

„OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU POLICKIEGO ZA 2023 r.”

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe.

L.p.	Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie	
		2022	2023
1.1.1.	Salmonelloza - zatrucia pokarmowe	11	7
1.1.2.	Salmonelloza – zakażenia pozajelitowe	1	1
1.1.3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	28	16
1.1.4.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	0	0
1.1.5.	Lamblioza	0	4
1.1.6.	Wirusowe i inne zakażenia jelitowe w tym u dzieci do lat 2	40	10
1.1.7.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobieństwie pochodzenia zakaźnego w tym u dzieci do lat 2	333	201

W roku 2023 spadła liczba wszystkich rejestrowanych zatruc i zakażeń pokarmowych oraz biegunek i zapaleń żołądkowo- jelitowych. Zmniejszyła się również liczba rejestrowanych zatruc spowodowanych salmonellą oraz bakteryjnych zakażeń jelitowych (rejestrowano głównie zakażenia wywołane przez *Clostridioides difficile*).

1.1.8. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r.:

W 2023 r. zarejestrowano dwa ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową – jedno ognisko domowe (A09 – biegunka) oraz jedno ognisko w przedszkolu (A09 – biegunka). W obu przypadkach nie określono czynnika chorobotwórczego. Brak hospitalizacji.

1.1.9. Decyzje administracyjne wydane w 2023 r. na podstawie art. 5 ust. 1 z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi:

W 2023 r. wystawiono 3 decyzje administracyjne dotyczące zakazu uczęszczania do placówki oświatowej (żłobka/przedszkola) po stwierdzeniu zakażenia pałeczkami Salmonella. Jest to wzrost wydanych decyzji w stosunku do roku ubiegłego (1 wydana decyzja).

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2022	2023
1.2.1.	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	2	3
1.2.2.	Wirusowe zapalenie wątroby typu B	6	11
1.2.3.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	8	16
1.2.4.	Wirusowe zapalenia wątroby inne i nieokreślone	0	0

W roku 2023 zanotowano znaczny wzrost zarejestrowanych przypadków zachorowań na WZW C oraz WZW B. Zachorowania na WZW A są na porównywalnym poziomie. Zarejestrowano 11 nowych nosicieli HBs oraz 40 nosicieli HCV, z którymi przeprowadzono wywiady epidemiologiczne i objęto nadzorem osoby z otoczenia. Liczba nowych nosicieli antygeny HCV wzrosła w porównaniu z rokiem ubiegłym.

1.3. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2022	2023
Grypa potwierdzona testem molekularnym		52	18
w tym grypa typu A		41	9
w tym grypa typu B		5	6
w tym grypa A/H1N1		1	2
w tym grypa A/H3		3	1
w tym A+B		2	0
Grypa potwierdzona testem antygenowym		-	148
w tym grypa typu A		-	33
w tym grypa typu B		-	59
w tym grypa A+B		-	1
gdzie nie określono typu		-	55

W roku 2022 odnotowano kilkakrotny wzrost zachorowań na grypę sezonową (2523 przypadki grypy i zakażeń grypopodobnych). W 2023 roku zaprzestano monitorowania grypy za pomocą MZ-55 (zgłaszanie przez lekarzy POZ ilościowo zachorowań grypopodobnych), natomiast rozpoczęto monitorowanie grypy potwierdzonej testem antygenowym. W 2023 r. rejestrowano głównie dwa typy grypy A i B. Odnotowano 15 hospitalizacji związanych z zachorowaniem na grypę. Nie odnotowano zgonów.

1.4. Choroby wieku dziecięcego.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie	
	2022	2023
Ospa wietrzna	483	318
Różyczka	0	0
Świnka	4	1
Szkarlatyna	106	171
Krztusiec	1	0
Ostre porażenie wiotkie	0	0

W roku 2023 zanotowano znaczący wzrost zachorowań na szkarlatynę. Odnotowano natomiast spadek zachorowań na ospę wietrzną oraz świnkę. Nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę, krztusiec oraz ostre porażenie wiotkie.

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2022	2023
1.5.1	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	2	1
1.5.2	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	3	4
1.5.3	Zapalenie mózgu	1	1

W 2023 r. zarejestrowano 1 zachorowanie na bakteryjne zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych (wywołane przez *Streptococcus pneumoniae*). Jest to spadek rejestrowanych przypadków zachorowa na bakteryjne ZOMR w stosunku do roku ubiegłego. Zachorowalność na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych wzrosła (1 przypadek wywołany przez *varicella zoster virus*, 1 przypadek przez *enterowirus*, 1 przypadek przez wirus opryszczki – *HHV6*, 1 przypadek – nie wyizolowano wirusa.). Zanotowano jeden przypadek zapalenia mózgu (nie wyizolowano czynnika chorobotwórczego). Nie zarejestrowano zgonów.

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2022	2023
1.6	Inwazyjna choroba meningokokowa	0	1

W roku 2023 r. odnotowano jeden przypadek zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokową (M, lat 57). Nie zarejestrowano zgonów. Jest to wzrost zachorowań w stosunku do roku ubiegłego.

1.7. Borelioza z Lyme.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2022	2023
1.7.	Borelioza z Lyme	58	63

W roku 2023 r. zachorowalność na boreliozę ponownie wzrosła (widoczny wzrost w 2022 r. i 2023 r.). Zarejestrowano 63 przypadki potwierdzone (rumień wędrujący). Nie odnotowano hospitalizacji.

1.8. Wścieklizna.

Jednostka chorobowa		Liczba przypadków ogólnie	
		2022	2023
1.8.	Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień	26	33

W 2023 r. nie stwierdzono przypadków wystąpienia wścieklizny u osób pokąsanych przez zwierzęta. Ogólna liczba osób pokąsanych wyniosła 93 (jest to zanotowany wzrost pokąsań), w tym 20 przypadków pokąsania dzieci do lat 14. Liczba przypadków styczności i narażenia na wściekliznę, po których podjęto szczepienia przeciw wściekliznie wyniosła 33. Jest to wzrost w porównaniu z rokiem ubiegłym.

Odnotowano 5 przypadków pokąsania przez dzikie zwierzęta (dzik, szczur, wiewiórka, 2x kuna), po którym podjęto szczepienie przeciw wściekliznie. Odnotowano 3 hospitalizacje, u osób u których zastosowano immunoprofilaktykę. Nie odnotowano zgonów.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową.

- kiła – 6 zachorowań (przypadki potwierdzone);
- rzeżączka – 1 zachorowanie (przypadek potwierdzony) - hospitalizacja;
- zakażenia wywołane przez Chlamydie – 2 zachorowania (przypadek potwierdzony).

W roku 2023 zarejestrowano wzrost zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową.

1.10. Gruźlica – nowe zachorowania.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat Police	15	14	14	-	1
w tym:					
Miasto	5	5	5	-	-
Wieś	10	9	9	-	1
Mężczyźni	12	11	11	-	1
Kobiety	3	3	3	-	-
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	-	-	-	-	-
15 - 19	-	-	-	-	-
20 - 29	-	-	-	-	-
30 - 44	4	3	-	-	1
45 - 64	8	8	-	-	-
65 i więcej	3	3	-	-	-
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	32				

W 2023 r. nastąpił wzrost zachorowania na gruźlicę. Wszystkie przypadki wymagały hospitalizacji. Zarejestrowano jeden zgon.

1.11. Zakażenie HIV, choroba AIDS.

W roku 2023 zarejestrowano 3 nowe przypadki zakażenia HIV. Odnotowano 1 hospitalizację. Jest to znaczący spadek rejestrowanych zakażeń w porównaniu z rokiem ubiegłym (11 osób). Nie zarejestrowano zakażeń AIDS.

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

W roku 2023 zarejestrowano następujące przypadki:

- przypadek możliwy – 82 (w roku 2022 - 188 osób);
- przypadek prawdopodobny – 12 (w roku 2022 – 13 osób);
- przypadek potwierdzony – 1309 w tym 32 hospitalizacje (w roku 2022 - 8436 osób, w tym 193 hospitalizacji);
- odnotowano 3 zgony (w roku 2022 – 40 zgonów);

Jest to znaczący spadek zachorowań w porównaniu do roku ubiegłego.

1.13. Tularemia.

W 2023 roku zarejestrowano 3 przypadki zachorowania na tularemię (2 postaci wrzodziejąco – węzłowe, 1 – postać węzłowa). Zachorowania po ukąszeniu przez kleszcza/owada. Wszystkie przypadki wymagały hospitalizacji. Jest to wzrost rejestrowanych zachorowań w stosunku do roku 2022 (1 zachorowanie).

1.14. Zakażenia MpoX.

W roku 2023 nie zarejestrowano podejrzeń/ zachorowań na ospę małą.

1.15. Podsumowanie i wnioski.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych w powiecie jest stabilna. W roku 2023 odnotowano dwa ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową. Liczba zachorowań na choroby wieku dziecięcego spadła w porównaniu z rokiem poprzednim, za wyjątkiem szkarlatyny, w przypadku której odnotowano znaczący wzrost zachorowań. Odnotowano również spadek rejestrowanych bakteryjnych oraz wirusowych zakażeń jelitowych. Odnotowano spadek zachorowań na grypę sezonową (rejestrowano głównie przypadki grypy typu A i B). Wzrosła liczba zachorowań na choroby weneryczne, spadła natomiast liczba rejestrowanych zakażeń HIV.

Ponadto w roku 2023 odnotowano 22 przypadki inwazyjnej choroby pneumokokowej (posocznica, zapalenie płuc, ZOMR) oraz 1 przypadek inwazyjnej choroby wywołanej przez *Haemophilus influenzae* (posocznica). Z innych jednostek chorobowych odnotowano 9 przypadków choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes* (róża), 1 przypadek legionellozy, 2 przypadki gorączki Denga. Nie odnotowano zachorowań na wściekliznę. Zarejestrowano 9 zgonów z powodu zakażeń i chorób zakaźnych (3 zgony z powodu COVID-19 oraz 6 zgonów z powodu innych chorób zakaźnych). W 2023 r. rozpoczęto monitorowanie zachorowań wywołanych wirusem RSV – odnotowano 21 zakażeń potwierdzonych testem antygenowym.

2. Szczepienia Ochronne.

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych.

Stan zaszczepienia dzieci w roku 2023 ocenia się na ogólny dobry. Liczba osób uchylających się od szczepień na początek roku 2023 wyniosła 162 z czego 66 osób dopełniło

obowiązku szczepień w ciągu roku. Na koniec IV kwartału 2023 r. liczba osób uchylających się wyniosła już 234. Jest to po raz kolejny wzrost osób uchylających się od obowiązku wykonania szczepień ochronnych w stosunku do lat poprzednich.

Ponadto w powiecie wykonywane są szczepienie zalecane, finansowane przez jednostki samorządowe:

- szczepienie przeciw grypie u osób powyżej 65 roku życia.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne.

W roku 2023 zarejestrowano 12 przypadków wystąpienia niepożądanych odczynów poszczepiennych (11 – NOP łagodny, 1 - NOP poważny). Nie odnotowano hospitalizacji oraz zgonów. Jest to spadek notowanych niepożądanych odczynów poszczepiennych w stosunku do roku ubiegłego.

2.3. Podsumowanie i wnioski.

Liczba osób uchylających się od szczepień ponownie wzrosła w stosunku do lat poprzednich. Spowodowane jest to głównie wpływem osób o poglądach antyszczepionkowych. Prowadzony jest wzmożony nadzór nad osobami uchylającymi się od szczepień oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień w punktach szczepień na terenie powiatu.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach.

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołu kontroli zakażeń szpitalnych:

W 2023 roku Zespół ds. zakażeń szpitalnych zgłosił 2 ogniska epidemiczne. Zachorowało łącznie 5 pacjentów.

Skład osobowy i kwalifikacje członków Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych:

- Przewodniczący – kwalifikacje: specjalista mikrobiologii lekarskiej;
- Specjalista ds. epidemiologii – kwalifikacje: pięć osób – specjalizacja w dziedzinie pielęgniarstwa epidemiologicznego,
- Specjalista ds. mikrobiologii – kwalifikacje: specjalizacja w dziedzinie mikrobiologii – diagnosta laboratoryjny.

Szpital posiada własne Laboratorium Mikrobiologiczne, które znajduje się w obiekcie w Szczecinie.

W 2023 roku zaktualizowano procedury przeciwepidemiczne m.in.:

- procedura stosowania środków ochrony indywidualnej;
- Plan Higieny obowiązujący w USK Nr 1 PUM;
- procedura dekontaminacji sprzętu medycznego;
- procedura postępowania w przypadku wystąpienia ekspozycji zawodowej oraz zasad zapobiegania ekspozycji zawodowej;
- procedura postępowania w przypadku identyfikacji szczepów pałeczek Gram ujemnych produkujących karbapenemazy (KPC/MBL/OXA);

- procedura postępowania z pacjentem/personelem w przypadku podejrzenia/zakażenia wywołanego przez koronawirusa SARS-CoV-2;
- procedura diagnozowania i terapii pacjentów podejrzanych o Legionellozy oraz zasady ograniczające rozprzestrzenianie się *Legionella pneumophila* w szpitalu;
- procedura cewnikowania pęcherza moczowego oraz zasad zapobiegania zakażeniom układu moczowego;
- procedura kaniulacji żył obwodowych;
- dawkowanie leków przeciwbakteryjnych, przeciwgrzybiczych, przeciwherpesowych i przeciwgrypowych u pacjentów z niewydolnością wątroby i nerek, otyłych oraz w przypadku wyhodowania szczepu bakteryjnego WZE.

W 2023 roku Zespół przeprowadził 20 kontroli wewnętrznych m. in. z zakresu:

- przestrzegania procedury higienicznego mycia i dezynfekcji rąk oraz przygotowanie stanowisk do mycia i dezynfekcji rąk;
- przestrzeganie procedury mycia rąk oraz przygotowania rąk do pracy personelu;
- występowania zakażeń szpitalnych;
- przestrzegania procedury izolacji;
- postępowania z poszczególnymi grupami odpadów;
- utrzymanie czystości w poszczególnych jednostkach szpitala;

Ponadto Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził 50 szkoleń wewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń w obiektach w Szczecinie i Policach, w których udział wzięło 4498 osób (w tym 1885 osoby z zakresu higieny rąk). Szkolenia wstępne odbyło 546 osób. W szkoleniach prowadzonych w Firmie sprzątającej IMPEL wzięło udział 618 osób (w tym 203 z zakresu higieny rąk).

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych.

W szpitalu opracowane są procedury izolacji uwzględniające izolację: standardową, ochronną oraz uwzględniające drogi transmisji zakażenia (oddechowa, pokarmowa, kontaktowa), m. in. procedurę postępowania w przypadku identyfikacji szczepów pałeczek gram (-) ujemnych produkujących karbapenemazy. Chorzy z zakażeniem/ chorobą zakaźną hospitalizowani są w izolatkach lub wydzielonych do tego celu odrębnych salach z zachowaniem reżimu sanitarnego. Na bieżąco Dział Epidemiologii monitoruje pacjentów, od których izoluje się drobnoustroje alarmowe a w sytuacji stwierdzenia u chorych szczepów tj. *Enterobacterales* produkujące karbapenemazy typu MBL, KPC, oraz OXA-48, *Clostridioides difficile*, *Staphylococcus aureus* MRSA oraz pacjentów z COVID-19 dodatkowo oznacza się ich w systemie AMMS. Monitorowanie zakażeń szpitalnych odbywa się poprzez bierne (m. in. analiza dokumentacji, zgłoszenia z oddziałów) i aktywne monitorowanie (m. in. przegląd wyników badań mikrobiologicznych, kart monitorowania, bieżące zużycie antybiotyków, monitorowanie pacjentów gorączkujących i miejsca operowanego). Prowadzone są rejestry zakażeń szpitalnych w postaci indywidualnych kart rejestracji (zakażenia szpitalnego, czynnika alarmowego). Raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala przekazywane są na bieżąco Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Policach, w przypadku potwierdzonego epidemicznego wzrostu zakażeń szpitalnych w ciągu 24 godzin.

3.3. Podsumowanie i wnioski:

W 2023 roku przeprowadzono kontrolę kompleksową szpitala, w tym ocenę działalności Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie działania Zespołu.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej.

1. Szpitale.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność.

W roku 2023 przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych szpitala (1 kontrola kompleksowa, 2 kontrole sprawdzające, 2 kontrole doraźne, 3 kontrole w związku z ogniskiem). Wydano 1 decyzję dot. niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego szpitala.

- Szpital posiada aktualnie 126 łóżek na 6 oddziałach/klinikach:
 - w Klinice Perinatologii, Położnictwa i Ginekologii: 40;
 - w Klinice Neonatologii: 25;
 - w Klinice Chirurgii Plastycznej, Endokrynologicznej i Ogólnej: 17;
 - na Oddziale Klinikcznym Anestezjologii i Intensywnej Terapii Dorosłych i Dzieci: 8;
 - w Klinice Chorób Wewnętrznych, Reumatologii, Diabetologii, Geriatrii i Immunologii Klinikcznej z Oddziałem Gastroenterologii: 20;
 - w Klinice Chorób Skórnych i Wenerycznych: 16;
- Zmiany organizacyjne:
 - zmniejszono liczbę łóżek w Klinice Perinatologii, Położnictwa i Ginekologii oraz Klinice Neonatologii;
- Remonty:

Lp.	Miejsce prac remontowych	Termin wykonania prac
1.	pawilon łóżkowy - korytarz w piwnicy	2023
2.	blok operacyjny – korytarz do patomorfologii w piwnicy	2023
3.	Klinika Chirurgii Plastycznej, Endokrynologicznej i Ogólnej, sale chorych	2023
4.	pomieszczenie na odpady medyczne	2023
5.	Klinka Chorób Skórnych i Wenerycznych – wc dla niepełnosprawnych	2023

1.2 Zaopatrzenie szpitali w wodę

USK Nr 1 w Policach posiada własne ujęcie wody do celów sanitarno-bytowych. Jednakże, w roku 2023 szpital zaopatrywany był w wodę wyłącznie z ujęcia miejskiego –

wodociąg Police. Ujęcie własne szpitala jest wyłączone z eksploatacji z uwagi na konieczność przeprowadzenia prac remontowych zbiorników wody oraz stacji uzdatniania wody. Wszczęte zostały prace przygotowawcze do ogłoszenia procedury przetargowej dotyczącej remontu i modernizacji stacji uzdatniania wody w hydroforni. Planowany jest również remont zbiorników do gromadzenia wody pitnej oraz regeneracja pompy głębinowej.

W roku 2023 r. nie pobierano próbek wody przeznaczonej do spożycia z ujęcia należącego do szpitala z uwagi na jego wyłączenie z eksploatacji.

Natomiast, pobrano 31 próbek ciepłej wody użytkowej w kierunku badań Legionella sp. z czego 2 próbki wykazały skolonizowanie pałeczkami Legionella sp. w stopniu średnim a 3 w stopniu wysokim. W związku powyższym, wystosowano pisma nakazujące bezzwłocznie podjąć działania naprawcze mające na celu wyeliminowania bakterii. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca jakości ciepłej wody użytkowej w ww. obiekcie nie wykazała przekroczenia dopuszczalnych wartości zawartych w ww. rozporządzeniu.

1.3 Bloki żywieniowe

W 2023 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, m. in. w zakresie przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych przy żywieniu zbiorowym typu zamkniętego, w ramach nadzoru nad blokiem żywienia w Uniwersyteckim Szpitalu Kliniczny nr 1 im. prof. Tadeusza Sokołowskiego PUM w Szczecinie, ul. Siedlecka 2, 72-010 Police, gdzie prowadzona jest działalność w zakresie serwowania posiłków pochodzących z cateringu, w naczyniach wielokrotnego użytku, przygotowywanych w kuchni Uniwersyteckim Szpitalu Klinicznym nr 1 im. prof. Tadeusza Sokołowskiego PUM w Szczecinie, ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin. Na terenie nadzorowanego szpitala znajdują się 4 kuchenki oddziałowe (oddział chirurgiczny, oddział dermatologii, oddział wewnętrzny i diabetologiczny, oddział położniczy i ginekologiczny). Posiłki przyjeżdżają z kuchni centralnej w zamkniętych termosach, które następnie są porcjowane i wydawane na naczyniach wielorazowego użytku przez pracowników ww. firmy. Naczynia są myte i wyparzone w kuchenkach oddziałowych przez pracowników firmy cateringowej. W przypadku kuchni niemowlęcej (oddzielna kuchenka przeznaczona wyłącznie dla oddziału neonatologii) posiłki podawane są w jednorazowych butelkach ze smoczkami, jak również w wielorazowych, które myte, dezynfekowane i sterylizowane są w kuchni głównej. Ponadto w komorze zamrażalniczej w sterylnych woreczkach foliowych przechowywane jest mleko naturalne matek, nad którym nadzór prowadzi pielęgniarka oddziałowa.

W 2023 roku pobrano do badań laboratoryjnych posiłki obiadowe serwowane pacjentom w kierunku oznaczenia wartości odżywczej (wartość energetyczna, zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów). Po przeanalizowaniu wyników badań stwierdzono, iż pokrywał on całodienne zapotrzebowanie na energię przedmiotowej grupy żywionych.

Ponadto dokonano teoretycznej oceny jadłospisu dekadowego, z której wynika, iż sposób żywienia we wskazanym obiekcie jest prawidłowy.

Podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego, a mianowicie:

- podłoga w pomieszczeniu „kuchenki dla oddziału wewnętrznego i diabetologii”- II piętro z ubytkami w posadzce, przez co jest trudna do utrzymania w czystości i ewentualnej dezynfekcji;

- listwa łącząca ścianę ze zlewem ze stali nierdzewnej w pomieszczeniu „kuchenki dla oddziału chirurgicznego”- IV piętro oraz „kuchenki dla oddziału wewnętrznego i diabetologii”- II piętro z łuszczącym się silikonem i czarnym osadem;

- niesprawne urządzenie do wyparzania naczyń w pomieszczeniu „kuchenki oddziałowej dla oddziału chirurgicznego”- IV piętro;

- kuchenka mikrofalowa z odchodzącą farbą wewnątrz oraz oznakami rdzy w pomieszczeniu „kuchenki oddziałowej dla oddziału położniczego i ginekologicznego”- I piętro.

Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie nieprawidłowości oraz została wydana decyzja administracyjna na poprawę stanu sanitarno-technicznego. Następnie została przeprowadzona kontrola sprawdzająca w niniejszym obiekcie, podczas której stwierdzono wykonanie obowiązków wynikających z decyzji wydanej przez PPIS w Policach. Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie opłaty za działania kontrolne oraz obciążono rachunkiem podmiot odpowiedzialny.

