

**Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
w Świnoujściu**



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU
ZA 2023 ROK**

Świnoujście, dnia 29.03.2024r.

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

Sekcja Epidemiologii prowadzi działalność przeciwepidemiczną i zapobiegawczą w zakresie chorób zakaźnych i pasożytniczych, nadzoruje realizację szczepień ochronnych, sprawuje nadzór nad stanem higieniczno – sanitarnym podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Wzorem lat ubiegłych nadzór epidemiologiczny prowadzony był poprzez analizę zgłaszanych przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne w oparciu o aktualne definicje chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

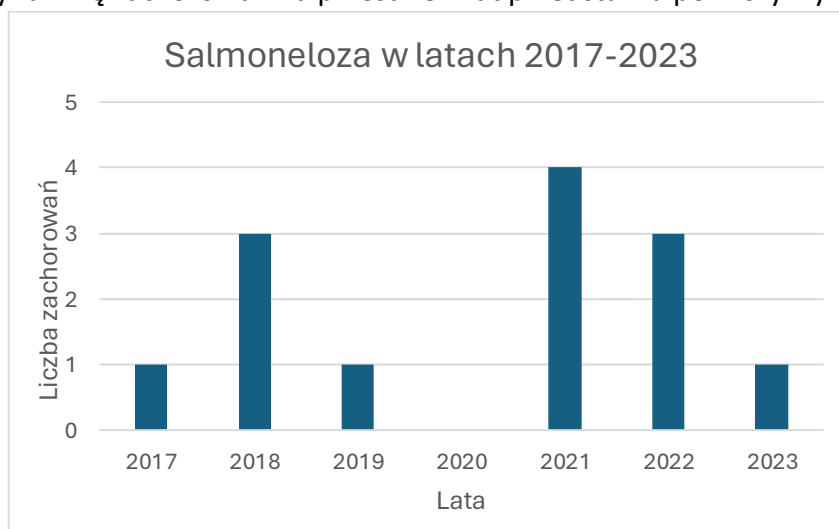
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Opracowanie przedstawia dane epidemiologiczne dotyczące kształtowania sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych na terenie powiatu świnoujskiego w roku 2023, w wybranych przypadkach także w odniesieniu do lat poprzednich. Ocenę sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych opracowano na podstawie danych epidemiologicznych zgromadzonych w ramach prowadzonego nadzoru nad chorobami zakaźnymi w analizowanym okresie sprawozdawczym. Łącznie w 2023 roku przeprowadzono 1070 dochodzeń epidemiologicznych, w związku ze zgłoszeniem podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne, zaś dochodzeniami objęto 1076 osób.

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W omawianym okresie sprawozdawczym na terenie powiatu nie odnotowano zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami *Salmonella*, natomiast zarejestrowano 1 przypadek posocznicy wywołanej tym czynnikiem chorobotwórczym, w przebiegu której pacjent wymagał hospitalizacji. Ponadto, odnotowano 5 przypadków bakteryjnych zatruc pokarmowych o nieokreślonej etiologii, przy czym pacjenci nie wymagali hospitalizacji.

Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres.



W 2023 r. zgłoszono 4 przypadki bakteryjnych zakażeń jelitowych wywołanych przez *Clostridium difficile*, przy czym 3 osoby wymagały hospitalizacji. Zachorowania dotyczą przede wszystkim osób starszych w wieku powyżej 60 lat.

W analizowanym okresie zgłoszonych zostało 12 przypadków wirusowych zakażeń jelitowych, w tym 5 wywołanych przez rotawirusy i 4 wywołane przez norowirusy. Wśród osób zakażonych jeden przypadek został odnotowany u dziecka do lat dwóch. W związku z wirusowymi zakażeniami jelitowymi hospitalizowano 4 osoby zakażone.

Ponadto, zarejestrowanych zostało 14 przypadków biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych BNO, o prawdopodobnym zakaźnym pochodzeniu, w tym 3 u dzieci do lat dwóch. Wszyscy pacjenci leczeni byli w trybie ambulatoryjnym, nie wymagali leczenia szpitalnego.

W analizowanym okresie sprawozdawczym zarejestrowano jedno ognisko domowe choroby przenoszonej drogą pokarmową o nieustalonej etiologii, które zostało zgłoszone do Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w trybie interwencyjnym. Działania PSSE w Świnoujściu polegały na przeprowadzeniu wywiadów epidemiologicznych z osobami chorymi (2 osoby dorosłe) oraz przeprowadzeniu czynności kontrolnych w zakresie Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w lokalu gastronomicznym. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego oraz nieprzestrzegania ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny, ponadto zakład otrzymał decyzję zawieszającą działalność do czasu doprowadzenia zakładu do właściwego stanu sanitarno-higienicznego.

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Wirusowe Zapalenie Wątroby potocznie nazywane „żółtaczką” lub „żółtaczką zakaźną” to choroba wywoływana przez jeden z kilku wirusów hepatotropowych. Objawy chorobowe występujące w przebiegu WZW są podobne we wszystkich typach WZW niezależnie od typu wywołującego je wirusa.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”

W analizowanym okresie odnotowano 1 przypadek zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu „A”. Osoba chora była hospitalizowana. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego ustalono osoby z kontaktu, z rodziną chorego przeprowadzono rozmowę edukacyjną. Poinformowano lekarza rodzinnego osób z kontaktu z chorym o konieczności objęcia nadzorem lekarskim.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”

W 2023 r. na terenie powiatu Świnoujście odnotowano 1 przypadek zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B o charakterze przewlekłym i bliżej nieokreślonym nie wymagający hospitalizacji, nie odnotowano ostrych przypadków zachorowań. Osoby chore oraz osoby z ich otoczenia (kontakt domowy i seksualny) znajdują się pod nadzorem

epidemiologicznym tut. PPIS oraz lekarzy Podstawowej Opieka Zdrowotnej, do których są zadeklarowani. Osoby z otoczenia chorych na WZW B, które wcześniej nie były szczepione p/WZW typu B, skierowano na szczepienia.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”

Wśród wirusów hepatotropowych wirus zapalenia wątroby typu C stanowił największy problem epidemiologiczny. W 2023 roku wykryto 3 nowych nosicieli przeciwciał anti-HCV, spośród których 2 przypadki zgłoszono jako potwierdzone zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C. W sumie w analizowanym okresie odnotowano 4 przypadki zachorowań o charakterze przewlekłym i bliżej nieokreślonym nie wymagający hospitalizacji. Osoby chore znajdują się pod nadzorem epidemiologicznym tut. PPIS oraz lekarzy Podstawowej Opieka Zdrowotnej, do których są zadeklarowani. Osoby chore na WZW C, które wcześniej nie były szczepione p/WZW typu B, skierowano na szczepienia.

1.3. Grypa i zakażenia grypopochodne

W 2023 roku na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 12 przypadków grypy potwierdzonej wynikiem szybkiego testu antygenowego oraz 3 przypadki grypy potwierdzonej laboratoryjnie testem molekularnym. Spośród wszystkich chorych 3 osoby wymagały hospitalizacji w przebiegu zachorowania.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

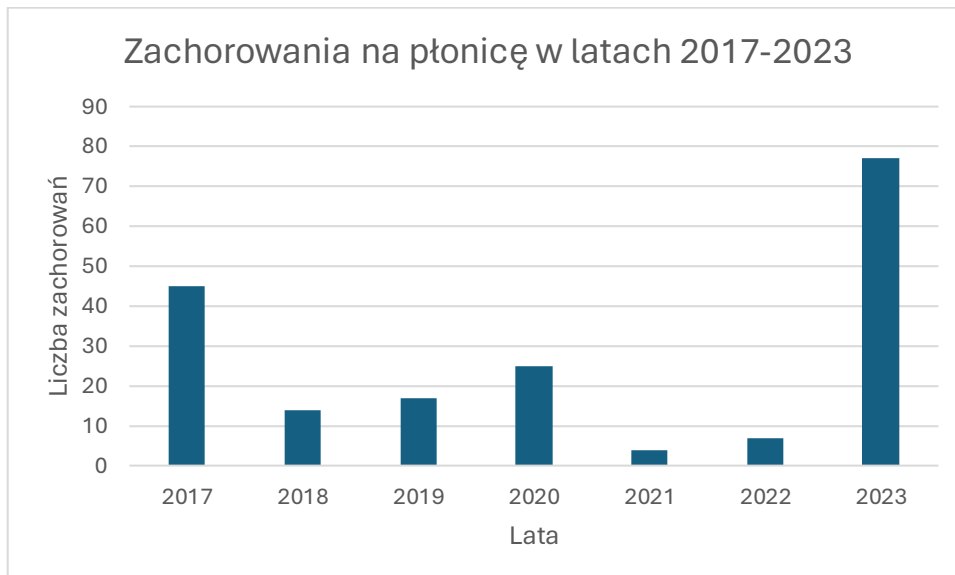
Choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzone są szczepienia ochronne, tj. poliomyelitis, odra, świnka, różyczka, krztusiec, błonica i tężec nie występują bądź występują bardzo rzadko na terenie powiatu świnoujskiego – spośród wymienionych chorób w 2023 r. zarejestrowano wyłącznie 2 przypadki świnki (nagminnego zapalenia przyusznic) u dzieci w wieku 3 i 7 lat, które zostały rozpoznane przez lekarza na podstawie objawów klinicznych. Chorzy leczeni byli w trybie ambulatoryjnym.

Odnotowano 77 przypadków zachorowań na płonicę (szkarlatynę). Spośród wszystkich zarejestrowanych przypadków 69 stanowiły przypadki możliwe rozpoznane przez lekarza na podstawie objawów klinicznych, natomiast w 8 przypadkach rozpoznanie potwierdzono szybki testem antygenowym. Zachorowania odnotowano u 41 mężczyzn i 36 kobiet. Chorowały przede wszystkim dzieci w przedziale wiekowym od 2 do 14 lat, dwa przypadki odnotowano wśród osób dorosłych. Wszyscy chorzy leczeni byli w trybie ambulatoryjnym.

Zarejestrowano 385 przypadków zachorowań na ospę wietrzną. Spośród zarejestrowanych zachorowań 193 osoby to mężczyźni, 192 osoby to kobiety. Większość zachorowań wystąpiło wśród dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym. W roku sprawozdawczym rozkład zachorowań w poszczególnych grupach wiekowych rozkładał się następująco: „0”- 12 osoby, „1 - 4”- 149 osób, „5 - 9”- 172 osoby, „10 - 14”- 18 osób, „15 - 19”

- 5 osób, „20 - 29”- 10 osób, „30 - 39”- 13 osób, „40 - 49”- 4 osoby oraz „50+” - 2 osoby. Wszyscy chorzy leczeni byli w trybie ambulatoryjnym.

**Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres -
Płonica (szkarlatyna)**



**Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres -
Ospa wietrzna**



1.5. Zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu

Czynnikiem etiologicznym zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu mogą być zarówno bakterie, wirusy jak i grzyby. W analizowanym okresie na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 1 przypadek bakteryjnego zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu (czynnikiem etiologicznym była bakteria *Streptococcus pneumoniae*) oraz 2 przypadki

zapalenia opon mózgowych o nieokreślonej etiologii. Spośród zgłoszonych przypadków 3 osoby leczono w warunkach szpitalnych.

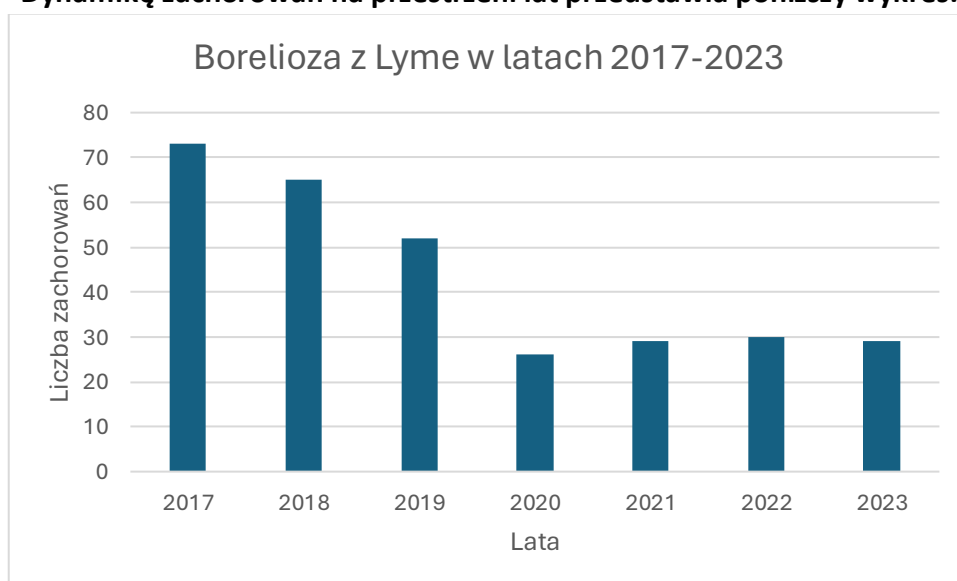
1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

Zarówno w roku 2022 jak i w roku 2023 nie zarejestrowano zachorowań.

1.7. Borelioza z Lyme

W 2023 roku na terenie powiatu zarejestrowano 29 przypadków zachorowań na boreliozę z Lyme. Zgodnie z opracowanymi na potrzeby nadzoru epidemiologicznego definicjami przypadków chorób zakaźnych 28 przypadków wykazano jako przypadki potwierdzone, natomiast 1 jako przypadek prawdopodobny. Spośród zgłoszonych zachorowań 2 przypadki dotyczyły zgłoszenia neuroboreliozy, w przebiegu której zaatakowany został centralny lub obwodowy układ nerwowy. Osoby chore na neuroboreliozę leczone były w warunkach szpitalnych, natomiast pozostałe zachorowania w trybie ambulatoryjnym. Wśród zgłoszeń w analizowanym okresie, podobnie jak w latach ubiegłych, dominowały zachorowania we wczesnym stadium boreliozy, którego objawem jest rumień wędrujący.

Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres.



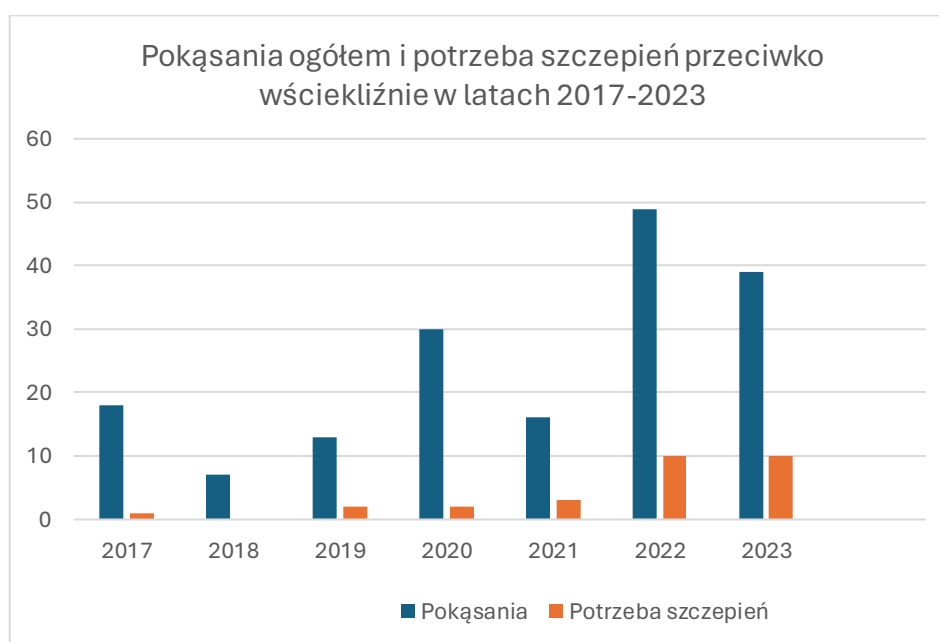
1.8. Wścieklizna

Źródłem zagrożenia mogą być wszystkie ssaki, najczęściej zwierzęta dzikie (lisy, jenoty, wilki, szczury, piżmaki, kuny, nietoperze, jeże) ale także zwierzęta domowe (psy, koty).

W 2023 roku zarejestrowano 37 zgłoszeń pokąsań przez zwierzęta domowe, w tym: 29 przez psy oraz 8 przez koty. W analizowanym okresie odnotowano 2 pogryzienia przez dzikie zwierzęta – szczura i nietoperza. Spośród wszystkich osób pokąsanych 10 osób zostało

zakwalifikowanych do szczepień przeciw wściekliźnie. Wszystkie osoby leczone były w warunkach ambulatoryjnych. We wszystkich przypadkach prowadzono dochodzenia epidemiologiczne, w trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świnoujściu. Szczepienia przeciw wściekliźnie wykonywane były w Poradni Profilaktyki Wścieklizny w Szczecinie lub kontynuowane w poradni właściwej dla miejsca zamieszkania lub pobytu pokąsanego.

Dynamikę pokąsań oraz potrzebę szczepień przeciwko wściekliźnie na terenie powiatu świnoujskiego przedstawia poniższy wykres.



1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2023 r. w powiecie świnoujskim zarejestrowano 6 przypadków kiły, przy czym wszystkie przypadki odnotowane zostały u mężczyzn w grupie wiekowej 30 - 49 lat. Pozostałych chorób przenoszonych drogą płciowych nie odnotowano.

1.10. Gruźlica

Gruźlicę wywołują głównie bakterie *Mycobacterium tuberculosis* zwane pałeczkami lub prątkami Kocha. W zdecydowanej większości przypadków odnotowywana jest gruźlica płuc, choć choroba może zająć każdy narząd. Głównym źródłem zakażenia są osoby chore na gruźlicę w fazie prątkowania.

W 2023 roku w powiecie świnoujskim odnotowano 3 zgłoszenia rozpoznania gruźlicy. Osoby chore zobowiązane do poddania się leczeniu zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi hospitalizowane były na Oddziale Gruźlicy i Chorób Płuc Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala

Zespolonego w Szczecinie przy ul. Arkońskiej 4, natomiast osoby z bliskiego kontaktu z chorym objęto nadzorem epidemiologicznym przez tut. Inspekcję oraz opieką lekarską przez lekarza Podstawowej Opieki Zdrowotnej zgodnie z deklaracją.

Tab. 1. Liczba zachorowań na gruźlicę na terenie powiatu Świnoujście w 2023 roku wg podziału na płeć oraz grupy wiekowe.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
	razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna		
Powiat: Świnoujście	3	3	3	0	0
w tym:					
Mężczyźni	2	2	2	0	0
Kobiety	1	1	1	0	0
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	1	1	1	0	0
30 - 44	0	0	0	0	0
45 - 64	2	2	2	0	0
65 i więcej	0	0	0	0	0
Liczba osób objętych nadzorem:	7				

1.11. Zakażenia HIV, choroba AIDS

W 2023 roku na terenie powiatu Świnoujście odnotowano 4 przypadki nowo wykrytych zakażeń HIV, z czego 3 dotyczyły mężczyzn oraz 1 kobiety. Jedną spośród osób zakażonych wymagała hospitalizacji. Zakażone były osoby w przedziale wiekowym 23 – 44 lat.

1.12. Zakażenie SARS-CoV-2 i choroba COVID-19

W 2023 roku odnotowano 455 przypadków zakażenia SARS-CoV-2 u mieszkańców powiatu Świnoujście. Spośród wszystkich przypadków 320 stanowiło przypadki potwierdzone laboratoryjnie, natomiast 135 stanowiło przypadki możliwe rozpoznane przez lekarzy na podstawie objawów klinicznych. Spośród wszystkich chorych 50 osób wymagało hospitalizacji, natomiast pozostałe osoby ze względu na dobry stan zdrowia przebywały w domu pod

kontrolą lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej. W roku 2023 odnotowano 3 zgony z powodu COVID-19. W analizowanym okresie odnotowano 3 ogniska epidemiczne związane z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS-CoV-2. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne z każdą osobą zakażoną. Narzędziem informatycznym, które umożliwia szybkie wprowadzanie danych oraz cyfrową obsługę zgłoszeń stanowi System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIS).

1.13. Tularemia

W analizowanym okresie wpłynęło jedno zgłoszenie podejrzenia zachorowania na tularemię, natomiast po przeprowadzeniu pełnej diagnostyki ostatecznie została rozpoznana inna jednostka chorobowa tj. riketsjoza.

1.14. Ospa Małpia

Zarówno w roku 2022 jak i w roku 2023 nie zarejestrowano zachorowań.

1.15. Podsumowanie i wnioski

1. W 2023 roku zarejestrowano 1070 zgłoszeń lub podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, tj. o 1877 mniej niż w roku poprzednim, kiedy to odnotowano 2947 zgłoszeń. Przeprowadzono 1070 dochodzeń epidemiologicznych podjętych w związku ze zgłoszeniami zachorowania i podejrzenia zachorowania na choroby zakaźne, przy czym liczba osób objętych dochodzeniami wyniosła 1076.
2. Na sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie powiatu Świnoujście w dalszym ciągu znacząco wpływała liczba zachorowań na COVID-19, których odnotowano 455, natomiast obserwowalny był spadek zachorowań na COVID-19 w stosunku do roku poprzedniego.
3. W 2023 roku na sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na nadzorowanym terenie znacząco wpłynął wzrost zachorowań na ospę wietrzną, których odnotowano 385. Obserwowany wzrost stanowił kontynuację wieloletnich trendów obserwowanych na przestrzeni lat (w 2017 obserwowano podobną dynamikę zachorowań na tę jednostkę chorobową). Ponadto, odnotowano wzrost w zakresie zachorowań na płonicę (szkarlatynę) w populacji dzieci do 14 roku życia. Pomimo wzrostu zachorowań na wymienione powyżej jednostki chorobowe, sytuację epidemiologiczną chorób wieku dziecięcego na terenie powiatu w 2023 r. można uznać za ogólnie dobrą. Odnotowane zachorowania charakteryzowały się łagodnym, niepowikłanym przebiegiem i zakończone były pełnym powrotem do zdrowia.
4. Sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych na terenie powiatu Świnoujście od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Na terenie powiatu Świnoujście prowadzony był nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych oraz współpraca z podmiotami działalności leczniczej wykonującymi szczepienia ochronne i zalecane. Należy podkreślić, iż dbając o zaszczepienie wszystkich podlegających temu obowiązkowi w powiecie, kształtuje się odporność zbiorowiskową populacji powiatu na zachorowania. Uodpornienie dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Polsce wykonywane jest w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych, który ogłaszany jest corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw zdrowia.

W 2023 roku Program Szczepień Ochronnych na terenie Świnoujścia realizowany był przez 8 świadczeniodawców. Pielęgniarki i lekarze wykonujący obowiązkowe szczepienia ochronne mieli ukończone kursy w tym zakresie i byli na bieżąco szkoleni w trakcie kontroli przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Świnoujściu posiada dostęp do Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek, który został opracowany w celu zapewnienia jednolitego obiegu dokumentacji dotyczącej realizacji szczepień ochronnych, usprawnienia obrotu szczepionkami zakupionymi do realizacji PSO oraz uzyskania bieżących danych na temat ich dostępności.

Na terenie powiatu Programem Szczepień Ochronnych objętych było 6 363 dzieci i młodzieży do 19. roku życia. Liczba dzieci, których rodzice uchylali się od obowiązkowych szczepień ochronnych wynosiła 124 (stan na dzień 31 grudzień 2023 r.), co procentowo stanowiło 2% w stosunku do ogólnej ilości osób objętych obowiązkiem szczepień ochronnych. Liczba ta nie uległa zwiększeniu w stosunku do roku ubiegłego. Wobec rodziców/opiekunów prawnych, którzy uchylali się od szczepień obowiązkowych prowadzone były postępowania. W 2023 roku podjęto działania przymuszające w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych, w związku z czym:

- wysłano 64 pisma instruktażowe do rodziców/opiekunów prawnych dziecka z informacjami o konsekwencjach wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym;
- wysłano 33 upomnienia zawierające wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- skierowano do Wojewody Zachodniopomorskiego 55 wniosków o ukaranie grzywną lub o ponowne ukaranie grzywną, wystawiono 48 tytułów wykonawczych na rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych dziecka.

Według informacji pozyskanych z nadzorowanych placówek medycznych, przyczyna obserwowanej, stale rosnącej liczby rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci, najczęściej była nieznana. Prawdopodobnie

na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci wpływ mogła mieć działalność grup anty-szczepionkowych, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, a także obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego.

W 2023 roku 30 dzieci uzupełniło zaległe szczepienia ochronne, u 3 dzieci szczepienia ochronne zostały odroczone ze względu na przeciwwskazania zdrowotne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu nie podejmował działań wobec 1 dziecka wykazanego przez punkt szczepień ze względu na miejsce zamieszkania poza nadzorowanym terenem. W związku z powyższym sprawę przekazano zgodnie z właściwością miejscową do innej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

Oprócz obowiązkowych szczepień ochronnych w punktach szczepień realizowane były także szczepienia osób w sposób szczególny narażonych na zakażenie - szczepienia poekspozycyjne oraz zalecane – niefinansowane ze środków znajdujących się w budżecie ministra właściwego do spraw zdrowia.

W 2023 roku przeprowadzono łącznie 15 kontroli punktów szczepień, w tym 1 kontrolę stanowiła kontrola interwencyjna. We wszystkich podmiotach realizujących szczepienia zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych realizacja szczepień odbywała się zgodnie z wytycznymi Programu Szczepień Ochronnych na dany rok kalendarzowy. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących realizacji Programu Szczepień Ochronnych w zakresie realizacji szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży według wieku oraz szczepień ochronnych zalecanych. Transport szczepionek z PSSE w Świnoujściu do placówek medycznych zapewniony był przez świadczeniodawców z zabezpieczeniem łańcucha chłodniczego. W placówkach POZ szczepionki były prawidłowo przechowywane w urządzeniach chłodniczych, przy czym wartości temperatury były na bieżąco monitorowane oraz rejestrowane.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to nieprawidłowa reakcja organizmu występująca po podaniu szczepionki. W Polsce system monitorowania NOP został wprowadzony w 1996 roku i opiera się na zaleceniach Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie monitorowania bezpieczeństwa szczepień. Z uwagi na fakt, iż niepożądane odczyny poszczepienne stanowią element analizy bezpieczeństwa wykonania szczepień ochronnych, są rejestrowane.

W roku 2023 odnotowano 2 zgłoszenia niepożądanych odczynów poszczepiennych. Oba przypadki zgłoszone do PSSE w Świnoujściu zostały zakwalifikowane jako odczyny poważne.

2.3. Podsumowanie i wnioski

1. Realizacja szczepień ochronnych w 2023 roku w Świnoujściu była na poziomie zadawalającym. Na koniec grudnia 2023 r. liczba dzieci, których rodzice uchylali się od

obowiązkowych szczepień ochronnych wyniosła 124 i nie uległa zmianie w stosunku do roku poprzedniego. Wobec narastania problemu, jaki stanowi wzrost liczby osób nie poddających się ustawowemu obowiązkowi szczepień ochronnych na terenie powiatu Świnoujście kontynuowano postępowanie wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. W wyniku prowadzonych działań, u 30 dzieci uzupełniono zaległe szczepienia ochronne.

2. Przyczyna uchylania się od obowiązku szczepień ochronnych najczęściej była nieznana. Prawdopodobnie, na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci, wpływ może mieć działalność grup anty-szczepionkowych, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, a także obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepienne.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Zespół kontroli zakażeń szpitalnych został powołany w dniu 27.12.2019 r. na mocy zarządzenia nr 135/2019 przez Prezesa Zarządu (zmiana zarządzenia w dniu 20.01.2023 r. nr 17/2023 z uwagi na zmianę składu osobowego zespołu). Skład Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 746). W skład zespołu kontroli zakażeń szpitalnych wchodzi lekarz specjalista zdrowia publicznego jako przewodniczący zespołu kontroli zakażeń szpitalnych, pielęgniarka epidemiologiczna specjalista w dziedzinie pielęgniarstwa epidemiologicznego oraz diagnosta laboratoryjny specjalista mikrobiologii. Działalność zespołu ma na celu zapobieganie i kontrolowanie zakażeń szpitalnych poprzez opracowanie i wdrażanie procedur, instrukcji oraz standardów postępowania wraz z bieżącą aktualizacją. Spotkania Zespołu organizowane były raz w miesiącu, natomiast konsultacje telefoniczne oraz mailowe prowadzone były na bieżąco.

Na terenie szpitala nie funkcjonuje laboratorium mikrobiologiczne, w związku z powyższym podpisana była umowa na świadczenie usług zewnętrznych w zakresie badań mikrobiologicznych z firmą „Diagnostyka S.A” z siedzibą przy ul. Prof. Michała Życzkowskiego 16 w Krakowie. Próbkę pobierane na Oddziałach przekazywane były do Laboratorium Analitycznego Szpitala, gdzie przechowywane były do transportu do Laboratorium „Diagnostyka” w Szczecinie. Transport próbek odbywał się codziennie oraz w razie potrzeby.

W 2023 r. w szpitalu przeprowadzono 45 kontroli wewnętrznych w zakresie sanitarno-epidemiologicznym oraz 25 kontroli dotyczących zasad stosowania izolacji. Procedury były na bieżąco aktualizowane zgodnie z aktualnymi wytycznymi. Aktualizowane były m.in. procedury mycia, dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego, a także procedura dot. pałeczek Enterobacterales wytwarzających karbapenemazy (CPE). Wszystkie procedury są dostępne dla

pracowników w formie elektronicznej na dysku wspólnym oraz w formie papierowej. Pracownicy zostali zapoznani z procedurami, co potwierdzone jest podpisem (podpisane procedury dostępne są na poszczególnych oddziałach). Odkonano 90 szkoleń z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych. Przeszkolonych zostało 398 osób.

W analizowanym okresie odnotowano trzy ogniska epidemiczne, w tym jedno wywołane koronawirusem SARS-CoV-2 oraz dwa wywołane przez *Acinetobacter baumannii* (z opornością na karbapenemy oraz OXA 40/58). Podjęte zostały stosowne działania przeciwepidemiczne obejmujące m. in. izolację osób zakażonych, testy przesiewowe osób z otoczenia, stosowanie środków ochrony osobistej, dekontaminację pomieszczeń czy wzmożony reżim sanitarny.

Szpital Uzdrawisko Świnoujście S.A.

Zespół kontroli zakażeń szpitalnych został powołany w dniu 16.07.2020 r. na mocy zarządzenia wewnętrznego nr 1/2020 Zarządu „Uzdrawisko Świnoujście” S.A. W skład powołanego zespołu wchodzi lekarz specjalista epidemiologii jako przewodniczący, pielęgniarka posiadająca specjalizację z pielęgniarstwa epidemiologicznego, a także lekarz specjalista chorób wewnętrznych jako członek zespołu. Do zadań Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych należy opracowywanie i aktualizacja systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, prowadzenie kontroli wewnętrznej, szkolenie personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych oraz konsultowanie osób podejrzanych o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz tych, u których rozpoznano zakażenie lub chorobę zakaźną. Spotkania Zespołu organizowane były regularnie.

