

**STAN SANITARNY NA TERENIE  
MIASTA RYBNIKA, MIASTA ŻORY,  
POWIATU RYBNICKIEGO  
W 2019 ROKU**



## ***Szanowni Państwo,***

Zgodnie z wytycznymi Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego na 2019 rok, głównym celem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rybniku było promowanie zdrowego stylu życia, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego, a także nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody.

Miniony rok był rokiem poświęconym obchodom 100-lecia istnienia służb sanitarnych w Polsce oraz 65- lecia powstania Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku oraz jego przedstawiciele organizowali konferencje, eventy, spotkania na których mieszkańcom przedstawiano krótki rys historyczny powstania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rybniku oraz jej zadania, min.

- konferencja pod hasłem „***Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu***” w tym roku poświęcona głównie obchodom 100 Służb Sanitarnych w Polsce. Grupę docelową stanowili pracownicy placówek służby zdrowia, placówek oświatowych, służb mundurowych, pracowników socjalnych, przedstawiciele władz lokalnych i osób zainteresowanych profilaktyką prozdrowotną.
- ***Konkurs plastyczny dot. obchodów 100-lecia Służb Sanitarnych w Polsce*** skierowany do dzieci i młodzieży w wieku 7-13 lat. Konkurs organizowano przy partnerstwie Miasta Rybnika. Celem konkursu było podniesienie wiedzy dot. działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego oraz sposób jej postrzegania tj. kształtowanie i rozwijanie wśród dzieci zainteresowań plastycznych; poszukiwanie nowych form i środków wyrazu artystycznego.



- ***Wystawa w kinie miejskim „Na Starówce” w Żorach dot. 100-lecia Służb Sanitarnych na terenie Rybnika i okolic*** w ramach konferencji pt. „Uzależnienia – profilaktyka i leczenie”.

Pomimo tego, że mamy już XXI wiek, to w dalszym ciągu stoimy przed problemem wielu chorób, takich jak np. gruźlica, legionelloza, grypa A/H1N1, koronawirus, czy nawet odra i krztusiec w starszej populacji, a także zakażenia szpitalne. Choroby zakaźne są coraz większym zagrożeniem z uwagi na szybkość rozprzestrzeniania się, migrację ludności, występowanie mechanizmów oporności drobnoustrojów na leki oraz uchylaniem się społeczeństwa przed obowiązkowymi szczepieniami ochronnymi.

PSSE w Rybniku obejmuje swoim działaniem teren o powierzchni 433,53 km<sup>2</sup>, zamieszkanym przez 263 306 osób. W 2019r. objęto nadzorem ogółem 4580 obiektów.

Państwowy Powiatowy  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Rybniku  
*dr inż. Michał Dudek*

## **SPIS TREŚCI:**

**STRONA:**

### **I. Stan sanitarny na terenie Miasta Rybnika w 2019r.**

1. Informacje ogólne .....	6
2. Sytuacja epidemiologiczna w 2019 roku.....	7
3. Szczepienia ochronne .....	11
4. Stan sanitarny w podmiotach wykonujących działalność leczniczą .....	12
5. Bezpieczeństwo wody .....	14
6. Stan sanitarny urzędzeń i obiektów użyteczności publicznej .....	21
7. Bezpieczeństwo żywności .....	25
8. Stan sanitarny placówek oświatowych, wychowawczych, wypoczynku .....	43
9. Stan sanitarny w zakładach pracy, nadzór nad chemikaliami .....	46
10. Choroby zawodowe .....	54
11. Dopalacze- nadzór oraz monitoring nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi .....	55
12. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny .....	58
13. Oświata Zdrowotna .....	62

### **II. Stan sanitarny na terenie Miasta Żory w 2019r.**

14. Informacje ogólne .....	68
15. Sytuacja epidemiologiczna w 2019 roku.....	69
16. Szczepienia ochronne .....	73
17. Stan sanitarny w podmiotach wykonujących działalność leczniczą .....	74
18. Bezpieczeństwo wody .....	76
19. Stan sanitarny urzędzeń i obiektów użyteczności publicznej .....	82
20. Bezpieczeństwo żywności .....	87
21. Stan sanitarny placówek oświatowych, wychowawczych, wypoczynku .....	98
22. Stan sanitarny w zakładach pracy, nadzór nad chemikaliami .....	101

23. Choroby zawodowe .....	107
24. Dopalacze- nadzór oraz monitoring nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi .....	107
25. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny .....	110
26. Oświata Zdrowotna .....	113

### **III. Stan sanitarny na terenie powiatu rybnickiego w 2019r.**

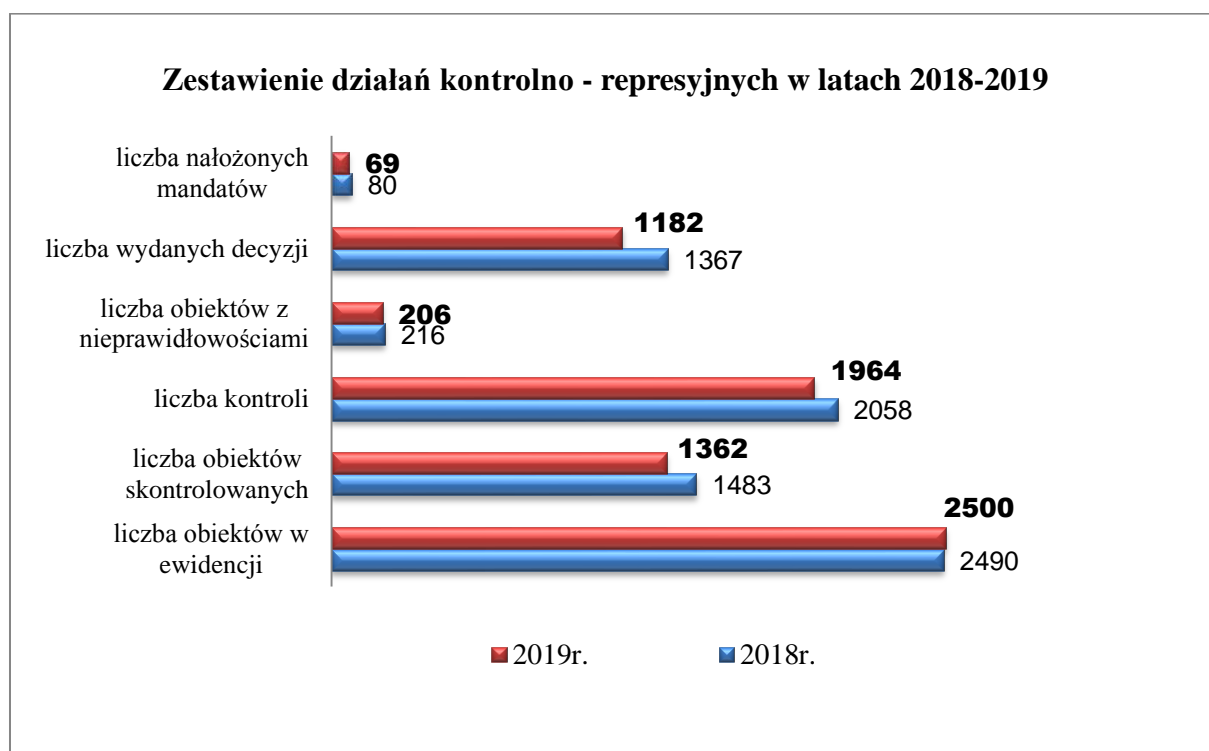
27. Informacje ogólne .....	120
28. Sytuacja epidemiologiczna w 2019 roku.....	122
29. Szczepienia ochronne .....	126
30. Stan sanitarny w podmiotach wykonujących działalność leczniczą .....	127
31. Bezpieczeństwo wody .....	128
32. Stan sanitarny urzędzeń i obiektów użyteczności publicznej .....	134
33. Bezpieczeństwo żywności .....	138
34. Stan sanitarny placówek oświatowych, wychowawczych, wypoczynku .....	146
35. Stan sanitarny w zakładach pracy, nadzór nad chemikaliami .....	148
36. Choroby zawodowe .....	152
37. Dopalacze- nadzór oraz monitoring nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi .....	153
38. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny .....	155
39. Oświata Zdrowotna .....	158

**STAN SANITARNY  
NA TERENIE MIASTA RYBNIKA  
W 2019 ROKU**

## Informacje ogólne

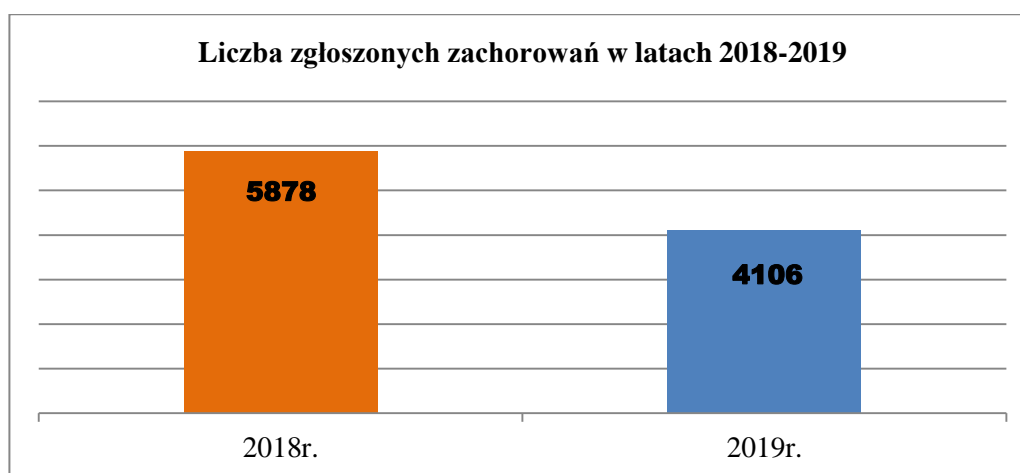
Rybnik jest miastem grodzkim o powierzchni 148,36 km<sup>2</sup> składających się z 27 dzielnic, w których zamieszkuje 128 780 osób.

PSSE w Rybniku w 2019r. obejmowała nadzorem ok. **2500** obiektów na terenie miasta Rybnika. Skontrolowano ogółem **1362** obiekty, w **206** obiektach stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzono ogółem **1964** kontroli sanitarnych. PPIS w Rybniku w 2019 roku w związku z prowadzonym nadzorem sanitarnym na terenie miast Rybnika wydał ogółem **1182** decyzji administracyjnych. Nałożono **69** mandatów na kwotę 13.900,00zł.



## Sytuacja epidemiologiczna w 2019 roku

Ogółem w 2019r. odnotowano **4106** zachorowań na choroby zakaźne. Pracownicy Sekcji Epidemiologii, w związku ze zgłoszonymi chorobami zakaźnymi przeprowadzili **279** wywiadów epidemiologicznych oraz objęli nadzorem osoby z kontaktu z chorym na zatrucie pokarmowe w ramach bieżącej pracy jak i zgłoszonych ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową. Zgłoszenia chorób zakaźnych są na bieżąco rejestrowane, analizowane oraz wykazywane w sprawozdaniach, podawane w ramach współpracy z innymi organami oraz w ramach informacji publicznej. W 2019r. w ramach programu „System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych” została poszerzona baza wywiadów o kolejne jednostki chorobowe.



W 2019r. w porównaniu z rokiem 2018, największa zmiana dotyczyła liczby chorych na WZW A oraz bakteryjne zakażenie jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*. W pierwszym przypadku liczba zachorowań z 12 spadła do 0, w drugim również odnotowano duży spadek zachorowań z 92 na 36. Tendencja malejąca utrzymuje się kolejny rok, gdyż w 2018r. liczba zachorowań wynosiła 112. Może to być związane z powadzeniem przez szpitale zaleceń dotyczących postępowania przy zachorowaniu na *Cl. Difficile*.

W 2019r. odnotowano natomiast znaczny wzrost zachorowań na biegunki i zapalenia żołądkowo jelitowe. Odnotowano zachorowania na bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *E. Coli* BNO oraz listeriozę, które nie były wykazywane w roku poprzednim.

Zarejestrowano 18 przypadków zachorowań na gruźlicę, w tym jeden przypadek to wznowa. Odnotowano 2 zgony z powodu choroby zakaźnej. Powodem zgonów było zapalenie opon mózgowych nieokreślone oraz zakażenie *Clostridium difficile*.



**Zachorowania na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia na terenie miasta Rybnik w roku 2019**

Lp.	Jednostka chorobowa	2019r.	2018r.	Odnotowano
		Liczba zachorowań/ hospitalizacji	Liczba zachorowań/ hospitalizacji	w 2019r ↑ ↓↔
1	Salmoneloza- zatrucie pokarmowe	9/7	10/8	↓
2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem) w tym wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	36/36	92/92	↓
3	Salmoneloza- posocznica i inne zakażenia pozajelitowe	3/3	1/1	↑
4	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem) w tym u dzieci do lat 2	187/168	196/175	↓
5	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu w tym u dzieci do lat 2	176/152	111/101	↑
6	Krztusiec	3/1	5/1	↓
7	Płonica (szkarlatyna)	42/0	37/0	↑
8	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna	23/0	19/0	↑
9	Kiła	2/0	4/2	↓
10	Borelioza	48/11	62/9	↓
11	Styczność i narażenie na wściekliznę- potrzeba szczepień	29	18	↑
12	Wirusowe zapalenie mózgu i opon mózgowych	3/3	4/4	↓
13	Ospa wietrzna	493/0	306/0	↑
14	Różyczka	0/0	2/0	↓
15	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	0/0	12/11	↓
16	Wirusowe zapalenie wątroby typu B	13/4	21/8	↓
17	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	13/8	24/13	↓

18	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	4/0	3/0	↑
19	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna	8/8	7/7	↑
20	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	0/0	3/3	↓
21	Zapalenie opon mózgowych i mózgu inne i nieokreślone.	2/2	0/0	↑
22	Giardioza (lambioza)	1/0	3/0	↓
24	Ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14	0/0	0/0	↔
25	AIDS-Zespół nabytego upośledzenia odporności	1/1	1/1	↔
26	HIV	5/1	7/2	↓
27	Rzeżączka	0/0	2/0	↓
30	Gruźlica	18/18	25/25	↓
31	Grypa (podejrzenia)	2718	4737	↓
32	Choroba meningokokowa	1/1	2/2	↓
33	Listerioza	1/1	0/0	↑
34	Grypa potwierdzona badaniami	6/6	3/3	↑
35	Bakteryjne zakażenie jelitowe wywołane przez <i>E.coli</i> BNO	4/4	0/0	↑

W 2019r. na terenie miasta Rybnik 50 osób zostało narażonych na wściekliznę, z tego 29 osób decyzją lekarza specjalisty zostało poddanych szczepieniu przeciw wściekliznie. W przypadku, gdy ustalono podczas dochodzenia epidemicznego dane właściciela psa/kota informację przekazywano do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rybniku, który decydował o ewentualnej obserwacji zwierzęcia.

W 2019r. 5 osób zostało zarejestrowanych jako nosiciele pałeczek Salmonella. W przypadku osób chorych na zatrucie pokarmowe oraz nosicieli pałeczek *Salmonella* wykryto pałeczki z rodzaju *Salmonella enteritidis*, *Salmonella derby* oraz *infantis*.

Czynnikiem wywołującym posocznicę były szczepy *Salmonella enteritidis* oraz *Choleraesuis var Kunzendorf*.

### **Ogniska epidemiczne w podmiotach wykonujących działalność leczniczą**

W 2019r. wystąpiło 9 ognisk epidemicznych w SP ZOZ Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym nr 3 w Rybniku oraz 4 w SP ZOZ Państwowym Szpitalu dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Rybniku. Biologiczne czynniki, które wywołały ogniska to: *Clostridium difficile*, *Klebsiella pneumoniae KPC*, *Sarcoptes scabiei*, *Varicella zoster* oraz 3 ogniska o etiologii nieustalonej. Liczba pacjentów z zakażeniem w ogniskach wyniosła 61, liczba osób z kolonizacją biologicznym czynnikiem chorobotwórczym- 27.

W przypadku ognisk dotyczących zakażeń układu pokarmowego (2 ogniska), w których podejrzanym czynnikiem chorobotwórczym była *Salmonella* zlecono wykonanie badań kału na obecność pałeczek *Salmonella* i *Shigella* u osób narażonych - 161 osób (94 pacjentów oraz 67 osoby z personelu oddziału), u pacjentów wykonano łącznie 107 badań, a u personelu (oddziału szpitala i gastronomi) wykonano 157 badań. W wyniku prowadzenia licznych badań w kierunku określenia czynnika etiologicznego, który wywołał ognisko, nie stwierdzono obecności chorobotwórczego patogenu u osób chorych – czynnik nieznan. U pracownika kuchni stwierdzono nosicielstwo pałeczek *Salmonella* co skutkowało wydaniem decyzji nakazującej odsunięcie od pracy. Dwa ogniska są nadal w toku, przeprowadzane są badania przesiewowe do czasu wygaszenia ognisk.

Nie wydano zaleceń oraz decyzji administracyjnych, gdyż szpitale w sposób prawidłowy prowadziły postępowanie p/epidemiczne doprowadzając do wygaszenia ognisk. Zgłaszano raporty wstępne o podejrzeniu lub wystąpieniu ogniska epidemicznego jak i raporty końcowe z wygaszenia ogniska epidemicznego.

W obu szpitalach przeprowadzono kontrolę dotyczącą działalności zespołu i komitetu ds. zakażeń szpitalnych. Zespoły i komitety są powołane zgodnie z obowiązującymi przepisami, nadzorują system zapobiegający szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych funkcjonujący w szpitalach.

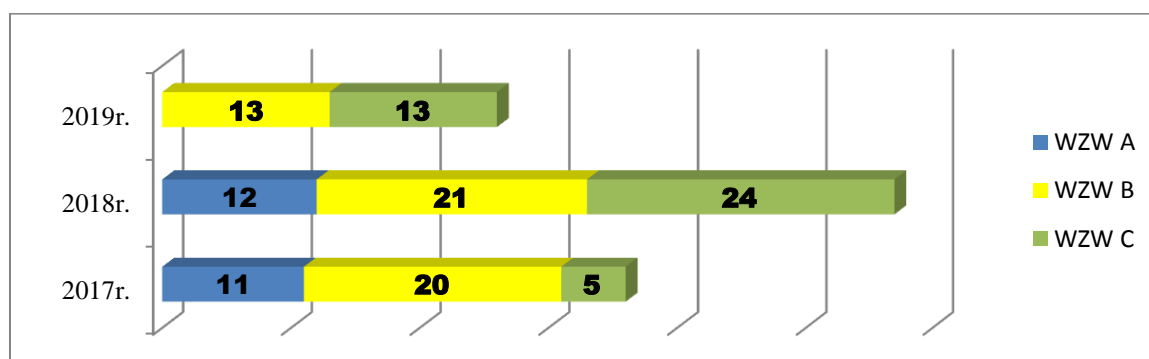
### **Ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową**

W 2019r. na terenie miasta Rybnika nie odnotowano ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową, jednak przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne oraz objęto nadzorem 17 osób z ogniska zarejestrowanego przez inną PSSE.

## Wirusowe zapalenia wątroby

W 2019 roku nie odnotowano zachorowań na WZW typu A oraz odnotowano znaczny spadek zachorowań na WZW typu B z 21 ( 2018r) na 13 przypadków w 2019r. oraz na WZW typu C z 24 ( 2018r. ) na 13 przypadków w 2019r.

*Liczba zachorowań na WZW typu A,B,C w latach 2017-2019r. na terenie miasta Rybnika*



## Szczepienia ochronne

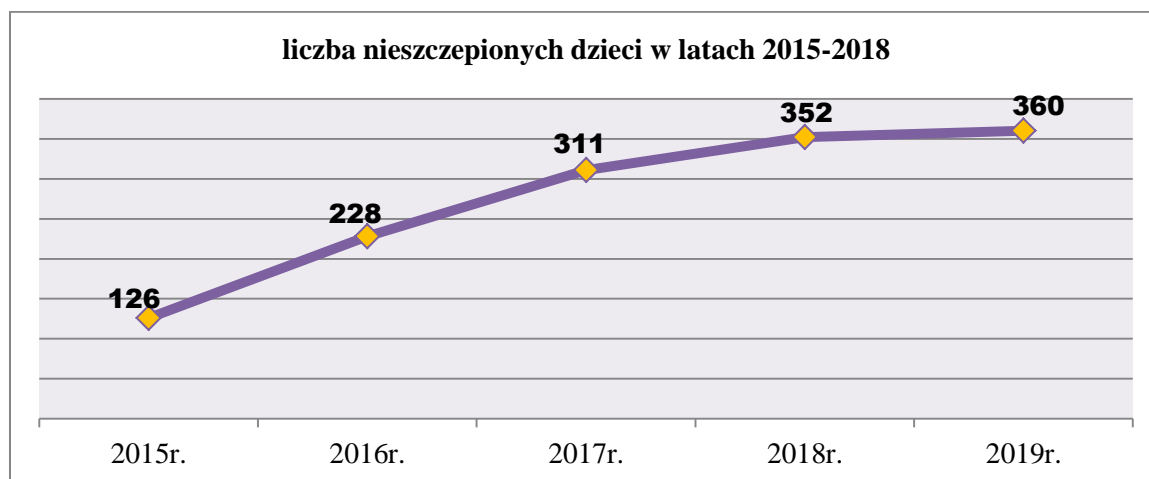
W 2019 roku nadzorowano 37 punktów szczepień. Przeprowadzono 24 kontrole sanitarne w zakresie dokumentacji i wykonywania szczepień ochronnych, podczas których zwracano szczególną uwagę na przestrzeganie obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych, prawidłowe przechowywanie i wykorzystanie preparatów szczepionkowych, rzetelne prowadzenie dokumentacji oraz stosowanie wymaganych procedur. W trakcie kontroli w 1 punkcie szczepień stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niezachowania warunków łańcucha chłodniczego. Wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz 1 decyzję płacniczą za przeprowadzoną kontrolę sanitarną w wyniku której stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych na łączną kwotę 55,50zł (NZOZ „PRO VITA” Rybnik, ul. Chrobrego 39).

W rejestrze Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych prowadzonym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Rybniku w 2019r. odnotowano 10 zgłoszonych przez lekarzy Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych, a w 2018r. odnotowano 12 NOP.

Na nadzorowanym terenie na koniec roku 2019 punkty szczepień wykazały 360 nieszczepionych dzieci, co stanowi **1,36%** populacji podlegającej obowiązkowym

szczepieniom ochronnym. W porównaniu do roku 2018: nieszczepionych dzieci było 352. Do osób uchylających się od szczepień ochronnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku wystosował pisma przypominające o obowiązku poddania się szczepieniom ochronnym.

Samorząd lokalny Miasta Rybnika nie prowadził profilaktycznych akcji szczepień u dzieci i młodzieży.



### **Stan sanitarny w podmiotach wykonujących działalność leczniczą**

W 2019 roku przeprowadzono kontrole pod względem technicznym i sanitarnym w obiektach, w których prowadzona była działalność lecznicza.

#### ***LECZNICTWO ZAMKNIĘTE***

##### **SP ZOZ WSS Nr 3 w Rybniku, ul. Energetyków 46**

W 2019 roku przeprowadzono ogółem 14 kontroli sanitarnych, w tym 9 kontroli doraźnych w zakresie zgłoszonych ognisk epidemicznych oraz 1 kontrolę zespołu d/s zakażeń szpitalnych.

Wydano 3 decyzje zmieniające obowiązki wcześniej wydanych decyzji oraz 1 decyzję płatniczą. Wydano 1 decyzję odsunięcia od pracy dot. pracownika kuchni centralnej.

W 2019r. w wyniku realizacji obowiązków objętych decyzją PPIS w Rybniku odmalowano ściany i sufity pomieszczeń oddziału pediatrycznego, przy czym przeprowadzono generalny remont wraz z modernizacją. Ponadto przeprowadzono generalny remont pomieszczeń Szpitalnego Oddziału Ratunkowego i Oddziału Anestezjologii

i Intensywnej Terapii. Drobne usterki techniczne likwidowane są na bieżąco. Ww. oddziały wyposażono w niezbędny nowy sprzęt aparaturowy. Przeprowadzono kontrolę w zakresie oceny bieżącego stanu higieniczno-sanitarnego pracowni endoskopowej, która została ujęta w planach zasadniczych zamierzeń na 2019 rok. Pracownia Endoskopowa nie spełnia wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. ( Dz. U. z 2019 poz. 595) dot. załącznika nr 5 ust.1 pkt. 2 – urządzić pomieszczenie higieniczno - sanitarne, bezpośrednio połączone z gabinetem badań dolnego odcinka przewodu pokarmowego, wyposażonego dodatkowo w bidet. Sterylizacja sprzętu wielorazowego użytku przeprowadzana jest w Centralnej Sterylizatorni, która znajduje się na terenie szpitala i posiada system zarządzania ISO, ale nie spełnia wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą ( Dz. U. z 2019 poz.595) dot. zał. nr. 1 XI ust. 11- zapewnić ustęp przy śluzie między strefą czystą i brudną w centralnej sterylizatorni.

### **SP ZOZ Państwowy Szpital dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych w Rybniku ul. Gliwicka 33**

W 2019r. przeprowadzono ogółem 7 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole doraźne w zakresie zgłoszonych ognisk epidemicznych oraz 1 kontrolę zespołu d/s zakażeń szpitalnych.

Wydano 4 decyzje zmieniające obowiązki wcześniej wydanych decyzji dotyczących złego stanu technicznego pomieszczeń oddziałów szpitala. Zakończono prace malarskie pawilonu V – ZOL oraz pomieszczeń Laboratorium. Ponadto przeprowadzono generalny remont wraz z modernizacją pomieszczeń Izby Przyjęć. Oddział XVIIIIC – psychiatryczny dla chorych somatycznie został zamknięty – likwidacja oddziału. Drobne usterki techniczne likwidowane są na bieżąco.

Szpital nie posiada własnej sterylizatorni, w razie potrzeby korzysta z usług Centralnej Sterylizatorni WSS Nr 3 w Rybniku na podstawie zawartej umowy.

### **LENSCLINIC Sp. z o.o. Rybnik ul. Wyzwolenia 79B**

Przeprowadzono 1 kontrolę w obiekcie LENSCLINIC 2 w Rybniku ul. Mikołowska 47 udzielającym świadczeń zdrowotnych w zakresie chirurgii jednego dnia.

## **LECZNICTWO OTWARTE, PRAKTYKI ZAWODOWE**

Według ewidencji na terenie miasta Rybnika zarejestrowanych jest 365 obiektów, w których przeprowadzono 81 kontroli. Podmiot leczniczy tj. Niepubliczny Specjalistyczny Chirurgiczno- Stomatologiczny ZOZ A.S.DENTAL Sławomir Skulski, Adam Gorauś 44-200 Rybnik, ul. Energetyków 46 uległ likwidacji. Decyzją PPIS odmalowano ściany i sufity pomieszczeń NZOZ-u „EURO - VITA” Sp. z o.o. ul. Śląska 1, 44-206 Rybnik. Ponadto odmalowano ściany i sufity pomieszczeń poradni dziecięcej obiektu NZOZ-u Pro-Vita sp. z o.o. Wydano 1 decyzję zmieniającą wcześniej wydanej decyzji dot. złego stanu technicznego podmiotu leczniczego AD MEDICO Przychodnia Lekarska 44-200 Rybnik, ul. Jankowicka 18 oraz 1 decyzję płatniczą. W ramach zaplanowanych zamierzeń na 2019 rok przeprowadzono kontrolę pracowni endoskopowej w zakresie oceny bieżącego stanu higieniczno-sanitarnego (Niepubliczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej Waldemar Kaznocha 44-200 Rybnik, ul. Wysoka 25). Pozostałe skontrolowane obiekty utrzymane w dobrym stanie higieniczno- sanitarnym.

### **Bezpieczeństwo wody**

W 2019 r. w ramach nadzoru nad bezpieczeństwem wody przeprowadzono 35 kontroli sanitarnych oraz wydano ogółem 12 decyzji administracyjnych i 1 decyzję zmieniającą termin wykonania nakazów (półroczne okresowe oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia oraz roczne oceny jakości wody na pływalniach, decyzje dot. materiałów i wyrobów służących do kontaktu z wodą i decyzje terminowe nakazujące).

Głównym źródłem zaopatrzenia w wodę dla miasta są ujęcia powierzchniowe w Goczalkowicach, Dzieńkowicach i Czańcu. Pozostała część wody pochodzi z ujęć głębinowych własnych, zlokalizowanych w Rybniku-Stodołach, w Rybniku przy ul. Tęczowej oraz w Rybniku –Boguszowicach przy ul. Rajskiej. W ramach zbiorowego zaopatrzenia w wodę do spożycia dostarczano w 2019 r. na terenie miasta Rybnik ogółem średnio ok. 17,91 tys. m<sup>3</sup>/d wody tj. o 0,94 tys. m<sup>3</sup>/d wody więcej niż w 2018r.

Na terenie miasta wyodrębnia się następujące strefy zaopatrzenia w wodę:

1. strefa zaopatrzenia w wodę zasilana ze stref „Goczałkowice” i „Mikołów” – 10.809 m<sup>3</sup>/d.
2. strefa zaopatrzenia w wodę pochodzącą z ujęcia głębinowego w Rybniku - Stodołach - 3.086m<sup>3</sup>/d.
3. strefa zaopatrzenia w wodę pochodzącą z ujęcia głębinowego w Rybniku, przy ul. Tęczowej – 1007m<sup>3</sup>/d.
4. strefa zaopatrzenia w wodę pochodzącą z ujęcia głębinowego przy ul. Rajskiej- 3003 m<sup>3</sup>/d.

Podmiotami realizującymi zbiorowe zaopatrzenie w wodę dla miasta Rybnika są:

- Górnośląskie Przedsiębiorstwo Wodociągów S.A. 44-026 Katowice, ul. Wojewódzka 19 - producent i dostawca wody pochodzącej z ujęć powierzchniowych, zlokalizowanych poza terenem miasta,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. 44-210 Rybnik, ul. Pod Lasem 62 (właściciel ujęć głębinowych w Rybniku przy ul. Tęczowej i przy ul. Rajskiej oraz dystrybutor w 98,1 % wody na terenie miasta),
- PGE Energia S.A. Oddział w Rybniku, ul. Podmiejska, 44-200 Rybnik – właściciel ujęcia głębinowego w Rybniku-Stodołach,
- „HYDROINSTAL” Sp. z o. o. 44-253 Rybnik, ul. Jastrzębska 12 (dystrybutor pozostałych 1,9 % wody pochodzącej z ujęć powierzchniowych).

### **Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi**

W ramach kontroli wewnętrznej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, którą prowadziły w 2019 r. przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i inne podmioty działające na terenie miasta Rybnika, tj. Górnośląskie Przedsiębiorstwo Wodociągów S.A. w Katowicach, Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Rybniku, Hydroinstal Sp. z o.o. w Rybniku, PGE Energia S.A., a także SP ZOZ WSS nr 3 w Rybniku, ul. Energetyków 46 (posiadający indywidualne ujęcie wody), zostały wykonane badania 149 próbek wody w zakresie monitoringu parametrów grupy A oraz 16 próbek w zakresie monitoringu parametrów grupy B. Próbkę w badanym zakresie spełniały obowiązujące wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, za wyjątkiem przekroczenia stężenia żelaza, manganu, chloroformu i obniżonego odczynu i OLM w 36±2°C . Wykazane wyżej przypadki zanieczyszczeń wody do spożycia nie stwarzały zagrożenia dla zdrowia ludzi, tym nie mniej wymagały podjęcia działań naprawczych. Wykonane w ramach kontroli

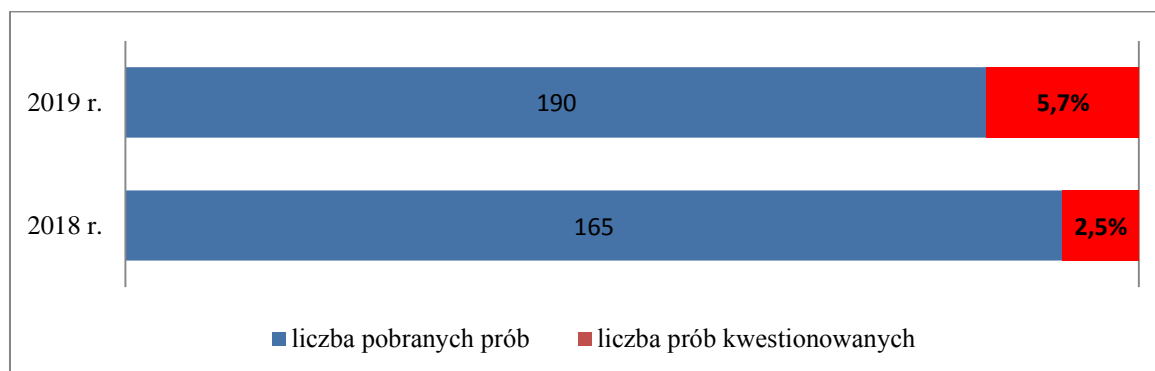


wewnętrznej ponowne badania wykazywały poprawę jakości wody.

Z kolei w ramach własnego planu działania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w 2019 r. wykonał badania 17 próbek wody z terenu miasta Rybnika i przeprowadził 8 kontroli sanitarnych mających na celu ocenę jakości wody w poszczególnych strefach. Próbkę w badanym zakresie spełniały obowiązujące wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, za wyjątkiem przekroczenia stężenia manganu, obniżonego odczynu, OLM w  $36\pm 2^{\circ}\text{C}$  oraz pojedynczej bakterii gr coli.

Wykazane wyżej przypadki zanieczyszczeń wody do spożycia nie stwarzały zagrożenia dla zdrowia ludzi, tym nie mniej wymagały podjęcia działań naprawczych. Wykonane w ramach kontroli wewnętrznej ponowne badania wykazywały poprawę jakości wody.

*Ilość pobranych próbek wody do spożycia w ramach kontroli wewnętrznej i w ramach planu działania PPIS w Rybniku w 2018 i 2019 roku*



Na podstawie uzyskanych wyników badań stwierdzono, że procentowy udział próbek, w których wystąpiły przekroczenia parametrów, był nieco wyższy, jak w roku 2018 (wzrost o 3,2%).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku systematycznie otrzymywał informacje o wszelkich awariach wodociągowych na terenie miasta.

Odnotowano 1 interwencję na temat złej jakości wody do spożycia, w związku z powyższym pobrano 4 próbki do badań laboratoryjnych. We wszystkich pobranych podczas interwencji próbkach stwierdzono nieznaczne obniżenie odczynu w stosunku do określonej wartości parametrycznej. Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Rybnik podjęło działania naprawcze - ponowne badania wykazywały poprawę jakości wody.

Na przestrzeni całego roku otrzymywano też na bieżąco powiadomienia o zamiarze odcięcia dostaw wody osobom fizycznym lub firmom w związku z nieregulowaniem rachunków za wodę, proponując, zgodnie z ustawą o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków, zastępczy punkt poboru wody.

Zarówno wyniki badań własnych wynikających z planu działania, o których mowa wyżej, jak i wyniki kontroli wewnętrznej przedsiębiorstw wod-kan i innych podmiotów, umieszczane były, jak co roku, w prowadzonej przez tut. organ bazie danych EXCEL WODA, służącej zarówno ich raportowaniu do Unii Europejskiej, jak i wykorzystywaniu do sporządzania bieżących sprawozdań, raportów czy ocen.

W 2019 roku podobnie jak w roku 2018 konsumentom dostarczano wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia, zgodną z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

### **Ciepła woda użytkowa**

W 2019 roku kontynuowano zadanie polegające na pełnieniu nadzoru nad ciepłą wodą użytkową w zakresie obecności pałeczek Legionella sp. w budynkach zamieszkania zbiorowego (np. hotele, domy pomocy społecznej), a także zakładach lecznictwa zamkniętego (szpitale). Pałeczki Legionella, jeśli występują w instalacji wody ciepłej, mogą spowodować u ludzi, szczególnie o obniżonej odporności, groźne zapalenie płuc lub tzw. gorączkę Pontiac.

Na terenie miasta Rybnika dokonano poboru ciepłej wody użytkowej w 2 szpitalach (pobrano 24 próbki), w Domu Dziecka (pobrano 3 próbki) w 2 domach pomocy (pobrano 7 próbek) i w 1 hotelu (pobrano 3 próbki). Skażenie stwierdzono w szpitalach oraz w jednym domu pomocy społecznej. Badania próbek pobranych w szpitalach w pierwszej połowie roku wykazały skażenie średnie punktowe w jednym z nich (1 punkt na 7) – podjęto skuteczne działania naprawcze. Próbki pobrane po raz drugi, w drugiej połowie roku wykazały skażenie w obydwu szpitalach. W jednym było to skażenie bardzo wysokie w jednym punkcie oraz średnie w 4 punktach (na 5 pobranych próbek) – wydano decyzję administracyjną. Po działaniach naprawczych w punkcie, gdzie wystąpiło skażenie bardzo wysokie badania wykazały brak skażenia, zaś w jednym z punktów ze skażeniem średnim wzrosło ono do wysokiego, a w drugim pozostało na poziomie średnim – sprawa pozostaje w toku. W drugim szpitalu w 2 punktach na 7 stwierdzono skażenie średnie – wydano decyzję administracyjną, podmiot podjął skuteczne działania naprawcze. Średnie skażenie stwierdzono również w domu pomocy społecznej – 2 punkty na 4 – wydano decyzję administracyjną, sprawa w toku.

W pozostałych przypadkach woda spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (dz. U z 2017r., poz. 2294) - stwierdzono brak skażenia).

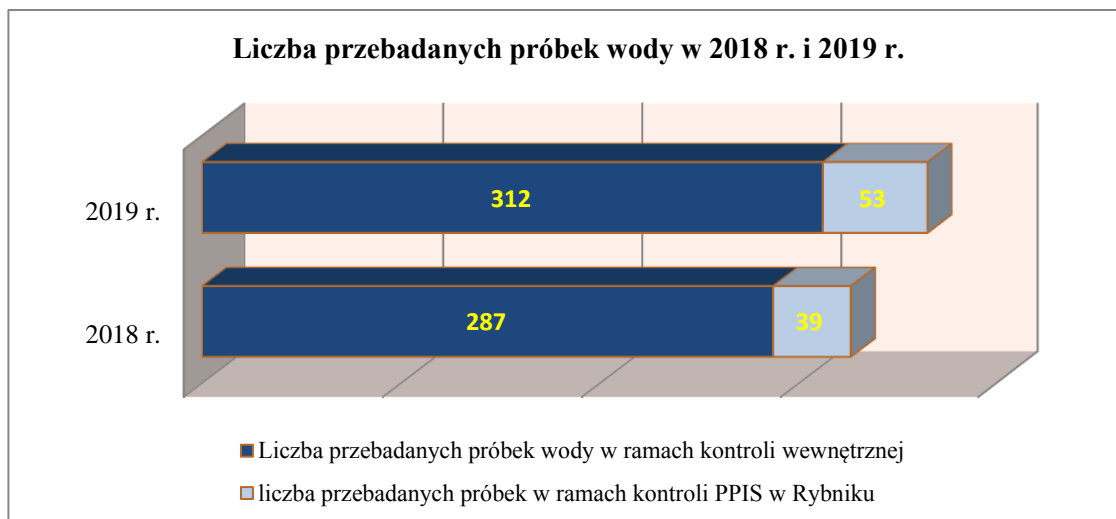
## Woda na pływalniach

Jakość wody wykorzystywanej do kąpieli na terenie miasta Rybnika kontrolowana była na przestrzeni całego minionego roku w 3 pływalniach krytych oraz w sezonie letnim, w 2 pływalniach odkrytych należących do MOSiR w Rybniku.

Zarządzający pływalniami, zgodnie z harmonogramami na 2019r., uzgodnionymi z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Rybniku, zbadali, w akredytowanych laboratoriach, z którymi wcześniej zawarli umowy, 312 prób wody (pływalnie kryte – 275 próbek, pływalnie odkryte- 37 próbek).

Z przeprowadzonej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku analizy otrzymywanych na bieżąco od zarządzających pływalniami wyników badań pobieranych próbek wody wynika, iż badania wykonywane były zgodnie z przyjętymi harmonogramami, a uzyskane wyniki świadczyły o poprawnym funkcjonowaniu systemów cyrkulacji. Nie mniej jednak nie oznacza to, że systemy te zawsze funkcjonowały bez problemów. Do najczęstszych zalicza się podwyższone wartości stężenia: chloru wolnego i związanego (nierzadko też wartość wolnego chloru była niższa od wymaganej), chloroformu,  $\Sigma$  THM, OLM w  $36\pm 2^{\circ}\text{C}$  po 48h., potencjału redox, stężenia azotanów, odczynu, mętności, Legionella sp. w wodzie wprowadzanej do niecki. W przypadku wystąpienia nieprawidłowości zarządzający pływalniami w większości przypadków informowali o dokonanych działaniach naprawczych, a kolejne wyniki wskazywały na poprawę funkcjonowania systemów uzdatniania wody. Stwierdzono też w jednym przypadku skażenia wody z natrysków bakteriami Legionella sp. w stopniu średnim. Działania naprawcze przez zarządzającego pływalnią przyniosły odpowiedni skutek, co zostało potwierdzone wynikami przedstawionymi przez zarządzającego pływalnią.

W ramach nadzoru sanitarnego nad pływalniami tut. organ, zobowiązany do przeprowadzenia 1 raz w roku kompleksowej kontroli danej pływalni, połączonej z poborem próbek wody do badań, przeprowadził w 2019 roku kontrole wszystkich nadzorowanych pływalni, pobierając łącznie 53 próbki wody (dla pływalni krytych – 33, dla pływalni odkrytych – 20). Stwierdzone przekroczenia dotyczyły następujących parametrów: potencjał redox, chlor wolny, chlor związany, azotany, chloroform. Na jednej z pływalni krytej przeprowadzono dodatkowo kontrolę działań podjętych przez zarządcę, w związku z wykryciem w ramach KW bakterii e.coli w jednej z niecek. Podczas kontroli nie pobierano próbek wody – zrobił to zarządca w ramach kontroli wewnętrznej. Wynik badań wykazał skuteczność podjętych działań naprawczych.



Zbiorcza ocena jakości wody dla poszczególnych pływalni została wydana w 2019 r. zgodnie z obowiązującymi przepisami, wydano 5 ocen w formie decyzji administracyjnej. Woda wszystkich rybnickich pływalni, mimo okresowych odstępstw od wymagań, uzyskała ocenę zbiorczą pozytywną.

W wyniku przeprowadzonych przez przedstawicieli PPIS w Rybniku kontroli w zakresie wypełniania przez zarządców pływalni obowiązku informowania osób korzystających z pływalni o jakości wody stwierdzono, że we wszystkich przypadkach zamieszczano stosowny komunikat.

### **Woda w kąpieliskach i w miejscach wykorzystywanych do kąpieli**

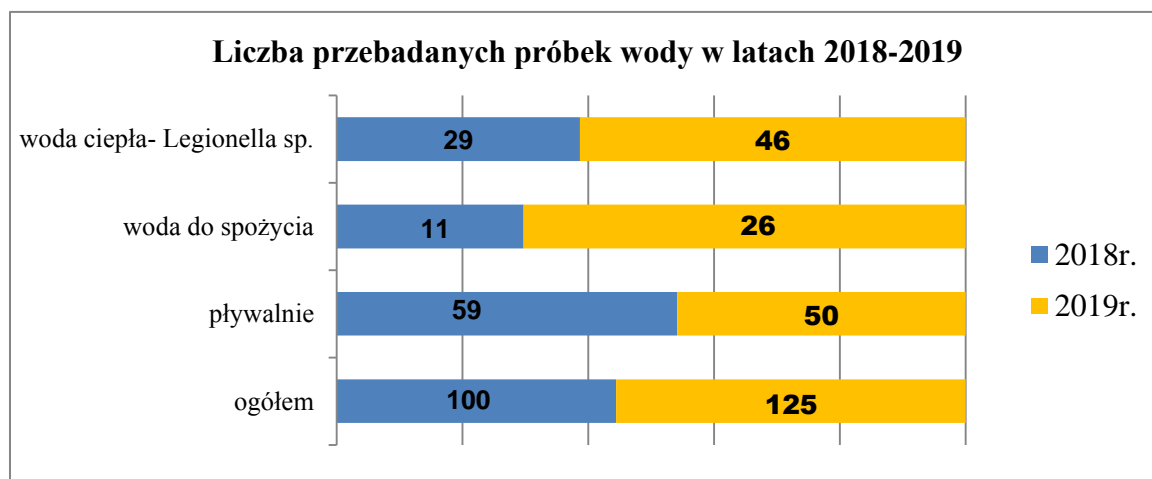
Na terenie miasta Rybnika w 2019 r. funkcjonowały 2 kąpieliska „Pniowiec” i „Kamień” (sezon kąpielowy 15.06.2019r. - 01.09.2019r.). Dla każdego z kąpielisk Wykonano 1 kontrolę urzędową (przed sezonem) oraz 3 kontrole wewnętrzne wykonał organizator. Na podstawie wyników pobranych próbek i ocen wizualnych, dokonywano bieżących ocen jakości wody w kąpielisku, które przekazywano Prezydentowi Miasta Rybnika. Dokonano także oceny sezonowej. Informacje dot. kąpieliska, w tym wyniki badań były zamieszczane przez tut. Organ oraz organizatora w ogólnopolskim Serwisie Kąpieliskowym. Brak było miejsc wykorzystywanych do kąpieli.

## Badania wody wykonywane przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Rybniku

W 2019 r. Oddział Laboratoryjny, w skład którego wchodzi : Sekcja Badań Mikrobiologicznych Higieny Komunalnej i Środowiska oraz Sekcja Badań Fizykochemicznych Higieny komunalnej i Środowiska wykonał następujące badania w ramach nadzoru sanitarnego na terenie miasta Rybnika. Ogółem przebadano : 125 próbek, w których wykonano : 146 oznaczeń fizycznych, 143 oznaczeń chemicznych, 235 oznaczeń mikrobiologicznych. W tym, w zakresie :

- Pływalni : 50 próbek : 72 oznaczenia fizyczne, 99 oznaczeń chemicznych, 90 oznaczeń mikrobiologicznych,
- Wody do spożycia : 26 próbek : 73 oznaczenia fizyczne, 43 oznaczeń chemicznych, 91 oznaczeń mikrobiologicznych,
- Woda z kąpielisk- 2 próbki : 4 oznaczenia mikrobiologiczne,
- Woda z „pluskadelka”: 1 próbka : 1 oznaczenie fizyczne, 1 oznaczenie chemiczne, 4 oznaczenia mikrobiologiczne.

W 2019r. wykonano badania wody ciepłej w kierunku Legionella sp ( przedsiębiorstwa podmiotu wykonującego działalność leczniczą , budynki zamieszkania zbiorowego oraz budynki użyteczności publicznej) : 46 próbek- 46 oznaczeń.



## Stan sanitarny urządzeń i obiektów użyteczności publicznej

W 2019 roku skontrolowano ogółem **253** obiektów użyteczności publicznej, w których przeprowadzono łącznie **260** kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli w **9** obiektach stwierdzono nieprawidłowości.

Rodzaje obiektów będących pod nadzorem PPIS w Rybniku na terenie miasta Rybnik i skontrolowanych w 2019 r.:

1/ *Ustępy publiczne i ogólnodostępne* – w ewidencji 16 ustępów, skontrolowanych 10 obiektów. Stan skontrolowanych obiektów bez uwag; w 2019r. wykonano gruntowny remont i modernizację Ustępu Publicznego przy ul. Rzecznej w Rybniku, powstały 2 nowe objekty: Ustęp Publiczny stały w Rybniku przy ul. Hallera oraz Ustęp Publiczny tymczasowy w Rybniku przy ul. Patriotów.

2/ *Pływalnie kryte, odkryte i mieszane* – w ewidencji 5 obiektów (3 pływanie kryte i 2 pływalnie odkryte), 5 obiektów skontrolowanych, liczba kontroli 6; na nadzorowanym terenie brak jest pływalni mieszanych. Stan sanitarno-techniczny wszystkich obiektów dobry.

3/ *Domy pomocy społecznej* – w ewidencji 2 objekty, liczba skontrolowanych obiektów 1. Wydano 1 decyzję zmieniającą termin realizacji obowiązków nakazujących poprawę stanu technicznego (odnowienie ścian, i sufitów w pokojach, łazienkach, ustępach oraz ciągach komunikacyjnych i odnowienie wykładzin w pokojach w MDPS w Rybniku, ul. Żużłowa 2. Decyzja została wykonana w całości.

4/ *Noclegownie i domy dla bezdomnych* – w ewidencji 1 obiekt, W 2019r. nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów.

5/ *Hotele i inne objekty, w których świadczone są usługi hotelarskie* – w ewidencji 13 obiektów zaszerogowanych do kategorii hotele 7 oraz 6 – innych obiektów świadczących ww. usługi; skontrolowano 10 obiektów, liczba przeprowadzonych kontroli 13; stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny bez uwag, generalny remont został przeprowadzony w Hotelu „Biały DOM” w Rybniku.

6/ *Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej, tatuażu i solaria oraz zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z wymienionych usług* – w ewidencji łącznie 289 obiektów, skontrolowanych obiektów łącznie 124, ilość kontroli łącznie 126; (tj. 124 zakłady fryzjerskie: ilość obiektów skontrolowanych 56, liczba kontroli 58; 98 zakładów kosmetycznych: ilość obiektów skontrolowanych 42, liczba kontroli 42; 5 zakładów tatuażu: ilość obiektów skontrolowanych 2, liczba kontroli 2; 23 zakładów odnowy

biologicznej: ilość obiektów skontrolowanych 12, liczba kontroli 12; oraz 39 innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej i tatuażu: ilość obiektów skontrolowanych 12, liczba kontroli 12); obiekty o zróżnicowanym standardzie, biorąc pod uwagę warunki techniczne, wyposażenie czy zakres świadczonych usług; w omawianej grupie w 2019 nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów.

7/ *Dworce autobusowe* – w ewidencji 1 obiekt, obiekt skontrolowany, liczba kontroli 1, nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów.

8/ *Dworce, stacje kolejowe* – w ewidencji 1 obiekt w Rybniku; w 2019 r nie skontrolowany.

9/ *Tereny rekreacyjne* – aktualnie w ewidencji: 41 obiektów w tym 2 plaże przy kąpieliskach; skontrolowano 7 obiektów (5 placów zabaw, 2 plaże), przeprowadzono 7 kontroli (5 placów zabaw, 2 plaży) - W omawianej grupie w 2019 roku wydano 3 decyzje administracyjne nakazujące zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami piasku w piaskownicach. Urządzenia zabawowe na wszystkich kontrolowanych placach zabaw są w dobrym stanie technicznym. W 2019 r. powstało nowe kąpielisko wraz z plażą w Rybniku-Kamieniu przy ul. Hotelowej.

