowych oraz zmniejszenia poziomu mętności. Woda jest uzdatniania w tradycyjnej technologii. Po napowietrzeniu jest filtrowana w filtrach ciśnieniowych z naturalnymi złożami. W razie konieczności woda dezynfekowana jest z zastosowaniem podchlorynu sodu. Na stacji uzdatniania w Bielicach dodatkowo wprowadzono w proces uzdatniania zmiękczanie wody.

Część mieszkańców powiatu, korzysta z prywatnych studni, nie objętych nadzorem sanitarnym ze względu na zbyt małą produkcję wody oraz małą liczbę zaopatrywanych osób. Są to ujęcia prywatne, zaopatrujące pojedyncze gospodarstwa domowe.

1. Nadzór nad jakością wody do spożycia

Badania jakości wody prowadzone były przez organy Inspekcji Sanitarnej regularnie przez cały rok. Próbki wody pobierane były zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. W razie konieczności pobierano próbki wody poza harmonogramem.

Ponadto przedsiębiorstwa wodociągowe i inne podmioty zaopatrujące w wodę wykonywały monitoring jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej. Badania jakości wody prowadzone były zgodnie z harmonogramem uzgodnionym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pyrzycach regularnie przez cały rok. Ponadto w razie konieczności pobierano próbki wody poza ustalonym harmonogramem.

Badania jakości wody były prowadzone w ramach monitoringu parametrów grupy A i parametrów grupy B. W pobranych z wodociągów próbkach wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi badane były parametry mikrobiologiczne, organoleptyczne, fizykochemiczne i chemiczne, w tym metale ciężkie, pestycydy. Ponadto w ramach kontroli wewnętrznej wykonywano badania wody nieuzdatnionej w ramach monitoringu substancji promieniotwórczych.

Pod względem jakości wody skontrolowano wszystkie wodociągi. Łącznie pobrano 83 próbki wody przeznaczonej do spożycia, w ramach kontroli urzędowej. Ponadto na terenie powiatu przedsiębiorstwa wodociągowe zbadały 276 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej.

1. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

W roku 2022 administratorzy wodociągów przeprowadzili badania substancji promieniotwórczych w wodzie nieuzdatnionej ze wszystkich nadzorowanych ujęć głębinowych. Wyniku przeprowadzonych badań wykazały, że w zakresie substancji promieniotwórczych jakość wody odpowiada wymaganiom Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294).

W związku ze stwierdzonym stężeniem izotopu radu Ra-228 i Ra-228 przekraczającym granice wykrywalności wyznaczone w załączniku nr 6 cytowanego rozporządzenia w przypadku 7 wodociągów do administratorów skierowano pisma przypominające o konieczności badania substancji promieniotwórczych częstotliwością raz na 2 lata zgodnie z § 15 cytowanego rozporządzenia.

1. Ważniejsze modernizacje, rozbudowa sieci wodociągowej, kontrole stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych

W roku 2022 zamontowano urządzenie zmiękczające na stacji uzdatniania w Bielicach w celu usunięcia ponadnormatywnej twardości. Rozpoczęto remont hydroforni w Jesionowe obejmujący wymianę urządzeń uzdatniających. Na koniec 2022 roku rozpoczęto prace mające na celu włączenie miejscowości Reńsko do sieci wodociągu w Warnicach.

W roku 2022 przeprowadzono kontrole stanu sanitarno-technicznego 38 urządzeń zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Łącznie wykonano 51 kontroli sanitarnych. W wyniku przewodzonych kontroli w 11 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 10 decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarnego oraz 10 decyzji obciążających opłatą. Obowiązki określone w 4 decyzjach zostały wykonane w 2022 r. (wodociąg w Stróżewie, wodociąg w Cieszysławiu, wodociąg w Babinie, wodociąg w Reńsku). Ponadto w 2022 r. wykonano 2 decyzje administracyjne wydane w 2021 r. (wodociąg w Ryszewku i wodociąg w Pyrzycach przy ul. Rycerza Przybora). W związku z wykonaniem obowiązku umorzono postępowanie dot. wodociągu w Obrominie).

1. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2022 r. nie odnotowano dłużej trwających awarii i związanych z tym niedoborów wody. W trakcie obowiązywania decyzji o nieprzydatności wody do spożycia z wodociągu w Tetyniu i w Bielicach odbiorcy wody z wodociągu byli zaopatrywani w wodę do spożycia z zastępczych źródeł (beczkowóz). Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

Wodociągi o produkcji wody 1000 – 10000 m3/d

Na terenie powiatu pyrzyckiego nadzorowany jest 1 wodociąg o takiej produkcji wody: wodociąg miejski w Pyrzycach, przy ul. Warszawskiej 12.

Pobrano 6 próbek wody produkowanej przez wodociąg miejski w Pyrzycach w ramach sprawowanego nadzoru. Przedsiębiorstwo wodociągowe wykonało analizy 28 próbek wody.

Ze względu na stwierdzenie obecności bakterii grupy coli w ilości do 2 NPL w 100 ml wody w próbkach wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej decyzją administracyjną z dnia 28.10.2022 r. dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano administratora wodociągu do poprawy jakości wody w terminie do 07.11.2022 r. Obowiązki określone w decyzji zostały wykonane. W dniu 04.11.2022 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociągi o produkcji wody 100-1000 m3/d

Nadzorem objętych jest 11 wodociągów o takiej produkcji wody. Łącznie pobrano 131 próbek wody przeznaczonej do spożycia (33 próbki wody w ramach urzędowej kontroli oraz 98 w ramach kontroli wewnętrznej).

W przypadku 2 wodociągów (Babin i Krzemlin) jakość wody w pobranych próbkach nie odbiegała od wartości parametrów zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia.

W przypadku 9 wodociągów w badanych próbkach wody stwierdzono przekroczenia. Dotyczyły one następujących parametrów: ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 oC po 72 h, bakterii grupy coli, jonu amonowego, manganu, twardości, mętności, żelaza i siarczanów.

Wodociąg Bielice – wykonano obowiązek nałożony decyzją administracyjną dotyczący doprowadzenia wody do właściwej jakości pod względem twardości.

W próbce wody pobranej z wodociągu w ramach kontroli urzędowej stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości 127 jtk w 100 ml. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach decyzją z dnia 02.03.2022 r. stwierdził brak przydatności do spożycia wody z wodociągu w Bielicach. Ponowne próbki wody pobrane w dniu 13.03.2022 r. wykazały prawidłową jakość wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W dniu 07.07.2022 r. wszczęto postępowanie administracyjne ze względu na nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 oC. W dniu 11.07.2022 r. pobrano próbki wody po przeprowadzonych działaniach naprawczych, które wykazały przydatność wody do spożycia w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Postępowanie zostało umorzone.

Wodociąg Ryszewko - w próbce wody pobranej w dniu 23.05.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność. W dniu 30.05.2022 r. pobrano ponownie próbki wody do badania poszerzając diagnostykę o żelazo i mangan. W związku z prawidłowymi wynikami badań powtórnych próbek wody orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W związku z obecnością w próbce wody pobranej w dniu 13.12.2022 r. bakterii grupy coli w ilości 4 jtk w 100 ml wody, bez obecności E. coli i enterokoków, decyzją z dnia 15.12.2022 r. dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 27.12.2022 r. Obowiązki określone w decyzji zostały wykonane. W dniu 27.12.2022 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg Lipiany - w dniu 12.07.2022 r. wszczęto postępowanie administracyjne w związku z podwyższoną mętnością i zawartością żelaza w próbkach wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej. Administrator wodociągu przeprowadził działania naprawcze i udokumentował ich skuteczność prawidłowymi wynikami wody. W związku w powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne.

Ponownie w dniu 05.10.2022 r. wszczęte zostało postępowanie administracyjne w związku z podwyższoną mętnością stwierdzoną w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej. Przeprowadzone zostały działania naprawcze, których stateczność potwierdziły ponowne badania wody – orzeczono o przydatności wody do spożycia i postępowanie umorzono.

Wodociąg w Siemczynie - w próbce wody pobranej w dniu 07.02.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze których skuteczność potwierdziły ponowne badania wody pobranej w dniu 21.03.2022 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg Krasne - w próbce wody pobranej w dniu 19.04.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość jonu amonowego. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze, które udokumentowało prawidłowym wynikiem badania próbki wody jonu amonowego. Dodatkowo pobrano próbkę w ramach kontroli urzędowej, która potwierdziła skuteczność podjętych działań naprawczych. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W próbce wody pobranej w dniu 15.11.2022 r. w ramach kontroli urzędowej stwierdzono nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 oC w 1 ml wody. Wszczęto postępowanie administracyjne. Badania powtórne przeprowadzone po przeprowadzonych działaniach naprawczych wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Postępowanie administracyjne zostało umorzone.

Wodociąg Wójcin - w próbce wody pobranej w dniu 12.12.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność oraz ponadnormatywną zawartość żelaza. W dniu 19.12.2022 r. pobrano ponownie próbki wody do badania. W związku z prawidłowymi wynikami badań powtórnych próbek wody orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg Warnice - w próbce wody pobranej w dniu 04.07.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność oraz ponadnormatywną zawartość żelaza. W dniu 11.07.2022 r. pobrano ponownie próbki wody do badania. W związku z prawidłowymi wynikami badań powtórnych próbek wody orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Ponownie ponadnormatywną zawartością żelaza i podwyższoną mętność stwierdzono w próbce wody pobranej w dniu 12.12.2022 r. W dniu 19.12.2022 r. pobrano ponownie próbki wody do badania. W związku z prawidłowymi wynikami badań powtórnych próbek wody orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg w Obrominie – w próbce wody pobranej w dniu 24.01.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność. W dniu 07.02.2022 r. pobrano ponownie próbki wody do badania, w celu potwierdzenia skuteczności podjętych działań naprawczych. W związku z prawidłowymi wynikami badań powtórnych próbek wody orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W próbce wody pobranej w dniu 23.05.2022 r. stwierdzono przekroczenie poziomu żelaza. Pobrana w ciągu 7 dni próbka powtórna nie wykazała przekroczeń tego parametru. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W próbce wody pobranej w dniu 25.07.2022 r. stwierdzono przekroczenie poziomu żelaza i manganu. Pobrana w ciągu 7 dni próbka powtórna nie wykazała przekroczeń tego parametru. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Badania pozostałych próbek wody wykonane w ciągu 2022 r. nie wykazywały przekroczeń ww. parametrów.

Wodociąg w Reńsku - w roku 2019 dopuszczono warunkowo do spożycia wodę o podwyższonej twardości do dnia 01.08.2021 r. Na uzasadniony wniosek strony termin wykonania obowiązku przedłużony został do dnia 31.12.2022 r. Ponadto po analizie wniosku strony oraz opinii Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego z dnia 12.10.2021 r. zmieniono decyzję w części dotyczącej warunkowego dopuszczenia do spożycia wody z wodociągu w Reńsku o podwyższonej twardości ustalając, że w czasie warunkowego dopuszczenia wody do spożycia poziom twardości nie może przekraczać 950 mg/l. W próbkach wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej nie stwierdzono przekroczeń dopuszczonej warunkowo wartości parametru.

W związku z ponadnormatywną zawartością siarczanów w wodzie i niemożnością poprawy jakości wody w krótkim terminie, decyzją z dnia 15.03.2022 r. dopuszczono warunkowo do spożycia wodę o podwyższonej zawartości siarczanów (wartość nieprzekraczająca 300 mg/l), oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie 05.04.2022 r. Spółdzielcza Agrofirma Witkowo zwróciła się z wnioskiem o zmianę ww. decyzji poprzez przedłużenie terminu warunkowego dopuszczenia wody do spożycia do dnia 31.12.2022 r. oraz o zwiększenie maksymalnej wartości siarczanów. Przedsiębiorstwo uzyskało opinię Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego, która wskazywała, że spożywanie wody o podwyższonych parametrach w zakresie siarczanów i twardości stwierdzanych w wodzie z wodociągu w Reńsku nie stwarza zagrożenia dla zdrowia odbiorców. Mając na uwadze opinię Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego biorąc pod uwagę zarówno interes strony, jak i ważny interes społeczny, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach zmienił decyzję zmieniając termin wykonania obowiązku do dnia 31.12.2022 r. i zmieniając maksymalny dopuszczony poziom siarczanów do 500 mg/l. W próbkach wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej nie stwierdzono przekroczeń dopuszczonej warunkowo wartości parametru.

Ponadto ze względu na nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 oC po 72 h oraz ponadnormatywną zawartość jonu amonowego wszczęto postępowanie administracyjne. Przedsiębiorstwo przeprowadziło szybkie i skuteczne działania naprawcze, które potwierdzone zostały prawidłowymi wynikami badania wody w zakresie zawartości jonu amonowego i ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 oC, w związku z tym prowadzone postępowanie administracyjne zostało umorzone.

Na dzień 31.12.2022 r. wodociąg w Reńsku produkuje wodę o ponadnormatywnej twardości i zawartości siarczanów – obowiązują decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach warunkowo dopuszczające wodę do spożycia do dnia 31.12.2022 r. W roku 2022 prowadzono prace mające na celu podłączenie odbiorców wody z wodociągu w Reńsku do wodociągu w Warnicach. Planowany termin zakończenia inwestycji to styczeń 2023 r.

Wodociągi o produkcji wody < 100 m3/d

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 26 wodociągów o takiej produkcji wody. Skontrolowano jakość wody ze wszystkich nadzorowanych wodociągów. Łącznie pobrano 194 próbki wody do spożycia (44 próbki w ramach urzędowej kontroli oraz 150 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej).

W przypadku 8 wodociągów badane w ramach nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej próbki wody nie wykazywały przekroczeń badanych parametrów (Swochowo, Przydarłów, Załęże, Mironów, Płońsko, Lucin, Żuków, Przelewice).

W przypadku 18 wodociągów w badanych próbkach wody stwierdzono przekroczenia. Dotyczyły one następujących parametrów: ogólna liczba mikroorganizmów w 22 oC po 72 h, bakterie grupy coli, mangan, twardość, mętność, żelazo, jon amonowy.

Wodociąg Wierzbno – w próbce wody pobranej w dniu 17.10.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu. Badania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dniu wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg Nowe Chrapowo – w próbce wody pobranej w dniu 23.05.2022 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało z wynikiem badania wody plan działań naprawczych oraz zobowiązało się do poprawy jakości wody w ciągu 30 dni. Badania przeprowadzone po wykonanych działaniach naprawczych, w dniu 20.06.2022 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W próbce wody pobranej w dniu 17.10.2022 r. stwierdzono ponadnormatywną zawartość jonu amonowego. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o zakończeniu działań naprawczych. Podania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg w Tetyniu - w próbce wody pobranej z wodociągu w ramach kontroli urzędowej stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości 92 jtk w 100 ml. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach decyzją z dnia 09.03.2022 r. stwierdził brak przydatności do spożycia wody z wodociągu i jednocześnie zobowiązał administratora ujęcia do:

a) skutecznego poinformowania odbiorców wody z ww. wodociągu o braku przydatności wody do celów konsumpcyjnych i możliwości korzystania z wody wodociągowej wyłącznie do celów sanitarnych;

b) zapewnienia odbiorcom wody z ww. wodociągu zastępczego źródła wody odpowiadającej wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi;

c) przeprowadzenia skutecznej dezynfekcji wodociągu i zapewnienie nie później niż od dnia 14.03.2022 r. wody odpowiadającej pod względem mikrobiologicznym wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi.

Obowiązek doprowadzenia wody do właściwej jakości został wykonany w wyznaczonym terminie. W dniu 12.03.2022 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia. Przeprowadzona w trakcie obowiązywania decyzji kontrola wykazała wykonanie nałożonych obowiązków.

Wodociąg Nowice - w próbce wody pobranej w dniu 30.05.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości 9 jtk w 100 ml wody. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o zakończeniu działań naprawczych. Badania powtórne próbki pobranej w dniu 06.06.2022 r. wykazały poprawę jakości wody. Badania wykonane w ramach kontroli urzędowej również nie wykazały obecności bakterii grupy coli. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg Derczewko - w próbce wody pobranej w dniu 03.10.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o zakończeniu działań naprawczych. Badania powtórne próbki pobranej w dniu 10.10.2022 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg Jedlice - w próbce wody pobranej w dniu 14.02.2022 r. w ramach kontroli urzędowej stwierdzono nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22oC w 1 ml wody –168 jkt (punkt poboru hydrofornia po uzdatnieniu). Wszczęto postępowanie administracyjne. Badania próbki powtórnej pobranej w dniu 01.03.2022 r. po przeprowadzonych działaniach naprawczych wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Postępowanie administracyjne zostało umorzone.

Wodociąg w Żabowie –trwa postępowanie administracyjne dotyczące warunkowego dopuszczenia do spożycia wody o podwyższonej twardości. Decyzją z dnia 05.12.2022 r. przedłużony został termin doprowadzenia wody do właściwej jakości w zakresie twardości do dnia 28.02.2023 r. Ponadto w próbce wody pobranej w dniu 19.07.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Przedsiębiorstwo przeprowadziło działania naprawcze dokumentując ich skuteczność prawidłowym wynikiem próbki wody pobranej w dniu 08.08.2022 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Postępowanie zostało umorzone.

