



**STAN SANITARNY  
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA  
POWIATU LUBLINIECKIEGO  
w 2022 roku**

Spis treści:

- I. Ocena sytuacji epidemiologicznej
- II. Ocena w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku
- III. Ocena stanu sanitarnego urządzeń i obiektów użytku publicznego
- IV. Ocena w zakresie stanu technicznego i sanitarnego placówek oświatowych
- V. Ocena w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- VI. Zapobiegawczy nadzór sanitarny
- VII. Działalność oświatowa i zdrowotna

## **I. Ocena sytuacji epidemiologicznej**

W 2022 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lublińcu kontynuowała działalność w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych i zakażeń u ludzi. Głównie przez analizę zgłoszeń i zachorowań na choroby zakaźne i zakażenia. W przypadku chorób zakaźnych infekcyjnych, którym można zapobiegać poprzez czynne uodpornienie populacji stosowane były szczepienia ochronne zarówno obowiązkowe (wynikające z kalendarza szczepień) jak i wybranych grup ludności narażonych na zakażenie. Kontynuowano nadzór nad osobami zakażonymi SARS-CoV-2 z wykorzystaniem systemu teleinformatycznego SEPIS (System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej) oraz EWP (systemu przeznaczonego do wsparcia działań podejmowanych w celu zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania wirusa SARS-CoV-2).

### **1. CHOROBY ZAKAŹNE**

#### **Istotne zmiany ilościowe w występujących zachorowaniach na choroby zakaźne.**

Analizując sytuację epidemiologiczną zakażeń i chorób zakaźnych na terenie powiatu lublinieckiego stwierdzono wzrost liczby rejestrowanych następujących przypadków: bakteryjnego zakażenia jelitowego wywołanego przez *Clostridioides difficile* A04.7, wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy A08.0, wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez adenowirusy A08.2, ospy wietrznej B01, płonicy oraz choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae* inwazyjnej. Zaobserwowano również wzrost przypadków wirusowego zapalenia wątroby. Natomiast zarejestrowano spadek przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami salmonella oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowego BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu A09.

**1.1. Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridioides difficile*** (wzrost zachorowań):

- w 2021 r. – 25 zachorowań, wszystkie przypadki hospitalizowano;
- w 2022 r. – 48 zachorowań, wszystkie 48 przypadki hospitalizowano.

**1.2. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy** (wzrost zachorowań)

- w 2021 r. – 22 zachorowań, wszystkie przypadki hospitalizowano;
- w 2022 r. – 141 przypadków zachorowań, 140 przypadków hospitalizowano.

**1.3. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez adenowirusy** (wzrost zachorowań):

- w 2021 r. – 7 przypadków, które były hospitalizowane;
- w 2022 r. – 51 zachorowań, wszystkie przypadki hospitalizowano.

**1.4. Ospa wietrzna** (wzrost zachorowań):

- w 2021 r. – 233 zachorowań, 1 przypadek hospitalizowano;
- w 2022 r. – 370 przypadków zachorowań, 1 przypadek hospitalizowano.

**1.5. Płonica** (wzrost zachorowań):

- w 2021 r. – 6 przypadków zachorowań, które były leczone ambulatoryjnie;
- w 2022 r. – 27 zachorowań, 1 przypadek hospitalizowano.

**1.6. Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae*, inwazyjna** (wzrost zachorowań)

- w 2021 r. – brak zachorowań;
- w 2022 r. – 5 zachorowań, w tym 3 przypadki posocznicy i 2 przypadki zapalenie płuc wywołane *Streptococcus pneumoniae*. Leczone w warunkach szpitalnych.

**1.7. Wirusowe zapalenie wątroby (wzrost zachorowań):**

- w 2021 r. brak przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu A, 1 przypadek wirusowego zapalenia wątroby typu B, który hospitalizowano oraz 2 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C, 1 przypadek hospitalizowano;

- w 2022 r. 1 przypadek wirusowego zapalenia wątroby typu A, hospitalizowany, 5 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu B, 3 hospitalizowane oraz 8 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu C, 3 przypadki hospitalizowano.

