1. **Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi**

**1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych**

Oceny sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych podlegających obowiązkowi zgłaszania i rejestracji dokonano na podstawie danych zgłaszanych do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego i weryfikacji zgłoszonych zachorowań bądź podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia. Rejestracja zakażeń i chorób zakaźnych prowadzona była zgodnie z aktualnymi definicjami przypadków chorób zakaźnych, podanymi przez NIZP-PZH na potrzeby nadzoru epidemiologicznego na lata 2020-2022.

W 2022 roku na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie w okresie od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r. ogółem zgłoszono 2082 przypadków zachorowań i zakażeń na choroby zakaźne, w tym 142osób wymagało hospitalizacji. Liczba hospitalizowanych stanowiła 6,8 % ogółu zachorowań i była mniejsza
o 0,6 % w stosunku do roku poprzedniego. Ponadto w analizowanym okresie zgłoszono 56 pokąsań przez zwierzęta. W związku ze zgłoszeniem podejrzeń zachorowań i zakażeń na choroby zakaźne przeprowadzono 1890 dochodzeń epidemiologicznych i objęto nadzorem epidemiologicznym 1890 osób. W 2022 roku zarejestrowano 21 zgonów z powodu choroby zakaźnej – w 20 przypadkach przyczyną zasadniczą lub towarzyszącą był Covid-19. W jednym przypadku przyczyną zgonu byłą gruźlica płuc. Liczba zarejestrowanych zgonów jest o 40 mniejsza niż w roku 2021.

|  |  |
| --- | --- |
| **Jednostka chorobowa** | **Powiat łobeski** |
| Liczba zachorowań **2021** | Liczba zachorowań **2022** |
| Salmoneloza | Zatrucia pokarmowe | 10 | 4 |
| Zatrucia pokarmowe pozajelitowe | - | - |
| Czerwonka bakteryjna (szigeloza) | - | - |
| Inne bakteryjne zakażenia jelitowe | 14 | 21 |
| Zatrucie jadem kiełbasianym (botulizm) | - | - |
| Wirusowe zakażenia jelitowe | rotawirusy | 2 | 15 |
| inne | 17 | 20 |
| Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu | 8 | 35 |
| Wirusowe zapalenie wątroby | typu A | - | - |
| typu B | 2 | - |
| typu C | - | 2 |
| Ciężkie ostre zapalenie wątroby o nieustalonej etiologii | - | - |
| Grypa i zachorowania grypopodobne | 1 | 148 |
| Ospa wietrzna | 7 | 139 |
| Odra | - | - |
| Świnka | 1 | 1 |
| Różyczka | - | 3 |
| Krztusiec | - | - |
| Tężec | - | - |
| Płonica (szkarlatyna) | - | 27 |
| Porażenie wiotkie dzieci do lat 15 | - | - |
| Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych | meningokokowe | - | - |
| bakteryjne | - | - |
| wirusowe | - | - |
| inne i nieokreślone | - | - |
| Zapalenie mózgu | wirusowe (kleszczowe) | - | 1 |
| bakteryjne | - | - |
| inne i nieokreślone | - | - |
| Inwazyjna choroba meningokokowa | - | - |
| Borelioza | 13 | 30 |
| Styczność i potrzeba szczepienia p/k wściekliźnie | 8 | 15 |
| Choroby przenoszone drogą płciową | 2 | 5 |
| HIV / AIDS | 1 | 4 |
| Gruźlica | 2 | 2 |
| COVID-19 | przypadki potwierdzone | 2240 | 1737 |
| przypadki możliwe | 2 | 13 |
| Tularemia | - | - |
| Ospa małpia | - | - |
| Zatrucia związkami chemicznymi | - | - |

Tabela 1. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie łobeskim w zakresie zachorowań na wybrane choroby zakaźne w latach 2021-2022.

* 1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2022 roku zarejestrowano 4 przypadki zatruć pokarmowych wywołanych przez Gram-ujemne bakterie jelitowe z rodzaju Salmonella.

Zarejestrowano również:

* inne bakteryjne zakażenia jelitowe: wywołane przez *Clostridium difficile* – 20 przypadków, wywołane przez *Campylobacter* – 1 przypadek,
* giardiozę (lamblioza) – 1 przypadek,
* wirusowe zakażenia jelitowe: wywołane przez rotawirusy – 15 przypadków, inne określone - 2 przypadki, nieokreślone - 18 przypadków, w tym wirusowe zakażenia jelitowe i dzieci do lat 2 - 15 przypadków,
* biegunkę i zapalenie żołądkowo – jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – 35 przypadków, w tym u dzieci do lat 2 – 9 przypadków.

W 2022 r. zarejestrowano jedno ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową, gdzie 8 dorosłych osób na spotkaniu towarzyskim w prywatnym domu spożywało tatar sporządzony z wędzonego mięsa kaczego i gęsiego z surowym żółtkiem jaja kaczego. Jajo kacze nie było sparzone, jedynie umyte. Objawy, to jest: biegunka, wymioty, bóle brzucha, gorączka lub stan podgorączkowy, wystąpiły u 7 osób spożywających potrawę. Przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne, na podstawie którego określono prawdopodobną drogę szerzenia się zakażenia poprzez żywność. Pobrano wymazy z kału od osób z objawami, które nie przeszły bądź skończyły antybiotykoterapię. U 4 osób wyizolowano bakterię *Salmonella enteritidis*. Nie przeprowadzono kontroli sanitarnej w obiekcie, ponieważ miejscem narażenia był dom prywatny. Nie pobrano próbek żywności do badań, ponieważ potrawa i jej składowe zostały spożyte. Składniki potrawy pochodziły z produkcji własnej – gospodarstwo rolne.

1.2.Wirusowe zapalenie wątroby

W analizowanym okresie 01.01.2022 r. – 31.12.2022 r. nie odnotowano przypadków zachorowania na WZW typu A i WZW typu B. Zarejestrowano natomiast 2 przypadki zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C, które nie wymagały hospitalizacji. Każdego roku rejestrowane są głównie zachorowania na WZW rozpoznawane jako przypadki przewlekłe i BNO (bliżej nieokreślone). Ogólna liczb nosicieli figurujących w rejestrze na ostatni dzień okresu sprawozdawczego to 260 nosicieli HBsAg, 85 nosicieli HCV i 3 nosicieli HBsAg + HCV.

1.3. Grypa i zakażenia grypopodobne

W 2022 r. na terenie powiatu łobeskiego w porównaniu do poprzedniego 2021 r. wzrosła liczba zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne - odnotowano 148 przypadki zachorowań. Spośród zgłoszonych zachorowań 2 osoby były hospitalizowane oraz 2 osoby zostały skierowane do szpitala w związku z występującymi objawami ze stronu układu oddechowego.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzone są szczepienia ochronne, tj. poliomyelitis, odra, świnka, różyczka, błonica i tężec nie występują bądź występują bardzo rzadko na terenie powiatu łobeskiego. Wśród chorób objętych obowiązkowym Programem Szczepień Ochronnych w 2022 r. nie zarejestrowano zachorowań na błonicę, tężec, krztusiec, odrę oraz poliomyelitis

Zarejestrowano następujące choroby wieku dziecięcego:

* Ospa wietrzna - w analizowanym okresie zanotowano wzrost zachorowań
w porównaniu do roku ubiegłego – w 2022 roku zarejestrowano 139 zachorowań (tj.
o 132 zachorowania więcej niż w roku 2021);
* Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)- zarejestrowano 1 przypadek (przypadek możliwy – nie potwierdzony laboratoryjnie, taką samą liczbę zarejestrowano w roku 2021);
* Różyczka – zarejestrowano 3 przypadki (przypadki możliwe – nie potwierdzone laboratoryjnie);
* Płonica (szkarlatyna) – w analizowanym okresie zanotowano wzrost zachorowań na płonicę w porównaniu do roku ubiegłego – w 2022 roku zarejestrowano 27 zachorowań;
* Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 –zarejestrowano 15 zachorowań, 14 dzieci hospitalizowano. Zachorowania przebiegały pod postacią ostrego nieżytu żołądkowo-jelitowego z biegunką, wymiotami i okresowo występującą gorączką;
* Biegunka i zapalenie żołądkowo - jelitowe, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2 - zarejestrowano 9 zachorowań, z czego 5 dzieci wymagało hospitalizacji;
* Ostre porażenie wiotkie do 14 r.ż. - w analizowanym 2022 r. nie odnotowano zachorowań na ostre porażenia wiotkie do 14 r.ż. Analogicznie w 2021 r. również nie odnotowano zachorowań.

1.5**.** Zapalenie opon mózgowo - rdzeniowych i mózgu

Czynnikiem etiologicznym zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych i/lub mózgu mogą być zarówno bakterie, wirusy i grzyby. W analizowanym okresie na terenie powiatu łobeskiego zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na zapalenie mózgu, przypadek dotyczył kleszczowego zapalenia mózgu, w wyniku którego pacjent był hospitalizowany.

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

Zarówno w roku 2022 jak i w roku 2021 nie zarejestrowano zachorowań.

1.7. Borelioza z Lyme

Obserwuje się ciągły wzrost zachorowań na boreliozę w Polsce. Przyczynami tego może być m. in. poprawiająca się diagnostyka oraz wzrastająca świadomość społeczeństwa. W 2022 roku na terenie powiatu zarejestrowano 30 przypadków zachorowań na boreliozę
z Lyme. Zgodnie z definicją przypadków chorób zakaźnych wszystkie przypadki wykazano jako przypadki potwierdzone. Jeden przypadek wymagał hospitalizacji. Zachorowania były skutkiem pokąsania przez kleszcze. Rozpoznanie ustalono na podstawie objawów chorobowych oraz badań serologicznych krwi.

1.8. Wścieklizna

 W 2022 roku przeprowadzono 56 dochodzeń epidemiologicznych z powodu styczności i narażenia na wściekliznę, w 15 przypadkach podjęto szczepienia przeciwko wściekliźnie,
1 przypadek w warunkach szpitalnych był poddany profilaktyce biernej.

W analizowanym okresie odnotowano 2 pogryzienia przez dzikie zwierzęta– lisa i kreta.

W każdym przypadku przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne. Z przeprowadzonych wywiadów wynika, że do pogryzień dochodzi najczęściej przez znane zwierzęta, rzadziej przez zwierzęta nieznane (wałęsające się, bezpańskie) lub dzikie. W trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną w Łobzie.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W analizowanym okresie zarejestrowano 5 zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową – kiła. Zachorowania dotyczyły zarówno kobiet jak i mężczyzn w grupie wiekowej od 20 do 44 lat.

1.10. Gruźlica

W analizowanym okresie 01.01.2022 r. – 31.12.2022 r. na terenie powiatu łobeskiego odnotowano 2 przypadki zachorowania na gruźlicę. Zachorowanie dotyczyło mężczyzn
w grupie wiekowej 45 - 64 lata, w jednym przypadku nastąpił zgon pacjenta. Pacjentów oraz osoby ze styczności objęto dochodzeniem epidemiologicznym. Osoby chore zobowiązane są do poddania się hospitalizacji zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, natomiast osoby z bliskiego kontaktu
z chorym objęto nadzorem epidemiologicznym oraz opieką lekarską przez właściwego lekarza Podstawowej Opieki Zdrowotnej.

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS

W 2022 roku na terenie powiatu łobeskiego odnotowano cztery przypadki zakażenia HIV. Zakażenia dotyczyły trzech kobiet i jednego mężczyzny w grupie wiekowej 30 - 49 lat, osoby chore nie wymagały hospitalizacji. Wszystkie przypadki dotyczyły osób innych narodowości niż polska.

1.12. Zakażenia SARS-Co2V-2 i choroba COVID-19

 W 2022 roku odnotowano 1737 przypadków potwierdzonych oraz 13 przypadków możliwych zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) na terenie powiatu łobeskiego. Spośród wszystkich chorych 69 osób wymagało hospitalizacji, natomiast pozostałe osoby ze względu na stan zdrowia i umiarkowane objawy przebywały w izolacji domowej bądź samoizolacji pod kontrolą lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej. Rozporządzeniem Rady Ministrów
z dnia 25 marca 2022 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemicznego (Dz. U. z 2022 r., poz. 679 z późn. zm.) na obszarze terytorium Rzeczpospolitej Polskiej od dnia 28.03.2022 r. wprowadzono stan zagrożenia epidemicznego oraz zniesiono część obostrzeń, w tym m. in. obowiązek poddania się izolacji domowej czy kwarantannie domowej.

W roku 2022 odnotowano 20 zgonów z powodu COVID-19. Większość osób zmarłych (18 przypadków) obciążona była dodatkowymi chorobami współistniejącymi. W 2022 r. odnotowano 18 ognisk epidemicznych na terenie powiatu łobeskiego związanych
z rozprzestrzenianiem koronawirusa SARS CoV-2.

1.13. Tularemia

W 2022 r. na terenie powiatu łobeskiego nie zarejestrowano zachorowań na tularemię.

1.14. Ospa małpia

W 2022 r. na terenie powiatu łobeskiego nie zarejestrowano zachorowań na ospę małpią.

1.15. Podsumowanie i wnioski

Z uwagi na trwający stan epidemii SARS-CoV-2 w roku poprzednim oraz w związku
z wprowadzonym w 2022 r. stanem zagrożenia epidemicznego w Polsce, zniesieniem obostrzeń i lockdownu liczba zarejestrowanych chorób zakaźnych w powiecie łobeskim jest większa**.** W 2021 r. utrzymywała się stabilna sytuacja epidemiologiczna ze względu na obowiązujące prawne obostrzenia wynikające z epidemii SARS-CoV-2, a także
z propagowania działań przeciwepidemicznych, które zapobiegały transmisji przede wszystkim chorób przenoszonych drogą kropelkową. W roku 2022 w grupie chorób zakaźnych zwłaszcza rozprzestrzeniających się wśród dzieci i młodzieży, tj. ospy wietrznej, różyczki, biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych oraz płonicy zanotowano znaczący wzrost zgłoszonych przypadków zachorowań. Również do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej w Łobzie zgłoszono o 147 przypadków więcej zachorowań na grypę
i zakażenia grypopodobne niż w 2021 roku na co prawdopodobnie wpływ miało zniesienie wprowadzonych przepisami prawnymi i zaleceniami Ministra Zdrowia oraz Głównego Inspektora Sanitarnego obostrzeń związanych z epidemią SARS-CoV-2. Pogorszeniu uległa sytuacja epidemiologiczna chorób przenoszonych drogą pokarmową, zarówno w przypadku zakażeń o etiologii bakteryjnej jak i wirusowej czy bliżej nieokreślonej. Jedynie w przypadku zachorowań wywołanych pałeczkami Salmonella zanotowano spadek w stosunku do roku poprzedniego. Wykazane cztery przypadki zatrucia pokarmowego wywołanego przez bakterie Salmonella wystąpiły w związku z jednym ogniskiem zachorowania, natomiast
w roku 2021 wykazano 10 przypadków zakażenia niepowiązanych ze sobą. Ponad dwukrotnie więcej zarejestrowano przypadków zachorowania na boreliozę z Lyme, na co znaczący wpływ mają działania podjęte przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej wśród lekarzy
i innych pracowników ochrony zdrowia celem poprawy czułości nadzoru epidemiologicznego, co skutkuje poprawą zgłaszalności. Na zwiększoną zapadalność na choroby przenoszone drogą płciową oraz HIV/AIDS duży wpływ ma aktualna sytuacja geopolityczna na świecie, która spowodowała znaczną migrację ludności. Zakażenia HIV/AIDS zgłoszone jako nowo rozpoznane na terenie powiatu łobeskiego są w większości kontynuacją leczenia rozpoczętego poza granicami Polski. W 2022 r. w stosunku do roku 2021 zanotowano spadek zachorowań na COVID-19, co miało związek ze zwiększeniem odporności populacyjnej dzięki wdrożeniu szczepień przeciwko COVID-19 i rosnącej liczby ozdrowieńców, ale także niestety ze zmniejszeniem nacisku na diagnostykę w kierunku zakażenia wirusem SARS-CoV-2.

**2. Szczepienia ochronne**

2.1 Realizacja szczepień ochronnych

W 2022 r. w powiecie łobeskim szczepienia obowiązkowe i zalecane u dzieci
i młodzieży do 19 roku życia przeprowadzane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (PSO) na 2022 rok stanowiącym załącznik do Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 28 października 2021 r. *w sprawie Programu Szczepień Ochronnych na rok 2022* (Dz. Urz. MZ z 2021 r. poz. 85). Szczepienia obowiązkowe u dzieci i młodzieży oraz osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie były realizowane przy użyciu preparatów szczepionkowych finansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia.

W 2022 roku Program Szczepień Ochronnych na terenie powiatu łobeskiego realizowany był przez 8 świadczeniodawców w 8 gabinetach szczepień, u których łącznie znajduje się 20493 kart uodpornienia, z czego 5550 stanowią osoby poniżej 19 roku życia (stan na 31.12.2022 r.). Cała populacja dzieci i młodzieży objęta jest fachową opieką medyczną przez lekarzy pediatrów i pielęgniarki, które posiadają ukończony kurs szczepień ochronnych. Każde szczepienie poprzedzone jest lekarskim badaniem kwalifikacyjnym, co potwierdzone jest wpisem w dokumentacji medycznej pacjenta.

W zakresie szczepień ochronnych przeprowadzono 27 kontroli. Podczas kontroli zwraca się szczególną uwagę na wykonawstwo szczepień ochronnych, warunki przechowywania szczepionek, zachowanie łańcucha chłodniczego, gospodarkę szczepionkami, w szczególności zużycie szczepionek wielodawkowych. Ponadto w trakcie kontroli prowadzono nadzór nad poprawnością i terminowością przesyłanych sprawozdań
z realizacji szczepień ochronnych. Skontrolowane gabinety szczepień spełniały wymagania, jakim powinny odpowiadać gabinety o charakterze zabiegowym, szczepienia wykonywane były z zachowaniem zasad aseptyki. Wszystkie gabinety wyposażono w zestawy przeciwwstrząsowe na wypadek wystąpienia reakcji alergicznych. Informacje dotyczące szczepień dokumentowane są w karcie uodpornienia i książeczce szczepień, prowadzone na bieżąco. Szczepionki przechowywano zgodnie z zaleceniem producenta. Nie stwierdzono braków w szczepieniach spowodowanych zaniedbaniem ze strony personelu. Stwierdzone braki w szczepieniach dotyczyły głównie dzieci odroczonych do szczepień z powodu przeciwwskazań lekarskich oraz z powodu rodziców uchylających się od szczepień dzieci. Dzieci niezaszczepione z powodu przeciwwskazań lekarskich mają udokumentowane stałe lub okresowe przeciwwskazania do szczepień.

W roku 2022 obserwuje się wśród rodziców narastające obawy dotyczące szczepień obowiązkowych. Liczba osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych na dzień 31 grudnia 2022 r. wynosi 52 rodziców, którzy uchylają się od wykonawstwa szczepień u 42 dzieci. Liczba ta uległa znacznemu zwiększeniu w stosunku do roku ubiegłego, kiedy to było 19 rodziców uchylających się od wykonawstwa szczepień u 16 dzieci. Z 42 dzieci 7 dzieci nie posiada żadnych szczepień. Personel medyczny gabinetów szczepień ochronnych na bieżąco wzywa na piśmie osoby uchylające się od szczepień ochronnych do poddania dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym. To niepokojące zjawisko odmowy szczepień powstaje głównie pod wpływem ruchów antyszczepionkowych. Wobec rodziców/opiekunów prawnych, którzy uchylają się od szczepień obowiązkowych prowadzone są postępowania
wg wytycznych Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. W 2022 roku podjęto działania przymuszające w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych, w związku z czym:

- wysłano 46 pism informacyjnych do rodziców/opiekunów prawnych dziecka z informacjami o korzyściach wynikających z wykonania szczepień ochronnych oraz zawierających pouczenie o zagrożeniach związanych z chorobami, na które istnieje możliwość uodpornienia poprzez szczepienie, ponadto o konsekwencjach wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym;

- wysłano 56 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;

- wystawiono 47 tytułów wykonawczych na rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych dziecka;

- wysłano 51 wniosków do Wojewody Zachodniopomorskiego o zastosowanie środka egzekucyjnego w celu przymuszenia do wykonania obowiązku szczepień ochronnych, w tym 4 wnioski o ponowne zastosowanie środka egzekucyjnego;

- wydano 2 postanowienia dotyczące zarzutów od rodziców/opiekunów prawnych, którzy uchylają się od szczepień obowiązkowych.

W 2022 roku uzupełniono zaległe szczepienia ochronne u 3 dzieci rodziców/ opiekunów prawnych zgłoszonych jako osoby uchylające się od szczepień.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to niepożądany objaw chorobowy pozostający w związku czasowym z wykonanym szczepieniem. Kwalifikacja NOP-ów określona jest w Rozporządzeniu MZ z dnia 21.12.2010 r. *w sprawie niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz kryteriów ich rozpoznawania* (Dz. U. z 2010 r., Nr 254, poz. 1711 z póź.zm.). W powiecie łobeskim w 2022 r. zarejestrowano 2 niepożądane odczyny poszczepienne. Dotyczyły odczynów po szczepieniu szczepionką przeciw COVID-19
i przeciwko gruźlicy. Oba odczyny zakwalifikowano jako odczyn łagodny.

2.3. Podsumowanie i wnioski

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w powiecie łobeskim na koniec 2022 roku kształtował się na poziomie podobnym do 2021 roku (w tabeli poniżej procentowy stan zaszczepienia dzieci i młodzieży do lat 19). Realizacja szczepień ochronnych w 2022 roku
była na poziomie zadawalającym pomimo znacznego wzrostu liczby osób uchylających się od szczepień. Liczba dzieci niezaszczepionych z powodu uchylania się rodziców/ opiekunów prawnych od obowiązku wykonania szczepień ochronnych była o 26 większa w stosunku do roku 2021, z czego 12 dzieci zostało zgłoszonych przez podmioty lecznicze, które nie prowadzą działalności na terenie powiatu łobeskiego. W związku z narastającym problemem, jakim jest wzrost liczby osób nie poddających się ustawowemu obowiązkowi szczepień ochronnych prowadzono postępowanie wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. W wyniku podjętych działań, u trójki dzieci uzupełniono zaległe szczepienia ochronne. Liczba zgłoszonych niepożądanych odczynów poszczepiennych utrzymuje się na stałym poziomie w porównaniu do roku poprzedniego.

|  |  |
| --- | --- |
| **2022** | **2021** |
| Rocznik | Szczepienia przeciw | Odsetek zaszczep. w rocznikach podlega.szczep. | Odsetek zaszczep. w rocznikach podlega.szczep. | Szczepienia przeciw | Rocznik |
| 1 r. ż.rocznik 2022 | Gruźlica | 95,89 | 97,18  | Gruźlica | 1 r. ż.rocznik 2021 |
| WZW typu „B” | Pierwotne | 42,56 | 47,88  | Pierwotne | WZW typu „B” |
| Uzupełniające | 43,59 | 40,37 | Uzupełniające |
| pierwotne | Błonica, tężec | 47,18 | 48,36 | Błonica, tężec | pierwotne |
| Krztusiec | 47,18 | 48,36 | Krztusiec |
| Poliomyelitis | 47,18 | 48,36 | Poliomyelitis |
| H. influenzae | 47,18 | 48,36 | H. influenzae |
| S. pneumoniae | 62,56 | 56,34 | S. pneumoniae |
| Rotawirusy | 56,41 | 57,28 | Rotawirusy |
| 2 r. ż.rocznik 2021 | Gruźlica | 98,61 | 99,54 | Gruźlica | 2 r. ż.rocznik 2020 |
| WZW typu B | Pierwotne | 4,14 | 5,96 | Pierwotne | WZW typu B |
| Uzupełniające | 92,16 | 87,16 | Uzupełniające |
| podst. 13-14 m. ż. | Odra, świnka, różyczka | 76,95 | 76,15 | Odra, świnka, różyczka | podst. 13-14 m. ż. |
| H. influenzae | Pierwotne | 52,07 | 58,26 | Pierwotne | H. influenzae |
| Uzupełniające | 42,86 | 38,53 | Uzupełniające |
| Błonica, tężec | Pierwotne | 52,07 | 58,26 | Pierwotne | Błonica, tężec |
| Uzupełniające | 42,86 | 38,53 | Uzupełniające |
| Krztusiec | Pierwotne | 52,07 | 58,26 | Pierwotne | Krztusiec |
| Uzupełniające | 42,86 | 38,53 | Uzupełniające |
| Poliomyelitis | Pierwotne | 52,07 | 58,26 | Pierwotne | Poliomyelitis |
| Uzupełniające | 42,86 | 38,53 | Uzupełniające |
| S. pneumoniae | Pierwotne | 20,74 | 22,48 | Pierwotne | S. pneumoniae |
| Uzupełniające | 73,27 | 75,23 | Uzupełniające |
| Rotawirusy |  90,32 **!** | 21,56 | Rotawirusy |
| 6 r. ż.rocznik 2017I dawka przyp. | Błonica, tężec | 76,37 | 74,65 | Błonica, tężec | 6 r. ż.rocznik 2016I dawka przyp. |
| Krztusiec | 76,37 | 74,65 | Krztusiec |
| Poliomyelitis | 76,37 | 74,65 | Poliomyelitis |
| 10 r.ż.rocznik 2013 | Odra, świnka, różyczka | Ogółem objętych szczep. | 94,23 | 100,00 | Ogółem objętych szczep. | Odra, świnka, różyczka | 10 r.ż.rocznik 2012 |
| w tym | z I dawką | 5,77 | 15,12 | z I dawką | w tym |
| z II dawką | 94,23 | 84,88 | z II dawką |
| 14 r. ż.rocznik 2009 | Błonica, tężec | II dawka przyp. | 86,97 | 82,93 | II dawka przyp. | Błonica, tężec | 14 r. ż.rocznik 2008 |
| Krztusiec | II dawka przyp. | 86,97 | 82,66 | II dawka przyp. | Krztusiec |
| 19 r. ż.rocznik 2004III dawka przypominająca | Błonica, tężec | 83,39 | 82,21 | Błonica, tężec | 19 r. ż.rocznik 2003III dawka przypominająca |

Tab. 2. Zestawienie stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających szczepieniom w roku 2022 oraz 2021.na terenie powiatu łobeskiego.

**3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach**

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Łobzie w 2022 roku znajdował się jeden obiekt szpitalny tj. Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard zlokalizowany w samodzielnym budynku Zakład Opiekuńczo - Leczniczy
w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko.

Skład Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych w wyżej wymienionym podmiocie jest zgodny
z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (t. j. Dz. U. z 2014 r. poz. 746). W skład zespołu kontroli zakażeń szpitalnych wchodzi lekarz epidemiolog jako przewodniczący zespołu kontroli zakażeń szpitalnych, pielęgniarka epidemiologiczna (specjalizacja epidemiologiczna) oraz diagnosta laboratoryjny specjalista mikrobiologii. Działalność zespołu ma na celu zapobieganie
i kontrolowanie zakażeń szpitalnych poprzez opracowanie i wdrażanie procedur, instrukcji oraz standardów postępowania wraz z bieżącą aktualizacją. Na potrzeby Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego w Resku ul. Szpitalna 8 Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych opracował instrukcje, procedury przeciwepidemiczne oraz plan higieny szpitala. Obowiązujące w podmiocie leczniczym procedury zawierają niezbędne dane tj. termin opracowania, wykorzystane źródła, publikacje, podpis osoby zatwierdzającej. Procedury są dostępne dla wszystkich pracowników, zawierają oświadczenia pracowników o zaznajomieniu się z procedurą/ instrukcją.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził w 2022 r. łącznie 6 kontroli wewnętrznych skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom w zakresie: analiza zużycia preparatu do dezynfekcji rąk, zużycie antybiotyków, zużycie środków ochrony osobistej
(w tym rękawic jednorazowego użycia), czystości, postępowania z odpadami medycznymi, stosowanych metod sterylizacji, dokumentacji, dezynfekcji, stosowanych procedur. Ponadto przeprowadzono 4 szkolenia wewnętrzne z zakresu:

- bezpieczne podjęcie pracy przez personel w okresie pandemii COVID 19;

- zapobieganie zakażeniom szczepami wielolekoopornymi w środowisku szpitalnym;

- profilaktyka odleżyn.

W szkoleniach uczestniczyły 93 osoby zatrudnione w ZOL-u wResku. Ponadto wprowadzono aktualne rekomendacje dotyczące dawek antybiotyków stosowanych
w terapii wg EUCAST oraz profilaktycznego stosowania antybiotyków, poza profilaktyką okołooperacyjną. Aktualizowano procedurę postępowania po ekspozycji na krew i inny potencjalnie zakaźny materiał.

Zgodnie z zawartą umową świadczenia w zakresie usług laboratorium mikrobiologicznego dla potrzeb ZOL-u w Resku w 2022 r. wykonywane były w laboratorium Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej Medicam ul. Niechorska 27, Gryfice.

W Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym Nowogard ul. Wojska Polskiego 7 Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8 jest możliwość zapewnienia warunków izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną w izolatce jednoosobowej z węzłem sanitarnym, która znajduje się na pierwszym piętrze ZOL Resko. Izolatka składa się
z: pomieszczenia pobytu pacjenta, pomieszczenia higieniczno - sanitarnego, dostępnego
z pomieszczenia pobytu pacjenta, śluzę umywalkowo - fartuchową pomiędzy pomieszczeniem pobytu pacjenta a ogólną drogą komunikacyjną. W przypadku większej ilości zakażonych pacjentów wyznaczane są sale do izolacji lub kohortacji pacjentów, z zachowaniem reżimu sanitarnego i stosowaniem przez personel środków ochrony osobistej.

W 2022 r. w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie
ul. Wojska Polskiego 7 w Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym w Resku ul. Szpitalna 8 nie przeprowadzono zabiegów dezynsekcji i deratyzacji.

W 2022 roku na terenie Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Resku odnotowana dwa ogniska epidemiczne, w obu przypadkach czynnikiem etiologicznym był wirus SARS-CoV-2, gdzie liczba zarażonych pacjentów wynosiła łącznie 33, personelu 1, odnotowano 1 zgon bez związku z zakażeniem.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Patogeny alarmowe to drobnoustroje lekooporne i zagrażające życiu, których rozprzestrzenianie się stanowi poważny problem epidemiologiczny. Listę czynników alarmowych określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011 r. *w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 240)*. Największy problem terapeutyczny stanowią szczepy wytwarzające ß-laktamazy oraz karbapenemazy typu KPC, MBL (NDM-1), OXA-48. W związku z pojawiającymi się sporadycznymi zachorowaniami wywołanymi szczepami alarmowymi oraz utrzymującą się niekorzystną sytuacją epidemiologiczną kontynuowano wzmożony nadzór przeciwepidemiczny w tym zakresie. W nadzorowanych obiektach w 2022 r. w powiecie łobeskim nie zgłoszono ognisk epidemicznych wywołanych przez czynniki alarmowe.

|  |  |
| --- | --- |
| **Biologiczny czynnik chorobotwórczy** | **Liczbapacjentów z zakażeniem wywołanym biologicznym czynnikiem, u których wykryto drobnoustrój chorobotwórczy** |
| wykrytym przed przyjęciem lub w badaniu pobranym do 72 godz. od przyjęcia do podmiotu leczniczego | wykrytym w badaniu pobranym po upływie co najmniej 72 godz. od przyjęcia do podmiotu leczniczego |
| Staphylococcus aureus MRSA (+) | 0 | 8 |
| Klebsiella pneumoniae ESBL (+) | 0 | 3 |
| Escherichia coli ESBL (+) | 0 | 7 |
| Clostrioidoides difficile A+B | 0 | 13 |
| Proteus mirabilis ESBL (+) | 0 | 1 |
| Acinetobacter baumanii wielolekooporny(karbapenemy, cefalosporyny, chinolony) | 0 | 1 |

Tab. 3. Liczbapacjentów z zakażeniem wywołanym biologicznym czynnikiem, u których wykryto drobnoustrój chorobotwórczy w ZOL Resko w 2022 r.

3.3. Podsumowanie i wnioski

 Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych Samodzielnego Publicznego Szpitala Rejonowego w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard działający w Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko aktywnie monitoruje sytuację epidemiologiczną w celu zapobiegania szerzenia się zakażeń. W 2022 roku, w porównaniu do roku poprzedniego, wystąpiły o 2 ogniska epidemiczne więcej, jednak działania podjęte przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych były skuteczne i zgodne z procedurami. W każdym zgłoszonym ognisku zakażenia, w działaniach przeciwepidemicznych brał udział również Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łobzie poprzez weryfikację raportów ognisk zakażeń szpitalnych oraz analizę postępowania zapobiegawczego wdrożonego przez Zespół
w szpitalu. Z uwagi na czynnik etiologiczny, t. j. wirus SARS-CoV-2 nie podjęto działań kontrolnych.

**II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej**

W 2022 roku w ewidencji podmiotów wykonujących działalność leczniczą na terenie powiatu łobeskiego zarejestrowano 69 podmiotów leczniczych:

− w zakresie stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne – 2;

− w zakresie ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych – 45;

− w zakresie praktyk zawodowych lekarzy i pielęgniarek – 22.

W 2022 r. łącznie skontrolowano 47 podmiotów działalności leczniczej na 47 ujętych
w ewidencji, co stanowi 100 % ogółu. W stosunku do roku poprzedniego liczba podmiotów działalności leczniczej zwiększyła się o 1 obiekt.

