





**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY W KIELCACH**

**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO MIASTA KIELCE
ZA 2020 ROK**

*(na podstawie art. 12a. ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
tekst jednolity Dz. U. z 2021r. poz.195)*

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny w Kielcach

GSM
lek. med. Grażyna Majewska

26.02.2021 r.

Art. 1. Państwowa Inspekcja Sanitarna szczebla powiatowego powołana jest do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- 1) higieny środowiska,*
- 2) higieny pracy w zakładach pracy,*
- 3) higieny procesów nauczania i wychowania,*
- 4) higieny wypoczynku i rekreacji,*
- 5) zdrowotnymi żywności i żywienia i produktów kosmetycznych,*
- 6) higieniczno – sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne*

- w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych.

(z Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej tekst jednolity Dz. U. z 2021r. poz. 195).

Od marca 2020r. główne działania tutejszej Inspekcji skierowane zostały na przeciwdziałanie rozprzestrzenianiu się epidemii SARS-CoV-2, w tym nadzór nad przestrzeganiem określonych nakazów i zakazów dotyczących ludzi i obiektów na terenie działalności PPIS w Kielcach.

Obszarem działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach jest obszar powiatu ziemskiego i grodzkiego. W skład powiatu ziemskiego wchodzi 19 gmin: Bieliny, Bodzentyn, Chęciny, Chmielnik, Daleszyce, Górno, Łagów, Łopuszno, Masłów, Miedziana Góra, Mniów, Morawica, Nowa Słupia, Piekoszów, Pierzchnica, Raków, Sitkówka – Nowiny, Strawczyn, Zagnańsk – zajmujących powierzchnię 2247 km² i liczących 211259 mieszkańców (GUS Kielce.stat.gov.pl stan na 30 czerwca 2020r.). W skład powiatu grodzkiego wchodzi Miasto Kielce liczące 194218 mieszkańców (stan na 30 czerwca 2020r.) i zajmujące powierzchnię 110 km².

I.JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA I CIEPŁEJ WODY UŻYTKOWEJ

1. Wprowadzenie

W roku sprawozdawczym 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach, pomimo trwającej pandemii COVID-19 zapewniał pełny nadzór nad jakością wody do spożycia przez ludzi jak również pobierał próby wody zgodnie z zakresem i częstotliwością wskazaną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) dla mieszkańców Miasta Kielce. W ramach monitoringu kontrolnego pobierane były próbki wody do badań. Na podstawie uzyskanych wyników badania wody, jak również wykonywanych przez przedsiębiorców w ramach kontroli wewnętrznych, dokonywano bieżącej oceny i przekazywano informacje administratorom w przypadku pogorszenia się jej jakości. Przedmiotem kontroli prowadzonych przez organy Inspekcji Sanitarnej był również stan techniczny urządzeń wodociągowych.

W 2020r. mieszkańcy Kielc zaopatrywani byli w wodę głównie z wodociągu sieciowego *Kielce*, opartego na ujęciach podziemnych administrowanego przez „Wodociągi Kieleckie” Spółka z o. o. Kielce, ul. Krakowska 64.

Ulice na obrzeżach granic administracyjnych Kielc zasilane były przez wodociągi: Bolechowice (ul. Tarasowa, Ustronie, Stacyjna, Klembowskiego, Ks. Żrałka); wodociąg Mójcza (ul. Chabrowa, Wojska Polskiego, Prosta); wodociąg Cedzyna-Leszczyny (ul. Cedro Mazur, Cmentarna, Warkocz, Jarzynowa, Warzywna, Lubrzanka, Zielna). Konsumenty otrzymywali wodę o dobrej jakości, a stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych nie budził zastrzeżeń.

Ponadto, na terenie Miasta Kielce znajduje się 2 wodociągów należących do zakładów pracy (zaopatrujących tylko pracowników). W roku sprawozdawczym objęto nadzorem wodociąg Świętokrzyskiego Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30, wodociąg Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51 (administrowanego przez Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51).

Wydano 23 oceny okresowe o jakości wody przeznaczonej do spożycia i 1 ocenę obszarową zawierającą charakterystykę poszczególnych parametrów.

Przeprowadzono 161 kontroli sanitarnych, pobrano 168 próbek wody do badań fizyko – chemicznych i 171 próbek wody do badań mikrobiologicznych.

Ponadto przeprowadzono 2 kontroli i pobrano 31 próbek wody ciepłej użytkowej na obecność bakterii Legionella sp. Dane dotyczące parametrów powyższych wodociągów ilustrują następujące tabele:

- o produkcji 101–1000 m³/dobę - przedstawiono w tabeli nr 1,
- o produkcji 10 001–100 000 m³/dobę - przedstawiono w tabeli nr 2.

2. Charakterystyka poszczególnych grup urządzeń zaopatrzenia ludności w wodę

2.1 Wodociągi o produkcji ≤100 m³/dobę – nie dotyczy

2.2 Wodociągi o produkcji 101 – 1 000 m³/dobę

W tej grupie obiektów jest wodociąg *NSK Bearings S.A. ul. Jagiellońska 109* produkujący wodę dla własnych potrzeb. Przeprowadzono 5 kontroli, pobrano 4 próbki wody do badań fizykochemicznych, 5 próbek do badań mikrobiologicznych oraz wydano 1 ocenę o przydatności wody do spożycia. W roku sprawozdawczym przedmiotowy wodociąg podawał wodę spełniającą wymagania sanitarne zawarte w cytowanym wyżej rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz.2294) jednak wystąpił krótkotrwały brak przydatności wody do spożycia (bakterie grupy coli). W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi oraz o zakazie spożycia do czasu uzyskania pozytywnych wyników jej badania w ww. zakresie. Zarządzono także zapewnienie użytkownikom tego wodociągu wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem.

Tabela 1 Wodociąg o produkcji 101- 1000 m³/dobę (parametry i ocena jakości wody)

	Nazwa	produkcja wody		uzdatnianie wody	ocena jakości wody	ilość pobranych prób		
		ilość w m ³ /d	Odbiorca			do badań fizykochemicznych		do badań bakteriolog.
						Ogółem	w tym rozszerzonych	Ogółem
	NSK Bearings S.A. ul. Jagiellońska 109 Kielce	400	zakład	usuwanie trichloroetenu i tetrachloroetenu za pomocą filtrów pośpiesznych	dobra po uzdatnieniu	4	-	5

2.3 Wodociągi o produkcji 1001 – 10 000 m³/dobę – nie dotyczy

2.4 Wodociągi o produkcji 10 001 – 100 000 m³/dobę

Przedział ten dotyczy *Wodociągu Kielce*.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2020r. przeprowadzono 142 kontrole sanitarne, wydano 12 ocen o przydatności wody do spożycia, pobrano 161 próbek wody do badań fizyko – chemicznych i 161 próbek wody do badań mikrobiologicznych.

Woda dostarczana do Kielc z ujęć znajdujących się na terenie Zagnańska poddawana jest prewencyjnej dezynfekcji podchlorynem sodu, kontrole bieżące nie wykazały nieprawidłowości w tym zakresie.

W roku sprawozdawczym z wodociągu korzystało 203 794 osoby, są to mieszkańcy Kielc oraz mieszkańcy gmin Morawica, Sitkówka Nowiny, Masłów i Zagnańsk. Produkcja wody wynosiła 29727,6 m³/dobę, natomiast długość sieci wodociągowej rozdzielczej – 533,91km.

Jakość wody pochodząca z przedmiotowego wodociągu odpowiadała wymaganiom sanitarnym stawianym wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Wyjątek stanowiła sieć wewnętrzna Przedszkola Samorządowego Nr 9 w Kielcach przy ul. Orkana 32, w której w lutym 2020r. stwierdzono zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody. Po przeprowadzeniu działań naprawczych przez administratora (dezynfekcja wody poprzez chlorowanie, intensywne płukanie sieci wodociągowej, informacja dla odbiorców wody o zakazie jej spożywania), pobrane kolejne próbki wody wykazały poprawę jej jakości.

Przedmiotowy wodociąg oparty jest na 10 ujęciach z czego czynne są następujące studnie:

- Białogon 15 studni (w tym 1 awaryjna),
- Zagnańsk 10 studni (6 zasadniczych i 4 awaryjne),
- Wojska Polskiego 1 studnia (zasadnicza),
- Gruchawka 1 studnia (zasadnicza),
- Zalesie 1 studnia (zasadnicza),
- Dyminy 4 studnie (3 zasadnicze, 1 awaryjna).

Ogółem czynnych jest 6 ujęć posiadających 32 studnie (w tym 26 pracujących i 6 awaryjnych).

W roku 2020 w ramach działań inwestycyjno-remontowych mających na celu poprawę stanu eksploatacyjnego systemu wodociągowego na Wodociągu Kieleckim przeprowadzono następujące działania:

- modernizacja armatury w komorze zasuw na I strefie ciśnień przy ul. Warszawskiej, gm. Kielce
- dobór i montaż nowego zestawu pompowego z przebudową rurociągu tłoczego w pompowni SUW Białogon, gm. Kielce
- modernizacja zbiornika wody ul. Wrzosowa – komora B, gm. Kielce
- przebudowa odcinka wodociągu w ul. Zagnańskiej (od ul. Jesionowej do ul. Witosa), gm. Kielce

Stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych w większości nie budził zastrzeżeń.

Szczegółowe dane dotyczące parametrów tego wodociągu podano w tabeli 2

Tabela 2 Wodociągi o produkcji 10 001 – 100 000 m³/dobę (parametry i ocena jakości wody)

Lp.	Nazwa	produkcja wody		uzdatnianie wody	Ocena jakości wody	ilość pobranych prób		
		Ilość w m ³ /d	Liczba Odbiorców			do badań fizykochemicznych		do badań bakteriolog.
						Ogółem	w tym rozszerzonych	Ogółem
1	Wodociąg Kielce zaopatruje							
	Miasto Kielce	28336,2	189184	nie prowadzi się	dobra	161	-	161
	gm. Zagnańsk	827,2	9774	chlorowanie profilaktyczne ze względu na długą drogę przesyłu wody	dobra	11	-	11
	gm. Masłów	303	3248	nie prowadzi się	dobra	1	-	1
	gm. Morawica	198,2	709	nie prowadzi się	dobra	-	-	1
	gm. Sitkówka Nowiny	62,8	879	nie prowadzi się	dobra	-	-	-
RAZEM		29727,4	203794			173	-	174

2. 5 Inne podmioty zaopatrujące w wodę.

Podobnie jak w roku ubiegłym właściciele lub zarządcy nw. wodociągów realizując zapisy podstawowych aktów prawnych odnoszących się do kwestii m.in. bezpieczeństwa zdrowotnego wody tj: rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) przeprowadzali badania wody z własnych wodociągów w ramach kontroli wewnętrznej, zgodnie z ustalonym w uzgodnieniu z właściwym państwowym powiatowym inspektorem sanitarnym harmonogramem pobierania próbek wody oraz przez niego zatwierdzonym (§ 6 pkt 1, pkt 2). W ramach nadzoru sanitarnego przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych oraz pobrano 3 próbki wody do badań fizyko-chemicznych i 5 próbek wody do badań mikrobiologicznych. Zaopiniowano pozytywnie harmonogramy 8 wodociągów zaopatrujących w wodę następujące obiekty/zakłady:

1. Zakłady Urzędzeń Chemicznych i Armatury Przemysłowej „Chemar” Kielce, ul. Olszewskiego 6,
2. Wytwórcza Spółdzielnia Pracy, „Społem” Kielce, ul. Mielczarskiego 93-95,
3. Kielecka Fabryka Pomp „Białogon” S.A. Kielce, ul. Drukarskiego- Lubeckiego 1,
4. Zakład Piekarsko – Ciastkarski Kielce, ul. Witosa 68,
5. Rejonowe Przedsiębiorstwo Zieleni i Usług Komunalnych Kielce, Cmentarz Cedzyna, ul. Cmentarna 5E,
6. Klub Sportowy „Stella” Kielce, ul. Krakowska 374,
7. Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30,
8. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51.

Jedynie w przypadku wodociągu Klubu Sportowego „Stella” Kielce ul. Krakowska 374 dwukrotnie (w maju i sierpniu 2020r.) stwierdzano zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody na poziomie umożliwiającym wystosowanie decyzji o warunkowej przydatności wody do spożycia (do czasu uzyskania wyników badań stwierdzających prawidłowe wartości parametrów mikrobiologicznych) oraz o konieczności podjęcia działań naprawczych przez 30 dni. Było to podyktowane tym, że w badanych próbkach stwierdzano poniżej 10 jtk/100ml bakterii grupy coli oraz wykluczono obecność bakterii Escherichia coli i enterokoków, uznano stwierdzone niezgodności za niestwarzające zagrożenia dla zdrowia, przy jednoczesnym podjęciu odpowiednich działań naprawczych (chlorowanie oraz płukanie sieci). Kolejne próbki wody wykazały poprawę jakości wody do spożycia. Wydano decyzje o przydatności wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny po przeanalizowaniu przedłożonych sprawozdań próbek wody

pobranych w ramach kontroli wewnętrznej z ww. wodociągów wydał 10 ocen przydatności wody do spożycia.

2.6. Ujęcia powierzchniowe – nie dotyczy

2.7. Przyznane odstępstwa dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi – nie przyznawano

3. Nadzór nad jakością wody ciepłej.

Zgodnie z załącznikiem Nr 5 część A do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294), wodę ciepłą na obecność bakterii *Legionella sp.* należało badać w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne. Przy czym, na podstawie § 19 ust. 3 pkt 5 realizując zadania w tym zakresie organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykonują badania ciepłej wody w celu wykrywania bakterii *Legionella sp.* w podmiotach leczniczych.

3.1. Badania ciepłej wody w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą.

W ramach nadzoru nad jakością wody ciepłej użytkowej w podmiotach leczniczych w 2020r. przeprowadzono 9 kontroli, pobrano 31 próbek wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella sp.* (w 2 szpitalach, 1 zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym oraz 1 hospicjum). W związku z trwającą pandemią i panującymi obstrzeniami nie udało się pobrać zaplanowanych próbek wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella Sp.*

Tabela 3 Nadzór nad jakością wody ciepłej użytkowej

Grupa obiektów	Ilość obiektów, w których pobrano próbki	Ilość pobranych próbek	Ilość zakwestionowanych próbek	Podjęte działania
Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45	1	22	0	-
Szpital Kielecki Św. Aleksandra Kielce, ul. Kościuszki 25	1	5	0	-
Zakład Opiekuńczo – Leczniczy oraz Hospicjum Stacjonarne Kielce, ul. Mieszka I 48C	1	2	0	-
Zakład Pielęgnacyjno Opiekuńczy w Kielcach, ul. Sobieskiego 30	1	2	0	-
Razem	4	31	0	

3.2. Nadzór nad jakością wody ciepłej w budynkach zamieszkania zbiorowego.

W roku sprawozdawczym przedłożono tutejszej Inspekcji 18 sprawozdań z badań próbek wody pobranych w 4 obiektach użyteczności publicznej (1hotel, 3 Domy Studenta), wydano 2 decyzje administracyjne. W 2 próbkach pobranych w sieci Hotelu „Faraon” Kielce ul. Stara 6 oraz w 5 próbkach pobranych w Domach Studenta Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach przy ul. Śląskiej 1A („Odyseja” – 3 próbki, „Melodia” – 1 próbka, „Łącznik” – 1 próbka) stwierdzono zanieczyszczenie wody ciepłej bakterią *Legionella Sp.* na poziomie skażenia średniego. W związku z powyższym wystosowano decyzje administracyjne zarządzające podjęcie działań w zakresie eliminacji lub redukcji ww. bakterii. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych wyeliminowano obecność bakterii *Legionella Sp.*

4. Wnioski

Podobnie jak w roku ubiegłym, stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych znajdujących się na terenie Miasta Kielce, tutejsza Inspekcja ocenia jako bardzo dobry i dobry, a jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r.

*Prowadząc nadzór sanitarny nad jakością wody ciepłej użytkowej w zakresie bakterii *Legionella sp.* w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą oraz na podstawie przedstawianych wyników badań próbek wody pobranych w budynkach zamieszkania zbiorowego w przypadku przekroczeń liczby bakterii, w wyniku prawidłowo przeprowadzonych działań naprawczych (prowadzone postępowanie administracyjne) uzyskiwano poprawę w tym zakresie. W związku z trwającą pandemią nie udało się pobrać wszystkich zaplanowanych próbek wody ciepłej na *Legionellę Sp.**

II. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

1. Wprowadzenie

W związku ze sprawowaniem bieżącego nadzoru sanitarnego w obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono 306 kontroli sanitarnych w 282 obiektach. Wystosowano 2 decyzje administracyjne (1 o zakazie kąpieli i braku przydatności wody do kąpieli w niecce basenowej, 1 o przydatności wody do kąpieli w niecce basenowej).

2. Stan sanitarny wybranych obiektów i urzędów.

2.1. Ustępy publiczne

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się 18 ustępów publicznych (w tym 1 nieczynny, Kielce ul. Okrzei) oraz 29 ogólnodostępnych przy stacjach paliw.

Skontrolowano 18 ustępów publicznych oraz 5 ogólnodostępnych przy stacjach paliw, łącznie przeprowadzono 27 kontroli. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego, natomiast drobne usterki natury technicznej usuwano na bieżąco.

Stan sanitarny ustępów zlokalizowanych przy *Dworcu PKP i Dworcu Autobusowym (po przebudowie) oraz przy pętłach autobusowych w Kielcach* również nie budził zastrzeżeń.

2.2. Obiekty pomocy społecznej (oraz organizacji pozarządowych).

W tej grupie obiektów znajduje się 7 domów pomocy społecznej, 5 innych jednostek organizacyjnych pomocy społecznej (jako dzienne środowiskowe domy samopomocy), 4 placówki zapewniające całodobową opiekę (*Kielce, ul. Tobrucka 19, Peryferyjna 15, Ściegiennego 229, Narwicka 22*) i 5 noclegowni (prowadzonych przez organizacje pozarządowe).

Ogółem przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w 5 obiektach (nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-porządkowego). W związku z trwającą pandemią i obostrzeniami nie udało się skontrolować wszystkich nadzorowanych obiektów.

W roku sprawozdawczym objęto nadzorem 6 domów pomocy społecznej (dotychczas nadzorowanych przez WSSE w Kielcach) tj.: DPS im. A. Kępińskiego ul. Jagiellońska 76 i DPS im. J. Pawła II Kielce ul. Jagiellońska 76, DPS im. J. i M. Sobieskich Kielce ul. Sobieskiego 30, DPS Św. Brata Alberta Kielce ul. Żeromskiego 4/6, DPS im. F. Malskiej Kielce ul. Tarnowska 10, DPS dla Matki Dziecka i Kobiet w ciąży Kielce ul. Słoneczna 9.

Nadal toczy się postępowanie administracyjne w zakresie stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń *Domu Opieki Długoterminowej w Kielcach przy ul. Ściegiennego 229*.

2.3. Obiekty hotelarskie

Tutejsza Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad: 27 hotelami (w tym 26 skategoryzowanych i 1 nieskategoryzowany), 7 innymi obiektami świadczącymi usługi hotelarskie (pokoje/miejsca noclegowe), 1 zajazd.

Skontrolowano 25 hoteli, 1 pokój noclegowy i 1 zajazd, w których przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych.

W większości obiektów hotelarskich nie stwierdzano uchybień natury sanitarno – higienicznej za wyjątkiem Hotelu Dyminy w Kielcach ul. Ściegiennego 264, gdzie stwierdzono brak rozdziału bielizny czystej i brudnej wobec czego podjęto działania represyjne.

Bieżące prace w celu poprawy stanu sanitarno – technicznego wykonano w niżej podanych hotelach:

- „La Mar” Kielce ul. Gen. Władysława Sikorskiego 2 – odnowiono ściany i sufity w sali konferencyjnej oraz w łazience ogólnodostępnej.
- „Faraon” Kielce ul. Stara 6 – wymieniono kabinę natryskową w łazience przy jednym pokoju.
- „Willa Hueta” Kielce ul. Słowackiego 25 – odnowiono ściany i sufity we wszystkich jednostkach mieszkalnych, w korytarzu i klatce schodowej, wymieniono wykładziny podłogowe, materace łóżkowe, oświetlenie oraz wentylatory w pomieszczeniach łazienek.
- „Wena” Kielce ul. Kongresowa 9 – odnowiono część pokoi hotelowych oraz wymieniono część elementów wyposażenia.
- „Stella” Kielce ul. Krakowska 374 - odnowiono ściany i sufity w 10 pokojach oraz częściowo wymieniono wyposażenie meblowe.
- „Dyminy” Kielce ul. Ściegiennego 264 – odnowiono ściany i sufity korytarza oraz klatki schodowej, pokoi na I piętrze, wszystkich klatek schodowych i korytarzy, wyprano wykładziny podłogowe w pokojach i na korytarzach oraz tapicerkę krzeseł,
- „Tęczowy Młyn” Kielce ul. Zakładowa 4 – na II i III piętrze wymieniono częściowo elementy klimatyzacji.
- „Binkowski” Kielce ul. Szczepaniaka 42 – wyczyszczono wykładziny podłogowe we wszystkich pokojach tapety ścienne we wszystkich pokojach, zakupiono 400 szt. ręczników oraz 700 szt. Kompletów pościeli.
- „Dworek Binkowski” Kielce ul. Szczepaniaka 40 – zakupiono 200 szt. ręczników oraz 70 szt. dywaników łazienkowych.

- „Karczówka” w Kielcach ul. Karczówkowska 64 – odnowiono ściany i sufity w 5 pokojach mieszkalnych oraz wyłożono taras płytkami glazury.
- „Dal Hotel” w Kielcach ul. Piotrkowska 12 – przeprowadzono kapitalny remont apartamentu wraz z wymianą wyposażenia meblowego, odnowiono ściany i sufit korytarza na I piętrze, w 3 pokojach pomalowano sufity a w jednym z nich wymieniono również tapetę ścienną, zakupiono 6 sztuk materacy, 100 kompletów bielizny pościelowej oraz szlafroki do wszystkich pokoi.
- „Maraton” w Kielcach ul. Leszka Drogosza 1 – odnowiono ściany i sufity w 4 pokojach natomiast w 7 wymieniono wykładziny dywanowe.

2.4. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące łącznie więcej niż jedną usługę.

W tej grupie obiektów znajdowało się łącznie 420 zakładów. Ogółem w 72 obiektach przeprowadzono 86 kontroli sanitarnych, nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 650 zł. Podczas kontroli ww. obiektów oceniano stan faktyczny i jego zgodność z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi, oraz zwracano uwagę na: stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, zasady prowadzenia dezynfekcji przyborów i narzędzi wielorazowego użytku oraz rodzaj stosowanych środków, postępowanie z bielizną czystą i brudną oraz narzędziami jednorazowego użytku, dokumentację potwierdzającą zakup środków dezynfekcyjnych. Zwracano uwagę na stosowane środki ochrony osobistej i środków dezynfekcyjnych stosowanych przez pracowników i klientów.