**1.8. Salmonelozы zatrucia pokarmowe (spadek zachorowań):**

- w 2021 r. – 14 zachorowań, 13 przypadków hospitalizowano;

- w 2022 r. – 9 zachorowań , 8 przypadków hospitalizowano.

**1.9. Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (spadek zachorowań):**

- w 2021 r. – 168 zachorowań, 123 przypadki hospitalizowano;

- w 2022 r. – 147 zachorowań, 113 przypadków hospitalizowano.

**1.10. Grypa (wzrost zachorowań):**

w 2021 r.– 4580 przypadków leczonych ambulatoryjnie, wszystkie rozpoznano na podstawie objawów klinicznych;

w 2022 r.– 6834 przypadków, w tym 39 przypadków skierowano do szpitala, wszystkie rozpoznano na podstawie objawów klinicznych.

Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę wg wieku chorych:

Grupa wiekowa	Liczba przypadków
0-4	1497
5-14	875
15-64	1760
65 i więcej	448
Suma	4580

Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę wg wieku chorych:

Grupa wiekowa	Liczba przypadków
0-4	1896
5-14	1697
15-64	2605
65 i więcej	636
Suma	6834

**1.11. Gruźlica** – liczba przypadków gruźlicy utrzymuje się na stałym poziomie.

-w 2021 r. – 8 przypadków, 7 hospitalizowano, 1 przypadek leczono ambulatoryjnie.

Gruźlica układu oddechowego, bakteriologicznie i histologicznie potwierdzona A15	Gruźlica układu oddechowego, nie potwierdzona bakteriologicznie i histologicznie A16	Pylica płuc współlistniejąca z gruźlicą J65
6	1	1

- w 2022 r. – 9 przypadków, wszystkie hospitalizowano.

Gruźlica układu oddechowego, bakteriologicznie i histologicznie potwierdzona A15	Gruźlica płuc bez wzmiankowania o potwierdzeniu bakteriologicznym lub histologicznym A16.2
8	1

**1.12. Odra** w 2022r. brak zachorowań na odrę podobnie jak w roku 2021.

**1.13. Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)** w 2022 r. zanotowano spadek zachorowań w stosunku do roku 2021.

- w 2021r. – 4705 zachorowań, 244 przypadki hospitalizowano;

- w 2022 r. – 4264 zachorowań , 223 przypadki hospitalizowano.

**1.14. Ogniska chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową.**

Na terenie powiatu lublinieckiego w 2021 roku zarejestrowano 3 ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową. Natomiast w 2022 roku zarejestrowano następujące ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową:

1. Miejsce zachorowania – oddział szpitalny, zachorowały 3 osoby (pacjenci oddziału), czynnik etiologiczny *Clostridioides difficile*.
2. Miejsce zachorowania – dom, zachorowały 2 osoby (dzieci), czynnik etiologiczny rotawirusy.
3. Miejsce zachorowania – dom, zachorowały 2 osoby (dzieci), czynnik etiologiczny rotawirusy.
4. Miejsce zachorowania – dom, zachorowały 2 osoby (dzieci), czynnik etiologiczny rotawirusy.
5. Miejsce zachorowania – oddział szpitalny, zachorowało 5 osób (pacjenci oddziału), czynnik etiologiczny *Clostridioides difficile*.

**1.15. Zgony z powodu chorób zakaźnych i zakażeń.**

- w 2021 r. – zarejestrowano 133 zgony, w których przyczynę wskazano jako COVID-19;

- w 2022 r. – zarejestrowano 52 zgony, w tym jedno podejrzenie: (1 zgon z powodu nieokreślonego zapalenia płuc J18.9, 1 przypadek posocznicy wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*, 50 przypadków zgonów, w których przyczynę wskazano jako COVID-19.