Wodociąg Stróżewo - w próbkach wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej stwierdzono przekroczenie zawartości manganu. W związku z niemożnością poprawy jakości wody w terminie 30 dni, w dniu 28.09.2022 r. wydano decyzję warunkowo dopuszczającą wodę o podwyższonej zawartości manganu do spożycia. Jednocześnie zobowiązano administratora wodociągu do doprowadzenia wody o właściwej jakości do dnia 15.12.2022 r. Decyzją z dnia 21.12.2022 r. przedłużony został termin doprowadzenia wody do właściwej jakości w zakresie manganu do dnia 14.01.2023 r.

Ponadto w próbce wody pobranej w dniu 13.12.2022 r. w ramach kontroli urzędowej stwierdzono nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22oC w 1 ml wody –156 jtk (punkt poboru hydrofornia po uzdatnieniu). W dniu 16.12.2022 r. wszczęto postępowanie administracyjne. Przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o prowadzonych działaniach naprawczych.

Wodociąg Pyrzyce ul. Rycerza Przybora - w próbkach wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej stwierdzono przekroczenie zawartości manganu. W związku z niemożnością poprawy jakości wody w terminie 30 dni, w dniu 07.09.2022 r. wydano decyzję warunkowo dopuszczającą wodę o podwyższonej zawartości manganu do spożycia. Jednocześnie zobowiązano administratora wodociągu do doprowadzenia wody właściwej jakości do dnia 03.09.2023 r.

Ponadto w próbce wody pobranej w dniu 27.09.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną mętność. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Przedsiębiorstwo przeprowadziło działania naprawcze dokumentując ich skuteczność prawidłowym wynikiem próbki wody pobranej w dniu 02.11.2022 r. Postepowanie zostało umorzone.

Wodociąg Mielęcin - w próbce wody pobranej w dniu 03.10.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o zakończeniu działań naprawczych. Badania powtórne próbki pobranej w dniu 10.10.2022 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg Kłodzino – w próbce pobranej w dniu 15.12.2022 r. w ramach kontroli urzędowej stwierdzono ponadnormatywną mętność. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Przedsiębiorstwo przeprowadziło działania naprawcze dokumentując ich skuteczność prawidłowym wynikiem próbki wody pobranej w dniu 22.12.2022 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia, postępowanie zostało umorzone.

Wodociąg Wołdowo – w próbce wody pobranej w dniu 31.01.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze, których skuteczność została potwierdzona prawidłowym wynikiem badania próbki wody pobranej w dniu 18.02.2022 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W związku z obecnością wodzie bakterii grupy coli w ilości 4 jtk w 100 ml wody bez obecności E. coli i enterokoków, decyzją z dnia 06.07.2022 r. dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu, oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 19.07.2022 r.

W związku z nieprawidłową zmianą w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22oC decyzją z dnia 22.07.2022 r. dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu wody przeznaczonej do spożycia dla osób ze znacznie obniżoną odpornością oraz niemowląt i dzieci do 2 lat, oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 31.07.2022 r. Obowiązki określone w decyzji zostały wykonane. W dniu 29.07.2022 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg Myśliborki – w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 24.01.2022 r. stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza i podwyższona mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o zakończeniu działań naprawczych. Badania powtórne próbki pobranej w dniu 18.01.2022 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Ponadto jeszcze dwukrotnie w wyniku badań wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywna mętność. W związku z czym wszczęte zostało postępowanie administracyjne. W wyniku podjętych działań naprawczych uzyskano prawidłowe wyniki badania próbek wody – postępowanie zostało umorzone.

Wodociąg Jesionowo - w próbkach wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono przekroczenie mętności, żelaza i manganu. W związku z niemożnością poprawy wody w terminie 30 dni, w dniu 22.12.2022 r. wydano decyzję warunkowo dopuszczającą wodę o podwyższonych wartościach tych parametrów do spożycia. Jednocześnie zobowiązano administratora wodociągu do doprowadzenia wody właściwej jakości do dnia 01.04.2023 r.

Wodociąg Kluki - w próbce wody pobranej w dniu 08.08.2022 r. w ramach kontroli urzędowej stwierdzono nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22oC w 1 ml wody – 163 jtk (punkt poboru hydrofornia po uzdatnieniu). Wszczęto postępowanie administracyjne. Badania próbki powtórnej pobranej w dniu 29.08.2022 r. po przeprowadzonych działaniach naprawczych wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Postępowanie administracyjne zostało umorzone.

W próbce wody pobranej w dniu 02.02.2022 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o zakończeniu działań naprawczych. Badania powtórne próbki pobranej w dniu 18.02.2022 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Ponownie ponadnormatywną zawartość manganu stwierdzono w badaniach próbki pobranej w dniu 28.06.2022 r. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o zakończeniu działań naprawczych. Badania powtórne próbki pobranej w dniu 11.07.2022 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociąg Bylice - w próbkach wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono przekroczenie mętności, żelaza. W związku z niemożnością poprawy wody w terminie 30 dni, w dniu 19.12.2022 r. wydano decyzję warunkowo dopuszczającą wodę o podwyższonych wartościach tych parametrów do spożycia. Jednocześnie zobowiązano administratora wodociągu do doprowadzenia wody właściwej jakości do dnia 01.03.2023 r.

Wodociąg Lubiatowo - w próbkach wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono przekroczenie poziomu twardości. W związku z niemożnością poprawy wody w terminie 30 dni, w dniu 19.12.2022 r. wydano decyzję warunkowo dopuszczającą wodę o podwyższonej twardości do spożycia. Jednocześnie zobowiązano administratora wodociągu do doprowadzenia wody właściwej jakości do dnia 31.12.2023 r.

Wodociąg Cieszysław – w związku z dwukrotnym stwierdzeniem ponadnormatywnej zawartości manganu w próbkach wody pobranych w ramach kontroli urzędowej w dniach 06.06.2022 r. i 11.07.2022 r. zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Przedsiębiorstwo wodociągowe podjęło skuteczne działania naprawcze – uzyskano prawidłowe wyniki badania wody. Postępowanie zostało umorzone. Ponadto trzykrotnie w badaniach próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzano ponadnormatywną mętność. Przedsiębiorstwo podejmowało działania naprawcze, których skuteczność dokumentowano prawidłowymi wynikami wody pobranych ciągu 7 dni roboczych od stwierdzenia niezgodności. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W 2022 roku wydano 11 decyzji administracyjnych dotyczących warunkowego dopuszczenia wody do spożycia oraz w 2 decyzje o braku przydatności do spożycia. Ponadto w 2022 roku w związku z poprawą jakości wody wydano 17 decyzji umarzających postępowanie. Na uzasadniony wniosek strony wydano 3 decyzje zmieniające w zakresie terminu realizacji obowiązku.

Na dzień 31.12.2022 r. następujące wodociągi produkują wodę o niewłaściwej jakości:

- Wodociąg w Żabowie - produkuje wodę o ponadnormatywnej twardości - obowiązuje decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach warunkowo dopuszczające wodę do spożycia do dnia 28.02.2023 r.

- Wodociąg w Stróżewie - produkuje wodę o ponadnormatywnej zawartości manganu. Obowiązuje decyzja warunkowo dopuszczającą wodę do spożycia do dnia 14.01.2023 r. Ponadto w próbce wody pobranej w dniu 13.12.2022 r. w ramach kontroli urzędowej stwierdzono nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 oC w 1 ml wody – 156 jtk (punkt poboru hydrofornia po uzdatnieniu). W dniu 16.12.2022 r. wszczęto postępowanie administracyjne. Przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o prowadzonych działaniach naprawczych.

- Wodociąg w Pyrzycach, ul. Rycerza Przybora – produkuje wodę o ponadnormatywnej zwartości manganu. Obowiązuje decyzja warunkowo dopuszczającą wodę do spożycia do dnia 03.09.2023. r.

- Wodociąg w Lubiatowie - produkuje wodę o ponadnormatywnej twardości. Obowiązuje decyzja warunkowo dopuszczającą wodę do spożycia do dnia 31.12.2023 r.

- Wodociąg w Bylicach - produkuje wodę o ponadnormatywnej zawartości żelaza i podwyższonej mętności. Obowiązuje decyzja warunkowo dopuszczającą wodę do spożycia do dnia 01.03.2023. r.

- Wodociąg w Jesionowie - produkuje wodę o ponadnormatywnej zawartości żelaza i manganu oraz podwyższonej mętności. Obowiązuje decyzja warunkowo dopuszczającą wodę do spożycia do dnia 01.04.2023 r.

Biorąc pod uwagę poziom, rodzaj i czas trwania przekroczeń jakie wystąpiły w wodzie pochodzącej z ujęć oraz podjęte działania naprawcze i ich skuteczność Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach nie stwierdził istotnych zagrożeń dla zdrowia konsumentów wykorzystujących wodę dostarczaną z przedmiotowych ujęć.

W roku 2022 na terenie powiatu nie zgłaszano reakcji niepożądanych związanych ze spożyciem wody. Podobnie jak w poprzednich latach, nie stwierdzono chorób i zatruć wodozależnych o potwierdzonej etiologii.

1. Ciepła woda użytkowa

W 2022 roku prowadzono monitoring ciepłej wody użytkowej w szpitalu, zakładzie rehabilitacji, zakładzie opiekuńczo- leczniczym, 3 domach pomocy społecznej, dwóch internatach.

Pobrano 48 próbek wody w ramach kontroli urzędowej oraz 15 próbek w ramach kontroli wewnętrznej. Kwestionowano jakość 13 próbek pobranej ciepłej wody użytkowej. W związku ze stwierdzeniem wysokiego skażenia bakteriami z rodzaju Legionella wydano jedną decyzję administracyjną zakazująca użytkowania pryszniców oraz nakazującą podjęcie działań naprawczych. Obowiązki zawarte w decyzji zostały wykonane. Ponadto w związku ze średnim skażeniem bakteriami z rodzaju Legionella w trzech przypadkach zostało wszczęte postępowanie administracyjne. W związku z doprowadzeniem wody do właściwej jakości postępowanie zostało umorzone.

# Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry

1. Wzmożony monitoring jakości wody do spożycia

W związku z potencjalnym zagrożeniem zdrowotnym wynikającym z zanieczyszczenia rzeki Odry w dniu 16.08.2022 r. do administratorów wodociągów na terenie powiatu skierowano pisma w sprawie analizy dokumentacji hydrologicznej i o przesłanie wykazów wodociągów, których dokumentacja hydrologiczna wskazywałaby na możliwość zasilenia ujęć przez wodę z Odry w krótkim czasie. W informacjach uzyskanych od administratorów wodociągów nie wskazano takich wodociągów.

Przeprowadzono analizę ryzyka w związku z wystąpieniem zanieczyszczenia rzeki Odry oraz ryzykiem skażenia ujęć wody przeznaczonej do spożycia znajdujących się w jej pobliżu. Analizą objęto wszystkie ujęcia wody znajdujące się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach.

W ocenie ryzyka zagrożenia zanieczyszczenia ujęć wodą skażoną pochodzącą z rzeki Odry wzięto pod uwagę:

- rodzaj ujęcia (powierzchniowe, podziemne),

- odległość ujęcia od rzeki Odry,

- informacje od przedsiębiorstw wodociągowych dotyczące dokumentacji hydrologicznej,

- interwencje ludności dotyczące jakości wody w czasie wystąpienia skażenia rzeki Odry,

-monitoring jakości wody prowadzony przez przedsiębiorstwo wodociągowe w ramach kontroli wewnętrznej oraz przez PPIS w Pyrzycach.

Z przeprowadzonej analizy obecnej sytuacji wynikło, że nie istnieje ryzyko skażenia ujęć wody na terenie powiatu pyrzyckiego wodami pochodzącymi z rzeki Odry. W związku z powyższym nie wytypowano ujęć w celu wzmożonego nadzoru nad jakością wody związanego z sytuacją na rzece Odrze.

1. Monitoring niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych potencjalnie związanych ze zjawiskiem na rz. Odrze

W związku z potencjalnym zagrożeniem zdrowotnym wynikającym ze skażenia rzeki Odry w sierpniu 2022 r. do placówek POZ oraz do Szpitala Powiatowego w Pyrzycach na terenie powiatu wystosowano pisma informujące o konieczności zgłaszania w trybie pilnym wszystkich zdarzeń zdrowotnych mających związek z aktualną sytuacją na rzece Odrze (m.in. zatruć, zakażeń pokarmowych, wystąpienia objawów skórnych u osób, które miały kontakt z woda, rybami lub innymi zwierzętami pochodzącymi z rzeko Odry).

Ponadto skontaktowano się również mailowo z innymi podmiotami wykonującymi działalność leczniczą na terenie powiatu pyrzyckiego (łącznie 21), w celu przekazania informacji o konieczności zgłaszania w trybie alarmowym wszystkich zdarzeń zdrowotnych obywateli mających związek z aktualną sytuacją na rzece Odrze.

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie stwierdzono przypadków zachorowań ani innych niekorzystnych zdarzeń związanych z kontaktem ludzi z wodą lub organizmami żyjącymi w rzece Odrze.

1. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

Wobec potencjalnego zagrożenia zdrowotnego wynikającego z sytuacji na rzece Odrze oraz możliwością pojawienia się na rynku zanieczyszczonych ryb wyławianych z Odry wzmożono nadzór nad punktami sprzedaży ryb, w tym niezarejestrowanych, działających i bez urzędowego nadzoru.

W okresie od 16.08 – 05.09.2022 r. przeprowadzono 37 kontroli sanitarnych oraz 15 wizytacji nieewidencjonowanych miejsc sprzedaży.

W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych analizowano źródła pochodzenia sprzedawanych ryb. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

# Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W okresie od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r. wydano 2 opinie sanitarne:

- „41 Międzynarodowy Festiwal Pyrzyckie Spotkania z Folklorem” – impreza odbyła się w Pyrzycach w dniach 01-03.07.2022 r. Organizatorem imprezy masowej był Pyrzycki Dom Kultury w Pyrzycach. Oględziny miejsca organizacji imprezy masowej przed rozpoczęciem się festiwalu nie wykazały nieprawidłowości.

- „Zakończenie Wakacji-Lipiański Finał Lata– impreza odbyła się w Lipianach w dniach 27-28.08.2022 r. Organizatorem imprezy był Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Lipianach. Oględziny miejsca organizacji imprezy masowej przed rozpoczęciem się imprezy nie wykazały nieprawidłowości.

1. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Według ewidencji Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach posiada 1 toaletę publiczną, tj. Toaletę Miejską w Pyrzycach przy Placu Wolności należącą do Gminy Pyrzyce. Kontrola stanu sanitarnego obiektu w roku 2022 nie wykazała nieprawidłowości w obiekcie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach prowadzi nadzór nad 6 ustępami ogólnodostępnymi usytuowanymi przy innych obiektach użyteczności publicznej (urzędy gmin). Dokonano kontroli sanitarnych w 3 obiektach tego typu, tj. w Urzędzie Miejskim w Pyrzycach, Urzędzie Gminy w Kozielicach oraz w Urzędzie Gminy w Przelewicach. W budynku Urzędu Miejskiego w Pyrzycach stwierdzono następujące nieprawidłowości: brak bieżącej ciepłej wody w toaletach ogólnodostępnych dla petentów oraz zły stan sanitarno-techniczny sufitów w toaletach dla kobiet. Wszczęto postepowanie administracyjne, a kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości w obiekcie w krótkim czasie, stąd wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Wystawiono decyzję płatniczą.

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

Według ewidencji PPIS w Pyrzycach posiada 4 domy pomocy społecznej: ZPO „Pałac Batowo” w Batowie nr 1, 74-240 Lipiany, Dom Seniora „Babie Lato” w Swochowie, 74-202 Bielice oraz 2 Domy Opieki Społecznej (w Pyrzycach i w Żabowie). W roku 2022 skontrolowano wszystkie obiekty tego typu. Tylko w jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowość w postaci złego stanu sanitarno-technicznego siedziska w jednym z urządzeń do ćwiczeń w pomieszczeniu do rehabilitacji. Strona zobowiązana usunęła nieprawidłowość w krótkim czasie, co zostało potwierdzone podczas kontroli sprawdzającej. Wydano decyzję umarzającą oraz obciążono obiekt decyzją płatniczą

W roku 2022 dokonano kontroli w Środowiskowym Domu Samopomocy w Mielęcinie. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym obiekcie.

Według ewidencji PPIS w Pyrzycach na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje jeden obiekt zapewniający całodobowa opiekę, który prowadzi działalność w zakresie pomocy społecznej z zakwaterowaniem dla osób w podeszłym wieku i osób niepełnosprawnych zgodnie z zezwoleniem Wojewody Zachodniopomorskiego. Kontrola w tym obiekcie, przeprowadzona w roku 2022, nie wykazała nieprawidłowości.

1. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 9 obiektów tego typu, w tym 1 obiekt skategoryzowany jako pensjonat, 1 obiekt skategoryzowany jako hotel oraz 7 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (pokoje gościnne). Skontrolowano pod względem sanitarnym 7 obiektów noclegowych (1 hotel, 1 pensjonat, 5 pokoi gościnnych) - kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

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

Zakłady fryzjerskie

W ewidencji PPIS w Pyrzycach jest 36 zakładów fryzjerskich. Skontrolowano 12 zakładów fryzjerskich na terenie powiatu pyrzyckiego - kontrole nie wykazały nieprawidłowości. W stosunku do 5 obiektów wydano zalecenia pokontrolne, które dotyczyły głównie opracowania procedur higienicznego postępowania stosowanych w obiektach oraz oznakowywania kosmetyków używanych w obiekcie datą ich pierwszego otwarcia.