Wzorem lat poprzednich, w 2023 roku prowadzona była dokumentacja dotycząca zapobiegania zakażeniom szpitalnym i monitorowania czynników alarmowych. Opracowane były procedury medyczne i aktualizowane na bieżąco. Pracownicy byli zapoznani z procedurami, dokumentacja znajdowała się przy stanowiskach pracy. Kontrole wewnętrzne w zakresie obszaru realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych wykonywane były przez świadczeniodawcę w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych raz na pół roku.

W analizowanym okresie w szpitalach uzdrawiskowych „Bałtyk” oraz „Światowid” nie odnotowano ognisk epidemicznych.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Działalność zespołu kontroli zakażeń szpitalnych obejmowała ocenę ryzyka i aktywne monitorowanie zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych. Dokonywany był przegląd wyników badań mikrobiologicznych, zużycie antybiotyków w terapii zakażeń. Wypełniane były

karty podejrzenia lub rozpoznania zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego. Karty wypełniane były przez lekarza prowadzącego, a następnie weryfikowane przez pielęgniarkę epidemiologiczną.

Karty czynników alarmowych wypełniane były w prawidłowy sposób i zawierały informacje o rozpoznaniu czynnika alarmowego, rodzaju badanego materiału, dacie izolacji drobnoustroju, dacie podjętych czynności prewencyjnych, charakterystykę podstawowych objawów klinicznych lub ich braku, okoliczności wystąpienia zakażenia oraz zgonu pacjentów.

Rejestr drobnoustrojów chorobotwórczych o szczególnej zjadliwości lub oporności i oporności wielolekowej prowadzony był w formie elektronicznej, zawierał informacje dotyczące: oddziału, daty przyjęcia do szpitala, dane osobowe pacjenta (imię i nazwisko, data urodzenia, nr PESEL, nr historii choroby), rozpoznania, rodzaju materiału, izolowanego szczepu, daty izolacji drobnoustroju oraz rodzaju zakażenia. Prowadzony był również rejestr chorób zakaźnych, rejestr prowadzony w formie elektronicznej w sposób prawidłowy, zawierał informację o danych osobowych pacjenta (imię i nazwisko, data urodzenia, nr PESEL), nr historii choroby, datę przyjęcia do szpitala, rodzaj choroby zakaźnej – datę zachorowania, datę rozpoznania, informacje o zgłoszeniu do PSSE, oddział, rozpoznanie czynnika alarmowego, charakterystykę objawów klinicznych oraz okoliczności wykrycia czynnika.

W szpitalu zapewniona była możliwość izolowania pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną poprzez zmianę organizacji (np. kohortacja) bądź w izolatkach. Na oddziałach szpitalnych zostały wyznaczone sale z oddzielnym węzłem sanitarnym, które pełnią rolę izolatek dla pacjentów z zakażeniem, podejrzeniem lub rozpoznaniem choroby zakaźnej, a także dla pacjentów przyjmowanych z innych placówek do czasu otrzymania wyników z badań przesiewowych.

W szpitalu opracowane zostały procedury dotyczące izolacji chorych zakażonych oraz pacjentów o podwyższonym ryzyku zakażenia, postępowania w przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, procedura badania przesiewowego w kierunku wykrywania pałeczek Enterobacteriaceae wytwarzających karbapenemazy oraz ogólne procedury przeciwepidemiczne m.in. dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń, dekontaminacji powierzchni skażonej, higieny rąk, mycia, dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego, stosowania środków ochrony osobistej, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania z odzieżą medyczną/roboczą oraz postępowania po ekspozycji zawodowej.

Szpitalne Uzdrawisko Świnoujście S.A.

Działalność zespołu kontroli zakażeń szpitalnych obejmowała ocenę ryzyka i aktywne monitorowanie zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych. Opracowana została procedura postępowania w przypadku wystąpienia podejrzenia lub rozpoznania zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego, natomiast ze względu na specyfikę funkcjonowania szpitala typu uzdrawiskowego w 2023 roku nie odnotowano takich przypadków. W szpitalu opracowane zostały podstawowe procedury związane z nadzorem nad czynnikami alarmowymi w tym m.in. procedura izolacji chorych zakażonych, postępowania w przypadku

wystąpienia ognisk epidemicznych, postępowania z odpadami medycznymi czy dekontaminacji pomieszczeń i urzędzeń.

3.3. Podsumowanie i wnioski:

1. Skład osobowy oraz kwalifikacje członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych w Szpitalu Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu był zgodny z obowiązującymi przepisami prawa.
2. Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu zapewniał możliwość wykonywania badań laboratoryjnych mikrobiologicznych na podstawie podpisanej umowy z podmiotem uprawnionym do wykonywania badań specjalistycznych w tym zakresie, natomiast Szpital „Uzdrowisko Świnoujście S.A.” ze względu na specyfikę funkcjonowania mają opracowane stosowne procedury w tym zakresie.
3. Procedury przeciwepidemiczne aktualizowane były na bieżąco, regularnie przeprowadzane były kontrole wewnętrzne. Przeprowadzane były również szkolenia pracowników z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych oraz procedur przeciwepidemicznych.
4. W szpitalach zapewnione były warunki izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdowały się 3 szpitale, w tym Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o.o. oraz „Uzdrowisko Świnoujście S.A.”, w którego strukturze funkcjonowały dwa szpitale uzdrowskie – „Bałtyk” oraz „Światowid”.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

W obrębie Szpitala Miejskiego w Świnoujściu Sp. z o.o. funkcjonowało 7 oddziałów: chorób wewnętrznych (36 łóżek), chirurgii ogólnej (24 łóżka), położniczo-ginekologiczny (26 łóżek), pediatryczny (10 łóżek), neonatologiczny (10 łóżek), anestezjologii i intensywnej terapii (4 łóżka), izba przyjęć (4 łóżka) oraz blok operacyjny. Ogólna liczba łóżek wynosiła 110 oraz 4 łóżka zapewniono na izbie przyjęć. Przy szpitalu funkcjonowała poradnia nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej oraz centralna sterylizatornia. Ponadto, w strukturach szpitala znajdowało się Centrum Zdrowia Psychicznego w Świnoujściu, laboratorium, zespół poradni i pracowni oraz stacja dializ.

W analizowanym okresie sprawozdawczym zmiany organizacyjne wprowadzone w szpitalu dotyczyły przejęcia Stacji Dializ po „Frasenius Nephrocare Polska Sp. z o. o.” mieszczącej się w obiekcie przy ul. Powstańców Śląskich 2/4 w Świnoujściu, przy czym działalność w obiekcie rozpoczęto z dniem 30.01.2023 r. W analizowanym okresie sprawozdawczym przeprowadzono bieżące remonty mające na celu dostosowanie pomieszczeń do właściwego stanu sanitarno – technicznego, przeprowadzono również generalne remonty pomieszczeń szpitalnych mające na celu poprawę stanu technicznego pomieszczeń: przeprowadzono remont budynku Laboratorium przy ul. Mieszka I 4 polegający na wykonaniu nowej elewacji budynku, wymianie drzwi wejściowych oraz remoncie schodów wejściowych, przeprowadzono remont wszystkich pomieszczeń oraz częściową wymianę wyposażenia Centrum Zdrowia Psychicznego (m.in. odmalowanie korytarzy i pomieszczeń, położenie terakoty w gabinecie zabiegowym czy zakup mebli do gabinetów), przeprowadzenie remontu pomieszczeń Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii polegającego na szpachlowaniu i malowaniu pomieszczeń oraz zakupie regału do magazynu medycznego, przeprowadzono remont świetlicy szpitalnej (odmalowanie ścian), przeprowadzono remont pomieszczeń w Izbie Przyjęć (m.in. remont dyżurki pielęgniarek wraz z wymianą wykładziny, remont toalety w RTG wraz z malowaniem, szpachlowanie i malowanie sufitów w poradniach IP), przeprowadzono remont pomieszczeń czasowego przechowywania odpadów medycznych oraz bielizny szpitalnej polegający na częściowej wymianie kafli ściennych, wymianie terakoty i odbojnic, ponadto prowadzono demontaż krutek wentylacyjnych w oddziałach szpitalnych w celu ich wyczyszczenia.

Szpital posiada stację uzdatniania wody „Armar” (rok produkcji 2008), która mieści się na terenie głównego budynku szpitala na I piętrze. Ostatni przegląd przeprowadzony został w dniu 25.10.2023 r. Ponadto, szpital posiada stację uzdatniania wody w Stacji Dializ (rok produkcji 2013). Ostatni przegląd przeprowadzony został w dniu 17.10.2023 r.

W 2023 roku w Szpitalu Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu przeprowadzili łącznie 10 kontroli, w tym 2 kontrole związane ze zgłoszeniem ognisk epidemicznych, 2 kontrole akcyjne, 1 kontrolę związaną z poborem próbek wody do badań oraz 5 kontroli planowych (kontrola kompleksowa szpitala, dwie kontrole poradni specjalistycznych udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych w ramach działalności szpitala miejskiego, Stacja Dializ i Pracownia Tomografii Komputerowej). Przeprowadzona kontrola poradni specjalistycznych wykazała nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi (brak oznakowania odpadów medycznych). Kontrola kompleksowa stanowiła planową kontrolę wspólną i została przeprowadzona przez pracowników Sekcji Epidemiologii, Sekcji Higieny Komunalnej, Sekcji Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Stanowiska ds. Higieny Pracy. Przeprowadzona kontrola kompleksowa Szpitala Miejskiego ujawniła nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego placówki. W związku ze stwierdzonymi podczas czynności kontrolnych uchybieniami wydane zostały decyzje administracyjne, w których ujęto termin wykonania obowiązków uwzględniając wniosek strony z uwagi na fakt, iż usunięcie nieprawidłowości wymagało ujęcia dodatkowych środków

finansowych w planie budżetowym oraz dostosowania możliwości realizacji zaleceń do zachowania ciągłości udzielania świadczeń.

W placówce przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów. Prawidłowe oznakowania graficzne dotyczące ww. zakazu znajdowały się w widocznych miejscach na terenie szpitali, co zgodne jest z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Szpital Uzdrawisko Świnoujście S.A.

Liczba łóżek w szpitalu uzdrawiskowym „Bałtyk” wynosiła – 80, natomiast w szpitalu „Światowid” - 50. Szpitale posiadają aktualne certyfikaty jakości ISO 9001. W analizowanym okresie sprawozdawczym przeprowadzono bieżące remonty mające na celu dostosowanie pomieszczeń do właściwego stanu sanitarno – technicznego, nie przeprowadzono generalnych remontów i nie dokonywano żadnych zmian organizacyjnych szpitali. Wszystkie procedury oraz instrukcje postępowania były wspólne dla obu szpitali uzdrawiskowych.

W 2023 roku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu przeprowadzili 5 kontroli w szpitalu uzdrawiskowym „Bałtyk” (jedna kontrola planowa bloku żywienia, 3 kontrole związane z poborem próbek wody do badań i jedna kontrola sprawdzająca) oraz 1 kontrolę w szpitalu uzdrawiskowym „Światowid” (kontrola związana z poborem próbek wody do badań). Szpitale uzdrawiskowe będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu spełniały wymagania, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów. Prawidłowe oznakowania graficzne dotyczące ww. zakazu znajdowały się w widocznych miejscach na terenie szpitali, co zgodne jest z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Tabela Nr 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	zbiornik	Częstotliwość badania jakości wody /rok
	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście	nie	tak	nie	tak	Zbiornik przepływowy	Planowany pobór próbek wody na rok 2023

ocena jakości wody do spożycia (stwierdzone przekroczenia i liczba wydanych decyzji na jakość wody)

Podstawowym źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę jest woda z wodociągu publicznego Granica-Wydrzany, dostarczaną przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu. Rezerwowe źródło zaopatrzenia szpitala w wodę stanowi zbiornik retencyjny wykonany z żelbetu, który mieści się w odrębnym budynku. Woda w zbiorniku nie jest dezynfekowana. Na stan techniczny hydroforni, obowiązuje decyzja administracyjna z terminem wykonania do 31.12.2024r. Nałożone na przedsiębiorcę obowiązki dotyczą doprowadzenia powierzchni ścian do właściwego stanu sanitarno-technicznego tak, aby ściany były łatwe do utrzymania w czystości w pomieszczeniu hydroforni.

ocena ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii *Legionella sp.*

Szpital posiada procedurę pt. „Instrukcja NR T-69/1. Zalecenia dotyczące ograniczenia występowania i namnażania pałeczki Legionella” oraz opracowane „Zalecenia dla personelu sprząającego dotyczące ograniczenia występowania i namnażania pałeczki Legionelli”.

W roku 2023 szpital prowadził wewnętrzną kontrolę jakości ciepłej wody użytkowej pobierając łącznie 16 próbek w kwietniu i październiku 2023 roku. W kwietniu 2023 w ramach kontroli urzędowej pobrano 4 próbki wody z instalacji wewnętrznej budynku szpitala. Wyniki wszystkich próbek wody spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

Szpital Uzdrowski „Bałtyk”

Tabela Nr 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	zbiornik	Częstotliwość badania jakości wody /rok
	Szpital Uzdrowski Bałtyk	ul. Słowackiego 23	nie	tak	nie	tak	nie	nie dotyczy

ocena jakości wody do spożycia oraz ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii *Legionella sp.* (stwierdzone przekroczenia i liczba wydanych decyzji na jakość wody)

Źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę jest woda z wodociągu publicznego Granica-Wydrzany, dostarczana przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu. Szpital Uzdrowski „Bałtyk” nie posiada rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę.

W ramach sprawdzenia obowiązków nałożonych w 2022 roku pracownicy PSSE w Świnoujściu pobrali próbki ciepłej wody użytkowej z 4 punktów instalacji wewnętrznej budynku szpitala w styczniu 2023. W wyniku analizy sprawozdań z badań próbek wody

ponownie stwierdzono obecność bakterii Legionella sp. co skutkowało wydaniem upomnienia. Pobrane w ramach kontroli wewnętrznej próbki wody wykazały, że jakość wody spełniała wymagania przepisów prawa.

W czterech próbkach wody pobranych w maju 2023 w ramach kontroli urzędowej z wewnętrznej instalacji ciepłej wody stwierdzono skażenie bakteriami Legionella sp. na poziomie średnim w a w jednej na poziomie wysokim. Wobec podmiotu prowadzone było postępowanie administracyjne. Analiza sprawozdań z badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej wykazała, że jakość wody spełniała wymagania przepisów prawa.

W roku 2023 szpital przedstawił harmonogram poboru próbek wody ciepłej użytkowej z punktów instalacji wewnętrznej budynku na obecność bakterii Legionella sp. Pobory próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej odbyły się w marcu (4 próbki) i październiku (4 próbki) 2023. Zarządca szpitala przesłał do siedziby PSSE w Świnoujściu sprawozdania z badań pobranych i wykonanych przez akredytowane laboratorium. Analiza sprawozdań wykazała, że jakość wody spełnia wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

Szpital Uzdrawiskowy „Światowid”

Tabela Nr 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	zbiornik	Częstotliwość badania jakości wody /rok
	Szpital Uzdrawiskowy Światowid	ul. Kasprowicza 12	nie	tak	nie	tak	nie	nie dotyczy

ocena jakości wody do spożycia oraz ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp. (stwierdzone przekroczenia i liczba wydanych decyzji na jakość wody)

Źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę jest woda z wodociągu publicznego Granica-Wydrzany, dostarczana przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu. Szpital Uzdrawiskowy „Światowid” nie posiada rezerwowego źródła zaopatrzenia szpitala w wodę.

W roku 2023 szpital przedstawił harmonogram poboru próbek wody ciepłej użytkowej z punktów instalacji wewnętrznej budynku na obecność bakterii Legionella sp. Pobory próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej odbyły się w marcu (4 próbki) i październiku (4 próbki). Zarządca szpitala przesłał do siedziby PSSE w Świnoujściu sprawozdania z badań pobranych i wykonanych przez akredytowane laboratorium. W ramach bieżącego nadzoru pracownicy PSSE w Świnoujściu pobrali próbki ciepłej wody użytkowej z 4 punktów instalacji wewnętrznej budynku szpitala we wrześniu 2023 roku. Analiza sprawozdań z badań próbek wody wykazała, że jakość wody do spożycia i ciepłej wody użytkowej spełniała wymagania przepisów prawa.

1.3. Bloki żywienia

Bloki żywienia w szpitalach w systemie cateringowym

W okresie sprawozdawczym, pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdował się 1 blok żywienia w szpitalu, działający w systemie cateringowym, w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną wykorzystując arkusz oceny stanu sanitarnego. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanego obiektu był należyty, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Oceniany jadłospis wykazał, iż serwowano dania różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych. Posiłki tj. śniadanie, obiad, kolacja zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko, przetwory mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych oraz składników mineralnych i witamin. Śniadania zawierały mleko i jego przetwory. Podawano płatki zbożowe z mlekiem lub jogurtem, zupy mleczne lub napoje mleczne. Kanapki przygotowywano z pieczywa ciemnego i jasnego z dodatkiem masła, warzyw oraz produktów wysokobiałkowych jak wędliny, sery, jaja lub pasty. obiady były dwudaniowe. Zupy przygotowano na wywarach mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw doprawiając śmietaną. Drugie danie składało się z produktu białkowego (mięso, ryby, jaja), węglowodanów (ziemniaki, kasze) oraz warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Kolacja i śniadania serwowano w formie bufetu szwedzkiego. Posiłki objętościowo dostosowano do potrzeb żywionych osób z uwzględnieniem walorów organoleptycznych i sensorycznych (tj. smak, konsystencja, kolorystyka). Posiłki podawano estetycznie oraz urozmaicone pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów (z wykorzystaniem różnych produktów z poszczególnych grup, np. różne typy pieczywa, kasz i płatków śniadaniowych, ziemniaki, różne gatunki mięs, nasiona roślin strączkowych, jaja, ryby, wędliny, różne warzywa i owoce, mleko i jego przetwory pod różnymi postaciami, jakoś tłuszczów do smarowania i procesów kulinarnych). W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów, a dania przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie).

W okresie sprawozdawczym nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

1.4. Dezynfekcja

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Dezynfekcja endoskopów

Kontrola pracowni endoskopowej została przeprowadzona w 2023 r. w ramach kontroli kompleksowej szpitala. Pracownia endoskopowa usytuowana jest na 1 kondygnacji budynku, na poziomie sterylizatorni i bloku operacyjnego. W pracowni badań endoskopowych wykonywane były następujące badania: gastroscopia, kolonoskopia, badanie R/S, opaskowanie żyłaków, oraz polipektomia. Zabiegi wykonywane były w obu pomieszczeniach z zachowaniem rozdziału czasowego dla gastrokopii i kolonoskopii. Proces mycia i dezynfekcji

endoskopów jest zautomatyzowany, co przyczynia się w znacznej mierze do zapewnienia bezpieczeństwa pacjentów i personelu. Dekontaminacja sprzętu endoskopowego była zgodna z instrukcjami producentów endoskopu, myjni i preparatów - mycie wykonywano w myjni automatycznej. W pracowni stosowane były następujące środki: preparat myjący Olympus EndoDet, preparat dezynfekujący EndoDis, aktywator EndoAct.

Dezynfekcja basenów i kaczek

Dezynfekcja basenów i kaczek prowadzona była w maceratorach w wydzielonych pomieszczeniach (brudownikach) na Oddziale Chorób Wewnętrznych, Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Chirurgii Ogólnej. Do dezynfekcji stosowany był środek MEDICARINE. Roztwory środków dezynfekcyjnych sporządzane były zgodnie z zaleceniami producenta. Pojemniki do dezynfekcji kompletne z pokrywą oraz sitem. Na oddziale Chorób Wewnętrznych w wydzielonym pomieszczeniu zapewniono dodatkowy pojemnik do dezynfekcji kaczek i basenów w razie awarii urządzenia oraz pomocniczo w przypadku stosowania dużej ilości kaczek i basenów.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia

Na oddziałach szpitalnych i na bloku operacyjnym wykorzystywany był zarówno sprzęt jednorazowego jak i wielokrotnego użytku. Narzędzia wielokrotnego użytku poddawane były myciu i wstępnej dezynfekcji w wydzielonych pojemnikach z pokrywą i sitem w wyznaczonych miejscach na poszczególnych oddziałach, a następnie przekazywane do Centralnej Sterylizatorni Szpitala, gdzie były pakietowane i poddawane sterylizacji.

Dezynfekcja powierzchni

Dezynfekcja powierzchni odbywała się zgodnie z opracowanymi procedurami. W pomieszczeniach szpitala podłogi wykonano z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, ściany umywalek wykończono w sposób zabezpieczający ścianę przed zawilgoceniem. W pomieszczeniach wymagających częstej dezynfekcji lub utrzymania aseptyki ściany na całej wysokości wykończono materiałami umożliwiającymi mycie i dezynfekcję. Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk personelu wyposażono w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem płynnym, dozowniki z preparatem antyseptycznym do rąk, zasobniki z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemniki na zużyte ręczniki. Meble i sprzęt medyczny stanowiące wyposażenie pomieszczeń szpitala wykonano z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, umożliwiających ich mycie i dezynfekcję. Na poszczególnych oddziałach stosowane były środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzano zgodnie z zaleceniami producenta. Środkami wykorzystywanymi do dezynfekcji powierzchni były m.in. Incidin Activ, Incidin Plus.

Szpital Uzdrowisko Świnoujście S.A.

Preparaty stosowane do dezynfekcji były prawidłowe pod względem przeznaczenia i spektrum działania, posiadały aktualne daty ważności i znajdowały się w oryginalnych opakowaniach. Dobór środków uzależniony był m.in. od rodzaju powierzchni oraz stopnia zanieczyszczenia. W szpitalu stosowano: Incidin Plus, Incidin Liquid, Incidin Foam, Incides N, Virkon oraz Ultrademit. Środki dezynfekcyjne przechowywane były w zamkniętych szafach i wydzielonych pomieszczeniach magazynowych.

1.5. Sterylizacja

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Kontrolę pomieszczeń Centralnej Sterylizatorni przeprowadzono w 2023 r. w ramach kontroli kompleksowej szpitala. Centralna Sterylizatornia zlokalizowana jest na I piętrze Szpitala. Posiada dogodne połączenie z zespołem operacyjnym i jest łatwo dostępna z innych jednostek organizacyjnych szpitala oraz z zewnątrz. Sterylizatornia podzielona jest na 3 strefy: strefę brudną, strefę czystą oraz strefę sterylną. Między każdą strefą znajduje się śluza umywalkowo-fartuchowa wyposażona w umywalkę, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym uruchamiany bez kontaktu z dłonią, podajnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki. Sterylizatornia wyposażona jest w dwie myjnie-dezynfektorowe przelotowe ze strefy brudnej do strefy czystej.

Sterylizatornia wyposażona jest w dwa autoklawy przelotowe (parowy wyprodukowany w 2007, formaldehydowo-parowy stosowany jako parowy wyprodukowany w 2007) oraz w 1 sterylizator niskotemperaturowy plazmowy nieprzelotowy wyprodukowany w 2020 roku. Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego.

Sprzęt medyczny do Centralnej Sterylizatorni z oddziałów trafiał w formie zamykanych kontenerów zarówno bez dezynfekcji wstępnej jak i po dezynfekcji wstępnej. W strefie brudnej narzędzia chirurgiczne i aparaturę medyczną poddawano wstępnej dezynfekcji, natomiast w strefie czystej pakietowano i wkładano do sterylizatorów. Szpital Miejski prowadzi również sterylizację sprzętu z prywatnych obiektów, które trafiają do Sterylizatorni w formie przygotowanych pakietów.

Codziennie przed rozpoczęciem pracy wykonywany był test Bowie-Dick, natomiast przy każdym wsadzie odbywało się testowanie za pomocą przyrządu PCD. Do kontroli procesu sterylizacji stosowano:

- a) Wskaźniki biologiczne - ampułkowe testy biologiczne Spor-View BI, z częstotliwością raz w tygodniu. W 2023 roku wykonano 150 testów biologicznych. Nie stwierdzono testów z wynikiem dodatnim.
- b) Wskaźniki chemiczne – klasy 6, umieszczane do każdego wsadu.
- c) Parametry fizyczne – rejestracja parametrów fizycznych w postaci wydruków i wykresów. Wyniki testów są archiwizowane.

Każdorazowo sporządzana była dokumentacja procesu sterylizacji parą wodną wypełniona w sposób kompletny i zawierająca: pieczętkę szpitala, informację o wykonanym teście szczelności oraz Bowie-Dick, datę procesu, nr sterylizatora, nazwisko oraz stanowisko wykonawcy oraz informacje o osiągniętych parametrach cyklu. Do dokumentacji wklejane były wyniki przeprowadzonych testów.

Szpital Uzdrowisko Świnoujście S.A.

W obiektach szpitalnych stosowano wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku, który przechowywany był w prawidłowych warunkach z zachowanym terminem ważności. Szpitale uzdrowskowe nie wykonywały świadczeń zdrowotnych przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku podlegającego sterylizacji.

1.6. Utrzymywanie bieżącej czystości

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Do pracowników szpitala należało utrzymanie bieżącej czystości i porządku. Opracowano plan higieny szpitala. Na poszczególnych oddziałach przestrzegana była zasada sprzątnięcia pomieszczeń w zależności od stref czystości. Do mycia i dezynfekcji stosowano zestawy sprzętu składające się z wózków - wiadra dwukomorowe z dociskaczem, bawełnianych mopów i ścierek podlegających praniu. Stwierdzono wystarczający zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Mycie i dezynfekcja sprzętu oraz zestawów do sprzątnięcia odbywała się na oddziałach w pomieszczeniach porządkowych. Pracownicy sprzątnięcia posiadali opracowane procedury dotyczące sprzątnięcia i dezynfekcji. Na oddziałach stosowane były środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane były zgodnie z zaleceniami producenta.

Szpital korzystał z komór dezynfekcyjnych na podstawie umowy podpisanej z firmą zewnętrzną – „Hollywood Textile Service” Sp. z o. o. z siedzibą w Sierpcu, która świadczyła kompleksowe usługi pralnicze w zakresie prania, naprawy, dezynfekcji bielizny szpitalnej i odzieży operacyjnej, bielizny i odzieży noworodkowej, odzieży roboczej pracowników Szpitala oraz materacy, poduszek i koców. Ponadto w szpitalu stosowano certyfikowane membranowe pokrowce barierowe zabezpieczające materace, poduszki i koce spełniające wymogi zgodnie z normą Oeko-Tex Standard 100.

W 2023 roku na terenie szpitala zostały przeprowadzone zabiegi deratyzacji i dezynsekcji wykonane przez firmę INPEST SERVICE Krzysztof Kondrajczak ul. Brzeska 31, 49-314 Pisarzowice. Zabieg deratyzacji polegał na uzupełnieniu 42 stacji deratyzacyjnych środkiem rat killer perfekt pasta lub ratimor pasta (co miesiąc), natomiast dezynsekcję przeprowadzono na Oddziale Chorób Wewnętrznych (pokój socjalny, kuchnia, brudownik) środkiem Magnum żel (dwa razy).

Szpital Uzdrowisko Świnoujście S.A.

Sprzątaniem wszystkich pomieszczeń zajmowali się pracownicy podmiotu. Sprzęt przeznaczony do sprzątania pomieszczeń, w których udzielane były świadczenia medyczne był wydzielony i oznakowany, przechowywany w pomieszczeniu porządkowym. Sprzęt był wydzielony do poszczególnych stref czystości. Opracowany był plan higieny w ramach którego opracowane były procedury mycia i dezynfekcji. Osoby odpowiedzialne za sprzątanie były zapoznane z procedurami.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Tabela Nr 5.2 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	uwagi
1	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście	Hollywood Textile Service Sp. z o. o., ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpc	

Szpital posiada opracowane i wdrożone procedury postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną. Na oddziale noworodkowym i pediatrycznym obowiązują ogólne zasady postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną z uwzględnieniem wytycznych dotyczących rozdzielności i oznakowania worków z bielizną szpitalną przeznaczoną dla tych oddziałów. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że procedury zostały wdrożone w bieżącą pracę oraz że w obiekcie zapewniono właściwe postępowanie z bielizną szpitalną.

Szpital Uzdrowiskowy „Bałtyk”

Tabela Nr 5.2 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	uwagi
1	Szpital Uzdrowiskowy Bałtyk	ul. Słowackiego 23	Hollywood Textile Service Sp. z o. o., ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpc	

Szpital posiada opracowane i wdrożone procedury postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną. Procedury w formie pisemnej wraz z podpisem osób, które się z nimi zapoznały znajdują się w segregatorze w biurze kierownika obiektu. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że procedury zostały wdrożone w bieżącą pracę oraz że w obiekcie zapewnione zostało właściwe postępowanie z bielizną szpitalną.

Szpital Uzdrawiskowy „Światowid”

Tabela Nr 5.2 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	uwagi
1	Szpital Uzdrawiskowy Światowid	ul. Kasprowicza 12	Hollywood Textile Service Sp. z o. o., ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpc	

Szpital posiada opracowane i wdrożone procedury postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną. Procedury w formie pisemnej wraz z podpisem osób, które się z nimi zapoznają znajdują się w segregatorze w biurze kierownika obiektu. Kontrola Szpitala Uzdrawiskowego „Światowid” przeprowadzona została w dnia 13.08.2023r. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny obiektu. Po przeprowadzonej analizie ryzyka kontrola ww. obiektu zaplanowana została na rok 2024.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Tabela Nr 5.4 Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro – morte

Pl.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro-morte (ilość miejsc)	Chłodnia (ilość miejsc)	
	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7	brak	2	6	

Pomieszczenie Pro-morte wyposażone jest w dwie metalowe, zamykane kapsuły do przewozu zwłok, mobilną lampę bakteriobójczą, umywalkę techniczną. Pomieszczenie do przygotowywania zwłok wyposażone jest w sześciokomorową chłodnię do przechowywania zwłok z elektronicznym monitoringiem temperatury, w dwukomorowy zlew wykonany ze stali nierdzewnej. W szpitalu nie wykonuje się sekcji zwłok, ww. pomieszczenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowania zwłok do wydania.