### 1.16. Wykaz zachorowań na choroby zakaźne w 2022r. w zestawieniu z 2021r.

Jednostka chorobowa	2021r.		2022r.	
	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców
Zatrucia pokarmowe pałeczką <i>Salmonella</i>	14	18,5	9	12,1
Salmoneloza inne zakażenia pozajelitowe	0	0	1	1,3
Czerwonka bakteryjna (szigelozą)	0	0	0	0
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Clostridioides difficile</i>	25	32,9	48	64,7
Inne bakteryjne zakażenie jelitowe określone	0	0	1	1,3
Giardioza (lamblioza)	0	0	2	2,7
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	22	29,0	141	190,0
Biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem	168	221,5	147	198,1
Wirusowe zakażenia jelitowe nie określone	1	1,3	6	8,1
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	16	21,0	2	2,7
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez adenowirusy	7	9,2	51	68,7
Krztusiec	0	0	1	1,3
Płonica	6	7,9	27	36,4
Neuroinfekcje ( ZOMR)	2	2,6	2	2,7
Ospa wietrzna	233	307,3	370	498,7
Odra	0	0	0	0
Różyczka	0	0	0	0
Borelioza	23	3,9	26	35,0
Kiła	6	7,9	2	2,7
Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)	2	2,6	1	1,3
Gruźlica	8	10,5	9	12,1
Grypa	4580	6040,1	6834	9212,4
WZW A	0	0	1	1,3
WZW B	1	1,3	5	6,7
WZW C	2	2,6	8	10,7
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i>	3	3,9	5	6,7
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna	0	0	5	6,7
Nowo wykryte zakażenia HIV	0	0	1	1,3

Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień	7	9,2	10	13,5
Zakażenia SARS-CoV-2 ( COVID-19)	4705	6273,3	4264	5747,9

### 1.17. Zatrucia substancjami psychoaktywnymi

W 2021 r. zarejestrowano 28 przypadków zatruców tzw. dopalaczami na terenie powiatu lublinieckiego. Zatruciu uległo 25 mężczyzn i 3 kobiety. Wszystkie przypadki hospitalizowano. Nie zarejestrowano zgonów z powodu zażycia substancji psychoaktywnych. Natomiast w roku 2022 zarejestrowano 20 przypadków zatruców środkami zastępczymi. Przypadki leczono w warunkach szpitalnych. Zatruciu uległo 17 mężczyzn oraz 3 kobiety (najmłodsza osoba miała 11 lat, najstarsza 56). Nie stwierdzono zgonów z powodu zatruców dopalaczami.

## 2. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

### Stan sanitarny szpitali

Na terenie powiatu lublinieckiego funkcjonuje 5 podmiotów leczniczych nadzorowanych przez PSSE w Lublińcu:

- Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Lublińcu, ul. Sobieskiego 9 (6 oddziałów);
- Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu, ul. Grunwaldzka 48 (8 oddziałów, oraz Zakład Opiekuńczo Leczniczy);
- Ośrodek Rehabilitacyjny p.w. Św. Rafała Archanioła w Rusinowicach, ul. Zielona 23 (2 oddziały);
- Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Chirurgii Urazowej w Piekarach Śl. – Szpital Rehabilitacyjny w Kochcicach ul. Zamkowa 1 (2 oddziały);
- Instytut Medycyny Naturalnej Atlanta Spółka jawna Skopiczenko – ATLANTA MED CLINIC szpital jednodniowy w Lublińcu ul. K. Miarki 13.

W roku 2022 przeprowadzono 10 kontroli szpitali: 5 kontroli dotyczyło oceny stanu sanitarno-higienicznego, 4 kontrole sprawdzające, 1 kontrolę interwencyjną.

Informacje dodatkowe:

- Decyzje podstawowe – 3
- Decyzje dotyczące zmiany terminu realizacji – 4
- Decyzje umarzające – 1
- Decyzje płatnicze – 3
- Mandaty karne – 1.