Spośród 22 ujętych w ewidencji praktyk lekarskich, pielęgniarskich ogółem oraz innych podmiotów świadczących usługi medyczne, kontrolą objęto 22 obiektów, co stanowi 100 % ogółu. W stosunku do roku 2022 ogólna liczba podmiotów w tej grupie placówek zmniejszyła się o 1 obiekt.

W 2022 roku w Sekcji Epidemiologii wystawiono 9 decyzji administracyjnych:

− 4 decyzje administracyjne w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego;

− 3 decyzje - rachunek;

− 2 decyzje zmieniające na wniosek strony w zakresie zmiany terminu wykonania nałożonego obowiązku.

1. **Szpitale**

Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Łobzie w 2022 roku znajdował się jeden obiekt szpitalny tj. zlokalizowany w samodzielnym budynku Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko, który jest prowadzony przez Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard zlokalizowany na terenie innego powiatu.

* 1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

W 2022 roku w obiekcie Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-technicznego obiektu.

|  |
| --- |
| Nazwa szpitala, adres |
| Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy Nowogard ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko |
| Ogólna liczba łóżek | **80** |

Tab. 4. Wykaz obiektów szpitalnych na terenie powiatu łobeskiego będących pod nadzorem PPIS

Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko działał
w strukturze poszczególnych odcinków zlokalizowanych na trzech kondygnacjach budynku. Punkty pielęgniarskie z pokojem przygotowawczo – pielęgniarskim wyposażono w zlew dwukomorowy oraz umywalkę do mycia rąk. Na salach pacjentów liczba i rozmieszczenie łóżek była prawidłowa, odstępy między łóżkami umożliwiały swobodny dostęp do pacjentów, szerokość pokoju umożliwiała wyprowadzenie każdego łóżka. Wszystkie pokoje łóżkowe wyposażono w umywalkę. Powłoka powierzchni bezdotykowych, powierzchni dotykowych oraz wyposażenie pomieszczeń umożliwiała ich mycie i dezynfekcję.

ZOL Resko skontrolowano pod kątem przestrzegania przepisów dot. zakazu palenia tytoniu zgodnie z ustawą z dn. 09.11.1995 r. *o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych* (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 276 z późn. zm.). Nie stwierdzono
w tym zakresie nieprawidłowości, na wejściu do budynku został umieszczony piktogram
o zakazie używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W 2022 r. nie wprowadzano zmian organizacyjnych oraz nie przeprowadzono żadnych remontów.

* 1. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Na terenie powiatu łobeskiego nie ma szpitala. Stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne inne niż szpitalne prowadzi Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy
w Nowogardzie, ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard Oddział w Resku, ul. Szpitalna 8, jako Zakład Opiekuńczo Leczniczy.

**Tabela- Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Szpital | Lokalizacja obiektu szpitalnego | źródło zaopatrzenia podstawowe | rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę | Uwagi(np. program dostosowawczy)------------Wodociąg własny w sytuacjach awaryjnych |
| wodociąg własny | wodociąg sieciowy | wodociąg własny | wodociąg sieciowy | zbiornik |
| 1. | SPSR w Nowogardzie, ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard **Zakład Opiekuńczo Leczniczy Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8** | Resko, ul. Szpitalna 8 | Resko, ul. Szpitalna 8-wyłączony | Resko, ul. Mickiewicza | Resko, ul. Szpitalna 8 | Resko, ul. Mickiewicza | brak |

Obiekt zaopatrywany w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Resko, ul. Mickiewicza, własne ujęcie stanowi zastępcze źródło zasilania w wodę tylko w przypadkach awaryjnych.

W dniu 29.09.2022 r. przeprowadzono kontrolę Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Resku przy ul. Szpitalnej 8 z zakresu utrzymania należytego stanu sanitarno-technicznego, postępowania z bielizną szpitalną, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania z odpadami komunalnymi oraz postępowania ze zwłokami. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

* 1. Bloki żywieniowe

Na terenie działania tutejszej Inspekcji nie znajduje się szpital i kuchnia niemowlęca.

W Zakładzie Opiekuńczo – Leczniczym w Resku funkcjonuje 1 kuchnia centralna produkująca posiłki dla pacjentów i zaopatrująca 3 kuchenki oddziałowe zlokalizowane na trzech piętrach Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego. Zakład prowadzi zamknięte żywienie zbiorowe we własnym zakresie, tzn. nie prowadzi żywienia pacjentów w systemie cateringowym. W kuchni centralnej produkowane są posiłki dla pacjentów (całodzienne wyżywienie).

W kuchni centralnej wyodrębnione zostały pomieszczenia żywnościowe
z zachowaniem funkcjonalności: pomieszczenie kuchni właściwej, pomieszczenia magazynowe: produktów suchych, urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, warzyw, magazyn podręczny, stanowisko do mycia i dezynfekcji jaj, pomieszczenie obróbki wstępnej, pomieszczenie socjalne z szatnią i ubikacja dla pracowników. Pomieszczenia, sprzęt
i wyposażenie do kontaktu z żywnością w dobrym stanie i kondycji technicznej. Wszystkie umywalki, zlewozmywaki wyposażone w bieżącą ciepłą i zimną wodą. Zapewnione są środki myjąco-dezynfekujące.

Posiłki na oddziały szpitala transportowane są windą z kuchni centralnej do kuchenek oddziałowych w naczyniach ze stali nierdzewnej, a napoje w termosach. Naczynia bemarowe
z windy wkładane są do wózków bemarowych posiadających regulację temperatury, następnie transportowane są do kuchenek oddziałowych, skąd wózkiem przewożone są na sale i wydawane pacjentom. Zastawa od pacjentów zbierana jest na drugi wózek i odwożona do kuchenek oddziałowych. Każda kuchenka oddziałowa wyposażona jest w: umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak i zmywarko – wyparzarkę, szafki do przetrzymywania zastawy stołowej oraz kuchenkę elektryczną i podręczne urządzenie chłodnicze. Naczynia bemarowe oraz zastawa stołowa myte i wyparzane są po każdym użyciu i przechowywane w zamykanych szafkach.

Przeprowadzono 2 kontrole. Podczas kontroli tematycznej pobrano **1** próbkę posiłku obiadowego**.** Po weryfikacji sprawozdania z badań nr HŻ/664Q/22 z dnia 08.09.2022r.
w korelacji z oceną przedłożonego jadłospisu nie wykazano odchyleń w zakresie zbadanych parametrów tj.: wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów i tłuszczy. Zalecono unikania powtarzalności potraw. Druga kontrola kompleksowa nie wykazała nieprawidłowości.

* 1. Dezynfekcja

 Czas dezynfekcji i stężenie środków dezynfekcyjnych są zgodne z zasadami
i zaleceniami określonymi przez producenta. Placówki posiadają karty charakterystyki stosowanych środków dezynfekcyjnych. Stężone preparaty dezynfekcyjne przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta. Roztwory robocze preparatów dezynfekcyjnych sporządzane były przez pielęgniarki oraz personel sprzątający.

W 2022 r. w Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym w Resku większość pacjentów była leżąca, w związku z tym, przede wszystkim używane są pieluchomajtki. Dezynfekcja kaczek
i basenów odbywa się sporadycznie w myjni dezynfektorze umieszczonym w brudowniku
z użyciem preparatu Neodisher SBK.

Zgodnie z procedurą „Postępowania ze skażonymi narzędziami chirurgicznymi
i sprzętem medycznym w oddziałach szpitala” skażone narzędzia i sprzęt medyczny wielorazowego użycia podlegał nawilżaniu i dezynfekcji wstępnej przy użyciu preparatu dezynfekcyjnego w miejscu skażenia tj. na stanowisku pracy w przeznaczonym do tego pojemniku transportowym (w kolorze czerwonym). Następnie dostarczano go do Centralnej Sterylizatorni Samodzielnego Publicznego Szpitala Rejonowego w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard gdzie poddawany był myciu i dezynfekcji końcowej, pakietowaniu oraz sterylizacji. Narzędzia czyste i materiał sterylny do Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Resku transportowane były w pojemniku o kolorze niebieskim.

Do dezynfekcji powierzchni stosowane były następujące środki dezynfekcyjne**:** Incidin Liqiud Spray, Sani Cloth chusteczki, Sani Cloth Active chusteczki, Taski Sprint Degerm, chlor plus, Incidin Oxy Wipe, Incidin Oxy Wipe S. Zasady doboru preparatów uzależnione były od ich zastosowania tj. rodzaju powierzchni, stopnia zabrudzenia, możliwości organizacyjnych, kompatybilności ze środkiem dezynfekcyjnym. Zabiegi dezynfekcyjne stosowane były we wszystkich obszarach mających kontakt z materiałem organicznym. Wszystkie materace przed zanieczyszczeniem zabezpieczone były osłonami z ECOLASTICU, które zapewniały możliwość poddawaniu ich dezynfekcji wewnętrznej tj. preparatami chemicznymi. Poddano dezynfekcji komorowej: 140 poduszek, 257 kocy zgodnie z zawartą umową w Zakładzie Usług Pralniczych SP. J. Henryka Różalska, Katarzyna Karasiewicz ul. Lipowa 11 76-032 Mielenko.

* 1. Sterylizacja

Sterylizacja wyrobów medycznych i sprzętu medycznego na potrzeby Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Resku prowadzona była w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard. Transport narzędzi
i innych wyrobów medycznych wielorazowego użycia do sterylizacji oraz sterylnych pakietów odbywał się zgodnie z opracowanymi procedurami przeciwepidemicznymi w wydzielonych pojemnikach transportowych ze szczelnym zamknięciem chroniącym przed mechanicznymi uszkodzeniami, oraz zanieczyszczeniem fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym. Kontrola procesów sterylizacji prowadzona była przez podmiot wykonujący sterylizację.

Wyroby medyczne i sprzęt medyczny sterylny przechowywany był w pokoju przygotowawczo - pielęgniarskim, w poszczególnych odcinkach Zakładu Opiekuńczo Leczniczego, w prawidłowych warunkach, zgodnie z procedurą dotyczącą „Zasad przechowywania narzędzi i materiału po sterylizacji”. Sterylne pakiety posiadały datę sterylizacji oraz aktualną datę ważności.

* 1. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku w obiekcie ZOL w Resku w 2022 r. zajmował się personel zatrudniony w podmiocie leczniczym. Procesy utrzymania czystości oparte były na planie higieny szpitalnej określającej obszar, techniki oraz częstotliwość sprzątania pomieszczeń szpitalnych. System sprzątania odbywał się w oparciu o wózki kuwetowe i mopy bawełniane jednego kontaktu oraz ściereczki jednorazowego użycia. Po każdorazowym użyciu wózki kuwetowe poddawano myciu i dezynfekcji w wyodrębnionym pomieszczeniu porządkowym, a końcówki mopów przekazywano do prania. W 2022 r. poddano praniu
i dezynfekcji 10526 nakładek na mopy. Sprzęt do sprzątania przechowywano w wydzielonym miejscu, w pomieszczeniu brudownika. Postępowanie ze sprzętem po zakończonym sprzątaniu było prawidłowe. Osoby odpowiadające bezpośrednio za sprzątanie współpracowały z pielęgniarkami oddziałowymi oraz pielęgniarką epidemiologiczną
w zakresie przestrzegania procedur przeciwepidemicznych.

* 1. Postępowanie z bielizną szpitalną

Tabela - Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. |  Szpital |  Lokalizacja obiektu szpitalnego | Miejsce prania bielizny szpitalnej | Uwagi |
| 1. | SPSR w Nowogardzie, ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard Zakład Opiekuńczo Leczniczy Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8 | Resko, ul. Szpitalna 8 | Usługi Pralnicze Sp.J. Henryka Różalska Katarzyna Karasiewicz, ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenko. |  |

**Opis**: Brudna bielizna pochodząca z oddziałów ZOL-u transportowana jest wózkami do wydzielonego pomieszczenia w szpitalu - brudownika. Pościel zabierana jest trzy razy w tygodniu przez Zakład Usług Pralniczych Sp. J. Henryka Różalska, Katarzyna Karasiewicz, ul. Lipowa 11,
76 - 032 Mielenko wg podpisanej umowy, która obejmuje pranie i dezynfekowanie oraz suszenie, maglowanie, lub prasowanie bielizny szpitalnej. Wózki czyszczone i dezynfekowane na bieżąco przez wyznaczonego pracownika. W pomieszczeniu mycia wózków zapewniona jest umywalka, kratka ściekowa. Bielizna pościelowa czysta przywożona jest w zamkniętych czystych workach, następnie przechowywana jest w szafach na każdym piętrze.

* 1. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Tabela - Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. |  Szpital | Lokalizacja obiektu szpitalnego | Prosektorium | Miejsce przechowywania zwłok | Uwagi |
| Pro – morte(ilość miejsc) | Chłodnia\*(ilość miejsc) |
| 1. | SPSR w Nowogardzie, ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard **Zakład Opiekuńczo Leczniczy Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8** | Resko, ul. Szpitalna 8 | Na terenie szpitala w osobnym budynku | 0 | 1 dwukomorowadwa miejsca |  |

**Opis**: Na terenie Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Resku znajduje się prosektorium w osobnym budynku. Zapewniony jest dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody, nad umywalką wywieszona instrukcja dotycząca prawidłowego mycia rąk. W prosektorium znajdują się: chłodnia dwukomorowa do przechowywania zwłok, kapliczka, szafki ze środkami do dezynfekcji oraz rękawiczkami jednorazowymi, workami, instrukcja bezpiecznego postępowania z substancjami i preparatami chemicznymi. Dezynfekcja chłodni prowadzona jest przez wyznaczonego pracownika. Zwłoki osób zmarłych w Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym są myte, następnie czyste ciało przekładane jest do zabezpieczonego specjalistycznego worka i przewożone wózkiem do chłodni w prosektorium, następnie odbierane w ciągu 24 godzin przez zakłady pogrzebowe. Do przewożenia zwłok wydzielony jest jeden wózek, przechowywany w wydzielonym pomieszczeniu do dezynfekcji wózków. Prowadzona jest ewidencja osób zmarłych.

1. **Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria**

Na dzień 31.12.2022 r. w wykazie podmiotów działalności leczniczej nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie figurowało 45 obiektów zaliczanych do grupy przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria. W 2022 r. przeprowadzono w 45 podmiotach leczniczych kontrole sanitarne dotyczące oceny stanu sanitarno - higienicznego. W analizowanym okresie prowadzone były 3 postępowania administracyjne w związku ze stwierdzonym podczas kontroli złym stanem technicznym urządzeń i pomieszczeń. Termin usunięcia nieprawidłowości został wyznaczony do
31.12.2022 r. lub później.

Wszystkie podmioty lecznicze były dostosowane do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 402).

Stan sanitarno - techniczny podmiotów działalności leczniczej w 2022 r. ocenia się jako dobry. Pomieszczenia i urządzenia podmiotów leczniczych przystosowano do rodzaju oraz zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych. Powierzchnie w pomieszczeniach podmiotów leczniczych, połączenia ścian z podłogami, meble stanowiące wyposażenie wykonane były
z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję. Zapewniono dostęp do pomieszczeń podmiotów leczniczych dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich.

We wszystkich obiektach były opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Procedury były zatwierdzone, posiadały oświadczenia pracowników
o zaznajomieniu z procedurami. Aktualizacja procedur prowadzona była na bieżąco podczas przeprowadzanych kontroli wewnętrznych, które prowadzono zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. przynajmniej jeden raz na pół roku.

W większości podmiotów stosowany był wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku. Wyroby medyczne i sprzęt medyczny sterylny przechowywany był w prawidłowych warunkach, oznaczony datą sterylizacji oraz aktualną datą ważności pakietu.
W przychodniach, które używały narzędzi wielokrotnego użytku, przygotowywanie roztworów roboczych środków dezynfekcyjnych, dobór środków oraz sposób ich użytkowania był prawidłowy. Dezynfekcja narzędzi medycznych wielorazowego użycia wstępna i końcowa odbywała się w miejscu skażenia, w większości podmiotów w sposób manualny, następnie sprzęt transportowany był do podmiotów posiadających sterylizatornię. Roztwory robocze preparatów dezynfekcyjnych sporządzane były przez osoby za to odpowiedzialne, zgodnie
z wewnętrznymi procedurami podmiotu, bezpośrednio przed użyciem i wg zaleceń producenta, z zachowaniem podstawowych zasad bezpieczeństwa oraz z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej. Przy doborze środków do przeprowadzenia dezynfekcji brany był pod uwagę rodzaj powierzchni oraz stopień zabrudzenia. Do dezynfekcji powierzchni stosowane były: Aerodesin 2000, Velox Top AF, Incidin Spray, Incidur Spray, Incides N, Prima Dent Foam. Powierzchnie duże tj. ciągi komunikacyjne i powierzchnie podłóg okresowo dezynfekowano preparatami chlorowymi: Incidin Plus, Sopal, Domestos, Ace, podchloryn sodu. Zaopatrzenie podmiotów leczniczych w środki dezynfekcyjne, w zakresie ilości
i asortymentu było wystarczające.

Za utrzymanie czystości bieżącej i porządku w podmiotach leczniczych odpowiadał zatrudniony personel lub firma zewnętrzna w ramach zawartej umowy. Prace porządkowe oraz mycie i dezynfekcja powierzchni prowadzone były z częstotliwością i rodzajem czynności zależnym od obszaru i rodzaju pomieszczeń, zgodnie opracowanymi procedurami higienicznymi. Personel sprzątający zabezpieczony był w niezbędne środki ochrony osobistej. Postępowanie ze sprzętem po zakończonym sprzątaniu nie budziło zastrzeżeń.

W większości podmiotów leczniczych stosowana była przede wszystkim bielizna jednorazowego użytku. Podmioty, w których stosowano bieliznę wielokrotnego użytku, posiadają zawarte umowy z pralniami świadczącymi usługi w zakresie prania. Dostępność
i użycie środków ochrony personelu dostosowana była odpowiednio do zagrożenia. Postępowanie z bielizną czystą oraz z bielizną brudną było prawidłowe i zgodne
z opracowanymi wewnętrznymi procedurami.

Gospodarka odpadami była prawidłowa, na bieżąco prowadzono dokumentację
w tym zakresie. Wszystkie podmioty posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych
z wyspecjalizowanymi firmami. Odpady były segregowane, zbierane do odpowiednich pojemników oraz worków opisanych w sposób prawidłowy. Odpady medyczne, do czasu ich przekazania przechowywano w urządzeniach chłodniczych monitorowanych pod kątem spełnienia wymaganej temperatury składowania odpadów. Częstotliwość odbioru była dostosowana do ilości wytwarzanych odpadów.

W 2022 r. w nadzorowanych podmiotach leczniczych obowiązek egzekwowania zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 276 z późn. zm.) był przestrzegany. Obiekty podmiotów leczniczych były prawidłowo oznakowane piktogramem ze znakiem „Zakaz palenia”.

1. **Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową**

 Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie znajdują się 22 podmioty prowadzące działalność leczniczą w ramach indywidualnych praktyk zawodowych. W 2022 roku skontrolowano 22 indywidualne praktyki. Stan sanitarno - techniczny skontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń. W analizowanym okresie odnotowano nieprawidłowości w 1 gabinecie stomatologicznym.

W 2022 roku stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, w których prowadzono praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych utrzymany był na poziomie dobrym. Wyposażenie gabinetów, meble, powierzchnie pomieszczeń, połączenie ścian z podłogami wykonane były z materiałów umożliwiających ich skuteczne mycie
i dezynfekcję. Do pomieszczeń zapewniono dostęp dla osób niepełnosprawnych czy poruszających się na wózkach inwalidzkich.

W gabinetach opracowane i stosowane były procedury zapobiegania zakażeniom
i chorobom zakaźnym związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, były aktualizowane
i odpowiednie do rodzaju prowadzonej praktyki. Zgodnie z obowiązującymi przepisami kontrole wewnętrze przeprowadzane były dwa razy do roku, co potwierdzano protokołami kontroli wewnętrznej.

Mycie i dezynfekcję narzędzi wielorazowego użycia przeprowadzano albo
w pomieszczeniu, w którym udzielane są świadczenia zdrowotne, albo w wydzielonym pomieszczeniu w obrębie praktyki lekarskiej. W części praktyk do udzielania świadczeń zdrowotnych stosowany był wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku.

Preparaty dezynfekcyjne stosowano zgodnie z ich przeznaczeniem (określonym przez producenta) uwzględniając specyfikę gabinetu. Do dezynfekcji narzędzi medycznych
i powierzchni zanieczyszczonych materiałem biologicznym używane były preparaty
w stężeniach posiadających pełny zakres biobójczy. Sposób i zakres dezynfekcji narzędzi, powierzchni i sprzętu medycznego określały opracowane, we wszystkich placówkach, procedury, instrukcje i plany higieny. Roztwory środków dezynfekcyjnych przygotowywane były prawidłowo i stosowane zgodnie z zaleceniami producenta. Stężone preparaty dezynfekcyjne przechowywano zgodne z zaleceniami producenta.

W 2022 r. utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmował się zatrudniony personel lub firmy zewnętrzne. Prace porządkowe oraz mycie i dezynfekcja powierzchni prowadzone były zgodnie z opracowanymi procedurami medycznymi. Wszystkie praktyki posiadają wydzielone pomieszczenia porządkowe bądź miejsca z przeznaczeniem na przechowywanie sprzętu do sprzątania, środków czystościowych i preparatów dezynfekcyjnych. Zaopatrzenie praktyk zawodowych w środki myjąco – dezynfekujące było wystarczające.

Postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi, ich magazynowanie oraz terminowość przekazywania do utylizacji była prawidłowa. Podmioty, w których wytwarzano odpady medyczne niebezpieczne posiadały podpisane umowy z firmami wykonującymi usługi w zakresie odbioru, transportu i utylizacji odpadów niebezpiecznych. Wszystkie skontrolowane praktyki zawodowe posiadały opracowane procedury postępowania
z odpadami medycznymi na stanowiskach pracy, które zawierały informacje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów, ich magazynowania oraz transportu. Odpady medyczne zakaźne przechowywano w podmiotach leczniczych w wydzielonych do tego celu urządzeniach chłodniczych monitorowanych pod kątem spełnienia wymaganej temperatury. Prowadzone zapisy monitoringu były prawidłowe. Dokumentację dotyczącą gospodarki odpadami prowadzono prawidłowo.

W większości praktyk lekarskich i pielęgniarskich stosowano bieliznęjednorazowego użytku, którą w zależności od specyfiki wykonywanych świadczeń traktowano jako odpad medyczny bądź komunalny. Praktyki, które podczas udzielania świadczeń zdrowotnych stosowały bieliznę wielokrotnego użytku zawarły umowy z pralniami w zakresie wykonywania prania bądź pranie prowadziły we własnym zakresie.

Praktyki lekarskie, gdzie świadczenia zdrowotne wykonywano przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku podlegającego sterylizacji posiadają na wyposażeniu gabinetu autoklaw parowy i prowadziły sterylizację we własnym zakresie bądź lekarze prowadzący praktykę zawarli umowy z podmiotem świadczącym usługi w zakresie sterylizacji. Sposób postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku był prawidłowy. Narzędzia medyczne wielorazowego użytku poddawane były dezynfekcji, myciu, pakietowaniu i sterylizacji najczęściej w miejscu wykonywania praktyki. Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Łobzie
w 2022 r. znajdowało się 12 sterylizatorów parowych zlokalizowanych w gabinetach stomatologicznych, wykonano 45 kontroli procesów sterylizacji***.*** Każdorazowo podczas przeprowadzania kontroli ocenie podlegały procedury oraz sposób dokumentowania skuteczności procesów sterylizacji.

Część gabinetów, zwłaszcza stomatologiczne, podobnie jak w latach ubiegłych funkcjonowała w podwójnym zakresie tj. świadczyła usługi jako gabinety prywatne
i kontraktowe z NFZ (z czasowym rozdziałem przyjęć). Praktyki zawodowe, gdzie różni lekarze specjaliści świadczą usługi w jednym pomieszczeniu, realizowały świadczenia zdrowotne
z zapewnieniem rozdziału czasowego przyjęć.

 Jednostki były prawidłowo oznakowane piktogramem ze znakiem zakaz palenia papierosów i e-papierosów zgodnie z przepisami ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 276 z późn. zm.).

**Podsumowanie i wnioski**

Stan sanitarno-techniczny podmiotów świadczących usługi medyczne oceniono jako zadawalający. Stwierdzane uchybienia w w/w obiektach dotyczyły niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń bądź wyposażenia pomieszczeń. Bieżące naprawy odbywają się sukcesywnie i w krótkim czasie. Podnoszony jest standard obiektów i dostosowanie pomieszczeń do obowiązujących przepisów prawnych.

W związku z sytuacją epidemiologiczną w Polsce związaną z epidemią COVID-19 zaostrzono wymogi stosowania procedur higienicznych w podmiotach leczniczych. W trakcie prowadzonego nadzoru sanitarnego zastrzeżeń nie budziło przestrzeganie zasad aseptyki, sterylizacji, dezynfekcji, zabezpieczenie w sprzęt i materiały medyczne oraz prowadzenie działalności przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych. Czystość bieżąca i porządek
w podmiotach działalności leczniczej utrzymany był na poziomie dobrym. Placówki świadczące usługi lecznicze posiadają opracowane procedury medyczne, zwiększają asortyment stosowanego sprzętu jednorazowego użycia, przez co zwiększają bezpieczeństwo korzystającym z usług medycznych.

Na terenie podmiotów działalności leczniczej przestrzegane były obowiązki wynikające z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 276 z późn. zm.).

1. **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Tabela - Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Szpital | Lokalizacja obiektu szpitalnego | Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsca ich unieszkodliwiania | Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni) | Szpitalne instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych(lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń) | Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych\*(czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty) | Uwagi |
| 1. | SPZZOZ Gryfice, ul. Niechorska 27 Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8 | Resko, ul. Szpitalna 8 | Marcin Jóźwiak Medimar, 76-037 Łekno 13 | Spalarnia SPZZOZ Gryfice, ul. Niechorska 27 | Spalarnia SPZZOZ Gryfice, ul. Niechorska 27 | Własne procedury szpitalne |  |

**Opis:** Zabezpieczone na oddziałach ZOL-u odpady medyczne o kodzie 180103 i 180104 transportowane są przy użyciu trwałych worków do magazynu znajdującego się w osobnym budynku z osobnym wejściem na terenie obiektu. Pomieszczenie zamykane na klucz, świeżo wyremontowane, wyposażone w umywalkę, środki do dezynfekcji rąk i powierzchni, ręczniki papierowe, lodówkę, trzy pojemniki czerwone oznakowane na odpady medyczne. Wywieszona instrukcja mycia rąk. Wentylacja mechaniczna. ZOL posiada szczegółową procedurę postępowania odpadami medycznymi na stanowiskach pracy oraz instrukcje postępowania
z kontenerami na materiał skażony. Odpady niebezpieczne transportowane są trzy razy
w tygodniu samochodem specjalnego przeznaczenia do spalarni zlokalizowanej w szpitalu
w Gryficach przy ul. Niechorskiej 27 przez firmę Marcin Jóźwiak Medimar, 76-037 Łekno 13.

Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach wyłożonych workiem, segregowane, usuwane poza obiekt codziennie do pojemników ustawionych na zewnątrz budynku
w miejscu utwardzonym. Odbiór odpadów odbywa się zgodnie z harmonogramem wywozu odpadów przez firmę specjalistyczną Zakład Usług Budowlanych i Komunalnych w Resku.

1. **Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku**

**1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów**

Na terenie powiatu łobeskiego nadzorem sanitarnym objęto 738 zakładów żywnościowo - żywieniowych, wytwórni opakowań do żywności, miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz środków transportu żywności. W ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi objęto nadzorem 4 zakłady. Łącznie skontrolowano 172 obiekty oraz 3 obiekty obrotu produktami kosmetycznymi.

Sporządzono 112 arkuszy oceny stanu sanitarnego. Sporządzono 524 protokoły kontroli sanitarnych i sprawdzających, w tym 80 interwencyjnych i 176 kontroli covidowych oraz 6 protokołów w obiektach produkcji i obrotu produktów kosmetycznych i 35 w obiektach spoza ewidencji.

W ramach postępowania administracyjnego wydano 52 decyzje administracyjne,
w tym:

- Decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu – 35;

- Zmiany decyzji – 3;

- Umorzenia postępowania administracyjnego – 13;

- Decyzje warunkowego zatwierdzenia - 0;

- Uchylenie decyzji – 1.

Poza tym wydano:

- 16 decyzji zatwierdzających działalność obiektów (oraz 14 zmian zakresu prowadzonej działalności – rozszerzenia decyzji);

- 32 decyzje wykreślające z rejestru obiektów podlegających nadzorowi Inspekcji Sanitarnej;

- 115 decyzji płatniczych, w tym 2 w zakładach spoza ewidencji.

W 36 przypadkach winnych zaniedbań w zakresie braku przestrzegania podstawowych wymagań sanitarnych ukarano mandatami na sumę 5680 zł.

Nie wydawano decyzji warunkowego zatwierdzenia oraz przedłużenia warunkowego zatwierdzenia.

W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną środków spożywczych, materiałów
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych pobrano do badań laboratoryjnych 156 próbek, w tym 9 próbek sanitarnych oraz 1 próbkę produktu kosmetycznego. Wszystkie próbki otrzymały wyniki prawidłowe.

 W skontrolowanych obiektach żywności i żywienia wdrażano wymagania określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 22 stycznia
2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego, Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz w Ustawie
z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j.: Dz. U. z 2022 r. 2132).

W roku sprawozdawczym najczęściej stwierdzanymi uchybieniami w zakładach produkcji i obrotu żywnością w powiecie łobeskim były:

* brak bieżących zapisów i wdrożonych procedur z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemu HACCP;
* zły stan techniczny pomieszczeń w zakładach (zniszczone, zawilgocone ściany, sufity, drzwi, ubytki glazury w podłogach);
* niewłaściwy stan techniczny wyposażenia i sprzętu (zniszczone lady, regały, blaty, pęknięte szyby w urządzeniach chłodniczych);
* wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości;
* brak urządzeń do monitorowania warunków przechowywania środków spożywczych;
* brak ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk;
* nieuwzględnienie w procedurze postępowania z partiami żywności nieodpowiadającymi wymaganiom jakości zdrowotnej, prawidłowego sposobu zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego stanowiący materiał kategorii 3.
	1. Zakłady produkcji żywności

Na terenie powiatu łobeskiego nadzorem sanitarnym objęto 15 zakładów produkcji tj.
1 wytwórnię lodów, 6 zakładów produkujących lody z automatu, 5 piekarni, 2 przetwórnie owocowo - warzywne oraz 1 zakład produkujący skrobię ziemniaczaną i maltodekstrynę.
W roku sprawozdawczym zatwierdzono 1 zakład produkujący lody z automatu. Przeprowadzono 35 kontroli. W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi wydano 6 decyzji zobowiązujących do ich poprawy.

Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach:

- zły stan techniczny ścian, sufitów, drzwi, podłóg w pomieszczeniach;

- zły stan techniczny wyposażenia i sprzętu używanego do produkcji żywności;

- brak moskitier w uchylnych częściach okien w hali produkcyjnej;

- brak zamykanych pojemników na odpady komunalne;

- szyby w oknach popękane, powierzchnie trudne do utrzymania w czystości.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne w związku
z otrzymanymi informacjami interwencyjnymi.

Pierwsza w związku z pismami otrzymanymi od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie dotyczącymi dostarczania posiłków w termosach o poj. 50 l ze stali nierdzewnej z zakładu w Węgorzynie do placówki oświatowej w Ińsku środkiem transportu należącym do piekarni. Kontrola wykazała nieprawidłowości. Interwencja potwierdziła się

Druga w związku z pismem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
w Gryficach dotyczącym stwierdzenia uwag do znakowania produktu „Kapusta kiszona” wyprodukowanego przez producenta z terenu gminy Dobra. PPIS w Gryficach wniósł uwagi do znakowania próbki: „Data poprzedzona jest sformułowaniem: „Należy spożyć przed…”. W przypadku daty minimalnej trwałości zawierającej oznaczenie dnia poprzedza się sformułowaniem „Najlepiej spożyć przed…” natomiast termin przydatności do spożycia poprzedza się sformułowaniem „Należy spożyć do…” oraz na opakowaniu środka spożywczego powinna znaleźć się informacja dotycząca wartości odżywczej”. Na dzień kontroli interwencja nie potwierdziła się.

**Liczba pobranych próbek, kierunki badań oraz wyniki badań :**

W ramach urzędowej kontroli żywności w 3 zakładach pobrano do badań mikrobiologicznych w kierunku: Salmonella w 25 g – obecność, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g, Enterobacteriaceae – liczba w 1 g oraz oceny organoleptycznej 15 próbek lodów z automatu. Wszystkie próbki uzyskały wyniki prawidłowe.

Podczas kontroli tematycznej w jednej piekarni w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 5 próbek środkówspożywczych z gr. wyroby ciastkarskie z kremem poddanym obróbce termicznej pn. „Ślimak z kremem o smaku budyniowym. Drożdżówka z kremem
o smaku budyniu (20 %), posypana kruszonką (9 %) i polana lukrem” w celu badań mikrobiologicznych w kierunku Salmonella w 25 g – obecność, przypuszczalne Bacillus cereus - liczba w 1 g, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g oraz oceny organoleptycznej. Powyższe próbki uzyskały wyniki prawidłowe.

Ponadto w jednej piekarni pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki sanitarne (zmiotki) - ze sprzętu produkcyjnego w hali produkcyjnej piekarni, z podestów w magazynie dodatków piekarniczych, z worków z mąką w magazynie mąki w celu oznaczenia obecności szkodników i ich pozostałości. W pobranych próbkach nie stwierdzono obecności szkodników
i ich pozostałości – wyniki prawidłowe.