10/ *Cmentarze* – w ewidencji: 12 obiektów; 2 obiekty skontrolowane, w których przeprowadzono 2 kontrole. Stan skontrolowanych obiektów bez uwag;

11/ *Domy pogrzebowe* – w ewidencji 9 obiektów, ilość obiektów skontrolowanych 1, liczba kontroli 2; obiekty w których świadczone są usługi związane z przechowywaniem i przygotowaniem zwłok ludzkich do pogrzebu; W omawianej grupie w 2019 roku wydano 1 decyzję administracyjną w związku z interwencją - opisana poniżej w punkcie interwencje). Stan higieniczno-sanitarny i techniczny pozostałych obiektów bez uwag;

12/ *Inne obiekty* – w ewidencji 107, w tym apteki, obiekty sportowe, obiekty kulturalno-widowiskowe, stacje paliw, parkingi, targowiska, itd; skontrolowano 51 obiektów; liczba kontroli 52. Dla stacji paliw AMIC ENERGY w Rybniku wydano decyzję administracyjną dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego brudnych zakurzonych ścian i sufitów w następujących pomieszczeniach: biurze, pomieszczeniu socjalno-szatniowym, części magazynu). Decyzja została wykonana. Zostały wydane również 2 decyzje zmieniające termin realizacji obowiązków nakazujących poprawę stanu technicznego (odnowienie ścian w pomieszczeniach oraz ciągach komunikacyjnych Domu Kultury w Rybniku-Boguszowicach - część prac remontowych w ww. Domu Kultury została podjęta i odmalowano najbardziej zabrudzone pomieszczenia.

13) *Podmioty lecznicze, szpitale* – w ewidencji 90 obiektów, skontrolowano 31 obiektów, liczba kontroli 38; w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-

technicznymi, wydano 3 decyzje merytoryczne w przychodniach oraz 1 decyzję merytoryczną w szpitalu ( w związku z interwencją) i 3 decyzje zmieniające termin (dotyczy szpitali):

**Przychodnia Stomatologiczna „Medica”** - decyzja nakazująca uaktualnić procedury postępowania z odpadami medycznymi zgodnie z rodzajem wytwarzanych w obiekcie odpadów medycznych, uaktualnić instrukcje selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich powstania, zapewnić w sąsiedztwie przenośnego urządzenia chłodniczego dozownik ze środkiem do dezynfekcji rąk, podajnik na czyste rękawiczki jednorazowe oraz pojemnik na zużyte rękawiczki jednorazowe, zapewnić pojemniki zamykane do transportu wewnętrznego odpadów medycznych z miejsca ich powstania do miejsca magazynowania. Decyzja została wykonana w całości .

**„Euro-Vita” Sp. z o. o w Rybniku-** decyzja nakazująca uwzględnić odpady medyczne o kodzie 180106\*, 180109 w umowie na ich odbiór. Decyzja została wykonana w całości.

**A.Stępniewska-Pachucy Gabinet Stomatologiczny** - decyzja nakazująca uaktualnić procedurę postępowania z odpadami medycznymi w zakresie ich selektywnego zbierania, transportu i wstępnego magazynowania, uaktualnić instrukcje selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich powstania.

Ponadto w Niepublicznym Specjalistycznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej "Algos" w Rybniku stwierdzono nieprawidłowości w postaci zapewnienia dalszego postępowania z odpadami medycznymi o kodach 180101, 180106\*, 180107, które nie zostały uwzględnione w umowie na odbiór odpadów medycznych. Strona w terminie 7 dni od daty doręczenia protokołu kontroli dostarczyła umowę uwzględniającą odpowiednie kody odpadów medycznych.

*14) Szpitale:*

**SP ZOZ Wojewódzki Szpital Specjalistyczny nr 3 w Rybniku:** wydano 1 decyzję nakazującą: dotyczącą doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ustępu dla pacjentów i odwiedzających w tym dla osób niepełnosprawnych). Ponadto wydano 1 decyzję zmieniającą dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w magazynie bielizny czystej, magazynie odpadów medycznych i innych odpadów oraz zapewnienia przy pomieszczeniu wstępnego magazynowania odpadów medycznych dostępu do umywalki z ciepłą i zimną wodą i wydzielonego miejsca do przechowywania środków ochrony osobistej.

**SP ZOZ Szpital dla Nerwowo i Psychiczenie Chorych w Rybniku** wydano 2 decyzje zmieniające termin wykonania w zakresie odnowienia ścian i sufitów w ciągach komunikacyjnych oraz poszczególnych pomieszczeniach oddział 16 oraz odnowienia ścian



i sufitów w ciągach komunikacyjnych oraz poszczególnych pomieszczeniach oddziału nr 4 oddziału 4a i oddziału 6 oraz odnowienie wszystkich drzwi na ww. oddziałach.

*15/ Filie podmiotów leczniczych* - w ewidencji 14 obiektów, skontrolowano 6 obiekty, liczba kontroli 6; nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości; nie wydano decyzji; nie nałożono mandatów karnych; postępowanie z brudną i czystą bielizną prawidłowe; postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi prawidłowe.

W 2019 r. przeprowadzone kontrole podmiotów leczniczych prowadzone były pod kątem postępowania z odpadami medycznymi. W większości obiektów skontrolowanych odpady medyczne inne niż niebezpieczne magazynowane są w szczelnie zamkniętych pojemnikach usytuowanych przy przenośnym urządzeniu chłodniczym, w którym wstępnie magazynowane są odpady zakaźne i odpady niebezpieczne inne niż zakaźne. System postępowania z odpadami medycznymi w kontrolowanych obiektach poza przywołanymi powyżej funkcjonuje prawidłowo. Podmioty wykonują wszystkie obowiązki wynikające z aktualnych przepisów, w szczególności w zakresie dokumentowania odpadów medycznych. Postępowanie z odpadami medycznymi zarówno na etapie ich segregowania, zbierania i wstępnego magazynowania jest prawidłowe.

### **Stan sanitarny środków transportu**

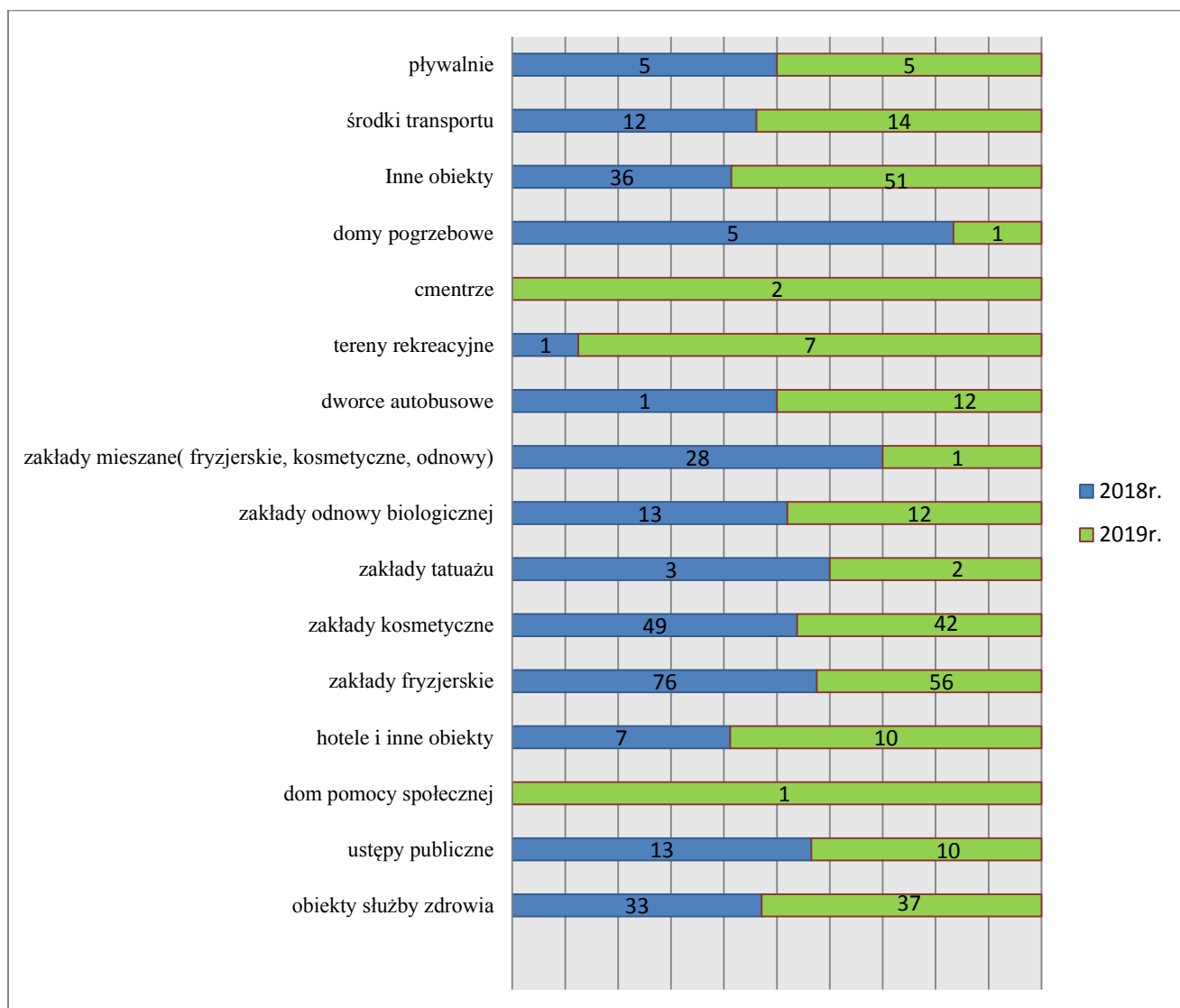
W 2019 roku wyrywkowo na terenie miasta Rybnika skontrolowano:

- 3 autobusy komunikacji publicznej,
- 10 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich,
- 1 samochód do przewozu chorych.

łącznie: 14 środków transportu.

Skontrolowane środki transportu nie budziły zastrzeżeń ani pod względem higieniczno-sanitarnym, ani pod względem technicznym, brak decyzji/mandatów. Na nadzorowanym terenie większa część taboru - autobusów komunikacji to autobusy niskopodłogowe w pełni klimatyzowane, spełniają ekologiczne normy EURO 6 tj. mają korzystne wskaźniki dotyczące emisji spalin.

Liczba obiektów skontrolowanych w latach 2018-2019



Ponadto w 2019 r. na wniosek różnych podmiotów oraz osób fizycznych wydano: 14 opinii dotyczących warunków organizacji imprez masowych na terenie miasta Rybnika, 5 innych opinii sanitarnych, w szczególności dotyczących: regulaminów utrzymania czystości i porządku na terenie miasta (2 opinie), punktu aptecznego w związku ze zmianą właściciela (1 opinia), boiska w związku z dopuszczeniem do rozgrywek (1 opinia), środków transportu (1 opinia – samochody do przewozu zwłok), 13 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok i szczątków ludzkich z cmentarzy rybnickich, 2 decyzje na wywóz za granicę prochów osoby zmarłej w Rybniku, 18 postanowień dotyczących warunków sprowadzenia do Rybnika zwłok/ szczątków z zagranicy.

## Interwencje

W 2019 roku do Sekcji HKiŚ PSSE w Rybniku wpłynęło 25 interwencji, spośród których 4 przekazano do załatwienia wg właściwości do innych organów, a 21 rozpatrzono bezpośrednio z terenu miasta Rybnika.

Rozpatrzone interwencje dotyczyły:

a/ uciążliwości powodowanych przez hałas: 1 interwencja dotycząca hałasu emitowanego przez wentylator lokalu gastronomicznego umieszczony na zewnątrz budynku. Została przeprowadzona 1 kontrola. Interwencja bezzasadna;

c/ niewłaściwego stanu sanitarnego mieszkań i związanych z tym uciążliwości: 3 interwencje, zostały wykonane 3 kontrole, interwencje bezzasadne.

b/ niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi: 9 interwencji (3 zakłady kosmetyczne, 2 zakłady fryzjerskie, 1 hotel, 1 obiekt noclegowy, 1 dom przedpogrzebowy, 1 szpital). Dwie interwencje okazały się zasadne, bądź częściowo zasadne tj.: 1 interwencja w domu przedpogrzebowym oraz 1 interwencja w szpitalu

c/ uciążliwości powodowanych przez nieprawidłową gospodarkę odpadami komunalnymi: 1 interwencja, która dotyczyła zalegania licznych ilości odpadów komunalnych oraz pojawiania się szczurów. Nałożono mandat karny. Przeprowadzona rekontrola wykazała poprawę stanu sanitarno-porządkowego obiektu.

d/ innych spraw: 7 interwencji - bezzasadnych, w szczególności dotyczących:

1. Stanu sanitarnego piaskownic w Rybniku, 2 interwencje, bezzasadne - przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości (likwidacja piaskownic).
2. Środka transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, 1 interwencja, bezzasadna - przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.
3. Stanu sanitarnego piwnicy w budynku mieszkalnym w Rybniku (szczury, insekty; odór rozkładających się szczurów), 2 interwencje, bezzasadne - przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.
4. Stanu sanitarnego strychu w budynku mieszkalnym w Rybniku (zalegające odchody gołębi, martwe gołębie), 1 interwencja, bezzasadna - przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

5. Stanu sanitarnego pomieszczeń wspólnych w budynku mieszkalnym w Rybniku (plaga much) 1 interwencja, bezzasadna - przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

## Bezpieczeństwo żywności

### Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W 2019r. pod nadzorem znajdowało się **1306** obiektów. Najliczniejszą grupę stanowiły obiekty obrotu żywnością, a wśród nich sklepy spożywcze. Skontrolowano nieco mniejszą liczbę obiektów w porównaniu z rokiem 2018 – tj. **704** obiekty, przeprowadzając porównywalną z rokiem 2018 liczbę – bo **1121** kontroli sanitarnych, w tym:

- **101** kontroli w 67 zakładach produkcyjnych
- **674** kontrole w 806 obiektach obrotu żywnością,
- **336** kontroli w 415 zakładach żywienia zbiorowego ,
- **7** kontroli w 15 obiektach obrotu przedmiotami użytku tj. hurtownie, sklepy
- **3** kontrole w 3 obiektach obrotu kosmetykami

W **141** obiektach stwierdzono nieprawidłowości, odnotowując tym samym mniejszą liczbę takich obiektów porównaniu z rokiem 2018.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- zły stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów (brudne, zakurzone), w pomieszczeniach zaplecza sklepów,
- brudne urządzenia chłodnicze, regały w sklepach ,
- obecność szkodników lub ich pozostałości (ślady gryzoni w sklepach, lokalu gastronomicznym , szkodniki zbożowo-mączne w piekarniach oraz sklepach)
- sprzedaż żywności po upływie terminu przydatności do spożycia,
- brak właściwego opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu GHP/GMP/HACCP ( brak badań wody używanej w obiektach tj. zakłady żywienia zbiorowego, sklepy; brak szkoleń pracowników oraz brak tzw. badań właścicielskich wyrobów gotowych wytwarzanych w zakładach produkcyjnych tj.: ciastkarnie i automaty do lodów)

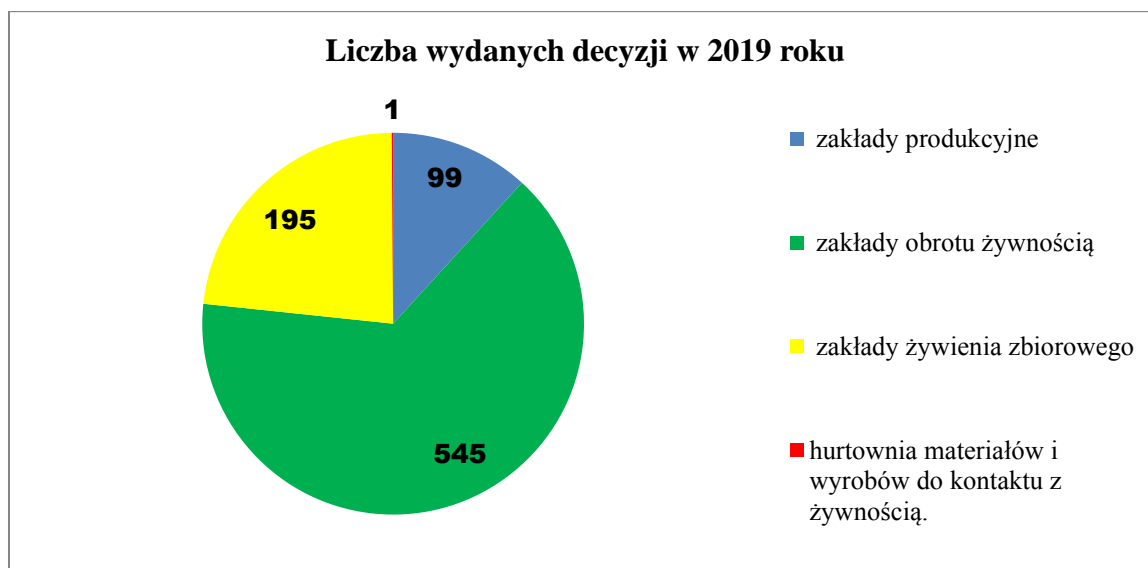
- brak udostępnienia informacji przeznaczonych dla konsumenta o żywności sprzedawanej bez opakowania (tj. wędliny, pieczywo) lub podawanej do konsumpcji w lokalach gastronomicznych
- w lokalach gastronomicznych :brak segregacji w urządzeniach chłodniczych (przechowywanie surowców razem z półproduktami i wyrobami gotowymi), brak sprzętu pomocniczego,

Wydano łącznie **140** (nieco mniej w porównaniu z rokiem 2018) decyzji represyjnych, w tym nakazujących usunięcie stwierdzonych usterek sanitarno-technicznych.

Wydawane decyzje dotyczyły głównie poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, odnowienia ścian i sufitów, weryfikacji procedur GHP/GMP/HACCP, zapewnienia wymaganych prawem informacji o składnikach i alergenach w żywności podawanej w lokalach lub sprzedawanej luzem/i lub na wagę.

W przypadku 2 piekarni, 1 cukierni oraz 1 sklepu koniecznym było wystosowanie decyzji nakazującej wykonanie zabiegu dezynsekcji, gdyż stwierdzono obecność szkodników mączno-zbożowych. W przypadku 1 sklepu oraz 1 lokalu gastronomicznego podczas kontroli sanitarnej stwierdzono obecność gryzoni jak również kału mysiego wystosowano decyzję natychmiastową wykonanie deratyzacji i dezynfekcję obiektów.

Ogółem wydano znacznie mniej niż w roku 2018, tj. **840** decyzji: administracyjnych (nakazowych, zatwierdzenia zakładu, zmieniających, wykreślenia z rejestru zakładów, umorzenia, uchylecia, odmowy zatwierdzenia oraz płatniczych) .



Za uchybienia sanitarno – porządkowe stwierdzone w kontrolowanych obiektach nałożono **65** mandatów karnych na łączną kwotę **13.550** zł odnotowując zmniejszoną ilość i kwotę nałożonych mandatów w porównaniu z rokiem 2018. W rozbiciu na rodzaje kontrolowanych obiektów dane przedstawiają się następująco:

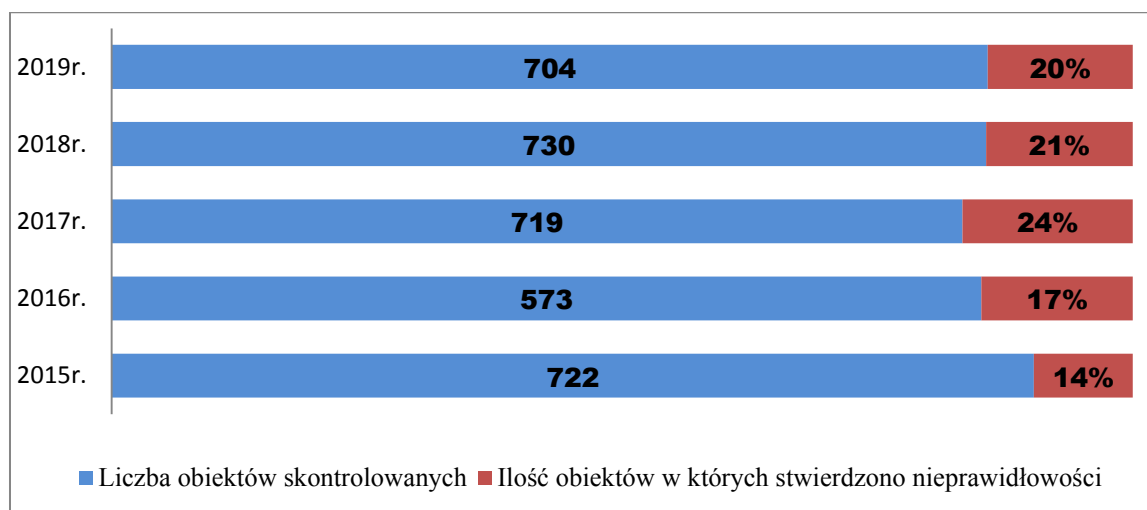
- w zakładach produkcyjnych: 4 mandaty na kwotę 1200 zł
- w zakładach obrotu żywnością: 39 mandatów na kwotę 8000 zł,
- w zakładach żywienia zbiorowego: 20 mandatów na kwotę 4050 zł,
- w zakładach obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością: 2 mandaty na kwotę 300 zł.

Najwięcej mandatów nałożono na pracowników miejsc obrotu żywnością i zakładów żywienia zbiorowego, w głównej mierze z powodu niewłaściwego stanu sanitarno-porządkowego tych obiektów (brudne: urządzenia chłodnicze, półki, podłogi; bałagan na zapleczu – przechowywanie zbędnych przedmiotów utrudniających zachowanie czystości lub dostęp do umywalek; obecność pozostałości po szkodnikach-kał myszy lub obecność szkodników - mole spożywcze), niewłaściwych warunków sprzedaży (brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych) oraz wprowadzania do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia. Natomiast dominującym problemem w lokalach gastronomicznych był brak czystości i porządku na zapleczu oraz brak należytego wdrożenia procedur kontroli wewnętrznej (brak rzetelnie prowadzonych rejestrów dot. GHP/GMP/HACCP).

W związku ze stwierdzeniem w przypadku **2** obiektów (stoiska spożywcze) prowadzenia działalności w zakresie wprowadzania do obrotu środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie (w tym suplementów diety) oraz wyrobów wędliniarskich bez uzyskania urzędowego zatwierdzenia i bez uzyskania wpisu do rejestru zakładów, do ŚPWIS tj. do organu posiadającego stosowne kompetencje zawnioskowano o ukaranie właścicieli tych obiektów z art. 103 ustawy z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019r poz. 1252 z późn.zm.).

Stan sanitarny większości nadzorowanych obiektów nie odbiegał zasadniczo od stwierdzonego w roku 2018. Nieznacznie poprawiła się sytuacja w przypadku supermarketów jednej z sieci, jednakże i tam zdarzały się nadal kontrole podczas których stwierdzano nieprawidłowości tj. rażący brak czystości i porządku i w 3 przypadkach obecności pozostałości po gryzoniach, moli spożywczych. Z tego powodu nakładano mandaty karne w maksymalnej wysokości oraz wydano decyzje nakazujące przeprowadzenie zabiegów deratyzacji i dezynfekcji i dezynsekcji.

Ogólna liczba obiektów skontrolowanych w latach 2015-2019r. oraz liczba obiektów w których stwierdzono nieprawidłowości



## Eksport

W związku z prowadzeniem nadzoru nad jakością zdrowotną żywności i przedmiotów użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wywożonych zagranicę przeprowadzono **22** kontrole (o połowę mniej w porównaniu z rokiem 2018) dokonując oględzin oraz sprawdzenia dokumentacji **30** partii środków spożywczych, w następstwie czego wydano **22** świadectwa eksportowe. Świadectwa te dotyczyły tzw. „dodatków do jogurtów” (płatki kukurydziane i zbożowe z dodatkami, ciasteczka, wafelki waniliowe), które eksportowano do krajów trzecich. Ukraina, Arabia Saudyjska

## Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i kosmetyków

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobierano próby środków spożywczych, kosmetyków, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, próbek sanitarnych oraz posiłków obiadowych, do badań laboratoryjnych. Łącznie pobrano **399** prób (podobna liczba w porównaniu z rokiem 2018, w którym pobrano 367 prób) ,  
Najwięcej z nich tj.: **245** pobrano do badań, w celu oceny jakości mikrobiologicznej, do określenia zarówno obecności bakterii chorobotwórczych, odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe jak i bakterii tzw. wskaźnikowych w takich grupach produktów jak:

- mleko i przetwory mleczne – **35** prób (w tym lody **15** prób)
- wyroby ciastkarskie i cukiernicze – **75** prób
- mięso i przetwory mięsne – **12** prób
- owoce i przetwory owocowe - **15** prób
- warzywa – **15** prób
- drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja – **29** prób
- wody mineralne – **10** prób
- ryby i przetwory – **10** prób
- zioła i przyprawy - **25** prób
- suplementy diety – **5** prób
- próbki sanitarne – **14** prób

Ponadto pobrano:

- **21** prób z grup: drób i produkty drobiarskie, mleko i przetwory mleczne, ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wody mineralne i napoje bezalkoholowe, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, warzywa i ich przetwory, owoce i ich przetwory, miód w celu określenia poziomu zanieczyszczenia szkodliwymi dla zdrowia związkami metali ciężkich tj.: ołów, kadm, arsen, rtęć
- **4** próby materiałów i przedmiotów do kontaktu z żywnością w kierunku w tym: 2 próby celem oznaczenia migracji kadmu i ołowiu, 1 próbę w/w wyrobów do określenia migracji I-rzędowych amin, 1 próbę w kierunku oznaczenia formaldehydu,
- **2** próby z grupy napoje alkoholowe w kierunku oznaczenia cyjanowodoru i karbaminianu etylu,
- **14** prób z grup: ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, orzechy, owoce i ich przetwory, napoje alkoholowe, zioła i przyprawy oraz środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla niemowląt i małych dzieci w kierunku określenia obecności mikotoksyn,
- **3** próby z grupy zioła i przyprawy oraz suplementy diety w kierunku wykrycia napromieniania żywności,
- **34** próby z grupy: ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, owoce i ich przetwory, wody mineralne, tłuszcze roślinne w kierunku dokonania oceny sensorycznej,
- **4** próby z grupy mięso celem przeprowadzenia badań na oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych,



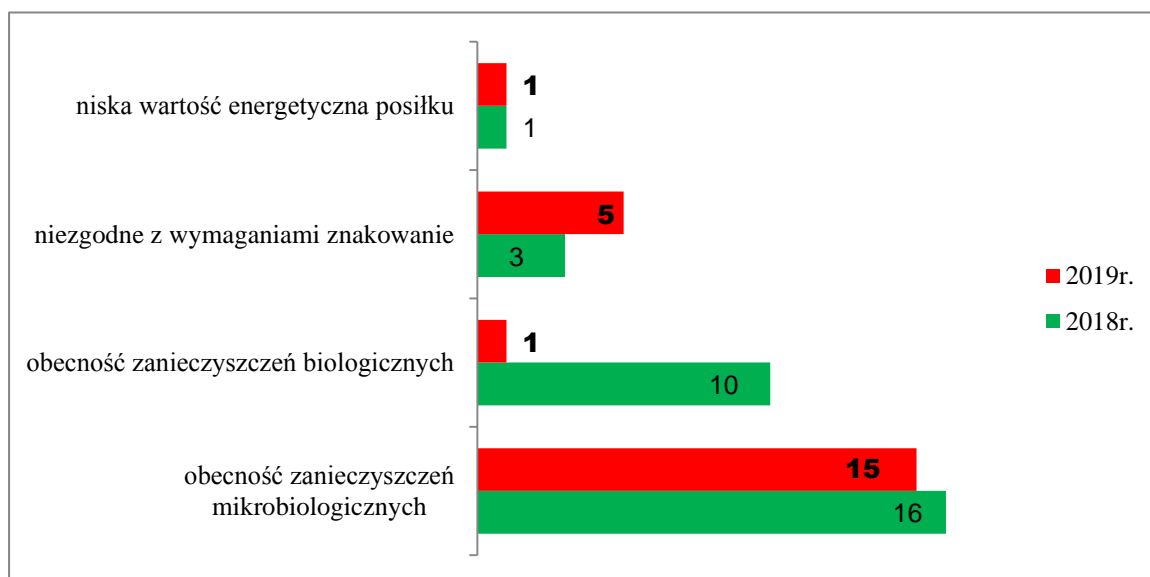
- 2 próby olejów palmowych w kierunku oznaczenia barwników Sudan I-IV,
- 2 próby suplementów diety celem oznaczenia zawartości poziomów witaminy C,
- 12 prób z grup: ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, orzechy, warzywa i przetwory warzywne, owoce i ich przetwory, kawa, herbata, celem oznaczenia zanieczyszczeń biologicznych
- 14 prób tzw. prób sanitarnych (zmiotki i wytrzepki) celem oznaczenia zanieczyszczeń biologicznych.
- 4 próby z grupy ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, orzechy, kawa i herbata w celu oznaczenia zanieczyszczeń fizycznych,
- 5 próby suplementów diety w kierunku w tym: 2 próby celem oznaczenia zawartości kofeiny, 3 próby w kierunku oznaczenia zawartości związków mineralnych tj.: magnez i żelazo,
- 17 prób z grup: mięso, ryby i ich przetwory, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, wyroby garmazeryjne i kulinarne, napoje alkoholowe, suplementy diety - w celu sprawdzenia czy nie zostały przekroczone limity dotyczące dopuszczalnych zawartości substancji dodatkowych takich jak np.: substancje konserwujące czy substancje słodzące,
- 7 próby z grup: warzywa, owoce oraz mleko - w celu określenia poziomu zanieczyszczenia pestycydami,
- 2 próby z grup: ryby i ich przetwory - w celu oznaczenia poziomu zanieczyszczenia tzw. wwa (wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi),
- 5 prób kosmetyków (w tym: 1 próba w celu oznaczenia zawartości fluoru, 1 próba w celu oznaczenia poziomu formaldehydu, 3 próby w celu oznaczenia nadtlenu wodoru),
- 2 próby posiłku obiadowego w kierunku określenia kaloryczności i struktury odżywczej.

Łącznie zakwestionowano **22** próby, w tym:

- 1 próbę wody mineralnej, w której stwierdzono obecność przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) w liczbie: 1 jtk/50 ml produktu. Produkt zgłoszono do systemu RASSF. O wynikach badań laboratoryjnych powiadomiono: Centrum Dystrybucyjne sklepu sieciowego, w którym dokonano poboru prób, zakład produkcyjny oraz PPIS nadzorującego zakład produkcyjny. Ponadto przeprowadzono kontrole sanitarne w nadzorowanych sklepach sieciowych stwierdzając brak kwestionowanego asortymentu lub wycofanie go w ramach działań własnych podjętych przez kontrolowanych przedsiębiorców,

- **8** prób mięsa drobiowego – 5 prób ze względu na obecność bakterii Salmonella Infantis w 25g oraz 3 próby z grupy mięso drobiowe z uwagi na stwierdzoną obecność Campylobacter jejuni oraz Campylobacter coli w 10g. Wymienione produkty zgłoszono do systemu RASFF. Z uwagi na rodzaj produktu (żywność świeża o krótkotrwałej przydatności do spożycia), nie było możliwości wycofania go z obrotu. O wynikach badań laboratoryjnych powiadomiono producenta oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii nadzorującego zakłady produkcyjne,
- **5** prób lodów (tradycyjne z udziałem mleka) z grupy: mleko i przetwory mleczne z uwagi na obecność bakterii wskaźnikowych z grupy: Enteriobacteriaceae. Wydano decyzje nakazującą poprawę stanu sanitarnego oraz przeprowadzenie badań właścicielskich potwierdzających skuteczne przeprowadzenie tych działań,
- **5** prób z grupy wędliny zakwestionowano z uwagi na nieprawidłowości w znakowaniu – brak wykazanych alergenów. O wynikach badań poinformowano producenta oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii nadzorującego zakład produkcyjny,
- **1** próbę z grupy próbki sanitarne (wytrzepki) zakwestionowano z uwagi na obecność szkodników - rozkruszków. Wydano decyzję nakazującą przeprowadzenie zabiegów dezynsekcji, przeprowadzona rekontrola potwierdziła wykonanie poleceń,
- **1** próbę posiłku obiadowego pobranego w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego (żłobek) zakwestionowano z uwagi na zbyt małą kaloryczność posiłku, nieprawidłowy % udział energii pochodzącej z białek, węglowodanów, tłuszczu. Żłobek został zobowiązany do podjęcia działań naprawczych,
- **1** próbę przypraw (pietruszkę susz) z uwagi na obecność bakterii chorobotwórczej z rodzaju Salmonella w 25g. O wynikach badań laboratoryjnych powiadomiono: zakład produkcyjny oraz poszczególnych odbiorców oraz właściwych PPIS nadzorujących tych przedsiębiorców. Z uwagi na brak w obrocie kwestionowanego w nadzorowanych obiektach, nie wydano decyzji zakazującej wprowadzania do obrotu.

### Ilość i rodzaj kwestionowanych prób w 2018 i 2019 roku



W roku 2019r. odnotowano mniejszą ilość prób kwestionowanych w porównaniu z rokiem 2018 w zakresie zanieczyszczenia szkodnikami zbożowo-mącznymi. Niepokojącym jest jednak fakt iż na porównywalnym poziomie utrzymywała się liczba prób żywności kwestionowanych z uwagi na obecność bakterii chorobotwórczych (z rodzaju: *Campylobacter* oraz *Salmonella*).

Jednakże wartym podkreślenia jest natomiast fakt iż w 2019 r w pobranych monitoringowo z obrotu handlowego do badań laboratoryjnych, jajach (10 prób) nie stwierdzono chorobotwórczych bakterii z rodzaju *Salmonella*.

Rok	2015	2016	2017	2018	2019
Ilość pobranych prób	249	419	358	367	399
Ilość kwestionowanych prób	8	9	14	31	22
	<b>3,2 %</b>	<b>2,1%</b>	<b>4,1%</b>	<b>8,4%</b>	<b>5,5%</b>

### Warunki struktury żywienia w zakładach żywienia zbiorowego

W 2019r. w nadzorowanych zakładach żywienia zbiorowego oceniano teoretycznie poprawność struktury żywienia. Pobrano jadłospisy dekadowe w 5 placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego: w 2 (5 dekadówek) szpitalach publicznych w mieście Rybnik, 2 placówkach opiekuńczych (żłobkach) oraz 1 przedszkolu publicznym. Łącznie poddano

analizie teoretycznej 5 jadłospisów dekadowych, wszystkie uzyskały ocenę negatywną. Najczęstsze nieprawidłowości dotyczyły:

1. W szpitalach: brak w dekadzie roślin strączkowych suchych, niewystarczająca ilość lub całkowity brak dodatku warzyw i/lub owoców do posiłków (na podstawie jakościowej oceny punktowej jadłospisów dekadowych ze względu na brak nasion strączkowych oraz niewystarczającą ilość warzyw i/lub owoców – wszystkie jadłospisy zdyskwalifikowano).
2. W żłobkach: brak realizacji wytycznych IŻŻ dotyczących pokrycia zapotrzebowania na witaminę C (1 placówka), wapnia (2 placówki) i żelaza (2 placówki). W jednej placówce stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą braku realizacji w zakresie pokrycia zapotrzebowania na energię (niewystarczająca ilość składników energetycznych – tłuszczy i węglowodanów, czego konsekwencją jest źle zbilansowany jadłospis dekadowy);
3. Jadłospis dekadowy placówki oświatowej – przedszkola, które poddano ocenie jakościowej i ilościowej oceniono negatywnie. W żywieniu dzieci przedszkolnych nieprawidłowości dotyczyły niewystarczającego pokrycia zapotrzebowania na energię, żelazo i witaminę C oraz przekroczenie zalecanego wystarczającego poziomu ilości soli kuchennej w potrawach

Poprawność struktury żywienia oceniono także laboratoryjnie. Pobrano bowiem 2 próby posiłków obiadowych (w bloku żywienia dwóch żłobków) do badań laboratoryjnych, wykonanych w Laboratorium PSSE w Dąbrowie Górniczej. Wyniki uzyskane w sprawozdaniach z badań laboratoryjnych zestawiono z aktualnymi założeniami (RDA) żywienia dzieci w wieku 1-3 lat „Norm żywienia dla populacji polskiej” pod redakcją prof. Mirosława Jarosza, wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa grudzień 2017r. Na podstawie wyników badania laboratoryjnego jedną próbę posiłku pobranego w żłobku oceniono negatywnie (niewystarczająca kaloryczność posiłku, nieprawidłowy (zbyt niski) procentowy udział węglowodanów i tłuszczu oraz istotne przekroczenie poziomu wystarczającego spożycia (AI) chlorku sodu). Druga próba - pobrana w tym samym żłobku co w roku 2018 została oceniona pozytywnie (odnotowano zatem poprawę w tej placówce w porównaniu z rokiem 2018).

## System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

W związku z otrzymanymi w ramach funkcjonującego na terenie państw Unii Europejskiej, Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF), powiadomieniami alarmowymi oraz informacyjnymi w 2019r., – przeprowadzono 69 kontroli w celu monitorowania występowania w obrocie kwestionowanych produktów żywnościowych tj.:

1. „Suplement diety - Propolis Forte o smaku mentolowym x 30 tabletek” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu oraz sumy WWA.
2. „Suplement diety – Propolis Plus x 100 tabletek” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu oraz sumy WWA.
3. „Zupa jarzynowa mieszanka warzywna głęboko mrożona marki – Zielony Ogródek” – obecność szkła.
4. „Bactitis kids – dietetyczny środek spożywczy specjalnego przeznaczenia medycznego- obecność niedeklarowanej w składzie bakterii *Enterococcus faecium*, *Enterococcus galinatium* oraz zaniżonej zawartości deklaruwanej bakterii *Streptococcus salivarius*.
5. „Wafle kukurydziane solone – GENUSS PLUS oraz wafle kukurydziane z solą morską - enerBIO – możliwe zanieczyszczenie fragmentami metalu.
6. „Orzechy laskowe łuskane” – obecność aflatoksyn.
7. „Filet z piersi kurczaka MAP kl. A, świeży, schłodzony pakowany w atmosferze ochronnej” – obecność bakterii *Salmonella Agona* z grupy BO.
8. „Zestaw naczyń zawierających włókno bambusowe (talerzyk bambusowy 25cm, miseczka bambusowa 14 cm i kubek bambusowy 13cm)” – stwierdzenie migracji formaldehydu oraz melaminy.
9. „Kubek z pokrywką HTBB2240 – BAMBOO HH0909BP-HONEY” – stwierdzenie migracji formaldehydu.
10. „Żytnie płatki błyskawiczne pełnoziarniste” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu Ochratoksyny A.
11. „Woda źródłana niegazowana NESTLE PURE LIFE” – obecność bakterii grupy coli.
12. „Woda źródłana niegazowana NESTLE PURE LIFE” – obecność bakterii grupy coli.
13. „Sojavit 85 Soy Protein Isolate Formula” – obecność niedeklarowanego białka mleka.
14. „Kubki szklane – Hrnek skleněny 500 ml” – stwierdzenie migracji ołowiu oraz kadmu z obszaru obrzeża kubków.

15. „Gorczyca biała cała” – obecność bakterii Salmonella Typhimurium.
16. „Filet z piersi indyka” – obecność bakterii Salmonella Kentucky.
17. „Kapsułki z koncentratem z omułka zielonowargowego” – stwierdzenie obecności arsenu całkowitego oraz arsenu nieorganicznego. Przekazanie informacji tylko do wiadomości.
18. „Zestaw naczyń bambusowych” (kubek z uchwytem o poj. 220 ml, miseczka o poj. 180 ml, talerzyk trójdzielny, łyżeczka i widelec) – przekroczenie dopuszczalnej wartości migracji specyficznej formaldehydu.
19. „PL Kubek do kawy z melaminy -to go- z włóknami bambusa” – stwierdzenie migracji formaldehydu.
20. „Ogórek szklarniowy” – przekroczenie najwyższej dopuszczalnej pozostałości pestycydów: karbendazymu i benomylu.
21. „Woda źródłana niegazowana Waterr Kubuś 500 ml.” – zapach nieakceptowalny.
22. „Alesto, Orzeszki ziemne panierowane w pikantnym cieście o smaku paprykowym, 250g” – obecność niedeklarowanego składnika alergennego glutenu (mąka pszenna).
23. „Mąka z orkiszu pełnoziarnista typ 1850 - Basia” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) ochratoksyny A.
24. „Ser Gouda w plastrach (135g); Ser Rycki Edam w plastrach (135g)” – obecność Listeria monocytogenes.
25. „Filet śledziowy a`la matias” – obecność Listeria monocytogenes.
26. „Biszkopty z nadzieniem morelowym i polewą kakaową Dr Gerard Juppi” – obecność pleśni na powierzchni produktu.
27. „Suplement diety – Spirulina proszek” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego benzo(a)pirenu oraz sumy WWA.
28. „Szprot podwędzany w oleju WINTER” – przekroczenie NDP benzo(a)pirenu.
29. „Sojavit 85 Soy Protein Isolate Formula” – obecność niedeklarowanego białka mleka.
30. „Suplement diety – Spirulina sprasowana alga morska w tabletkach” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego benzo(a)pirenu oraz sumy WWA.
31. „Śliwki suszone PITTED PRUNES TESCO” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sorbinianu potasu E 202”
32. „Wycinki skórek szyi kurcząt oraz elementy świeże z kurcząt tj. ćwiartka tylna” – obecność Salmonella Enteritidis.
33. „Smalec ziołowy, klasyczny, jabłkowy, cebulowy, boczkowy 100g” – obecność metalowego drutu.

W ramach funkcjonującego systemu RAPEX – przeprowadzono 2 kontrole w celu monitorowania występowania w obrocie kwestionowanych z uwagi na obecność antymonu w kosmetykach - „Brokat do ciała fioletowy i srebrny” – obecność antymonu.

Podczas tych działań nie stwierdzono kwestionowanej żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków w obrocie.

## Interwencje

W 2019 r. zgłoszono nieco mniej niż w roku 2018 - bo **31** wniosków o interwencję , z czego rozpatrzono i załatwiono 30. Jeden wniosek (zgłoszony pod koniec grudnia 2019 r.) pozostał do załatwienia w roku 2020. Zastrzeżenia osób zgłaszających dotyczyły najczęściej:

- niewłaściwej jakości wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych. Zgłaszano między innymi: rozmrożone lody, nieświeże jaja, mięso i wędliny (szczególnie parówki), spleśniałe ciasto, zapach stęchlizny w ryżu, ślady żerowania szkodników i ich obecność w wyrobach cukierniczych, obecność fragmentu ciała gryzonia (mysz) w mrożonce warzywnej, obecność muchy w zupie,
- wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia (parówki, nabiał) oraz po spożyciu których nastąpiły dolegliwości żołądkowe (posiłki w przedszkolu, dania obiadowe, w restauracji, tortilla w lokalu małej gastronomii, bułki czekoladowe w sklepie),
  - bałagan na zapleczu i w obejściu sklepów, restauracji,
  - niehigieniczne warunki w WC dla klientów w restauracji,
  - obecność szkodników (myszy) w lokalu małej gastronomii,
  - brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu lokalu gastronomicznego oraz obecność osób nieupoważnionych na zapleczu sklepu.

Przeprowadzono **38** kontroli interwencyjnych i rekontroli. Potwierdzono zasadność **10** (o połowę mniej w porównaniu z rokiem 2018) wniosków (stwierdzając zgłaszane nieprawidłowości lub stwierdzając inne). Osoby winne naruszeń przepisów sanitarnych ukarano **10** mandatami na kwotę **2900zł.** (w roku 2018 nałożono 18 mandatów na kwotę 5150zł). Ponadto wystawiono 4 decyzje administracyjne (w tym 1 nakazują natychmiastowe przeprowadzenie zabiegu deratyzacji). Do badań laboratoryjnych pobrano 8 prób, nie kwestionowano jakości zdrowotnej żadnej z nich.

## **Działania dodatkowe**

W roku 2019 przeprowadzono także kontrole „akcyjne” ukierunkowane na wykonywanie poleceń Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego oraz tematyczne ( w ramach realizacji zaplanowanych zamierzeń):

### **Ocena warunków zdrowotnych w placówkach dzieci i młodzieży podczas wypoczynku letniego i zimowego.**

W ramach realizacji tej akcji przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w 3 placówkach, w których miał miejsce wypoczynek letni i zimowy dla dzieci i młodzieży (półkolonie). Kontrole były przeprowadzane w czasie ich funkcjonowania podczas wypoczynku zimowego i letniego. Podczas przeprowadzonych działań kontrolnych nie stwierdzono naruszeń sanitarnych. Posiłki podawane w kontrolowanych placówkach, były dostarczane przez zakłady prowadzące działalność w zakresie usług cateringowych. Zakłady te posiadały decyzje zatwierdzenia zakładu. Dania obiadowe były serwowane w naczyniach jednorazowego użytku, a osoby będące w kontakcie z żywnością posiadały dokumentację medyczną poświadczającą brak przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością. W sprawdzanych jadłospisach zamieszczano informacje o alergenach.

### **Kontrola zapewnienia identyfikowalności warzyw (w tym ze szczególnym uwzględnieniem ziemniaków) w zakładach żywienia zbiorowego.**

Akcję realizowano w związku z pismem ŚPWIS dot. sprawdzania identyfikowalności warzyw (w tym ze szczególnym uwzględnieniem ziemniaków) w zakładach żywienia zbiorowego typu stołówki w szkołach, przedszkolach, internatach, placówkach opiekuńczo-wychowawczych jak i w restauracjach czy firmach cateringowych. Raporty wysyłane do WSSE w Katowicach w postaci tabelki zawierały informacje o producentach czy dostawcach ziemniaków. W ramach realizowanej akcji przeprowadzono łącznie 17 kontroli sanitarnych w nadzorowanych przez tutejszego inspektora zakładach. W raportach wykazywano głównych dostawców, producentów ziemniaków prowadzących gospodarstwa rolne. Nie stwierdzono nieprawidłowości w aspekcie identyfikowalności warzyw.

### **Kontrole w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF)**

W ramach realizacji tej akcji prowadzono wzmożony nadzór nad legalnością wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego. Kontrolą objęto sklepy, zakłady żywienia zbiorowego. Przeprowadzono 94 kontrole. Łącznie za zły stan sanitarno-porządkowy (głównie brudne urządzenia chłodnicze)



nałożono 3 mandaty na łączną kwotę 550 zł. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie obowiązku zapewnienia identyfikowalności mięsa i jego przetworów.

**Kontrole warunków przechowywania i sprzedaży żywności nietrwałej mikrobiologicznie (wędlin, nabiału, wyrobów garmażeryjnych, ciast), w sklepach, na kiermaszach oraz festynach – w związku z upałami letnimi .**

W związku z pismem ŚPWIS podczas rutynowych kontroli sanitarnych w 11 obiektach zwracano uwagę na warunki przechowywania i sprzedaży żywności nietrwałej mikrobiologicznie (m.in. :wędlin, wyrobów garmażeryjnych, nabiału, ciast ).

Podczas przeprowadzonych 9 kontroli (w tym w 3 obiektach tymczasowych na jarmarkach) nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

**Ocena warunków sanitarnych w nadzorowanych marketach sieciowych.**

W związku z pismem ŚPWIS przeprowadzono działania kontrolne ukierunkowane na: przestrzeganie zasad GHP (utrzymanie czystości, wdrożenie i stosowane procedur/instrukcji mycia, warunki przechowywania oraz ekspozycji żywności w halach sprzedaży), postępowanie z odpadami (szczególnie pochodzenia zwierzęcego), zabezpieczenie przed szkodnikami, przestrzeganie terminów przydatności do spożycia i dat a minimalnej trwałości żywności, warunki przewozu towarów spożywczych.

Skontrolowano 70 obiektów, przeprowadzając 95 kontroli sanitarnych i sprawdzających, podczas których nałożono 23 mandaty na łączną kwotę 5550 zł. Sprawdzenie poprawy stanu sanitarno-higienicznego zakładów miało miejsce podczas 25 rekontroli. Nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny zakładów skutkowało wydaniem 28 decyzji administracyjnych, w tym 2 decyzji natychmiastowych z uwagi na obecność szkodników (moli mącznych) oraz stwierdzenia śladów bytowania gryzoni w zakładzie.

**Kontrole warunków sanitarnych bloków żywienia oraz jakości pacjentów w szpitalach.**

W związku z pismem ŚPWIS w wyznaczonym okresie (od 01.05.2019- do 30 09.2019) skontrolowano bloki żywienia 2 szpitali, przeprowadzając 5 kontroli 9 (w tym 1 interwencyjną dotyczącą nieprawidłowej struktury żywienia oraz nieprawidłowej temperatury posiłków obiadowych). Nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych, stąd nie nałożono mandatów karnych oraz nie wydano decyzji administracyjnych. .

Ocenie teoretycznej poddano 5 jadłospisów dekadowych stwierdzając nieprawidłowości polegające na: braku w dekadzie roślin strączkowych suchych oraz niewystarczającej ilości lub całkowitego braku dodatku warzyw i/lub owoców do posiłków

## **Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi**

W związku z pismem ŚPWIS dotyczącym wzmożenia działań w ramach prowadzonego nadzoru nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi przeprowadzono 11 kontroli w aptekach i punktach aptecznych oraz w 5 sklepikach zielarsko-medycznych. Podczas kontroli dokonano oceny znakowania łącznie 24 suplementów diety. Skontrolowano także strony internetowe należące do dwóch przedsiębiorców sprzedających środki spożywcze, w tym suplementy diety. Stwierdzono nieprawidłowości polegające na niezapewnieniu konsumentom informacji obowiązujących podczas sprzedaży środków spożywczych na odległość, a także wprowadzanie konsumentów w błąd co do przypisywania środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których nie posiada.

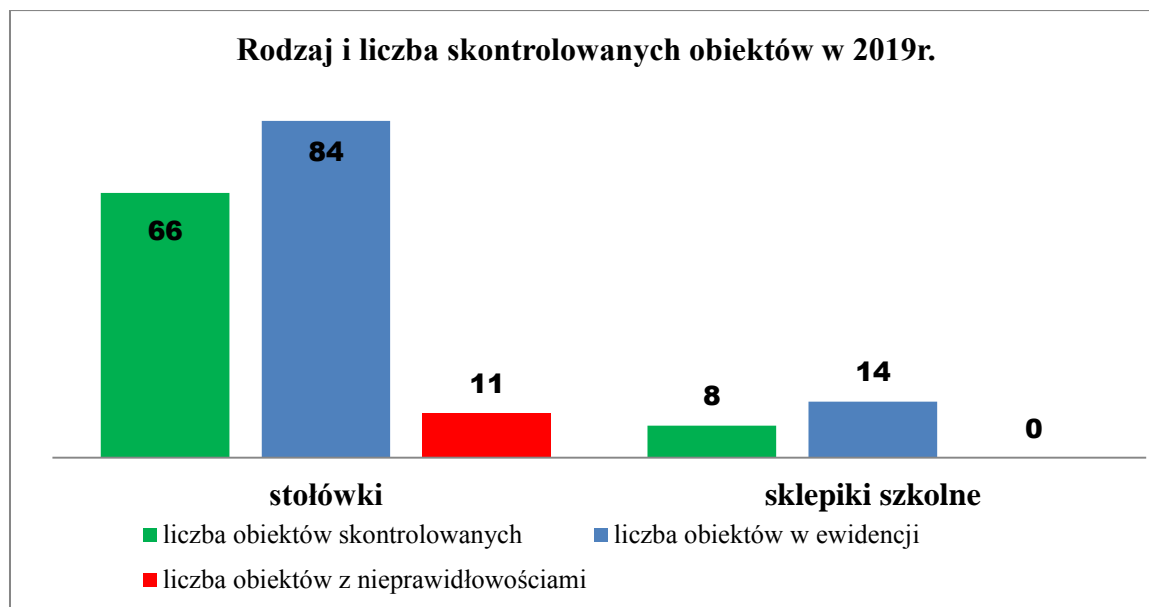
## **Ocena warunków zdrowotnych w placówkach systemu oświaty**

W związku z pismem ŚPWIS w 2019r kontynuowano rozpoczętą w 2018r. akcję - kontroli w sklepikach oraz stołówkach szkolnych odnośnie spełnienia wymagań przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. W 2019r. pod nadzorem znajdowały się 84 stołówki: szkolnych, przedszkolnych, zakładów specjalnych i wychowawczych oraz 14 sklepików szkolnych. Skontrolowano 66 obiektów przeprowadzając 66 kontroli, w tym 11 kontroli usterkowych. Stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnego m.in.:

- brudne ściany i/lub sufity,
- nieszczelna kanalizacja,
- nieprawidłowy stan techniczny posadzki,
- brak instrukcji/procedur dotyczących szkoleń personelu w zakresie GHP wydawania posiłków.