Szpitale posiadają opracowane i wdrożone procedury p/epidemiczne, w tym postępowania z odpadami medycznymi, dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z bielizną brudną i czystą, odpadem medycznym. W obiektach wydzielone są pomieszczenia na środki: czystości, dezynfekcyjne, higieniczne, pomieszczenia na odpad medyczny. W roku 2022 przeprowadzono 5 kontroli w ramach nadzoru nad zakażeniami szpitalnymi. Zarejestrowano 14 ognisk szpitalnych w tym 114 osób zakażonych z czego 109 to pacjenci 5 osób to personel (10 ognisk zakażeń SARS Cov-2 , 3 ogniska Clostridioides difficile, 1 ognisko Klebsiella pneumoniae).

### **Interwencje dotyczące podmiotów leczniczych**

W 2022 roku rozpatrzono 1 interwencję dotyczącą zastrzeżeń do warunków sanitarno-higienicznych w szpitalu. W wyniku przeprowadzonej kontroli skargę uznano za bezzasadną.

### **Lecznictwo otwarte (ambulatoryjne)**

W 2022 r. pod nadzorem PSSE Lubliniec znajdowało się 47 zakładów, w tym 1 publiczny i 46 placówek niepublicznych. Ponadto, nadzorowi podlegały 4 filie zakładów publicznych (GZOZ Kamienica Śl., Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu - opieka otwarta, Zespół Lecznictwa Rehabilitacyjnego w Kochcicach - opieka otwarta, Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej w Lublińcu – opieka otwarta) i 26 filii zakładów niepublicznych. Przeprowadzono ogółem 73 kontrole sanitarnych. W 3 zakładach leczniczych stwierdzono podczas kontroli nieprawidłowości. Mandatów karnych nie nakładano.

Zakłady lecznicze posiadają opracowane i wdrożone procedury p/epidemiczne, w tym postępowania z odpadami medycznymi, dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z bielizną brudną i czystą, odpadem medycznym.

### **Gabinety praktyki lekarskiej, pielęgniarek i położnych oraz świadczące inne usługi medyczne**

Z danych Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu, według stanu na 31.12.2022r. wynika, że pod nadzorem znajdowało się 48 gabinetów, 2 praktyki pielęgniarki oraz 9 zakładów świadczących inne usługi medyczne (w tym 3 zakłady protetyki, 5 zakładów fizykoterapii, 1 gabinet logopedii). Z tej liczby skontrolowano 31 zakładów, przeprowadzając 31 kontrole.

### **Prywatne gabinety lekarskie**

W grupie 48 obiektów skontrolowano 24 gabinety, przeprowadzając 24 kontrole. Stan techniczny zakładów na wymaganym poziomie. Gabinety posiadają opracowane i wdrożone wymagane procedury postępowania.

### **Praktyka pielęgniarek i położnych.**

Według ewidencji 2 obiekty - 1 obiekt skontrolowano, przeprowadzając 1 kontrolę w 2022 r.

### **Inne obiekty świadczące usługi medyczne:**

Do tej grupy obiektów zakwalifikowano 9 zakładów:

- 3 pracownie protetyki – 2 obiekty skontrolowano, przeprowadzając 2 kontrole,
- 5 gabinetów fizykoterapii – 3 obiekty skontrolowano, przeprowadzając 3 kontrole sanitarne,
- 1 gabinet logopedyczny - obiekt skontrolowano, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną.

W powyższych grupach obiektów nie wydano decyzji nakazujących, decyzji zmieniających oraz nie nakładano mandatów karnych. Prowadzono nadzór nad procesami sterylizacji który wykazał, że w powiecie lublinieckim zainstalowanych jest 36 urządzeń do sterylizacji wyrobów medycznych wielokrotnego użycia. Ponadto Samodzielny Publiczny ZOZ w Lublińcu posiada centralną sterylizatornię przeprowadzającą sterylizację narzędzi wielokrotnego użytku wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń medycznych. Badania skuteczności sterylizacji w urządzeniach wykonywane są wg obowiązujących procedur w tym zakresie. Każdorazowo podczas przeprowadzania kontroli ocenie podlegały procedury oraz sposób dokumentowania skuteczności procesów sterylizacji.