W chłodni owoców pobrano 1 próbkę pn. **„BORÓWKA AMERYKAŃSKA ODMIANA PATRIOT”.** W zakresie przeprowadzonych badań w kierunku oznaczenia zawartości izotopu cezu 137 Cs uzyskała wynik prawidłowy.

* 1. Produkcja Pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

W tej grupie obiektów nie wydawano decyzji na poprawę stanu sanitarno – technicznego, nie nakładano mandatów karnych oraz nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. Interwencji nie zgłaszano.

* **346** **Gospodarstw Rolnych** – producenci produkcji pierwotnej

Nadzorem sanitarnym objęto łącznie 346 zakładów prowadzących produkcję pierwotną (gospodarstwa rolne). W obiektach tych przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym 4 kompleksowe (nie wykazały nieprawidłowości) oraz 1 kontrolę tematyczną w **Gospodarstwie Rolnym w Policku** z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin
i Nasiennictwa w KoszalinieOddział w Łobzie w ramach realizacji porozumienia (kontrola opisana we współpracy z PIORiN). Czynności kontrolne przeprowadzone wspólnie
z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Koszalinie Oddział w Łobzie w ramach realizacji porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin
i Nasiennictwa, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, oraz w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie
z dnia 01.03.2022 r. znak NHŻ.9011.2.4.2022. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

* **1** **Gospodarstwo Rolne** – producent produkcji pierwotnej i rolniczy handel detaliczny

Nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów.

* **5** **Gospodarstw Rolnych** – producenci produkcji pierwotnej i dostawcy bezpośredni

Nadzorem sanitarnym objęto łącznie 5 zakładów - przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

* **1** **Gospodarstwo Rolne** - *producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni*

W tej grupie znajduje się Gospodarstwo Rolne w Sosnówku. Zakres działalności: produkcja pierwotna warzyw, owoców oraz sprzedaż bezpośrednia warzyw, owoców, Rolniczy Handel Detaliczny - produkcja i sprzedaż produktu pn. „Ogórek kołobrzeski”, „Kapusta Kiszona”, „Sok z malin” oraz transport warzyw, owoców i wyrobów wyprodukowanych w ramach RHD.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną z oceną stanu sanitarnego w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków produkcji, sprzedaży i transportu żywności, w tym w związku z pismem ZPWIS
w Szczecinie z dnia 01.03.2022 r. znak: NHŻ.9011.2.4.2022 dotyczącym realizacji Planu działania na 2022 r. w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

 Plantatorzy sprzedają głównie owoce do Polarica Poland Sp. z o.o. Niemierzyno 3A,
78-300 Świdwin oraz okolicznych sklepów i hurtowni w Złocieńcu. Poza tym Truska - Pol transportuje owoce do POMERANIA FRUCHT Sp. z o. o. Dziwogóra, 78-320 POŁCZYN-ZDRÓJ
i do BIURKOM FLAMPOL Sp. z o.o., ul. Szeligowo 1, 78-325 Szeligowo. Na terenie plantacji właściciele wydzieli czyste sanitariaty oraz miejsca do mycia rąk wyposażone w środki do ich mycia i wycierania. Nieczystości wywożone są na zlecenie telefoniczne przez właścicieli toi- toi. Niektórzy plantatorzy posiadają własne ujęcia (studnie) oraz bieżący wynik badania wody. Inni nie nawadniają upraw. Właściciele plantacji stosują zbiegi agrotechniczne (nawożenie i opryski środkami ochrony roślin), prowadzą tzw. „Notatniki stosowanych zabiegów”, a posiadający duże uprawy uczestniczyli w szkoleniach technologicznych organizowanych przez Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego Barzkowice, Pomerania Frucht, Polarica. Na szkoleniach omawiano zasady Dobrej Praktyki Rolniczej, higienę produkcji owoców miękkich, natomiast producent Unilever Polska omawiał zasady identyfikowalności żywności. Pracownicy zatrudnieni na plantacji informowani są o zasadach higieny przy zbiorze owoców. Podczas kontroli ustalono, że plantatorzy są pod nadzorem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Instruowano właścicieli o konieczności przestrzegania podstawowych zasad higieny przy pracach na plantacji, a w szczególności używania wody pitnej tj. spełniającej wymagania ustanowione w obowiązujących przepisach prawa w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, do mycia rąk i utrzymania w czystości kobiałek w celu wyeliminowania zanieczyszczenia pochodzącego od ludzi.

1.3 Produkcja żywności w warunkach domowych

W grupie tej znajduje się 7 zakładów, w których przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową (**Cukiernia w Łobzie).** Zakład posiada decyzję zatwierdzenia wydaną przez PPIS w Łobzie w zakresie: produkcja wyrobów cukierniczych (torty, ciasta, serniki) oraz transport surowców niewymagających warunków chłodzenia. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wpisano do rejestru zakładów 5 zakładów w związku ze złożonym wnioskiem o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Pierwszy w zakresie: przygotowanie żywności w warunkach domowych na imprezy okolicznościowe pod zamówienie klienta, transport wyrobów gotowych.

Drugi w zakresie: produkcja i sprzedaż tortów i ciast w warunkach domowych, deserów w opakowaniach jednorazowego użytku oraz transport środków spożywczych do produkcji wyrobów gotowych niewymagających chłodzenia i wymagających.

Trzeci w zakresie: produkcja przetworów owocowo – warzywnych w warunkach domowych, sprzedaż bezpośrednia surowych i przetworzonych warzyw i owoców z własnego ogrodu; transport wyrobów gotowych.

Czwarty w zakresie:przygotowywanie potraw od surowców do gotowych potraw
w warunkach domowych – mączne, zupy, wyroby cukiernicze; obróbka wstępna warzyw
i owoców.

Piąty w zakresie:produkcja w warunkach domowych wyrobów ciastkarskich, piekarniczych oraz tortów.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

Na terenie powiatu łobeskiego nadzorem sanitarnym objęto 150 zakładów obrotu żywnością tj. 76 sklepów, 17 marketów, 11 aptek, 13 magazynów hurtowych oraz 10 obiektów ruchomych i tymczasowych, 23 inne zakłady obrotu żywnością.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono 3 sklepy spożywcze. Przeprowadzono 302 kontrole. Nałożono 28 mandatów na łączną kwotę 4230 zł. W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi wydano 13 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno – technicznego w zakładach.

Najczęściej stwierdzane uchybienia egzekwowane poprzez wydane decyzji administracyjnych dotyczyły:

* zniszczonych ścian i sufitów w pomieszczeniach sklepów;
* złego stanu technicznego podłóg;
* braku bieżących zapisów i wdrożonych procedur z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej
i HACCP;
* niewłaściwego stanu technicznego wyposażenia i sprzętu - zniszczone lady, regały, blaty, pęknięte szyby w urządzeniach chłodniczych;
* braku urządzeń do monitorowania warunków przechowywania środków spożywczych;
* braku ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk.

W 2022 r. do PPIS w Łobzie wpłynęły 4 interwencje. Trzy z nich dotyczyły wprowadzania do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej. Dwie okazały się niezasadne. Trzecia dotyczyła sprzedaży pieczywa zdeformowanego w uszkodzonych opakowaniach w jednym z marketów w Łobzie. Interwencja okazała się zasadna. Wyniki kontroli przekazano do PPIS w Drawsku Pomorskim celem wykorzystania służbowego. Czwarta dotyczyła przygotowania hot - dogów z parówek przygotowanych dnia poprzedniego. Interwencja potwierdziła się. W obu przypadkach wszczęto postępowanie administracyjne. Winnych zaniedbań ukarano mandatem karnym. Wydano decyzje administracyjne zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno - technicznego.

**Liczba pobranych próbek, kierunki badań oraz wyniki badań:**

Pobrano **100** próbek. 97 to próbki w żywności pobrane w marketach (w tym 1 produkt kosmetyczny) i 3 w sklepach. Wszystkie uzyskały wyniki prawidłowe. Kierunki badań: mikrobiologia, metale substancje dodatkowe: konserwujące - kwas sorbowy, kwas benzoesowy i azotany, WWA, akryloamid, skażenia promieniotwórcze – zawartość izotopu cezu 137, bakterie komensalne i zoonotyczne, GMO, składniki mineralne magnez, 3 – MCPD, gluten, żywność wzbogacana – witaminą C oraz kryteria czystości ocena organoleptyczna
i ocena znakowania.

2 próbki pobranow aptekach:

- próbka pn. **„Omega 3-6-9 Complex WALMARK PLUS suplement diety”** w zakresieprzeprowadzonych badań w kierunku oznaczenia zawartości kwasów tłuszczowych Omega 3, w tym EPA, DHA, Omega 6, Omega 9 oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania uzyskała wynik prawidłowy;

- próbka pn. **„ORSALIT DOUSTNY PŁYN NAWADNIAJĄCY IBSS biomed”** w zakresieprzeprowadzonej oceny znakowania uzyskała wynik prawidłowy – bez uwag do znakowania.

13 próbek pobranow hurtowniach w kierunku oznaczenia zawartości azotanów, pestycydów uzyskały wyniki prawidłowe.

3 próbki zostały pobranew innych zakładach obrotu żywnością:

- **„Suplement diety. Witamina C (kwas L-askorbinowy) w proszku. Yoga life. Dbam o siebie”** Próbkę pobrano w kierunku oznaczenia zawartości witaminy C oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania W zbadanej próbce stwierdzono: zawartość witaminy C (895±179) mg/g. Badanie organoleptyczne: wygląd ogólny – produkt w postaci proszku, konsystencja/struktura – sypka nie tworząca zbryleń, barwa – biała, zapach/smak – właściwy, bez zapachów
i posmaków obcych.

 W wyniku przeprowadzonej oceny znakowania próbki stwierdzono uwagi do znakowania:

Sugeruje się dołączenie odpowiedniej miarki, która zapewniłaby odpowiednie porcjowanie produktu do spożycia. Pojemność łyżeczek jest różna i w przypadku zapisu: „¼ łyżeczki” może nie spełnić zalecenia podanego na opakowaniu: „Nie przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia”. Dla pełnej i jasnej informacji dla konsumenta sugeruje się podanie liczby porcji zawartych w opakowaniu.

*Art. 7 ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (UE). (Dz.U. L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.).*

Wystosowano pismo do PPIS w Chylicach do wiadomości pismo skierowano do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego ul. Żelazna 79, 00-875 Warszawa i do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin

 - **„Mleko następne w płynie dla niemowląt powyżej 6 miesiąca NAN OPTI proPLUS 2 z HMO 2-FL 200 ml Nestlé”** w zakresieprzeprowadzonych badań w kierunku oznaczenia zawartości metali: ołowiu i kadmu oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania uzyskała wynik prawidłowy;

**- „Mleko początkowe w płynie dla niemowląt od urodzenia NAN OPTI proPLUS 1 zawiera DHA 200 ml Nestlé”** w zakresieprzeprowadzonych badań w kierunku oznaczenia zawartości metali: ołowiu i kadmu oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania uzyskała wynik prawidłowy.

1.5 Zakłady żywienia zbiorowego

Na terenie powiatu łobeskiego nadzorem sanitarnym objęto 93 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego tj. 17 zakładów typu otwartego, 23 zakłady małej gastronomii,
4 zakłady PMG w ruchomych zakładach oraz typu zamkniętego: tj.: 1 stołówka pracownicza,
2 stołówki w domach wczasowych, 1 stołówka w DPS, 1 w Domu Dziecka, 7 stołówek szkolnych, 1 przedszkolna, 36 zakładów innego żywienia. Przeprowadzono 142 kontrole. Nałożono
8 mandatów na łączną kwotę 1450 zł. W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi wydano 12 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno – technicznego w zakładach.

Najczęściej stwierdzane uchybienia egzekwowane poprzez wydanie decyzji administracyjnych dotyczyły:

- złej kondycji i stanu technicznego ścian, podłóg oraz sufitów w pomieszczeniach zakładów;

- złego stanu technicznego wyposażenia;

- braku bieżącej ciepłej i zimnej wody przy umywalce do mycia rąk w ubikacji dla klientów;

- braku pokryw przy pojemnikach do gromadzenia odpadów komunalnych;

- braku weryfikacji, a następnie wdrożenia zmian systemu HACCP;

- braku bieżących zapisów z obszarów objętych GHP i HACCP;

- braku zabezpieczenia uchylnych części okien przed szkodnikami.

 Liczba pobranych próbek, kierunki badań oraz wyniki badań:

- **1** próbkaposiłku obiadowego w DPS. Po weryfikacji w korelacji z oceną przedłożonego jadłospisu wykazano znaczne odchylenia w zakresie zbadanych parametrów tj.: wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów i tłuszczy dla danej grupy wiekowej. Również ilość wartości odżywczych w zbadanym posiłku tj. białko, węglowodany i tłuszcz nie spełnia zalecanych norm wartości odżywczych dla danej grupy wiekowej. Wynik badania zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów ujęty w sprawozdaniu nie mieści się w granicach. Ponadto stwierdzono zbyt małą podaż dodatku warzywnego oraz owoców do śniadań i kolacji. Wydano zalecenia do jadłospisu.

**- 5** próbek lodów z automatu pn. „Lody z automatu włoskie o smaku śmietankowym” (liczba próbek: 1 x 5, pobór w ramach urzędowej kontroli żywności, próbki rezerwowe) w kierunku badań mikrobiologicznych: Salmonella spp. w 25 g- obecność, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g, Enterobacteriaceae – liczba w 1 g oraz oceny organoleptycznej. Wyniki badań próbek lodów pobranych w przyczepie gastronomicznej były prawidłowe.

- **6** próbek w Domu Dziecka. Pierwsza kontrola tematyczna w zakresie sprawdzenia przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących żywienia zbiorowego wraz z poborem próbek sanitarnych (wymazów) do badań. W związku z otrzymanymi wynikami badań laboratoryjnych próbek sanitarnych (wymazów) z dnia 14.10.2022 r. Sprawozdanie
z badań Nr Sp/BM/PŻ/167Q/22- przeprowadzono drugą kontrolę tematyczną ponieważ
w próbkach sanitarnych pobranych w dniu 10.10.2022 r. w zakładzie w zakresie wykonanych badań mikrobiologicznych stwierdzono obecność gronkowców koagulazododatnich (Staphulococcus aureus i inne gatunki) - obecność w 1 ml we wszystkich badanych próbkach:

1. wymaz ze stołu produkcyjnego nr próbki BM/PŻ/961/22 – **obecne** w 1 ml popłuczyn;
2. wymaz z talerza nr próbki BM/PŻ/962/22 - **obecne** w 1 ml popłuczyn;
3. wymaz z rąk pracownika nr próbki BM/PŻ/963/22 - **obecne** w 1 ml popłuczyn.

Ponadto stwierdzono zawyżoną ogólną liczbę drobnoustrojów w następujących obszarach:

- wymaz z talerza i wymaz z rąk pracownika. W żadnej próbce sanitarnej nie stwierdzono obecności pałeczek Salmonella i bakterii z grupy coli. Wyniki badań świadczyły
o niewystarczającym poziomie utrzymania higieny w zakładzie lub nieprawidłowo przeprowadzanych procesach mycia i dezynfekcji oraz o braku kontroli wewnętrznej w zakresie nadzoru nad skutecznością tych procesów. Wydano pismo polecające wzmożenie reżimu sanitarnego w zakładzie.

Ponowna kontrola wraz z poborem 3 próbek sanitarnych do badań, potwierdziła wzmożenie reżimu sanitarnego. Wszystkie próbki uzyskały wyniki prawidłowe.

- **1** próbkę posiłku obiadowegowZOL w Resku**.** Po weryfikacji sprawozdania z badań nr HŻ/664Q/22 z dnia 08.09.2022 r. w korelacji z oceną przedłożonego jadłospisu nie wykazano odchyleń w zakresie zbadanych parametrów tj.: wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów i tłuszczy. Zalecono unikania powtarzalności potraw.

- Zakłady małej gastronomii – 7 kontroli tłuszczu smażalniczego w kierunku związków polarnych przy użyciu aparatu TESTO 270 (bez zastrzeżeń).

- Zakłady żywienia otwartego: 4 kontrole tłuszczu smażalniczego w kierunku związków polarnych przy użyciu aparatu TESTO 270 (bez zastrzeżeń).

Wydano 9 decyzji zatwierdzających zakres prowadzonej działalności.

Interwencje:

- w Barze w Łobzie: przeprowadzono kontrole interwencyjne w związku z otrzymanym dwukrotnie zgłoszeniem interwencyjnym imiennym na prowadzoną działalność gastronomiczną zakładu w Łobzie. Z zakresu działań Inspekcji Sanitarnej interwencja dotyczyła funkcjonowania wentylacji w zakładzie i jakości tłuszczu smażalniczego. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne interwencyjne. Interwencja nie potwierdziła się.

- Dwie stołówki szkolne w Łobzie: przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne w związku ze złożoną interwencją anonimową dotyczącą nieprzestrzegania zasad higieny osobistej przez pracowników stołówki. Interwencje nie potwierdziły się.

- Kontrola interwencyjna została przeprowadzona w Punkcie wydawania Posiłków
w Niepublicznym Przedszkolu w Łobzie w związku z wniesioną do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szczecinie w dniu 8 września 2022 r. interwencją. Wszczęto postępowanie administracyjne ponieważ stwierdzono zły stan sanitarno – techniczny
w zakładzie. Winnych zaniedbań ukarano mandatem w wysokości 300zł. Interwencja potwierdziła się.

- Kontrola interwencyjna została przeprowadzona w Ośrodku Szkolenia i Wychowania w Łobzie w związku ze złożoną interwencją anonimową dotyczącą niewłaściwej jakości środków spożywczych. Interwencja okazała się niezasadna.

1.6. Środki transportu

Do grupy tej należą środki transportu posiadające decyzje zatwierdzające, wydane na wnioski przedsiębiorców. Przeprowadzono 6 kontroli, w tym 2 kontrole środków transportu na podstawie arkusza oceny zakładu. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wydano 3 decyzje wykreślające środki transportu.

W związku ze złożonymi wnioskami o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów wydano po 3 kontrolach tematycznych 3 decyzje zatwierdzenia prowadzonej działalności. 2 samochody zatwierdzono w zakresie transport wyrobów piekarniczych
i cukierniczych, niewymagających chłodzenia, 1 w zakresie transportu zbóż.

Hurtownie artykułów mrożonych posiadają specjalistyczne samochody z monitorowaną temperaturą nie wyższą niż -18 ºC, utrzymującą się w ciągu 24 godzin, co zapewniają agregaty chłodnicze i eutektyczne płyty glikolowe schładzane do - 40ºC. Skontrolowane pojazdy zapewniały prawidłowe warunki przewozu środków spożywczych zgodnie z Rozdz. IV Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Kierowcy oraz konwojenci posiadali aktualne książeczki zdrowia, wyposażeni byli w prawidłową odzież ochronną. W skontrolowanych samochodach część transportowa oddzielona od części osobowej, powierzchnie ładunkowe wykonane z materiałów łatwo zmywalnych i nienasiąkliwych, a skrzynie ładunkowe szczelne. Wnętrza pojazdów wyposażone w podesty. Mycie i dezynfekcja odbywa się przy piekarniach, hurtowniach, bazach transportowych, a czynności te odnotowywane są w książce mycia
i dezynfekcji pojazdu.

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

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

W rejestrze zakładów w grupie tej znajdują się 3 obiekty. W tej grupie obiektów przeprowadzano 2 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę kompleksową i 1 tematyczną – pobór próbki do badań laboratoryjnych. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Nie wydawano decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno – technicznego w zakładzie

W 1 zakładzie produkowane są wyroby takie jak podkładki kartonowe, rożki kartonowe, kartoniki z rączką, spody i dekle z kartonu oraz papier pakowy. Nie jest wykonywany nadruk farbami wodnymi na zewnętrznej powierzchni opakowań.

Dwa pozostałe produkują opakowania do lodów i nabiału, opakowania do mleka
w proszku oraz opakowania do produktów kosmetycznych z tworzyw sztucznych.

W zakładzie KOSCHEM Sp. z o.o., Stare Węgorzynko podczas kontroli tematycznej pobrano 1 próbkę pn. **„KUBEK LUCIANO TRADIZIONALE MASCARPONE 250 g, Dekiel LUCIANO TRADIZIONALE MASCARPONE 250 g”** przy Protokole pobrania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w zakresie przeprowadzonych badań: migracja globalna do 50 % etanolu uzyskała wynik prawidłowy.

**Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością**

1. **Hurtownie**

Do grupy tej zaliczono 1 hurtownię wprowadzającą do obrotu chemię gospodarczą, produkty kosmetyczne oraz wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, w której kontrola kompleksowa nie wykazała nieprawidłowości.

1. **Sklepy**

Do tej grupy zakładów zaliczono 17 obiektów prowadzących sprzedaż artykułów gospodarstwa domowego, sklepy z zabawkami, tzw. sklepy „po 5 złotych” oraz sklep PEPCO.

W 2 zakładach przeprowadzono kontrole z oceną stanu sanitarnego. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości .

Skontrolowane zakłady oferują artykuły gospodarstwa domowego do przechowywania żywności, narzędzia kuchenne oraz produkty kosmetyczne. W ofercie sprzedaży znajdują się wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością (z tworzyw sztucznych, metalowe, ze szkła, ceramiki, drewniane, z papieru i tektury, aluminiowe, wyroby z melaminy). Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością są przechowywane na wydzielonych półkach, regałach w salach sprzedaży. Wyroby są oznakowane w sposób umożliwiający ich identyfikację. Wyrobom towarzyszą etykiety. Produkty w opakowaniach jednostkowych są prawidłowo oznakowane. Zakupy udokumentowane są fakturami VAT. W sklepach wdrożono system śledzenia drogi wyrobów. Wdrożono system procedur umożliwiających identyfikację przedsiębiorstw od których dokonano zakupu oferowanego asortymentu zgodnie Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością są oznakowane prawidłowo. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną środków spożywczych, materiałów
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobrano do badań laboratoryjnych 156 próbek, w tym 1próbka produktu kosmetycznego), tj.:

**-** 145próbek środków spożywczych,

- 1 próbka materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

**-** 9próbek sanitarnych, w tym:

- ilość wymazów – 6 (z urządzeń, sprzętu produkcyjnego i rąk pracowników),

- ilość zmiotek - 3(z pomieszczeń produkcyjnych piekarni i sprzętu).

W 2022 r. brak próbek zakwestionowanych.

**Jakość zdrowotna krajowych i importowanych środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, produktów kosmetycznych oraz badania sanitarne wykonane w 2022 r.**

 1. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych - **145**, w tym:

* Krajowe – **112**
* Unia Europejska – **28**
* Import – **5**.

2. Ogółem ilość zbadanych próbek sanitarnych – **9**, w tym:

 - ilość wymazów – **6**

 - ilość zmiotek - **3**.

3. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek środków spożywczych - **0; 0 %** w tym:

* Krajowe – **0; 0 %**
* Unia Europejska – **0**; **0 %**
* Import – **0**; **0** **%**

 - za niewłaściwą jakość mikrobiologiczną – **0**; **0 %**

- za niewłaściwe parametry chemiczne – **0**; **0 %**

- za niewłaściwe cechy organoleptyczne – **0**; **0%**

- za obecność szkodników i ich pozostałości – **0**; **0%**

4. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek sanitarnych – **0**; **0 %,** w tym:

 - wymazy czystościowe – **0; 0 %,**

 - zmiotki – **0; 0 %.**

5. Ilość próbek środków spożywczych pochodzących z ognisk zatruć pokarmowych – **0, 0 %,** w tym:

 - zatrucia grzybowe – **0**; **0 %.**

6. Ilość próbek zakwestionowanych środków spożywczych pochodzących z ognisk zatruć pokarmowych -  **0**; **0 %,** w tym:

 - zatrucia grzybowe – **0**; **0 %.**

**Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.**

1. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych krajowych: **112,** w tym**:**

 **-** w ramachurzędowej kontroli żywności – **98,**

 - w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu – **2,**

 - w ramach monitoringu – **9,**

 **-** w ramachpodstawowej placówkipomiarówskażeń promieniotwórczych (badania na

 zawartość izotopu cezu 137) – **3.**

2.Ogółem ilość zakwestionowanych próbek środków spożywczych krajowych - **0; 0 %.**

3. Ogółem ilość stwierdzonych uwag do znakowania opakowań jednostkowych – **1**; **0,9 %**

**-** próbka żywności z grupy suplementy diety pn. „Suplement diety. Witamina C (kwas
L-askorbinowy) w proszku. Yoga life. Dbam o siebie”, Producent: NaturaVena Sp. z o.o.,
ul. Raszyńska 13, 05-500 Piaseczno. W wyniku przeprowadzonej oceny znakowania próbki stwierdzono uwagi do znakowania: Sugeruje się dołączenie odpowiedniej miarki, która zapewniłaby odpowiednie porcjowanie produktu do spożycia. Pojemność łyżeczek jest różna i w przypadku zapisu: „¼ łyżeczki” może nie spełnić zalecenia podanego na opakowaniu: „Nie przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia”. Dla pełnej i jasnej informacji dla konsumenta sugeruje się podanie liczby porcji zawartych w opakowaniu. *Art. 7 ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (UE). (Dz.U. L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.).*

**Tabela**

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek badań | Liczba pobranych próbek |
| Mikrobiologia | 97 |
| Metale | 11 |
| Pestycydy | 8 |
| Substancje dodatkowe | 7 |
| Wymazy sanitarne – mikrobiologia | 6 |
| WWA | 3 |
| Zmiotki – obecność szkodników i ich pozostałości | 3 |
| Skażenia promieniotwórcze – zawartość izotopu cezu 137 | 3 |
| Bakterie komensalne i zoonotyczne | 2 |
| Wartość odżywcza posiłku obiadowego | 2 |
| Kryteria czystości | 1 |
| Azotany | 1 |
| Akryloamid | 1 |
| GMO | 1 |
| 3-MCPD | 1 |
| Gluten | 1 |
| Witamina C – suplement diety | 1 |
| Witamina C - żywność wzbogacana | 1 |
| Witamina C, składniki mineralne –żelazo, magnez - żywność wzbogacana | 1 |
| Składniki mineralne – magnez – suplement diety | 1 |
| Zawartość kwasów tłuszczowych Omega – suplement diety | 1 |
| Badanie chemiczne, znakowanie, skład – produkt kosmetyczny | 1 |
| Ocena znakowania – żywność specjalnego przeznaczenia medycznego | 1 |
| Migracja globalna – materiały i wyroby z tworzyw sztucznych | 1 |
| **Ogółem** | **156** |

**Tabela. Jakość pobranych środków spożywczych krajowych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj produktu | Ilość próbek | % próbek zakwestionowanych |
| zbadanych | zakwestionowanych |
| 1. | Lody z automatu na bazie mleka RTE | 20 | 0 | 0  |
| 2. | Wyroby ciastkarskie z kremem poddanym obróbce cieplnej RTE  | 5 | 0 | 0 |
| 3. | Suplementy diety  | 2 | 0 | 0 |
| 4. | Ziemniaki  | 1 | 0 | 0 |
| 5. | Słodycze łącznie z czekoladą  | 1 | 0 | 0 |
| 6. | Drobne wyroby piekarnicze  | 1 | 0 | 0 |
| 7. | Napoje bezalkoholowe niegazowane  | 1 | 0 | 0 |
| 8. | Żywność specjalna przeznaczenia medycznego  | 1 | 0 | 0 |
| 9. | Tłuszcz ze świń – tkanka tłuszczowa wieprzowa  | 1 | 0 | 0 |
| 10. | Sery dojrzewające  | 10 | 0 | 0 |
| 11. | Sery twarogowe RTE  | 5 | 0 | 0 |
| 12. | Gorzka czekolada  | 1 | 0 | 0 |
| 13. | Marchew  | 1 | 0 | 0 |
| 14. | Przetwory sojowe typu kotlety  | 1 | 0 | 0 |
| 15. | Przetwory i produkty owocowe, konserwy owocowe – soki z owoców jagodowych innych małych  | 1 | 0 | 0 |
| 16. | Produkty zbożowe płatki jaglane  | 1 | 0 | 0 |
| 17. | Owoce (borówka)  | 1 | 0 | 0 |
| 18. | Kalafior | 1 | 0 | 0 |
| 19. | Kiełbasa biała surowa  | 5 | 0 | 0 |
| 20. | Produkty wędliniarskie inne niż drobiowe tradycyjnie wędzone | 1 | 0 | 0 |
| 21. | Świeże mięso drobiu | 7 | 0 | 0 |
| 22. | Posiłek obiadowy  | 2 | 0 | 0 |
| 23. | Herbatniki  | 1 | 0 | 0 |
| 24. | Tłuszcze zwierzęce i roślinne  | 1 | 0 | 0 |
| 25. | Naturalna woda mineralna niegazowana  | 5 | 0 | 0 |
| 26. | Specjalna żywność wspomagająca rozwój dziecka – preparaty w proszku na bazie mleka dla dzieci 1-3 lat  | 1 | 0 | 0 |
| 27. | Przetworzone lub konserwowane ryby  | 1 | 0 | 0 |
| 28. | Groch suchy  | 1 | 0 | 0 |
| 29. | Żywność dla niemowląt i małych dzieci  | 1 | 0 | 0 |
| 30. | Przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci  | 10 | 0 | 0 |
| 31. | Preparaty do dalszego żywienia w postaci płynnej  | 1 | 0 | 0 |
| 32. | Preparaty do początkowego żywienia w postaci płynnej  | 1 | 0 | 0 |
| 33. | Żywność dla niemowląt i małych dzieci – obiady  | 1 | 0 | 0 |
| 34. | Mleko w proszku  | 5 | 0 | 0 |
| 35. | Przetwory i produkty warzywne – produkty zawierające ponad 50% warzyw korzeniowych i liściastych  | 1 | 0 | 0 |
| 36. | Konserwy warzywne  | 1 | 0 | 0 |
| 37. | Mleko i produkty mleczne  | 2 | 0 | 0 |
| 38. | Herbatki owocowe  | 1 | 0 | 0 |
| 39. | Dania zawierające gotowe posiłki – pizza  | 1 | 0 | 0 |
| 40. | Dania złożone - na bazie ziemniaków  | 6 | 0 | 0 |
| 41. | Ryby, mięso i produkty z mięsa ryb | 1 | 0 | 0 |
|  | **Ogółem** | **112** | **0** | **0 %** |

**Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych.**

1. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich – **5**, w tym:

 **-** w ramach urzędowej kontroli żywności – **3,**

 - w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu – **1,**

 - w ramach monitoringu – **1.**

2. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych pochodzących z UE – **28,** w tym:

 - w ramach urzędowej kontroli żywności – **25,**

 - w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu – **3,**

 **-** w ramach monitoringu – **0.**

3. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich i UE – **0; 0 %.**

4. Ogółem ilość stwierdzonych uwag do znakowania opakowań jednostkowych **– 0; 0 %.**

**Tabela. Jakość pobranych środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj produktu | Ilość próbek | % próbek zakwestionowanych |
| zbadanych | zakwestionowanych |
| 1. | Suszone owoce „Śliwki suszone bez pestek HELIO” I – USA, UKŻ  | 1 | 0 | 0 |
| 2. | Siemię lniane „Siemię lniane BAKALLAND” I – Ukraina, UKŻ  | 1 | 0 | 0 |
| 3. | Algi i prokarionty, wodorosty morskie „SUSHI NORI Prażone prasowane liście alg morskich ASIA FLAVOURS” I – Korea Południowa Monitoring  | 1 | 0 | 0 |
| 4. | Herbata zielona „Herbata Zielona Gunpowder liściasta Malwa” I – Chiny, UKŻ + M | 1 | 0 |  0  |
| 5.  | Substancje dodatkowe i rozpuszczalniki ekstrakcyjne „Kwasek cytrynowy GELLWE” I – Chiny, UKŻ  | 1 | 0 | 0 |
|  | Ogółem | 5 | 0 | 0 |

**Tabela. Jakość pobranych środków spożywczych pochodzących z Unii Europejskiej.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj produktu | Ilość próbek | % próbek zakwestionowanych |
| zbadanych | zakwestionowanych |
| 1. | Suplementy diety „Omega 3-6-9 Complex Walmark Plus suplement diety” UE – Czechy UKŻ  | 1 | 0 | 0 |
| 2. | Przetwory i produkty owocowe „Brzoskwinie połówki lekkko słodzone splendor BRAND”  UE – Grecja UKŻ  | 1 | 0 | 0 |
| 3. | Napój sojowy „Napój sojowy z wapniem, witaminami D, B12 i Ryboflawiną UHT Happy Soya 1L” UE–AustriaUKŻ + M | 1 | 0 | 0 |
| 4. | Dania złożone „Kopytka półprodukt garmażeryjny chłodzony Nasze Smaki” UE – Niemcy UKŻ  | 1 | 0 | 0 |
| 5. | Owoce świeże krojone  „Arbuz luz odmiana Dumara” UE – WłochyUKŻ  | 5 | 0 | 0 |
| 6. | Owoce - śliwka „Śliwka czerwona odmiana Black Splendor” UE – Hiszpania UKŻ + M | 1 | 0 | 0 |
| 7. | Oliwa z oliwek „Oliwa z oliwek extra virgin Philosophie” UE – HiszpaniaUKŻ | 1 | 0 | 0 |
| 8. | Gotowe posiłki dla niemowląt małych dzieci „Bio Spaghetti Bolognese produkt sterylizowany od 8 miesiąca lupilu” UE – Niemcy UKŻ  | 10 | 0 | 0 |
| 9. | Preparaty dla niemowlat – proszek „Mleko dla dzieci po 1 roku HiPP 3 Junior Combiotic” UE, UKŻ | 1 | 0 | 0 |
| 10. | Mięso z ssaków przeznaczone do spożycia po ugotowaniu „Schab wieprzowy bez kości Kraina Mięs” UE - Niemcy UKŻ | 5 | 0 | 0 |
| 11. | Oliwa z oliwek „Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia MEDITERRANEO MANTOVA Classico” UE – Hiszpania UKŻ + M | 1 | 0 | 0 |
|  | Ogółem | 28 | 0 | 0 |

**Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

1. Ogółem ilość zbadanych próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu
z żywnością – 1, w tym:

 - Krajowe – 1,

 - Import – 0,

 - UE – 0.

2. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 0, 0 %.

3. Ogółem ilość zbadanych produktów kosmetycznych – 1, w tym:

 - Krajowe – 1,

 - UE – 0,

 - Import – 0.

**Tabela. Jakość pobranych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj produktu | Ilość próbek | % próbek zakwestionowanych |
| zbadanych | zakwestionowanych |
| 1. | Materiały i wyroby z tworzyw sztucznych, dla których płynem modelowym imitującym żywność jest 50% etanol „Kubek Luciano Tradizionale Mascarpone, Dekiel Luciano Tradizionale Mascarpone”Kraj – Polska  | 1 | 0 | 0 |
|  | **Ogółem** |  **1** | **0** | **0** |

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

W roku sprawozdawczym sprawowano nadzór nad suplementami diety oraz nad żywnością dla określonej grupy ludności zgodnie z następującymi przepisami:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. L 304
z 22.11.2011 r. z późn. zm.);

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r (t.j. Dz. U z 2022 r. poz. 2132);

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 09.10.2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety;

- Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności ze szczególnym uwzględnieniem znakowania, prezentacji i reklamy obecnych w obrocie ww. środków spożywczych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 13 próbek. Oceniono znakowanie 14 opakowań jednostkowych ww. środków spożywczych.

W związku z powiadomieniem alarmowym nr 2021.4702 z dnia 20.08.2021 r. przekazanym przez SCP Niemiec dot. wykrycia tlenku etylenu (sumy tlenku etylenu
i 2-chloroetanolu: 364 mg/kg oraz 365 mg/kg) w produkcie pn. bamboo shoot extract,
nr partii: BAE.2012111, pochodzącym z Hiszpanii, który został wykorzystany jako surowiec przy produkcji suplementu diety pn. Kerabione, 60 kapsułek, nr partii: 41104106, data minimalnej trwałości 30.06.2023 r. Przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną zgodnie ze wskazaniem w liście dystrybucyjnej tj.: w Aptece w Łobzie. Podczas prowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, że zakupiono 1 szt. ww. suplementu. Suplement diety został sprzedany klientowi indywidualnemu.

W związku z powiadomieniem o niezgodności nr AA22.0525 władz Niderlandów
w sprawie braku informacji o napromienianiu ekologicznej kurkumy, numer partii: S252005FGTR02, najlepiej spożyć przed: 15/02/2023, pochodzenie: Indie. Przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną zgodnie ze wskazaniem w liście dystrybucyjnej tj.: w Sklepie zielarsko-medycznym w Łobzie. W dniu kontroli ustalono, że właściciel otrzymał informację od dostawcy o konieczności wycofania z obrotu kurkumy. Odłożono 8 opakowań produktu. Właścicielka oświadczyła, że dokona zwrotu produktów do dostawcy. Zobowiązano właściciela sklepu do przedłożenia faktury korygującej potwierdzającej zwrot produktu do dostawcy.

W związku z powiadomieniem nr 2022.0606 *(iRASFF 529646)* dot. stwierdzenia tlenku etylenu na poziomie 16 mg/kg, w sproszkowanym produkcie pn. Garcinia Cambogia Extract, numer partii: NACOP/GCD- 03/20-21, najlepiej spożyć przed: 30/06/2024, pochodzącym
z Indii. Przeprowadzono 2 kontrole w aptece w Łobzie. Podczas prowadzonego postępowania wyjaśniającego potwierdzono zwrot do dostawcy: NEUCA S.A. ul. Forteczna 35-37, 87-100 Toruń 1 opakowania kwestionowanego produktu: Herbatka dla odchudzających się APTEO
nr partii L:21/139N; najlepiej spożyć przed końcem: 05.2023.

W związku z pismem ZPWIS w Szczecinie dotyczącym suplementu diety pn.: PWO-MAX Kiwi Strawberry, 360g, marki Prime Nutrition pochodzącego prawdopodobnie ze Stanów Zjednoczonych, zawierających substancję DMBA. Dokonano oględzin stron internetowych, pod kątem oferowania suplementu na terenie funkcjonowania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktów

Na terenie działania tutejszej Inspekcji żaden przedsiębiorca nie wprowadza ww. środków spożywczych za pośrednictwem internetu.

1. **Wzmożony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim**

Wytypowano 80 obiektów sezonowych zlokalizowanych na terenie powiatu łobeskiego tj. gmin: Łobez, Węgorzyno, Resko, Dobra, Radowo Małe.

 W okresie sprawozdawczym skontrolowano 35 obiektów, w których przeprowadzono 52 kontrole sanitarne, w tym 9 kontroli sprawdzających i 3 kontrole interwencyjne (RASFF).

Wydano 6 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno – technicznego. Do badań laboratoryjnych pobrano 20 próbek lodów z automatu, wszystkie otrzymały wyniki prawidłowe.

**Piekarnie i ciastkarnie**

Skontrolowano 2 zakłady piekarniczo - ciastkarskie, w których przeprowadzono
4 kontrole sanitarne. Nie pobierano próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych.

W piekarni w Łobzie przeprowadzono kontrolę kompleksową z ocena stanu sanitarno – technicznego wszczęto postępowanie administracyjne, ponieważ stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia. Wydano decyzję administracyjną z terminem do 20.09.2022 r.

W związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znak: NHŻ.9220.79.2022 z dnia 03.08.2022 r. w sprawie zgłoszenia powiadomienia alarmowego nr 2022.04 z dnia 01.08.2022 r. dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w próbce produktu: Rodzynki Malayer B, termin przydatności do spożycia: 01.2023, nr partii: 1-2185, kraj pochodzenia: Indie, importer: Ros-Sweet Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 2, 37-100 Łańcut przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną zgodnie ze wskazaniem w liście dystrybucyjnej. Podczas kontroli ustalono, że przedsiębiorca posiada na stanie magazynowym 5 opakowań kwestionowanego produktu: Rodzynki Malayer B, termin przydatności do spożycia: 01.2023, nr partii: 1-2185, opakowanie 10 kg, kraj pochodzenia: Indie, importer: Ros-Sweet Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 2, 37-100 Łańcut. Przedłożono dokument: fakturę potwierdzającą dostawę w/w asortymentu od dostawcy. Przedsiębiorca zabezpieczył wycofywany asortyment i w ramach własnych procedur wycofania z obrotu żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej dokonał zwrotu powyższego asortymentu do dostawcy. Podczas kolejnej kontroli okazano fakturę korygującą.

W piekarni w Dobrej przeprowadzono kontrolę tematyczną, ponieważ przedsiębiorca złożył wniosek o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności w zakresie rozszerzenia działalności o możliwość produkcji lodów rzemieślniczych z udziałem mleka i bez udziału mleka oraz ich transport. Na terenie piekarni wydzielono pomieszczeni produkcyjne, które wyposażono w pasteryzator, frezer, przechowalnik, zamrażarka szokowa oraz stół ze stali nierdzewnej, szafki i regały. Zamontowano zlewozmywak dwukomorowy do mycia sprzętu produkcyjnego. Wydzielono pomieszczenie magazynowe z regałem lodówką i zamrażarką.

Gotowe lody umieszczane są w opakowaniach o pojemności 5 l i 7 l, wkładane do termosów ze styropianu, wyposażonych w termometr, a następnie rozwożone dostosowanym samochodem dostawczym mroźnią: Opel Vivaro nr rej. ZLO 79334 do sklepów firmowych piekarni zlokalizowanych na terenie powiatu łobeskiego, goleniowskiego, stargardzkiego. Produkcję lodów prowadził będzie osobiście właściciel zakładu w miarę zapotrzebowania
w miesiącach wiosenno - letnich. Okazano sprawozdanie z badań przechowalniczych na okres 14 dni od daty produkcji dla lodów: na bazie mleka (Lody śmietankowe) – Sprawozdanie
z badań Nr A/00461/060622/MS/1553-1557 z dnia 09.06.2022 r. i dla lodów sorbetowych
o smaku cytrynowym Sprawozdanie z badań Nr A/00461/060622/MS/1558-1562 z dnia 09.06.2022 r. Badania przeprowadzone w Wojewódzkim Inspektoracie Weterynarii
w Szczecinie ul. Ostrawicka 2, 71- 337 Szczecin ZHW w Szczecinie Oddział w Koszalinie,
 ul. Połczyńska 72, 75- 816 Koszalin. Dokonano weryfikacji systemu HACCP. Przeprowadzono analizę zagrożeń, wyznaczono 1 CCP na etapie przechowywania wyrobów o obniżonej temperaturze. Wyznaczono limity krytyczne i określono działania korygujące. Wydano decyzję zatwierdzającą zmiany zakresu prowadzenia działalności.

**Wytwórnie lodów**

Skontrolowano 4 zakłady wprowadzające do obrotu lody, w tym 3 zakłady produkujące lody z automatu i 1 zakład lody tradycyjne. Przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych tj.:

* **Wytwórnia lodów tradycyjnych Łobzie** - po kontroli kompleksowej wszczęto postępowanie administracyjne, ponieważ stwierdzono zły stan techniczny sufitu w pomieszczeniu produkcyjnym. Właściciel zobowiązał się do usunięcia nieprawidłowości do dnia 30.09.2022 r.
* W związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie **Punktu sprzedaży lodów z automatu w Węgorzynie** przeprowadzono kontrolę tematyczną po której wydano decyzję zatwierdzenia w zakresie produkcji lodów z automatu oraz deserów lodowych, bitej śmietany, gofrów, napojów gorących i bezalkoholowych wydawanych w naczyniach jednorazowego użytku. Przedstawiono prawidłowy wynik badań próbek próbnej partii lodów z automatu o smaku śmietankowym - sprawozdanie z badań mikrobiologicznych z dnia 04.07.2022 r.- wyniki prawidłowe. Zatrudnione 3 osoby posiadające orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno -epidemiologicznych. Pomieszczenie produkcyjne wyposażone w 2 automaty do lodów, lodówkę, ekspres do kawy, gofrownicę. Zapewniono szafki do przechowywania surowców.
W części magazynowej zamontowano zlewozmywak z ciepłą i zimną wodą. Zapewniono szafę do przechowywania odzieży oraz sprzętu i środków myjąco - dezynfekcyjnych. Obiekt wyposażony w pojemnik na odpady. Zakład posiada ubikację z umywalką do mycia rąk. Okazano wynik badania wody w zakładzie – prawidłowy. Okazano dokumentacje GHP, GMP
i sytemu HACCP. Wyznaczono 1 CCP na etapie przyjęcia towaru i 2CP : 1- magazynowanie
i 2 – zamrażanie masy lodowej.
* W dwóch **Lodziarniach**  **w Łobzie** produkujących lody z automatu pobrano do badań mikrobiologicznych i oceny organoleptycznej w ramach urzędowej kontroli **10 próbek**:

- 5 próbek: Lody wyborowe włoskie o smaku śmietankowym,

- 5 próbek: Lody amerykańskie o smaku śmietankowym.

Wyniki badań prawidłowe. W jednej z nich przeprowadzono kontrolę kompleksową. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

* **Lodziarnia w Resku:** po przeprowadzonej kontroli kompleksowej nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli tematycznej pobrano 5 próbek lodów z automatu **„Lody
z automatu amerykańskie o smaku śmietankowym”** - wyniki prawidłowe.

 **Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**

W tej grupie obiektów skontrolowano 23 zakłady żywienia otwartego, w tym 12 punktów małej gastronomii. Przeprowadzono 37 kontroli sanitarnych (9 sprawdzających, 1 interwencyjną w ramach systemu RASFF). Wydano 8 decyzji zatwierdzających zakres prowadzonej działalności, w tym 4 zmiany zakresu prowadzonej działalności.

W związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 17.06.2022 r. znak NHŻ.9011.2.97.2022 w sprawie kontroli zakładów żywienia zbiorowego w sezonie letnim w okresie
20 - 26.06.2022 r. przeprowadzono 12 kontroli, w 7 z nich stwierdzono nieprawidłowości:

- zła kondycja i stan techniczny ścian, sufitów , podłóg w pomieszczeniach zakładów,

- zły stan techniczny wyposażenia ,

- brak pokryw przy pojemnikach do gromadzenia odpadów,

- brak moskitiery w oknach,

– brak aktualnego wyniku badania wody (w 1 zakładzie): według procedury nadzoru nad jakością wody stosowanej w procesach produkcji badanie wody przeprowadza się co 4 lata. - w 1 zakładzie podczas oględzin pomieszczeń stwierdzono, że para wodna skrapla się w dużej ilości co może sugerować niewystarczającą skuteczność wentylacji w obiekcie. Zobowiązano do przedłożenia dokumentu przeglądu systemu wentylacyjnego,

- w 1 zakładzie nałożono mandat karny w wysokości 100 zł za zły stan sanitarny pomieszczeń i sprzętu tj.: sprzęt i wyposażenie otłuszczone, parapet w sali konsumpcyjnej zakurzony, włączniki światła przybrudzone, brudne pojemniki na odpady komunalne ustawione w sali konsumpcyjnej, zamrażarki w pomieszczeniu magazynowym oblodzone, zlewozmywak na zapleczu brudny, wymagający dezynfekcji, rura wentylacyjna w sali konsumpcyjnej zakurzona. Kontrola sprawdzająca potwierdziła poprawę stanu sanitarnego w zakładzie.

- w 4 zakładach (3 PMG i 1 zakład typu otwartego) wydano decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu sanitarno – technicznego. Ostatecznie w 3 zakładach małej gastronomii kontrole sprawdzające wykazały wykonanie decyzji. Kontrola sprawdzająca w zakładzie typu otwartego (bar) wyznaczona jest na miesiąc wrzesień.

Pozostałe kontrole sprawdzające przeprowadzono w 4 zakładach:

- w **Pizzerii w Resku** podczas której stwierdzono usunięcie nieprawidłowości opisanych
w protokole z dnia 10.05.2022 r. tj:

1. W pomieszczeniu przygotowalni wstępnej warzyw ubytki w linoleum na podłodze, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości.
2. W pomieszczeniu magazynowym ubytki tynku na ścianie, widoczne dziury, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości.
3. W pomieszczeniu produkcyjnym ubytek w terakocie na posadzce, miejsce gromadzenia się brudu, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości.
4. Zniszczona, rozwarstwiona okleina na blacie przy piecu do pizzy, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości.
5. Za barem ustawiono krzesło ze zniszczoną tapicerką, widoczne wypełnienie.
6. Nie okazano bieżących zapisów ze wszystkich obszarów objętych Dobrą Praktyką Higieny, w tym szkoleń personelu oraz zakresu monitorowania CCP w ramach systemu HACCP.

- w **Pierogarni w Łobzie** w wyniku kontroli stwierdzono częściowe wykonanie obowiązków decyzji znak HŻ.9020.68.2022 z dnia 17.05.2022 r. ujętych w pkt 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11.

ad. pkt 2 - W pomieszczeniu kuchni właściwej zamontowano obudowę przy otworze wentylacyjnym.

ad. pkt 3 - Zapewniono dobry stan i kondycję techniczną rur instalacji wodnej w pomieszczeniu kuchni właściwej, zapewniono ich powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, chroniące przed gromadzeniem się zanieczyszczeń. Rury zostały odnowione zlikwidowano złuszczenia, pomalowano.

ad. pkt 4 - Zapewniono dobry stan i kondycję techniczną ściany nad stołem produkcyjnym w pomieszczeniu kuchni właściwej, zapewniono jej powierzchnię gładką, łatwą do utrzymania w czystości, chroniącą przed gromadzeniem się zanieczyszczeń. Złuszczenia zostały zlikwidowane, ściana została pomalowana.

ad. pkt 5 - Zapewniono odpowiednią kondycję techniczną okapu kuchennego w pomieszczeniu kuchni właściwej.

ad. pkt 6 – Zapewniono dobry stan i kondycję techniczną ściany w zmywalni naczyń stołowych zapewniono jej powierzchnię gładką, łatwą do utrzymania w czystości, chroniącą przed gromadzeniem się zanieczyszczeń, otwór zabezpieczono poprzez zamontowanie obudowy. Zlikwidowano pęknięcia i złuszczenia na ścianach.

ad. pkt 8 - Zapewniono dobry stan i kondycję techniczną drzwi wejściowych od zaplecza prowadzących do kuchni, zapewniono ich powierzchnię gładką, łatwą do utrzymania w czystości, chroniącą przed gromadzeniem się zanieczyszczeń. Drzwi zostały odnowione, pomalowane.

ad. pkt 11 – Usunięto pobite lustro w pomieszczeniu socjalnym, zastąpiono je nowym w dobrym stanie technicznym.

Pięciu obowiązków ujętych w decyzji nie wykonano, wydano upomnienie.

Podczas kontroli **sprawdzającej** stwierdzono wykonanie obowiązków wynikających z decyzji
z dnia 17.05.2022 r. znak: HŻ.9020.68.2022 ujętych w pkt 1, 7, 9, 10, 12 t.j.:

- Kontrola interwencyjna w **Restauracji w Resku** w związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 22.06.2022 r. znak NHŻ.9220.58.2022 dotyczącym powiadomienia informacyjnego Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nr 2022.12 z dnia 08.06.2022 r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu chlorpiryfosu na poziomie 0,16 ± 0,08 mg/kg w cytrynach oznakowanych nr partii: 310019782-10-994, pochodzących z Turcji. Kontrolę interwencyjną przeprowadzono w związku z ujęciem w liście dystrybucyjnej, ustalonej w Hurtowni w Koszalinie. Podczas prowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, że przedsiębiorca nie posiada na stanie magazynowym zakładu kwestionowanej partii cytryn, produkt został w całości wykorzystany w zakładzie.

Ponadto w zakładzie:Przyczepa Gastronomiczna należącej do przedsiębiorcy z Łobza przeprowadzono kontrolę kompleksową wraz z poborem 5 próbek lodów z automatu włoskie o smaku śmietankowym w kierunku oznaczenia drobnoustrojów chorobotwórczych Salmonella spp. – obecność w 25 g, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g, Enterobacteriaceae – liczba w 1 g oraz oceny organoleptycznej. Próbki uzyskały wyniki prawidłowe. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakład prowadzi działalność w zakresie wprowadzania do obrotu lodów gałkowych, przygotowywania lodów z automatu, produkcji gofrów, napojów mrożonych przygotowywania kawy z ekspresu, przy obowiązku zapewnienia dostatecznej ilości bieżącej wody ciepłej i zimnej z wodociągów lokalnych oraz odprowadzenia ścieków do kanalizacji w miejscu prowadzenia działalności przez zakład lub przy braku możliwości podłączenia do źródła bieżącej wody korzystanie z wody w jednorazowych opakowaniach producenta, zapewniając w kranach zimną i ciepłą wodę. Kontrola kompleksowa wykazała nieprawidłowości: nie okazano orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno -epidemiologicznych jednego pracownika; szafka pod zlewozmywakiem zniszczona, półka wewnątrz szafki ze złuszczeniami, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości; brak termometru w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywane są śmietana i owoce. Wszczęto postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca wykazała usuniecie nieprawidłowości

W **punkcie małej gastronomii w Łobzie** po przeprowadzonej kontroli tematycznej samochodu przeznaczonego do transportu dań typu fast-food, wydano zaświadczenie
w związku ze złożonym wnioskiem o dokonanie zmian w rejestrze zakładów.

W związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydano 6 decyzji zatwierdzenia, w tym 2 rozszerzające zakres prowadzonej działalności:

- **Pizzeria w Resku**. W zakładzie przygotowywane będą i serwowane dania typu: pizza, makarony, sałatki, napoje zimne i gorące, dania obiadowe (pierś z kurczaka, frytki, surówka), ryż, pieczone ziemniaki, sosy, dania wydawane na naczyniach jednorazowego użytku.

1. Wydzielono następujące pomieszczenia:

1. Sala konsumpcyjna - ustawiono 3 stoliki oraz krzesła (12 miejsc siedzących), oddzielona kontuarem barowym, za którym ustawiono szafki do przechowywania drobnego sprzętu oraz opakowań jednorazowego użytku przeznaczonych do kontaktu
z żywnością, wydzielono zlewozmywak jednokomorowy z półką. Ustawiono zamykane pojemniki na odpady. Zapewniono lampę owadobójczą.
2. Wydzielono szafę na odzież oraz komodę do przechowywania sprzętu do sprzątania, środków myjąco – dezynfekcyjnych oraz na odzież osobistą i ochronną.
3. Wydzielono ubikację dla personelu i dla klientów bez przedsionka z zainstalowaną umywalką do mycia rąk wyposażoną w środki myjąco – dezynfekcyjne do rąk oraz papierowy ręcznik do higienicznego ich suszenia. Ustawiono zamykany pojemnik na odpady.
4. Pomieszczenie produkcyjne wyposażone w blaty produkcyjne oraz szafki ze stali nierdzewnej, piec do pizzy, kuchenkę (płytę) indukcyjną, frytkownicę, zamontowano okap gastronomiczny. Wydzielono zlewozmywak dwukomorowy do mycia sprzętu produkcyjnego oraz umywalkę do mycia rąk z dopływem bieżącej ciepłej i zimnej wody. Ustawiono 2 lodówki oraz stół chłodniczy z nadstawką szklaną oraz 1 zamrażarkę. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze zostały wyposażone w termometry. Wydzielono okienko do wydawania posiłków. W ruchomych częściach okien zamontowano siatki chroniące przed dostępem szkodników. Ustawiono zamykany pojemnik na odpady.
5. W zakładzie dokonywana jest obróbka wstępna warzyw z zachowaniem rozdzielności czasowej. Dostawy warzyw do zakładu odbywają się przed otwarciem lokalu, w godzinach porannych.
6. Stan techniczny: ściany i sufity gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, nienasiąkliwe, sprzęt utrzymany czysto, nieskorodowany o powierzchniach gładkich, okna i drzwi szczelne, powierzchnie podłóg w dobrym stanie, łatwe do utrzymania w czystości. Pomieszczenia i wyposażenie w dobrej kondycji technicznej. W całym zakładzie zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody.
7. W zakładzie zatrudniono 1 osobę. Okazano aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych personelu. Zapewniono odpowiednią ilość odzieży ochronnej.
8. Okazano dokumentację systemu HACCP oraz GHP/GMP. Przeprowadzono analizę zagrożeń, w wyniku której wyznaczono: CCP 1 – magazynowanie surowców
i półproduktów, CCP 2 – przygotowanie wyrobów (obróbka cieplna, smażenie, pieczenie). Wyznaczono ich parametry, limity krytyczne, działania korygujące i zasady ich monitorowania.

Właściciel otrzymał również decyzję rozszerzającą zakres prowadzonej działalności o dowóz dań gotowych przygotowanych w zakładzie na życzenie klienta. Transport dań odbywać się będzie samochodem marki Opel Corsa, numer rejestracyjny ZLO 29466. Dania gotowe przewożone będą w specjalnych termoizolacyjnych torbach służących do przewozu żywności, dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Część załadunkowa samochodu wykonana z materiału gładkiego, nienasiąkliwego, łatwozmywalnego, w dobrej kondycji technicznej. Osoba przewożąca dania posiadać będzie aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno -epidemiologicznych. W dokumentacji GHP, GMP, HACCP uwzględniono transport żywności, okazano instrukcję utrzymania w czystości środka transportu wraz z formularzem do dokonywania zapisów – tabelą kontroli czystości samochodu do przewozu dań gotowych.

- **Pizzeria w Łobzie.** W zakładzie planuje się produkcję i konsumpcję pizzy, dań obiadowych, dań typu fast-food sprzedaż i konsumpcje napojów bezalkoholowych i alkoholowych oraz transport dań na zamówienie klienta.

1. Wydzielono następujące pomieszczenia:

1. Trzy sale konsumpcyjne w których ustawiono stoliki i krzesła. Jedna z sal konsumpcyjnych oddzielona kontuarem barowym za którym ustawiono lodówkę do przechowywania surówek, produktów gotowych wyposażoną w termometr. Za barem ustawiono piec do pizzy, lodówkę na napoje. Ustawiono szafki na naczynia stołowe.
2. Na zapleczu wydzielono stanowisko do mycia sprzętu produkcyjnego z dopływem ciepłej i zimnej wody. Ustawiono drugi piec do pizzy, mieszałkę do ciasta, szafki do przechowywania drobnego sprzętu i wyposażenia, stół ze stali nierdzewnej, lodówkę z możliwością wykorzystania blatu jako stół- ze stali nierdzewnej, mikrofalówkę. Wydzielono kuwety chłodnicze do przechowywania surówek. Zamontowano kuchenkę czteropalnikową.
3. Wydzielono stanowisko do mycia zastawy stołowej wyposażone w zlew jednokomorowy, zmywarko – wyparzarkę i okienko na zwrot brudnych naczyń
4. Wydzielono pomieszczenie – przygotowalnia wstępna warzyw ze stanowiskiem do mycia i dezynfekcji jaj (dezynfekcja termiczna). Stanowisko to wyposażone w zlew
z półką z dopływem ciepłej i zimnej wody, szafki, lodówkę.
5. Wydzielono pomieszczenie do obróbki wstępnej mięsa wyposażone w zlew z półką, szafki kuchenne, stół.
6. Pomieszczenie magazynowe: ustawiono 2 zamrażarki, 2 lodówki, 1 lodówko – zamrażarkę, regały przyścienne do przechowywania opakowań jednorazowego użytku.
7. Wydzielono pomieszczenie socjalne z szafą na odzież roboczą i prywatną, wydzielono miejsce na sprzęt do sprzątania (odrębny dla sali konsumpcyjnej i odrębny dla części produkcyjnej) oraz ubikację dla personelu z przedsionkiem z umywalką z dopływem ciepłej i zimnej wody.
8. Zapewniono dostęp do ubikacji z przedsionkiem dla klientów z umywalką z dopływem ciepłej i zimnej wody. Wydzielono pomieszczenie gospodarcze.

W ofercie znajdzie się pizza, dania typu fast – food, posiłki obiadowe, napoje chłodzące alkoholowe i bezalkoholowe podawane na naczyniach wielokrotnego użytku. Właściciel posiada swój środek transportu: samochód dostawczy – Fiat Fiorino nr rejestracyjny ZLO 31765 przeznaczony do transportu wyrobów własnych w torbach izotermicznych utrzymujących właściwą temperaturę zamawianych na wynos dań. Część załadunkowa wyłożona linoleum i oddzielona od kierowcy. Powierzchnie ścian i podłogi gładkie, łatwozmywalne, nienasiąkliwe, nieskorodowane. Stan sanitarno – techniczny zakładu – bez uwag. Umywalki do mycia rąk i zlewozmywaki zainstalowane w zakładzie posiadają dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody. Okazano dokumentację HACCP, GHP i GMP. Po przeprowadzonej analizie zagrożeń wyznaczono CCP 1 - na etapie przyjęcia żywności, CCP 2- na etapie magazynowania oraz CCP 3- na etapie obróbki termicznej. Wyznaczono limity krytyczne, działania korygujące oraz sposoby ich monitorowania

- **Pizzeria w Łobzie**. Kontrolę przeprowadzono w związku ze złożonym wnioskiem
o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zakres prowadzonej działalności będzie obejmował: przygotowywanie i konsumpcję dań typu fast-food i pizzy, sprzedaż napojów chłodzących, gorących i alkoholowych, obróbkę wstępną warzyw, mycie i dezynfekcję zastawy stołowej, transport dań typu fast-food i pizzy. Podczas kontroli stwierdzono, że w zakładzie przygotowywane będą i sprzedawane potrawy typu fast food takie jak: frytki, nuggetsy, pizza, surówki, sałatki, sosy, napoje zimne, napoje gorące, napoje alkoholowe wydawane na naczyniach wielokrotnego użytku. Obiekt składa się z:

- sali konsumpcyjnej z wydzielonymi miejscami do konsumpcji dla klienta – zapewniono miejsca siedzące dla 12 osób. Wydzielono bar wraz ze stanowiskiem kasowym, gdzie ustawiono ekspres do napojów gorących oraz wydzielono szafki do przechowywania szkła. Na sali konsumpcyjnej ustawiono lodówkę na napoje. Wydzielono okienko na zwrot naczyń stołowych, ustawiono zamykany pojemnik na odpady.

- ubikacja dla klientów z przedsionkiem z umywalką do mycia rąk z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, zapewniono środki myjąco – dezynfekcyjne oraz papierowy ręcznik do higienicznego suszenia rąk, ustawiono zamykany pojemnik na odpady.

- pomieszczenie kuchni wyposażone w piec dwukomorowy do pizzy, stół chłodniczy
z wydzieloną jedną komorą oraz nadstawką chłodniczą, zlewozmywak dwukomorowy do mycia sprzętu produkcyjnego z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, frytownicę dwukomorową, grill, kuchenkę mikrofalową, stół ze stali nierdzewnej, płytę elektryczną jednogarnkową, wyciąg gastronomiczny. Ustawiono zamykany pojemnik na odpady. Wydzielono miejsce do przechowywania drobnego sprzętu oraz zastawy stołowej.

- pomieszczenie zmywalni zastawy stołowej wyposażone w zlewozmywak jednokomorowy oraz zmywarko - wyparzarkę, ustawiono zamykany pojemnik na odpady.

- wydzielono drzwi na dostawę od zaplecza, wydzielono szafę na odzież, szafę na sprzęt do sprzątania i środki myjąco – dezynfekcyjne.

- ubikacja dla personelu z przedsionkiem z umywalką do mycia rąk z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, zapewniono środki myjąco – dezynfekcyjne oraz papierowy ręcznik do higienicznego suszenia rąk, ustawiono zamykany pojemnik na odpady.

- pomieszczenie magazynowe, gdzie ustawiono zamrażarkę, 3 lodówko zamrażarki, ustawiono regały, wydzielono miejsce na termotorby do transportu pizzy.

- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy
z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, szafki kuchenne.

- pomieszczenie przygotowywania ciasta na pizzę (ciastownia) wyposażone w mieszarkę do ciasta, zlewozmywak jednokomorowy z półką z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, regał na opakowania.

- dla klientów zostanie również wydzielony ogródek z miejscami do konsumpcji na zewnątrz.

Stan techniczny: ściany i sufity gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, nienasiąkliwe, sprzęt utrzymany czysto nieskorodowany o powierzchniach gładkich, okna i drzwi szczelne, powierzchnie podłóg w dobrym stanie, łatwe do utrzymania w czystości. Pomieszczenia
i wyposażenie w dobrej kondycji technicznej. Zapewniono odpowiednią ilość drobnego sprzętu. Zakupiono środki myjąco dezynfekcyjne do powierzchni oraz do mycia i dezynfekcji rąk. Sprzedaż będzie prowadzona przez właścicielkę wraz z mężem. Okazano aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Okazano dokumentację systemu HACCP oraz GHP/GMP. Przeprowadzono analizę zagrożeń, w wyniku której wyznaczono: CP 1 – przyjęcie surowca (produkty chłodzone średnio wrażliwe, produkty chłodzone oraz produkty niewymagające warunków chłodniczych; CP 2 – magazynowanie
w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych; CP 3 – rozmrażanie; CCP 1 – przechowywanie potraw w warunkach chłodniczych. Wyznaczono ich parametry, limity krytyczne, działania korygujące i zasady ich monitorowania. Opracowano formularze na dokonywanie zapisów.
W zakładzie oferuje się dowóz posiłków na życzenie klienta. Posiłki będą przewożone
w specjalnie to tego celu zakupionej termotorbie przeznaczonej i oznakowanej do kontaktu
z żywnością. Część załadunkowa wykonana z materiałów gładkich, łatwozmywalnych, nienasiąkliwych. Opracowano procedurę transportu i utrzymania w czystości części załadunkowej.

**Ogródek piwny przy sklepie w Dobrej.** Po kontroli tematycznej wydano decyzję rozszerzenia działalności o nalewanie piwa z dystrybutora do opakowań jednorazowego użytku.