W jednym przypadku wystąpiła nieprawidłowość polegająca na braku dostosowania się do wymagań zawartych w w/w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia tj.: niewystarczająca częstotliwość występowania w posiłku potrawy zawierającej rybę. Nałożono 1 mandat karny, łącznie na kwotę 100 zł za nieprawidłowości dotyczące: brak wdrożenia procedur kontroli wewnętrznej GHP/GMP/HACCP).

W 2019r. skontrolowano 8 sklepików szkolnych, przeprowadzając w tej grupie 8 kontroli. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niedostosowania się do w/w Rozporządzenia Ministra Zdrowia. W jednym przypadku stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnego (brudne, zakurzone ściany w pomieszczeniach kuchennych) i wydano decyzję terminową.



#### **Ocena poprawności stosowania substancji dodatkowych w nadzorowanych zakładach.**

Przeprowadzono łącznie 5 kontroli tematycznych dot. prawidłowości stosowania dodatków do żywności, kontrolując 4 zakłady produkcyjne oraz 1 hurtownię dodatków. Nie stwierdzono nieprawidłowości w 1 piekarni. Stwierdzono tam prawidłowe stosowanie dodatków, posiadanie stosownych procedur kontroli wewnętrznej uwzględniających zagrożenia związane z nieprawidłowym stosowaniem dodatków, właściwe przechowywanie dodatków oraz ich znakowanie. W pozostałych kontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowości polegające najczęściej na:

- braku właściwego nadzoru nad stosowaniem instrukcji regulującej sposób postępowania przy poborze i odważaniu dodatków do produkcji,
- braku szkoleń pracowniczych z zakresu GHP/GMP/HACCP,
- braku uwzględnienia zagrożeń wynikających z nieprawidłowego stosowania dodatków do produkcji żywności w procedurach HACCP,
- braku rejestru rozchodu dodatków do żywności czy mieszanek piekarniczych,
- braku pełnej i rzetelnej informacji na etykietach dodatków do żywności oraz w „deklaracjach zgodności/specyfikacja produktu” ich dotyczących - w hurtowni.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wystosowano 4 decyzje administracyjne.

### **Kontrolna występowania w obrocie środka spożywczego pn. „Cukier z drzewa Palmyra”.**

Przeprowadzono 4 kontrole w obiektach obrotu żywnością. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie wskazanej żywności.

### **Kontrolna obecności na rynku soli spożywczej z dodatkiem barwnika E-153 (węgiel drzewny)**

Przeprowadzono 3 kontrole w obiektach obrotu żywnością. Podczas kontroli nie stwierdzono produkcji ani wprowadzania do obrotu wskazanej soli.

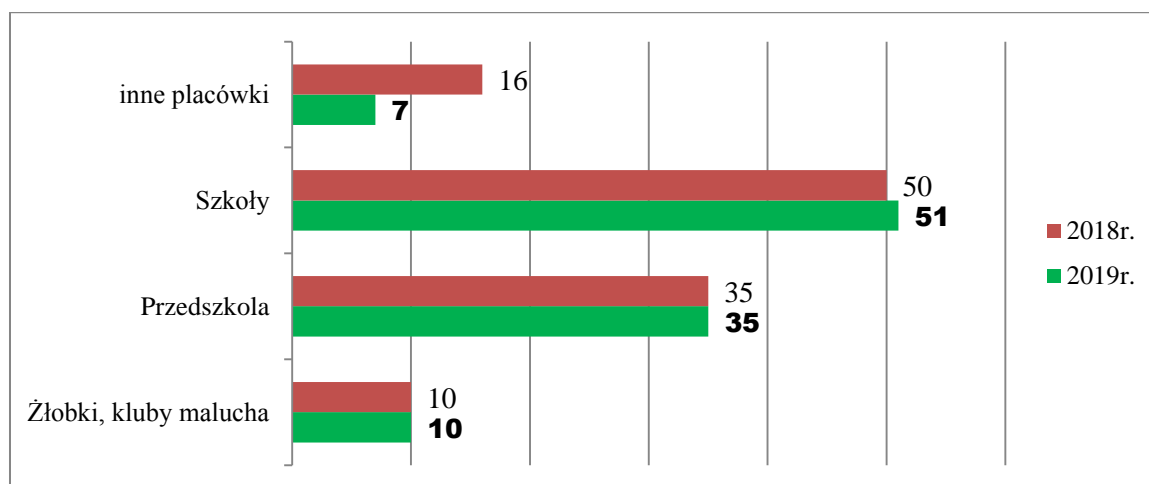
### **Kontrolna czy w środkach spożywczych produkowanych lub znajdujących się w obrocie są obecne: estry sorbitolu E-493-494 oraz stearoilomleczany E-481-482.**

Przeprowadzono 17 kontroli w obiektach obrotu żywnością oraz 11 kontroli w zakładach produkcyjnych. Do WSSE raportowano kwartalnie, wykazując produkty, w których stwierdzano w/w dodatki do żywności.

## **Stan sanitarny placówek oświatowych, wychowawczych, wypoczynku**

W 2019r. w ramach nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania i wypoczynku przeprowadzono ogółem 141 kontroli sanitarnych w 115 obiektach, łącznie z wypoczynkiem. Wydano 1 decyzje prolongującą dla ZSP nr 11 w Rybniku , 2 decyzje o spełnieniu warunków lokalowych wraz z określeniem maksymalnej liczby miejsc w żłobku oraz 17 decyzji płatniczych. Ponadto wydano 13 opinii sanitarnych o spełnieniu warunków lokalowych dla placówek oświatowych.

*Zestawienie obiektów skontrolowanych w 2018 i 2019 roku.*



## **Żłobki i kluby dziecięce**

W 2019r. przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w 10 żłobkach. W skontrolowanych placówkach zapewniono opiekę dla 415 podopiecznych. Stan sanitarno-higieniczny placówek nie budził zastrzeżeń.

## **Przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego**

W 2019r. nadzorem objęto 35 przedszkoli, w których przeprowadzono 45 kontroli sanitarnych, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W wyniku realizacji decyzji z lat ubiegłych doprowadzono do należytego stanu technicznego ściany w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych w Przedszkolu Nr 43 w Rybniku. W 4 przedszkolach dokonano oceny dostosowania mebli przedszkolnych do wzrostu u 265 dzieci w 11 oddziałach, nie stwierdzono w w/w zakresie nieprawidłowości.

W okresie od 4 listopada 2019r. do 31 grudnia 2019r. w trakcie kontroli sanitarnych zbierano informacje na temat posiadania przez placówki przedszkolne oczyszczaczy powietrza. W 12 skontrolowanych obiektach w w/w zakresie stwierdzono posiadanie oczyszczaczy powietrza w salach zabaw.

## **Szkoły funkcjonujące samodzielnie oraz zespoły szkół**

W 2019r. przeprowadzono ogółem 67 kontroli w szkołach wszystkiego typu, w 51 placówkach, które zapewniły opiekę dla 11716 uczniów. Podczas kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości. W wyniku realizacji decyzji z lat ubiegłych w Szkole Podstawowej nr 6 Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 9 w Rybniku doprowadzono do należytego stanu technicznego ściany i sufity w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych. W okresie wakacyjnym podczas oceny przygotowania szkół do nowego roku szkolnego stwierdzono, że w szkołach przeprowadzano prace w zakresie termomodernizacji budynków oraz drobne prace remontowo-naprawcze. Dokonano również oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w 7 obiektach, oceniano 492 uczniów w 26 oddziałach. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

## **Pozostałe placówki**

Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych w placówkach opiekuńczo - wychowawczych ( pod nadzorem 21 obiektów ). Stan sanitarny placówek nie budzi zastrzeżeń.

## **Dożywianie dzieci i młodzieży**

W roku 2019 spośród 39 skontrolowanych szkół, w zakresie dożywiania skontrolowano 25 placówek, które prowadziły dożywianie dla 3395 uczniów. Wydawanie ciepłych posiłków przygotowywanych na miejscu prowadzone było w 24 placówkach, natomiast dostarczanych w formie cateringu w 1. Zmniejszyła się liczba podawanych herbat ponieważ do szkół wprowadzono poidelka.

## **Warunki wypoczynku dzieci i młodzieży**

W 2019r. dokonano oceny warunków funkcjonowania placówek zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. W okresie zimowym skontrolowano 2 placówki na której wypoczywało 75 dzieci ,w okresie letnim 10 placówek ,w których z wypoczynku korzystało 457 uczestników. Placówki które organizowały wypoczynek zapewniły właściwe warunki do zajęcia utrzymania higieny osobistej. W czasie wypoczynku nie odnotowano żadnych skarg rodziców. Kontrole warunków wypoczynku dla dzieci i młodzieży były wzmocnione działaniami edukacyjno-informacyjnymi pod hasłem „ Bezpieczne ferie i wakacje”, podczas których przekazywano informacje na temat min: profilaktyki środków psychotropowych (tytoń, leki, alkohol, narkotyki),profilaktyki zatrucia pokarmowego, schematy mycia rąk, numerów alarmowych. Organizatorzy otrzymali pakiet materiałów informacyjno-edukacyjnych.

## **Interwencje**

W roku 2019 odnotowano 6 kontroli interwencyjnych ( 2 w szkole podstawowej, 2 w przedszkolu, 1 zespole szkół sportowych,1 w placówce pozaszkolnej – wszystkie kontrole interwencyjne były bezzasadne.

## Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów

W roku 2019 kontynuowano badanie obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Badania przeprowadzono w szkołach podstawowych, w których objęto badaniem ogółem 2223 uczniów w 16 szkołach, co stanowiło 52 % uczniów uczęszczających do szkół. W wyniku analizy pomiarów ustalono, iż w przypadku 883 uczniów waga tornistrów mieściła się w niskiej normie tj. 10% wagi ciała, natomiast w przypadku 400 uczniów waga tornistrów była powyżej wysokiej normy tj. 15% wagi ciała.

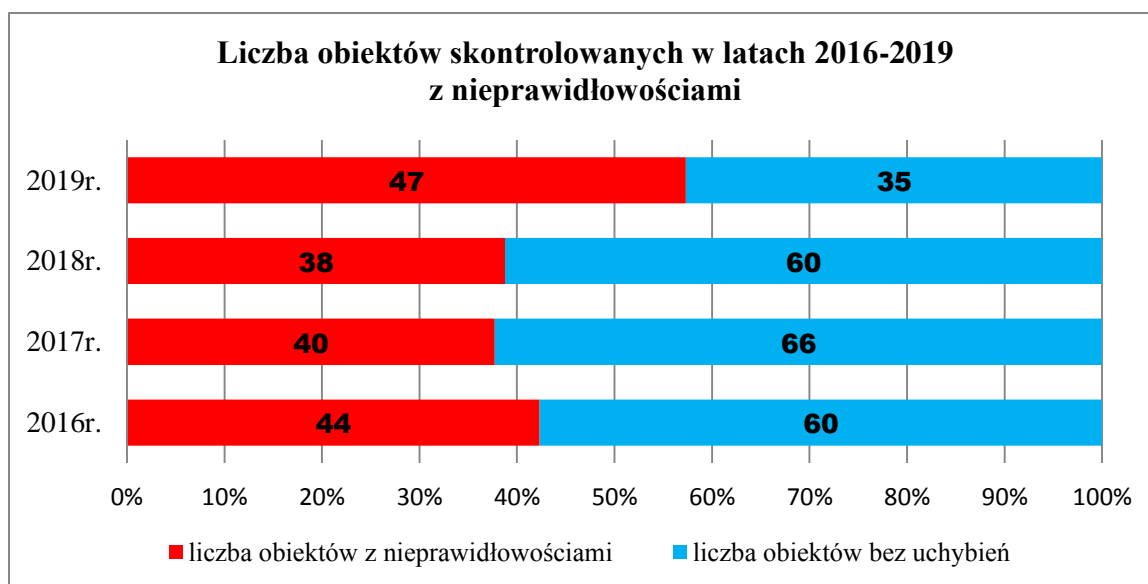
Liczba szkół	Liczba uczniów w szkołach	Liczba uczniów objętych badaniem	Niska norma 10%	Wysoka norma 15%	Przekroczenie normy 15%
16	4283	2223	883	1823	400
		<b>52 %</b>	<b>40%</b>	<b>82%</b>	<b>18%</b>

Szkoły podstawowe, w których przeprowadzono pomiary obciążenia zapewniały miejsce do pozostawienia przyborów i podręczników w postaci szafek indywidualnych.

## Stan sanitarny w zakładach pracy, nadzór nad chemikaliami

W roku 2019 na terenie miasta Rybnika w ramach nadzoru nad warunkami pracy skontrolowano ogółem 83 zakłady pracy tj. 20,8 % obiektów objętych nadzorem na terenie miasta Rybnik, w tym w ramach kontroli sprawdzającej skontrolowano 24 zakłady. Ogółem przeprowadzono 128 kontroli, w tym 6 kontroli interwencyjnych.

Wydano ogółem 69 decyzji, w tym 23 decyzje zmieniające termin wykonania nakazów, 1 decyzję wygaszającą, 1 decyzję umarzającą oraz 1 decyzję odmawiającą zmianę terminu wykonania. Wydano 51 decyzji płatniczych. Liczba wydanych decyzji oraz obiektów, w których stwierdzono uchybienia, wzrosła w stosunku do 2018 r., tj. w 2018 r. nieprawidłowości stwierdzono w 38 obiektach, a w 2019 r. w 47 obiektach, co stanowiło 57% skontrolowanych obiektów.



Ponadto w 1 zakładzie stwierdzono brak wprowadzonego w pomieszczeniach zakładu zakazu palenia wyrobów tytoniowych w tym palenia papierosów elektronicznych oraz umieszczenia w widocznych miejscach odpowiednich oznaczeń słownych i graficznych informujących o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych na terenie obiektu za co nałożono mandat karny.

### Nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym

W 2019 r. ewidencją objęto 26 zakładów, w których występują czynniki rakotwórcze, liczba ta wzrosła od 2018 roku o 3 zakłady. W 2019 r. skontrolowano 8 zakładów, w których w narażeniu na czynniki rakotwórcze pracuje ogółem 420 osób. Przeprowadzono ogółem 10 kontroli. Wydano 5 decyzji, które dotyczyły:

- \* założenia i prowadzenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, zawierającego wymagane przepisami dane,
- \* założenia i prowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym zawierającego wymagane przepisami dane,
- \* uwzględnienia w prowadzonym rejestrze prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami,



czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym prac z cytostatykami zawierającymi substancję czynną zaklasyfikowaną jako rakotwórcza lub mutagenna kategorii 1A lub 1B pracę wykonywaną przez pracowników zatrudnionych

- uwzględnienia w prowadzonym rejestrze pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym pracowników pracujących w narażeniu na cytostatyki zawierające substancję czynną zaklasyfikowaną jako rakotwórcza lub mutagenna kategorii 1A lub 1B,

\* przeprowadzenia okresowego szkolenia pracowników w zakresie czynników rakotwórczych, przekazywania informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym właściwemu państwowemu wojewódzkiemu inspektorowi sanitarnemu oraz właściwemu okręgowemu inspektorowi pracy corocznie w terminie do dnia 15 stycznia na obowiązującym druku.

Czynniki rakotwórcze występujące w skontrolowanych zakładach pracy w 2019 r.:

- promieniowanie jonizujące w 2 zakładach pracy
- związki chromu w 1 zakładzie pracy
- fenoloftaleina w 1 zakładzie
- benzen w 4 zakładach
- benzopiren w 2 zakładach
- formaldehyd w 2 zakładach
- cytostatyki w 1 zakładzie
- pararozanilina w 1 zakładzie.

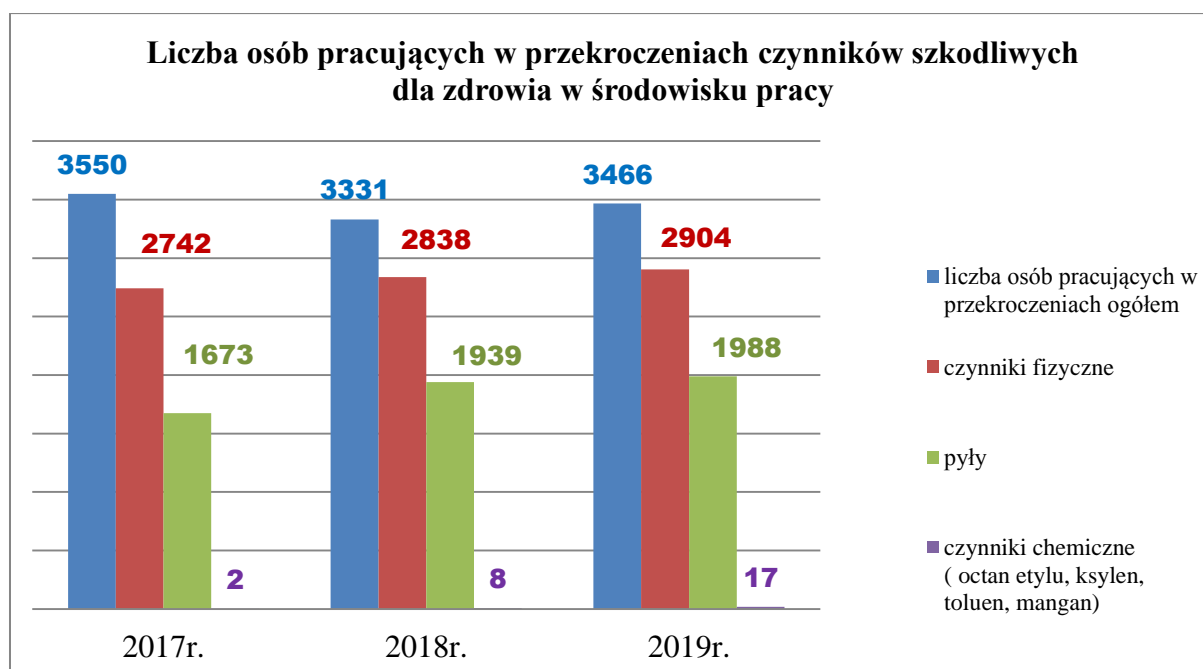
### **Ocena warunków pracy w zakładach, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia**

Sekcja Higieny Pracy w 2019r. posiadała w ewidencji 59 zakładów, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia dla 3466 tj. zwiększenie liczby zakładów w stosunku do 2018 r. o 9 oraz zwiększenie liczby zatrudnionych w narażeniu o 135 pracowników. Wzrost ilości zatrudnionych związany był ze zmianami strukturalno-organizacyjnymi w zakładach oraz zmianą wartości najwyższych dopuszczalnych stężeń czynników chemicznych.

W 2019 r. skontrolowano ogółem 27 zakładów, w których w przekroczeniu czynników szkodliwych dla zdrowia pracuje 1829 osób. Przeprowadzono 33 kontrole. Wydano 12 decyzji, w tym 4 decyzje zmieniające termin wykonania na wniosek strony.

Wydane decyzje dotyczyły:

- obniżenia stężenia manganu do granic obowiązującej normy na stanowiskach pracy,
- obniżenia stężenia ksylenu do granic obowiązującej normy na stanowiskach pracy,
- obniżenia stężenia toluenu do granic obowiązującej normy na stanowiskach pracy,
- obniżenia stężenia węgla kamiennego do granic obowiązującej normy na stanowiskach pracy,
- obniżenia stężenia krzemionki krystalicznej do granic obowiązującej normy na stanowiskach pracy,
- sporządzenia i wprowadzenia w życie programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia na hałas lub drgania mechaniczne na stanowiskach pracy,
- sporządzenia i wprowadzenia w życie programu działań organizacyjno-technicznych zapobiegających przekroczeniu dopuszczalnych poziomów ekspozycji dla promieniowania optycznego na stanowiskach pracy.



## **Nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, prekursorami, produktami biobójczymi oraz detergentami**

W 2019 roku w ewidencji Sekcji Higieny Pracy ujęto 56 obiektów wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym 11 producentów (importerów, formulatorów) substancji chemicznych i ich mieszanin. Kontrole przeprowadzono w 12 obiektach, w tym u 3 producentów. Przeprowadzono ogółem 15 kontroli. Wydano ogółem 4 decyzje, które dotyczyły:

- \* umieszczenia prawidłowych wartości najwyższego dopuszczalnego stężenia i najwyższego dopuszczalnego stężenia chwilowego substancji chemicznych w Sekcji 8.1 kart charakterystyki wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin,
- \* zapewnienia zgodności informacji zawartych w kartach charakterystyki wprowadzanych do obrotu mieszanin chemicznych,
- \* dostarczania odbiorcom substancji chemicznych i ich mieszanin kart charakterystyki sporządzonych zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- \* umieszczenia aktualnie obowiązujących podstaw prawnych w kartach charakterystyki wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

Ponadto skontrolowano 39 zakładów pracy stosujących w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny. Przeprowadzono ogółem 44 kontrole, wydano 11 decyzji, które dotyczyły:

- \* sporządzenia lub uaktualnienia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin niebezpiecznych,
- \* uzyskania brakujących lub prawidłowo sporządzonych kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin,
- \* zapewnienia pracownikom dostępu do informacji zawartych w kartach charakterystyki stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin,
- \* oznakowania miejsca, rurociągów, pojemników i zbiorników w których znajdują się substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Na terenie Miasta Rybnika znajdują się 2 podmioty produkujące detergenty. W 2019 roku przeprowadzono 2 kontrole. Zaleceń nie wydano.

W ewidencji sekcji Higieny Pracy znajduje się 21 podmiotów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze w tym 2 producentów i 1 importer. W 2019 roku przeprowadzono 7 kontroli w 6 obiektach. Wydano 1 decyzję, która nakazywała wstrzymanie wprowadzania do obrotu produktu biobójczego. Ponadto 1 podmiot nie dopełnił obowiązku przekazania

Inspektorowi ds. Substancji Chemicznych informacji o wytwarzaniu i wprowadzaniu do obrotu na terenie RP mieszaniny niebezpiecznej za co został ukarany mandatem.

Pod nadzorem PSSE w Rybniku znajdują się 2 podmioty wprowadzające do obrotu prekursorów narkotyków kat. 2 oraz 2 podmioty będące producentami prekursorów kat. 3 oraz 24 podmioty wprowadzające do obrotu prekursorów narkotyków kat. 3. W 2019 roku przeprowadzono ogółem 26 kontroli, w tym 2 u producenta, 2 u wprowadzających do obrotu i 22 u stosujących je w działalności zawodowej. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

### **Nadzór w zakresie ochrony pracowników przed szkodliwymi czynnikami biologicznymi**

W 2019 roku ogółem skontrolowano 32 zakłady pracy, w których w narażeniu na działanie szkodliwych czynników biologicznych pracuje 3948 osób. Ogółem przeprowadzono 34 kontroli. Wydano 4 decyzje, które dotyczyły:

- \* brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego w związku z narażeniem pracowników na szkodliwy czynnik biologiczny,
- \* brak prowadzenia systematycznego szkolenia mającego na celu zapobieganie narażeniu na zranienia i jego skutkom zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### **Interwencje**

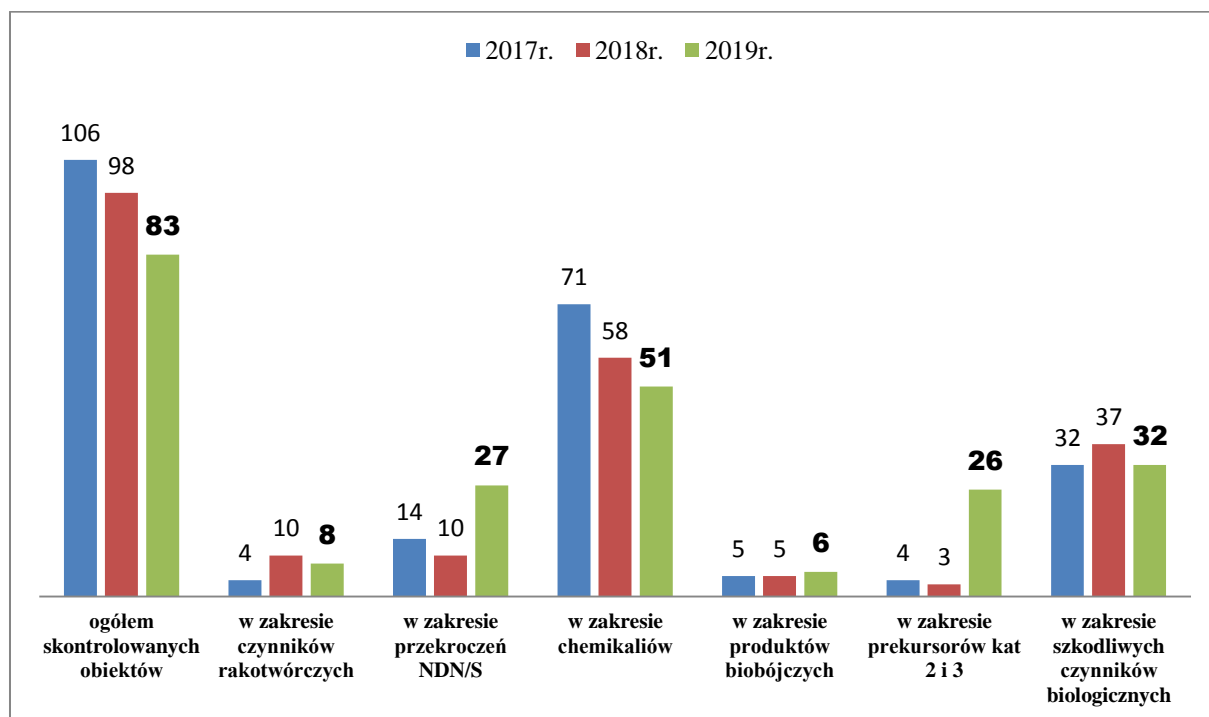
W 2019 r. wpłynęło 6 wniosków o interwencję, które dotyczyły:

- braku zapewnienia pracownikom prania odzieży roboczej, środków ochrony indywidualnej, braku właściwego zaplecza higieniczno-sanitarnego,
- zbyt niskiej temperatury w pomieszczeniu pracy,
- złego stanu higieniczno-sanitarnego zaplecza higieniczno-sanitarnego,
- złego stanu technicznego budynku,
- stosowania niedopuszczonego do obrotu produktu biobójczego, narażenie pracowników na wdychanie w/w środka,
- braku odzieży i obuwia roboczego,
- braku zapoznania pracowników z informacjami zawartymi w kartach charakterystyki stosowanych substancji i ich mieszanin,
- braku oceny ryzyka zawodowego.

W wyniku przeprowadzonych kontroli interwencyjnych ustalono, iż 4 wnioski o interwencję są zasadne. Wydano 4 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

W wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach pracy w zakresie warunków higieny pracy najczęściej stwierdzanymi uchybieniami w zakresie złego stanu sanitarno-higienicznego było: brak zainstalowanego natrysku do przemywania oczu na stanowisku, na którym podczas pracy istnieje niebezpieczeństwo oblania środkami żrącymi; zawilgocone, zabrudzone ściany i sufity w pomieszczeniach pracy i higieniczno-sanitarnych; brak zapewnienia równej, łatwo zmywalnej podłogi w pomieszczeniu pracy; brak odpowiednich urządzeń higieniczno-sanitarnych; brak zapewnienia wyposażenia w odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej; brak zapewnienia prania odzieży roboczej.

Wykres przedstawiający liczbę skontrolowanych obiektów w ramach poszczególnych zakresów/ tematów kontroli na terenie miasta Rybnika w latach 2017-2019r.



W 2019 roku przeprowadzono 1 kontrolę zakładu górniczego znajdującego się na terenie nadzorowanym przez PPIS w Rybniku. Przeprowadzona kontrola wykazały występowanie przekroczenie czynników szkodliwych tj. czynników fizycznych - hałasu, promieniowania optycznego, i czynników chemicznych – węgiel kamienny i krzemionka krystaliczna.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych i wydanych nakazów poprawiono warunki pracy poprzez: odnowienie ścian, sufitów pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, zapewnienie prawidłowo wyposażonych pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, zapewnienie wystarczającej ilości bieżącej ciepłej i zimnej wody, dokonanie pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy, dokonanie prawidłowej oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą z uwzględnieniem szczegółowych informacji określonych przepisami, zapewnienie natrysków ratunkowych i prawidłowego oznakowania rurociągów oraz miejsc składowania substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin. uaktualnienie spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin, uzyskanie brakujących kart charakterystyki, udostępnienie pracownikom informacji w nich zawartych, sporządzenie prawidłowych kart charakterystyki dla produkowanych i wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, poinformowanie Inspektora do spraw Substancji Chemicznych o wprowadzaniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej mieszaniny niebezpiecznej, spełnienie wymagań w zakresie rejestrowania prac i pracowników związanych z narażeniem w środowisku pracy na czynnik rakotwórczy.

Poprzez podjęte działania techniczne i organizacyjne obniżono stężenie czynnika szkodliwego dla zdrowia występującego w środowisku pracy tj. manganu, hałasu oraz drgań mechanicznych działających przez kończyny górne.

## **Zadania dodatkowe**

### **Azbest**

W 2019 r. nie skontrolowano podmiotów wykonujących prace związane z usuwaniem wyrobów azbestowych. Do PPIS w Rybniku w 2019 r. zgodnie § 6 ust. 2 rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 5 sierpnia 2010 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie sposobów i warunków bezpiecznego użytkowania i usuwania wyrobów zawierających azbest ( DZ. U. Nr 162, poz. 1089 z 2010 r.) wpłynęło 6 zgłoszeń o zamiarze przeprowadzania prac polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest.

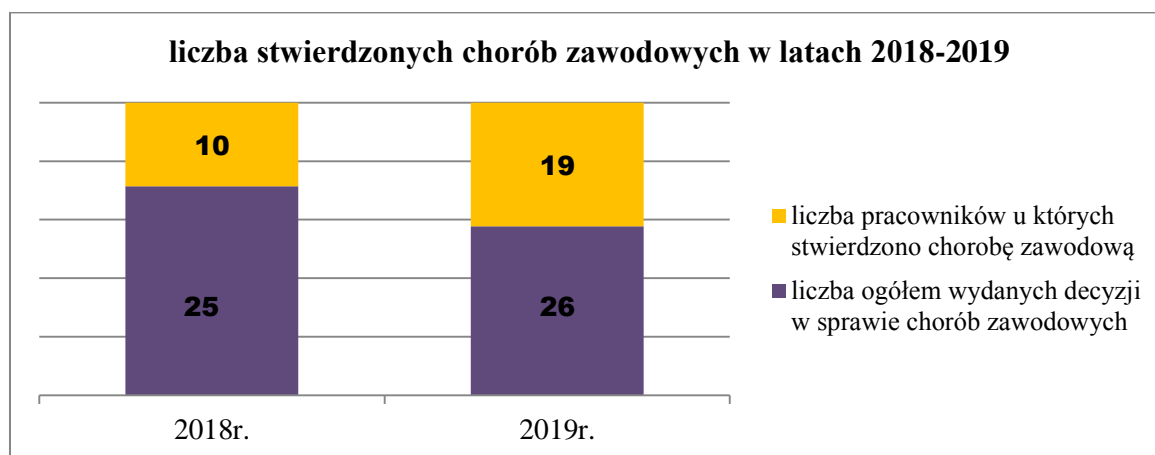
## BEF-1

W 2019 r. w związku z realizacją unijnego projektu dotyczącego rozporządzenia w sprawie produktów biobójczych, którego celem jest kontrola wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych przeprowadzono kontrolę jednego podmiotu odpowiedzialnego za wprowadzanie do obrotu – importera. W trakcie kontroli stwierdzono udostępnianie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej oraz Unii Europejskiej produktu biobójczego, na które nie zostało wydane pozwolenie albo zezwolenie na handel równoległy albo pozwolenie na obrót. Wydano decyzję wstrzymującą wprowadzanie w/w produktu.

## Choroby zawodowe

W 2019 roku do PPIS w Rybniku wpłynęło **35** zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych, u 19 pracowników zatrudnionych w zakładach pracy zlokalizowanych na terenie miasta Rybnik. Stwierdzone choroby zawodowe u pracodawców prowadzących działalność na terenie miasta Rybnika stanowią 86,4 % wszystkich chorób zawodowych stwierdzonych przez PPIS w Rybniku w 2019 roku.

Ogółem w 2019 roku wydano 26 decyzji w sprawie chorób zawodowych. W ramach prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych przeprowadzono 41 oceny narażenia w kierunku choroby zawodowej ( w 2018r. przeprowadzono 22 oceny).



## **Dopalacze- nadzór oraz monitoring nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi**

W 2019 r. w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi nie przeprowadzono kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu środki zastępcze na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku. Przeprowadzono ogółem 35 wizytacji w 3 obiektach w Rybniku (ul. Staszica, ul. Gliwicka, ul. Raciborska ). W obiektach tych w latach ubiegłych prowadzone były działania na podstawie ustawy z dnia 29.07.2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii. Obiekty były nieczynne.

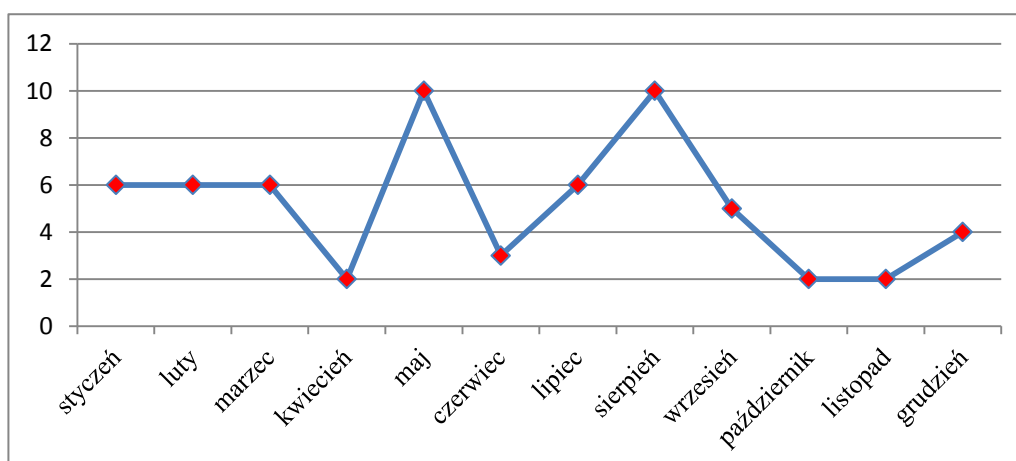
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku w 2019 roku przeprowadził jedno postępowanie administracyjne dotyczące podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych przez osobę fizyczną - mieszkańca Rybnika, w związku z kontrolą celną przesyłki listowej nierejestrowanej, nadanej w Holandii przeprowadzonej przez Delegaturę Urzędu Celno-Skarbowego I w Warszawie Oddział Celny I Pocztowy w Warszawie ujawniono na terenie Pionu Operacji Logistycznych Poczty Polskiej S. A. w Warszawie, ul. Łączna 8 na stanowisku Rozdzielni Przesyłek Listowych Zagranica-Kraj. Odbiorcą przesyłki, według informacji zamieszczonej na przesyłce był mieszkaniec Rybnika, nadawcą była osoba zamieszkała w Holandii. Podczas rewizji celnej stwierdzono, że w w/w przesyłce znajduje się torebka foliowa z zamknięciem strunowym zawierająca substancję sypką koloru białego o masie brutto 1,35 grama. Substancja została przebadana przez Centralne Laboratorium Celno-Skarbowego w Otwocku, w zatrzymanym produkcie stwierdzono obecność związku chemicznego stanowiącego środek zastępczy. W sprawie dokonano przesłuchania podczas którego uzyskano informację, iż produkt został zamówiony na użytek własny. Została wydana decyzja zakazującej wprowadzania do obrotu oraz wycofania z obrotu a także orzekającej o przypadku na rzecz Skarbu Państwa i zniszczeniu produktów zabezpieczonych w przesyłce ujawnionej w dniu 08.01.2019 r. przez Delegaturę Urzędu Celno-Skarbowego I w Warszawie Oddział Celny I Pocztowy.



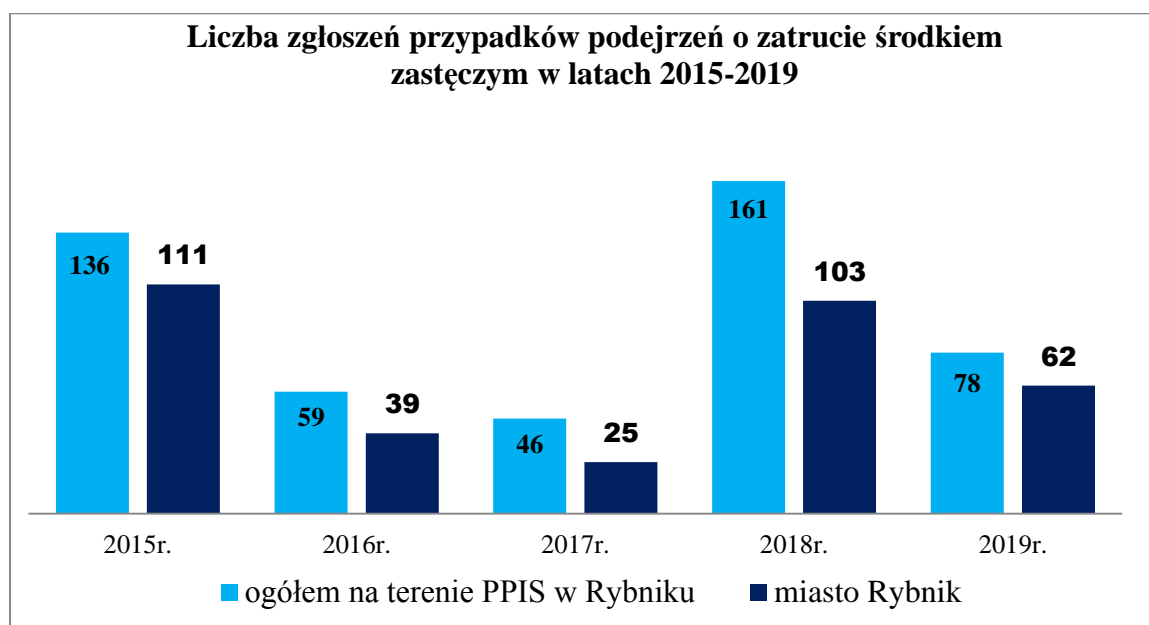
## Monitoring podejrzeń zatruc środkami zastępczymi

W 2019r. odnotowano znaczny spadek liczby zgłoszonych przypadków podejrzeń zatrucia/zatruc środkami zastępczymi (dopalaczami) tj. 62 przypadki wobec 103 przypadków odnotowanych w 2018r.

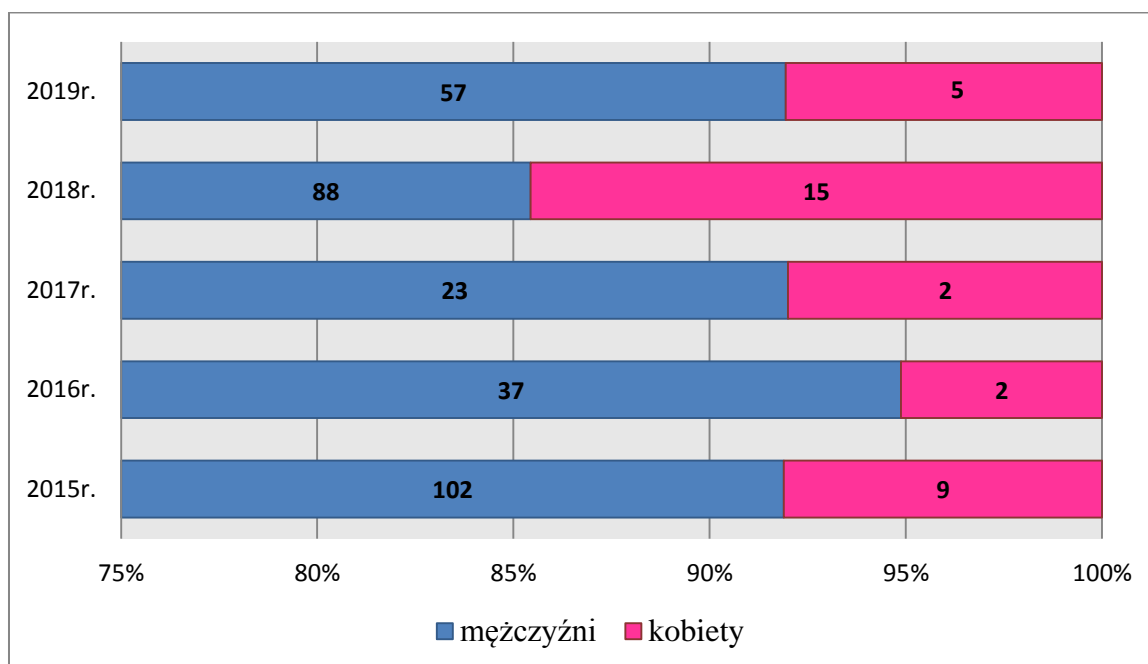
*Liczba zgłaszanych przypadków podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w poszczególnych miesiącach w 2019r.*



W 2019 roku na terenie miasta Rybnika nie odnotowano przypadku zgonu po zażyciu „dopalaczy”.

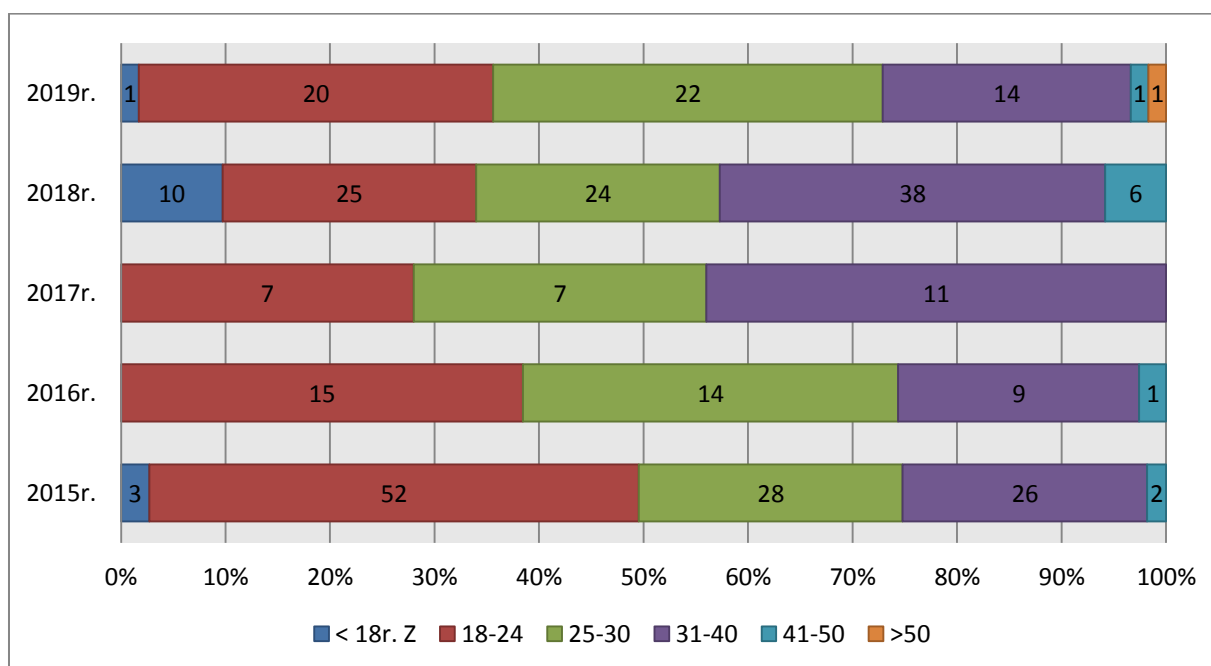


*Udział mężczyzn i kobiet wśród zgłaszanych przypadków zatruc ̄rodkami zastępczymi na terenie miasta Rybnika*

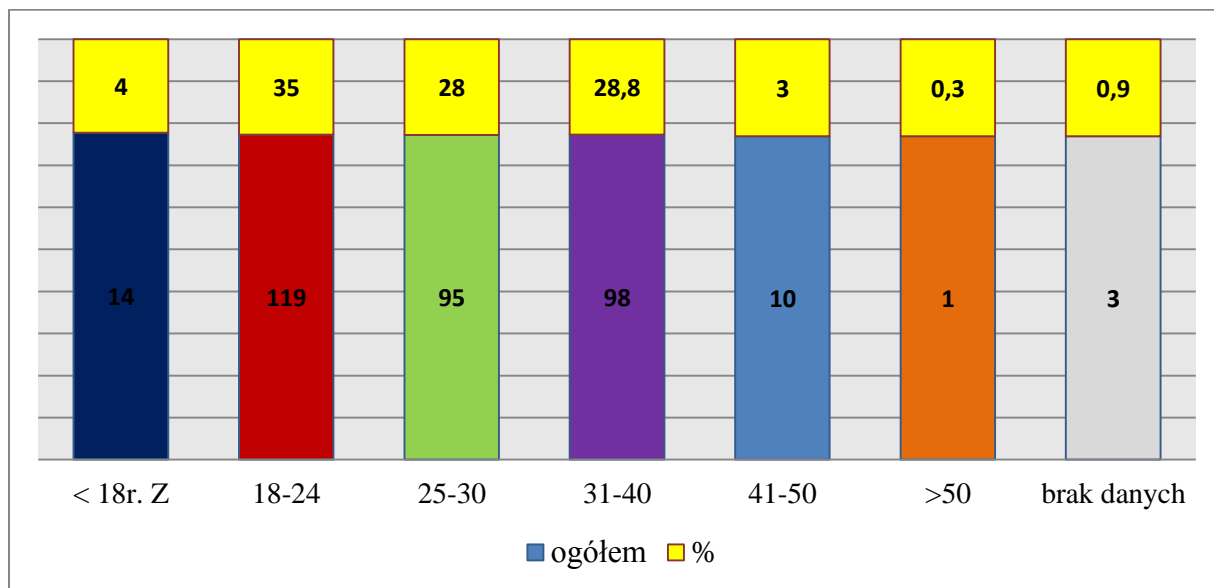


Problem zażywania „dopalaczy” dotyczy przede wszystkim mężczyzn. Kobiety stanowią od 5% do 15% przypadków wszystkich zgłaszanych podejrzeń zatruc ̄rodkami zastępczymi.

*Liczba zgłosze ̄ w poszczeg ̄lnych grupach wiekowych*



*Udział procentowy poszczególnych grup wiekowych na podstawie liczby zgłoszonych przypadków podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w latach 2015-2019*



## Działania dodatkowe

„ **Dopalacze wypalacze - nowe narkotyki**” – Akcja informacyjno-edukacyjna prowadzona była w okresie całego 2019 roku, jednak szczególna intensyfikacja działań przypadła na okres ferii zimowych i ferii letnich. Łącznie przeprowadzono 35 działań n terenie miasta Rybnika, w których uczestniczyło 6042 odbiorców.

## Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

W ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, tutejszy organ, dla Prezydenta Miasta Rybnika zaopiniował ogółem **22** projekty planów zagospodarowania przestrzennego miasta Rybnika, dla określonych terenów, oznaczonych stosownymi symbolami. Wszystkie opinie sanitarne zostały wydane w ramach przeprowadzenia postępowania, dot. strategicznej oceny oddziaływania na środowisko. Wnioski wpływające do tutejszego organu w 2019r., o zaopiniowanie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, dotyczyły nie tylko obszarowo większych terenów np. całych dzielnic, sołectw, ale też obejmowały one rejony ulic o małych powierzchniach. Dokonując analizy zaopiniowanych w 2019r. planów stwierdzono, że miały one na celu m.in. usankcjonowanie

stanu rzeczywistego i dostosowanie do obowiązujących studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, umożliwienie realizacji obiektów przemysłowych tj. obiektów o charakterze produkcyjnym i usługowym, przy jednoczesnej minimalizacji wzajemnych konfliktów wynikających z różnego przeznaczenia terenów i różnych zasad zagospodarowania jak również umożliwienie racjonalnego zagospodarowania terenów, w tym także terenów zdegradowanych. Opracowanie ich związane było także z koniecznością korekty przebiegu niektórych dróg, a także z wnioskami mieszkańców o nowe tereny budowlane przeznaczone pod zabudowę mieszkaniową. Powyższe pociągnęło za sobą wprowadzenie na tych obszarach nowych terenów zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej, a także zabudowy mieszkaniowej, która stanowiła uzupełnienie istniejącej już zabudowy. W większości przypadków nowe plany nie zmieniły w sposób znaczący zagospodarowania terenów, a realizacja ich ustaleń przyczyniła się do zaspokojenia bezpośrednich potrzeb ludności oraz podniesienia warunków i jakości ich życia. Podsumowując projekty planów, to zdecydowana większość terenów, na których ustalono w projekcie urbanizację, posiadała w obowiązującym planie miejscowym podobne przeznaczenia, co nadane im w nowym dokumencie. Opiniowane plany nie zmieniły, więc w sposób znaczący sposobu zagospodarowania poszczególnych terenów.

Opiniując przedmiotowe dokumenty dokonano analizy skutków dla środowiska wynikających z realizacji ich ustaleń, w tym, m.in. wpływ na wody powierzchniowe, wody podziemne, wpływ na klimat, powierzchnię ziemi, środowisko przyrodnicze, a zwłaszcza na warunki i jakość życia mieszkańców. Przy ich opiniowaniu zwracano szczególną uwagę na poprawę warunków życia mieszkańców i redukcję konfliktów pomiędzy działalnością gospodarczą, a wymaganiami ochrony zdrowia ludzi.

W ramach procedury wynikającej z zapisów Ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (jednolity tekst ustawy Dz. U. z 2018r., poz. 2081 z późn. zm.) zajęto **11** stanowisk, w formie opinii, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania planowanych przedsięwzięć na środowisko, w tym wydano 1 opinię o konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wraz z zakresem raportu. W 2019r. PPIS w Rybniku wydał **3** opinie sanitarne na wniosek Prezydenta Miasta Rybnika, **4** opinie na wniosek Regionalnego Dyrektora Ochrony Środowiska w Katowicach, **1** opinię na wniosek Prezydenta Miasta Jastrzębia-Zdroju, **1** opinię na wniosek Prezydenta Miasta Żory, **1** opinię na wniosek Prezydenta Miasta Gliwice,

1 opinię przekazaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim na wniosek Urzędu Miasta Radlina w ramach prowadzonych przez nich postępowań.