Transport zwłok odbywa się w przystosowanych do tego zamykanych, wykonanych ze stali nierdzewnej kapsułach. Po umieszczeniu zwłok w chłodni kapsuła jest każdorazowo myta i dezynfekowana. Kostnica posiada osobne wejście dla personelu, przewożonych zwłok oraz wydawania zwłok. Wszystkie pomieszczenia posiadają gładkie i łatwo zmywalne powierzchnie ścian i podłóg oraz wentylację mechaniczną i grawitacyjną. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami osób zmarłych w szpitalu.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Prowadzony nadzór sanitarny obejmował ocenę stanu sanitarno-higienicznego, ocenę stanu technicznego podmiotów prowadzących działalność leczniczą, ocenę wykonawstwa szczepień ochronnych oraz ich dokumentowania, ocenę gospodarowania preparatami szczepionkowymi, ocenę prawidłowości prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji, ocenę postępowania z odpadami medycznymi oraz ocenę wdrażania procedur.

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu w 2023 r. znajdowało się 90 podmiotów leczniczych w tym m. in. 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, 2 zakłady rehabilitacji leczniczej, 19 sanatoriów, 23 obiekty z kategorii przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria oraz 4 medyczne laboratoria diagnostyczne.

W 2023 roku skontrolowano 16 placówek z grupy przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria, które udzielały ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych. Stan sanitarno-techniczny w placówkach skontrolowanych w 2023 r. oceniono pozytywnie, z wyjątkiem jednej przychodni udzielającej świadczeń zdrowotnych w zakresie stomatologii, gdzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Obiekty działające na terenie powiatu posiadają pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W poczekalniach znajdują się miejsca siedzące dla pacjentów oraz punkty rejestracyjne.

We wszystkich obiektach były opracowane procedury przeciwepidemiczne, w tym dotyczące higieny rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym. Placówki wyposażone były w odpowiednią ilość maseczek ochronnych na usta i nos lub przyłbic, a także w odpowiednie środki do dezynfekcji rąk oraz powierzchni.

Dezynfekcja była prowadzona zgodnie z procedurami wewnętrznymi. Preparaty stosowane do mycia i dezynfekcji były odpowiednie i stosowane zgodnie z przeznaczeniem i spektrum działania. Przechowywane były w oryginalnych opakowaniach z zachowanymi datami ważności.

W większości podmiotów stosowany był wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku, część podmiotów udzielających świadczeń zdrowotnych w zakresie stomatologii posiadała na wyposażeniu urządzenia do sterylizacji sprzętu wielokrotnego użytku. W przychodniach, które używały narzędzi wielokrotnego użytku, przygotowywanie roztworów roboczych środków dezynfekcyjnych, dobór środków oraz sposób ich użytkowania był prawidłowy. Dezynfekcja sprzętu odbywała się w pojemnikach z przykryciem, z sitem, oznakowanych datą sporządzenia roztworu i stężeniem środka dezynfekcyjnego. Stan pojemników transportowych był prawidłowy – pojemniki były zamykane, opisane, wykonane z materiału utwardzanego, przystosowanego do częstego mycia i dezynfekcji. Podmioty, w których stosowany był sprzęt medyczny wielokrotnego użycia, nie posiadające urządzeń sterylizujących miały podpisane umowy ze Szpitalem Miejskim w Świnoujściu na przeprowadzanie sterylizacji narzędzi. W bieżącym nadzorze placówek wykonujących sterylizację wyrobów medycznych

upowszechniano wytyczne dot. sterylizacji z 2017 r. Na nadzorowanym terenie zarejestrowanych jest 12 urządzeń stosowanych do sterylizacji usytuowanych w placówkach lecznictwa otwartego (NZOZ). Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. W 2023 roku testem biologicznym przebadano 11 urządzeń, wykonano 32 badań testem biologicznym. W jednym przypadku badania zostały zakwestionowane, placówka wdrożyła działania naprawcze.

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmowali się pracownicy poszczególnych podmiotów. Sprzęt do sprzątnięcia był oznakowany i przechowywany prawidłowo w wydzielonych miejscach.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Praktyki zawodowe stanowią odrębną grupę obiektów, w których udzielane są świadczenia zdrowotne z różnych dziedzin medycyny w trybie ambulatoryjnym. Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdowało się 49 podmiotów prowadzących działalność leczniczą w ramach indywidualnych praktyk zawodowych. W 2023 roku skontrolowano 12 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich, 9 indywidualnych praktyk lekarzy dentyków oraz 5 indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków. Podczas czynności kontrolnych dokonywano oceny z zakresu stosowania procedur higienicznych z uwzględnieniem czystości bieżącej pomieszczeń, dezynfekcji, sterylizacji, stosowania procedur przeciwepidemicznych oraz stosowania preparatów antyseptycznych. Stan sanitarno – techniczny większości skontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń, natomiast 4 przedsiębiorców zostało ukaranych mandatami karnymi za stwierdzone nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

W gabinetach opracowane i stosowane były procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, były aktualizowane i odpowiednie do rodzaju prowadzonej praktyki. Procedury przeciwepidemiczne dotyczyły m. in. higieny rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym, mycia i dezynfekcji powierzchni. Zgodnie z obowiązującymi przepisami kontrole wewnątrz przeprowadzane były dwa razy do roku, potwierdzone protokołami kontroli. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne oraz ich zastosowanie było odpowiednie do rodzaju udzielanych świadczeń w poszczególnych podmiotach. Preparaty dezynfekcyjne przechowywane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały aktualne daty ważności. Utrzymaniem porządku i czystości zajmowali się pracownicy placówek. Sprzęt przeznaczony do sprzątnięcia był oznakowany i przechowywany prawidłowo w wydzielonych miejscach.

Usługi medyczne, w większości gabinetów, świadczone są przy użyciu sprzętu medycznego jednorazowego użytku, a w niektórych przypadkach przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku (przede wszystkim w gabinetach stomatologicznych). Sposób postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku był prawidłowy. Narzędzia medyczne wielorazowego użytku poddawane były dezynfekcji, myciu, pakietowaniu i sterylizacji w

miejscu praktyki. Na nadzorowanym terenie zarejestrowane są 22 urządzenia stosowane do sterylizacji usytuowane w gabinetach prywatnych. Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. W 2023 roku testem biologicznym przebadano 18 urządzeń, wykonano 48 badań testem biologicznym. Żadne z wykonanych badań nie zostało zakwestionowane.

Przestrzeganie zakazu palenia oraz odpowiedniego oznakowania obiektu w postaci znaku graficznego określającego zakaz palenia papierosów i e-papierosów na terenie obiektów było prawidłowe.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu w 2023 r. znajdowało 139 obiektów, w tym 90 podmiotów leczniczych oraz 49 podmiotów prowadzących działalność leczniczą w ramach indywidualnych praktyk zawodowych. Odpady medyczne w placówkach gromadzone były selektywnie i magazynowane w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Odpady medyczne przekazywane były do unieszkodliwienia odpowiednim zakładom utylizacji odpadów z którymi podmioty miały podpisane umowy na ich odbiór. Postępowanie z odpadami medycznymi odbywało się według opracowanych procedur.

Podmioty lecznicze

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2023 roku stwierdzono, iż w podmiotach wykonujących działalność leczniczą gospodarka odpadami w większości skontrolowanych placówek była prawidłowa, na bieżąco prowadzono dokumentację w tym zakresie. Odpady były segregowane, zbierane do odpowiednich pojemników oraz worków z oznaczeniem kolorystycznym. W podmiotach leczniczych gromadzone były przede wszystkim odpady medyczne zakaźne o kodzie 180103*, gromadzone w workach jednorazowego użycia wykonanych z folii polietylenowej, koloru czerwonego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, umieszczonych w sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane były w miejscu ich powstawania do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie koloru czerwonego. Pojemniki i worki wypełniane były co najwyżej do 2/3 ich objętości lub wymieniane nie rzadziej niż co 72 godziny. Pojemniki oraz worki z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania posiadały widoczne oznakowanie identyfikujące zawierające: kod odpadów, nazwę wytwórcy, numer REGON, numer księgi rejestrowej oraz datę i godzinę otwarcia i zamknięcia. Odpady medyczne do czasu przekazania ich wyspecjalizowanej firmie przechowywano w urządzeniach chłodniczych. Wszystkie podmioty posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych z wyspecjalizowanymi firmami.

W trzech przypadkach przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi tj. nieprawidłowe magazynowanie odpadów medycznych (poza urządzeniem chłodniczym), przepełnione pojemniki na odpady o ostrych końcach, brak oznakowania odpadów medycznych oraz magazynowanie odpadów medycznych powyżej 30 dni. Za stwierdzone nieprawidłowości przedstawiciele podmiotów leczniczych zostali ukarani mandatami karnymi.

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu wyposażony jest w trzy pomieszczenia przeznaczone do czasowego magazynowania odpadów medycznych o kodzie 18 01 03* oraz o kodzie 18 01 02*. Opisane, wdrożone i podpisane przez pracowników szpitala procedury postępowania z odpadami medycznymi zapewniały ochronę przed możliwością zakażenia. Sposób postępowania z odpadami medycznymi od momentu wytworzenia do momentu tymczasowego składowania został opracowany, natomiast przeprowadzona w 2023 r. kontrola poradni specjalistycznych wykazała nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi (brak oznakowania odpadów medycznych). W wyniku przeprowadzonej kontroli sprawdzającej stwierdzono usunięcie nieprawidłowości. W dniu 13.10.2023 r. Zarządzeniem nr 127/2023 wprowadzone zostały dodatkowe „Zasady dotyczące prawidłowego postępowania z odpadami medycznymi skażonymi i nieskażonymi oraz komunalnymi”. Pomieszczenia magazynowe zostały zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, owadów, gryzoni czy innych zwierząt. Wyposażone były w termometry do pomiaru temperatury w pomieszczeniu. Ściany i podłogi w magazynach miały gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcję. Pomieszczenia pozbawione są okien, z drzwiami pozbawionymi progów, o wymiarach gwarantujących swobodny dostęp, posiadające dwa niezależne wejścia. Wstępne magazynowanie odpadów o kodzie 18 01 02* odbywało się w temperaturze do 10°C, a częstotliwość ich wywozu nie przekraczała 72 godzin. Wstępne magazynowanie odpadów o kodzie 18 01 03* odbywało się w temperaturze do 18°C, a częstotliwość ich wywozu nie przekraczała 72 godzin. Urządzenie chłodnicze na odpady o kodzie 18 01 02* wyposażono w termometr, posiada ono gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcję. Kontenery na odpady o kodzie 18 01 03* posiadają gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcję. W sąsiedztwie magazynów znajduje się pomieszczenie wyposażone w umywalkę z dostępem do ciepłej i zimnej wody, przy której zamontowano dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz pojemnik z ręcznikami papierowymi. Umowa na odbiór odpadów medycznych niebezpiecznych podpisana była z Zakładem Transportowo-Handlowym Sp. z o.o. Konca z siedzibą w Szczecinie przy ul. Asnyka 9a/7. Odpady medyczne gromadzone były zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r., poz. 1975).

Szpital Uzdrowisko Świnoujście S.A.

W Szpitalach Uzdrowiskowych „Bałtyk” i „Światowid” nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne niebezpieczne zbierane były do worków koloru czerwonego umieszczonych w sztywnych, odpornych na uszkodzenia pojemnikach. Worki były podpisane w prawidłowy sposób. Odpady medyczne wstępnie magazynowane były w przenośnym urządzeniu chłodniczym wyposażonym w termometr lodówkowy usytuowanym w wydzielonym pomieszczeniu do magazynowania odpadów na terenie Szpitala Uzdrowiskowego „Bałtyk” w Świnoujściu. Pomieszczenie magazynowe zostało zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, owadów, gryzoni czy innych zwierząt. Ściany i podłogi w pomieszczeniu miały gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcje. Umowa na odbiór odpadów medycznych niebezpiecznych podpisana została z Zakładem Transportowo-Handlowym Sp. z o.o. Konca z siedzibą w Szczecinie przy ul. Asnyka 9a/7 na czas nieokreślony. Odpady odbierane były trzy razy w tygodniu lub w razie potrzeby na wezwanie. Dokumentacja dot. przekazywania odpadów prowadzona jest w sposób elektroniczny poprzez platformę BDO (Baza Danych Odpadowych). Odpady medyczne gromadzone były zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r., poz. 1975).

Praktyki zawodowe

W skontrolowanych indywidualnych praktykach zawodowych postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi, ich magazynowanie oraz terminowość przekazywania do utylizacji były w większości przypadków prawidłowe. Odpady były segregowane, zbierane do odpowiednich pojemników oraz worków z oznaczeniem kolorystycznym. W podmiotach leczniczych gromadzone były przede wszystkim odpady medyczne zakaźne o kodzie 180103*, gromadzone w workach jednorazowego użycia wykonanych z folii polietylenowej, koloru czerwonego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, umieszczonych w sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane były w miejscu ich powstawania do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie koloru czerwonego. Pojemniki i worki wypełniane były co najwyżej do 2/3 ich objętości lub wymieniane nie rzadziej niż co 72 godziny. Pojemniki oraz worki z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania posiadały widoczne oznakowanie identyfikujące zawierające: kod odpadów, nazwę wytwórcy, numer REGON, numer księgi rejestrowej oraz datę i godzinę otwarcia i zamknięcia. Odpady medyczne do czasu przekazania ich wyspecjalizowanej firmie przechowywano w urządzeniach chłodniczych. Wszystkie podmioty posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych z wyspecjalizowanymi firmami.

W czterech przypadkach przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi tj. nieprawidłowe magazynowanie odpadów medycznych (poza urządzeniem chłodniczym), brak oznakowania odpadów medycznych, mieszanie różnych grup odpadów, brak urządzenia chłodniczego dedykowanego dla odpadów medycznych oraz magazynowanie odpadów medycznych powyżej 30 dni. Za stwierdzone nieprawidłowości przedsiębiorcy zostali ukarani mandatami karnymi.

Podsumowanie i wnioski

1. Stan sanitarno – techniczny podmiotów w analizowanym okresie był zadowalający. Stwierdzone uchybienia w zakresie postępowania z odpadami medycznymi zostały usunięte. W 2023 roku bieżący nadzór nad obiektami dotyczący przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów, utrzymania bieżącej czystości i porządku, dezynfekcji i sterylizacji był realizowany w oparciu o sporządzony plan kontroli obiektów w ramach planu zasadniczych zadań na 2023 r.
2. Kontrole podmiotów działalności leczniczej prowadzone były z uwzględnieniem procedur przeciwepidemicznych i środków zapobiegawczych. Zabezpieczenie przeciwepidemiczne podmiotów leczniczych na terenie Świnoujścia można określić jako właściwe.

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

W 2023 roku objęto nadzorem sanitarnym 320 zakładów, w tym:

- 8 wytwórni lodów;
- 19 automatów do lodów;
- 3 piekarnie;
- 6 ciastkarnie;
- 1 zakład garmażeryjny;
- 2 browary;
- 2 producentów żywności w warunkach domowych;
- 1 inną wytwórnię żywności;
- 56 sklepów spożywczych, w tym 16 supermarketów;
- 17 kiosków;
- 5 aptek;
- 8 magazynów hurtowych;
- 6 środków transportu;
- 5 innych obiektów obrotu żywnością;
- 128 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 42 zakładów małej gastronomii oraz 15 zakładów małej gastronomii ruchome i tymczasowe;

- 51 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego;
- 4 zakłady obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością;
- 4 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi.
- 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący produkty kosmetyczne.

W w/w obiektach pracownicy sekcji HŻŻiPU przeprowadzili 628 kontroli sanitarnych, w tym 70 kontroli interwencyjnych, 167 sprawdzających oraz 1 kontrolę przeprowadzoną przez PSSE w Goleniowie w zakładzie wytwarzającym i konfekcjonującym produkty kosmetyczne. Ponadto przeprowadzono 6 kontroli w zakładach nie znajdujących się pod nadzorem sekcji HŻŻiPU. Wydano:

- 62 decyzje zatwierdzające zakłady do prowadzenia działalności;
- 4 decyzje warunkowo zatwierdzające zakłady;
- 2 decyzje odmowne zatwierdzenie zakładu;
- 29 decyzji rozszerzających zakres prowadzonej działalności;
- 94 decyzje wykreślające z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 91 decyzje nakazujące poprawę warunków sanitarno – technicznych;
- 16 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków;
- 38 decyzji umarzających postępowanie administracyjne;
- 1 decyzję zakazującą produkcję;
- 3 decyzje wygaszające;
- 26 decyzji nakazujących wycofanie z obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź mięsa świeżego mrożonego we własnym zakresie i bez oznakowania;

W roku 2023 wystąpiono z 10 wnioskami o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Na właścicieli zakładów oraz ich kierowników nałożono **132** na łączną kwotę **37300** zł oraz wydano **333** decyzje - rachunki.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 246 próbek żywności w ramach monitoringu, urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych. Próbki badane były m.in. w kierunku:

- wykrywania glutenu;
- zawartości metali szkodliwych dla zdrowia;
- zawartości substancji dodatkowych;
- oznaczania pozostałości pestycydów;
- zawartość i zanieczyszczenie azotanami;
- substancji wzbogacających;
- zawartości magnezu, wit. C i D;
- oznaczania pomiaru skażeń promieniotwórczych – zawartość izotopu cezu 137’;

- wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych;
- zanieczyszczeń mikrobiologicznych w środkach spożywczych;
- napromieniania żywności;
- badania substancji migrujących z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- MYKOTOKSYNY – OTA;
- ocena znakowania i skład produktów kosmetycznych;
- chemicznym produktów kosmetycznych;
- ocena znakowania i skład żywności specjalnego przeznaczenia medycznego;
- oceny organoleptycznej;
- znakowania.

Pobrano również 2 próbki zmiotek na obecność szkodników zbożowo- mącznych.

1.1. Zakłady produkcji żywności

Nadzorem tutejszej Inspekcji objęto 38 zakładów produkujących żywność, w których ogółem przeprowadzono 69 kontroli sanitarnych (33 oceniane na podstawie arkusza zgodności), w tym 1 interwencyjną oraz 15 sprawdzających. Wydano 5 decyzji zatwierdzających na nowopowstałe zakłady oraz 6 decyzji zatwierdzających rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach produkujących żywność znajdujących się pod nadzorem tut. Inspekcji wydano:

- 9 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów;
- 1 decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu;
- 6 decyzji nakazujących poprawę warunków technicznych zakładu;
- 6 decyzji umarzających;
- 3 decyzje na zaprzestanie prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu;
- 3 decyzje przedłużające termin wykonania nałożonych obowiązków

Decyzje nakazujące doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego dotyczyły poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, weryfikacji dokumentacji systemu HACCP 3 wytwórni lodów oraz 3 automatów do lodów.

Wydano 7 decyzji umarzających wszczęte postępowanie w związku ze wcześniejszym usunięciem nieprawidłowości oraz ze względu na błędne wskazanie zakresu zawiadomienia.

W okresie sprawozdawczym wydano 3 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną na poprawę warunków sanitarno-technicznych oraz decyzję na prolongatę terminu wykonania obowiązku wynikającego z decyzji dotyczącej poinformowania Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych.

W roku 2023 nałożono 10 mandatów karnych w zakładach produkujących żywność, na łączną kwotę 1900 zł. Stwierdzone nieprawidłowości, za które nakładano mandaty karne dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń oraz wyposażenia zakładów;
- obecności artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- braku zachowanej segregacji asortymentowej;
- niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych;
- braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP;
- braku aktualnej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników.

W okresie sprawozdawczym zgłoszono 1 interwencję dotyczącą wystąpienia objawów żołądkowo-jelitowych po spożyciu lodów wyprodukowanych w zakładzie. Przeprowadzone czynności kontrolne nie potwierdziły zasadności wniesionej interwencji.

Do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 108 próbek żywności, z których 61 zostało zakwestionowanych.

- w 15 próbkach wyniki wykonanych oznaczeń liczby bakterii *Enterobacteriaceae* wskazały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. W związku z uzyskanymi wynikami w 2 zakładach nakazano zaprzestania prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w zakładzie do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych oraz poinformowanie o podjęciu działań korygujących zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji. Przedsiębiorcy okazali prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały zachowane kryteria higieny produkcji lodów z automatu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych

dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.);

- w 45 próbkach wyniki wykonanych oznaczeń liczby bakterii Enterobacteriaceae wskazywały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. W związku z uzyskanymi wynikami w 9 zakładach nakazano przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów oraz automatu do lodów, w którym produkowano lody z automatu. W 2 przypadkach w związku ze złożonym wnioskiem przez przedsiębiorcę wydano decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków. Przedsiębiorcy okazali prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały zachowane kryteria higieny produkcji lodów z automatu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.);

- w 1 próbce sanitarnej w kierunku obecności szkodników zbożowo-mącznych w zakresie wykonanych badań w kierunku obecności żywych szkodników i ich pozostałości, stwierdzono obecność żywych i martwych larw, co **jest niezgodne z wymaganiami** Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik II rozdział I i IX) (Dz. U. L 139 z 30.04.2004r. z późn. zm.). Na przedsiębiorcę wydano decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu. Okazano wyniki próbek sanitarnych, które potwierdziły skuteczność przeprowadzonych zabiegów dezynsekcji.

Pozostałe wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

W okresie sprawozdawczym wystąpiono z 2 wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku z:

- rozpoczęciem prowadzenia przez przedsiębiorcę działalności w zakresie niezgodnym z wydaną decyzją zatwierdzającą zakład polegające na: sprzedaży czekolady wyprodukowanej w zakładzie. Przedmiotowy asortyment nie posiadał etykiety, oznakowania a jedynie naklejkę z nazwą zakładu;
 - brakiem wykazu substancji powodujących reakcje nietolerancji oraz substancji powodujących alergię występujących w oferowanych do sprzedaży wyrobach tj. lodach rzemieślniczych oraz ciastach. Okazano wykaz, który był nieadekwatny do oferowanego w dniu kontroli asortymentu;
 - sprzedaży lodów rzemieślniczych w opakowaniach jednostkowych tj. w szklanych słoikach z zakrętkami. Opakowania nie posiadały etykiety oraz oznakowania. Na zakrętce umieszczono informację z nazwą smaku, którą napisano markerem bądź zawarto na naklejce. Na spodzie słoika umieszczono datę produkcji.
- rozpoczęciem prowadzenia przez przedsiębiorcę działalności w zakresie niezgodnym z wydaną decyzją zatwierdzającą zakład polegające na: przewozie wyprodukowanego lodu w kostkach środkiem transportu nie posiadającym zatwierdzenia wydanego przez PPIS

w Świnoujściu.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Świnoujściu w 2023 r. znajdowało się 2 producentów pierwotnych. Producenci będący pod nadzorem nie dokonują przetwórstwa. Wyprodukowane przez nich plony sprzedawane są w punktach sprzedaży, które znajdują się na Targowisku Miejskim mieszczącym się przy ul. Kołłątaja w Świnoujściu. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

Na terenie nadzorowanym przez tutejszą Inspekcję Sanitarną w roku 2023 znajdowało się 6 producentów żywności produkujących oferowany asortyment w warunkach domowych w zakresie:

- produkcji ciast kruchych, biszkoptów, bez i tortów na indywidualne zamówienie klientów z odbiorem osobistym, z wykorzystaniem jaj naświetlonych oraz artykułów suchych niskiego ryzyka;
- produkcji tortów, ciast, ciasteczek na indywidualne zamówienie klientów;
- przygotowywania kanapek i bułek z gotowych produktów. Sprzedaży w pawilonie spożywczym mieszczącym się przy ul. Wojska Polskiego 55 w Świnoujściu.
- produkcji suplementów diety oraz produkcji olejów spożywczych.

W roku 2023 skontrolowano 2 zakłady w których przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w tym 2 ocenione na arkuszu oceny zakładu oraz 1 sprawdzającą. W omawianej grupie nie nakładano mandatów karnych oraz nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Wydano 1 decyzję administracyjną umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne w związku z wcześniejszym usunięciem nieprawidłowości przez przedsiębiorcę.

W okresie sprawozdawczym wpisano 3 zakłady do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

W 2023r. nadzorem objęto 92 zakładów obrotu żywnością, w tym 40 sklepów spożywczych, 16 supermarketów, 17 kiosków, 5 aptek, 8 hurtowni, 1 obiekt ruchomy i tymczasowy oraz 5 innych obiektów obrotu żywnością. Przeprowadzono w nich 245 kontroli sanitarnych, (59 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 36 kontroli

interwencyjnych oraz 62 sprawdzające. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami od konsumentów oraz w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

Wydano 8 decyzji zatwierdzających na nowopowstałe zakłady oraz 5 decyzji zatwierdzających rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

Ogółem na obiekty wydano 49 decyzji administracyjnych tj. 2 decyzje odmawiające rozszerzenia zatwierdzenia, 30 na poprawę warunków technicznych zakładu, 9 umarzających, 2 nakazujące wycofanie z obrotu handlowego artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz po upływie terminów przydatności do spożycia, 6 na prolongatę terminu wykonania nałożonych obowiązków.

W okresie sprawozdawczym na 2 zakłady z uwagi na niewłaściwy stan techniczny zakładu wydano 2 decyzje odmawiające rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności.

Decyzje nakazujące na doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego wydawano w związku z nieprawidłowym stanem sanitarno-technicznym pomieszczeń, wyposażenia i sprzętów, nieprawidłowościami z zakresu dokumentacji systemu HACCP.

W okresie sprawozdawczym wydano 9 decyzji umarzających m. in. z uwagi na: wcześniejsze usunięcie nieprawidłowości przez przedsiębiorcę, przedwczesne wszczęcie postępowania oraz 6 na prolongatę terminu wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną na poprawę warunków technicznych zakładu.

Z uwagi na stwierdzenie w obrocie artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, będących po terminie przydatności do spożycia wydano 2 decyzje nakazujące ich wycofanie. Przedsiębiorcy okazali do wglądu dokumenty potwierdzające ich utylizację.

Na osoby odpowiedzialne, właścicieli zakładów nałożono 47 mandaty karne na łączną sumę 10500 zł. Stwierdzone nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów to:

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- brak porządku i czystości w sali sprzedaży oraz na zapleczu zakładu;
- niewłaściwe warunki przechowywania artykułów spożywczych;
- brak prowadzenia bieżących zapisów wynikających z dokumentacji HACCP oraz GMP/GHP;
- brak aktualnej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- obecności insektów tj. larw much w magazynie.

W roku sprawozdawczym konsumenci zgłosili 19 interwencji, z czego 8 potwierdziło ich zasadność i dotyczyły m.in.:

- 3 wprowadzania do obrotu art. spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminów przydatności do spożycia oraz niewłaściwego przechowywania art. spożywczych;
- 1 obecności szkodników mącznych w artykułach spożywczych tj. ryżu;
- 1 obecności fruującego wróbla w zakładzie;
- 2 niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu;
- 1 niewłaściwego stanu sanitarnego, braku ciepłej bieżącej wody w umywalkach, braku aktualnej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;

Zarzuty wniesionych interwencji, które podczas czynności kontrolnych uznano za niezasadne dotyczyły m.in.:

- 1 obecności gryzoni;
- 1 niewłaściwego przechowywania art. spożywczych;
- 1 braku terminów przydatności do spożycia na sprzedawanych art. spożywczych;
- 1 braku zachowania higieny osobistej przez pracowników;
- 4 oferowania do sprzedaży artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- 1 zakupu artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- 1 sprzedaży wyrobów mięsnych oraz mięsa świeżego niewiadomego pochodzenia;
- 1 sprzedaży wycofanego suplementu diety pn. "LipiActove CH" producent Puffer Polska Sp. z o.o.

Do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 118 próbek żywności, w tym 5 w sklepach spożywczych, 97 w supermarketach, 12 w hurtowniach, 2 próbki żywności pobrano w aptece oraz 2 próbki w zakładach należących do grupy inne obiekty obrotu żywnością.

Pobrane próbki żywności przebadano w zakresie:

- wykrywania i obecności glutenu;
- wykrywania i oznaczania substancji dodatkowych;
- mikrobiologicznym;
- metali;
- napromieniania żywności;
- alkaloidów tropanowych;
- pierwszorzędowych amin aromatycznych;
- wielopierścieniowych amin aromatycznych;
- azotanów;
- skażeń promieniotwórczych;
- zawartości histaminy;
- zawartości witamin;
- zawartości magnezu;
- zawartości kofeiny;
- pestycydów;
- oceny organoleptycznej;
- znakowania.

W okresie sprawozdawczym zakwestionowano 5 próbek żywności pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych produkt pn. „BEZ GLUTENU, 100% MAKARON Z KUKURYDZY” kraj pochodzenia: Rumunia, producent: SAM MILLS INTERNATIONAL S.A. 151 Mioritei Street, Botiz, 447065, Satu Maru County, Romania, dystrybutor w Polsce: Italmex Sp. z o.o., data minimalnej trwałości: 21.03.2025 r., 21 03 25 B, w którym stwierdzono przekroczenie zawartości glutenu na poziomie 27,67 +/- 4,15 mg/kg, co jest niezgodne z obowiązującymi wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Wykonawczym Komisji (UE) Nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz. U. L 228 z 31.07.2014). Wszczęto postępowanie zgodnie z procedurami systemu RASFF.

Pozostałe wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpił o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas trwania czynności kontrolnych w 3 zakładach tj.:

- w 1 podmiot nie przekazywał konsumentom obowiązkowych danych szczegółowych dotyczących wszelkich składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie wymienionych w załączniku II lub uzyskanych z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II rozporządzenia (WE)1169/2011, powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal mogą być obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie;
- w 1 podmiot rozpoczynając działalność nie uzyskał uprzednio wymaganej decyzji o zatwierdzeniu zakładów na zasadach określonych w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r.) i art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1448);
- w 1 podmiot wprowadzał do obrotu w punkcie gastronomicznym mieszczącym się budynku Szkoły Podstawowej w Świnoujściu artykuły spożywcze niezgodne z wymaganiami 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 tych jednostkach (Dz.U. z 2016r. poz. 1154).

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W okresie sprawozdawczym nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 373 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 131 zakładów małej gastronomii oraz 82 zakłady tymczasowe i ruchome. Ogółem w zakładach tych przeprowadzono łącznie 212 kontroli sanitarnych (64 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 23 interwencyjne oraz 58 sprawdzających. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami od konsumentów oraz w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym wydano 38 decyzji zatwierdzających dla nowopowstałych zakładów oraz 16 decyzji zatwierdzających rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

W zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego wydano 69 decyzji administracyjnych tj. 1 zakazującą prowadzenia działalności w zakładzie, 2 decyzje warunkowo zatwierdzające zakład, 34 na poprawę warunków technicznych zakładu oraz weryfikację dokumentacji systemu HACCP, 7 umarzających, 17 nakazujących wycofanie z obrotu handlowego artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz po upływie terminów przydatności do spożycia, 6 zmieniających termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną, bądź wydaną decyzję-rachunek oraz 2 wygaszające.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dotyczącymi stanu sanitarnego wydano decyzję zakazującą prowadzenia działalności w zakładzie do czasu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Świnoujściu.