Zakłady kosmetyczne

Na nadzorowanym terenie prowadzi działalność 28 obiektów tego typu. Skontrolowano 11 obiektów. Łącznie przeprowadzono 13 kontroli. W 1 zakładzie kosmetycznym stwierdzono nieprawidłowość w postaci braku bieżącej ciepłej wody przy umywalce w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym. Wszczęto postępowanie administracyjne; kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie uchybień sanitarnych, wystawiono więc decyzję umarzającą postępowanie. Ponadto wystawiono decyzję płatniczą.

W 1 obiekcie kosmetycznym stwierdzono brak zlewu w pomieszczeniu do sterylizacji narzędzi oraz brak zawartej umowy na odbiór odpadów medycznych z firmą specjalistyczną. Wystawiono decyzję z terminem wykonania obowiązku do 31.12.2022 r. Ponadto obciążono stronę decyzją płatniczą.

W 5 kontrolowanych obiektach wystawiono zalecenia, które dotyczyły głównie opracowania procedur higienicznego postępowania stosowanych w obiektach, oznakowywania kosmetyków używanych w obiekcie datą ich pierwszego otwarcia oraz wykonania badania potwierdzającego skuteczność procesu sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku.

Zakłady tatuażu

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie prowadzi się działalności w zakresie wykonywania tatuaży.

Zakłady odnowy biologicznej

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 6 obiektów odnowy biologicznej (4 gabinety masażu oraz 2 solaria). W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 gabinety masażu oraz 2 solaria. Kontrola w jednym z solariów wykazała nieprawidłowości, które dotyczyły złego stanu technicznego sufitu na sali z recepcją oraz ściany w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym. Wystawiono decyzję administracyjną z terminem wykonania do 31.12.2022 r. W grudniu 2022 r. strona złożyła wniosek o przedłużenie terminu wykonania obowiązków zawartych w decyzji do 31.07.2023 r. PPIS w Pyrzycach na wniosek strony zmienił termin wykonania obowiązków. Za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnej wystawiono decyzję płatniczą.

Ponadto w jednym z solariów wydano zalecenie dotyczące okazania do wglądu dokumentu potwierdzającego wymianę lamp opalających- zalecenie zostało wykonane.

Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Pod nadzorem są 4 obiekty tego typu. W roku 2022 skontrolowano 2 takie obiekty. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. W jednym obiekcie wydano zalecenie dotyczące opracowania procedur higienicznego postępowania stosowanych w obiekcie.

1. Dworce i przystanki autobusowe

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się ogółem 32 przystanki komunikacji publicznej, brak jest dworca autobusowego. W roku 2022 skontrolowano 8 przystanków komunikacji publicznej na terenie gminy Pyrzyce wspólnie z przedstawicielem Gminy. Na dwóch przystankach stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły braku oznaczenia słownego i graficznego informującego o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych. Wszczęto postępowania administracyjne. Zarządzający wykonał w krótkim czasie nieprawidłowości, w związku z powyższym wydano 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne. W związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli wydano 2 decyzje płatnicze.

1. Środki transportu

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 9 specjalistycznych środków transportu:

- 2 karetki należące do Wojewódzkiej Stacji Pogotowia Ratunkowego Filii Pyrzyce, ul. Stargardzka 29, 74-200 Pyrzyce,

- 1 pojazd do przewozu chorych, należący do - Usługi P. Marzec, ul. Staromiejska 2a/1, 74-200 Pyrzyce,

- 6 pojazdów przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków ludzkich typu karawan. Cztery z nich należą do Usługowego Zakładu Pogrzebowego, ul. Cmentarna 1, 74-200 Pyrzyce; jeden do zakładu pogrzebowego Pyrzyckie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o. o. w Pyrzycach, ul. Kościuszki 26; jeden do zakładu pogrzebowego z działalnością Usługi Komunalne i Handel Detaliczny, ul. Szkolna 16, 74-240 Lipiany.

Skontrolowano 6 środków transportu typu karawan - kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

1. Tereny rekreacyjne

Przy współudziale przedstawicieli Gmin: Przelewice i Pyrzyce skontrolowano 6 placów zabaw. Kontrole tych obiektów nie wykazały nieprawidłowości. Ponadto podczas kontroli placów zabaw wydano 6 zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły głównie wymiany zniszczonych elementów urządzeń do zabawy dzieci oraz przy urządzeniach na placach zabaw umożliwiających dzieciom zabawę na wysokości powyżej 60 cm, zalecono zapewnić powierzchnię amortyzującą upadki w postaci odpowiednio bezpiecznego podłoża zgodnie z normą „PN-EN 1177- Nawierzchnie placów zabaw amortyzujące upadki”, uzupełnienie obiektu w regulamin.

Ponadto skontrolowano 17 placów zabaw z piaskownicami. W 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły braku zabezpieczenia piaskownicy przed dostępem zwierząt, poprzez ubytki w ogrodzeniu placu zabaw. Wszczęto postępowanie administracyjne. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą. Ze względu na szybkie usunięcie nieprawidłowości wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Za stwierdzone nieprawidłowości wydano decyzję płatniczą na kwotę 22,10 zł. Ponadto podczas kontroli placów zabaw z piaskownicami wydano 10 zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły wymiany zniszczonych elementów urządzeń do zabawy, zapewnienia powierzchni amortyzującej upadki w postaci odpowiednio bezpiecznego podłoża przy urządzeniach, zapewnienia regulaminu oraz wymiany piasku w piaskownicach.

Przy współudziale przedstawiciela Gminy Warnice skontrolowano 1 plac rekreacyjno-sportowy w Dębicy. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Wydano jedynie zalecenia pokontrolne, które dotyczyły wymiany zniszczonych elementów urządzeń do zabawy, zapewnienia powierzchni amortyzującej upadki w postaci odpowiednio bezpiecznego podłoża przy urządzeniach, zapewnienia regulaminu.

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się 2 parki należące do gminy Pyrzyce (park im. Jana Pawła II przy ul. Jana Pawła II, park miejski przy ul. Słowackiego w Pyrzycach). Skontrolowano obydwa parki. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wydano zalecenia pokontrolne, które dotyczyły odnowienia ławek w parkach poprzez ich wyczyszczenie i pomalowanie.

W ewidencji znajduje się 1 Ogród Dendrologiczny w Przelewicach. Kontrola ogrodu wykonana w roku 2022- nie wykazała nieprawidłowości.

W ewidencji PPIS w Pyrzycach znajdują się 3 plaże: w Lipianach, w Osetnej oraz w Wierzbnie. Kontrole plaż zaplanowano w sezonie wakacyjnym 2022, ze względu na brak organizacji przez Gminę Lipiany i Gminę Warnice kąpielisk oraz miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli w sezonie letnim 2022. Skontrolowano 3 plaże - kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wydano jedynie zalecenie na jednej z plaż, które dotyczyło zapewnienia na siłowni plenerowej instrukcji obsługi przy każdym urządzeniu do ćwiczeń.

1. Cmentarze i domy pogrzebowe

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się 34 cmentarze komunalne. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 10 cmentarzy. Kontrola 1 cmentarza wykazała nieprawidłowości, które dotyczyły złego stanu technicznego ściany w kaplicy cmentarnej. Wystawiono decyzję administracyjną z terminem wykonania do 31.12.2022 r. oraz decyzję płatniczą. W grudniu 2022 r. strona złożyła wniosek do PPIS w Pyrzycach o przedłużenie terminu wykonania decyzji do dnia 31.12.2023 r. PPIS w Pyrzycach wydał decyzję zmieniającą.

Ponadto w dalszym ciągu trwa postępowanie administracyjne na 2 cmentarzach komunalnych (w Obrytej i w Pyrzycach). Decyzja administracyjna na cmentarz komunalny w Pyrzycach - termin wykonania decyzji do 31.12.2022 r. (decyzja dotyczy utwardzenia drogi stanowiącej dojście i dojazd pomiędzy kwaterą rodzinną a kwaterą grobów pojedynczych w nowej części Cmentarza Komunalnego przy ul. Cmentarnej w Pyrzycach). Wystawiono ponownie decyzję przedłużającą postępowanie administracyjne na cmentarz komunalny w Obrytej z terminem wykonania do 31.12.2024 r. (decyzja dotyczy ogrodzenia cmentarza).

Na terenie powiatu pyrzyckiego działają trzy przedsiębiorstwa świadczące usługi pogrzebowe:

1. Pyrzyckie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o., ul. Kościuszki 26, 74-200 Pyrzyce

2. Usługi Komunalne i Handel Detaliczny, ul. Szkolna 16, 74-240 Lipiany

3. Usługowy Zakład Pogrzebowy, ul. Cmentarna 1, 74-200 Pyrzyce

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne zakładów pogrzebowych funkcjonujących na terenie powiatu pyrzyckiego. Kontrole ww. obiektów nie wykazały nieprawidłowości. Wydano jedynie zalecenie w stosunku do 1 obiektu dotyczące zapewnienia urządzenia chłodniczego do wstępnego magazynowania odpadów medycznych.

1. Inne obiekty użyteczności publicznej

Apteki

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 12 aptek. Wspólnie z pionem Higieny Pracy skontrolowano 9 z nich. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie Higieny Komunalnej. Wszczęto jedynie postępowanie administracyjne w jednej z aptek w zakresie Higieny Pracy.

Obiekty sportowe

Nadzorem objęto 5 obiektów tego typu: 2 stadiony sportowe (w Pyrzycach i Lipianach), 2 hale widowiskowo – sportowe (w Pyrzycach i Lipianach) oraz 1 boisko sportowe w Warnicach. W roku 2022 skontrolowano 4 obiekty tego typu.

W dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości:

1. Na stadionie sportowym wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do 31.07.2022 r. dotyczącą złego stanu sanitarno-technicznego podłogi w jednej z szatni, złego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu z natryskami oraz w pomieszczeniu z ustępem w jednej z szatni. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Obciążano stronę decyzją płatniczą.
2. Na hali widowisko-sportowej wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do 30.04.2022 r. dotyczącą złego stanu sanitarno-technicznego sufitu w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym damskim na I piętrze budynku. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Obciążano stronę decyzją płatniczą.

Bawialnie/sale zabaw

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach jest 1 obiekt tego typu na terenie powiatu pyrzyckiego. Obiekt nowopowstały. Kontrola została zaplanowana w roku 2023.

Pralnie

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się jedna pralnia w Okunicy. Kontrolę przeprowadzono wspólnie z pionem Higieny Pracy. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Parkingi leśne i miejsca postojowe

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdują się 3 parkingi (w Żelicach, Mironowie oraz w Przydarłowie), w tym wszystkie śródleśne, należące do Nadleśnictwa Myślibórz. Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości.

Stacje paliw

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 6 stacji paliw posiadających zaplecze higieniczno-sanitarne dla klientów. Wspólnie z pionem Higieny Pracy skontrolowano pod względem sanitarnym wszystkie stacje paliw, łącznie przeprowadzono 9 kontroli. Kontrola na jednej ze stacji paliw wykazała brak czystości i porządku w obiekcie, za co ukarano przedstawiciela obiektu mandatem karnym. Ponadto w obiekcie tym stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla personelu, zły stan sanitarno-techniczny ściany w pomieszczeniu przedsionka do magazynu, brak zaświadczeń potwierdzających ukończenie szkolenia bhp przez pracowników oraz brak dokumentacji zapoznania się pracowników z ryzykiem zawodowym. Wszczęto postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała już dobry stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń, lecz w dalszym ciągu nie zostały wykonane pozostałe uchybienia sanitarne zawarte w protokole z kontroli poprzedniej. W związku z powyższym wystawiono decyzję administracyjną z dwoma terminami wykonania obowiązków. Dwie kontrole sprawdzające wykazały wykonanie nałożonych obowiązków przez właściciela obiektu. Łącznie właściciela obciążono 2 decyzjami płatniczymi.

# Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. **Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych**
   1. Nadzór sanitarny nad placówkami

W 2022 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego w szkołach i innych placówkach oświatowo–wychowawczych na terenie powiatu pyrzyckiego obejmowała nadzorem 61 placówek stałych, będących pod stałym, bieżącym nadzorem sanitarnym, w tym:

1) Niepubliczne Żłobki – 1,

2) Niepubliczne Kluby dziecięce – 1,

3) Publiczne Przedszkola – 3,

4) Niepubliczne Przedszkola - 7, w tym

- Przedszkola Specjalne – 2,

5) Publiczne Punkty Przedszkolne – 6,

6) Publiczne Szkoły Podstawowe – 10,

7) Niepubliczne Szkoły Podstawowe – 3,

8) Niepubliczne Szkoły Specjalne – 1;

9) Publiczne Zespoły Szkół - 5

10) Placówki z pobytem całodobowym: 4, w tym:

- Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii – 1,

- Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy – 1,

- Dom Dziecka – 2,

11) Placówki wychowania pozaszkolnego – 6, w tym:

- Młodzieżowe Domy Kultury – 4,

- Pozaszkolne Placówki Specjalistyczne – 2,

12) Placówki Wsparcia Dziennego – 14.

Ponadto w 2022 roku na terenie PPIS w Pyrzycach zgłoszonych zostało 7 placówek letniego wypoczynku w elektronicznej bazie wypoczynku Ministra Edukacji Narodowej.

W roku 2022 skontrolowano ogółem 57 placówek oświatowo-wychowawczych, w tym 52 placówki stałe oraz 5 organizujących wypoczynek dla dzieci i młodzieży.

W związku z prowadzonym nadzorem w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych przeprowadzono ogółem 92 kontrole, w tym 56 kontroli sanitarnych, 8 kontroli sprawdzających, 2 kontrole interwencyjne i 26 kontroli tematycznych.

W roku sprawozdawczym do PSSE w Pyrzycach wniesiono 2 zgłoszenia interwencyjne w zakresie działalności pionu Higieny Dzieci i Młodzieży tj.:

- w dniu 15.06.2022 r. zgłoszono telefoniczną interwencję dotyczącą nieprawidłowych warunków higieniczno-sanitarnych w pomieszczeniach znajdujących się w podpiwniczeniu budynku Domu Kultury z uwagi na występowanie na ścianach wykwitów wilgoci oraz wyczuwalnego nieprzyjemnego zapachu. Wspólnie z pracownikiem pionu Higieny Pracy dniu 22.06.2022 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną, w wyniku której stwierdzono występowanie na ścianach wykwitów wilgoci, zacieków po zalaniu oraz pęknięć farby w piwnicznych pomieszczeniach budynku. W wyniku stwierdzonych uchybień wszczęto postępowanie administracyjne, w wyniku, którego nieprawidłowości zostały usunięte, co potwierdziła przeprowadzona kontrola sprawdzająca.

- w dniu 01.09.2022 r. zgłoszona anonimowo interwencja dotyczyła nieprzestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w stosunku do sprzętu w placówce oświatowo- wychowawczej.

W dniu 06.09.2022 r. w ww. placówce przeprowadzono kontrolę interwencyjną, w wyniku której stwierdzono pękniętą szybę w oknie w sali zabaw dla dzieci w wieku 2,5-3 lat oraz przechowywanie nocników i nakładek higienicznych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym w sposób niezabezpieczony przed dostępem dzieci. Ponadto w wyniku kontroli wydano zalecenie dotyczące wymiany uszkodzonych (dziurawych) prześcieradeł na leżaki, prowadzenia bieżącego przeglądu pościeli oraz monitoringu stanu higienicznego akcesoriów należących do dzieci tj. butelek, smoczków i bidonów. Na podstawie stwierdzonych nieprawidłowości wszczęte zostało postępowanie administracyjne, które zostało umorzone ze względu na natychmiastowe usunięcie stwierdzonych uchybień, co potwierdziła przeprowadzona kontrola sprawdzająca.

W 2022 r. uzyskano informację od organu prowadzącego o zawieszeniu działalności Niepublicznej Szkoły Podstawowej Pyrzyckiego Stowarzyszenia Oświatowego w Pyrzycach.

Na podstawie wglądu do portalu informacyjno-usługowego Ministerstwa Rodziny i Polityki Społecznej emp@tia uzyskano informację o likwidacji i wykreśleniu z ewidencji 2 klubów dziecięcych „Akademia malucha” działających na terenie gminy Pyrzyce. Ponadto likwidacji uległy 4 świetlice środowiskowe funkcjonujące na terenie gminy Pyrzyce.

W roku 2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach objął nadzorem Placówkę wsparcia dziennego w formie „pracy podwórkowej” w Przelewicach 95a, 74-210 Przelewice.

Na mocy Uchwały Rady Miejskiej w Pyrzycach przekształceniu uległy 4 dotychczasowe placówki, w tym 2 szkoły podstawowe i 2 publiczne przedszkola, które przekształcone zostały w Zespoły Szkolno-Przedszkolne tj. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Okunicy 23, 74-200 Pyrzyce, w którego skład weszła Szkoła Podstawowa w Okunicy i Publiczne Przedszkole w Brzezinie oraz Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie 8, 74-200 Pyrzyce, w którego skład wchodzi Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Żabowie i Publiczne Przedszkole w Żabowie.