**Mobilny punkt gastronomiczny – Food Truck nr rej. ZLO 31954.** Zakład zatwierdzono w zakresie produkcja i sprzedaż dań typu fast-food (m. in. hamburgery, zapiekanki, hot-dogi, frytki) przygotowywane na bazie półfabrykatów i gotowych produktów mrożonych, produkcja i sprzedaż gofrów, produkcję i sprzedaż napojów gorących, sprzedaż zimnych napojów bezalkoholowych, wydawanie na naczyniach jednorazowego użytku. W obiekcie ruchomym przygotowywane będą i sprzedawane dania typu fast-food m. in. hamburgery, hot-dogi, zapiekanki, frytki; gofry, napoje gorące (m. in. kawa, herbata), zimne napoje bezalkoholowe. Część gastronomiczna przyczepy oddzielona od kabiny kierowcy. W części gastronomicznej zapewniono zlewozmywak jednokomorowy oraz zlewozmywak dwukomorowy z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody. Pod zlewozmywakiem ustawiono dwa zbiorniki - jeden z wodą pitną pochodzącą z zakupu o pojemności 30 l oraz 2 pojemniki na ścieki o pojemności 20 l. Pojemnik z czystą wodą ma zamontowaną pompę wodną, która doprowadza wodę do wylewek. Food truck wyposażony w blaty robocze, piekarnik, 2 frytkownice 1-komorowe, kuchenkę gazową 3-palnikową, gofrownicę, ekspres. Zamontowano okap. Ponadto ustawiono lodówko – zamrażarkę oraz zamrażarkę podblatową - urządzenia wyposażone w termometry. Samochód posiada przetwornicę, aby w trakcie jazdy urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze utrzymywały prawidłową temperaturę. Wydzielono szafkę na odzież ochronną i osobistą, środki myjąco - dezynfekcyjne oraz wydzielono miejsce do przechowywania sprzętu do mycia, sprzątania i dezynfekcji. Wszystkie półprodukty niewymagające przechowywania
w warunkach chłodniczych oraz opakowania jednorazowe przeznaczone do kontaktu
z żywnością będą przechowywane w wydzielonych odpowiednich pojemnikach. Ustawiono zamykany pojemnik na odpady. Sprzedaż odbywa się przez okno podawcze. Ściany, posadzka, sufit przyczepy, wyposażenie i sprzęt o powierzchni gładkiej, zmywalnej, nienasiąkliwej, łatwej do utrzymania w czystości. Wszystkie oferowane dania będą przygotowywane
z półfabrykatów oraz gotowych produktów mrożonych, bez obróbki wstępnej warzyw. Surówki i przygotowane warzywa będą zakupywane od firmy zewnętrznej. Właściciel posiada opracowane procedury z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono punkt CP – przyjęcie produktów spożywczych oraz CCP1 – pomiar temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych. Wyznaczono parametry
i limity krytyczne, system ich monitorowania i działania korygujące. Okazano formularze do dokonywania zapisów z powyższego zakresu.

**Pizzeria w Łobzie.** Zakres prowadzonej działalności obejmuje produkcję i konsumpcję dań obiadowych, dań typu fast food, sprzedaż lodów gałkowych oraz sprzedaż i konsumpcję napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz transport dań typu fast – food oraz pizzy. Po kontroli sanitarnej kompleksowej wszczęto postępowanie administracyjne, ponieważ stwierdzono nieprawidłowości:

- W pomieszczeniu zmywalni zastawy stołowej szafka z połamanym ociekaczem, tył szafki ze zniszczoną powierzchnią, nasiąkliwe, trudne do utrzymania w czystości.

- Zamrażarka ustawiona w kuchni z połamaną rączką, oklejona żółtą taśmą. Miejsce trudne do utrzymania w czystości.

- W pomieszczeniu kuchni na podłodze ubytek w wykładzinie PCV, miejsce gromadzenia się brudu, trudne do utrzymania w czystości.

- W przejściu pomiędzy pomieszczeniem kuchni a salą konsumpcyjną na podłodze ubytek w wykładzinie PCV, miejsce gromadzenia się brudu, trudne do utrzymania w czystości.

- W drzwiach do pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw ubytek, dziura zaklejona taśmą. Miejsce gromadzenia się brudu.

Na powyższe nieprawidłowości PPIS w Łobzie wydał decyzję administracyjną z terminem wykonania do dnia 21.10.2022 r.

 **Kuchnia chińska w Łobzie**. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie nieprawidłowości opisanych w protokole kontroli kompleksowej z dnia 23.06.2022 r. nr HŻ.9020.135.2022 ujęte w pkt 1, 2, 3, t. j.:

- W pomieszczeniu magazynowym na ścianie uzupełniono duży ubytek glazury, przyklejono nowe płytki. Zapewniono miejsce gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

- W pomieszczeniu magazynowym nad zamrażarką przymocowano obluzowane gniazdko elektryczne.

- Przy drzwiach do ubikacji dla personelu umocowano obluzowaną klamkę w drzwiach.

Ponadto przeprowadzono kontrolę tematyczną w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie nowego zakresu prowadzonej działalności. Zakład posiada decyzję zatwierdzenia wydaną przez PPIS w Łobzie w zakresie: produkcja i obrót żywnością na bazie gotowych półproduktów (potrawy wietnamskie i tajskie, zupy, sajgonki z dodatkami warzywnymi i mięsnymi), sprzedaż napojów bezalkoholowych, sprzedaż produktów spożywczych w opakowaniach jednostkowych. Rozszerzenie działalności dotyczy możliwości konsumpcji posiłków na miejscu, obróbkę wstępną warzyw z zachowaniem rozdzielności czasowej oraz transport dań na zamówienie klienta. Podczas kontroli stwierdzono: stan techniczny: ściany i sufity gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, nienasiąkliwe, sprzęt utrzymany czysto, nieskorodowany o powierzchniach gładkich, okna i drzwi szczelne, powierzchnie podłóg w dobrym stanie, łatwe do utrzymania w czystości. Pomieszczenia
i wyposażenie w dobrej kondycji technicznej. Zapewniono odpowiednią ilość drobnego sprzętu. Zakupiono środki myjąco dezynfekcyjne do powierzchni oraz do rąk. W całym zakładzie zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody. W zakładzie dokonywana będzie obróbka wstępna warzyw z zachowaniem rozdzielności czasowej przed otwarciem zakładu. Czynności zostały opisane w dokumentacji GMP. Dostawy warzyw do zakładu będą odbywać się przed otwarciem lokalu, w godzinach porannych. Po procesach mycia dokonywany będzie proces krojenia warzyw, które przechowywane będą w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w urządzeniu chłodniczym. W zakładzie oferowany będzie dowóz dań gotowych przygotowanych w zakładzie na życzenie klienta. Transport dań odbywać się będzie samochodem osobowym. Dania gotowe przewożone będą w specjalnych termoizolacyjnych torbach służących do przewozu żywności, dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Część załadunkowa samochodu wykonana z materiału gładkiego, nienasiąkliwego, łatwozmywalnego, w dobrej kondycji technicznej. W dokumentacji GHP, GMP, HACCP uwzględniono transport żywności, okazano instrukcję utrzymania w czystości środka transportu wraz z formularzem do dokonywania zapisów – tabelą kontroli czystości samochodu do przewozu dań gotowych. Dla klientów wydzielono ubikację bez przedsionka
z umywalką do mycia rąk z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, zapewniono środki myjąco - dezynfekujące do rąk, papierowy ręcznik. Ustawiono zamykany pojemnik na odpady.

Wydano decyzję zatwierdzającą rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

**Kebab w Łobzie.** Przeprowadzono kontrolę tematyczną w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie nowego zakresu prowadzonej działalności. Zakład posiada decyzję zatwierdzenia wydaną przez PPIS w Łobzie w zakresie: „produkcja dań typu fast-food (m.in. kebab, hot-dog, frytki) na bazie półfabrykatów i gotowych produktów mrożonych bez obróbki wstępnej warzyw, napojów zimnych (bezalkoholowych) i gorących i wydawanie na naczyniach jednorazowego użytku” - rozszerzenie działalności dotyczy możliwości odpieku i wydawania kurczaka z rożna. Podczas kontroli stwierdzono:

W zakładzie wydzielono pomieszczenia:

- Bar wyposażony w opiekacz do bułek, 1 frytkownicę, czajnik elektryczny, 2 opiekacze do kebaba, piecyk elektryczny, wyciąg wentylacyjny mechaniczny oraz zlewozmywak dwukomorowy. Na wyposażeniu znajduje się chłodziarko – zamrażarka, lodówka na napoje oraz zamrażarka przeznaczona do przechowywania półfabrykatów i gotowych produktów mrożonych. Ponadto wydzielono ladę chłodniczą na surówki. Wszystkie urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze wyposażone są w termometry.

- Miejsce do przebierania się personelu wyposażono w umywalkę do mycia rąk z dopływem bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz dwudzielną szafę na odzież własną i roboczą. Zapewniono zamykaną szafę do przechowywania sprzętu używanego do sprzątania i środków myjąco-dezynfekcyjnych.

- Sala konsumpcyjna - wyposażona w stoliki i krzesła.

- Ubikacja dla personelu i klientów. Ubikacja z przedsionkiem z zainstalowaną z umywalką do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą.

- Wydzielone drzwi wyjściowe z sali konsumpcyjnej do ogródka piwnego, w którym wydzielono miejsca do konsumpcji, ustawiono stoliki i krzesła.

 Obiekt wyposażony w pojemniki zamykane na odpady. Odpady segregowane odbierane zgodnie z zawartą umową na usługi związane z odbiorem odpadów komunalnych zgodnie. Zapewniono dostateczną ilość środków myjąco-dezynfekcyjnych. Wydawanie gotowych dań na naczyniach jednorazowego użytku dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Wydzielono szafki zamykane na przechowywanie opakowań jednorazowego użytku. Stosuje się opakowania jednorazowego użytku – woreczki, reklamówki, torby jednorazowe. Woda
z wodociągu Łobez. Ścieki odprowadzane są do miejskiej kanalizacji. Zawarto umowę na odbiór zużytego oleju i tłuszczy spożywczych. Wydzielono beczkę do gromadzenia zużytego tłuszczu. Stan sanitarno – techniczny zakładu – bez uwag. Pomieszczenia utrzymane czysto. Ściany i sufity gładkie, łatwe do utrzymania w czystości. Podłoga nienasiąkliwa, nieporowata, gładka bez ubytków. Sprzęt czysty, nieskorodowany, bez ubytków. Okna i drzwi szczelne. Umywalki do mycia rąk i zlewozmywaki zainstalowane w zakładzie posiadają dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze wyposażono w dostateczną ilość urządzeń kontrolno – pomiarowych. Właścicielka sama prowadzi działalność. Okazano aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Brak obróbki wstępnej warzyw na miejscu. Surówki zakupywane od dostawców zewnętrznych. Konsumentom udostępniono wykaz składników i alergenów środków spożywczych oraz informację zgodnie
z § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.14r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2020 r., poz. 1149) oraz zgodnie z art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 r.
w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (…). Okazano dokumentację GHP oraz systemu HACCP. W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono CCP 1 na etapie przyjęcia półproduktów i opakowań oraz CCP 2 na etapie przechowywania półproduktów. Wyznaczono parametry i limity krytyczne, działania korygujące i zapobiegawcze oraz systemy ich monitorowania.

 W związku z rozszerzeniem zakresu działalności stwierdzono o możliwość odpieku
i wydawania kurczaka z rożna stwierdzono, że zakład został doposażony w rożno (piec elektryczny) na 3 bagnety. Na każdym bagnecie mieszczą się 4 sztuki kurczaka. Pieczenie trwa 1,5 h w 170˚C. Wydzielono urządzenie chłodnicze wyposażone w termometr do przechowywania zakupionego kurczaka. Do pieczenia używany jest „Kurczak schłodzony grill posypka luz” (przyprawiony gotowy do pieczenia), zakupywany w MADAR Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Szklarniowa 1, Ustowo, 70-001 Szczecin. Gotowy kurczak wydawany będzie w torebkach metalicznych (na wynos) oraz na plastikowych lub papierowych talerzach posiadających oznakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością. Opracowano dokumentację systemu HACCP i GHP/GMP uwzględniającą rozszerzenie zakresu działalności. Zapewniono środki do mycia, odtłuszczania i dezynfekcji używanego sprzętu. Wydano decyzję zatwierdzającą rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

**Bar w Resku**. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w związku ze złożonym wnioskiem o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Zmiany polegały na dopisaniu do obiektu dwóch nowych środków transportu przeznaczonych do transportu posiłków. Wydano Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS uwzględniające zmiany.

W związku z pismem ZPWIS w Szczecinie znak NHŻ.9011.2.97.2022 z dnia
16.06.2022 r. dotyczącym wzmożenia kontroli zakładów żywienia zbiorowego w sezonie letnim przeprowadzono kontrole w 4 zakładach:

- **Pizzeria w Łobzie -** obiekt zatwierdzony zakresie produkcji i konsumpcji pizzy oraz prowadzenie działalności gastronomicznej opartej na bazie półfabrykatów i produktów mrożonych i chłodzonych (typu fast-food), przygotowywanie surówek, sprzedaży i konsumpcji napojów alkoholowych.Podczas przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

**- Pizzeria w Resku** - obiekt zatwierdzony w zakresie produkcji pizzy, przygotowywania
i konsumpcji dań na bazie półfabrykatów i gotowych produktów mrożonych, obróbka wstępna warzyw z zachowaniem rozdzielności czasowej, sprzedaż i konsumpcja napojów gorących oraz chłodzących, wydawanie dań na naczyniach jednorazowego użytku, transport dań gotowych środkiem transportu OPEL CORSA, numer rejestracyjny ZLO 29466. Podczas przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

**- Pizzeria w Resku –** obiekt zatwierdzony w zakresieprodukcji pizzy, działalność gastronomiczna na bazie półfabrykatów i gotowych produktów mrożonych, obróbki wstępnej warzyw, sprzedaży i konsumpcji napojów gorących oraz chłodzących w naczyniach jednorazowego użytku oraz transport wyrobów gotowych. Podczas przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

- **Pizzeria/kebab w Łobzie –**  obiekt zatwierdzony zakresieprzygotowywania i konsumpcji dań typu fast-food przygotowywanych na bazie półfabrykatów i gotowych produktów mrożonych, wydawanych na naczyniach jednorazowego użytku, bez obróbki wstępnej warzyw, sprzedaż i konsumpcja napojów bezalkoholowych. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości:

- Nie okazano dokumentacji systemu HACCP oraz GHP/GMP.

- Na sali konsumpcyjnej ściana przy okapie niewykończona, powierzchnia nierówna, chropowata. Miejsce trudne do utrzymania w czystości.

- Na sali konsumpcyjnej przy barze podłoga niewykończona, powierzchnia chropowata, nierówna. Miejsce trudne do utrzymania w czystości.

- W ubikacji dla klientów w ścianie duży ubytek tynku. Miejsce trudne do utrzymania
w czystości.

- W pomieszczeniu zaplecza przy drzwiach na dostawę towaru na ścianie łuszcząca farba. Miejsce trudne do utrzymania w czystości.

- Brak termometru w zamrażarce ustawionej w pomieszczeniu magazynowym.

- Brak miejsca (szafy) do przechowywania odzieży roboczej i osobistej pracowników.

- Brak wydzielonego miejsca na sprzęt do sprzątania (wieszak lub szafa). Sprzęt ustawiony
w przypadkowych miejscach.

Wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję administracyjną

**Zakłady Żywienia Zbiorowego Zamkniętego**

1. **Stołówki w domach wczasowych**

W omawianym okresie przeprowadzono 2 kontrole w 2 ośrodkach wczasowych.

* **Ośrodek wczasowy w Cieszynie**

Kontrola kompleksowa nie wykazała nieprawidłowości. Stołówka przygotowuje całodzienne wyżywienie gości ośrodka na indywidualne zamówienia. W dniu kontroli
goście nie korzystali z wyżywienia. Przebywający wczasowicze w większości stołują się we własnym zakresie. Pomieszczenia stołówki spełniają warunki sanitarno - techniczne, posiadają dostateczną ilość pomieszczeń, urządzeń i sprzętu. Obiekt wdrożył system HACCP, procedury GHP, GMP, na bieżąco prowadzone są zapisy z powyższego zakresu. Odpady gastronomiczne usuwane do pojemnika na odpady komunalne. Zatrudniona 1 osoba przygotowująca posiłki, posiadająca aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli w ośrodku przebywa grupa turystów (emeryci) – 46 osób. Goście mają możliwość skorzystania z posiłku w postaci śniadania - w formie bufetu (szwedzkiego stołu)
i obiadokolacji.

* **Ośrodek wczasowy w Trzebawiu**

Przeprowadzono kontrolę kompleksową. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W dniu kontroli odbywa się pierwszy turnus obozu „SZOGUN TRAVEL”. Czas trwania obozu
30.06.2022 r. – 07.07.2022 r. Uczestnikami obozu są dzieci w wieku 8 – 16 lat , ogółem 48 osób, w tym 19 dziewcząt, 22 chłopców i 7 osób personelu.

Stawka żywieniowa 48,00 zł. Przedstawiono jadłospis za okres trwania obozu. Potrawy wydawane są na naczyniach jednorazowego użytku. Całodzienny jadłospis zawiera produkty spożywcze z różnych grup środków spożywczych, podawana jest ryba, kasze, owoce, warzywa. Jadłospis urozmaicony. Potrawy przygotowywane bez użycia koncentratów spożywczych. Jadłospis prawidłowy, bez uwag. Obsługą kuchenną w dniu kontroli zajmuje się jeden zatrudniony pracownik posiadający aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych. Posiłki spożywane na naczyniach jednorazowego użytku. W obiekcie opracowano i wdrożono procedury GHP, GMP, HACCP.

**Agroturystyka**

Skontrolowano 3 zakłady . Liczba przeprowadzonych kontroli w okresie sprawozdawczym – 3.

* **Gospodarstwo Agroturystyczne w Radowie Małym**

Zakład posiada decyzję zatwierdzenia w zakresie przygotowywania posiłków
w gospodarstwie agroturystycznym. Wydzielono pomieszczenie kuchenne, w którym zapewniono niezbędny sprzęt i wyposażenie. Wydzielono zlewozmywak dwukomorowy do mycia sprzętu oraz drugi zlewozmywak dwukomorowy do mycia zastawy stołowej. Zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody. Ustawiono zmywarko – wyparzarkę. Ustawiono dostateczną ilość urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, zapewniając tym samym możliwość zachowania zasad segregacji dla produktów wymagających zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego. Urządzenia chłodnicze wyposażone w termometry. Jaja dezynfekowane są metodą termiczną. Zapewniono prawidłową, czystą odzież roboczą. Zapewniono szafę na sprzęt kuchenny oraz na zastawę stołową. Wydzielono sprzęt porządkowy przechowywany w wydzielonym miejscu,
w pomieszczeniu gospodarczym. W odrębnym pomieszczeniu w bardzo bliskim sąsiedztwie kuchni zapewniono jadalnię na ok. 150 osób. Obiekt utrzymany w czystości. Wydzielono 2 ubikacje dla personelu kuchni oraz dla konsumentów z przedsionkiem i umywalką do mycia rąk
z dopływem bieżącej ciepłej i zimnej wodą.

Okazano dokumentację GHP, GMP i systemu HACCP. W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń nie wyznaczono punktów krytycznych ani punktów kontrolnych. Zagrożenia monitorowane są w ramach dobrej praktyki higienicznej. Okazano bieżąco prowadzone zapisy. Woda w Gospodarstwie pochodzi z wodociągu Radowo Małe. Śmieci wywożone przez ZUBiK Resko. Odpady są segregowane. Na terenie Gospodarstwa ustawiono 1 pojemnik 1100 l na odpady zmieszane wywożone 2 x w miesiącu oraz 1 pojemnik 1100 l na plastik i metal. Odpady szklane wywożone są do gniazda śmieciowego w Radowie Małym.

Kontrola kompleksowa wykazała zły stan techniczny. Wszczęto postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie nieprawidłowości

Ponadto w dniu kontroli przygotowywane jest wyżywienie dla uczestników obozu organizowanego przez Travel Shop w Szczecinie. Czas trwania kolonii: 12.07.2022 r. – 21.07.2022 r. Uczestnikami kolonii są 52 osoby (20 chłopców i 32 dziewczynek) w wieku od 6 do 11 lat oraz 4 wychowawców i 1 kierownik. Gospodarstwo agroturystyczne prowadzi całodzienne wyżywienie (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja). Posiłki przygotowywane przez 2 osoby posiadające aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych. Stawka żywieniowa wynosi 45 zł. Zakupy dokonywane są na bieżąco przez właściciela w okolicznych marketach. Przedłożono jadłospis za cały okres trwania kolonii zawierający składniki potraw wraz z informacją o alergenach występujących w potrawach zgodnie z art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011
z 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (…) oraz § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2020 r., poz. 1149). Całodzienny jadłospis zawiera produkty spożywcze z różnych grup środków spożywczych, podawana jest ryba, kasze, owoce, warzywa. Jadłospis urozmaicony. Potrawy przygotowywane bez użycia koncentratów spożywczych. Jadłospis prawidłowy, bez uwag.

* **Gospodarstwo Agroturystyczne w Radowie Małym**

Zakład posiada decyzję zatwierdzenia w zakresie przygotowywania posiłków
w gospodarstwie. Wydzielono pomieszczenie kuchenne, w którym zapewniono niezbędny sprzęt i wyposażenie. Wydzielono zlewozmywak dwukomorowy z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, 2 zmywarki, 2 piekarniki, płyty elektryczne, urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze. Zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody. Urządzenia chłodnicze wyposażone
w termometry. Jaja dezynfekowane są metodą termiczną. Zapewniono prawidłową, czystą odzież roboczą. Zapewniono szafę na sprzęt kuchenny oraz na zastawę stołową. Wydzielono sprzęt porządkowy przechowywany w wydzielonym miejscu, w pomieszczeniu gospodarczym. Wydzielono pomieszczenie jadalni. Obiekt utrzymany w czystości. Wydzielono ubikację dla personelu kuchni oraz dla konsumentów bez przedsionka z umywalką do mycia rąk z dopływem bieżącej ciepłej i zimnej wodą. Okazano dokumentację GHP, GMP i systemu HACCP. W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń nie wyznaczono punktów krytycznych ani punktów kontrolnych. Zagrożenia monitorowane są w ramach dobrej praktyki higienicznej. Okazano bieżąco prowadzone zapisy. Woda w Gospodarstwie pochodzi z wodociągu Radowo Małe. Śmieci wywożone przez ZUBiK Resko. Odpady są segregowane. Dla gości udostępniono wykaz składników wraz z informacją o alergenach występujących w potrawach zgodnie z art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (…) oraz § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2020 r., poz. 1149). W dniu kontroli nie przygotowywano posiłków w obiekcie. Kontrola kompleksowa nie wykazała nieprawidłowości.

* **Gospodarstwo agroturystyczne w Tarnowie**

Zakład działa w zakresie przygotowywania posiłków w obiekcie agroturystycznym. Pomieszczenie kuchni wyposażone stanowisko do mycia warzyw wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy tuż przy drzwiach, blaty produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz kamienne, pomieszczenie chłodni z wbudowanym termometrem, stanowisko do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych z zamontowanym zlewozmywakiem dwukomorowym oraz zmywarko – wyparzarką, stanowisko mycia naczyń i sprzętu kuchennego z zamontowanym basenem jednokomorowym, frytkownicę dwukomorową, chłodziarko – zamrażarkę, kuchnię elektryczną czteropalnikową, patelnię elektryczną, piec konwekcyjny, regały, okap. Dla personelu kuchennego wyznaczono ubikację z przedsionkiem. W przedsionku zamontowano umywalka do mycia rąk z dopływem zimnej i ciepłej wody. Zapewniono mydło
w płynie, środek do dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku. W zakładzie stosowana woda z ujęcia własnego. Okazano sprawozdanie z badań mikrobiologicznych nr LB/W/630/2022 z dnia 15.03.2022r – wynik badania przeprowadzonego przez Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych Sp. z o. o., ul. 3-go Maja 13/2, 72-200 Nowogard - prawidłowy (woda z własnego ujęcia). W obiekcie zapewniono dostateczna ilość pojemników na odpady. Pojemniki zamykane. Odbiorem odpadów zajmuje się PUK Łobez na podstawie zawartej umowy. Zakład posiada własną oczyszczalnię ścieków. Zakład nadzorowany jest przez firmę DDD. Okazano ostatni dokument z wizyty przedstawiciela zakładu DDD Trendy monitorowania szkodników sanitarnych – dokument z dnia 21.06.2022 r.

Zakład prowadzi na bieżąco dokumentację GHP, GMP i systemu HACCP. W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono CCP 1- na etapie przyjęcia żywności, CCP 2 na etapie magazynowania żywności w warunkach chłodniczych i zamrażalniczych, CCP 3 na etapie obróbki wstępnej brudnej (dezynfekcja jaj). Łącznie zatrudnionych jest 18 osób. Okazano aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych. W obiekcie obowiązuje i przestrzegany jest zakaz palenia wyrobów tytoniowych zgodnie
z przepisami Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 276 z późn. zm.). Stan sanitarno – techniczny pomieszczeń zakładu w dobrym stanie i kondycji technicznej. Zapewniono powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, nienasiąkliwe. Zapewniono dostateczną ilość drobnego sprzętu w dobrym stanie technicznym. Wszystkie urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze zostały wyposażone w termometry. Wyposażono zakład w dostateczną ilość środków myjąco – dezynfekcyjnych. Zapewniono odpowiednią ilość sprzętu produkcyjnego. Asortyment przechowywany z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego. Konsumentom udostępniono wykaz składników i alergenów w podawanym asortymencie – zgodnie z art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)
nr 1169/2011 z 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (…) oraz § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2020 r., poz. 1149). Wydzielono salę dodatkowo oszklone pomieszczenie – Skansen w którym ustawiono stoły i krzesła. Sala udostępniana na szkolenia lub niewielkie przyjęcia. W dniu kontroli na terenie agroturystyki przebywa około 50 osób. Korzystają ze śniadania.

**Transport**

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w związku ze złożonym wnioskiem
o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie transport wyrobów piekarniczych
i cukierniczych, niewymagających chłodzenia.

Podczas kontroli pierwszego zakładu stwierdzono: samochód przeznaczony do transportu pieczywa i wyrobów cukierniczych, niewymagających chłodzenia. Część załadunkowa składa się z 1 komory z odrębnymi drzwiami. Zatrudniony kierowca posiada aktualną książeczkę zdrowia wraz z orzeczeniem dla celów sanitarno – epidemiologicznych. Kierowca posiada odzież roboczą przechowywaną w higienicznych warunkach w wydzielonym miejscu. Trasa – Szczecin. Sprzęt porządkowy w dobrym stanie, utrzymany czysto - przechowywany w higienicznych warunkach. Okazano dokumentację z zakresu warunków wstępnych systemu HACCP tj.: GHP, której celem jest zapewnienie wymagań higieniczno – sanitarnych oraz technicznych środka transportu i ochrona żywności przed wtórnym zanieczyszczeniem. Okazano formularz do prowadzenia zapisów – Raport z przeprowadzonych działań higienizacyjnych oraz procedurę pn: „Transport wewnętrzny produktów gotowych” oraz „Instrukcja mycia i dezynfekcji”. Zabiegi mycia i dezynfekcji części załadunkowej przeprowadzane są przy ul. Rolnej 19 w Łobzie. Część załadunkowa wykonana z materiałów odpornych na ścieranie, powierzchnia ścian gładka, łatwa do utrzymania w czystości, podłoga gładka, łatwo zmywalna, nienasiąkliwa, nieporowata. Nie jest to izoterma. Zakład zatwierdzono w zakresie transportu pieczywa i wyrobów cukierniczych niewymagających chłodzenia

**Ponadto skontrolowano:**

***Plantacja w Karnicach***

W Gospodarstwie Rolnym uprawiane są w namiotach o długości 30m i szerokości 8 m – powierzchnia uprawy ok. 0,3 ha: truskawki Vivaro (6 tuneli) oraz maliny odmiana Rosalita (7 tuneli). Zatrudnione do zbioru pod namiotami ok. 6 osób. Uprawy pod namiotami foliowymi prowadzone są na substracie kokosowym. W każdej rynnie znajdują się 4 kapilary do nawadniania podłoża (substratu kokosowego). System jest skomputeryzowany i stale monitorowany. Okazano dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń oraz odnoszącej się do wytycznych Dobrej Praktyki Higieny.

Planowany zbiór łącznie ok. 4 - 5 ton truskawek i 10 - 15 ton malin. Dzienny zbiór to 200 kg truskawki i 100 kg maliny. Zbiór truskawek odbywa się do plastikowych kobiałek. Kobiałki utrzymane w czystości, myte są na terenie gospodarstwa w Karnicach przy użyciu myjki ciśnieniowej KARCHER. Do mycia używana woda z wodociągu Karnice. Kobiałki po umyciu przechowywane są w wydzielonym miejscu (kontenerze), zabezpieczone przed zabrudzeniem. Truskawki transportowane do przetwórni przesypywane są do plastikowych skrzynek, które są myte w zakładzie skupującym owoce. Po dostarczeniu truskawek wydawane są „na wymianę” czyste skrzynki do transportu owoców. Odbiorcą owoców jest firma POLARICA Świdwin. Odmiany deserowe truskawek sprzedawane są do okolicznych sklepów spożywczych na terenie Łobza i Nowogardu.

 Na plantacji zapewniono 1 ubikacja typu TOI TOI. Nieczystości wywożone są raz
w tygodniu. Przy toaletach zapewniono stanowiska do mycia rąk: woda w baniakach
z kranikiem o pojemności 20 l. Stanowiska zaopatrzone w mydło w płynie, ręczniki papierowe oraz kosze na śmieci. Wydzielono ponadto zadaszone miejsce ze stołami oraz ławkami dla pracowników. Zbiór odbywa się w rękawiczkach jednorazowego użytku. Właściciel udzielił szkolenia pracownikom na temat właściwego wykonywania czynności przy produkcji oraz postępowania z produktami roślinnymi. Plantacja jest ogrodzona, zabezpieczona przed dostępem zwierząt, w pobliżu nie ma gospodarstw hodowlanych.

***Zakład żywienia zamkniętego w Mołdawinie****.*

Kontrola kompleksowa nie wykazała nieprawidłowości. W dniu kontroli właściciel zakładu, który jest również organizatorem obozów jeździeckich przygotowywał całodzienne wyżywienie dla 14 osób w tym 13 dziewczynek, 1 chłopca w wieku 9 – 14 lat oraz 3 opiekunów. Obóz zorganizowany był w dniach 26.06.2022 r.- 01.07.2022 r. Posiłki przygotowywane są przez 2 osoby posiadające aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Zapewniono środki ochrony osobistej dla personelu.

Przygotowuje się posiłki: I śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek
i kolacja. Posiłki wydaje się w godzinach: I śniadanie: 8:30, II śniadanie: 12:00, obiad: 15:00, podwieczorek: 18:00, kolacja: 20:00. Stawka żywieniowa wynosi 80 zł. Zakupy środków spożywczych dokonywane są na bieżąco, głównie w marketach. Przedstawiono jadłospis obozu jeździeckiego. Podawane posiłki są urozmaicone – potrawy nie powtarzają się, posiłki przygotowuje się stosując różne procesy technologiczne, podawane są potrawy o różnej konsystencji. Całodzienny jadłospis zawiera produkty spożywcze z różnych grup środków spożywczych, w każdym posiłku podstawowym produkty zawierają białko pochodzenia zwierzęcego, potrawy sporządzane są bez użycia koncentratów spożywczych, do każdego posiłku podawane są warzywa lub owoce, do smażenia używany jest olej rzepakowy. Podawane jest mleko i przetwory mleczne, ciemne pieczywo, kasze i ryby. Jadłospis prawidłowy - bez uwag.

**Plantacja wiśni w Policku**

Czynności kontrolne przeprowadzone wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Koszalinie Oddział w Łobzie w ramach realizacji porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, oraz w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 01.03.2022r znak NHŻ.9011.2.4.2022r. Gospodarstwo zostało wpisane do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pod numerem 061/1615/2014 w zakresie produkcji pierwotnej zbóż, łubinu, truskawek i wiśni.

W gospodarstwie prowadzi się uprawę:

1. truskawek odmiany Florenc na powierzchni 1,5 ha,
2. truskawek odmiany Rumba na powierzchni 2,5 ha,
3. wiśni odmiana Nefris na powierzchni 1ha,
4. zbóż: 18,6 ha żyto; 10,0 ha pszenżyto; 1,40 ha pszenica; 4 ha owies, 0,70 ha jęczmień.

Plantacja truskawek nie jest ogrodzona. Nie jest również nawadniana. Ogrodzono natomiast plantację wiśni.

Zbiór truskawek rozpoczął się 06.06.2022 r. i trwał do 12.07.2022r. zebrano łącznie
60 ton. Dzienny zbór średnio 500 kg. Pracownicy podczas zbioru stosowali rękawiczki jednorazowe. Osoby pracujące przy produkcji pierwotnej zostały przeszkolone na temat właściwego wykonywania czynności przy zbiorze oraz postepowania z produktami roślinnymi.

Zbiór wiśni rozpoczął się od dnia 19.07.2022 r. Zbiór odbywa się do plastikowych kobiałek przywieszonych przy pasku. Z kobiałek owoce przesypywane są do koszyków plastikowych o pojemności 10 kg i tego samego dnia transportowane do firmy POLARICA Poland Sp. z o. o. Niemierzyno 3 A, 78 - 300 Świdwin. Kobiałki myte są na terenie gospodarstwa czystą wodą z wodociągu Resko myjką ciśnieniową Kärcher na plandece w koszu metalowym. Oceniono stan kobiałek. Czyste, stan techniczny prawidłowy. Na stanie znajduje się ok.
500 szt. Koszyki są wymieniane na puste i czyste po odstawieniu owoców do POLARIKI.
Po umyciu przechowywane są w wydzielonym miejscu, zabezpieczone przed zabrudzeniem. Dodatkowo stosowane są kobiałki jednorazowe z tektury. Na plantacji zapewniono
1 stanowisko do mycia rąk – pojemnik z wodą o pojemności 25 l z kranikiem. Zapewniono mydło antybakteryjne, ręczniki jednorazowego użytku i kosz na śmieci. Właściciel posiada samochód dostawczy ISUZU o numerze rejestracyjnym ZLO 13457. Stan techniczno - sanitarny środka transportu prawidłowy. Planowana wielkość zbioru wiśni około 7 ton. Przy zbiorze pracuje 10 osób. Na plantacji dla osób zbierających ustawiono 1 toaletę przenośną typu TOI TOI Polska Sp. z o.o. ul. Płochocińska 29, 03-044 Warszawa – Przedstawicielstwo Szczecin
ul. Tartaczna 9, 70-893 Szczecin – wymiana 1 raz w tygodniu wraz z dezynfekcją. Ubikacje TOI-TOI zapewniają higieniczne usuwanie odpadów i zanieczyszczeń, brak możliwości przeciekania nieczystości do wód gruntowych. Dla pracowników zapewniona jest woda źródlana butelkowana zakupiona w okolicznym markecie.