Na 2 nowopowstałe zakłady z uwagi na niedostosowanie dokumentacji systemu HACCP do zakresów prowadzonych działalności wydano 2 decyzje warunkowo zatwierdzające zakłady. Ponowne kontrolne wykazały dostosowanie w/w dokumentacji, w związku z powyższym wydano decyzje zatwierdzające.

Decyzje nakazujące na doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego wydawano w związku z nieprawidłowym stanem sanitarno-technicznym pomieszczeń, wyposażenia i sprzętów, nieprawidłowościami z zakresu dokumentacji systemu HACCP.

W okresie sprawozdawczym wydano 7 decyzji umarzających z uwagi na wcześniejsze usunięcie nieprawidłowości przez przedsiębiorcę, przedwczesne wszczęcie postępowania.

Z uwagi na stwierdzenie w obrocie artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, będących po terminie przydatności do spożycia bądź nieoznakowanych i zamrożonych we własnym zakresie wydano 17 decyzji nakazujących ich wycofanie. Przedsiębiorcy okazali do wglądu dokumenty potwierdzające ich utylizację. W przypadku 1 zakładu przedsiębiorca nie dostosował się do obowiązków nałożonych w/w decyzją – nie przedłożył dokumentu potwierdzającego przekazanie środków spożywczych do celów innych niż żywienie ludzi w określonym terminie. Przeprowadzono czynności kontrolne sprawdzające

w wyniku, których stwierdzono iż przedsiębiorca nie wycofał z obrotu handlowego asortymentu ujętego w/w decyzji. Na przedsiębiorcę wydano upomnienie w sprawie wykonania obowiązków oraz postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na kwotę 1000 zł. Kolejna kontrola sprawdzająca wykazała, iż obowiązki wynikające z nałożonej decyzji wykonano.

Decyzje wygaszające wszczęte postępowanie administracyjne wydano w związku z powzięciem informacji o zaprzestaniu prowadzenia działalności przez przedsiębiorcę, wobec którego toczyło się postępowanie administracyjne dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego zakładu.

Nałożono 57 mandatów karnych na łączną sumę 18700 zł. Stwierdzone nieprawidłowości, za które nakładano mandaty karne dotyczyły najczęściej:

- braku utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach należących do zakładu;
- braku aktualnej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników;
- braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP oraz GMP/GHP;
- braku zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych;
- przechowywania artykułów spożywczych w warunkach niezgodnych z zaleceniami producenta;
- wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i mrożonych we własnym zakresie;
- przechowywania rzeczy osobistych pracowników w przypadkowych miejscach bądź w pomieszczeniach żywnościowych.

W roku sprawozdawczym konsumenci zgłosili 21 interwencji, z czego 8 potwierdziło ich zasadność i dotyczyły m.in.:

- 2 niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu;
- 2 serwowania posiłków o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz wykorzystywania do produkcji dań artykułów spożywczych o nie właściwej jakości zdrowotnej;
- 2 wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych;
- 1 braku aktualnej dokumentacji medycznej do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu,
- 1 uciążliwych zapachów wydobywających się z zakładu.

Niezasadne interwencje dotyczyły m.in.: niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu, obecności szkodników, wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych, braku zachowanych prawidłowych zasad GHP/GMP podczas produkcji posiłków, braku ciepłej wody w zakładzie oraz środków przeznaczonych do mycia i dezynfekcji, wykorzystywania do produkcji dań artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, niewłaściwego gospodarowania odpadami, uciążliwych zapachów wydobywających się z zakładu, braku aktualnej dokumentacji medycznej do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu, braku możliwości skorzystania z toalety przez konsumentów.

Ponadto 2 interwencje zostały przekazane zgodnie z kompetencjami do Powiatowego Inspektoratu Nadzoru Budowlanego.

Do badań laboratoryjnych w roku sprawozdawczym 2023 pobrano 16 próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w zakresie mikrobiologicznym, oceny organoleptycznej, wartości odżywczej (wartość energetyczna, białka, węglowodany, tłuszcze). Otrzymane wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

W 2023r. przeprowadzono 2 kontrole, podczas których dokonano pomiaru zawartości związków polarnych w m in. w oleju używanym do smażenia potraw, a uzyskane wyniki były zgodne z wymaganiami.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W okresie sprawozdawczym w danej grupie obiektów skontrolowano 51 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, przeprowadzając w nich 87 kontroli sanitarnych (39 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 10 kontroli interwencyjnych oraz 31 kontroli sprawdzających. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z 8 zgłoszeniami od konsumentów oraz 2 w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym decyzje zatwierdzające wydano na 4 nowopowstałe objekty oraz 2 decyzje zatwierdzające na rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

Wydano 38 decyzji administracyjnych, w tym:

- 7 nakazujących wycofanie z obrotu artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, będących po terminie przydatności do spożycia bądź nieoznakowanych i zamrożonych we własnym zakresie;
- 12 na poprawę warunków sanitarno-technicznych pomieszczeń, sprzętu roboczego, wyposażenia zakładów, powierzchni roboczych mających kontakt z żywnością bądź niewłaściwej dokumentacji systemu HACCP;
- 2 warunkowo zatwierdzające zakłady z uwagi na niedostosowaną dokumentację systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności;
- 1 na zaprzestanie prowadzenia działalności w zakresie żywienia zbiorowego otwartego oraz sprzedaży i podawania wyrobów alkoholowych w pełnym asortymencie w czasie trwania imprez okolicznościowych w sali konferencyjnej i konsumpcyjnej;
- 1 zmieniającą prolongatę terminu wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną na poprawę warunków technicznych zakładu;
- 1 wygaszającą w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie innym niż w decyzji zatwierdzającej zakład warunkowo;

- 14 umarzających wszczęte postępowanie ze względu na usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w terminie 7 dni od daty otrzymania wszczęcia poprzedzającego wydanie decyzji.

Na przedsiębiorców nałożono 18 mandatów karnych na łączną kwotę 6200 zł. Stwierdzone nieprawidłowości, za które nakładano mandaty karne dotyczyły najczęściej:

- wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i zamrożonych we własnym zakresie oraz niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- braku bieżącej czystości i porządku pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia;
- braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP;
- obecności szkodników w pomieszczeniach należących do bloku żywienia.

W roku sprawozdawczym konsumenci zgłosili 8 interwencji, z czego 5 potwierdziło ich zasadność i dotyczyły m.in.:

- niewłaściwych warunków przygotowywania posiłków oraz przechowywania artykułów spożywczych w niewłaściwych warunkach;
- serwowania posiłków o niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- nieodpowiednio zróżnicowanych posiłków;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych;
- obecności szkodników w pomieszczeniu przeznaczonym do konsumpcji gościom hotelowym.

W związku z powyższym wydano decyzję na zaprzestanie prowadzenia działalności w zakładzie oraz dostosowanie pomieszczeń zakładu do wymogów sanitarnych wynikających z obowiązujących przepisów prawa żywnościowego. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor w Świnoujściu zobowiązał do przedstawienia dokumentów potwierdzających przeprowadzenie procesów dezynsekcji i dezynfekcji w wyznaczonym terminie i potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Świnoujściu.

Interwencje niezasadne dotyczyły m.in. serwowania posiłków nie zapewniających właściwej jakości żywieniowej, serwowania nieodpowiednio zróżnicowanych posiłków oraz rzekomego podawania dziecku posiłków z substancjami alergennymi na które jest uczulone oraz błędnego przekazywania w jadłospisie substancji alergicznych, bądź nietolerancji pokarmowych.

W okresie sprawozdawczym wystąpiono z 3 wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie odnośnie:

- prowadzenia działalności bez wiedzy i zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu w zakresie przygotowywania i serwowania śniadań w formie bufetu przygotowywanych z półproduktów oraz oferowania napojów zimnych i gorących;
- w 2 przypadkach braku wykazu substancji powodujących alergię bądź też reakcję nietolerancji, występujących w oferowanych do konsumpcji daniach w dniu kontroli.

1.6. Środki transportu

W roku sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajdowało się 37 środków transportu. Skontrolowano 6 środków transportu, w których przeprowadzono 6 kontroli.

W roku sprawozdawczym wydano 5 decyzji zatwierdzających dla nowopowstałych środków transportu. W omawianej grupie nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych oraz nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Podczas bieżących kontroli w zakładach produkcji żywności oraz sprzedaży żywności, kontrolowano również środki transportu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nieprawidłowości nie stwierdzano, mandatów nie nakładano. Środki transportu były odpowiednio oznaczone, w sposób trwały na zewnętrznej powierzchni pojazdu. Ściany i podłogi wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości i umożliwiających przeprowadzanie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji. Skutecznie zabezpieczone przed gryzoniami (drzwi i podłoga szczelne, bez prześwitów). Kierowcy posiadali aktualne orzeczenia lekarskie o stanie zdrowia oraz prowadzili na bieżąco zapisy wynikające z opracowanych instrukcji mycia i dezynfekcji środków transportu.

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

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 7 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 4 zakłady, w których przeprowadzono łącznie 6 kontroli.

W roku 2023 r. nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nałożono mandatów karnych.

W ramach urzędowej kontroli pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przeprowadzono badania w zakresie migracji globalnej, migracji ołowiu oraz kadmu z obrzeża i wnętrza materiałów oraz zawartości formaldehydu. Otrzymano wyniki zgodne z obowiązującymi przepisami.

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

Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W okresie sprawozdawczym od dostawców krajowych pobrano i przebadano w zakresie:

- mikrobiologicznym, oceny organoleptycznej i znakowania 68 próbek żywności;

- odporności na bakterie komensalne i zoonotyczne, Escherichia coli ESBL/AmpC; wytwarzająca karbapenemazy Escherichia coli. Stwierdzono obecność E. coli (szczepów opornych na cefalosporyny). O powyższym fakcie poinformowano właściwego Powiatowego Inspektora Weterynarii nadzorującego zakład produkcji;
- zawartości metali, oceny organoleptycznej oraz znakowania 7 próbek żywności. W powyższym zakresie otrzymywano wyniki zgodne z wymaganiami;
- wykrywania i oznaczania substancji dodatkowych: kwasu benzoowego i kwasu sorbowego, oceny organoleptycznej oraz znakowania 7 próbek żywności. W powyższym zakresie uzyskiwano wyniki zgodne z wymaganiami;
- wykrywania obecności glutenu, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania pomiaru skażeń promieniotwórczych 5 próbek żywności. W powyższym zakresie uzyskiwano wyniki zgodne z wymaganiami;
- napromieniania żywności, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania pozostałości pestycydów 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania alkaloidów tropanowych: atropiny, skopolaminy, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania zawartości kofeiny, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami;
- oznaczania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych: benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu, benzo(a)pirenu, chryzenu, sumy 4 WWA, oceny organoleptycznej oraz znakowania 2 próbki żywności. W powyższym zakresie uzyskiwano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania substancji wzbogacających: żelazo, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami;
- oznaczania furanu, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- oznaczania 3 MCPD (niezwiązanego w postaci estrów), 3MCP (pochodzącego z estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi), glicydotu (pochodzącego z estrów glicydotu z kwasami tłuszczowymi) 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami;
- zawartości witaminy C, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami.

Od producentów będących pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu do badań laboratoryjnych pobrano i przebadano w zakresie:

- mikrobiologicznym 115 próbek żywności. 60 próbek zostało zakwestionowanych, z uwagi na stwierdzenie zanieczyszczeń mikrobiologicznych podczas produkcji. W związku z uzyskanymi wynikami w 3 zakładach nakazano zaprzestania prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w zakładzie do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych oraz poinformowanie o podjęciu działań korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji. Ponadto w 9 przypadkach nakazano przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów oraz automatu do lodów, w którym produkowano lody z automatu. Przedsiębiorcy okazali prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały zachowane kryteria higieny produkcji lodów z automatu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).
- wartości odżywczej tj. wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu 2 próbki posiłków obiadowych dwudaniowych:
 - w 1 przypadku pracownicy sekcji HŻŻIPU dokonali analizy żywnościowej na podstawie: wyników badań laboratoryjnych posiłku oraz danych wyliczonych przez przedsiębiorcę. Analiza uzyskanych danych wykazała, że wartości podane przez przedsiębiorcę różnią się od wartości uzyskanych w badanym posiłku. Jednakże, wartości wynikające z badań posiłku obiadowego są zgodne z zapotrzebowaniem wg norm dla danej grupy dzieci;
 - w 2 przypadku w związku z otrzymanym sprawozdaniem w odniesieniu do przedmiotowego posiłku prowadzone jest postępowanie, mające na celu ocenę sposobu żywienia.
- wykrywania obecności glutenu oraz oceny organoleptycznej 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

Jakość zdrowotna środków spożywczych pochodzących z importu

W okresie sprawozdawczym z importu do badań laboratoryjnych pobrano i przebadano w zakresie:

- zawartości metali, oceny organoleptycznej 6 próbek żywności. W powyższym zakresie otrzymywano wyniki zgodne z wymaganiami. W kwestii oceny znakowania w jednym przypadku laboratorium badawcze wniosło uwagi do znakowania produktu pn. „Żelatyna spożywcza zwykła wieprzowa”, kraj pochodzenia: Włochy, producent PPH „Kandex” Sp. j. M i A Wróblewscy ul. Mickiewicza 37, 88-400 Żnin, data minimalnej trwałości: 03.2028 r.,

identyfikacja partii: K115 (protokół poboru próbek nr 68/BŻ/2023 z dnia 28.08.2023 r.): „Wątpliwości budzi nieprecyzyjny zapis w wartości odżywczej dotyczący ilości białka „>85g”. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.) nie ma konieczności podawania informacji o wartości spożywczej dla żelatyny”.

- oznaczania pozostałości pestycydów oraz oceny organoleptycznej 2 próbki żywności. Ponadto, w jednym przypadku próbkę przebadano w zakresie oceny znakowania. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.
- oznaczania zawartości magnezu, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta oraz wymaganiami.
- wykrywania i oznaczania substancji dodatkowych: kwasu benzoowego i kwasu sorbowego, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.
- wykrywania azotanów, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.
- mikrobiologicznym 6 próbek żywności. Ponadto, w jednym przypadku próbkę przebadano w zakresie oceny organoleptycznej oraz znakowania. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.
- wykrywania obecności glutenu, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności, tj. produktu pn. „BEZ GLUTENU, 100% MAKARON Z KUKURYDZY”. W zakresie wykonanych badań w kierunku wykrywania obecności glutenu stwierdzono przekroczenie zawartości glutenu na poziomie 27,67 +/- 4,15 mg/kg, co jest **niezgodne** z obowiązującymi wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Wykonawczym Komisji (UE) Nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz. U. L 228 z 31.07.2014). Wszczęto postępowanie zgodnie z procedurami systemu RASFF.
- oznaczania zawartości histaminy, oceny organoleptycznej oraz znakowania 1 próbkę żywności. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W związku z otrzymaniem harmonogramów transportu od Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie pobrano i przebadano w zakresie:

- oznaczania sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W jednym przypadku próbkę przebadano również w zakresie oceny znakowania. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.
- migracji ołowiu i kadmu z obrzeża i wnętrza 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

- migracji formaldehydu oraz znakowania 1 próbkę materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W powyższym zakresie uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

Badania sanitarne wykonane w 2023 r.

W 2023 r. pobrano do badań 2 próbki sanitarne, które przebadano w kierunku wykrywania obecności szkodników zbożowo-mącznych. W jednym przypadku otrzymano wynik kwestionowany tj. stwierdzono obecność żywych szkodników i ich pozostałości, stwierdzono obecność żywych i martwych larw, co jest **niezgodne** z wymaganiami Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik II rozdział I i IX) (Dz. U. L 139 z 30.04.2004r. z późn. zm.). Na przedsiębiorcę wydano decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu. Okazano wyniki próbek sanitarnych, które potwierdziły skuteczność przeprowadzonych zabiegów dezynsekcji.

Badanie żywności w kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO)

W 2023 roku nie pobrano próbek do badań w kierunku obecności organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO).

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

W 2023r. przeprowadzono 80 kontroli, w trakcie których sprawdzono warunki i sposób przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia suplementów diety. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono. Wprowadzane do obrotu w/w środki umieszczane były na wydzielonych regałach. Przechowywane były zgodnie z zaleceniami producenta, w opakowaniach nieuszkodzonych. Posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia. Ponadto przeprowadzono 2 kontrole w ramach nadzoru nad sprzedażą za pośrednictwem Internetu. Łącznie w ramach nadzoru nad suplementami diety przeprowadzono 82 kontrole.

W okresie sprawozdawczym prowadzono następujące działania nadzоровe:

- w związku z otrzymaniem pisma dot. sprzedaży suplementu diety pn. „LipiActive CH”, tabletki, producent Puwer Polska Sp. z o.o., ul. Gabriela Narutowicza 94, 97-300 Piotrków Trybunalski, objętego decyzją z dnia 22.08.2022r. znak: ON-HŻ.9020.38.10.10.2022 wydaną przez PPIS w Piotrkowie Trybunalskim wycofującą z obrotu oraz zakazującą wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako suplement diety. Skontrolowano 1 aptekę ujętą w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono w zakładzie produktu będącego przedmiotem powiadomienia alarmowego.
- w związku z otrzymaniem powiadomienia alarmowego RASFF dot. suplementu diety pn. NAPALM® Pre-contest pumped, w składzie którego zadeklarowano składnik alfosceran

choliny, tj. nieautoryzowaną nową żywność. Podjęto czynności kontrolne w dwóch zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono 1 sztukę produktu o innym numerze partii niż wskazanym w powiadomieniu RASFF. W obu zakładach nie stwierdzono obecności kwestionowanego produktu o numerze partii wskazanym w powiadomieniu alarmowym RASFF.

- w związku z otrzymaniem powiadomienia alarmowego RASFF dot. suplementu diety pn. NAPALM® Pre-contest pumped stimulant free w składzie którego zadeklarowano składnik alfoscerań choliny, tj. nieautoryzowaną nową żywność. Podjęto czynności kontrolne w dwóch zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono 1 sztukę produktu o innym numerze partii niż wskazanym w powiadomieniu RASFF. W obu zakładach nie stwierdzono obecności kwestionowanego produktu o numerze partii wskazanym w powiadomieniu alarmowym RASFF.

- w związku z otrzymaniem powiadomienia alarmowego RASFF dot. suplementu diety pn.: Allnutrition Alpha GPC, w składzie którego zadeklarowano składnik alfoscerań choliny (α -GPC), tj. nieautoryzowaną nową żywność. Podjęto czynności kontrolne w dwóch zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono obecności kwestionowanego produktu w zakładach.

- w związku z otrzymaniem powiadomienia alarmowego RASFF dot. suplementu diety pn.: Allnutrition Creatine Muscle Max 500g o numerach partii i dacie minimalnej trwałości: 4E2 T24 / 07 2024; 3E4 T24 / 08 2024; 1E5 T24 / 09 2024, w którym stwierdzono przekroczenie NDP rtęci. Podjęto czynności kontrolne w dwóch zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono obecności kwestionowanego produktu w zakładach.

- w związku z otrzymaniem powiadomienia alarmowego RASFF dot. suplementu diety pn.: SFD Nutrition Creatine 250g o numerze partii i dacie minimalnej trwałości 2E3 T24 / 07 2024, w którym stwierdzono zawartość rtęci na poziomie $0,236 \pm 0,035$ mg/kg. Podjęto czynności kontrolne w dwóch zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono obecności kwestionowanego produktu w zakładach.

- w związku z otrzymaniem powiadomienia alarmowego RASFF dot. suplementu diety SFD AllNutrition Creatine Muscle Max 500g, w którym stwierdzono przekroczenie NDP rtęci. Podjęto czynności kontrolne w dwóch zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono obecności kwestionowanego produktu w zakładach.

- w związku z otrzymaniem powiadomienia alarmowego RASFF dot. suplementu diety SFD Creatine w którym stwierdzono przekroczenie NDP rtęci. Podjęto czynności kontrolne w dwóch zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono obecności kwestionowanego produktu w zakładach.

- w związku z otrzymaniem powiadomienia alarmowego RASFF dot. produktu pn. „Balsam Jerozolimski FORTE”, w którym stwierdzono rozbieżność pomiędzy opakowaniem produktu, a rzeczywistą zawartością wewnątrz opakowania Balsam Jerozolimski FORTE – suplement diety 200 ml. Wewnątrz opakowania znajdowała się butelka z płynem - na etykiecie widniała informacja, że jest to produkt pn.: Antinervium. Podjęto czynności kontrolne w dwóch zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono obecności kwestionowanego produktu w zakładach.

- dokonywano analiz internetowych portali aukcyjnych: allegro, allegrolokalnie i olx, w celu sprawdzenia czy przedsiębiorcy z nadzorowanego terenu nie wprowadzają produktów ujętych w pismach otrzymanych od Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W ramach bieżącego nadzoru nad sprzedażą na odległość środków spożywczych, którym przypisywane są właściwości lecznicze w okresie sprawozdawczym dokonywano przeglądów stron internetowych, celem sprawdzenia, czy przedsiębiorcy wprowadzają do sprzedaży suplementy diety na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu. W przedmiotowych sprawach nawiązywano współpracę z podmiotami będącymi właścicielami portali aukcyjnych tj. allegro, allegrolokalnie oraz olx, którzy udostępniali dane sprzedających, umożliwiając przeprowadzenie czynności kontrolnych.

W powyższym zakresie przeprowadzono dwie kontrole, w trakcie których stwierdzano nieprawidłowości:

- przedsiębiorca będący pod nadzorem PPIS w Świnoujściu prowadzący działalność w zakresie sprzedaży na odległość za pośrednictwem strony internetowej produktów tj. herbaty, kawy, słodczy, słonych przekąsek w opakowaniach producenta, wprowadzał do sprzedaży za pośrednictwem Internetu suplement diety, co jest niezgodne z wydaną decyzją zatwierdzającą zakład. Stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie prezentacji produktu i znakowania, tj. nie udostępniono informacji dotyczących warunków przechowywania oraz nazwy i adresu podmiotu działającego na rynku spożywczym, pod którego nazwą lub firmą wprowadzany jest na rynek, nie podano także obowiązkowych informacji wynikających z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz znakowania suplementów diety. Ponadto przedsiębiorca nie powiadomił Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu suplementu diety. W związku z powyższym ukarano przedsiębiorcę mandatem wysokości 100 zł. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpi o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami.

- na portalu allegrolokalnie oraz olx sprzedający wprowadzał do sprzedaży suplementy diety bez uzyskania wcześniejszej zgody PPIS w Świnoujściu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż sprzedający nie jest przedsiębiorcą i nie zamierza w dalszym ciągu

prowadzić działalności w powyższym zakresie. Stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego znakowania i prezentacji produktów. Sprzedający nie udostępnił danych szczegółowych tj.: wykazu składników, wszelkich składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie, ilości określonych składników lub kategorii składników, ilości netto żywności, wszelkich specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia, nazwy lub firmy i adresu podmiotu działającego na rynku spożywczym, instrukcji użycia, w przypadku, gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, informacji o wartości odżywczej. Nie podano także obowiązkowych informacji wynikających z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz znakowania suplementów diety. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpi o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Ponadto, stwierdzono wprowadzanie do obrotu suplementów diety przez 4 kolejnych sprzedających, którzy zostali wezwani do osobistego stawienia się w siedzibie PSSE w Świnoujściu w charakterze strony celem złożenia wyjaśnień. W przedmiotowych sprawach w dalszym ciągu prowadzone są odrębne postępowania administracyjne.

W okresie sprawozdawczym w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych następujące suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środki spożywcze wzbogacane witaminami lub składnikami mineralnymi:

- „Obiadek dla małych dzieci: Kluseczki z warzywami i indykiem. Produkt utrwalany termicznie-sterylizowany”, producent: Nutricia Polska Sp. z o.o. ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa. Przeprowadzono badania w zakresie: wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

- „Mleko następne w proszku dla niemowląt powyżej 6. Miesiąca życia”, producent: Nutricia Polska Sp. z o.o. ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa. Przeprowadzono badania w zakresie wykrywania metali – kadm, ołów. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

- „Magnesium B6 48 mg suplement diety”, producent: Dr. Max Pharma s.r.o., Na Florenci 2116/15, Nové Město, 110 00 Praha 1, Česká republika, wyprodukowano dla: Dr. Max Sp. Z o.o., ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wrocław, Polska. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości magnezu. Uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta.

- „Suplement diety. Napój w postaci shotu do stosowania przed treningiem.”, producent: SFD spółka akcyjna, ul. Zielonogórska 4, 45-323 Opole, Polska. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości kofeiny. Uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta.

- „Suplement diety. Napój magnezowy z witaminami w postaci shotu.”, producent: SFD spółka akcyjna, ul. Zielonogórska 4, 45-323 Opole, Polska. Przeprowadzono badania w zakresie

wykrywania substancji dodatkowych: kwasu benzoesowego, kwasu sorbowego. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

- „CHOCO muszelki Zbożowe muszelki o smaku czekoladowym wzbogacone w witaminy”, producent: MW FOOD Sp. z o.o. ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice, PL. Przeprowadzono badania w zakresie wykrywania metali: arsen całkowity, arsen nieorganiczny, kadm, ołów, rtęć. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

- „Herbatka na dobranoc z ekstraktem z ziół”, producent: Humana GmbH 26911 Brake, Niemcy, wyprodukowano dla: Humana Poland Sp. z o.o., Plac Konesera 6 lok. B3, 03-736 Warszawa. Przeprowadzono badania w zakresie wykrywania metali: arsen całkowity, arsen nieorganiczny, kadm, ołów. Uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami.

- „Nestlé Nesquik zbożowe kuleczki o smaku czekoladowym, z witaminami i składnikami mineralnymi”, wyprodukowane przez: CEREAL PARTNERS POLAND TORUŃ-PACIFIC Sp. z o.o. ul. Szosa Lubicka 38/58, 87-100 Toruń, Polska. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania substancji wzbogacających: żelazo. Uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta.

- „Suplement diety Witamina C – tabletki musujące o smaku cytrynowym. Zawiera substancje słodzące.”, producent: Optisana, Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k. ul. Poznańska 48, Jankowice, 62-080 Tarnowo Podgórne. Przeprowadzono badania w zakresie oznaczania zawartości witaminy C. Uzyskano wyniki zgodne z deklaracją producenta.

W 2023 roku przedstawiciele PPIS w Świnoujściu ocenili znakowanie następujących próbek żywności:

- „Bebilon® Advance Pronutra® 1 mleko początkowe od urodzenia”, producent: Nutricia Polska Sp. z o.o. ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa. Etykieta pobranej próby była zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. oraz Rozporządzeniem Delegowanym Komisji (UE) 2016/127 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne zostały użyte w sposób poprawny, zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Etykieta ocenianego produktu, została zaprojektowana w taki sposób, aby nie zniechęcać do karmienia piersią oraz nie wprowadzać w błąd ani nie przypisywać żywności właściwości zapobiegania chorobom ludzkim lub leczenia zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r.

- „NUTRICIA Nutridrink® Skin Repair”, producent: N.V. Nutricia, Zoetermeer, Holandia. Nutricia Polska SP. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa. Etykieta ocenianej próby była czytelna dla konsumenta, posiadała oznakowanie w języku polskim oraz była zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne zostały użyte w sposób poprawny, zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Etykieta została zaprojektowana tak

aby nie wprowadzać w błąd ani nie przypisywać żywności właściwości zapobiegania chorobom ludzkim lub leczenia zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r.

4. Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W sezonie letnim 2023 r. skontrolowano ogółem 113 zakładów w tym: 1 ciastkarnię, 19 wytwórni lodów i automatów do lodów, 89 zakładów żywienia zbiorowego w tym: 24 zakłady małej gastronomii, 19 bloków żywienia w domach wczasowych, 2 bloki żywienia w sanatoriach oraz 1 obiekt kolonijno-wczasowy.

W ramach bieżącego nadzoru w okresie letnim w roku 2023 przeprowadzono łącznie 146 kontroli w tym 10 interwencyjnych w danej grupie obiektów tj. w:

- piekarniach i ciastkarniach – 1 kontrolę;
- wytwórniach lodów i automatach do lodów – 28 kontroli, w tym 1 interwencyjną;
- zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego – 50 kontroli, w tym 5 interwencyjnych;
- zakładach małej gastronomii – 35 kontroli, w tym 3 interwencyjne;
- blokach żywienia w domach wczasowych – 23 kontroli;
- blokach żywienia w sanatoriach – 3 kontrole w tym 1 interwencyjną ;
- obiektach kolonijno-wczasowych – 1 kontrolę.

W okresie letnim nałożono ogółem 40 mandatów karnych na łączną kwotę 10200 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów karnych to:

- artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia;
- mrożenie art. spożywczych we własnym zakresie po terminie przydatności do spożycia;
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zakładu;
- brak aktualnej dokumentacji medycznej do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- brak aktualnych zapisów wynikających z systemu HACCP.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w okresie wzmoczonego ruchu turystycznego pobrano 85 próbek lodów, z czego 60 zostało uznanych za zdyskwalifikowane. Uzyskano wyniki niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych w zakresie kryterium higieny procesu tj. w kierunku drobnoustrojów Enterobacteriaceae – liczba w 1g, w związku z powyższym wydano:

- 3 decyzje unieruchomienia części zakładu tj. produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu;
- 9 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów.

Ponadto, w sezonie letnim w wyniku naruszeń stwierdzonych w trakcie kontroli wydano 34 decyzje administracyjnych, w tym:

- 3 nakazujące wycofanie świeżego mięsa mrożonego we własnym zakresie po upływie terminu przydatności do spożycia bądź nie posiadającego znakowania;
- 1 zaprzestania prowadzenia działalności w obiekcie w zakresie ujętym w decyzji zatwierdzającej do czasu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości oraz potwierdzenia tego faktu przez PPIS w Świnoujściu;
- 30 nakazujących poprawę stanu sanitarno- technicznego pomieszczeń, wyposażenia, środka transportu służącego do dowozu dań dla klienta indywidualnego oraz zapewnienia właściwych warunków do przechowywania sprzętu porządkowego zakładu.

W sezonie letnim prowadzono postępowanie egzekucyjne wobec podmiotu za niewykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną w określonym terminie, PPIS w Świnoujściu wydał 2 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na łączną kwotę 1500 zł.

W okresie sezonu letniego do tutejszej Inspekcji wpłynęło 9 zgłoszeń interwencyjnych zgłoszonych przez konsumentów, które po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w 5 przypadkach uznano za zasadne.