Ponadto w 2023 r. nie wpłynęły do tutejszej Inspekcji zgłoszenia interwencyjne w sprawie niespełnienia wymagań sanitarno – higienicznych, czy też nieprawidłowości w zakresie żywienia pacjentów.

1.4. Dezynfekcja.

Szpital w Policach nie posiada komór dezynfekcyjnych. Dezynfekcja materacy/kocy/poduszek przeprowadzana jest przez firmę zewnętrzną. Ponadto materace i poduszki, które obszyte są powłokami zmywalnymi, po każdym wypisie/zgonie pacjenta dezynfekowane są preparatami myjąco – dezynfekcyjnymi, natomiast koce oddawane są do pralni po każdym pacjencie.

Dezynfekcja endoskopów odbywa się w myjni automatycznej Olympus ET.04. Preparaty stosowane do dezynfekcji endoskopów: Olympus Disinfectant, Cidex OPA, Sekusept MultiEnzyme P, C-ETD Cleaner, D-ETD Disinfectant, Neodisher endo SEPT GA, Neodiser endo CLEAN, Neodiser EndoSept PAC, Olympus EndoDet, Olympus EndoAct, Olympus EndoDis. Endoskopy są suszone i przechowywane w szafie Van Vliet medical modular drying system. Pracownia endoskopowa wyposażona jest w wentylację grawitacyjną oraz kabinę higieny osobistej. Zakres badań obejmuje diagnostykę schorzeń przewodu pokarmowego tj. gastroskopię i kolonoskopię. Pracownia usytuowana jest w obrębie Kliniki Chorób Wewnętrznych, Reumatologii, Diabetologii, Geriatrii i Immunologii Klinicznej z Oddziałem Gastroenterologii.

Baseny i kaczki wielorazowego użycia dezynfekowane są i myte manualnie w wyznaczonych do celu pomieszczeniach. Do dezynfekcja basenów i kaczek wielorazowego użytku stosowany jest preparat dezynfekcyjny Actichlor Plus, którego roztwór roboczy przygotowujący i przechowywany jest w pojemnikach z pokrywą. Większość oddziałów korzysta z kaczek i basenów jednorazowych, których utylizacja odbywa się w maceratorach. Szpital w Policach posiada 6 maceratorów.

Dezynfekcja wstępna narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w poszczególnych jednostkach organizacyjnych szpitala w wydzielonych miejscach, dezynfekcja właściwa i pakietowanie materiału odbywa się w Centralnej Sterylizatorni w obiekcie w Szczecinie.

Preparaty stosowane do dezynfekcji powierzchni: Quadrodes Extra, Incidin PRO, Incidin Activ, Incidin Liquid Spray, Oxivir Exel, Virkon, Actichlor Plus, Sani- Cloth Active, Incidin Oxy Foam S, Velox foam Prim, Meliseptol Foam, Nocolyse One Shot 12%, Sanosil 012 Medical.

1.5. Sterylizacja.

Sterylizacja narzędzi odbywa się w lokalizacji Szpitala w Szczecinie. Aktualnie narzędzia po dezynfekcji wstępnej z poszczególnych jednostek transportowane są w zamkniętych pojemnikach do pomieszczenia przyjęcia narzędzi. Następnie transportowane są do Centralnej Sterylizacji (CS) w obiekcie w Szczecinie, gdzie poddawane są myciu- dezynfekcji właściwej w myjniach- dezynfektorach w strefie brudnej. Pakietowanie narzędzi, składanie zestawów zabiegowych odbywa się w strefie czystej S.C. Sterylne narzędzia w zamkniętych pojemnikach transportowane są do obiektu w Policach.

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku w USK Nr 1 PUM w Policach zajmuje się firma zewnętrzna.

Szpital posiada opracowany Plan Higieny.

Sprzęt po każdym użyciu zostaje zdezynfekowany w wydzielonym miejscu, a następnie przechowywany na sucho w sposób zapobiegający kontaminacji. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w pomieszczeniach porządkowych poszczególnych jednostek organizacyjnych.

Wykaz sprzętu stosowanego do świadczenia usługi utrzymania czystości w USK Nr 1 PUM Policach:

- mechaniczne urządzenia do czyszczenia i konserwacji powierzchni (m. in. do mycia schodów, odkurzania, zamgławiania),
- mechaniczne urządzenia do zbierania wody i ścieków podczas awarii instalacji wodno – kanalizacyjnej,
- mechaniczne urządzenia do mycia i dezynfekcji oraz urządzenia do dezynfekcji termicznej (odkurzacze parowe), m. in. do dezynfekcji powierzchni trudnodostępnych,
- urządzenie do dezynfekcji pomieszczeń metodą zamgławiania z zastosowaniem środka chemicznego,
- wózki sprzątające z rozwiązaniami systemowymi z możliwością łączenia różnych metod sprzątania w zależności od specyfiki oddziału
- zamykane kontenery (kuwety) z uszczelkami, które gwarantują higieniczny transport nakładek na mop, nasączonych roztworem roboczym preparatu chemicznego,
- drabiny i trzony teleskopowe umożliwiające mycie i dezynfekcję ręczną powierzchni i przedmiotów usytuowanych powyżej jednego metra nad podłogą,
- nakładki na mop dostosowanych do rodzaju zabrudzeń, typu sprzątanej powierzchni i specyfiki oddziału, umożliwiających sprzątanie wg obowiązujących norm i zasad, zapewniających bezkontaktową pracę personelu, polegającą na wyeliminowaniu ręcznego zdejmowania brudnych nakładek z mopa.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną.

USK Nr 1 w Policach korzysta z usług firmy zewnętrznej. Umowa obejmuje:

- pranie dezynfekcyjne poszew, poszewek, prześcieradeł, piżam, materacy, koców, poduszek, kołder oraz maglowanie lub prasowanie bielizny szpitalnej i odzieży,
- pranie dezynfekcyjne ściereczek i nakładek na mopy,
- oddzielne pranie dezynfekcyjne i maglowanie bielizny noworodkowej, dziecięcej i operacyjnej,
- dezynfekcję bielizny zakaźnej (umieszczonej w workach koloru czerwonego), która musi być poddana oddzielnym procedurom prania skutecznie likwidującym skażenie i w przypadku bielizny, materaców pochodzących od chorych z zakażeniem *Clostridium difficile* stosowanie preparatów działających na ww. spory,
- pranie bielizny specjalnej (przekazywanej w workach koloru żółtego) podlegającej praniu wstępnemu w zimnej wodzie poprzedzającym tradycyjny proces prania,
- segregacja oraz pakowanie bielizny.

Usługa realizowana jest w obiektach własnych wykonawcy. Odbiór bielizny brudnej i dowóz bielizny czystej wraz z transportem oraz załadunek i rozładunek we wskazanym miejscu zapewnia wykonawca usługi. Przewóz bielizny czystej odbywa się środkiem transportu przeznaczonym do przewozu tylko bielizny czystej, natomiast bielizny brudnej innym środkiem transportu.

Bielizna czysta otrzymywana jest z pralni w pojemnikach transportowych, odpowiednio zabezpieczona w worki foliowe. W Magazynie Czystej Bielizny bielizna noworodkowa i operacyjna zostaje składana, pakietowana a następnie przewożona do Centralnej Sterylizacji. Bielizna nie wymagająca sterylizacji zostaje dostarczona do Klinik/Oddziałów przeznaczonym do tego celu wózkiem transportowym.

W oddziałach szpitala znajduje się magazyn brudnej bielizny - podręczny. W szpitalu znajduje się także magazyn centralny bielizny brudnej. Bielizna brudna jest codziennie (poniedziałek-sobota) odbierana przez specjalistyczną firmę. Transport brudnej bielizny odbywa się za pomocą wózków do głównego magazynu szpitala przy użyciu worków foliowych. Wszystkie wózki do transportu bielizny po każdym użyciu zostają umyte i zdezynfekowane.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami.

Zakład Patomorfologii zlokalizowany jest w wydzielonym miejscu, dojazd wózków ze zwłokami prowadzi wewnętrznym korytarzem. Posiada osobne wejście dla personelu, przewożonych zwłok, rodziny zmarłego i wydawania zwłok. W skład zakładu wchodzi następujące pomieszczenia: pomieszczenie administracyjno-socjalne (szatnia dla pracowników, węzeł sanitarny z ustępem, natryskiem i umywalką z bieżącą zimną i ciepłą wodą, jadalnia), pomieszczenie chłodni do przechowywania zwłok (3 lodówki: 2 duże i 1 mała – łączna liczba miejsc 8), pomieszczenie do wydawania zwłok. W USK Nr 1 przy ul. Siedleckiej 2 w Policach nie wykonuje się sekcji zwłok. Zakład służy do przechowywania i wydawania zwłok. Sekcje odbywają się w USK Nr 1 przy ul. Unii Lubelskiej 1 w Szczecinie.

Podłogi wykonane są z materiałów łatwo zmywalnych, twardych, odpornych na środki dezynfekcyjne. Natomiast, podczas kontroli kompleksowej szpitala w zakładzie patamorfologii stwierdzono niejednorodną powierzchnię katafalku z widocznymi odpryskami wierzchniej warstwy, trudny w utrzymaniu w czystości i dezynfekcji.

Postępowanie w przypadku zgonu pacjenta. Po stwierdzeniu zgonu pacjenta przez lekarza, pielęgniarka wykonuje toaletę pośmiertną oraz zakłada na przegub dłoni albo stopy osoby zmarłej identyfikator.

Zwłoki osoby zmarłej przewożone są do chłodni nie wcześniej niż po upływie dwóch godzin od czasu zgonu, wskazanego w dokumentacji medycznej. Po dwóch godzinach lekarz dokonuje oględzin zwłok. W okresie pomiędzy stwierdzeniem zgonu, a przewiezieniem do chłodni zwłoki osoby zmarłej są przechowywane w specjalnie przeznaczonym do tego pomieszczeniu. Transport zwłok do chłodni odbywa się przez osoby upoważnione. Każda osoba uczestnicząca w przełożeniu zwłok na wózek transportowy, przewiezieniu i przełożeniu zwłok osoby zmarłej do chłodni zakłada fartuch jednorazowy i rękawiczki. Wyznaczony pracownik prosektorium jest obowiązany zwłoki osoby zmarłej umyć, ubrać i wydać osobie uprawnionej do ich odbioru.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach poza szpitalem, znajduje się 71 podmiotów wykonujących działalność leczniczą:

- 1 zakład pielęgnacyjno- opiekuńczy;
- 53 przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie (w tym 15 punktów szczepień);
- 2 laboratoria;
- 1 hospicjum;
- 4 zakłady rehabilitacji leczniczej;
- 10 innych obiektów;

Część zakładów opieki zdrowotnej, głównie gabinety stomatologiczne są to obiekty nowe, nowo wybudowane lub po gruntownych remontach, w związku z tym ich stan sanitarny i techniczny jest bardzo dobry. Stan techniczny pozostałych zakładów opieki zdrowotnej jest prawidłowy, na bieżąco prowadzone są prace remontowe i modernizacyjne. W roku 2023 przeprowadzono 54 kontrole sanitarne podmiotów leczniczych, w tym 30 kontroli przychodni i punktów szczepień oraz 24 kontroli stanu sanitarnego pozostałych obiektów wykonujących działalność leczniczą. Kontrole sanitarne nie wykazały poważnych nieprawidłowości, zalecenia zostały wykonane w trakcie kontroli. W trakcie 14 kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno- higienicznego oraz stanu technicznego. Wydano 10 decyzji nakazujących doprowadzenie obiektów do należytego stanu sanitarnego. Ocena stanu sanitarnego:

We wszystkich zakładach opieki zdrowotnej opracowane są i wdrożone procedury higieniczne w stopniu bardzo dobrym/dobrym:

- higienicznego mycia i dezynfekcji rąk;
- postępowania po ekspozycji;
- mycia, dezynfekcji narzędzi i sprzętu medycznego;
- sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń;

- postępowania z brudną bielizną;
- postępowania z odpadami medycznymi;

oraz w POZ i punktach szczepień dodatkowo: postępowania w przypadku stwierdzenia produktu medycznego niezgodnego z wymaganiami oraz postępowania w przypadku podejrzenia/stwierdzenia choroby wysoce zakaźnej.

W większości placówek utrzymaniem czystości zajmuje się zatrudniony personel lub osoby wyznaczone przez właściciela budynku. W placówkach znajdują się wydzielone pomieszczenia gospodarcze lub zamknięte, wydzielone miejsca do przechowywania sprzętu i środków czystościowych. Sprzęt używany do sprząkania jest podzielony w zależności od stref czystości mikrobiologicznej. Zaopatrzenie w środki czystościowe i dezynfekcyjne są wystarczające na potrzeby utrzymania czystości.

Stan sanitarny i wyposażenie karetek jest prawidłowe.

Preparaty do dezynfekcji są stosowane zgodnie z zaleceniami producenta, prawidłowo do potrzeb (m.in.: Secusept Pulver, Virkon, Aerodesin, Incidur Spray, Incidin Spray, Propano AF). Roztwory robocze przygotowane są przez osoby do tego wyznaczone: regularnie lub w razie potrzeb.

W większości placówek wykorzystywane są narzędzia jednorazowego użytku. Sprzęt wielokrotnego użytku jest wstępnie myty i dezynfekowany a następnie sterylizowany w placówce (jeśli posiada odpowiednie urządzenie) lub w innym zakładzie, z którym została zawarta umowa na sterylizację narzędzi. Stan pojemników transportowych do przewozu materiałów jest prawidłowy i nie budzi zastrzeżeń.

Gabinety, które nie posiadają sterylizatorów mają podpisaną umowę z podmiotami świadczącym usługi w zakresie sterylizacji. W placówkach są wyznaczone osoby odpowiedzialne za transport narzędzi do i po sterylizacji jak również za prawidłowe ich przygotowanie, opakowanie, oznaczenie i nadzorowanie procesu sterylizacji. Kontrole wewnętrzne procesów sterylizacji prowadzone są za pomocą testów biologicznych i chemicznych odpowiednio archiwizowanych oraz wskaźników sterylizacji. Placówki wykonują również badania zewnętrzne testem biologicznym SPORAL.

Sposób przechowywania materiału i sprzętu po sterylizacji jest prawidłowy z zachowaniem terminów ważności. Prowadzona dokumentacja procesów sterylizacji nie budzi zastrzeżeń.

Odpady niebezpieczne pochodzenia medycznego są zbierane w miejscu ich powstawania, segregowane w odpowiednio oznakowanych pojemnikach z workami foliowymi koloru czerwonego. Worki po zamknięciu są oznakowane i podpisane, a po zapełnieniu przechowywane w odpowiednio przystosowanych, wyznaczonych miejscach do czasu odbioru przez pracowników firm zajmujących się transportem i utylizacją odpadów niebezpiecznych.

Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone są w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozownik z mydłem płynnym, dozownik z preparatem antyseptycznym do dezynfekcji rąk (m. in. Skinmann, Purell, Spitaderm, Manisoft, Manusan) oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku i pojemnik na zużyte ręczniki. Placówki prowadzą okresowy przegląd procedur higienicznych 2 razy do roku, potwierdzony protokołem.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach działają 63 praktyki zawodowe w zakresie działalności leczniczej:

- 18 praktyk lekarskich (w tym 16 stomatologów);
- 17 specjalistycznych praktyk lekarskich (w tym 5 stomatologów);
- 2 grupowe praktyki lekarskie (w tym 1 stomatolog);
- 21 gabinetów szkolnych;
- 5 innych obiektów;

Większość indywidualnych praktyk lekarskich, głównie stomatologicznych, są to obiekty nowe, nowo wybudowane lub po gruntownych remontach, w związku z tym ich stan sanitarny i techniczny jest bardzo dobry.

W roku 2023 przeprowadzono 11 planowych kontroli stanu sanitarnego obiektów, kontrole w 6 przypadkach wykazały nieprawidłowości (dot. stanu sanitarno- higienicznego). Nieprawidłowości zostały usunięte w trakcie kontroli.

Opracowane są i wdrożone procedury higieniczne w stopniu bardzo dobrym/dobrym:

- higienicznego mycia i dezynfekcji rąk;
- postępowania po ekspozycji;
- mycia, dezynfekcji narzędzi i sprzętu medycznego;
- sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń;
- postępowania z brudną bielizną;
- postępowania z odpadami medycznymi;

Podobnie jak w zakładach opieki zdrowotnej w większości indywidualnych praktyk utrzymaniem czystości zajmuje się zatrudniony personel lub osoby wyznaczone przez właściciela budynku. Wydzielone są pomieszczenia gospodarcze lub zamknięte, wydzielone miejsca do przechowywania sprzętu i środków czystościowych. Sprzęt używany do sprzątnięcia jest podzielony w zależności od stref czystości mikrobiologicznej. Zaopatrzenie w środki czystościowe i dezynfekcyjne są wystarczające na potrzeby utrzymania czystości.

Preparaty do dezynfekcji są stosowane zgodnie z zaleceniami producenta. Roztwory robocze przygotowane są przez osoby do tego wyznaczone.

W większości placówek wykorzystywane są narzędzia jednorazowego użytku. Sprzęt wielokrotnego użytku jest wstępnie myty i dezynfekowany a następnie sterylizowany w placówce (jeśli posiada odpowiednie urządzenie) lub w innym zakładzie, z którym została zawarta umowa na sterylizację narzędzi. Wyznaczone są osoby odpowiedzialne za prawidłowe przygotowanie, opakowanie i nadzorowanie procesu sterylizacji. Kontrole wewnętrzne procesów sterylizacji prowadzone są za pomocą testów biologicznych i chemicznych odpowiednio archiwizowanych oraz wskaźników sterylizacji. Sposób przechowywania materiału i sprzętu po sterylizacji jest prawidłowy z zachowaniem terminów ważności. Prowadzona dokumentacja procesów sterylizacji jest prawidłowa.

Prawidłowy jest również stan pojemników do transportu materiałów do i po sterylizacji.

Stan sanitarny i wyposażenie toreb wyjazdowych pielęgniarek środowiskowych jest prawidłowy i nie budzi zastrzeżeń.

Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone są w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozownik z mydłem płynnym, dozownik z preparatem antyseptycznym do dezynfekcji rąk oraz zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku i pojemnik na zużyte ręczniki.

Placówki prowadzą okresowy przegląd procedur higienicznych 2 razy do roku, potwierdzony protokołem.

Podsumowanie i wnioski.

Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej w powiecie polickim ocenia się na dobry. Podczas kontroli podmiotów wykonujących działalność leczniczą oraz indywidualnych praktyk lekarskich i stomatologicznych stwierdzono kilka nieprawidłowości, które zostały od razu usunięte, w przypadku uchybień technicznych prowadzono postępowanie administracyjne.

Zarówno UPSK Nr 1 PUM jak i pozostałe obiekty wykonujące działalność leczniczą przestrzegają wymagań sanitarnych i technicznych dot. pomieszczeń oraz wymagań, jakim powinny odpowiadać urządzenia i sprzęt medyczny, umożliwiając udzielanie świadczeń zdrowotnych.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi.

4.1. Szpital USK Nr 1 PUM Police

Postępowanie z odpadami medycznymi prowadzone jest zgodnie z procedurą, która zawiera m. in.:

1. Segregacja i postępowanie z odpadami w miejscu ich powstawania,
2. Postępowanie z częściami ciała i organami oraz resztkami przetoczeniowymi,
3. Wykaz kodów i rodzaje odpadów medycznych/komunalnych,
4. Schemat usuwania odpadów,
5. Postępowanie z „ODPADAMI MEDYCZNYMI WYSOCE ZAKAŹNYMI”,
6. Magazynowanie i transport odpadów,
7. Odbiór odpadów z magazynów USK Nr 1 i ich zagospodarowanie.

Pomieszczenie do magazynowania odpadów medycznych składa się z: pomieszczenia z pojemnikami na odpady medyczne, pomieszczenia z urządzeniami chłodniczymi na odpady medyczne, przedsionka z umywalką, pomieszczenia z czystymi pojemnikami na odpady medyczne. Dostęp do ww. pomieszczeń odbywa się przez dwa niezależne wejścia.

Pomieszczenie jest zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych, posiada podłogi wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję. Jest zabezpieczone przed dostępem owadów, gryzoni oraz innych zwierząt, posiada drzwi wejściowe bez progu, szerokość i wysokość gwarantuje swobodny dostęp.

W pomieszczeniu znajdują się dwa urządzenia chłodnicze do magazynowania odpadów medycznych o kodach 18 01 02* i 18 01 06*. Urządzenia te służą wyłącznie do magazynowania ww. odpadów. Umywalka w przedsionku zaopatrzona w punkty poboru z ciepłą i zimną wodą, wyposażona jest w dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku.

Czas magazynowania odpadów medycznych do 72 godzin. Transport odpadów z jednostek szpitala do magazynu odpadów w obrębie USK Nr 1 świadczony jest przez firmę zewnętrzną, podobnie usługę transportu odpadów medycznych z USK Nr 1 w Policach do miejsca ich unieszkodliwiania świadczą firmy zewnętrzne.

Pomieszczenia, gdzie powstają odpady wyposażone są w pojemniki, kosze wyłożone workami foliowymi, zgodnie kodem i kolorystyką worka:

- 18 01 02*, 18 01 03* worek czerwony,

- 18 01 06*, 18 01 08*, 18 01 10* worek żółty,
- 18 01 01, 18 01 04, 18 01 07, 18 01 09 worek niebieski,
- 20 03 01 worek czarny,
- 15 01 01, 15 01 02, 15 01 07 worek przezroczysty.

Ponadto, odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach gromadzone są w pojemnikach jednorazowego użycia, sztywnych odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach gromadzone są w pojemnikach jednorazowego użytku odpowiedniego koloru:

- pojemnik koloru czerwonego – odpady o kodach 18 01 02*, 18 01 03*,
- pojemnik koloru żółtego – odpady o kodzie 18 01 08*,
- pojemnik koloru niebieskiego – odpady o kodzie 18 01 01, 18 01 04, 18 01 09.

Pojemniki/worki z odpadami medycznymi wypełniane są do 2/3 ich objętości, w sposób umożliwiający ich bezpieczne zamknięcie. Pojemniki/worki z odpadami medycznymi wymieniane są nie rzadziej, niż co 72 godziny. Magazynowanie odpadów medycznych o kodzie 18 01 02* odbywa się w temperaturze do 10°C do 72 godzin. Pojemniki/worki posiadają widoczne oznakowanie, tj. kod odpadów medycznych, nazwę wytwórcy odpadów medycznych, numer REGON wytwórcy odpadów medycznych, datę i godzinę rozpoczęcia używania, datę i godzinę zamknięcia – informacja umieszczana po zamknięciu pojemnika/worka.