Zboża zasiane na terenie gospodarstwa zbierane są własnym kombajnem. Po zbiorze częściowo magazynowane są do czasu sprzedaży w 2 binach o pojemności 160 t. Zboża sprzedawane są do hurtowni na terenie powiatu łobeskiego jako paszowe. W dniu kontroli biny są puste.

W bezpośrednim otoczeniu gospodarstwa nie występują zagrożenia ze strony zwierząt hodowlanych. Wszystkie pomieszczenia zostały zabezpieczone przed dostępem zwierząt hodowlanych oraz dzikich.

Wydzielono miejsce do przechowywania substancji niebezpiecznych w miejscu oddalonym od pól uprawnych, na terenie gospodarstwa. Wykluczono ryzyko przypadkowego zanieczyszczenia upraw i zbiorów substancjami niebezpiecznymi. Okazano dokumentację zawierającą opis produkcji, charakter prowadzonej działalności oraz dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń wraz z procedurą zabezpieczenia
i wycofania (zniszczenia upraw) partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej.

 Opracowano i wdrożono system traceability gwarantujący identyfikację odbiorców zebranych produktów. Właściciel poinformował, że owoce przekazywane są w skrzynkach do POLARIKI, układane na paletach. Paleta zostaje oznakowana numerem dostawcy 50095 nr dostawcy zwiera informacje o adresie producenta, rodzaju owoców, odmianie, dacie zbioru, wadze oraz dacie dostawy.

Przeprowadzono również 2 kontrole sanitarne tematyczne w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków żywienia zbiorowego podczas odbywającego się w dniach 19-21.08.2022 r. „II FESTIWALU SMAKÓW FOOD TRUCKÓW” w ramach Łobeskiego Festiwalu Kultury „3 KARAMBOL W KOSMOSIE” zorganizowanego w Łobzie w dniach 19-21.08.2022 r.:

1. Food Truck „Churros Amigos Paluchy Hiszpańskie” numer rejestracyjny GD 613 PT właściciel: przedsiębiorca z Gdańska. Okazano decyzję zatwierdzającą prowadzenie działalności w ww. zakładzie wydaną przez PPIS w Gdańsku SE.HŻ-10/46158454-493/NO/18
z dnia 23.07.2018 r. w zakresie: prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania
i serwowania frytek z mrożonego produktu, churros w oparciu o pełna produkcję, napojów gorących typu kawa, herbata, napojów zimnych w oryginalnych opakowaniach producenta.

Do sprzedaży wyznaczono dwóch pracowników, posiadających aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno–epidemiologicznych.

Przedmiotowy samochód gastronomiczny posiada trwale oddzieloną kabinę kierowcy od części gastronomicznej. Część gastronomiczna wyposażona jest w: zlew 2-komorowy do mycia rąk i do mycia drobnego sprzętu pomocniczego. W szafce pod zlewozmywakiem umieszczono 1 zbiornik na nieczystości płynne, które są wylewane do TOI - TOI. Nad zlewozmywakiem zawieszono pojemnik o pojemości ok. 30 litrów na konfekcjonowaną wodę pitną, wlewaną do pojemnika, która jest podgrzewana. Zapewniono dostateczną ilość wody ciepłej i zimnej. Na wyposażeniu środka transportu znajdują się szafki, mikser spiralny, podgrzewacz do Nutelli firmy LOZOMET, wyciskarka, palnik i garnek na gorącą wodę, patelnia na olej rzepakowy, blaty. Zapewniono szafki na drobny sprzęt, szafkę na środki czystości. Ciepła woda bieżąca z podgrzewacza elektrycznego. Wydzielono miejsce magazynowania wody pitnej w opakowaniach jednostkowych. Zużyty tłuszcz smażalniczy przechowywany
w pojemnikach beczkach zamykanych pokrywą. W dniu kontroli podawane są wyłącznie churrosy. Organizator festiwalu zapewnił warunki do korzystania WC dla pracowników. WC typu TOI-TOI dla personelu wyposażone w środki do dezynfekcji rąk oraz pojemnik z kranikiem z wodą, usytuowane w odległości ok. 3 m od punktu sprzedaży. Powierzchnie pozostające
w kontakcie z żywnością gładkie, nienasiąkliwe, łatwe do utrzymania w czystości. Odpady komunalne zbierane są do worków foliowych oraz do pojemników plastikowych wyłożonych workami foliowymi a następnie gromadzone w kontenerze na odpady komunalne, odbierane codziennie przez firmę PUK Sp. z o.o. ul. Niepodległości 19A, 73-150 Łobez. Okazano do wglądu opracowaną dla potrzeb zakładu dokumentację GHP/GMP/HACCP – Instrukcja Dobrej Praktyki Higienicznej Food Truck. Środki spożywcze przechowywane w oryginalnych opakowaniach producenta. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości. Churrosy wydawane w opakowaniach jednorazowego użytku m.in. Tacka klejona P404 140x240x36 oraz Tacki Snack Tray wyprodukowane z materiałów biodegradowalnych rozmiar 15x8,5x3,5xcm Materiały i wyroby posiadają na opakowaniach oznaczenie w postaci kieliszka i widelca informujące o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. Okazano umowę na odbiór zużytego tłuszczu smażalniczego zawartą w Gdańsku z Firmą F.T.U. H. „Raf-Max”
ul. Saturnowska 19, 41-203 Sosnowiec Baza: Chorzewa 72, 28- 300 Jędrzejów .

1. Samochód gastronomiczny FOOD TRUCK (obiekt ruchomy) o numerze rejestracyjnym POT 82G8 właściciel z powiatu koszalińskiego.Okazano decyzję zatwierdzającą prowadzenie działalności w ww. zakładzie wydaną przez PPIS w Koszalinie nr 56/2017 z dnia 27.01.2017 r. w zakresie sprzedaży potraw przygotowywanych na bazie półproduktów: ryby i mięsa oczyszczone gotowe oraz od surowca na bazie warzyw oczyszczonych bez ziemi i gotowych mrożonych, napoje zimne i ciepłe w tym piwo butelkowe, sprzedaż drobnych artykułów spożywczych pakowanych przez producenta. Obsługą klientów zajmują się 3 osoby, posiadające aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych. Pracownicy posiadają odzież roboczą, wydzielono miejsce do przechowywania odzieży roboczej. Przedmiotowy samochód gastronomiczny posiada trwale oddzieloną kabinę kierowcy od części gastronomicznej. Część gastronomiczna stanowi powierzchnię 14 m2 wyposażona jest w: ladę sprzedaży, blat roboczy, chłodziarki podblatowe, lodówka podręczna, lodówka na napoje, regały, półki, bemar na gorąco, 4 palniki gazowe (w dniu kontroli wykorzystywane 2 szt.), patelnie typu wok, bemary na sosy i surówki, szafkę na środki czystości i do dezynfekcji, okap nad urządzeniami grzewczymi, zlewozmywak jednokomorowy z wodą zimna i ciepłą. Woda butelkowana 5 l wlewana do pojemnika na wodę podłączonego do zlewozmywaka, woda ciepła pochodzi z przepływowego podgrzewacza elektrycznego, ścieki odprowadzane są do zbiornika i wylewano do toi-toi. Ściany i podłoga gładkie, łatwo zmywalne. Sprzedaż gotowych wyrobów prowadzona przez okno podawcze. Wydzielono miejsce magazynowania wody pitnej w opakowaniach jednostkowych.

 Podawane są dania „WOKGANG”: mięso drobiowe (kurczak), mięso wołowe, krewetki, tofu, warzywa, sosy, napoje chłodzące w opakowaniach jednostkowych. Dania podawane w naczyniach jednorazowego użytku m.in. Food box ABENA 780 ml / 2602, widelce servipack x 50 superior series. Zakupy środków spożywczych zakupywane w sieci sklepów Makro. Mięso kupowane w hurtowni Pauladrob Świdwin.

Zapewniono warunki do korzystania WC dla pracowników. WC typu TOI-TOI dla personelu gastronomicznego wyposażone w wodę do mycia rąk. Odpady komunalne niesegregowane zbierane są do pojemników na odpady z workami foliowymi a następnie usuwane do kontenera na odpady komunalne, zapewnionego przez organizatora festiwalu, usuwane przez PUK Sp. z o.o., ul. Niepodległości 19 A, 73-150 Łobez.

Okazano do wglądu opracowaną dla potrzeb zakładu dokumentację GHP/GMP/HACCP. W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono: CP 1 – dostawa, CP 2 – przechowywanie. Przedstawiono wykaz składników, w tym substancji alergennych oraz powodujących reakcje nietolerancji występujących w produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności w zakładzie.

Nadto na polecenie wydane przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 14.07.2022r. znak pisma ZPWIS.9011.2.10.2022 podczas Pol’and’Rock Festival, Lądowisko – Czaplinek – Broczyno,
78 - 553 Broczyno przeprowadzono 6 kontroli tematycznych, w tym 3 Food trucki, 2 lodobusy oraz 1 namiot, w którym prowadzono sprzedaż napojów bezalkoholowych i wody.

1. **System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach- RASFF**

W 2022 r. w ramach systemu otrzymano 23 powiadomienia o niebezpiecznych produktach żywnościowych w systemie RASFF, w tym: 12 powiadomień typu alarmowego,
4 powiadomienia typu informacyjnego i 4 - powiadomienia NEWS, 2 - powiadomienia uzupełniające, 1- powiadomienie o niezgodnościach.

Po otrzymaniu powiadomienia podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami, sprawdzano czy zakwestionowane produkty będące przedmiotem powiadomienia znajdowały się w zakładach obrotu.

Wszystkie czynności związane z postępowaniem RASFF były podejmowane natychmiast zgodnie z obowiązującą procedurą.

W 2022 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
w Łobzie przeprowadzili 39 kontroli w ramach systemu RASFF po otrzymaniu powiadomień w nadzorowanych obiektach.

**6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami.**

Konsultacje dla osób zbierających grzyby świeże na własny użytek wraz z możliwością uzyskania atestu na grzyby świeże odbywały się podczas dyżurów grzyboznawcy w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łobzie. W 2022 r. udzielono 2 konsultacji
w zakresie przynależności gatunkowej grzybów. Nie wydawano atestów. W ramach prowadzonego nadzoru nie występują problemy w działalności prowadzonej w obszarze grzybów i przetworów grzybowych. Na terenie powiatu łobeskiego nie występują punkty skupu grzybów, nie występują punkty handlowe zlokalizowane w pasie drogowym. Informacje na temat dyżurów grzyboznawcy umieszczone zostały na tablicy ogłoszeń w siedzibie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie oraz na stronie internetowej PSSE w Łobzie. Na stronie internetowej PSSE w Łobzie umieszczone zostały informacje na temat regulacji prawnych dot. obrotu grzybami, zasady bezpiecznego grzybobrania, profilaktyce zatruć grzybami, zasady wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego. W miejscach sprzedaży detalicznej oraz w zakładach żywienia zbiorowego w zakresie warunków przechowywania, oznakowania grzybów świeżych i grzybów suszonych
w opakowaniach jednostkowych oraz przetworów grzybowych nie stwierdzono nieprawidłowości. W roku sprawozdawczym nie pobierano próbek grzybów do badań laboratoryjnych. Na terenie powiatu łobeskiego nie odnotowano przypadków zatruć grzybami. Nie odnotowano zgłoszeń interwencyjnych dotyczących wprowadzania do obrotu handlowego grzybów.

Podczas kontroli w sklepie zielarsko – medycznym w Łobzie stwierdzono wprowadzanie do obrotu grzybów suszonych w słoiku:

– Podgrzybek brunatny Skarby Roztocza, Skarby Łukasz Załoga Skryhiczyn 70, 22-145 Skryhiczyn. Waga netto 50g. Atest 31/2022, Nr grzyboznawcy 2111, Rok zbioru 2022, Najlepiej spożyć przed 31.03.2024 r. Przechowywać w suchym miejscu.

1. **Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej**
2. **Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę**

**Charakterystyka obiektów**

Poniżej wymieniono nadzorowane w 2022r. ujęcia wody pitnej sklasyfikowane wg wielkości produkcji wody:

**Wodociągi o produkcji ≤ 100 m3/dobę: (54)**

Gmina Łobez (**14**):

1. Dobieszewo, 2. Unimie, 3. Meszne, 4. Grabowo, 5. Rożnowo, 6. Zajezierze, 7. Rynowo,
8. Wysiedle, 9. Suliszewice, 10. Worowo, 11. Poradz, 12. Karwowo, 13. Bełczna, 14. Zagórzyce.

Gmina Węgorzyno (**11**):

1. Brzeźniak, 2. Dłusko, 3. Rogówko, 4. Winniki, 5. Chwarstno, 6. Mieszewo, 7.Cieszyno Łob., 8. Przytoń, 9. Wiewiecko, 10. Podlipce. 11. Gościsław

Gmina Resko (**13**):

1. Miłogoszcz, 2. Przemysław, 3. Dobrzyca, 4. Ługowina, 5. Łosośnica, 6. Gardzin, 7. Łabuń Wlk., 8. Dorowo, 9. Iglice, 10. Smólsko, 11. Naćmierz 12. Lubień Górny,13.Krosino

**Od dnia 26.09.2022r. wodociąg Przemysław został podłączony do wodociągu Krosino, wodociąg Naćmierz od 01.01.2023r. podłączony do wodociągu Krosino.**

Gmina Radowo Małe (**10**):

1. Borkowo Wlk., 2. Dobrkowo, 3. Karnice, 4. Radowo Wlk., 5. Strzmiele, 6. Rogowo,
7. Pogorzelica, 8. Gostomin, 9. Smorawina, 10. Mołdawin.

Gmina Dobra (**6**):

Błądkowo, 2. Krzemienna, 3. Bienice, 4. Tucze, 5. Dobropole, 6. Wojtaszyce.

**Wodociągi o produkcji wody 101 - 1000m3/dobę (5)**

1. Węgorzyno, ul. Drawska 6

2. Dobra, ul. Woj. Polskiego 23

3. Resko, ul. Kościuszki 7

4. Radowo Małe

5. Sielsko, gm. Węgorzyno

Wodociągi wyżej wymienione dostarczają wodę o jakości odpowiadającej obowiązującym wymaganiom sanitarnym.

W dniu 20.09.2022 r. przeprowadzono kontrolę Stacji Uzdatniania Wody w Dobrej, podczas której stwierdzono ubytki tynku i farby na hali technologicznej filtrów wody, wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązku do 31.12.2022 r. W dniu 29.12.2022 r. na prośbę prezesa Zakładu Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Dobrej wydano decyzję zmieniającą z terminem wykonania obowiązku do 31.03.2023 r.

**Wodociągi o produkcji wody 1001 - 10 000 m3/dobę (1):**

1. Łobez, ul. Wojcelska

Wodociąg dostarcza wodę o jakości odpowiadającej obowiązującym wymaganiom sanitarnym.

**INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODĘ (3).**

1. Tarnowo „Młyn nad Starą Regą”, 73-150 Łobez

2. Koschem Ksel-Adamus Sp. J., Stare Węgorzynko, 73-155 Węgorzyno

3. IKEA Industry Resko, ul. Żeromskiego 44A, 72-315 Resko

1. **Nadzór nad jakością wody do spożycia**
2. Liczba załatwionych interwencji: 4 (kontroli z interwencji łącznie 6- dwie kontrole sprawdzające).

Interwencje dotyczyły:

- zanieczyszczenia psimi odchodami podłogi na wspólnym strychu w budynku mieszkalnym oraz prowadzenia nieprawidłowej gospodarki ściekowej w Chwarstnie 44, gm. Węgorzyno;

- uciążliwego zapachu wydobywającego się z mieszkania przy ul. Pocztowej 17/1 w Łobzie;

- wylewaniem się szamba do piwnic w budynku nr 21 w Rynowie, gm. Łobez,

- pozostawieniem gruzu na podwórku przy ul. 1 Maja w Resku.

W powyższych sprawach PPIS w Łobzie prowadził postępowania wyjaśniające, współpracował ze Strażą Miejską w Łobzie, Zarządcą Nieruchomości w Łobzie, gminą Węgorzyno oraz Zarządcą Nieruchomości w Resku, które w zakresie swoich kompetencji podjęły działania kontrolne w zakresie przestrzegania przepisów o utrzymaniu czystości
i porządku na terenie gmin. Podczas kontroli interwencyjnych zakresu działań Inspekcji Sanitarnej nie stwierdzono zagrożenia dla zdrowia i życia mieszkańców oraz lokatorów.

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

W roku sprawozdawczym nie odnotowano wyłączeń, zamknięć, unieruchomień obiektów.

1. **Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia**

W roku 2022 pobrano próbki wody do badań w kierunku substancji promieniotwórczych w wodzie przeznaczonej do spożycia w ramach badań wewnętrznych przez przedsiębiorstwa wodociągowe na terenie powiatu łobeskiego. Próbki pobrano w 43 wodociągach. Wg przesłanych sprawozdań stwierdzono przydatność wody do spożycia w ww. zakresie.

1. **Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej**

Przedsiębiorstwa wodociągowe odpowiedzialne za jakość wody pitnej podejmowały działania zmierzające do poprawy jej jakości poprzez usprawnianie procesów uzdatniania: wymianę lub montaż nowych urządzeń, zwiększanie częstotliwości płukania sieci wodociągowych. Ponadto przedsiębiorstwa po przeprowadzonych działaniach naprawczych prowadzą wewnętrzną kontrolę jakości wody, o wynikach na bieżąco informują tut. Inspekcję.

Gmina Resko: Od dnia 26.09.2022 r. wodociąg Przemysław został podłączony do wodociągu Krosino, wodociąg Naćmierz od 01.01.2023r. podłączony do wodociągu Krosino.

Gmina Łobez: W 2022 r. miała miejsce wymiana sieci wodociągowej – wymieniony odcinek sieci wodociągowej przy ul. Wojcelskiej w Łobzie zaopatrującej w wodę mieszkańców miejscowości Łobez, Bonin, Budziszcze, Łobżany, Prusinowo, Trzeszczyna, Dalno, Przyborze, gm. Łobez.

Gmina Węgorzyno: W 2022 roku rozpoczęły się prace dotyczące podłączenia wodociągu Przytoń i Wiewiecko, gm. Węgorzyno do wodociągu Rogówko, gm. Węgorzyno-planowane zakończenie prac w roku 2023.

1. **Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę**

W roku 2022 zgłoszono 8 awarii sieci wodociągowych (wycieki, wymiana odcinka wodociągowego, wymiany hydrantu, nałożenie opasek naprawczych) na terenie Gminy Łobez. Po usunięciu awarii przedsiębiorstwo wodociągowe podjęło czynności związane
z przepłukaniem i dezynfekcją sieci wodociągowych, a także pobraniem próbek wody. Poinformowano mieszkańców o awarii.

1. **Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia**

Woda przeznaczona do spożycia w powiecie łobeskim objęta jest monitoringiem jakości sanitarnej wody w oparciu o wymagania sanitarne zawarte w Rozporządzeniu Ministra zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 poz.2294).

1. **Ciepła woda użytkowa**

W ciągu okresu sprawozdawczego pobrano 16 próbek wody w kierunku wykrywania bakterii rodzaju *Legionella Sp*. w 3 obiektach. Na podstawie sprawozdań z przeprowadzonych badań próbek wody stwierdzono przydatność wody do użycia.

1. **Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe**

Na terenie powiatu nie zewidencjonowano basenów kąpielowych, nie ma tej grupy obiektów.

1. **Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli**

Przed sezonem letnim oraz w czasie sezonu nie zostało zgłoszone żadne miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli na terenie powiatu łobeskiego.

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

Przez teren powiatu łobeskiego nie przepływa rzeka Odra.

1. **Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej**
2. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

1. Impreza masowa pn. „XVI Łobeska Baba Wielkanocna-Wielkanocne Spotkania z Folklorem”, odbyła się w dniu 10 kwietnia 2022r. w godz.: 1100 - 1800 na terenie HALI SPORTOWO-WIDOWISKOWEJ w Łobzie przy ul. Orzeszkowej.

2. Impreza masowa pn. „ZAWODOWA GALA MIESZANYCH SZTUK WALKI FIGHT EMPIRE MMA”, odbyła się w dniu 04 czerwca 2022r. w godz.: 1800 - 2400 na terenie HALI SPORTOWO-WIDOWISKOWEJ w Łobzie przy ul. Orzeszkowej.

3. Impreza masowa pn. „XVII Jarmark Doberski” odbyła się w dniu 6.08.2022 r. w godz.
14. 00-02. 00 na terenie Stadionu Miejskiego w Dobrej.

1. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Nadzorem sanitarnym objęte są 3 ustępy publiczne: w Łobzie przy ul. Browarnej,
w Parku przy ul. Kościuszki oraz w Resku przy ul. Parkowej/Jedności Narodowej.

W 2022 roku przeprowadzono 5 kontroli w ww. obiektach. Obiekty utrzymane
w dobrym stanie sanitarno-technicznym i porządkowym.

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

**Domy pomocy społecznej-1**

 Dom Pomocy Społecznej w Resku, ul. Wojska Polskiego 40 - wydano decyzję administracyjną w dniu 25.10.2022 r. na stan sanitarno-techniczny ścian, wanien i grzejników w pomieszczeniach obiektu z terminem wykonania do dnia 31.12.2022 r. W dniu 11.01.2023 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, zakończono postępowanie.

**Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej- środowiskowy dom samopomocy**

 Środowiskowy Dom Pomocy Społecznej w Łobzie - dom dziennego pobytu, usytuowany przy ul. Łoźnickiej 31, dla osób niepełnosprawnych intelektualnie i fizycznie. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, obiekt utrzymany w dobrym stanie sanitarno-technicznym
i porządkowym, na bieżąco prowadzone jest odświeżanie i odmalowywanie pomieszczeń.

1. Noclegownie i domy dla bezdomnych

**Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej-domy dla bezdomnych :2 (3 kontrole, w tym 1 sprawdzająca.)**

 Nadzorem sanitarnym objęte są dwa obiekty:

- Stowarzyszenie DIOGENES Rynowo 27, 73-150 Łobez (pomoc społeczna rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej). Na stan sanitarno-techniczny ścian w pokojach w Ośrodku dla bezdomnych w Rynowie wydano decyzję administracyjną w dniu 03.12.2021 r. z terminem wykonania do 31.03.2022 r. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie obowiązków nałożonych decyzją, zakończono postępowanie.

- Ośrodek MONAR Markot Łagiewniki 1, 72-315 Resko (ośrodek dla mężczyzn bezdomnych
i najuboższych oraz dla alkoholików). Obiekt utrzymany w dostatecznym stanie sanitarno-technicznym i porządkowym.

1. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

**Obiekty hotelarskie i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie.**

 W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 11 kontroli ww. obiektów. Obiekty skontrolowane utrzymane w dobrym stanie sanitarno – technicznym, nie prowadzono postępowania administracyjnego.

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

 W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 35 kontroli ww. obiektów. Obiekty te utrzymane są w dobrym stanie sanitarno –technicznym, nie prowadzono postępowania administracyjnego.

1. Dworce i przystanki autobusowe

W dniu 18.05.2022 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną zajezdni autobusowej, podczas której stwierdzono ubytki w wykładzinie gumoleum w pomieszczeniu z szafkami odzieżowymi, wydano decyzję administracyjną w dniu 03.06.2022 r. z terminem wykonania do 30.06.2022 r. W dniu 08.07.2022 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono wykonanie obowiązku nałożonego decyzją.

1. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Przeprowadzono łącznie 8 kontroli stacji kolejowych w Runowie Pomorskim i Łobzie.

Stacja PKP w Łobzie: w dniu 17.06.2022 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną, podczas której stwierdzono nieprawidłowości związane ze złym stanem technicznym – ubytki
w płytkach na stopniach i spoczniku, ubytki w płytkach przy kasie biletowej, w pomieszczeniu kasy biletowej i pomieszczeniu socjalnym stwierdzono ubytki farby i tynku na sufitach
i ścianach, ubytki farby na ramach okien, na podłodze ubytek gumoleum, zacieki i ubytki farby na zadaszeniu budynku poczekalni. W dniu 26.07.2022 r. wydano decyzję administracyjną.W dniu 28.10.2022 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono niewykonanie obowiązku nałożonego decyzją, wydano upomnienie do decyzji. W dniu 22.11.2022 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono wykonanie obowiązku nałożonego decyzją. W roku 2022 przeprowadzono dodatkowe kontrole tematyczne peronów, wiat, ilości pojemników na odpady komunalne oraz zapewnienia odpowiedniej ilości sanitariatów w związku z organizacją imprezy Pol`and`Rock Festival 2022 na terenie powiatu drawskiego.

 Stacja PKP w Runowie Pomorskim: w dniu 07.07.2022 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną peronów, wiat i przejść podziemnych na stacji PKP w Runowie Pomorskim. Podczas kontroli stwierdzono w przejściu tunelu na suficie ubytki tynku i farby, na ścianie bocznej i pod tunelem ubytki tynku. Po otrzymaniu przez stronę zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego, strona podjęła czynności związane z usunięciem nieprawidłowości. W dniu 31.08.2022 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono usunięcie nieprawidłowości.

1. Środki transportu

Przeprowadzono kontrolę 5 autobusów w roku 2022. Łącznie autobusów pod nadzorem sanitarnym jest 10.

1. Tereny rekreacyjne

Skontrolowano 8 piaskownic, we wszystkich piaskownicach piasek wymieniony przed sezonem oraz w trakcie sezonu, nie stwierdzono zanieczyszczeń odpadami komunalnymi oraz nie stwierdzono obecności odchodów odzwierzęcych. Pozostałe skontrolowane grupy obiektów użyteczności publicznej: parkingi (5), stacje paliw (2), przystanki PKS (5), obiekty sportowe (5), parki (1), dom kultury (2), biblioteka (1). Wszystkie obiekty utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym i porządkowym.

1. Cmentarze i domy pogrzebowe

Pod nadzorem PPIS w Łobzie znajduje się 18 cmentarzy: 4 komunalne w miastach oraz 14 na wsiach oraz 4 zakłady świadczące usługi pogrzebowe.

Na kaplicę na Cmentarzu w Węgorzynie wydano decyzję administracyjną w dniu 17.11.2022 r. dotyczącą doprowadzenia ciepłej wody do umywalek w pomieszczeniu gospodarczym i przedsionku pomieszczenia sanitarno – higienicznego z terminem wykonania do 31.12.2022 r.

**11.Tabela - Dane dot. ekshumacji**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Liczba cmentarzy (ogółem)  | Liczba decyzji dot. ekshumacji | Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji | Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji | Liczba przeprowadzonych ekshumacji | Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS | Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania |
| 1. | 18 | 94 | 94 | 0 | 94 | 28 | 0 |

**12.Tabela- Dane dot. zakładów pogrzebowych**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa zakładu pogrzebowego /domu przedpogrzebowego  | Liczba chłodni | Liczba miejsc w chłodni  | Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia | Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń  | Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład/dom |
| 1. | Dom przedpogrzebowy na Cmentarzu Komunalnym w Łobzie , ul. Wojska Polskiego  | 2 | 4 | tak | tak | 0 |
| 2. | Kaplica na Cmentarzu Komunalnym w Resku, ul. Kołobrzeska | 1 | 2 | tak | tak | 0 |
| 3. | Kaplica na Cmentarzu Komunalnym w Węgorzynie, ul. Strzelecka | 1 | 1 | tak | tak | 0 |
| 4. | Usługi Pogrzebowe Bogdanowicz – Czaprowski s.c. , ul. Bema 26a w Łobzie | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 5. | ZPUH „IMPALA” , ul. Sportowa 3, 72-315 Resko | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 6. | Zakład Usług Komunalnych Sp. z o.o., ul. Runowska 14, 73-155 Węgorzyno | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 7. | „IGMAT” Krzysztof Śliwiński | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |

Dane dotyczące sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy-12

- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP-0.

1. Zakłady karne i areszty śledcze

 Na terenie powiatu łobeskiego nie zewidencjonowano zakładów karnych i aresztów śledczych.

1. Inne obiekty użyteczności publicznej

Pod nadzorem PPIS w Łobzie znajduje się 11 aptek. Skontrolowano 6 obiektów. W dniu 19.01.2022 r. na Punkt Apteczny w Radowie Małym wydano decyzję administracyjną w związku z zawilgoceniem i odpryskami farby na suficie na Sali sprzedaży. W dniu 08.04.2022 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono wykonanie obowiązku nałożonego decyzją.

W dniu 22.09.2022 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w Aptece „Calendula”
w Dobrej przy ul. Mieszczańskiej 2, podczas której stwierdzono: odpryski farby, ślady zawilgocenia, zacieki na suficie w sali ekspedycji, w pomieszczeniu socjalnym, w pomieszczeniu receptury, w pomieszczeniu śluzy, ubytki farby i zaciek na ścianie w pomieszczeniu komory przyjęć. W dniu 10.10.2022 r. wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do 30.12.2022 r. W dniu 22.12.2022 r. wydano decyzję zmieniającą z terminem wykonania do 31.03.2023 r.

**Inne istotne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach.**

W okresie sprawozdawczym współpracowano z organami samorządu terytorialnego
i innymi inspekcjami: poprzez przekazywanie do Gmin, Starostwa Powiatowego oraz Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej w Łobzie okresowych rocznych oraz kwartalnych ocen jakości wody przeznaczonej do spożycia; opiniowano zmiany do projektów „Regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie Gmin”.

**Krótkie podsumowanie - wnioski**

W okresie sprawozdawczym pobrano do badania laboratoryjnego ogółem 145 próbek wody (wodociągowej oraz wody ciepłej (*legionella*), w tym: wody wodociągowej: 129 próbek, wody ciepłej użytkowej: 16); **wykonano 16 oznaczeń** fizycznych - pomiar temperatury podczas poboru próbek wody ciepłej użytkowej (*legionella*).

**Przeprowadzone kontrole: Ogółem 407, w tym:**

**- 113** kontroli obiektów nadzorowych użyteczności publicznej; 28 kontroli z przebiegu ekshumacji;

**- 6** kontroli na wnioski/interwencje

**- 68** kontroli tematycznych (kontrole sprawdzające-9, tematyczne-2, opiniujaca-1, covidowe-56);

**- 60**  kontroli stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych,

**- 132** kontrole z poboru próbek wody.

**Wydane decyzje administracyjne: (118)**, w tym:

- **94** decyzje zezwalające na przeprowadzenie ekshumacji,

- **7 decyzji merytorycznych** dotyczących obiektów użyteczności publicznej i urządzeń wodociągowych,

**- 4 decyzje merytorycznych –** dotyczących jakość wody,

**- 6 decyzji zmieniających-**dotyczących jakości wody i obiektów użyteczności publicznej,

- **7 decyzji opiniujących** – dotyczących opinii na użyte materiały i opinii do projektów uchwał,

- wydano **32** decyzje płatnicze na łączną kwotę 4267,43 zł,

- wydano **12** postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy.

# **Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych**

1. **Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych**
	1. Nadzór sanitarny nad placówkami
* Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): **109**, w tym:

- 4 żłobki

- 10 przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego,

- 10 szkół podstawowych,

- 1 branżowa szkoła I stopnia,

- 2 szkoły specjalne,

- 2 zespoły szkół – w tym: 1 szkoła podstawowa, 2 licea ogólnokształcące, 1 technikum,
2 branżowe szkoły I stopnia

- 2 placówki z pobytem całodobowym

- 53 placówki wsparcia dziennego czy placówki pracy pozaszkolnej,

- 25 placówki sezonowe, w tym: akcja zimowa – 4 placówki, akcja letnia – 21 placówek.

* Ogólna liczba kontroli: **80, w tym:**

-Żłobek - **5** kontroli (w tym: 1 kontrola interwencyjna; 1 kontrola sprawdzająca)

- Przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego - **15** kontroli (w tym: 1 kontrola interwencyjna; 3 kontrole sprawdzające)

- Szkoły podstawowe - **26** kontroli (w tym: 14 kontroli tematycznych)

- Branżowe szkoły I stopnia - **2** kontrole (w tym: 1 kontrola tematyczna)

- Szkoły specjalne - **4** kontrole (w tym: 2 kontrole tematyczne)

- Zespoły Szkół - **10** kontroli (w tym: 6 kontroli tematycznych)

- Placówka z pobytem całodobowym - **2** kontrole

- Placówki wsparcia dziennego oraz pracy pozaszkolnej - **10** kontroli (w tym: 1 kontrola w celu wydania opinii)

- Placówki sezonowe - **6** kontroli (w tym: 5 wypoczynku letniego; 1 wypoczynku zimowego;

* Łączna liczba dzieci w skontrolowanych placówkach wyniosła: **5905 osób,** w tym
w placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży **– 164 uczestników.**
* Liczba załatwionych interwencji: **1**

W dniu 25.08.2022 r. do PSSE w Łobzie wpłynęła 1 interwencja. Interwencja zgłoszona została telefonicznie, dotyczyła panującego nieporządku w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym dla dzieci zlokalizowanym na parterze w budynku Niepublicznej Szkoły Podstawowej Nr 1 w Radowie Wielkim, Radowo Wielkie 11, 72-314 Radowo Małe.