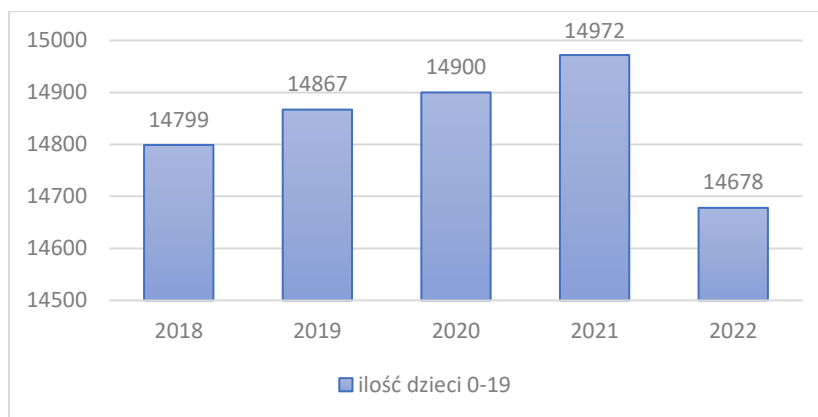
### 3. SZCZEPIENIA OCHRONNE

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lublińcu prowadzi nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych (obowiązkowych i zalecanych) w:

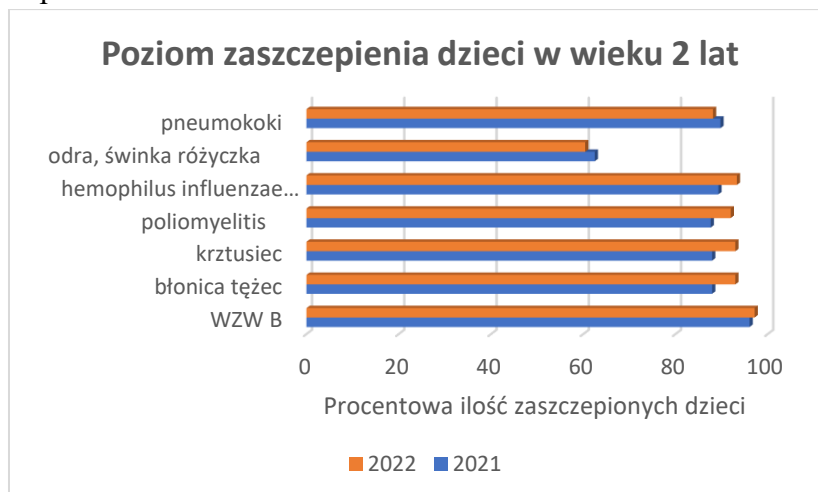
- 18 poradniach dzieci zdrowych,
- 13 punktach szczepień dla dorosłych,
- 1 oddziale noworodkowym,
- 1 punkcie szczepień dla dializowanych,
- 3 punktach szczepień DPS
- 3 inne (ambulatorium zakład karny, zakład pracy)

Programem szczepień obowiązkowych objęto dzieci i młodzież od 0 do 19 roku życia.