Transport wewnętrzny odpadów medycznych wykonuje się w sposób uniemożliwiający uszkodzenie pojemnika lub worka. Do transportu wewnętrznego z miejsca powstania do miejsca magazynowania używa się środków transportu przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Pojemniki zamykane (wielokrotnego użytku) poddawane są dezynfekcji i myciu po każdym użyciu w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu.

4.2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria.

W przychodniach, ośrodkach zdrowia, poradniach i ambulatoriach wytwarzane są odpady medyczne o kodzie 18 01 03. Odpady te przechowywane są w placówkach głównie w urządzeniach chłodniczych i odbierane są przez firmy posiadające uprawnienia do ich odbioru do 30 dni (przeważnie co tydzień lub co 2 tygodnie). W niektórych obiektach odpady nie są magazynowane, odbierane są wówczas do 72 godzin od czasu wytworzenia. Urządzenia chłodnicze do przechowywania odpadów medycznych są wyposażone w termometr, prowadzone są rejestry temperatur przechowywania odpadów. Każdorazowo po wydaniu odpadów medycznych z urządzenia chłodniczego, urządzenie to jest myte i dezynfekowane (prowadzone są rejestry mycia i dezynfekcji). Worki i pojemniki do przechowywania odpadów oznakowane są zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 05 października 2017 r. w *sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi*.

W placówkach zostały opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami niebezpiecznymi, jak również prowadzona jest dokumentacja związana z ewidencjonowaniem wydanych odpadów (elektronicznie w systemie BDO). W 2023 roku przeprowadzono w podmiotach 43 kontrole sanitarne w zakresie postępowania z odpadami medycznym. W przypadku 6 kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. braku oznakowania

pojemników na odpady medyczne oraz przekroczenia czasu przechowywania odpadów medycznych. Nieprawidłowości zostały usunięte w trakcie kontroli.

4.3. Praktyki zawodowe.

W praktykach zawodowych wytwarzane są odpady medyczne o kodzie 18 01 03. Odpady te przechowywane są w placówkach głównie w urządzeniach chłodniczych i odbierane są przez firmy posiadające uprawnienia do ich odbioru do 30 dni (przeważnie co tydzień lub co 2 tygodnie). W niektórych obiektach odpady nie są magazynowane, odbierane są wówczas do 72 godzin od momentu wytworzenia. Urządzenia chłodnicze do przechowywania odpadów medycznych są wyposażone w termometr, prowadzone są rejestry temperatur przechowywania odpadów. Każdorazowo po wydaniu odpadów medycznych z urządzenia chłodniczego, urządzenie to jest myte i dezynfekowane (prowadzone są rejestry mycia i dezynfekcji). Worki i pojemniki do przechowywania odpadów oznakowane są zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 05 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi.

W placówkach zostały opracowane i wdrożone procedury postępowania z odpadami niebezpiecznymi, jak również prowadzona jest dokumentacja związana z ewidencjonowaniem wydanych odpadów (elektronicznie w systemie BDO). W 2023 roku przeprowadzono w praktykach 11 kontroli sanitarnych w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. W przypadku 6 kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. braku oznakowania pojemników na odpady medyczne oraz w 1 przypadku wydano zalecenia dot. prowadzenia rejestru mycia i dezynfekcji lodówki do przechowywania odpadów. Nieprawidłowości oraz zalecenia zostały wykonane w trakcie kontroli.

III. HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2023 r. znajdowały się 963 obiekty, z czego:

- 530 – obrotu żywnością;
- 99 - produkcji żywności;
- 304 - żywienia zbiorowego;
- 21 - miejsc obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością;
- 5 - miejsc obrotu kosmetykami;
- 4 - zakłady produkujące kosmetyki.

W sumie przeprowadzono 1070 kontroli sanitarnych (z czego 42 wspólnych z innymi pionami). Wydano łącznie 347 decyzji merytorycznych, z czego: 80 zatwierdzających obiekty, 109 wykreślających, 9 warunkowo zatwierdzających, 84 nakazujących poprawę stanu sanitarno-higienicznego zakładu, 16 prolongujących termin wykonania obowiązków, 18 zmieniających zakres prowadzonej działalności (rozszerzające), 1 zakazująca wprowadzania produktów do obrotu (wydana na zakład spoza rejestru), 3 unieruchamiające,

6 stwierdzających wygaśnięcie postępowania, 21 umarzających. Ponadto wydano 347 decyzji-rachunków, 21 postanowień oraz 2 kary pieniężne nałożone na producentów produktów kosmetycznych.

Podczas czynności kontrolnych, w których stwierdzono zaniedbania sanitarno-higieniczne, nałożono na sprawców wykroczeń 139 mandatów karnych na kwotę 39800 zł, z czego 2 mandaty na łączną kwotę 700 zł nałożone na przedsiębiorców spoza rejestru.

Łącznie wystosowano 28 wniosków do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej, w tym na 10 podmiotów spoza rejestru, z uwagi na naruszenie art. 103 ust 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, tj.:

- nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania wprowadzanych do obrotu środków spożywczych;

- rozpoczęcie działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów;

- prowadzenie działalności w zakresach niezgodnych z decyzjami Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych zatwierdzających obiekty żywnościowe;

- wprowadzanie do obrotu w placówce szkolnej środków spożywczych nieopowiadającym wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży

w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

1.1. Zakłady produkcji żywności:

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach widnieją następujące zakłady produkcyjne:

- 8 wytwórni lodów- produkujące lody gałkowe na bazie mleka oraz sorbety;
- 10 zakładów z automatami do lodów (na bazie mleka);
- 6 piekarni (głównie produkcja następujących wyrobów: chleb świeży, w tym krojony i pakowany w folię, pieczywo drobne – bułki, rogalce, bułka tarta oraz wyroby ciastkarskie);
- 8 ciastkarni (główna produkcja: galanteria ciastkarska oraz wyroby cukiernicze);
- 4 przetwórnice owocowo-warzywne;
- 6 zakładów garmażeryjnych;
- 3 wytwórnie wyrobów cukierniczych;
- 1 wytwórnia substancji dodatkowych (produkcja i dystrybucja gazów technicznych, specjalnych, spożywczych i medycznych);
- 2 inne wytwórnie żywności (destylarnia oraz zakład przyprawiania kurczaków).

W 2023 r. skontrolowano 31 zakładów produkcyjnych, przeprowadzając w nich 85 kontroli sanitarnych. W trakcie czynności kontrolnych najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były: nieodpowiedni stan sanitarno-techniczny obiektu, brak zachowanej bieżącej czystości, brak wdrożonego harmonogramu badań wyrobu gotowego, brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi

w zakładzie założeniami systemu HACCP. Wydano 29 decyzji administracyjnych, w tym 3 zatwierdzające, 3 zmieniające zakres prowadzonej działalności (rozszerzające), 2 wykreślające, 10 prolongujących termin wykonania obowiązków, 2 umarzające postępowanie oraz 9 nakazujących przedsiębiorcom dostosowanie zakładów do przepisów prawa żywnościowego. Wydano 2 postanowienia. Za brak zachowania bieżącej czystości w obiekcie, czy też brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP nałożono łącznie 12 mandatów karnych na kwotę 4600 zł.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęło 5 interwencji dotyczących:

- prowadzenia działalności bez uzyskania stosownej decyzji zatwierdzającej zakład- interwencja zasadna. Skierowano wniosek do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie przedsiębiorcy kary pieniężnej;
- niewłaściwego stanu porządkowego w zakładzie, brudnej odzieży ochronnej pracowników oraz obecności szczurów w zakładzie- interwencja zasadna w zakresie nieodpowiedniego stanu porządkowego zakładu;
- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością- interwencja bezzasadna;
- obecność kawałka szkła w środku spożywczym wyprodukowanym w zakładzie- interwencja bezzasadna;
- obecność kawałka drewna w środku spożywczym wyprodukowanym w zakładzie- interwencja bezzasadna.

Do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 32 próbki, z czego 5 zakwestionowano, tj. próbki (5 z 5) lodów z automatu o smaku śmietankowo-karmelowym w punkcie sprzedaży w Policach, w których stwierdzono liczbę Enterobacteriaceae powyżej 100 jtk/g. Pozostałe zbadane parametry nie były zakwestionowane.

1.2. Produkcja pierwotna, RHD, dostawy bezpośrednie:

Wg rejestru zakładów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach jest:

- 19 producentów pierwotnych;
- 3 obiekty rolniczego handlu detalicznego;
- 7 producentów pierwotnych z dostawami bezpośrednimi;
- 1 producent pierwotny z rolniczym handlem detalicznym oraz dostawami bezpośrednimi,

z czego skontrolowano:

- 5 producentów pierwotnych;
- 1 obiekt RHD;
- 7 producentów pierwotnych z dostawami bezpośrednimi.

W 2023 r. do tutejszej Inspekcji wpłynęło 1 zgłoszenie interwencyjne dotyczące nielegalnej studni wykorzystywanej do podlewania plantacji w gminie Kołbaskowo. Po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych ww. zgłoszenie uznano za bezzasadne.

Zgodnie z realizacją Planu działania na 2023 r. w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w ramach

porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska, w okresie od 24 kwietnia do 20 października 2023 r. przeprowadzono 2 wspólne kontrole z przedstawicielami powyższych organów.

Kontrola z Inspekcją Ochrony Środowiska odbyła się w gospodarstwie rolnym mieszczącym się w gminie Police, w którym prowadzona jest działalność w zakresie produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej borówki. Przeprowadzona inspekcja nie wykazała nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne przy produkcji podstawowej żywności. Podczas kontroli pobrano do badań laboratoryjnych próbkę borówki w kierunku pozostałości pestycydów – wyniki badań zgodne z wymaganiami.

Kontrola z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa została przeprowadzona w gminie Kołbaskowo, który wpisany jest do rejestru zakładów w zakresie produkcji pierwotnej zbóż, roślin strączkowych, roślin oleistych, warzyw, roślin korzeniowych i bulwiastych. Przeprowadzona inspekcja nie wykazała nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne przy produkcji podstawowej żywności. W ramach niniejszej kontroli pobrano do badań laboratoryjnych próbkę gryki w kierunku pozostałości pestycydów - wyniki badań zgodne z wymaganiami.

Ponadto do tutejszej Inspekcji wpłynęło zapytanie Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, dotyczące sprawowanego nadzoru nad Gospodarstwem Rolno-Sadowniczym w gminie Kołbaskowo, powiat policki. Ustalono, iż ww. osoba, jak i jej gospodarstwo nie widniały w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonym przez tutejszy organ. W związku z powyższym, wezwano ww. osobę do osobistego stawiennictwa w siedzibie Stacji w celu złożenia wyjaśnień dotyczących prowadzonej działalności w zakresie produkcji pierwotnej. Przesłuchanie, jak również wpis gospodarstwa do ww. rejestru nastąpił już w 2024 r.

W 2023 r. wydano 1 decyzję wykreślającą z rejestru zakładów producenta pierwotnego. Nie nałożono żadnych mandatów karnych. Pobrano 3 próbki do badań laboratoryjnych, których wyników nie kwestionowano.

Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2023 r. wpisano 2 producentów pierwotnych.

1.3 Produkcja żywności w warunkach domowych:

Na terenie powiatu polickiego działa 21 producentów żywności w warunkach domowych, z czego w 2023 r. skontrolowano 4 z nich. Podczas 1 kontroli sanitarnej stwierdzono brak przeprowadzonej analizy zagrożeń stosownie do profilu i wielkości prowadzonej działalności. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał decyzję administracyjną nakazującą dostosowanie zakładu do przepisów prawa żywnościowego. Ponadto wydano 7 decyzji wykreślających oraz 1 decyzję umarzającą postępowanie. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 200 zł za brak prowadzonych zapisów w ramach wdrożonego w zakładzie systemu bezpieczeństwa żywności.

Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora

Sanitarnego w Policach w 2023 r. wpisano 5 producentów w warunkach domowych oraz w 1 przypadku rozszerzono zakres prowadzonej działalności.

Nie pobrano żadnych próbek do badań laboratoryjnych.

1.4. Zakłady obrotu żywnością:

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach jest:

- 217 sklepów spożywczych, w tym 25 super i hipermarketów;
- 2 kioski;
- 18 aptek;
- 30 magazynów hurtowych, w tym 3 hurtownie suplementów diety;
- 36 obiektów ruchomych i tymczasowych;
- 71 innych zakładów/obiektów obrotu żywnością,

z czego w 2023 r. skontrolowano:

- 190 sklepy spożywcze, w tym 23 super i hipermarketów;
- 16 aptek;
- 19 magazynów hurtowych, w tym 3 hurtownie suplementów diety;
- 13 obiektów ruchomych i tymczasowych;
- 30 środki transportu;
- 42 innych obiektów obrotu żywnością.

Łącznie przeprowadzono 578 kontroli sanitarnych. Podczas czynności kontrolnych wielokrotnie stwierdzano w niniejszej grupie obiektów nieprawidłowości. Do najczęściej stwierdzanych uchybień zaliczyć można: brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP, wprowadzanie środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia oraz nieodpowiedni stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny.

Wydano 186 decyzji administracyjnych, w tym 27 zatwierdzających, 6 warunkowo zatwierdzających, 84 wykreślających z rejestru zakładów, 3 prolongujące termin wykonania obowiązków, 8 umarzających postępowania, 5 zmieniających zakres prowadzonej działalności, 47 nakazujących przedsiębiorcom doprowadzenie obiektów do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego, 5 wygaszających postępowanie, 1 unieruchamiająca/wstrzymująca działalność. Wydano 15 postanowień. Łącznie nałożono 74 mandatów karnych na kwotę 19 000 zł.

Do tutejszej Inspekcji w 2023 r. wpłynęło 36 interwencji w większości dotyczących nieprzestrzegania warunków sanitarno-higienicznych w obiektach obrotu żywnością, z czego 19 było zasadnych. Interwencje dotyczyły również wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub o niewłaściwych cechach organoleptycznych, braku zachowanej higieny przez pracowników, braku bieżącej czystości w zakładzie.

Jedna z interwencji dotyczyła także obecności myszy na terenie sklepu, którą po przeprowadzonej kontroli sanitarnej uznano za zasadną. W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach decyzją z rygiorem natychmiastowej wykonalności wstrzymał działalność do czasu przeprowadzenia skutecznej deratyzacji całego

zakładu. Czynności sprawdzające wykazały, że w zakładzie wykonano obowiązki wynikające z ww. decyzji, w związku z czym obiekt wznowił działalność.

Łącznie pobrano 210 próbek do badań laboratoryjnych, w tym 6 były kwestionowane (śliwki i brzoskwinie w kierunku pozostałości pestycydów, mięso mielone w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz ciastka kruche w kierunku substancji dodatkowych).

W 2023 r. wystosowano 15 wniosków do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej za:

- prowadzenie działalności w zakresie obrotu środkami spożywczymi bez złożenia stosownego wniosku za produkowanie;
- wprowadzanie do obrotu żywność w zakresie niezgodnym z decyzją zatwierdzającą zakład;
- wprowadzanie do obrotu handlowego w jednostkach systemu oświaty środków spożywczych niezgodnych z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych w jednostkach;
- nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).

1.5 Zakłady żywienia zbiorowego:

- otwartego:

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach znajduje się 171 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 62 zakładów małej gastronomii, 46 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych oraz 4 gospodarstwa agroturystyczne, z czego w 2023 r. skontrolowano 97 obiekty, przeprowadzając łącznie 210 kontroli.

Podczas kontroli sanitarnych wielokrotnie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, tj. brak zachowanej czystości, brak zachowanej segregacji środków spożywczych oraz wykorzystywanie do produkcji dań środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieprawidłowości sanitarno-techniczne, brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP. Wydano 68 decyzje administracyjne, w tym 20 zatwierdzających, 8 wykreślających z rejestru zakładów, 5 umarzające postępowania, 7 zmieniających zakres prowadzonej działalności, 2 warunkowo zatwierdzająca, 2 prolongaty, 22 nakazujących przedsiębiorcom doprowadzenie obiektów do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego, 2 unieruchamiająca/wstrzymująca działalność. Wydano 4 postanowienia. Łącznie w tej grupie zakładów nałożono 41 mandatów na kwotę 12200 zł.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęło 18 interwencji dotyczących naruszeń prawa żywnościowego w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego. W 3 przypadkach zgłoszenia uznano za zasadne. Interwencje te dotyczyły niewłaściwej jakości serwowanych potraw, braku zachowanej czystości. Jedna z interwencji dotyczyła również obecności karaluchów w zakładzie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach w 2023 r. wydał 2 decyzje nakazujące przedsiębiorcy z rygorem natychmiastowej wykonalności zaprzestanie

działalności gastronomicznej do czasu przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji i dezynfekcji całego zakładu, z uwagi na obecność karaluchów w zakładzie.

Łącznie pobrano 10 próbek do badań laboratoryjnych tj. 2x5 lody z automatu w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, z czego żadna próbka nie była kwestionowana.

- zamkniętego:

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach znajduje się następująca ilość zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego:

- 5 stołówek pracowniczych;
- 6 bufetów przy zakładach pracy, w tym 1 z systemem cateringowym;
- 1 stołówka w domu wczasowym;
- 1 blok żywienia w szpitalu w systemie cateringowym;
- 7 bloków żywienia w domach opieki społecznej, w tym 2 w systemie cateringowym;
- 13 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 12 w systemie cateringowym;
- 22 stołówki szkolne, w tym 17 w systemie cateringowym;
- 13 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 11 w systemie cateringowym;
- 44 stołówki w przedszkolach, w tym 30 w systemie cateringowym;
- 1 stołówkę w domu dziecka i młodzieży;
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych;
- 10 innych zakładów żywienia, w tym 3 w systemie cateringowym;
- 7 zakładów usług cateringowych;

z czego w 2023 r. skontrolowano:

- 3 stołówki pracownicze;
- 2 bufety przy zakładach pracy, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 1 stołówkę w domu wczasowym;
- 1 blok żywienia w szpitalu w systemie cateringowym;
- 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej, w tym 1 z systemem cateringowym;
- 3 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 2 w systemie cateringowym;
- 5 stołówek szkolnych, w tym 3 w systemie cateringowym;
- 10 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 9 w systemie cateringowym;
- 17 stołówek w przedszkolach, w tym 12 w systemie cateringowym;
- 4 inne zakłady żywienia, w tym 1 z systemem cateringowym;
- 6 zakładów usług cateringowych.

Łącznie przeprowadzono 76 kontroli sanitarnych. Najczęściej podczas inspekcji stwierdzano: nieprawidłowości sanitarno-techniczne, brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP oraz brak zachowanej segregacji środków spożywczych. W 2023 r. wydano 30 decyzji administracyjnych, w tym 10 zatwierdzających obiekty, 5 nakazujących przedsiębiorcom doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego obiekty, 6 wykreślających z rejestru zakładów, 1 prolongatę terminu, 4 decyzje umarzające, 1 wygaszającą oraz

3 zmieniające zakres prowadzonej działalności. Łącznie nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 3100 zł.

Do tutejszej Inspekcji wpłynęło 10 interwencji, natomiast w 2 przypadkach potwierdzono ich zasadność:

- wystąpienie dolegliwości żołądkowo - jelitowych u dzieci w placówce przedszkolnej, które nie były wywołane przez serwowane w placówce posiłki- interwencja bezzasadna;
- wystąpienie dolegliwości żołądkowo - jelitowych u dzieci placówce przedszkolnej interwencja bezzasadna;
- nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa żywności i żywienia w placówce przedszkolnej- interwencja bezzasadna;
- zła jakość wody, dzbanków i wkładów filtrujących do wody w placówce przedszkolnej- interwencja bezzasadna;
- palenie papierosów przez pracowników placówki szkolnej oraz wystąpienie dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków- interwencja bezzasadna;
- brak higieny pracowników w gospodarstwie agroturystycznym podczas trwających półkolonii – interwencja bezzasadna;
- używanie do produkcji środków spożywczych o niewłaściwej jakości, brak zapewnienia odpowiedniego odwodnienia podłogowego, niewłaściwe gospodarowanie odpadami w zakładzie cateringowym- interwencja zasadna;
- brak zachowanej czystości w schronisku dla osób bezdomnych- interwencja bezzasadna;
- brak podawania posiłków podopiecznym, niewłaściwa opieka nad chorymi, podawanie leków psychotropowych w ośrodku pielęgnacyjno-opiekuńczym dla osób starszych- interwencja bezzasadna. Sprawa została przekazana również do Zachodniopomorskiego Urzędu Wojewódzkiego.

Nadto w trakcie jednej z kontroli interwencyjnych, przeprowadzonych w związku ze zgłoszeniem wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych po spożyciu posiłku wydawanego w Przedszkolu w gminie Dobra, pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek sanitarnych – wymazów z rąk i powierzchni. Analiza przeprowadzona przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Szczecinie wykazała obecność gronkowców koagulazododatnich w 1 ml popłuczyn w 3 próbkach sanitarnych- wymaz z rąk 2 pracowników oraz z miseczki. W związku z powyższym niezwłocznie po otrzymaniu sprawozdania z badań o sprawie poinformowano przedsiębiorcę. W przeciągu krótkiego okresu czasu od otrzymania powyższych sprawozdań strona zaprzestała prowadzenia działalności w obiekcie, jak również wykreśliła z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej kuchnię produkcyjną zlokalizowaną w gm. Dobra. Ww. interwencję uznano za zasadną.

Łącznie pobrano 9 próbek do badań laboratoryjnych tj. 1 posiłek w domu opieki, 1 posiłek w szpitalu, 2 posiłki w punkcie wydawania posiłków w przedszkolu oraz 5 próbek sanitarnych, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, wartości energetycznej, z czego żadna nie była kwestionowana.

Skierowano 2 wnioski do Zachodniopomorskiego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o nałożenie kary pieniężnej:

- za prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania i serwowania śniadań, podwieczorków z półproduktów świeżych, schłodzonych i serwania posiłków pochodzących

z cateringu bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- za prowadzenie działalności w zakresie serwowania posiłków pochodzących z cateringu, przygotowywania napojów ciepłych i zimnych oraz warzyw i owoców, jak również podawania ww. na naczyniach wielokrotnego użytku bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

1.6. Środki transportu:

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach znajduje się 156 środków transportu z czego w 2023 roku przeprowadzono 31 kontroli.

Wydano 22 decyzje administracyjne, w tym 20 zatwierdzających, 1 warunkowo zatwierdzają (pod warunkiem opracowania i wdrożenia procedur na podstawie zasad HACCP), 1 umarzają postępowanie.