Były to m.in. takie przedsięwzięcia jak:

- „Budowa ścieżki rowerowej od ul. Okulickiego do ścieżki rowerowej wzdłuż drogi śródmiejskiej wraz z przebudową przepustu rzeki Nacyny oraz infrastrukturą towarzyszącą”,
- „Przebudowa mostu na ul. Trzech Krzyży, polegająca na rozbiórce istniejącego mostu i budowie żelbetowego przepustu”,
- „Przebudowa nawy I w hali głównej w bazie DB CARGO POLSKA S.A”,
- „Budowa nowej instalacji odpylania spalin dla kotła WRp-46/WRm-38 na terenie ciepłowni Chwałowice w Rybniku”,
- „Przetwarzanie odpadów w urządzeniach do przesiewania odpadów w Rybniku przy ul. Sportowej”.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku w 2019r. zaopiniował warunki realizacji 1 inwestycji, położonej na obszarze działania Prezydenta Miasta Rybnika, przed wydaniem dla niej przez organ ochrony środowiska decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, niezbędnej do wydania dla tej inwestycji pozwolenia na budowę na wniosek Regionalnego Dyrektora Ochrony Środowiska w Katowicach. Była to: „Budowa ścieżki rowerowej od ul. Okulickiego do ścieżki rowerowej wzdłuż drogi śródmiejskiej wraz z przebudową przepustu rzeki Nacyny oraz infrastrukturą towarzyszącą”.

W 2019r. zaopiniowano w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych 1 projekt dot. Gabinetu indywidualnej praktyki fizjoterapeutycznej, zlokalizowany w Rybniku przy ul. Jana III Sobieskiego 15.

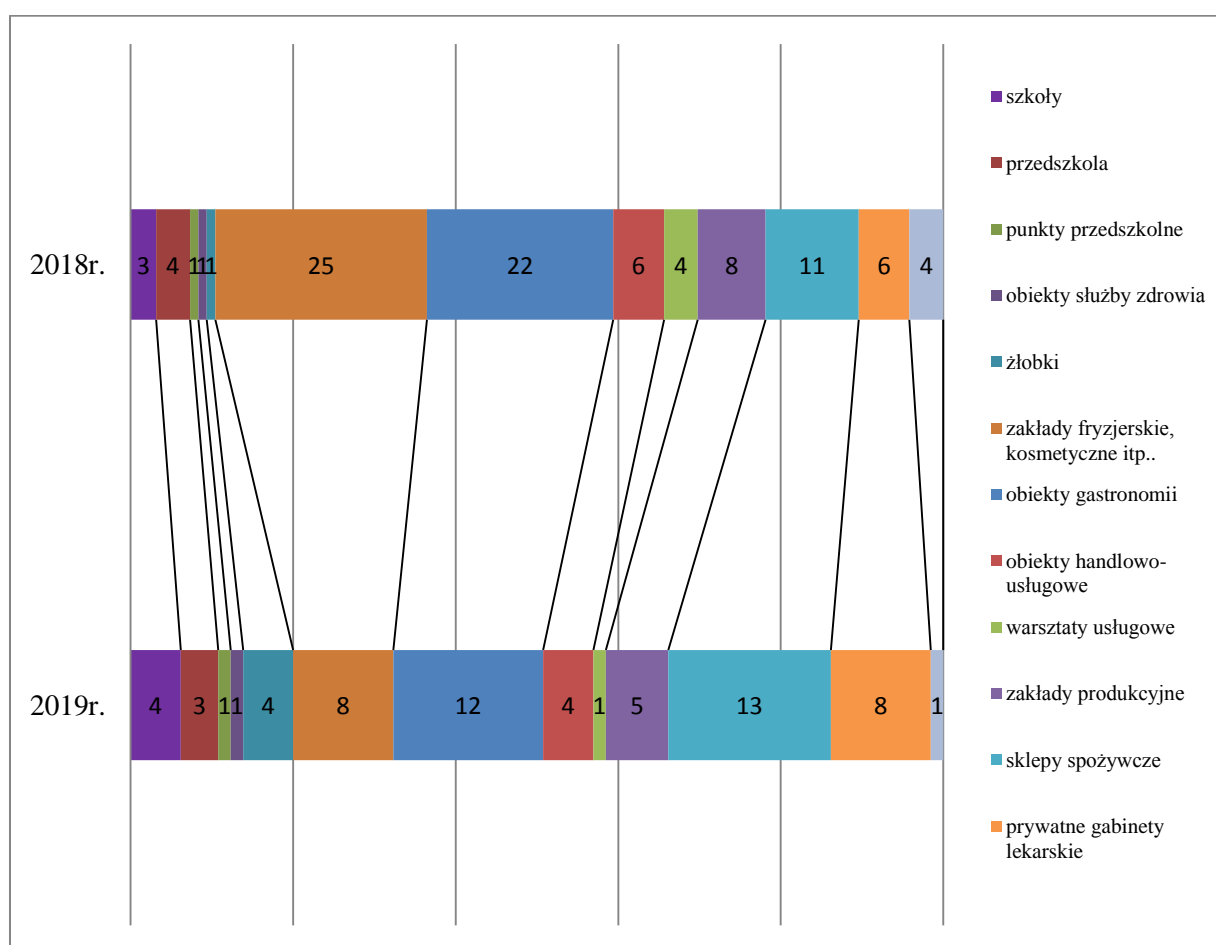
W 2019r. przeprowadzono ogółem 81 kontroli oraz dopuszczono do użytkowania 81 zrealizowanych obiektów, na podstawie pozwoleń na budowę, zgłoszenia zmiany sposobu użytkowania w organie administracji architektoniczno–budowlanej lub na podstawie projektów technologicznych uzgodnionych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. W ramach tych czynności kontrolnych dokonywano m.in. szczegółowego przeglądu zrealizowanych obiektów i ich otoczenia, pod kątem zgodności z projektem. W celu zagwarantowania odpowiednich warunków pobytu ludzi w budynkach, sprawdzano również zastosowanie właściwych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych.

Zdecydowaną większość odbieranych obiektów stanowiły lokale usługowe, jak: zakłady fryzjerskie i kosmetyczne oraz odnowy biologicznej, sklepy spożywcze i lokale

gastronomiczne. Na szczególną uwagę zasługuje inwestycja mieszcząca się na terenie zabytkowego byłego szpitala „Juliusz” tj. Budynek Branżowej Szkoły I stopnia Izby Rzemieślniczej w Rybniku przy ul. 3 Maja 18 realizowany przez Izbę Rzemieślniczą oraz inwestycja zrealizowana przez Miasto Rybnik tj. Centrum Usług Wsparcia Rozwoju Rodziny Familia przy ul. Miejskiej 13B. Miasto Rybnik zrealizowało również dla mieszkańców dzielnicy budynek centrum aktywności lokalnej przy ul. Brackiej.

Powyższe działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przyczyniły się do polepszenia jakości i warunków życia ludności zamieszkałej na obszarze miasta Rybnika.

*Liczba wybranych rodzajów obiektów odebranych w 2019r.i 2018r. na terenie miasta Rybnika*



## Oświata Zdrowotna

W roku 2019 r. PSSE w Rybniku była współorganizatorem:

- **Konferencji ph. „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”** zorganizowanej 26.04.2019 r. w Centrum Chrześcijańskim „Winnica” w Rybniku. Konferencja skierowana była do przedstawicieli władz lokalnych, pracowników placówek oświatowych, służb mundurowych, psychologów, pedagogów, higienistek, pielęgniarek, lekarzy, kuratorów sądowych, intendentów, członków stowarzyszeń oraz osób których interesuje profilaktyka prozdrowotna. Tematem wiodącym były obchody 100-lecia Służb Sanitarnych w Polsce. Tematy wykładów dostosowano do aktualnych zagrożeń i potrzeb społecznych jak Światowy Dzień Zdrowia ph. ZDROWIE DLA WSZYSTKICH ZAWSZE I WSZĘDZIE powszechnej opiece zdrowotnej, rola szczepień ochronnych między innymi w onkologii, zaburzenia przetwarzania słuchowego. Afazja profilaktyce, dziedziczenie traumy, diagnoza ADHD, uzależnienia u dzieci i młodzieży. W Konferencji uczestniczyło 122 osób, w tym goście z dwóch Stowarzyszeń z Republiki Czeskiej, przedstawiciele samorządów terytorialnych, instytucji i organizacji pozarządowych z Powiatu Rybnickiego, Miasta Rybnika, Wodzisławia Śląskiego, Raciborza, Powiatu Żorskiego.



- **EVENTU w ramach projektu "XXVI RYBNICKIE DNI PROMOCJI ZDROWIA" 20-23.05.2019 r.:** Wychodząc na przeciw potrzebom społecznym akcję zorganizowano w większej ilości miejsc przez co oferta mogła dotrzeć do jeszcze większej ilości osób, w tym osób starszych, które poruszają się na mniejszych odległościach. Odwiedzający NZOZ NOWINY, NZOZ Puls-Med, Rybnicki ZUS oraz Industrialne Centrum Kultury jak co roku korzystali z bogatej oferty tj. bezpłatnych badań, pokazów, porad i konsultacji medycznych, specjalistycznych itd. Dodatkowo działania zostały tak skonstruowane, że wiedza oraz oferta diagnostyczna dotarła do różnych grup wiekowych począwszy od najmłodszych mieszkańców jak niemowlęta, przedszkolaki a skończywszy na

wieku podeszłym oraz opiece paliatywno-długoterminowej. Celem akcji było uświadomienie społeczeństwu powagę profilaktyki zdrowotnej, która pociąga zdecydowanie niższe koszty niż leczenie. Ponadto wprowadzenie zmiany w stereotypach myślowych na temat zdrowego stylu życia, wpływu żywności na zdrowie. Edukacja w zakresie profilaktyki i prewencja chorób poprawa warunków zdrowotnych i standardu życia różnych grup społecznych. Ułatwienie dostępu i możliwości skorzystania z badań i porad specjalistów. Jak co roku organizatorzy przygotowali szereg stanowisk, przy których rybniczanie mogli się przebadać, skonsultować i poradzić. Nie zabrakło również bogatej oferty dla najmłodszych mieszkańców naszego regionu. Rybnickie Dni Promocji Zdrowia odwiedziło ponad 4015 osób. To bardzo satysfakcjonujący wynik, bo oznacza, że z roku na rok coraz większa liczba rybniczian ma świadomość jak ważna jest profilaktyka zdrowotna. Projekt był współfinansowany przez Miasto Rybnik. Łącznie z oferty projektu XXV Rybnickich Dni Promocji Zdrowia skorzystało 5251 osób.



- **Konferencji ph. „Zdrowy Dorosły, Zdrowe Dziecko, Zdrowa Rodzina”**

zorganizowanej 12.12.2019 r. w Centrum Chrześcijańskim „Winnica” w Rybniku. Konferencja skierowana była do młodzieży, pracowników placówek oświatowych, służb mundurowych, psychologów, pedagogów, higienistek, pielęgniarek, lekarzy, przedstawicieli władz lokalnych, kuratorów sądowych, intendentów, członków stowarzyszeń oraz osób których interesuje profilaktyka prozdrowotna. Tematem konferencji był smog i jego skutki chorobowe i zagrożenia środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi. można było skorzystać z alko- i narko-gogli uświadamiających zagrożenia płynące z używania alkoholu, narkotyków czy dopalaczy oraz pobrać ulotki profilaktyczno-edukacyjne. W Konferencji uczestniczyło 70 osób.





W 2019r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej w Rybniku była organizatorem i współorganizatorem wielu imprez okolicznościowych, eventów, turniejów itd. mających na celu aktywizację społeczną oraz propagatorem zdrowego, aktywnego stylu życia, zapobieganie i zmniejszenie zagrożeń dla zdrowia, popularyzującą wiedzę prozdrowotną, kształtującą sprzyjających zdrowiu postaw i zachowań oraz podejmującą działania mającą na celu eliminowanie zagrożeń poprzez prewencję chorób. Formy działań: przesiewowe badania profilaktyczne, konsultacje medyczne, psychologiczne, specjalistyczne, pokazy, prelekcje, wykłady, konkursy, eventy, happeningi, turnieje, dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych itp. Tematy realizowane w trakcie trwania imprez: profilaktyka palenia tytoniu, profilaktyka używania alkoholu, profilaktyka używania narkotyków, w tym „nowych narkotyków”, profilaktyka chorób nowotworowych, profilaktyka cukrzycy, profilaktyka zakażeń HIV i zachorowań na AIDS, profilaktyka chorób zakaźnych w tym chorób odzwierzęcych, profilaktyka chorób układu oddechowego, profilaktyka chorób układu krążenia, profilaktyka chorób układu ruchu w tym osteoporozy, profilaktyka chorób układu pokarmowego w tym zatruc pokarmowych, profilaktyka grypy, profilaktyka nadmiernej ekspozycji na promieniowanie UV, bezpieczeństwa dzieci podczas wypoczynku w tym akcja letnia i zimowa, profilaktyka zdrowego stylu życia, w tym profilaktyka prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej, promocji zdrowia psychicznego, profilaktyka higieny

jamy ustnej, w tym profilaktyka próchnicy, pierwszej pomocy przedmedycznej i ratownictwa medycznego, profilaktyka szczepień ochronnych.


Dodatkowo SOZ wielokrotnie występowała w charakterze doradców, jury, specjalistów na wielu akcjach i imprezach organizowanych przez placówki oświatowo-wychowawcze i inne.

W dniu **04-12-2019r.** – nastąpiło rozstrzygnięcie konkursów plastycznych i fotograficznych organizowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Rybniku oraz Regionalne Towarzystwo Oświaty Zdrowotnej w Rybniku. Konkurs pt. „MOJA AKADEMIA DOJRZAŁOŚCI” dotyczył uczniów szkół z terenu Miasta Rybnika w wieku od 6-21 z kolei konkurs pt. „HIV/AIDS – chcę wiedzieć więcej” kierowany był do uczniów szkół średnich z terenu działalności PSSE w Rybniku. Z obu konkursów spłynęło 124 prace, z których min. sporządzony został kalendarz profilaktyczny na 2020 rok.

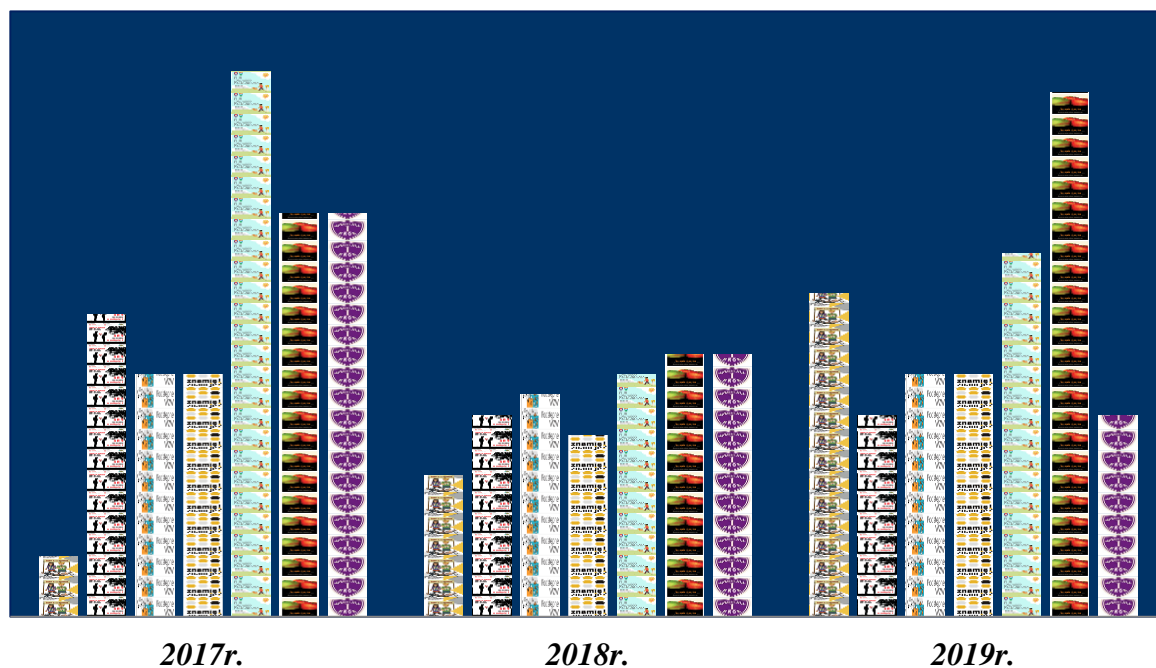


Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej w 2019 roku na terenie Miasta Rybnika przeprowadzili 12 wizytacji w trakcie których ocenie podlegała działalność oświatowo - zdrowotna prowadzona przez placówki nauczania i wychowania oraz zakłady opieki zdrowotnej.

Zasadnicze programy realizowane przez placówki oświatowe w 2019r.

Lp.	Nazwa programu	Liczba placówek oświatowych realizujących program	Liczba uczestników
1.	 „Bieg po zdrowie”	16	2327
2.	 „ARS, czyli jak dbać o miłość?”	10	5125
3.	 „Podstępne WZW”- program profilaktyki WZW typu: A,B i C	12	2223
4.	 „Znamie! Znam je?”	12	192
5.	 „Klub Zdrowego Przedszkolaka”	18	3692
6.	 „Smak życia, czyli debata o dopalaczach”	26	3692
7.	 „Wybierz życie – Pierwszy krok”	10	1210

Liczba placówek oświatowych realizujących programy w latach 2017-2019

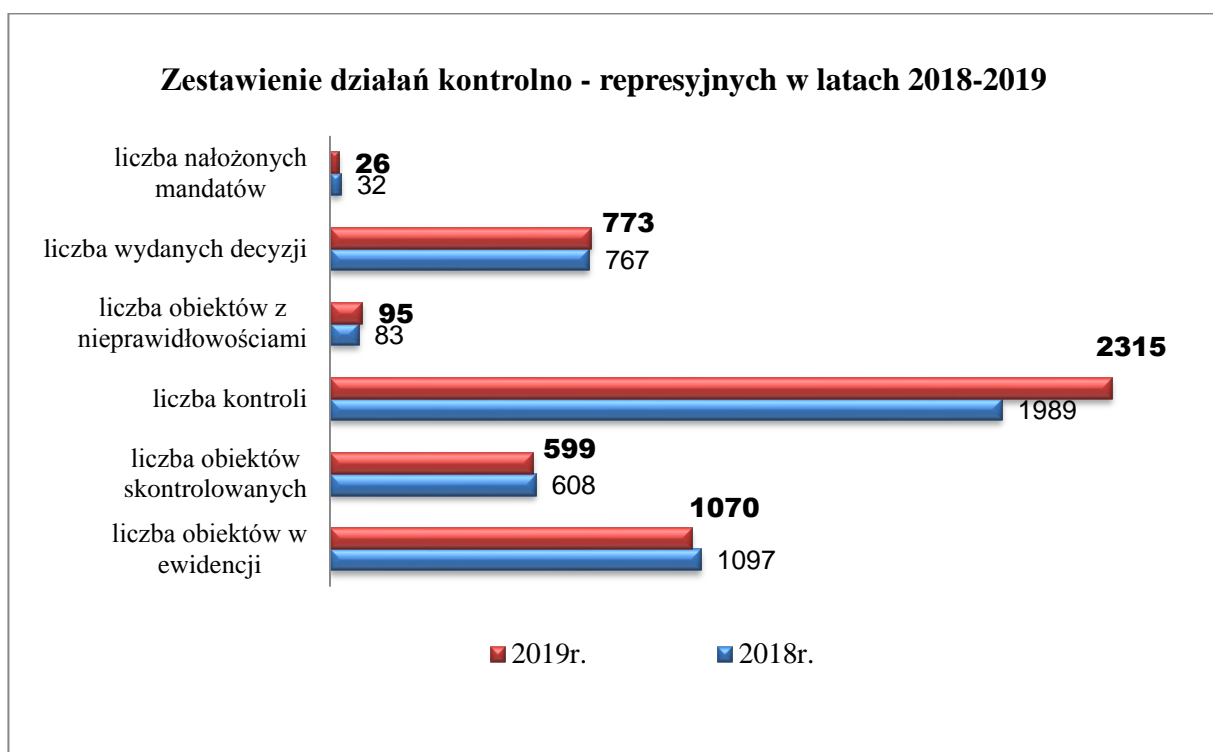


**STAN SANITARNY  
NA TERENIE MIASTA ŻORY  
W 2019 ROKU**

## Informacje ogólne

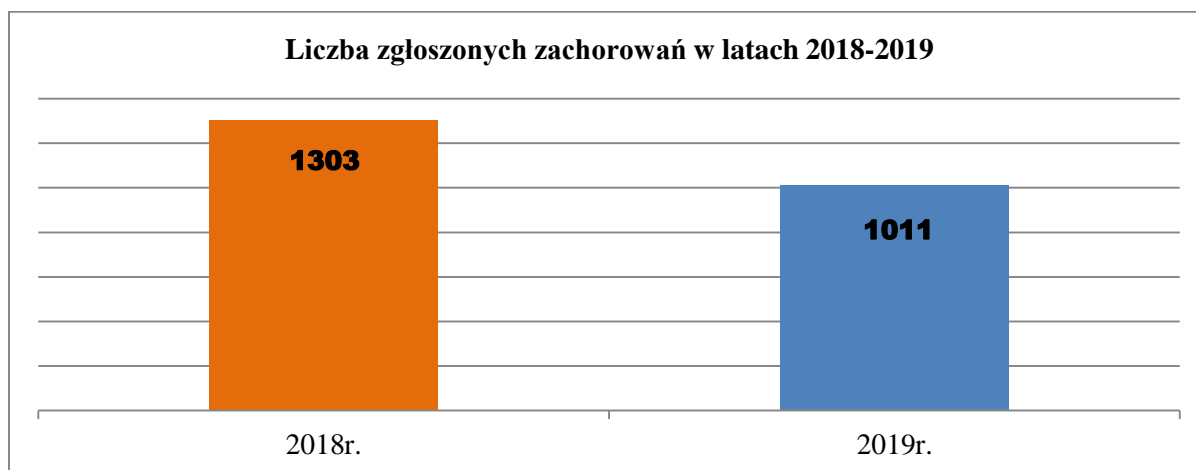
Żory, które są miastem na prawach powiatu, składają się z 15 dzielnic o łącznej powierzchni 64,59 km<sup>2</sup>. Na dzień 31.12.2018r. miasto liczyło 58 570 mieszkańców.

PSSE w Rybniku w 2019r. obejmowała nadzorem ok. **1070** obiektów na terenie miasta Żory. Skontrolowano ogółem **599** obiektów, w których przeprowadzono ogółem **2315 kontroli sanitarnych**. W 95 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. Za stwierdzone uchybienia nałożono 26 mandatów karnych na łączną kwotę 4400,00zł. PPIS w Rybniku w 2019 roku wydał ogółem **773** decyzje administracyjne.



## Sytuacja epidemiologiczna w 2019 roku

W 2019r. ogółem w mieście Żory odnotowano **1011** zachorowań na choroby zakaźne. Pracownicy sekcji Epidemiologii, w związku ze zgłoszonymi chorobami zakaźnymi przeprowadzili 113 wywiadów epidemiologicznych oraz objęli nadzorem osoby z kontaktu z chorym na zatrucie pokarmowe w ramach bieżącej pracy jak i zgłoszonych ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową. Zgłoszenia chorób zakaźnych są na bieżąco rejestrowane, analizowane oraz wykazywane w sprawozdaniach, podawane w ramach współpracy z innymi organami oraz w ramach informacji publicznej. W 2019r. w ramach programu „System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych” została poszerzona baza wywiadów o kolejne jednostki chorobowe.



W 2019r. w porównaniu z rokiem ubiegłym największa zmiana dotycząca liczby chorych na wirusowe zakażenia jelitowe, gdzie odnotowano znaczny wzrost. Tendencja spadkowa widoczna jest w przypadku zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*.

**Zachorowania na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia na terenie miasta Żory w roku 2019**

Lp.	Jednostka chorobowa	2019r. Liczba zachorowań/ hospitalizacji	2018r. Liczba zachorowań/ hospitalizacji	Odnotowano w 2019r ↑ ↔ ↓
1	Salmoneloza- zatrucie pokarmowe	19/17	18/16	↑
2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem) w tym wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	4/4	12/12	↓
3	Salmoneloza- posocznica i inne zakażenia pozajelitowe	2/1	4/1	↓
	Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Campylobacter</i>	0/0	1/1	↓
4	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem) w tym u dzieci do lat 2	101/78	76/48	↑
5	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu w tym u dzieci do lat 2	8/1	12/5	↓
6	Krztusiec	0/0	1/1	↓
7	Płonica (szkarlatyna)	50/1	33/0	↑
8	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna	10/1	7/1	↑
9	Kiła	0/0	1/0	↓
10	Borelioza	26/4	25/1	↑
11	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	6	7	↓
12	Wirusowe zapalenie mózgu i opon mózgowych	1/1	3/3	↓
13	Ospa wietrzna	343/0	544/0	↓

14	Różyczka	2/0	1/0	↑
15	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	4/4	2/2	↑
16	Wirusowe zapalenie wątroby typu B	5/1	8/2	↓
17	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	7/3	8/5	↓
18	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	3/0	2/0	↑
19	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna	4/4	4/4	↔
20	Choroba meningokokowa	0/0	1/1	↓
21	Zapalenie opon mózgowych i mózgu inne i nieokreślone.	1/1	1/1	↔
22	Legionelloza- Gorączka Pontiac	1/0	0/0	↑
23	Listerioza	0/0	1/1	↓
27	Rzeżączka	0/0	1/1	↓
29	Gruźlica	4/4	3/3	↑
30	Grypa (podejrzenia)	281	481	↓
31	Grypa potwierdzona badaniami	1/1	0/0	↑

W 2019r. na terenie miasta Żory 36 osób zostało narażonych na wściekliznę, z tego 6 osób decyzją lekarza specjalisty zostało poddanych szczepieniu przeciw wściekliznie. W przypadku, gdy ustalono podczas dochodzenia epidemicznego dane właściciela psa/kota informację przekazywano do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rybniku, który decydował o ewentualnej obserwacji zwierzęcia.

W 2019r. 8 osób zostało zarejestrowanych jako nosiciele pałeczek *Salmonella*. W przypadku osób chorych na zatrucie pokarmowe oraz nosicieli pałeczek *Salmonella* wykryto pałeczki z rodzaju *Salmonella enteritidis* oraz *infantis*.



## Ogniska epidemiczne w podmiotach wykonujących działalność leczniczą

W 2019r. nie odnotowano żadnego ogniska epidemicznego w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

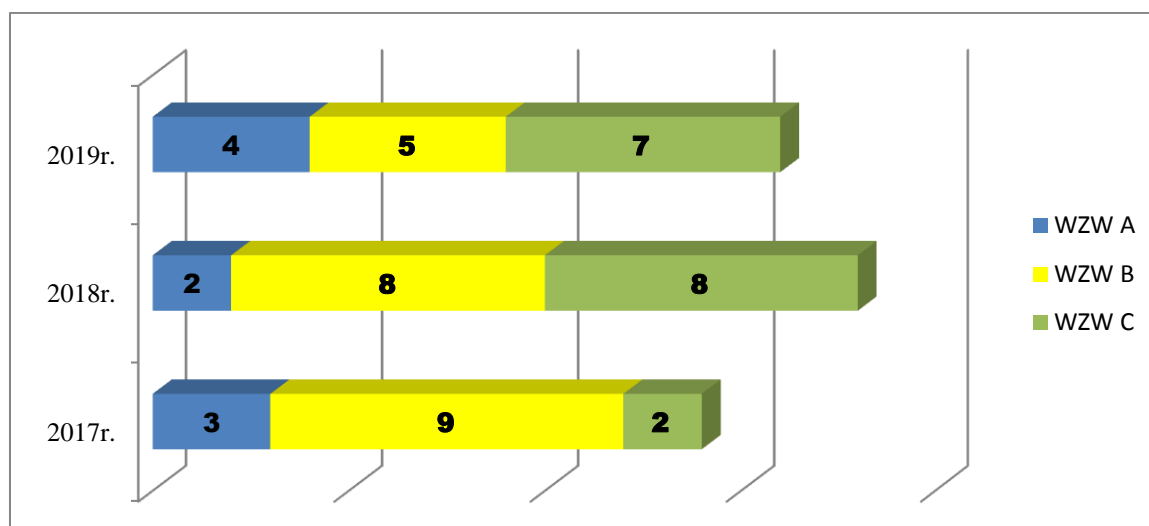
## Ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową

Odnotowano jedno ognisko domowe w którym brały udział 4 osoby. Objawy zatrucia pokarmowego wystąpiły u 2 dzieci, które zostały poddane hospitalizacji. Potwierdzono u nich czynnik chorobotwórczy *Salmonella enteritidis*. Wyniki badań osób dorosłych w kierunku pałeczek *Salmonella/Shigella* były ujemne. Jako prawdopodobne źródło zakażenia rodzina wskazała tort zakupiony w piekarni. Przedstawiciele Sekcji HŻŻiPU i Sekcji HKiŚ przeprowadzili kontrolę w obiekcie. Przedstawiciel sekcji Epidemiologii zlecił trzykrotne badania personelowi piekarni w kierunku potwierdzenia/wykluczenia pałeczek *Salmonella/Shigella*. Uzyskano wyniki ujemne.

## Wirusowe zapalenia wątroby

W 2019 roku odnotowano wzrost zachorowań na WZW typu A oraz odnotowano spadek zachorowań na WZW typu B z 8 (2018r) na 5 przypadków w 2019r. oraz na WZW typu C z 8 (2018r.) na 7 przypadków w 2019r.

Liczba zachorowań na WZW typu A,B,C w latach 2017-2019r. na terenie miasta Żory



## Szczepienia ochronne

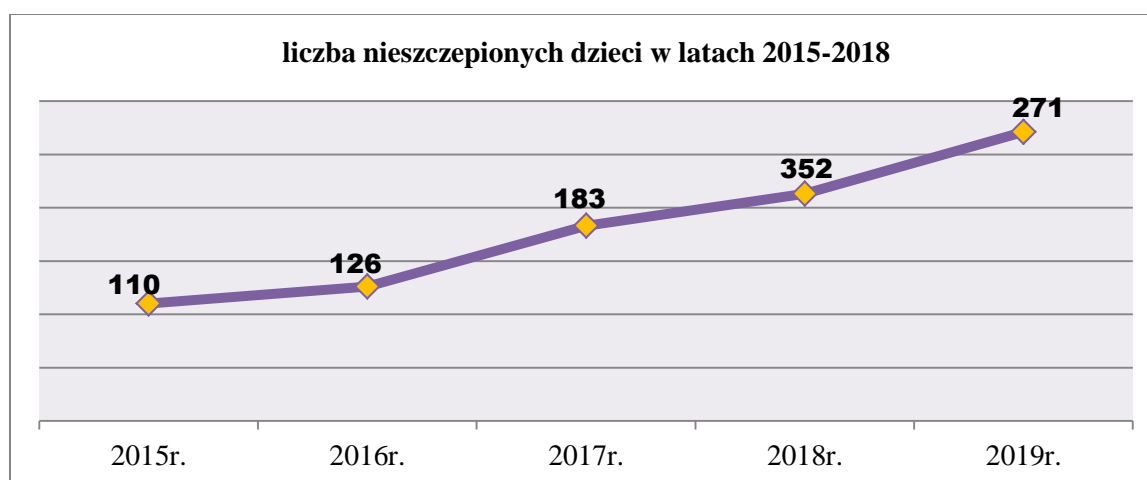
W 2019 roku nadzorowano 15 punktów szczepień. Przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych w zakresie dokumentacji i wykonywania szczepień ochronnych, podczas których zwracano szczególną uwagę na przestrzeganie obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych, prawidłowe przechowywanie i wykorzystanie preparatów szczepionkowych, rzetelne prowadzenie dokumentacji oraz stosowanie wymaganych procedur. W trakcie kontroli w 2 punktach szczepień stwierdzono nieprawidłowości w zakresie:

- nierzetelne prowadzenie dokumentacji medycznej dot. szczepień ochronnych,
- nie zachowanie warunków łańcucha chłodniczego.

Wydano 2 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz 2 decyzje płańcicze.

W rejestrze Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych prowadzonym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Rybniku w 2019r. odnotowano 9 zgłoszonych przez lekarzy Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych, a w 2018r. odnotowano 10 NOP.

Na nadzorowanym terenie odnotowano dalszy wzrost osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych - na koniec roku 2019 punkty szczepień wykazały **271** nieszczepionych dzieci co stanowi **1,72%** populacji podlegającej obowiązkowym szczepieniom ochronnym ( w 2018r. odnotowano 1,39%). Do osób uchylających się od szczepień ochronnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku wystosował pisma przypominające o obowiązku poddania się szczepieniom ochronnym.



Samorząd lokalny Miasta Żory w 2019r. prowadził profilaktyczne akcje szczepień u dzieci i młodzieży: szczepienia przeciw *Neisseria meningitidis* zaszczepiono 574 dzieci, przeciwko brodawczakowi ludzkiemu HPV rozpoczęto szczepienia u 180 dzieci (po I dawce szczepienia). W 2018r. zaszczepiono przeciw *Neisseria meningitidis* 304 dzieci i 216 dziewczynek przeciwko brodawczakowi ludzkiemu HPV.

W mieście Żory w roku 2019 realizowany był projekt profilaktyczny „Organizacja i wykonanie nieodpłatnych, profilaktycznych szczepień ochronnych przeciwko pneumokokom dla osób chorujących na nowotwory złośliwe zamieszkałych na terenie miasta Żory”. Zaszczepiono 18 osób.

## **Stan sanitarny w podmiotach wykonujących działalność leczniczą**

W 2019 roku przeprowadzono kontrole pod względem technicznym i sanitarnym w obiektach, w których prowadzona była działalność lecznicza.

### **Obiekty lecznictwa zamkniętego**

#### ***Szpital Miejski Żory ul. Dąbrowskiego 20***

W 2019 roku przeprowadzono ogółem 3 kontrole sanitarne, w tym jedna kontrola zespołu d/s zakażeń szpitalnych. Wydano 1 decyzję nakazującą dot. złego stanu technicznego niektórych pomieszczeń szpitala, wydano 1 decyzję płatniczą oraz 2 decyzje zmieniające wcześniej wydanej decyzji. Mandatów nie nałożono. Drobne usterki techniczne likwidowane są na bieżąco.

Przeprowadzono kontrolę pracowni endoskopowej w zakresie oceny stanu higieniczno – sanitarnego, ujętej w planie zasadniczych zamierzeń na 2019r.

Sterylizacja sprzętu medycznego przeprowadzana jest w sterylizatorni na terenie szpitala. Sterylizatornia nie spełnia wymagań Centralnej Sterylizatorni.

### ***Klinika Chirurgii Endoskopowej Żory ul. Bankowa 2***

W 2019 roku przeprowadzono ogółem 3 kontrole sanitarne, w tym jedna kontrola zespołu do spraw zakażeń szpitalnych. Stan higieniczno – sanitarny kontrolowanego obiektu nie budził zastrzeżeń.

### ***Hospicjum im. Jana Pawła II w Żorach ul. Promienna 4***

Przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową w obiekcie. Obiekt utrzymany jest w dobrym stanie higieniczno – sanitarnym.

### ***Śląskie Centrum Leczenia Oczu Sp. z o. o. – chirurgia jednodniowa Żory ul. Okrężna 11***

Nowo otwarty obiekt.

## **Lecznictwo otwarte, praktyki zawodowe**

Wg ewidencji na terenie miasta zarejestrowanych jest 156 obiektów, w których przeprowadzono 37 kontroli. Na zły stan techniczny obiektów wydano decyzję, tj. NZOZ Medyk Sp. z o. o., 44-240 Żory, ul. Osińska 2; NZOZ MEDYK Sp. z o.o., 44-240 Żory, os. Ks. Władysława 27, wydano 2 decyzje płatnicze.

W ramach zaplanowanych zamierzeń na 2019r. przeprowadzono kontrole pracowni endoskopowych w zakresie oceny stanu higieniczno – sanitarnego (Szpital Miejski w Żorach Sp. z o.o. 44-240 Żory, ul. Dąbrowskiego 20, MEDYK 44-240 Żory, ul. Gwarków 3, Niepubliczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej "NOVAMED" 44-240 Żory, ul. Osińska 2). Stan higieniczno – sanitarny pracowni endoskopowych nie budził zastrzeżeń.

## Bezpieczeństwo wody

W 2019 r. w ramach nadzoru nad bezpieczeństwem wody przeprowadzono 22 kontrole sanitarne oraz wydano ogółem 6 decyzji administracyjnych (półroczne okresowe oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia oraz roczne oceny jakości wody na pływalniach, 2 decyzje dot. przekroczenia w zakresie bakterii Legionella sp., oraz jedna decyzja dotycząca braku przydatności wody do spożycia).

Głównym źródłem zaopatrzenia w wodę dla miasta są ujęcia powierzchniowe w Goczałkowicach, Dzieńkowicach i Czańcu. Pozostała część wody pochodzi z ujęć głębinowych własnych, zlokalizowanych w Żorach-Roju. W ramach zbiorowego zaopatrzenia w wodę do spożycia dostarczano w 2019 r. na terenie miasta Żory ogółem średnio ok. 7,1 tys. m<sup>3</sup>/d wody tj. o 0,1 tys. m<sup>3</sup>/d wody mniej niż w 2018 r.

Na terenie miasta wyodrębnia się następujące strefy zaopatrzenia w wodę:

- 1. strefa zaopatrzenia w wodę** zasilana ze stref "Goczałkowice" i „Mikołów” – **4484,5 m<sup>3</sup>/d.**
- 2. strefa zaopatrzenia w wodę** pochodzącą z ujęcia głębinowego w Żorach-Roju – **2579,8 m<sup>3</sup>/d.**

Podmiotami realizującymi zbiorowe zaopatrzenie w wodę dla miasta Rybnika są:

- Górnośląskie Przedsiębiorstwo Wodociągów S.A. 44-026 Katowice, ul. Wojewódzka 19 - producent i dostawca wody pochodzącej z ujęć powierzchniowych, zlokalizowanych poza terenem miasta,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. 44-240 Żory, ul. Wodociągowa 10 (właściciel ujęcia głębinowego w Żorach-Roju, wyłączny dystrybutor wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na terenie miasta),

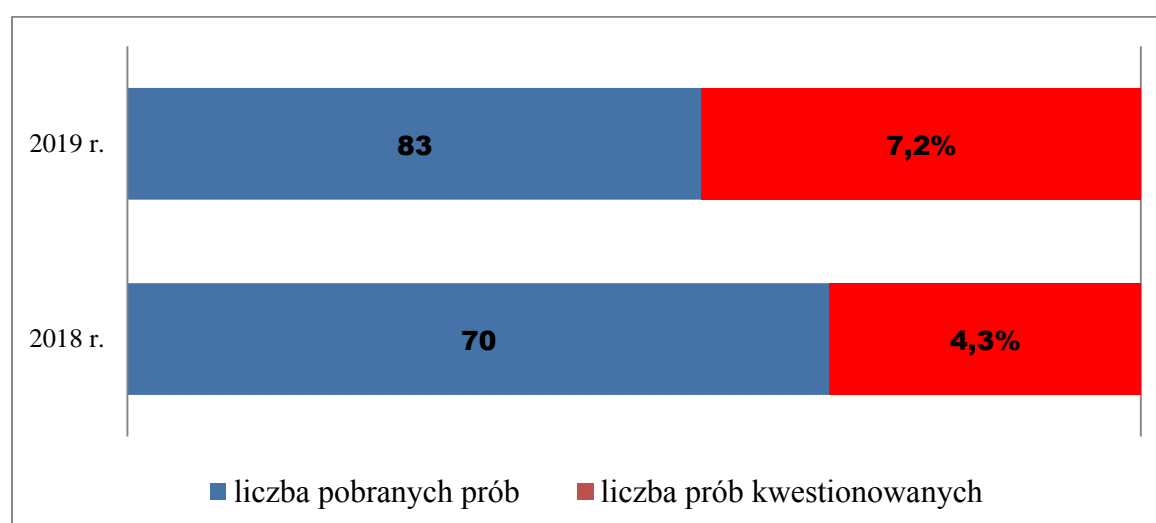
Dodatkowo ujęcie indywidualne posiadają Miejskie Zakłady Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o. – Szpital Miejski w Żorach, ul. Dąbrowskiego 20.

## Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi

W ramach kontroli wewnętrznej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, którą prowadziły w 2019 r. przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i inne podmioty działające na terenie miasta Żory, tj. Górnośląskie Przedsiębiorstwo Wodociągów S.A. w Katowicach, Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Żorach, a także Miejskie Zakłady Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o. w Żorach – Szpital Miejski w Żorach,

ul. Dąbrowskiego 20 (posiadający indywidualne ujęcie wody), zostały wykonane badania 59 próbek wody w zakresie monitoringu parametrów grupy A oraz 5 próbek w zakresie monitoringu parametrów grupy B. Próbki w badanym zakresie spełniały obowiązujące wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, za wyjątkiem pojedynczych przypadków nieprawidłowości zmian dla OLM w 22°C, w Szpitalu miejskim w Żorach dla barwy oraz manganu. Wykazane wyżej przypadki zanieczyszczeń wody do spożycia nie stwarzały zagrożenia dla zdrowia ludzi, tym nie mniej wymagały podjęcia działań naprawczych. Wykonane w ramach kontroli wewnętrznej ponowne badania wykazywały poprawę jakości wody. Z kolei w ramach własnego planu działania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w 2019 r. wykonał przeprowadził 5 kontroli sanitarnych w trakcie których zostało pobranych 13 próbek. Przeprowadzone badania wykazały przekroczenia wartości parametrycznych dla bakterii grupy coli (>10 jtk/100 ml) w wodzie pochodzącej z indywidualnego ujęcia należącego do Miejskich Zakładów Opieki Zdrowotnej Sp. z o.o. (Szpital Miejski w Żorach), w związku z czym stwierdzono brak przydatności do spożycia przez ludzi. Zarządca obiektu niezwłocznie przełączył zasilanie szpitala na wodę miejską, spełniającą wymagania. Dodatkowo stwierdzono przekroczenie wartości parametrycznej dla manganu. Po przeprowadzonych przez zarządcę obiektu działaniach naprawczych, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą. Badania pobranych próbek wykazały przydatność wody do spożycia przez ludzi.

*Ilość pobranych próbek wody do spożycia w ramach kontroli wewnętrznej i w ramach planu działania PPIS w Rybniku w 2018 i 2019 roku.*



Na podstawie uzyskanych wyników badań stwierdzono, że procentowy udział próbek, w których wystąpiły przekroczenia parametrów, był nieco wyższy niż w 2018 r. (wzrost o 2,9 %).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku systematycznie otrzymywał informacje o wszelkich awariach wodociągowych na terenie miasta. Wystąpiło 6 awarii po których wykonano badania kontrolne. W jednym przypadku stwierdzono podwyższoną mętność.

W 2019 r. nie odnotowano interwencji dotyczących jakości wody na terenie miasta Żory. Na przestrzeni całego roku otrzymywano też na bieżąco powiadomienia o zamiarze odcięcia dostaw wody osobom fizycznym lub firmom w związku z nieregulowaniem rachunków za wodę, proponując, zgodnie z ustawą o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków, zastępczy punkt poboru wody.

Zarówno wyniki badań własnych wynikających z planu działania, o których mowa wyżej, jak i wyniki kontroli wewnętrznej przedsiębiorstw wod-kan i innych podmiotów, umieszczane były, jak co roku, w prowadzonej przez tut. organ bazie danych EXCEL WODA, służącej zarówno ich raportowaniu do Unii Europejskiej, jak i wykorzystywaniu do sporządzania bieżących sprawozdań, raportów czy ocen.

W 2019 roku podobnie jak rok wcześniej konsumentom dostarczano wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia, zgodną z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wyjątkiem był tu opisany wyżej brak przydatności wody pochodzącej z ujęcia indywidualnego w Szpitalu Miejskim w Żorach.

### **Ciepła woda użytkowa**

W 2019 roku kontynuowano zadanie polegające na pełnieniu nadzoru nad ciepłą wodą użytkową w zakresie obecności pałeczek Legionella sp. w budynkach zamieszkania zbiorowego (np. hotele, domy pomocy społecznej), a także zakładach lecznictwa zamkniętego (szpitale). Pałeczki Legionella, jeśli występują w instalacji wody ciepłej, mogą spowodować u ludzi, szczególnie o obniżonej odporności, groźne zapalenie płuc lub tzw. gorączkę Pontiac.

Na terenie miasta Żory dokonano poboru ciepłej wody użytkowej w 3 podmiotach leczniczych (2 szpitale oraz 1 hospicjum; pobrano łącznie 29 próbek), w Domu Pomocy Społecznej (pobrano 3 próbki) i w 1 obiekcie noclegowym (pobrano 3 próbki).

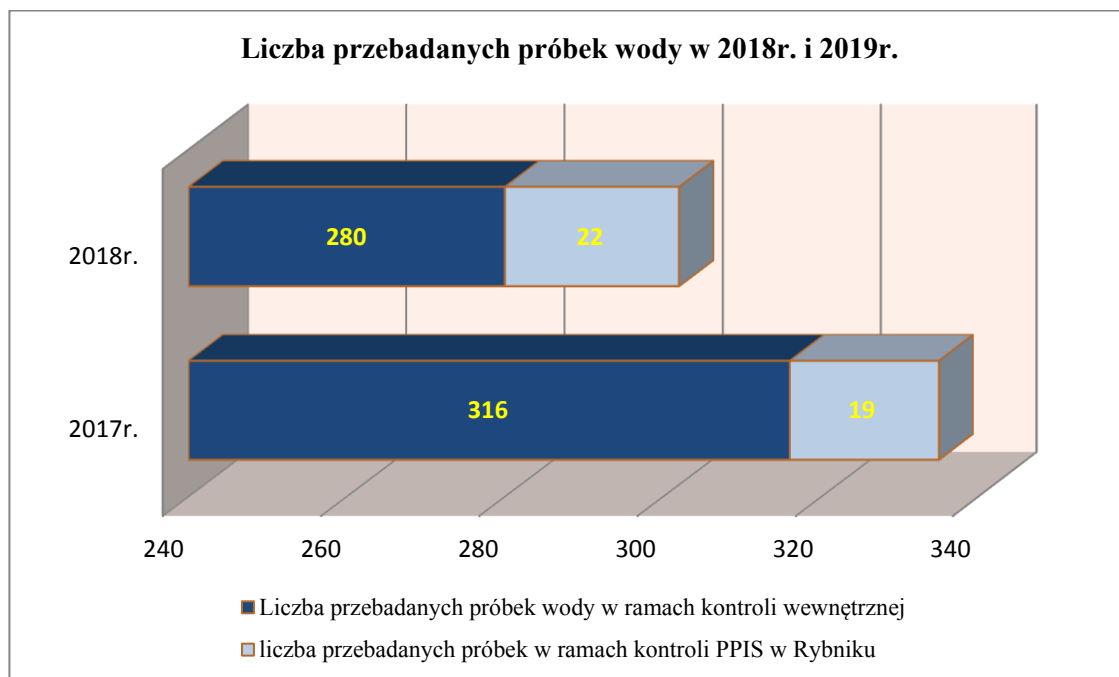
Nie we wszystkich przypadkach woda spełniała wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U z 2017r., poz. 2294). W 1 szpitalu stwierdzono średnie skażenie w jednym punkcie, zaś w Hospicjum skażenie średnie w 2 punktach. Wydano w związku z tym decyzje administracyjne nakazujące doprowadzenie jakości wody ciepłej do obowiązujących wymagań – podmioty przeprowadził działania naprawcze, których skuteczność potwierdziła przeprowadzona kontrola sprawdzająca. Ponadto przeprowadzono kontrolę sprawdzającą odnośnie obiektu noclegowego (skażenie ciepłej wody użytkowej bakteriami Legionella Sp.), w związku z niewykonaniem decyzji z dnia 29.10.2018r. Wydano upomnienie z dnia 06.02.2019 r. W dniu 06.02.2019 r. w związku z przekwalifikowaniem stopnia skażenia w ww. obiekcie wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności (skażenie wysokie). Kolejne 2 kontrole sprawdzające wykazały wykonanie obu ww. decyzji.

### **Woda na pływalniach**

Jakość wody wykorzystywanej do kąpieli na terenie miasta Żory kontrolowana była na przestrzeni całego minionego roku w 1 funkcjonującej na terenie miasta pływalni krytej (Park Wodny Aquarion). Zarządzający pływalnią, zgodnie z harmonogramem na 2019 r., uzgodnionym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Rybniku, zbadał w akredytowanym laboratorium, z którym wcześniej zawarł umowę 280 próbek wody. Z przeprowadzonej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku analizy otrzymanych na bieżąco od zarządzających pływalniami wyników badań pobieranych próbek wody wynika, iż badania wykonywane były zgodnie z przyjętymi harmonogramami, a uzyskane wyniki świadczyły o poprawnym funkcjonowaniu systemów cyrkulacji. Nie mniej jednak nie oznacza to, że systemy te zawsze funkcjonowały bez problemów. Stwierdzono pojedyncze przypadki przekroczeń dla chloroformu,  $\Sigma$  THM, ogólnej liczby mikroorganizmów. W przypadku wystąpienia nieprawidłowości zarządzający pływalnią informował o dokonanych działaniach naprawczych, a kolejne wyniki wskazywały na poprawę funkcjonowania systemów uzdatniania wody. Miejsce miało również wysokie skażenie bakteriami Legionella sp. w systemie ciepłej wody użytkowej pływalni (natryski). Zarządzający podjął natychmiastowe działania naprawcze oraz wyłączył pływalnię z użytkowania. Powyższe zostało potwierdzone w ramach kontroli urzędowej przeprowadzonej przez PPIS w Rybniku. Po działaniach naprawczych zarządzający przedstawił wyniki badań potwierdzające ich skuteczność.



W ramach nadzoru sanitarnego nad pływalniami tut. organ, zobowiązany do przeprowadzenia 1 raz w roku kompleksowej kontroli danej pływalni, połączonej z poborem próbek wody do badań, przeprowadził w 2019 roku kontrolę znajdującej się na terenie miasta pływalni, pobierając 22 próbki wody. Stwierdzone przekroczenia dotyczyły następujących parametrów: potencjał redox, chlor wolny i chlor związany. W tym przypadku zarządzający również podjął stosowne działania naprawcze, doprowadzając jakość wody do obowiązujących wymagań.



Zbiorcza ocena jakości wody dla pływalni została wydana w 2019 r. zgodnie z obowiązującymi przepisami,. Woda mimo okresowych odstępstw od wymagań, uzyskała ocenę zbiorczą pozytywną.

W wyniku przeprowadzonych przez przedstawicieli PPIS w Rybniku kontroli w zakresie wypełniania przez zarządców pływalni obowiązku informowania osób korzystających z pływalni o jakości wody stwierdzono, że w przypadku przedmiotowej pływalni zamieszczano stosowny komunikat.

### **Woda w kąpieliskach i w miejscach wykorzystywanych do kąpielii**

Na terenie miasta Żory w 2019 r. funkcjonowało 1 kąpielisko „Śmieszek” (sezon kąpielowy 22.06.2019 r. - 08.09.2019 r.). Wykonano 1 kontrolę urzędową ( przed sezonem, a 3 kontrole wewnętrzne w trakcie sezonu wykonał organizator (MOSiR Żory). Na podstawie wyników pobranych próbek i ocen wizualnych, dokonywano bieżących ocen jakości wody

w kąpielisku, które przekazywano Prezydentowi Miasta Żory. Dokonano także oceny sezonowej. Pod względem mikrobiologicznym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku ocenił jakość wody w kąpielisku jako doskonałą.