Żabowie i Publiczne Przedszkole w Żabowie.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rodzaj placówki | | Liczba placówek | | | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |
| nowo od-danych w nowych obiektach | nowo otwartych w obiektach istniejących | nowo otwartych w obiektach istnieją cych.  Istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą dydaktyczną | zlikwidowanych | po remontach generalnych | z nowo od-danymi obiektami sportowymi | z modernizowanymi blokami sportowymi | z nowo otwartymi blokami żywienia | z modernizowanymi blokami żywienia | | | | | | |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** | | | | | | |
| Żłobki/Kluby | ***01*** | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Przedszkola | ***02*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Szk. Podst. | ***03*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Gimnazja | ***04*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Licea | ***05*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Technika | ***06*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Zas. Szk. Zaw. | ***07*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Zespoły szkół | ***08*** | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Szk. Wyższe | ***09*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Pozostałe placówki | ***10*** | 0 | 1 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| ***OGÓŁEM*** | ***11*** | 0 | 3 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |

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

W czasie czynności kontrolnych prowadzonych w 2022 roku nie stwierdzono obiektów oświatowo-wychowawczych funkcjonujących w złym stanie sanitarno-technicznym. Przeprowadzone kontrole wykazały, że wszystkie placówki zlokalizowane są w budynkach przystosowanych na potrzeby szkolnictwa. Sale zajęć spełniają wymagania pod względem wysokości pomieszczeń oraz w zakresie funkcjonalności. W pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt uczniów zapewnione zostało odpowiednie wyposażenie oraz wentylacja. Wszystkie placówki zapewniają uczniom bezpieczne   
i higieniczne warunki do nauki. Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że stan sanitarno-techniczny obiektów szkolnych z każdym rokiem ulega sukcesywnej poprawie.

W trakcie prowadzonych kontroli w 2022 roku nie stwierdzono zagęszczenia w pomieszczeniach dydaktycznych. Wskaźnik powierzchni 2,5 m² na 1 ucznia przy pełnym obłożeniu w większości salach lekcyjnych nie został przekroczony. Przeprowadzone kontrole nie wykazały ponadnormatywnej liczby uczniów w pomieszczeniach przeznaczonych do nauki.

W roku sprawozdawczym podobnie jak w roku ubiegłym nie odnotowano zgłoszeń przypadków występowania świerzbu i wszawicy wśród uczniów szkół i innych placówek oświatowo-wychowawczych.

W okresie sprawozdawczym wydano ogółem 14 decyzji administracyjnych w zakresie poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń oraz 11 decyzji płatniczych. Ogółem wyegzekwowano 8 decyzji, w tym 1 z roku 2021 i 7 z roku 2022. W realizacji nadal pozostaje 7 decyzji administracyjnych. W związku z prowadzonym nadzorem nad placówkami oświatowymi w 2022 r. nie prowadzono postępowania mandatowego.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły najczęściej nieprawidłowych warunków sanitarno-technicznych ścian i sufitów, z uwagi na występowanie na ich powierzchni miejscowych zacieków i wykwitów wilgoci, pęknięć, ubytków tynku i farby, braku osłon przy punktach świetlnych oraz niewłaściwego stanu technicznego powierzchni podłogi.

Aktualnie 7 placówek wymaga dalszej poprawy oraz odnowienia pomieszczeń, w tym:

2 przedszkola:

- Punkt Przedszkolny w Brzesku poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego nawierzchni chodnika prowadzącego od furtki do wejścia głównego, tak aby była ona równa, bez pęknięć i ubytków betonu, odporna na nacisk i ścieranie;

- Przedszkole Publiczne nr 3 w Pyrzycach poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w użytkowanych pomieszczeniach na parterze i I piętrze tj. szatniach, ciągach komunikacyjnych oraz w pomieszczeniu, w którym prowadzone są zajęcia rewalidacyjne dla dzieci z problemami rozwojowymi, posiadające orzeczenia o niepełnosprawności z poradni psychologiczno-pedagogicznej.

5 szkół podstawowych:

- Szkoła Podstawowa w Warnicach poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian na wysokości lamperii w głównym ciągu komunikacyjnym oraz w bocznych korytarzach usytuowanych na parterze oraz powierzchni ścian w sali dydaktycznej i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych na antresoli, tak aby ich powierzchnia była równa, gładka, bez pęknięć, miejscowo uszkodzonych i obtłuczonych narożników oraz ubytków tynku i powłok malarskich. Ponadto wykonania brakującego ogrodzenia wokół terenu szkoły od strony boiska z sąsiadującą zabudową mieszkalną,

- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Przelewicach w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitów w ciągach komunikacyjnych, w pomieszczeniach przeznaczonych do nauki oraz bibliotece szkolnej, gabinecie profilaktycznej opieki przedlekarskiej, tak aby ich powierzchnia była równa, gładka, bez pęknięć, ubytków farby i zacieków wilgoci, łatwa do utrzymania w czystości;

- Szkoła Podstawowa w Pyrzycach poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w jednej z sal lekcyjnych, tak aby jej powierzchnia była równa, bez ubytków i szczelin, łatwa do utrzymania w czystości oraz powierzchni sufitu w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla uczniów, tak aby powierzchnia była równa, gładka bez ubytków farby;

- Szkoła Podstawowa w Starym Przylepie Filia SP w Warnicach poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi oraz ścian w salach dydaktycznych, tak aby ich powierzchnia była równa, gładka, stabilna, odporna na nacisk i ścieranie, bez szczelin, pęknięć, wybrzuszeń i ubytków, łatwa do utrzymania w czystości oraz zapewnienie dopływu bieżącej ciepłej i zimnej wody przy zlewozmywaku w pomieszczeniu świetlicy/stołówki szkolnej,

- Szkoła Podstawowa w Brzesku przez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego drewnianych elementów urządzeń znajdujących się na placu zabaw, tak aby powierzchnia była gładka, bez szczelin i ubytków;

1 zespół szkół:

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w sali dydaktycznej w starej części szkoły, tak aby jej powierzchnia była równa, gładka, stabilna, odporna na nacisk i ścieranie, bez szczelin i ubytków, łatwa do utrzymania w czystości.

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

Zapewnienie prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej we wszystkich placówkach nauczania i wychowania jest gwarancją utrzymania właściwej higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz jednym z elementów profilaktyki szerzenia się chorób zakaźnych.

Wszystkie placówki skontrolowane w 2022 roku zapewniają uczniom możliwość korzystania z sanitariatów wewnętrznych, usytuowanych na każdej kondygnacji, z rozdziałem na część damską i męską, wentylowanych w sposób grawitacyjny lub mechaniczny, z zachowaniem dostępności do urządzeń sanitarnych oraz wyposażonych w środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy. W skontrolowanych pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów przy wszystkich umywalkach do mycia rąk zapewniona została bieżąca ciepła i zimna woda. Skontrolowane placówki posiadają podłączenie do wodociągu miejskiego lub gminnego. Większość obiektów jest skanalizowana. Ustalono, iż 7 placówek nie posiada podłączenia do sieci kanalizacyjnej, w tym 4 obiekty posiadają miejscowe odprowadzenie ścieków tzw. szamba.

Spośród skontrolowanych placówek wszystkich typów tylko w 3 (1 przedszkole, 2 szkoły podstawowe) stwierdzono niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej z uwagi na nieodpowiedni stan sanitarno-techniczny pomieszczeń lub urządzeń sanitarnych. W wyniku kontroli wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzje w zakresie poprawy warunków do utrzymania higieny osobistej w tych placówkach.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że dzięki prowadzonym systematycznym pracom remontowym z każdym rokiem znacznej poprawie ulegają warunki do utrzymania higieny osobistej.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj placówki**  **Lata** | | Placówki posiadające | | | | | | | | | | | | |
| Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukiem Mz-53) | | | Brak kanalizacji (dane muszą zgodnie z drukiem z kolumną 13 w Mz-53) | | | | |  | Brak wodociągów (dane muszą zgodnie z kolumną 12 w Mz-53) | | | |
| zbiorniki bezodpływowe (szamba) | | Przydomowe oczyszczalnie ścieków | | Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji | Instalację wodociągową | Studnie głębinowe | | Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów | |
| ***1*** | | | ***2*** | | ***3*** | | ***4*** | ***5*** | ***6*** | | ***7*** | |
| 2021 | | 2022 | 2021 | 2022 | 2021 | 2022 |  | 2022 | 2021 | 2022 | 2021 | 2022 |
| Żłobki/kluby dziecięce |  | | 1 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Przedszkola |  | | 13 | 15 | 2 | 1 | 0 | 0 | Brak kanalizacji centralnej w miejscowości | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szk. Podst. | 10 | 9 | 2 | 1 | 2 | 1 | Brak kanalizacji centralnej w miejscowości | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Gimnazja | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Licea | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły specjalne | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | Brak kanalizacji centralnej w miejscowości | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły policealne | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | 2 | 4 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki kształcenia praktycznego | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szk. Wyższe | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki z pobytem całodobowym | 3 | 3 | 1 | 1 | 0 | 0 | Brak kanalizacji centralnej w miejscowości | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki opiekuńczo – wychowawcze wsparcia dziennego | 2 | 5 | 0 | 0 | 0 | 1 | Brak kanalizacji centralnej w miejscowości | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki rekreacyjne | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| inne | 5 | 5 | 1 | 0 | 0 | 0 |  | 5 |  |  |  |  |
| ***OGÓŁEM*** | 35 | 45 | 6 | 4 | 2 | 3 | 0 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 |

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

Podczas prowadzonych kontroli w 2022 roku informowano dyrektorów szkół o obowiązku zapewnienia właściwego oświetlenia sztucznego na stanowiskach pracy ucznia oraz na prawidłowe dostosowanie mebli edukacyjnych do zasad ergonomii, co pozytywnie wpływa na prawidłowe warunki pracy. Ponadto przekazano informacje dotyczące konieczności wykonania aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego, na podstawie nowej aktualnie obowiązującej Normie Europejskiej 12464-1:2021, która posiada status Polskiej Normy i zastępuje dotychczasową PN-EN 12464-1:2012 w zakresie prawidłowego natężenia oświetlenia w pomieszczeniach edukacyjnych. W czasie czynności kontrolnych ustalono, że większość placówek jest w posiadaniu wyników pomiarów natężenia sztucznego wykonanych przed kilku laty, które wymagają uaktualnienia.

W użytkowanych pomieszczeniach zapewniona jest głównie wentylacja grawitacyjna nawiewno-wywiewna. Przewody kominowe, dymowe i grawitacyjne przewody spalinowe oraz wentylacyjne poddawane są okresowemu przeglądowi. W obiektach poddanych kontroli stwierdzono, że nie funkcjonują systemy wentylacyjno-klimatyzacyjne.

W okresie grzewczym dokonano pomiarów temperatury w 19 placówkach oświatowych, w 161 pomieszczeniach tj.

5 przedszkoli – 16 pomieszczeń:

Niepubliczne Przedszkole „Promyczek” w Pyrzycach – 3 pomieszczenia, Niepubliczne Przedszkole Specjalne „Puchatek” w Pyrzycach – 4 pomieszczenia, Niepubliczne Przedszkole Specjalne „Bratek” w Laskowie – 5 pomieszczeń, Punkt Przedszkolny w Kozielicach – 1 pomieszczenie, Punkt Przedszkolny w Przelewicach – 3 pomieszczenia;

5 szkół podstawowych – 57 pomieszczeń:

SP Kozielice – 10 pomieszczeń, SP z OI w Pyrzycach – 21 pomieszczeń, SP Stary Przylep – 5 pomieszczeń, SP Jesionowo – 9 pomieszczeń, NSP Przelewice – 12 pomieszczeń;

3 zespoły szkół – 67 pomieszczeń:

ZS w lipianach – 22 pomieszczenia, ZSP Żabów – 5 pomieszczeń, ZS nr 2 CKU w Pyrzycach – 40 pomieszczeń;

2 placówki wsparcia dziennego - 3 pomieszczenia:

- w 1 świetlicy środowiskowej w Okunicy – 1 pomieszczenie,

- w 1 klubie młodzieżowym w Pyrzycach – 2 pomieszczenia,

4 placówki wychowania pozaszkolnego - 18 pomieszczeń:

- w 3 domach kultury – w 13 pomieszczeniach: GOK Kozielice – 4 pomieszczenia, PDK – 4 pomieszczenia, MGOK Lipiany – 5 pomieszczeń

- w 1 poradni psychologiczno-pedagogicznej w Pyrzycach – w 5 pomieszczeniach.

Temperatura w skontrolowanych pomieszczeniach była prawidłowa. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **POMIAR TEMPERATUR** | | | | |
| W ilu szkołach | W ilu pomieszczeniach | Stwierdzone nieprawidłowości | W ilu szkołach | W ilu pomieszczeniach |
| 19 | 161 | 0 | 0 | 0 |

1. **Higiena procesów nauczania** 
   1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

Ocenę dostosowania mebli do wzrostu uczniów w kontrolowanych placówkach przeprowadzono w oparciu o analizę pomiarów wykonanych przez personel szkoły, ocenę wizualną pracowników PSSE w Pyrzycach oraz z wykorzystaniem przymiaru wstęgowego, w ramach prowadzonych działań monitoringowych.

Ocenę mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono ogółem w 19 placówkach oświatowych, w tym:

- w 8 przedszkolach - 15 oddziałów i 98 stanowisk;

- w 9 szkołach podstawowych - 29 oddziałów i 325 stanowisk;

- w 3 zespołach szkół - 15 oddziałów i 232 stanowisk uczniowskich.

Działania monitoringowe w zakresie dostosowania stanowisk pracy uczniów do zasad ergonomii w pomieszczeniach lekcyjnych przeprowadzone zostały w 2 szkołach podstawowych tj.:

- Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Lipianach, funkcjonująca przy Zespole Szkół w Lipianach ul. Kościuszki 1, 74-240 Lipiany w dniach 07-08.09.2022 r.,

- Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi im. Leonida Teligi w Pyrzycach ul. Poznańska 2,

74-200 Pyrzyce w dniach 13.09.2022 r. oraz 16.09.2022 r.

W badaniach ujęto wysokość podkolanową ucznia, zmierzoną od podłogi do zgięcia podkolanowego w pozycji siedzącej, wysokość płyty roboczej i wysokość siedziska. Ponadto ocenie poddano prawidłowość zestawienia stołu/ławki z krzesłem pod kątem rozmiaru, stan techniczny mebli i ich oznakowanie oraz posiadanie atestów i certyfikatów zgodności z Polską Normą.

Na podstawie przeprowadzonych pomiarów stwierdzono niedostosowanie mebli do wzrostu uczniów ogółem w 19 oddziałach, na 75 przebadanych stanowiskach (33 dziewcząt i 42 chłopców) tj.:

- SP im. Kornela Makuszyńskiego w Lipianach – 8 oddziałów, 26 stanowisk pracy, w tym 12 dziewcząt   
i 14 chłopców,

- SP im. Leonida Teligi w Pyrzycach – 11 oddziałów, 49 stanowisk, w tym 21 dziewcząt i 28 chłopców.

W trakcie prowadzonych działań stwierdzono, że meble, z których korzystają uczniowie w większości klas nie były oznakowane numerem lub odpowiednim kolorem oznaczającym jego wysokość. Ponadto uczniowie nie znali rozmiaru/koloru mebli, który jest dla nich wskazany. Nauczyciele również nie posiadali wiedzy o rozmiarze i numeracji mebli. Często pamiętali wizualnie, gdzie siedzi dany uczeń i którą ławkę zajmuje w czasie lekcji. Na dzień wykonywanych pomiarów nie została zaprowadzona odpowiednia dokumentacja sposobu doboru mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów w placówce oraz ich oznakowania.

Ustalono, że szkoły dokonują zakupu mebli szkolnych w profesjonalnych firmach, które zajmują się projektowaniem oraz produkcją mebli szkolnych i przedszkolnych przeznaczonych do użytku na potrzeby edukacji. Oceniane meble posiadały certyfikaty dopuszczające do użytkowania w jednostkach oświatowych. Ustalono, że szkoły posiadają dostęp do tych certyfikatów poprzez strony internetowe producentów. W razie konieczności certyfikaty są drukowane i przechowywane w placówkach.

W trakcie badań dla dyrektorów szkół prowadzono działania edukacyjne, dotyczące wpływu zestawienia i doboru mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów. Informowano o konieczności zapewnienia wszystkim uczniom właściwych stanowisk pracy oraz wprowadzenia odpowiedniego sposobu dokumentowania dostosowania mebli edukacyjnych do wysokości ciała ucznia, a także potrzebie oznakowania mebli w trwały i widoczny sposób numerem lub odpowiednim kolorem określonym w PN do wiadomości uczniów i prawidłowego ich zestawienia.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ERGONOMIA MEBLI SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH** | | | | | | |
| **Rodzaj placówek** | **Oceniono dostosowanie mebli szkolnych i przedszkolnych** | | | **Nieprawidłowości stwierdzono** | | |
| W ilu szkołach | W ilu oddziałach | Ile stanowisk | W ilu szkołach | W ilu oddziałach | Ile stanowisk |
| Przedszkola | 8 | 15 | 98 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły podstawowe | 9 | 29 | 325 | 1 | 11 | 49 |
| Gimnazja | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | 3 | 15 | 232 | 1 | 8 | 26\* |
| **RAZEM** | 20 | 59 | 655 | 2 | 19 | 75 |

* 1. Jakość wyposażenia placówek

Zapewnienie dzieciom i młodzieży bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w obiektach edukacyjnych zobowiązują dyrektorów do nabywania i stosowania w nich właściwego wyposażenia posiadającego aktualne certyfikaty zgodności z Polską Normą.

Na podstawie prowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że szkoły i inne placówki oświatowe nabywają meble oraz niezbędny sprzęt i wyposażenie edukacyjne posiadające certyfikaty zgodności z wymaganiami określonymi w polskich normach.