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

- Na terenie powiatu polickiego nie funkcjonują wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością. W ewidencji widnieje jedynie 21 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 4 hurtownie oraz 17 sklepów.

W 2023 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach przeprowadzili 17 kontroli sanitarnych, w tym 3 interwencyjne (w związku z powiadomieniami RASFF) w zakresie przestrzegania wymagań sanitarno-higienicznych przy obrocie przedmiotowymi wyrobami i materiałami.

Podczas kontroli przeprowadzonej w Sklepie w Policach nie okazano do wglądu dokumentacji bezpieczeństwa żywności opartej na zasadach systemu HACCP.

Wobec powyższego w dniu 11.05.2023 r. Kierownik Regionu Sprzedaży Detalicznej drogą elektroniczną przesłała do tutejszej Inspekcji opracowane dla zakładu instrukcje GHP/GMP, a następnie dostłana została analiza zagrożeń (drzewko decyzyjne), z której wynika, iż dla rodzaju prowadzonej działalności w obiekcie nie zostały wyznaczone CCP.

W związku z powyższym wydano decyzję-rachunek obciążającą spółkę prowadzącą opłatą za przeprowadzone czynności kontrolne.

Od powyższej decyzji strona złożyła odwołanie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach, po rozpatrzeniu którego Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie utrzymał w mocy przedmiotową decyzję.

W odpowiedzi na powyższe, spółka złożyła skargę do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Szczecinie. Zgodnie z wyrokiem Sądu, po rozpatrzeniu w trybie uproszczonym sprawy, oddalił skargę w przedmiocie opłaty za czynności kontrolne.

Wydano 1 decyzję wykreślającą sklep z rejestru. Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2023 r. wpisano 1 obiekt obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W przedmiotowej grupie obiektów pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych-
wyniki zgodne.

Zatem najczęstszymi nieprawidłowościami stwierdzanymi w obiektach były:

- brak zachowanej bieżącej czystości oraz właściwego stanu technicznego obiektów, urządzeń oraz sprzętu;
- oferowanie do sprzedaży produktów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- brak zabezpieczenia środków spożywczych przed wtórnym zanieczyszczeniem;
- brak aktualnych zapisów z prowadzonej kontroli wewnętrznej zgodnie z przyjętymi w zakładzie założeniami systemu HACCP.

W 2023 r. do PPIS w Policach wpłynęły 72 interwencje, z czego 26 uznano za zasadne oraz 4 interwencje równolegle wymagała rozpatrzenia zarówno przez PSSE w Policach jak i inny organ, zaś 2 przekazano do innych jednostek.

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

W 2023 r. pobrano łącznie 266 próbek, w tym 254 próbki żywności, 7 próbek sanitarnych (5 wymazów, 2 zmiotki), 2 próbki materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 3 próbki produktów kosmetycznych. Próbki pobierane były w ramach Urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu, jak również w związku ze zgłoszeniami interwencyjnymi, które wpływały do tutejszej Inspekcji.

Próbki do badań pobrano m.in. w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych, pozostałości pestycydów, mykotoksyn, oznaczania poziomu metali szkodliwych oraz zawartości/obecności substancji dodatkowych.

W 2023 roku zakwestionowanych zostało 14 próbek, tj.:

1. Kruche z nadzieniem jagodowym, zgodnie ze sprawozdaniem z badań nr HŻ/51Q/23 z dnia 24.02.2023 r. przeprowadzonych przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, w których stwierdzono:

- przekroczenie zawartości kwasu sorbowego w cieście, dla którego najwyższy dopuszczalny poziom wynosi: 2000 mg/kg (zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L354 31.12.2008 r. z późn. zm.), wynik badania: $2962,2 \pm 453,2$ mg/kg;
- kwas benzoesowy w cieście, którego obecność jest niedozwolona (zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L354 31.12.2008 r. z późn. zm.), wynik badania: $136,6 \pm 20,9$ mg/kg;

2. Brzoskwinia K.AA. kl. I ES, pobrana w dniu 18.09.2023 r. do badań laboratoryjnych, zgodnie ze sprawozdaniem z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.926.2.2023 z dnia 09.10.2023 r. przeprowadzonych przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi, w których stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) dla fentionu, dla którego najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości pestycydów wynosi: 0,01 mg/kg (zgodnie z ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 310/2011 z dnia 28 marca 2011 r. zmieniające załączniki II i III do rozporządzenia (WE)

nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości aldikarbu, bromopropylatu, chlorfenwinfosu, endosulfanu, EPTC, etionu, fentionu, fomesafenu, metabenzotiazuronu, metydatyonu, symazyny, tetradifonu i triforyny w określonych produktach lub na ich powierzchni (Dz.U.U.E.L. 2011.86.1), wynik badania: $1 \pm 0,5$ mg/kg;

3. Śliwka TOP HIT kl. 1. pobrana w dniu 18.09.2023 r. do badań laboratoryjnych, zgodnie ze sprawozdaniem z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.926.1.2023 z dnia 09.10.2023 r. przeprowadzonych przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Łodzi, w których stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) dla triazoksydu, dla którego najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości pestycydów wynosi: 0,001 mg/kg (zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2020/785 z dnia 9 czerwca 2020 r. zmieniającym załączniki II i III do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości chromafenozydu, fluometuronu, pencykuronu, sedaksanu, tau-fluwalinatu i triazoksydu w określonych produktach lub na ich powierzchni (Dz.U.U.E.L.2020.190.1), wynik badania: $0,0030 \pm 0,0015$ mg/kg;

4. Mięso mielone z fileta z piersi indyka 400g pobrane do badań laboratoryjnych w dniu 11.12.2023 r., zgodnie ze sprawozdaniem z badań próbek żywności nr Spr/BM/PŻ/242/2023, Spr/BM/PŻ/242-Q/2023 oraz Sprawozdaniem z badania nr EP/28662J/23, EP/28663J/23, EP/28664J/23 z dnia 20.12.2023 r. przeprowadzonych przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Szczecinie, w których stwierdzono obecność bakterii *Salmonella enterica* subsp. *enterica* E0 w 25 g w 3 z 5 przebadanych próbek.

W powyższych przypadkach zostały wygenerowane zgłoszenia powiadomień RASFF. Wobec podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzanie ww. środków spożywczych na rynek polski zostało wszczęte postępowanie administracyjne oraz obciążono kosztami za czynności kontrolne związane z ich pobraniem oraz badaniem.

Ponadto otrzymane sprawozdanie z badań mikrobiologicznych nr Sp/BM/PŻ/105-Q/2023 wykonanych przez Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarно – Epidemiologicznej w Szczecinie, wykazało, że zbadane w kierunku Enterobacteriaceae próbki (5 z 5) lodów z automatu o smaku śmietankowo-karmelowym w punkcie sprzedaży w Policach były niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 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.), tj. w 5 zbadanych próbkach stwierdzono liczbę Enterobacteriaceae powyżej 100 jtk/g. Pozostałe zbadane parametry nie były zakwestionowane. W związku z powyższym do przedsiębiorcy zostało wystosowane pismo zobowiązujące go do niezwłocznego przeprowadzenia weryfikacji poszczególnych etapów produkcji i przekazania informacji o podjętych działaniach naprawczych oraz do potwierdzenia należytej jakości lodów wynikiem badania laboratoryjnego. Ponadto po otrzymaniu dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie działań naprawczych od przedsiębiorcy, rekontrolnie pobrano próbki lodów do badań. Wyników nie kwestionowano.

Zgodnie z otrzymanym sprawozdaniem z badań nr Spr/BM/PŻ/37-Q/2023 z dnia 29.03.2023 r. wykonanych przez Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarно – Epidemiologicznej w Szczecinie, w których stwierdzono obecność gronkowców

koagulazododatnich w 1 ml popłuczyn próbek sanitarnych (wymazów) pobranych w Punkcie wydawania posiłków w Przedszkolu w gminie Dobra, tj.: wymaz z miseczki białej, dłoni pracowników. W związku z powyższym niezwłocznie po otrzymaniu sprawozdania z badań o sprawie poinformowano przedsiębiorcę. W przeciągu krótkiego okresu czasu od otrzymania powyższych sprawozdań strona zaprzestała prowadzenia działalności w obiekcie, jak również wykreśliła z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej kuchnię produkcyjną zlokalizowaną w gminie Dobra.

Pozostałych próbek nie zdyskwalifikowano. Każdorazowo sprawozdania z badań próbek przesyłane były do zakładów, w których były one pobierane.

3. Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacona.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach jest:

- 18 aptek i punktów aptecznych;
- 3 hurtownie suplementów diety (w tym 2 prowadzące również sprzedaż za pośrednictwem Internetu);
- 2 obiekty obrotu żywnością (w tym 1 prowadzący również sprzedaż za pośrednictwem Internetu);
- 5 podmiotów prowadzących sprzedaż za pośrednictwem Internetu, z czego w 2023 r. skontrolowano:
 - 16 aptek;
 - 3 hurtownie suplementów diety;
 - 2 obiekty obrotu żywnością;
 - 2 podmioty prowadzące sprzedaż za pośrednictwem Internetu.

Powyższe zakłady oraz podmioty prowadzą działalność w zakresie m.in. magazynowania suplementów diety; obrotu żywnością, w tym suplementami diety oraz pośrednictwa w sprzedaży suplementów diety przez Internet.

W 2023 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi dokonano oceny znakowania 8 środków spożywczych oferowanych do sprzedaży w siedzibie tutejszego organu na podstawie wykonanej dokumentacji fotograficznej w obiekcie obrotu. Nie wniesiono uwag do znakowania przedmiotowych produktów.

W zakresie nadzoru nad sprzedażą za pośrednictwem Internetu żywności, w tym w szczególności suplementów diety w 2023 roku oceniono 41 produkty pod kątem znakowania, prezentacji i reklamy, w tym stwierdzono 17 środków spożywczych niezgodnych z przepisami prawa w powyższym zakresie.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 55 kontroli w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup i środkami spożywczymi wzbogacanymi znajdującymi się w obrocie handlowym, z czego 12 kontroli z nadzoru nad sprzedażą za pośrednictwem Internetu.

4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim.

W okresie 24.06-31.08.2023 r. przeprowadzono łącznie 13 kontroli w piekarniach, gdzie w 5 stwierdzono naruszenie przepisów prawa żywnościowego, m.in. sufity i ściany z łuszczącą się farbą, odpadającymi kaflami, pokryte pajęczynami, podłoga z dziurą, która została zabezpieczona deską, brudno utrzymane pomieszczenia produkcyjne wraz ze sprzętem, brak aktualnych zapisów, które winny być prowadzone w ramach obowiązującego w obiekcie systemu HACCP. Za brak czystości bieżącej nałożono na przedsiębiorców 4 mandaty karne na łączną kwotę 1600,00 zł. Przeprowadzone rekontrole wykazały, że w obiektach usunięto nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarnego. Wydano 3 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów.

Nadto w 1 zakładzie pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę sezamu w kierunku pozostałości pestycydów – wyniki zgodne z wymaganiami.

- przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych (6 w punktach sprzedaży lodów z automatu oraz 4 w wytwórniach). W 2 punktach sprzedaży lodów z automatu stwierdzono nieprawidłowości, tj.: obita ściana, z łuszczącą farbą oraz brak aktualnych zapisów, które winny być prowadzone w ramach obowiązującego w obiekcie systemu HACCP oraz brudne urządzenia chłodnicze. Przedsiębiorca został ukarany mandatem karnym w wysokości 500,00 zł. Po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych sprawdzających ustalono, że ww. nieprawidłowości zostały usunięte. W 1 wytwórni lodów stwierdzono, iż ościeżnica pomiędzy pomieszczeniem zmywalni, a pomieszczeniem produkcyjnym posiada obitą ścianę, z odpadającą farbą. Została wydana decyzja administracyjna zobowiązująca przedsiębiorcę do poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów.

Łącznie do badań laboratoryjnych pobrano 20 próbek lodów z automatu w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych w zakresie obecności Salmonella w 25g, liczba Listeria monocytogenes w 1 g, liczba Enterobacteriaceae w 1g, organoleptyka.

W dniu 07.07.2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach otrzymał sprawozdanie z badań mikrobiologicznych nr Sp/BM/PŻ/105-Q/2023 wykonanych przez Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie, z którego wynika, że zbadane w kierunku Enterobacteriaceae próbki BM/PŻ/561-565/23 lodów pobrane z punktu sprzedaży lodów z automatu były niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 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.), tj. w 5 zbadanych próbkach stwierdzono liczbę Enterobacteriaceae powyżej 100 jtk/g. Wyniki badań laboratoryjnych przekazano niezwłocznie stronie, następnie przedsiębiorca do siedziby tutejszej Inspekcji dostarczył wyniki badań, które wykonał w laboratorium posiadającym akredytację – wyników nie kwestionowano. W dniu 08.08.2023 r. zostaną powtórnie pobrane do badań laboratoryjnych lody z automatu w kierunku liczba Enterobacteriaceae w 1g.

Pozostałych próbek nie kwestionowano.

- przeprowadzono 59 kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, gdzie w 50 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, m.in. nie prowadzono zapisów zgodnie z obowiązującymi w zakładzie procedurami systemu HACCP, brak zachowanej czystości sprzętu oraz powierzchni roboczych. Na osoby winne powstałym zaniedbaniom nałożono 16 mandatów karnych na łączną kwotę 5000,00 zł. W 4 zakładach przeprowadzono kontrole

interwencyjne, które okazały się być niezasadne, które dotyczyły wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych po spożyciu posiłków serwowanych w obiekcie, nieprzestrzegania zasad higieny przez personel oraz braku zachowania czystości w zakładzie. Wydano 3 decyzje zatwierdzające zakład, w tym jedną w rozszerzonym zakresie prowadzonej działalności o przewóz środków spożywczych

- przeprowadzono 1 kontrolę obozu pod namiotami, która nie wykazała nieprawidłowości. Uczestnicy przygotowywali śniadania i kolacje we własnym zakresie, natomiast obiad dostarczała firma cateringowa posiadająca decyzję zatwierdzającą Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Sprawdzono m.in. stan sanitarno - techniczny obiektu oraz sprzętu używanego do produkcji posiłków, a także jakość artykułów spożywczych używanych do produkcji serwowanych dań, sprawdzano środki spożywcze pod względem dat przydatności do spożycia oraz warunki ich przechowywania, również przeanalizowano dokumentację systemu HACCP, w tym prowadzenie zapisów z monitoringu punktów kontroli i krytycznych punktów kontroli realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej.

- przeprowadzono 16 kontroli, w tym 11 kontroli wspólnych z pionem Higieny Dzieci i Młodzieży w zakładach, w których odbywał się wypoczynek w formie półkolonii. W 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowość, tj. brak orzeczenia lekarskiego przeznaczonego do celów sanitarno – epidemiologicznych osoby serwującej posiłki. Na właściciela nałożono mandat karny w wysokości 100,00 zł. Do skontrolowanych obiektów posiłki dostarczały firmy cateringowe będące pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a serwowanie potraw odbywało się w naczyniach jednorazowego użytku;

- przeprowadzono 1 kontrolę w gospodarstwie agroturystycznym, gdzie zorganizowano wypoczynek w formie obozu jeździeckiego, nie stwierdzono nieprawidłowości;

- przeprowadzono kontrole 7 środków transportu, w tym 2 odbiorowe, po których wydano decyzje zatwierdzające obiekt. Podczas 1 kontroli stwierdzono, iż przedsiębiorca nie opracował i nie wdrożył w zakładzie procedur na podstawie zasad HACCP, ponadto nie przeprowadził analizy zagrożeń odpowiedniej do profilu i wielkości prowadzonej działalności, w związku z czym wydano decyzję warunkowo zatwierdzającą środek transportu. Skontrolowane pojazdy spełniały wymagania sanitarno – techniczne pod względem infrastruktury, powierzchnie ładunkowe wykonano z materiałów łatwych do utrzymania w czystości i ewentualnej dezynfekcji.

Ponadto w okresie 20.06.-30.09.2023 r. przeprowadzono kontrole w 54 zakładach/obiektach małej gastronomii zlokalizowanych na terenie powiatu polickiego, z czego w 26 stwierdzono nieprawidłowości: brak zachowanej czystości, nieprowadzenie zapisów zgodnie z przyjętymi założeniami systemu HACCP, brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, obecność much w pomieszczeniach produkcyjnych, jak również nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń oraz sprzętu, tj. m. in. zardzewiałe urządzenia chłodnicze, powierzchnie blatów roboczych o niejednolitej powierzchni.

W jednym z obiektów podczas czynności kontrolnych stwierdzono obecność insektów- karaluchów we wszystkich pomieszczeniach zakładu. W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach decyzją z rygorem natychmiastowej

wykonalności wstrzymał działalność do czasu przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji całego obiektu. Czynności kontrolne sprawdzające wykazały, że w zakładzie wykonano obowiązki wynikające z ww. decyzji, w związku z czym obiekt wznowił działalność.

W okresie sprawozdawczym wydano łącznie 14 decyzji administracyjnych:

- 7 decyzji zatwierdzających, w tym 4 dotyczące obiektów tymczasowych oraz ruchomych;

- 5 w celu poprawy stanu sanitarnego;

- 1 zmieniająca termin wykonania obowiązków;

- 1 decyzja wstrzymująca prowadzenie działalności z rygorem natychmiastowej wykonalności.

Na osoby winne zaniedbań nałożono 18 mandatów karnych o łącznej kwocie 5900 zł.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach informuje, iż w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli interwencyjnych w przedmiotowych zakładach. Zgłoszenia dotyczyły smażenia potraw na nieświeżym oleju, wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków produkowanych w zakładach, brak przestrzegania zasad higieny u pracowników. Wszystkie ww. interwencje uznano za bezzasadne.

W obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego obsługujących zorganizowany wypoczynek przeprowadzono łącznie 13 kontroli, z czego w 1 stwierdzono nieprawidłowości, tj. brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt z żywnością. Na osobę winną zaniedbania nałożono mandat karny w wysokości 100 zł.

Do tutejszej Inspekcji nie wpłynęły żadne zgłoszenia interwencyjne dotyczące przedmiotowej grupy zakładów.

Ponadto w okresie objętym sprawozdaniem wydano 1 decyzję administracyjną zatwierdzającą zakład.

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

Po wpłynięciu do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach powiadomienia w ramach systemu RASFF, podejmowano niezwłoczne działania mające na celu eliminację środków spożywczych, jak również materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które stanowiły potencjalne zagrożenie dla konsumentów. O wynikach podjętych czynności kontrolnych informowano pisemnie Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, zgodnie z procedurą systemu RASFF. łącznie przeprowadzono 46 kontroli interwencyjnych w związku ze zgłoszeniami powiadomień.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wygenerował 4 zgłoszenia powiadomień w związku z otrzymaniem sprawozdań z badań laboratoryjnych próbek pobranych w ramach Urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu, w których stwierdzono przekroczenia, dotyczące następujących środków spożywczych:

1. Kruche z nadzieniem jagodowym, zgodnie ze sprawozdaniem z badań nr HŻ/51Q/23 z dnia 24.02.2023 r. przeprowadzonych przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, w których stwierdzono:

- przekroczenie zawartości kwasu sorbowego w cieście, dla którego najwyższy dopuszczalny poziom wynosi: 2000 mg/kg (zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady

(WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L354 31.12.2008 r. z późn. zm.), wynik badania: $2962,2 \pm 453,2$ mg/kg;

- kwas benzoesowy w cieście, którego obecność jest niedozwolona (zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L354 31.12.2008 r. z późn. zm.), wynik badania: $136,6 \pm 20,9$ mg/kg;

2. Brzoskwinia K.AA. kl. I ES, pobrana w dniu 18.09.2023 r. do badań laboratoryjnych, zgodnie ze sprawozdaniem z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.926.2.2023 z dnia 09.10.2023 r. przeprowadzonych przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi, w których stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) dla fentionu, dla którego najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości pestycydów wynosi: 0,01 mg/kg (zgodnie z ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 310/2011 z dnia 28 marca 2011 r. zmieniające załączniki II i III do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości aldikarbu, bromopropylatu, chlorfenwinfosu, endosulfanu, EPTC, etionu, fentionu, fomesafenu, metabenzotiazuronu, metydationu, symazyny, tetradifonu i triforyny w określonych produktach lub na ich powierzchni (Dz.U.U.E.L. 2011.86.1), wynik badania: $1 \pm 0,5$ mg/kg;

3. Śliwka TOP HIT kl. 1. pobrana w dniu 18.09.2023 r. do badań laboratoryjnych, zgodnie ze sprawozdaniem z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.926.1.2023 z dnia 09.10.2023 r. przeprowadzonych przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi, w których stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) dla triazoksydu, dla którego najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości pestycydów wynosi: 0,001 mg/kg (zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2020/785 z dnia 9 czerwca 2020 r. zmieniającym załączniki II i III do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości chromafenozydu, fluometuronu, pencykuronu, sedaksanu, tau-fluwalinatu i triazoksydu w określonych produktach lub na ich powierzchni (Dz.U.U.E.L.2020.190.1), wynik badania: $0,0030 \pm 0,0015$ mg/kg;

4. Mięso mielone z fileta z piersi indyka 400g, pobrane do badań laboratoryjnych, zgodnie ze sprawozdaniem z badań próbek żywności nr Spr/BM/PŻ/242/2023, Spr/BM/PŻ/242-Q/2023 oraz Sprawozdaniem z badania nr EP/28662J/23, EP/28663J/23, EP/28664J/23 z dnia 20.12.2023 r. przeprowadzonych przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, w których stwierdzono obecność bakterii Salmonella enterica subsp. enterica E0 w 25 g w 3 z 5 przebadanych próbek.

6. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów.

W godzinach pracy tutejszej Stacji tj. 7:25 – 15:00 istniała możliwość skorzystania przez osoby zbierające grzyby na własny użytek z porady grzyboznawcy oraz klasyfikatora grzybów w zakresie przynależności gatunkowej grzybów świeżych, rosnących w warunkach naturalnych. W okresie sezonu grzybowego 2023 udzielono 14 porad, nie wystawiono żadnych atestów.

W 2023 r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych w Policach nie odnotowano zgłoszeń dotyczących zatruc spowodowanych spożyciem grzybów lub przetworów grzybowych.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego pismem zwrócono się do Starostwa Powiatowego w Policach, Urzędów Gmin w Nowym Warpnie, w Policach, w Dobrej i w Kołbaskowie z prośbą o umieszczenie na tablicy informacyjnej znajdującej się w urzędzie, bądź na stronie internetowej organu informacji o możliwości skorzystania w godzinach pracy tutejszej Stacji z porady grzyboznawcy lub klasyfikatora grzybów..