W 5 przypadkach podczas kontroli stwierdzono brak reżimu sanitarnego przy obsłudze klientów w wyniku czego podjęto działania represyjne.

Tabela 4 Ocena sanitarna zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej

Lp.	Obiekty	Ilość obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Ilość wydanych decyzji	Ilość z uchybieniami sanitarnymi
1	Zakłady fryzjerskie	154	36	-	4
2	Zakłady kosmetyczne	135	9	-	1
3	Zakłady tatuażu	12	6	-	-
4	Zakłady odnowy biologicznej	35	7	-	-
5	Inne zakłady , w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu	84	14	-	-
Razem		420	72	0	5

2.5. Obiekty komunikacji publicznej

Czynnościom kontrolnym poddano środki transportu kolejowego i drogowego, wyruszające w trasę. Skontrolowano 14 składów pasażerskich oraz 23 autobusy MPK w związku z interwencją dotyczącą nieprzestrzegania obostrzeń w czasie pandemii COVID-19. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

2.6. Cmentarze

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się 14 cmentarzy, w tym 5 miejsc pamięci. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych cmentarzy i nie stwierdzono nieprawidłowości. W większości z nich prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów, które gromadzone są w kontenerach zlokalizowanych zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz cmentarzy.

2.7. Domy przedpogrzebowe

W ewidencji tutejszej Inspekcji znajdują się 4 domy przedpogrzebowe (wyposażone w chłodnie, a dwa z nich posiadają także sale sekcyjne).

W roku sprawozdawczym w ww. obiektach przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną domu przedpogrzebowego i 1 kontrolę środków transportu do przewozu zwłok. Ich stan sanitarno – higieniczny i techniczny nie budził zastrzeżeń.

2.8. Inne obiekty użyteczności publicznej

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdują się również obiekty użyteczności publicznej takie jak: centrum targowe, urzędy miast i gmin, apteki, pralnie, parkingi, parki i zieleńce, obiekty szkoleniowe, obiekty sportowe,

obiekty kulturalne, dworce i przystanki oraz piaskownice. W 2020 roku ogółem skontrolowano 100 obiektów, w których przeprowadzono 105 kontroli sanitarnych.

W wymienionych obiektach użyteczności publicznej nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie ich stanu sanitarnego. W roku sprawozdawczym oddano do użytku (po przebudowie) *Dworzec Autobusowy przy ul. Czarnowskiej w Kielcach*.

Rodzaj obiektów skontrolowanych wraz z ich oceną stanu sanitarnego i działalnością kontrolną przedstawiono w tabeli nr 5.

Tabela 5 Inne obiekty użyteczności publicznej

Lp.	Rodzaj obiektu	Ilość wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Ilość decyzji	Ilość kontroli	Stan sanitarno – techniczny
1	Centrum Targowe	1	-	-	1	dobry
2	Urzędy miast i gmin	3	-	-	-	-
3	Apteki	134	-	-	-	-
4	Pralnie	7	-	-	-	-
5	Parkingi	7	1	-	1	dobry
6	Parki i Zieleńce	15	-	-	-	-
7	Obiekty szkoleniowe	3	-	-	-	-
8	Obiekty Sportowe	15	6	-	8	dobry i dostateczny
9	Obiekty kulturalne	36	-	-	-	-
10	Dworce (PKP, PKS, BUS) i przystanki PKP	3 4	3 4	-	9	dobry i dostateczny
11	Piaskownice	262	86	-	86	dostateczny I dobry
Razem		490	100	-	105	

2.9 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli (nie dotyczy), baseny kąpielowe.

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajdowało się 10 krytych pływalni oraz 1 basen letni. Ogółem przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych pobrano 28 próbek wody do badań fizykochemicznych i bakteriologicznych, (w tym 11 próbek wody na obecność bakterii *Legionella sp.*) Wydano 2 decyzje administracyjne (1 o zakazie kąpieli, 1 o wygaśnięciu).

Pływalnie całoroczne w okresie pandemii zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii wyłączano z eksploatacji, czas ten przeznaczano na przeglądy urządzeń technicznych i prace naprawcze.

Basen Letni w Kielcach przy ul. Szczecińskiej jak co roku przygotowano do sezonu letniego poprzez dokonanie przeglądu technicznego i drobnych napraw. Kontrola obiektu wykazała prawidłowy stan sanitarny.

W roku 2020 zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody (w zakresie ponadnormatywnej liczby gronkowców koagulazo-dodatnich) stwierdzono w niecce basenu małego Krytej Pływalni „Foka” w Kielcach ul. Barwinek 31.

Po podjęciu działań naprawczych uzyskano poprawę co potwierdziły powtórnie pobrane próbki wody do analizy.

Zarządzający/właściciele pływalniami realizują założenia Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w pływalniach (Dz. U. z 2015r. poz.2016). Inspekcja Sanitarna w celu dokonania rocznych ocen jakości wody przeprowadziła analizę parametrów jakości wody, wyników badań wody na pływalniach wykonanych przez zarządzających pływalniami, zakresu i częstotliwości wykonywania badań wody oraz zastosowanych metodyk referencyjnych analiz, wyników badań wody na pływalniach wydała 11 ocen rocznych jakości wody na pływalniach.

W przedłożonych w roku 2020 sprawozdaniach z badań wody ciepłej w zakresie bakterii *Legionella sp.* pobranej z natrysków nie stwierdzano jej zanieczyszczenia.

Wnioski

W obiektach świadczących usługi hotelarskie (poza jednym wyjątkiem) nie stwierdzano nieprawidłowości. Standardy świadczonych usług są sukcesywnie podnoszone, właściciele przeprowadzali prace modernizacyjne i remonty we własnym zakresie. Od marca 2020r. trwała pandemia COVID-19, co utrudniło przeprowadzenie kontroli zgodnie z harmonogramem (część obiektów zamknięta, część zlikwidowana).

W zakładach usługowych (fryzjerskich, kosmetycznych) stan techniczny ww. obiektów ulega sukcesywnej poprawie. W roku sprawozdawczym stwierdzono kilka przypadków niewłaściwego prowadzenia procesów dezynfekcji narzędzi i przyborów używanych przy obsłudze klientów.

W bezobsługowych ustępach publicznych na terenie Miasta Kielce prowadzone są systematycznie naprawy i wymiana wyposażenia, co przy ich sukcesywnym niszczeniu i dewastacji przez użytkowników rzutuje tylko na dostateczny obraz obiektów.

III. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

1. Szpitale

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach na terenie miasta znajduje się obecnie 13 szpitali, w tym 8 jednodniowych:

- Wojewódzki Szpital Zespolony przy ul. Grunwaldzkiej 45 wraz ze Świętokrzyskim Centrum Pediatrii i oddziałami znajdującymi się przy ul. Artwińskiego 3a oraz oddziały znajdujące się przy ulicach: Radiowej 7 i Kościuszki 3,
- NZOZ Szpital Kielecki im. Świętego Aleksandra Sp. z o.o. przy ul. Kościuszki 25,
- Świętokrzyskie Centrum Onkologii przy ul. Artwińskiego 3,
- Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego przy ul. Prostej 30,
- Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA - Szpital ul. Ogrodowa,
- Szpital jednodniowy PLUS – MED przy ul. Warszawskiej 21,
- Szpital jednodniowy Centrum Medycyny Estetycznej i Kosmetologii, przy ul. Wojska Polskiego 60,
- Szpital jednodniowy Medilens Sp. z o.o. przy ul. Koziej 3a,
- Szpital jednodniowy PROSTA-LITH NZOZ przy ul. Jagiellońskiej 13,
- Szpital jednodniowy „Przyjaciół” Sp. z o.o. Os. Na Stoku 63a,
- Szpital jednodniowy LUMOS Sp. J. przy ul. Kościuszki 25 B,
- Szpital jednodniowy SALWIKO- CHIRURGIA przy ul. Jana Nowaka jeziorańskiego 75,
- Szpital jednodniowy Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA- DERM przy ul. Klonowej 55G

oraz

- Zakład Opiekuńczo Leczniczy dla Przewlekłe Chorych, przy ul. Wesolej 45,
- Hospicjum Stacjonarne, przy ul. Mieszka I-go 48a wraz z Zakładem Opiekuńczo – Leczniczym,
- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Kielcach przy ul. Sobieskiego 30.

Czynności kontrolne w tej grupie obiektów głównie dotyczyły ich zaplecza włącznie z rezerwowymi źródłami zaopatrzenia w wodę oraz postępowania z bielizną szpitalną, odpadami medycznymi i postępowaniem ze zwłokami.

Ogółem przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych (w tym 6 w szpitalach, 1 w zakładzie opiekuńczo- leczniczym, 1 w zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym i 1 w hospicjum)., wydano 1 decyzję administracyjną.

Stan sanitarno-techniczny omawianych obiektów nie budził zastrzeżeń. Wyjątek stanowi pralnia przy szpitalu Kieleckim Św. Aleksandra Sp. z o. o. Kielce ul. Kościuszki 25 (właściciel HIGH CLINIC Sp. z o. o. Kielce ul. Robotnicza 1/90B -świadcząca usługi dla przedmiotowego szpitala) gdzie na stan techniczny wydana została decyzja administracyjna z terminem realizacji obowiązków.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę ww. obiektów jest wodociąg sieciowy Kielce, a rezerwowymi źródłami są zbiorniki retencyjne lub dodatkowe przyłącza.

1.2. Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi.

Segregacja odpadów w tej grupie obiektów odbywa się w miejscu ich powstania, z zachowaniem podziału na odpady medyczne i komunalne.

Szpitale, zakład opiekuńczo - leczniczy oraz hospicjum stacjonarne, posiadają opracowane instrukcje i procedury postępowania z odpadami medycznymi. Do przetrzymywania tych odpadów wydzielono magazyny, względnie zapewniono pomieszczenia z przenośnymi urządzeniami chłodniczymi.

Magazynowanie, transport, sposoby i miejsca utylizacji odpadów medycznych pochodzących z poszczególnych szpitali, zakładu opiekuńczo - leczniczego oraz hospicjum przedstawiono w tabeli nr 6.

Tabela 6 Magazynowanie, transport, sposoby i miejsca utylizacji odpadów medycznych

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
1	Świętokrzyskie Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
2	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO ABC" Sp. z .o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
	- Oddział Zakaźny, Dermatologii ul. Radiowa 7 i Medycyny Sądowej ul. Radiowa 5 Kielce	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia			
	- Oddział Rehabilitacji ul. Kościuszki 3 Kielce	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym			
	- Świętokrzyskie Centrum Pediatrii	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia			
	- Oddziały przy ul. Artwińskiego 3 w Kielcach	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym			
3	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o. o. w Kielcach ul. Kościuszki 25	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	SPALMED – Robert Karpa ul. Stawowa 3b 32-210 Książ Wielki	Spalanie
4	Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
5	Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach – oddziały przy ul. Ogrodowej 11 Kielce	magazyny, które spełniają wymagania rozporządzenia	zakładu	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
	Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51				
6	Zakład Opiekuńczo-Lecznicy dla Przewlekłe Chorych Kielce ul. Wesola 45	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	„Gaskar” S.C. ul. Przejazd 18 25-150 Kielce	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO ABC" Sp. z .o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
7	Hospicjum Stacjonarne oraz Zakład Opiekuńczo-Lecznicy Kielce ul. Mieszka I 48C	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	SPALMED Robert Karpa Książ Wielki ul. Stawowa 3B	RAF-EKOLOGIA sp. z o.o. w Jedliczu ul. Trzecieckiego 14	Spalanie

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
8	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Kielcach przy ul. Sobieskiego 30	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu	TPO Sp. z o.o. ul. Wilenska 4/8, 94-029 Łódź	Spalanie
9	Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa ul. Jagiellońska 66, 25-734 Kielce	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO ABC" Sp. z .o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
10	Świętokrzyskie Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego w Kielcach ul. Św. Leonarda 10	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO ABC" Sp. z .o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
11	Medilens Sp. z o.o. Kielce ul. Kozia 3a - szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu	Spalarnia Odpadów Medycznych, ul. Schinzla 13, 27 -600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO ABC" Sp. z .o. o Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
12	Centrum Medyczne Plus-Med Kielce ul. Warszawska 21- szpital jednodniowy	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	Spalarnia Odpadów Medycznych, ul. Schinzla 13, 27 -600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO ABC" Sp. z .o. o Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
13	„Re vitae” Centrum Medycyny Estetycznej i Kosmetologii Kielce ul. Wojska Polskiego 60 – szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	„Gaskar” S.C. ul. Bukowa 31 Miedziana Góra	Spalarnia Odpadów Medycznych, ul. Schinzla 13, 27 -600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO ABC" Sp. z .o. o Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
14	Prosta Lith Sp. z o.o. Kielce ul. Jagiellońska 13 – szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu	Spalarnia Odpadów Medycznych, ul. Schinzla 13, 27 -600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO ABC" Sp. z .o. o Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
15	„Przyjaciel” Sp. z o. o Kielce oś. Na Stoku 63a	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu	Remondis Medison Sp. z o. o ul. Puszkina 41 Dąbrowa Górnicza	Spalanie

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
16	Szpital jednodniowy LUMOS Sp. J. ul. Kościuszki 25 B 25-316 Kielce	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	Spalmed Robert Karpa Książ Wielki ul. Stawowa 3B 32-210 Książ Wielki	Spalanie
17	Szpital jednodniowy SALWIKO- CHIRURGIA ul. Jana Nowaka Jeziorańskiego 75	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	Gaskar” S.C. ul. Bukowa 31 Miedziana Góra	Spalarnia Odpadów Medycznych, ul. Schinzla 13, 27 -600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów “ECO ABC” Sp. z .o. o Belchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
18	Szpital jednodniowy Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA-DERM ul. Klonowa 55G	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	TPO Sp. z o.o. ul. Wileńska 4/8 94-029 Łódź	RAF Ekologia Sp. z o.o. ul. Trzecielskiego 14 38- 460 Jedlicze	Spalanie

1.3. Gospodarka bielizną szpitalną

Bielizna czysta przechowywana jest w magazynach głównych, z których trafia na oddziały do podręcznych magazynków lub miejsc wyposażonych w zamykane szafy. Brudna do czasu wywozu do pralni, składowana jest w „brudownikach” i przetrzymywana w workach płóciennych lub foliowych.

Usługi pralnicze jak i transport bielizny wykonywane są przez podmioty zewnętrzne, których miejsca i nazwy przedstawiono w tabeli nr 7.

Wyjątek stanowi *Zakład Opiekuńczo-Leczniczy dla Przewlekłe Chorych w Kielcach, przy ul. Wesolej 45*, który posiada własną pralnię, funkcjonującą w układzie tradycyjnym.

Tabela 7 Miejsca prania bielizny szpitalnej, zakładu opiekuńczo leczniczego oraz hospicjum i innych

Lp.	Nazwa	Miejsca prania bielizny
1	Świętokrzyskie Centrum Onkologii Kielce, ul. Artwińskiego 3	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
2	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce, ul. Grunwaldzka 45 i oddziały poza jego główną siedzibą, Świętokrzyskie Centrum Pediatrii działające w strukturze Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
3	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. Z o. o. w Kielcach ul. Kościuszki 25	Pralnia High Clinic Sp. z o.o. w Kielcach ul. Kościuszki 25
4	Zakład Opiekuńczo Leczniczy dla Przewlekłe Chorych ul. Wesola 45.	Pralnia własna funkcjonująca w układzie tradycyjnym z zachowanym ciągiem pralniczym
5	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Kielcach przy ul. Sobieskiego 30	Pralnia Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
6	Hospicjum Stacjonarne oraz Zakład Opiekuńczo – Leczniczy Kielce ul. Mieszka I 48C	Pralnia Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
7	Medilens Sp. z o.o. Kielce ul. Kozia 3a - szpital jednodniowy	Pralnia „Komfort-Pral” Bodzentyn ul. Ogrodowa 1- według oświadczenia właściciela
8	Centrum Medyczne Plus-Med Kielce ul. Warszawska 21- szpital jednodniowy	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
9	„Re vitae” Centrum Medycyny Estetycznej i Kosmetologii Kielce ul. Wojska Polskiego 60 – szpital jednodniowy	Stosowana bielizna jednorazowego użycia

Lp.	Nazwa	Miejsca prania bielizny
10	Prosta Lith Sp. z o.o. Kielce ul. Jagiellońska 13 – szpital jednodniowy	Pralnia wodna Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL Kielce ul. Górna 9
11	„Przyjaciel” Sp. z o. o Kielce oś. Na Stoku 63a	Pralnia wodna Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL Kielce ul. Górna 9
12	Szpital jednodniowy LUMOS Sp. J. ul. Św. Leonarda 1/20,	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
13	Szpital jednodniowy SALWIKO- CHIRURGIA ul. Jana Nowaka Jeziorańskiego 75	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
14	Szpital jednodniowy Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA-DERM ul. Klonowa 55G	Stosowana bielizna jednorazowego użycia

1.4. Prosektoria, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych

Prosektorium stanowiące integralną część szpitala posiada:

- *Świętokrzyskie Centrum Onkologii w Kielcach ul. Artwińskiego 3* (2 sale sekcyjne, pomieszczenie chłodni na 46 miejsc). Stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń.
- *Wojewódzki Szpital Zespolony ul. Grunwaldzka 45* (1 sala sekcyjna przy ul. Radiowej 5 z chłodniami na 27 miejsc).

Prosektorium i własnej chłodni nie posiadają:

- Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o. o. w *Kielcach ul. Kościuszki 25*,
- Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w *Kielcach ul. Wojska Polskiego 51*,
- Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w *Kielcach ul. Prosta 30*,
- Zakład Opiekuńczo– Lecznicy dla Przewlekłe Chorych w *Kielcach ul. Wesola 45*,
- Hospicjum Stacjonarne *Kielce ul. Mieszka I 48C* oraz Zakład Opiekuńczo – Lecznicy *Kielce ul. Mieszka I 48C*.

W przypadkach tych obiektów, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych odbywa się zgodnie z wewnętrznymi procedurami tworzonymi w oparciu o przepisy prawa. Zwłoki umieszczane są na okres 2h w pomieszczeniu pro-morte. Pomieszczenia te posiadają ściany i podłogi o powierzchniach zmywalnych, wyposażone są w lampę bakteriobójczą (przenośną) i posiadają klimatyzację.

W przypadku szpitali, które posiadają chłodnie, ciało zostaje przewiezione środkiem transportu z zamkniętą przestrzenią ładunkową. Podmioty nie mające chłodni zawierają umowy z zakładami pogrzebowymi, które je posiadają, ewentualnie zwłoki trafiają do chłodni wskazanej przez rodzinę zmarłego.

2. Szpitale Uzdrawiskowe Sanatoria – nie dotyczy

3. i 4. Podmioty lecznicze realizujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, poradnie, itp.) oraz praktyki zawodowe.

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się 544 podmiotów leczniczych (w tym 203 realizujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne i 341 praktyki zawodowej).

W roku sprawozdawczym w zakresie sekcji nadzoru higieny środowiska przeprowadzono 2 kontrole sanitarne dotyczące postępowania z bielizną czystą i brudną oraz odpadami medycznymi w *Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa przy ul. Jagiellońskiej 66* oraz w *Świętokrzyskim Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego przy ul. Świętego Leonarda 10* w Kielcach – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

3.1. i 4.1. Zaopatrzenie w wodę

Wszystkie podmioty lecznicze działające na terenie Miasta Kielce podłączone są do wodociągu sieciowego, posiadającego wodę o dobrej jakości. Wodociąg ten opisany został w rozdziale I.

3.2. i 4.2. Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi.

Postępowanie z odpadami medycznymi w omawianych podmiotach odbywa się zgodnie z opracowanymi procedurami, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Odpady zbierane są do worków foliowych (w zależności od ich rodzaju) o odpowiedniej kolorystyce, natomiast przedmioty o ostrych końcach do twardych plastikowych pojemników bez możliwości ich otwarcia. Po wypełnieniu ich do 2/3 objętości umieszcza się je w kartonach zbiorczych z etykietą zawierającą niezbędne dane. Docelowo trafiają do wydzielonego pomieszczenia wyposażonego w urządzenie chłodnicze do czasu zabrania ich do utylizacji.

Personel mający kontakt z odpadami posiada przeszkolenie w tym zakresie i wyposażony jest w środki ochrony indywidualnej.

Natomiast odpady komunalne składowane są w oznakowanych kontenerach lub pojemnikach (z zachowaniem ich selektywnej zbiórki). W czasie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

3.3. i 4.3. Gospodarka bielizną

Większość omawianych podmiotów leczniczych stosuje bieliznę jednorazowego użycia.

W przypadku stosowania bielizny wielokrotnego użytku przechowywana jest prawidłowo w magazynkach lub przeznaczonych do tego celu szafach. Brudna przetrzymywana w workach płóciennych lub foliowych w wydzielonych brudownikach. Prana przez zewnętrzne podmioty, które zapewniają także środek transportu.

Wykaz decyzji administracyjnych wydanych w 2020r. przedstawia tabela nr 8.

Tabela 8 Wykaz decyzji administracyjnych wydanych w 2020r.

Lp.	Obiekt	Stwierdzone nieprawidłowości	Termin wykonania zaleceń
1	Wodociąg Kielce (sieć wewnętrzna Przedszkola Kielce ul. Orkana)	Odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby enterokoków	natychmiast
2	Wodociąg Klubu Sportowego „Stella” Kielce ul. Krakowska 374	odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywną ilości bakterii grupy coli (decyzja warunkowa <10jtk/100ml)	03.06.2020r. decyzja o warunkowej przydatności wody do spożycia na okres 30 dni
3	MOSiR Kryta Pływalnia „Foka” ul. Barwinek 31	odchylenie od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby gronkowców koagulazo-dodatnich	20.02.2020r.
4	MOSiR Kryta Pływalnia „Foka” ul. Barwinek 31	wygaśnięcie decyzji z dnia 20.02.2020r.	26.02.2020r
5	Wodociąg NSK Bearings Polska S.A	odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywną ilości bakterii grupy coli	natychmiast
6	Wodociąg Klubu Sportowego „Stella” Kielce ul. Krakowska 374	odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywną ilości bakterii grupy coli (decyzja warunkowa <10jtk/100ml)	24.09.2020r. decyzja o warunkowej przydatności wody do spożycia na okres 30 dni
7	Hotel „Faraon” Kielce ul. Stara 6	Zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej hotelu	19.10.2020r.
8	Domy Studenta „Odyseja” „Melodia”, „Łącznik” Kielce ul. Śląska 11A	Zanieczyszczenie mikrobiologiczne sieci wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej domów studenta	27.11.2020r.