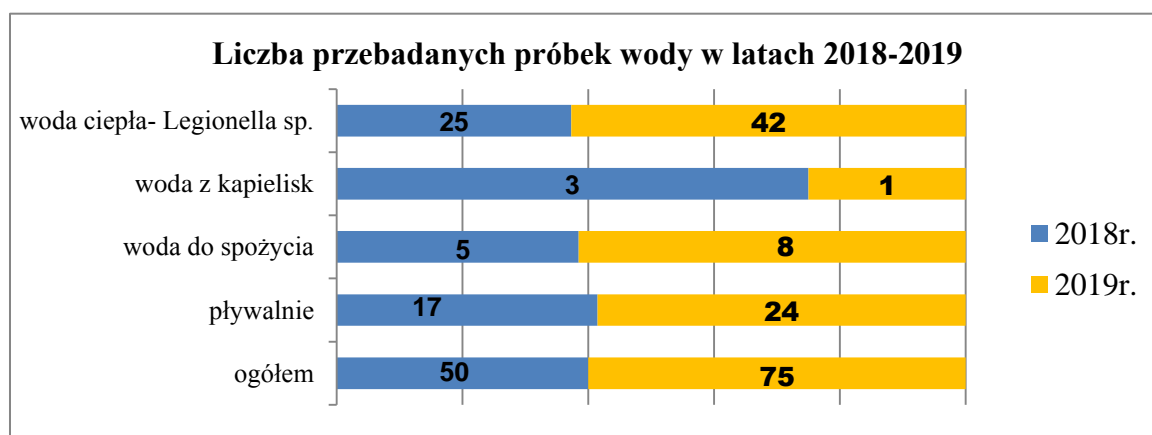
Informacje dot. kąpieliska, w tym wyniki badań były zamieszczane przez tut. Organ oraz organizatora w ogólnopolskim Serwisie Kąpieliskowym.

W mieście Żory brak było miejsc wykorzystywanych do kąpeli.

### Badania wody wykonywane przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Rybniku

W 2019r. Oddział Laboratoryjny, w skład którego wchodzi : Sekcja Badań Mikrobiologicznych Higieny Komunalnej i Środowiska oraz Sekcja Badań Fizykochemicznych Higieny Komunalnej i Środowiska przebadał ogółem : 75 próbek ( 74 oznaczenia fizyczne, 78 oznaczeń chemicznych, 142 oznaczenia mikrobiologiczne), w tym w zakresie :

- Pływalni : 24 próbki : 45 oznaczeń fizycznych, 62 oznaczenia chemiczne, 62 oznaczenia mikrobiologiczne,
- Wody do spożycia : 8 próbek : 29 oznaczeń fizycznych, 16 oznaczeń chemicznych, 36 oznaczeń mikrobiologicznych
- Woda z kąpielisk : 1 próbka : 2 oznaczenia mikrobiologiczne
- Wody ciepłej w kierunku *Legionella sp* ( przedsiębiorstwa podmiotu wykonującego działalność leczniczą , budynki zamieszkania zbiorowego oraz budynki użyteczności publicznej) : 42 próbki : 42 oznaczeń.



## Stan sanitarny urządzeń i obiektów użyteczności publicznej

W 2019 roku skontrolowano ogółem **95** obiektów użyteczności publicznej, w których przeprowadzono łącznie **105** kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli w **10** obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie złego stanu technicznego obiektu .

Rodzaje obiektów skontrolowanych w 2019 r.:

1/ *Ustępy publiczne i ogólnodostępne* – w ewidencji 6 ustępów, skontrolowanych 1 obiekt, liczba kontroli 1; stan sanitarno-techniczny wszystkich obiektów dobry;

2/ *Hotele i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie* – w ewidencji 3 obiekty zaregutowanych do kategorii hotele oraz 6 – innych obiektów świadczących ww. usługi; skontrolowano 7 obiektów, liczba przeprowadzonych kontroli 8; stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny bez uwag.

3/ *Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej, tatuażu i solaria oraz zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z wymienionych usług* – w ewidencji łącznie 117 obiektów, skontrolowanych obiektów łącznie 46, ilość kontroli łącznie 48; (tj. 54 zakłady fryzjerskie: ilość obiektów skontrolowanych 20, liczba kontroli 21; 42 zakładów kosmetycznych: ilość obiektów skontrolowanych 19, liczba kontroli 19; 1 zakładów tatuażu: ilość obiektów skontrolowanych 0, liczba kontroli 0; 6 zakładów odnowy biologicznej: ilość obiektów skontrolowanych 4, liczba kontroli 5; oraz 14 innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej i tatuażu: ilość obiektów skontrolowanych 3, liczba kontroli 3); Obiekty o zróżnicowanym standardzie, biorąc pod uwagę warunki techniczne, wyposażenie czy zakres świadczonych usług. Nie mniej jednak z roku na rok podnoszony jest standard świadczonych usług pod względem higieniczno-sanitarnym i technicznym. W omawianej grupie w 2019 roku wydano 1 decyzję administracyjną w związku z interwencją w zakładzie odnowy biologicznej- opisana poniżej w punkcie interwencji).

4/ *Tereny rekreacyjne* – aktualnie w ewidencji: 12 obiektów, głównie ogólnodostępne place zabaw, wyposażone w urządzenia zabawowe i piaskownice w tym 1 plaża przy kąpielisku; skontrolowano 4 obiekty (3 place zabaw, 1 plaża), przeprowadzono 4 kontrole (3 place zabaw, 1 plaża ). W omawianej grupie w 2019 roku wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami piasku w piaskownicach. Urządzenia zabawowe na wszystkich kontrolowanych placach zabaw są w dobrym stanie technicznym.

5/ *Cmentarze* – w ewidencji: 8 obiektów; w 2019 r. skontrolowanych 2 obiekty, liczba kontroli 2; stan sanitarno-techniczny wszystkich obiektów dobry;

6/ *Domy pogrzebowe* – w ewidencji 5 obiektów, ilość obiektów skontrolowanych 2, liczba kontroli 2 obiekty w których świadczone są usługi związane z przechowywaniem i przygotowaniem zwłok ludzkich do pogrzebu; stan higieniczno-sanitarny i techniczny bez uwag;

7/ *Inne obiekty* – w ewidencji 56, w tym apteki, obiekty sportowe, obiekty kulturalno-widowiskowe, stacje paliw, parkingi, targowiska, itd; skontrolowano 16 obiektów; liczba kontroli 16; w związku z interwencją w obiekcie sportowym wydano decyzję opisaną w punkcie dot. interwencji; stan higieniczno-sanitarny i techniczny pozostałych obiektów bez uwag.

8/ *Podmioty lecznicze, szpitale* – w ewidencji 53 obiektów, skontrolowano 14 obiektów, liczba kontroli 17; w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami technicznymi, wydano 5 decyzji nakazujących w przychodniach:

**SONIMED Stomatologia** –nakazująca uaktualnić procedury postępowania z odpadami medycznymi zgodnie z rodzajem wytwarzanych w obiekcie odpadów medycznych oraz opracować instrukcje selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich powstania. Decyzja została wykonana w całości.

**Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Dawid Goraus** - nakazująca uaktualnić procedury postępowania z odpadami medycznymi zgodnie z rodzajem wytwarzanych w obiekcie odpadów medycznych, uaktualnić instrukcje selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich powstania, wydzielić miejsce przeznaczone do mycia i dezynfekcji środków transportu wewnętrznego odpadów medycznych i pojemników wielokrotnego użycia, w których umieszcza się worki z odpadami medycznymi. Decyzja została wykonana w całości.

**„Onko-Dent” S.J** - nakazująca uaktualnić procedury postępowania z odpadami medycznymi zgodnie z rodzajem wytwarzanych w obiekcie odpadów medycznych, uaktualnić instrukcje selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich powstania. Decyzja została wykonana w całości.

**„De-Med.” Sp. z o.o. w Żorach** - nakazująca uaktualnić procedurę postępowania z odpadami medycznymi w zakresie ich selektywnego zbierania, transportu i wstępnego magazynowania, uaktualnić instrukcje selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich powstania oraz zapewnić zamykane pojemniki do transportu wewnętrznego odpadów medycznych z miejsca ich powstania do miejsca wstępnego magazynowania, zapewnić w sąsiedztwie

przenośnego urządzenia chłodniczego: dozownik ze środkiem do dezynfekcji rąk, podajnik na czyste rękawiczki jednorazowe, pojemnik na zużyte rękawiczki jednorazowe.

**Specjalistyczne Centrum Stomatologiczne s.c. A.H. Frelich w Żorach** - nakazująca uaktualnić procedurę postępowania z odpadami medycznymi w zakresie ich selektywnego zbierania, transportu i wstępnego magazynowania, uaktualnić instrukcje selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich powstania.

Ponadto wydano 2 decyzje prolongujące na Szpital Miejski w Żorach, 44-240 Żory ul. Dąbrowskiego 20 dotyczące: doposażenia stacjonarnego urządzenia chłodniczego w przedsiónek, zapewnienie dostępu przy ww. urządzeniu do umywalki z bieżącą wodą zimną i ciepłą, wydzielenie miejsca do przechowywania środków ochrony osobistej;

**9/ Filie podmiotów leczniczych** - w ewidencji 13 obiektów, skontrolowano 3 obiekty, liczba kontroli 4; nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości; wydano 1 decyzję nakazującą:

**„Davita” Sp. z o.o z siedzibą we Wrocławiu** - nakazująca uaktualnić procedurę postępowania z odpadami medycznymi w zakresie ich selektywnego zbierania, transportu i wstępnego magazynowania, Decyzja została wykonana.

W 2019 r. przeprowadzone kontrole podmiotów leczniczych prowadzone były pod kątem postępowania z odpadami medycznymi. W większości obiektów skontrolowanych odpady medyczne inne niż niebezpieczne magazynowane są w szczelnie zamkniętych pojemnikach usytuowanych w przenośnym urządzeniu chłodniczym, w którym wstępnie magazynowane są odpady zakaźne i odpady niebezpieczne inne niż zakaźne. System postępowania z odpadami medycznymi w kontrolowanych obiektach poza przywołanymi powyżej funkcjonuje prawidłowo. Podmioty wykonują wszystkie obowiązki wynikające z aktualnych przepisów, w szczególności w zakresie dokumentowania odpadów medycznych. Postępowanie z odpadami medycznymi zarówno na etapie ich segregowania, zbierania i wstępnego magazynowania jest prawidłowe.

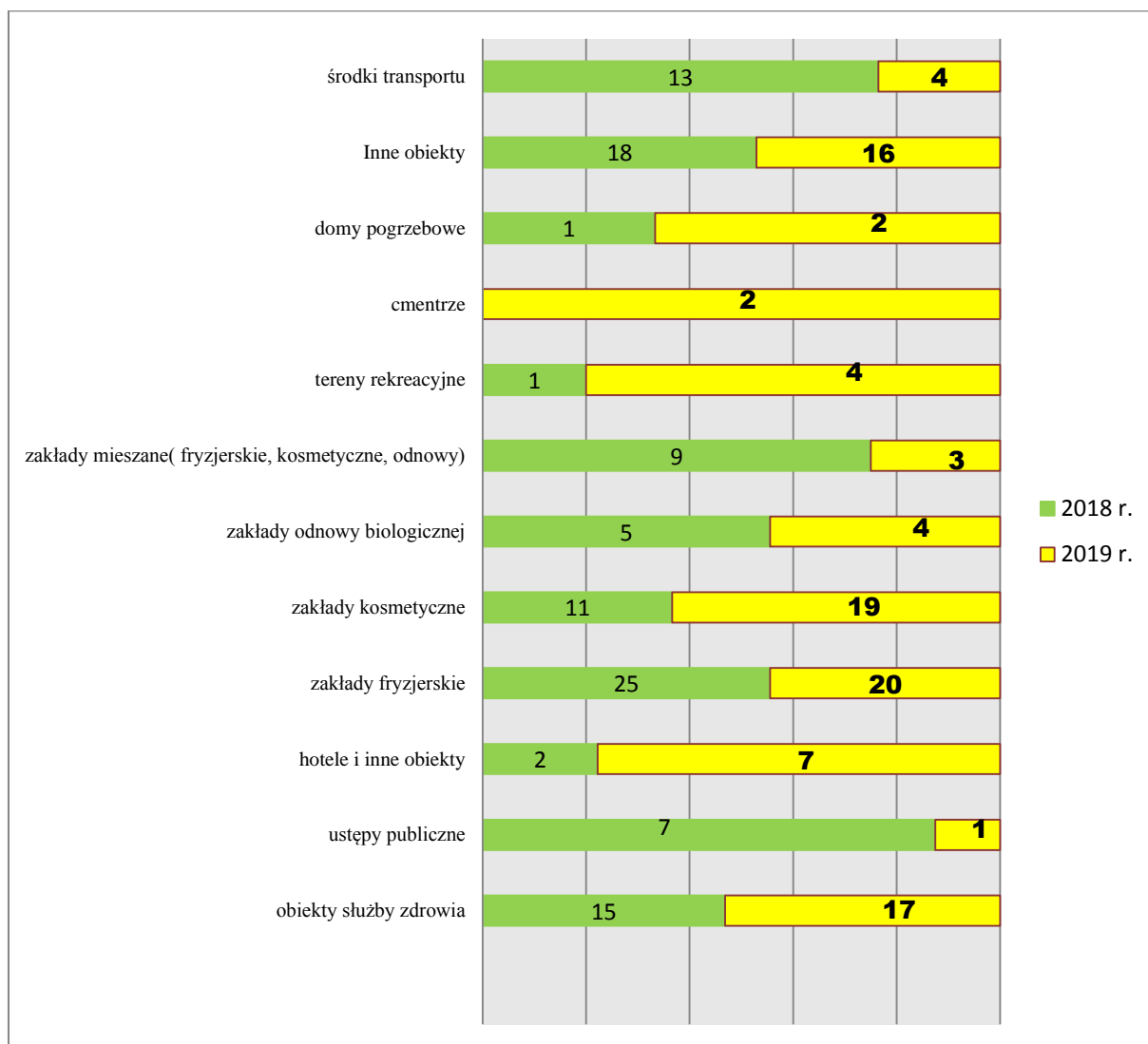
### **Stan sanitarny środków transportu**

W 2019 roku wrywkowo na terenie miasta Żory skontrolowano 4 środki transportu:

- 2 autobusy komunikacji publicznej,
- 1 samochód do przewozu zwłok i szczątków ludzkich,
- 1 samochód do przewozu chorych.

Skontrolowane środki transportu nie budziły zastrzeżeń pod względem higieniczno-sanitarnym oraz pod względem technicznym.

*Liczba wybranych obiektów skontrolowanych w latach 2018-2019*



Ponadto w 2019 roku w związku z pełnionym nadzorem sanitarnym wydano: 10 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok i szczątków ludzkich, 8 postanowień dotyczących warunków sprowadzenia zwłok i szczątków ludzkich do Polski, 3 opinie dotyczące warunków organizacji imprez masowych.

## Interwencje

W 2019 roku do Sekcji HKiŚ PSSE w Rybniku wpłynęło 14 interwencji, spośród których 3 przekazano do załatwienia wg właściwości do innych organów, a 11 rozpatrzono bezpośrednio:

a/ uciążliwości powodowanych przez hałas: 1 interwencja dotycząca hałasu emitowanego przez wentylatory lokalu gastronomicznego umieszczonych na zewnątrz budynku. Zostały przeprowadzone 3 kontrole wraz z wykonaniem 1 pomiaru hałasu. Obliczony średni poziom dźwięku odpowiadał dopuszczalnemu poziomowi dźwięku. Interwencja bezzasadna;

b/ niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi: 7 interwencji (1 zakład, w którym są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej i tatuażu, 1 zakład kosmetyczny, 2 zakłady fryzjerskie, 1 zakład odnowy biologicznej, 1 hotel, 1 boisko sportowe). Dwie interwencje okazały się zasadne, bądź częściowo zasadne tj.:

- ✓ 1 interwencja w zakładzie odnowy biologicznej – została wydana decyzja dotycząca doprowadzenia do należytego stanu technicznego urządzeń do opalania w celu łatwego utrzymania ich w czystości oraz zapewniając ich prawidłową dezynfekcję).
- ✓ 1 interwencja w obiekcie sportowym – została wydana decyzja dotycząca doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń wchodzących w skład obiektu sportowego).

c/ uciążliwości powodowanych przez nieprawidłową gospodarkę odpadami komunalnymi: 2 interwencje- bezzasadne,

d/ innych spraw: 1 interwencja dotycząca stanu sanitarnego części wspólnych i mieszkań w budynku mieszkalnym w Żorach (insekty). Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

## Bezpieczeństwo żywności

### Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W 2019r. pod nadzorem znajdowały się **594** obiekty. Skontrolowano **303** obiekty przeprowadzając **434** kontrole sanitarne, w tym:

- **16** kontroli w 30 zakładach produkcyjnych,
- **284** kontrole w 357 obiektach obrotu żywnością,
- **128** kontroli w 197 zakładach żywienia zbiorowego ,
- **3** kontrole w 7 obiektach obrotu przedmiotami użytku,
- **3** kontrole w 3 obiektach obrotu kosmetykami.

W **59** kontrolowanych obiektach (podobnie jak w roku 2018) stwierdzono nieprawidłowości. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

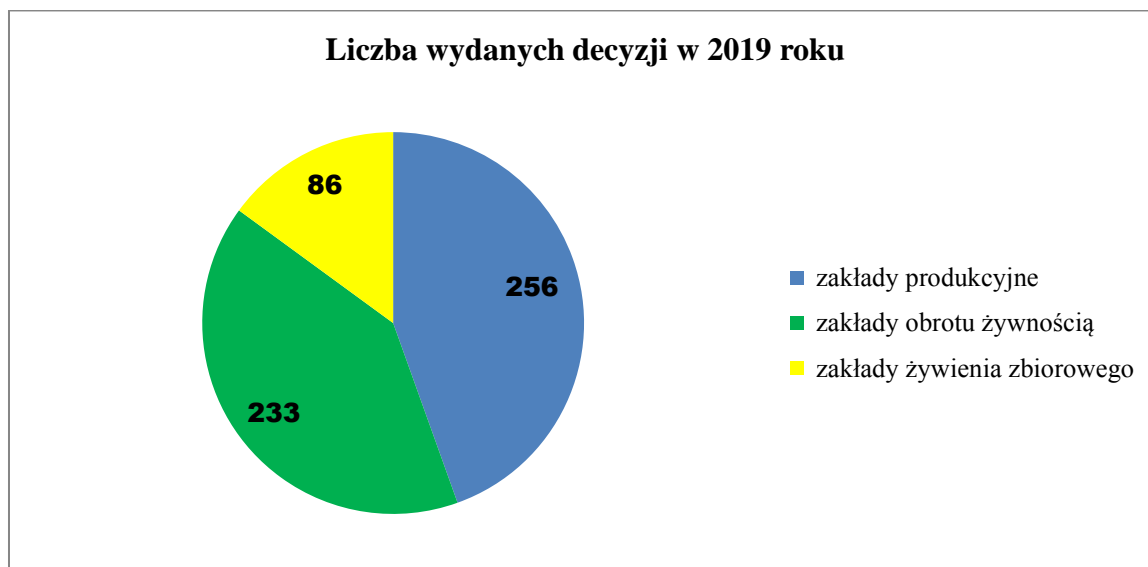
- zły stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów (brudne, zakurzone, z ubytkami) oraz urządzeń chłodniczych,
- brak ciepłej wody,
- sprzedaż żywności po upływie terminu przydatności do spożycia,
- brak właściwego opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu GHP/GMP/HACCP ( brak badań wody używanej w obiektach tj. zakłady żywienia zbiorowego, sklepy),
- brak szkoleń pracowników,
- brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników),
- brak prawidłowo komponowanych posiłków (szkoła i przedszkole).

Wydano **56** decyzji represyjnych (w tym nakazujących usunięcie stwierdzonych usterek sanitarno-technicznych), odnotowując znacznie większą liczbę wydanych takich decyzji w porównaniu z rokiem 2018. Wydawane decyzje dotyczyły głównie poprawy stanu technicznego pomieszczeń, odnowienia ścian i sufitów, zapewnienie bieżącej wody ciepłej i zimnej oraz zweryfikowania procedur GHP w tym uzyskania aktualnego wyniku laboratoryjnego wody, przeprowadzenia szkoleń z zakresu higieny żywności, właściwego komponowania posiłków. Wykonanie poleceń decyzji nakazowych sprawdzano podczas przeprowadzanych rekontroli.

Ogółem wydano **575** decyzji administracyjnych (merytorycznych tj. głównie: nakazowych, zmieniających, zatwierdzenia zakładu, umarzających oraz płatniczych), w tym:



- **256** w zakładach produkcyjnych
- **233** w zakładach obrotu żywnością
- **86** w zakładach żywienia zbiorowego.



Za uchybienia sanitarno – porządkowe nałożono **25** mandatów karnych na łączną kwotę **4300 zł**, odnotowując tym samym zmniejszenie ilości i kwoty nakładanych kar.

W rozbiciu na rodzaje kontrolowanych obiektów dane przedstawiają się następująco:

- w zakładach produkcyjnych: **1** mandat na kwotę **300 zł**
- w zakładach obrotu żywnością: **22** mandatów na kwotę **3700 zł**,
- w zakładach żywienia zbiorowego: **2** mandaty na kwotę **300 zł**.

Zdecydowanie najwięcej mandatów nałożono na pracowników sklepów spożywczych oraz zakładów żywienia zbiorowego. Najczęściej karano za brak czystości i porządku (brudne urządzenia chłodnicze, brudne półki, zakurzone opakowania środków spożywczych), a także za wprowadzanie do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia .

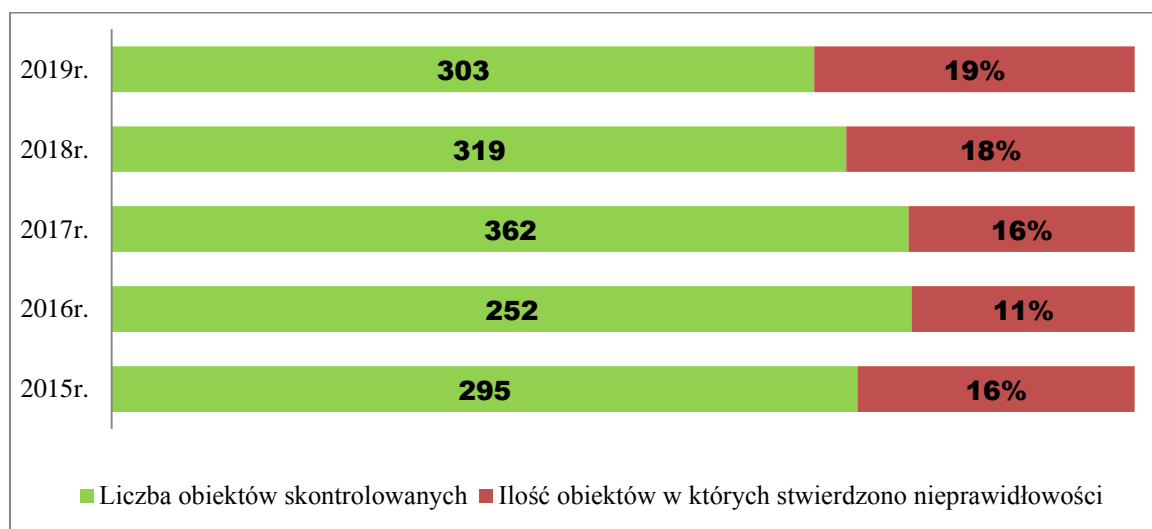
Stan sanitarny większości nadzorowanych obiektów nie odbiegał zasadniczo od stwierzonego w roku 2018. Stwierdzono jednak 1 przypadek (piekarnia) obecności szkodników zbożowo-mącznych, stąd też wydano decyzję nakazującą w trybie natychmiastowym przeprowadzenie zabiegu dezynsekcji.

W związku ze stwierdzeniem prowadzenia działalności polegającej na:

- wprowadzaniu do obrotu żywności (trwała mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych) bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów (dotyczy 1 stoiska i 1 hurtowni),

- wprowadzaniu do obrotu suplementów diety, poprzez stronę internetową oraz podawaniu w sposób nieprawidłowy informacji o tych produktach (brak wyróżnienia alergenów, odwoływanie się do leczniczych właściwości), do Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego tj. do organu posiadającego stosowne kompetencje, zawnioskowano o ukaranie właścicieli obiektów z art. 103 ustawy z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019r poz. 1152 z późn.zm.).

*Ogólna liczba obiektów skontrolowanych w latach 2015-2019r. oraz liczba obiektów w których stwierdzono nieprawidłowości*



## **Eksport**

W związku z prowadzeniem nadzoru nad jakością zdrowotną żywności i przedmiotów użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wywożonych zagranicę w 2019r. przeprowadzono **1515** kontroli dokonując oględzin oraz sprawdzenia dokumentacji **4083** partii środków spożywczych o łącznej masie 25.077.748,81 kg, w następstwie czego wydano **1515** świadectw eksportowych. Skontrolowano zatem zdecydowanie więcej partii produkcyjnych i wydano więcej świadectw.

- „Mokate” w Żorach – były to: zabielaćce (do kaw i herbat), cappuccino, spieniacze, napoje (kawowe, czekoladowe i kakaowe), bazy (czekoladowe i tłuszczowe), kawa rozpuszczalna, kakao, topping, herbaty (instant oraz w formie suszu). Produkty te wywożono do krajów tj.: Turcja, Syria, USA, Ukraina, Jordania, Teheran, Tunezja, Chiny, Wietnam, Indonezja, Iran, Brazylia, Kolumbia, Kosowo, Chile, Zjednoczone Emiraty Arabskie, Arabia Saudyjska, Egipt, Izrael, Indie, Maroko, RPA, Panama,

Nigeria, Argentyna, Gwatemala, Ekwador, Meksyk, Albania, Algieria, Turkmenistan, Mauritius, Nowa Zelandia, Armenia., Honduras, Australia, Salwador, Boliwia, Liberia.

- „Instanta” w Żorach – były to: kawy rozpuszczalne (granulowane, liofilizowane, zbożowe) oraz kawy mielone. Produkty te wywożono do krajów tj.: Turcja, Kolumbia, Chiny, Tunezja, Chile, Liban, Maroko, Indie, Ukraina, Jordania, Zjednoczone Emiraty Arabskie, USA, Katar, Egipt, Paragwaj, Iran, Libia, Kosowo, Trynidad, Oman, Macedonia, Nigeria, Pakistan, Cypr Płn, Białoruś, Bahrajn, Bangladesz, Abu Dabi, Malezja, Johannesburg.

### **Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i kosmetyków**

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobierano próby środków spożywczych do badań laboratoryjnych. Łącznie w 2019r. pobrano **86** prób (więcej niż w roku 2018), w tym:

- **10** prób z grup: warzywa, ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, kawa, mleko i przetwory mleczne, ryby i przetwory rybne, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla niemowląt i małych dzieci - w celu określenia poziomu zanieczyszczenia szkodliwymi dla zdrowia związkami metali ciężkich tj.: ołów, kadm, arsen, rtęć.
- **2** próby z grupy: przedmioty oraz materiały do kontaktu z żywnością celem określenia migracji metali ciężkich: kadmu i ołowiu oraz migracji bisfenolu A,
- **1** próbę – kawy w kierunku określenia obecności mikotoksyn,
  - **1** próbę – kakao w kierunku oznaczenia zawartości benzo(a) pirenu oraz WWA,
  - **47** prób z grupy: drób i podroby, wyroby garmażeryjne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, ziarno roślin oleistych, w tym 5 prób sanitarnych (wymazy) w kierunku mikrobiologii,
  - **1** próba herbaty w kierunku badań na napromienianie żywności,
  - **2** próby wytrzepek w kierunku oznaczenia obecności szkodników zbożowo-mącznych,
  - **2** próby z grupy: owoce i ich przetwory oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością (puszka do żywności) w kierunku oceny organoleptycznej
  - **2** próby suplementów diety w kierunku oznaczenia kwasów omega,

- 17 prób z grupy: warzywa i przetwory warzywne, owoce i ich przetwory, ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, oleje, wody mineralne, majonezy w kierunku oznaczenia substancji dodatkowych,
- 1 próbę posiłku obiadowego w kierunku oznaczenia wartości energetycznej i odżywczej.

Podobnie jak w roku 2018 nie zakwestionowano żadnej z prób w powyższym zakresie.

Ponadto podczas kontroli, w ramach badań przesiewowych tłuszczu smaźalniczego przeprowadzono sprawdzenie zawartości związków polarnych (odpowiedzialnych za jakość zdrowotną) w tłuszczu smaźalniczym używanym w: 3 lokalach gastronomicznych. Badane próbki nie wykazały przekroczenia w tłuszczu limitów zawartości w/w substancji, wobec powyższego nie dokonano dodatkowych badań laboratoryjnych.

Rok	2015	2016	2017	2018	2019r.
Ilość pobranych prób	125	33	59	47	86
Ilość kwestionowanych prób	3	0	2	0	0
%	2,4 %	0%	3,4%	0%	0%

### Warunki struktury żywienia w zakładach żywienia zbiorowego

W nadzorowanych zakładach żywienia zbiorowego oceniano teoretycznie poprawność struktury żywienia. Pobrano jadłospisy dekadowe w 4 placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego: w 1 szpitalu publicznym, 1 żłobku miejskim, 2 przedszkolach publicznych. Łącznie poddano analizie teoretycznej 5 jadłospisów dekadowych, wszystkie oceniono negatywnie. Najczęstsze nieprawidłowości dotyczyły:

- w szpitalu: brak odpowiedniej ilości mleka i/lub produktów mlecznych, brak w dekadzie roślin strączkowych suchych, niewystarczająca ilość lub całkowity brak dodatku warzyw i/lub owoców do posiłków (na podstawie jakościowej oceny punktowej jadłospisów dekadowych ze względu na brak nasion strączkowych oraz średnią ocenę spożycia warzyw i/lub owoców niższą niż 3 pkt – wszystkie jadłospisy zdyskwalifikowano),
- w żłobku: brak realizacji wytycznych IŻŻ dotyczących pokrycia zapotrzebowania na witaminę C, wapń, żelazo oraz stwierdzono braku realizacji

w zakresie pokrycia zapotrzebowania na energię (nadmiar składników energetycznych wynikający z nadmiernej podaży węglowodanów);

- w żywieniu dzieci przedszkolnych (2 placówki) nieprawidłowości dotyczyły niewystarczającego pokrycia zapotrzebowania na wapń żelazo i witaminę C oraz przekroczenia zalecanego wystarczającego poziomu ilości soli kuchennej w potrawach;

Poprawność struktury żywienia oceniono także laboratoryjnie. Pobrano bowiem do badań laboratoryjnych posiłek przeznaczony dla 1 dziecka. Próba ta została przebadana w laboratorium w PSSE w Dąbrowie Górniczej. Wyniki uzyskane w sprawozdaniu z badań laboratoryjnych zestawiono z aktualnymi założeniami (RDA) żywienia dzieci w wieku 1-3 lat „Norm żywienia dla populacji polskiej” pod redakcją prof. Mirosława Jarosza, wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa grudzień 2017r. Na podstawie otrzymanego sprawozdania laboratoryjnego, pobrany posiłek oceniono pozytywnie, odnotowując tym samym poprawę jakości żywienia w kontrolowanej placówce.

### **System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF**

W związku z otrzymanymi w 2019r. w ramach funkcjonującego na terenie państw Unii Europejskiej, Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF), powiadomieniami alarmowymi oraz informacyjnymi w 2019r., – przeprowadzono 40 kontroli w celu monitorowania występowania w obrocie kwestionowanych produktów żywnościowych tj.:

1. „CHLORELLA – proszek 200g.” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu WWA.
2. „Suplement diety - Propolis Forte o smaku mentolowym x 30 tabletek” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu oraz sumy WWA.
3. „Suplement diety – Propolis Plus x 100 tabletek” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu oraz sumy WWA.
4. „Zupa jarzynowa mieszanka warzywna głęboko mrożona marki – Zielony Ogródek” – obecność szkła.
5. „Wafle kukurydziane solone – GENUSS PLUS oraz wafle kukurydziane z solą morską - enerBIO – możliwe zanieczyszczenie fragmentami metalu.
6. „Orzechy laskowe łuskane” – obecność Aflatoksyn.
7. „Filet z piersi kurczaka MAP kl. A, świeży, schłodzony pakowany w atmosferze ochronnej” – obecność bakterii Salmonella Agona z grupy BO.

8. „Filet z piersi kurczaka świeży klasa A” – obecność bakterii *Campylobacter jejuni*.
9. „Żytnie płatki błyskawiczne pełnoziarniste” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu Ochratoksyny A.
10. „Woda źródłana niegazowana NESTLE PURE LIFE” – obecność bakterii grupy coli.
11. „Kubki szklane – Hrnek skleněny 500 ml” – stwierdzenie migracji ołowiu oraz kadmu z obszaru obrzeża kubków.
12. „Gorczyca biała cała” – obecność bakterii *Salmonella Typhimurium*.
13. „Zestaw naczyń bambusowych” (kubek z uchwytem o poj. 220 ml, miseczka o poj. 180 ml, talerzyk trójdzielny, łyżeczka i widelec) – przekroczenie dopuszczalnej wartości migracji specyficznej formaldehydu.
14. „BoboVita porcja zbóż. Delikatna owsianka” – stwierdzenie wysokiego poziomu niklu.
15. „PL Kubek do kawy z melaminy -to go- z włóknami bambusa” – stwierdzenie migracji formaldehydu.
16. „Ogórek szklarniowy” – przekroczenie najwyższej dopuszczalnej pozostałości pestycydów: karbendazymu i benomylu.
17. „Woda źródłana niegazowana Waterr Kubuś 500 ml.” – zapach nieakceptowalny.
18. „Kubek do kawy z melaminy -to go- z włóknami bambusa” – stwierdzenie migracji formaldehydu.
19. „Alesto, Orzeszki ziemne panierowane w pikantnym cieście o smaku paprykowym, 250g” – obecność niedeklarowanego składnika alergennego glutenu (mąka pszenna).
20. „Mąka z orkiszu pełnoziarnista typ 1850 - Basia” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) ochratoksyny A.
21. „Szprot podwędzany w oleju WINTER” – przekroczenie NDP benzo(a)pirenu.
22. „Suplement diety – Spirulina sprasowana alga morska w tabletkach” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego benzo(a)pirenu oraz sumy WWA.
23. „Smalec ziołowy, klasyczny, jabłkowy, cebulowy, boczkowy 100g” – obecność metalowego drutu.

W ramach funkcjonującego systemu RAPEX – przeprowadzono 3 kontrole w celu monitorowania występowania w obrocie kwestionowanych z uwagi na obecność antymonu oraz z powodu zaburzenia w układzie konserwującym w kosmetykach.

24. „Brokat do ciała fioletowy i srebrny” – obecność antymonu.
25. „Chusteczki splukiwane, toaletowe Bambino Dzieciaki o zapachu gruszki oraz o zapachu brzoskwini” – wycofanie produktu z obrotu z powodu zaburzenia w układzie konserwującym,

co może prowadzić do obecności bakterii (nieprzyjemny zapach, podrażnienia skóry i ewentualne infekcje).

Podczas tych działań nie stwierdzono kwestionowanej żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków w obrocie.

## Interwencje

W 2019r. zgłoszono i rozpatrzono **15** wniosków o interwencję. Najczęściej zgłaszano:

- brak czystości w lokalu gastronomicznym oraz wystąpienie dolegliwości zdrowotnych po konsumpcji dań,
- wprowadzanie do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia oraz wykazującej niewłaściwą jakość: (hot- dog z włosami, zgniłe warzywa, sok mandarynkowy o niespecyficznym – chemicznym smaku),
- wystąpienie dolegliwości żołądkowych po spożyciu surówki (podawanej w restauracji), wędlin zakupionych w sklepie),
- złą strukturę żywienia w przedszkolach (małe porcje),
- zatrudnianie osób bez orzeczeń do celów sanitarno- epidemiologicznych

Przeprowadzono **25** kontroli i rekontroli. **10** wniosków uznano za zasadne. Osoby winne naruszeń przepisów sanitarnych ukarano **9** mandatami na kwotę **1500 zł**, wydawano zalecenia doraźne oraz w przypadku stwierdzenia uchybień techniczno-sanitarnych wydano 3 decyzje administracyjne. Do badań laboratoryjnych pobrano 7 prób (żywność i opakowania do żywności. Próby nie zostały zakwestionowane.

## Działania dodatkowe

### **Ocena warunków zdrowotnych w placówkach dzieci i młodzieży podczas wypoczynku letniego i zimowego**

W ramach realizacji tej akcji przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w 2 placówkach, podczas wypoczynku zorganizowanego w ramach półkolonii. Podczas przeprowadzonych działań kontrolnych nie stwierdzono naruszeń sanitarnych. Posiłki podawane w kontrolowanych placówkach, były dostarczane przez zakłady prowadzące działalność w zakresie usług cateringowych. Zakłady te posiadały decyzje zatwierdzenia zakładu. Dania obiadowe były serwowane w naczyniach jednorazowego użytku, a osoby będące w kontakcie z żywnością posiadały dokumentację medyczną poświadczającą brak przeciwwskazań do

wykonywania pracy w kontakcie z żywnością. W sprawdzanych jadłospisach zamieszczano informacje o alergenach.

### **Działania z IW w sprawie występowania w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF)**

W ramach realizacji tej akcji prowadzono wzmożony nadzór nad legalnością wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego. Kontrolą objęto sklepy, zakłady żywienia zbiorowego. Przeprowadzono 31 kontroli. Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 300 zł (za brak dokumentów umożliwiających identyfikowalność wprowadzanej do obrotu żywności oraz za zły stan sanitarno-porządkowy). Ponadto w 4 skontrolowanych obiektach stwierdzono nieprawidłowości sanitarne (brudne ściany/ sufity, uszkodzona posadzka) i wydano decyzje terminowe.

### **Kontrola warunków przechowywania i sprzedaży żywności nietrwałej mikrobiologicznie głównie wędlin, nabiału, wyrobów garmazeryjnych, ciast itp. w sklepach, na kiermaszach oraz festynach – w związku z upałami letnimi**

Podczas rutynowych kontroli sanitarnych zwracano uwagę na warunki przechowywania i sprzedaży żywności nietrwałej mikrobiologicznie (wędlin, wyrobów garmazeryjnych, nabiału, ciast). Podczas przeprowadzonych 5 kontroli w nadzorowanych obiektach obrotu żywnością, nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi**

W ramach realizacji tej akcji przeprowadzono 3 kontrole w aptekach i punktach aptecznych oraz w 2 sklepikach zielarsko-medycznych podczas kontroli dokonano oceny znakowania łącznie 6 suplementów diety i nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **Ocena warunków zdrowotnych w placówkach systemu oświaty**

Pod nadzorem znajdowało się 38 stołówek: szkolnych, przedszkolnych, zakładów specjalnych i wychowawczych oraz 4 sklepiki szkolne. Skontrolowano 25 stołówek przeprowadzając 25 kontroli, w tym 7 kontroli usterkowych. Stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnego m.in.:

- brudne ściany i/lub sufity,
- nieprawidłowy stan techniczny posadzki,
- brak instrukcji/procedur dotyczących szkoleń personelu, GHP, wydawania posiłków.

W jednym przypadku stwierdzono brak decyzji o zatwierdzeniu zakładu w zakresie wydawania posiłków. W 2 przypadkach wystąpiły nieprawidłowości polegające

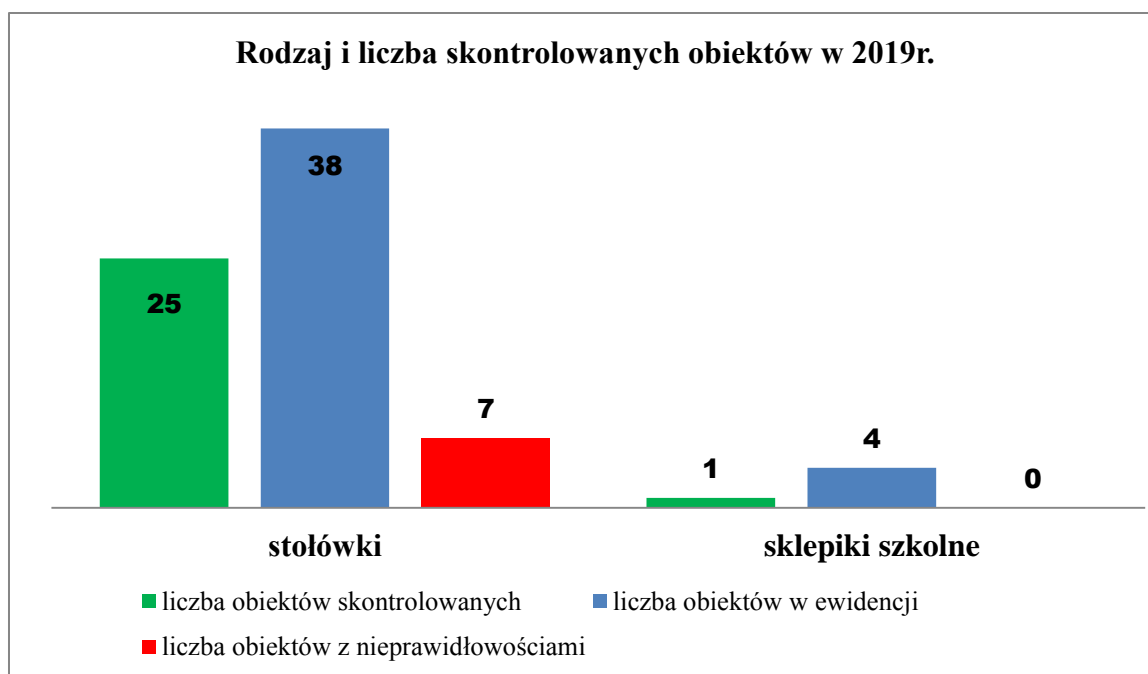


na braku dostosowania się do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży tj.:

- brak lub niewystarczająca częstotliwość występowania posiłku/potrawy zawierającej rybę, brak posiłków z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa i owoce, zbyt duża ilość potraw smażonych.

Łącznie wydano 7 decyzji terminowych, w tym 2 nakazujące dostosowanie struktury żywienia do wymagań w/w Rozporządzenia (w 2 szkołach).

W skontrolowanym 1 sklepiku szkolnym nie stwierdzono nieprawidłowości.



### **Kontrole w super i hipermarketach**

W związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego przeprowadzono działania kontrolne ukierunkowane na: przestrzeganie zasad GHP (utrzymanie czystości, wdrożenie i stosowane procedur/instrukcji mycia, warunki przechowywania oraz ekspozycji żywności w halach sprzedaży), postępowanie z odpadami (szczególnie pochodzenia zwierzęcego), zabezpieczenie przed szkodnikami, przestrzeganie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości żywności, warunki przewozu towarów spożywczych.

Liczba obiektów podlegająca danej akcji to 37 i skontrolowano wszystkie zakłady. Przeprowadzono w sumie 45 kontroli sanitarnych i sprawdzających, podczas których nałożono 7 mandatów na kwotę 750 zł z uwagi m.in. na brudne urządzenia chłodnicze,

podłogi. Sprawdzenie poprawy stanu sanitarno-higienicznego zakładów miało miejsce podczas 8 rekontroli. Nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny zakładów skutkowało wydaniem 2 decyzji administracyjnych.

### **Sprawdzenie zapewnienia identyfikowalności warzyw (w tym ze szczególnym uwzględnieniem ziemniaków) w zakładach żywienia zbiorowego**

W ramach realizacji akcji sprawdzano identyfikowalność warzyw (w tym ze szczególnym uwzględnieniem ziemniaków) w zakładach żywienia zbiorowego typu stołówki w: szkołach, przedszkolach, jak i w restauracjach.

W ramach realizowanej akcji przeprowadzono łącznie 6 kontroli sanitarnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w aspekcie identyfikowalności warzyw.

### **Sprawdzenie występowania w obrocie środka spożywczego pn. „Cukier z drzewa Palmyra”**

W związku z pismem ŚPWIS przeprowadzono 2 kontrole w obiektach obrotu żywnością. Podczas kontroli nie stwierdzono w obrocie wskazanej żywności.

### **Sprawdzenie obecności na rynku soli spożywczej z dodatkiem barwnika E-153 (węgiel drzewny)**

W związku z pismem ŚPWIS przeprowadzono 3 kontrole w obiektach obrotu żywnością. Podczas kontroli nie stwierdzono produkcji ani wprowadzania do obrotu wskazanej soli.

### **Sprawdzenie czy w środkach spożywczych produkowanych lub znajdujących się w obrocie są obecne: estry sorbitolu E-493-494 oraz stearoilomleczany E-481-482**

W związku z pismem ŚPWIS przeprowadzono 6 kontroli w obiektach obrotu żywnością oraz 2 kontrole w zakładach produkcyjnych. Do WSSE raportowano kwartalnie, wykazując produkty, w których stwierdzano w/w dodatki do żywności.

### **Ocena poprawności stosowania substancji dodatkowych w nadzorowanych zakładach**

Przeprowadzono 2 kontrole tematyczne dot. prawidłowości stosowania dodatków do żywności, kontrolując 2 zakłady produkcyjne. W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości polegające na:

- braku zastosowania zasady FIFO podczas poboru dodatków do produkcji,
- braku właściwego nadzoru nad stosowaniem instrukcji regulującej sposób postępowania przy poborze i odważaniu dodatków do produkcji,
- braku szkoleń pracowniczych.

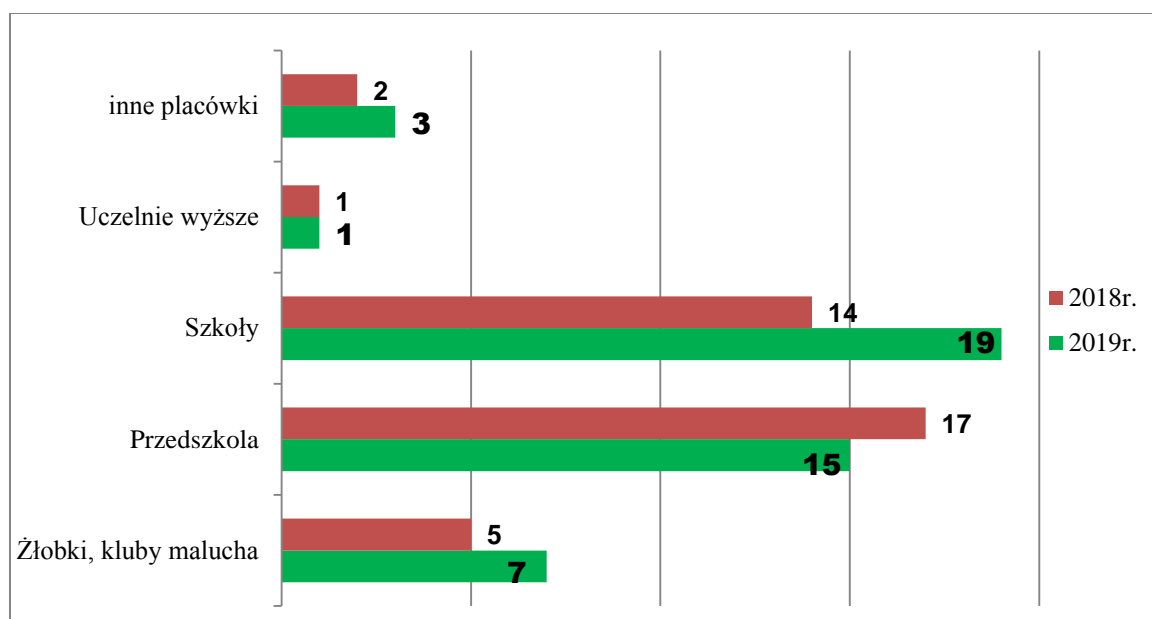
Zakład podjął działania naprawcze co potwierdzono podczas przeprowadzonej rekontroli.

## Stan sanitarny placówek oświatowych, wychowawczych, wypoczynku

W 2019r. na terenie miasta w 2019 przeprowadzono ogółem 56 kontroli sanitarnych – tym 6 kontroli sanitarnych podczas wypoczynku dzieci i młodzieży. Liczba obiektów pod nadzorem 47.

W czasie kontroli uwzględniano wszystkie aspekty zagadnienia środowiska dziecięco-młodzieżowego. Stan sanitarno-higieniczny placówek oświatowych po przeanalizowaniu wyników kontroli sanitarnych w 2019r można uznać za dobry. Systematycznie poprawia się stan techniczny węzłów sanitarnych w zakładach nauczania i wychowania. W żadnej placówce nie stwierdzono rażących zaniedbań. Dyrektorzy zapobiegając szerzeniu się „chorób brudnych rąk” zapewniają przybory toaletowe na czas pobytu uczniów w szkole.

*Zestawienie obiektów skontrolowanych w 2019 i 2018 roku.*



W 2019r. Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży wydała ogółem 7 decyzji administracyjnych, w tym 3 decyzje o spełnieniu wymagań sanitarno- lokalowych oraz 4 decyzje płatnicze.

## **Żłobki i kluby dziecięce**

W 2019r. na terenie miasta Żory przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w 7 żłobkach. W skontrolowanych placówkach zapewniono opiekę dla 421 podopiecznych. Wydano 3 decyzje o spełnieniu wymagań sanitarno –lokalowych dla żłobków wraz z określeniem maksymalnej liczby miejsc w żłobkach. W jednym żłobku stwierdzono nieprawidłowość w postaci braku odpowiedniej ilości umywalk dla dzieci.

## **Przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego**

W 2019r. pod nadzorem było 17 przedszkoli, w których przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

## **Szkoły funkcjonujące samodzielnie oraz zespoły szkół**

W 2019 roku skontrolowano 19 placówek, w których przeprowadzono 22 kontrole. W skontrolowanych placówkach pod opieką znajdowało się 5362 uczniów.

W wyniku kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie decyzji w SP nr 3, tj. przeprowadzono remont pomieszczeń higieniczno-sanitarnych. Podczas kontroli placówek zaobserwowano widoczną poprawę warunków nauczania, wychowania oraz bezpieczeństwa dzieci. Placówki nabywają meble, sprzęt i wyposażenie posiadające certyfikaty lub atesty. W 2019r. skontrolowano również warunki higieniczno-zdrowotne w szkolnych pracowniach komputerowych. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiska wyposażone w monitory ekranowe.

W 2019r. dokonano również oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w 2 obiektach, oceniono 213 uczniów w 9 oddziałach. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

Działając w kierunku minimalizacji zagrożeń jakie niosą ze sobą substancje chemiczne i ich mieszanin w 2019r. skontrolowano szkolne pracownie chemiczne w dwóch szkołach, w których nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie.

## **Pozostałe placówki**

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Stan sanitarny tych placówek nie budził zastrzeżeń.

## Dożywianie dzieci i młodzieży

Oceniając placówki pod kątem prowadzonego przez nie dożywiania stwierdzono, że w 12 placówkach, prowadzone było wydawanie ciepłych posiłków (obiady pełne lub jednodaniowe) z których łącznie korzystało 2723 uczniów.

## Warunki wypoczynku dzieci i młodzieży

Jak co roku dokonano oceny warunków funkcjonowania placówek zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. W okresie zimowym skontrolowano 3 placówki, na których wypoczywało 86 dzieci. W czasie wakacji letnich skontrolowano 3 placówek, które zorganizowały wypoczynek ogółem dla 97 osób. Zorganizowany wypoczynek zimowy i letni miał formę półkolonii. W czasie wypoczynku nie stwierdzono uchybień oraz nie odnotowano żadnych skarg rodziców.