Ponadto na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach oraz na portalu społecznościowym Facebook umieszczona została informacja dotycząca podstawowych zasad bezpiecznego grzybobrania.

Z uwagi na brak na podległym terenie stoisk i punktów handlowych, które oferują w sprzedaży grzyby dzikorosnące skontrolowano w okresie objętym niniejszym sprawozdaniem w ww. zakresie 4 sklepy spożywcze potwierdzając, iż nie oferowały one niniejszego asortymentu.

Dodatkowo na terenie powiatu polickiego przeprowadzono 10 wizji lokalnych, podczas których, nie stwierdzono stoisk i punktów handlowych zlokalizowanych przy pasie drogowym, które oferują na sprzedaż grzyby.

Ponadto pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Policach w ramach 3 stoisk profilaktyczno-pomiarowych organizowanych dla mieszkańców powiatu polickiego, jak również w wywiadzie udzielonym dla lokalnej telewizji (TV Police) poruszał m. in. tematykę bezpiecznego grzybobrania.

W grzybobraniu organizowanym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Gryfinie wzięło udział 6 pracowników tutejszej Stacji, w tym 2 grzyboznawców.

Ponadto w 2023 r. w kursie organizowanym przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Szczecinie wzięło udział 2 pracowników, którzy uzyskali uprawnienia klasyfikatora grzybów.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach w roku 2023 znajdowało się 20 wodociągów i 3 podmioty zaopatrujące w wodę przeznaczoną do spożycia. W roku 2023 r. dwa ujęcia wody (podmioty), tj. ujęcie w szpitalu USK Nr 1 PUM, ul. Siedlecka 2, Police oraz ujęcie w Ośrodku Szkoleniowo-Wypoczynkowym „Brzózki” w Popielewie były wyłączone z użytku.

Wodociągi ogółem		20
Produkcja wody m ³ /d	≤100	5
	101-1000	11
	1001-10000	4
	10001-100000	0
	>100000	0
Ogółem podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę		3

1. Nadzór nad jakością wody do spożycia

Jakość wody - wodociągi

Lp.	Wodociągi o produkcji (m ³ /d)	Liczba urzędzeń wg ewidencji	Liczba urzędzeń skontrolowanych na jakość wody	Liczba urzędzeń dostarczających wodę nie odpowiadającą wymaganiom fizykochemicznym	Liczba urzędzeń dostarczających wodę nie odpowiadającą wymaganiom mikrobiologicznym
1	≤100	5	5	0	0
2	101-1000	11	11	0	0
3	1001-10000	4	4	0	0

Z powyższych danych wynika, że jakość wody na terenie powiatu polickiego jest zadowalająca.

Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody w roku 2023:

- w dniu 04.08.2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi dostarczanej z ujęcia wody na terenie gminy Kołbaskowo w zakresie bakterii grupy coli do dnia 21 sierpnia 2023 r. oraz zobowiązał dostawcę wody do zapewnienia wody odpowiadającej pod względem mikrobiologicznym wymaganiom dla wody do spożycia przez ludzi, określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). W dniu 5 września 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach stwierdził przydatność wody do spożycia z ww. wodociągu;

- w dniu 14.11.2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi dostarczanej z ujęcia wody na terenie gminy Dobra w zakresie parametru barwy do dnia 14 grudnia 2023 r. oraz nakazał dostawcy wody zapewnić jakość wody w ww. wodociągu oraz ze Stacji Uzdatniania Wody zgodnej z wymaganiami zawartymi w ww. rozporządzeniu. W dniu 20.12.2023 r., w związku ze stwierdzeniem nie wykonania obowiązku zawartego w decyzji pomimo upływu wyznaczonego terminu, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wezwał dostawcę wody do jej dobrowolnego wykonania. W odpowiedzi, w dniu 29.01.2024 r. do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach wpłynęło pismo podmiotu odpowiedzialnego za jakość wody z prośbą o prolongatę wykonania decyzji do dnia 31.03.2026 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach po analizie dokumentacji dotyczącej jakości wody z ww. wodociągu w dniu 09.02.2024 r. przychylił się do zmiany terminu wykonania decyzji, jednakże uznał, że termin zaproponowany przez stronę jest zbyt długi. Wobec powyższego, mając na względzie interes społeczny i słuszny interes obywateli, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach podjął decyzję o prolongowaniu terminu ww. decyzji do dnia 31.03.2025 r.

Ponadto, w roku 2023 zdarzały się sporadyczne przekroczenia bakterii grupy coli, ogólnej liczby mikroorganizmów tworzących kolonie w 22±2°C po 72 h inkubacji, mętności, manganu oraz amonowego jonu. Jednakże, przekroczenia te miały charakter krótkotrwały.

Zarządzający wodociągami byli natychmiast informowani o każdorazowym przekroczeniu badanych parametrów, jak również informowali oni PPIS w Policach o wystąpieniu okoliczności mogących powodować zmianę jakości wody, a szczególnie jej pogorszenie. Po podjęciu działań naprawczych ponownie pobierano próby wody do badań laboratoryjnych, w celu sprawdzenia skuteczności przeprowadzonych działań. Wyniki powtórnych badań były zgodne z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017, poz. 2294).

Jakość wody – podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę

Lp.	Wodociągi o produkcji (m ³ /d)	Liczba urządzeń wg ewidencji	Liczba urządzeń skontrolowanych na jakość wody	Liczba urządzeń dostarczających wodę nie odpowiadającą wymaganiom fizyko-chemicznym	Liczba urządzeń dostarczających wodę nie odpowiadającą wymaganiom mikrobiologicznym
1	≤100	3	3	0	0

Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody.

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach nie wydał żadnej decyzji zobowiązującej podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę do poprawy jakości wody na terenie powiatu polickiego. Jakość wody pochodząca z ww. wodociągów spełniała wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do spożycia

W roku 2023 na terenie powiatu polickiego nie były przeprowadzane badania substancji promieniotwórczych z nadzorowanych wodociągów, gdyż w roku 2022 przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne oraz podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę na terenie powiatu polickiego wykonały badania substancji promieniotwórczych w próbkach wody pobranych z ujęć wody. Zakres badań obejmował tryt, rad 226, rad 228 oraz radon. Żadne przesłane wyniki badanych próbek wody nie wykazały przekroczeń i były zgodne z wymaganiami radiologicznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Zgodnie z wymaganą częstotliwością następane badania zostaną wykonane w latach 2024, 2027 i 2032.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej

Wodociągi:

1) Gmina Police:

- modernizacja zasuw strefowych na sieci wodociągowej w gminie Police;
- montaż 7 nowych zasuw strefowych na sieci wodociągowej w miejscowościach Police, Bartoszewo, Uniemyśl;
- ujęcie wody w Trzebieży – wymiana dysz filtracyjnych oraz całości złożeń służących do redukcji zawartości manganu w filtrach (F3 i F4);

2) Gmina Dobra:

- ujęcie wody w Bezzeczu: ciąg dalszy trwa modernizacja hydroforni- wymiana materiałów i urządzeń dot. instalacji technologicznych: wymiana zestawów aeracji, zestawów filtracyjnych, złożeń filtracyjnych, zestawów hydrofobowych,

3) Gmina Kołbaskowo:

- rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Bobolin,
- rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Będargowo,
- rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Smolęcín, w celu zapewnienia optymalnych warunków dostawy wody dla potrzeb socjalno-bytowych oraz ochrony przeciwpożarowej terenu,
- rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Siadło Dolne do obsługi jednorodzinnej zabudowy mieszkaniowej,
- przebudowa odcinka sieci wodociągowej wzdłuż drogi krajowej nr 13 obręb Ustowo,
- budowa i przebudowa odcinka sieci wodociągowej wraz z przyłączami w miejscowości Ustowo,
- budowa sieci wodociągowej do obsługi terenów inwestycyjnych usługowo-produkcyjnych w obrębie Barnistów,
- rozbudowa sieci wodociągowej obręb Siadło Dolne,
- rozbudowa sieci wodociągowej przy budowie drogi gminnej, łączącą drogę powiatową nr 3926Z w m. Ostoja z ul. Zbójnicką w Szczecinie,
- przebudowa sieci wodociągowej przy budowie ścieżki pieszo-rowerowej na odcinku Siadło Dolne - Kurów,
- przebudowa sieci wodociągowej w miejscowości Kurów,
- rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Warzymice,
- rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Siadło Dolne dla potrzeb zespołu domów jednorodzinnych.

Podmioty nieprowadzące zbiorowego zaopatrzenia w wodę:

1) brak modernizacji oraz rozbudowywania sieci wodociągowej.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

1) Gmina Police – 27 awarii – awarie miały charakter lokalny, nie powodowały dłuższych przerw w dostawie wody,

2) Gmina Dobra – 30 awarii – awarie powodowały krótkotrwałe przerwy w dostawie wody,

3) Gmina Kołbaskowo – 26 awarii - awarie powodowały krótkotrwałe przerwy w dostawie wody.

Ww. awarie nie miały istotnego wpływu dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę na terenie powiatu polickiego.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

Jakość wody na terenie powiatu polickiego jest zadawalająca.

W roku 2023 na terenie powiatu polickiego wydano 2 decyzje stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia, natomiast nie zostały wydane żadne decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia, jak również nie stwierdzono przydatności wody do spożycia na warunkach udzielonego odstępstwa. Ponadto, w roku 2023, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał okresowe oceny jakości wody pochodzącej z wodociągów zlokalizowanych na terenie powiatu polickiego stwierdzające przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Jednakże, na terenie powiatu polickiego prowadzone były działania naprawcze, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, tj.:

1) Gmina Kołbaskowo:

- ujęcie wody w Warzymicach – dezynfekcja całej sieci wodociągowej,
- ujęcie wody w Bobolinie – dezynfekcja całej sieci wodociągowej,
- ujęcie wody Ustowo, ul. Cedrowa 17 – dezynfekcja całej sieci wodociągowej w Przectawiu i Warzymicach oraz orurowania wraz z urządzeniami stacji uzdatniania wody,

2) Gmina Nowe Warpno: płukanie sieci wodociągowej.

7. Ciepła woda użytkowa

W roku 2023 na terenie powiatu polickiego pobrano 109 próbek ciepłej wody użytkowej, z czego 11 próbek wykazało skolonizowanie pałeczkami Legionella sp. w stopniu średnim a 3 w stopniu wysokim. W związku powyższym, wystosowano pisma do zarządców obiektów nakazujące bezzwłocznie podjąć działania naprawcze mające na celu wyeliminowania bakterii. Ponadto, wydano 1 decyzję zakazującą korzystanie z ciepłej wody z kranu z prysznicą w szatni męskiej w hotelu do czasu uzyskania wyników badań potwierdzających właściwą jakość wody zgodną z normami określonymi w załączniku nr 5 część A do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). Przeprowadzona kontrola sprawdzająca jakości ciepłej wody użytkowej w ww. obiekcie nie wykazała przekroczenia dopuszczalnych wartości zawartych w ww. rozporządzeniu.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

1. Infrastruktura obiektów w powiecie

W 2023 r. pod nadzorem PSSE w Policach było 9 basenów krytych całorocznych. Dwa baseny sezonowe, odkryte były nieczynne.

2. Jakość wody na pływalniach i w obiektach wyposażonych w niecki basenowe

W roku 2023 wydano 9 rocznych ocen jakości wody na pływalniach- woda przydatna do kąpiel. Wszystkie baseny skontrolowano na jakość wody. Incydentalnie zdarzały się przekroczenia parametrów mikrobiologicznych, jak również fizykochemicznych- najczęściej ogólna liczba mikroorganizmów. W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości wody zarządcy basenów przeprowadzali od razu działania naprawcze tj. płukanie filtrów, chlorowanie szokowe. Ponowne pobory próbek wody nie wykazywały żadnych przekroczeń parametrów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r., poz. 1230).

3. Stan sanitarny i techniczny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

W roku 2023 skontrolowano 9 basenów, z czego przeprowadzono 15 kontroli, m.in. pod względem stanu sanitarno-higienicznego oraz sanitarno-porządkowego. W roku 2023 na 5 basenach stwierdzono zły stan techniczny, na 1 zły stan higieniczno-sanitarny i na 1 zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny. Wydano 6 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień, natomiast w 2 przypadkach nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji.

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel

1. Infrastruktura obiektów w powiecie i serwis kąpieliskowy

Na terenie powiatu polickiego w roku 2023 r. zostało zorganizowane 1 kąpielisko – w Trzebieży nad Zalewem Szczecińskim. Miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel nie było zgłoszonych do tutejszej Inspekcji. Serwis kąpieliskowy prowadzony był na bieżąco zarówno przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach, jak również przez organizatora kąpieliska.

2. Stan sanitarny i jakość wody w kąpieliskach

W trakcie trwania sezonu kąpieliskowego przedstawiciele PPIS w Policach pobrali trzy próbki wody z kąpieliska w Trzebieży, tj. przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego oraz dwie próbki w czasie trwania sezonu. Organizator pobrał trzy próbki w trakcie trwania sezonu. Otrzymywane wyniki nie budziły zastrzeżeń. Na podstawie otrzymywanych sprawozdań z badań wydawane były bieżące oceny jakości wody w kąpieliskach.

Wewnętrzna kontrola jakości wody prowadzona przez zarządcę kąpieliska odbywała się zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem poboru próbek wody. Sprawozdania z badania próbek wody były przekazywane na bieżąco do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach. Jak wynikało z przekazywanych sprawozdań jakość wody odpowiadała wymaganiom zawartym w załączniku nr 1 części A Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpiel. Kąpielisko oznakowane było przy użyciu tablicy informacyjnej zawierającej dane zgodne z § 3.1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 28 kwietnia 2011 r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu znakowania kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpiel.

W trakcie sezonu kąpielowego 2023 na kąpielisku w Trzebieży w okresie od 11.08.2023 r. do 20.08.2023 r. oraz od 24.08.2023 r. do 25.08.2023 r. stwierdzono brak przydatności wody do kąpeli oraz wprowadzono zakaz kąpeli ze względu na zakwit sinic. W związku z powyższym, na tablicy informacyjnej znajdującej się przy kąpielisku został umieszczony znak informujący o zakazie kąpeli oraz została wywieszona czerwona flaga.

W dniu 03.07.2023 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach przeprowadzili kontrolę sanitarną kąpieliska w Trzebieży w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego obiektu oraz przepisów w sprawie wymagań dotyczących kąpielisk. Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. W dniu 13.07.2023 r. została przeprowadzona kontrola interwencyjna, w związku ze zgłoszeniem dotyczącym braku toalet przy wejściu na promenadę oraz brakiem porządku w obrębie kąpieliska. Podczas kontroli stwierdzono, że otoczenie kąpieliska utrzymane jest w dobrym stanie porządkowym. Ponadto, teren kąpieliska utrzymany był w należyтым stanie sanitarno – higienicznym. Podczas czynności kontrolnych w toaletach ogólnodostępnych stwierdzono uchybienia sanitarno-techniczne. W związku z powyższym, wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzję zobowiązującą zarządcę obiektu do ich usunięcia.

3. Stan sanitarny i jakość wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

W roku 2023 na terenie powiatu polickiego nie było zgłoszonych miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

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

1. Wzmoczony monitoring jakości wody do spożycia

W roku 2023 prowadzony był wzmoczony nadzór nad ujęciem wody zlokalizowanym w bliskiej odległości od rzeki Odra (ok. 750 m w linii prostej), tj. Ustowo. Próbkę wody do badań laboratoryjnych z ww. ujęcia wody były pobierane raz na kwartał. Badania obejmowały następujące parametry: sól, siarczany, chlorki, bor, zapach, przewodność elektryczna (właściwa), pH, utlenialność, azotyny, azotany, mangan, fluorki, benzo(a)piren, Σ WWA, Pestycydy i E Pestycydów, nikiel, chrom, arsen, antymon, rtęć, selen, Bromiany, Σ THM, 1,2-dichloroetan, E tri i tetrachloroetenu, benzen oraz cyjanki.

Badaniom podlegała woda surowa oraz woda uzdatniona pobierana na sieci wodociągowej w miejscowości Siadło Dolne. Otrzymywane wyniki próbek wody pobieranych z ww. ujęcia nie budziły zastrzeżeń. Parametry badane w wodzie uzdatnionej były zgodne z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

2. Wzmoczony monitoring kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

W trakcie sezonu kąpieliskowego 2023 przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach pobrali dodatkowo 2 próbki wody do badań

laboratoryjnych. Jednakże, wyniki pobranych próbek wody nie budziły zastrzeżeń i były zgodne z wymaganiami zawartymi w załączniku nr 1 części A Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieleli.

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

W 2023 r. nie zarejestrowano zdarzeń zdrowotnych związanych z sytuacją na Odrze. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach był w stałym kontakcie z lekarzami POZ na terenie powiatu polickiego. Poinformowano przychodnie o konieczności poszerzenia wywiadu lekarskiego w przypadku zakażeń jelitowych, wysypek o potencjalny związek w wodą Odrze oraz niezwłocznym zgłaszaniu takich zdarzeń.

4. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach prowadzili bieżący nadzór podczas działań kontrolnych m.in. w punktach gastronomicznych, targowiskach, sklepach, placach targowych, podczas którego zwracano szczególną uwagę na identyfikację, źródło pochodzenia oraz jakość sprzedawanych środków spożywczych, w tym ryb. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

Liczba i zabezpieczenie imprez masowych 2, z uwzględnieniem następujących informacji:

- wydane pozytywne opinie dotyczące zorganizowania imprezy masowej z wyszczególnieniem meczów piłki nożnej – 0 w tym 0 dot. meczów piłki nożnej,
- wydane negatywne opinie dotyczące zorganizowania imprezy masowej z wyszczególnieniem meczów piłki nożnej – 0.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Na terenie powiatu polickiego czynnych jest osiem ustępów publicznych. Cztery ustępy zostały skontrolowane w roku 2023. Podczas ich kontroli stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny. W związku z powyższym, na podmiot odpowiedzialny za stan porządkowy nałożono mandat karny. Ww. ustępy zostały przez zarządzającego doprowadzone do odpowiedniego stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego.

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

Na terenie powiatu polickiego znajdują się jeden dom pomocy społecznej, dzienny dom seniora, Regionalne Centrum Wsparcia Osób Niezależnych, Dom Samotnej Matki, hostel dla uzależnionych od substancji psychoaktywnych.

Przeprowadzone w roku 2023 kontrole w Domu Samotnej Matki oraz w Regionalnym Centrum Wsparcia Osób Niezależnych, nie wykazały uchybień, stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny nie budził zastrzeżeń.

W roku 2023 przeprowadzono kontrolę sprawdzającą w Hostelu dla uzależnionych od substancji psychoaktywnych. Podczas czynności kontrolnych stwierdzono wykonanie wszystkich punktów decyzji.

Placówki zapewniające całodobową opiekę:

Na terenie powiatu funkcjonują 4 domy/kluby seniora. Ponadto, znajduje się jeden zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy oraz hospicjum - obiekty umieszczone w tabeli Dział 4. Stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą. W obydwu obiektach w roku 2023 pobrano próbki wody ciepłej użytkowej w kierunku badań Legionella sp. – w żadnym z obiektów nie wykazano skażenia.

Podczas kontroli w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym Nad Osobami Starszymi stwierdzono uchybienia higieniczno-sanitarne i techniczne. W związku z powyższym, wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzję nakazującą zarządcą ich usunięcie.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Przeprowadzona kontrola w Domu dla Osób Bezdomnych w Policach wykazała niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny. W związku z powyższym, wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzję zobowiązującą zarządcę do usunięcia ww. nieprawidłowości.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

Przeprowadzone kontrole bazy noclegowej wykazały uchybienia w trzech obiektach, tj. niewłaściwy stan techniczny ścian w recepcji oraz w pomieszczeniu z czystą bielizną, niewłaściwy stan techniczny ścian w toalecie ogólnodostępnej damskiej, męskiej, holu głównym, w magazynie czystej bielizny, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny wykładziny podłogowej: widoczne ubytki, plamy, niewłaściwy stan techniczny ścian i sufitów w pokojach gościnnych: zacieki, ubytki farby i tynku. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzję.

Część obiektów posiada własne oczyszczalnie ścieków, pozostałe nieczystości płynne odprowadzają do sieci kanalizacyjnej. Odpady komunalne odbierane są przez firmy posiadające wymagane zezwolenie. Bielizna pościelowa w większości obiektów jest oddawana do specjalistycznych firm.

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

W 2023 r. przeprowadzono kontrole sanitarne w 45 obiektach (55 przeprowadzonych kontroli), w 3 obiektach stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny, w 4 tylko zły stan higieniczno-sanitarny, natomiast w 9 tylko zły stan techniczny.

Podczas ww. kontroli stwierdzono m.in. niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny: widoczny kurz oraz ścinki włosów na powierzchni luster, stanowiskach pracy, podłodze, niewłaściwy stan techniczny hoekrów: przetarcia, niejednolita powierzchnia, niewłaściwe oznakowane pojemniki na odpady medyczne, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny sufitów, ścian na salach do ćwiczeń, pomieszczeniach sanitarno- higienicznych, widoczne warstwy kurzu, piasku w pomieszczeniach, niewłaściwy stan sanitarno- techniczny sufitów, ścian na salach do ćwiczeń, pomieszczeniach sanitarno- higienicznych, widoczne warstwy kurzu, piasku w pomieszczeniach.

W związku z powyższymi uchybieniami, wszczęto postępowania administracyjne oraz zobowiązywano właścicieli do ich usunięcia. Na dzień 31.12.2023 r. 3 obiekty posiadały zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny.

7. Dworce i przystanki autobusowe

Na terenie powiatu polickiego nie ma udostępnionych dworców autobusowych. Przystanki autobusowe znajdujące się na trasach i w miejscowościach w powiecie polickim są oznakowane oraz zaopatrzone w pojemniki na odpady. Systematycznie prowadzone są zabiegi mycia wiat przystanków oraz bieżące naprawy zniszczonych elementów. Podczas kontroli przystanków autobusowych nie stwierdzono żadnych uchybień.

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Na terenie powiatu polickiego nie ma udostępnionych dworców, stacji i przystanków PKP.