W zakresie Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska

- W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi monitorowano zaopatrzenie ludności w wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia, które jest zadaniem własnym gminy, a prowadzone jest przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne. Są one zobowiązane zapewnić zdolność posiadanych urządzeń wodociągowych do realizacji dostaw wody w sposób ciągły i niezawodny oraz należyta jakość dostarczanej wody zgodnie z ustawą z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2020 poz. 2028).
- Pracownicy Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska nadzorowali i badali wodę ciepłą w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne w zakresie badania pałeczek *Legionella Sp.*, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) w ograniczony sposób. Próbkę pobierane były tylko w miesiącach styczeń - marzec ze względu na pandemię COVID-19 i związane z nią ograniczenia oraz restrykcje.
- Oceniano stan sanitarny miejscowości, tras, obiektów turystycznych i kąpielisk po sezonie letnim 2020r.

- Sprawowano nadzór sanitarny nad obiektami świadczącymi usługi związane z udostępnianiem solarium na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach, zgodnie z ustawą z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U. z 2017r. poz. 2111)

STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWO-ŻYWIENIOWYCH

Tabela 9 Liczba obiektów objętych nadzorem w 2020r. według rodzaju prowadzonej działalności w porównaniu z 2019r.

Rodzaj obiektów	Liczba nadzorowanych obiektów		Różnica
	2020	2019	
Obiekty produkcji żywności	114	116	-2
Obiekty obrotu żywnością	1599	1559	+40
Obiekt żywienia zbiorowego otwarte	506	447	+59
Obiekty żywienia zbiorowego zamknięte	205	184	+21
Wytwornie przedmiotów użytku	6	4	+2
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	44	43	+1
Razem	2474	2353	+121

Spośród 2474 obiektów znajdujących się w ewidencji Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i P.K. skontrolowano 360 obiektów tj. 14,55%.

W skontrolowanych obiektach:

- przeprowadzono łącznie 504 kontrole (w tym 45 kontroli środków transportu),
- wydano 155 decyzji administracyjnych tj.: 28 decyzji z zarządzeniami (w tym 1 nakazująca zaprzestanie prowadzenia działalności), 23 decyzje przedłużające terminy realizacji obowiązków określonych decyzjami, 1 decyzja w sprawie umorzeń postępowań dot. decyzji z zarządzeniami, 1 decyzja w sprawie umorzenia postępowania dot. wniosku, 20 decyzji przedłużających warunkowe zatwierdzenie, 57 decyzji zatwierdzających warunkowo, 9 decyzji wygaśnięcia i wykreślenie z rejestru zakładów, 3 decyzje wkreślające z rejestru zakładów, 7 decyzji zmieniających (w tym 4 poszerzające zakres prowadzonej działalności), 2 wygaśnięcia decyzji, 1 uchylene decyzji, 1 cofnięcie zatwierdzenia, 2 odmowa zatwierdzenia.
- oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 38 zakładów, tj. 10,56% obiektów skontrolowanych,
- zatwierdzono 150 zakładów do produkcji, żywienia i obrotu żywnością, w tym 21 środków transportu,
- pobrano do badania laboratoryjnego 298 próbek, z czego zakwestionowano 8 próbek,
- skierowano 13 wniosków o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Tabela 10 Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2020r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2020r.
Obiekty produkcji żywności	23
Obiekty obrotu żywnością	2
Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	9
Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego	4
Wytwornie przedmiotów użytku	0
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	0
Razem	38

W 2020r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 38 obiektów- w/w zakłady otrzymały ocenę zgodny z wymaganiami.

Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów

1. Obiekty produkcji żywności

Tabela 11 Liczba obiektów produkcji żywności ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2020

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2020r.
Wytwórnice lodów	4
Automaty do lodów	1
Piekarnie	3
Ciastkarnie	8
Przetwórnice owocowo – warzywne i grzybowe	2
Wytwórnice octu, majonezu	1
Inne wytwórnice żywności	4
Razem	23

W 2020r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 23 obiekty – w/w zakłady otrzymały ocenę zgodny z wymaganiami.

W 2020r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 114 obiektów. Skontrolowano 45 zakładów produkcji żywności, w których przeprowadzono 53 kontrole. Wydano 15 decyzji administracyjnych, w tym: 3 decyzje z zarządzeniami (w tym 1 decyzję nakazującą zaprzestania prowadzenia działalności do czasu usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych w trakcie kontroli sanitarnej interwencyjnej), 2 decyzje przedłużające warunkowe zatwierdzenie, 6 decyzji zatwierdzających warunkowo, 2 decyzje wygaśnięcia i wykreślenie z rejestru zakładów, 2 decyzje zmieniające (poszerzenia zakresu prowadzonej działalności).

Zatwierdzono 7 zakładów produkcji żywności. Skierowano 1 wniosek o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. W zakładach produkcji żywności do badań laboratoryjnych pobrano 74 próbki żywności – 5 próbek było kwestionowanych.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – średnie” w następujących zakresach kontroli:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 3 zakładach;
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie – w 3 zakładach;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 2 zakładach;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 1 zakładzie;
- prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie;

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;

- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie.

Wydano decyzje administracyjne dotyczące:

- prawidłowego opracowania, wdrażania i utrzymywania procedur opartych na podstawie zasad HACCP,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego-higienicznego: wyposażenia zakładu, podłóg, ścian, sufitów,
- zapewnienia prawidłowych warunków sanitarnych dla pracowników (miejsce spożywania posiłków oraz przechowywania odzieży osobistej i ochronnej).

Ponadto wydano 1 decyzję nakazującą zaprzestania prowadzenia działalności do czasu usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych w trakcie kontroli sanitarnej interwencyjnej.

2. Obiekty obrotu żywnością

Tabela 12 Liczba obiektów obrotu żywnością ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2020r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2020r.
Kioski	1
Magazyny hurtowe	1
Razem	2

W 2020r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 2 obiekty - w/w zakłady otrzymały ocenę zgodny z wymaganiami.

W 2020r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 1599 obiektów (w tym 362 środki transportu). Skontrolowano 182 obiekty obrotu żywnością, w których przeprowadzono ogółem 265 kontroli (w tym 43 kontrole środków transportu). Wydano 57 decyzji administracyjnych tj.: 15 decyzji z zarządzeniami, 15 decyzji przedłużających terminy realizacji obowiązków określonych decyzjami, 1 decyzję w sprawie umorzeń postępowań dot. decyzji z zarządzeniami, 6 decyzji przedłużających warunkowe zatwierdzenie, 16 decyzji zatwierdzających warunkowo, 2 decyzji wygaśnięcie i wykreślenie z rejestru zakładów, 1 decyzję wkreślającą z rejestru zakładów, 1 decyzję wygaśnięcie.

Zatwierdzono 83 zakłady obrotu żywnością, w tym 21 środków transportu żywności. W obiektach obrotu żywności w ramach urzędowej kontroli i/lub monitoringu do badań laboratoryjnych pobrano 195 próbek żywności, z których 3 zakwestionowano. Skierowano 9 wniosków o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – średnie” w następujących zakresach kontroli:

- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 1 zakładzie,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie,
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych –w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne dotyczące:

- opracowania, wdrożenia i przestrzegania procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – higienicznego: ścian, sufitów, podłóg, drzwi, wyposażenie zakładu,
- zapewnienia odpowiednich warunków sanitarnych do: mycia sprzętu podręcznego, rąk, mycia i przechowywania czystego sprzętu porządkowego.

3. Obiekty żywienia zbiorowego otwartego

Tabela 13 Liczba obiektów żywienia zbiorowego otwartego ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2020r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2020r.
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	6
Zakłady małej gastronomii	3
Razem	9

W 2020r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 9 obiektów – w/w zakłady otrzymały ocenę zgodny z wymaganiami.

W 2020r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 506 obiektów. Skontrolowano 107 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w których przeprowadzono ogółem 152 kontrole (w tym 2 kontrole środków transportu przy zakładach).

Wydano 65 decyzji administracyjnych, tj.: 8 decyzji z zarządzeniami, 3 decyzje przedłużające terminy realizacji obowiązków określonych decyzjami, 12 decyzji przedłużających warunkowe zatwierdzenie, 30 decyzji zatwierdzających warunkowo, 1 decyzję w sprawie umorzenia postępowania dot. wniosku, 1 decyzję odmawiającą zatwierdzenia, 3 decyzje wygaśnięcia i wykreślenie z rejestru zakładów, 2 decyzje wkręślające z rejestru zakładów, 1 decyzję wygaśnięcia decyzji, 1 decyzję zmieniającą (np. adres), 2 decyzje zmieniające (poszerzające zakres prowadzonej działalności), 1 decyzja cofająca zatwierdzenie.

Zatwierdzono 51 zakładów do przygotowywania i wydawania posiłków. Skierowano 3 wnioski o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Pobrano 28 próbek żywności – nie kwestionowane.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – średnie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 4 zakładach,
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 2 zakładach,
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 2 zakładach,
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 2 zakładach,
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 1 zakładzie,
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie,
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie- w 1 zakładzie,
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 1 zakładzie,
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie,
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników - w 1 zakładzie,

- wiarygodność przedsiębiorcy- w 1 zakładzie,
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie,
- śledzenie produktu (traceability) – w 1 zakładzie,
- znakowanie – w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne dotyczące:

- prawidłowego opracowania, wdrożenia i przestrzegania procedur opartych na zasadach HACCP,
- doprowadzenie do należytego stanu sanitarno – higienicznego: ścian, sufitów, drzwi, podłogi, wyposażenia zakładu.

Ponadto wydano 1 decyzję nakazującą zaprzestania prowadzenia działalności produkcyjnej w cukierni do czasu usunięcia nieprawidłowości zawartych w protokole kontroli sanitarnej interwencyjnej, poinformowania o ich usunięciu tutejszą Inspekcję oraz przeprowadzenia kontroli sprawdzającej potwierdzającej ich usunięcie.

4. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

Tabela 14 Liczba ocenionych zakładów na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego w 2020r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2020r.
Bufety przy zakładach pracy	1
Bloki żywienia w domach opieki społecznej	1
Stołówki w przedszkolach	1
Zakład usług cateringowych	1
Razem	4

W 2020r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 4 obiekty - w/w zakłady otrzymały ocenę zgodny z wymaganiami.

W 2020r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 205 obiektów. Skontrolowano 25 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, w których przeprowadzono ogółem 33 kontrole. Wydano 17 decyzji administracyjnych w tym: 2 decyzje z zarządzeniami, 5 decyzji przedłużających terminy realizacji obowiązków określonych decyzjami, 5 decyzji zatwierdzających warunkowo, 1 decyzja wygaśnięcie, wykreślenie, 1 decyzja odmawiająca zatwierdzenia, 1 decyzja uchylająca, 2 decyzje zmieniające.

Zatwierdzono 9 zakładów.

Stołówki pracownicze

Spośród 6 stołówek pracowniczych skontrolowano 1 zakład, w których przeprowadzono 1 kontrolę.

Bufety przy zakładach pracy

Spośród 7 bufetów przy zakładach pracy skontrolowano 1 zakład, a oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 1 zakład. Przeprowadzono 2 kontrole.

Bloki żywienia w szpitalach

Na terenie Kielc znajduje się 10 bloków żywienia w szpitalach. W 2020r. nie kontrolowane.

Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Spośród 11 bloków żywienia w domach opieki społecznej skontrolowano 3 zakłady, a oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 1 zakład – nieprawidłowości nie stwierdzono. Przeprowadzono 4 kontrole.

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Spośród 23 bloków żywienia w żłobkach skontrolowano 1. Przeprowadzono 3 kontrole. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo. Zatwierdzono 1 zakład

Stołówki szkolne

Spośród 34 stołówek szkolnych skontrolowano 5. Przeprowadzono 6 kontroli. Wydano 4 decyzje w tym: 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo, 2 decyzje przedłużające terminy realizacji obowiązków określonych decyzjami, 1 decyzję administracyjną (dotyczącą prawidłowego opracowania i wdrożenia procedur HACCP). Zatwierdzono 4 zakłady.

Stołówki w bursach i internatach

Pod nadzorem znajduje się 4 stołówki w bursach/internatach. W 2020r. nie kontrolowane.

Stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach

Na terenie Miasta Kielce nie ma typowych ośrodków kolonijnych.

Przedszkola

Spośród 76 stołówek przedszkolnych skontrolowano 2, a oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 1 zakład. Przeprowadzono 5 kontroli. Zatwierdzono 1 zakład. Wydano 1 decyzję przedłużającą terminy zarządzeń, 1 decyzję zmieniającą.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – średnie” w następujących zakresach kontroli:

- znakowanie – w 1 zakładzie.

Stołówki studenckie

Spośród 3 stołówek skontrolowano 1 zakład, w którym przeprowadzono 1 kontrolę. Zatwierdzono 1 zakład.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Pod nadzorem znajduje się 8 stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych skontrolowano. W 2020r. nie kontrolowane.

Zakłady usług cateringowych

Spośród 13 zakładów usług cateringowych skontrolowano 6, a oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 1 zakład- nie stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzono 8 kontroli.

Zatwierdzono 2 zakłady. Wydano 4 decyzje administracyjne: 2 decyzje zatwierdzające zakład warunkowo, 1 decyzję wygaśnięcie i wykreślenie zakładu, 1 decyzję przedłużającą zarządzenia decyzji.

Inne zakłady żywienia

Spośród 10 innych zakładów żywienia skontrolowano 5 zakładów. Przeprowadzono 5 kontroli. Wydano 6 decyzji w tym: 1 decyzję przedłużającą terminy zarządzeń, 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo, 1 decyzję odmawiającą zatwierdzenia, 1 decyzję zmieniającą, 1 decyzję uchylającą, 1 decyzję administracyjną z zarządzeniami (dot. prawidłowego oddzielenie zmywalni naczyń stołowych od pomieszczenia kuchni; doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego szafki, ściany w korytarzu komunikacji wewnętrznej).

5. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2020r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach posiadał w swojej ewidencji 6 zakładów produkujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Nie kontrolowane. Wydano 1 decyzję wygaśnięcie i wykreślenie.

6. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach w 2020r. posiadał w rejestrze zakładów 44 miejsc obrotu przedmiotami użytku, w tym: 10 hurtowni i 34 sklepy.

Skontrolowano 1 sklep, w którym przeprowadzono 1 kontrolę. Pobrano do badania laboratoryjnego 1 próbkę, nie była kwestionowana.

7. Działania związane z oceną jakości zdrowotnej importowanych środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokonywaną w miejscu docelowego przeznaczenia w 2020r.

W 2020r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne tematyczne w zakresie oceny jakości zdrowotnej 1 partii owoców czereśni mrożonej, 1 partii cząstek pomarańczy mrożonych i 1 partii soku jabłkowego z Turcji importowanych przez przedsiębiorcę z terenu działalności tutejszej Inspekcji.

Na podstawie wyników z przeprowadzonych czynności wydana została ocena o środkach spożywczych importowanych/eksportowanych tj. 3 świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę.

8. Działania podejmowane w związku z powiadomieniami w systemie RASFF

W 2020r. w związku z niżej wymienionymi powiadomieniami prowadzono korespondencję telefoniczną i/lub e-mail, listowną, tj.:

1. powiadomienia alarmowego nr 2019.0100 zgłoszonego przez Śląskiego PWIS dot. stwierdzenia przekroczenia NDP estrów 3-MCPD (6227 ± 1245 ppb) oraz estrów glicydowych (3173 ± 920 ppb) w produkcie pn. SpRiso Olej z ryżu naturalny 100%, numer partii E386, data minimalnej trwałości 18.03.2021, wyprodukowany dla: Italmex Warszawa Sp. z o.o., ul. Jana Olbrachta 94, 01-102 Warszawa. - pismo znak GIS-BŻ-RA-426-1055/IC/19.
2. powiadomienia alarmowego z dn. 23.12.2019 r. MPWIS w Krakowie dot. stwierdzenia przekroczenia NDP ochratoksyny A w produkcie pn. "Mąka żytnia chlebowa bio, typ 720", numer partii: 0178/311019, data minimalnej trwałości: 31.10.2020, producent: BioLife Sp. z o.o., ul. Miodowa 17, 17-100 Bielsk Podlaski, dot. pisma nr GIS-BŻ-RA-426-1071/AŚ/19.
3. powiadomienia alarmowego nr 2019.4407 (iRASFF 414430) w sprawie stwierdzenia obecności nieautoryzowanej substancji – tetrahydrocannabinolu (THC) (299 mg/kg) oraz nieautoryzowanego składnika nowej żywności – cannabidiolu (CBD) (17600 mg/kg) w suplemencie diety pn. CannabiGold Smart, 10 kapsulek, 5,4g, numer partii: CGC/1/18, data minimalnej trwałości: VII 2020, wyprodukowanym przez HemPoland Sp. z o.o., S.Sulimy 1, 82-300 Elbląg.
4. powiadomienia alarmowego nr 1/2020 przesłane przez GLW dot. stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w 25 g w 5 z 5 próbek wycinków skórek szyi kurcząt (numer partii 003/3/394/20) oraz dot. stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w 25g w 4 z 5 próbek elementów świeżych z kurczaka tj. ćwiartka tylna z kurcząt (nr partii 003/3/394/20).
5. powiadomienia alarmowego nr 2020.0040 (iRASFF 416257) w sprawie wykrycia Salmonella Enteritidis i Salmonella Kottbus w mrożonym mięsie kurczaka, numer partii 929650426, data minimalnej trwałości 25/11/2020 oraz numer partii 934650211, data minimalnej trwałości 11/12/2020, kraj pochodzenia: Polska, wyprodukowany przez SuperDrob S.A., ul. Zimna 2, 20-952 Lublin, WNI 06630501 (BŻ.RA.420.7.2020.1).
6. powiadomienia alarmowego 2020.0463 (iRASFF 418578) w sprawie stwierdzenia zawartości glutenu powyżej 80 mg/kg w produkcie pn. Coconut blossom sugar organic, numery partii: BL 026-23-S, 026-24 oraz 026-25, data minimalnej trwałości: 10.03.2022 pochodzącym z Indonezji (pisma BŻ.RA.420.52.2020).
7. powiadomienia alarmowego nr 2019.05 z dnia 28.11.2019r. zgłoszonego przez Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora w związku ze stwierdzeniem obecności Salmonella z grupy C:8 (C2-C3) w produkcie pn.: Acor Bazylia, o numerze partii 24/C/W/, data minimalnej trwałości: 08.2022, kraj pochodzenia Egipt, ACOR Sp. z o.o., ul. Rawicka 43, 63 - 700 Krotoszyn (GIS-BŻ-RA-426-962/IC/191).
8. powiadomienia alarmowego nr 2020.0715 (iRASFF 420075) w sprawie braku deklaracji dotyczącej alergenów – białka mleka w oznakowaniu produktu pn. Spring roll sheets, data minimalnej trwałości 03/11/2022, pochodzącym z Singapuru.
9. powiadomienia alarmowego nr 2020.0733 (iRASFF 419550) w sprawie wykrycia obecności Salmonella Enteritidis w produkcie pn. Ćwiartka z kurczaka mrożona, numer partii: 10102019, termin przydatności do spożycia: 11/10/2020, pochodzącym z Polski (BŻ.RA.420.85.2020.1).
10. powiadomienia alarmowego nr 12/2020 z dnia 27.02.2020 w sprawie wykrycia obecności Salmonella Enteritidis w 25g w 1 z 5 próbek ze skórek szyjek kurcząt o numerze partii 048/1/250/20.
11. powiadomienia alarmowego nr 2605/01/2020 z dnia 05.03.2020 w sprawie wykrycia obecności Listeria monocytogenes w 4 z 5 próbek produktu pn. Salceson z czosnkiem niedźwiedzim, wyprodukowanego przez podmiot: Zakłady Mięsne „Polstan”, Wiesław Stępień, ul. Czachowskiego 50, 25-106 Kielce, Zakład Produkcyjny Pijanów 42A, WNI 26050306, numer partii: 20/08/04/1, termin przydatności do spożycia: 22.03.2020.
12. powiadomienia alarmowego nr 2605/02/2020 z dnia 05.03.2020 w sprawie wykrycia obecności Listeria monocytogenes w 3 z 5 próbek produktu pn. Kielbasa z Gór Świętokrzyskich, wyprodukowanego przez podmiot: Zakłady Mięsne „Polstan”, Wiesław Stępień, ul. Czachowskiego 50, 25-106 Kielce, Zakład Produkcyjny Pijanów 42A, WNI 26050306. numer partii: 20/09/01/1, termin przydatności do spożycia: 09.03.2020.
13. powiadomienia alarmowego nr 2605/03/2020 w związku ze stwierdzeniem obecności Listeria monocytogenes w 2 z 5 próbek urzędowych Słoniny marynowanej w ziołach wyprodukowanej przez podmiot: Zakłady Mięsne „Polstan”, Wiesław Stępień, ul. Czachowskiego 50, 25-106 Kielce, Zakład Produkcyjny Pijanów 42A, WNI 26050306, numer partii: 20/08/02/1, data produkcji - 18.02.2020r., datę