Podczas czynności kontrolnych, przeprowadzonych w dniu 13.09.2022 r., udokumentowanych protokołem nr HD.9020.51.2022 stwierdzono, że: pomieszczenie higieniczno – sanitarne dla dzieci zlokalizowane na parterze jest pomieszczeniem wspólnym dla dziewcząt i chłopców, wyposażone w 2 kabiny ustępowe (1 dla dziewcząt i 1 dla chłopców), 2 umywalki. Ponadto w pomieszczeniu higieniczno - sanitarnym znajduje się kabina ustępowa dla pracowników i pomieszczenie gospodarcze, w którym przechowywany jest sprzęt porządkowy i środki czystościowe oraz dezynfekcyjne (przechowywanie sprzętu oraz środków czystościowych i dezynfekcyjnych prawidłowe). W pomieszczeniu higieniczno - sanitarnym zapewniono warunki do utrzymania higieny osobistej tj. ciepłą wodę, dozowniki
z mydłem, papier toaletowy, suszarki do rąk. Armatura sanitarna, ściany, sufity oraz posadzki w dobrym stanie sanitarno – technicznym (powierzchnie podłóg i ścian wyłożone glazurą). Nie stwierdzono złuszczeń farby, zadrapań.

W związku z powyższym interwencja okazała się bezzasadna.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Rodzaj placówki*** | ***Interwencja zasadna dotyczyła*** | ***Interwencja bezzasadna dotyczyła*** | ***Podjęte działania***  |
| 1. | Niepubliczna Szkoła Podstawowa Nr 1 w Radowie Wielkim | --------------------------- | Panującego nieporządku w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym dla dzieci zlokalizowanym na parterze. | Kontrola sanitarna w dniu 13.09.2022 r. |

* Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

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

**Ad wiersz-02 –** dotyczy zlikwidowanego Przedszkola Integracyjnego w Wojtaszycach, Wojtaszyce 39, 72-210 Dobra;

**Ad wiersz-09** – dotyczy nowopowstałej Placówki Wsparcia Dziennego, ul. Bohaterów Monte Cassino 9, 72-315 Resko.

* Liczba zamknięć /unieruchomień /wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części: **1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Rodzaj placówki wraz z adresem*** | ***Krótko opisać przyczyny zamknięcia/unieruchomienia/wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części*** |
| *1.* | Przedszkole Integracyjne w Wojtaszycach, Wojtaszyce 39, 72-210 Dobra | Zamknięcie Przedszkola Integracyjnego w Wojtaszycach nastąpiło na skutek zakończenia realizacji projektu pn. „Upowszechnianie edukacji przedszkolnej”. Wszystkie dzieci z przedszkola zostały przepisane do oddziału przedszkolnego Szkoły Podstawowej w Wojtaszycach. PPIS w Łobzie o powyższym fakcie został poinformowany pismem właściciela Przedszkola Integracyjnego w Wojtaszycach z dnia 04.04.2022 r. |

* Ogółem wydano 15 decyzji, w tym:
* 1 opinię sanitarną w formie decyzji;
* 14 decyzji dotyczących wykonania nałożonych obowiązków;
* 8 decyzji płatniczych na kwotę 738,01 zł.
	1. Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono złego stanu higieniczno-sanitarnego lub technicznego co skutkowałoby unieruchomieniem obiektu.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły jedynie części obiektów placówek oświatowo – wychowawczych, w których wydano decyzje w zakresie m. in.: złego stanu technicznego ścian, sufitów, podłóg, futryn i drzwi w salach zajęć, złego stanu technicznego schodów wejściowych do budynku, złego stanu technicznego ramy okiennej, złego stanu technicznego ogrodzenia i nawierzchni terenu rekreacyjnego, złego stanu technicznego ścian i sufitu w sali gimnastycznej, złego stanu technicznego ściany w szatni centralnej. Stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte w całości w Niepublicznym Przedszkolu TPD w Sielsku (postępowanie administracyjne zakończono). W pozostałych placówkach postępowanie administracyjne jest w toku.

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

We wszystkich skontrolowanych szkołach i placówkach stwierdzono prawidłowy stan czystości i porządku w sanitariatach.

Systematycznej poprawie ulegają warunki do utrzymania higieny osobistej. Na terenie powiatu łobeskiego wszystkie szkoły i placówki posiadają instalację wodociągową.

W skontrolowanych w 2022 roku placówkach stwierdzono, iż w 6 przypadkach placówki posiadają bezodpływowe zbiorniki – szambo; 7 placówek posiada własną oczyszczalnię ścieków.

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodzaj placówki****Lata** |  Placówki posiadające |
| Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukiem Mz-53) | Brak kanalizacji (dane muszą zgodnie z drukiem z kolumną 13 w Mz-53) |  | Brak wodociągów (dane muszą zgodnie z kolumną 12 w Mz-53) |
| zbiorniki bezodpływowe (szamba) | Przydomowe oczyszczalnie ścieków |  Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji | Instalację wodociągową  | Studnie głębinowe | Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** |
| 2021 | 2022 | 2021 | 2022 | 2021 | 2022 | 2022 | 2022 | 2021 | 2022 | 2021 | 2022 |
| Żłobki |  | 3 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Przedszkola |  | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szk. Podst. | 7 | 9 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Licea | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły Branżowe I i II stopnia | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły specjalne | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły policealne | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki kształcenia praktycznego | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szk. Wyższe | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki z pobytem całodobowym | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki opiekuńczo – wychowawcze wsparcia dziennego | 3 | 5 | 6 | 1 | 0 | 4 |  | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki rekreacyjne | 4 | 2 | 1 | 1 | 3 | 1 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ***OGÓŁEM*** | 25 | 30 | 11 | 7 | 7 | 8 | 0 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Tabela - zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej

 W 3 placówkach stwierdzono zły stan techniczny zaplecza sanitarnego, wydano decyzję w zakresie: złego stanu technicznego ścian, sufitu, drzwi i futryn w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym. Postępowanie administracyjne w toku.

Ponadnormatywna liczba uczniów na urządzenie ustępowe

**Rok 2021**

W roku 2021 stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w 2 szkołach podstawowych oraz w 1 szkole ponadgimnazjalnej.

**Rok 2022**

W roku 2022 stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w 3 szkołach podstawowych.

Zapewnienie ciepłej wody do mycia rąk

**Rok 2021**

W roku 2021 nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z zapewnieniem bieżącej ciepłej wody do mycia rąk.

**Rok 2022**

W roku 2022 nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z zapewnieniem bieżącej ciepłej wody do mycia rąk.

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

Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych analizie poddano m.in. rodzaj zapewnionego oświetlenia, zapewnienie osłon na oświetleniu oraz fakt posiadania przez placówki pomiarów natężenia oświetlenia. W ww zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości. Jednocześnie podczas przeprowadzania czynności kontrolnych informowano przedstawicieli placówek o obowiązywaniu nowej normy dot. natężenia oświetlenia oraz pouczano
o dostosowaniu oświetlenia do obowiązującej normy.

Dokonano pomiarów temperatury w 17 placówkach oświatowo – wychowawczych. Badanie przeprowadzono w 58 pomieszczeniach:

- w 1 żłobku sprawdzono 2 pomieszczenia pobytu dzieci,

- w 3 przedszkolach sprawdzono 10 pomieszczeń do nauki,

- w 9 szkołach podstawowych sprawdzono 28 pomieszczeń do nauki,

- w 2 zespołach szkół sprawdzono 11 pomieszczeń do nauki,

- w 2 szkołach specjalnych sprawdzono 7 pomieszczeń do nauki

Temperatury niezgodnej z PN nie stwierdzono.

W roku 2022 nie stwierdzono placówek z nieprawidłowo funkcjonującą wentylacją. Wszystkie placówki posiadały aktualne przeglądy kominiarskie.

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

W roku 2022 ocenie poddano 21 placówek w 50 oddziałach na 729 stanowiskach (ujęte
w MZ - 53); dodatkowo oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów w 1 placówce nie ujętej w MZ – 53, tj. Szkoła Specjalna – Niepubliczna Szkoła Przysposabiająca do Pracy
w Siedlicach: w 4 oddziałach na 23 stanowiskach.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakresie oceny stanu sanitarnego, nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z niedostosowaniem mebli do wzrostu uczniów. Szkoły dokumentują dokonanie pomiarów wzrostu ciała oraz wysokości podkolanowej uczniów oraz odpowiedniego dostosowania mebli edukacyjnych. Zapisy dokonywane są najczęściej w założonych rejestrach. Meble są prawidłowo oznakowane kolorem lub numerem oraz właściwie zestawione. Ich stan techniczny jest prawidłowy.

Kontrole sanitarne prowadzone przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie wskazują, że dyrektorzy szkół/przedszkoli na bieżąco, w miarę posiadanych środków, zakupują nowy sprzęt i urządzenia z aktualnymi certyfikatami i atestami zgodności. Prowadzą bieżące i okresowe kontrole oraz naprawy używanego sprzętu meblowego.

|  |  |
| --- | --- |
| Rodzaj placówek | **Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych** |
| oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków | nieprawidłowe stwierdzono |
| w ilu placówkach | w ilu oddziałach | ile stanowisk | w ilu placówkach | w ilu oddziałach | ile stanowisk |
| 0 | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. |
| Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | 01. | 10 | 19 | 300 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły funkcjonujące samodzielnie | szkoły podstawowe | 02. | 10 | 28 | 372 | 0 | 0 | 0 |
| licea ogólnokształcące | 03. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| szkoły branżowe I i II stopnia | 04. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół: | 05. | 1 | 3 | 57 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki funkcjonujące w zespołach | przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | 06. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| szkoły podstawowe | 07. | 1 | 3 | 57 | 0 | 0 | 0 |
| licea ogólnokształcące | 08. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| szkoły branżowe I i II stopnia | 09. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Razem: | 10. | 21 | 50 | 729 | 0 | 0 | 0 |
| wiersze od 1 do 6 |

* 1. Jakość wyposażenia placówek

Tabela 1. Meble z certyfikatami

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rodzaj placówek** | **Liczba placówek** | **Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono:** |
| **wyłącznie meble zakupione wyłącznie przed 1997r.** | **odsetek mebli zakupionych po 1997r. wynosi** | **meble zakupione po 1997r.** |
| **w ewidencji** | **skontrolowanych** | **nie posiadające certyfikatów** | **odsetek mebli z certyfikatami wynosi** |
| **do 25 %** | **do 50 %** | **powyżej 50 %** | **100%** | **do 25 %** | **do 50 %** | **powyżej 50 %** | **100%** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** | ***10*** | ***11*** | ***12*** |
| Przedszkola | ***01.*** | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 |
| Szkoły funkcjonujące samodzielnie | Szkoły podstawowe | ***02.*** | 10 | 10 | 0 | 0 | 1 | 2 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 |
| Gimnazja | ***03.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające) | ***04.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ponadpodstawowe szkoły zawodowe | ***05.*** | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Szkoły specjalne | ***06.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Szkoły policealne | ***07.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | ogółem | ***08.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| w tym specjalne | ***09.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły funkcjonujące w zespołach | Przedszkola  | ***10.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły podstawowe | ***11.*** | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Gimnazja | ***12.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające) | ***13.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Ponadpodstawowe szkoły zawodowe | ***14.*** | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 03 |
| Szkoły specjalne | ***15.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły policealne | ***16.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ***Razem:****(suma wierszy: od 10 do 16)* | ***17.*** | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **RAZEM**(suma wierszy: od 01 do 08) | ***18.*** | 25 | 25 | 0 | 0 | 2 | 2 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 25 |

Tabela 2. Urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatami

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rodzaj placówek** | **Liczba placówek** | **Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono:** |
| **W ewidencji** | **skontrolowanych** | **wyłącznie urządzenia i sprzęt sportowy zakupiony przed 1997r.** | **odsetek sprzętu sportowego zakupionego po 1997r. wynosi** | **urządzenia i sprzęt sportowy nie posiadające certyfikatów** | **Odsetek urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami wynosi** |
| **do 25 %** | **do 50 %** | **powyżej 50 %** | **100%** | **do 25 %** | **do 50 %** | **powyżej 50 %** | **100%** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** | ***10*** | ***11*** | ***12*** |
| Przedszkola | ***01.*** | 10 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| Szkoły funkcjonujące samodzielnie | Szkoły podstawowe | ***02.*** | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 3 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 |
| Gimnazja | ***03.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające) | ***04.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ponadpodstawowe szkoły zawodowe | ***05.*** | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły specjalne | ***06.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Szkoły policealne | ***07.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | ogółem | ***08.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| w tym specjalne | ***09.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły funkcjonujące w zespołach | Przedszkola  | ***10.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły podstawowe | ***11.*** | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Gimnazja | ***12.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające) | ***13.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Ponadpodstawowe szkoły zawodowe | ***14.*** | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| Szkoły specjalne | ***15.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły policealne | ***16.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ***Razem:****(suma wierszy: od 10 do 16)* | ***17.*** | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **RAZEM**(suma wierszy: od 01 do 08) | ***18.*** | 25 | 17 | 0 | 0 | 0 | 3 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 |

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2022 roku stwierdzono, iż we wszystkich skontrolowanych placówkach meble i sprzęt sportowy zakupione zostały po roku 1997. Skontrolowane placówki posiadają meble oraz sprzęt sportowy
z certyfikatami.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Rodzaj placówek | Liczba szkół w ewidencji | Liczba szkół skontrolo-wanych  | Liczba szkół, które zapewniły uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN  |
|
|
| 0 | 1. | 2. | 3. |
| Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | 01. | 10 | 10 | 10 |
| Szkoły funkcjonujące samodzielnie | szkoły podstawowe | 02. | 10 | 10 | 10 |
| technika | 03. | 0 | 0 | 0 |
| licea ogólnokształcące | 04. | 0 | 0 | 0 |
| ponadpodstawowe szkoły zawodowe | 05. | 1 | 1 | 1 |
| Zespoły szkół: | 06. | 2 | 2 | 2 |
| Placówki funkcjonujące w zespołach | przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | 07. | 0 | 0 | 0 |
| szkoły podstawowe | 08. | 1 | 1 | 1 |
| technika | 09. | 1 | 1 | 1 |
| licea ogólnokształcące | 10. | 2 | 2 | 2 |
| ponadpodstawowe szkoły zawodowe | 11. | 2 | 2 | 2 |
| **Razem:** | 12. | **23** | **23** | **23** |
| wiersze od 1 do 6 |

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom miejsca na pozostawienie
w szkole części podręczników i przyborów szkolnych. 5 szkół podstawowych oraz 2 zespoły szkół zapewniły uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, dodatkowo szkoła branżowa
I stopnia, 1 zespół szkół, wszystkie przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego oraz wszystkie szkoły podstawowe zapewniły inne miejsce na pozostawienie podręczników
i przyborów szkolnych, np. półki w salach zajęć.

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

Plan lekcji został poddany ocenie w 13 szkołach w 171 oddziałach.

W 12 szkołach, tj. w Prywatnej Branżowej Szkole I Stopnia w Łobzie, w Zespole Szkół
w Łobzie, w Zespole Szkół w Resku, w Szkole Podstawowej w Radowie Małym, w Szkole Podstawowej w Dobrej, w Szkole Podstawowej w Wojtaszycach, w Szkole Podstawowej Nr 2
w Łobzie, w Szkole Podstawowej Nr 1 w Łobzie, w Szkole Podstawowej Nr 3 w Łobzie,
w Publicznej Szkole Podstawowej w Bełcznie, w Szkole Podstawowej w Starogardzie oraz
w Szkole Podstawowej w Runowie Pomorskim, stwierdzono, że różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest większa od 1 godziny. Wynika to
m. in. z zatrudnienia nauczycieli uczących w kilku szkołach oraz z organizacji dowozów
i odwozów dzieci.

W roku szkolnym 2022/2023w wyniku prowadzonych czynności kontrolnych
w placówkach oświatowych nie stwierdzono zagęszczenia w salach dydaktycznych.

|  |  |
| --- | --- |
| Rodzaj placówek | **Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych** |
| Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych | nieprawidłowe stwierdzono |
| w ilu szkołach | w ilu oddziałach | w ilu szkołach | w ilu oddziałach |
| 0 | 1. | 2. | 3. | 4. |
| Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | 01. |  |  |  |  |
| Szkoły funkcjonujące samodzielnie | szkoły podstawowe | 02. | 10 | 116 | **0** | **0** |
| licea ogólnokształcące | 03. | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ponadpodstawowe szkoły zawodowe  | 04. | 1 | 6 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół: | 05. | 2 | 49 | 0 | 0 |
| Placówki funkcjonujące w zespołach | przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | 06. |  |  |  |  |
| szkoły podstawowe | 07. | 1 | 20 | 0 | 0 |
| licea ogólnokształcące | 08. | 1 | 9 | 0 | 0 |
| ponadpodstawowe szkoły zawodowe | 09. | 3 | 16 | 0 | 0 |
| Razem: | 10. | **13** | **171** | **0** | **0** |

* 1. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

 Ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przeprowadzono
w 9 placówkach w 32 oddziałach wśród 536 uczniów. W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono, że waga tornistra większości uczniów nie przekraczała 10% masy ciała ucznia (44% uczniów), waga tornistra szkolnego w zakresie 10-15% masy ciała ucznia wystąpiła
u 40% uczniów, natomiast 16% uczniów posiadało plecak, którego waga przekraczała 15% ich masy ciała. Przekroczenie wagi tornistra powyżej 15% masy ciała dziecka spowodowane było m. in. niekorzystaniem z możliwości pozostawienia części przyborów i podręczników szkolnych w placówce, noszeniem w tornistrze zbędnych rzeczy itp.

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

Po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w 2022 roku stwierdzono, że 10 z 11 skontrolowanych szkół posiada infrastrukturę do prowadzenia zajęć WF.

1 placówka – Prywatna Branżowa Szkoła I stopnia w Łobzie korzysta z infrastruktury do WF poza placówką, np. z siłowni i sali gimnastycznej w innej szkole.

Szkoły posiadające infrastrukturę do prowadzenia zajęć WF korzystają ponadto,
w wyznaczone dni, np. z hali sportowej, z boiska/ stadionu sportowego.

05.09.2022 r. wydana została 1 decyzja zmieniająca dotycząca złego stanu sanitarno – technicznego infrastruktury do zajęć wf w Szkole Podstawowej Nr 3 w Łobzie.

09.11.2022 r. wydana została decyzja dotycząca złego stanu sanitarno – technicznego sali gimnastycznej w Szkole Podstawowej Nr 2 w Łobzie.

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

W 2022 r. na terenie powiatu łobeskiego dożywianie prowadzone było w 10 szkołach podstawowych, 2 szkołach specjalnych oraz w 1 zespole szkół. W 7 szkołach podstawowych oraz w 1 szkole specjalnej posiłki przygotowywane są na miejscu w stołówkach szkolnych, natomiast do 3 szkół podstawowych, 1 szkoły specjalnej i 1 zespołu szkół posiłki dowożone są przez firmy cateringowe. We wszystkich placówkach z posiłków korzystało 1512 dzieci
i młodzieży, z czego 526 osób spożywało pełne obiady, a 986 osób spożywało posiłki jednodaniowe. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych - 268.

W 3 placówkach organizowane były śniadania szkolne (1 szkoła podstawowa i 2 szkoły specjalne), z których korzystało 1099 dzieci i młodzieży. W 10 placówkach do posiłków podawany był napój, głównie w postaci kompotu.

W roku sprawozdawczym dokonywano oceny sposobu żywienia w jednostkach systemu oświaty na zgodność z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży
w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U.
z 2016 r., poz. 1154):

- Stołówka Szkolna w Szkole Podstawowej w Radowie Małym .

 Oceniono jadłospis dekadowy wydano zalecenia: planować posiłki tak aby porcja ryby podana była co najmniej raz w tygodniu, każdego dnia podać porcję warzyw lub owoców do każdego posiłku, uszczegółowić nazwę soków, kompotów (z jakiego rodzaju owoców są wykonane), unikać powtarzalności dań, owoców, kompotów owocowych w dekadzie, w trakcie dekady zwiększyć podaż grubych kasz, nasion roślin strączkowych, pieczywa pełnoziarnistego.

- Stołówka Szkolna w Szkole Podstawowej w Runowie Pomorskim .

 Oceniono jadłospis dekadowy wydano zalecenia: podawać co najmniej jedną porcję warzyw do obiadu, zwiększyć podaż owoców w dekadzie., należy uszczegółowić rodzaj podanego pieczywa oraz unikać jego powtarzalności, należy unikać w dekadzie powtarzalności napojów.

- Stołówka Szkolna w Szkole Podstawowej w Dobrej

Oceniono jadłospis dekadowy na zgodność z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154) - nie wydawano zaleceń do jadłospisu.

- Stołówka szkolna w Szkole Podstawowej w Węgorzynie

Oceniono jadłospis dekadowy wydano zalecenie aby w ciągu dnia podać do posiłku co najmniej jedną porcję z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych

- Punkt Wydawania Posiłków Szkoły Podstawowej w Resku.

Oceniono jadłospis dekadowy wydano zalecenia: planować posiłki tak aby porcja ryby podana była co najmniej raz w tygodniu, każdego dnia podać porcję warzyw lub owoców do każdego posiłku, każdego dnia podać co najmniej jedną porcję z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych, w całej dekadzie zwiększyć podaż nasion roślin strączkowych, orzechów oraz jaj, uszczegółowić rodzaj/nazwę podawanych owoców w jadłospisie.

- Punkt Wydawania Posiłków w Radowie Wielkim.

Oceniono jadłospis dekadowy wydano zalecenia: planować posiłki tak aby porcja ryby podana była co najmniej raz w tygodniu, każdego dnia podać porcję warzyw lub owoców do każdego posiłku, w trakcie dekady zwiększyć podaż grubych kasz, produktów pełnoziarnistych.

- Kuchnia Przedszkola Publicznego w Węgorzynie oraz Punkt Wydawania Posiłków Niepublicznego Przedszkola Towarzystwa Przyjaciół Dzieci w Cieszynie

Oceniono jadłospis dekadowy wydano zalecenia: zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz, wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61/63,
02-903 Warszawa oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży
w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U.
z 2016 r., poz. 1154).

W związku z wydanymi zaleceniami wystosowano pisma do osób odpowiedzialnych za prowadzenie żywienia oraz do wiadomości pisma kierowano do jednostki prowadzącej – Burmistrza Miasta. Zalecania zostały wdrożone.

 Na terenie funkcjonowania tutejszej Inspekcji brak jest sklepików szkolnych.

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

W roku 2022 dokonano oceny warunków profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w 10 szkołach podstawowych, 1 branżowej szkole I stopnia, 2 szkołach specjalnych oraz 2 zespołach szkół. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, że 10 szkół podstawowych, 1 szkoła specjalna oraz 2 zespoły szkół posiadają gabinet profilaktyki zdrowotnej do własnej dyspozycji. Gabinety znajdowały się w dobrym stanie sanitarnym
i technicznym – nieprawidłowości nie stwierdzono. Wyposażone były w punkt poboru ciepłej
i zimnej wody, podłogi wykonane z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję,
w gabinetach dostępne były środki myjąco-dezynfekujące. W 1 branżowej szkole I stopnia oraz 1 szkole specjalnej profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami świadczona jest poza terenem placówki.

1. **Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach pionu Higieny Dzieci
i Młodzieży**
	1. współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE

**PSSE OZ i PZ**

W ramach współpracy z OZ i PZ w 2022 r. organizowano stoiska informacyjno – edukacyjne z rozdawnictwem materiałów oświatowych, przeprowadzano liczne prelekcje dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych z zakresu m.in. bezpiecznego wypoczynku zimowego
i letniego, profilaktyki higieny jamy ustnej, profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, profilaktyki otyłości oraz profilaktyki wszawicy. Wystosowano listy intencyjne dot. Dnia Tornistra. Przeprowadzono akcję ważenia tornistrów i dzieci – badaniem objęto 42 oddziały, zważono 746 dzieci i tornistrów. W ramach kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła przeprowadzono pomiary dzieci i stolików – działaniami objęto 466 dzieci z 24 oddziałów.

**PSSE HŻŻ i PU**

Monitorowanie stanu sanitarno - higienicznego i technicznego warunków do przygotowywania i spożywania posiłków w placówkach nauczania i wychowania oraz placówkach sezonowych, w których organizowany jest wypoczynek dla dzieci i młodzieży.

**PSSE HK**

Monitorowanie jakości i sposobów dostarczania wody do placówek nauczania
i wychowania. Wymiana informacji nt. placówek (które są nadzorowane przez HK),
w których organizowany jest wypoczynek dzieci i młodzieży oraz innych miejsc przeznaczonych do gier i zabaw.

**PSSE EP**

Monitorowanie stanu sanitarno - higienicznego i technicznego w gabinetach opieki medycznej w szkołach.

**Współpracowano z:**

- organami administracji samorządowej - wykazy placówek całorocznych, wykazy placówek wypoczynku zimowego i letniego oraz informacje dot. stanu sanitarnego i technicznego placówek nauczania i wychowania, ponadto współpraca dotyczy podejmowanych działań
w nadzorowanych placówkach szkolnych objętych toczącym się postepowaniem administracyjnym. Urzędy kompetentnie współpracują w zakresie przekazywania informacji
o danych statystycznych oraz zagadnieniach problemowych dotyczących podległych obiektów;

- Dyrektorami szkół celem zapewnienia prawidłowych warunków do nauki;

- Dyrektorami Ośrodków Kultury w celu zapewnienia prawidłowych warunków
w placówkach pracy pozaszkolnej.

* 1. **Strona internetowa**

Wszelkie informacje związane z działalnością PSSE w Łobzie umieszczano na stronie internetowej Stacji.

W roku 2022 w ramach działań z zakresu Higieny Dzieci i Młodzieży na stronie internetowej PSSE Łobez umieszczono informacje na temat:

1. Bezpieczne Ferie Zimowe z Inspekcją Sanitarną – informacje ogólne
2. Wytyczne MEiN, MZ i GIS dla organizatorów wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży
w roku szkolnym 2021/2022
3. Ogólne informacje ad. „Bezpiecznych wakacji 2022” – Poradnik zdrowych i bezpiecznych wakacji, ulotki
4. Artykuł „Patent na Bezpieczne Wakacje”
5. Artykuł „Bezpieczna podróż autobusem – materiały informacyjne dla rodziców, opiekunów i organizatorów wypoczynku”
6. Artykuł „Bezpieczny powrót do szkoły”
7. Artykuł „Bezpieczeństwo uczniów w szkole i w przedszkolu”
8. Artykuł dot. „Ogólnopolskiego Dnia Tornistra”
9. Artykuł „Wszystko o wszawicy”
10. Publikacja materiałów edukacyjnych w ramach kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła
11. Artykuł „Szkolny tornister - na co należy zwrócić uwagę?”

# **Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży**

Wypoczynek letni i zimowy na terenie powiatu łobeskiego w 2022 roku przebiegał bez nieprawidłowości.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdza się, iż organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, jak i władze lokalne starają się zapewnić korzystającym bezpieczne
i higieniczne warunki do uczestnictwa w wypoczynku.

1. **Ferie zimowe**

*W trakcie ferii zimowych* przeprowadzono 1 kontrolę stanu sanitarnego (zgłoszony do bazy wypoczynku MEN):

- 1 wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku:

* 1 obóz jeździecki w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku: Obóz jeździecki Paulina Gryciak, Mołdawin 30, 72 – 315 Resko zorganizowany w Gospodarstwie Agroturystycznym „POD KASZTANAMI”, Mołdawin 29, 72 – 315 Resko.

Razem: 13 uczestników / wg bazy MEN – 12 uczestników

1 wypoczynek, pomimo zgłoszenia w elektronicznej bazie wypoczynku MEN, nie został skontrolowany z uwagi na późniejszą rezygnację z przyjazdu. Informacja dotyczy organizatora – KLUB SPORTOWY MEWA Z RESKA.

1. **Wypoczynek letni**

*W trakcie sezonu letniego* w ramach nadzoru nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży skontrolowano 5 turnusów (zgłoszone do bazy wypoczynku MEN), w tym:

- 2 wypoczynki w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie:

* 1 obóz w obiekcie hotelowym: Szogun Travel, ul. Graniczna 1, 71 – 813 Szczecin zorganizowany w Ośrodku Wypoczynkowym „NATURA PARK”, Trzebawie 21 a,
73 – 155Węgorzyno – 48 osób/ wg bazy MEN 60 osób;
* obóz w obiekcie hotelowym: Travel Shop Sp. z o.o., ul. Pocztowa 39/U2, 70-537 Szczecin, zorganizowany w Gospodarstwie Agroturystycznym „Żurawi Krzyk”, Radowo Małe 56, 72 – 314 Radowo Małe – 50 osób/ wg bazy MEN 52 uczestników;

Razem: 98 uczestników/ wg bazy MEN – 112 uczestników

- 2 wypoczynki w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku:

* 1 obóz jeździecki w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku: Obóz jeździecki Paulina Gryciak, Mołdawin 30, 72 – 315 Resko zorganizowany w Gospodarstwie Agroturystycznym „POD KASZTANAMI”, Mołdawin 29, 72 – 315 Resko – 14 osób/ wg bazy MEN 14 uczestników;
* 1 obóz sportowy w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku: Stowarzyszenie KF Bombardier, ul. Twardowskiego 12b, 70-320 Szczecin, zorganizowany w Zespole Szkół w Resku, ul. B. Prusa 2, 72 – 315 Resko – 24 osoby/ wg bazy MEN 24 uczestników;

Razem: 38 uczestników/ wg bazy MEN – 38 uczestników

- 1 wypoczynek w formie półkolonii w miejscu zamieszkania:

* 1 półkolonia zorganizowana przez Stowarzyszenie Na Rzecz Rozwoju i Promocji Edukacji i Kultury „Regina”, ul. Młyńska 8a, 73-150 Łobez w Łobeskim Domu Kultury, ul. Niepodległości 52, 73-150 Łobez – 15 osób/ wg bazy MEN 15 uczestników;

Łącznie ze wszystkich form wypoczynku w czasie sezonu zimowego i letniego
w skontrolowanych placówkach skorzystały 164 osoby.

# **Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy**

1. **Stan sanitarny zakładów pracy**

Nadzór bieżący nad zakładami pracy w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
w Łobzie w 2022 roku prowadził pracownik zatrudniony na stanowisku Pracy do spraw higieny pracy.

Czynności kontrolne w zakładach pracy w 2022 roku prowadzono w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące:

1) higieny środowiska pracy,

2) utrzymywania należytego stanu sanitarno-higienicznego zakładów pracy,

3) warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy w tym nadzór nad podmiotami gospodarczymi w zakresie:

 a) występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,

 b) występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy,

 c) nadzoru bieżącego nad przygotowaniem pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „*Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032*”,

4) przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu, stosujących lub eksportujących substancje chemiczne i ich mieszaniny lub wyroby przepisów obowiązujących w tym zakresie,

5) przestrzegania przepisów przez podmioty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej,

6) warunków i ograniczeń wprowadzania do obrotu i stosowania oraz właściwości środków powierzchniowo czynnych i detergentów zawierających środki powierzchniowo czynne,

7) prowadzenia nadzoru w zakresie egzekwowania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych,

8) przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy o paleniu tytoniu i wyrobów tytoniowych,

9) prowadzenie postępowań wyjaśniających oraz dokumentacji w zakresie chorób zawodowych,

10) prowadzenie rejestru przypadków zatruć środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi i zgonów, przekazywanie danych z rejestru na bieżąco do Głównego Inspektora Sanitarnego (system SMIOD) oraz do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Wzmożenie współpracy z podmiotami leczniczymi w aspekcie raportowania o interwencjach medycznych dotyczących zatruć nowymi narkotykami.

11) Współpraca z Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy w Szczecinie w zakresie chorób zawodowych,

12) współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Prokuraturą, Policją,

13) prowadzenie działań związanych z promocją zdrowia w środowisku pracy - edukacja zdrowotna i promocja zdrowia w zakresie kształtowania właściwych zachowań prozdrowotnych, zapewnienie pracownikom dobrego samopoczucia w miejscu pracy
i poczucia bezpieczeństwa,

14) prowadzenie postępowania administracyjno-egzekucyjnego, dot. nadzorowanych obiektów,

15) opracowywanie sprawozdań z działalności PSSE z zakresu higieny pracy i umieszczenie
w Systemie Statystyki w Ochronie Zdrowia SSOZ.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie w zakresie nadzoru nad środowiskiem pracy w 2022 roku znajdowało się 340 zakładów pracy, zatrudniających 5401 pracowników.

Większość zakładów pracy na terenie powiatu łobeskiego to zakłady małe zatrudniające do 9 pracowników - 220 zakłady, następnie zakłady zatrudniające od 10 do 49 pracowników -101 zakłady, od 50 do 259 pracowników - 18 zakładów oraz 1 zakład zatrudniający powyżej 250 pracowników. Najliczniejszą grupę stanowiły zakłady zajmujące się handlem detalicznym
i hurtowym, produkcją wyrobów z drewna oraz zakłady zajmujące się produkcją artykułów spożywczych.

W roku 2022 skontrolowano 48 zakładów, w których przeprowadzono 58 kontroli
i w których zatrudnionych jest 1826 pracowników. Wydano 11 decyzji administracyjnych, wydano 25 nakazów/obowiązków w decyzjach.

W 2022 roku przeprowadzono 12 kontroli w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, 11 kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi, 4 kontrole w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, 16 kontroli w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy.