9. Środki transportu

Na terenie powiatu polickiego istnieje Szczecińsko-Polickie Przedsiębiorstwo Komunikacyjne, które posiada 58 autobusów obsługujących gminę Police oraz 2 busy, które prowadzą transport między Policami a Nowym Warpnem. W roku 2023, w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym, przeprowadzono kontrolę 18 środków transportu. Podczas kontroli stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny kontrolowanych autobusów. W związku z powyższym, na zarządzającego spółką nałożono mandat karny. Przeprowadzono kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

10. Tereny rekreacyjne

Na terenie powiatu polickiego w roku 2023 r. znajdowało się 117 terenów rekreacyjnych. Skontrolowano 27 obiektów. Podczas kontroli w 16 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, które skutkowały prowadzeniem postępowania administracyjnego.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Na terenie wszystkich cmentarzy podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg sieciowy, odpady gromadzone są w kontenerach lub pojemnikach, w/w obiekty zawarły umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie. W roku 2023 skontrolowano 7 cmentarzy. Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na terenie cmentarza w Kołbaskowie oraz w Policach przy ul. Tanowskiej znajduje się dodatkowo kaplica oraz przy ul. Tanowskiej kostnica.

Tabela. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy ogółem	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powodów ich wstrzymania
1	13	23	0	0

Ekshumacje były przeprowadzone pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach. Pracownicy zakładów pogrzebowych wykonujących ekshumację we wczesnych godzinach rannych wyposażeni byli w sprzęt, odzież ochrony osobistej oraz środki dezynfekcyjne. Specjalne środki transportu do przewozu zwłok i szczątków spełniały wymagania techniczne i sanitarne, posiadały trwałe oznakowanie w sposób wskazujący na jego przeznaczenie. W trakcie ekshumacji ziemię wydobywaną z grobu umieszczano na powierzchni zabezpieczonej nieprzepuszczalną, wytrzymałą matą.

Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład pogrzebowy	Liczba wydanych opinii na specjalistyczne środki transportu przeznaczone do przewozu zwłok i szczątków
1.	Salon Pogrzebowy „Ku Słońcu” ul. Usługowa 2, 72-010 Police	4	0

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

Liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 11

Liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP – 5.

12. Zakłady karne i areszty śledcze

Na terenie powiatu polickiego nie ma zakładów karnych ani aresztów śledczych.

13. Inne obiekty użyteczności publicznej – bez przystanków autobusowych

Na terenie powiatu polickiego znajdują się 372 inne obiekty użyteczności publicznej i są to: apteki, pralnie, domy kultury, kręgielnia, stadiony, hale sportowe, boiska, tor gokartowy, parkingi miejskie oraz leśne, stacje paliw, punkty zbiórki odpadów problemowych, targowiska, ferma drobiu, kompleks rekreacyjno-sportowy, przystanki autobusowe.

Skontrolowano 103 obiekty, w 10 stwierdzono nieprawidłowości, które skutkowały m.in. wszczęciem postępowania administracyjnego i wydaniem decyzji zobowiązującej zarządzającego obiektem do ich usunięcia.

IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo – wychowawczych.

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami

Nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w 2023 roku objętych było 128 placówek oświatowo – wychowawczych, które prowadziły całoroczną działalność edukacyjną, opiekuńcza i wychowawczą:

- 26 – żłobków oraz klubów dziecięcych (23 żłobki, 3 kluby dziecięce),
- 26 – przedszkoli,
- 11 – punktów przedszkolnych,
- 17 – szkół podstawowych,
- 4 – zespoły szkół,
- 2 – licea ogólnokształcące,
- 18 – placówek wsparcia dziennego,
- 15 – świetlic osiedlowych i wiejskich,
- 1 – młodzieżowy ośrodek szkolno – wychowawczy,
- 2 – specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze,
- 2 – placówki opiekuńczo – wychowawcze,
- 1 – pozaszkolna placówka specjalistyczna (poradnia psychologiczno-pedagogiczna)
- 3 – inne placówki,

oraz 117 turnusów placówek sezonowych:

- 14 turnusów w sezonie zimowym
- 95 turnusów w sezonie letnim

Zaplanowano w Harmonogramie kontroli na 2023 r. łącznie 101 kompleksowych kontroli sanitarno – higienicznych w 108 podległych obiektach stałych. łącznie przeprowadzono 173 kontrole sanitarne, w tym: 10 kontroli w trakcie sezonu "Zima 2023", 25 kontroli w trakcie sezonu letniego 2023, 3 kontrole interwencyjne, 38 kontroli sprawdzających usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz wykonania nałożonych decyzjami administracyjnymi obowiązków.

W roku 2023 kontynuowano współpracę z pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Policach w zakresie wspólnych działań w ramach wojewódzkiej kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła, której celem jest:

- poprawa warunków higieniczno - zdrowotnych dzieci i młodzieży w szkołach oraz pozostałych placówkach województwa zachodniopomorskiego,
- podniesienie poziomu wiedzy dyrektorów szkół na temat wymagań ergonomii oraz właściwego oświetlenia w szkołach i innych placówkach,
- podniesienie stanu wiedzy uczniów i rodziców ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki wad postawy oraz zdrowego stylu życia.

Ponadto w omawianym roku sprawozdawczym wspólnie z pionem OZiPZ prowadzono działania profilaktyczno – zdrowotne w formie stoisk profilaktyczno-pomiarowych, na których wykonywane były pomiary ciśnienia, saturacji, glukozy, tlenu węgla oraz analiza składu ciała. Ponadto w omawianym roku sprawozdawczym wspólnie pracownikiem ds. OZiPZ oraz promotorami zdrowia z Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Szczecinie przygotowano i wystawiono stoisko profilaktyczno-pomiarowe na kąpielisku w Trzebieży. Towarzyszyli nam ratownicy z WOPR w Szczecinie, którzy uczyli, jak udzielić pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia. Na wypoczywających czekały pomiary ciśnienia, saturacji, glukozy, tlenu węgla, analiza składu ciała. Dzieci chętnie układały anatomiczny model człowieka oraz rozwiązywały przygotowane specjalnie dla nich krzyżówki, rebusy, wykreślanki, kolorowanki związane z wypoczynkiem. Na chętnych czekała symulacja w postaci narko i alkoholgli. Każdy, kto podszedł do naszego stoiska otrzymał gadżet z logo Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Odbył się wspólnie przygotowany oraz poprowadzony przez pracownika ds. OZiPZ wraz z pracownikiem ds. HDiM, „Marsz po zdrowie z SANEPIDEM”, który był podsumowaniem programu „Trzymaj Formę!” oraz akcją promującą aktywny styl życia. Wzięło w nim udział ok. 50 osób, dla których poprowadzono instruktaż prawidłowego chodzenia (nordic-walking). Do pokonania był odcinek około 10 kilometrowy, od OSiR w Policach do Dębu Bogusława i z powrotem.

W roku sprawozdawczym 2023 zgłoszono cztery interwencje, które dotyczyły domniemanych nieprawidłowości w funkcjonowaniu placówek oświatowo – wychowawczych na terenie powiatu polickiego. Przeprowadzone czynności kontrolne, podczas których ustalono stan faktyczny, pozwoliły na potwierdzenie zasadności zgłoszenia tylko w jednym przypadku.

W porównaniu do roku 2022 nie nastąpiły znaczące zmiany w funkcjonowaniu placówek oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu polickiego. We wszystkich placówkach zapewnione są komfortowe warunki nauczania dla dzieci i młodzieży, nie ma zagęszczenia w klasach. Jediną niedogodnością jest dwuzmianowy system nauczania w szkołach, który występuje w trzech placówkach. Sukcesywnej poprawie ulegają warunki pobytu dzieci i młodzieży, poprzez wymianę mebli, pomocy dydaktycznych na nowocześniejsze oraz polepszanie warunków sanitarnych i technicznych poprzez remonty pomieszczeń.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek w roku szkolnym 2023/2024 dotyczyły powstania trzech nowych placówek, dwóch żłobków i przedszkola na terenie gminy Dobra. Ponadto 3 obiekty zostały dodane do ewidencji w związku prowadzonymi

w nich działaniami nadzorowymi: budynek socjalno – biurowy wraz z salą wykładową, Gminne Centrum Kultury i Bibliotek, Poradnia Psychologiczno – Pedagogiczna.

W trzech placówkach nie był prowadzony nabór dzieci. Ponadto w 7 placówkach wsparcia dziennego w roku 2023 nie były prowadzone zajęcia dla dzieci i młodzieży.

Szkoły na terenie powiatu polickiego funkcjonowały bez zmian organizacyjnych w strukturach. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek wprowadzane są sukcesywnie poprzez prace remontowe, konserwatorskie i naprawcze. Informacje na temat zmian zbierane są w trakcie prowadzonych kontroli tematycznych, w związku z przygotowaniem szkół do nowego roku szkolnego. Posiadane dane za rok 2023 zebrane zostały w trakcie kontroli w oparciu o formularz „Ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2023/2024 pod kątem zapewnienia właściwych warunków higieniczno-sanitarnych”, a także na podstawie informacji przesłanych przez organy samorządowe, w zakresie prowadzonych prac remontowych, rozbudowy obiektów szkolnych czy prowadzonych prac konserwatorsko – naprawczych w poszczególnych placówkach oświatowo - wychowawczych.

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

Warunki sanitarno – higieniczne w placówkach opieki, wychowania i nauczania na terenie powiatu polickiego są poprawne, na bieżąco w miarę posiadanych środków finansowych, prowadzone są prace remontowe i modernizacyjne. Stan techniczny w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży generalnie jest dobry, ale w wyniku prowadzonych działań nadzorowych potwierdzono, iż zaistniała potrzeba przeprowadzenia prac remontowych i naprawczych w wielu placówkach.

W bieżącym roku sprawozdawczym w związku z prowadzonym nadzorem sanitarnym w podległych placówkach, stwierdzono w 49 przypadkach nieprawidłowości stanu sanitarno – higienicznego. Wydano 37 decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym 5 umarzających, wystawiono 54 decyzje – rachunki na łączną kwotę 4256,16, nałożono 6 mandatów karnych na kwotę 1100,00zł. Wyegzekwowano wykonanie 9 decyzji administracyjnych merytorycznych, natomiast w 13 przypadkach wydano decyzje umarzające prowadzone postępowanie administracyjne, w związku z dobrowolnym podjęciem przez stronę działań zmierzających do usunięcia stwierdzonych w trakcie czynności kontrolnych nieprawidłowości.

Decyzje merytoryczne z nakazem usunięcia nieprawidłowości poprzez doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno - technicznego pomieszczeń i wyposażenia, zostały wydane na organy prowadzące placówki lub przedsiębiorców odpowiedzialnych za ich działalność i dotyczą następujących obiektów: 4 żłobków, 12 przedszkoli, 9 szkół podstawowych, 3 zespołów szkół, 3 placówek z pobytem całodobowym oraz 2 pozostałych placówek stałych. Najczęstsze nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego wykładziny podłogowej, tj. ubytki i nierówności nawierzchni
- nieprawidłowego stanu sanitarno – technicznego ścian, sufitów, stolarki drzwiowej w salach dla dzieci, salach lekcyjnych, w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych, na kłatkach

schodowych oraz w pomieszczeniach bloku sportowego, tj. ubytki tynku, farby, odpryski, pęcherze, zacieki;

- braku osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania w salach zajęć, ochraniających przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym,
- braku wentylacji mechanicznej w ogólnodostępnej toalecie dla dzieci nieposiadającej okna, o działaniu ciągłym lub włączaną automatycznie w toalecie dla dzieci,
- nieprawidłowego stanu sanitarno - technicznego nawierzchni blatów stolików dla dzieci, tj. nierówności, ubytki, trudna do utrzymania w czystości,
- niewłaściwego stanu sanitarno - technicznego nawierzchni boiska szkolnego, tj. ubytki, nierówności;
- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego urządzenia/ zabawki na placu zabaw dla dzieci, tj. odpryski farby, nierówności w nawierzchni.

Wygezwano wykonanie obowiązków w wyznaczonym terminie w 10 placówkach, w siedmiu przedszkolach oraz w trzech zespołach szkół. W czterech przypadkach uwzględnione zostały zmiany do decyzji, w zakresie terminu wykonania obowiązków. Natomiast w 2 przedszkolach, w 2 placówkach całodobowych oraz w 1 placówce sezonowej, wszczęte postępowanie administracyjne zostało umorzone, w związku z dobrowolnym podjęciem przez stronę działań zmierzających do usunięcia stwierdzonych w trakcie czynności kontrolnych nieprawidłowości, ponieważ postępowanie stało się bezprzedmiotowe.

Naruszenia stanu sanitarnego - higienicznego stwierdzono łącznie w pięciu obiektach, tj. w dwóch placówkach stałych oraz w trzech obiektach sezonowych.

Stan techniczny w podległych placówkach oświatowo – wychowawczych ulega sukcesywnej poprawie. Obiekty reprezentują wysoki standard sanitarno – higieniczny, a warunki panujące w obiektach ulegają stopniowej poprawie. Mimo ciągłych kłopotów finansowych, z jakimi borykają się obiekty oświatowe, etapowo prowadzone są remonty, które zmierzają do poprawy stanu technicznego, zgodnego z obowiązującymi aktami prawnymi.

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

Na terenie powiatu polickiego szkoły, placówki opiekuńczo-wychowawcze, placówki rekreacyjne oraz wychowania pozaszkolnego podłączone są do sieci wodociągowej oraz kanalizacyjnej, za wyjątkiem placówek, które mają własne oczyszczalnie ścieków. W roku 2023 skontrolowano 87 placówek pobytu dla dzieci i młodzieży i ustalono, iż 84 posiada podłączenie do sieci kanalizacyjnej centralnej miejskiej lub gminnej, a 3 placówki posiadają własne oczyszczalnie ścieków. Nie ma placówki, w której funkcjonowałyby sanitariaty zewnętrzne oraz studnie głębinowe.

Pomieszczenia i urządzenia sanitarne, w większości placówek są osobno dla dziewcząt i chłopców, zlokalizowane na każdej kondygnacji, wentylowane, utrzymane w czystości i prawidłowym stanie technicznym. We wszystkich skontrolowanych obiektach pomieszczenia sanitarno – higieniczne przeznaczone dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym utrzymane są w dobrym stanie higienicznym oraz technicznym. Wyposażone są w ogólnodostępne środki do utrzymania higieny osobistej, tj. mydło w dozownikach,

papier toaletowy, ręczniki jednorazowe lub wielorazowego użytku (wówczas przypisane do konkretnego dziecka i stosowane głównie w żłobkach i przedszkolach). Podłoga oraz ściany pokryte są glazurą i terakotą, zmywalne, nienasiąkliwe i odporne na działanie wilgoci. W urządzeniach sanitarnych zapewniona jest centralna regulacja mieszania ciepłej wody. Wydzielone są miejsca do przechowywania środków czystościowych oraz sprzętu porządkowego. We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewnione są w 100% standardy dostępności do urządzeń sanitarno – higienicznych.

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

W kontrolowanych placówkach oświatowo – wychowawczych zapewniony jest prawidłowy mikroklimat w pomieszczeniach, poprzez automatycznie regulowaną temperaturą pomieszczeń, a także wietrzenie sal w czasie przerw lekcyjnych. W salach zajęć, w których prowadzone są zajęcia dla dzieci i młodzieży zamontowane są termometry, dlatego w trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych w placówkach wrywkowo przeprowadzone zostały pomiary temperatur. Łącznie skontrolowano temperaturę w 4 placówkach, tj. 3 przedszkola – 13 pomiarów oraz 1 szkoła 4 pomiary. We wszystkich placówkach zapewniona została temperatura zgodna z wymaganiami zawartymi w § 17 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31.12.2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.

W trakcie kompleksowych kontroli sanitarnych placówek weryfikowane są dokumenty potwierdzające prowadzoną kontrolę skuteczności wentylacji w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży (przeglądy kominiarskie, pomiary skuteczności wentylacji), nie stwierdzono niezgodności w tym zakresie.

Wszystkie skontrolowane obiekty posiadają badania natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy dzieci i uczniów. W trakcie prowadzonego nadzoru informowano o aktualnie obowiązującej Europejskiej Normie 12464-1:2021 która ma status Polskiej Normy, a tym samym zalecano uaktualnienie posiadanych przez placówki pomiarów natężenia oświetlenia.

2. Higiena procesów nauczania

2.1 Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W 2023 r. w trakcie kompleksowych kontroli stanu sanitarno-technicznego prowadzona była ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii. Ocenę przeprowadzono w 17 przedszkolach i punktach przedszkolnych, łącznie skontrolowano 56 oddziałów przedszkolnych oraz 926 stanowisk pracy dzieci. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zgodnie z uzyskanymi w trakcie kontroli informacjami, na początku roku dzieci w przedszkolach są mierzone i siadają w wyznaczonym miejscu, które zostaje oznaczone w sposób łatwy do zidentyfikowania. Dzieci mają prowadzone zajęcia w stałych grupach i salach przedszkolnych.

W przypadku szkół podstawowych sytuacja wygląda nieco inaczej. W klasach 1 – 3 uczniowie mają przypisane stałe sale, w których prowadzone są zajęcia edukacyjne. Natomiast uczniowie klas IV i VIII przechodzą na poszczególne lekcje do innych sal dydaktycznych, gdzie są zróżnicowane rozmiary ławek i krzeseł, uczniowie wiedzą gdzie mają siedzieć w danej

klasie. Stan sanitarny i techniczny ławek i krzeseł był prawidłowy, ponadto wszystkie meble zakupione po 1997 roku posiadają certyfikaty. Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów przeprowadzono w 6 placówkach, łącznie oceniono 19 oddziałów klasowych oraz 267 stanowisk pracy uczniów. Nie stwierdzono niedostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii.

2.2 Jakość wyposażenia placówek

W 2023 r. w trakcie prowadzonych kompleksowych kontroli stanu sanitarno-technicznego, zebrano informacje ze szkół i przedszkoli na temat wyposażenia w meble i sprzęt sportowy z certyfikatami. W kontrolowanych placówkach z roku na rok przybywa wyposażenia z certyfikatami. Wszystkie przedszkola posiadają wyposażenie i meble ze 100% certyfikatami. Tylko w szkołach zdarzają się przypadki, gdzie znajdują się jeszcze meble zakupione po 1997 r., które nie posiadają certyfikatów. Jednak taka sytuacja obecna jest jeszcze w dwóch szkołach podstawowych, które posiadają powyżej 50% mebli z certyfikatami. Dyrektorzy w miarę posiadanych środków finansowych zakupują nowe wyposażenie, jednakże wszystkie obecnie używane meble spełniają wymagania i reprezentują prawidłowy stan techniczny. Wszystkie skontrolowane placówki posiadają 100% certyfikatów na sprzęt sportowy.

Na terenie powiatu polickiego nie ma placówek, które posiadałyby wyposażenie bez certyfikatów.

2.3 Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych

Wszystkie funkcjonujące na terenie powiatu polickiego przedszkola, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe zapewniają uczniom miejsce na pozostawienie w szkole podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z zapisami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej. W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 32 przedszkola, które zapewniają wychowankom indywidualne szuflady w szafkach na przybory. Natomiast na 15 ocenionych szkół, w 11 placówkach uczniowie mają zapewnione wyłącznie indywidualne szafki, 7 szkół zapewnia uczniom w klasach 4 - 8 indywidualną szafkę, a dla uczniów klas 1 – 3, którzy mają stałe przypisane sale lekcyjne, wydzieloną półkę/ szufladę na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych. W skontrolowanych 4 zespołach szkół, w 2 placówkach uczniowie mają zapewnione indywidualne szafki, a w pozostałych 2 w starszych klasach (4-8) mają szafki oraz w klasach młodszych wydzieloną półkę/ szufladę w swoich stałych salach lekcyjnych.

2.4 Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

W trakcie kompleksowych kontroli sanitarnych w placówkach oświatowo - wychowawczych przeprowadzana jest higieniczna ocena planu zajęć dydaktyczno - wychowawczych na dany rok szkolny, pod kątem równomiernego obciążenia uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, zróżnicowania zajęć w każdym dniu oraz uwzględnieniem możliwości psychofizycznych uczniów w podejmowaniu intensywnego wysiłku umysłowego w ciągu dnia.

Higienę procesu nauczania przeprowadzono w 15 szkołach podstawowych oraz 4 zespołach szkół. Oceniono łącznie 196 oddziałów klasowych. Nadal w 3 szkołach podstawowych na terenie powiatu polickiego obowiązuje system dwuzmianowy dla wszystkich oddziałów klasowych, który wynika z przyczyn lokalowych. Z uwagi na fakt, iż w tych placówkach plan lekcji oceniany był w roku 2022, a nie uległ zmianie z uwagi na trwający rok szkolny, odstąpiono od ponownej oceny w roku 2023.

W tygodniowych rozkładach zajęć lekcyjnych ocenianych oddziałów nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie szkoły zapewniają przerwy 10 minutowe oraz co najmniej jedną przerwę 15-20 minutową. We wszystkich szkołach uczniowie mają możliwość spędzania przerw na świeżym powietrzu.

2.5 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów

Ponadto w ramach wojewódzkiej kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Powyższa akcja przewiduje zajęcia edukacyjne w klasach 1- 6 oraz w dwóch wybranych szkołach pilotażowo w klasach 3 i 4, wraz z badaniem obciążenia uczniów ciężarem tornistra (pomiaru masy ciała dziecka i tornistra). W związku z powyższym badania zostały przeprowadzone w trzech szkołach podstawowych na terenie powiatu polickiego.

Objęto badaniem łącznie 519 uczniów pod względem oceny ciężaru ciała ucznia i ciężaru jego tornistra, ustalono że:

- 1) wagę tornistra do 10% (niska norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 83 uczniów na 519 objętych badaniem, co daje 16% wszystkich uczniów,
- 2) wagę tornistra do 15% (wysoka norma) masy ciała ucznia stwierdzono u 243 uczniów na 519 objętych badaniem, co daje 46,8% wszystkich uczniów.
- 3) przekroczenia wagi tornistrów powyżej 15% stwierdzono u 113 uczniów, na 519 objętych badaniem, co daje 21,77 % wszystkich uczniów.

Najcięższy tornister ważył 9,9 kg i był to uczeń z klasy 5.

W trakcie prowadzonych badań zadawano dzieciom pytania, co noszą w tornistrach, czy wiedzą gdzie są u nich półki lub miejsca do pozostawienia niepotrzebnych podręczników i przyborów, a także dlaczego nie korzystają z półek, nie odkładają rzeczy które nie są im potrzebne.

Uczniowie potwierdzili, iż mają indywidualne zamykane szafki, gdzie czasami zostawiają podręczniki, ale w trakcie badania mówili, iż raczej z nich nie korzystają w czasie lekcji, bo nie mają na to czasu i często zapominają zabrać potrzebne rzeczy. Zostawiają w szafkach najczęściej ubrania na w-f. W tornistrach, w których stwierdzono duże obciążenie uczniowie mieli: bidony 1l., niepotrzebne farby, karty magnetyczne do zabawy, niepotrzebne w danym dniu książki, zeszyty i zeszyty ćwiczeń.