- przydatności do spożycia- 20.03.2020r.
14. powiadomienia alarmowego nr 2605/04/2020 z dnia 05.03.2020 w sprawie wykrycia obecności *Listeria monocytogenes* w 3 z 5 próbek produktu pn. Szynka Babuni, wyprodukowanego przez podmiot: Zakłady Mięsne „Polstan”, Wiesław Stępień, ul. Czachowskiego 50, 25-106 Kielce, Zakład Produkcyjny Pijanów 42A, WNI 26050306, numer partii: 20/08/05/1, termin przydatności do spożycia: 23.03.2020.
 15. powiadomienia alarmowego nr 2019.0100 zgłoszonego przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP estrów 3-MCPD (6227 ± 1245 ppb) oraz estrów glicydowych (3173 ± 920 ppb) w produkcie pn. SpRiso Olej z ryżu naturalnego 100%, numer partii E386, data minimalnej trwałości 18.03.2021, wyprodukowanym dla: Italmex Warszawa Sp. z o.o., ul. Jana Olbrachta 94, 01-102 Warszawa (GIS-BŻ-RA-426-1055/IC/19).
 16. powiadomienia alarmowego nr 2020.1004 (iRASFF 423162) w sprawie wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w 10 g produktu mrożonego pn. Kostka z fileta kurczaka 15-25 g, nr partii: 03820, data minimalnej trwałości: 07/08/2021, pochodzący z Polski.
 17. powiadomienia alarmowego nr 2020.1430-fup4 (iRASFF 426524), zgłoszonego przez punkt kontaktowy RASFF Czech w sprawie wykrycia niezadeklarowanej obecności alergenu - gorczycy w pasteryzowanym serku z mleka krowiego pn. Turek Puszysty Rzodkiewka 140 g, wyprodukowanym w Czechach, którego odbiorcą była Mleczarnia Turek Sp. z o.o., Zakład w Turku, ul. Milewskiego 11, 62-700 Turek (BŻ.RA.420.211.2020.3).
 18. powiadomienia alarmowego nr 2020.1953-fup1 #430206 <https://webgate.ec.europa.eu/irasff/notification/view/429075> - info_430206, w sprawie stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (na poziomie 0.0215 ± 0.0024 mg/kg - ppm) z nylonowej chochelki, kod kreskowy 5024996855074, kod produktu: 343009.
 19. uzupełniającego powiadomienia alarmowego nr 2020.1955-fup1 (iRASFF 429093) przekazanego przez punkt kontaktowy RASFF Wielkiej Brytanii w sprawie migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn. Nylon Potato Masher, marki Your Home, kod kreskowy 5024996858051, kod produktu 34300 (BŻ.RA.420.328.2020).
 20. powiadomienia alarmowego nr 2020.10 w sprawie wykrycia obecności *Listeria monocytogenes* w 1 z 5 pobranych próbek produktu pn. Serek zakopiański Światowid z gór 200g, numer partii/ data minimalnej trwałości: 14.07.2020, Wyprodukowano dla: Jeronimo Martins Polska S.A., ul. Żniwna 5, 62-410 Kostrzyn, Wyprodukowano przez: SM MLEKOVITA, ul. Ludowa 122, 18-200 Wysokie Mazowieckie, Podhalański Zakład Produkcyjny w Zakopanem.
 21. powiadomienia alarmowego nr 2020.02 dot. stwierdzenia obecności *Salmonella* Amsterdam i *Salmonella* Livingstone w 1 z 5 zbadanych próbek produktu pn. KRESTO SEZAM, 200 g, nr partii: L200551V464, data minimalnej trwałości: 31.08.2021, kraj pochodzenia: Indie, producent: VOG Polska Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 8, 96-100 Skierniewice (BŻ.RA.420.420.2020).
 22. powiadomienia alarmowego nr 4/2020 z dnia 19.06.2020 r. w sprawie stwierdzenia migracji ołowiu na poziomie $> 3 \text{ mg/dm}^2$ z wyrobu Granit talerz deserowy 20cm czarny NBC, kod produktu: KZ/19/182, kraj pochodzenia: Chiny, importer: Altom Sp. z o. o., Sp. k ul. Roosevelta 116a, 62-200 Gniezno.
 23. powiadomienia alarmowego nr 2020.3 z dnia 04.06.2020r. przekazanego przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dot. suplementów diety pn.: Super Enzymes w składzie których zadeklarowano obecność pankreatyny, producent: NOW FOODS z USA, dystrybutor: firma SFD S.A., ul. Zielonogórska 4, 45-323 Opole.
 24. powiadomienia alarmowego RASFF dotyczącego stwierdzenia przekroczenia limitu migracji sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych z poliamidowej pn. łyżka cedzakowa SMUKEE KITCHEN, numer partii: B9630, model: 309641-4, importer: DAJAR Sp. z o. o., ul. Poławska 6, 75-072 Koszalin, kraj pochodzenia: Chiny
 25. powiadomienia alarmowego nr 4/2020 w związku z przekroczeniem najwyższego dopuszczalnego poziomu mikotoksyn (ochratoksyny A) w produkcie pn. Ekologiczne płatki jaglane, data minimalnej trwałości 10.2020, nr partii 10.2020 (3003), producent Look Food S.A. Al. Jerozolimskie 151 lok. 3U, 02-326 Warszawa.
 26. powiadomienia alarmowego z dnia 10.06.2020r., Nr 1402/12/2020 przekazanego przez Głównego Lekarza Weterynarii w sprawie wykrycia obecności *Salmonella* Enteritidis w 3 z 5 próbek skórek z szyi kurcząt o numerze partii 155/2/256/20, ostatni termin przydatności do spożycia zakwestionowanego towaru w formie świeżej: 15.06.2020, a dla produktów w formie mrożonej: 03.12.2021, producent: CEDROB S.A., Ujazdówek 2A, 06-400 Ciechanów, Ubojnia Drobiu Ujazdówek (WNI 14023901).
 27. powiadomienia alarmowego RASFF nr 2020.2623 z dnia 26.06.2020 w sprawie wykrycia obecności *Salmonella* Enteritidis w mięsie drobiowym, pochodzącym z zakładu SUPERDROB S.A. ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Karczew, WNI 14170501.
 28. powiadomienia alarmowego RASFF nr 2605/07/2020 wraz z wynikiem badań właścicielskich, w związku ze stwierdzeniem obecności *Listeria monocytogenes* w 2 z 5 próbek pn.: „Kiełbasa pieczona”

- wyprodukowanego przez podmiot: P.H.U. Aspolmax Przetwórstwo Mięsa Andrzej Stępień, Pijanów 46, 26-234 Słupia, WNI 26050308.
29. powiadomienia alarmowego GLW nr 1429/2/2020 w związku z wykryciem obecności *Listeria monocytogenes* w 25 g, w 4 z 5 próbkach produktu pn.: Mielonka tyrolska Kraina Wędlin, opakowanie 270 g, o numerze partii dystrybucyjnej: 02035S, termin przydatności do spożycia: 11 i 12.08.2020r., kraj pochodzenia Polska (BŻ.RA.420.602.2020).
 30. powiadomienia alarmowego nr 2020.08 z dnia 28.07.2020 r. dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A ($17,1 \pm 5,1 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn.: „Rodzynki Sułtańskie FRESCO”, numer partii: 10J.1910.64, data minimalnej trwałości: 10.2020, pochodzącym z Uzbekistanu, producent: Bakalland S.A., ul. Fabryczna 5, 00-446 Warszawa, Zakład Produkcyjny Bakalland S.A. w Janowie Podlaskim ul. Brzeska 70, 21-505 Janów Podlaski (BŻ.RA.420.586.2020).
 31. powiadomienia alarmowego nr 2020.2808 dot. wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* i *Salmonella Infantis* w produkcie pn. ETC Tenders KFC (mrożone marynowane filety z kurczaka), nr partii: 08420, data minimalnej trwałości: 24.03.2021, producent: SuperDrob S.A Zakłady Drobiarsko-Mięsne, Armii Krajowej 80,05-480 Karczew, WNI PL 14170501 WE (BŻ.RA.420.508.2020.1).
 32. powiadomienia alarmowego 2020.076 z dnia 10.08.2020r. w sprawie wykrycia *Salmonella* z grupy BO w próbce produktu pn. Papryka słodka mielona, najlepiej spożyć przed końcem: 10.2021, nr partii: LM19EX721, masa netto 20g, producent: CARUM Sp. J. ul. Ogrodowa 42, 42-231 Cykarzew Północny (BŻ.RA.420.622.2020).
 33. powiadomienia alarmowego 2604/08/2020 dot. wykrycia obecności *Listeria monocytogenes* w 5 z 5 próbek w produkcie pn. Śledzik świętokrzyski, 250 g, numer partii/ termin przydatności do spożycia 1.09.2020r., wyprodukowanych przez podmiot: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Ryszard Stępień, Janów 57, 26- 065 Piekoszów, WNI-26041801.
 34. powiadomienia alarmowego nr 3026/2/2020 z dnia 26.08.2020r. przekazanego przez Głównego Lekarza Weterynarii dot. wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w próbkach wymazów podszwowych pobranych w Przedsiębiorstwie Wielobranżowym Gallus Sp. z o.o., Manieczki, ul. Wybickiego 10, 63-112 Brodnica.
 35. powiadomienia alarmowego nr 2020.077 z dnia 11.08.2020 r. przekazanego przez Śląskiego PWIS w sprawie produktu pn. Chipsy Bananowe dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu ($5,6 \pm 1,1 \mu\text{g/kg}$) i sumy WWA ($22,0 \pm 4,7 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn. „Chipsy Bananowe”, oznakowanym nr partii 5E.1903.53 i datą minimalnej trwałości: 09.2020, producent: Bakalland S.A., ul. Fabryczna 5, 00-446 Warszawa, Zakład Produkcyjny Bakalland S.A. w Janowie Podlaskim, ul. Brzeska 70, 21-505 Janów Podlaski.
 36. powiadomienia alarmowego nr 1402/14/2020 przekazanego przez Głównego Lekarza Weterynarii w sprawie stwierdzenia *Salmonella Enteritidis* w 1 z 5 próbek wycinków skórek szyi kurcząt (numer partii 232/2/222/20) oraz w 1 z 5 próbek elementów - udo z kurcząt (numer partii 232/2/222/20) pobranych w ramach badań urzędowych w zakładzie CEDROB S.A., Ujazdówek 2A, 06-400 Ciechanów, Ubojnia Drobiu Ujazdówek (WNI 14023901).
 37. powiadomienia alarmowego nr 2611/04/2020 z dnia 11.09.2020r. przekazanego przez Głównego Lekarza Weterynarii dot. wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w próbkach kału pochodzących ze stada kur niosek pobranych na fermie: Gospodarstwo Rolne Ferma Drobiu Tomasz Niewczas Tychów Nowy 60, 27 – 220 Mirzec, WNI 26111313.
 38. powiadomienia alarmowego nr 2020.18 w sprawie wykrycia obecności bakterii z grupy coli w 5 z 5 próbek produktu pn.: Mama I Ja Saguario Junior, Woda źródłana niegazowana wydobytego z ujęcia S-4 w Damnicy, objętość netto: 330 ml; data minimalnej trwałości: 18.07.2021r.; wyprodukowanego przez firmę Wosana S.A., ul. Batorego 35a, 34-120 Andrychów -Zakład Produkcyjny nr 3 w Damnicy, ul. Przemysłowa 7, 76-231 Damnica k. Słupska.
 39. powiadomienia alarmowego nr 1417/13/2020 przekazanego przez Głównego Lekarza Weterynarii ws. stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w urzędowych próbkach mięsa drobiowego, pobranych w zakładzie SuperDrob S.A., 05-480 Karczew, ul. Armii Krajowej 80, WNI: 14170501.
 40. uzupełniającego powiadomienia alarmowego nr 2020.3678-fup29 zgłoszonego przez punkt kontaktowy RASFF Belgii w związku ze stwierdzeniem tlenku etylu w sezamie pochodzącym z Indii oraz produktach zawierających sezam. W partii sezamu numer L 19-141/2 stwierdzono tlenek etylenu na poziomie $52,5 \text{mg/kg}$ (przy NDP dla sezamu $0,05 \text{mg/kg}$ zgodnie z rozporządzeniem 396/2005).
 41. powiadomienia alarmowego 2020.15 z dnia 14.10.2020 Warmińsko-Mazurskiego PWIS dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu ($0,061 \pm 0,031 \text{mg/kg}$) w produkcie pn. BROKUŁY RÓŻYCZKI, produkt głęboko mrożony Hortex, data minimalnej trwałości: 06/2021, identyfikacja partii: LS1C2170620 8 B 1806201448.
 42. powiadomienia alarmowego punktu kontaktowego z Belgii nr 2020.4277 (iRASFF 444894) w sprawie wycofania produktów zawierających sezam z Indii, ze względu na ryzyko zdrowotne związane

- z zanieczyszczeniem sezamu tlenkiem etylenu (BŻ.RA.420.845.2020).
43. powiadomienia alarmowego 2020.4691 w sprawie wykrycia tlenku etylenu (3,8 mg/kg) w produkcie pn. Nasiona sezamu łuskane ekologiczne, numer partii: P73909-37793-40015, pochodzącym z Indii.
 44. powiadomienia alarmowego nr 2020.4795 dot. wykrycia tlenku etylenu na poziomie 1,3 mg/kg w ekologicznym obłuszczonego ziarnie sezamu pochodzącym z Indii, numer partii LTIOO5533.
 45. powiadomienia alarmowego nr 2020.5038-fup1 zgłoszonego przez punkt kontaktowy RASFF Francji w sprawie wycofywania niektórych suszonych kiełbas wyprodukowanych we Francji przez podmiot France Salaisons, ze względu na wynik postępowania epidemiologicznego w ognisku Salmonella Bovismorbificans i wskazania tych produktów jako potencjalne źródło ogniska (<https://webgate.ec.europa.eu/irasff/notification/view/450578>).
 46. uzupełniającego powiadomienia alarmowego nr 2020.5043-fup2 (iRASFF 451309) w sprawie stwierdzenia obecności tlenku etylenu na poziomie 0,46 mg/kg w sezamkach „Sesam snaps”, 4 x 27g (108g), numer partii 09.2021.3, data minimalnej trwałości 30/09/2021, kraj pochodzenia Indie (<https://webgate.ec.europa.eu/irasff/notification/view/45022>).
 47. powiadomienia alarmowego nr 2020.5168, zgłoszonego przez punkt kontaktowy RASFF Niemiec, w sprawie wykrycia tlenku etylenu w obłuszczonego oraz nieobłuszczonego sezamie bio pochodzącym z Indii (<https://webgate.ec.europa.eu/irasff/notification/view/449408>). 4340/50/2020
 48. powiadomienia alarmowego nr 2020.06 przekazanego przez Opolskiego PWIS dot. stwierdzenia kadmu na poziomie $0,067 \pm 0,010$ mg/kg w produkcie pn. Nestle Sinlac Bezglutenowy produkt zbożowy po 4 miesiącu, 500 g, oznakowanym nr partii 01970291R i datą minimalnej trwałości 09.2021, producent: Nestle Polska S.A., ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa.
 49. powiadomienia alarmowego nr 2020.5168, zgłoszonego przez punkt kontaktowy RASFF Niemiec, w sprawie wykrycia tlenku etylenu w obłuszczonego oraz nieobłuszczonego sezamie bio pochodzącym z Indii (<https://webgate.ec.europa.eu/irasff/notification/view/449408>).
 50. powiadomienia alarmowego nr 2020.13 w sprawie wykrycia bakterii z grupy coli w ilości 1 jtk w 250 ml wody w 1 z 5 próbek produktu pn.: Żywiec Zdrój – niegazowana woda źródłana 1,5l o numerze partii: S:20.10/16:22/4/4 i dacie minimalnej trwałości: 19.10.2021.
 51. powiadomienia alarmowego 20200.5526 (iRASFF 453710) zgłoszonego przez punkt kontaktowy Niderlandów, w sprawie stwierdzenia tlenku etylenu na poziomie 0,049 mg/kg w produkcie pn. organiczny amarantus, numer partii: LTI007548, oraz organiczny mielony amarantus (z numeru partii LTI007548), numer partii: LTI008313 pochodzących z Indii (BŻ.RA.420.1034.2020).
 52. powiadomienia alarmowego władz niderlandzkich nr 2020.5639 dotyczącego stwierdzenia obecności tlenku etylenu na poziomie 0,77 mg/kg w produkcie pn.: ekologiczne nasiona sezamu łuskane, nr partii: LT179878 (ACC/18315), data minimalnej trwałości: 30.12.2020, kraj pochodzenia: Indie.
 53. powiadomienia alarmowego nr 2020.5670 przekazanego przez władze Niderlandów dot. stwierdzenia tlenku etylenu na poziomie 1,6 mg/kg w sezamie, numer partii: ACC/2019/092, data minimalnej trwałości: 30/12/2020, pochodzącym z Indii.
 54. powiadomienia alarmowego nr 2020.5758 zgłoszonego przez punkt kontaktowy RASFF Węgier w sprawie niezadeklarowania obecności gorczycy w produkcie pn. Wasabi powder (raw material) Japanese Wasabi Powder kraj pochodzenia Malezja, producent: Intersnack Poland Sp. z o.o. Niedźwiedź 64, 32-090 Słomniki Zakład Produkcyjny w Nysie ul. Jagiellońska 22, 48-303 Nysa.
 55. pisma Mazowieckiego PWIS ws. powiadomienia alarmowego nr 2020.29 z dnia 14.12.2020 przekazanego przez Pomorskiego PWIS dot. stwierdzenia obecności niezadeklarowanej i niedozwolonej substancji - sylденаfile w produkcie pn. Total Men, data minimalnej trwałości: 03.2022, producent: Getrix International, Nimrod Ave 110, Stafford ST163WU, England.
 56. powiadomienia alarmowego nr 2020.5022-fup3 zgłoszonego przez punkt kontaktowy RASFF Holandii w sprawie wykrycia tlenku etylenu na poziomie >5 mg/kg w czarnych nasionach sezamu, numer partii 20031603-5265 (numer, którym posługiwała się firma Bakker Seeds z Holandii), data minimalnej trwałości 04/2021.
 57. powiadomienia alarmowego dot. wykrycia obecności Salmonella spp. w 2 z 5 próbek produktu pn. jaja kurze ściółkowe, oznakowane numerem na jajku: 2PL14131317 i numerem partii: 21.12.2020.08, z terminem przydatności do spożycia: 21.12.2020r.
 58. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu - glifosatu ($0,56 \pm 0,28$ mg/kg) w produkcie pn.: Kasza gryczana prażona SONKO, numer partii: 230.9 00:11, data minimalnej trwałości: 29.01.2021, producent SONKO Sp. z o.o. ul. Ryżowa 1, Bielany Wrocławskie, 55-040 Kobierzyce.
 59. powiadomienia informacyjnego RASFF 2019.28 w związku ze stwierdzeniem w badaniu właścicielskim patogenu – Salmonella Infantis w 5 na próbkach skórek drobiowych oraz elementów drobiowych wytworzonych przez podmiot: P.P.H. „Foksdrob” Sp. z o.o., Kajetanów 110, 26-050 Zagnańsk, WNI-26043907. Dotyczy partii produkcyjnej nr 0111122019, termin przydatności do spożycia 17.12.2019.

60. powiadomienia informacyjnego nr 2020.01 z dnia 02.01.2020r. w sprawie stwierdzenia przypuszczalnej obecności w 25 g Escherichia coli wytwarzających toksynę Shiga (STEC) w produkcie pn.: „Tatar wołowy. Świat szlachetnej wołowiny”, numer partii: 3240312, termin przydatności do spożycia: 03.12.2019.
61. powiadomienia informacyjnego 2/2020 z dnia 08.01.2020 w sprawie wykrycia obecności Escherichia coli wytwarzających toksynę Shiga (STEC) w 25 g produktu pn. Tatar wołowy, mięso wołowe, Świat szlachetnej wołowiny”, nr partii: 3381712, termin przydatności do spożycia 17.12.2019r.
62. powiadomienia informacyjnego nr 2020.01 z dnia 09.01.2020r. dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu, wynik 0,340mg/kg ± 0,019 (zgodnie z obowiązującymi przepisami nie powinno być ≤0,20 mg/kg), w badanych próbkach produktu pn. Zarodki Pszenne Prażone – Dobra Kaloria, producent: firma KUBRA Sp. z o.o. z siedzibą w Częstochowie przy ul. Bema 32, data minimalnej trwałości: 10.02.2020, masa netto 200g.
63. powiadomienia informacyjnego nr 2020.4 przesłanego przez Głównego Lekarza Weterynarii w sprawie wykrycia obecności Salmonella Infantis w 1 z 5 próbek skórek z szyjek drobiowych oraz w próbce zbiorczej 5 szt. skrzydeł, termin przydatności do spożycia 11.01.2020, kraj pochodzenia Polska (BŻ.RA.420.27.2020)
64. zgłoszenia przez punkt kontaktowy RASFF Bułgarii powiadomienia informacyjnego nr 2020.0350 (iRASFF 417970) w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis i Salmonella Infantis w mięsie drobiowym pochodzącym z Polski.
65. zgłoszenia przez punkt kontaktowy RASFF Bułgarii powiadomienia informacyjnego nr 2020.0655 z dnia 12.02.2020 w sprawie wykrycia obecności bakterii Salmonella Enteritidis w produkcie pn. Chilled chicken fillet, w trzech następujących partiach: 002950138, 002950426, 002950546, termin przydatności do spożycia: 06/02/2020, kraj pochodzenia: Polska. (<https://webgate.ec.europa.eu/irasff/notification/view/419818>)
66. powiadomienia informacyjnego nr 2020.5 z dnia 21.02.2020 dot. wykrycia obecności Listeria monocytogenes w 1 z 5 próbek produktu pn. Kiełbasa chłopa, numer partii/termin przydatności do spożycia: 19.02.2020, producent - Wyrób i Sprzedaż Art. Mięsnych Sławomir Woźniak, ul. Chęcińska 325, Brzeziny, 26-026 Morawica, WNI 26040307.
67. powiadomienia informacyjnego nr 2020.1031 z uwagi na niewystarczające dokumenty dot. śledzenia pochodzenia produktu pn. California Shelled Almonds, lot #PO2117, pochodzącego ze Stanów Zjednoczonych. <https://webgate.ec.europa.eu/irasff/notification/view/421296>).
68. powiadomienia informacyjnego 2020.06 z dnia. 20.04.2020 r. w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu estrów glicydołu (2332 ± 676 µg/kg) oraz stwierdzenia estrów 3-MCPD na poziomie 7551 ± 1510 µg/kg w produkcie pn. Olej z ryżu MI'RA, nr partii L0041, data minimalnej trwałości: 02.2022, pochodzącym z Włoch.
69. uzupełniającego powiadomienia informacyjnego nr 2020.1033-fup5 przekazanego przez punkt kontaktowy RASFF Danii w sprawie stwierdzenia obecności larw Anisakis w ikrze śledzia, kraj pochodzenia Dania (BŻ.RA.420.243.2020.1).
70. powiadomienia RASFF w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella ssp. w mięsie drobiowym użytym do wyprodukowania kebaba drobiowego nr partii 3/22/2/20, data produkcji: 27.05.2020r., producent: Egefood Sp. z o.o. ul. Jurajska 8, 42-244 Mstów WNI 24040601.
71. powiadomienia informacyjnego nr 2020.2577 (iRASFF 432886) zgłoszone przez punkt kontaktowy RASFF Belgii dot. niedozwolonej modyfikacji genetycznej enzymu spożywczego pochodzącego z Polski. Powiadomienie dotyczy dwóch produktu pn. „Alfa-amylaza Browin”, oznakowanego nr partii NAJED BO13004 i datą minimalnej trwałości 01/2021 oraz oznakowanego nr partii E004004 i dacie minimalnej trwałości 01/2021 i datą minimalnej trwałości 01/2021, producent: BROWIN Sp. z o.o., Sp. k., ul. Pryncypalna 129/141, 93-373 Łódź.
72. powiadomienia informacyjnego dotyczące stwierdzenia zanieczyszczeń biologicznych w dwóch partiach produktu pn. Szpinak Baby Vital Fresh 200 g, numery partii: 0249 2806 oraz 0249 2901, termin przydatności do spożycia odpowiednio: 19.07.2020 oraz 21.07.2020. wyprodukowany dla Jeronimo Martins Polska S. A., ul. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn, przez Green Faktory Sp. z o. o., Zdunowo 48, 09-142 Załuski.
73. powiadomienia informacyjnego 2020.01 z dnia 28.05.2020 w sprawie wykrycia obecności Salmonella Enteritidis w 4 z 5 próbek produktu pn. Połudwiczka z piersi kurczaka klasa A, numer partii: 200220 (037), termin przydatności do spożycia 23.05.2020., producent: Grupa DROSED – Roldrób S.A. ul. Warszawska 168/172, 97-200 Tomaszów Mazowiecki, WNI PL 10150501 WE.
74. powiadomienia informacyjnego nr 2020.054 z dnia 10.07.2020 r. w sprawie wykrycia obecności Salmonella Enteritidis we wszystkich 5 próbkach oraz Salmonella Infantis w 4 z 5 pobranych próbek produktu pn. Filet z piersi kurczaka pojedynczy, termin przydatności do spożycia: 27/06/2020, kraj pochodzenia Polska (BŻ.RA.420.523.2020.1) [pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Sączu znak: PIW.BŻ.525.12.2020 z dnia 16.07.2020r. w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w 1 z 5