Interwencje zasadne dotyczyły:

- wykorzystywania do produkcji artykułów spożywczych tj. kukurydzy posiadającej oznaki zepsucia w postaci pleśni, nieświeżych warzyw oraz serwowania nieświeżej sałatki z grillowanym kurczakiem;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu dań kuchni typu włoskiego. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono mrożenie mięsa we własnym zakresie po terminie przydatności do spożycia oraz zły stan sanitarno-higieniczny zakładu kwalifikujący go do wydania decyzji zawieszającej prowadzenia działalności;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłku w kawiarni. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono art. spożywcze po terminie przydatności do spożycia.

Zarzuty wniesionych interwencji, które podczas czynności kontrolnych uznano za niezasadne dotyczyły m.in.:

- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu, nieświeżych produktów używanych do produkcji dań oraz wystąpienia dolegliwości jelitowych;
- świeżo wyciskanych soków pomarańczowo-grejpfrutowych, które były sfermentowane i miały niewłaściwy smak;
- obecności gryzoni oraz owadów w barze;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo- jelitowych po spożyciu lodów z automatu.

W odniesieniu do roku poprzedniego, w sezonie letnim 2023 r. zwiększono liczbę i częstotliwość kontroli w obiektach usytuowanych w pasie nadmorskim, co skutkowało zwiększoną liczbą postępowań administracyjnych tj. wydaniem większej ilości decyzji administracyjnych oraz nałożeniem większej ilości mandatów karnych. W wyniku coraz mniejszej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz mniejszej znajomości prawa żywnościowego stan sanitarny zakładów uległ pogorszeniu w stosunku do roku 2022. Analiza przeprowadzonych kontroli wykazała, iż najczęściej stwierdzaną nieprawidłowością było wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i mrożonych we własnym zakresie.

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

W 2023 r. otrzymano w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych następujące powiadomienia:

- informacyjne nr 2022.24 z dnia 16.12.2022 r. dotyczące stwierdzenia wysokiego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych ($2283 \pm 365 \mu\text{g}/\text{kg}$) w suplemencie diety pn. HERBS, Tymianek i Podbiał, masa netto: 30g (12 pastylek), numer partii: 31722, data minimalnej trwałości: 09.2024.
- informacyjne nr 2023.0392 w celu podjęcia działań z Niemiec sprawie przenikania węglowodorów nasyconych olejów mineralnych (MOSH) oraz węglowodorów aromatycznych olejów mineralnych (MOAH) z opakowania do kaszy orkiszowej Sonko, 200 g, numer partii 77.9, najlepiej spożyć przed 10/02/2023, wyprodukowanej przez SONKO Sp. z o.o. ul. Ryżowa 1, 55-040 Kobierzyce;
- informacyjne nr 2023.023 w celu zwrócenia uwagi zgłoszone przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Katowicach w sprawie skargi konsumenckiej dotyczącej stwierdzenia znaczących zmian organoleptycznych (potwierdzonych badaniem laboratoryjnym) w produktach pn. Sitko nr 8-13 „186”, kod EAN: 5906074 390120 oraz Nożyk do maszynki nr 8, 86.3107 jednostronny, kod EAN: 5906074;
- informacyjne nr 2023.022 w celu zwrócenia uwagi zgłoszone przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie skargi konsumenckiej dotyczącej stwierdzenia znaczących zmian organoleptycznych (potwierdzonych badaniem laboratoryjnym) produktu pn. szarpak do maszynki, nadruk o treści S-8/SZ RE - 9108, pochodzącego z Polski);
- informacyjne dotyczące stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – cyflutryny (cyflutryna w tym inne mieszaniny izomerów składowych (suma izomerów) ($0,071 \pm 0,036 \text{ mg}/\text{kg}$) w produkcie pn. „Klementyna” odmiana: GOLD, kaliber: 1X-75, klasa: I, kraj pochodzenia: Hiszpania przekazuje informacje w sprawie;

- alarmowe nr 2023.2978 w sprawie wykrycia obecności *Listeria monocytogenes* oraz *Escherichia coli* wytwarzającej toksynę Shiga (STEC), serotyp O104 (wykryto geny *stx2* i *eae*) w produkcie pn. Frozen dry-aged minced beef, 150 g, numer partii: 0211, data minimalnej trwałości: 02.11.2023, kod kreskowy: 4779028303030, wyprodukowanym w Polsce;
- uzupełniające #613807 do powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi nr #611098 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 648+/-98 µg/kg w produkcie pn. Rumianek herbatka ziołowa Posti, pochodzącym z Polski;
- informacyjne #621646 w celu podjęcia działań dot. produktu pn.: Kmin rzymski mielony Prymat, w którym stwierdzono przekroczenie sumy alkaloidów pirolizydynowych;
- uzupełniające nr 623814 do powiadomienia w celu podjęcia działań # 621381 dot. produktu pn.: NAPALM® Pre-contest pumped w składzie, którego zadeklarowano składnik alfosceran choliny, tj. nieautoryzowaną nową żywność;
- uzupełniające nr #623825 do powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań o numerze #621422 dotyczącego suplementu diety pn.: NAPALM® Pre-contest pumped stimulant free, w składzie którego zadeklarowano składnik alfosceran choliny, tj. nieautoryzowaną nową żywność.
- informacyjne #621646 w celu podjęcia działań dot. produktu pn.: Kmin rzymski mielony Prymat, w którym stwierdzono przekroczenie sumy alkaloidów pirolizydynowych;
- alarmowego nr 2023.5926 w sprawie stwierdzenia ciała obcego (metal) w różnych produktach ziemniaczanych;
- informacyjne #626893 w celu podjęcia działań dotyczące suplementu diety pn.: Allnutrition Alpha GPC w składzie, którego zadeklarowano składnik alfosceran choliny (α-GPC), tj. nieautoryzowaną nową żywność;
- informacyjne #632459 w celu podjęcia działań dotyczące suplementu diety pn.: SFD Nutrition Creatine 250g o numerze partii i dacie minimalnej trwałości 2E3 T24 / 07 2024, w którym stwierdzono zawartość rtęci na poziomie 0,236±0,035 mg/kg;
- informacyjne #632345 w celu podjęcia działań dotyczące suplementu diety pn.: Allnutrition Creatine Muscle Max 500g o numerach partii i dacie minimalnej trwałości: 4E2 T24 / 07 2024; 3E4 T24 / 08 2024; 1E5 T24 / 09 2024, w którym stwierdzono przekroczenie NDP rtęci;
- informacyjne #636275 z dnia 03.10.2023 r. w celu podjęcia działań w sprawie suplementu diety SFD AllNutrition Creatine Muscle Max 500g o numerze partii 071.222 i dacie minimalnej trwałości 12.2024;
- informacyjne nr #636462 z dnia 04.10.2023 r w celu podjęcia działań w sprawie suplementu diety SFD Creatine 500g o numerze partii 081.222 i dacie minimalnej trwałości 12.2024;
- informacyjne nr #637669 z dnia 03.11.2023 r. w celu podjęcia działań w sprawie produktu pn. „Balsam Jerozolimski FORTE”;

- informacyjne #643136 w celu podjęcia działań dotyczącego obecności Salmonella Infantis w 1 z 5 próbek majeranku suszonego;
- informacyjnego #649910 w celu podjęciu działań w sprawie przekroczenia NDP pirymetanilu (0,29 +/- 0,15 mg/kg) i flonikamidu: suma flonikamidu, TFNA i TFNG wyrażona jako flonikamid (0,24 +/- 0,12 mg/kg) w brokułach pochodzących z Polski;
- informacyjne #648576 w celu zwrócenia uwagi dot. stwierdzenia bakterii Salmonella Enteritidis w 25g w 1 z 5 próbek ćwiartki tylnej z kurcząt;
- informacyjne #646585 w celu zwrócenia uwagi w sprawie przekroczenia NDP metylochlorpyryfosu w cytrynach pochodzących z Turcji;
- informacyjne #635127 w celu podjęcia działań dotyczącego przekroczenia bezno(o)pirenu i sumy WWA w produkcie pn. Kakao odtłuszczone;
- informacyjne #645387 w celu zwrócenia uwagi w sprawie stwierdzenia wysokiego poziomu furanu (4311 +/- 862,3 ug/kg), 2 -metylofuranu (>12000 ug/kg; powyżej ULQ: 17 305,5 +/- 3 461,1 ug/kg), 3 – metylofuranu (723,3 +/- 144,7 ug/kg) w produkcie pn. Kawa palona mielona 100% arabica – espresso intenso, kawa w kapsułkach, Cafe D’or, numer partii: L00331, data min. trwałości: 28/08/2024, wyprodukowano dla Jeronimo Martins S.A., ul. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn Polska przez Instanta Sp. z o.o, Kawowa 3, 44-240 Żory;
- alarmowe #652976 dotyczące zidentyfikowania zakazanej do stosowania w żywności niedeklarowanej substancji czynnej syldenafilu oraz jonów cytrynianowych w próbce produktu pn. „Themra Bitkisel Karisimli Macun (miód turecki na potencję)”

Przeprowadzono 29 czynności kontrolnych dotyczących wprowadzania do obrotu środków spożywczych wskazanych w powiadomieniach alarmowych i informacyjnych, które stwarzały zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów. W przypadku stwierdzenia w obrocie poszukiwanych powiadomieniami produktów przedsiębiorcy postępowali zgodnie z opracowaną procedurą dotyczącą wycofania z obrotu środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej. W większości przypadków przedsiębiorcy byli wcześniej informowani przez dystrybutorów i we własnym zakresie wycofywali zakwestionowane artykuły zgodnie z obowiązującymi w zakładach instrukcjami HACCP. Przedsiębiorcy posiadali dokumenty potwierdzające wycofanie z obrotu w/w produkty, będące przedmiotem powiadomień.

W okresie sprawozdawczym w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych produkt pn.: „BEZ GLUTENU, 100% MAKARON Z KUKURYDZY”. Badania zostały wykonane w kierunku wykrywania obecności glutenu. Stwierdzono przekroczenie zawartości glutenu na poziomie 27,67 +/- 4,15 mg/kg co było niezgodne z obowiązującymi wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Wykonawczym Komisji (UE) Nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz. U. L 228 z 31.07.2014). W związku z uzyskanym wynikiem niezgodnym z obowiązującymi wymaganiami, zostało wszczęte postępowanie zgodnie z procedurami systemu RASFF.

Pracownicy tutejszej Inspekcji Sanitarnej w Świnoujściu podjęli działania kontrolne w sklepie spożywczym zlokalizowanym na terenie miasta w Świnoujściu. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono na regale w sali sprzedaży 2 opakowania produktu pn. „BEZ GLUTENU, 100% MAKARON Z KUKURYDZY” Termin przydatności do spożycia/nr partii: 21 03 25 / 21 03 25 B. Towar zdjęto z sali sprzedaży i oznaczono jako „towar nie do sprzedaży”. Przy stanowiskach kasowych wywieszono informację o możliwości zwrotu w/w produktu.

Poinformowano dystrybutora oraz właściwego na siedzibę - Państwowego Powiatowego Inspektora w Powiecie Warszawskim Zachodnim. Ponadto o uzyskanych niezgodnych wynikach poinformowano podmiot prowadzący działalność oraz właściwego na siedzibę Państwowego Powiatowego Inspektora w Lublinie.

Dystrybutor wystąpiła z wnioskiem o drugą ekspertyzę i ponowne przebadanie zakwestionowanej próbki, jednocześnie powiadamiając swoich odbiorców o zaistniałym zagrożeniu oraz konieczności zablokowania sprzedaży zakwestionowanego produktu do czasu zakończenia postępowania. W związku z wynikami badania II ekspertyzy, potwierdzającej obecność glutenu na poziomie powyżej 20mg/kg, firma podjęła decyzję o bezwzględnym wycofaniu z rynku zakwestionowanego produktu, który do czasu uzyskania wyników był zablokowany do sprzedaży.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia pokarmowe.

Terytorialny zasięg nadzoru Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Świnoujściu pokrywa się z granicami miasta. Są to tereny w dużym stopniu zurbanizowane z niewielkimi terenami leśnymi leżącymi w granicach Portu Handlowego lub Portu Marynarki Wojennej, z ograniczonym dostępem dla osób postronnych. Z tego powodu na terenie Świnoujścia praktycznie nie zachodzi zjawisko zbiórki grzybów wolno rosnących, a tym samym nie możemy mówić o faktycznie występującym sezonie grzybowym. Na terenie objętym nadzorem tutaj Stacji nie występują punkty skupu grzybów.

Powiatowa Stacja Sanitarnej-Epidemiologicznej w Świnoujściu w swoim zakresie udziela pomocy merytorycznej w dostępie do klasyfikatora grzybów. W okresie sprawozdawczym zgłosiły się 4 osoby w celu sklasyfikowania dostarczonych grzybów.

Na Targowisku Miejskim mieszczącym się w Świnoujściu przeprowadzono 3 kontrole w zakresie kontroli sprzedaży grzybów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono sprzedaży grzybów świeżych i suszonych na terenie targowiska.

W sieci detalicznej sprzedawano prawidłowo oznakowane przetwory z grzybów wytwarzane w wytwórniach owocowo – warzywnych. W zakładach żywienia otwartego oraz zamkniętego wykorzystywano pieczarki świeże oraz grzyby suszone pochodzące z hurtowni, które posiadały atest.

Na tablicy ogłoszeń, stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej zamieszczono informacje o godzinach

dostępności przez klasyfikatora grzybów oraz informacje dotyczące podstawowych zasad bezpiecznego grzybobrania, postępowania przy podejrzeniu zatrucia grzybami oraz zasady wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego.

W roku 2023 z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Świnoujście 2 klasyfikatorów (w tym 1 z Sekcji HŻŻiPU) brało udział w grzybobraniu zorganizowanym w Binowie przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Gryfinie.

W okresie sprawozdawczym nie odnotowano podejrzeń zatrucia grzybami.

Współpraca sekcji HŻŻiPU z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi.

Inspekcja Weterynaryjna

W związku z porozumieniem ramowym o współdziałaniu i współpracy PIS i organów Inspekcji Weterynaryjnej w okresie sprawozdawczym pod wspólnym nadzorem znajdował się jeden obiekt tj. Browar Miedziowy 44 mieszczący się przy ul. Uzdrowskiej 15 w Świnoujście. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono w nim wspólnych czynności kontrolnych.

W okresie sprawozdawczym nie pobrano do badań laboratoryjnych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych przez przedsiębiorców podlegających nadzorowi terenowo właściwych powiatowych lekarzy weterynarii woj. zachodniopomorskiego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujście przekazał informację do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Goleniowie dotyczącą wprowadzania do obrotu handlowego jaj bez właściwego oznakowania w punktach sprzedaży na terenie miasta Świnoujście. Powyższy asortyment dostarczany był z hurtowni znajdującej się na terenie powiatu goleniowskiego.

Inspekcja Farmaceutyczna

W 2023 r. pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 25 aptek. Skontrolowano 5 obiektów, w których przeprowadzono 5 kontroli w tym: 1 na podstawie arkusza do oceny zakładu, 1 interwencyjną zgłoszoną przez konsumenta oraz 1 interwencyjną w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych obiektów był należyty, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

W roku sprawozdawczym konsumenci zgłosili 1 interwencję, którą uznano za niezasadną. Wniesiona interwencja dotyczyła sprzedaży wycofanego suplementu diety pn. "LipiActove CH" producent Pwter Polska Sp. z o.o.

W 2023 r. pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki, które przebadano w zakresie:
- zawartości magnezu;

- oceny znakowania;
 - oceny organoleptycznej.
- Otrzymane wyniki próbek były zgodne z wymaganiami.

Na nadzorowanym terenie nie zarejestrowano punktów aptecznych, hurtowni farmaceutycznych oraz aptek internetowych.

Inspekcja Handlowa

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach współpracy w 2023 roku nie otrzymał pism od w/w Inspekcji, dotyczących nieprawidłowości w zakładach będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

W roku 2023r do tutejszej Inspekcji Sanitarnej wpłynęły 2 informacje dotyczące nieprawidłowości w zakresie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności przekazane przez Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Szczecinie. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż przedsiębiorcy przekazują informację dotyczącą wykazu substancji powodujących alergię bądź też reakcję nietolerancji zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W przypadku 1 przedsiębiorcy stwierdzono, iż nie posiadał on pełnego wykazu składników dla wszystkich oferowanych produktów. Przedsiębiorca zgodnie z ustaleniami dostarczył do tutejszej Inspekcji Sanitarnej powyższy wykaz zgodny z § 19 ust. 1 pkt 3, ust. 2 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych środków spożywczych.

Państwowa Inspekcja Pracy

W okresie sprawozdawczym do tutejszej Inspekcji Sanitarnej wpłynęły dwa zgłoszenia interwencyjne dotyczące: rzekomego sprzedawania alkoholu przez osoby nieletnie oraz zatrudniania pracowników bez umowy o pracę. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przekazał powyższe interwencje do w/w Inspekcji zgodnie z kompetencjami w związku z tym, iż jest organem właściwym do spraw kontroli nad przestrzeganiem przepisów prawa pracy, w tym przepisów dotyczących zatrudniania młodocianych.

Organy administracji samorządowej

W okresie sprawozdawczym do tutejszej Inspekcji Sanitarnej wpłynęły 3 interwencje dotyczące m.in.: uciążliwych zapachów wydobywających się z zakładu, wylanej substancji zanieczyszczającej dach oraz teren wokół zakładu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przekazał powyższe interwencje zgodnie z kompetencjami do Powiatowego Inspektoratu Nadzoru Budowlanego dla miasta Świnoujście.

W roku 2023r. wpłynęła również interwencja dotycząca niewłaściwego gospodarowania odpadami. W związku z powyższym sprawę przekazano do Urzędu Miasta Świnoujście - Wydziału Ochrony Środowiska i Leśnictwa.

W związku ze sprawowaniem nadzoru nad obiektami prowadzącymi działalność gastronomiczną zlokalizowanymi przy zejściach na plażę bądź w pasie nadmorskim współpracowano z Ośrodkiem Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” w Świnoujściu w zakresie udostępnienia wykazu zakładów posiadających pozwolenie na użytkowanie terenu wydane przez powyższą instytucję.

Współpraca z innymi Powiatowymi Stacjami Sanitarno-Epidemiologicznymi

W roku 2023r. przekazano 1 zgłoszenie interwencyjne wniesione do tutejszej Inspekcji Sanitarnej do załatwienia zgodnie z właściwością miejscową do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przekazał informację do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie dotyczącą wprowadzania do obrotu handlowego jaj bez właściwego oznakowania w punktach sprzedaży na terenie miasta Świnoujście. Powyższy asortyment dostarczany był z hurtowni będącej pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie.

Komenda Miejska Policji w Świnoujściu

W okresie sprawozdawczym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu wpłynęła interwencja dotycząca naruszeń przepisów prawa żywnościowego w tym niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu. Czynności kontrolne przeprowadzono w obecności Funkcjonariuszy Policji ze względu na wcześniejsze utrudnianie w przeprowadzonych czynnościach kontrolnych przez przedsiębiorcę. Interwencję uznano za niezasadną.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu współpracował z Komendą Miejską Policji z zakresie udostępnienia danych przedsiębiorców wobec, których prowadzone były postępowania przez Wydział Kryminalny.

WNIOSKI Sekcji HŻŻiPU

W sekcji HŻŻiPU nadzór sanitarny nad obiektami żywności, żywienia i przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością oraz produktami kosmetycznymi sprawowały 4 osoby. Biorąc pod uwagę bezpieczeństwo i zakres przeprowadzanych kontroli, przeprowadzono je w zespołach 2 – osobowych.

W roku 2023 zostało skontrolowanych 325 obiektów. Przeprowadzonych zostało łącznie 640 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrola w zakładzie produkującym i konfekcjonującym kosmetyki przeprowadzona przez PSSE w Goleniowie, 12 kontroli

przeprowadzonych wspólnie z innymi działaniami wiodącymi oraz 6 kontroli zakładów spoza rejestru. W porównaniu do roku 2022 zwiększono liczbę i częstotliwość kontroli w obiektach usytuowanych w pasie nadmorskim, przeprowadzając o 122 kontroli więcej.

Skontrolowane zostały obiekty będące pod nadzorem PPIS w Świnoujściu z kategorii zakładów:

- obrotu żywności tj. supermarkety, sklepy spożywcze, kioski, apteki, magazyny hurtowe, inne zakłady obrotu;
- produkcji: zakłady garmazeryjne, wytwórnie lodów, automaty do lodów, piekarnie i ciastkarnie, producenci pierwotni, inne wytwórnie żywności;
- żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakłady małej gastronomii oraz obiekty ruchome i tymczasowe;
- żywienia zbiorowego zamkniętego: stołówki w domach wczasowych, bloki żywienia w szpitalach, w sanatoriach, placówkach oświatowych oraz innych zakładach żywienia;
- miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- obrotu produktami kosmetycznymi.

Tworząc Harmonogram nadzoru nad obiektami na rok 2023 wzięto pod uwagę wyniki poprzednich kontroli. Zaplanowano głównie zakłady o najwyższym stopniu zagrożenia, zgodnie z częstotliwością kontroli obiektów, w zależności od kategorii ryzyka oraz niekontrolowane w roku 2022. Wzięto również pod uwagę ilość pracowników zatrudnionych w sekcji higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu. Dokonując analizy wykonania „Harmonogramu nadzoru nad obiektami za rok 2023” sytuacja przedstawia się następująco, na rok 2023 zaplanowano nadzór nad 238 obiektami, skontrolowanych zostało 201 obiektów, co daje 84,5 % zrealizowanego planu. Pozostałe zakłady nie skontrolowano z uwagi na zamknięcie zakładów bądź zaprzestanie działalności. Biorąc pod uwagę % realizacji planu kontroli uwzględniając zakłady wykreślone i nieczynne sekcja HŻŻiPU wykonała 100 % planu kontroli na rok 2023. Ponadto, kontrole nie zrealizowane w roku 2023 zostały zaplanowane na rok 2024.

W 2023r. przeprowadzono 639 kontroli sanitarnych, w tym 438 kontroli poza planowych, które związane były z:

- otrzymywaniem zgłoszeń interwencyjnych od konsumentów oraz powiadomień alarmowych w systemie RASFF;
- wpływem wniosków o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- poborem próbek żywności;
- przeprowadzaniem kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi oraz usunięcia nieprawidłowości opisanych w protokole kontroli.

W związku ze wzmożeniem przeprowadzania czynności kontrolnych w 2023 r., wydano więcej decyzji administracyjnych niż w ubiegłym roku sprawozdawczym. Pracownicy PSSE w Świnoujściu w 2023r. wydali łącznie:

Tabela nr 8. Liczba wydanych decyzji w roku 2022 i 2023.

Decyzje	ROK 2022	ROK 2023
nakazujące poprawę warunków sanitarno-technicznych	53	91
wycofujące z obrotu artykuły spożywcze o niewłaściwej jakości zdrowotnej	22	26
umarzające	14	38
zatwierdzające	43	62
zmieniające zakres prowadzonej działalności	21	29
warunkowo zatwierdzające	3	4
odmowne zatwierdzenia	1	2
unieruchamiające	4	4
zakazujących produkcji	0	1
wygaszające	0	3
zmieniające	11	16
Decyzji-rachunek	187	333

W związku z powyższym stwierdzono, iż w roku 2023 stan sanitarny zakładów uległ pogorszeniu w stosunku do roku 2022 co skutkowało zwiększoną liczbą postępowań administracyjnych tj. wydaniem większej ilości decyzji administracyjnych. Mniejsza świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz znajomość prawa żywnościowego spowodowana jest osłabieniem popytu na usługi gastronomiczne („klienci mniej wydają”), rosnące koszty, w tym przede wszystkim koszty energii i trudną sytuację na rynku pracy (rosnące wynagrodzenia i niskie kwalifikacje).

Na właścicieli zakładów oraz ich kierowników w okresie sprawozdawczym nałożono 132 mandaty na łączną kwotę 37300 zł. W porównaniu do roku 2022 wystawionych zostało o 28 mandatów mniej, ale na kwotę wyższą o 4830 zł.

W sezonie letnim 2023r. z uwagi na specyfikę terenu działania tutejszej Inspekcji Sanitarnej obejmującą obszar wybrzeża, zwiększona została liczba i częstotliwość kontroli w obiektach usytuowanych w pasie nadmorskim. Skontrolowano ogółem 113 zakładów w tym: 1 ciastkarnię, 19 wytwórni lodów i automatów do lodów, 89 zakładów żywienia zbiorowego w tym: 24 zakłady małej gastronomii, 19 bloków żywienia w domach wczasowych, 2 bloki żywienia w sanatoriach oraz 1 obiekt kolonijno-wczasowy.

W okresie letnim wzmożono głównie nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakładach małej gastronomii, zakładach żywienia zamkniętego oraz zakładach produkujących lody z automatu. W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w bieżącym roku sprawozdawczym w porównaniu do roku 2022 pobranych

zostało o 15 próbek lodów więcej. Łącznie w roku 2023 w ramach próbek rezerwowych zostało pobranych 70 próbek lodów, wytwarzanych w automatach do lodów. Porównując próbki rezerwowe zdyskwalifikowane, zaobserwowano znaczne pogorszenie. W roku 2023 zdyskwalifikowanych zostało 78,5 % pobranych próbek, w roku 2022 zdyskwalifikowano 38,5%. W związku z powyższym wydanych zostało 9 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz 2 decyzje nakazujące zawieszenie działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych.

W toku prowadzonych czynności kontrolnych szczególną uwagę zwracano na stopień wdrożenia obowiązków wynikających z art. 16, 17 i 18 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002, art. 44 ust. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 oraz par.19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia z 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W związku z powyższym w okresie sprawozdawczym wystąpiono z 4 wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku z brakiem wykazu substancji powodujących alergię bądź też reakcję nietolerancji występujących w oferowanych do konsumpcji daniach w dniu kontroli.

Sprawdzano również wykonywanie obowiązku wynikającego z art. 5 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 dotyczącego wdrożenia i stosowania w przedsiębiorstwach sektora spożywczego zasad systemu HACCP. Większość przedsiębiorców wywiązywała się z powyższych obowiązków, a wobec przedsiębiorców którzy nie dostosowali się do obowiązujących przepisów prawa prowadzono postępowanie administracyjne.

IV HIGIENA KOMUNALNA

1. Liczba załatwionych interwencji: 45, w tym:

- 14 - interwencji niezasadnych
- 17 - interwencji przekazanych do właściwego organu
- 14 – interwencji zasadnych, tj.:

obiekty noclegowe- 5

Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły zasadność wniesionych interwencji. Nieprawidłowości dotyczyły:

- * stanu sanitarno-technicznego pokoi i łazienek
- * postępowania z bielizną czystą.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej- 8

Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły zasadność wniesionych interwencji. Nieprawidłowości dotyczyły:

- * braku właściwej dezynfekcji narzędzi fryzjerskich oraz narzędzi kosmetycznych

- * niewłaściwego stanu sanitarnego przy stanowiskach pracy
- * niewłaściwego przygotowania stanowiska pracy
- * złego stanu technicznego urządzeń do ćwiczeń
- * niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń siłowni.

Jakość wody dostarczanej przeznaczonej do spożycia – 1

Wyniki z badań pobranych próbek wody potwierdziły zasadność interwencji w zakresie nieakceptowalnej przez konsumentów barwy wody.

2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części:

W okresie sprawozdawczym częściowo wyłączone z użytkowania zostały:

- 2 obiekty noclegowe ze względu na wysokie skażenie bakteriami Legionella sp. w natryskach;
- 6 pływalni, w tym: 4 niecki ze względu na obecność bakteriami chorobotwórczych, 3 natryski ze względu na wysokie skażenie bakteriami Legionella sp.

Wydano decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowego wykonania:

- na 2 obiekty noclegowe
- na 6 pływalni.

Zarządca jednego z obiektów noclegowych nie zastosował się do obowiązków nałożonych decyzją administracyjną. Zarządcę ukarano grzywną.

3. Charakterystyka obiektów – informacje uzupełniające do danych zawartych w tabelach Excel będących załącznikami do **druku MZ-46**:

3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

- o ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia i podmiotów wg produkcji dobowej wody, z uwzględnieniem najczęściej kwestionowanych parametrów, krótko przyczyny występujących przekroczeń;

Miasto Świnoujście zaopatrywane jest przez 3 wodociągi o wielkości produkcji wody 1000 – 10000 m³/h: Granica, Wydrzany i Odra-Przytór-Wydmy. Połączony wodociąg Granica i Wydrzany zaopatruje lewobrzeżną a wodociąg „Odra-Przytór Wydmy” prawobrzeżną część miasta Świnoujście.

W roku 2023 na terenie miasta Świnoujście pobrano:

- 29 próbek wody w ramach kontroli urzędowej
- 48 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej przez przedsiębiorstwo wodociągowe.

W okresie sprawozdawczym w żadnej z pobranych próbek wody nie stwierdzono przekroczeń parametrów mikrobiologicznych.

W połączonym wodociągu publicznym „Granica-Wydrzany” odnotowano okresowe przekroczenia parametrów fizykochemicznych takich jak: mangan, żelazo i mętność.

łącznie zakwestionowano 6 próbek wody:

- 5 próbek wody z kontroli urzędowej
- 1 próbkę z kontroli wewnętrznej.

W wodociągu publicznym „Odra-Przytór Wydmy” odnotowano przekroczenia parametru barwy oraz przekroczenia zawartości glinu.

łącznie zakwestionowano:

- 7 próbek z kontroli urzędowej
- 1 próbkę z kontroli wewnętrznej.

Pozostałe pobrane próbki wody odpowiadały wymaganiom mikrobiologicznym i fizykochemicznym określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

Przyczyną występujących przekroczeń parametru barwy w wodzie z wodociągu publicznego Odra-Przytór Wydmy oraz w wodzie uzdatnionej z SUW Odra było zwiększone zapotrzebowanie na wodę prawobrzeżnej części miasta Świnoujście ze względu na trwające prace budowlane drogi krajowej S3. W celu zapewnienia wystarczającej ilości wody do spożycia, zwiększony został procentowy udział w produkcji wody uzdatnionej na SUW Odra, wody pobieranej ze studni o gorszych parametrach jakości wody.

Podwyższenie parametru barwy do poziomu nieakceptowalnego przez konsumentów spowodowały także uwarunkowania klimatyczne, takie jak niewielkie opady deszczu, długie okresy suszy oraz brak pokrywy śnieżnej. Przekroczenie parametru glinu w wodzie mogło być spowodowane pogorszeniem się jakości stosowanego środka do koagulacji.

Okresowo podwyższone wartości żelaza, mętności i manganu w wodociągu „Granica-Wydrzany” wynikały z występowania różnic ciśnień wody w sieci wodociągowej i zrywania się z niej osadów.