W 2022 roku przeprowadzono wszystkie kontrole zgodnie z harmonogramem nadzoru nad zakładami pracy na 2022 rok.

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

W 2022 roku skontrolowano ogółem 2 zakłady, w których stwierdzono przekroczenie NDN czynników fizycznych, w przekroczeniu NDN hałasu w skontrolowanych w 2022 r. pracowało ogółem 452 pracowników, natomiast we wszystkich zakładach objętych nadzorem stacji w przekroczeniu NDN czynnika fizycznego – hałas pracuje ogółem 676 pracowników. Przekroczenie NDN hałasu występuje na stanowiskach pracy szczególnie w zakładach przetwórstwa drzewnego, w zakładach usług leśnych, zakładach przemysłu spożywczego.

W zakładach pracy na terenie powiatu badania i pomiary środowiska pracy wykonywane są przez Laboratoria Badań Środowiska Pracy posiadające akredytację, na zlecenie podmiotów gospodarczych. Na terenie powiatu łobeskiego badania i pomiary wykonują pracownicy Działu Laboratoryjnego WSSE w Szczecinie, Zakład Ochrony Środowiska i Higieny Pracy BIOSAN S.C. w Pile, Laboratorium Usługowo-Badawcze „BIOCHEMIK” Sp. z o.o. Śmiłowo, MILAB Laboratorium Badawcze Środowiska Pracy Czesław Misiun w Koszalinie oraz ENVILAB-EKO Norbert Dąbrowski Wrocław.

Podczas prowadzonych kontroli szczególną uwagę zwracano na stanowiska pracy, gdzie występują przekroczenia NDN hałasu i poddawano wnikliwej analizie opracowane przez kierownictwo firm plany poprawy warunków pracy dla tych stanowisk, sprawdzając równocześnie realizację określonych przez zakłady działań prewencyjnych.

W zakładach produkcji drzewnej pracodawcy w celu zmniejszenia narażenia pracowników pracujących w hałasie zgodnie z planami poprawy warunków pracy wymieniają park maszynowy, urządzenia lub ich elementy na nowe, udoskonala obudowę maszyn lub ich części generujących hałas, dokonuje systematycznego ostrzenia elementów tnących i ich systematyczną konserwację. Stanowiska pracy rozmieszczane są tak, aby nie miały one szkodliwego wpływu na sąsiednie stanowiska pracy i pozostałych pracowników, pracownicy wyposażani są w odpowiednie ochrony osobiste i sprzęt ochrony osobistej.

W przypadku zakładów usług leśnych, w którym wyeliminowanie przekroczenia NDN hałasu jest niemożliwe za pomocą środków organizacyjno-technicznych kontrolą objęto prawidłowy dobór środków ochrony indywidualnej słuchu, prawidłowość ich stosowania, zaświadczenia lekarskie o zdolności do pracy na danym stanowisku, terminowość wykonywania badań i pomiarów na stanowiskach pracy.

W 6 zakładach podczas kontroli stwierdzono brak badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na hałas i drgania mechaniczne, w 1 zakładzie stwierdzono brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia.

**Tabela 1.1** Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono

przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD

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

Długotrwałe narażenie pracowników na działanie czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym może prowadzić do rozwoju zmian nowotworowych, które mogą ujawnić się wiele lat od chwili ustania narażenia, dlatego też, występowanie tych czynników w środowisku pracy stanowi ważne zagadnienie z punktu widzenia zdrowia publicznego.

W 2022 r. w ewidencji stacji znajdowało się 9 zakładów, w których występuje narażenie na czynnik rakotwórczy lub mutagenny spaliny silników Diesla oraz pył drewna występujący podczas procesów produkcyjnych. Skontrolowano 4 zakłady, w których przeprowadzono
4 kontrole podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono 1 nieprawidłowość dotyczącą braku aktualnych badań i pomiarów na czynnik rakotwórczy.

Pracodawcy zatrudniający pracowników w warunkach narażenia na czynniki rakotwórcze powadzą rejestry prac, których wykonywanie powoduje konieczność kontaktu
z czynnikami rakotwórczymi oraz rejestry osób narażonych na te czynniki. Pracownicy informowani są o rodzaju występującego czynnika rakotwórczego, jego oddziaływaniu na organizm ludzki, wynikach pomiarów oraz konieczności stosowania ochron osobistych. Opracowywane są oceny ryzyka zawodowego, w których uwzględnia się narażenie pracownika na czynniki rakotwórcze. Pracodawcy zlecają pomiary stężeń czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy.

**Tabela 2.1** Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu łobeskiego.

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

W ewidencji higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łobzie
w 2022 roku znajdowało się 108 zakładów, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Pełniąc nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie występowania
w środowisku pracy i narażenia pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych skontrolowano 13 zakładów i przeprowadzono 16 kontroli. Zakłady, w których występuje szkodliwy czynnik biologiczny na terenie powiatu łobeskiego to min.: zakłady prowadzące działalność z zakresu gospodarki ściekami, gospodarki odpadami, rolnictwo, leśnictwo, hodowla zwierząt, weterynaria, służba zdrowia.

W trakcie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na dokonanie oceny ryzyka zawodowego z zakresu występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

Ponadto, zwracano uwagę czy pracownicy posiadają odpowiednie środki ochrony indywidualnej.

W pomieszczeniach socjalnych dla pracowników pracodawcy zapewnili środki higieny osobistej w postaci mydła w płynie, ręczników jednorazowego użytku, produktów do dezynfekcji rąk, do dezynfekcji powierzchni tam gdzie jest to niezbędne, wywieszono instrukcje mycia i dezynfekcji rąk.

**Tabela 3.1.** Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu łobeskiego.

1. **Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów**

W ewidencji PSSE znajduje się 11 stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny. W 2022 roku przeprowadzano 1 kontrolę w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin. Podczas kontroli stwierdzono zgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych, stosujący posiadał również spis stosowanych substancji chemicznych oraz karty charakterystyki stosowanych substancji.

**Tabela 4.1.** Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiacie – stosujący.

1. **Choroby zawodowe**

Choroby zawodowe są następstwem zagrożeń zawodowych występujących
w środowisku pracy. Choroby zawodowe są odzwierciedleniem stanu zdrowia pracujących, jak i higienicznych warunków pracy.

W 2022 roku wydano 1 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej - choroby zakaźne i pasożytnicze albo ich następstwa: Borelioza późna stawowa.

**Tabela 5.1** Choroby zawodowe w powiecie łobeskim.

# **Higiena Radiacyjna**

**1. Promieniowanie jonizujące - 0**

**2. Promieniowanie niejonizujące (pole elektromagnetyczne)- 0**

**3. Skażenia promieniotwórcze.- 0**

# **XIII. Bezpieczeństwo Chemiczne**

1. **Substancje chemiczne i ich mieszaniny**

W ewidencji PSSE znajduje się 19 dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin W 2022 roku przeprowadzano 11 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin. U wszystkich skontrolowanych stwierdzono zgodne z prawem
i prawidłowe oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin.

**Tabela 6.1.** Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiacie – wprowadzający do obrotu.

1. **Produkty biobójcze**

Przeprowadzono ogółem 11 kontroli w zakresie produktów biobójczych, 11 kontroli
w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz 8 kontroli w zakresie stosowania produktów biobójczych.

Produkty biobójcze w zakładach w większości stosowane są do dezynfekcji pomieszczeń
i urządzeń sanitarnych.

**Tabela 6.2.** Produkty biobójcze w powiecie.

1. **Produkty kosmetyczne**

 Skontrolowano 4 zakłady w tym 3 sklepy wprowadzające do obrotu produkty kosmetyczne i 1 zakład wytwarzający produkty kosmetyczne.

W zakresie przestrzegania wymogów określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych w zakresie dopuszczenia do stosowania metyloizotiazolinonu jako środka konserwującego w produktach kosmetycznych – zakład nie stosuje do produkcji produktów kosmetycznych metyloizotiazolinonu i pirytionianu cynku. W zakresie znakowania oceniono 2 opakowania jednostkowe produktów kosmetycznych.

######  Skontrolowano 3 zakłady - sklepy wprowadzające do obrotu produkty kosmetyczne w których przeprowadzono 4 kontrole:

**- w pierwszym** w sklepie w Łobzie przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjnąw związku
z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 30.08.2022r. nr NHŻ.9022.2.20.2022 dotyczącym notyfikacji z systemu RAPEX nr INFO /00114/22 odnośnie produktu kosmetycznego Forever Aloe Heat Lotion. Produkt został zgłoszony w systemie RAPEX z uwagi na stężenie salicylanu metylu, które w ocenie przeprowadzonej przez władze austriackie może stanowić ryzyko dla konsumenta. Podczas kontroli **nie stwierdzono** ww. produktu ujętego w piśmie**.** Ponadto
w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 01.09.2022r. nr NHŻ.9022.2.21.2022 dotyczącym notyfikacji z systemu RAPEX nr A /01175/22 , A /01198/22, A /01183/22 odnośnie produktów kosmetycznych – perfum marki Al Haramain. Produkty te zostały zgłoszone przez władze szwedzkie z uwagi na zwartość substancji karboksyaldehyd hydroksyizoheksylo-3-cykloheksen (HICC lub Lyral) oraz Butylphenyl Metylpropional (Lilial), których stosowanie
w produktach kosmetycznych jest zabronione zgodnie z Załącznikiem nr II do rozporządzenia
(WE) nr 1223/2009 dot. produktów kosmetycznych . Podczas kontroli nie stwierdzonoww. produktów ujętych w piśmie**.**

######  - drugim w sklepie w Łobzie przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków obrotu produktami kosmetycznymi (ocena znakowania opakowań jednostkowych); nadzór nad stosowaniem oświadczeń stosowanych w produktach kosmetycznych, poprzez sprawdzenie formy oświadczeń (tekst, znaki, symbole) oraz nośników używanych do ich przekazywania; przestrzegania wymogów określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych w zakresie dopuszczenia do stosowania metyloizotiazolinonu jako środka konserwującego w produktach kosmetycznych; przestrzeganie przepisów rozporządzenia dot. zakazu stosowania pirytionianu cynku w produktach kosmetycznych substancji zakazanej w produktach kosmetycznych na podstawie Załącznika II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. U. L. 342 z 22.12.2009 r., s.59). W zakresie znakowania oceniono 6 opakowań jednostkowych produktów kosmetycznych. Nie stwierdzono uwag do znakowania.

- W **trzecim** sklepie przeprowadzono 2 kontrole :

* 1 kontrolę tematyczną w zakresie sprawdzenia przestrzegania wymogów określonych
w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych w zakresie dopuszczenia do stosowania metyloizotiazolinonu jako środka konserwującego w produktach kosmetycznych; przestrzeganie przepisów rozporządzenia dot. zakazu stosowania pirytionianu cynku w produktach kosmetycznych substancji zakazanej w produktach kosmetycznych na podstawie Załącznika II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady ( WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r dotyczącego produktów kosmetycznych ( Dz. U. L. 342 z 22.12.2009r, s.59). W zakresie znakowania oceniono 9 opakowań jednostkowych produktów kosmetycznych. Nie stwierdzono uwag do znakowania.
* 1 kontrolę interwencyjnąw związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 30.08.2022 r. nr NHŻ.9022.2.20.2022 dotyczącym notyfikacji z systemu RAPEX nr INFO /00114/22 odnośnie produktu kosmetycznego Forever Aloe Heat Lotion. Produkt został zgłoszony w systemie RAPEX z uwagi na stężenie salicylanu metylu, które w ocenie przeprowadzonej przez władze austriackie może stanowić ryzyko dla konsumenta. Podczas kontroli **nie stwierdzono** ww. produktu ujętego w piśmie**.** Ponadto w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 01.09.2022r. nr NHŻ.9022.2.21.2022 dotyczącym notyfikacji z systemu RAPEX nr A /01175/22 , A /01198/22, A /01183/22 odnośnie produktów kosmetycznych – perfum marki Al Haramain. Produkty te zostały zgłoszone przez władze szwedzkie z uwagi na zwartość substancji karboksyaldehyd hydroksyizoheksylo-3-cykloheksen (HICC lub Lyral) oraz Butylphenyl Metylpropional (Lilial) , których stosowanie w produktach kosmetycznych jest zabronione zgodnie z Załącznikiem nr II do rozporządzenia ( WE) nr 1223/2009 dot. produktów kosmetycznych . Podczas kontroli nie stwierdzonoww. produktów ujętych w piśmie**.**

- W 1 markecie pobrano 1 próbkę produktu kosmetycznego pn. **„Łagodny półtłusty krem
z wyciągiem z kwiatów nagietka i witaminą E, krem nagietek cera sucha wrażliwa normalna ziaja”** w zakresieprzeprowadzonych badań chemicznych (zawartość formaldehydu), składu
i oceny znakowania uzyskała wynik prawidłowy.

1. **Prekursory narkotyków kat. 2 i 3**

W roku 2022 nie przeprowadzono kontroli w zakresie prekursorów narkotykowych.

**Tabela 7.1.** Prekursory narkotyków i nowe substancje psychoaktywne w powiecie.

1. **Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne**

 Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z innymi służbami, na bieżąco monitoruje rynek, przypadki wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Właściwy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny pozyskuje informacje od Prokuratury, Policji, Straży Miejskiej a także CBŚ oraz przez monitorowanie sieci internetowej.

 W zakresie zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r.
o przeciwdziałaniu narkomanii, w 2022 roku przeprowadzano 7 kontroli z zakresu środków zastępczych lub produktów co do których może zachodzić podejrzenie, że są środkami zastępczymi.

 W związku ze zmianami które wprowadzono do Ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii placówki medyczne zobowiązane są do zgłaszania Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu każdy przypadek podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi celem podjęcia odpowiednich działań w ramach kompetencji PIS.

 W 2022 r. na terenie powiatu wystąpił 1 przypadek podejrzenia zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną. W związku z tym że pacjent przebywał na oddziale w SPZZOZ w Gryficach, pracownik higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gryficach wprowadził informacje do systemu SMIOD, przesłał do wiadomości do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie.

**Tabela 7.2.** Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne w powiecie.

# **Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny**

1. **Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**

Sprawowanie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej polega na ochronie zdrowia i życia ludzkiego na różnych etapach procesów inwestycyjnych oraz na zapewnieniu właściwego stanu sanitarno-technicznego w obiektach, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, w taki sposób, aby w trakcie ich eksploatacji nie powodowały one zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi. Nadzór zapobiegawczy sprawowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną poprzedza działania bieżącego nadzoru sanitarnego i ma na celu wyegzekwowanie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych przy realizacji inwestycji na każdym jej etapie tj. planowania, projektowania oraz wykonania.

1. **Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**
2. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko – 3.
3. Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko – 0.
4. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji – 0.
5. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko – 57
6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej – 2.
7. Odstępstwa od obowiązujących przepisów – 1.
	1. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji - 15 kontroli (15 wizytacji, 0 wizji lokalnych).

# XV. **Profilaktyka i promocja zdrowia**

1. **Krajowe programy edukacyjne**
2. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:06.10.2022 r. zostało zorganizowane szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu, które odbyło się w Łobeskim Domu Kultury. W ramach wsparcia merytorycznego na szkolenie zaproszono dietetyka/instruktora Fitness.
W szkoleniu uczestniczyło 7 osób.

Liczba wizytacji: 3



1. „Bieg po zdrowie”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: 25.10.2022 r. został wysłany list intencyjny do Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej oraz Komendy Powiatowej Policji
w Łobzie z prośbą o wsparcie merytoryczne podczas szkolenia dotyczącego programu edukacyjnego pt. „Bieg po zdrowie”. Przedsięwzięcie odbyło się 02.11.2022 r. we współpracy z dyrektorem oraz psychologiem Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej, a także funkcjonariuszem Komendy Powiatowej Policji w Łobzie.

Liczba wizytacji: 1

1. „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: 13.06.2022 r. został zorganizowany event (tzn. podsumowanie programu) w Prywatnej Branżowej Szkole I Stopnia w Łobzie,
w której uczestniczył dyrektor placówki, koordynator oraz uczniowie uczestniczący
w programie pt. „ARS, czyli jak dbać o miłość”. W ramach przedsięwzięcia uprzednio został zorganizowany konkurs plastyczny na plakat, który został rozstrzygnięty podczas eventu. Ponadto podczas wydarzenia został podsumowany program, wręczone nagrody dla uczestników konkursu oraz podziękowania za dotychczasową współpracę. Dyrektor placówki, koordynator programu oraz uczniowie zostali obdarowani podziękowaniami oraz certyfikatami a także upominkami w ramach realizacji ww. programu edukacyjnego.
W wydarzeniu uczestniczyło 50 osób.

Liczba wizytacji: 1

1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: 13.06.2022 r. został zorganizowany event (tzn. podsumowanie programu) w Prywatnej Branżowej Szkole I Stopnia w Łobzie,
w której uczestniczył dyrektor placówki, koordynator oraz uczniowie uczestniczący
w programie pt. „ARS, czyli jak dbać o miłość”. W ramach przedsięwzięcia uprzednio został zorganizowany konkurs plastyczny na plakat, który został rozstrzygnięty podczas eventu. Ponadto podczas wydarzenia został podsumowany program, wręczone nagrody dla uczestników konkursu oraz podziękowania za dotychczasową współpracę. Dyrektor placówki, koordynator programu oraz uczniowie zostali obdarowani podziękowaniami oraz certyfikatami a także upominkami w ramach realizacji ww. programu edukacyjnego.
W wydarzeniu uczestniczyło 50 osób.

Liczba wizytacji: 1

1. „Trzymaj Formę!”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: 16.03.2022 r. odbyły się prelekcje,
w których uczestniczyli uczniowie z klasy V a oraz V b ze Szkoły Podstawowej Nr 2 w Łobzie. Podczas zajęć zostały przedstawione zasady zbilansowanej diety oraz odpowiedniej dawki aktywności fizycznej. W wydarzeniu uczestniczyło łącznie 47 osób.

Liczba wizytacji: 3

1. **Wojewódzkie programy edukacyjne**
2. „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy” - przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:28.11.2022 r. odbył się cykl prelekcji, w których uczestniczyły dzieci przedszkolne uczęszczające do Przedszkola Miejskiego im. K. Puchatka w Resku. Zajęcia zostały przeprowadzone w czterech grupach, podczas których zostały omówione zasady higieny jamy ustnej. Dzieci były aktywizowane poprzez możliwość przeprowadzenia szczotkowania zębów dzięki dostępnemu modelowi szczęki wraz z akcesoriami. Ponadto został przeczytany i omówiony tematyczny wiersz. Dzieci zostały zapoznane z zasadami zdrowego odżywiania poprzez tematyczną zabawę edukacyjną. W ramach podsumowania każdy z uczestników został obdarowany kolorowanką nawiązującą do tematu zajęć. W wydarzeniu uczestniczyło 83 osoby.
Liczba wizytacji:2

1. „Higiena naszą tarczą ochronną” - program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:17.10.2022 r. został przeprowadzony cykl narad, w których uczestniczyli szkolni koordynatorzy ww. programu ze Szkoły Podstawowej Nr 1 w Łobzie, Szkoły Podstawowej w Węgorzynie oraz Zespołu Szkół w Resku. Miały one na celu przedstawienie głównych założeń programu, omówienie prowadzonych działań, przedstawienie i omówienie materiałów edukacyjnych dołączonych do programu,
 a także omówienie przebiegu ww. programu w poszczególnej placówce edukacyjnej.
W wydarzeniu uczestniczyły 3 osoby.

Liczba wizytacji:3

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

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:02.11.2022 r. zostało zorganizowane szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu, które odbyło się w Łobeskim Domu Kultury. W ramach wsparcia merytorycznego na szkolenie zaproszono dyrektora i psychologa Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej oraz funkcjonariusza Komendy Powiatowej Policji w Łobzie. Podczas szkolenia funkcjonariusz KPP w Łobzie przybliżył pedagogom temat leczenia oraz odpowiedzialności karnej dot. substancji psychoaktywnych. Ponadto dyrektor oraz psycholog PPP w Łobzie przeprowadzili wykład mający na celu ukazanie przyczyn, leczenia a także pierwszych objawów depresji. Ukazano charakterystykę osób dotkniętych depresją oraz przeprowadzono instruktaż udzielania pomocy osobie chorej. W szkoleniu uczestniczyło 11 osób.
Liczba wizytacji:2



1. **Lokalne programy edukacyjne**
	1. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste Powietrze Wokół Nas”.

Zasięg w roku przedszkolnym 2021/22: liczba działań – 13/liczba odbiorców – 103

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: 15.06.2022 r. w siedzibie PSSE
w Łobzie zostało przeprowadzone rozstrzygnięcie konkursu plastycznego dla dzieci przedszkolnych pt. „Czyste Powietrze Wokół Nas”. Celem głównym konkursu było zwiększenie świadomości i wiedzy dzieci na temat negatywnych skutków zdrowotnych oraz środowiskowych, które generują różnego rodzaju źródła dymów. Komisja konkursowa (której przewodniczącym był pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia a członkami pracownicy Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego PSSE
w Łobzie) oceniła przesłane prace a następnie wyłoniła laureatów (miejsce I, II oraz III a także wyróżnienia). Dla laureatów konkursu zostały przewidziane dyplomy oraz nagrody rzeczowe, których fundatorem zostało Starostwo Powiatowe w Łobzie. W wydarzeniu uczestniczyło 39 osób.



* 1. Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych „Nie pal przy mnie, proszę”.

PSSE W ŁOBZIE NIE REALIZUJE WW. PROGRAMU EDUKACYJNEGO

* 1. Program profilaktyki antytytoniowej dla uczniów starszych klas szkół podstawowych „Znajdź właściwe rozwiązanie”.

PSSE W ŁOBZIE NIE REALIZUJE WW. PROGRAMU EDUKACYJNEGO

1. **Akcje i kampanie profilaktyczne**
	1. Profilaktyka używania „Nowych narkotyków”.

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 18/liczba odbiorców – 407

Wybrane 1 działanie: 18.09.2022 r. podczas Dożynek Gminno – Powiatowych w Łobzie zostało zorganizowane stoisko informacyjno – edukacyjne, podczas którego zostało przeprowadzone poradnictwo na temat skutków używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków. Przeprowadzono również ćwiczenia z wykorzystaniem „narkogogli” i „alkogogli”. Nawiązano współpracę z pracownikiem Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE oraz pracownikiem Higieny Komunalnej w Łobzie. W wydarzeniu uczestniczyło 65 osób.

* 1. Bezpieczne Ferie 2022.

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 8/liczba odbiorców – 86

Wybrane 1 działanie: 27.01.2022 r. zostały wysłane listy intencyjne do placówek oświatowych z terenu powiatu łobeskiego w celu przekazania poradnika nt. bezpiecznego wypoczynku zimowego. Działanie objęło swym zasięgiem 23 odbiorców.

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

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 5/liczba odbiorców – 86

Wybrane 1 działanie: 26.04.2022 r. przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych
w ZOZ FEMINA w Łobzie. Miała ona na celu zwiększenie świadomości społeczeństwa na temat pozytywnych skutków zdrowotnych jakie niosą za sobą szczepienia ochronne. Łącznie rozdystrybuowano 35 szt. ulotek.

* 1. Światowy Dzień Zdrowia 2022.

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 12/liczba odbiorców – 174

Wybrane 1 działanie: 05.04.2022 r. zamieszczono artykuł nt. „Światowego Dnia Zdrowia” w lokalnej prasie – „Nowym Tygodniku Łobeskim”. Artykuł miał na celu zwrócenie szczególnej uwagi społeczeństwa na zdrowie ludzkie oraz naszej planety. Podjęto współpracę z Redaktorem naczelnym „Nowego Tygodnika Łobeskiego”.



* 1. Światowy Dzień bez Tytoniu 2022.

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 19/liczba odbiorców – 276

Wybrane 1 działanie: 05.06.2022 r. na Starym Boisku w Łobzie podczas festynu „Postaw na rodzinę” z okazji Dnia Dziecka zostało zorganizowane stoisko informacyjno – edukacyjne, podczas którego zasygnalizowano obchody „Światowego Dnia bez Tytoniu” oraz zachęcono do włączenia się w działania profilaktyczne na rzecz ograniczenia palenia tytoniu wśród społeczności lokalnej. Ponadto podkreślono negatywne skutki palenia wyrobów tytoniowych oraz rozdano materiały edukacyjne zgodne z tematyką przedsięwzięcia. Nawiązano współpracę z pracownikiem Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Higieny Komunalnej PSSE w Łobzie. W wydarzeniu uczestniczyło 60 osób.

**4**.6 Bezpieczne Wakacje 2022.

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 68/liczba odbiorców – 1072

Wybrane 1 działanie: 21.06.2022 r. odbył się wykład, w którym brali udział uczniowie klas IV – VIII w Szkole Podstawowej w Starogardzie. Podczas zajęć zostały przedstawione zasady bezpiecznego wypoczynku letniego. Ponadto zostały przeprowadzone instruktaże z zakresu higieny osobistej, w tym również dotyczące profilaktyki zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2. Podjęto współpracę z Przedstawicielami KPP oraz KP PSP w Łobzie. W wydarzeniu uczestniczyło 86 osób.



* 1. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2022.

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 23/liczba odbiorców – 320

Wybrane 1 działanie: 19.10.2022 r. odbyły się prelekcje, w której uczestniczyli uczniowie z Niepublicznej Szkoły Specjalnej Przysposabiającej do Pracy w Siedlicach. Zajęcia odbyły się w dwóch grupach. Podczas lekcji zostały przedstawione negatywne skutki zdrowotne palenia papierosów oraz innych wyrobów tytoniowych. Uczestnicy byli aktywizowani podczas zajęć – opowiadali, jak zmienia się organizm osoby, która pali papierosy. W wydarzeniu łącznie uczestniczyło 45 osób.

* 1. Profilaktyka wszawicy.

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 8/liczba odbiorców – 52

Wybrane 1 działanie: 01.09.2022 r. zamieszczono artykuł pt. „WSZYstko o wszawicy” na stronie internetowej PSSE w Łobzie. Artykuł miał na celu zwiększenie świadomości społeczeństwa nt. występowania wszawicy. Ponadto do informacji zostały dołączone: plakat, broszura oraz ulotka.



* 1. Profilaktyka chorób zakaźnych (grypa).

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 9/liczba odbiorców – 85

Wybrane 1 działanie: 22.04.2022 r. przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych w Przychodni BALTICMED – Filia w Węgorzynie w ramach akcji „Profilaktyka grypy”. Materiały edukacyjne zawierały informacje oraz cenne wskazówki wspomagające zachowanie zdrowia. Łącznie rozdystrybuowano 100 szt. ulotek.

* 1. Kampania „Bądź swoją bohaterką!”.

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 26/liczba odbiorców – 387

Wybrane 1 działanie: 12.10.2022 r., 14.10.2022 r. oraz 18.10.2022 r. przeprowadzono cykl instruktaży szkoleniowych w BO-DE w Łobzie wśród kobiet aktywnych zawodowo. Zajęcia miały na celu przedstawienie i omówienie profilaktyki nowotworowej piersi. Ponadto przeprowadzono instruktaż samobadania się – uczestniczki otrzymały wskazówki także w wersji papierowej. W celu wzmocnienia instruktażu, wyświetlono video obrazujące badanie palpacyjne piersi. Podczas trwania kampanii podjęto współpracę z położną celem wsparcia merytorycznego w czasie odbywania zajęć edukacyjnych. W wydarzeniu uczestniczyło 145 osób.



* 1. Kampania #MojaSzkołaZdrowaSzkoła.

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 8/liczba odbiorców – 993

Wybrane 1 działanie: 20.10.2022 r. oraz 24.10.2022 r. we współpracy z pracownikiem Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Łobzie przeprowadzono ważenie uczniów oraz ich tornistrów w Zespole Szkół w Resku oraz Szkole Podstawowej Nr 1 w Łobzie. Sprawdzono jaki jest stosunek masy ciała uczniów do wagi noszonych przez nich tornistrów a następnie przekazano odpowiednie informacje zwrotne w postaci przygotowanych ulotek. Ponadto podczas ważenia tornistrów każdy z uczniów otrzymał instruktaż prawidłowego pakowania oraz noszenia plecaka. W wydarzeniu łącznie uczestniczyło 504 osoby.



* 1. Program edukacyjny „Znamię! Znam je?”.

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 8/liczba odbiorców – 17

Wybrane 1 działanie: 20.10.2022 r. przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych w Zespole Szkół w Resku. Miała ona na celu zwiększenie świadomości uczniów nt. skutków zdrowotnych jakie niesie za sobą zachorowanie na czerniaka skóry. Ponadto szkolny koordynator programu otrzymał poradnik metodyczny pomocny podczas realizacji programu. Łącznie rozdystrybuowano 71 szt. materiałów edukacyjnych.

* 1. Program edukacyjny „Podstępne WZW”.

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 8/liczba odbiorców – 17

Wybrane 1 działanie: 24.08.2022 r. zostały wysłane listy intencyjne do szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu łobeskiego w celu zaproszenia placówek do wzięcia udziału w programie. W treści pisma przedstawiono główne cele oraz założenia edukacyjne. Działanie objęło swym zasięgiem 3 odbiorców.

* 1. Wybrane dodatkowe działania lokalne.
* **Pomoc niesiona Ukrainie.**

Mierniki za rok 2022: liczba działań –11/liczba odbiorców – 157

Wybrane 1 działanie: w okresie od 18.03.2022 r. do 30.03.2022 r. przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjno – informacyjnych w języku polskim oraz ukraińskim
w punktach pobytu uchodźców z Ukrainy. Działania zostały zrealizowane na terenie powiatu łobeskiego celem dotarcia do jak najszerszej grupy odbiorców. Łącznie rozdystrybuowano 578 szt. ulotek.

* **„Światowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności” (w tym: Kampania EFSA).**

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 26/liczba odbiorców – 178

Wybrane 1 działanie: 13.06.2022 r. odbyła się prelekcja, w której uczestniczyli uczniowie
z Prywatnej Branżowej Szkoły I Stopnia w Łobzie. Podczas lekcji zostały przedstawione cele oraz założenia „Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności”, omówiono zasady bezpiecznej żywności, zasady racjonalnego żywienia oraz podkreślono znaczenie aktywności fizycznej jako jednego z czynników generujących zdrowie człowieka. W prelekcji uczestniczyło 20 osób.

* **„Narażenia na radon w pomieszczeniach”.**

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 5/liczba odbiorców – 63

Wybrane 1 działanie: 27.01.2022 r. oraz 11.04.2022 r. zostały wysłane listy intencyjne do placówek oświatowych oraz samorządów terytorialnych z terenu powiatu łobeskiego w celu przekazania materiałów informacyjno – edukacyjnych w związku z bieżącą realizacją działań
w zakresie ochrony zdrowia przed działaniem niekorzystnych czynników środowiskowych,
w tym ekspozycji na radon. Działanie objęło swym zasięgiem 63 odbiorców.

* 1. Działania związane z epidemią koronawirusa.
* **„Choroby zakaźne – KORONAWIRUS”.**

Mierniki za rok 2022: liczba działań – 15/liczba odbiorców – 42

 Działania w ramach akcji pn. „Choroby zakaźne – KORONAWIRUS” w 2022 roku były w ciągłej realizacji – prowadzono działania profilaktyczne nt. przyczyn oraz skutków zachorowań, podstawowych zasad odbywania izolacji, przeprowadzano także instruktaże prawidłowego mycia oraz dezynfekcji rąk a także nakładania i zdejmowania maseczek. Odbywały się pokazy dot. higieny oddychania czy etykiety kaszlu.

 Działania realizowane były podczas spotkań lub poprzez media społecznościowe. Miały one na celu dotarcie z rzetelnymi informacjami do jak najszerszego grona odbiorców.

 W związku z sytuacją epidemiologiczną panującą w kraju – pracownik OZiPZ PSSE w Łobzie ściśle współpracował z Sekcją Epidemiologii, prowadząc działania mające na celu zwalczenie epidemii koronawirusa SARS-CoV-2 (np. przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych).

**5. Współpraca.**

 Przy realizacji działań oświatowo – zdrowotnych należy podkreślić ścisłą współpracę
z Sekcją Epidemiologii, Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Pracy.

 Podjęto również współpracę z KPP oraz KP PSP w Łobzie a także z Redaktorami naczelnymi lokalnych mediów, za pośrednictwem których można dotrzeć do szerszego grona odbiorców. Ponadto podczas realizacji interwencji programowych oraz nieprogramowych nawiązywane były bieżące współprace ze specjalistami z zakresu danej tematyki interwencji, celem wsparcia merytorycznego podczas wszelkich działań profilaktycznych.

1. **Podsumowanie i wnioski.**

 Zakres działalności oświatowo – zdrowotnej i promocji zdrowia w 2022 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie wychowania zdrowotnego. Działania oświatowo – zdrowotne prowadzone są we wszystkich przedszkolach, szkołach podstawowych i ponadpodstawowych na terenie powiatu łobeskiego. Szkoły realizujące programy zdrowotne chętnie uczestniczą w konkursach organizowanych przez Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łobzie.

Środki finansowe na realizację interwencji programowych i nieprogramowych w 2022 roku pozyskano od Starostwa Powiatowego w Łobzie oraz Urzędu Miasta i Gminy Resko.

Przy realizacji działań oświatowo – zdrowotnych należy podkreślić ścisłą współpracę
z Sekcją Epidemiologii, Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Pracy.

Ponadto niezwykle ważna jest współpraca z lokalnymi mediami, za pośrednictwem których można dotrzeć do szerszego grona odbiorców.