Liczba dzieci w wieku 0-19 w latach 2018- 2022:



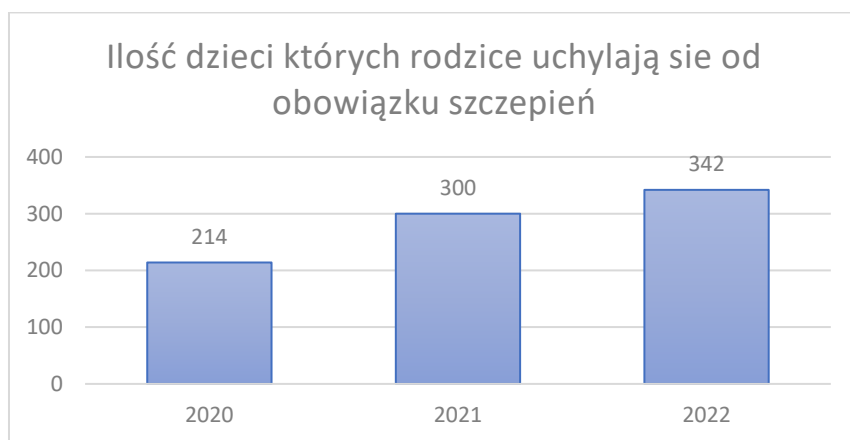
Placówki prowadzące obowiązkowe szczepienia dzieci i młodzieży, wykazały w 2022 roku wyższy odsetek uodpornionych dzieci cyklem podstawowym w drugim roku życia w porównaniu do roku 2021.



Liczba osób korzystających z wybranych szczepień zalecanych w roku 2022 w stosunku do roku poprzedniego:

Rodzaj szczepienia	2021r.	2022r.
p/kleszczowemu zapaleniu mózgu	39	41
p/WZW A	14	3
p/Streptococcus pneumoniae	24	8
p/tężcowi	18	22
p/grypie	1925	1412
p/WZW B	528	468
p/Neisseria meningitidis	83	76

W 2022 roku nastąpił wzrost ilości osób uchylających się od szczepień ochronnych, aktualnie w rejestrze figuruje 342 dzieci. Przyczyny wzrostu ilości osób uchylających się od wykonania obowiązku szczepień wynikają z wpływu środowisk propagujących medycynę alternatywną, wpływów ruchów antyszczepionkowych, z zaniedbań środowiskowo-rodzinnych oraz wcześniejszych NOP-ów w rodzinie.



Przez podmioty lecznicze zgłoszono 6 łagodnych Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych. W 2022 roku w Punktach Szczepień przeprowadzono 64 kontrole w zakresie wykonania szczepień, prowadzonej dokumentacji, warunków przechowywania preparatów szczepionkowych. Nieprawidłowości stwierdzono podczas dwóch kontroli w zakresie braku procedur.

#### **Wnioski:**

1. Stan techniczny i sanitarno – higieniczny szpitali wymaga poprawy poprzez bieżącą realizację obowiązków nałożonych w wydanych decyzjach.
2. Pomimo działań podejmowanych ze strony poradni Podstawowej Opieki Zdrowotnej, jak również Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu problemem pozostają nadal osoby uchylające się od szczepień ochronnych. Zauważa się coraz większą podatność rodziców na wpływ ruchów antyszczepionkowych.

## **II Ocena w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku**

Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Państwowa Inspekcja Sanitarna nadzoruje spełnienie wymagań bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, wymagań dotyczących przestrzegania zasad higieny produkcji żywności, za wyjątkiem produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego oraz spełnienie wymagań bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W roku 2022 w rejestrze zakładów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu znajdowało się 1030 zakładów prowadzących działalność w zakresie sprzedaży środków spożywczych, produkcji żywności, prowadzących żywienie zbiorowe zamknięte i otwarte oraz wprowadzających do obrotu handlowego materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Częstotliwość przeprowadzania kontroli określana jest na podstawie oceny ryzyka zagrożenia dla zdrowia człowieka oraz zależy od profilu prowadzonej działalności. Uczestniczono w opracowywaniu oraz realizowaniu na podstawie przekazanych wytycznych planu pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w ramach urzędowej kontroli i monitoringu oraz sporządzano szczegółowe sprawozdania z jego realizacji. W 2022 r. pobrano do badań laboratoryjnych 377 próbek, z czego zakwestionowano 1 próbkę.