W związku ze skażeniem wód rzeki Odry Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu pobierał próbki surowej wody ze studni zaopatrujących ujęcie wody Wydrzany i przekazywał do PSSE w Świnoujściu, zestawione w formie tabelarycznej, wyniki parametrów jakości wody tj. chlorki, barwa, zapach, pH, mętność, przewodność, żelazo, mangan, jon amonowy, azotany, azotyny, siarczany oraz twardość. Analizując wartości parametrów fizykochemicznych wody nie odnotowano w pobranych próbkach żadnych niepokojących wartości.

W ramach kontroli urzędowej w związku z informacją otrzymaną za pośrednictwem unijnej sieci nadzoru epidemiologicznego nad legionellozą (ELDSNet) o potwierdzonym zachorowaniu legionellozowym zapaleniu płuc przeprowadzono pobór próbek wody z budynku noclegowego. Analiza sprawozdań z badań pobranych próbek wody wykazała, że jakość wody ciepłej użytkowej spełniała wymagania przepisów prawa.

o **postępowanie administracyjne**

W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu:

- wydał 1 decyzję administracyjną stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na parametr barwy w wodzie dostarczanej z wodociągu publicznego „Odra-Przytór Wydmy” oraz przez SUW Odra;
- wydał 1 decyzję administracyjną odmowną na stwierdzenie warunkowej przydatności wody do spożycia ze względu na barwę;
- wszczął 8 postępowań administracyjnych wynikających ze stwierdzenia przekroczeń parametrów żelaza, mętności, manganu, barwy i glinu, postępowania umorzono na podstawie sprawozdań z badań ponownie pobranych próbek wody;
- wydał 1 upomnienie.

W okresie sprawozdawczym stan sanitarno-techniczny ujęć wody oraz SUW Granica, Wydrzany i Odra był dobry.

o **działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnych ujęć, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia MZ w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.**

W 2023 roku Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu przeprowadzał działania naprawcze polegające na:

- odcinkowym płukaniu sieci wodociągowej po stwierdzeniu przekroczeń parametrów fizykochemicznych;
- ponownym pobieraniu próbek wody do badań;
- kompleksowej kontroli układu uzdatniania wody na Stacji Uzdatniania Wody Odra;
- przebadaniu składu środka używanego do korekcji barwy wody w procesie uzdatniania;
- przeprowadzeniu oględzin stanu złóż filtrów zamkniętych, parametrów wody procesowej po filtrach zamkniętych i filtrach otwartych;
- wykonaniu dodatkowego punktu dozowania środka do korekcji barwy i uzupełnieniu złoża filtracyjnego w filtrach ciśnieniowych;
- zakupie nowego środka do koagulacji;
- zmianie dawkowania środków chemicznych przewidzianych do korekcji barwy wody na etapie uzdatniania.

- o **ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej, budowa, rozbudowa sieci wodociągowej**

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono ważniejszych modernizacji sieci magistralnych i rozdzielczych na lewobrzeżu ani na prawobrzeżu Świnoujścia. Przedsiębiorstwo wodociągowe w trakcie remontu i modernizacji dróg wymieniało rury wodociągowe m.in. na ul. Gradowej, Dworcowej i terenie Centrum Usług Mulnik. Dodatkowo w ramach modernizacji punktów służących do poboru wody, zamontowano na wodociągach publicznych specjalistyczne szafki do poboru wody.

- o **występujące braki w dostarczaniu wody, awarie**

W okresie sprawozdawczym nie odnotowano awarii ani braków w dostawie wody.

3.2. Pływalnie i baseny

- o **ocena jakości wody na pływalni i w basenach oraz stanu sanitarno-technicznego tych obiektów,**

W roku 2023 w ramach kontroli urzędowej pobrano 166 próbek wody ze wszystkich 28 pływalni zlokalizowanych na terenie miasta Świnoujście i spełniających wymagania definicji pływalni:

Analiza sprawozdań wykazała, że na 6 pływalniach jakość wody była zgodna z wymaganiami przepisów prawa, na 22 pływalniach stwierdzono mikrobiologiczne i fizykochemiczne przekroczenia parametrów wody w nieckach, systemach cyrkulacji i natryskach tj.:

- * w natryskach na 10 pływalniach - średnie skażenie bakteriami Legionella,
- * w natryskach na 2 pływalniach - wysokie skażenie bakteriami Legionella,
- * w nieckach basenowych lub w systemach cyrkulacji na 10 pływalniach - obecność bakterii Pseudomonas aeruginosa;
- * w niecce jacuzzi i w systemie cyrkulacji na 1 pływalni - obecność bakterii Legionella sp.;
- * w nieckach basenowych i w systemach cyrkulacji na 2 pływalniach - wartość parametru chloroformu powyżej dopuszczalnych wartości;
- * w niecce basenu, nieckach jacuzzi oraz w systemach cyrkulacji na 1 pływalni - wartość chloroformu i Σ THM powyżej dopuszczalnych wartości;
- * w nieckach basenowych lub w systemach cyrkulacji na 12 pływalniach - wartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h powyżej dopuszczalnych wartości;
- * na 6 pływalniach - parametr mętności powyżej dopuszczalnych wartości;
- * na 1 pływalni - parametr azotanów powyżej dopuszczalnych wartości;
- * na 4 pływalniach - parametr utlenialności powyżej dopuszczalnych wartości;

Wszystkie pływalnie posiadają zatwierdzone, przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu, harmonogramy poboru próbek wody. W roku 2023 na terenie miasta Świnoujście nie powstały nowe pływalnie.

o krótko działania w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości wody

Ze względu na jakość wody na zarządców pływalni wydano:

- * 2 decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowego wykonania zakazujące użytkowanie natrysków;
- * 11 decyzji administracyjnych z rygorem natychmiastowego wykonania w przypadku obecności bakterii chorobotwórczych w wodzie z niecek i z systemów cyrkulacji;
- * 10 decyzji administracyjnych z terminem wykonania ze względu na ilość bakterii Legionella sp. w wodzie z natrysków;
- * 3 decyzje administracyjne z terminem wykonania obowiązków ze względu na parametr chloroformu i Σ THM;
- * 15 decyzji wygaszających.

Zarządcy pływalni w większości stosowali się do obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi, zamykali niecki i podejmowali działania naprawcze. Weryfikacja sprawozdań z powtórnie wykonanych badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej wykazywała jakość wody zgodną z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

W przypadku jednego przedsiębiorcy kontrola sprawdzająca wykazała brak wykonania nałożonych obowiązków. Wystawiono 1 upomnienie oraz postanowienie o nałożeniu grzywny. Ponownie pobrane próbki wody wykazały jakość wody zgodną z wymaganiami przepisów prawa.

o ocena sposobu realizacji prowadzenia kontroli wewnętrznej na pływalniach.

Przeprowadzono kontrole wszystkich pływalni będących pod nadzorem PPIS w Świnoujściu oceniając stan sanitarno-techniczny i porządkowy oraz sposób prowadzenia kontroli wewnętrznej przez zarządców pływalni.

Na 20 pływalniach zarządcy właściwie prowadzili wewnętrzną kontrolę jakości wody. Na 7 zarządców (pływalni) nałożono obowiązki w formie decyzji administracyjnej zobowiązujące do prowadzenia kontroli wewnętrznej zgodnej z przepisami. Nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwej częstotliwości pomiarów z niecek i systemów cyrkulacji w zakresie parametrów chloru wolnego, chloru związanego, pH, potencjału redox i temperatury,
- braku prowadzenia bieżącej obserwacji jakości wody na pływalni,
- braku przesyłania sprawozdań z badań wraz z opisem działań naprawczych w przypadku przekroczenia parametrów jakości wody,
- braku umieszczania informacji lub komunikatu o jakości wody na pływalni,
- stosowania niewłaściwego urządzenia do pomiaru potencjału redox.

W związku z niewłaściwym prowadzeniem kontroli wewnętrznej na pływalni na zarządców pływalni wydano 7 decyzji administracyjnych z terminem wykonania obowiązków oraz 1 decyzję umarzającą wszczęcie. W dwóch przypadkach zarządca nie zastosował się do nałożonych decyzją administracyjną obowiązków, wydano 2 upomnienia oraz 1 postanowienie o nałożeniu grzywny.

W roku 2023 wydano 28 rocznych ocen jakości wody na pływalni za 2022 rok. Zarządcy na 22 pływalniach prowadzili wewnętrzną kontrolę zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Na 7 pływalniach kontrola wewnętrzna prowadzona była w sposób częściowo zgodny z przepisami prawa.

o stan techniczny pływalni

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole wszystkich 28 pływalni. W wyniku kontroli na 3 pływalniach stwierdzono niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń pływalni. Wydano 3 decyzje administracyjne z terminem wykonania obowiązków oraz 1 upomnienie. Kontrole sprawdzające wykazały właściwy stan techniczny obiektów.

3.3 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli

Na terenie powiatu zostały utworzone 4 kąpieliska morskie:

1. Świnoujście Uznam otwarte w terminie 24.06.-03.09.2023r.

w tym nowopowstałe:

2. Świnoujście Uznam Bałtycka otwarte w terminie 01.07.-31.08.2023r.
3. Świnoujście Uznam Interferie otwarte w terminie 01.07.-31.08.2023r.
4. Świnoujście Warszów 1 otwarte w terminie 24.06.-03.09.2023r. zgodnie z przyjętą Uchwałą Nr LXXVIII/610/2023 Rady Miasta Świnoujście w sprawie wykazu kąpielisk i określenia sezonu kąpielowego na terenie Gminy Miasta Świnoujście z dnia 27.04.2023 (kąpielisko faktycznie udostępnione zostało w okresie od dnia 01.08.2023 do 31.08.2023r.)

W sezonie letnim 2023 roku na prawobrzeżu miasta Świnoujście utworzono również miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli:

- Świnoujście Przytór termin otwarcia 01.07.-30.07.2023r.
- Świnoujście Przytór 1 termin otwarcia 01.08.-30.08.2023r.

Organizatorem wszystkich kąpielisk morskich i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli był Ośrodek Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” ul. Matejki 22 w Świnoujściu.

Z kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli pobierane były próbki wody zgodnie zatwierdzonymi przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu harmonogramami poboru próbek wody.

W sezonie kąpielowym 2023 roku pobrano:

- 4 próbki wody w ramach kontroli urzędowej z kąpielisk morskich.
- 26 próbek w ramach kontroli wewnętrznej przez organizatora z kąpielisk morskich
- 6 próbek z miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

Rozporządzenie Nr 8/2023 Wojewody Zachodniopomorskiego z dnia 12 kwietnia 2023r. dotyczące wprowadzenia czasowego zakazu przebywania na określonym obszarze w Świnoujściu, uniemożliwiło uruchomienie Kąpieliska morskiego Świnoujście Warszów 1 w dniu 24.06.2023r. Faktyczny termin udostępnienia kąpieliska dla mieszkańców i turystów nastąpił w dniu 01.08.2023r. Niezależnie od terminu udostępnienia kąpieliska organizator prowadził kontrolę wewnętrzną jakości wody pobierając próbki wody zgodnie z zaakceptowanym harmonogramem poboru próbek.

W okresie sezonu kąpielowego 2023r. nie stwierdzono zakwitów sinic na kąpieliskach morskich oraz miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli, ani sytuacji mających wpływ na pogorszenie jakości wody oraz innych sytuacji powodujących zawieszenie harmonogramu pobierania próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu dokonywał bieżącej oceny jakości wody, na podstawie sprawozdań z kontroli urzędowej oraz przedstawionych przez organizatora kąpielisk i miejsc do kąpeli wyników badań wody wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej.

Przeprowadzono 7 kontroli kąpielisk morskich i 2 kontrole miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli. Czynności kontrolne wykazały właściwy stan sanitarno-porządkowy oraz prawidłowe prowadzenie kontroli wewnętrznej jakości wody przez organizatora.

3.4 Stan sanitarny obiektów z uwzględnieniem:

o ustępów publicznych, w tym z siecią wodociągową, kanalizacyjną, bez kanalizacji

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 13 kontroli w 9 obiektach. Czynności kontrolne wykazały właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny ustępów publicznych.

o Obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie:

W okresie sprawozdawczym na wniosek przedsiębiorcy przeprowadzono kontrolę hotelu, w wyniku której stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne i techniczne polegające m.in. na:

- * niewłaściwym postępowaniu z bielizną czystą oraz bielizną brudną,
- * złym stanie sanitarnym magazynów bielizny czystej i brudnej,
- * niewłaściwym stanie sanitarno – higienicznym pokoi dla gości,
- * niewłaściwym postępowaniu z odpadami o kodzie 18 01 03*,

- * braku gładkich, odpornych na mycie i dezynfekcję powierzchni wyposażenia gabinetów masażu.

Na osoby odpowiedzialne nałożono mandaty karne w łącznej wysokości 1000zł. Wydano 1 decyzję administracyjną z terminem wykonania na stan techniczny. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości sanitarnych. Kontrola sprawdzająca usunięcie nieprawidłowości technicznych przeprowadzona zostanie w 2024 roku.

o **Innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie:**

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem PPIS w Świnoujściu znajdowało się 77 obiektów.

Przeprowadzono 72 kontrole w 42 obiektach:

- w 12 stwierdzono uchybienia dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego,
- w 2 stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne,
- w 4 stwierdzono niewłaściwy stan technicznego.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- * niewłaściwego postępowania z bielizną czystą i brudną,
- * niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego pokoi dla gości,
- * niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego łazienek dla gości,
- * braku gładkich, odpornych na mycie i dezynfekcję powierzchni w magazynach bielizny czystej i brudnej, powierzchni podłogi w sali fitness,
- * złego stanu technicznego elementów wyposażenia pokoi dla gości.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 7 decyzji administracyjnych z terminem wykonania obowiązków. Osoby odpowiedzialne ukarano 18 mandatami karnymi w łącznej kwocie 5450 zł.

Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały poprawę stanu sanitarno – higienicznego wszystkich obiektów. W przypadku 3 obiektów decyzje administracyjne obowiązują do 2024 roku.

o **Zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczących łącznie powyższe usługi:**

W okresie sprawozdawczym w ewidencji PPIS w Świnoujściu znajdowało się:

- 13 zakładów tatuażu
- 84 zakładów kosmetycznych
- 65 zakładów fryzjerskich
- 38 zakładów odnowy biologicznej
- 16 zakładów świadczących więcej niż jedna usługa.

W roku 2023 przeprowadzono 112 kontroli w 85 obiektach z czego w:

- 18 stwierdzono uchybienia sanitarno – higienicznego,

- 2 uchybienia techniczne,
- 4 uchybienia sanitarno – higienicznego i techniczne.

Nieprawidłowości dotyczyły między innymi:

- * niewłaściwego postępowania z czystymi narzędziami wielorazowego użytku,
- * niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń,
- * braku opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi przy wykonywaniu usług w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich,
- * niewłaściwego postępowania z odpadami o kodzie 18 01 03*,
- * braku gładkich, odpornych na mycie i dezynfekcję powierzchni elementów wyposażenia,
- * niewłaściwego postępowania z bielizną czystą,
- * niewłaściwego stanu technicznego urządzeń do ćwiczeń.

Osoby odpowiedzialne zostały ukarane 28 mandatami karnymi na łączną kwotę 8850 zł. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały właściwy stan sanitarno-higieniczny w 23 obiektach. W jednym obiekcie nie została przeprowadzona kontrola sprawdzająca z powodu jego zamknięcia. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 5 decyzji administracyjnych na poprawę stanu technicznego. W 3 obiektach terminy decyzji administracyjnych obowiązują do 2024 roku.

o Dworca, stacji i przystanków PKP:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono:

- 2 kontrole peronów
- 4 kontrole w budynku Dworca PKP w Świnoujściu.

Czynności kontrolne wykazały niewłaściwy stan techniczny elementu wyposażenia w poczekalni dla podróżnych w budynku dworca. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 1 decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązków. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

o Terenów rekreacyjnych

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 18 kontroli:

- 8 placów zabaw (w tym 3 z piaskownicami) dla dzieci,
- 4 kąpielisk,
- 2 miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli,
- 1 terenu rekreacyjnego.

Czynności kontrolne wykazały właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny obiektów. Informacje o nieprawidłowościach dotyczących urządzeń znajdujących się na 2 placach zabaw dla dzieci przekazano do wykorzystania służbowego przez

Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Świnoujściu zgodnie z posiadanymi kompetencjami.

o **Innych obiektów użyteczności publicznej:**

Przeprowadzono 15 kontroli:

- 1 amfiteatru,
- 6 przystanków komunikacji miejskiej,
- 1 parku linowego,
- 1 hali sportowej,
- 1 klubu sportowego,
- 1 miejsca rekreacji typu pumptrack,
- 1 pralni,
- 6 parkingów miejskich.

Przeprowadzone kontrole wykazały właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny obiektów.

o **Środków transportu:**

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 36 kontroli środków transportu, tj.:

- 2 autobusów Komunikacji Autobusowej,
- 8 środków transportu do przewozu zwłok,
- 1 środka transportu do przewozu bielizny,
- 10 wagonów w pociągach dalekobieżnych wyłącznie z miejscami do siedzenia.

Kontrole wykazały właściwy stan sanitarno - higieniczny i techniczny skontrolowanych pojazdów.

4. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

W roku 2023 przeprowadzono jedną kontrolę domu pogrzebowego (Kaplicy) znajdującego się na cmentarzu komunalnym w Świnoujściu. Czynności kontrolne wykazały właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny budynku.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników w PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1	2	25	25	0	22	22	0

Kontrole warunków przeprowadzania ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich nie wykazały nieprawidłowości. Ekshumacje odbywały się zgodnie z warunkami opisanymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 23 marca 2011r. w sprawie sposobu przechowywania zwłok i szczątków (Dz. U. z 2011, Nr 75 poz. 405) oraz w terminach określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001r w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (t. j. Dz. U. z 2021r, poz. 1910).

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodni	Liczba miejsc w chłodni	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	Hades Sp. z o. o. ul. Lutycka 2 72-600 Świnoujście	0	0 3	4
2.	Kompleksowe Usługi Pogrzebowe „Mariusz” ul. Gdańska 7 72-600 Świnoujście	0	0	2

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy – 14
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP – 9

6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych: 1

W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał 2 pozytywne opinie na zorganizowanie imprez masowych

- „Cavaliada Świnoujście 2023”- Międzynarodowe Zawody w Skokach przez Przeszkody zorganizowano w dniach 22-25.06.2023r. na plaży w Świnoujściu (działka nr 180/27). Organizatorem imprezy masowej były Międzynarodowe targi Poznańskie Sp. z o. o., ul. Głogowska 14, 60-734 Poznań.
- „Dni Morza w Świnoujściu” zorganizowano w dniach 30.06.2023r. do 01.07.2023r. na terenie Portu Jachtowego im. Jerzego Porębskiego w Świnoujściu przy ul. Wybrzeże Władysława IV (działka nr 122/22 obręb 7). Organizatorem imprezy masowej była Grupa Levo Sp. z o. o., z siedzibą przy ul. Władysława Łokietka 5/2, 70-256 Szczecin.

W sezonie letnim 2023r. przeprowadzono 1 niemassową imprezę pod nazwą „Jarmark Bałtycki”. Organizatorem była Grupa Levo Sp. z o. o., z siedzibą przy ul. Władysława Łokietka 5/2 w Szczecinie.

W trakcie trwania imprez zapewniono uczestnikom odpowiednią ilość kontenerów sanitarnych, umywalek oraz pojemników na odpady komunalne.

Przeprowadzono łącznie 7 kontroli, w wyniku których stwierdzono właściwy stan sanitarno – higieniczny, techniczny sanitariatów i terenu imprez, właściwe postępowanie z odpadami komunalnymi oraz prawidłowe oznakowanie zakazu palenia wyrobów tytoniowych na kontrolowanych terenach.

7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach:

- współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE

W okresie sprawozdawczym:

- przeprowadzono 1 kontrolę wspólną z Przedstawicielami Oddziału Laboratoryjnego WSSE Szczecin w Kamieniu Pomorskim oraz Szczecinie w zakresie zatwierdzenia systemu jakości w laboratorium zakładowym Zakładu Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu;
- przeprowadzono dwie wspólne kontrole z Sekcją Epidemiologii, z Sekcją Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Sekcją Higieny Pracy w Szpitalu Miejskim w Świnoujściu oraz Zakładzie Opieki Długoterminowej;
- w związku ze zgłoszonymi interwencjami przeprowadzono łącznie cztery wspólne kontrole z Sekcją Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Sekcją Epidemiologii w obiektach ujętych w ewidencji.

8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

W okresie sprawozdawczym w nadzorowanych obiektach nie stwierdzono uchybień, które bezpośrednio mogłyby stwarzać ryzyko utraty zdrowia czy życia lub stanowić istotne zagrożenie dla zdrowia publicznego.

W 2023 roku wzmożono kontrole obiektów noclegowych oraz obiektów świadczących usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej. Przeprowadzone kontrole wykazały, że stan sanitarno – higieniczny i techniczny w powyższych obiektach w porównaniu do lat ubiegłych uległ pogorszeniu.

W grupie innych ośrodków świadczących usługi noclegowe, najczęściej stwierdzanym uchybieniem było postępowanie z bielizną czystą i brudną oraz drobne uchybienia techniczne. Kontrole sprawdzające wykazały poprawę zarówno warunków technicznych jak i sposobu postępowania z bielizną czystą i brudną.

Wzmożony nadzór nad zakładami prowadzącymi usługi fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, czy odnowy biologicznej wykazał, że część przedsiębiorców niewłaściwie prowadziła proces sterylizacji i dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku. Wynikało to m.in. z braku obowiązujących przepisów prawa nakładających na tych przedsiębiorców jasno określone obowiązki.

Ponadto przedsiębiorcy prowadzący usługi podczas, których dochodziło potencjalnie do naruszenia ciągłości tkanek nie posiadali wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami chorobami zakaźnymi oraz niewłaściwie postępowali z odpadami o kodzie

18 01 03*. Przeprowadzane kontrole w znaczny sposób poprawiły świadomość przedsiębiorców wobec istniejących zagrożeń mogących wystąpić podczas wykonywanych usług upiększających.

Zarządzający pływalniami poprawili sposób prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody na pływalniach co przełożyło się na zauważalnie lepszą jakość wody w nieckach basenowych i w systemach cyrkulacji. Stan techniczny pływalni na terenie miasta Świnoujście jest dobry. Nieprawidłowości techniczne na pływalniach wynikają z użytkowania bieżącego basenów i wymagają ciągłej kontroli zarządców. Część zarządców pływalni zainstalowała lampy UV na ostatnim etapie uzdatniania wody celem poprawienia jakości wody w nieckach.

W roku 2023 jakość wody ciepłej użytkowej w instalacjach wewnętrznych budynków, w których prowadzone są usługi noclegowe uległa poprawie. Występowanie bakterii Legionella sp. w wodzie zaobserwowano w budynkach, w których ze względu na wiek instalacji utrudnione jest przeprowadzanie skutecznych działań mających na celu redukcję bakterii w instalacji wewnętrznej ciepłej wody.

Sprawozdanie sporządził:

Imię i nazwisko, stanowisko służbowe:

Izabela Galla – kierownik Sekcji Higieny Komunalnej

Magda Paruch – asystent Sekcji Higieny Komunalnej

Monika Murawska – asystent Sekcji Higieny Komunalnej

VII. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczeniem rzeki Odry

1. Wzmoczony monitoring jakości wody do spożycia

Na podstawie przeprowadzonej oceny ryzyka związanej ze skażeniem rzeki Odry na terenie powiatu Świnoujście w roku 2023 nie były pobierane dodatkowe próbki wody.

Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu pobierał próbki wody surowej ze studni zaopatrujących ujęcie wody Wydrzany, wytypowanych w oparciu o przeprowadzoną analizę ryzyka. Zestawione w formie tabelarycznej wyniki poszczególnych parametrów przekazywane były do PSSE w Świnoujściu. Analizując wartości parametrów fizykochemicznych wody surowej nie odnotowano w tym zakresie żadnych niepokojących wartości.

2. Wzmoczony monitoring kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2023 nie pobierał z kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli dodatkowych próbek wody związanych ze skażeniem rzeki Odry.

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

W okresie sprawozdawczym nie odnotowano niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych związanych ze spożyciem wody przeznaczonej dla ludzi oraz nie zaobserwowano niekorzystnych zjawisk w wodzie na kąpieliskach morskich.

4. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

Pracownicy Sekcji HŻŻiPU w okresie sprawozdawczym nie przeprowadzili czynności kontrolnych w związku z potencjalną możliwością pojawienia się na rynku zanieczyszczonych ryb wyławianych z rzeki Odry.

IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo – wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo – wychowawczych

1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami

W 2023 roku objęto nadzorem sanitarnym:

- ✓ 45 placówek stałych, w tym:
 - 4 żłobki;
 - 12 przedszkoli;
 - 6 szkół podstawowych;
 - 4 licea ogólnokształcące;
 - 1 szkołę branżową;
 - 5 zespołów szkół;
 - 1 placówkę kształcenia ustawicznego;
 - 1 szkołę wyższą;
 - 1 dom studencki;
 - 1 specjalny ośrodek szkolno – wychowawczy;
 - 1 placówkę opiekuńczo – wychowawczą;
 - 4 placówki wsparcia dziennego;
 - 1 pozaszkolną placówkę specjalistyczną;
 - 1 poradnię pedagogiczno – psychologiczną;
 - 2 sale zabaw;
 - ✓ 7 placówek wypoczynku zimowego;
 - ✓ 10 placówek wypoczynku letniego.

W obiektach stałych przeprowadzono łącznie 79 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną oraz 7 kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi. Do skontrolowanych placówek uczęszczało łącznie 6728 dzieci i młodzieży.

W okresie sprawozdawczym na w/w placówki wydano:

- 15 decyzji nakazujących poprawę warunków sanitarno – technicznych;
- 10 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków;
- 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne;
- 2 decyzje stwierdzające spełnienie wymagań w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci w nowo otwartych placówkach oświatowych;
- 23 decyzje – rachunki.

W roku 2023 przeprowadzono również 11 kontroli w trakcie trwania wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży oraz 22 kontrole w trakcie trwania wypoczynku letniego dzieci i młodzieży.

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

Trzydzieści placówek oświatowych skontrolowanych w 2023r. zlokalizowano w budynkach o dobrym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym, a w 15 placówkach stwierdzono niewłaściwy stan techniczny ścian, sufitów i podłóg. W związku z powyższym, organ wydał decyzje administracyjne nakazujące poprawę warunków, określając terminy wykonania obowiązków zgodne z wnioskami organu prowadzącego i dyrektorów placówek.

W okresie sprawozdawczym wyegzekwowano obowiązki 13 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno – technicznego, w tym obowiązki 6 decyzji wydanych w latach wcześniejszych. Termin wykonania obowiązków pozostałych decyzji przypada na rok 2024.

Zgodnie z uzasadnionymi i udokumentowanymi wnioskami stron (dyrektorów placówek oraz organu prowadzącego) wydano 10 decyzji administracyjnych przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków.

Wydano 3 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości wynikających z przeprowadzonych kontroli. Decyzje wydano po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych na złożone wnioski dyrektorów placówek informujące o usunięciu nieprawidłowości. Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły ich usunięcie.

Nie było zamknięć, unieruchomień ani wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części. W 2023r. nie przeprowadzano prac remontowych w zakresie rozbudowy szkół, ani nie nastąpiły zmiany organizacyjne w żadnej ze skontrolowanych placówek.

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

Podczas wszystkich przeprowadzonych w roku sprawozdawczym czynności kontrolnych ocenie poddano warunki do utrzymania higieny osobistej dla uczniów. W 44 skontrolowanych placówkach oświatowo – wychowawczych zapewniono dostęp do ciepłej i zimnej wody, mydła w dozowniku, suszarki do rąk lub ręczników jednorazowego użytku, papieru toaletowego w kabinach wc oraz sprawnych urządzeń. Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej stwierdzono w 1 obiekcie i dotyczyły one braku wyposażenia w środki higieny osobistej. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 100zł.

Wszystkie placówki oświatowo – wychowawcze oraz placówki wypoczynku zimowego i letniego dla dzieci i młodzieży wyposażono w instalację wodociągową oraz przyłączono do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej.

1.4. Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach

Większość szkół posiada wyniki pomiarów natężenia oświetlenia, które przeprowadzone zostały w salach lekcyjnych. Przeprowadzona analiza przedstawionych wyników potwierdziła ich zgodność z wymaganiami. W przypadku braku wyników natężenia oświetlenia, dyrektorzy placówek zobowiązywali się do ich niezwłocznego wykonania.

W 2023r. przeprowadzono 69 pomiarów temperatury w placówkach oświatowych w czasie sezonu grzewczego. W skontrolowanych placówkach nauczania i wychowania nie stwierdzono zaniżonej temperatury powietrza w salach lekcyjnych.

Wszystkie placówki posiadają wentylację grawitacyjną, a część wentylację grawitacyjną i mechaniczną.

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W skontrolowanych placówkach wyposażenie, sprzęt i meble edukacyjne spełniały wymagania bezpieczeństwa i były w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Meble, stoliki i krzesła były oznakowane. Pracownie komputerowe wyposażone były w stoły i krzesła spełniające zasady ergonomii.

2.2. Jakość wyposażenia placówek

Stan techniczny wyposażenia placówek ulega systematycznej poprawie. Stoły i krzeselka dla dzieci oraz meble szkolne i sprzęt sportowy były prawidłowo oznakowane, posiadały odpowiednie certyfikaty.

2.3. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, aby zapobiec chorobom układu ruchu między innymi z powodu noszenia zbyt ciężkich tornistrów i plecaków we wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych, i ponadpodstawowych, uczniom zapewniono miejsca na pozostawienie podręczników i innych przyborów służących do nauki. W 9 skontrolowanych szkołach zapewniono uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, natomiast w 7 szkołach zapewniono w klasach szafki dla każdego ucznia, na pozostawianie części podręczników czy przyborów szkolnych.

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

Ocenę rozkładów zajęć szkolnych przeprowadzono w 7 szkołach, łącznie oceniono 43 oddziałów. Stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie w 24 oddziałach tj. zajęcia nie rozpoczynały się o stałej porze i nie uwzględniały potrzeby równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. W związku z powyższym osobom odpowiedzialnym udzielono instruktażu. Poinformowano, że prawidłowo ułożony rozkład zajęć lekcyjnych wpływa na możliwości psychofizyczne dzieci i młodzieży. Tym samym wpływa na jakość pracy uczniów na przestrzeni całego tygodnia i osiągnięte wyniki w nauce. Mając na względzie higienę pracy umysłowej uczniów zobowiązano dyrekcję do skorygowania stwierdzonych uwag przy układaniu planu na kolejny rok szkolny.

W 3 placówkach (13 oddziałów) nieprawidłowości nie stwierdzono. Zajęcia lekcyjne rozpoczynały się o stałej porze, zachowując różnice pomiędzy dniami nie większą niż 1 godzina. Liczba godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia była nie większa od 1 godziny.