Dla wszystkich uczniów objętych badaniem przeprowadzono pogadanki, wspólnie z pracownikiem pionu OZiPZ PSSE w Policach, na temat właściwej wagi tornistra. Poinstruowano ich jak należy pakować tornister, aby równomiernie rozłożyć ciężar, a także pokazywano jak prawidłowo zakładać tornister oraz jak nie należy nosić tornistra/ plecaka na plecach.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w porównaniu do roku 2022 nie uległy zmianom. Wszystkie placówki posiadają własne sale gimnastyczne pełnowymiarowe lub zastępcze, poza jedną placówką w Nowym Warpnie, który ma możliwość korzystania z gminnej hali sportowej. Skontrolowano 15 szkół podstawowych oraz 4 zespoły szkół. W 11 szkołach podstawowych funkcjonują szkolne zespoły sportowe wyposażone w salę gimnastyczną wraz z zapleczem sanitarnym. W bieżącym roku sprawozdawczym w żadnej ze szkół uczniowie nie korzystali z natrysków po zajęciach sportowych, w związku z tym we wszystkich szkołach natryski były nieczynne. Natomiast w 3 szkołach zapewniona są zastępcze sale gimnastyczna wraz z boiskami. Wszystkie pomieszczenia spełniają wymagania sanitarne i higieniczne, a sprzęty i wyposażenie są w dobrym stanie technicznym.

Pomieszczenia w blokach sportowych wymagają przeprowadzenia prac remontowych. W związku z powyższym wydano decyzje administracyjne, w których określono terminy wykonania obowiązków. Stwierdzone w trakcie kontroli sanitarnych nieprawidłowości dotyczyły złego stanu sanitarno - technicznego ścian (odpryski tynku i farby) w salach gimnastycznych, ciągach komunikacyjnych, w szatniach bloku sportowego, a także złego stanu technicznego armatury sanitarnej. Ponadto nawierzchnia boisk szkolnych nie spełnia w 100% wymagań, naloty mchu i porostów oraz jej ubytki. Nie są to jednak nieprawidłowości, które zagrażają bezpieczeństwu uczniów w trakcie prowadzonych zajęć, dlatego terminy usunięcia nieprawidłowości wyznaczono najczęściej po okresie wakacyjnym.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

Na terenie powiatu polickiego prowadzone jest dożywianie w 14 szkołach różnego typu. Na 14 skontrolowanych szkół podstawowych, 14 placówek zapewnia ciepłe posiłki, w tym 5 placówek przygotowuje obiady na miejscu natomiast 9 szkół zapewnia obiady dowożone w formie cateringu. W 9 szkołach wydawane są pełne II daniowe obiady, z których korzysta 1986 uczniów, a w 5 szkołach jest wydawany obiad I daniowy, z którego korzysta 440 uczniów. Pośród wszystkich uczniów 70 korzysta z posiłków dofinansowywanych.

Sklepiki szkolne funkcjonują w 6 szkołach, a w 4 placówkach stoją automaty z żywnością. Nadzór nad tymi obiektami prowadzi Sekcja Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Policach.

A zatem według rejestru zakładów na terenie powiatu polickiego funkcjonują 22 stołówki szkolne, z czego 17 w systemie cateringowym oraz 44 stołówki w przedszkolach, z czego 30 w systemie cateringowym.

W 2023 r. przeprowadzono łącznie 41 kontroli w jednostkach systemu oświaty w zakresie przestrzegania przepisów sanitarno-higienicznych oraz spełniania wymagań przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych w jednostkach. Skontrolowano łącznie 5 bloków żywienia w szkołach oraz 17 przedszkolnych.

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w blokach żywienia pobierano do oceny jadłospisy, celem ustalenia zróżnicowania i zbilansowania diet, a także sprawdzenia, czy w posiłkach serwowanych dzieciom dostarczane są wymagane grupy środków spożywczych zgodnie z ww. rozporządzeniem. Ustalano również gramaturę

posiłków w celu szacunkowych wyliczeń kaloryczności jadłospisu i składników odżywczych (% udział białka, tłuszczu i węglowodanów).

Oceniono teoretycznie 1 jadłospis w stołówce szkolnej w systemie cateringowym oraz 14 w przedszkolach, z czego 6 z systemem cateringowym. Stwierdzono w 7 przypadkach nieprawidłowości, które dotyczyły: niewystarczającej ilości serwowanych porcji mleka lub produktów mlecznych, jak również owoców i warzyw oraz brak porcji ryby co najmniej raz w tygodniu.

Po przesłanej analizie jadłospisów do Dyrekcji placówek/przedsiębiorców nieprawidłowości były niezwłocznie dostosowywane do wymogów obowiązującego rozporządzenia.

W przypadku 2 obiektów, tj. kuchni zostały wystawione 2 decyzje-rachunki obciążające kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne, w których stwierdzono nieprawidłowości dotyczące ww. przepisów.

Pobrano 1 próbkę posiłku do badań mikrobiologicznych przeprowadzonych przez laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, która nie była kwestionowana.

Nadto w trakcie jednej z kontroli interwencyjnych, przeprowadzonych w związku ze zgłoszeniem wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych po spożyciu posiłku wydawanego w Przedszkolu w Gminie Dobra, pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek sanitarnych – wymazów z rąk i powierzchni. Analiza przeprowadzona przez Laboratorium Badań Mikrobiologicznych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie wykazała obecność gronkowców koagulazododatnich w 1 ml popłuczyn w 3 próbkach sanitarnych- wymaz z rąk 2 pracowników oraz z miseczki. W związku z powyższym niezwłocznie po otrzymaniu sprawozdania z badań o sprawie poinformowano przedsiębiorcę. W przeciągu krótkiego okresu czasu od otrzymania powyższych sprawozdań strona zaprzestała prowadzenia działalności w obiekcie, jak również wykreśliła z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej kuchnię produkcyjną.

Podczas czynności kontrolnych w placówkach oświatowych przeprowadzano rozmowy z Dyrekcją, udzielając wskazówek dotyczących racjonalnego żywienia dzieci. Dodatkowo przesyłano do szkół i przedszkoli pisma z uwagami i zaleceniami do jadłospisów.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach znajduje się 6 sklepików szkolnych. W 2023 r. skontrolowano 5 z nich. Podczas czynności kontrolnych sprawdzano wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych w jednostkach.

Podczas czynności kontrolnych, w jednym sklepiku szkolnym stwierdzono, iż wprowadzane zostały do obrotu w placówce szkolnej środki spożywcze nieopowiadającym wymaganiom ww. rozporządzenia.

Podczas czynności kontrolnych sprawdzających w przedmiotowym obiekcie mających na celu sprawdzenie, czy usunięto niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, stwierdzono, że na stanie sklepiku szkolnego nie znajdowały się środki spożywcze nieopowiadające wymaganiom wyżej cytowanego rozporządzenia.

W związku z powyższym do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie został skierowany wniosek o wymierzenie kary pieniężnej na przedsiębiorcę na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Przeprowadzono również czynności kontrolne w sklepiku szkolnym (po dokonaniu zmian podmiotu prowadzącego działalność) w związku z dwoma zgłoszeniami interwencyjnymi dot. m.in. wprowadzania do obrotu środków spożywczych niezgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Podczas przedmiotowej kontroli ww. zarzuty uznano za zasadne.

Podczas czynności kontrolnych sprawdzających ustalono, iż ww. nieprawidłowość została usunięta.

Ponadto w 2023 r. skierowano wniosek do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o wymierzenie kary pieniężnej przedsiębiorcy m. in. za wprowadzanie do obrotu w urządzeniu vendingowym zlokalizowanym w Szkole Podstawowej w Przecławiu niezgodnych z rozporządzeniem.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami we wszystkich placówkach oświatowo – wychowawczych na terenie powiatu polickiego w ocenie pokontrolnej można uznać za dobre. W każdej szkole jest zapewniony dostęp do profilaktycznej opieki zdrowotnej, a pielęgniarki medycyny szkolnej mają wyznaczone dyżury w poszczególnych szkołach. Gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej funkcjonują w 14 szkołach podstawowych a 3 placówki zapewniają opiekę w pomieszczeniach zastępczych, którymi najczęściej jest gabinet pedagoga lub logopedy. Natomiast 2 niepubliczne szkoły podstawowe zapewniają opiekę zdrowotną poza terenem placówki.

Wszystkie funkcjonujące gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej w bieżącym roku sprawozdawczym, spełniały wymagania sanitarno – higieniczne i techniczne, nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w tym zakresie. W żadnej ze szkół oraz innych placówkach nie jest zapewniona opieka stomatologiczna lub lekarska. Tylko w razie potrzeby lub wypadku wzywany jest lekarz.

X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Ferie zimowe

Sezon zimowy 2023 na terenie powiatu polickiego przebiegał bez żadnych zaskakujących sytuacji. W zgłoszonych obiektach przeprowadzono kontrole sanitarne, w których uczestniczyli pracownicy z pionu Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Higieny Komunalnej.

Wszystkie zorganizowane formy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej zostały zgłoszone do elektronicznej bazy MEN. W okresie ferii zimowych zgłoszonych zostało 14

turnusów wypoczynku, tj: 11 turnusów półkolonii oraz 3 turnusy wypoczynku w formie obozu. Wszystkie obiekty znajdują się pod nadzorem PPIS w Policach.

W obiektach, które zgłosiły do elektronicznej bazy MEN organizowanie wypoczynku dzieci i młodzieży w wieku szkolnym kontrole przeprowadzono w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących:

- higieny, stanu technicznego pomieszczeń oraz otoczenia i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w ośrodkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży,
- utrzymania należytego stanu higienicznego obiektu,
- przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne przy żywieniu zbiorowym, kontrola tematyczna w związku z sezonem zimowym 2023r.,
- obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dn. 09.11.1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (j.t.Dz.U. z 2021r. poz. 276 z późn.zm.).

Skontrolowano wszystkie obiekty, w których prowadzony był zimowy wypoczynek dla dzieci i młodzieży. Przeprowadzono łącznie kontrole sanitarne w trakcie prowadzonych 11 turnusów wypoczynku, w tym 8 turnusów w miejscu zamieszkania, w których uczestniczyło 169 dzieci i młodzieży oraz 3 turnusy wypoczynku w formie obozu, w których uczestniczyło 62 dzieci i młodzieży.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych sprawdzane były warunki sanitarne oraz techniczne w obiektach. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych ustalono, że przestrzegane były wymogi sanitarno – higieniczne w placówkach. Wszyscy organizatorzy posiadali wymagane dokumenty potwierdzające kwalifikacje personelu pedagogicznego.

Nieprawidłowości stwierdzono w jednym przypadku podczas organizowanego obozu jeździeckiego. W pokojach mieszkalnych oraz w łazience nie był zachowany prawidłowy stan sanitarno – higieniczny. Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarno-higieniczne nałożono mandat karny w wysokości 200,00zł. Organizator usunął nieprawidłowości w trybie natychmiastowym. Natomiast w pozostałych skontrolowanych obiektach zachowane były dobre warunki w zakresie stanu sanitarnego oraz technicznego pomieszczeń.

2. Wypoczynek letni

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych w okresie sezonu letniego 2023 r. na terenie powiatu polickiego prowadzone były kompleksowe kontrole, w których uczestniczyli również upoważnieni pracownicy pionu Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku oraz Higieny Komunalnej. Ponadto w trakcie kontroli nadzorowych w obiektach prowadzone były pogadanki dla dzieci i młodzieży we współpracy z pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w zakresie udzielania dzieciom i młodzieży instruktaży dot. bezpiecznego spędzania wakacji.

Natomiast zakres kontroli sanitarnych obejmował przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dot.:

- higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w ośrodkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej;
- przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczno - zdrowotne i techniczne przy żywieniu zbiorowym, kontrola tematyczna w związku z sezonem letnim 2023 r.;

- obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dn. 09.11.1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (j.t. Dz.U. z 2023r. poz. 700).

Wszystkie zorganizowane formy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej zostały zgłoszone do elektronicznej bazy Ministerstwa Edukacji Narodowej, nie odnotowano żadnego przypadku tzw. placówki „dzikiej”. Na terenie powiatu polickiego zgłoszonych zostało łącznie 95 turnusów wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, w tym 4 turnusy w obiektach hotelowych, 11 turnusów w obiekcie okazjonalnie używanym do wypoczynku, 75 turnusów w miejscu zamieszkania oraz 5 turnusów obozu pod namiotami.

W trakcie sezonu letniego 2023 skontrolowano wszystkie obiekty, w których prowadzone były zajęcia dla uczestników wypoczynku. Skontrolowano 25 turnusów wypoczynku, w trakcie których przebywało łącznie 691 dzieci oraz młodzieży w wieku szkolnym i przeprowadzono 25 kontroli stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń.

We wszystkich placówkach z infrastrukturą noclegową zgłoszono łącznie 15 turnusów wypoczynku dla 752 dzieci i młodzieży. W trakcie prowadzonego wypoczynku skontrolowano wszystkie zgłoszone obiekty, łącznie 4 turnusy, w trakcie których wypoczywało 138 uczestników. W obiektach zapewniono prawidłowy stan sanitarny i techniczny pomieszczeń oraz zaplecza sanitarnego. Na terenie wypoczynku w gminie Nowe Warpno stwierdzono nieprawidłowości stanu technicznego, tj: w przedsionku u na parterze ściany z odpryskami farby oraz odpryskami tynku przy podłodze, które organizator usunął w przerwie pomiędzy turnusami.

W pokojach mieszkalnych zachowany był odstęp pomiędzy łózkami oraz wskaźnik powierzchni na jednego uczestnika. Wyposażenie pokoi oraz materace i pościel były w prawidłowym stanie sanitarnym. Uczestnikom wypoczynku zapewniono całodzienne wyżywienie, posiłki przygotowywane były na miejscu lub poza terenem obiektów (bloki żywienia pod stałym nadzorem pionu HŻŻiPU PSSE w Policach). Zapewniona była opieka medyczna na miejscu lub w formie porozumień z lekarzami.

Wypoczynek dla dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania w formie półkolonii, prowadzony był w znanych obiektach, które corocznie zgłaszają prowadzenie zorganizowanych zajęć w trakcie wakacji letnich. We wszystkich placówkach organizujących wypoczynek w miejscu zamieszkania zgłoszonych zostało łącznie 75 turnusów wypoczynku dla 3204 dzieci i młodzieży, natomiast w trakcie prowadzonego wypoczynku skontrolowana została większość obiektów, łącznie 19 turnusów, w których wypoczywało 531 uczestników.

W dwóch przypadkach stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – higieniczne, za które nałożone zostały mandaty karne. W trakcie kontroli półkolonii na terenie gminy Kołbaskowo, organizator nie zapewnił dokumentacji do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu, za co nałożono mandat w wysokości 200,00 zł. Nieprawidłowość została usunięta w trybie natychmiastowym. Natomiast w trakcie kontroli turnusu półkolonii na terenie gminy Dobra, stwierdzono brak bieżącej dezynfekcji, brudne oczko ustępowe z widocznymi śladami moczu, brudne umywalki, ogólny nieporządek. W związku z powyższym organizator został ukarany mandatem w wysokości 100,00 zł.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych sprawdzane były warunki sanitarne w obiektach wraz z otoczeniem. We wszystkich placówkach organizatorzy zapewniali wyżywienie w formie cateringu. Opieka medyczna funkcjonowała na podstawie umów z lekarzami lub ośrodkami zdrowia. Stan sanitarny i techniczny obiektów i wyposażenia, poza

stwierdzonymi w dwóch przypadkach naruszeniami stanu sanitarno-higienicznego, był prawidłowy. Organizatorzy posiadali wymagane dokumenty potwierdzające kwalifikacje personelu pedagogicznego.

Sezon letni 2023 r. na terenie powiatu polickiego przebiegał bez rażących naruszeń stanu sanitarno - higienicznego. Do PSSE w Policach nie zostały zgłoszone żadne interwencje dotyczące organizowanych form wypoczynku. Nie odnotowano żadnych wypadków oraz zachorowań wśród uczestników. Na bieżąco prowadzona była wymiana informacji dotyczących przebiegu sezonu letniego w placówkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży na terenie powiatu polickiego z organizatorami (*w trakcie czynności kontrolnych) oraz z samorządami (w formie sprawozdawczości z przeprowadzonych działań).

XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy.

Zaplanowano w Harmonogramie kontroli na 2023 r. łącznie 71 kompleksowych kontroli sanitarno – higienicznych w 354 podległych obiektach stałych. Łącznie przeprowadzono 121 kontroli sanitarnych w 104 zakładach pracy, w tym: 4 kontrole wspólne, 7 kontroli z zakresu środków zastępczych, 7 kontroli interwencyjnych, 20 kontroli sprawdzających wykonanie nałożonych obowiązków. Wydano 118 nakazów/obowiązków w decyzji. Najczęstsze nakazy dotyczyły:

- przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy (14 nakazów),
- zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy (80 nakazów),
- wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego i zapoznania z nią pracowników (6 nakazów),
- wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów (1 nakaz),
- zapewnienia kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapoznania z nimi pracowników (1 nakaz),
- sporządzenia lub przedstawienia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin (3 nakazy),
- zapewnienia prawidłowego systemu udzielania pierwszej pomocy (1 nakaz),
- zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno- sanitarnych pracownikom (1 nakaz),
- zapewnienie prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą, obuwiem roboczym oraz środkami ochrony indywidualnej (1 nakaz),
- 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 (3 nakazy),
- doprowadzenia do właściwego stanu technicznego ciągów komunikacyjnych (6 nakazów),
- przekazania do ZPWIS w Szczecinie informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym (1 nakaz),

Wydano 89 decyzji ogółem, w tym:

- 0 decyzji w sprawie chorób zawodowych,
- 6 decyzji umarzających,
- 35 decyzji technicznych (34 z działu HP, 1 z działu EP)
- 48 decyzji- rachunek (1 z działu wiodącego HD, 2 decyzje z działu wiodącego EP).

Wydano 41 decyzji administracyjnych z realizacji zadań wynikających z nadzoru bieżącego w sekcji higieny pracy, w tym: 12 decyzji dotyczących poprawy warunków pracy, 4 decyzje w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, 14 decyzji dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy, 4 decyzje w zakresie substancji, preparatów, ich mieszanin lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, 6 decyzji w zakresie oceny ryzyka. Wystawiono 45 decyzji- rachunków z działu HP na łączną kwotę: 6571,00 zł, oraz 3 decyzje- rachunki z działu wiodącego HD i EP, nałożono 4 mandaty karne na sumę 2200,00 zł. Wystawiono 3 upomnienia.

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

(Tabela 1.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD).

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

(Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu).

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

(Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu).

5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów

(Tabela 4.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny – stosujący).

6. Choroby zawodowe

(Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie).

XIII. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

(Tabela 1.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiecie - wprowadzający do obrotu).

2. Produkty biobójcze

(Tabela 2.1 Produkty biobójcze w powiecie).

3. Produkty kosmetyczne.

Na terenie powiatu polickiego wg ewidencji znajdują się:

- 4 zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne (perfumy, lakiery do paznokci oraz 2 zakłady produkujące mydło), z czego w 2023 r. skontrolowano 3;
- 5 obiektów obrotu, w tym 1 hurtownia, z czego w 2023 r. skontrolowano 2.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wymierzył 2 kary pieniężne o łącznej kwocie 900 zł. W 2023 r. nie pobrano żadnych próbek do badań laboratoryjnych w tej grupie zakładów.

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

(Tabela 3.1 Prekursory narkotyków i nowe substancje psychoaktywne w powiecie).

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

(Tabela 4.1 Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne w powiecie).

XIV. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach realizuje działania w zakresie:

- uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych;
- opiniowania w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko;
- opiniowania i uzgadniania dokumentów wymagających przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko: projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy, projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.

Mając na uwadze ochronę zdrowia publicznego w ramach dokonywanych uzgodnień i opiniowania zwracano szczególną uwagę na zagadnienia związane z:

- odpowiednim przeznaczeniem terenów w ramach planów zagospodarowania przestrzennego gmin pod budownictwo mieszkaniowe, przemysłowe, usługowe; uwzględniając w szczególności prognozowane zanieczyszczenia powietrza oraz emisję

hałasu, warunki zaopatrzenia ludności w wodę, usuwania i unieszkodliwiania nieczystości płynnych i stałych;

- zastosowaniem rozwiązań w dokumentacji projektowej ograniczających uciążliwość planowanych obiektów dla środowiska, w sposób nie zagrażający zdrowiu i życiu ludzi, z zachowaniem właściwych warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie oraz warunków higieny użytkowania pomieszczeń (oświetlenie, wentylacja, ogrzewanie, sposób wykończenia itp.), egzekwując na każdym etapie procesu inwestycyjnego rozwiązania spełniające wymagania higieniczne i zdrowotne.

Stanowiska Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w ramach Zapobiegawczego Nadzoru zajmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczą planowanych inwestycji oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W wymienionym zakresie w **2023 r.** Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach zrealizował następujące działania w sprawach dotyczących:

2.1 Strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

- uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (art. 48 ust. 1 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **3**;
- uzgodnienia dotyczące zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych (art. 53 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **11**;
- opinie dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko (art. 54 ust. 1 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **15**.

2.3 Projektów planów remediacji oraz przeprowadzania działań naprawczych w środowisku - 0 zajętych stanowisk.

2.4 Oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko.

- opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko (art. 64 ust. 1 pkt 2 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko*) - **7**;
- opinie w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko (art. 70 ust. 1 pkt 2 ustawy *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie,*

udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko) - **1**;

- opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko) - **2**;
- wydanie opinii przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko (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) - **0**.

2.5 Uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych - 11 zajętych stanowisk, w tym:

- **11** opinii – art. 32 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane*;
- **0** opinii – art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane*.

2.6 Odstępstw od obowiązujących przepisów - 0 zajętych stanowisk.

2.7 Załatwianie innych spraw w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego - 26 zajętych stanowisk (zgodnie z MZ-45), w tym **18** w pionie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego:

- **1** opinia w sprawie punktu aptecznego;
- **1** opinia w sprawie zamknięcia cmentarza;
- **1** decyzja w sprawie wyrażenia zgody na rozbudowę cmentarza;
- **15** postanowień o warunkach zabudowy, w tym **1** stanowisko negatywne.

Ponadto, wydano **39** decyzji płatniczych.

2.8 Dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych - 24 zajętych stanowisk, w tym:

- **22** opinie - art. 56 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane*;
- **2** opinie - art. 56 ust. 1a ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane*.

Sprzeciw w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego - 0 zajętych stanowisk (art. 28 ustawy z dnia z dnia 14 marca 1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej*).