Większość skontrolowanych placówek jest w posiadaniu mebli edukacyjnych zakupionych po 1997 r., które posiadają certyfikaty jakości. Z przeprowadzonych kontroli wynika, iż placówki sukcesywnie dokonują wymiany lub odnowy użytkowanych mebli. Spośród 33 skontrolowanych placówek 25 posiada w 100% meble posiadające certyfikaty jakości, w tym 15 przedszkoli, 8 szkół podstawowych i 1 zespół szkół. Powyżej 50% certyfikatów na meble posiada 7 placówek tj. 3 szkoły podstawowe, 3 zespoły szkół i 1 przedszkole, natomiast tylko 1 placówka posiada do 50% certyfikowanych mebli.

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

Spośród skontrolowanych szkół funkcjonujących samodzielnie lub w zespołach wszystkie zapewniają uczniom możliwości pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach placówki. Najczęściej szkoły są w posiadaniu indywidualnych szafek, które znajdują się w ciągach komunikacyjnych lub zapewniają inne miejsca na pozostawienie podręczników   
i przyborów np. w szafkach, szufladach, pojemnikach lub półkach, które znajdują się w salach dydaktycznych.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **W pomieszczeniu szkoły lub placówki zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych**  (Dz.U.03.6.69 ze zm) § 4a | **Liczba szkół w ewidencji** | **Liczba szkół skontrolowanych** | **Liczba szkół, które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN** | **Liczba szkół, które nie zapewniły warunki wszystkim uczniom** |
| Szkoły podstawowe | 13 | 11 | 11 | 0 |
| Gimnazja | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły ponadpodstawowe | 3 | 3 | 3 | 0 |
| **Razem** | 16 | 14 | 14 | 0 |

* 1. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

W 2022 roku wszystkie placówki prowadziły zajęcia dydaktyczne w systemie jednozmianowym. W godzinach popołudniowych odbywały się zajęcia praktycznej nauki zawodu dla uczniów ZS nr 2 CKU w Pyrzycach.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych w 16 placówkach, w 218 oddziałach, dokonano higienicznej oceny rozkładu zajęć lekcyjnych, w tym w 11 szkołach podstawowych – 121 oddziałów   
i 5 zespołach szkół – 97 oddziałów.

Plany dydaktyczno-wychowawcze w skontrolowanych szkołach uwzględniały potrzebę równomiernego obciążenia dzieci i młodzieży zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie była większa niż 1 godzina. Uczniowie rozpoczynali naukę o stałych godzinach, z zachowaniem 1 godzinnej różnicy pomiędzy kolejnymi dniami.

Kontroli podlegały również przerwy międzylekcyjne, które pozwalają na odpoczynek, spożycie posiłku oraz załatwienie podstawowych potrzeb fizjologicznych. W celu efektywnego wypoczynku uczniowie wszystkich szkół mieli możliwość spędzania czasu wolnego w pomieszczeniach szkoły, w ciągach komunikacyjnych lub na świeżym powietrzu, co korzystnie wpływa na odnowienie sił potrzebnych do sprostowania wymaganiom kolejnych zajęć dydaktycznych. Na 16 skontrolowanych szkół 8 zapewniło przerwy trwające 10 minut i przynajmniej jedną przerwę dłuższą oraz 8 placówek zapewniało przerwy krótsze niż 10 min, ale co najmniej jedną przerwę 15-20 minutową. Przerwy 5 minutowe stosowane były tylko w sytuacjach związanych z dowożeniem uczniów szkolnym autobusem lub dojazdem do szkoły środkami komunikacji publicznej w przypadku szkół ponadpodstawowych. Dyrektorów szkół, w których stosowane były przerwy 5 minutowe informowano o zalecanej długości trwania przerw pozytywnie wpływających na odpoczynek oraz zapewnienie uczniom prawidłowych warunków na odreagowanie zmęczenia, co wymaga zapewnienia między zajęciami przerw przynajmniej 10 minutowych oraz 2 przerw trwających 15 minut lub 1 przerwy 20 minutowej i niestosowania przerw zbyt krótkich trwających 5 minut.

* 1. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

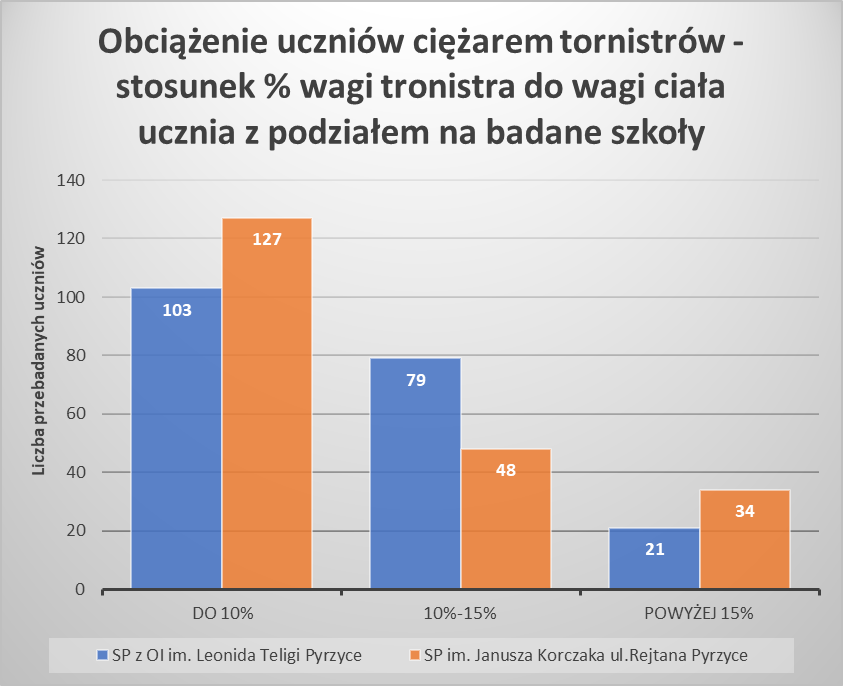
W ramach kampanii wojewódzkiej #MojaSzkołaZdrowaSzkoła pracownicy PSSE w Pyrzyce w dniach 24 - 26 października 2022 r. przeprowadzili akcję dotyczącą oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

Udział w badaniu wzięły 2 szkoły podstawowe miejskie: Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi im. Leonida Teligi, ul. Poznańska 2, 74-200 Pyrzyce i Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka, ul. Rejtana 6, 74-200 Pyrzyce. Pomiary przeprowadzono w klasach I-VI, ocenie poddano 24 oddziały, po 12 oddziałów z każdej szkoły. Łącznie zważono 412 uczniów i 412 tornistry, dodatkowo oceniono plan lekcji badanych oddziałów oraz zebrano informacje dotyczące miejsca przechowywania podręczników szkolnych, liczby indywidualnych szafek uczniowskich zapewnionych w szkołach oraz wyposażenia jakie uczniowie przynoszą do szkoły.

Na przebadanych 412 uczniów zbyt ciężki plecak odnotowano wśród 55 uczniów co stanowi 13% badanych. Szczegółowe wyniki badań obrazuje wykres 1. zamieszczony poniżej.

**Wykres 1**. Obciążenie uczniów ciężarem tornistrów – stosunek % wagi tornistra do wagi ucznia

z podziałem na badane szkoły.



Wśród przebadanych 412 uczniów (203 z SP z OI w Pyrzycach, 209 z SP ul. Rejtana 6 w Pyrzycach) prawidłową wagę tornistra (do 10 % masy ciała ucznia) odnotowano wśród 230 uczniów (103 z SP z OI w Pyrzycach, 127 z SP ul. Rejtana 6 w Pyrzycach), waga tornistra mieszcząca się w przedziale od 10% do 15% wagi ciała ucznia – stwierdzona została u 127 uczniów (79 z SP z OI w Pyrzycach, 48 z SP ul. Rejtana 6 w Pyrzycach), przekroczenie wagi tornistra powyżej 15% wagi ciała ucznia stwierdzono u 55 uczniów (21 z SP z OI w Pyrzycach, 34 z SP ul. Rejtana 6 w Pyrzycach).

Ponadto uczniowie ze zbyt ciężkimi plecakami charakteryzowali się mniejszą masą ciała i mieli dodatkowy sprzęt, zwłaszcza po dwa/trzy piórniki, książkę biblioteczną, telefony komórkowe, książki z innego przedmiotu butelki z piciem i drugie śniadanie. Wśród uczniów klas I-III znajdowały się również zabawki, kolorowanki, karty, pamiętniki, pluszaki i inne gadżety.

Każdy uczeń, u którego stwierdzono ciężar tornistra powyżej 15% otrzymał ulotkę informacyjną o skutkach noszenia zbyt ciężkiego plecaka. Po wykonaniu pomiaru pracownik OZiPZ przeprowadził prelekcje dla uczniów na temat profilaktyki wad postawy. Dodatkowo instruowano uczniów jak prawidłowo powinni nosić plecaki.

1. **Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego**

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2022 r. stwierdzono, że placówki oświatowo-wychowawcze posiadają odpowiednią infrastrukturę do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Uczniowie korzystają z zespołów sportowych (8 placówek), pełnowymiarowych sal gimnastycznych (2 placówki), bądź sal rekreacyjnych (5 szkół). Stwierdzono, że tylko 1 placówka nie posiada infrastruktury do prowadzenia zajęć sportowych na terenie szkoły. Uczniowie tej szkoły odbywają zajęcia sportowe w ramach wf poza placówką, korzystając z wyjść na ścieżkę rowerową, wyjazdów na basen i kort tenisowy. Pozostałe skontrolowane placówki posiadają odpowiednią infrastrukturę do prowadzenia zajęć sportowych z terenem rekreacyjnym, placem zabaw bądź boiskiem. Szkolne zespoły sportowe wyposażone są w zaplecza higieniczno-sanitarne, w tym czynne natryski, które są używane sporadycznie, tylko po zajęciach dodatkowych. W 1 placówce stwierdzono, że natryskownie są nieczynne, wyłączone z użytkowania.

Dodatkowo 4 placówki korzystają z infrastruktury poza placówką, w tym 3 placówki korzystają z hal sportowych i 1 placówka ze stadionu miejskiego.

Na 33 skontrolowane placówki 23 posiada w 100% sprzęt sportowy z certyfikatami, w tym 16 przedszkoli, 4 szkoły podstawowe, 1 szkoła specjalna i 2 zespoły szkół; 7 placówek posiada powyżej 50% certyfikatów na sprzęt sportowy tj. 4 szkoły podstawowe i 3 zespoły szkół, natomiast tylko 2 szkoły podstawowe posiadają do 50% certyfikowanego sprzętu. Kontrole przeprowadzone w 2022 r. wykazały, że sprzęt i urządzenia sportowe były prawidłowo przechowywane w magazynkach sportowych.

1. **Żywienie dzieci i młodzieży w placówkach**

#### 4.1 Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W ewidencji znajduje się 1 placówka żłobka. W roku sprawozdawczym skontrolowano zakład, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną.

Posiłki przygotowywane są na miejscu, w wyznaczonym pomieszczeniu kuchennym, wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku. Stan sanitarny-techniczny obiektu bez zastrzeżeń. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

Wobec zakładów nie toczy się postępowanie administracyjne.

#### 4.2 Stołówki szkolne

Tabela nr 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych**  **jako „zakład niezgodny**  **z wymaganiami” w %** |
| Stołówki szkolne | 2021 | 11 | 5 tj. 45,45 % | 0 |
| 2022 | 11 | 2 tj.18,18 % | 0 |

W ewidencji – 11

Skontrolowano – 2

Liczba kontroli – 2

W ewidencji znajduje się 11 zakładów prowadzących żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży. Z 11 ewidencjonowanych zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży 10 obiektów ograniczyło się do wydawania posiłków korzystając z formy żywienia w systemie cateringowym. Dla wszystkich szkół posiłki przygotowuje i dostarcza zakład cateringowy. Posiłki podawane są w formie obiadów jednodaniowych, przemiennie zup lub drugich dań.

Przy realizacji żywienia zbiorowego dzieci sprawdzano warunki sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby eliminować ryzyko zatruć pokarmowych.

#### Stołówki w bursach i internatach

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 1 stołówka w internacie. Zakład prowadzi produkcję posiłków od surowców do produktu finalnego. Stan sanitarny-techniczny obiektu bez zastrzeżeń. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

W 2022 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną zakładu, w wyniku której pobrano do badań laboratoryjnych posiłek obiadowy – nie wszczynano postępowania administracyjnego wobec zakładu. Dożywianie prowadzone jest od poniedziałku do piątku w formie 4 posiłków: śniadanie – 7.15-7.30, obiad – 13.15-15.30, podwieczorek 18.10, kolacja – 18.30-18.50, natomiast w piątek kończy się posiłkiem obiadem. Posiłki wydawane są dla 80 osób - młodzieży mieszkającej w internacie w wieku od 16 do 21 lat.

W zakładzie prowadzi się przechowywanie próbek potraw przeznaczonych do żywienia konsumentów zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Opracowano i wdrożono procedury oparte na podstawie systemu HACCP, w tym schemat procesu technologicznego, listę potencjalnych zagrożeń, określenie krytycznych punktów kontroli.

**4.4 Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach**

Brak pod nadzorem.

#### 4.5 Stołówki w przedszkolach

Dane statystyczne:

Tabela nr 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”** |
| Stołówki w przedszkolach | 2021 | 19 | 15 tj. 78,95% | 0 |
| 2022 | 19 | 13 tj. 68,42 % | 0 |

W ewidencji – 19

Skontrolowano – 13

Liczba kontroli i rekontroli – 15

Liczba wydanych decyzji – 2:

–1 zmieniająca zakres prowadzonej działalności (rozszerzająca),

- 1 nakazująca poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

Zewidencjonowano 19 obiektów. Spośród stołówek w przedszkolach 6 obiektów posiada własny blok żywienia. W jednym obiekcie prowadzącym własny blok żywienia wystosowano decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu z uwagi na nieprawidłowy stan szafek kuchennych do przechowywania sprzętu kuchennego i naczyń kuchennych oraz ich blatów, znajdujących się w kuchni właściwej oraz rozdzielni posiłków. Pozostałe obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

Stołówki w przedszkolach, żywienie w formie cateringowym

W roku sprawozdawczym 13 przedszkoli prowadziło żywienie dzieci w systemie cateringowym, skontrolowano 7 zakładów. W przedszkolach dokonuje się wydawania dostarczonych przez firmy cateringowe posiłków obiadowych. Posiłki są spożywane na naczyniach tradycyjnych, mycie i wyparzanie naczyń odbywa się w przystosowanych do tego miejscach. Personel posiada aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budzą zastrzeżeń*.*

#### 4.6 Stołówka w domach dziecka i młodzieży

W ewidencji znajdują się **2** placówki opiekuńczo wychowawcze. Żywienie dzieci prowadzone jest w systemie cateringowym. W 2022 r. przeprowadzono 2 kontrole w zakładach. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budzą zastrzeżeń*.*

**4.7 Stołówki studenckie**

Brak na podległym terenie stołówek studenckich.

#### 4.8 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Dane statystyczne

Tabela nr 3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”** |
| Stołówki w zakładzie specjalnym i wychowawczym | 2021 | 3 | 2 tj. 66,67% | 0 |
| 2022 | 3 | 2 tj. 66,67% | 0 |

W ewidencji –3

Skontrolowano – 2

Pod nadzorem znajdują 3 zakłady specjalne i wychowawcze. Jeden obiekt posiada własny blok żywienia, natomiast 2 pozostałe prowadzą żywienie w formie cateringu. Obiekty w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym. Wszystkie posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

#### 4.9 Stołówki szkolne

Tabela nr 4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych**  **jako „zakład niezgodny**  **z wymaganiami” w %** |
| Stołówki szkolne | 2021 | 11 | 5 tj. 45,45 % | 0 |
| 2022 | 11 | 2 tj.18,18 % | 0 |

W ewidencji – 11

Skontrolowano – 2

Liczba kontroli – 2

W ewidencji znajduje się 11 zakładów prowadzących żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży. Z 11 ewidencjonowanych zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży 10 obiektów ograniczyło się do wydawania posiłków korzystając z formy żywienia w systemie cateringowym. Dla wszystkich szkół posiłki przygotowuje i dostarcza zakład cateringowy. Posiłki podawane są w formie obiadów jednodaniowych, przemiennie zup lub drugich dań.

Przy realizacji żywienia zbiorowego dzieci sprawdzano warunki sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby eliminować ryzyko zatruć pokarmowych.

Posiłki spożywane są na miejscu w wyznaczonych stołówkach lub miejscach. Wydawanie potraw i ich porcjowanie odbywa się w wydzielonych pomieszczeniach przez wyznaczony personel. Mycie termosów transportowych do posiłków prowadzone jest w zakładach produkujących posiłki. W większości szkół dożywianie refundowane jest przez Miejsko Gminny i Gminne Ośrodki Pomocy Społecznej. Tylko jedna stołówka szkolna będąca pod nadzorem PPIS w Pyrzycach prowadzi produkcję posiłków od surowca do produktu finalnego. Zakład posiada opracowany i wdrożony system HACCP. Dokumentacja systemowa zawiera identyfikację zagrożeń bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności, ustalone zostały środki kontroli i metody przeciwdziałania zidentyfikowanym zagrożeniom. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Przy realizacji żywienia zbiorowego dzieci sprawdzano warunki sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby eliminować ryzyko zatruć pokarmowych. W 2022 r. oceniono 2 jadłospisy dekadowe, w tym 2 żywienia w systemie cateringowym. Brak wydawanych zaleceń.