- próbek szyi tuszek drobiowych, nr partii 17620, termin przydatności do spożycia 29.06.2020r., wyprodukowanych w zakładzie FPH HYBRO Sp. z o.o. 43-512 Kaniów ul. Młyńska 18A, WNI 24020501.J.
75. powiadomienia informacyjnego RASFF nr 2604/6/2020 z dnia 6 sierpnia 2020r. W badaniach właścicielskich skórek z szyi drobiu stwierdzono obecność Salmonella Enteritidis w 1 na 5 prób. Kurczęta brojlery zostały ubite 28.07.2020 r. w zakładzie PPH „Foksdrob ” Sp. z o.o., Kajetanów 110, 26-050 Zagnańsk, WNI 26043907. Dotyczy daty przydatności do spożycia dla asortymentów drobiowych z tej partii do 04.08.2020r.
 76. powiadomienia informacyjnego 2604/07/2020 dot. wykrycia obecności Listeria monocytogenes w 5 z 5 próbek w produkcie pn. Morszczuk wędzony, numer partii/ termin przydatności do spożycia 18.08.2020r., wyprodukowanych przez podmiot: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Ryszard Stępień, Janów 57, 26- 065 Piekoszów, WNI-26041801.
 77. pisma Mazowieckiego PWIS w sprawie powiadomienia informacyjnego 2020.3457 (iRASFF 439555) w sprawie stwierdzenia pleśni w produkcie pn. Naturli' Økologisk Smørbar (Tłuszcz roślinny do smarowania), numer partii: 70003404, termin przydatności do spożycia: 20.10.2020, pochodzącym z Danii.
 78. powiadomienia informacyjnego RASFF 2604/11/2020 w związku ze stwierdzeniem bakterii Listeria monocytogenes w makreli wędzonej numer partii 26.08.2020, termin przydatności do spożycia 01.09.2020 r., kraj pochodzenia Polska, producentem Zakład Przetwórstwa Rybnego Ryszard Stępień, Janów 57, 26-065 Piekoszów.
 79. powiadomienia informacyjnego RASFF nr 2604/10/2020 wraz z wynikiem badań urzędowych przeprowadzonych w laboratorium ZHW w Kielcach (Sprawozdanie z badań nr WIW.ZHW.932.4221.2020 z dnia 03.09.2020 r.) w związku ze stwierdzeniem obecności Salmonella Infantis w próbkach skórek szyjnych drobiowych 2 z 5 pobranych w zakładzie Ferma Drobiu Ubój i Sprzedaż Adam Bandura, Ujny 1B, 26-015 Pierzchnica, WNI 26043904.
 80. powiadomienia informacyjnego nr 2020.08 z dnia 08.09.2020 r. dot. niewłaściwej jakości organoleptycznej (obcy, chemiczny zapach) środka spożywczego pn.: bułki pszenne do hamburgerów z sezamem „maxi BURGER buns with sesame”, 300g, nr partii 004823:51663, data minimalnej trwałości 24.09.2020, wyprodukowanego przez Zakład Produkcyjny Dan Cake Polonia Sp. z o. o., ul. Transportowców 15, 32-500 Chrzanów (BŻ.RA.420.725.2020).
 81. powiadomienia informacyjnego nr 1429/3/2020 przekazane przez GLW w związku ze stwierdzeniem obecności Salmonella spp. w 10g, w 2 próbkach z wycinków pobranych w ramach niedyskryminujących kontroli mięsa wieprzowego w handlu z półtuszy wieprzowych pochodzących z zakładu BE171EG o kodzie partii 7092020, termin przydatności 15.09.2020. Mięso zostało dostarczone do "SOKOŁÓW" S.A. Oddział w Sokołowie Podlaskim, Aleja 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski, WNI 14290201.
 82. powiadomienia informacyjnego Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie Nr 2020.05 z dnia 28.09.2020r. w sprawie niewłaściwej jakości organoleptycznej (obcy, chemiczny zapach) w produkcie DAN CAKE Chleb tostowy pszenny pełnoziarnisty krojony, 250g, wyprodukowano w Polsce przez: Dan Cake Polonia Sp. z o.o., ul. Transportowców 15, 32-500 Chrzanów (BŻ.RA.420.775.2020).
 83. powiadomienia informacyjnego nr 2020.20 z dnia 13.10.2020 r. dotyczącego produktu pn.: "Wino Mogen David Concord" Alc. 10,5%", 750 ml, nr partii: L20933, kraj pochodzenia: USA, w którym stwierdzono zmienione cechy organoleptyczne (niecharakterystyczny, wyczuwalny obcy zapach).
 84. powiadomienia informacyjnego RASFF dotyczącego przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów - chloropiryfosu i chloropiryfosu metylowego na poziomie odpowiednio: $0,025 \pm 0,013$ mg/kg oraz $0,078 \pm 0,039$ mg/kg w produkcie pn.: Cytryny, odmiana: Enterdonato, opakowanie 500 g, numer partii: 330020003-15-2493, kraj pochodzenia: Turcja.
 85. powiadomienia informacyjnego przekazanego przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 11.12.2020r., w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – metylochloropiryfosu w środku spożywczym pn.: Grejpferty czerwone, numer partii: ECCC:0G743, importer: Greemart Sp. z o. o., ul. Bukowska 27, 62-081 Wysogotowo, kraj pochodzenia: Turcja.
 86. pisma Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17.12.2020r., znak: BŻ.RA.420.1093.2020 w sprawie powiadomienia informacyjnego nr 2020.10 z dnia 16.12.2020r. przekazanego przez Świętokrzyskiego PWIS dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chloropiryfosu w produkcie pn. Pomelo, odmiana: Honey Pomelo, nr partii: 1141/21, kraj pochodzenia: Chiny, Importer: AMAFRUT, ul. Poselska 12/32, 42 – 202 Częstochowa.
 87. powiadomienia informacyjnego nr 2020.0107 z dnia 26.10.2020 r. dotyczącego stwierdzenia estrów 3-MCPD na poziomie 5138 ± 1028 µg/kg w produkcie pn. Frytura gastronomiczna 100% olej palmowy rafinowany o nr partii L201571V542 i datą minimalnej trwałości: 0306.2021 pochodzącym z Niemiec.
 88. w sprawie produktu pn. Galaretka STANDARD o smaku truskawkowym w proszku, producent:

- Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe „Emix” Stanisław Pacek, Rusinowo 73, 87-500 Rypin, nr partii/należy spożyć przed: 128/24.10.2020, masa netto: 5kg, w którym została stwierdzona zawartość czerwieni koszenilowej E124 na poziomie: 33,4±5,3 mg/kg produktu gotowego do spożycia
89. pisma Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r., znak: LPWIS.NSHŻ.9220.1.155.2019.MP1 w sprawie interwencji konsumenta dotyczącej obecności zanieczyszczeń fizycznych w produkcie pn. Herbata owocowa z owocami leśnymi i hibiskusem, masa netto 300g, nr partii L2103/1/84, data minimalnej trwałości 03.2021, producent: Bastek Coffee & Tea, Karwie 47, 11-700 Mrągowo.
 90. pismem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Skarżysku-Kamiennej z dnia 12.06.2020r., Znak PIW.IZH.522.01.2020 dotyczącym wykrycia Salmonella infantis w mięsie drobiowym pozyskanym z uboju w dniu 04.06.2020r. (nr partii 09062020) przez rzeźnię „DRÓB-POL” Piwowarczyk Jadwiga, Piwowarczyk Krzysztof, Piwowarczyk Bartłomiej Zagórze 78A, 26-140 Łączna (sprawozdanie z badań z dnia 10.06.2020r., WIW.ZHW.932.2676.2020).
 91. powiadomienia o niezgodności nr AA20.2207 (iRASFF 430652) przekazanego przez punkt kontaktowy RASFF/AAC Finlandii w związku z licznymi skargami konsumenckimi dot. produktu pn. „Dipper XL Tongue Painter Raspberry”, marki Vidal, kod kreskowy: 8413178320146, pochodzącego z Hiszpanii. (BŻ.RA.421.62.2020).
 92. powiadomienia o niezgodności AA20.2575 (iRASFF 432855) zgłoszonego przez punkt kontaktowy RASFF/AAC Cypru w sprawie niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych w reklamie suplementu diety pn. Detonic.
 93. pisma w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – glifosatu ($0,34 \pm 0,17$ mg/kg) w produkcie pn. „Kasza jaglana K-Classic”, 400 g, numer partii: 06/02.2021, data minimalnej trwałości: 02.2021, dystrybutor: Kaufland Polska Markety Sp. z o. o. Sp. k. al. Armii Krajowej 41, 50-541 Wrocław (BŻ.RA.420.493.2020).
 94. pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Sączu znak: PIW.BŻ.525.16.2020 z dnia 25.08.2020r. w sprawie: stwierdzenia obecności Salmonella w 4 z 5 próbek elementów drobiowych porozbiorowych – filet luz oraz stwierdzenia obecności Salmonella w 1 z 5 próbek elementów drobiowych porozbiorowych – filet luz, wyprodukowanych w Hurtowni Drobiu „Koko” Jolanta Kozyra ul. Przy Skarpie 1, 32-456 Młoszowa, termin przydatności do spożycia 25-28 lipca 2020r.
 95. pisma Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 27.08.2020 r. w sprawie wykrycia obecności Salmonella Enteritidis w 25g w jednej z pięciu zbadanych próbek produktu pn. Proszek z całych jaj od kur z chowu wolonowybiegowego, oznaczonego nr partii L1694, datą produkcji: 13.12.2019 i terminem przydatności do spożycia: 18 miesięcy od daty produkcji, kraj pochodzenia: Bułgaria.
 96. pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rykach z dnia 28.08.2020r. dot. dodatkich wyników badań właściwości pobranych w kierunku Salmonella w świeżym mięsie drobiowym w nadzorowanym podmiocie Przedsiębiorstwo Handlowo Usługowe LEDRÓB Jolanta Filipek Zakład Rozbioru Drobiu Długowola 22B, 08-540 Stężycza.
 97. pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rykach z dnia 28.08.2020r. dot. dodatkich wyników badań właściwości pobranych w kierunku Salmonella w świeżym mięsie drobiowym w podmiocie Przedsiębiorstwo Handlowo Usługowe LEDRÓB Jolanta Filipek Zakład Rozbioru Drobiu Długowola 22B, 08-540 Stężycza.
- Ponadto w 2020r. zgłoszono 3 produkty do sytemu RASFF:
1. w dniu 26.02.2020r. przesłano zgłoszenie powiadomienia informacyjnego dot. sprawozdania z badań z dnia 21.02.2020r. nr: 3590/01/2020/M/1/P/2 wydanego przez Laboratorium Badawcze Mikrobiologia-Fizykochemia - Sensoryka Jars S.A. Łajski 05-119 Legionowo ul. Kościelna 2a, Filia Południe: 41-404 Mysłowice ul. Fabryczna 7 dotyczącego stwierdzenia obecności Salmonella spp. należących do serogrupy CO w 4 z 5 próbek produktu pn. mięso mielone wieprzowe, zleceniodawca: Kielcedis Sp. z o.o. – Market E.Leclerc w Kielcach 25-636 Kielce, ul. Massalskiego 3, producent: produkcja własna, data produkcji 05.02.2020r. nr partii 035102.
 2. w dniu 09.04.2020r. przesłano zgłoszenie powiadomienia informacyjnego dot. sprawozdania z badań Nr 2397/03/2020/M/1 z dnia 06.04.2020r. wydanego przez Laboratorium Badawcze Mikrobiologia-Fizykochemia - Sensoryka Jars S.A. Łajski 05-119 Legionowo ul. Kościelna 2a, Filia Południe: 41-404 Mysłowice ul. Fabryczna 7 dotyczącego stwierdzenia obecności Salmonella spp. należących do serogrupy DO w 3 z 5 próbek produktu pn. mięso mielone wieprzowe, zleceniodawca: Kielcedis Sp. z o.o. – Market E.Leclerc w Kielcach 25-636 Kielce, ul. Massalskiego 3, producent: produkcja własna, data produkcji 30.03.2020r. nr partii 0870304.
 3. w dniu 24.06.2020r. przesłano zgłoszenie powiadomienia informacyjnego dot. sprawozdania z badań Nr LBZ.9051.1.24.2020 z dnia 22.06.2020r. przeprowadzonego przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kielcach, ul. Jagiellońska 68, 25-734 Kielce dotyczącego

stwierdzenia obecności Salmonella w 10g w 3 z 5 próbek produktu pn. mięso mielone wieprzowo-wołowe, numer partii: 15.06.2020, należy spożyć do: 15.06.2020r., kraj pochodzenia: Polska, pobranego do badania laboratoryjnego w dniu 15.06.2020r. w hipermarkecie E. Leclerc 25-636 Kielce, ul. Massalskiego 3 należącym do „Kielcedis” Sp. z o.o. 25-636 Kielce, ul. Massalskiego 3.

Ponadto przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną (w innej wytwórni żywności) w związku z powiadomieniem alarmowym Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nr 2020.26 z dnia 3.12.2020 dot. wycofania przez firmę La Lorraine Polska Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 1, 05-100 Nowy Dwór Mazowiecki produktów zawierających sezam, ze względu na zanieczyszczenie surowców tlenkiem etylenu - przeprowadzono kontrolę w innej wytwórni żywności.

9. Inne działania

W 2020 prowadzono działania akcyjne dot.:

- Covid-19,
- wzmożonego nadzoru w związku z ASF,
- nadzoru nad automatami do lodów wraz z poborem próbek.

WARUNKI HIGIENY PRACY W NADZOROWANYCH OBIEKTACH

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawuje nadzór nad warunkami higieny pracy w 491 obiektach na terenie Miasta Kielce będących w ewidencji Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy. W nadzorowanych w 2020r. zakładach pracy zatrudnionych jest 6191 pracowników, w tym 751 pracowników pracujących w narażeniu na działanie czynników szkodliwych dla zdrowia w stężeniach lub natężeniach przekraczających dopuszczalne normy.

W 2020 roku na terenie Miasta Kielce przeprowadzono 63 kontrole w 52 podmiotach gospodarczych.

Tabela 15 Ilość zakładów pracy według wielkości zatrudnienia skontrolowanych w 2020r.

	Ilość zakładów pracy zatrudniających pracowników			Razem zakładów	Liczba zatrudnionych pracowników
	od 1 - 50	51 - 250	251 i więcej		
Kielce	34	13	5	52	6191

Tabela 16 Narażenie zawodowe pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy, w stężeniach lub natężeniach przekraczających dopuszczalne normy w 2020r.

	Liczba zatrudnionych pracowników	ogółem	Liczba narażonych pracowników			
			w tym na:			
			pyły	substancje chemiczne	hałas	wibracja
Kielce	1801	751	27	226	746	99

Wśród zatrudnionych pracowników w zakładach pracy na terenie Miasta Kielce największą grupę stanowią pracownicy narażeni na hałas. Zagrożenie to występuje w zakładach przetwórstwa przemysłowego.

W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli oraz na podstawie wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych w **49** zakładach pracy i wydano ogółem **43** decyzje, w tym: **15** wymierzających opłatę, **31** merytoryczne (w tym: **2** dotyczące obniżenia stężeń i/lub natężeń czynników szkodliwych, **16** o przedłużeniu terminu realizacji zarządzeń decyzji), zawierających między innymi:

- 6 nakazów dotyczących przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- 3 nakazy dotyczących zorganizowania, bądź poprawy zaplecza socjalno - sanitarnego,
- 7 nakazów dotyczących przeprowadzenia lub uzupełnienia oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, w tym 2 dotyczące uzupełnienia oceny ryzyka zawodowego w zakresie narażenia na czynniki biologiczne występujące przy wykonywanych pracach,
- 3 nakazy dotyczące obniżenia stężeń i/lub natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy,
- 1 nakaz dotyczący doprowadzenia pomieszczeń pracy do stanu zapewniającego bezpieczne i higieniczne warunki pracy,
- 1 nakaz dotyczący zaprowadzenia rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz wpisywania na bieżąco wyników badań i pomiarów tych czynników do karty badań i pomiarów.

Ponadto:

- w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych w roku 2020 nie przeprowadzono żadnej kontroli, wydano natomiast 2 decyzje w postępowaniach prowadzonych w stosunku do osoby fizycznej, w tym: 1 decyzję o umorzeniu postępowania w zakresie wprowadzania do obrotu środków zastępczych oraz 1 decyzję z art. 44c ust. 4 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii, w której orzeczono o przepadku na rzecz Skarbu Państwa i zniszczeniu produktów będących środkiem zastępczym,
- w ramach nadzoru nad podmiotami wprowadzającymi do obrotu oraz udostępniającymi na rynku produkty biobójcze w roku 2020 skontrolowano 9 obiektów pod kątem przestrzegania zakazu stosowania w produktach substancji czynnych, które nie zostały włączone do załącznika I, IA lub IB dyrektywy 98/8/WE Parlamentu Europejskiego i Rady i nie mogą wchodzić w skład produktów biobójczych. Ocenie poddano 127 produktów biobójczych. W związku z wątpliwościami dotyczącymi 22 produktów sprawy przekazano do właściwych powiatowych inspektorów sanitarnych zgodnie z właściwością miejscową.
- w ramach nadzoru nad przestrzeganiem przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu lub stosujących substancje i mieszaniny chemiczne wymagań wynikających z obowiązujących przepisów w tym z rozporządzenia REACH i CLP skontrolowano 2 podmioty,
- w ramach nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na substancje rakotwórcze zawarte w lekach cytostatycznych w 2020 roku na terenie miasta skontrolowano 1 obiekt - nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2020 roku przeprowadzono 111 ocen narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem chorób zawodowych.

W sprawie chorób zawodowych wydano łącznie 30 decyzje, w tym: 9 decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych, 21 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia chorób zawodowych.

Wydane decyzje o stwierdzeniu chorób zawodowych dotyczyły następujących chorób:

- 2 przypadki pylicy płuc – pylica krzemowa – poz. 3.1 (kamieniarz, górnik – skalnik),
- 2 przypadki chorób skóry – alergiczne kontaktowe zapalenie skóry - poz. 18.1 (ślusarz-oczyszczacz konstrukcji stalowych, stomatolog),
- 1 przypadek astmy oskrzelowej – poz. 6 (pomoc laboratoryjna)
- 1 przypadek przewlekłych chorób narządu głosu spowodowanych nadmiernym wysiłkiem głosowym – wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych – poz. 15.2 (nauczyciel),
- 1 przypadek przewlekłych chorób obwodowego układu nerwowego wywołanych sposobem wykonywania pracy – zespół cieśni w obrębie nadgarstka - poz. 20.1 (szwaczka),
- 1 przypadek chorób narządu słuchu - poz. 21 (mechanik maszyn i urządzeń),
- 1 przypadek chorób zakaźnych lub pasożytniczych albo ich następstw – poz. 26 – borelioza (ogrodnik-robotnik)

W porównaniu z rokiem ubiegłym, w 2020 roku liczba chorób zawodowych stwierdzonych u pracowników zatrudnionych na terenie Miasta Kielce zmniejszyła się.

DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA

Informacje ogólne

Sekcja Nadzoru Przewodniczącego PSSE w Kielcach w 2020r. realizowała zadania z zakresu:

- nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi,
- zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higienicznymi - sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt i pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne,

nadzoru nad uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nad sposobem przekazywania i przechowywania szczepionek służących do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych. Kontrole przestrzegania przepisów prawnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przeprowadzono w oparciu o: *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019r. poz. 595 z póź. zm), Ustawę z dnia 5 grudnia 2008 o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz.U. z 2020r. poz.1845 z póź. zm.).*

Realizacja w/w zadań w 2020r. była ograniczona z powodu ogłoszenia przez Ministra Zdrowia stanu epidemii wywołanej przez COVID-19.

Od marca realizowane były głównie zadania związane z w/w epidemią:

- nadzór epidemiologiczny nad zachorowaniami wywołanymi SARS-CoV-2
- nadzór nad przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa epidemiologicznego.

W 2020r. na terenie Miasta Kielce pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pozostawało 605 działalności leczniczych realizujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

Całodobowe świadczenia zdrowotne

- 13 Szpitali w tym 8 jednodniowych,
- 2 Zakłady opiekuńczo-lecznicze,
- 1 Zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy,
- 1 Hospicjum.

Skontrolowano 1 Szpital w związku z jego przekształceniem w szpital jednoimienny oraz wystąpieniem ogniska epidemicznego SARS-CoV-2. Szpital podjął środki zapobiegawcze i przeciwepidemiczne celem wygaszenia w/w ogniska. Kontrola placówki dotyczyła działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych ze szczególnym uwzględnieniem antyseptyki, dezynfekcji, sterylizacji oraz nadzoru nad zakażeniami szpitalnymi. Szpital nie wykonuje procesów sterylizacji sprzętu medycznego we własnym zakresie, posiada umowę z podmiotem świadczącym w/w usługi.

Szpital Kielecki św. Aleksandra Sp. z o.o. w Kielcach, ul. Kościuszki 25 został przekształcony w szpital jednoimienny przystosowany do przyjmowania pacjentów z COVID-19.

4 grudnia 2020 roku na terenie Targów Kielce powstał Świętokrzyski Szpital Tymczasowy dla chorych na COVID-19. Placówka wyposażona jest w tlenownię, 150 łóżek dla pacjentów, w tym 50 stanowisk z respiratorami na Oddziale Intensywnej Terapii oraz tomograf komputerowy. Szpital przystosowany jest do przyjęcia maksymalnie 900 pacjentów.

Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych Szpitali z każdym rokiem poprawia się dzięki licznie prowadzonym pracom modernizacyjno-remontowym. Obserwuje się poprawę stanu sanitarno-technicznego kolejnych komórek organizacyjnych kontrolowanych obiektów, które od kilku lat realizują zadania ujęte w opracowanym programie dostosowawczym, celem spełnienia aktualnych wymogów *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019r. poz. 595 z póź. zm.).*

Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

- 208 Przychodni,
- 13 Laboratoriów Diagnostycznych,
- 22 Zakłady Rehabilitacji Leczniczej,
- 3 inne podmioty lecznicze.

W w/w grupie obiektów przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych w tym większość to kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń decyzji administracyjnych wydanych w poprzednich latach.

W 2020r. dodano do ewidencji działalności leczniczych: 2 Przychodnie, 1 Laboratorium Diagnostyczne.

We wszystkich skontrolowanych Przychodniach nastąpiła poprawa stanu sanitarno-technicznego i higienicznego poprzez przeprowadzenie w tych placówkach gruntownych prac remontowych związanych m.in. z malowaniem ścian i sufitów, konserwacją mebli oraz wymianą sprzętu medycznego na nowy.

Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

- 157 Indywidualnych Praktyk Lekarskich (w tym 146 Indywidualnych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 142 Indywidualnych Specjalistycznych Praktyk Lekarskich (w tym 45 Indywidualnych Specjalistycznych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 8 Grupowych Praktyk Lekarskich (w tym 7 Grupowych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 11 Indywidualnych Praktyk Pielęgniarek,
- 3 Grupowe Praktyki Pielęgniarek,
- 23 innych podmiotów leczniczych.