## Interwencje

W 2019r przeprowadzono 2 kontrole sanitarne interwencyjne dotyczące problemu wszawicy w szkole oraz obecności pluskiew w żłobku. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

## Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów

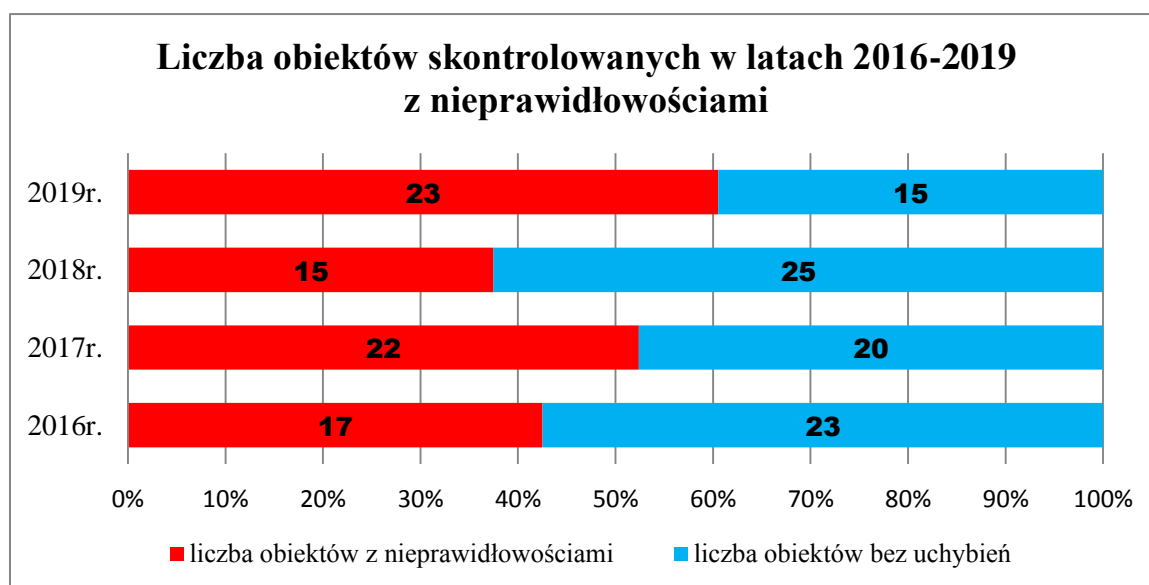
W roku 2019 kontynuowano badanie obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Badania przeprowadzono w jednej szkole podstawowej, w której objęto badaniem ogółem 123 uczniów, co stanowiło 45 % uczniów uczęszczających do szkoły. W wyniku analizy pomiarów ustalono, iż w przypadku 48 uczniów waga tornistrów mieściła się w niskiej normie tj. 10% wagi ciała, natomiast w przypadku 10 uczniów waga tornistrów była powyżej wysokiej normy tj. 15% wagi ciała.

Liczba szkół	Liczba uczniów w szkołach	Liczba uczniów objętych badaniem	Niska norma 10%	Wysoka norma 15%	Przekroczenie normy 15%
1	272	123	46	113	10
		<b>45%</b>	<b>39%</b>	<b>92%</b>	<b>8%</b>

Szkoła podstawowa, w której przeprowadzono pomiary obciążenia uczniów ciężarem tornistrów zapewniała miejsce do pozostawienia przyborów i podręczników w postaci szafek indywidualnych.

## Stan sanitarny w zakładach pracy, nadzór nad chemikaliami

W roku 2019 na terenie miasta Żory w ramach nadzoru nad warunkami pracy skontrolowano ogółem 38 zakładów pracy tj. 22,6 % obiektów objętych nadzorem na terenie miasta Żory, w tym w ramach kontroli sprawdzającej skontrolowano 5 zakładów. Ogółem przeprowadzono 56 kontroli, w tym 3 kontrole interwencyjne. Wydano ogółem 55 decyzji, w tym 6 decyzji zmieniających termin wykonania nakazów na wniosek strony, 3 decyzje wygaszające, 23 decyzje płatnicze. Ilość obiektów, w których stwierdzono uchybienia w 2019 r. wzrosła w stosunku do roku 2018, tj. nieprawidłowości stwierdzono w 23 obiektach, co stanowi 60,5% skontrolowanych obiektów.



## Nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym

W 2019 r. ewidencją objęto 17 zakładów, w których występują czynniki rakotwórcze, liczba ta wzrosła od 2018 roku o 3 zakłady. W 2019 r. skontrolowano 9 zakładów, w których w narażeniu na czynniki rakotwórcze pracuje ogółem 166 osób. Przeprowadzono 13 kontroli. Wydano 3 decyzje pokontrolne, które dotyczyły:

- założenia i prowadzenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, zawierający wymagane przepisami dane,

- założenia i prowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym zawierający wymagane przepisami dane,
- uwzględnienia w prowadzonym rejestrze prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wszystkich prac związanych ze stosowaniem substancji rakotwórczych,
- uwzględnienia w prowadzonym rejestrze pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wszystkich pracowników pracujących w narażeniu czynniki rakotwórcze,
- przeprowadzenia okresowego szkolenia pracowników w zakresie czynników rakotwórczych,
- przekazywania informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym właściwemu państwowemu wojewódzkiemu inspektorowi sanitarnemu oraz właściwemu okręgowemu inspektorowi pracy corocznie w terminie do dnia 15 stycznia na obowiązującym druku.

Czynniki rakotwórcze występujące w skontrolowanych zakładach pracy w 2019 r.:

- promieniowanie jonizujące w 5 zakładach pracy
- formaldehyd w 5 zakładach pracy,
- związki chromu w 1 zakładzie
- benzen w 1 zakładzie
- fenoloftaleina w 1 zakładzie.

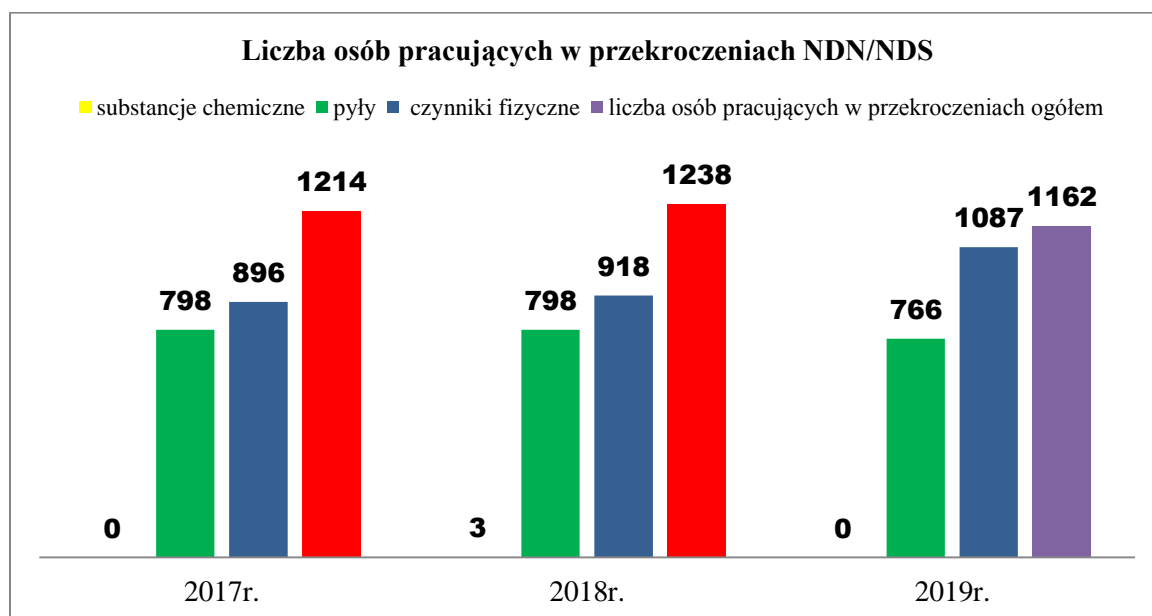
### **Ocena warunków pracy w zakładach, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia**

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji 25 zakładów, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia dla 1162 pracowników. Odnotowano wzrost zakładów, w których występują przekroczenia czynników szkodliwych o 3 zakłady - nowe zakłady pracy. Natomiast odnotowano poprawę pracy dla 3 pracowników w zakresie przekroczenia czynników chemicznych – nafty.

W 2019 r. skontrolowano ogółem 10 zakładów, w których w przekroczeniu czynników szkodliwych dla zdrowia pracowało 684 osób. Przeprowadzono 11 kontroli. Wydano 6 decyzji, w tym 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków.

Decyzje dotyczyły :

- sporządzenia i wprowadzenia w życie programu działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas,
- sporządzenia i wprowadzenia w życie programu działań organizacyjno-technicznych zapobiegających przekroczeniu dopuszczalnych poziomów ekspozycji dla promieniowania optycznego na stanowiskach pracy,
- obniżenia stężenia pyłu do granic obowiązującej normy na stanowiskach pracy,
- obniżenia stężenia czynnika chemicznego – węgiel kamienny do granic obowiązującej normy na stanowiskach pracy,
- obniżenia stężenia czynnika chemicznego – krzemionka krystaliczna do granic obowiązującej normy na stanowiskach pracy.



### **Nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, prekursorami, produktami biobójczymi oraz detergentami**

W 2019 roku w ewidencji Sekcji Higieny Pracy znajduje się 20 obiektów wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym 1 importer i 4 producentów (formulatorów) mieszanin chemicznych. Kontrole przeprowadzono w 5 obiektach. Przeprowadzono ogółem 6 kontroli. Wydano 1 decyzję, która dotyczyła:

- poinformowania Inspektora do spraw Substancji Chemicznych o wprowadzaniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej mieszaniny niebezpiecznej:



- udostępniania kart charakterystyki wytwarzanych i wprowadzanych do obrotu substancji i mieszanin sporządzonych zgodnie z obowiązującym załącznikiem II do rozporządzenia REACH,
- zapewnienia spójności danych w kartach charakterystyki wprowadzanych do obrotu substancji,
- przedstawiania prawidłowych kodów zagrożenia dla działania w kartach charakterystyki
- uzupełnienia o informację pozwalającą na jednoznaczne stwierdzenie czy substancja lub mieszanina spełnia kryteria PBT lub vPvB,
- podawania aktualnie obowiązujących przepisów prawnych w kartach charakterystyki,
- podawania prawidłowych wartości najwyższego dopuszczalnego stężenia i najwyższego dopuszczalnego stężenia chwilowego substancji chemicznych.

Jeden podmiot nie dopełnił obowiązku przekazania Inspektorowi ds. Substancji Chemicznych informacji o wytwarzaniu i wprowadzaniu do obrotu na terenie RP mieszaniny niebezpiecznej za co został ukarany mandatem.

Ponadto skontrolowano 27 zakładów pracy stosujących w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny. Przeprowadzono ogółem 31 kontroli, wydano 6 decyzji, które dotyczyły:

- uzyskania brakujących lub uzyskania zgodnych z przepisami kart charakterystyk stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin,
- sporządzenia aktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin,
- oznakowania miejsca, rurociągów, pojemników i zbiorników w których znajdują się substancje chemiczne i ich mieszaniny,
- zapoznania pracowników z informacjami zawartymi w kartach charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin.

W ewidencji sekcji Higieny Pracy znajduje się 7 podmiotów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze w tym 1 producent. W 2019 roku przeprowadzono 2 kontrole. Decyzji nie wydano.

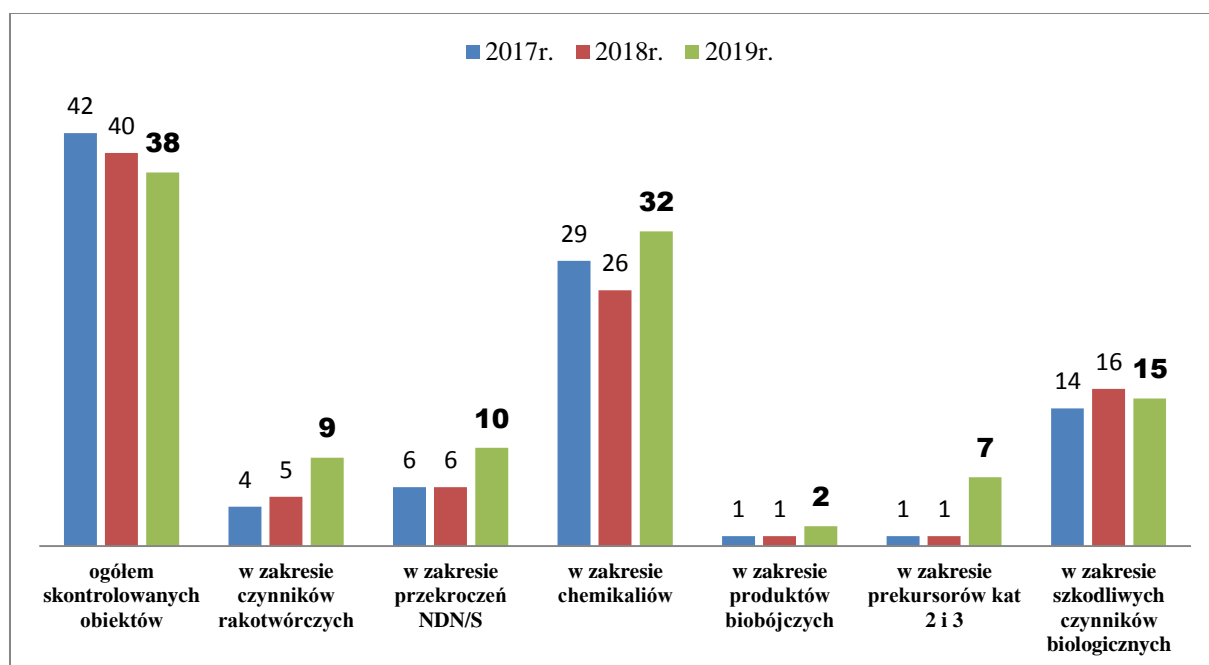
Pod nadzorem PSSE w Rybniku znajduje się 9 podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu prekursorzy narkotyków kat.3. W 2019 roku przeprowadzono ogółem 7 kontroli, w tym 2 kontrole u wprowadzających do obrotu 5 u stosujących w działalności zawodowej. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

## Nadzór w zakresie ochrony pracowników przed szkodliwymi czynnikami biologicznymi

W 2019 roku ogółem skontrolowano 15 zakładów pracy, w których w narażeniu na działanie szkodliwych czynników biologicznych pracuje 2049 osób. Ogółem przeprowadzono 17 kontroli. Wydano 2 decyzje, które dotyczyły:

- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego w związku z narażeniem pracowników na szkodliwy czynnik biologiczny,
- przeprowadzenia szkolenia.

Wykres przedstawiający liczbę skontrolowanych obiektów w ramach poszczególnych zakresów/ tematów kontroli na terenie miasta Żory w latach 2017-2019r.



W 2019r. w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych i wydanych nakazów poprawiono warunki pracy poprzez: odnowienie pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, dokonanie pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy, dokonanie prawidłowej oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą z uwzględnieniem szczegółowych informacji określonych przepisami, zapewnienie prawidłowo wyposażonych pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, zapewnienie natrysków ratunkowych i prawidłowego oznakowania rurociągów oraz miejsc składowania substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin. uaktualnienie spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin, uzyskanie brakujących kart charakterystyki, udostępnienie pracownikom informacji w nich zawartych, sporządzenie prawidłowych kart

charakterystyki dla produkowanych i wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, poinformowanie Inspektora do spraw Substancji Chemicznych o wprowadzaniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej mieszaniny niebezpiecznej, spełnienie wymagań w zakresie rejestrowania prac i pracowników związanych z narażeniem w środowisku pracy na czynnik rakotwórczy. Poprzez podjęte działania techniczne i organizacyjne obniżono stężenie czynnika szkodliwego dla zdrowia występującego w środowisku pracy tj. nafty, hałasu oraz drgań mechanicznych działających przez kończyny górne.

### **Interwencje**

W 2019 r. wpłynęły 3 wnioski o interwencję, który dotyczyły:

- zbyt niskiej temperatury w pomieszczeniu pracy,
- złego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy,
- uciążliwego zapachu powstałego w wyniku działalności zakładu,
- niewłaściwego zaplecza higieniczno-sanitarnego – braku jadalni, wc,
- uciążliwego dźwięku dzwonka zapowiadającego przerwę śniadaniową,
- psów biegających w pomieszczeniach produkcyjnych.

Ustalono, iż wszystkie złożone wnioski o interwencje były niezasadne - 1 wniosek dotyczył zakresu, który nie podlega kompetencjom PSSE w Rybnik, 2 wnioski w wyniku przeprowadzonej kontroli przez komórkę wiodąca HŻŻiPU oraz podczas wizytacji zakładu nie potwierdziły zarzutów.

### **Działania dodatkowe**

#### **REF-7**

W 2019 r. w związku z realizacją unijnego projektu dotyczącego egzekwowania obowiązków rejestracyjnych po upływie ostatniego terminu na rejestrację we współpracy z organami celnymi, włączając w to weryfikację ściśle kontrolowanych warunków mających zastosowanie do substancji zarejestrowanych jako półprodukty oraz weryfikację obowiązków dotyczących polimerów. Projekt dotyczył sprawdzenia, czy substancje zarejestrowane jako

półprodukty spełniają dla nich wymogi, sprawdzenie, czy substancje zarejestrowane jako półprodukty rzeczywiście są półproduktami oraz zbadanie, czy ściśle kontrolowane warunki są zapewnione w cyklu życia substancji zarejestrowanych jako półprodukty. Przeprowadzono kontrolę u 1 podmiotu odpowiedzialnego – importera. Zaleceń nie wydano.

## **Choroby zawodowe**

Do PPIS w Rybniku w 2019r. wpłynęło 5 zgłoszeń dotyczących podejrzenia choroby zawodowej u osób zatrudnionych w zakładach z terenu miasta Żory. W 2019 roku PPIS w Rybniku stwierdził jedną chorobę zawodową tj. pylicę górników kopalń węgla. Stwierdzona choroba stanowi 4,5% wszystkich chorób zawodowych stwierdzonych przez PPIS w Rybniku w 2019r. W ramach prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych przeprowadzono 10 ocen narażenia w kierunku choroby zawodowej.

## **Dopalacze- nadzór oraz monitoring nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi**

### **Nadzór sanitarny**

W 2019 r. w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi nie przeprowadzono kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu środki zastępcze na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku.

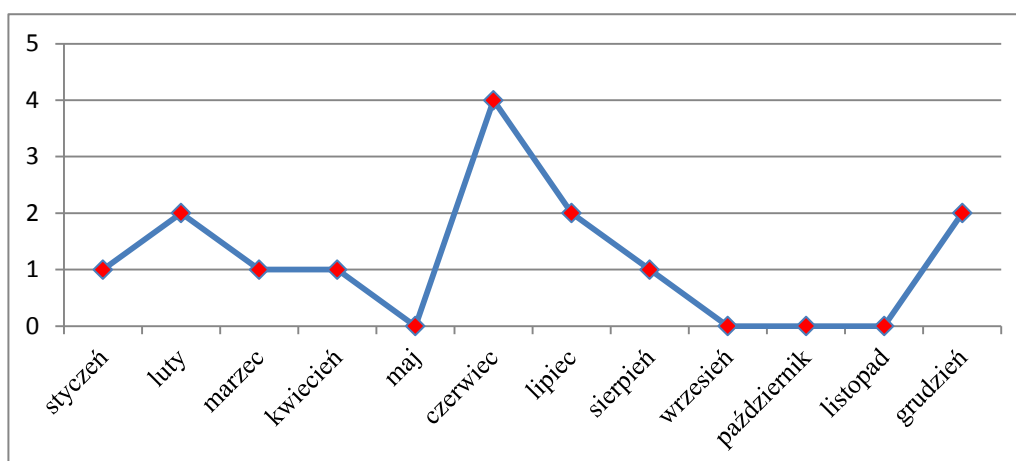
Przeprowadzono natomiast wizytacje w jednym obiekcie w Żorach. W obiekcie tym w latach ubiegłych prowadzone były działania na podstawie ustawy z dnia 29.07.2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii. Obiekt nieczynny.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku w 2019 roku przeprowadził jedno postępowania administracyjne dotyczące podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych przez osoby fizyczne. Postępowanie dotyczyło mieszkańca Żor i było kontynuacją postępowania wszczętego w 2018 roku w związku z postanowieniem sądu o zniszczenie dowodów zabezpieczonych w postępowaniu prowadzonym przez prokuraturę.

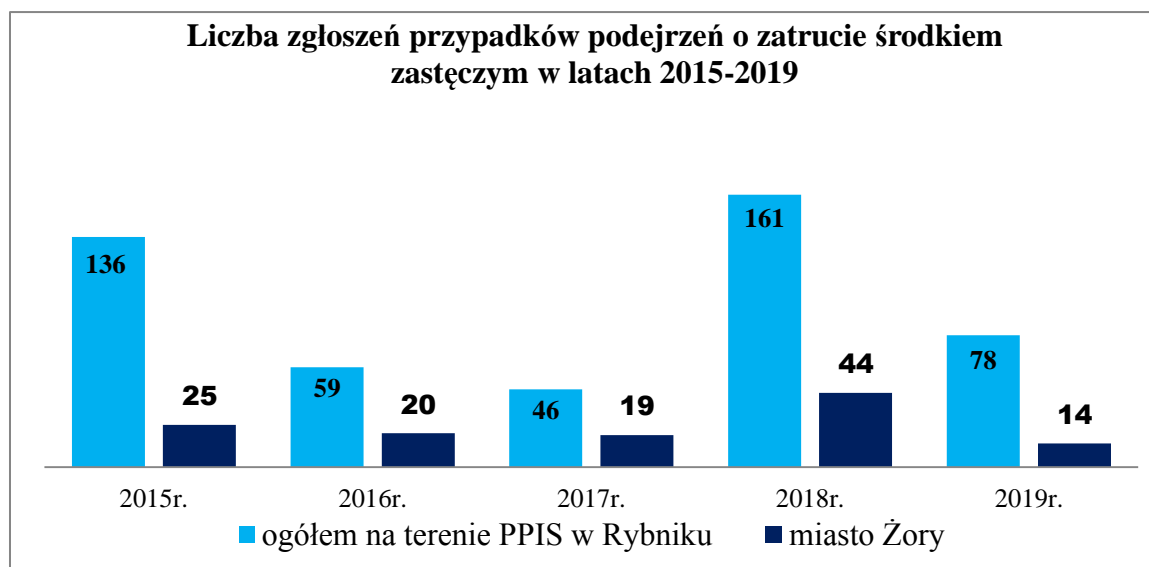
## Monitoring podejrzeń zatruc środkami zastępczymi

W 2019r. odnotowano znaczny spadek liczby zgłoszonych przypadków podejrzeń zatrucia/zatruc środkami zastępczymi (dopalaczami) tj. 14 przypadków wobec 44 przypadków odnotowanych w 2018r.

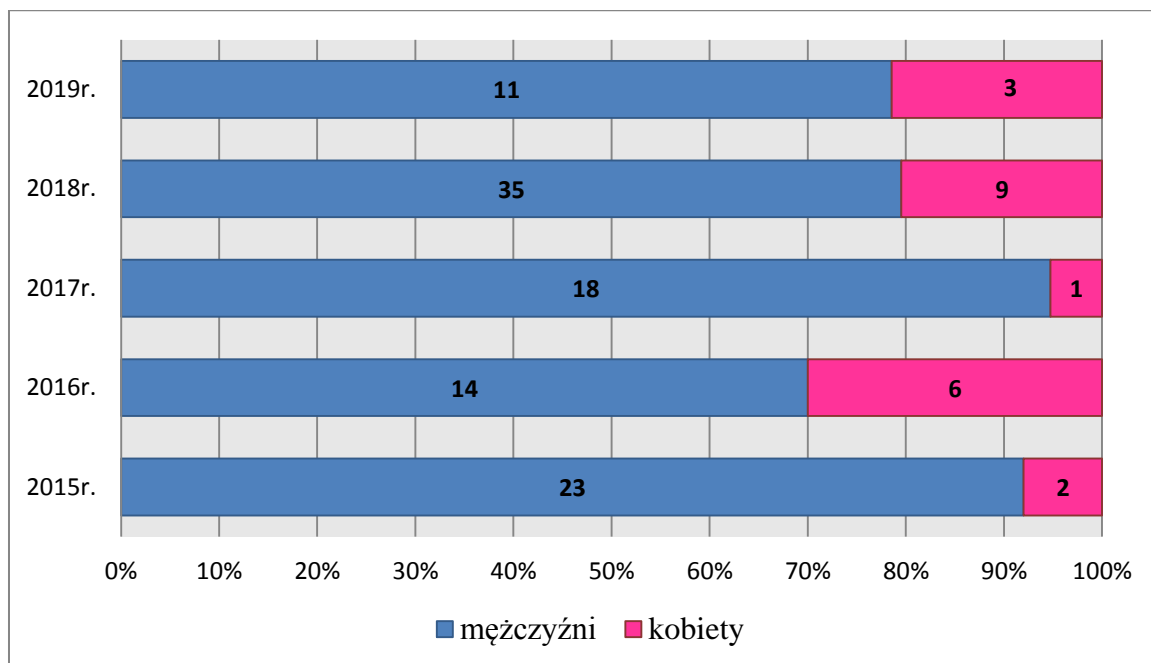
*Liczba zgłaszanych przypadków podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w poszczególnych miesiącach w 2019r.*



W 2019 roku na terenie miasta Źory nie odnotowano przypadku zgonu po zażyciu „dopalaczy”.

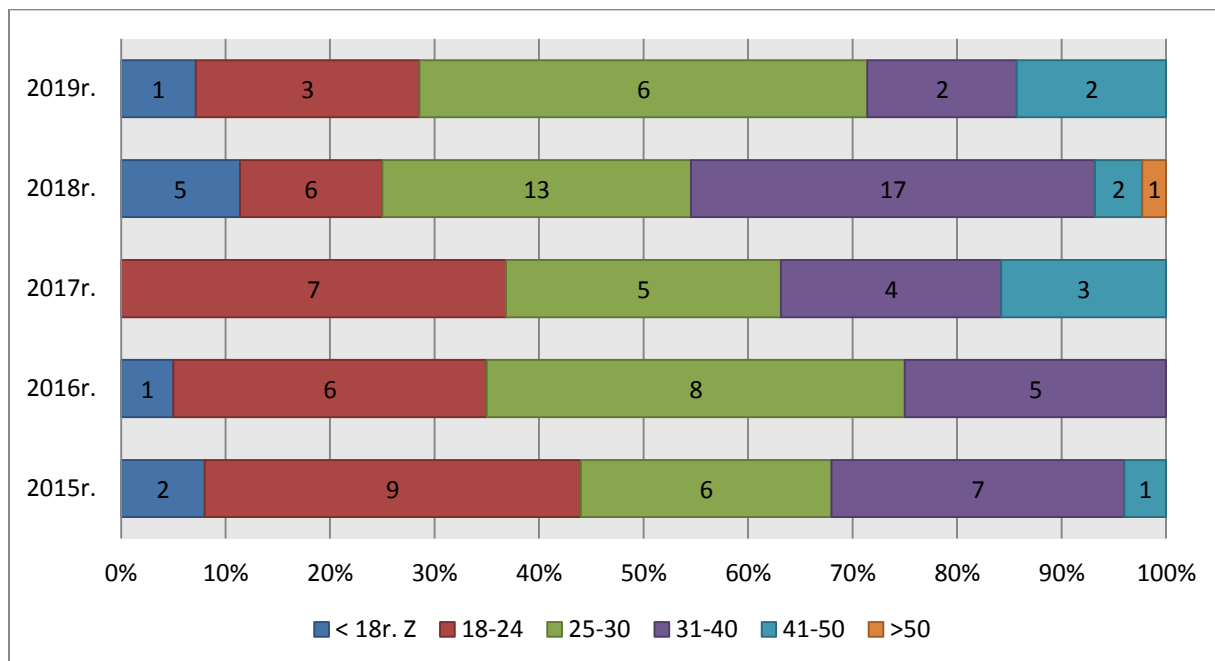


*Udział mężczyzn i kobiet wśród zgłaszanych przypadków zatruc środkami zastępczymi na terenie miasta Źory*

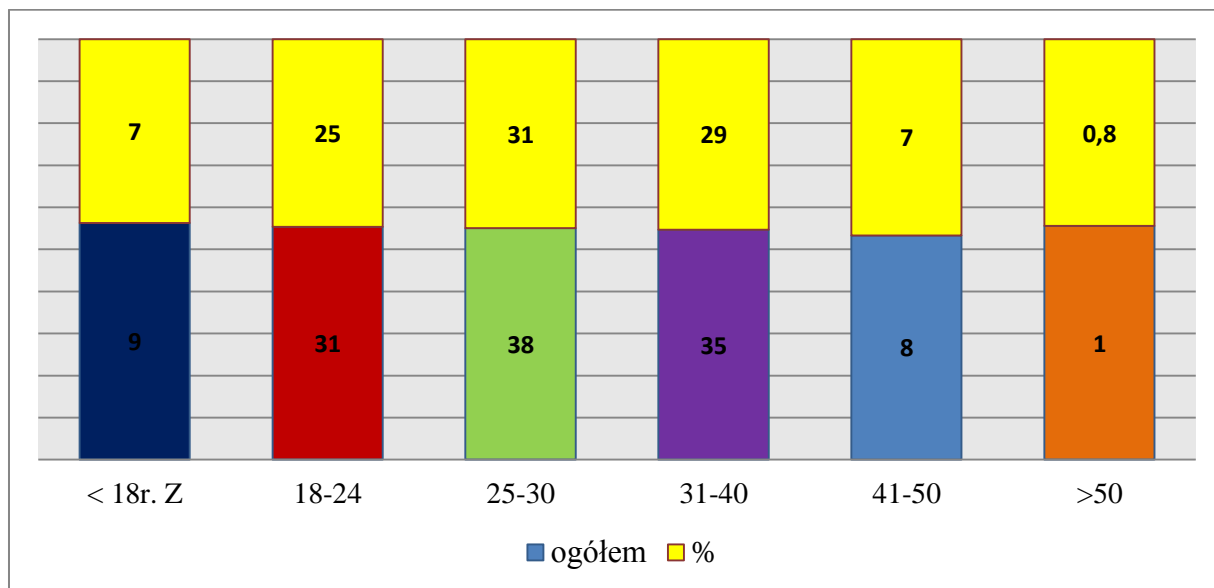


Problem zażywania „dopalaczy” dotyczy przede wszystkim mężczyzn. Kobiety stanowią od 5% do 30 % przypadków wszystkich zgłaszanych podejrzeń zatruc środkami zastępczymi.

*Liczba zgłoszeń w poszczególnych grupach wiekowych*



*Udział procentowy poszczególnych grup wiekowych na podstawie liczby zgłoszonych przypadków podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w latach 2015-2019*



### Działania dodatkowe

„**Dopalacze wypalacze - nowe narkotyki**” – Akcja informacyjno-edukacyjna prowadzona była w okresie całego 2019 roku, jednak szczególna intensyfikacja działań przypadła na okres ferii zimowych i ferii letnich. Łącznie przeprowadzono 27 działań na terenie miasta Źory, w których uczestniczyło 4590 odbiorców.

### Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

W ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, PPIS w Rybniku w 2019 roku dla Prezydenta miasta Źory zaopiniował **1** projekt planu zagospodarowania przestrzennego miasta Źory, dla określonych terenów, oznaczonych stosownymi symbolami. Opinia sanitarna została wydana w ramach przeprowadzenia postępowania, dot. strategicznej oceny oddziaływania na środowisko. Wniosek, który wpłynął do tutejszego organu w 2019r., o zaopiniowanie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, dotyczył dwudziestu siedmiu obszarów miasta Źory. Dokonując analizy zaopiniowanego w 2019r. planu stwierdzono, że miał on na celu m.in. usankcjonowanie stanu rzeczywistego i dostosowanie do obowiązujących studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, umożliwienie realizacji obiektów przemysłowych tj. obiektów o charakterze produkcyjnym

i usługowym, przy jednoczesnej minimalizacji wzajemnych konfliktów wynikających z różnego przeznaczenia terenów i różnych zasad zagospodarowania. Opracowanie związane było także z koniecznością korekty przebiegu niektórych dróg, a także z wnioskami mieszkańców, o nowe tereny budowlane przeznaczone pod zabudowę mieszkaniową. Powyższe pociągnęło za sobą wprowadzenie na tych obszarach nowych terenów zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej, a także zabudowy mieszkaniowej, która stanowiła uzupełnienie istniejącej już zabudowy.

W 2019 roku PPIS w Rybniku wydał ogółem **17** opinii sanitarnych, na wnioski Prezydenta Miasta Żory oraz Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Katowicach, w ramach prowadzonych przez nich postępowań, dotyczących oceny oddziaływania planowanych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, położonych na terenie Miasta Żory, w tym wydał 2 opinie o konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wraz z zakresem raportu. Były to, m.in. następujące inwestycje:

- „Budowa odcinka gazociągu DN 300 MOP 5,5 MPa w miejscowości Żory Rój ramach realizacji zadania pn. „Wymiana odcinka gazociągu relacji Oświęcim–Radlin w Żorach Roju przy ul. Granicznej”,
  - „Budowa sieci kanalizacji sanitarnej (grawitacyjnej/tłocznej) wraz z pompownią ścieków w rejonie ulic; Ustronnej, Srebrnej, Diamentowej, Kujawskiej, Bazaltowej, Granitowej oraz Złotej w Żorach”,
  - „Budowa hali produkcyjnej (stolarni) wraz z częścią socjalno-biurową i instalacjami wewnętrznymi ( wod-kan, c.o., elektryczna, wentylacja mechaniczna i klimatyzacja), budynek suszarni, silos, parking wraz z drogą wewnętrzną oraz instalacje zewnętrzne ( wodociągowa, kanalizacja sanitarna, kanalizacja deszczowa wraz przepompownią, c.o. i elektryczna)”,
  - „Budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 1 MW wraz z infrastrukturą techniczną na terenie działek nr ew. 275/48, 276/48, obręb 0005 Osiny, gmina Żory”.
  - „Budowa stacji paliw płynnych i gazowych wraz z myjnią samochodów osobowych w Żorach przy ul. Wodzisławskiej, na terenie działki nr 2259/197”.

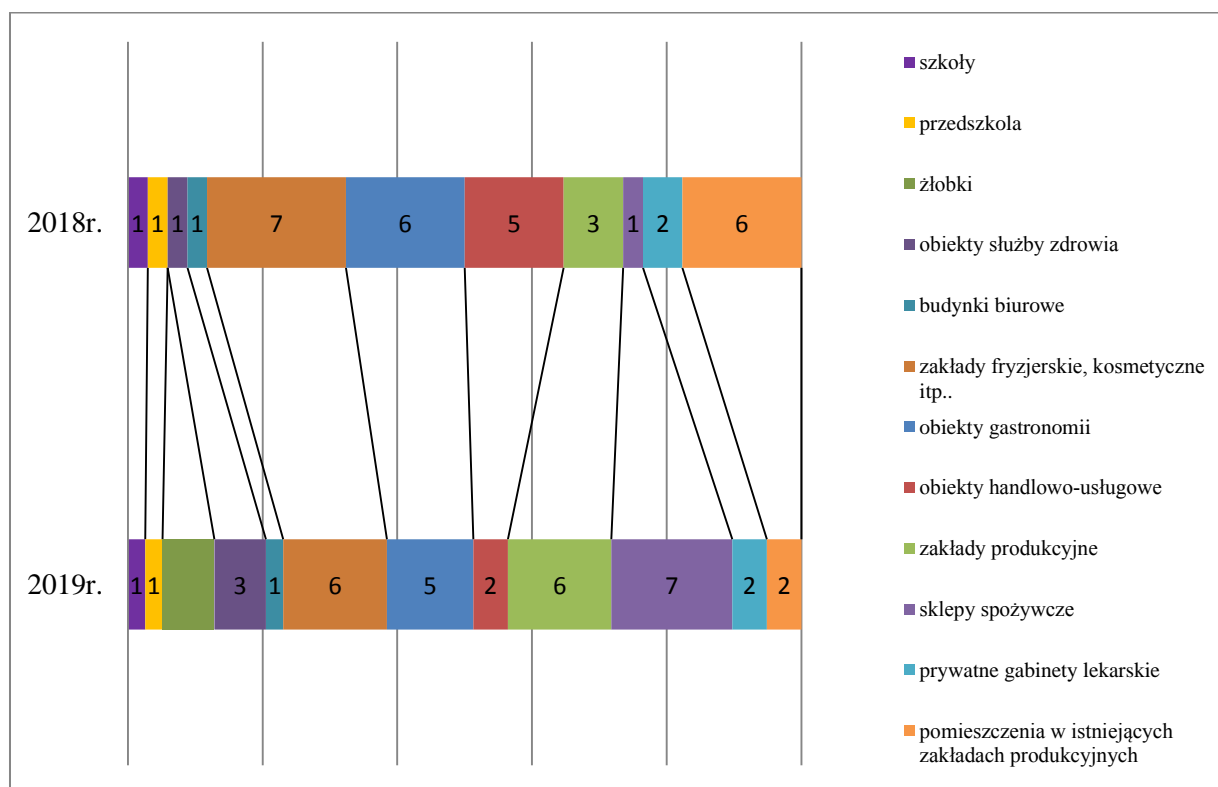


W 2019r. Zaopiniowano w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych **1** projekt dot. Salonu kosmetycznego, zlokalizowanego w Żorach przy ul. Kaczej 6.

Przeprowadzono ogółem **46** kontroli oraz dopuszczono do użytkowania **45** zrealizowanych obiektów, na podstawie dokumentacji projektowych do pozwoleń na budowę lub zgłoszenia zmiany sposobu użytkowania w organie administracji architektoniczno–budowlanej oraz projektów technologicznych, uzgodnionych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, pod kątem ich wykonania z projektami i obowiązującymi przepisami, w tym **1** kontrolę obiektu w trakcie jego realizacji, tj. Miejskiej Biblioteki Publicznej w Żorach przy ul. Rybnickiej 6.

Obiekty, które zostały odebrane przez przedstawicieli PPIS w Rybniku w większości miały charakter produkcyjny a także handlowo–usługowy a były to, m.in. zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej, sklepy spożywcze i lokale gastronomiczne. Na terenie miasta Żory w 2019r. powstawały głównie obiekty dla jednoosobowych działalności gospodarczych oraz rozbudowy istniejących zakładów branży przemysłowej. Na szczególną uwagę zasługuje: Budynek Miejskiej Biblioteki Publicznej, zlokalizowany w Żorach przy ul. Rybnickiej 6 oraz Centrum Przesiadkowe, zlokalizowane w Żorach przy ul. Męczenników Oświęcimskich, obie inwestycje realizowane przez Gminę Żory.

*Liczba wybranych obiektów odebranych w 2019r. i 2018r. na terenie miast Żory*



## Oświata Zdrowotna

W roku 2019 r. PSSE w Rybniku była współorganizatorem:

- **Konferencji ph. „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”** zorganizowanej w dniu 26.04.2019 r. w Centrum Chrześcijańskim „Winnica” w Rybniku. Konferencja skierowana była do przedstawicieli władz lokalnych, pracowników placówek oświatowych, służb mundurowych, psychologów, pedagogów, higienistek, pielęgniarek, lekarzy, kuratorów sądowych, intendentów, członków stowarzyszeń oraz osób których interesuje profilaktyka prozdrowotna. Tematem wiodącym były obchody 100-lecia Służb Sanitarnych w Polsce. Tematy wykładów dostosowano do aktualnych zagrożeń i potrzeb społecznych jak Światowy Dzień Zdrowia ph. **ZDROWIE DLA WSZYSTKICH ZAWSZE I WSZĘDZIE** powszechnej opiece zdrowotnej, rola szczepień ochronnych między innymi w onkologii, zaburzenia przetwarzania słuchowego. Afazja profilaktyce, dziedziczenie traumy, diagnoza ADHD, uzależnienia u dzieci i młodzieży. W Konferencji uczestniczyło 122 osób, w tym goście z dwóch Stowarzyszeń z Republiki Czeskiej, przedstawiciele samorządów terytorialnych, instytucji i organizacji pozarządowych z Powiatu Rybnickiego, Miasta Rybnika, Wodzisławia Śląskiego, Raciborza, Powiatu Żorskiego.



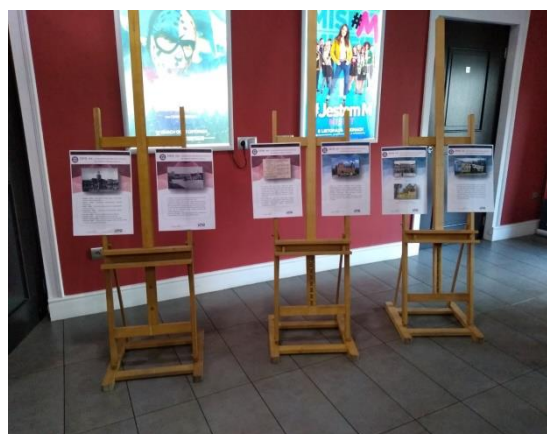
- **EVENTU w ramach projektu "XXVI RYBNICKIE DNI PROMOCJI ZDROWIA" 20-23.05.2019 r.:** Wychodząc na przeciw potrzebom społecznym akcją zorganizowano w większej ilości miejsc przez co oferta mogła dotrzeć do jeszcze większej ilości osób, w tym osób starszych, które poruszają się na mniejszych odległościach. Odwiedzający NZOZ NOWINY, NZOZ Puls-Med, Rybnicki ZUS oraz Industrialne Centrum Kultury jak co roku korzystali z bogatej oferty tj. bezpłatnych badań, pokazów, porad i konsultacji medycznych, specjalistycznych itd. Dodatkowo działania zostały tak skonstruowane, że wiedza oraz oferta diagnostyczna dotarła do różnych grup wiekowych

począwszy od najmłodszych mieszkańców jak niemowlęta, przedszkolaki a skończywszy na wieku podeszłym oraz opiece paliatywno-długoterminowej. Celem akcji było uświadomienie społeczeństwu powagę profilaktyki zdrowotnej, która pociąga zdecydowanie niższe koszty niż leczenie. Ponadto wprowadzenie zmiany w stereotypach myślowych na temat zdrowego stylu życia, wpływu żywności na zdrowie. Edukacja w zakresie profilaktyki i prewencja chorób poprawa warunków zdrowotnych i standardu życia różnych grup społecznych. Ułatwienie dostępu i możliwości skorzystania z badań i porad specjalistów. Jak co roku organizatorzy przygotowali szereg stanowisk, przy których rybniczanie mogli się przebadać, skonsultować i poradzić. Nie zabrakło również bogatej oferty dla najmłodszych mieszkańców naszego regionu. Rybnickie Dni Promocji Zdrowia odwiedziło ponad 4015 osób. To bardzo satysfakcjonujący wynik, bo oznacza, że z roku na rok coraz większa liczba rybniczian ma świadomość jak ważna jest profilaktyka zdrowotna. Projekt był współfinansowany przez Miasto Rybnik. Łącznie z oferty projektu XXV Rybnickich Dni Promocji Zdrowia skorzystało 5251 osób.



Ponadto w dniu 10.12.2019 - w kinie miejskim „Na Starówce” w Żorach odbyła się konferencja pt. „Uzależnienia – profilaktyka i leczenie”. Wydarzenie dedykowane było dla kadry kierowniczej i dydaktycznej placówek oświatowych, służb mundurowych, medycyny szkolnej oraz młodzieży szkolnej. Konferencje miała za zadanie również przybliżyć obecną sytuację dot. dopalaczy i nowych narkotyków na terenie miasta Rybnika,

którą przedstawiła Katarzyna Malcherczyk – Z-ca PPIS w Rybniku. Na stoisku edukacyjno-informacyjnym prowadzonym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Rybniku można było skorzystać z alko- i narko-gogli uświadamiających zagrożenia płynące z używania alkoholu, narkotyków czy dopalaczy oraz pobrać ulotki profilaktyczno-edukacyjne.



W 2019r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej w Rybniku była organizatorem i współorganizatorem wielu imprez okolicznościowych, eventów, turniejów itd. mających na celu aktywizację społeczną oraz propagatorem zdrowego, aktywnego stylu życia, zapobieganie i zmniejszenie zagrożeń dla zdrowia, popularyzującą wiedzę prozdrowotną, kształtującą sprzyjających zdrowiu postaw i zachowań oraz podejmującą działania mającą na celu eliminowanie zagrożeń poprzez prewencję chorób. Formy działań: przesiewowe badania profilaktyczne, konsultacje medyczne, psychologiczne, specjalistyczne, pokazy, prelekcje, wykłady, konkursy, eventy, happeningi, turnieje, dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych itp. Tematy realizowane w trakcie trwania imprez: profilaktyka palenia tytoniu, profilaktyka używania alkoholu, profilaktyka używania narkotyków, w tym „nowych narkotyków”, profilaktyka chorób nowotworowych, profilaktyka cukrzycy, profilaktyka



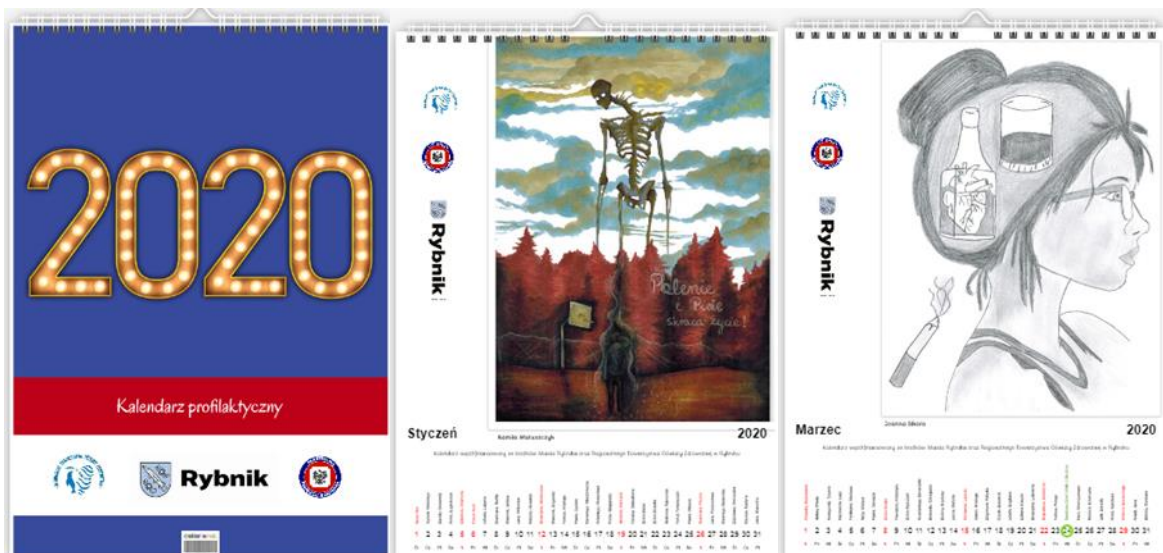
zakażeń HIV i zachorowań na AIDS, profilaktyka chorób zakaźnych w tym chorób odzwierzęcych, profilaktyka chorób układu oddechowego, profilaktyka chorób układu krążenia, profilaktyka chorób układu ruchu w tym osteoporozy, profilaktyka chorób układu pokarmowego w tym zatruc pokarmowych, profilaktyka grypy, profilaktyka nadmiernej ekspozycji na promieniowanie UV, bezpieczeństwa dzieci podczas wypoczynku w tym akcja letnia i zimowa, profilaktyka zdrowego stylu życia, w tym profilaktyka prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej, promocji zdrowia psychicznego, profilaktyka higieny jamy ustnej, w tym profilaktyka próchnicy, pierwszej pomocy przedmedycznej i ratownictwa medycznego, profilaktyka szczepień ochronnych.










Dodatkowo SOZ wielokrotnie występowała w charakterze doradców, jury, specjalistów na wielu akcjach i imprezach organizowanych przez placówki oświatowo-wychowawcze i inne.

W dniu **04-12-2019r.** – nastąpiło rozstrzygnięcie konkursów plastycznych i fotograficznych organizowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Rybniku oraz Regionalne Towarzystwo Oświaty Zdrowotnej w Rybniku. Konkurs pt. „MOJA AKADEMIA DOJRZAŁOŚCI” dotyczył uczniów szkół z terenu Miasta Rybnika w wieku od 6-21 z kolei konkurs pt. „HIV/AIDS – chcę wiedzieć więcej” kierowany był do uczniów szkół średnich z terenu działalności PSSE w Rybniku. Z obu konkursów spłynęło 124 prace, z których min. sporządzony został kalendarz profilaktyczny na 2020 rok.

Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej w 2019 roku na terenie Miasta Rybnika przeprowadzili 5 wizytacji w trakcie których ocenie podlegała działalność oświatowo - zdrowotna prowadzona przez placówki nauczania i wychowania oraz zakłady opieki zdrowotnej.



Zasadnicze programy realizowane przez placówki oświatowe w 2019r.

Lp.	Nazwa programu	Liczba placówek oświatowych realizujących program	Liczba uczestników
1.	 „Bieg po zdrowie”	3	207
2.	 „ARS, czyli jak dbać o miłość?”	3	1539
3.	 „Podstępne WZW”- program profilaktyki WZW typu: A,B i C	4	736
4.	 „Znamie! Znam je?”	3	479
5.	 „Klub Zdrowego Przedszkolaka”	9	1872
6.	 „Smak życia, czyli debata o dopalaczach”	8	1144
7.	 „Wybierz życie – Pierwszy krok”	3	363



**STAN SANITARNY  
NA TERENIE POWIATU RYBNCKIEGO  
W 2019 ROKU**



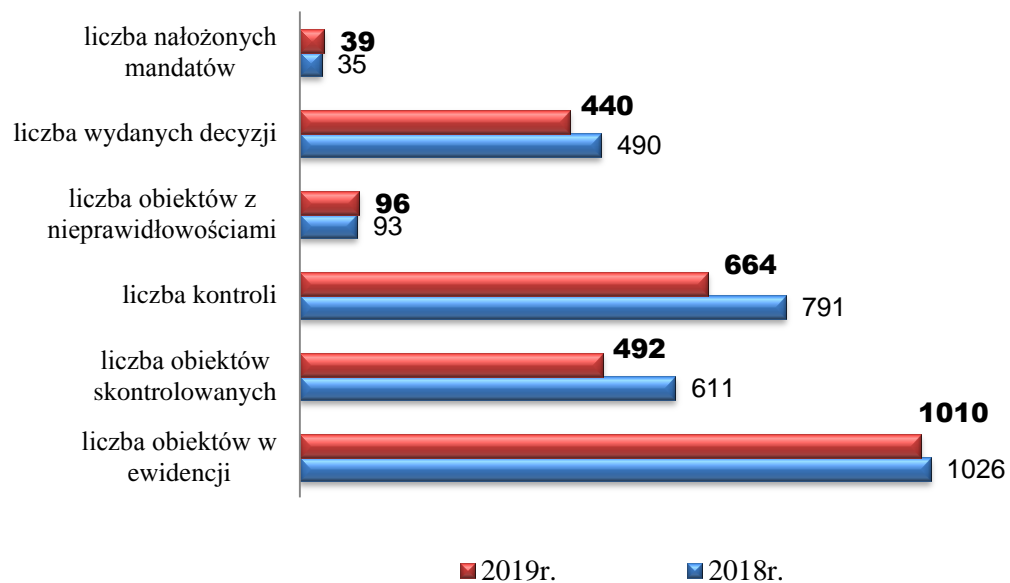
## Informacje ogólne

W skład powiatu rybnickiego wchodzi gminy: Czerwionka-Leszczyny (40 063 mieszkańców), Świerklany (12 337 mieszkańców), Gaszowice (9 976 mieszkańców), Jejkowice (4 117), Lyski (9 463). Gminy powiatu rybnickiego należą do średnich pod względem wielkości - oprócz gminy Czerwionka-Leszczyny, która w województwie śląskim jest drugą co do wielkości gminą wiejsko-miejską.