We wszystkich skontrolowanych placówkach oświatowych zapewniono możliwość spędzania przerw na świeżym powietrzu przez uczniów.

Kontrole przeprowadzone w szkołach w 2023 roku nie wykazały nadmiernego zagęszczenia uczniów w klasach – tylko w 3 szkołach jest system dwuzmianowy. Pomieszczenia, w których funkcjonują oddziały zerowe w szkołach, spełniają warunki sanitarno – techniczne. We wszystkich szkołach zapewniono możliwość pozostawienia części podręczników czy przyborów szkolnych.

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W okresie sprawozdawczym dokonano oceny obciążenia uczniów tornistrami szkolnymi. Badania przeprowadzono w 2 szkołach podstawowych. Ważeniu poddano 495 plecaków szkolnych w 24 klasach. Uzyskano następujące wyniki:

- waga tornistra szkolnego do 10% masy ciała ucznia: 245;
- waga tornistra szkolnego w zakresie 10% - 15% masy ciała ucznia: 195;
- waga tornistra szkolnego > 15% masy ciała ucznia: 55.

O uzyskanych wynikach poinformowano dyrektorów szkół oraz uczniów podczas ważenia tornistrów. Dzieciom wręczano kolorowanki lub grafiki z informacją ile waży ich plecak. Z uczniami przeprowadzono pogadanki podczas, których poruszono temat doboru właściwego tornistra, prawidłowego noszenia plecaka, zawartości tornistra i wpływu tych aspektów na pojawianie się wad postawy.

W ramach II edycji kampanii wojewódzkiej pn. #mojaszkoładrowaszkoła dokonano również ważenia uczniów i ich tornistrów w 2 placówkach oświatowych biorących udział w kampanii. Badaniem objęto 64 uczniów z dwóch klas III i dwóch klas IV. Zgodnie z zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka ciężar tornistra nie powinien przekraczać 10% masy ciała ucznia (niska norma), natomiast w myśl wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, waga tornistra nie powinna przekraczać 15% masy ciała ucznia (wysoka norma). Analizując otrzymane wyniki otrzymano: niska norma – 23 dzieci; wysoka norma – 30 dzieci, przekroczenie - 11 dzieci.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Stan infrastruktury do realizacji zajęć wychowania fizycznego oceniono w 16 placówkach oświatowych. Placówki posiadały:

- 1 – tylko salę gimnastyczną;
- 1 – tylko salę zastępczą;
- 2 – tylko boisko sportowe;
- 8 – szkolny zespół sportowy z boiskiem;
- 2 – szkolny zespół sportowy bez boiska.

Placówki posiadające tylko salę zastępczą i tylko boisko sportowe oraz nieposiadające infrastruktury do prowadzenia zajęć korzystają z infrastruktury poza obiektem tj. hal sportowych oraz boiska/stadionu sportowego działających na terenie Świnoujścia. Dodatkowo uczniowie dwóch placówek korzystają z basenu w Kompleksie Sportowym Uznam Arena, usytuowanym przy ul. Grodzkiej 5 w Świnoujściu.

Na poprawę stanu technicznego bloków sportowych i pomieszczeń sportowych wydano 4 decyzje. Obowiązki ujęte w decyzji dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego sufitu i ścian w pomieszczeniach sportowych oraz siedziska ławeczek na trybunach.

W obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących warunków do utrzymania higieny osobistej po przeprowadzonych zajęciach z wychowania fizycznego.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej w roku 2023 znajdował się 1 zakład w/w kategorii prowadzący działalność w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego oraz sporządzania posiłków dla filii żłobka znajdującego się w Świnoujściu. W omawianej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych i nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym

W roku 2023 skontrolowano 1 żłobek, w którym przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym 1 ocenianą na podstawie arkusza oceny zakładu, 2 sprawdzające oraz 1 interwencyjną.

W analizowanym okresie sprawozdawczym nie wydano decyzji dla nowopowstałych zakładów, decyzji zatwierdzających rozszerzony zakres prowadzonej działalności bądź decyzji wykreślających zakłady z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W omawianej grupie nie nakładano mandatów karnych.

W roku 2023 r. wydano 2 decyzje administracyjne, w tym:

- 1 na poprawę warunków sanitarno-technicznych pomieszczenia należącego do zakładu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w obiekcie stwierdzono wykonanie nałożonego obowiązku.

- 1 umarzającą wszczęte postępowanie ze względu na usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w terminie 7 dni od daty otrzymania wszczęcia poprzedzającego wydanie decyzji.

Na omawianą grupę obiektów wpłynęło 1 zgłoszenie interwencji dotyczące serwowania posiłków o niewłaściwej jakości żywieniowej oraz nieodpowiednio zróżnicowanych posiłków, które po przeprowadzeniu czynności kontrolnych uznano za niezasadne.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny 2 jadłospisów w wyniku, których stwierdzono, że codziennie podawano co najmniej jedną porcję mleka lub przetworów mlecznych. Codzienny jadłospis zawierał produkty spożywcze pochodzące z różnych grup spożywczych tj.; ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, mleko, sery, jogurty, warzywa, owoce, pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż. W ocenianym okresie potrawy smażone podawano dzieciom nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Do przygotowywania dań stosowano różnorodność technik kulinarnych. Ponadto do sporządzania potraw wykorzystywano piec konwekcyjno- parowy. Warzywa i owoce

podawano w każdym posiłku z przewagą warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Podawano co najmniej jedną porcję produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) zawartą w każdym z głównych posiłków, a napoje nie zawierały więcej niż 10g cukrów w 250ml. Rybę podawano przynajmniej raz w tygodniu, a do smażenia używano olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% - olej rzepakowy. Stwierdzono, że zupy, sosy oraz potrawy przygotowane były z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych. W posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie). Zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych.

W okresie sprawozdawczym w omawianej grupie nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Stołówki szkolne

W roku 2023 skontrolowano 1 stołówkę szkolną, w której przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, oceniając zakład na podstawie arkusza oceny zakładu. W omawianej grupie obiektów nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Podczas przeprowadzonej kontroli dokonano oceny jadłospisu w wyniku, której stwierdzono, że w zakładzie serwowano posiłki różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych, zapewniono obiad dwudaniowy. Zupy przygotowano na wywarach warzywnych lub mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw, doprawiano śmietaną. Drugie dania składały się z produktu białkowego (mięso, ryby, jaja), węglowodanów (ziemniaki, kasze) oraz warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Posiłki dostosowano objętościowo do potrzeb żywionych dzieci oraz pod względem organoleptycznym i sensorycznym (tj. smak, konsystencja, kolorystyka). Stwierdzono estetyczne podawanie i urozmaicanie pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów. W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie). Ponadto zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych. Do smażenia używano oleju roślinnego rafinowanego o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% - olej rzepakowy.

W okresie sprawozdawczym w omawianej grupie nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Stołówki szkolne w systemie cateringowym

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 4 obiekty należące do w/w kategorii. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych.

W omawianej grupie obiektów nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych oraz nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Stołówki w bursach i internatach

Pod nadzorem PPIS w Świnoujściu znajdował się 1 blok żywienia w Internacie Zespołu Szkół Morskich im. Eugeniusza Kwiatkowskiego w Świnoujściu mieszczący się przy ul. Sołtana nr 2 w Świnoujściu, w którym przeprowadzono 1 kontrolę sprawdzającą. W omawianej grupie nie nakładano mandatów karnych.

Wydano 1 decyzję administracyjną celem poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń oraz wyposażenia zakładu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono wykonanie nałożonych obowiązków.

Podczas przeprowadzonej kontroli dokonano oceny jadłospisu w wyniku, której stwierdzono, że w zakładzie serwowano posiłki różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych, zapewniono obiad dwudaniowy. Zupy przygotowano na wywarach warzywnych lub mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw, doprawiano śmietaną. Drugie dania składały się z produktu białkowego (mięso, ryby, jaja), węglowodanów (ziemniaki, kasze) oraz warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Posiłki dostosowano objętościowo do potrzeb żywionych dzieci oraz pod względem organoleptycznym i sensorycznym (tj. smak, konsystencja, kolorystyka). Stwierdzono estetyczne podawanie i urozmaicenie pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów. W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie). Ponadto zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych. Do smażenia używano oleju roślinnego rafinowanego o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% - olej rzepakowy.

W okresie sprawozdawczym w omawianej grupie nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Stołówki w przedszkolach

W okresie sprawozdawczym nadzorem objęto 5 stołówek przedszkolnych, w których przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne, 2 sprawdzające oraz 4 kontrole w zakładach ocenianych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. W omawianej grupie nie nakładano mandatów karnych, nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

W roku 2023 r. wydano decyzje administracyjne, w tym:

- 2 na poprawę warunków sanitarno-technicznych pomieszczeń należących do bloku żywienia. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 1 zakładzie stwierdzono wykonanie nałożonych obowiązków, a 1 decyzji nałożony termin przypada na wykonanie obowiązków w roku 2024.

- 1 umarzająca wszczęte postępowanie ze względu na usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w terminie 7 dni od daty otrzymania wszczęcia poprzedzającego wydanie decyzji.

W roku sprawozdawczym konsumenci zgłosili łącznie 2 interwencje, z czego 1 potwierdziła zasadność.

Interwencja zasadna dotyczyła zarzutu nieodpowiednio zróżnicowanych posiłków. W odniesieniu do zarzutu dotyczącego serwowania nieświeżych posiłków o niewłaściwej jakości - nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

Interwencja niezasadna dotyczyła rzekomego podawania dziecku posiłków z substancjami alergennymi na które jest uczulone oraz błędnego przekazywania w jadłospisie substancji alergicznych, bądź nietolerancji pokarmowych.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w omawianej grupie dokonano łącznie 7 ocen jadłospisów tj.:

- w 3 jadłospisach dekadowych stwierdzono, że serwowano posiłki różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych. Posiłki takie jak: śniadania, zupy, drugie dania oraz podwieczorki zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (z mleka, przetworów mlecznych, mięs i jego przetworów, jaj, ryb), węglowodanów złożonych oraz składników mineralnych i witamin. Śniadania zawierały mleko i jego przetwory. Podawano płatki zbożowe z mlekiem lub jogurtem, zupy mleczne lub napoje mleczne. Kanapki przygotowywano z pieczywa ciemnego i jasnego z dodatkiem masła oraz produktów wysokobiałkowych takich jak wędliny, sery, jaja lub pasty oraz warzyw. obiady składały się z dwóch dań. Zupy przygotowywano na wywarach warzywnych lub mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw, doprawiane śmietanką. Drugie dania składały się z produktów białkowych (mięsa, ryb, jaj), węglowodanów (ziemniaki, kasze) oraz warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Podwieczorki były lekkim słodkim posiłkiem węglowodanowym. Składały się z owoców, przetworów owocowych, koktajli lub sałatek. Posiłki objętościowo dostosowano do potrzeb żywieniowych dzieci, uwzględniając atrakcyjność pod względem organoleptycznym i sensorycznym. Posiłki urozmaicono pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów (z wykorzystaniem różnych produktów z poszczególnych grup, np. różnych rodzajów pieczywa, kasz i płatków śniadaniowych, ziemniaków, różnych gatunków mięs, nasion roślin strączkowych, jaj, ryb, wędlin, różnych warzyw i owoców, mleka i jego przetworów pod różnymi postaciami, jakością tłuszczów do smarowania i procesów kulinarnych). W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie);
- do 3 jadłospisów wniesiono uwagi, które dotyczyły:

- zbyt małej ilości warzyw świeżych podawanych do posiłków;
- braku podawania codziennie dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych;
- braku podawania codziennie porcji owoców.
- oceniając 1 jadłospis stwierdzono, że nie podawano dzieciom codziennie:
 - dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych tylko jedną porcję bądź wcale;
 - produktów spożywczych pochodzących z różnych grup spożywczych tj.; mięs, ryb, jaj, nasiona roślin strączkowych, mleka, serów, jogurtów, warzyw, owoców, pieczywa, płatków zbożowych, kasz, makaronów, ryżu;
 - co najmniej jednej porcji owoców;
 - warzyw i owoców do każdego posiłku. Sporadycznie jako dodatek serwowano przeważnie ogórki świeże, kiszzone i konserwowe, kapustę kiszoną, buraczki, marchew;
 - co najmniej dwóch porcji warzyw.

Stwierdzono, iż jadłospis nie był urozmaicony pod względem jakościowym, ubogi w białka mleka i rośliny strączkowe. Z analizy jakościowej jadłospisu wynikało, że układano je niezgodnie z zachowaniem podstawowych zasad racjonalnego żywienia, bez urozmaicenia asortymentowego czy różnorodnej techniki przyrządzania potraw, a posiłki były monotonne i powtarzalne. Do produkcji posiłków używano gotowych mrożonych półproduktów (warzyw, owoców) i gotowych mrożonych wyrobów (pierogów). Sposób żywienia dzieci z uwagi na małą podaż nabiału oraz warzyw szczególnie świeżych, węglowodanów złożonych i błonnika budził spore zastrzeżenia.

Ponadto stwierdzono, iż w placówce przedszkolnej w menu wywieszonym na tablicy w miejscu widocznym dla rodziców nie udostępniono informacji dotyczącej wykazu substancji powodując alergię bądź też reakcję nietolerancji zgodnie art. 44 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu każdorazowo zalecał dokładniejszą analizę opracowywanych jadłospisów w kierunku spełnienia wymagań zawartych w § 2 ust. 2 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 dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016r. poz. 1154), a sposób wdrożenia zaleceń był przedmiotem oceny podczas kontroli sprawdzającej.

Stołówki w przedszkolach w systemie cateringowym

W okresie sprawozdawczym nadzorem objęto 4 stołówki przedszkolne, w której przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę sprawdzającą, 2 kontrole w zakładach ocenianych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. W omawianej grupie nie nakładano mandatów karnych i nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Wydano 2 decyzje zatwierdzające na nowopowstałe placówki przedszkolne w zakresie wydawania poporcjowanych posiłków pochodzących z cateringu.

W analizowanym okresie sprawozdawczym wydano 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład z uwagi na niedostosowaną dokumentację systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny 1 jadłospisu w wyniku, której stwierdzono, że całodzienne jadłospisy zawierały produkty spożywcze pochodzące głównie z grup środków spożywczych tj.: pieczywo mieszane, płatki zbożowe, kasze, makaron. Kanapki przygotowywano z pieczywa ciemnego i jasnego z dodatkiem masła oraz produktów wysokobiałkowych takich jak wędliny, sery, jaja lub pasty oraz warzyw. Obiady składały się z dwóch dań. Zupy przygotowywano na wywarach warzywnych lub mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw, doprawiane śmietanką. Drugie dania składały się z produktów białkowych (mięsa, ryb, jaj), węglowodanów (ziemniaki, kasze). Posiłki objętościowo dostosowano do potrzeb żywieniowych dzieci, uwzględniając atrakcyjność pod względem organoleptycznym i sensorycznym. Serwowano posiłki różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych tj. zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko, przetwory mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych oraz składników mineralnych i witamin. W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie). Ponadto, wydano zalecenia odnośnie:

- dokładniejszej analizy opracowywanych jadłospisów pod kątem zawartości świeżych warzyw np. w postaci surówki do obiadu;
- podawania każdego dnia dwóch porcji warzyw;
- podawania dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych każdego dnia.

Sposób wdrożenia zaleceń będzie przedmiotem oceny podczas kontroli sprawdzającej.

Stołówki w domach dziecka i młodzieży

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajdował się 1 obiekt należący do omawianej grupy. W roku 2023 przeprowadzono 1 kontrolę w zakładzie, oceniając jego na podstawie arkusza oceny zakładu.

W omawianej grupie obiektów nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych oraz nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W okresie sprawozdawczym, pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowała się 1 stołówka mieszcząca się w Specjalnym Ośrodku Opiekuńczo-Wychowawczym im. Marii Konopnickiej zlokalizowana przy ul. Piastowskiej 55 w Świnoujściu. W roku 2023r. przeprowadzono 2 kontrole tj. 1 na podstawie arkusza oceny zakładu oraz 1 w związku z poborem próbek posiłku obiadowego. W omawianej grupie nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Podczas przeprowadzonej kontroli dokonano oceny jadłospisu w wyniku, której stwierdzono, że serwowano posiłki różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych. Stwierdzono prawidłowe planowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, uwzględniono w nich surowe i gotowane dodatki warzywno-owocowe. W dekadzie nie powtarzano potraw, posiłki uzupełniano dodatkiem witaminowym lub białkowym (owoce, budyniem, bądź jogurtem). Codziennie podawano co najmniej jedną porcję mleka lub przetworów mlecznych. Jadłospis zawierał produkty spożywcze pochodzące z różnych grup spożywczych tj.; mięso ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, mleko, sery, jogurty, warzywa, owoce, pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż. Zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych, do gotowania stosowano zioła i przyprawy jednoskładnikowe, naturalne. Podawano napoje nie zawierające więcej niż 10 g cukrów w 250 ml. Do smażenia używano oleju rzepakowego, stosowano różnorodne techniki kulinarne do przygotowywania posiłków. Potrawy smażone podawano nie częściej niż dwa razy w tygodniu.

W omawianej grupie pobrano posiłek obiadowy dwudaniowy w zakresie wartości odżywczej tj. wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu. W związku z otrzymanym sprawozdaniem z badań prowadzone jest postępowanie, mające na celu ocenę sposobu żywienia.

Sklepiki szkolne

W 2023 roku skontrolowano 2 sklepiki szkolne, w których przeprowadzono 4 kontrole sprawdzające. Wydano 2 decyzje administracyjne umarzające z uwagi na wcześniejsze usunięcie nieprawidłowości przez przedsiębiorcę oraz przedwczesne podjęcie czynności przez organ.

W roku 2023 kontynuowano postępowanie administracyjne w sklepiku szkolnym, w którym wcześniej stwierdzono brak przestrzegania wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154). W sprzedaży oferowano artykuły spożywcze o zawartości cukru powyżej 15 g w 100 g gotowego produktu oraz zawartości tłuszczu powyżej 10 g w 100 g gotowego produktu.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie nieprzestrzegania wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpił w 2023 r. o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Wszystkie zakłady z omawianej grupy obiektów posiadały wdrożony i funkcjonujący system HACCP zawierający zasady Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

We wszystkich placówkach oświatowych będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji zapewniono uczniom profilaktyczną opiekę zdrowotną. We wszystkich szkołach zapewniono gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, w tym 12 placówek posiadało gabinet do własnej dyspozycji, w 4 współdzielony jest z inną placówką znajdującą się w tym samym obiekcie. Stan sanitarny w/w gabinetów nie budził zastrzeżeń. Tylko 2 szkoły posiadały na terenie swojej placówki gabinety stomatologiczne, pozostałe korzystają z opieki stomatologicznej podczas przyjazdu dentobusu.

W jednej z placówek oświatowych stwierdzono niewłaściwy stan techniczny ścian w gabinecie pielęgniarki. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Decyzja została wykonana. Stan sanitarno - higieniczny w/w gabinetów nie budził zastrzeżeń.

W przypadku podejrzenia wystąpienia wszawicy u ucznia pielęgniarka dokonuje przeglądu stanu czystości skóry głowy. Przeprowadzane są one z poszanowaniem prawa ucznia do zachowania w tajemnicy informacji o stanie zdrowia i nieujawnianie ich osobom nieuprawnionym. Przeglądy dokonywane są w gabinecie profilaktyki zdrowotnej, indywidualnie, z zachowaniem intymności i prywatności dziecka oraz zasad higieny, a w przypadku stwierdzenia wszawicy u ucznia rodzicom przekazywane są informacje o konieczności przeprowadzenia zabiegów higienicznych.

W dwóch placówkach oświatowych przeprowadzono promocję edukacyjną w zakresie wszawicy.

X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Wypoczynek letni

W 2023r. na terenie powiatu Świnoujście zgodnie z elektroniczną bazą wypoczynku Ministerstwa Edukacji i Nauki zarejestrowano łącznie 44 turnusy wypoczynkowe, w tym 23 w obiektach całorocznych i 21 w miejscu zamieszkania. Dane zawarte w elektronicznej bazie były monitorowane na bieżąco przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu i stanowiły podstawę do podejmowania czynności kontrolnych. Wypoczynek w obiektach hotelowych zorganizowało 15 organizatorów, natomiast półkolonie zorganizowało 6 organizatorów. W 2023r. przeprowadzono łącznie 20 kontroli sanitarnych w zakresie wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, w tym 14 w obiektach całorocznych i 6 w miejscu zamieszkania. Ogółem w 2023r. z wypoczynku letniego skorzystało 987 uczestników. Dzieci korzystające z wypoczynku były pod opieką wykwalifikowanej kadry pedagogicznej. W większości placówek organizatorzy nie zapewnili na miejscu kadry medycznej, a uczestnicy wypoczynku w razie potrzeby korzystali z placówek NFZ.

2. Wypoczynek zimowy

Zgodnie z elektroniczną bazą wypoczynku Ministerstwa Edukacji i Nauki na terenie działania tutejszej Inspekcji w 2023r. w czasie trwania wypoczynku zimowego zarejestrowano łącznie 11 turnusów wypoczynkowych, w tym 11 w obiektach całorocznych i 4 w miejscu zamieszkania. Dane zawarte w elektronicznej bazie były monitorowane na bieżąco przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Świnoujściu i stanowiły podstawę do podejmowania czynności kontrolnych. Nadzorem objęto każdy wypoczynek zorganizowany w trakcie ferii zimowych, przeprowadzono łącznie 11 kontroli sanitarnych. Ogółem w 2023r. z wypoczynku zimowego skorzystało 385 uczestników. Dzieci korzystające z wypoczynku były pod opieką wykwalifikowanej kadry pedagogicznej. W większości placówek organizatorzy nie zapewnili na miejscu kadry medycznej, uczestnicy wypoczynku w razie potrzeby korzystali z placówek NFZ.

XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

W roku 2023 w wykazie obiektów będących pod nadzorem Higieny Pracy znajdowały się 222 zakłady pracy.

Łącznie przeprowadzono 72 kontrole w zakresie higieny pracy w tym 18 kontroli wspólnych oraz 8 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

Skontrolowano 55 zakładów przeprowadzając łącznie 72 kontrole (w tym 2 interwencyjne oraz 13 w zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi) w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących: higieny środowiska pracy, realizacji wymogów w zakresie BHP oraz przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W skontrolowanych zakładach łącznie było zatrudnionych 1750 osób.

W okresie sprawozdawczym w 15 zakładach stwierdzono nieprawidłowości, ponadto nieprawidłowości w zakresie higieny pracy były stwierdzane w trakcie kontroli wspólnych w których działaniami wiodącymi były inne pionory. Wobec tych podmiotów, Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu prowadził postępowania administracyjne.

Łącznie w 2023r. wydano 24 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości w tym 2 decyzje zmieniające termin usunięcia nieprawidłowości oraz 20 decyzji płatniczych.

Nakazy w decyzjach administracyjnych dotyczyły:

- Zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno-sanitarnych pracownikom (18)
- Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy (6)
- Sporządzenia/zaktualizowania rejestru prac których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub

procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym (6)

- Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym występujących na stanowiskach pracy (5)
- Doprowadzenia do właściwego stanu technicznego ciągów komunikacyjnych (5)
- Zapewnienie prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą, obuwiem roboczym oraz środkami ochrony indywidualnej (5)
- Przeprowadzenia szkoleń BHP dla pracowników (4)
- Zapewnienia prawidłowego systemu udzielania pierwszej pomocy (4)
- Wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów(3)
- Wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego(3)
- Zapewnienia kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapoznania z nimi pracowników(2)
- Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy(1)
- Sporządzenia lub przedstawienia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin(1)
- Sporządzenia lub zaktualizowania rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych oraz rejestr prac narażających na działanie takich czynników(2)
- Założenia lub przedłożenia rejestru chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby oraz wypadków przy pracy(1)
- Przekazania do ZPWIS w Szczecinie informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym(3)
- Zapoznania pracowników z wynikami badań i pomiarów czynników szkodliwych(1)
- Zapewnić natrysk ratunkowy do przemycia ciała i opłukania oczu w związku ze żrącym działaniem stosowanej mieszaniny chemicznej(2)

Nieprawidłowości w zakresie zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno sanitarnych, dotyczyły głównie stanu sanitarno technicznego powierzchni ścian, sufitów oraz wyposażenia w szatniach oraz toaletach dla pracowników.

W skontrolowanych zakładach, w których stwierdzono brak aktualnych wyników z badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy, nakazy głównie dotyczyły wykonania badań i pomiarów szkodliwych czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Przeprowadzono dwie kontrole interwencyjne z których jedna była zasadna i dotyczyła braku zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy pracownikom zatrudnionym na stanowisku kasjer-sprzedawca.

W związku z zasadnością złożonej interwencji, wobec przedsiębiorcy prowadzono postępowanie administracyjne, w wyniku którego wyegzekwowano od pracodawcy poprawę warunków pracy.

W trakcie kontroli sprawdzających przeprowadzonych w 2023r. stwierdzono wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi, poza tymi, których termin usunięcia wyznaczono na rok 2024.

Podczas kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz stosowania ich w działalności zawodowej nieprawidłowości nie stwierdzono. Produkty biobójcze posiadały pozwolenia na obrót produktem biobójczym, były oznakowane i przechowywane w sposób prawidłowy. Łącznie w powyższym zakresie przeprowadzono 13 kontroli podczas których ocenie poddano 64 produkty biobójcze.

Ponadto przeprowadzono 8 kontroli w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii (t.j. Dz.U. z 2023r.poz 1939 z późn.zm.),

W trakcie ww. kontroli, nie stwierdzono wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

2. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy – Tabela 1.1

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy – Tabela 2.1

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy – Tabela 3.1

5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów – Tabela 4.1

6. Choroby zawodowe – Tabela 5.1

XIII. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny – Tabela 1.1

2. Produkty biobójcze – Tabela 2.1

3. Produkty kosmetyczne

Zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdował się 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący produkty kosmetyczne, działający w okresie sezonu letniego. W roku 2023 r. przeprowadzona została kontrola zakładu przez Powiatową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną w Goleniowie.

Obiekty obrotu produktami kosmetycznymi

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 4 zakłady, w których przeprowadzono 5 kontroli, w tym 2 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami w systemie RASFF. Nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nałożono mandatów karnych. W 2023 r. do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę produktów kosmetycznych, którą przebadano w zakresie mikrobiologicznym oraz 1 próbkę żywności przeznaczoną dla niemowląt i małych dzieci.

System wczesnego ostrzegania o produktach kosmetycznych stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów

W roku 2023 w związku z funkcjonowaniem systemu wczesnego ostrzegania o produktach kosmetycznych stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów – RAPEX nie otrzymano powiadomień dotyczących umieszczenia w systemie RAPEX informacji na temat produktów kosmetycznych, które nie powinny znajdować się w obrocie na terenie Polski.

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3 – Tabela 3.1

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne – Tabela 4.1

XIV. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Do działań Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należy kontrola i nadzór sanitarny w zakresie lokalizacji, zagospodarowania terenu, rozwiązań projektowych inwestycji i ich realizacji, a także rozwiązań projektowych i realizacji obiektów modernizowanych, a w szczególności:

- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz lokalizacji inwestycji pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uzgadnianie/opiniowanie projektów budowlanych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- kontrola przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w dokumentacji projektowej i przebudowy obiektów budowlanych,
- kontrola zgodności budowlanych obiektów z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi określonymi w obowiązujących przepisach,

- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych oraz w przejmowaniu do eksploatacji wybudowanych i przebudowanych zakładów lub ich części,
- określanie konieczności sporządzania raportu oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko i zdrowie ludzi oraz zakresu tego raportu,
- wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej,

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2023 w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko zajął **3** stanowiska.

- uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko – **0**;
(art. 48 ust 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- uzgodnienia dotyczące oceny zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych – **0**;
(art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- opinie dotyczące projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko – **3**;
(art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko).

2.2. Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

Nie dotyczy

2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji.

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu nie zajmował stanowisk w zakresie projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projektów gminnych programów rewitalizacji.

2.4. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.

W okresie sprawozdawczym wydano 6 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, w tym:

- opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – 5; (art. 64 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko – 0; (art. 70 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach – 1; (art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko);
- opinii, w ramach przeprowadzonych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko: 0; (art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko).

2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu nie zajmował stanowisk na podstawie z art. 32 ust. 1 pkt. 2; art. 71 ust. 2 pkt. 6 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 2351 z późn. zm.).

2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów.

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu zajął 1 stanowisko w zakresie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawa w tym w zakresie warunków technicznych tj. wydał 1 decyzję wyrażającą zgodę na zastosowanie wyrzutni powietrza na poziomie terenu.

2.7. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2023 zajął 1 stanowisko tj. wydał 1 postanowienie w sprawie uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o warunkach zabudowy.

2.8. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji.

W 2023 r. w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych przeprowadzono 17 kontroli w 17 obiektach. W konsekwencji wydano 16 pozytywnych opinii dopuszczających do użytkowania obiektów budowlanych oraz zajęto 1 negatywne stanowisko w związku z wykonaniem obiektu niezgodnie z projektem budowlanym w tym:

- na podstawie art. 56 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo budowlane: **14**
- na podstawie art. 56 ust. 1a ustawy Prawo budowlane: **3**
- na podstawie art. 71 ust. 2 pkt. 6 ustawy Prawo budowlane: **0**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2023 nie zajmował stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

XV. Profilaktyka i promocja zdrowia

Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu

1. Program edukacji ekologicznej „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Krajowy program edukacji zdrowotnej i konsumenckiej skierowany był do dzieci w wieku przedszkolnym w celu nauki prozdrowotnych nawyków żywieniowych, doboru zdrowych produktów ekologicznej produkcji rolnej do sporządzania posiłków i potraw oraz świadomego wyboru artykułów dostępnych w sprzedaży detalicznej.

W roku przedszkolnym 2022/2023 w realizacji programu wzięło udział 157 dzieci z 2 placówek działających na terenie działania tutejszej Inspekcji. Dla przedszkolnych koordynatorów zorganizowano naradę, w której uczestniczyło 5 osób. Wszystkie przedszkola wskazywały, że dzieci chętnie uczestniczyły w realizacji programu oraz aktywnie podejmowały zadania dodatkowe inicjowane przez nauczycieli. W jednej z placówek oświatowych zaangażowano rodziców do aktywnego udziału w programie, którzy z przyjemnością wyposażali dzieci w produkty ekologiczne, które następnie zostały wykorzystane podczas zajęć tj.: przetwory, jajka, domowe wypieki oraz miód z ekologicznej pasieki.