#### 4.10 Stołówki w bursach i internatach

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się **1** stołówka w internacie. Zakład prowadzi działalność żywienia zbiorowego typu zamkniętego w zakresie produkcji posiłków od surowca do produktu gotowego, wydawanych na naczyniach wielokrotnego użytku.Dożywianie prowadzone jest od poniedziałku do piątku w formie 4 posiłków: śniadanie – 7.15-7.30, obiad – 13.15-15.30, podwieczorek 18.10, kolacja – 18.30-18.50, natomiast w piątek kończy się posiłkiem obiadem. Posiłki przygotowywane są dla ok. 80 osób (młodzież mieszkająca w internacie) w wieku od 16 do 21 lat. Stan sanitarny-techniczny obiektu bez zastrzeżeń. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

W 2022 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną zakładu, w wyniku której pobrano do badań laboratoryjnych posiłek obiadowy – nie wszczynano postępowania administracyjnego wobec zakładu. Przy ocenie żywienia zakładu brano pod uwagę analizę jadłospisu dekadowego z uwzględnieniem wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz analizę chemiczną próbek posiłku obiadowego pobranego do oznaczeń laboratoryjnych w kierunku wartości odżywczej – wartość energetyczna, białka, węglowodanów, tłuszczy.

W zakładzie prowadzi się przechowywanie próbek potraw przeznaczonych do żywienia konsumentów zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

#### 4.11 Stołówki w przedszkolach

Dane statystyczne:

Tabela nr 5

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”** |
| Stołówki w przedszkolach | 2021 | 19 | 15 tj. 78,95% | 0 |
| 2022 | 19 | 13 tj. 68,42 % | 0 |

W ewidencji – 19

Skontrolowano – 13

Liczba kontroli i rekontroli – 15

Liczba wydanych decyzji – 2:

–1 zmieniająca zakres prowadzonej działalności (rozszerzająca),

- 1 nakazująca poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

Zewidencjonowano 19 obiektów. Spośród stołówek w przedszkolach 6 obiektów posiada własny blok żywienia. W jednym obiekcie prowadzącym własny blok żywienia wystosowano decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu z uwagi na nieprawidłowy stan szafek kuchennych do przechowywania sprzętu kuchennego i naczyń kuchennych oraz ich blatów, znajdujących się w kuchni właściwej oraz rozdzielni posiłków. Pozostałe obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

Stołówki w przedszkolach, żywienie w formie cateringowym

W roku sprawozdawczym **13** przedszkoli prowadziło żywienie dzieci w systemie cateringowym, skontrolowano 9 zakładów. W przedszkolach dokonuje się wydawania dostarczonych przez firmy cateringowe posiłków obiadowych. Posiłki są spożywane na naczyniach tradycyjnych, mycie i wyparzanie naczyń odbywa się w przystosowanych do tego miejscach. Personel posiada aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budzą zastrzeżeń*.*

W 2022 r. oceniono 13 jadłospisów dekadowych, w tym 7 żywienia w systemie cateringowym. W wyniku oceny wzięto pod uwagę m.in.:

* Liczbę posiłków w ciągu dnia zaplanowanych w jadłospisie: nie mniej niż trzy posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek) w przedszkolu, w którym dziecko spędza co najmniej 8 godzin;
* Wartość energetyczną posiłków: w przedszkolu, w którym dziecko spędza co najmniej 8 godzin posiłki pokrywały 70% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, obiad dostarczał 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów, biorąc pod uwagę formę dożywiania 5 posiłków na dobę;
* Częstość występowania produktów zbożowych: jedna lub więcej porcji w śniadaniu, obiedzie i kolacji;
* Częstość występowania mleka lub produktów mlecznych: co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych każdego dnia;
* Częstość występowania warzyw lub owoców: dodatek warzyw lub owoców w każdym posiłku każdego dnia;
* Częstość występowania mięsa, ryb, jaj, nasion roślin strączkowych, orzechów i nasion roślin strączkowych: jedna lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, porcja ryby co najmniej raz w tygodniu;
* Częstość podawania potraw smażonych: nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku;
* Rodzaj oleju używanego do smażenia: olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
* Rodzaj produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków: zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
* Napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10g cukrów w 250ml produktu gotowego do spożycia.

#### 4.12 Stołówka w domach dziecka i młodzieży

W ewidencji znajdują się **2** placówki opiekuńczo wychowawcze. Żywienie dzieci prowadzone jest w systemie cateringowym. W 2022 r. przeprowadzono 2 kontrole w zakładach. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budzą zastrzeżeń*.*

**4.13 Stołówki studenckie**

Brak na podległym terenie stołówek studenckich.

#### 4.14 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Dane statystyczne

Tabela nr 6

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”** |
| Stołówki w zakładzie specjalnym i wychowawczym | 2021 | 3 | 2 tj. 66,67% | 0 |
| 2022 | 3 | 2 tj. 66,67% | 0 |

W ewidencji –3

Skontrolowano – 2

Pod nadzorem znajdują 3 zakłady specjalne i wychowawcze. Jeden obiekt posiada własny blok żywienia, natomiast 2 pozostałe prowadzą żywienie w formie cateringu:

- Ośrodek Rehabilitacyjno – Edukacyjno – Wychowawczy należący do Polskiego Stowarzyszenia na Rzecz Osób z Upośledzeniem Umysłowym prowadzący żywienie w formie cateringu;

- Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy – placówka całodobowa;

- Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii - niepubliczna i całodobowa placówka. Ośrodek przeznaczony jest dla chłopców w wieku od 13-18 lat, którzy z powodu zaburzeń zachowania, zagrożenia demoralizacją lub niedostosowaniem społecznym wymagają specjalnej organizacji nauki, zindywidualizowanych metod pracy oraz socjoterapii. Ośrodek posiada zaplecze żywieniowe zapewniając podopiecznym 4 posiłki dziennie tj. śniadanie, II śniadanie i kolacja przygotowywana jest przez personel szkoły, natomiast dwudaniowy obiad dowożony jest przez firmę cateringową.

Obiekty w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym. Zakłady wdrożyły procedury oparte na podstawie Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP i spełniają wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1 Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm.). Próbki pokarmowe w zakładach pobierane są i przechowane prawidłowo zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dania 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania przechowywania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego.

W 2022 r. oceniono 2 jadłospisy dekadowe, w tym 1 żywienia w systemie cateringowym. Brak wydawanych zaleceń.

**4.15 Nadzór nad sklepikami szkolnymi**

Na terenie objętym nadzorem znajduje się 13 szkół podstawowych oraz 5 zespołów szkół. W obiektach tych zewidencjonowano 4 sklepiki szkolne. W 2022 roku dwa zakłady, które były zaplanowane do kontroli nie działały w roku sprawozdawczym - zawieszone, jednakże nie zostały wykreślone z rejestru zakładów.

Skontrolowano 1 zakład. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Udzielono instruktażu na temat zasad zdrowego odżywiania w celu zapewnienia dostępu do zdrowych przekąsek i pełnowartościowych produktów. Poinformowano o polecanych i niepolecanych produktach w sklepikach znajdujących się w szkołach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Właściwa oferta produktów spożywczych oferowanych w sklepiku szkolnym sprzyja kształtowaniu prawidłowych zwyczajów i nawyków żywieniowych młodzieży. Zakład posiada opracowane procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

1. **Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach**

Dzieci i młodzież podlegająca obowiązkowi szkolnemu objęta jest na terenie szkół i placówek systemem profilaktycznej opieki zdrowotnej, która sprawowana jest przez pielęgniarki.

W placówkach skontrolowanych w 2022 r. funkcjonowało 12 gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej tj. 1 szkoła specjalna w Nowielinie, 7 szkół podstawowych (SP z OI w Pyrzycach, SP w Pyrzycach, SP w Warnicach, SP w Kozielicach, NSP w Przelewicach, SP w Bielicach, SP w Kłodzinie), 4 zespoły szkół (ZS w Lipianach, ZS nr 1 w Pyrzycach, ZS nr 2 CKU w Pyrzycach, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie).

Spośród 12 skontrolowanych gabinetów 9 znajdowało się do dyspozycji jednej placówki, a 3 były użytkowane wspólnie z innymi placówkami działającymi w tych samych budynkach.

W wyniku prowadzonych czynności kontrolnych tych pomieszczeń nieprawidłowości stwierdzono w 1 gabinecie w Niepublicznej Szkole Podstawowej w Przelewicach, z uwagi na występujący na suficie zaciek wilgoci, z widocznymi pęknięciami, wybrzuszeniami i odpryskami farby. Trwa postępowanie administracyjne.

W pozostałych skontrolowanych placówkach pielęgniarki sprawują nadzór nad uczniami w pomieszczeniach zastępczych, takich jak pokoje nauczycielskie, gabinety pedagogiczne lub logopedyczne.

W skontrolowanych placówkach nie funkcjonują gabinety stomatologiczne. Uczniowie 4 szkół podstawowych korzystali z opieki stomatologicznej zapewnionej w dentobusie tj.

Szkoła Podstawowa w Bielicach, Szkoła podstawowa w Kozielicach, Szkoła Podstawowa w Pyrzycach, Szkoła Podstawowa z OI w Pyrzycach. Uczniowie SP w Warnicach mieli możliwość korzystania z gabinetu stomatologicznego w SG ZOZ w Warnicach, na podstawie zawartej umowy z Gminą Warnice – organem prowadzącym szkołę

# Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

W czasie ferii zimowych 2022 r. na terenie powiatu pyrzyckiego nie odnotowano zgłoszeń wypoczynku zimowego w formie kolonii, półkolonii i zimowisk w elektronicznej bazie Ministra Edukacji Narodowej. W ramach „drzwi otwartych” przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w 2 obiektach tj.:

1. Pyrzycki Dom Kultury Plac Wolności 3, 74-200 Pyrzyce

Zajęcia dla dzieci i młodzieży zorganizowane zostały w formie warsztatów plastycznych, technicznych, muzycznych, edukacyjnych oraz seansów kinowych. Zajęcia odbywały się codziennie od poniedziałku do piątku w godz. od 9:00 do 12:00 pod nadzorem opiekunów, zgodnie z opracowanym harmonogramem. W zajęciach uczestniczyło maksymalnie 15 osób, w tym 9 dziewcząt i 6 chłopców w wieku od 7 do 9 lat.

2. Gminny Dom Kultury w Kozielicach 73, 74-204 Kozielice

Zajęcia zorganizowane zostały w formie warsztatów plastycznych, technicznych, edukacyjnych, gier i zabaw sportowych oraz planszowych. Zajęcia odbywały się codziennie od poniedziałku do piątku w godz. od 12:00 do 16:00. pod nadzorem opiekunów, zgodnie z opracowanym harmonogramem zajęć. W zajęciach uczestniczyło maksymalnie 10 osób, w tym 5 dziewcząt i 5 chłopców. W czasie zajęć nie prowadzono dożywiania, serwowano niegazowaną wodę do picia.

W czasie trwania letnich wakacji 2022 na terenie powiatu pyrzyckiego odnotowano ogółem 7 zgłoszeń organizacji letniego wypoczynku w elektronicznej bazie wypoczynku MEN tj.:

1) Fundacja Oświatowa Realizujmy marzenia w Pyrzycach ul. Poznańska 3, 74-200 Pyrzyce   
– zgłoszenie Nr 19149/ZAC/L-2022 z dnia 20.06.2022 r.

2) Fundacja Oświatowa Realizujmy marzenia w Pyrzycach – zgłoszenie Nr 19163/ZAC/L-2022 z dnia 20.06.2022 r.

3) Ośrodek Sportu i Rekreacji w Pyrzycach ul. rolna 5, 74-200 Pyrzyce – zgłoszenie Nr 22271/ZAC/L-2022 z dnia 24.06.2022 r.

4) Tomasz Bejuk Giżyn 75, 74-304 Giżyn pow. Myśliborski – zgłoszenie nr 36428/ZAC/L-2022 z dnia 20.07.2022 r.

5) Tomasz Bejuk Giżyn 75, 74-304 Giżyn pow. Myśliborski – zgłoszenie nr 36428/ZAC/L-2022 z dnia 20.07.2022 r.

6) Fundacja „Pogoń Basket” Szczecin ul. Kopańskiego 7/10, 71-050 Szczecin – zgł. nr 16994/ZAC/L-2022 z dnia 09.08.2022 r.

7) Stowarzyszenie „Lipiański Klub sportów wodnych w Lipianach ul. Lipowa 15, 74-240 Lipiany   
– zgł. nr 38650/ZAC/L-2022

Ogółem skontrolowano 5 zgłoszonych turnusów letniego wypoczynku na terenie powiatu pyrzyckiego tj.:

1. Niepubliczna Szkoła Podstawowa Nr 1 ul. Poznańska 3, 74-200 Pyrzyce - wypoczynek zorganizowany w miejscu zamieszkania przez Fundację Oświatową „Realizujmy marzenia”   
ul. Poznańska 3, 74-200 Pyrzyce w formie 2 turnusów: I turnus od dnia 04.07.22 do 08.07.2022, II turnus od 11.07.22 do 15.07.2022. Czynności kontrolne przeprowadzono w czasie trwania I turnusu, w wyniku których ustalono:

liczba zgłoszonych uczestników – 15 osób, w tym powyżej 10 roku życia – 3 osoby i poniżej 10 roku życia i w wieku 10 lat – 12 osób. W dniu kontroli liczba dzieci uczestniczących w zajęciach - 14 osób   
(3 dzieci powyżej 10 roku życia, 11 dzieci poniżej 10 lat), 1 dziecko w wieku do 10 lat – rezygnacja z wypoczynku. Półkolonia zorganizowana została pod hasłem „Entuzjaści eksperymentów i kodowania”. Zajęcia odbywały się od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:30 do 15:30 w formie bloków dydaktycznych z eksperymentów i kodowania, zabaw i spacerów na świeżym powietrzu, zajęć plastycznych, technicznych i sportowych na placu zabaw. Organizator półkolonii zapewnił uczestnikom wyżywienie w formie 4 posiłków w ciągu dnia tj. śniadania, dwudaniowego obiadu (zupa i II danie) oraz podwieczorku. Dodatkowo dzieci miały zapewnioną do picia butelkową wodę niegazowaną, sok lub herbatę. Wszystkie zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym harmonogramem zajęć, pod nadzorem wykwalifikowanej kadry pedagogicznej, w tym 2 wychowawców i 1 kierownika półkolonii. Dokumentacja medyczna do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu była aktualna. Zapewniono zaplecze higieniczno-sanitarne, wyposażone w środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowe, papier toaletowy. Punkty wodne z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodą. Urządzenia sanitarne utrzymane zostały w czystości oraz w stanie pełnej sprawności technicznej. W dniu kontroli pomieszczenia oraz otoczenie w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym.

2.Ośrodek Sportu i Rekreacji w Pyrzycach ul. Rolna 5, 74-200 Pyrzyce – wypoczynek zorganizowany w formie I turnusu dla dzieci i młodzieży zamieszkującej na terenie gminy Pyrzyce w okresie od 11.07.22 do 15.07.2022 r. Liczba zgłoszonych uczestników – 26 osób. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 26 dzieci, w tym 13 dziewczynek i 13 chłopców w wieku od 8 do 12 lat. Półkolonia zorganizowana pod hasłem „Ruch to zdrowie! Przyjdź do nas i się dowiedz!”. Zajęcia odbywały się w godzinach od 8:00 do 15:00 na świeżym powietrzu na terenie rekreacyjnym Stadionu Miejskiego im. Leszka Słoninki przy ul. Sportowej 5 w Pyrzycach lub w Hali Widowiskowo-Sportowej im. Polskich Olimpijczyków ul. Rolna 5. Uczestnicy półkolonii zostali podzieleni na dwie grupy wychowawcze po 13 osób. Wypoczynek odbył się w formie zajęć sportowych, w tym gimnastyki porannej na świeżym powietrzu lub w hali sportowej, zajęć plastyczno-technicznych, edukacyjnych, kulinarnych, muzycznych oraz gier i zabaw. Ponadto dzieci uczestniczyły w 3 jednodniowych wycieczkach wyjazdowych autokarem tj.: 12.07.2022 r. Chełm Gryficki – „Poligon” Kajtur Event park rozrywki, zajęcia survivalowe prowadzone przez KAJTUR EVENT, 13.07.2022 r. – Szczecin – Dom Kultury „13 Muz” oraz kąpielisko „Arkonka” – warsztaty edukacyjne i zajęcia rekreacyjne, 14.07.2022 r. - Stargard - Muzeum Archeologiczno- Historyczne – warsztaty konstruktorzy – architektura świata, warsztaty garncarskie, Stargardzkie Centrum Nauki FILARY – zwiedzanie z przewodnikiem. Zajęcia prowadzone były pod nadzorem wykwalifikowanych opiekunów. Organizator półkolonii nie zapewniał noclegu. Po zakończonych zajęciach dzieci były odbierane przez rodziców i wracały do domów. Opieka medyczna dla uczestników półkolonii zapewniona została w razie konieczności w formie konsultacji z lekarzem POZ przychodni NZOZ „Eskulap” ul. Jana Pawła II 11 oraz Szpitala Powiatowego w Pyrzycach ul. Jana Pawła II 2, 74-200 Pyrzyce. W czasie zajęć prowadzone było dożywianie w formie śniadania i obiadu dwudaniowego (zupa i II danie). Do posiłków podawany był kompot i herbata. Posiłki przygotowywane były przez P.H.U. PRESTO Grzegorz Sołoducha ul. Poznańska 2, 74-200 Pyrzyce, firmy cateringowej która znajduje się w sąsiedztwie obiektu OSiR i spożywane na miejscu. Ponadto dla uczestników wypoczynku zapewniono do picia niegazowaną wodę mineralną w butelkach 0,5 l. W dni wyjazdowe przez personel firmy przygotowywany był suchy prowiant tj. bułka z wędliną lub serem, drożdżówka, napój, owoc. Obiady spożywane były w restauracjach, barach i pizzeriach w miejscowościach zwiedzanych.