Miejscowość	Ludność Ogółem	Powierzchnia Ogółem
Czerwionka – Leszczyny	40 063	111,6 km <sup>2</sup>
Świerklany	12 337	24,02 km <sup>2</sup>
Gaszowice	9 976	19,54 km <sup>2</sup>
Lyski	9 463	57,83 km <sup>2</sup>
Jejkowice	4 117	7,59 km <sup>2</sup>

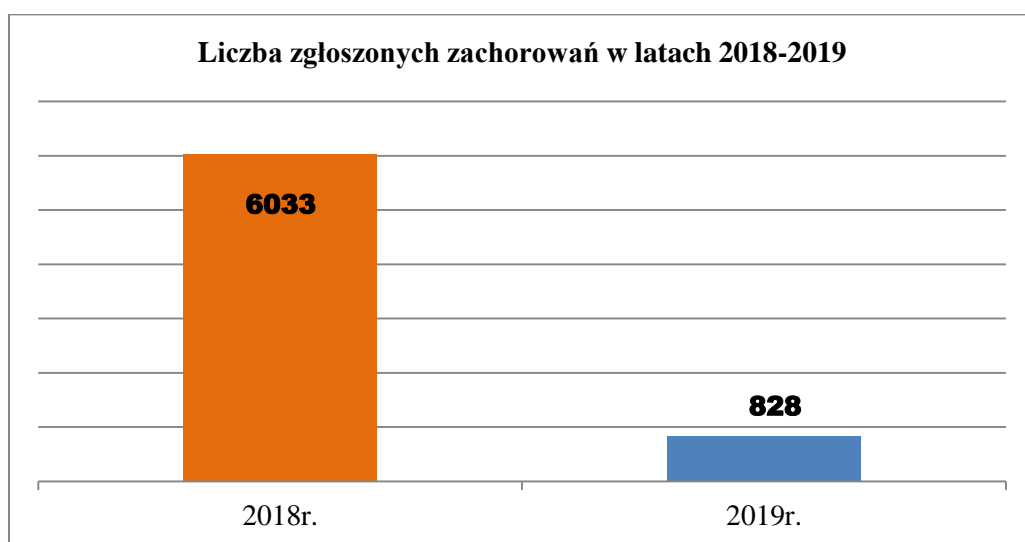
PSSE w Rybniku w 2019r. obejmowała nadzorem **1010** obiektów na terenie powiatu rybnickiego. Skontrolowano ogółem **492** obiekty, w których przeprowadzono ogółem **664** kontroli sanitarnych. W 96 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. Za stwierdzone uchybienia nałożono 39 mandatów karnych na łączną kwotę 8150,00zł. PPIS w Rybniku w 2019 roku ogółem wydał **440** decyzji administracyjnych.

### Zestawienie działań kontrolno - represyjnych w latach 2018-2019



## Sytuacja epidemiologiczna w 2019 roku

Ogółem w powiecie odnotowano 828 zachorowań na choroby zakaźne. Pracownicy sekcji Epidemiologii, w związku ze zgłoszonymi chorobami zakaźnymi przeprowadzili 183 wywiady epidemiologiczne oraz objęli nadzorem osoby z kontaktu z chorym na zatrucie pokarmowe w ramach bieżącej pracy jak i zgłoszonych ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową. Zgłoszenia chorób zakaźnych są na bieżąco rejestrowane, analizowane oraz wykazywane w sprawozdaniach, podawane w ramach współpracy z innymi organami oraz w ramach informacji publicznej. W 2019r. w ramach programu „System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych” została poszerzona baza wywiadów o kolejne jednostki chorobowe.



W 2019r. w porównaniu z rokiem ubiegłym największa zmiana dotycząca liczby chorych na grypa ( podejrzenia ) – spadek o 2416 zachorowań. Tendencja spadkowa widoczna jest również w przypadku zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby, natomiast na wirusowe zakażenia jelitowe, gdzie odnotowano znaczny wzrost.

Zachorowania na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia na terenie powiatu rybnickiego w roku 2019

Lp.	Jednostka chorobowa	2019r. Liczba zachorowań/ hospitalizacji	2018r. Liczba zachorowań/ hospitalizacji	Odnotowano w 2019r ↑ ↔ ↓
1	Salmoneloza- zatrucie pokarmowe	6/4	16/12	↓
2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem) w tym wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	13/13	29/29	↓
3	Salmoneloza- posocznica i inne zakażenia pozajelitowe	0/0	3/3	↓
4	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem) w tym u dzieci do lat 2	208/125	180/163	↑
5	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu  w tym u dzieci do lat 2	53/48	54/47	↓
	Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>E.coli</i> inną i BNO	0/0	1/1	↓
6	Krztusiec	3/1	1/0	↑
7	Płonica (szkarlatyna)	26/0	50/0	↓
8	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna	18/0	11/3	↑
9	Kiła	0/0	2/0	↓
10	Borelioza	46/8	49/3	↓
11	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	18	13	↑
12	Wirusowe zapalenie mózgu i opon mózgowych	2/2	0/0	↑
13	Ospa wietrzna	266/0	439/0	↓

14	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>	1/1	0/0	↔
15	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	9/9	12/12	↓
16	Wirusowe zapalenie wątroby typu B	9/2	17/8	↓
17	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	7/5	11/5	↓
18	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	1/0	5/0	↓
19	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna	4/4	4/4	↔
20	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	0/0	1/1	↓
21	Zapalenie opon mózgowych i mózgu inne i nieokreślone.	2/2	1/1	↑
23	Listerioza	0/0	1/1	↓
24	Ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14	0/0	1/1	↓
25	AIDS-Zespół nabytego upośledzenia odporności	1/1	1/1	↔
26	HIV	3/2	1/1	↑
27	Mikrobakterioza	1/1	0/0	↑
28	Gruźlica	18/18	7/7	↑
29	Grypa (podejrzenia)	2588	5004	↓
30	Grypa potwierdzona badaniami	3/3	3/3	

W 2019r. na terenie powiatu Rybnik 35 osób zostało narażonych na wściekliznę, z tego 18 osób decyzją lekarza specjalisty zostało poddanych szczepieniu przeciw wściekliznie. W przypadku, gdy ustalono podczas dochodzenia epidemicznego dane właściciela psa/kota informację przekazywano do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rybniku, który decydował o ewentualnej obserwacji zwierzęcia.

W 2019r. 3 osoby zostały zarejestrowane jako nosiciele pałeczek *Salmonella*. W przypadku osób chorych na zatrucie pokarmowe oraz nosicieli pałeczek *Salmonella* wykryto pałeczki z rodzaju *Salmonella enteritidis* oraz *infantis*.

Odnotowano 1 zgon z powodu choroby zakaźnej. Powodem zgonu była gruźlica płuc.

### Ogniska epidemiczne w podmiotach wykonujących działalność leczniczą

Nie odnotowano żadnego ogniska epidemicznego w podmiotach wykonujących działalność leczniczą na terenie powiatu rybnickiego w 2019r.

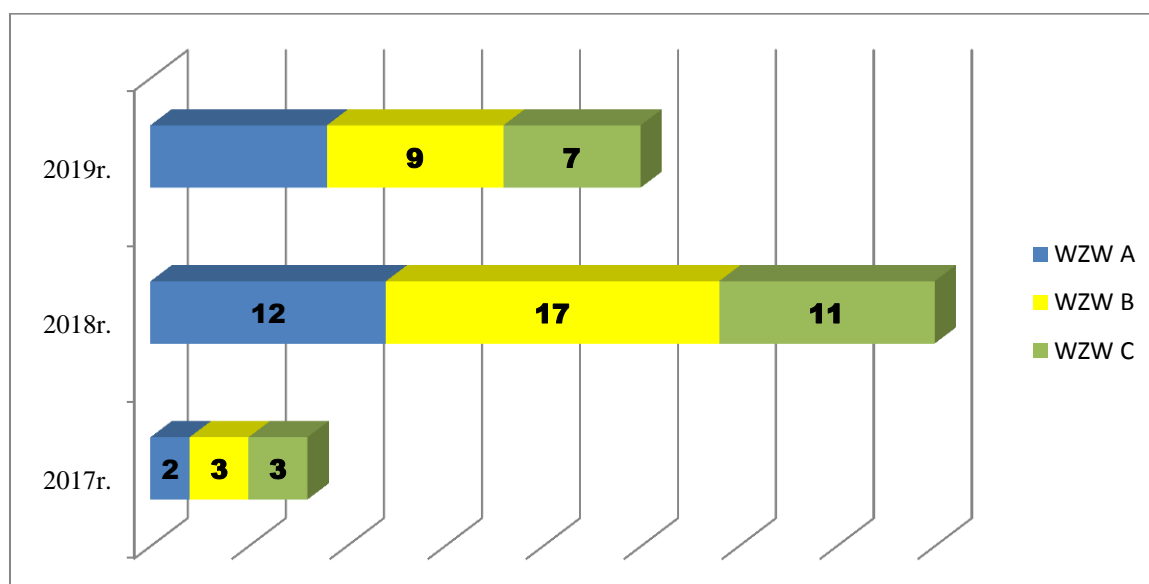
### Ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową

W 2019r. na terenie powiatu rybnickiego nie odnotowano w roku sprawozdawczym, jednak przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne oraz objęto nadzorem 44 osoby z ogniska zarejestrowanego przez inną stację.

### Wirusowe zapalenia wątroby

W 2019 roku nie odnotowano zachorowań na WZW typu A oraz odnotowano znaczny spadek zachorowań na WZW typu B z 21 ( 2018r) na 13 przypadków w 2019r. oraz na WZW typu C z 24 ( 2018r. ) na 13 przypadków w 2019r.

Liczba zachorowań na WZW typu A,B,C w latach 2017-2019r. na terenie powiatu rybnickiego

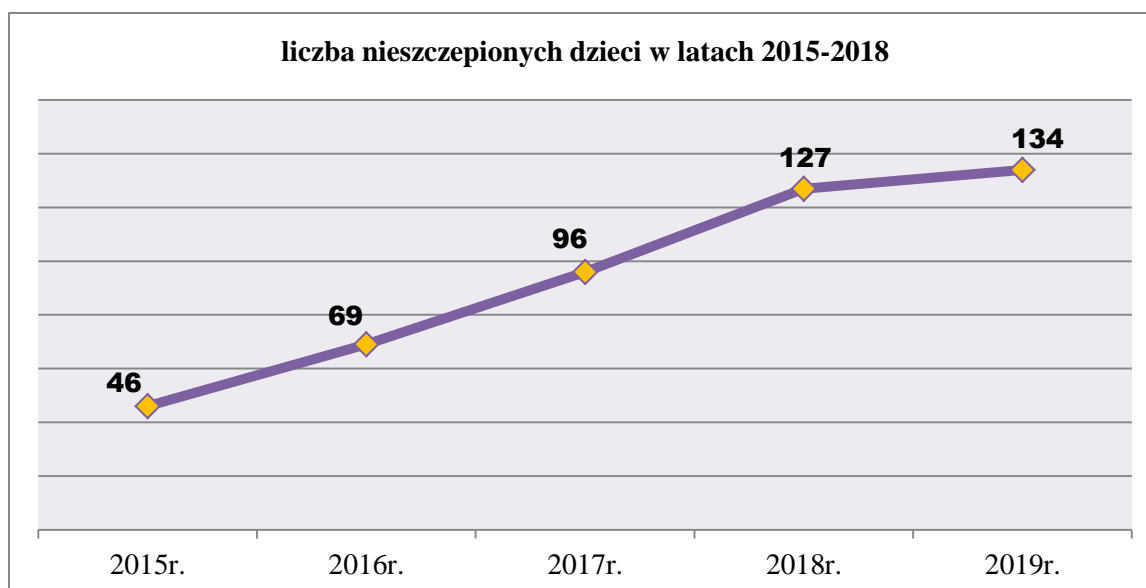


## Szczepienia ochronne

W 2019 roku nadzorowano 21 punktów szczepień. Przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych w zakresie dokumentacji i wykonywania szczepień ochronnych, podczas których zwracano szczególną uwagę na przestrzeganie obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych, prawidłowe przechowywanie i wykorzystanie preparatów szczepionkowych, rzetelne prowadzenie dokumentacji oraz stosowanie wymaganych procedur. W trakcie kontroli w 1 punkcie szczepień stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niezachowania warunków łańcucha chłodniczego. Wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz 1 decyzję płacniczą za przeprowadzoną kontrolę sanitarną w wyniku której stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych na łączną kwotę 111,00zł (Ośrodek Zdrowia Czerwionka-Leszczyny, Kochanowskiego 30).

W rejestrze Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych prowadzonym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Rybniku w 2019r. odnotowano 8 zgłoszonych przez lekarzy Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych, a w 2018r. odnotowano 9 NOP.

Na nadzorowanym terenie odnotowano wzrost osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych - na koniec roku 2019 punkty szczepień wykazały 134 nieszczepionych dzieci, co stanowiło 0,91% populacji podlegającej obowiązkowym szczepieniom ochronnym. W porównaniu do roku 2018: nieszczepionych dzieci było 127. Do osób uchylających się od szczepień ochronnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku wystosował pisma przypominające o obowiązku poddania się szczepieniom ochronnym. W 2019r. Wojewoda Śląski postanowieniem z dnia 02.08.2019r. nałożył grzywnę celem przymuszenia do poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym w związku z wnioskiem złożonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku z dnia 25.07.2016r. Grzywnę nałożono na 2 osoby (rodziców – opiekunów prawnych) w kwocie po 500,00zł oraz opłatę w wysokości 50,00 zł za wydanie postanowienia.



Samorządy lokalne powiatu rybnickiego w 2019r. nie prowadziły profilaktycznych akcji szczepień u dzieci i młodzieży.

### **Stan sanitarny w podmiotach wykonujących działalność leczniczą**

W 2019r. na terenie powiatu było wg ewidencji 101 obiektów (przychodnie, praktyki zawodowe lekarzy, pielęgniarek, położnych), w których przeprowadzono 25 kontroli. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej i stwierdzony zły stan techniczny obiektu tj. NZOZ-u Kaczmarczyk, Rak i Partnerzy Lekarska Spółka Partnerska, 44-238 Czerwionka – Leszczyny, ul. Sportowa 2a, wydano decyzję nakazującą. Ponadto wydano 1 decyzję płaćniczą oraz 1 decyzję zmieniającą wcześniej wydanej decyzji.

W 2019r. uległy poprawie warunki higieniczno-sanitarne w NZOZ-u Remedium w Czerwionce – Leszczynach ul. 3-go Maja 36 c. w wyniku przeprowadzonego remontu pomieszczeń w obiekcie. Stan higieniczno-sanitarny pozostałych kontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.



## Bezpieczeństwo wody

W 2019 r. w ramach nadzoru nad bezpieczeństwem wody przeprowadzono 29 kontroli sanitarnych oraz wydano ogółem 9 decyzji administracyjnych (roczne i półroczne okresowe oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia, roczne oceny jakości wody na pływalniach, decyzja na materiały i wyroby służące do uzdatniania wody).

Źródłem zaopatrzenia w wodę dla powiatu są ujęcia powierzchniowe w Goczałkowicach, Dzieńkowicach i Czańcu oraz ujęcia podziemne zlokalizowane na terenie powiatu. Biorąc pod uwagę cały powiat, to przeważające źródło zaopatrzenia stanowią ujęcia powierzchniowe (ok. 74%). Jednakże udział ujęć powierzchniowych oraz głębinowych w poszczególnych gminach powiatu jest zróżnicowany. Woda pochodząca z ujęć powierzchniowych stanowi przeważające źródło zaopatrzenia w gminach: Czerwionka-Leszczyny, Gaszowice, Jejkowice oraz Świerklany (w dwóch ostatnich całość wody dostarczanej w ramach zbiorowego zaopatrzenia pochodzi z ujęć powierzchniowych). Odwrotna sytuacja ma miejsce w gminie Lyski, gdzie dominuje woda pochodząca z ujęć głębinowych (99%).

W ramach zbiorowego zaopatrzenia w wodę do spożycia dostarczano w 2019 r. na terenie powiatu ogółem średnio ok. 7057,69 tys. m<sup>3</sup>/d wody tj. o 0,37 tys. m<sup>3</sup>/d wody mniej niż w 2018 r. Na terenie powiatu wyodrębnia się następujące strefy zaopatrzenia w wodę:

1. strefa zaopatrzenia w wodę zasilana ze stref "Goczałkowice" i „Mikołów” – 5234,6 m<sup>3</sup>/d,
2. strefa zaopatrzenia w wodę pochodzącą z ujęcia głębinowego w Bełku (Gmina i Miasto Czerwionka – Leszczyny) – 529,5 m<sup>3</sup>/d
3. strefa zaopatrzenia w wodę pochodzącą z ujęcia głębinowego w Palowicach (Gmina i Miasto Czerwionka – Leszczyny) – 154,9 m<sup>3</sup>/d,
4. strefa zaopatrzenia w wodę pochodzącą z ujęcia głębinowego w Adamowicach (Gmina Lyski) – 241,6 m<sup>3</sup>/d,
5. strefa zaopatrzenia w wodę pochodzącą z ujęcia głębinowego w Pstrążnej (Gmina Lyski) – 81,4 m<sup>3</sup>/d,
6. strefa zaopatrzenia w wodę pochodzącą z ujęcia głębinowego w Lyskach – 113,0 m<sup>3</sup>/d,

7. strefa zaopatrzenia w wodę pochodzącą z ujęcia głębinowego w Suminie (Gmina Lyski; ujęcie należące do Spółki Wodociągowo – Kanalizacyjnej Lyski-Sumina) – 388,0 m<sup>3</sup>/d,
8. strefa zaopatrzenia w wodę pochodzącą z ujęcia głębinowego w Suminie (należącego do PKP Oddział Gospodarowania Nieruchomościami w Katowicach) – 32,49 m<sup>3</sup>/d,
9. strefa zaopatrzenia w wodę pochodzącą z ujęcia głębinowego w Zwonowicach (Gmina Lyski) – 197,0 m<sup>3</sup>/d

Podmiotami realizującymi zbiorowe zaopatrzenie w wodę dla miasta Rybnika są:

- Górnośląskie Przedsiębiorstwo Wodociągów S.A. 44-026 Katowice, ul. Wojewódzka 19 - producent i dostawca wody pochodzącej z ujęć powierzchniowych, zlokalizowanych poza terenem powiatu,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. 44-210 Rybnik, ul. Pod Lasem 62, - dostawca wody na terenie gminy Jejkowice i większości gminy Gaszowice
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w, ul. Marklowicka 15, 44-300 Wodzisław Śląski – Część Gminy Gaszowice
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Czerwionce – Leszczynach, ul. Nowy Dwór 20, 44-230 Czerwionka – Leszczyny – dystrybutor i producent wody na terenie Miasta i Gminy Czerwionka – Leszczyny (właściciel ujęcia głębinowego w Palowicach)
- Jastrzębska Spółka Węglowa S.A. KWK „Knurów – Szczygłowice”, ul. Dworcowa 1, 44-190 Knurów (właściciel ujęcia głębinowego w Bełku – producent wody wykorzystywanej w celach zbiorowego zaopatrzenia części Gminy Czerwionka-Leszczyny)
- Spółka Wodociągowo – Kanalizacyjna Lyski – Sumina, ul. Rybnicka 2, 44-295 Lyski (właściciel ujęć głębinowych w Lyskach w Suminie).

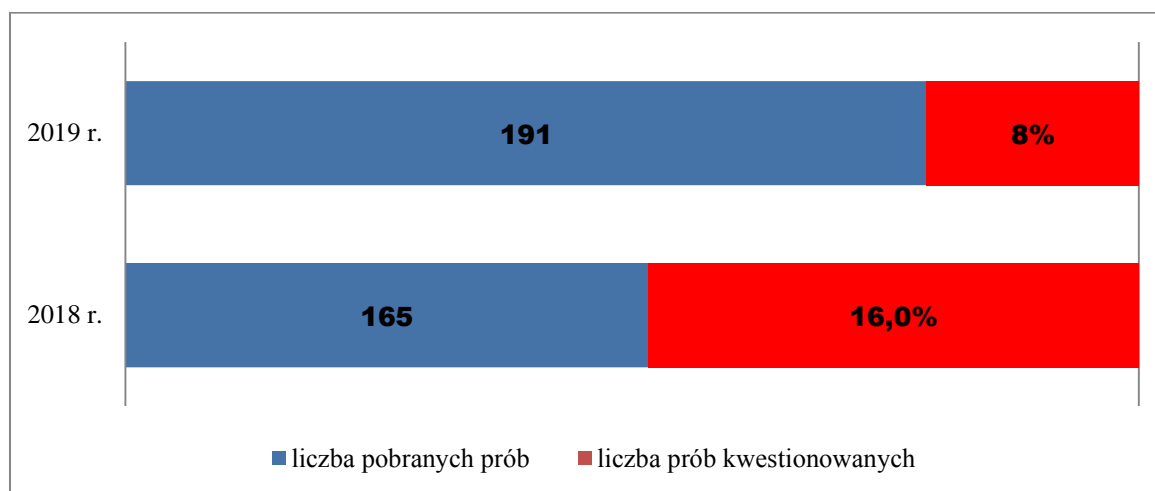
### **Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi**

W ramach kontroli wewnętrznej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, którą prowadziły w 2019 r. przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i inne podmioty działające na terenie powiatu rybnickiego, zostały wykonane badania 133 próbek wody w zakresie monitoringu parametrów grupy A oraz 21 próbek w zakresie monitoringu parametrów grupy B. Większość próbek w badanym zakresie spełniała obowiązujące wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Poza powyższym, występowały również pojedyncze przypadki przekroczeń wartości parametrycznych w zakresie grupy coli

<10 jtk/100 ml (pojedyncze bakterie), nieprawidłowości zmian w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C. Ponadto w pojedynczych próbkach stwierdzano przypadki nieznacznego podwyższenia stężenia azotanów (woda pochodząca z ujęć w Pstrążnej i Lyskach), podwyższone stężenie niklu (woda z ujęcia w Dzimierzu), oraz podwyższonego stężenia żelaza i manganu.

Z kolei w ramach własnego planu działania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w 2019 r. 16 kontroli sanitarnych mających na celu ocenę jakości wody w poszczególnych strefach, w trakcie których do badań laboratoryjnych zostało pobranych 37 próbek.

*Ilość pobranych próbek wody do spożycia w ramach kontroli wewnętrznej i w ramach planu działania PPIS w Rybniku w 2018 i 2019 roku*



Na podstawie uzyskanych wyników badań stwierdzono, że procentowy udział próbek, w których wystąpiły przekroczenia parametrów, był niższy niż w roku 2018 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku systematycznie otrzymywał informacje o wszelkich awariach wodociągowych na terenie powiatu.

Odnotowano 1 interwencję dotyczące złej jakości wody do spożycia, w trakcie której pobrano 2 próbki do badań laboratoryjnych. Badania wykazały, że woda spełnia obowiązujące wymagania w zakresie badanych parametrów. Na przestrzeni całego roku otrzymywano też na bieżąco powiadomienia o zamiarze odcięcia dostaw wody osobom fizycznym lub firmom w związku z nieregulowaniem rachunków za wodę, proponując, zgodnie z ustawą o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków, zastępczy punkt poboru wody.

Zarówno wyniki badań własnych wynikających z planu działania, o których mowa wyżej, jak i wyniki kontroli wewnętrznej przedsiębiorstw wod-kan i innych podmiotów, umieszczane były, jak co roku, w prowadzonej przez tut. organ bazie danych EXCEL WODA, służącej zarówno ich raportowaniu do Unii Europejskiej, jak i wykorzystywaniu do sporządzania bieżących sprawozdań, raportów czy ocen.

Zasadniczo w 2019 roku podobnie jak rok wcześniej konsumentom dostarczano wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia, zgodną z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, za wyjątkiem ww. przekroczeń wartości parametrycznych, które ze względu na wielkość przekroczona oraz prowadzone działania naprawcze i tym samym krótki czas trwania nie stanowiły istotnego zagrożenia dla zdrowia ludzi.

### **Ciepła woda użytkowa**

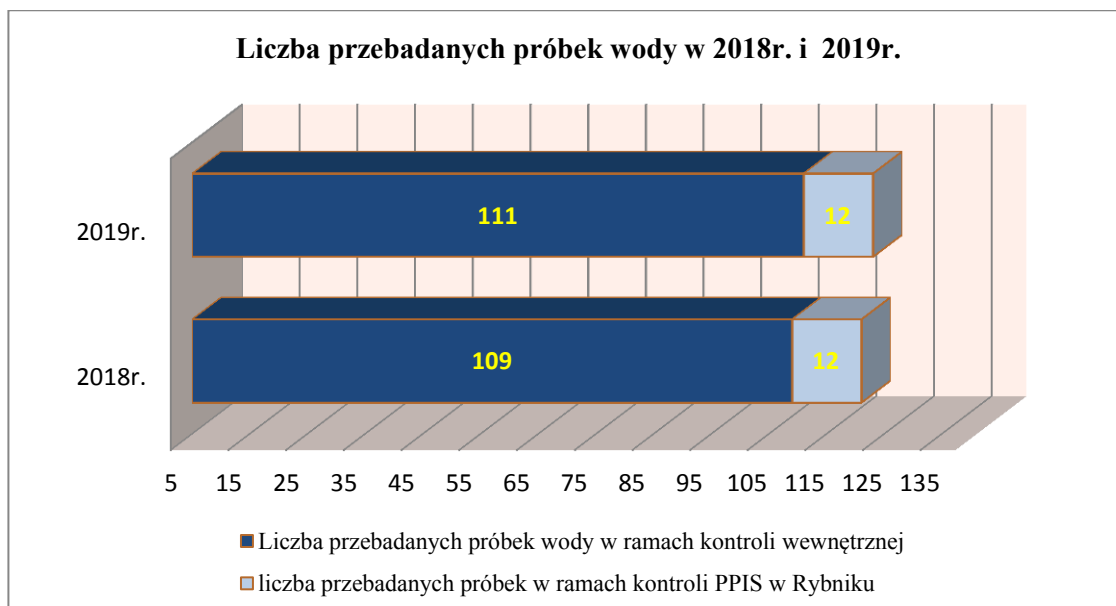
W 2019 roku kontynuowano zadanie polegające na pełnieniu nadzoru nad ciepłą wodą użytkową w zakresie obecności pałeczek Legionella sp. w budynkach zamieszkania zbiorowego (np. hotele, domy pomocy społecznej), a także zakładach leczenia zamkniętego (szpitale). Pałeczki Legionella, jeśli występują w instalacji wody ciepłej, mogą spowodować u ludzi, szczególnie o obniżonej odporności, groźne zapalenie płuc lub tzw. gorączkę Pontiac. Na terenie powiatu rybnickiego dokonano poboru ciepłej wody użytkowej w 2 domach pomocy (pobrano łącznie 7 próbek). We wszystkich przypadkach woda spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U z 2017r., poz. 2294) - stwierdzono brak skażenia.

### **Woda na pływalniach**

Jakość wody wykorzystywanej do kąpieli na terenie miasta powiatu rybnickiego kontrolowana była na przestrzeni całego minionego roku w 1 pływalni krytej oraz w sezonie letnim, w 1 pływalni odkrytej, należących do MOSiR w Czerwionce-Leszczynach. Zarządzający pływalniami, zgodnie z harmonogramami na 2019 r., uzgodnionymi z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Rybniku, zbadali, w akredytowanych laboratoriach, z którymi wcześniej zawarli umowy, 111 prób wody (pływalnia kryta – 99 próbek, pływalnia odkryta - 12 próbek). Z przeprowadzonej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku

analizy otrzymywanych na bieżąco od zarządzających pływalniami wyników badań pobieranych próbek wody wynika, iż badania wykonywane były zgodnie z przyjętymi harmonogramami, a uzyskane wyniki świadczyły o poprawnym funkcjonowaniu systemów cyrkulacji. Nie mniej jednak nie oznacza to, że systemy te zawsze funkcjonowały bez problemów. Do najczęstszych zalicza się podwyższone wartości stężenia: chloru wolnego i związanego (nierzadko też wartość wolnego chloru była niższa od wymaganej), chloroformu,  $\Sigma$  THM, OLM w  $36\pm 2^\circ\text{C}$  po 48h., potencjału redox, mętności oraz odczynu. Wyniki badań wykazały też pojedynczy przypadek zanieczyszczenia mikrobiologicznego pseudomonas na pływalni krytej w jacuzzi. W przypadku wystąpienia nieprawidłowości zarządzający pływalniami w większości przypadków informowali o dokonanych działaniach naprawczych, a kolejne wyniki wskazywały na poprawę funkcjonowania systemów uzdatniania wody.

W ramach nadzoru sanitarnego nad pływalniami tut. organ, zobowiązany jest do przeprowadzenia 1 raz w roku kompleksowej kontroli danej pływalni, połączonej z poborem próbek wody do badań, przeprowadził w 2019 roku kontrole wszystkich nadzorowanych pływalni, pobierając łącznie 12 próbek wody (dla pływalni krytej – 8, dla pływalni odkrytej – 4). Stwierdzone przekroczenia dotyczyły następujących parametrów: potencjał redox, chlor wolny, chlor związany, odczyn, chloroform,  $\Sigma$ THM.



Zbioreza ocena jakości wody dla poszczególnych pływalni została wydana w 2019 r. zgodnie z obowiązującymi przepisami, wydano 2 oceny w formie decyzji administracyjnej.

Woda wszystkich pływalni w powiecie rybnickim, mimo okresowych odstępstw od wymagań, uzyskała ocenę zbiorczą pozytywną.

W wyniku przeprowadzonych przez przedstawicieli PPIS w Rybniku kontroli w zakresie wypełniania przez zarządców pływalni obowiązku informowania osób korzystających z pływalni o jakości wody stwierdzono, że we wszystkich przypadkach zamieszczano stosowny komunikat.

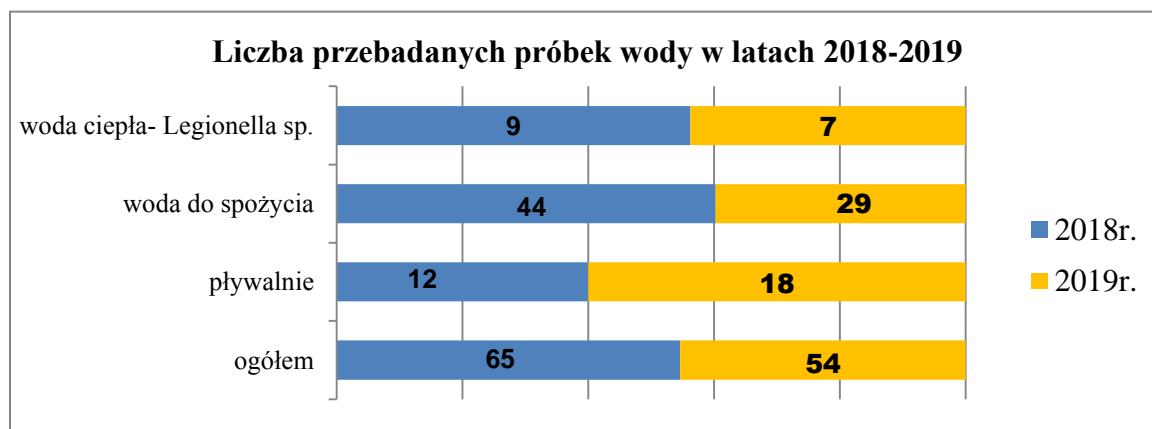
### Woda w kąpieliskach i w miejscach wykorzystywanych do kąpieli

Na terenie miasta powiatu rybnickiego w 2019r. nie funkcjonowało żadne kąpielisko, ani miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

### Badania wody wykonywane przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Rybniku

W 2019 r. Oddział Laboratoryjny, w skład którego wchodzi : Sekcja Badań Mikrobiologicznych Higieny Komunalnej i Środowiska oraz Sekcja Badań Fizykochemicznych Higieny komunalnej i Środowiska wykonał następujące badania w ramach nadzoru sanitarnego na terenie miasta Rybnika. Ogółem przebadano : 54 próbek, w których wykonano : 150 oznaczeń fizycznych, 121 oznaczeń chemicznych, 159 oznaczeń mikrobiologicznych, w tym w zakresie :

- Pływalni : 18 próbek : 42 oznaczenia fizyczne, 67 oznaczeń chemicznych, 49 oznaczeń mikrobiologicznych,
- Wody do spożycia : 29 próbek : 108 oznaczeń fizycznych, 54 oznaczenia chemiczne, 103 oznaczenia mikrobiologiczne,
- Wody ciepłej w kierunku Legionella sp : 7 próbek, 7 oznaczeń



## Stan sanitarny urządzeń i obiektów użyteczności publicznej

Pod nadzorem Sekcji HKiŚ w 2019 roku na terenie powiatu rybnickiego znajdowało się 252 obiekty. W 2019 roku skontrolowano ogółem 81 obiektów co stanowiło 32 % ogółu obiektów nadzorowanych, w których przeprowadzono łącznie 89 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli w 6 obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu higieniczno- technicznego. Wydano ogółem 39 decyzji administracyjnych.

Rodzaje obiektów skontrolowanych w 2019 r.:

1/ *Pływalnie kryte, odkryte i mieszane* – w ewidencji 2 obiekty (1 pływalnia kryta i 1 pływalnia odkryta), 2 obiekty skontrolowane, liczba kontroli 3; na nadzorowanym terenie brak jest pływalni mieszanych. Stan sanitarno-techniczny obiektów dobry;

2/ *Hotele i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie* – w ewidencji 1 obiekt zarezerwowany do kategorii hotele oraz 7 obiektów w których świadczone są usługi hotelarskie; skontrolowano 7 obiektów - (1 hotel i 6 obiektów w których świadczone są usługi hotelarskie), liczba przeprowadzonych kontroli 7; stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny bez uwag.

3/ *Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej, tatuażu i solaria oraz zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z wymienionych usług* – w ewidencji łącznie 108 obiektów, skontrolowanych obiektów łącznie 32, ilość kontroli łącznie 33; (tj. 58 zakładów fryzjerskich: ilość obiektów skontrolowanych 19, liczba kontroli 19; 25 zakładów kosmetycznych: ilość obiektów skontrolowanych 9, liczba kontroli 10; 3 zakłady tatuażu, ilość obiektów skontrolowanych 1, liczba kontroli 1; 6 zakładów odnowy biologicznej: ilość obiektów skontrolowanych 1, liczba kontroli 1; oraz 16 innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej i tatuażu: ilość obiektów skontrolowanych 2, liczba kontroli 2); obiekty o zróżnicowanym standardzie, biorąc pod uwagę warunki techniczne, wyposażenie czy zakres świadczonych usług. Stan sanitarno-techniczny obiektów dobry;

4/ *Tereny rekreacyjne* – aktualnie w ewidencji: 10 obiektów, głównie ogólnodostępne place zabaw, wyposażone w urządzenia zabawowe i piaskownice; skontrolowano 2 obiekty. W omawianej grupie w 2019 roku wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami piasku w piaskownicach w Czerwionce-Leszczynach. Urządzenia zabawowe na wszystkich kontrolowanych placach zabaw są w dobrym stanie technicznym.

5/ *Cmentarze* – w ewidencji: 23 obiekty; ilość obiektów skontrolowanych 6, liczba kontroli 6; stan higieniczno-sanitarny i techniczny bez uwag;

6/ *Inne obiekty* – w ewidencji 49, w tym apteki, obiekty sportowe, obiekty kulturalno-widowiskowe, stacje paliw, parkingi, targowiska, itd; skontrolowano 14 obiektów; liczba kontroli 14; stan higieniczno-sanitarny i techniczny bez uwag;

7/ *Podmioty lecznicze, szpitale* – w ewidencji 32 obiekty, skontrolowano 13 obiektów, liczba kontroli 15. Wydano 2 decyzje nakazujące w przychodniach:

**Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Servimed” s.c.** - decyzja nakazująca uaktualnić procedury postępowania z odpadami medycznymi zgodnie z rodzajem wytwarzanych w obiekcie odpadów medycznych, uaktualnić instrukcje selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich powstania. Decyzja została wykonana w całości.

**Katarzyna Gliwa Stomatologia** - decyzja nakazująca uaktualnić procedurę postępowania z odpadami medycznymi w zakresie ich selektywnego zbierania, transportu i wstępnego magazynowania, opracować instrukcje selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich powstania, uwzględnić odpady medyczne o kodach: 18 01 01, 18 01 06\*, 18 01 09 w umowie na ich odbiór. Decyzja została wykonana w całości.

Stan higieniczno-sanitarny i techniczny pozostałych podmiotów leczniczych bez zastrzeżeń, nie nałożono mandatów, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi prawidłowe.

8/ *Filie podmiotów leczniczych* - w ewidencji 10 obiektów, skontrolowano 4 obiekty liczba kontroli 9; Wydano 2 decyzje nakazujące i 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązku.

**Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Twój Lekarz” s.c z siedzibą w Raciborzu** - decyzja nakazująca uaktualnić procedurę postępowania z odpadami medycznymi w zakresie ich selektywnego zbierania, transportu i wstępnego magazynowania, uaktualnić instrukcje selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich powstania oraz nakazująca doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w większości pomieszczeń obiektu. Decyzja wykonana w całości.

**Wojewódzkie Pogotowie Ratunkowe w Katowicach** - decyzja nakazująca uaktualnić szczegółową procedurę postępowania z odpadami medycznymi przez osoby udzielające świadczeń zdrowotnych w miejscu wezwania poprzez: przywołanie i sposób postępowania tylko z tymi kodami odpadów medycznych, które są wytwarzane w obiekcie oraz oznaczenia miejsca wstępnego magazynowania odpadów medycznych. Kontrola sprawdzająca wykonanie oznaczenia miejsca wstępnego magazynowania odpadów medycznych



w przedłożonej procedurze. Natomiast nie przywołano w procedurze sposobu postępowania tylko tymi kodami odpadów medycznych, które są wytwarzane w obiekcie. Stan higieniczno-sanitarny i techniczny pozostałych filii bez zastrzeżeń, nie nałożono mandatów, postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi prawidłowe.

W 2019 r. przeprowadzone kontrole podmiotów leczniczych prowadzone były pod kątem postępowania z odpadami medycznymi. W większości obiektów skontrolowanych odpady medyczne inne niż niebezpieczne magazynowane są w szczelnie zamkniętych pojemnikach usytuowanych w przenośnym urządzeniu chłodniczym, w którym wstępnie magazynowane są odpady zakaźne i odpady niebezpieczne inne niż zakaźne. System postępowania z odpadami medycznymi w kontrolowanych obiektach funkcjonuje prawidłowo. Podmioty wykonują wszystkie obowiązki wynikające z aktualnych przepisów, w szczególności w zakresie dokumentowania odpadów medycznych. Postępowanie z odpadami medycznymi zarówno na etapie ich segregowania, zbierania i wstępnego magazynowania jest prawidłowe.

### **Stan sanitarny środków transportu**

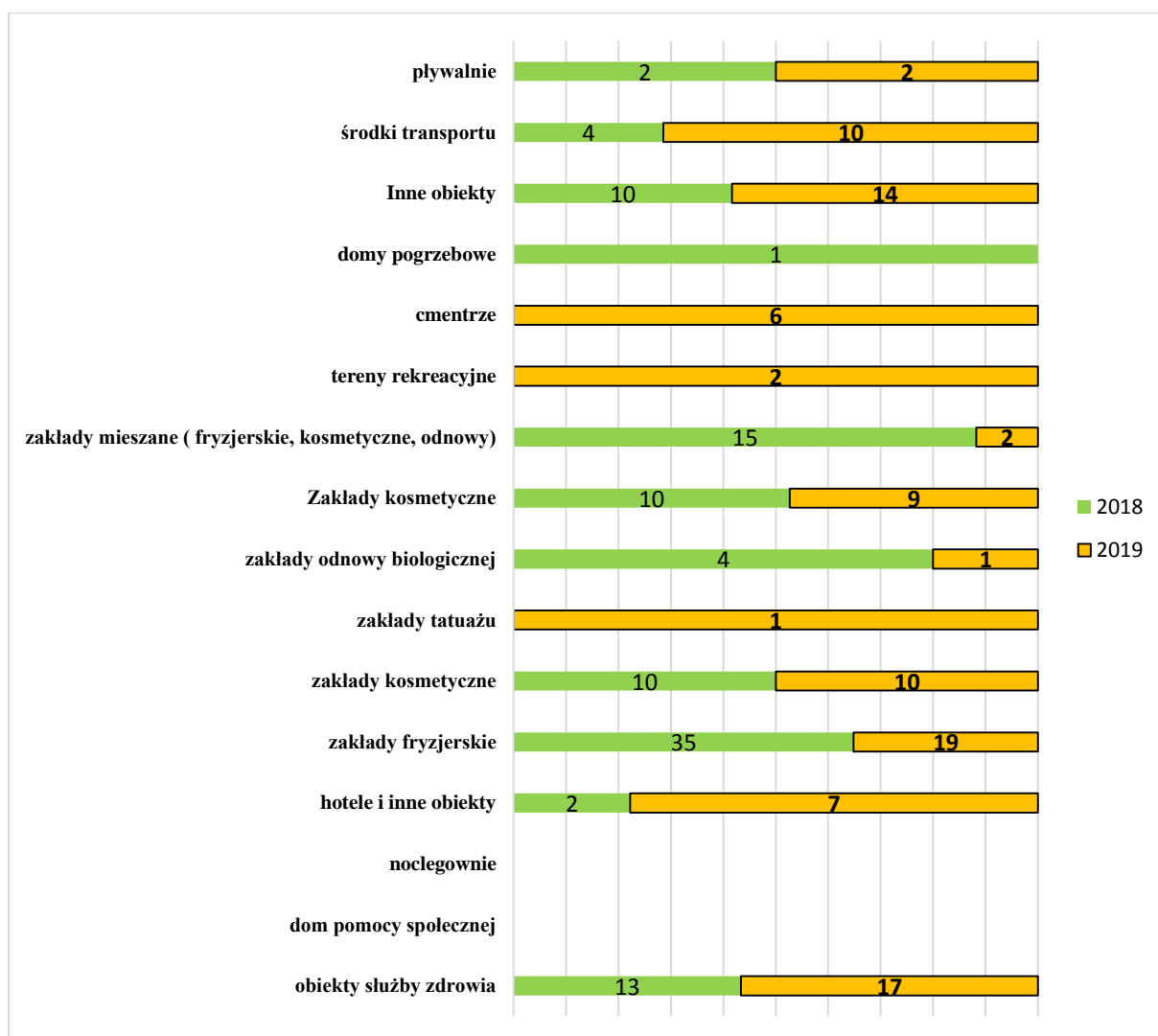
W 2019 roku wrywkowo na terenie powiatu rybnickiego skontrolowano:

- 9 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich,
- 1 samochód do przewozu chorych.

Skontrolowane środki transportu nie budziły zastrzeżeń pod względem higieniczno-sanitarnym oraz pod względem technicznym.

Ponadto w 2019 r. na wniosek różnych podmiotów oraz osób fizycznych wydano: 6 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok i szczątków ludzkich, 11 postanowień dotyczących warunków sprowadzenia zwłok i szczątków ludzkich do Polski, 3 opinie dotyczące warunków organizacji imprez masowych, 1 opinię sanitarną, dotyczącą punktu aptecznego w związku ze zmianą właściciela.

## Liczba wybranych obiektów skontrolowanych w latach 2018-2019



### Interwencje

W 2019 roku do Sekcji HKiŚ PSSE w Rybniku wpłynęło 6 interwencji, spośród których 5 przekazano do załatwienia wg właściwości do innych organów, a 1 rozpatrzono bezpośrednio. Rozpatrzona interwencja dotyczyła: niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi w zakładzie kosmetycznym, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

## Bezpieczeństwo żywności

### Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W 2019r. pod nadzorem znajdowało się **538** obiektów. Skontrolowano znacznie mniej obiektów niż w roku 2018 czyli **257** przeprowadzając **379** kontroli sanitarnych, w tym:

- **47** kontroli w 40 zakładach produkcyjnych,
- **225** kontroli w 337 obiektach obrotu żywnością,
- **104** kontrole w 157 zakładach żywienia zbiorowego ,
- **3** kontrole w 4 zakładach obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.

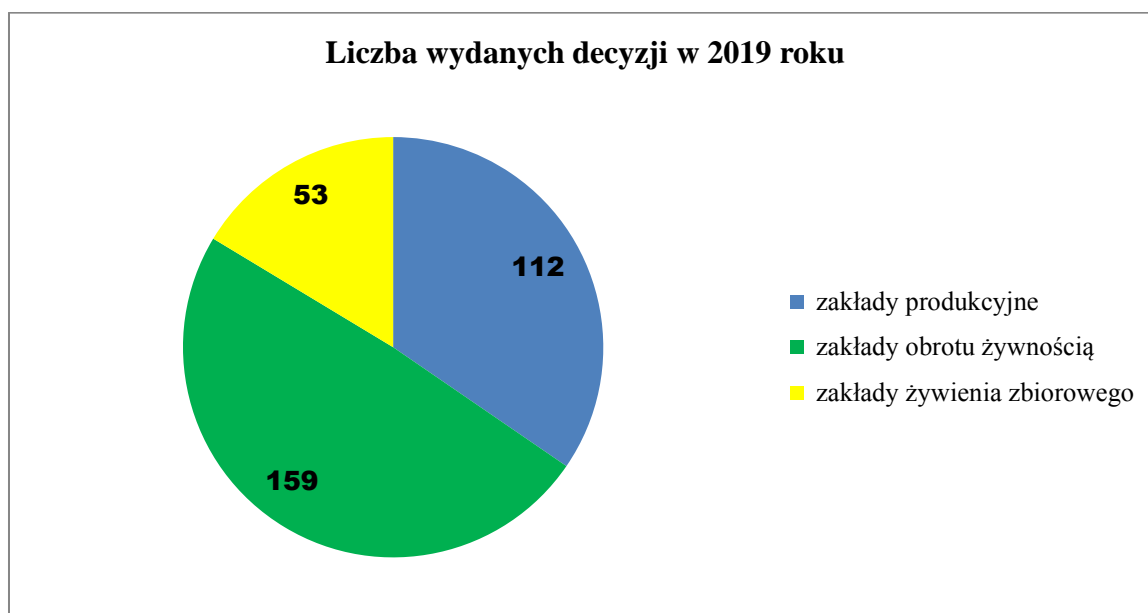
W **65** kontrolowanych obiektach stwierdzono nieprawidłowości. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- zły stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów, posadzek w sklepach, lokalach gastronomicznych, brudne urządzenia chłodnicze, brak ciepłej wody przy umywalkach czy zlewozmywakach ),
- sprzedaż żywności po upływie terminu przydatności do spożycia,
- brak udostępnienia informacji przeznaczonych dla konsumenta o żywności sprzedawanej bez opakowania ( w tym brak informacji o wszystkich występujących alergenach) w sklepach oraz podawanej do konsumpcji w lokalach gastronomicznych ,
- brak właściwie opracowanych i wdrożonych procedur GHP/GMP/HACCP (brak dokumentowania czynności przeprowadzanych w ramach kontroli wewnętrznej , brak ustalenia dotyczącego częstotliwości przeprowadzania badań wody używanej w zakładzie , brak badań wody używanej w zakładzie ),
- brak prawidłowo komponowanych posiłków podawanych w szkołach .

Wydano **57** decyzji represyjnych (w tym nakazujących usunięcie stwierdzonych usterek sanitarno-technicznych). Wydawane decyzje dotyczyły głównie: poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń (odnowienia ścian i sufitów, uszczelnienia drzwi) weryfikacji procedur GHP/HACCP w tym uzyskanie aktualnego wyniku badania laboratoryjnego wody, zapewnienia wymaganych prawem informacji o składnikach i alergenach w żywności podawanej w lokalach lub sprzedawanej luzem/i lub na wagę.

W przypadku 2 piekarni, w których stwierdzono szkodniki mączno-zbożowe, a dodatkowo w jednej z nich mysie odchody – wystosowano decyzje nakazujące w trybie natychmiastowym przeprowadzenie zabiegów: deratyzacji, dezynsekcji i dezynfekcji.

Ogółem wydano **324** decyzje administracyjne (merytoryczne tj. głównie: nakazowe, zmieniające, zatwierdzenia zakładu, umarzające oraz płatnicze).

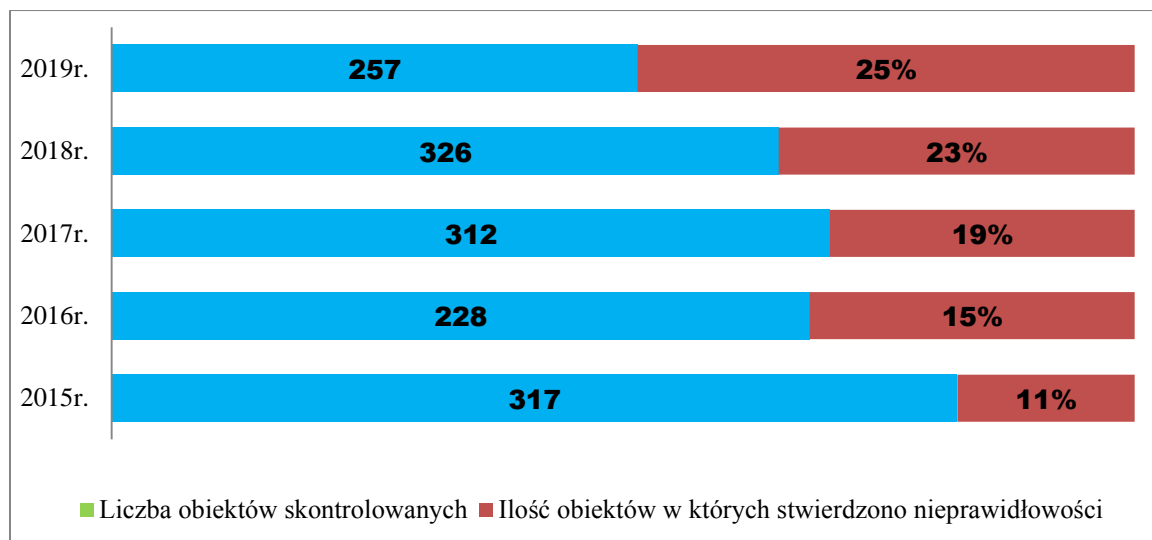


Osoby winne stwierdzonych naruszeń przepisów prawa, ukarano **39** mandatami na łączną kwotę **8150 zł**, odnotowując tym samym wzrost ilości i kwoty nakładanych mandatów w porównaniu z rokiem 2018. W rozbiciu na rodzaje kontrolowanych obiektów dane przedstawiają się następująco:

- w zakładach produkcyjnych: **6** mandatów na kwotę **2.100 zł**
- w zakładach obrotu żywnością: **26** mandatów na kwotę **4500 zł**,
- w zakładach żywienia zbiorowego: **7** mandatów na kwotę **1550 zł**,

Najczęściej karano właścicieli sklepów spożywczych w związku ze stwierdzeniem braku czystości sprzętu i pomieszczeń (brudne posadzki, kosze zakupowe), wprowadzenia do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia, a także z powodu braku wdrożenia procedur z zakresu HACCP.