W w/w grupie obiektów przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych, w trakcie których nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny i techniczny stwierdzono w 1 placówce. Wydano 1 decyzję administracyjną.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli dotyczyły:

- braku właściwego prowadzenia kontroli skuteczności sterylizacji,
- nieprawidłowego postępowanie z odpadami medycznymi,
- złego stanu sanitarno-higienicznego w pomieszczeniach placówki.

Sterylizacja

Procesy sterylizacji w placówkach działalności leczniczej oraz działalności wykonywanej przez praktykę zawodową, przeprowadzane są we własnych autoklawach lub na podstawie umowy z podmiotem świadczącym usługi w zakresie sterylizacji które posiadają system zarządzania jakością (ISO lub GMP).

SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Tabela 17– zestawienie wybranych chorób zakaźnych zarejestrowanych w latach 2019 i 2020 (miasto Kielce)

Lp.	Jednostka chorobowa		Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2019 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2019 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2019 roku w Kielcach	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2020 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2020 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2020 roku w Kielcach
1.	Biegunki	Ogółem	175,06	31,24	61	67,36	88,00	3
2.		u dzieci do lat 2	2 366,78	798,02	29	945,90	0,52	1
3.	Wirusowe zakażenie jelitowe	Ogółem	161,86	275,52	538	37,48	23,17	45
		wywołane przez rotawirusy	88,53	89,62	175	15,53	2,57	5
		wywołane przez norowirusy	14,41	48,14	94	3,87	7,21	14
4.	Zatrucia pokarmowe, w tym wywołane przez:	pałeczki <i>Salmonella</i>	23,24	17,41	34	13,27	1,55	3
		<i>Escherichia coli</i> biegunkotwórcza	0,75	2,05	4	0,19	1,03	2
5.		<i>Clostridium difficile</i>	29,43	62,48	122	26,17	11,84	23
6.	Krzusiec		4,23	6,15	12	1,94	20,7	5
7.	Płonica		54,25	73,75	144	19,90	19,05	37
8.	Ospa wietrzna		469,86	245,31	479	185,98	59,73	116

Lp.	Jednostka chorobowa	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2019 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2019 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2019 roku w Kielcach	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2020 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2020 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2020 roku w Kielcach	
9.	Odra	3,88	0,51	1	0,08	0	0	
10	Różyczka	0,76	0	0	0,25	0	0	
11	Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych inne i nieokreślone	2,10	4,61	9	0,64	0	0	
12	Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu inne i nieokreślone	0,46	1,02	2	0,16	0,52	1	
13	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> ogółem	4,00	3,58	7	1,42	0,52	1	
14	Inwazyjna choroba meningokokowa ogółem	0,50	1,02	2	0,26	0	0	
15	WZW „A”	2,77	0,51	1	0,28	0	0	
16	WZW „C”- przewlekłe i BNO	8,55	9,22	18	0,03	0,52	1	
17	WZW B	Ostre	0,12	0,51	1	0,04	0	0
		przewlekłe i BNO	7,33	3,84	7	2,54	0	0
18	Borelioza	53,66	24,07	47	32,63	3,09	6	

Lp.	Jednostka chorobowa	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2019 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2019 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2019 roku w Kielcach	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2020 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2020 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2020 roku w Kielcach
19	Kleszczowe zapalenie mózgu	0,69	0,51	1	0,41	0	0
20	Grypa i podejrzenia grypy ogółem	12 469,24	5 018,79	9 800	8243,65	8446,69	16405
21	COVID - 19	-	-	-	3271,01	4169,01	8097

I. Choroby szerzące się drogą pokarmową

Ogniska chorób zakaźnych przenoszone drogą pokarmową

W 2020r. w mieście Kielce zarejestrowano łącznie 2 ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową:

1. W dniu 02.01.2020r. wystąpiło ognisko wśród pensjonariuszy Domu Seniora „Aktywni Zawsze”, Kielce, ul. Peryferyjna 15. Dochodzeniem epidemiologicznym objęto 59 pensjonariuszy, 31 pracowników mających bezpośredni kontakt z mieszkańcami oraz 6 pracowników kuchni. Objawy nieżyty żołądkowo-jelitowego (głównie: wymioty, biegunka) wystąpiły u 16 osób. Brak hospitalizacji. Nie ustalono czynnika etiologicznego. Nie ustalono źródła zakażenia. Prawdopodobną drogą przenoszenia patogenu była droga kontaktowa.
2. W dniu 15.01.2020r. wystąpiło ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową wśród dzieci uczęszczających do Przedszkola Samorządowego nr 28 w Kielcach, ul. Różana 12, 25-729 Kielce. Dochodzeniem epidemiologicznym objęto 148 osób (w tym 132 dzieci). Objawy chorobowe (głównie wymioty, ból brzucha) wystąpiły u 12 dzieci. Brak hospitalizacji. Nie ustalono czynnika etiologicznego. Nie ustalono źródła zakażenia. Prawdopodobną drogą przenoszenia patogenu była droga kontaktowa.

II. Choroby rzadkie

W 2020r. w PSSE w Kielcach nie odnotowano żadnych przypadków.

III. AIDS/HIV

W roku 2020r. zarejestrowano 1 zachorowanie na AIDS.

IV. Zakażenia wirusem brodawczaka ludzkiego

Od 2012r. Miasto Kielce finansuje szczepienia dla 12 letnich dziewcząt w ramach profilaktyki zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego

V. Pozostałe choroby

W 2020r. nie stwierdzono zachorowań na tularamię, dur brzuszny, dury rzekome, czerwonkę, włośnicę, wściekliznę (również wśród zwierząt), malarię i gorączki krwotoczne. Brak wyżej wymienionych zachorowań świadczy o właściwym nadzorze, nasileniu oświaty zdrowotnej lub prawidłowym uodpornieniu.

Od 2018r. nie ma na terenie Miasta Kielce nosicieli duru brzuszego, tj. osób bez objawów klinicznych z dodatnim wynikiem badania bakteriologicznego w kierunku *Salmonella Typhi*.

Powyższe dane dotyczące liczby zachorowań na poszczególne choroby zakaźne wskazują, że ogłoszenie stanu epidemii w Polsce, a tym samym zastosowanie obostrzeń epidemicznych, propagowanie zasad higieny zapobiegających szerzeniu się zakażeń, wprowadzenie krajowego lockdownu, zamknięcie szkół, znacząco wpłynęło na zmniejszenie liczby zachorowań na choroby zakaźne w 2020r.

VI. Nowe choroby

COVID - 19 wywołana wirusem SARS-CoV-2.

Realizacja Szczepień ochronnych

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień.

Ogłoszenie stanu epidemii miało wpływ na ograniczenie powyższych działań.

Brak zaszczepienia obowiązkowych dawek przyczynia się do zmniejszenia odporności populacyjnej, a co za tym idzie zwiększa ryzyko zachorowań.

Niemniej należy podkreślić, że w chorobach, w których rezerwuarem zarazka jest człowiek, poziom zaszczepienia populacji sięgający 95-98% sprawia, że również osoby nieuodpornione, które nie mogą być poddane szczepieniu (wskutek ciężkich chorób stwierdzonych przez lekarza), korzystają z ochrony jaką daje istnienie powszechnych programów obowiązkowych szczepień ochronnych.

Tabela 18. Programy zdrowotne/działania z obszaru szczepień ochronnych realizowane i finansowane przez Urząd Miasta Kielce w 2020r.

Nazwa programu	Okres Realizacji	Cel główny	Adresaci	Zasady udzielania świadczeń w ramach programu
Program profilaktyki zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego HPV	31.12.2020r.	Zaszczepienie dziewczynek szczepionką przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci (dziewczynki)	Dziewczynki z rocznika 2006 i 2007 (kontynuacja) zamieszkałe na terenie gminy Kielce w podmiotach leczniczych w których znajduje się karta szczepień.
Program prewencji ospy wietrznej	31.12.2020r.	Zaszczepienie szczepionką przeciw ospie wietrznej w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci	Dzieci z roczników 2017, 2018 zamieszkałe na terenie gminy Kielce w podmiotach leczniczych w których znajduje się karta szczepień.
Program szczepień przeciw grypie	31.12.2020r.	Zaszczepienie szczepionką przeciw grypie w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Osoby dorosłe	Osoby od 55 roku życia zamieszkałe na terenie gminy Kielce
Program profilaktyki zakażeń meningokokowych	31.12.2020r.	Zaszczepienie dzieci i młodzieży szczepionką przeciw meningokokom typ ACWY (dzieci i młodzież) oraz B (dzieci) w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci i młodzież	Młodzież urodzona w 2007 roku, dzieci urodzone w 2018 i 2019 zamieszkałe na terenie gminy Kielce w podmiotach leczniczych w których znajduje się karta szczepień.

OPIS SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ ORAZ PODJĘTYCH DZIAŁAŃ W CZASIE EPIDEMII WYWOŁANEJ SARS-COV-2

20 marca 2020 r. zostało wydane rozporządzenie Ministra Zdrowia dotyczące wprowadzenia w Polsce stanu epidemii wywołanej wirusem SARS-CoV-2. Wprowadzono m.in. czasowe ograniczenia określonego sposobu przemieszczania się, oraz funkcjonowania instytucji, zakładów pracy, obowiązku poddania się badaniom lekarskim oraz stosowaniu innych środków profilaktycznych i zabiegów przez osoby chore i podejrzane o zachorowanie, w tym obowiązkową kwarantannę i zakaz opuszczania jej obszaru.

- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii (Dz. U. 2020 poz. 491).*
- *Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21.12.2020r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. z 2020r. poz. 2316 z późn. zm.).*

Od marca realizowane były głównie zadania związane z ogłoszonym stanem epidemii:

- nadzór epidemiologiczny nad zachorowaniami wywołanymi SARS-CoV-2
- nadzór nad przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa epidemiologicznego.

Ważne daty i liczby

- **14.03.2020r.** - Pierwszy przypadek zachorowania wywołany SARS-CoV-2 na terenie Miasta Kielce.
- **29835** liczba osób objętych nadzorem epidemiologicznym oraz poddanych kwarantannie od marca do 31.12.2020r.
- od czerwca 2020r. została uruchomiona Infolinia dla obywatela do kontaktu z Inspekcją Sanitarną.
- **24.10.2020r.** uruchomiono System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIS) między innymi w celu ułatwienia szybkiego kontaktu obywateli z pracownikami Inspekcji Sanitarnej.
- od 24.10.2020r. do 31.12.2020r. opracowano **3029** spraw zgłoszonych do PSSE w Kielcach przez obywateli za pośrednictwem systemu SEPIS (czas rozwiązania większości zgłoszeń przez pracowników PSSE w systemie SEPIS do 3h.).
- od marca do 31.12.2020r. w ramach nadzoru epidemiologicznego zlecono **9399** testów na COVID-19 dla osób z Miasta Kielce
- **1167** liczba kontroli przeprowadzonych w ramach wzmożonego nadzoru dotyczącego przestrzegania przepisów przeciwepidemicznych z udziałem policji (skontrolowano m. in. sklepy w galeriach handlowych, hotele, obiekty usługowo-handlowe, salony i zakłady kosmetyczne, sklepy spożywcze, apteki, hotele, zakłady żywienia zbiorowego, stoki narciarskie oraz inne obiekty).
- od marca do grudnia 2020r. pracownicy PSSE w Kielcach wykonali **ok 178700** połączeń telefonicznych oraz odebrali **ok 37000** połączeń dotyczących spraw związanych z SARS-CoV-2 (m. in. nadzór epidemiologiczny nad osobami z dodatnim wynikiem COVID-19 oraz osobami z kontaktu).
- **6125** liczba wydanych na wnioski zaświadczeń dotyczących okresów przebytej kwarantanny i izolacji.
- **65** liczba pracowników PSSE w Kielcach biorących aktywny udział w sprawach związanych z COVID-19 w 2020r.
- od czerwca 2020r. w związku z kryzysową sytuacją związaną z pandemią SARS-CoV-2, PSSE w Kielcach otrzymała wsparcie Wojska Obrony Terytorialnej.

Tabela 19 Liczba wyników dodatnich od marca do 31.12.2020r. na terenie miasta Kielce

Lp.	Miesiąc	Liczba wyników dodatnich
1.	Marzec	6
2.	Kwiecień	47
3.	Maj	11
4.	Czerwiec	40
5.	Lipiec	23
6.	Sierpień	62
7.	Wrzesień	227
8.	Październik	2190
9.	Listopad	4709
10.	Grudzień	782
	Razem	8097

Tabela 20 Liczba zgonów wywołanych COVID-19 w mieście Kielce

Lp.	Miesiąc	Liczba zgonów
1.	Marzec	0
2.	Kwiecień	0
3.	Maj	2
4.	Czerwiec	0
5.	Lipiec	1
6.	Sierpień	0
7.	Wrzesień	0
8.	Październik	9
9.	Listopad	50
10.	Grudzień	42
	Razem	104

Liczba wyników dodatnich i zgonów COVID-19 od marca do 31.12.2020r.

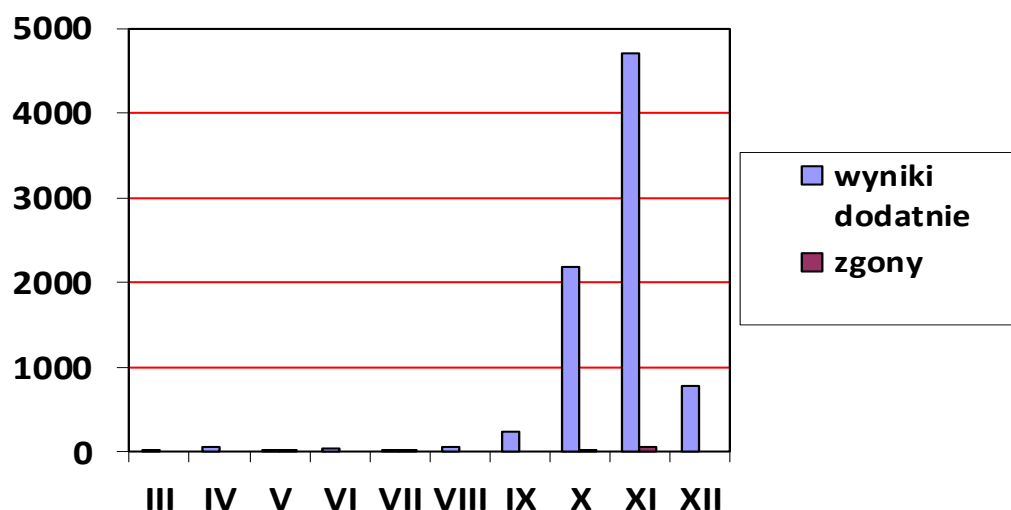


Tabela 21 Liczba wydanych decyzji nakładających kwarantannę

Miesiąc	Liczba decyzji*
Marzec	647
Kwiecień	1643
Maj	390
Czerwiec	927
Lipiec	697
Sierpień	530
Wrzesień	3517
Październik	9870
Listopad	6611
Grudzień	1219
Suma	26051

*obowiązek wydawania decyzji nakładających kwarantannę obowiązywała do dnia 25.10.2020r. (w tym decyzje nakładające obowiązkową izolację osób z dodatnim wynikiem COVID-19 (od marca do 31.08.2020r.)

PLACÓWKI NAUCZANIA I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY

Informacje ogólne

W 2020 roku na terenie Miasta Kielce Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawował nadzór nad placówkami nauczania i wychowania oraz wypoczynkiem dzieci i młodzieży. Rodzaj i ilość placówek pokazuje tabela 22

Tabela 22 Ilość i rodzaj stałych placówek nauczania i wychowania w ewidencji

Lp.	Nazwa placówki	Ilość placówek
1.	Żłobki / kluby dziecięce	31
2.	Przedszkola	85
3.	Szkoły podstawowe	30
4.	Licea ogólnokształcące	8
5.	Zespoły szkół	28
6.	Szkoły specjalne	5
7.	Szkoły wyższe	16
8.	Domy studenta	11
9.	Inne	49
Razem		263

W roku 2020 skontrolowano 20 stałych placówek nauczania i wychowania oraz 51 (86 zgłoszonych) turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży. Ilość i rodzaj placówek skontrolowanych pokazuje tabela 23

Tabela 23 Ilość i rodzaj placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku skontrolowanych w 2020 roku

Lp.	Nazwa placówki	Ilość placówek
1.	Żłobki / kluby dziecięce	4
2.	Przedszkola	10
3.	Szkoły podstawowe	0
4.	Licea ogólnokształcące	1
5.	Zespoły szkół	0
6.	Szkoły specjalne	0
7.	Szkoły wyższe	0
8.	Domy studenta	0
9.	Inne	5
10.	Wypoczynek dzieci i młodzieży (turnusy)	51
Razem		71

Stan sanitarny budynków, w których funkcjonują placówki dla dzieci i młodzieży

Nadzorem objęto ogół warunków higieniczno-sanitarnych w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży.

W celu poprawy warunków techniczno-sanitarnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach wydał 10 decyzji administracyjnych, 13 decyzji przedłużających termin wykonania zarządzeń oraz 12 decyzji wymierzających opłatę. Zarządzenia decyzji dotyczyły między innymi:

- malowania zniszczonych pomieszczeń,
- remontu podłóg,
- zapewnienia prawidłowych warunków do leżakowania dla dzieci,
- zapewnienia wystarczającej ilości urządzeń sanitarnych (muszle sedesowe, umywalki) dostosowanych do potrzeb dzieci,

- zapewnienia prawidłowo zorganizowanych i wyposażonych placów zabaw, boisk,
- zapewnienia prawidłowych dojazdów do budynków,
- zapewnienia prawidłowo zabezpieczonej balustrady z poręczami oraz przestrzeni między biegami schodów na klatce schodowej

Należy zaznaczyć, że wciąż w obiektach prowadzone jest postępowanie administracyjne z lat ubiegłych mające na celu poprawę warunków techniczno-sanitarnych w placówkach nauczania i wychowania.

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

Zapewnienie prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej we wszystkich placówkach nauczania i wychowania jest jednym z elementów profilaktyki szerzenia się chorób zakaźnych. W tym celu skontrolowano 20 placówek pod kątem posiadania podłączenia do sieci wodociągowej oraz sposobu odprowadzania nieczystości. Stwierdzono, że wszystkie placówki na terenie Miasta Kielce są podłączone do wodociągu publicznego, a ścieki odprowadzają do kanalizacji publicznej.

Skontrolowano szkoły pod względem realizacji obowiązku zapewnienia bieżącej ciepłej wody we wszystkich umywalkach. Wszystkie skontrolowane obiekty zapewniały dostęp do ciepłej bieżącej wody oraz dostęp do mydła w płynie, ręczników jednorazowego użytku i papieru toaletowego.

Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach, realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego, systematycznie przeprowadza ocenę dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii zgodnie z obowiązującą normą. Wyposażenie dla dzieci i młodzieży powinno posiadać certyfikaty potwierdzające zgodność wyrobu z parametrami określonymi w Polskiej Normie lub atest potwierdzający bezpieczeństwo użytkowania produktu. Obowiązek ten nie dotyczy mebli i innych elementów wyposażenia zakupionych przed 1997 rokiem. Skontrolowano 2 placówki, kontrole przeprowadzone w tym zakresie wykazały, że wszystkie placówki posiadały wyposażenie zgodnie z obowiązującymi wymogami.

W roku 2020 dokonano oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii (do wysokości ciała uczniów), wyniki przedstawia tabela 24.

Tabela 24 Ocena dostosowania stanowiska pracy ucznia

Lp.	Liczba placówek objętych badaniem	Liczba stanowisk ocenionych	Liczba stanowisk nieodpowiednich
1	2	136	0

Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne

W trosce o stan zdrowia uczniów wprowadzony został prawny obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkołach podręczników i przyborów szkolnych. Zbyt duże obciążenie dziecka ciężarem tornistra/ plecaka może powodować bóle pleców, sprzyjać kształtowaniu nieprawidłowej postawy ciała w efekcie końcowym prowadzić do skrzywienia kręgosłupa.

Skontrolowano 1 szkołę, placówka zapewniła miejsce do pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych.

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną pobytu dzieci i młodzieży w szkołach, kontrolami objęto warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Warunki do prowadzenia zajęć pokazuje tabela 25

Tabela 25 Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Lp.	Liczba szkół skontrolowanych	Szkoły posiadające sale gimnastyczne lub zastępcze sale ćwiczeń	Brak sal gimnastycznych lub zastępczych sal ćwiczeń
1	1	1	0

Nadal baza sportowa szkół jest niewystarczająca. Lekcje w-f nadal odbywają się na korytarzach, salach zastępczych lub przypadkowych miejscach, niespełniających wymogów funkcjonalnych.

Rozkład zajęć oraz organizacja czasu pobytu w szkole

Na właściwy rozwój ucznia ma wpływ innymi prawidłowe planowanie nauki i wypoczynku. Plan zajęć dydaktyczno- wychowawczych, jeżeli specyfika programu nauczania nie sprzeciwia się temu, powinien uwzględniać: potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, potrzebę różnicowania zajęć w każdym dniu, zasadę niełączenia w kilkogodzinne bloki zajęć z tego samego przedmiotu. W ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania skontrolowano rozkłady zajęć w 1 szkole (Liceum Ogólnokształcące) w 10 oddziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Żywnienie w szkołach

W 2020 roku, w trakcie kontroli sanitarnych placówek szkolnych, uzyskano informacje dotyczące żywienia i dożywiania dzieci i młodzieży. Dane przedstawia tabela 26

Tabela 26 Żywnienie i dożywianie dzieci i młodzieży

Lp.	Liczba szkół skontrolowanych	Posiłki przygotowywane		Wydawanie ciepłych posiłków (liczba placówek)		Liczba dzieci korzystających		Liczba posiłków dofinansowanych
		na miejscu	dowożone	obiady pełne	obiady jednodaniowe	z obiadów pełnych	z obiadów jednodaniowych	
1	1	0	0	0	0	0	0	0

Zabezpieczenie piaskownic przed dostępem zwierząt

Z uwagi na bezpieczeństwo i higienę korzystania ze szkolnych placów zabaw, boisk i terenów rekreacyjnych przez dzieci i młodzież konieczne jest zabezpieczenie terenu przed dostępem zwierząt, w tym przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi. W tym zakresie przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych w obiektach stałych oraz 51 w obiektach sezonowych, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

W roku 2020 na terenie Miasta Kielce skontrolowano 51 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży tj. 5 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej oraz 46 turnusów wypoczynku w formie wypoczynku w miejscu zamieszkania. Z wypoczynku skorzystało 162 dzieci w formie wyjazdowej oraz 1144 z formy wypoczynku w miejscu zamieszkania.