3. Zespół Szkół im. Noblistów Polskich ul. Lipiańska 2, 74-200 Pyrzyce I turnus – wypoczynek zorganizowany przez osobę fizyczną w okresie od 26.07.2022 do dnia 29.07.2022 r. Liczba zgłoszonych uczestników półkolonii – 20 osób do 10 roku życia. Półkolonia zorganizowana pod hasłem” Aktywne Smyki”. Zajęcia prowadzone były od wtorku do piątku w godzinach 7:30 do 16:30 na świeżym powietrzu na terenie Zespołu Szkół Nr 1 im. Noblistów Polskich przy ul. Lipiańskiej 2 w Pyrzycach. Wypoczynek odbył się w formie zajęć sportowych, w tym warsztaty sportowe, gry i zabawy, gry zespołowe, warsztaty dietetyczne, a także wycieczki wyjazdowe jednodniowe autokarem (park trampolin, Aquapark). Zajęcia prowadzone były pod nadzorem wykwalifikowanych opiekunów. Opieka medyczna dla uczestników półkolonii zapewniona została w razie konieczności w formie konsultacji z lekarzem POZ przychodni NZOZ „Eskulap” ul. Jana Pawła II 11 oraz Szpitala Powiatowego w Pyrzycach ul. Jana Pawła II 2, 74-200 Pyrzyce. Śniadanie zapewnione we własnym zakresie. W czasie zajęć prowadzone było dożywianie w formie obiadu, który spożywany był w restauracjach w terenie, w tym na wycieczkach wyjazdowych. Ponadto dzieciom zapewniony został podwieczorek -jogurt lub owoc oraz niegazowana woda mineralna do picia. Organizator półkolonii nie zapewniał noclegu. Po zakończonych zajęciach dzieci były odbierane przez rodziców.

4.Pensjonat „Zielone Wzgórze” Osetna 20, 74-240 Lipiany – wypoczynek zorganizowany w formie obozu sportowego dla zawodników klubu sportowego „Pogoń Basket Szczecin” w dniach od 10.08.2022 do 19.08.2022 r. Liczba zgłoszonych uczestników – 50 osób. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 50 dzieci, w tym 50 chłopców w wieku od 10 do 15 lat podzielonych na 3 grupy wychowawcze. Okazano do wglądu karty kwalifikacyjne wszystkich uczestników obozu. Wypoczynek zorganizowany został w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem w obiekcie hotelowym, będącym pod stałym bieżącym nadzorem PPIS w Pyrzycach. Zajęcia sportowe odbywały się w formie treningów gry w koszykówkę oraz w piłkę nożną w hali sportowo-rekreacyjnej w Lipianach ul. Kopernika 9, 74-240 Lipiany – obiekt pod stałym nadzorem PPIS w Pyrzycach. Uczestnicy dowożeni byli na zajęcia sportowe autokarem zapewnionym przez organizatora wypoczynku tj. Fundacja „Pogoń Basket” Szczecin ul. Kopańskiego 7/10, 71-050 Szczecin. Ponadto prowadzone były zajęcia integracyjne o tematyce sportowej m.in. gry i zabawy sportowe na świeżym powietrzu, gry planszowe, seanse filmowe, pogadanki i zajęcia edukacyjne. Ponadto odbyły się spotkania z dietetykiem na temat zdrowego stylu życia i prawidłowego odżywiania młodego sportowca, szkolenie z ratownikiem medycznym w zakresie udzielania pierwszej pomocy oraz spotkanie ze znanym sportowcem koszykówki w celu zachęcenia do uprawiania sportu i korzyści z tym związanych. Zajęcia prowadzone były zgodnie z harmonogramem zajęć pod nadzorem wykwalifikowanych opiekunów/trenerów. Okazano do wglądu zaświadczenie o ukończeniu kursu kwalifikacji kierownika, zaświadczenia potwierdzające ukończenie kursu na wychowawcę wypoczynku oraz aktualną dokumentację medyczną do celów sanitarno-epidemiologicznych wychowawców. Opieka medyczna dla uczestników wypoczynku zapewniona została na miejscu w SPZOZ Lipiany oraz w razie konieczności w formie konsultacji z ratownikiem medycznym. W obiekcie zapewnione zostały apteczki pierwszej pomocy, prawidłowo wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń obiektu oceniono jako prawidłowy. Pokoje mieszkalne z własnym węzłem sanitarnym w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym, prawidłowo wyposażone. W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda oraz środki higieny osobistej. Stolarka okienna i drzwiowa w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Pranie bielizny hotelowej odbywa się przez firmę zewnętrzną. Zapewniono całodzienne wyżywienie w obiekcie noclegowym w formie śniadania, II śniadania, obiadu II daniowego, podwieczorku i kolacji. Śniadania i kolacje serwowane były w formie samoobsługowej tzw. szwedzki stół. Obiad podawany był w formie wcześniej porcjowanej.

5.Przystań Żeglarska „Wądół” ul. Lipowa 2B, 74-240 Lipiany - wypoczynek zorganizowany w formie półkolonii w miejscu zamieszkania w dniach od 16.08.2022 do 26.08.2022 r. Liczba zgłoszonych uczestników – 33 osoby. Okazano do wglądu karty kwalifikacyjne wszystkich uczestników półkolonii. Zajęcia prowadzone były w formie nauki wiosłowania i żeglowania. Zapewniony został odpowiedni sprzęt i urządzenia przeznaczone do uprawiania sportów wodnych. Uczestnicy wyposażenia zostali w kapoki. Dodatkowo zajęcia odbywały się na sąsiadującej z przystanią plaży miejskiej, gdzie prowadzone były gry i zabawy grupowe – integracyjne na świeżym powietrzu m.in. piłka plażowa, bule, zbijak itp. Ponadto dzieci korzystały z kąpieli w jeziorze „Wądół” pod nadzorem ratownika. Ponadto zorganizowane zostało spotkanie z przedstawicielem Policji i Państwowej Straży Pożarnej dot. przestrzegania zasad bezpieczeństwa nad wodą i udzielania pierwszej pomocy oraz piesza wycieczka zwiedzania zabytków w miejscowości Lipiany. Zajęcia prowadzone były zgodnie z harmonogramem zajęć pod nadzorem wykwalifikowanych opiekunów/wychowawców. Okazano do wglądu zaświadczenie o ukończeniu kursu kwalifikacji Kierownika, zaświadczenia potwierdzające ukończenie kursu na wychowawcę wypoczynku oraz aktualną dokumentację medyczną do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników. Opieka medyczna dla uczestników wypoczynku zapewniona została na miejscu przez lekarza POZ w SPZOZ Lipiany ul. Myśliborska 3, 74-240 Lipiany. Na wyposażeniu Przystani Żeglarskiej „Wądół” znajdują się 2 drewniane, zadaszone wiaty, które przeznaczone były do odbywania zajęć wychowawczo-edukacyjnych, wyposażone w stoły i ławki. Ponadto pomost, pomieszczenie biurowe i gospodarcze oraz teren rekreacyjny zielony. W obiekcie zapewnione zostały apteczki pierwszej pomocy, prawidłowo wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń obiektu oceniono jako prawidłowy. W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych zapewniona została bieżąca ciepła i zimna woda oraz środki higieny osobistej. Zapewniono butelkowaną wodę niegazowaną do picia oraz II śniadanie w formie bułki z żółtym serem lub wędliną. Uczestnicy wypoczynku przyprowadzani byli na zajęcia przez rodziców/opiekunów lub za pisemną zgodą rodziców wracały do domów samodzielnie. Organizator nie zapewniał bazy noclegowej.

W czasie wypoczynku 2022 r. organizatorzy półkolonii zapewnili odpowiednie warunki udziału dzieci i młodzieży w organizowanych zajęciach.

W roku 2022 podobnie jak w roku ubiegłym do PPIS nie wpłynęła interwencja dot. nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych w placówkach wypoczynku. Ponadto nie odnotowano zgłoszeń zachorowań, hospitalizacji, wypadków lub urazów oraz zatruć wśród uczestników wypoczynku. W kontrolowanych obiektach zapewniono apteczki I-ej pomocy, wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. Zajęcia odbywały się pod nadzorem wykwalifikowanych pracowników zgodnie z opracowanym harmonogramem półkolonii. Okazano do wglądu niezbędną dokumentację wymaganą przy organizacji wypoczynku dzieci i młodzieży.

# IX. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

* 1. **Stan sanitarny zakładów pracy**

W roku 2022 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdowały się 222 zakłady pracy zatrudniające 4075 pracowników na umowę o pracę.

Wg struktury zatrudnienia na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje najwięcej mikro przedsiębiorców zatrudniających do 9 pracowników – 141 zakładów, następnie zakłady zatrudniające od 10 do 49 pracowników- 69 zakładów. Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje również 8 zakładów zatrudniających od 50 do 249 pracowników oraz 4 zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników (wykres nr 1).

Wykres nr 1

W 2022 r przeprowadzono ogółem 105 kontroli, w tym 43 kontrole w ramach kontroli wspólnych z innymi pionami nadzoru sanitarnego. Kontrolą objęto 94 zakłady pracy, co oznacza, że kontrolą objęto 42,3 % zakładów znajdujących się pod nadzorem (wykres nr 2).

Najliczniejszą grupę skontrolowanych zakładów stanowiły: zakłady zajmujące się handlem, zakłady branży spożywczej, spółdzielnie mieszkaniowe oraz zakłady opieki zdrowotnej.

W toku przeprowadzanych czynności kontrolnych najczęściej stwierdzane uchybienia to:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych- 10 przypadków;

- brak aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy-20 przypadków;

- brak dokumentacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy – 4 przypadki.

W związku ze stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych nieprawidłowościami w okresie sprawozdawczym wydano ogółem 35 decyzji administracyjnych, w tym 17 decyzji zobowiązujących przedsiębiorców do wykonania nałożonych obowiązków, 10 decyzji umarzających postępowanie administracyjne oraz 8 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków. Decyzje umarzające postępowanie były wydawane wówczas, gdy przedsiębiorcy niezwłocznie po zakończeniu czynności kontrolnych usuwali stwierdzone nieprawidłowości. Nie wydawano decyzji unieruchamiających zakład, czy też stanowisko pracy.

Nakazy w wydanych decyzjach zobowiązujących dotyczyły:

1. Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – **12;**
2. Zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – **7**;
3. Zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno- sanitarnych pracownikom – **7**;
4. Obniżenia stężenia czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowisku pracy – **2**;
   1. **Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy**

W 2022 roku w 9 spośród wszystkich skontrolowanych zakładów pracy stwierdzono przekroczenia NDS/ NDN czynników szkodliwych.

W wyniku analizy przeprowadzonych przez w/w zakłady badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy ustalono, że 77 pracowników wykonywało pracę w przekroczeniach hałasu. Najliczniejszą grupę zakładów pracy, w których wstępują przekroczenia normatywów higienicznych w zakresie narażenia na hałas stanowią zakłady branży metalowej. Zaznaczyć należy, że w wielu przypadkach z przyczyn technicznych i ze względu na specyficzny charakter procesu technologicznego, obniżenie przekroczenia wartości dopuszczalnej występującego w środowisku pracy czynnika szkodliwego środkami technicznymi jest trudna lub wręcz niemożliwa.

Wszystkich pracodawców, u których stwierdzono poziom hałasu przekraczający obowiązujące normatywy higieniczne zobowiązano do zapewnienia środków ochrony słuchu oraz w miarę możliwości podjęcia działań technicznych i organizacyjnych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas. Kontrolowane jest zaopatrzenie pracowników w środki ochrony indywidualnej z obowiązkiem bezwzględnego przestrzegania ich stosowania przez pracowników.

Ponadto w 2 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia czynników chemicznych (narażonych 8 pracowników) oraz w 1 zakładzie przekroczenie pyłu (narażonych 4 pracowników).

* 1. **Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy**

Na terenie powiatu pyrzyckiego prowadzi działalność 8 zakładów pracy, w których pracownicy są narażeni na działanie czynników rakotwórczych w środowisku pracy. Narażenie dotyczy pracy w kontakcie z substancjami chemicznymi oraz pyłem drewna twardego.

W 2022 r skontrolowano 6 zakładów, w których 113 pracowników (w tym 66 kobiet) narażonych było na działanie czynników rakotwórczych lub mutagennych. Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień oraz nieprawidłowości. Pracodawcy posiadają zgodną z rozporządzeniem dokumentację z w/w zakresu.

* 1. **Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy**

Na terenie powiatu pyrzyckiego ekspozycja na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy występuje w 82 zakładach pracy.

W ramach nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy w 2022 roku przeprowadzono 27 kontroli, w 27 zakładach pracy. W skontrolowanych zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości z zakresu czynników biologicznych.

W przeważającej części pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 grupy zagrożenia (385 osoby) natomiast do 3 grupy zagrożenia 276 osób.

Na terenie objętym nadzorem nie prowadzą działalności zakłady pracy, w których pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 4 grupy zagrożenia.

Narażeni pracownicy na szkodliwe działanie czynników biologicznych pracują w zakładach branży rolniczej, spożywczej oraz służbie zdrowia.

* 1. **Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów**

W 2022 roku przeprowadzono 45 kontroli w zakładach stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny chemiczne. Substancje chemiczne i ich mieszaniny stosowane w obiektach objętych nadzorem, występowały w procesach technologicznych np. farby do malowania wyrobów gotowych w zakładach, mieszaniny chemiczne stosowane w warsztatach samochodowych i inne.

W czasie przeprowadzanych czynności kontrolnych na bieżąco sprawdzano czy w zakładzie zapewniono aktualny spis oraz karty charakterystyk dla stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych. Ponadto sprawdzano, czy pracownicy zapoznani są z treścią w/w kart charakterystyk. a także sposób i miejsce składowania w/w produktów.

* 1. **Choroby zawodowe**

W 2022 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach wpłynęły 2 zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej. Przeprowadzono ocenę narażenia zawodowego z pacjentami i obecnie trwa oczekiwanie na wydanie w przedmiotowych sprawach orzeczeń lekarskich przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Szczecinie. Zachodniopomorskie Centrum Leczenia i Profilaktyki. Poradnia Chorób Zawodowych.

Ponadto w roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej: przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią oraz 2 decyzje o braku podstaw do wydania w/w choroby. Przedmiotowe decyzje wydane były w oparciu o zgłoszenia podejrzeń chorób zawodowych z ubiegłych lat.

# X. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. **Substancje chemiczne i ich mieszaniny**

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdują się zakłady:

- dalszych użytkowników - formulatorów, którzy wprowadzają do obrotu mieszaniny przez siebie wyprodukowane. W tym zakresie przeprowadzono 1 kontrolę, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości.

- dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, którzy wprowadzają do obrotu substancje i mieszaniny (sprzedaż). W tym zakresie przeprowadzono 13 kontroli, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

- stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny niebezpieczne lub stwarzające zagrożenie. W tym zakresie przeprowadzono 45 kontroli, w których nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakłady używają środków chemicznych niebezpiecznych zarówno do celów produkcyjnych: np. farby do malowania wyrobów gotowych w zakładach branży metalowej, w warsztatach samochodowych i inne.

W przedmiocie substancji chemicznych i ich mieszanin nie stwierdzono nieprawidłowości. W skontrolowanych zakładach pracy zapewniano spisy oraz karty charakterystyk dla produktów chemicznych. Substancje i mieszaniny chemiczne przechowywane były w wydzielonych, właściwie oznakowanych miejscach.

1. **Produkty biobójcze**

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej.

W ewidencji znajdują się 24 zakłady pracy, w których wprowadzane są do obrotu produkty biobójcze. W tym zakresie przeprowadzono 17 kontroli. W roku sprawozdawczym wydano jedną decyzję dot. konieczności wycofania z obrotu produktu, który nie posiadał aktualnego pozwolenia na obrót produktem biobójczym. Ponadto przeprowadzono 16 kontroli u przedsiębiorców w zakresie stosowania w działalności zawodowej produktów biobójczych.

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nie prowadzą działalności zakłady odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego.

1. **Produkty kosmetyczne**

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nie prowadzą działalności podmioty wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne.

Pod nadzorem znajdują się 4 obiekty zajmujące się obrotem kosmetykami, w których w przeprowadzono łącznie 6 kontroli w ramach oceny znakowania oraz stosowania oświadczeń zdrowotnych produktów kosmetycznych.

W roku 2022 pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli 1 próbkę kosmetyku: Płyn do higieny intymnej „Lactacyd Femina” kraj: Belgia (UE) w kierunku badania chemicznego, znakowania i składu. W ocenianym produkcie nie stwierdzono nieprawidłowości

1. **Prekursory narkotyków kat. 2 i 3**

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nie prowadzą działalności podmioty wprowadzające do obrotu prekursory narkotyków kategorii 2 i 3. Nie znajdują się również eksporterzy.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole u podmiotów stosujących w działalności zawodowej prekursory narkotyków. W toku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono naruszenia przepisów.

1. **Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne**

W 2022 roku wzorem lat ubiegłych do podmiotów leczniczych prowadzących działalność na terenie powiatu pyrzyckiego przesłano pisma informacyjne przypominające, iż zgodnie z art. 30 a ust. 2 ustawy z dnia 29 lipca 2005r o przeciwdziałaniu narkomanii (t. j. Dz. U. z 2020r, poz. 2050 z późn.zm.) podmioty wykonujące działalność leczniczą oraz podmioty przeprowadzające badanie pośmiertne są obowiązane zgłosić państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu właściwemu ze względu na siedzibę tego podmiotu wystąpienie zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancja psychoaktywną albo podejrzenie wystąpienia takiego zatrucia lub zgonu, którego przyczyną mogło być albo było zatrucie środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną.