Przeprowadzone kontrole, wizje lokalne: ogółem - **25**, w tym w trakcie budowy - **0**.

XV. Profilaktyka i promocja zdrowia

Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu:

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

Program skierowany jest do dzieci w wieku 5-6 lat uczęszczających do przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Główne założenie programu to zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne, kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych, propagowanie zdrowego stylu życia oraz zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Poprowadzono dla dzieci 6-letnich prelekcję w Bibliotece Filia „Nova” w Policach na temat „Jak być EKO”. Mówiono o metodach ograniczania zużycia prądu i wody, segregacji odpadów oraz produkcji ekologicznej.

Liczba wizytacji: 1

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

Program skierowany jest do uczniów IV klas szkół podstawowych, a więc grupy wiekowej 9 - 10 lat. Jego głównym celem jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy i zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie

w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach, lub gdy dorośli palą przy nich tytoń.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Zorganizowano konkurs plastyczny dla uczniów klas 4 szkoły podstawowej, którego celem głównym było zwiększenie świadomości i wiedzy dzieci na temat szkodliwości wynikających z palenia papierosów i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych zarówno dla palacza, jak i jego najbliższego otoczenia.

Fotorelacja:





Liczba wizytacji: 1

3. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Program „Trzymaj formę!” skierowany jest do uczniów klas V-VIII szkół podstawowych oraz rodziców. Ma na celu zwiększenie świadomości dzieci, młodzieży oraz rodziców dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Przygotowano event „Marsz po zdrowie z SANEPIDEM”, który był podsumowaniem programu oraz akcją promującą aktywny styl życia. Wzięło w nim udział ok. 50 osób, dla których poprowadzono instruktaż prawidłowego chodzenia.

Do pokonania był odcinek od Ośrodka Sportu i Rekreacji w Policach do Dębu Bogusława i z powrotem.

Fotorelacja:



Liczba wizytacji: 2

4. „Krajowy program zwalczania AIDS i Zapobiegania zakażeniom HIV”

Celem programu jest popularyzowanie wiedzy na temat HIV/AIDS, promocja testowania w kierunku HIV, kształtowanie postaw tolerancji wobec nosicieli wirusa HIV i chorych na AIDS, ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV oraz zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

Mierniki za rok 2023: (liczba działań/liczba odbiorców): 28/187

Wybrane 2 działania: W ramach programu przygotowano i wystawiono stoisko profilaktyczno-pomiarowe podczas XI Biegu Mikołajkowego organizowanego przez Stowarzyszenie Biegam bo lubię Police, w ramach profilaktyki zakażeń HIV, obchodów Światowego Dnia AIDS oraz kampanii #jedynytaKiteSt. Na uczestników czekały: pomiar i analiza składu ciała, pomiar ciśnienia tętniczego krwi, pomiar saturacji, pomiar glukozy, instruktaż prawidłowego mycia zębów dla dzieci, symulacja negatywnych skutków zażywania narkotyków i spożywania alkoholu, ulotki i broszury o tematyce HIV/AIDS. Na wszystkich czekały drobne upominki, tj. długopisy, magnesy, opaski odblaskowe z logo PSSE w Policach, itp.

Poprowadzono prelekcje dla 74 uczniów klas ponadpodstawowych, w trakcie których omówiono statystyki dla Polski i świata, różnice między HIV a AIDS, drogi szerzenia HIV, profilaktykę zakażeń, w jakich sytuacjach nie ma obawy przed zakażeniem. Druga część spotkania poświęcona była testowaniu w kierunku HIV, na czym polega test, co to są PKD, co oznacza wynik dodatni, a co ujemny.

Fotorelacja:



Wojewódzkie programy edukacyjne:

1. Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Usznej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”

Program edukacyjny adresowany jest do dzieci w wieku 2-5 lat z grup żłobkowych i przedszkolnych. Celem programu jest prowadzenie edukacji prozdrowotnej w zakresie higieny i zdrowia jamy ustnej wśród dzieci i ich opiekunów w przedszkolach oraz kształtowanie właściwych nawyków higienicznych i dietetycznych w zakresie zdrowia jamy ustnej u dzieci.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: W trakcie trwania programu poprowadzono dla dzieci uczęszczających do przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego 15 prelekcji z instruktażem prawidłowego mycia ząbków, w których uczestniczyło 303 osób.

Fotorelacja:



Liczba wizytacji: 2

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

Program powstał jako odpowiedź na zaistniałą sytuację epidemiczną oraz konieczność wdrażania zasad profilaktyki zdrowotnej od najmłodszych lat edukacji w szkole. Treści programu koncentrują się na zapobieganiu chorobom zakaźnym, głównie grypie i koronawirusowi SARS-COV-2, poprzez stosowanie zasad higieny osobistej.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Poprowadzono szkolenia dla koordynatorów szkolnych programu.

Liczba wizytacji: 1

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

Program adresowany jest do uczniów klas 5, 6 i 7 szkół podstawowych oraz do rodziców i opiekunów. Jego głównym celem jest zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków, e-papierosów a także alkoholu i leków w niewłaściwy sposób przez osoby młode. Program prowadzony jest we współpracy z Komendą Powiatową Policji w Policach.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Szkoła Podstawowa w Tanowie została laureatem Wojewódzkiego Przeglądu Form Artystycznych.

Liczba wizytacji: 2

Fotorelacja:



Główne akcje realizowane na terenie powiatu:

1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”

Głównym celem jest kontynuowanie działań mających poszerzyć świadomość społeczeństwa w zakresie zagrożeń związanych z używaniem „nowych narkotyków” oraz nauka asertywności. Działania są skierowane głównie do młodzieży ze szkół ponadpodstawowych i podstawowych, nauczycieli, pedagogów, ale i rodziców, opiekunów.

Mierniki za rok 2023: 22/769

Wybrane 1 działanie: W trakcie całego roku prowadzono prelekcje, wykłady, instruktaże z użyciem narko- i alkoholgli dla dzieci i młodzieży, również na wypoczynku letnim i zimowym.

2. Bezpieczne Ferie 2023

Celem interwencji jest zwiększenie świadomości dzieci i młodzieży na temat bezpiecznego wypoczynku i zabawy, edukowanie w zakresie pierwszej pomocy, prowadzenie działań edukacyjnych dotyczących profilaktyki uzależnień i ryzykownych zachowań, w tym zażywania „nowych narkotyków”, informowanie o chorobach zakaźnych, m.in. grypa, COVID-19 oraz popularyzowanie aktywności fizycznej i zasad racjonalnego odżywiania. Działania są skierowane do dzieci w wieku szkolnym, dzieci i młodzieży wypoczywającej w miejscu zamieszkania oraz na zorganizowanym wypoczynku zimowym.

Mierniki za rok 2023: 83/1710

Wybrane 1 działanie: Zorganizowano kolejną edycję powiatowego konkursu plastycznego pod hasłem „Udane ferie, o bezpieczne ferie!”, do którego zgłosiło się aż 123 uczniów z klas 1-3, z powiatu polickiego.

Fotorelacja:



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

Europejski Tydzień Szczepień to inicjatywa kierowana i koordynowana przez Światową Organizację Zdrowia, realizowana i wspierana na poziomie krajowym i lokalnym przez państwa i organizacje międzynarodowe i pozarządowe oraz inne podmioty działające w obszarze ochrony zdrowia.

Mierniki za rok 2023: 13/108

Wybrane 1 działanie: Z okazji Europejskiego Tygodnia Szczepień przygotowano i wystawiono stoisko profilaktyczno-pomiarowe na terenie Specjalnego Ośrodka Szkolno Wychowawczego



nr 1 w Policach podczas organizowanego co roku „Biegu Korczaka”. Na zainteresowanych czekały porady dietetyka, pomiar ciśnienia tętniczego krwi, pomiar saturacji krwi, pomiar glukozy, pomiar masy ciała i analiza składu ciała, instruktaż prawidłowego mycia zębów dla dzieci, symulacja negatywnych skutków zażywania substancji psychoaktywnych, instruktaż pierwszej pomocy, nauka samobadania na fantomie piersi, ulotki i broszury o tematyce szczepień i nie tylko.

4. Światowy Dzień Zdrowia 2023

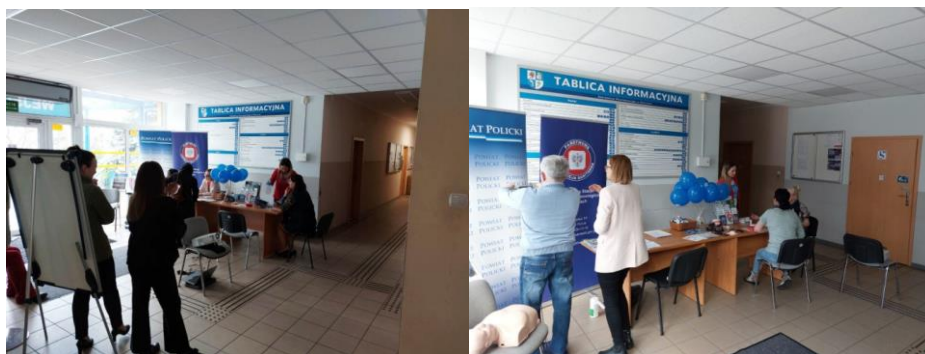
Na rok 2023 przypada 75. rocznica powstania Światowej Organizacji Zdrowia WHO oraz obchody Światowego Dnia Zdrowia pod hasłem „Zdrowie dla wszystkich”.

Mierniki za rok 2023: 19/121

Wybrane 1 działanie: W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia w powiecie polickim przygotowano i wystawiono dwa stoiska informacyjno-edukacyjno-pomiarowe w siedzibach Starostwa Powiatowego w Policach i Gminnego Ośrodka Kultury, Sportu i Rekreacji w Przecławiu.

Na odwiedzających czekały porady dietetyka, porady lekarza, pomiar ciśnienia tętniczego krwi, pomiar saturacji krwi, pomiar glukozy, pomiar masy ciała i analiza składu ciała, instruktaż prawidłowego mycia zębów dla dzieci, symulacja negatywnych skutków zażywania narkotyków, ulotki i broszury o tematyce zdrowotnej. Z ofert stoiska skorzystało ok. 100 osób.

Fotorelacja:



5. Światowy Dzień bez Tytoniu 2023

Celem akcji Światowy Dzień bez Tytoniu jest przyczynienie się do ochrony zdrowia przed niekorzystnymi skutkami zdrowotnymi, społecznymi i ekonomicznymi, wynikającymi z narażenia na dym tytoniowy. W roku 2023 akcja przebiegała pod hasłem „*Uprawiaj żywność, nie tytoń*”.

Mierniki za rok 2023: 19/521

Wybrane 1 działanie: W ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu wystawiono stoisko profilaktyczno-pomiarowe podczas „Leśnych Podchodów” zorganizowanych przez Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Tanowie. Prowadzono instruktaże prawidłowego mycia zębów, można było poćwiczyć pierwszą pomoc na fantomie. Dzieci mierzyły ciśnienie, saturację, starsi mogli dokonać pomiaru tlenu w wydechanym powietrzu. Na uczestników czekały kolorowanki, rebusy, krzyżówki, wykreślanki. Każdy, kto skorzystał z oferty stoiska otrzymał gadżet z logo PSSE w Policach.

Fotorelacja:



6. Bezpieczne Wakacje 2023

Celem interwencji jest zwiększenie świadomości dzieci i młodzieży na temat bezpiecznego wypoczynku i zabawy, edukowanie w zakresie pierwszej pomocy, prowadzenie działań edukacyjnych, dotyczących profilaktyki uzależnień i ryzykownych zachowań, w tym „nowych narkotyków”, informowanie o chorobach zakaźnych, np. grypa i COVID-19 oraz popularyzowanie aktywności fizycznej i zasad racjonalnego odżywiania. Działania są skierowane do dzieci w wieku szkolnym, dzieci i młodzieży wypoczywającej w miejscu zamieszkania oraz na zorganizowanym wypoczynku letnim.

Mierniki za rok 2023: 143/1358

Wybrane 1 działanie: Podczas trwania wakacji wystawiono 4 stoiska profilaktyczno-pomiarowe na kąpielisku w Trzebieży oraz na promenadzie w Nowym Warpnie. Na wypoczywających czekały pomiary ciśnienia, saturacji, glukozy, tlenu w wydechanym powietrzu, analiza składu

ciała. Dzieci chętnie układały anatomiczny model człowieka oraz rozwiązywały przygotowane specjalnie dla nich krzyżówki, rebusy, wykreślanki, kolorowanki kolorowanki związane z wypoczynkiem. Na chętnych czekała symulacja w postaci narko- i alkoholgli wraz z torem przeszkód, instruktaże mycia zębów, udzielania pomocy w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia. Każdy, kto podszedł do stoiska otrzymał gadżet z logo Inspekcji Sanitarnej.

Fotorelacja:



7. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2023

Kampania odbywa się co roku w trzeci czwartek listopada. Adresowana jest nie tylko do osób dorosłych, uzależnionych od palenia tytoniu, ale również do osób młodych eksperymentujących z papierosami i palących okazjonalnie lub towarzysko oraz do osób palących przy innych osobach niepalących, w tym przy dzieciach (bierne palenie). Celem głównym kampanii jest prowadzenie działań edukacyjnych na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz zachęcanie osób palących do zerwania z nałogiem. Duży nacisk kładzie się na edukowanie o szkodliwości sięgania po elektroniczne wyroby tytoniowe, zwłaszcza wśród młodych ludzi, dla których używanie e-papierosa stało się pewnego rodzaju modą.

Mierniki za rok 2023: 12/254

Wybrane 1 działanie: W ramach obchodów wystawiono w jednej z największych szkół podstawowych w Policach - Szkole Podstawowej nr 8 - stoisko edukacyjno-profilaktyczne. Na stoisku można było przejść tor przeszkód w narko- i alkoholach - jako symulacja bycia

pod wpływem substancji odurzających, psychoaktywnych, chętne osoby miały wykonane pomiary stężenia tlenku węgla w wydychanym powietrzu, można było powąchać „wywar z papierosów”, jako nikotynowy „odstraszacz”. Na stoisku dostępne były materiały o tematyce palenia, również biernego oraz używania nowatorskich wyrobów tytoniowych. Chętne dzieci mogły rozwiązać zagadkę na temat palenia oraz wymyślić hasło antynikotynowe – za co otrzymały drobne gadżety.

Fotorelacja:



8. Profilaktyka wszawicy

Celem interwencji jest zwiększanie świadomości, zwłaszcza osób dorosłych, na temat problemu wszy u dzieci.

Mierniki za rok 2023: 0

Wybrane 1 działanie: Umieszczano informacje na temat wszawicy i sposobach jej zapobiegania oraz leczenia na profilu Facebook Stacji.

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

Celem akcji jest uświadomienie społeczności lokalnej nt. konieczności poddawania się szczepieniom ochronnym, jako profilaktyce chorób zakaźnych.

Mierniki za rok 2023: 5/60

Wybrane 1 działanie: Na profilu Facebook Stacji na bieżąco umieszczano informacje na temat chorób zakaźnych, ich profilaktyce, w tym szczepieniach ochronnych.

10. Kampania „Bądź swoją bohaterką”

Na całym świecie październik jest miesiącem walki z rakiem piersi. W roku 2023 w trzeciej odsłonie wojewódzkiej kampanii „Bądź swoją bohaterką” poruszono rolę aktywności ruchowej w profilaktyce chorób nowotworowych. Celem kampanii jest wzrost świadomości kobiet na temat powszechności występowania raka piersi w coraz młodszym wieku wśród populacji kobiet w Polsce a także nauka samobadania i jego regularne wykonywanie.

Mierniki za rok 2023: 56/463

Wybrane 1 działanie: Przeprowadzono 16 spotkań w formie prelekcji, wykładów, instruktaży, warsztatów dla kobiet na terenie całego powiatu polickiego, podczas których uczone techniki samobadania piersi i uświadamiano jak ważne jest regularne wykonywanie badań przesiewowych. Część spotkań odbyła się przy udziale pań ze Stowarzyszenia Polickie Amazonki, które co roku prężnie wspierają akcję.

Fotorelacja:



11. Kampania wojewódzka #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Celem tej kampanii jest poprawa warunków higieniczno-zdrowotnych dzieci i młodzieży z placówek szkolnych z województwa zachodniopomorskiego, a także podniesienie stanu wiedzy uczniów i rodziców ze szczególnym uwzględnieniem wad postawy, zdrowego stylu życia, wpływu nawyków żywieniowych na zdrowie uczniów w kontekście występowania otyłości i chorób cywilizacyjnych z nią związanych.

Mierniki za rok 2023: 43/529

Wybrane 1 działanie: W ramach kampanii poprowadzono dla dzieci prelekcje oraz we współpracy ze studentami PUM w Szczecinie przeprowadzono badanie wzroku 114 uczniom.

12. Program edukacyjny „Znamię? Znam je!”

Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych oraz uczniów wyższych klas szkół podstawowych, wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka.

Mierniki za rok 2023: 10/75

Wybrane 1 działanie: W ramach kampanii przesłano listy intencyjne do dyrektorów szkół ponadpodstawowych z zaproszeniem do włączenia się do akcji.

13. Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C.

Mierniki za rok 2023: 10/75

Wybrane 1 działanie: W ramach kampanii przesłano listy intencyjne do dyrektorów szkół ponadpodstawowych z zaproszeniem do włączenia się do akcji.

14. Wybrane dodatkowe działania lokalne

a) Radon

Zaproszono dyrektorów i pracowników szkół na szkolenia on-line poświęcone tematyce radonu i jego wpływu na zdrowie człowieka. Uczestniczyło w nich 13 pracowników szkół.

b) I pomoc przedmedyczna

We współpracy z Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Policach zorganizowano dla przedstawicielek Stowarzyszenia Polickie Amazonki i ich rodzin szkolenie z udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. Ratownik medyczny pokazał, jak postępować z poszkodowanym w sytuacji utraty przytomności, zatrzymania krążenia. Zademonstrował, jak posłużyć się defibrylatorem AED. Poinstruował i pokazał również, jak zachować się w sytuacji, gdy niemowlę wpadnie w bezdech, bądź ulegnie zakrztuszeniu. Nasi goście ćwiczyli na fantomie osoby dorosłej i niemowlęcia masaż serca. Mieli okazję także przećwiczyć na strażakach układanie poszkodowanego w pozycji bocznej bezpiecznej. Pani strażak zademonstrowała na specjalnej kamizelce wykonanie rękoczynu Heimlich'a.

Fotorelacja:



c) Profilaktyka próchnicy

Z okazji Światowego Dnia Zdrowia Jamy Ustnej poprowadzono dla przedszkolaków instruktaże prawidłowego mycia zębów. Podczas zajęć mówiliśmy, dlaczego powinniśmy myć zęby, co lubią gryźć ząbki a czego należy unikać, jak wygląda wizyta u stomatologa. Wszystkie dzieci miały okazję poćwiczyć szczotkowanie ząbków na modelu uzębienia. Na zakończenie przedszkolaki otrzymały kolorowanki i kalendarz szczotkowania zębów.

Fotorelacja:



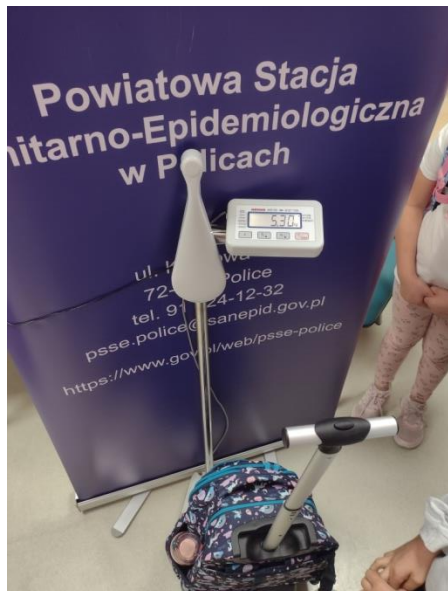
d) Zdrowie psychiczne – depresja

W związku z coraz powszechniej występującym problemem nastoletniej depresji poprowadzono cykl prelekcji dla młodzieży szkół ponadpodstawowych, podczas których rozmawialiśmy, czym jest depresja, statystyki dot. zachorowań, grupy ryzyka, objawy, przyczyny, zapobieganie. Przedstawiono numery telefonów zaufania oraz zaprezentowano strony internetowe, z których warto korzystać. Profilaktyką zostało objętych 277 osób.

e) Profilaktyka wad postawy

Przeprowadzono ważenie tornistrów wśród uczniów klas 1-6 szkół podstawowych. Ważenie tornistrów poprzedzone było w każdej z klas krótkim instruktażem prawidłowego noszenia tornistra. Badanie miało wykazać wśród ilu uczniów waga tornistra przekracza 15% masy ciała dziecka. Profilaktyką objęto 474 uczniów.

Fotorelacja:



15. Działania związane z epidemią koronawirusa

W związku z ustabilizowaniem się sytuacji epidemiologicznej związanej z Covid-19 na terenie powiatu polickiego nie prowadzono bezpośrednich działań związanych z profilaktyką zakażenia.

W ramach spotkań z dziećmi uczymy prawidłowego mycia rąk oraz dbałości o higienę osobistą.

Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie)

Pracownik ds. OZiPZ od lat utrzymuje współpracę ze Strażą Miejską w Policach, Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Policach oraz Komendą Powiatową Policji w Policach

w ramach cyklicznych akcji „Bezpieczne Ferie” oraz „Bezpieczne Wakacje”. Ponadto OZiPZ współpracuje z jednostkami samorządu terytorialnego (Starostwo Powiatowe w Policach, Urząd Miejski w Policach, Urząd Gminy Kołbaskowo, Urząd Gminy w Dobrej, Urząd Miasta i Gminy w Nowym Warpnie), które wspierają finansowo i rzeczowo konkursy organizowane przez PSSE w Policach. Prowadzimy współpracę ze Stowarzyszeniem Polickie Amazonki oraz Stowarzyszeniem Policki Uniwersytet III Wieku. Dodatkowo nawiązano współpracę z Nadleśnictwem w Trzebieży, które wspiera akcję „Bezpieczne Wakacje”. Dzięki uprzejmości wójtów oraz przewodniczących Rad Osiedli prowadzimy na szeroką skalę akcję „Bądź swoją bohaterką”. Dodatkowo współpracujemy z Biblioteką w Policach, gdzie prowadzimy spotkania profilaktyczne dla dzieci z placówek oświatowych.

Podsumowanie i wnioski

Realizowane przedsięwzięcia uwzględniały aktualne potrzeby społeczności lokalnej. Dzięki pozyskaniu środków materialnych oraz rzeczowych od jednostek samorządu terytorialnego, udało się organizować powiatowe konkursy, które były działaniami wzmacniającymi akcje i programy.