Ogólna liczba obiektów skontrolowanych w latach 2015-2019r. oraz liczba obiektów w których stwierdzono nieprawidłowości



### Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i kosmetyków

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobierano próby środków spożywczych, przedmiotów użytku oraz tzw. próby sanitarne do badań laboratoryjnych.

Łącznie na terenie powiatu rybnickiego pobrano **30** prób, w tym:

- **9** prób z grupy ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, warzywa i ich przetwory, w tym 4 próby z grupy próby sanitarne (zmiotki i wytrzepki) w celu określenia sprawdzenia obecności zanieczyszczeń biologicznych,
- **13** prób z grup: ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, ziarno roślin oleistych, warzywa i ich przetwory, kawa oraz cukier – w celu określenia sprawdzenia obecności zanieczyszczeń fizycznych,
- **5** prób z grup: warzywa i przetwory warzywne, suplementy diety oraz preparaty specjalnego przeznaczenia żywieniowego do początkowego oraz dalszego karmienia niemowląt i małych dzieci m w celu oznaczenia zawartości metali szkodliwych,
- **2** prób z grupy napoje alkoholowe w celu określenia zawartości cyjanowodoru oraz karbaminiany etylu,
- **1** próbę z grupy przedmioty użytku i materiały do kontaktu z żywnością w kierunku oznaczenia formaldehydu.

Nie zakwestionowano żadnej próby pobranej na terenie powiatu rybnickiego, odnotowując tym samym poprawę w tym zakresie w porównaniu z rokiem 2018.

Ponadto podczas kontroli, w ramach badań przesiewowych tłuszczu smaźalniczego przeprowadzono sprawdzenie zawartości związków polarnych (odpowiedzialnych za jakość zdrowotną) w tłuszczu smaźalniczym używanym w 2 zakładach ( restauracja i ciastkarnia). Badane próbki nie wykazały przekroczenia w tłuszczu limitów zawartości w/w substancji, wobec powyższego nie dokonano dodatkowych badań laboratoryjnych.

### **Warunki struktury żywienia w zakładach żywienia zbiorowego**

W 2019r. pobrano i oceniono pod względem ilościowym i jakościowym jadłospisy dekadowe w 3 placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego: w 1 szkole podstawowej oraz w 2 przedszkolach publicznych. Łącznie poddano analizie 3 jadłospisy dekadowych, wszystkie uzyskały ocenę negatywną. Najczęstsze nieprawidłowości dotyczyły:

1. Jadłospisy dekadowe dwóch przedszkoli, które poddano ocenie jakościowej i ilościowej oceniono negatywnie. W żywieniu dzieci przedszkolnych nieprawidłowości dotyczyły niewystarczającego pokrycia zapotrzebowania na wapń (2 obiekty), żelazo (2 obiektów) i witaminę C (2 obiekty) oraz przekroczenie zalecanego wystarczającego poziomu ilości soli kuchennej w potrawach (2 obiektów), w jednej placówce stwierdzono zbyt niską wartość kaloryczną posiłków;
2. W szkole podstawowej (obiad w zespole szkolno-przedszkolnym powiatu rybnickiego) stwierdzono nieprawidłowość z zakresu braku realizacji wytycznych IŻŻ dotyczących kaloryczności posiłków, niewystarczającej podaży wszystkich składników energetycznych, tj. białek, tłuszczu i węglowodanów; braku pokrycia zapotrzebowania na żelazo oraz przekroczenie wystarczającego poziomu spożycia soli kuchennej żywionej grupy konsumentów.

### **System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF**

W związku z otrzymanymi w ramach funkcjonującego na terenie państw Unii Europejskiej, Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF), powiadomieniami alarmowymi oraz informacyjnymi w 2019r., – przeprowadzono 22 kontrole w celu monitorowania występowania w obrocie kwestionowanych produktów żywnościowych tj.:

1. „CHLORELLA – proszek 200g.” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu WWA.
2. „Suplement diety - Propolis Forte o smaku mentolowym x 30 tabletek” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu oraz sumy WWA.
3. „Zupa jarzynowa mieszanka warzywna głęboko mrożona marki – Zielony Ogródek” – obecność szkła.
4. „Orzechy laskowe łuskane” – obecność Aflatoksyn.
5. „Filet z piersi kurczaka MAP kl. A, świeży, schłodzony pakowany w atmosferze ochronnej” – obecność bakterii Salmonella Agona z grupy BO.
6. „Filet z piersi kurczaka świeży klasa A” – obecność bakterii Campylobacter jejuni.
7. „Kubki szklane – Hrnek skleněny 500 ml” – stwierdzenie migracji ołowiu oraz kadmu z obszaru obrzeża kubków.
8. „Gorczyca biała cała” – obecność bakterii Salmonella Typhimurium.
9. „Filet z piersi indyka” – obecność bakterii Salmonella Kentucky.
10. „BoboVita porcja zbóż. Delikatna owsianka” – stwierdzenie wysokiego poziomu niklu.
11. „PL Kubek do kawy z melaminy -to go- z włóknami bambusa” – stwierdzenie migracji formaldehydu.
12. „Ogórek szklarniowy” – przekroczenie najwyższej dopuszczalnej pozostałości pestycydów: karbendazymu i benomylu.
13. „Kubek do kawy z melaminy -to go- z włóknami bambusa” – stwierdzenie migracji formaldehydu.
14. „Mąka z orkiszu pełnoziarnista typ 1850 - Basia” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) ochratoksyny A.
15. „Szpatułka NYLON” produkt z zestawu przyborów kuchennych pn.: „Ustensils de cuisine” – przekroczenie dopuszczalnego poziomu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych.
16. „Sojavit 85 Soy Protein Isolate Formula” – obecność niedeklarowanego białka mleka.
17. „Śliwki suszone PITTED PRUNES TESCO” – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sorbinianu potasu E 202”
18. „Wycinki skórek szyi kurcząt oraz elementy świeże z kurcząt tj. ćwiartka tylna” – obecność Salmonella Enteritidis.
19. „Smalec ziołowy, klasyczny, jabłkowy, cebulowy, boczkowy 100g.” – obecność metalowego drutu.

Podczas tych działań nie stwierdzono kwestionowanej żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków w obrocie.

## Interwencje

W 2019r. zgłoszono i rozpatrzono **5** wniosków o interwencję, które dotyczyły:

- niewłaściwej jakości wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych ( stare mięso, surówki sprzedawane w sklepach , niedopieczone mięso drobiowe w restauracji),
- braku czystości urządzeń chłodniczych w sklepie sieciowym,
- niesprawnej klimatyzacji i związanej z tym niewłaściwą jakość żywności (roztopione czekolady),
- obecności owadów w restauracji.

Przeprowadzono **10** kontroli i rekontroli, stwierdzając nieprawidłowości w 4 obiektach. Nałożono **4** mandaty karne w wysokości **900zł**, wydano zalecenia doraźne, oraz 1 decyzję administracyjną.

## Działania dodatkowe

W 2019 roku przeprowadzono także kontrole „akcyjne” ukierunkowane na wykonywanie poleceń Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

### **Akcja z IW w sprawie występowania w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF)**

W ramach realizacji tej akcji dokonano wzmoczonego nadzoru nad legalnością wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego. Kontrolą objęto sklepy, zakłady żywienia zbiorowego. Przeprowadzono 35 kontrole. Łącznie nałożono 6 mandatów karnych na kwotę 1600 zł (w tym: 2 mandaty na kwotę 650 zł za brak dopełnienia obowiązku zapewnienia identyfikowalności mięsa i jego przetworów; 1 mandat na kwotę 150 zł za wprowadzanie do obrotu żywności przeterminowanej; 3 mandaty na kwotę 800 zł za zły stan sanitarno-porządkowy. Wydano też 3 decyzje terminowe dotyczące nieprawidłowości sanitarnych ( brudne ściany i/lub sufity, ubytki w posadzce).



## Ocena warunków zdrowotnych w placówkach systemu oświaty

Pod nadzorem znajdowało się 50 stołówek: szkolnych, przedszkolnych, zakładów specjalnych i wychowawczych oraz 6 sklepików szkolnych. Skontrolowano 35 stołówek przeprowadzając 35 kontroli, w tym 6 kontroli usterkowych. Stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnego m.in.:

- brudne ściany i/lub sufity,
- nieszczelna kanalizacja,
- nieprawidłowy stan techniczny wind towarowych,
- nieprawidłowy stan techniczny posadzki,
- brak instrukcji/procedur dotyczących szkoleń personelu w zakresie GHP wydawania posiłków.

W 2 przypadkach wystąpiły nieprawidłowości polegające na braku dostosowania się do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 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 tj.:

- brak lub niewystarczająca częstotliwość występowania posiłku/potrawy zawierającej rybę, brak posiłków z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa i owoce, zbyt duża ilość potraw smażonych.

Nałożono 2 mandaty karne, łącznie na kwotę 350 zł za nieprawidłowości dotyczące: brak prowadzenia rejestrów w zakresie GHP/GMP, zły stan sanitarno-porządkowy.

Skontrolowano 3 sklepiki szkolne, przeprowadzając w tej grupie 3 kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niedostosowania się do w/w Rozporządzenia Ministra Zdrowia.



### **Kontrole w zakresie nadzoru nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi**

Przeprowadzono 5 kontroli w aptekach i punktach aptecznych oraz w 1 sklepiu zielarsko-medycznym podczas kontroli dokonano oceny znakowania łącznie 9 suplementów diety.

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **Kontrole w super i hipermarketach**

Przeprowadzono działania kontrolne ukierunkowane na: przestrzeganie zasad GHP (utrzymanie czystości, wdrożenie i stosowanie procedur/instrukcji mycia, warunki przechowywania oraz eksponowania żywności w halach sprzedaży), postępowanie z odpadami (szczególnie pochodzenia zwierzęcego), zabezpieczenie przed szkodnikami, przestrzeganie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości żywności, warunki przewozu towarów spożywczych. Liczba obiektów podlegających kontroli to 26, z czego skontrolowano 20 zakładów. Przeprowadzono w sumie 26 kontroli sanitarnych i sprawdzających, podczas których nałożono 2 mandaty na kwotę 200 zł. Sprawdzenie poprawy stanu sanitarno-higienicznego zakładów miało miejsce podczas 6 rekontroli. Nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny zakładów skutkowało wydaniem 4 decyzji administracyjnych,

### **Kontrolna sprawdzenia obecności na rynku soli spożywczej z dodatkiem barwnika E-153 (węgiel drzewny)**

W związku z pismem ŚPWIS przeprowadzono 2 kontrole w obiektach obrotu żywnością oraz 1 kontrolę w zakładzie produkcyjnym. Podczas kontroli nie stwierdzono produkcji oraz wprowadzania do obrotu wskazanej soli.

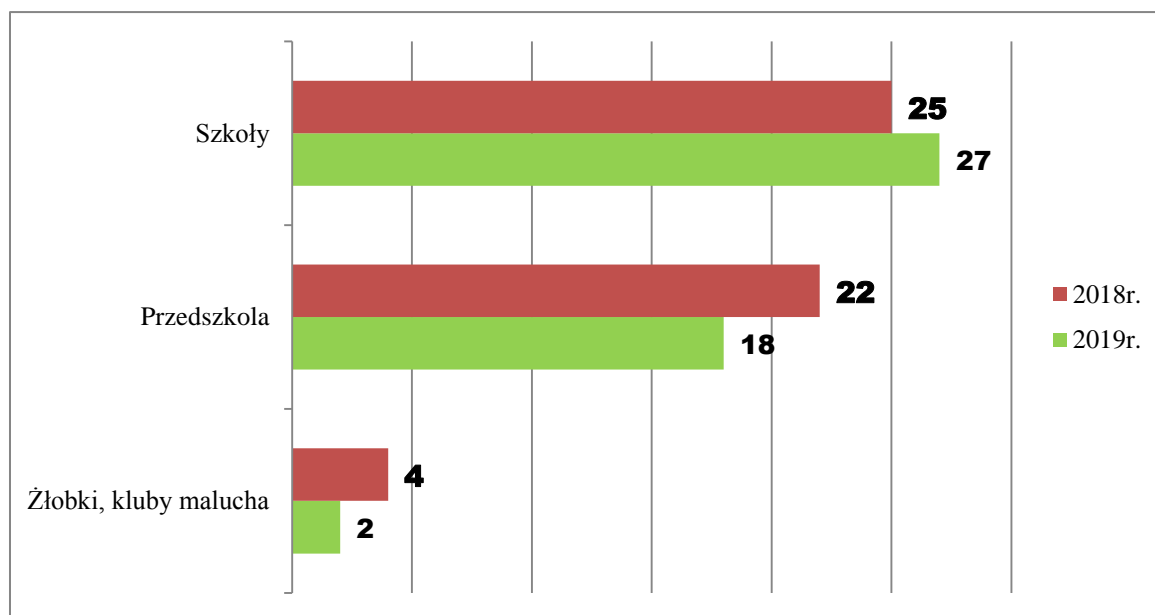
### **Kontrolna w zakresie sprawdzenia czy w środkach spożywczych produkowanych lub znajdujących się w obrocie są obecne: estry sorbitolu E-493-494 oraz stearoilomleczany E-481-482**

W związku z pismem ŚPWIS przeprowadzono 5 kontroli w obiektach obrotu żywnością oraz 2 kontrole w zakładach produkcyjnych. Do WSSE raportowano kwartalnie, wykazując produkty, w których stwierdzano w/w dodatki do żywności.

## Stan sanitarny placówek oświatowych, wychowawczych, wypoczynku

W 2019 roku pod nadzorem PPIS w Rybniku znajdowało się ogółem 51 placówek oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu rybnickiego. W roku 2019 skontrolowano 47 obiektów na terenie powiatu. Ogółem w placówkach przeprowadzono 50 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole sanitarne na wypoczynku.

*Zestawienie obiektów skontrolowanych w 2019 i 2018 roku.*



W 2019r. Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży wydała ogółem 4 decyzje administracyjne, w tym 3 decyzje zmieniające termin wykonania zaleceń oraz 1 decyzję płatniczą.

### Żłobki i kluby dziecięce

W 2019r. na terenie powiatu skontrolowano 2 żłobki. W skontrolowanych placówkach zapewniono opiekę dla 39 podopiecznych. Stan sanitarno-higieniczny tych placówek nie budził zastrzeżeń.

### Przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego

W 2019r. pod nadzorem znajdowało się 22 przedszkola, w których przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych. W wyniku realizacji decyzji z lat ubiegłych w Przedszkolu Nr 11

w Czerwionce - Leszczynach doprowadzono do należytego stanu technicznego stolarkę okienną w salach zabaw, pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, szatni oraz na korytarzu. Ponadto odmalowano ściany w salach zabaw.

W 2019r. dokonano oceny dostosowania mebli przedszkolnych w 6 przedszkolach do wzrostu u 138 dzieci, nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

### **Szkoły funkcjonujące samodzielnie oraz zespoły szkół**

W roku 2019 przeprowadzono ogółem 28 kontroli w szkołach każdego typu w 27 placówkach. W skontrolowanych placówkach pod opieką było 5000 uczniów. Stan techniczny budynków szkolnych ulega systematycznej poprawie, jednakże jest to proces powolny patrząc po realizacji decyzji. W 2019r. w ramach realizacji decyzji z lat ubiegłych w byłym Gimnazjum nr 6 w Czerwionce-Leszczynach doprowadzono do należytego stanu technicznego podłogi i stolarkę okienną oraz odmalowano ściany na korytarzach. Natomiast w Szkole Podstawowej Nr 3 w Czerwionce-Leszczynach odmalowano ściany na korytarzach.

Ponadto dokonano oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w 5 obiektach, oceniano 383 uczniów w 13 oddziałach. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

### **Dożywianie dzieci i młodzieży**

Oceniając placówki pod kątem prowadzonego przez nie dożywiania stwierdzono, że w 15 szkołach, prowadzone było wydawanie ciepłych posiłków (obiady pełne lub jednodaniowe) z których łącznie korzystało 2541 uczniów.

### **Warunki wypoczynku dzieci i młodzieży**

Jak co roku dokonano oceny warunków funkcjonowania placówek zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Podczas ferii zimowych skontrolowano 1 placówkę, która zapewniła wypoczynek dla 45 dzieci, w wakacje letnie skontrolowano również 1 placówkę, która zaoferowała organizację wypoczynku dla 45 dzieci. Placówki zapewniły uczestnikom wypoczynku właściwe utrzymanie higieny osobistej oraz prowadzenia zajęć rekreacyjnych. Nie odnotowano żadnych skarg rodziców.

## Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów

W roku 2019 zostało przeprowadzone badanie obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Pracownicy wytypowali 1 szkołę podstawową, w której objęto badaniem ogółem 132 uczniów. W wyniku analizy pomiarów ustalono, iż w 53 przypadkach waga tornistrów mieściła się w niskiej normie 10% wagi ciała, natomiast w 111 przypadkach waga tornistrów mieściła się w wysokiej normie 15% . W przypadku 21 uczniów stwierdzono przekroczenie wagi tornistrów powyżej wysokiej normy.

	Liczba uczniów w szkole	Liczba uczniów objętych badaniem	Niska norma 10%	Wysoka norma 15%	Przekroczenie normy 15%
ogółem	268	132	53	111	21
		49%	40%	84%	16%

Szkoła, w której przeprowadzono pomiary obciążenia zapewniała miejsce do pozostawienia przyborów i podręczników w postaci szafek indywidualnych.

## Stan sanitarny w zakładach pracy, nadzór nad chemikaliami

W roku 2019 na terenie powiatu rybnickiego w ramach nadzoru nad warunkami pracy skontrolowano ogółem 34 zakłady pracy tj. 21 % obiektów objętych nadzorem na terenie powiatu rybnickiego, w tym w ramach kontroli sprawdzającej skontrolowano 7 zakładów. Ogółem przeprowadzono 50 kontroli, w tym 3 kontrole interwencyjne. Wydano ogółem 25 decyzji, w tym 6 decyzji zmieniających termin wykonania na wniosek strony oraz 20 decyzji płatniczych. Ilość wydanych decyzji oraz obiektów, w których stwierdzono uchybienia utrzymuje się na stałym poziomie, tj. w 2018 r. nieprawidłowości stwierdzono w 15 obiektach, a w 2019 r. w 20 zakładach.

## Nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym

W 2019 r. ewidencją objęto 9 zakładów, w których występują czynniki rakotwórcze. Liczba ta zmalała od 2018 r. o 3 zakłady w związku z ich likwidacją. Skontrolowano 3 zakłady, w których w narażeniu na czynniki rakotwórcze pracuje ogółem 16 osób. Przeprowadzono ogółem 3 kontrole. Decyzji nie wydano.

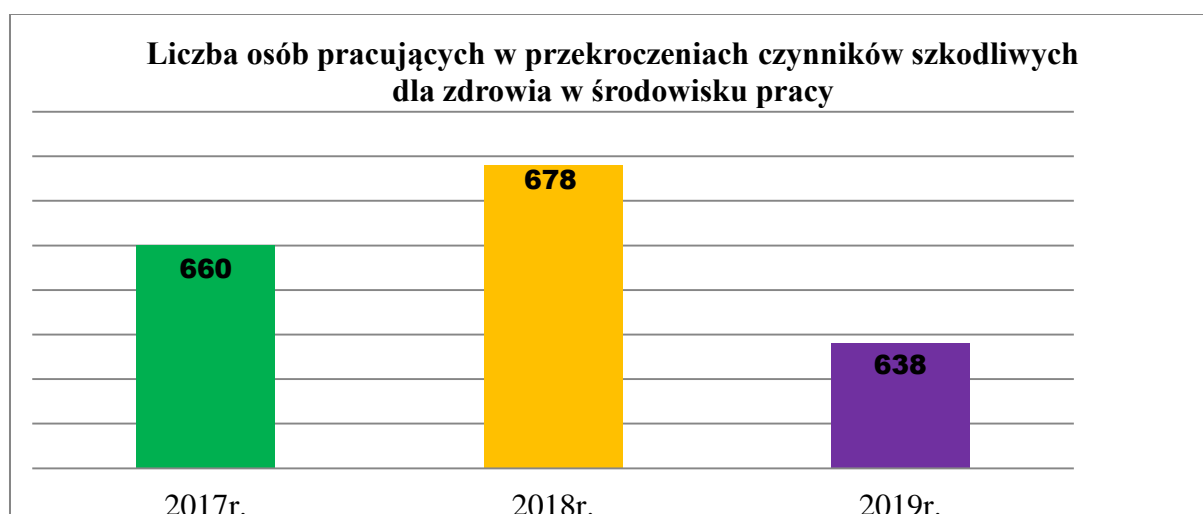
Czynniki rakotwórcze występujące w skontrolowanych zakładach pracy w 2019 r.:

- azbest w 1 zakładzie pracy
- formaldehyd w 1 zakładzie
- promieniowanie jonizujące w 1 zakładzie.

## Ocena warunków pracy w zakładach, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia

Sekcja Higieny Pracy posiada w ewidencji 23 zakłady, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia dla 638 pracowników. Odnotowano spadek o 1 zakład, w którym występują przekroczenia czynników szkodliwych w związku z likwidacją zakładu.

W 2019 r. skontrolowano ogółem 6 zakładów, w których w przekroczeniu czynników szkodliwych dla zdrowia pracuje 78 osób. Przeprowadzono 6 kontroli. Wydano 1 decyzję, która dotyczyła - sporządzenia i wprowadzenia w życie programu działań organizacyjno-technicznych zapobiegających przekroczeniu dopuszczalnych poziomów ekspozycji dla promieniowania optycznego na stanowiskach pracy.



## **Nadzór nad substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, prekursorami, produktami biobójczymi oraz detergentami**

W 2019 roku w ewidencji Sekcji Higieny Pracy znajdowało się 11 obiektów wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym 2 producentów (formulatorów) mieszanin chemicznych. Kontrole przeprowadzono w 1 zakładzie, decyzji nie wydano.

Ponadto skontrolowano 24 zakłady pracy stosujące w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny. Przeprowadzono ogółem 27 kontroli, wydano 3 decyzje, które dotyczyły:

- uzyskania brakujących kart charakterystyk stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin,
- sporządzenia aktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin,
- oznakowania miejsca, rurociągów, pojemników i zbiorników w których znajdują się substancje chemiczne i ich mieszaniny,
- zapoznania pracowników z informacjami zawartymi w kartach charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin.

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy znajdują się 4 podmioty wprowadzające do obrotu produkty biobójcze. W 2019 roku kontroli w/w zakresie nie przeprowadzono.

Pod nadzorem PSSE w Rybniku znajdują się 9 podmiotów wprowadzających do obrotu prekursorzy narkotyków kat. 3 w tym 1 producent. W 2019 roku przeprowadzono ogółem 5 kontroli, w tym 1 kontrolę u producenta i 4 kontrole u stosujących w działalności zawodowej. Decyzji nie wydano.

## **Nadzór w zakresie ochrony pracowników przed szkodliwymi czynnikami biologicznymi**

W 2019 roku ogółem skontrolowano 13 zakładów pracy, w których w narażeniu na działanie szkodliwych czynników biologicznych pracuje 407 osób. Ogółem przeprowadzono 15 kontroli. Wydano 3 decyzje, które dotyczyły: dokonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego w związku z narażeniem pracowników na szkodliwy czynnik biologiczny, przeszkolenia pracowników w zakresie czynników biologicznych.

## Interwencje

W 2019 r. do PPIS w Rybniku wpłynęły 3 prośby o interwencję dotyczące:

- złego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń pracy i terenu wokół zakładu

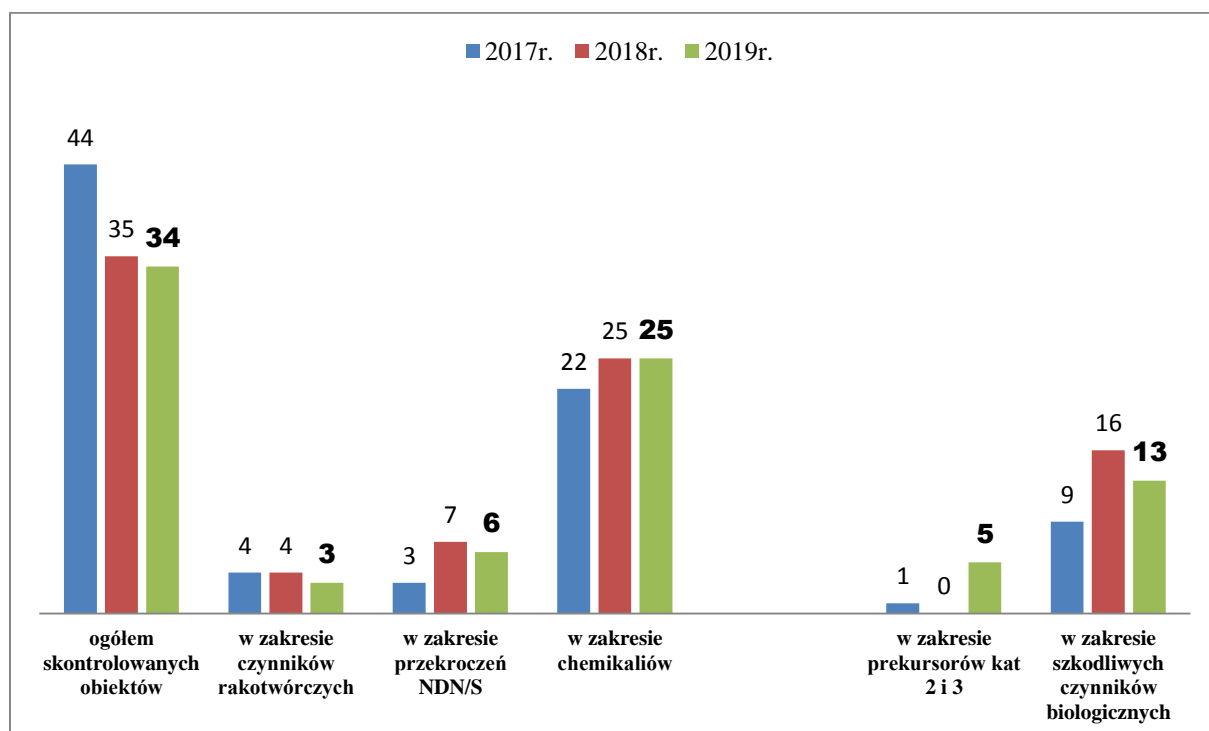
- zanieczyszczenia środowiska,

- braku zaplecza higieniczno-sanitarnego,

- narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne.

W wyniku przeprowadzonych działań ustalono, iż 2 wnioski o interwencję są niezasadne. W 1 przypadku wniesione zarzuty potwierdziła przeprowadzona kontrola. Wydano decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

*Wykres przedstawiający liczbę skontrolowanych obiektów w ramach poszczególnych zakresów/ tematów kontroli na terenie powiatu rybnickiego w latach 2017-2019r.*



W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych i wydanych nakazów poprawiono warunki pracy poprzez: odnowienie pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, dokonanie pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy, dokonanie prawidłowej oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą z uwzględnieniem



szczegółowych informacji określonych przepisami, zapewnienie prawidłowo wyposażonych pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, zapewnienie natrysków ratunkowych, uaktualnienie spisu stosowanych substancji chemicznych niebezpiecznych oraz uzyskanie brakujących kart charakterystyki tych substancji i ich mieszanin oraz udostępnienie pracownikom informacji w nich zawartych. Poprzez podjęte działania techniczne i organizacyjne obniżono natężenie hałasu i promieniowania optycznego nielaserowego.

## **Dodatkowe zadania**

### **Azbest**

Do PPIS w Rybniku w 2019 r. zgodnie § 6 ust. 2 rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 5 sierpnia 2010 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie sposobów i warunków bezpiecznego użytkowania i usuwania wyrobów zawierających azbest ( DZ. U. Nr 162, poz. 1089 z 2010 r.) wpłynęły 22 zgłoszenia o zamiarze przeprowadzania prac polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest.

W 2019 r. skontrolowano 1 podmiot wykonujący prace związane z usuwaniem wyrobów azbestowych. Nie stwierdzono uchybień w w/w zakresie.

## **Choroby zawodowe**

W 2019 roku do PPIS w Rybniku wpłynęły 4 zgłoszenie dotyczące podejrzenia choroby zawodowej, u 2 pracowników zatrudnionych w zlikwidowanym zakładzie pracy zlokalizowanym na terenie Gminy Czerwionka-Leszczyny stwierdzono pylicę górników kopalń węgla. Stwierdzone choroby zawodowe stanowią 9% wszystkich chorób zawodowych stwierdzonych przez PPIS w Rybniku w 2019r.

Ogółem wydano 4 decyzje w związku z prowadzonymi postępowaniami w sprawie chorób zawodowych. Ponadto przeprowadzono 5 oceny narażenia zawodowego w kierunku podejrzenia choroby zawodowej.

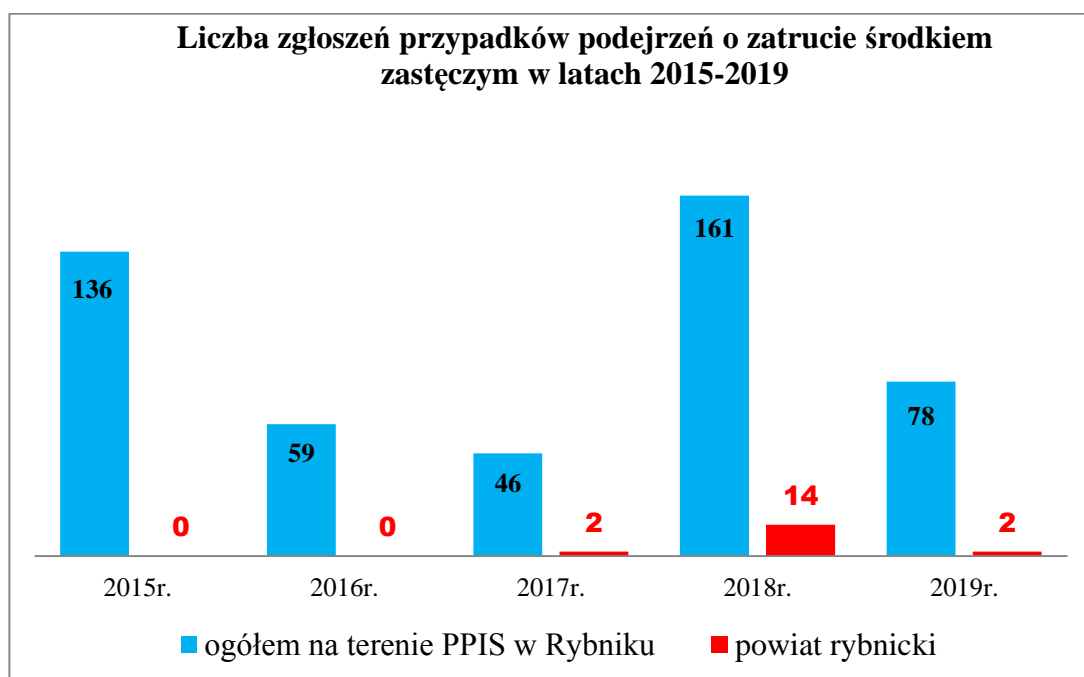
## Dopalacze- nadzór oraz monitoring nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi

### Nadzór sanitarny

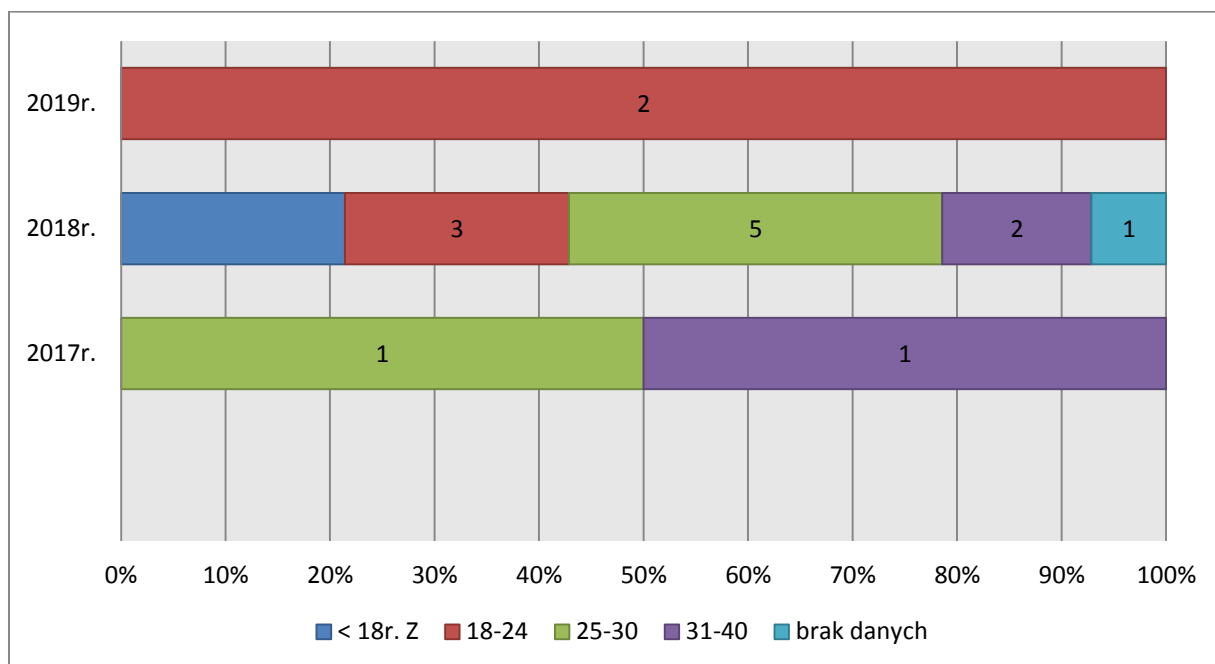
W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego nad wytwarzaniem i wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w 2019r. jak i w latach ubiegłych na terenie powiatu rybnickiego nie zidentyfikowano żadnego sklepu - obiektu wprowadzającego do obrotu środki zastępcze również nie prowadzono żadnego postępowania administracyjnego wobec osób mieszkających na terenie powiatu rybnickiego.

### Monitoring podejrzeń zatruc środków zastępczymi

W 2019r. odnotowano spadek liczby zgłoszonych przypadków podejrzeń zatrucia/zatruc środków zastępczymi (dopalaczami) tj. 2 przypadki. W analogicznym okresie w 2018r. – 14 przypadków. Obydwa zgłoszenia wpłynęły w miesiącu styczniu. Zgłoszenia dotyczyły osób w przedziale wiekowym 18-24 lata, w tym jedna kobieta.



*Liczba zgłoszeń w poszczególnych grupach wiekowych na terenie powiatu rybnickiego*



### **Dodatkowe działania**

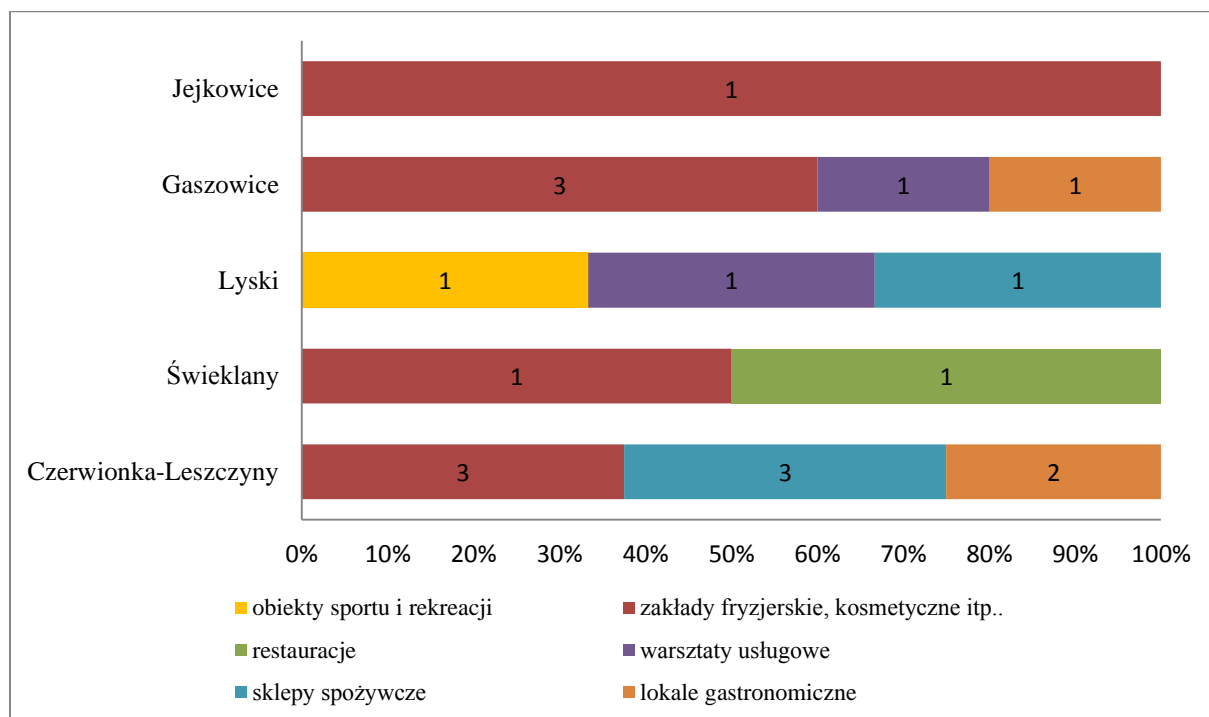
**„Dopalacze wypalacze - nowe narkotyki”** – Akcja informacyjno-edukacyjna prowadzona była w okresie całego 2019 roku, jednak szczególna intensyfikacja działań przypadła na okres ferii zimowych i ferii letnich. W ramach akcji przeprowadzono szereg imprez, pogadanek, warsztatów, eventów, dystrybucji materiałów. Łącznie przeprowadzono 18 działań na terenie powiatu rybnickiego, w których uczestniczyło 3042 odbiorców.

## Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

W 2019r. w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu rybnickiego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku zaopiniował dwa projekty planów zagospodarowania przestrzennego. Opinie sanitarne zostały wydane w ramach przeprowadzenia postępowania, dot. strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

W ramach procedury wynikającej z zapisów Ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (jednolity tekst ustawy Dz. U. z 2017 r., poz. 1405 z późn. zm.) zajęto 5 stanowisk w formie opinii, w sprawie przeprowadzenia oceny oddziaływania planowanych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko.

W 2019r. przeprowadzono ogółem **20** kontroli oraz dopuszczono do użytkowania **19** zrealizowanych obiektów, na podstawie pozwoleń na budowę, zgłoszenia zmiany sposobu użytkowania w organie administracji architektoniczno-budowlanej. Wydano 19 decyzji płatniczych.



Dokonując analizy wniesionych spraw do załatwienia w 2019r., można stwierdzić, że w gminach Powiatu Rybnickiego, położonych na terenie działalności tutejszego Inspektora, powstają małe obiekty, a ich liczba jest wyraźnie mniejsza w stosunku do ilości obiektów, powstałych na terenie miasta Żory, czy miasta Rybnika.

### **Gmina i Miasto Czerwionka–Leszczyny**

W ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2019r. PPIS w Rybniku dla Burmistrza Gminy i Miasta Czerwionka-Leszczyny zaopiniował ogółem **2** projekty planów zagospodarowania przestrzennego dotyczącego terenu górniczego ”Dębieńsko 1” oraz obrębu Dębieńsko części północno-zachodniej.

PPIS w Rybniku wydał ogółem **2** opinie sanitarne na wnioski Wójta Gminy Gierałtowice oraz Wójta Gminy Pilchowice w ramach prowadzonych przez nich postępowań, dotyczących oceny oddziaływania planowanych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko. Były to następujące inwestycje:

- „Budowa hali produkcyjno–magazynowej z zapleczem biurowym oraz towarzyszącą infrastrukturą”, na terenie gminy Czerwionka–Leszczyny, obręb Stanowice”,
- „Przebudowa wentylacji technologicznej w hali produkcyjnej Tenneco Silesia Sp. z o.o. w Stanowicach przy ul. Zwycięstwa 12”.

Przeprowadzono ogółem **9** kontroli na wnioski stron oraz dokonano **8** odbiorów obiektów zrealizowanych, w związku z dopuszczeniem ich do użytkowania i wydano dla nich opinie sanitarne. Na terenie Miasta i Gminy Czerwionka–Leszczyny odbiorowi podlegały na ogół małe inwestycje o różnym charakterze m.in.: salon tatuażu, salon kosmetyczno–fryzjerski, pawilon spożywczy oraz lokal małej gastronomii.

### **Gmina Świerklany**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku w ramach procedury wynikającej z zapisów Ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (jednolity tekst ustawy Dz. U. z 2018r., poz. 2081 z późn. zm.) zajął **1** stanowisko w formie opinii na wniosek Wójta Gminy Świerklany a dotyczące przedsięwzięcia pn. „Rozbudowa istniejącej instalacji Stacji Redukcyjno–Pomiarowej w Świerklanach i budowie nowej stacji Redukcyjno–Pomiarowej wraz z infrastrukturą

towarzyszącą – budowa odcinka gazociągu wejściowego do stacji gazowej w Świerklanach przy ul. Wodzisławskiej 54, na działce nr 966/6”.

Przeprowadzono ogółem **2** kontrole, w tym dopuszczono do użytkowania **2** zrealizowane obiekty, na podstawie zgłoszenia zmiany sposobu użytkowania w organie administracji architektoniczno–budowlanej, w oparciu o uzgodnioną dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. Były to: salon fryzjerski oraz dom przyjęć.

### **Gmina Lyski**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rybniku w ramach procedury wynikającej z zapisów Ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (jednolity tekst ustawy Dz. U. z 2018r., poz. 2081 z późn. zm.) wydał **2** stanowiska w formie opinii na wniosek Regionalnego Dyrektora Ochrony Środowiska w Katowicach oraz Wójta Gminy Lyski a dotyczyły one:

- „Przebudowy mostu w ciągu drogi gminnej, ulicy Wygony w miejscowości Dzimierz”,
- „Wykonania otworu studziennego nr S-3bis wraz z urządzeniami służącymi do poboru wody i montażem obudowy studziennej na ujęciu wód podziemnych dla potrzeb wodociągu wiejskiego w Zwonowicach”.

Na terenie gminy przeprowadzono ogółem **3** kontrole oraz dokonano **3** odbiorów zrealizowanych obiektów, a były to: stacja diagnostyczna, zaplecze sportowe przy boisku oraz pawilon spożywczy.

### **Gmina Gaszowice**

Przeprowadzono ogółem **5** kontroli na wnioski stron oraz odebrano **5** zrealizowanych obiektów, w związku z dopuszczeniem ich do użytkowania i wydano dla nich opinie sanitarne. Były to m.in. zakład fryzjerski, zakład kosmetyczny oraz lokal małej gastronomii.

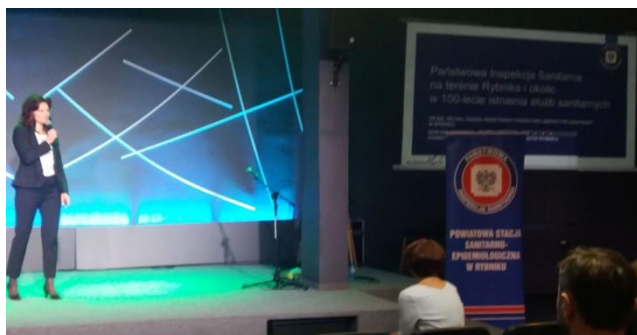
### **Gmina Jejkowice**

Przeprowadzono ogółem **1** kontrolę na wniosek strony i odebrano **1** zrealizowany obiekt- salon kosmetyczny.

## Oświata Zdrowotna

W roku 2019 r. PSSE w Rybniku była współorganizatorem min. :

- **Konferencji ph. „ Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”** zorganizowanej 26.04.2019 r. w Centrum Chrześcijańskim „Winnica” w Rybniku. Konferencja skierowana była do przedstawicieli władz lokalnych, pracowników placówek oświatowych, służb mundurowych, psychologów, pedagogów, higienistek, pielęgniarek, lekarzy, kuratorów sądowych, intendentów, członków stowarzyszeń oraz osób których interesuje profilaktyka prozdrowotna. Tematem wiodącym były obchody 100-lecia Służb Sanitarnych w Polsce. Tematy wykładów dostosowano do aktualnych zagrożeń i potrzeb społecznych jak Światowy Dzień Zdrowia ph. ZDROWIE DLA WSZYSTKICH ZAWSZE I WSZĘDZIE powszechnej opiece zdrowotnej, rola szczepień ochronnych między innymi w onkologii, zaburzenia przetwarzania słuchowego. Afazja profilaktyce, dziedziczenie traumy, diagnoza ADHD, uzależnienia u dzieci i młodzieży. W Konferencji uczestniczyło 122 osób, w tym goście z dwóch Stowarzyszeń z Republiki Czeskiej, przedstawiciele samorządów terytorialnych, instytucji i organizacji pozarządowych z Powiatu Rybnickiego, Miasta Rybnika, Wodzisławia Śląskiego, Raciborza, Powiatu Żorskiego.



- **Konferencji ph. „ Zdrowy Dorosły, Zdrowe Dziecko, Zdrowa Rodzina”**

zorganizowanej 12.12.2019r. w Centrum Chrześcijańskim „Winnica” w Rybniku. Konferencja skierowana była do młodzieży, pracowników placówek oświatowych, służb mundurowych, psychologów, pedagogów, higienistek, pielęgniarek, lekarzy, przedstawiciele władz lokalnych, kuratorów sądowych, intendentów, członków stowarzyszeń oraz osób których interesuje profilaktyka prozdrowotna. Tematem konferencji był smog i jego skutki chorobowe i zagrożenia środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi, Można było skorzystać z alko- i narko-gogli uświadamiających zagrożenia płynące z używania alkoholu, narkotyków czy dopalaczy oraz pobrać ulotki profilaktyczno-edukacyjne. W Konferencji uczestniczyło 70 osób.



- **EVENTU w ramach projektu "XXVI RYBNICKIE DNI PROMOCJI**

**ZDROWIA" 20-23.05.2019 r.:** Wychodząc na przeciw potrzebom społecznym akcję zorganizowano w większej ilości miejsc przez co oferta mogła dotrzeć do jeszcze większej ilości osób, w tym osób starszych, które poruszają się na mniejszych odległościach. Odwiedzający NZOZ NOWINY, NZOZ Puls-Med, Rybnicki ZUS oraz Industrialne Centrum Kultury jak co roku korzystali z bogatej oferty tj. bezpłatnych badań, pokazów, porad i konsultacji medycznych, specjalistycznych itd. Dodatkowo działania zostały tak skonstruowane, że wiedza oraz oferta diagnostyczna dotarła do różnych grup wiekowych poczynając od najmłodszych mieszkańców jak niemowlęta, przedszkolaki a skończywszy na wieku podeszłym oraz opiece paliatywno-długoterminowej. Celem akcji było uświadomienie społeczeństwu powagę profilaktyki zdrowotnej, która pociąga zdecydowanie niższe koszty niż leczenie. Ponadto wprowadzenie zmiany w stereotypach myślowych na temat zdrowego stylu życia, wpływu żywności na zdrowie. Edukacja w zakresie profilaktyki i prewencja chorób poprawa warunków zdrowotnych i standardu życia różnych grup społecznych. Ułatwienie dostępu i możliwości skorzystania z badań i porad specjalistów. Jak co roku



organizatorzy przygotowali szereg stanowisk, przy których rybniczanie mogli się przebadać, skonsultować i poradzić. Nie zabrakło również bogatej oferty dla najmłodszych mieszkańców naszego regionu. Rybnickie Dni Promocji Zdrowia odwiedziło ponad 4015 osób. To bardzo satysfakcjonujący wynik, bo oznacza, że z roku na rok coraz większa liczba rybniczian ma świadomość jak ważna jest profilaktyka zdrowotna. Projekt był współfinansowany przez Miasto Rybnik. Łącznie z oferty projektu XXV Rybnickich Dni Promocji Zdrowia skorzystało 5251 osób.



W 2019r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej w Rybniku była organizatorem i współorganizatorem wielu imprez okolicznościowych, eventów, turniejów itd. mających na celu aktywizację społeczną oraz propagatorem zdrowego, aktywnego stylu życia, zapobieganie i zmniejszenie zagrożeń dla zdrowia, popularyzującą wiedzę prozdrowotną, kształtującą sprzyjających zdrowiu postaw i zachowań oraz podejmującą działania mającą na celu eliminowanie zagrożeń poprzez prewencję chorób. Formy działań: przesiewowe badania profilaktyczne, konsultacje medyczne, psychologiczne, specjalistyczne, pokazy, prelekcje, wykłady, konkursy, eventy, happeningi, turnieje, dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych itp. Tematy realizowane w trakcie trwania imprez: profilaktyka palenia tytoniu, profilaktyka używania alkoholu, profilaktyka używania narkotyków, w tym „nowych narkotyków”, profilaktyka chorób nowotworowych, profilaktyka cukrzycy, profilaktyka zakażeń HIV i zachorowań na AIDS, profilaktyka chorób zakaźnych w tym chorób odzwierzęcych, profilaktyka chorób układu oddechowego, profilaktyka chorób układu krążenia, profilaktyka chorób układu ruchu w tym osteoporozy, profilaktyka chorób układu pokarmowego w tym zatruc pokarmowych, profilaktyka grypy, profilaktyka nadmiernej

ekspozycji na promieniowanie UV, bezpieczeństwa dzieci podczas wypoczynku w tym akcja letnia i zimowa, profilaktyka zdrowego stylu życia, w tym profilaktyka prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej, promocji zdrowia psychicznego, profilaktyka higieny jamy ustnej, w tym profilaktyka próchnicy, pierwszej pomocy przedmedycznej i ratownictwa medycznego, profilaktyka szczepień ochronnych.



Dodatkowo SOZ wielokrotnie występowała w charakterze doradców, jury, specjalistów na wielu akcjach i imprezach organizowanych przez placówki oświatowo-wychowawcze i inne







W dniu **04-12-2019r.** – nastąpiło rozstrzygnięcie konkursów plastycznych i fotograficznych organizowanych przez Powiatową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną w Rybniku oraz Regionalne Towarzystwo Oświaty Zdrowotnej w Rybniku. Konkurs pt. „MOJA AKADEMIA DOJRZAŁOŚCI” dotyczył uczniów szkół z terenu Miasta Rybaka w wieku od 6-21 z kolei konkurs pt. „HIV/AIDS – chcę wiedzieć więcej” kierowany był do uczniów szkół średnich z terenu działalności PSSE w Rybniku. Z obu konkursów spłynęło 124 prace, z których min. sporządzony został kalendarz profilaktyczny na 2020 rok.



Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej w 2019 roku na terenie powiatu rybnickiego przeprowadzili 6 wizytacji w trakcie których ocenie podlegała działalność oświatowo - zdrowotna prowadzona przez placówki nauczania i wychowania oraz zakłady opieki zdrowotnej.

Zasadnicze programy realizowane przez placówki oświatowe w 2019r.

Lp.	Nazwa programu	Liczba placówek oświatowych realizujących program	Liczba uczestników
1.	 „Bieg po zdrowie”	15	713
2.	 „ARS, czyli jak dbać o miłość?”	1	520
3.	 „Podstępne WZW”- program profilaktyki WZW typu: A,B i C	1	180
4.	 „Znamie! Znam je?”	1	159
5.	 „Klub Zdrowego Przedszkolaka”	9	1849
6.	 „Smak życia, czyli debata o dopalaczach”	17	2399
7.	 „Wybierz życie – Pierwszy krok”	1	121