W ramach wypoczynku w miejscu zamieszkania dla dzieci i młodzieży organizowano zajęcia w formie zabaw, konkursów i wycieczek. Dożywianie w placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania prowadzono w trakcie 34 turnusów. W trosce o bezpieczny wypoczynek propagowano właściwe zachowania poprzez dystrybucję materiałów oświatowych dotyczących między innymi przestrzegania zakazu palenia

tytoniu, bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz używania substancji psychoaktywnych Skontrolowano 51 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Żłobki

Pod bieżącym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się łącznie 31 żłobków i klubów malucha. W 2020r. złożono 1 wniosek o wydanie opinii sanitarnej na podstawie rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych dotyczących żłobków i klubów dziecięcych. Placówki otrzymały pozytywne opinie. W obiektach tych przeprowadzono 4 kontrole.

Podsumowanie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach nie stwierdził rażących zaniedbań higienicznych w obiektach objętych nadzorem. W celu dalszej poprawy warunków sanitarno-higienicznych szczególną uwagę należy zwrócić na:

- eliminowanie z użytku obiektów niefunkcjonalnych,
- zapewnienie prawidłowych powierzchni użytkowych,
- dalszą poprawę warunków do utrzymania higieny osobistej, poprzez zapewnienie ciepłej bieżącej wody, mydła w płynie i ręczników jednorazowego użytku,
- prawidłowe zagospodarowanie i urządzenie boisk sportowych, a także utrzymanie ich w pełnej sprawności użytkowej,
- prawidłowe zabezpieczenie piaskownic przed zanieczyszczeniami,
- zapewnienie prawidłowej infrastruktury do prowadzenia zajęć wf poprzez budowę nowych i modernizację istniejących sal gimnastycznych,
- zapewnienie instrukcji bezpiecznego użytkowania pomieszczeń i sprzętu sportowego.

Z uwagi na stan epidemii oraz wytyczne MZ, GIS i MEN od marca 2020r. szkoły oraz inne placówki opiekuńcze i wychowawcze przeszły w tryb pracy zdalnej. Bieżące kontrole w placówkach nie były więc prowadzone. Po powrocie placówek do pracy stacjonarnej przeprowadzono kontrole sprawdzające, tematyczne lub interwencyjne, podczas których sprawdzano dostosowanie placówek do obowiązujących przepisów i wytycznych GIS i MEN. Pracownicy Sekcji HDiM opracowywali przypadki zakażeń wirusem Sars-Cov-2 występujące dzieci i młodzieży oraz personelu w żłobkach, przedszkolach, szkołach oraz innych placówkach opiekuńczych i wychowawczych. Podejmowali współpracę z dyrektorami placówek i organami prowadzącymi placówki, dotyczącą postępowania w związku z pojawieniem się zakażeń wirusem Sars-Cov-2.

Z uwagi na zaistniałą sytuację epidemiczną w czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na zaopatrzenie sanitariatów w ciepłą bieżącą wodę, mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku oraz na zapewnienie właściwych środków do dezynfekcji w obiektach.

NADZÓR ZAPOBIEGAWCZY

W ramach prowadzonych w 2020 roku postępowań oraz uzgodnień w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego na szczególną uwagę zasługują: oględziny inwestycji pod kątem zapewnienia właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w nowo realizowanych obiektach: służby zdrowia, żywienia, oświaty, zakładów pracy oraz obiektów usługowo-handlowych (w tym kontrole w trakcie realizacji i odbiory obiektów).

Profilaktyka inwestycyjna ma na celu zapobieganie negatywnym skutkom wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi na etapie planowania, projektowania i dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych. Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno - zdrowotnego w obiektach w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów, w tym szczególnie mogących pogorszyć stan środowiska, nie powodowały zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi.

Postępowanie w sprawie oceny oddziaływania (decyzje środowiskowe)

W roku sprawozdawczym 2020 wydano 2 opinie sanitarne uzgadniające przedsięwzięcia na etapie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska.

- Stacja paliw w Kielcach, ul. Krakowska.

Postępowanie na etapie zapytania o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska

Ogółem wydano 19 opinii dotyczących zapytania o potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Wśród powyższych obiektów na szczególną uwagę, zasługują:

- Odsiarczanie z odgazowaniem w Centralnej Ciepłowni w Kielcach, ul. Hubalczyków,
- Wprowadzanie dwutorowej linii elektrycznej 110 kV do GPZ Kielce – Dyminy, obręb Kielce,
- Rozbudowa budynku warsztatowo – magazynowego na lakiernię w Kielcach, ul. Ściegiennego.

Opinie dotyczące dokumentacji projektów budowlanych

W roku sprawozdawczym 2020 wydano 1 opinię o projekcie budowlanym.

- Zmiana sposobu użytkowania lokalu mieszkalnego na usługi medyczne w Kielcach, ul. Langiewicza.

Odbiory obiektów, uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych

W 2020r. przeprowadzono 86 kontroli obiektów. Wśród dopuszczonych do użytkowania na uwagę zasługują następujące przedsięwzięcia:

- Centrum Komunikacji PKS w Kielcach, ul. Czarnowska,
- Laboratorium COVID – 19 w Kielcach, ul. Grunwaldzka,
- Budynek usługowo produkcyjny, Kielce, ul. Olszewskiego,
- Sala widowiskowa z zapleczem WDK w Kielcach, ul. Ściegiennego.

Kontrole w trakcie realizacji inwestycji

W roku 2020 dokonano 3 kontroli w trakcie realizacji inwestycji.

Inne opinie

W roku 2020 wydano 29 opinii.

Strategiczna Ocena Oddziaływania na Środowisko

W roku 2020 w ramach strategicznej oceny na środowisko wydano 2 uzgodnienia zakresu stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opinii projektów dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

Działania w ramach oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia, prowadzone przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Kielcach, w 2020 roku, były zgodne z celami operacyjnymi Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016 - 2020.

Oddział Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej prowadzi wielokierunkową działalność oświatowo – zdrowotną skierowaną do placówek oświatowo - wychowawczych, placówek służby zdrowia a także szeroko pojętego środowiska lokalnego. W jej zakresie podejmowano działania wynikające z kalendarium obchodów Dni Zdrowia, realizowano ogólnopolskie programy edukacyjne, interwencje nieprogramowe oraz informacyjne kampanie zdrowotne, jednakże w związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną – epidemią wirusa SARS-CoV-2 ich zasięg został znacząco ograniczony.

POGRAMY EDUKACYJNE

1. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Celem programu, skierowanego do uczniów klas V - VIII szkół podstawowych, jest edukacja w zakresie kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

W roku szkolnym 2019/2020 chęć udziału w programie wyraziło 25 szkół podstawowych, jednak z powodu ograniczeń wynikających z sytuacji epidemicznej w kraju, decyzją Głównego Inspektora Sanitarnego, jego realizacja została zawieszona.

Przed zawieszeniem programu zorganizowano spotkanie edukacyjne z rodzicami uczniów klas V-VIII SP 33 w Kielcach, które dotyczyło założeń programowych - zbilansowanej diety, roli aktywności fizycznej w prawidłowym rozwoju dzieci i młodzieży oraz świadomych postaw konsumenckich. W zajęciach wzięło udział 80 rodziców.

2. „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – ogólnopolski program edukacyjny dla przedszkoli

Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Grupa, do której skierowany jest nowy program, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat.

Do pilotażowej edycji programu w roku szkolnym 2019/2020 przystąpiło 8 przedszkoli z terenu Kielc i powiatu, sytuacja epidemiczna spowodowała jednak, że założenia programowe zostały zrealizowane w 4 placówkach. Zasięgiem programu objęto 179 dzieci przedszkolnych i ich rodziców.



3. Program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”



Fot. 1 Spotkanie edukacyjne dla przedszkolaków w SP 34 w Kielcach

Program jest realizowany w grupie dzieci 5 – 6 letnich, a jego głównym celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony ich zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi.

W roku szkolnym 2019/2020 program był realizowany w 12 placówkach (11 przedszkolach) i 1 oddziale przedszkolnym (1 szkoła z Kielc). Działaniami w zakresie realizacji programu objęto 800 dzieci przedszkolnych.

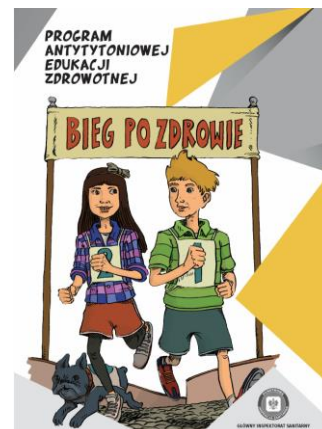
W ramach realizacji programu, zorganizowano 3 spotkania edukacyjne dla przedszkolaków (Fot.1), podczas których rozmawiano o zdrowym stylu życia i szkodliwości palenia papierosów.

4. Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”

Program edukacyjny „Bieg po zdrowie” skierowany jest do uczniów z IV klas szkół podstawowych (grupa wiekowa 9 - 10 lat), a jego cele skupiają się głównie na:

- opóźnieniu lub zapobieganiu inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży;
- pokazaniu atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego;
- zwiększaniu wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów;

Z powodu pandemii koronawirusa SARS-CoV-2, w roku szkolnym 2019/2020 działaniami w zakresie realizacji programu objęto zaledwie 128 uczniów klas IV z 7 szkół podstawowych (2 szkoły kieleckie) oraz 101 rodziców.



5. Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

W ramach realizacji programu profilaktyki HIV/AIDS prowadzono szereg działań informacyjnych wśród młodzieży szkolnej i w środowisku lokalnym.

W ramach Światowego Dnia AIDS materiały informacyjne do kampanii społecznej AIDS dystrybuowano do 6 zakładów opieki zdrowotnej.

Rozdawnictwo materiałów informacyjnych i udzielanie porad w zakresie profilaktyki HIV/AIDS prowadzone było też w punkcie informacyjnym tworzonym z okazji obchodów Dnia Walki z Rakiem zorganizowanym w ŚCO.

Włączono się także w realizację XVI edycji szkolnego konkursu „Moja wiedza o AIDS” w V Liceum Ogólnokształcącym w Kielcach.

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

Program został opracowany w ramach projektu KIK/68 i dotyczy profilaktyki używania substancji psychoaktywnych (alkoholu, tytoniu, narkotyków i dopalaczy) przez młodzież ze szkół ponadpodstawowych.

W związku z obowiązującym stanem epidemii COVID-19, programu nie udało się w pełni zrealizować w żadnej z 7 szkół, które do niego przystąpiły. W VI LO w Kielcach zorganizowano jedynie spotkanie edukacyjne z przedstawicielem Komendy Miejskiej Policji w Kielcach, które dotyczyło profilaktyki substancji psychoaktywnych stosowanych przez młodzież szkolną.

Działania podtrzymujące realizację założeń Projektu KIK/68 - „Profilaktycznego Programu w Zakresie Przeciwdziałania Uzależnieniu od Alkoholu, Tytoniu i Innych Środków Psychoaktywnych” i promujące tematykę kampanii „**Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu**” były związane głównie z dystrybucją materiałów edukacyjnych (ulotek, broszur i plakatów kampanijnych) i tworzeniu punktów informacyjnych w placówkach służby zdrowia, na turnusach wypoczynkowych w placówkach zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży oraz podczas organizowanych imprez i festynów prozdrowotnych.

7. Wojewódzki program edukacyjny „Nie pal przy mnie, proszę”

Program przeznaczony jest do uczniów klas I - III szkoły podstawowej. Jego celem jest zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie.

W roku szkolnym 2019/2020, ograniczoną z powodu epidemii COVID-19 realizacją, objęto łącznie 193 uczniów i 109 rodziców z 4 szkół podstawowych.

W ramach programu w Szkole Podstawowej Nr 33 w Kielcach zorganizowano zajęcia edukacyjne dla rodziców – prelekcję dot. profilaktyki palenia tytoniu oraz używania nowatorskich wyrobów tytoniowych.

8. Wojewódzki program „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Program przeznaczony jest dla uczniów starszych klas szkół podstawowych. Jego celem jest zapobieganie paleniu tytoniu przez młodzież szkolną oraz zwiększenie świadomości na temat zagrożeń płynących z czynnego i biernego palenia tytoniu.

W roku szkolnym 2019/2020 na 13 zgłoszonych do programu placówek, realizację zdążyły przeprowadzić tylko 3 szkoły podstawowe (edukacją objęto 160 uczniów oraz 156 rodziców).

W ramach programu, w Szkole Podstawowej Nr 33 w Kielcach zorganizowano zajęcia edukacyjne dla uczniów – prelekcję dot. profilaktyki palenia tytoniu oraz używania nowatorskich wyrobów tytoniowych.

9. Program profilaktyki czerniaka „Znamię? Znam je!” – program wojewódzki

Program profilaktyczno - edukacyjny „Znamię! Znam je?” ma na celu zwiększenie świadomości i upowszechnienie wiedzy na temat czerniaka – nowotworu skóry. Program ten skierowany jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych.

W roku 2019/2020 program realizowano w 4 szkołach ponadpodstawowych (4 placówki z Kielc). Działaniami w zakresie realizacji programu objęto łącznie 469 uczniów i 250 rodziców.

10. Program profilaktyki zakażeń wirusami HBV i HCV „Podstępne WZW” – program wojewódzki

Program przeznaczony jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych, a jego celem jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C. Program jest odpowiedzią na pojawiające się wciąż nowe przypadki zakażeń HBV i HCV. Jednym ze sposobów przeciwdziałania tej sytuacji jest podnoszenie poziomu wiedzy pozwalającej na rozpoznawanie i unikanie sytuacji narażenia na zakażenia, podejmowanie działań profilaktycznych, a także umożliwiającej rozpoznanie zakażenia i przez to zapobieganie jego dalszemu rozprzestrzenianiu się.

W roku 2019/2020 program zrealizowano w 3 szkołach ponadpodstawowych (3 placówki z Kielc). Działaniami w zakresie realizacji programu objęto 294 uczniów i 284 rodziców.



11. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie – pierwszy krok” – program wojewódzki

Program edukacyjny „Wybierz Życie - Pierwszy Krok” ma na celu stworzenie świadomości zagrożenia rakiem szyjki macicy i innych chorób wywoływanych zakażeniem wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV) u młodych ludzi. Program skierowany jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych.

W roku 2019/2020 do realizacji programu przystąpiło 9 szkół ponadpodstawowych, jednak pandemia koronawirusa SARS-CoV-2 i związane z nią ograniczenia w nauce stacjonarnej uniemożliwiły całkowicie jego realizację.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

Światowy Dzień bez Tytoniu 2020

Celem Światowego Dnia bez Tytoniu jest przyczynienie się do ochrony obecnych i przyszłych pokoleń przed niszczącymi skutkami zdrowotnymi spowodowanymi paleniem tytoniu, używaniem nowatorskich wyrobów tytoniowych jak i konsekwencjami używania papierosów elektronicznych.

W ramach Światowego Dnia bez Tytoniu, we współpracy z Sekcją Przeciwepidemiczną PSSE, przekazano materiały edukacyjne o tematyce antytytoniowej do 50 placówek służby zdrowia z terenu Kielc i powiatu kieleckiego.

Profilaktyka używania środków zastępczych – „nowych narkotyków”

Zasadnicze działania prowadzone w ramach akcji profilaktycznej miały za zadanie zwrócenie uwagi na istotny problem zażywania przez młodzież substancji psychoaktywnych – „dopalaczy” i zwiększenie poziomu wiedzy w zakresie ich destrukcyjnego wpływu na zdrowie.



Fot. 2 Zajęcia z udziałem Policji dot. profilaktyki dopalaczy w VILO w Kielcach

W ramach realizacji działań edukacyjnych, współpracując z przedstawicielami Komendy Miejskiej Policji w Kielcach i pedagogami szkolnymi przeprowadzono 11 prelekcji dot. profilaktyki uzależnień (w tym dopalaczy) i zachowań ryzykownych młodzieży. W zajęciach wzięło udział 375 uczniów starszych klas szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych (Fot.2).

Prowadzono też działania skierowane do społeczności lokalnej polegające na dystrybucji materiałów edukacyjnych i tworzeniu punktów informacyjnych na turnusach wypoczynkowych w placówkach zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, jak również podczas festynów profilaktycznych.

Akcja letnia „Zdrowe wakacje” 2020

W okresie wakacyjnym, wspólnie z pracownikami IV Komisariatu Policji w Kielcach, klubów młodzieżowych „Wolna Strefa” i Stowarzyszenia „Nadzieja Rodzinie” przeprowadzono konkurs plastyczny „Wakacje bez wirusa”. Uczestniczyło w nim 27 podopiecznych klubów Wolna Strefa, a tematyka dotyczyła zapobiegania zakażeniom wirusem SARS-CoV-2. Pracownicy PSSE w Kielcach wzięli udział w komisji konkursowej oraz ufundowali drobne gadżety dla uczestników i finalistów konkursu.

Dwukrotnie włączono się w organizację festynów profilaktycznych dla lokalnej społeczności na basenie miejskim MOSiR w Kielcach, zorganizowanych przez IV Komisariat Policji w Kielcach. W trakcie akcji dystrybuowano materiały (ulotki i broszury zawierające informacje dot. profilaktyki zdrowotnej i bezpieczeństwa podczas letniego wypoczynku) oraz udzielano porad związanych ze zdrowiem i bezpiecznym wypoczynkiem. W obu festynach wzięło udział ok. 350 osób – dzieci i rodziców (Fot.3).

Ponadto, w ramach działań związanych z realizacją akcji letniej „Zdrowe wakacje 2020” prowadzono rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych, ulotek i broszur zawierających treści z zakresu przestrzegania zasad zdrowego stylu życia i bezpieczeństwa zdrowotnego podczas wakacyjnego wypoczynku wśród uczestników 94 turnusów wypoczynkowych w placówkach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, obozach i koloniach (liczba odbiorców – 2848 osób). Zadanie prowadzono we współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE Kielce.



Fot. 3 Stoisko PSSE i IV Komisariatu Policji w Kielcach podczas festynu na basenie MOSiR w Kielcach

Promocja zdrowego stylu życia, profilaktyka próchnicy zębów i prawidłowa higiena ciała.

W ramach realizacji prowadzono spotkania edukacyjne i warsztaty, dotyczące promocji zdrowego stylu życia. Zorganizowano 11 prelekcji dla 155 osób (przedszkolaków, uczniów szkół podstawowych i podopiecznych świetlic środowiskowych), których tematyka dotyczyła aktywnego i zdrowego stylu życia, przestrzegania zasad higieny osobistej i unikania czynników chorobotwórczych (Fot.4). Ponadto włączano się w organizację imprez i festynów prozdrowotnych, podczas których zachęcano mieszkańców do przestrzegania zasad zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej oraz zbilansowanej diety.



Fot. 4 Spotkanie edukacyjne połączone z konkursem nt. zdrowego stylu życia w Kolegium Szkół Prywatnych w Kielcach

Profilaktyka nowotworów



Przy realizacji zadań związanych z profilaktyką chorób nowotworowych ściśle współpracowano ze Świętokrzyskim Centrum Onkologii. Pracownicy Inspekcji Sanitarnej uczestniczyli w obchodach Światowego Dnia Walki z Rakiem organizowanym przez ŚCO gdzie, przy stoiskach edukacyjnych prowadzono pomiary CO w wydychanym powietrzu u osób palących (Fot.5), dystrybuowano materiały edukacyjne jak i udzielano porad w zakresie zdrowego stylu życia.

Fot. 5 Stoisko edukacyjne PSSE i WSSE w Kielcach podczas Światowego Dnia Walki z Rakiem w ŚCO

Profilaktyka chorób zakaźnych (WZW typu B i C)

W ramach działań profilaktycznych związanych z rozprzestrzenianiem się chorób zakaźnych w środowisku lokalnym (m.in. WZW typu B i C) pracownicy PSSE w Kielcach (Sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego, Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska oraz OPZiOZ) wspólnie ze Świętokrzyskim Centrum Onkologii, PTH oddziałem w Kielcach oraz firmą Medilab Sp. z o.o., w lutym 2020r. zorganizowali i przeprowadzili szkolenie pod hasłem „Zapobieganie zakażeniom w placówkach leczniczych, salonach fryzjerskich i kosmetycznych”.

W szkoleniu podzielonym na dwie grupy tematyczne – „Higiena (dezynfekcja, mycie, sterylizacja) w gabinetach kosmetycznych, salonach fryzjerskich, tatuażu i odnowy biologicznej, zapobieganie uchybieniom w procedurach higieniczno – sanitarnych” oraz „Zapobieganie uchybieniom w procedurach higienicznych stosowanych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, w tym w gabinetach stomatologicznych” wzięły udział 183 osoby (Fot.6).



Fot. 6 Szkolenie „Zapobieganie zakażeniom w placówkach leczniczych, salonach fryzjerskich i kosmetycznych” w ŚCO

Promocja szczepień ochronnych

W ramach działań dot. promowania szczepień w środowisku lokalnym, przeprowadzono dystrybucję materiałów kampanijnych „Oszczędź dziecku OSPY” do 36 żłobków z terenu Kielce i powiatu kieleckiego.

Działania związane z aktualną sytuacją epidemiologiczną – profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2

W 2020r. działania profilaktyczne w zakresie sytuacji epidemiologicznej na terenie kraju skoncentrowane były na przeciwdziałaniu rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-CoV-2.

Realizowano zadania wynikające z wprowadzanych i aktualizowanych przepisów prawa regulujących obostrzenia związane z epidemią COVID-19 oraz wspierające funkcjonowanie Sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego PSSE (m.in. nakładanie i monitorowanie terminów kwarantanny, telefoniczna pomoc osobom zakażonym i mającym kontakt o osobami chorymi, sprawdzanie wyników testów, ustawianie terminów wymazów, dyżury telefoniczne, wydawanie decyzji i zaświadczeń dot. nałożonej kwarantanny, monitorowanie przestrzegania obostrzeń sanitarnych w galeriach handlowych, sklepach, miejscach użyteczności publicznej, stokach narciarskich itp.)

Działania oświatowo – zdrowotne:

- W związku z początkami rozprzestrzeniania się COVID-19 na świecie, zorganizowano i przeprowadzono cykl 10 prelekcji dot. przestrzegania podstawowych zasad higieny osobistej (m.in. prawidłowe mycie rąk, zatykanie ust podczas kaszlu i kichania). Dodatkowo uczniom rozdawano kserowane ulotki z wytycznymi GIS dot. postępowania chroniącego przed zachorowaniem. Zajęcia profilaktyczne odbyły się:
 - w II LO w Kielcach (5 prelekcji dla 130 uczniów klas I)
 - w Liceum Plastycznym w Kielcach (40 os.)
- Prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych (ulotek z instrukcją mycia rąk oraz aktualną informacją GIS nt. sytuacji epidemiologicznej dot. koronawirusa w Polsce i na świecie) na stoiskach promocyjnych PSSE w Kielcach utworzonych m.in. w Świętokrzyskim Centrum Onkologii, w ramach akcji profilaktycznej związanej z obchodami Światowego Dnia Walki z Rakiem czy też na festynach profilaktycznych dla lokalnej społeczności na basenie miejskim MOSiR w Kielcach, zorganizowanych przez IV Komisariat Policji w Kielcach.
- Materiały informacyjne – ulotki z instrukcją mycia rąk oraz aktualną informacją GIS nt. sytuacji epidemiologicznej dot. koronawirusa, przekazano uczestnikom szkolenia „Zapobieganie zakażeniom w placówkach leczniczych, salonach fryzjerskich i kosmetycznych” zorganizowanego przez PPIS w Kielcach, Polskie Towarzystwo Higieniczne Oddział w Kielcach, Świętokrzyskie Centrum Onkologii oraz Firmę MEDILAB.
- Przy dystrybucji materiałów edukacyjnych dot. profilaktyki COVID-19 (kampania DDM Dystans-Dezynfekcja-Maseczka) współpracowano z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Kielcach, której pracownicy, w ramach akcji letniej dostarczali ulotki do placówek oświatowych oraz miejsc letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.