Ponadto kontynuowano współpracę w pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w zakresie prowadzenia działań edukacyjnych dla uczniów. W czasie prowadzenia wspólnych prelekcji uczestników informowano o skutkach zdrowotnych, społecznych oraz prawnych używania środków zastępczych.

W czasie organizowanych stoisk profilaktycznych prowadzono kolportaż materiałów edukacyjnych oraz prezentowano narkogogle i alkogogle, przy pomocy których osoby mogły skorzystać z symulacji wizji obrazu widzianego po zażyciu narkotyków oraz innych substancji psychoaktywnych.

# XI. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. **Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**

W zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej określa art.3, art.6a, art.10 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Należą do nich:

- opiniowanie projektów planów zagospodarowania przestrzennego województwa, miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;

- uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;

- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących:

a) budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych,

b) nowych materiałów i procesów technologicznych przed ich zastosowaniem w produkcji lub budownictwie;

- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych oraz środków komunikacji lądowej;

- inicjowanie przedsięwzięć oraz prac badawczych w dziedzinie zapobiegania negatywnym wpływom czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

1. **Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**
2. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko

Wydano 12 opinii w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,

z podziałem na:

- 5 opinii dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych – art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko.

- 7 opinii dotyczących oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko – art. 54 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko.

1. Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko

Wydano 5 postanowień (dotyczących uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy) z tytułu art. 3 pkt 1a ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

1. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko

Wydano 19 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, z podziałem na:

- 18 opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – art. 64 ust.1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko.

- 1 opinia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

1. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

Wydano 3 opinie uzgadniające dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych z tytułu art. 32 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo budowlane.

1. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji

Wydano 14 stanowisk w zakresie uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego:

opinii dotyczących niewnoszenia sprzeciwu do użytkowania obiektów:

- w tym wydano 11 opinii z tytułu art. 56 ust 1 pkt 2 ustawy Prawo Budowlane;

- w tym wydano 1 opinię z tytułu art. 56 ust 1a ustawy Prawo Budowlane;

- 1 pismo dotyczące nieprawidłowości oraz niezgodności wykonania obiektu z projektem budowlanym;

- 1 pismo dotyczące zgodności wykonania obiektu z projektem budowlanym.

Nie wydawano opinii dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przeprowadzono 12 kontroli obiektów budowlanych.

# XII. Profilaktyka i promocja zdrowia

1. **Krajowe programy edukacyjne**
2. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach ww. programu pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził naradę z koordynatorem programu w Publicznej Szkole Podstawowej w Żukowie. Podczas narady omówiono cele i główne założenia programu, metodykę oraz grupę odbiorców. Przedstawiono oprzyrządowania do realizacji interwencji programowej. Zapoznano ze scenariuszem, jego realizacją oraz filmem dla dzieci o tematyce programowej. Zachęcono do zgłoszeń do konkursów organizowanych przez ZPWIS w Szczecinie śladem lat poprzednich.

Ustalono, iż program zostanie zrealizowany najpóźniej do końca maja 2022 r. Poinstruowano o konieczności przedstawienia sprawozdania po zrealizowaniu programu. Informacja dla koordynatora o terminie przedstawienia sprawozdania wysłana została w postaci oficjalnego pisma drogą mailową na adres poczty elektronicznej szkoły. Dodatkowo przeprowadzono dystrybucję materiałów do realizacji programu.

Liczba wizytacji: 0

1. „Bieg po zdrowie”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach ww. programu pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził naradę z koordynatorem programu w Szkole Podstawowej w Żabowie. Podczas narady omówiono programowe założenia, cele oraz sposób realizacji programu edukacji antytytoniowej dla uczniów klas IV szkół podstawowych. Przedstawiono oprzyrządowania do realizacji interwencji programowej. Zapoznano ze scenariuszem zajęć. Poinstruowano o sposobie sprawozdawczości oraz o konieczności zachowania wyznaczonych terminów nadsyłania sprawozdań i zgłoszeń do programu. Ponadto zachęcono do korzystania z pomocy koordynatora powiatowego w kwestii merytorycznej oraz wspomagania w edukacji dzieci w formie prelekcji wzmacniających. Zapoznano z materiałami edukacyjnymi związanymi z właściwą tematyką oraz przeprowadzono ich dystrybucję.

Liczba wizytacji: 0

1. „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach ww. programu przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach przeprowadził naradę z koordynatorem programu w Zespole Szkół w Lipianach. Podczas narady omówiono wyjątkowość programu polegającą na nowoczesnym podejściu do profilaktyki uzależnień. W programie skupiono się na wartościach uznawanych przez młodych ludzi za ważne, takich jak miłość, rodzina, bezpieczeństwo i o tym, jak nadużywanie substancji psychoaktywnych może negatywnie wpływać na realizowanie tych wartości. Wyjaśniono, iż w programie nie chodzi jedynie o zapobieganie używania substancji psychoaktywnych. Podkreślono też negatywne skutki długofalowe stosowania tych substancji w kontekście przyszłego macierzyństwa i ojcostwa.

Przedstawiono cele programu oraz odbiorców, do których kierowany jest program. Zapoznano ze scenariuszem, czasem optymalnym i minimalnym przeprowadzanych zajęć. Poinformowano, iż w celu wdrożenia programu należy złożyć formularz zgłoszeniowy w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach. W celu ewaluacji, po zakończeniu edycji programu, należy wypełnić kwestionariusz dla szkolnego koordynatora programu i zdać go koordynatorowi powiatowemu w terminie określonym drogą elektroniczną. Ponadto przeprowadzono dystrybucję materiałów potrzebnych do realizacji zajęć.

Liczba wizytacji: 1

1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Liczba działań: 37, liczba odbiorców: 208

Wybrane 2 działania:

1) Przeprowadzenie siedmiu prelekcji w Zespole Szkół nr 2 Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Tadeusza Kościuszki w Pyrzycach. [liczba odbiorców: 125]

W związku z Krajowym Programem Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS, przeprowadzono działania edukacyjne mające na celu uświadomienie zagrożeń związanych z wirusem HIV i zachorowaniem na AIDS. W prelekcji przedstawiono informacje dot. profilaktyki zakażeń HIV, zapoznano z aspektami prawnymi oraz rozwiano wątpliwości dotyczące nieprawdziwych informacji na ten temat. Zapoznano uczestników z adresem najbliższego Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego, gdzie można przeprowadzić bezpłatne badanie i anonimowy test w kierunku obecności wirusa HIV. Wskazano stronę internetową Krajowego Centrum ds. AIDS oraz zapoznano z bezpłatnym całodobowym numerem Telefonu Zaufania HIV/AIDS – 800 888 448, pod którym można uzyskać profesjonalne odpowiedzi na nurtujące pytania. Dodatkowo dokonano dystrybucji materiałów programowych wśród uczestników.

2) Przeprowadzenie narady w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej "Eskulap Sp. z o.o." w Pyrzycach. [liczba odbiorców: 2]

W związku z Krajowym Programem Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS, przeprowadzono działania w zakładzie podstawowej opieki zdrowotnej – NZOZ Eskulap Sp. z o. o. Przeprowadzono naradę z przedstawicielem ww. placówki uwzględniając sytuację epidemiologiczną w Polsce i napływ obywateli Ukrainy do naszego kraju w ostatnim czasie. Omówiono sposoby niesienia pomocy osobom, które chcą kontynuować leczenie HIV/AIDS w Polsce. Omówiono miejsca uzyskania pomocy przez osoby czasowo przebywające na terenie naszego kraju oraz możliwości wykonania bezpłatnego i anonimowego testu w kierunku HIV u osób podejmujących ryzykowne zachowania.

1. **Wojewódzkie programy edukacyjne**
2. „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy” - przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach ww. programu pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził wykład w Przedszkolu Miejskim im. Kubusia Puchatka w Lipianach. Wykład skierowano do dzieci w wieku 3-6 lat. Podjęto tematykę profilaktyki higieny jamy ustnej. Wskazano jak istotne jest kształtowanie właściwych nawyków higienicznych w zakresie zdrowia jamy ustnej u dzieci. Podkreślono też istotne znaczenie stosowanej diety oraz nawyków żywieniowych w codziennym życiu, które nie pozostają bez wpływu na zdrowie w obrębie jamy ustnej. W działaniach wykorzystano prezentację multimedialną dostosowaną do grupy wiekowej oraz aktywizujące metody nauczania.

Liczba wizytacji: 2

1. „Higiena naszą tarczą ochronną” - program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach ww. programu przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach przeprowadził naradę z koordynatorem programu w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi w Pyrzycach. Podczas narady omówiono wyjątkowość programu, zadaniem, którego jest m.in. pobudzanie odpowiedzialności uczniów za zdrowie własne oraz innych osób w środowisku szkolnym, oraz powielanie tych treści także w domu. Przedstawiono grupę docelową, cele i zadania programu, potrzebne środki dydaktyczne, wskazano realizatorów oraz partnerów programu edukacyjnego. Udzielono instruktażu w kierunku czasu realizacji oraz zapoznano ze scenariuszem zajęć edukacyjnych. Ponadto przekazano materiały edukacyjne zawarte w rozdzielniku.

1. „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach” - program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków, dla uczniów KLAS V, VI, VII szkół podstawowych

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach ww. programu pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził wykład dla uczniów w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi w Pyrzycach. Tematem wykładu było „Zdrowie i substancje psychoaktywne”. W wykładzie zawarto informacje na temat nowych narkotyków, alkoholu, e-papierosów oraz nieodpowiedniego stosowania lekarstw. Przedstawiono skutki ich zażywania zarówno w krótszej jak i dłuższej perspektywie czasowej. Treści przedstawione w wykładzie miały na celu przeciwdziałanie używaniu substancji psychoaktywnych wśród uczniów starszych klas szkół podstawowych przez nowoczesne podejście do profilaktyki uzależnień.

Zwiększono świadomość uczniów na temat różnego rodzaju zagrożeń płynących z używania nowych (jak również znanych) środków psychoaktywnych. Ponadto w trakcie wykładu omówiono odpowiednie postawy asertywne prowadzące do ukształtowania przez młodych ludzi umiejętności podejmowania krytycznych, samodzielnych i odpowiedzialnych decyzji odnośnie do własnego zdrowia (w pewnych sytuacjach także zdrowia innych osób).

Liczba wizytacji: 1

1. **Akcje i kampanie profilaktyczne**
2. Bezpieczne ferie 2022

Liczba działań: 5, liczba odbiorców: 66  
Wybrane 1 działanie

W ramach ww. akcji pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził prelekcję dla uczniów i nauczycieli w Szkole Podstawowej w Jesionowie. Treści przekazywane dzieciom oraz ich wychowawcom dotyczyły bezpieczeństwa podczas spędzania czasu wolnego i zachęcały do podejmowania aktywności fizycznej. Przedstawiono zasady bezpiecznego zachowania podczas spędzania wolnego czasu w domu, zabawy poza domem, wyjazdów. Przypomniano numery telefonów alarmowych i pouczono, jak należy postępować w chwilach zagrożenia.

Ponadto przeprowadzono działania związane z profilaktyką zachorowań na choroby zakaźne i sposoby wzmacniania odporności. Zwrócono uwagę na szczepienia profilaktyczne.

1. Światowy Dzień Zdrowia 2022

Liczba działań: 4, liczba odbiorców: 22  
Wybrane 1 działanie:

W ramach ww. akcji przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach przeprowadził prelekcję dla uczniów klas VII w Niepublicznej Szkole Podstawowej nr 1 w Pyrzycach. Przedstawiono w niej zadania Światowej Organizacji Zdrowia oraz skupiono się nad interpretacją hasła obchodów pt. „Nasza planeta, nasze zdrowie”.

Omówiono działania w postaci małych kroków do utrzymania w zdrowiu zarówno całą planetę jak i poszczególnych ludzi. Szczegółowo omówiono prawidłową segregację śmieci. Zachęcono do używania opakowań wielorazowych (tj. torby zakupowe, butelki na wodę), ograniczanie emisji CO2 przez zastosowanie roweru lub komunikacji miejskiej w transporcie miejskim. Zachęcono wszystkich do wspólnego dbania o czystość planety.

1. Światowy Dzień bez Tytoniu 2022

Liczba działań: 8, liczba odbiorców: 68  
Wybrane 1 działanie:

W ramach ww. akcji przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach przygotował i wystawił stoisko w Ogrodach Przelewice. Stoisko informacyjno-edukacyjne zostało zorganizowane podczas Festiwalu Tradycji Pomorza Zachodniego. W ramach akcji chętni narażeni na dym tytoniowy mogli zbadać poziom dwutlenku węgla w wydychanym powietrzu. Wyniki objaśniano oraz informowano o szkodliwości dymu tytoniowego. Udzielano instruktażu osobom u których aparaty wskazały odchylenia od normy w kierunku motywacji do rzucenia palenia, profilaktyki uzależnień i utraty środków finansowych przeznaczonych na używki. Osoby zatrzymujące się przy stoisku informowano o szkodliwości używania papierosów elektronicznych oraz obowiązujących zakazach ich używania. Przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych dotyczących ww. tematyki.

1. Bezpieczne wakacje 2022

Liczba działań: 28, liczba odbiorców: 704  
Wybrane 1 działanie:

W ramach ww. akcji pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził wykład dla uczniów klas „0” -III w Szkole Podstawowej w Lipianach. Wykład miał za zadanie poprawę bezpieczeństwa dzieci w czasie wakacji. Podczas wykładów omówiono zasady bezpieczeństwa podczas wypoczynku nad wodą, w lesie, ogrodzie. Zwrócono uwagę na bezpieczne korzystanie ze słońca, zachowania ostrożności przed kontaktem z roślinami dziko rosnącymi tj. barszcz Sosnowskiego, owocami i grzybami dziko rosnącymi. Omówiono profilaktykę zachorowań na choroby odkleszczowe oraz postępowanie w przypadku wkłucia pasożyta. Przypomniano prawidłowe postawy młodych osób pozostających w domu i ich bezpieczne zachowanie w przypadku rozmowy z osobami obcymi. Poinformowano o zagrożeniu przyjmowania słodyczy od osób obcych.

Zadbano ponadto o przypomnienie o prawidłowym ubiorze podczas wędrówek leśnych, zabaw na słońcu oraz spożywania większej ilości napojów podczas upałów. Na koniec zwrócono uwagę na profilaktykę COVID-19, szczepienia, częste mycie oraz dezynfekcję rąk, higienę osobistą oraz mycie owoców i warzyw przed spożyciem.

1. Wojewódzka kampania #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Liczba działań: 20, liczba odbiorców: 300  
Wybrane 1 działanie:

W ramach ww. akcji pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził prelekcję w Szkole Podstawowej im. Janusza Korczaka w Pyrzycach, wśród uczniów klas I-V. Z uczniami poruszono temat doboru właściwego tornistra, prawidłowego noszenia plecaka, zawartości tornistra i wpływu tych aspektów na pojawianie się wad postawy, które stanowią duży problem wśród młodzieży i rzutują na dorosłe życie.

1. Wojewódzka kampania „Bądź swoją bohaterką!”

Liczba działań: 40, liczba odbiorców: 430  
Wybrane 1 działanie:

W ramach ww. akcji pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził prelekcję dla pracownic zakładu BACKER OBR w Pyrzycach. Podkreślono cele wojewódzkiej kampanii „Bądź swoją bohaterką”, której jest kształtowane świadomości kobiet w zakresie profilaktyki raka piersi poprzez działania polegające na propagowaniu badań diagnostycznych. Badania te mają na celu wczesne wykrycie zmian nowotworowych i raka piersi. Prelekcję przeprowadzono podczas trwającego Miesiąca Świadomości Raka Piersi (tzw. Różowy Październik).

Prelekcja miała na celu podjęcie działań profilaktyki pierwotnej i wtórnej wśród kobiet w szczególności aktywnych zawodowo, zachęcając ich do regularnego samobadania piersi, a w razie wątpliwości przeprowadzenia badań diagnostycznych. Dodatkowo wyemitowano film Stowarzyszenia Amazonek „AGATA” w Szczecinie dotyczący samobadania piersi.

1. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2022

Liczba działań: 24, liczba odbiorców: 216  
Wybrane 1 działanie:

W ramach ww. akcji W ramach ww. programu pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził kilka prelekcji dla uczniów starszych klas szkoły średniej w Zespole Szkół nr 2 Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Tadeusza Kościuszki w Pyrzycach. Prelekcje miały na celu zwrócenie uwagi społeczeństwa na skutki palenia tytoniu: społeczne, ekonomiczne, a przede wszystkim na skutki zdrowotne, które spowodowane są paleniem papierosów, a w ostatnich latach również e-papierosów.

Mając na uwadze, że wśród takiej grupy wiekowej w większości przypadków nabyto już pierwszego kontaktu z paleniem tytoniu, zachęcono osoby palące do zaprzestania palenia oraz zwrócono uwagę na fakt, że osoby niepalące (w tym dzieci) mają prawo do przebywania w przestrzeni publicznej wolnej od dymu tytoniowego, bez narażania na tzw. „bierne” palenie. Ponadto wskazano, iż palenie papierosów/e-papierosów to również zagrożenia dla środowiska.