W wyniku przeprowadzonej analizy otrzymanych od wszystkich koordynatorów przedszkolnych sprawozdań stwierdzono, że koordynatorzy dodatkowo przeprowadzili szereg zadań wzmacniających program tj. m.in. zorganizowano spotkanie z pszczelarzem podczas

którego opowiedziano historię pszczelarstwa i bartnictwa, zaprezentowano sprzęt pszczelarski i przeprowadzono degustację miodu.

Rozpowszechniono informację dotyczącą III edycji wojewódzkiego konkursu plastycznego pt. „Jestem Ekoprzedzszkolakiem” oraz rozdystrybuowano do wszystkich placówek biorących udział w programie, materiały edukacyjne w celu udoskonalenia realizacji programu.

Liczba wizytacji: 0

2. Program edukacji antytytoniowej dla IV klas szkół podstawowych pt. „Bieg po zdrowie”

Głównym celem programu było zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów.

W roku szkolnym 2022/2023 udział w realizacji programu edukacji antytytoniowej „Bieg po zdrowie”, wzięły 2 z 7 szkół podstawowych znajdujących się na terenie powiatu Świnoujście. Treści programowe były realizowane przez 122 uczniów z 5 klas IV szkół podstawowych.

Z powodu wypadku w pracy i zwolnienia lekarskiego jednego koordynatora szkolnego w jednej ze szkół nie wszystkie zajęcia zostały zrealizowane w pełnym zakresie.

Pracownik OZiPZ jako koordynator powiatowy programu zorganizował naradę, w której uczestniczyło 5 szkolnych koordynatorów programu. Podczas narady przedstawiono informacje dotyczące grupy odbiorców, celu programu oraz omówiono narzędzia i scenariusze lekcji. W trakcie narady przeprowadzono dystrybucję materiałów oświatowych. Materiały oświatowe otrzymali koordynatorzy planujący realizować program w roku szkolnym 2023/2024.

Wszystkie szkoły przystępujące do programu „Bieg po zdrowie” deklarowały chęć realizacji programu w kolejnej edycji.

Liczba wizytacji: 2

3. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program realizowany jest w szkołach podstawowych w klasach V-VIII.

W roku 2022/2023 realizowana była XVII edycja Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj Formę!”, w której udział wzięło łącznie 219 uczniów klas V-VIII z 2 szkół podstawowych z terenu powiatu Świnoujście. Uczniowie z jednej z placówek oświatowych brali również udział w konkursie wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!” zorganizowanym przez Główny Inspektorat Sanitarny, Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców oraz Wojewódzkie Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne.

Uczniowie biorący udział w konkursie wykazali się olbrzymią wiedzą z zakresu zdrowego stylu życia w szczególności z tematyki zbilansowanej diety i aktywności fizycznej.

Dla koordynatorów szkolnych zorganizowano naradę, w której uczestniczyły 4 osoby. Podczas narady omówiono metodę projektu jako sposobu realizacji programu, zakładanie i obsługę kont dla programu oraz dla konkursu, zaprezentowano sposób składania deklaracji przystąpienia do udziału w programie i w konkursie na koncie szkoły oraz wprowadzanie zgód przedstawiciela ustawowego niepełnoletniego uczestnika na udział w konkursie. Zapoznano koordynatorów szkolnych z regulaminem programu, konkursu wraz z terminami realizacji i załącznikami. W trakcie narady przeprowadzono również dystrybucję materiałów oświatowych.

Liczba wizytacji: 0

4. Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, adresowany był do uczniów szkół ponadpodstawowych i realizowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną w całym kraju, począwszy od 2013 roku.

W roku szkolnym 2022/2023 w programie wzięły udział 3 szkoły ponadpodstawowe, 1 liceum ogólnokształcące i 2 zespoły szkół. Zasięgiem objęto 322 uczniów klas I-III szkół ponadpodstawowych, w tym 188 uczniów klas I, 75 uczniów klas II i 59 uczniów klas III. Wszystkie z wymienionych placówek realizowały program w każdej edycji.

Dwóch koordynatorów szkolnych poświęciło ok.6 godzin lekcyjnych na realizację programu, natomiast jeden z koordynatorów przeprowadził ok. 11 godzin lekcyjnych na realizację w/w programu. Na podstawie analizy otrzymanych sprawozdań stwierdzono, że zaangażowanie uczniów podczas realizacji programu oceniono jako dostateczne, dobre lub bardzo dobre, tak samo oceniono przez realizatorów programu treści merytoryczne. Większość placówek zadeklarowała chęć wzięcia udziału w kolejnej edycji programu.

Liczba wizytacji: 0

5. „Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”

Celem głównym programu było popularyzowanie wiedzy na temat HIV/AIDS, promocja testowania w kierunku HIV, kształtowanie postaw tolerancji wobec nosicieli wirusa HIV i chorych na AIDS, zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji i edukacji w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

W okresie sprawozdawczym w okresie wzmożonego ruchu turystycznego na promenadzie zlokalizowanej w pasie nadmorskim w ramach współpracy z CJD Insel Usedom, ratownikami wodnymi pracującymi na plaży, Komendą Miejską Policji w Świnoujściu oraz Powiatową Stacją Sanitarno – Epidemiologiczną w Szczecinie, zorganizowano stoiska edukacyjne. Podczas

trwania akcji przeprowadzono szereg rozmów indywidualnych z zainteresowanymi profilaktyką uzależnień. Dodatkowo informowano o zagrożeniach związanych z zarażeniem wirusem HIV. Powyższe informacje przekazywał również przedstawiciel CJD Insel Usedom – Zinnowitz - obywatelom niemieckim. W ramach akcji dokonywano pomiarów ciśnienia krwi, badań spirometrycznych oraz badań zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu (smokerlyzer). Ponadto wykonywano instruktaże udzielenia pierwszej pomocy w nagłych wypadkach przy wykorzystaniu fantomu do nauki reanimacji z defibrylatorem AED. Dzieci i młodzież odwiedzająca stoisko miała możliwość skorzystania z alkogogli i narkogogli w celu symulacji zażycia substancji psychoaktywnych i alkoholu. Rozdysponowano ulotki dot. kampanii profilaktycznej HIV/AIDS, bezpiecznych wakacji i dopalaczy. Przedstawiciel Policji informował o zagrożeniach na drogach, bezpiecznej kąpeli, pouczał rodziców o pilnowaniu dzieci na plaży. Dzieci miały możliwość usiąść za kierownicą nietypowego radiowozu policjantów tj. pojazdu terenowego marki Polaris.

Do placówek oświatowych i placówek ochrony zdrowia działających na terenie podległym tutejszej Inspekcji rozdystrybuowano materiały edukacyjne w formie plakatów oraz ulotek, informujące o leczeniu antyretrowirusowym i możliwości testowania w kierunku HIV. Ogółem rozdystrybuowano 3700 materiałów edukacyjnych.

Pracownik OZiPZ wziął udział w szkoleniu z zakresu problematyki HIV/AIDS oraz innych zakażeń przenoszonych drogą płciową oraz przeprowadził narady z przedstawicielami szkół w zakresie organizacji stoisk informacyjno – edukacyjnych dla uczniów z okazji obchodów „Światowego Dnia AIDS”. W dwóch placówkach oświatowych przeprowadzono również prelekcję z okazji obchodów w/w święta. Podczas których młodzieży przedstawiono podstawowe informacje na temat HIV i AIDS, transmisji, minimalizacji ryzyka zarażenia oraz omówiono inne infekcje przenoszone drogą płciową.

Na stronie internetowej PSSE Świnoujście umieszczono informację dotyczącą Międzynarodowego Dnia Pamięci Zmarłych na AIDS, Światowego Dnia AIDS oraz ogólnopolskiej kampanii wczesnej diagnostyki HIV #jedynytest. Rozpowszechniono również informacje na temat wojewódzkiego konkursu na rozwiązanie Quizu wiedzy nt. HIV/AIDS.

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 40/440

Wojewódzkie programy edukacyjne

1. Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy

„Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”

Celem głównym wojewódzkiego programu „Zdrowe zęby mamy, marchewkę zajadamy” było kreowanie postaw prozdrowotnych w zakresie zdrowia jamy ustnej wśród dzieci

uczęszczających do żłobków i przedszkoli na terenie województwa zachodniopomorskiego oraz ich rodziców i nauczycieli, kobiet w ciąży i przyszłych rodziców.

W roku przedszkolnym 2022/2023 do realizacji programu profilaktyki próchnicy przystąpiło 7 z 12 placówek wychowania przedszkolnego działających na terenie miasta/gminy Świnoujście, tj.: 7 przedszkoli. Program realizowało łącznie 450 dzieci. W realizację programu zaangażowany w okresie sprawozdawczym był 1 rodzic dziecka przedszkolnego.

Wszystkie placówki biorące udział w programie w roku szkolnym 2022/2023 zadeklarowały swój udział w kolejnej edycji programu profilaktyki próchnicy. Program ma pozytywny wpływ na kształtowanie właściwych nawyków higienicznych i dietetycznych związanych ze zdrowiem jamy ustnej. Ponadto minimalizuje strach dzieci przed wizytą u dentysty.

W okresie sprawozdawczym koordynator powiatowy zorganizował naradę dla koordynatorów programu „Zdrowe zęby mamy, marchewkę zajadamy”. Uczestniczyło w niej 4 koordynatorów z przedszkoli. Podczas narady przedstawiono informację dotyczącą celu programu i omówiono narzędzia oraz scenariusze zajęć edukacyjnych dla dzieci.

Pracownik OZiPZ wziął udział w konferencji szkoleniowej zorganizowanej w ramach realizacji w/w programu oraz wystosowano pisma do 11 dyrektorów placówek oświatowych, zachęcające do czynnego uczestnictwa w konferencji.

W 5 w placówkach realizujących program przeprowadzono wizytacje oraz rozdyskrebowano 2096 materiałów edukacyjnych tj. poradników stomatologicznych, broszur, książeczek i ulotek.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono prelekcję dla rodziców, w celu omówienia zagadnień związanych z zapobieganiem próchnicy u dzieci, aspektów związanych z dietą, wizytą u stomatologa i higieną. Przeprowadzono również 7 prelekcji dla 843 dzieci uczęszczających do przedszkoli podczas których poruszono m.in. kwestie dotyczące higieny jamy ustnej i technik szczotkowania zębów i przeprowadzono zajęcia praktyczne na modelu do szczotkowania zębów.

Liczba wizytacji: 5

2. „Higiena naszą tarczą ochronną” – program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych

W roku szkolnym 2022/2023 realizowano II edycję programu, którego treści koncentrują się na zapobieganiu chorobom zakaźnym, poprzez stosowanie zasad higieny osobistej. Głównym celem programu jest osiągnięcie znaczącej poprawy zachowań higienicznych wśród najmłodszych uczniów szkół podstawowych (klasy I – III) w obszarze profilaktyki chorób zakaźnych. Do programu zgłosiła się tylko 1 placówka oświatowa z terenu działania tut. Inspekcji. W programie udział wzięło łącznie 96 uczniów klas I. Placówka zadeklarowała chęć wzięcia udziału w kolejnej edycji programu z uwagi na duże zainteresowanie dzieci tematyką

programu, zaangażowanie uczniów podczas jego realizacji. Powyższe parametry programu oceniono jako celujące.

W okresie sprawozdawczym koordynator powiatowy zorganizował naradę dla koordynatorów programu. Uczestniczyło w niej 4 koordynatorów. Podczas narady przedstawiono informację dotyczącą celu i założeń programu i omówiono przebieg i sposób realizacji programu. Rozdystrybuowano materiały dot. programu.

Przeprowadzono 2 prelekcje dla 60 dzieci podczas których poruszano m.in. kwestie dotyczące higieny jamy ustnej i technik szczotkowania zębów. Przeprowadzono również zajęcia praktyczne na modelu do szczotkowania zębów. Omówiono podstawowe zasady zdrowego odżywiania oraz przypomniano dzieciom jak należy dbać o higienę osobistą, aby uniknąć chorób. Zwrócono szczególną uwagę na prawidłową higienę rąk, jako najprostszą i najskuteczniejszą metodę zapobiegania chorobom zakaźnym. Dzieciom rozdano ulotki.

Liczba wizytacji: 1

3. „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach” – program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków, dla uczniów klas V, VI, VII szkół podstawowych

Celem programu była profilaktyka używania substancji psychoaktywnych ze szczególnym uwzględnieniem nowych narkotyków, a także kształtowania umiejętności podejmowania decyzji odnośnie własnego zdrowia i poczucia odpowiedzialności za dokonywane wybory. Program adresowany był do uczniów klas VII i VIII szkół podstawowych, ich rodziców/opiekunów i nauczycieli. Program został opracowany przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie i Komendanta Wojewódzkiego Policji w Szczecinie. Na podległym terenie był on realizowany w ścisłej współpracy pracownika OZiPZ z przedstawicielem Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu.

W okresie sprawozdawczym zorganizowano 2 narady dla koordynatorów w/w programu, w której uczestniczyło 4 koordynatorów i rozpowszechniono informację dotyczącą organizacji V Wojewódzkiego Przeglądu Form Artystycznych przeprowadzonego w ramach działań wzmacniających Wojewódzki Programu Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”. Rozdystrybuowano materiały edukacyjne do 5 placówek oświatowych.

W roku szkolnym 2022/2023 przeprowadzono 4 prelekcje dla 156 uczestników programu w placówkach oświatowych wspólnie z przedstawicielem KMP w Świnoujściu. Podczas spotkania omówiono tematykę związaną z uzależnieniami od substancji psychoaktywnych, rodzaje uzależnień i substancji psychoaktywnych oraz zagrożenia związane ze spożyciem

alkoholu, nowych narkotyków, zażywaniem leków w celach pozamedycznych oraz paleniem e-papierosów.

Liczba wizytacji: 5

Główne akcje realizowane na terenie powiatu:

1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 0/0

2. Bezpieczne Ferie

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 35/854

Celem akcji było zapewnienie bezpieczeństwa dla przebywających turystów, mieszkańców w tym szczególnie dla dzieci i młodzieży uczestniczącej w organizowanych formach zimowego wypoczynku i uczniów szkół podstawowych przed rozpoczęciem wypoczynku zimowego. W związku z powyższym przeprowadzono 6 prelekcji dla 828 uczestników zimowisk zorganizowanych na terenie działania tutejszej Inspekcji i uczniów uczęszczających do placówek oświatowych oraz 10 instruktaży dla kierowników wypoczynku. Tematyka prelekcji i instruktaży dotyczyła omówienia zagadnień związanych z bezpieczeństwem w trakcie zimowego wypoczynku. Przypomniano zagadnienia związane z bezpiecznym spędzaniem wolnego czasu, o kontaktach z nieznajomymi, o zagrożeniach czyhających w internecie, a także jak być asertywnym w przypadku zaproponowania narkotyków, dopalaczy, alkoholu czy papierosów. Poruszono również zasady higieny osobistej, zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia. Prelekcje przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu.

Podczas prelekcji i instruktaży rozdystrybuowano łącznie 1183 materiały edukacyjne. Informację dotyczącą akcji zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Świnoujściu oraz w mediach społecznościowych.

3. Europejski Tydzień Szczepień, w tym akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 11/147

Celem akcji było zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień oraz ryzyka związanego ze spadkiem osób zaszczepionych. W związku z powyższym przeprowadzono prelekcję dla 31 uczestników podczas której zapoznano osoby biorące w niej udział z definicją szczepienia i szczepionki. Poruszono również kwestię związane z bezpieczeństwem szczepionek i czy warto się szczepić.

Do placówek oświatowych oraz placówek ochrony zdrowia wystosowano listy intencyjne zachęcające do włączenia się do akcji informacyjnej dotyczącej Europejskiego Tygodnia Szczepień, w których następnie rozdystrybuowano materiały edukacyjne.

W siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu zorganizowano stoisko edukacyjne podczas którego przeprowadzono szereg rozmów indywidualnych z zainteresowanymi profilaktyką oraz informowano o bezpieczeństwie szczepionek i zachęcano do szczepienia siebie i najbliższych.

4. Światowy Dzień Zdrowia 2023

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 5/131

Światowy Dzień Zdrowia w 2023r. odbył się pod hasłem: „Ratujmy życie! Bezpieczne szpitale w czasie katastrof! Powszechne ubezpieczenie zdrowotne!”. Przeprowadzono 2 prelekcje dla 130 osób podczas, których zapoznano uczestników z zagadnieniami związanymi z tym świętem. Umieszczono informację na stronie internetowej stacji i w mediach społecznościowych.

5. Światowy Dzień bez Tytoniu 2023

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 14/231

Celem akcji było ograniczenie skutków palenia tytoniu. W związku z powyższym przeprowadzono 4 prelekcje dla 171 uczestników podczas, których przypomniano o szkodliwości palenia tytoniu na środowisko oraz zdrowie ludzi. Zajęcia miały na celu: promocję zdrowego stylu życia wolnego od tytoniu i innych środków uzależniających, przekazanie informacji o przyczynach, dynamice i skutkach uzależnienia od tytoniu, uświadomienie o zagrożeniach jakie niesie nałóg palenia papierosów, podkreślenie korzyści wynikających z rzucania palenia papierosów, uświadomienie skutków nikotynizmu biernego, wskazanie najczęstszych powodów dla, których młodzi ludzie sięgają po papierosy oraz uświadomienie zasad zdrowego stylu życia (sport, odżywianie, zainteresowania itp), w tym szkodliwego wpływu napojów energetyzujących na zdrowie. Wystosowano informację prasową do lokalnych mediów o akcji i opublikowano informacje na stronie internetowej. Wysłano również 47 listów intencyjnych do placówek ochrony zdrowia i placówek oświatowych zachęcając do włączenia się do obchodzenia 36 rocznicy Światowego Dnia bez Tytoniu.

6. Bezpieczne Wakacje 2023

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 102/3324

Celem akcji było zapewnienie bezpieczeństwa dla przebywających turystów, mieszkańców w tym szczególnie dla dzieci i młodzieży uczestniczącej w zorganizowanych formach letniego wypoczynku. Przeprowadzono prelekcje zarówno dla uczniów uczęszczających do szkół podstawowych i przedszkoli oraz dla uczestników kolonii zorganizowanych na terenie

działania tutejszej Inspekcji. Ogółem przeprowadzono 12 prelekcji dla 1334 uczestników. Przeprowadzono również 10 instruktaży dla kierowników wypoczynku dzieci i młodzieży. Tematyka prelekcji i instruktaży dotyczyła m.in. omówienia zagadnień związanych z higieną osobistą, w tym profilaktyki chorób zakaźnych, chorób odkleszczowych itp. Omówiono również zagadnienia związane z bezpiecznym kąpieliskiem, bezpieczeństwa w lesie, aktywności fizycznej, bezpiecznego i zdrowego jedzenia, substancji psychoaktywnych i zachowań ryzykownych oraz zachowaniem się podczas upałów. Wśród uczestników wypoczynku rozdyskrebowano materiałów edukacyjnych związanych z bezpiecznym wypoczynkiem.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu publikowano codziennie artykuły związane z bezpiecznym wypoczynkiem w ramach akcji #latozsaneidem oraz przesłano informację prasową dot. m.in. serwisu kąpieliskowego.

Zorganizowano stoisko edukacyjne podczas trwania:

- „Miasteczka Uzdrowskiego 2023”;
- projektu edukacyjnego „Czysty Bałtyk”;
- Wakacyjnego Sportowego Festiwalu Pożarniczego dla dzieci i młodzieży MDK Karsibór;
- działań promocyjnych firmy „Unity Line”.

Pracownicy Inspekcji Sanitarnej podczas w/w wydarzeń przeprowadzili szereg rozmów indywidualnych z zainteresowanymi profilaktyką chorób nowotworowych, kleszczowego zapalenia mózgu i bezpiecznego wypoczynku nad morzem. Dokonano również pomiarów ciśnienia krwi, przeprowadzono instruktaże samobadania piersi oraz umożliwiono przeprowadzenie badań piersi na fantomie. Dzieci i młodzież oraz dorośli odwiedzający stoiska, mieli możliwość skorzystania z algogogli i narkogogli w celu symulacji zażycia substancji psychoaktywnych i alkoholu. Najmłodszym uczestnikom przypomniano kwestie dotyczące higieny jamy ustnej i technik szczotkowania zębów. Przeprowadzono również zajęcia praktyczne na modelu do szczotkowania zębów.

Rozdyskrebowano ulotki dot. nowotworów, bezpiecznych wakacji i kleszczowego zapalenia mózgu.

łącznie rozdyskrebowano 20785 materiałów edukacyjnych.

7. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2023

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 12/250

Celem akcji było zwrócenie uwagi społeczeństwa na skutki palenia tytoniu: społeczne, ekonomiczne, a przede wszystkim na skutki zdrowotne, które spowodowane są paleniem papierosów, a w ostatnich latach również e-papierosów. Zachęcanie osób palących do zaprzestania palenia oraz zwrócenie uwagi na fakt, że osoby niepalące (w tym dzieci) mają prawo do przebywania w przestrzeni publicznej wolnej od dymu tytoniowego, bez narażania na tzw. „bierne” palenie. Uświadamiano, iż palenie papierosów/e-papierosów to również zagrożenia dla środowiska. W ramach prowadzonej kampanii przeprowadzono 3 prelekcje dla

190 uczniów oraz wysłano 47 listów intencyjnych do placówek ochrony zdrowia zachęających do włączenia się w promowanie w/w akcji. Ponadto opublikowano informacje na temat akcji na stronie internetowej oraz rozpowszechniono informację o konkursie pod hasłem „Zadymiony – mówimy NIE biernemu paleniu” wśród dyrektorów szkół podstawowych oraz na stronie internetowej i w mediach społecznościowych. Do organu wpłynęło 7 prac konkursowych z dwóch placówek oświatowych. Komisja konkursowa wybrała jedną pracę, którą następnie wysłano do drugiego etapu konkursu. Na etapie wojewódzkim praca zajęła III miejsce.

8. Profilaktyka wszawicy

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 12/250

Z uwagi na możliwość wystąpienia wszawicy wśród dzieci uczęszczających do placówek oświatowych na terenie działania tutejszej Inspekcji przesłano 24 pisma do w/w dyrektorów ze stanowiskiem Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącym profilaktyki i zwalczania wszawicy oraz stanowiskiem Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia w sprawie zapobiegania i zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży. Ponadto przeprowadzono 3 prelekcje dla dyrektorów i rodziców, podczas których omówiono zagadnienia związane z profilaktyką wszawicy, objawami choroby oraz drogami jej szerzenia. Poruszono również zagadnienia związane ze sposobami się jej pozbycia. Rozdystrybuowano również materiały edukacyjne.

9. Profilaktyka chorób zakaźnych (grypa, odra, covid)

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 0/0

10. Kampania „Bądź swoją bohaterką!”

Celem akcji było zapoznanie uczestników z podstawowymi informacjami na temat raka piersi, w tym o symptomach oraz czynnikach występowania raka piersi. W ramach prowadzonej kampanii wraz z przedstawicielkami Stowarzyszenia Kobiet po Chorobie Raka Piersi „Anna” ze Świnoujścia przeprowadzono 5 wspólnych prelekcji dla 146 uczennic szkół ponadpodstawowych i słuchaczy z Polskiego Związku Emerytów, Rencistów i Inwalidów. Podczas zajęć zapoznano uczestników z podstawowymi informacjami na temat raka piersi, w tym o symptomach oraz czynnikach występowania raka piersi. Szczególną uwagę zwrócono na kształtowanie świadomości i namawiano do wykonywania regularnego samobadania gruczołu, a razie wątpliwości badań diagnostycznych. Uczestnikom zajęć wyświetlono film do instruktażowego samobadania piersi.

Ponadto w ramach kampanii na Placu Wolności w Świnoujściu i w Galerii Handlowej „Corso” zorganizowano stoiska edukacyjne, podczas których przeprowadzono instruktaże samobadania piersi oraz umożliwiono przeprowadzenie badań piersi na modelu anatomicznym i rozdawano ulotki w celu edukacji kobiet pt. „Badam się mam pewność”.

11. Kampania wojewódzka #MojaSzkołaZdrowaSkoła

Działania za 2023 – mierniki 19/412

W roku szkolnym 2022/2023 Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie we współpracy z Polskim Towarzystwem Higienicznym Oddział Szczecin, podjął decyzję o organizacji kampanii pn. #MojaSzkołaZdrowaSkoła. Celem kampanii było podniesienie stanu wiedzy dyrektorów szkół w zakresie warunków higieniczno-zdrowotnych dzieci i młodzieży.

W ramach kampanii w lutym 2023r. przeprowadzone zostały badania przesiewowe 45 uczniów klas III Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marynarki Wojennej RP mieszczącej się przy ul. Narutowicza 10 w Świnoujściu pod kątem wad wzroku m.in. krótkowzroczności. Badanie wzroku zostało wykonywane przez studentów PUM w Szczecinie oraz przedstawicieli Wojewódzkiej i Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świnoujściu. Wadę wzroku stwierdzono u 11 dzieci, tj. u 10 dziewczynek i 1 chłopca. Dzieciom wręczano grafiki z informacją o uzyskanych wynikach badania, które następnie dzieci przekazywały swoim rodzicom. Przeprowadzone badania pomogły rodzicom podjąć ewentualne działania korekcyjne.

Przeprowadzono również prelekcję dla 280 rodziców dzieci uczęszczających do dwóch placówek oświatowych podczas, których przedstawiono cel kampanii #mojaszkołazdrowaszkola i omówiono uzyskane wyniki ergonomii i ważenia tornistrów dzieci. Ponadto omówiono zagadnienia związane z prawidłowym rozwojem dziecka, aktywności fizycznej, zachowania właściwej podstawy podczas odrabiania lekcji i podczas lekcji w klasie, ochrony wzroku oraz doбором właściwego tornistra, prawidłowego jego noszenia, jego zawartości i wpływu tych aspektów na pojawianie się wad postawy. Poruszono również kwestię dot. właściwego odżywiania mającego wpływ na prawidłowy rozwój dzieci.

W ramach kampanii w placówkach przeprowadzono pomiary oświetlenia. Pomiary przeprowadzone zostały przez pracowników laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie. Wyniki z przeprowadzonych badań otrzymali dyrektorzy placówek oświatowych. W przypadku otrzymania wyników niezgodnym z obowiązującymi wymaganiami, w miarę możliwości finansowych, dyrektorzy rozpoczęli dostosowywanie natężenia oświetlenia sztucznego do aktualnych wymagań.

W ramach podsumowania I edycji kampanii zorganizowano Turniej o puchar Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w „zbiłaka”. W turnieju wzięli udział uczniowie ze Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marynarki Wojennej RP, którzy w etapie okręgowym zajęli **I miejsce**. Do rywalizacji finałowego przystąpiło osiem zespołów, będących laureatami rozgrywek na etapie okręgowym. Po zaciętej walce przedstawiciele placówki oświatowej ze Świnoujścia zajęli **II miejsce**.

W Zachodniopomorskim Urzędzie Wojewódzkim zorganizowano konferencję dla dyrektorów szkół podsumowującą wojewódzką kampanię informacyjną #mojaszkoładrowaszkoła, na której przedstawione zostały wyniki poszczególnych działań w ramach akcji tj. m.in. ważenie plecaków, pomiarów oświetlenia i badania wzroku. W której brali udział również przedstawiciele ze świnoujskich placówek oświatowych.

Przeprowadzono również prelekcję dla 280 rodziców dzieci uczęszczających do dwóch placówek oświatowych podczas, których przedstawiono cel kampanii #mojaszkoładrowaszkoła i omówiono uzyskane wyniki ergonomii i ważenia tornistrów dzieci. Ponadto omówiono zagadnienia związane z prawidłowym rozwojem dziecka, aktywności fizycznej, zachowania właściwej podstawy podczas odrabiania lekcji i podczas lekcji w klasie, ochrony wzroku oraz doбором właściwego tornistra, prawidłowego jego noszenia, jego zawartości i wpływu tych aspektów na pojawianie się wad postawy. Poruszono również kwestię dot. właściwego odżywiania mającego wpływ na prawidłowy rozwój dzieci.

W roku szkolnym 2023/2024 przystąpiono do realizacji II edycji kampanii. Do udziału w niej wytypowano kolejne dwie szkoły podstawowe. W I semestrze roku szkolnego dokonano oceny obciążenia uczniów klasy III i IV tornistrami szkolnymi. Badania przeprowadzono w 2 szkołach podstawowych. Wazeniu poddano 64 plecaków szkolnych w 4 klasach. O uzyskanych wynikach poinformowano dyrektorów szkół oraz uczniów podczas ważenia tornistrów. Dzieciom wręczano grafiki z informacją ile waży ich plecak. Z uczniami przeprowadzono pogadanki, podczas których poruszono temat doboru właściwego tornistra, prawidłowego noszenia plecaka, zawartości tornistra i wpływu tych aspektów na pojawianie się wad postawy. Pogadankę przeprowadzono łącznie dla 64 uczniami.

W pierwszej połowie 2024 roku badanie będzie aktualizowane w tych samych szkołach i klasach.

12. Program edukacyjny „Znamię, znam je” i „Podstępne WZW”

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 14/88

Celem programu:

- „Podstępne WZW” było upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C, uświadomienie ryzyka zakażenia wirusami HBV i HCV oraz zagrożeń wynikających z zakażenia, wpojenie zasad profilaktyki w tym zakresie oraz pobudzenie do refleksji nad akceptacją osób już zakażonych;

- „Znamię! Znam je?” było upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych oraz uczniów wyższych klas szkół podstawowych, wiedzy z zakresu profilaktyki nowotworu skóry (czerniaka).

W roku szkolnym 2022/2023 przeprowadzono 3 prelekcje dla 30 uczestników dotyczące profilaktyki i czynników ryzyka czerniaka oraz wirusowego zakażenia wątroby i metod profilaktyki WZW typu A,B i C. Rozdystrybuowano materiały edukacyjne w ilości 547. Dla koordynatorów szkolnych zorganizowano szkolenie zachęcające do wzięcia udziału w programie.

13. Wybrane dodatkowe działania lokalne

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 6/6

W ramach kampanii #sanepidbiega pracownik Inspekcji Sanitarnej w Świnoujściu zachęcając do regularnej aktywności fizycznej, która pozwala utrzymywać dobrą formę fizyczną i psychiczną wystartował w:

- maratonie w ramach zawodów w „XLIII Międzynarodowy Maraton Świnoujście – Wolgast”. Organizatorem imprezy był po stronie polskiej Ośrodek Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” w Świnoujściu, po stronie niemieckiej: Usedom -Marathon e.V. Wolgast;
- parkrunie Świnoujście, którego organizatorem są sami uczestnicy i wolontariusze;
- Biegu Wikinga, którego organizatorem był Klub Sportowy „Wyspa” Przyszań Morska Wolin Sp. z o.o.

15. Działania związane z epidemią koronawirusa

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/liczba odbiorców): 0/0