Fot. 7 Finał konkursu „Wakacje bez wirusa” w Klubie Wolna Strefa w Kielcach

- Ciekawą inicjatywą do której, w okresie wakacyjnym włączyli się pracownicy OPZiOZ, był konkurs plastyczny dla podopiecznych klubów Wolna Strefa - „Wakacje bez wirusa”. Konkurs powstał z inicjatywy IV Komisariatu Policji w Kielcach i Stowarzyszenia „Nadzieja Rodzinie”. Uczestniczyło w nim 27 podopiecznych klubów Wolna Strefa, a tematyka dotyczyła zapobiegania zakażeniom wirusem SARS-CoV-2. Pracownicy PSSE w Kielcach wzięli udział w komisji konkursowej oraz ufundowali drobne gadzety dla uczestników i finalistów konkursu (Fot.7).
- aktualizowane komunikaty dot. profilaktyki COVID-19 były również dostępne na stronie internetowej PSSE w Kielcach.

Podsumowanie

Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach w 2020 roku skierowana była na ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie chorobom, w tym zakaźnym i zawodowym.

Realizowano zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska
- higieny pracy w zakładach pracy
- higieny procesów nauczania i wychowania
- higieny wypoczynku i rekreacji
- zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku
- higieniczno sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne.

Wykonanie zadań polegało na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W zakresie Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska

- W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi monitorowano zaopatrzenie ludności w wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia, które jest zadaniem własnym gminy, a prowadzone jest przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne. Są one zobowiązane zapewnić zdolność posiadanych urządzeń wodociągowych do realizacji dostaw wody w sposób ciągły i niezawodny oraz należytą jakość dostarczanej wody zgodnie z ustawą z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2020 poz. 2028).
- Pracownicy Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska nadzorowali i badali wodę ciepłą w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne w zakresie badania pałeczek *Legionella Sp.*, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) w ograniczony sposób. Próbkę pobierane były tylko w miesiącach styczeń - marzec ze względu na pandemię COVID-19 i związane z nią ograniczenia oraz restrykcje.
- Oceniano stan sanitarny miejscowości, tras, obiektów turystycznych i kąpielisk po sezonie letnim 2020r.
- Sprawowano nadzór sanitarny nad obiektami świadczącymi usługi związane z udostępnianiem solarium na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach, zgodnie z ustawą z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U. z 2017r. poz. 2111)

W zakresie Sekcji Nadzoru Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych w związku z realizacją przedsięwzięć podejmowano działania dotyczące:

- udział w sporządzanie sprawozdania Mz-45 z
- działalności kontrolno-represyjnej w zakresie pracy Sekcji HŻŻ i PU,
- sporządzenie i przesłanie do WSSE Kielce sprawozdania opisowego Mz-48 w zakresie nadzoru nad obiektami żywnościowo - żywieniowymi, nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami,
- opracowanie planu pobierania próbek na podstawie danych i wytycznych otrzymanych z WSSE Kielce, w tym w zakresie żywności prozdrowotnej,
- opracowanie oceny bloków żywienia funkcjonujących podczas wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży,
- zbieranie informacji i opracowanie miesięcznych sprawozdań z nadzoru nad żywnością prozdrowotną, w tym suplementami diety, m. innymi w zakresie przestrzegania wymagań dot. znakowania, prezentacji i reklamy
- opracowanie informacji w zakresie zagadnień Sekcji HŻŻ i PU. w ramach „Oceny o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu”,
- opracowanie sprawozdania z realizacji planu pobierania próbek i badania żywności, w tym w zakresie żywności wzbogacanej, suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- ocena stanu sanitarnego z zakresu nadzoru nad obiektami żywnościowo - żywieniowymi, nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami,
- przesłanie danych niezbędnych do opracowania raportu rocznego z realizacji zintegrowanego

- wieloletniego planu kontroli dla Polski,
- opracowania kwartalnych sprawozdań z realizacji Decyzji wykonawczej Komisji z dnia 13.06.2013r. zmieniającej decyzję wykonawczą 2011/884/UE w sprawie środków nadzwyczajnych w odniesieniu do niedozwolonego genetycznie zmodyfikowanego ryżu w produktach z ryżu pochodzących z Chin,
- opracowanie kwartalnych sprawozdań z kontroli granicznej przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych i melaminowych pochodzących lub wysyłanych z Chin i Hongkongu zgodnie z rozporządzeniem WE nr 284/2011 z dnia 22.03.2011r. ustanawiającym specjalne warunki i szczegółowe procedury dotyczące przywozu przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych melaminowych pochodzących lub wysyłanych z Chińskiej Republiki Ludowej i Specjalnego Regionu Administracyjnego Hongkong,
- opracowanie kwartalnych sprawozdań z działań podejmowanych w związku z produktami kosmetycznymi notyfikowanymi w systemie RAPEX,
- oceny bloków żywienia funkcjonujących podczas wypoczynku letniego dzieci i młodzieży,
- oceny stanu sanitarnego obiektów żywnościowo – żywieniowych na dworcach PKP i PKS zlokalizowanych na trasach i w miejscowościach turystycznych, parkingach, stacjach paliw oraz ocena zgodności z wymaganiami zdrowotnymi żywności i żywienia w tych obiektach,
- oceny współpracy organów PIS z organami Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie pracy Sekcji HŻŻ i PU,
- oceny współpracy organów PIS z organami Inspekcji Farmaceutycznej w zakresie pracy Sekcji HŻŻ i PU,
- oceny współpracy PPIS w Kielcach ze ŚWIOR i Nasiennictwa w Kielcach oraz ŚWIJHAR w Kielcach, zebranie danych i opracowanie informacji na temat przestrzegania przez przedsiębiorców przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty,
- opracowanie i przesłanie sprawozdań z realizacji Planu działania na rok 2020 dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego we współpracy z innymi Inspekcjami.

W zakresie Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska Pracy

- Prowadzono nadzór nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników wykonujących prace związane z narażeniem na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy.
- Prowadzono nadzór nad warunkami pracy pracowników narażonych na substancje rakotwórcze zawarte w lekach cytostatycznych.
- Prowadzono działania w zakresie egzekwowania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych.
- Prowadzono działania wynikające z realizacji inicjatyw FORUM wymiany informacji Europejskiej Agencji Chemikaliów w zakresie egzekwowania przepisów rozporządzenia REACH i CLP.
- Przeprowadzono kontrole dotyczące przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas prac związanych z usuwaniem, bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „Programu oczyszczania kraju z azbestu na lata 2009-2032”.
- Prowadzono nadzór nad prekursorami narkotyków w ramach realizacji Krajowego Programu Przeciwdziałania Narkomanii.
- Prowadzono nadzór nad podmiotami wprowadzającymi do obrotu oraz udostępniającymi na rynku produkty biobójcze.

W zakresie Sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego

- Celem działalności sekcji była ochrona zdrowia ludzkiego poprzez nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych (PSO), analizę i ocenę sytuacji epidemiologicznej, wdrażanie wytycznych GIS wynikających z bieżącej sytuacji epidemiologicznej, przeprowadzanie wywiadów i dochodzeń epidemiologicznych oraz podejmowanie czynności mających na celu ograniczenie szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych,

W ramach tych działań:

- zaktualizowano „Plan działania przeciwepidemicznego w sytuacjach kryzysowych”
- uczestniczono w pracach zespołów zarządzania kryzysowego.
- prowadzono stały monitoring sytuacji epidemiologicznej.
- kontynuowano nadzór nad chorobami zakaźnymi objętymi obowiązkiem zgłaszania, sporządzano kwartalne raporty o wybranych chorobach odzwierciedlających i czynnikach chorobotwórczych.

- monitorowano sytuację w zakresie zakażeń meningokokowych.
- prowadzono dochodzenia epidemiologiczne w zakresie chorób zakaźnych podlegających obowiązkowi zgłaszania.
- opracowano ogniska zatruc/zakażeń pokarmowych.
- sporządzono ocenę stanu sanitarnego zakładów opieki zdrowotnej.
- opracowano raport o zakażeniach zakładowych i drobnoustrojach alarmowych.
- nadzorowano pracę Zespołów Kontroli Zakażeń Zakładowych w zakresie opracowywania ognisk zakażeń szpitalnych.
- opracowano roczne sprawozdanie z wykonawstwa szczepień ochronnych.
- sporządzono kwartalne sprawozdanie ze zużycia preparatów wielodawkowych, kwartalne sprawozdanie z nadzoru nad kartami uodpornienia.
- sporządzono zamówienie na preparaty szczepionkowe na 2021 rok.
- opracowano roczne sprawozdanie w zakresie zagadnień ddd i sterylizacji.
- przygotowywano dwutygodniowe, miesięczne, kwartalne i roczne sprawozdania ze zgłoszeń chorób zakaźnych.
- prowadzono nadzór epidemiologiczny nad ozdrowieńcami i nosicielami zakaźnych schorzeń jelitowych.
- realizacja zadań związanych z ogłoszeniem stanu epidemii wywołanej SARS-CoV-2.

W ramach działalności Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży

- Dokonano oceny warunków higienicznych w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz w placówkach wypoczynku.
- Opracowano sprawozdanie z przygotowania i przebiegu wypoczynku zimowego i letniego.
- Na bieżąco monitorowane jest zaopatrzenie placówek oświatowych w ciepłą bieżącą wodę.
- Dokonano oceny posiadania certyfikatów przez meble i sprzęt sportowy.
- Dokonano analizy dostosowania mebli szkolnych (stoły, krzesła) do wymogów ergonomii.
- Dokonano oceny wskaźnika powierzchni sal lekcyjnych przypadających na 1 ucznia w szkole podstawowej.
- Oceniono standardy dostępności do urządzeń sanitarno- higienicznych w szkołach podstawowych.

W zakresie Sekcji Nadzoru Zapobiegawczego podejmowano działania:

- uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- opiniowania projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych i opiniowanie prognoz oddziaływania na środowisko miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- wydawania opinii w sprawach potrzeby przeprowadzania ocen oddziaływania na środowisko dla planowanych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko lub realizowanych ze środków UE,
- uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w studium,
- uzgadniania dokumentacji projektowych (kompletny projekt budowlany) dotyczących budowy obiektów budowlanych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- kontroli budów i obiektów budowlanych w trakcie budowy,
- kontroli obiektów związane z zamiarem przystąpienia do użytkowania,
- prowadzenia zapobiegawczego nadzoru sanitarnego nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą,
- sporządzania corocznej oceny stanu sanitarnego miasta i powiatu,
- spełnienia warunków sanitarno-higienicznych pomieszczeń, urządzeń, zakładów i obiektów nowopowstałych, a w szczególności: aptek, zakładów opieki zdrowotnej, gabinetów indywidualnej praktyki lekarskiej, położnych i pielęgniarek, hoteli, pensjonatów, obiektów sakralnych, obiektów szkolnych i sportowych, gabinetów kosmetycznych, fryzjerskich i tatuażu, szkół, przedszkoli, punktów przedszkolnych, żłobków, domy opieki społecznej, hospicjów,
- wydawania opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oraz przez Powiatowy i Miejski Urząd Pracy ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej jak i środków budżetowych. Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego obejmowała przede wszystkim uzgadnianie i opiniowanie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,

- oceny zgodności realizacji robót z zaopiniowaną przez Organy Inspekcji Sanitarnej i rzeczoznawców dokumentacją.

Mając na uwadze konieczność zapewnienia ludziom zdrowych warunków życia w miejscu ich zamieszkania i pobytu (m. in. w aspekcie wartości normatywnych, stężeń i natężeń czynników szkodliwych określonych w obowiązujących przepisach prawa dotyczących środowiska życia ludzi), przy zajmowaniu stanowisk w ramach sprawowanego nadzoru zapobiegawczego, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zwracały uwagę na:

- oddzielenie obszarów przeznaczonych pod budownictwo mieszkaniowe od obszarów przemysłowych, w celu ograniczenia niekorzystnego oddziaływania zabudowy przemysłowej na otoczenie,
- zapewnienie właściwej gospodarki wodno-ściekowej, w tym zaopatrzenie ludności w wodę do spożycia o odpowiedniej jakości i ilości,
- prawidłowe usuwanie, gromadzenie i unieszkodliwianie odpadów (w tym szczególnie niebezpiecznych) w sposób nie zagrażający życiu i zdrowiu ludzi,
- zabezpieczenie ludzi przed uciążliwością związaną z hałasem (miejska komunikacja, zakłady usługowe, przemysłowe, itp.), poprzez zastosowanie odpowiednich rozwiązań technicznych, takich jak np. pasy zieleni, okna o podwyższonej izolacyjności akustycznej, odległość od terenów zabudowanych,
- ochronę ludzi przed promieniowaniem elektromagnetycznym, poprzez zastosowanie odpowiednich rozwiązań technicznych i technologicznych,
- zabezpieczenie ludzi przed wpływem zanieczyszczeń emitowanych do powietrza przez uciążliwe zakłady, poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń pochłaniających substancje szkodliwe dla zdrowia,
- zagwarantowanie odpowiednich warunków pobytu ludzi w budynkach, poprzez zastosowanie m.in. odpowiednich i bezpiecznych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, a także zapewnienie prawidłowej funkcjonalności pomieszczeń z punktu widzenia wymagań sanitarno-higienicznych,
- zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych osobom zatrudnionym w zakładach pracy.

W zakresie Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej

Prowadzona działalność oświatowo - zdrowotna dotycząca realizacji programów edukacyjnych i akcji profilaktycznych w roku 2020 została znacząco ograniczona poprzez wystąpienie pandemii COVID-19 i związane z tym ograniczenia i obostrzenia sanitarne.

Wprowadzenie zdalnego nauczania w placówkach oświatowych spowodowało drastyczny spadek zasięgu realizowanych programów edukacyjnych, a niejednokrotnie uniemożliwiło nawet ich częściową realizację (np. decyzją GIS została zatrzymana realizacja programu Trzymaj Formę!).

W związku z decyzją GIS ograniczającą realizację zadań niezwiązanych z profilaktyką COVID-19, pracownicy OPZiOZ, w okresie od marca do stycznia 2020 r., zajmowali się głównie wsparciem działań Sekcji Nadzoru Przeciwpidemicznego PSSE w Kielcach dotyczących ograniczenia skutków pandemii COVID-19.

Spis tabel

<u>Tabela 1</u>	Wodociąg o produkcji 101- 1000 m ³ /dobę (parametry i ocena jakości wody)	4
<u>Tabela 2</u>	Wodociągi o produkcji 10 001 – 100 000 m ³ /dobę (parametry i ocena jakości wody)	6
<u>Tabela 3</u>	Nadzór nad jakością wody ciepłej użytkowej	7
<u>Tabela 4</u>	Ocena sanitarna zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej	9
<u>Tabela 5</u>	Inne obiekty użyteczności publicznej	10
<u>Tabela 6</u>	Magazynowanie, transport, sposoby i miejsca utylizacji odpadów medycznych	12
<u>Tabela 7</u>	Miejsca prania bielizny szpitalnej, zakładu opiekuńczo leczniczego oraz hospicjum i innych	15
<u>Tabela 8</u>	Wykaz decyzji administracyjnych wydanych w 2020r.	17
<u>Tabela 9</u>	Liczba obiektów objętych nadzorem w 2020r. według rodzaju prowadzonej działalności w porównaniu z 2019r.	19
<u>Tabela 10</u>	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2020r.	19
<u>Tabela 11</u>	Liczba obiektów produkcji żywności ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2020r	20
<u>Tabela 12</u>	Liczba obiektów obrotu żywnością ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2020r.	21
<u>Tabela 13</u>	Liczba obiektów żywienia zbiorowego otwartego ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2019r.	22
<u>Tabela 14</u>	Liczba ocenionych zakładów na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego w 2020r.	23
<u>Tabela 15</u>	Ilość zakładów pracy według wielkości zatrudnienia skontrolowanych w 2020r.	33
<u>Tabela 16</u>	Narażenie zawodowe pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy, w stężeniach lub natężeniach przekraczających dopuszczalne normy w 2020r.	33
<u>Tabela 17</u>	Zestawienie wybranych chorób zakaźnych zarejestrowanych w latach 2019 i 2020 (miasto Kielce)	37
<u>Tabela 18</u>	Programy zdrowotne/działania z obszaru szczepień ochronnych planowane/ realizowane i finansowane przez Urząd Miasta Kielce w 2020r.	41
<u>Tabela 19</u>	Liczba wyników dodatnich od marca do 31.12.2020r. na terenie miasta Kielce	43
<u>Tabela 20</u>	Liczba zgonów wywołanych COVID-19 w mieście Kielce	43
<u>Tabela 21</u>	Liczba wydanych decyzji nakładających kwarantannę	44
<u>Tabela 22</u>	Ilość i rodzaj stałych placówek nauczania i wychowania w ewidencji	45
<u>Tabela 23</u>	Ilość i rodzaj placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku skontrolowanych w 2020 roku	45
<u>Tabela 24</u>	Ocena dostosowania stanowiska pracy ucznia	46
<u>Tabela 25</u>	Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	47
<u>Tabela 26</u>	Żywienie i dożywianie dzieci i młodzieży	47

Spis treści	
Wstęp	3
JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA I CIEPŁEJ WODY UŻYTKOWEJ	4
Wprowadzenie	4
Wodociągi o produkcji 1001 – 10 000 m ³ / dobę – nie dotyczy	5
Wodociągi o produkcji 10 001 – 100 000 m ³ / dobę	5
Inne podmioty zaopatrujące w wodę	6
Ujęcia powierzchniowe –	7
Przyznane odstępstwa dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	7
Nadzór nad jakością wody ciepłej	7
Badania ciepłej wody w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą ..	7
Nadzór nad jakością wody ciepłej w budynkach zamieszkania zbiorowego	7
Wnioski	7
STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK	8
Wprowadzenie	8
Stan sanitarny wybranych obiektów i urządzeń	8
Ustępy publiczne	8
Obiekty pomocy społecznej (oraz organizacji pozarządowych)	8
Obiekty hotelarskie	8
Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej	9
Obiekty komunikacji publicznej	9
Cmentarze	9
Domy przedpogrzebowe	9
Inne obiekty użyteczności publicznej	9
Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli (nie dotyczy), baseny kąpielowe	10
Wnioski	11
STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ	12
Szpitale	12
Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi	12

Gospodarka bielizną szpitalną	15
Prosektoria, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych	16
Szpitala Uzdrawiskowe Sanatoria	16
Podmioty lecznicze realizujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, poradnie, itp.) oraz praktyki zawodowe.	16
Zaopatrzenie w wodę	16
Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi.	16
Gospodarka bielizną	17
STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWO-ŻYWIENIOWYCH	19
Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów	20
Obiekty produkcji żywności	20
Obiekty obrotu żywnością	21
Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	22
Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego	23
Stołówki pracownicze	23
Bufety przy zakładach pracy	23
Bloki żywienia w szpitalach	23
Bloki żywienia w domach opieki społecznej	23
Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	23
Stołówki szkolne	24
Stołówki w bursach i internatach	24
Stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach	24
Przedszkola	24
Stołówki studenckie	24
Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	24
Zakłady usług cateringowych	24
Inne zakłady żywienia	24
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	24
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	24
Działania związane z oceną jakości zdrowotnej importowanych środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokonywaną w miejscu docelowego przeznaczenia w 2020r	24

Działania podejmowane w związku z powiadomieniami w systemie RASFF	25
Inne działania	32
WARUNKI HIGIENY PRACY W NADZOROWANYCH OBIEKTACH	33
DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA	35
Informacje ogólne	35
Całodobowe świadczenia zdrowotne	35
Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	35
Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	36
Sterylizacja	36
SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA	37
Choroby szerzące się drogą pokarmową	40
Choroby rzadkie	40
AIDS i HIV	40
Pozostałe choroby	40
Zakażenia wirusem brodawczaka ludzkiego	40
Realizacja Szczepień ochronnych	40
OPIS SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ ORAZ PODJĘTYCH DZIAŁAŃ W CZASIE EPIDEMII WYWOŁANEJ SARS-COV-2	42
PLACÓWKI NAUCZANIA I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY	45
Informacje ogólne	45
Stan sanitarny budynków, w których funkcjonują placówki dla dzieci i młodzieży	45
Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	46
Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży	46
Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne	46
Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	46
Rozkład zajęć oraz organizacja czasu pobytu w szkole	47
Żywnienie w szkołach	47
Zabezpieczenie piaskownic przed dostępem zwierząt	47
Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży	47
Żłobki	48
Podsumowanie	48

NADZÓR ZAPOBIEGAWCZY	49
Postępowanie w sprawie oceny oddziaływania (decyzje środowiskowe)	49
Postępowanie na etapie zapytania o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska	49
Opinie dotyczące dokumentacji projektów budowlanych	49
Odbiory obiektów, uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych	49
Kontrole w trakcie realizacji inwestycji	49
Inne opinie	49
Strategiczna Ocena Oddziaływania na Środowisko	49
PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA	50
Programy edukacyjne	50
Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”	50
Skąd się biorą produkty ekologiczne – ogólnopolski program edukacyjny	50
Program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”,	50
Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”	51
Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV	51
Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”	51
Wojewódzki program edukacyjny „ Nie pal przy mnie proszę”,	51
Wojewódzki program edukacyjny „ Znajdź właściwe rozwiązanie”,	51
Program profilaktyki zakażeń HBV i HCV „Podstępne WZW” – program wojewódzki	52
Program profilaktyki czerniaka „Znamie? Znam je!” – program wojewódzki.	52
Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie – pierwszy krok” . – program wojewódzki ..	52
INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE	53
Światowy Dzień bez Tytoniu 2020	53
Profilaktyka używania środków zastępczych – „nowych narkotyków”	53
Akcja letnia „Zdrowe wakacje” 2020	53
Promocja zdrowego stylu życia, profilaktyka próchnicy zębów i prawidłowa higiena ciała	54
Profilaktyka nowotworów	54
Profilaktyka chorób zakaźnych (WZW typ B i C)	54
Promocja szczepień ochronnych	55
Działania związane z aktualna sytuacja epidemiologiczną- profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2	55

Podsumowanie	56
Spis tabel	60
Spis treści	61