Doskonalono na bieżąco funkcjonowanie systemu RASFF w celu identyfikowania i szacowania zagrożeń oraz wycofywania z obrotu produktów niebezpiecznych, a także dążono do poprawy współpracy ze wszystkimi uczestnikami systemu celem rzetelnego i szybkiego przekazywania danych. Przeprowadzono 32 kontrole w związku z otrzymaniem powiadomień RASFF, podczas których nie stwierdzono w obrocie handlowym zakwestionowanych środków spożywczych.

### **Charakterystyka obiektów nadzorowanych**

- Wytwórnice lodów – produkcja tradycyjna na potrzeby własnych punktów sprzedaży. Produkcja najczęściej jeden raz w tygodniu, czynne tylko w sezonie letnim. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.
- Piekarnie – produkcja rzemieślnicza. Stan higieniczno-zdrowotny większości zakładów nie budził zastrzeżeń.
- Ciastkarnie - produkcja rzemieślnicza wyrobów ciastkarskich trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Stan higieniczno-zdrowotny w większości zakładów nie budził zastrzeżeń.
- Zakłady obrotu żywnością w większości to sklepy małe z zaopatrzeniem bezpośrednio do sali sprzedaży, bez magazynowania. Każdego roku przybywa zakładów obrotu żywnością o większej powierzchni typu markety sieciowe, których na terenie powiatu w roku 2022 było 36.
- Zasady HACCP wdrażane są w większości obiektów żywieniowo-żywnościowych. We wszystkich zakładach żywieniowo – żywnościowych stosowane są zasady dobrej praktyki higienicznej, a w zakładach produkcyjnych zasady dobrej praktyki produkcyjnej.
- Obiekty żywienia zbiorowego otwartego to najczęściej zakłady małej gastronomii z produkcją posiłków z półproduktów na zamówienie konsumenta, stan higieniczny w większości nie budził zastrzeżeń.

- Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego w większości to stołówki szkolne i przedszkolne. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. W niektórych z nich brak jest wydzielonej obieralni, jednak stale przestrzega się reżimu higienicznego, są opracowywane instrukcje dobrej praktyki higienicznej, dzięki którym zapewniona jest rozdzielność czasowa wykonywania czynności brudnych i czystych. Jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń. Jadłospisy w większości zakładów prawidłowe.
- We wszystkich obiektach jest dostępna woda bieżąca zimna i ciepła pochodząca z ujęć wodociągowych, w kilku zakładach dodatkowo woda z wodociągu nie wchodzącego w skład zbiorowego zaopatrzenia w wodę, natomiast w obiektach obwoźnych używana jest woda kupowana w opakowaniach jednostkowych.
- Odpady wywożone są przez specjalistyczne firmy (stałe umowy z podmiotami na wywóz odpadów komunalnych i poprodukcyjnych).
- Zakłady żywieniowo - żywnościowe w większości odprowadzają ścieki do kanalizacji ogólnodostępnej.
- Zakłady żywieniowo – żywnościowe są wyposażone w wystarczającą ilość urządzeń chłodniczych ze sprawnymi termometrami – łańcuch chłodniczy od producenta do odbiorcy finalnego jest zapewniony, co pozytywnie wpływa na jakość żywności łatwo psującej się.
- Zakłady żywienia zbiorowego dostarczające potrawy do klienta zewnętrznego posiadają wyposażenie do transportu posiłków. Jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń.

### **Ocena stanu sanitarnego - ogólna**

- W roku 2022 w ewidencji PPIS w Lublińcu znajdowało się 1030 zakładów, z czego skontrolowano 566. We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono łącznie 687 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli w miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.
- W trakcie bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 354 próbki żywności, 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 20 próbek zmiotków mącznych. Próbki były pobrane do badań laboratoryjnych w kierunkach: zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych, fizycznych, biologicznych, zawartości substancji dodatkowych dodawanych do żywności, pozostałości pestycydów, skażeń promieniotwórczych, zawartości witamin i składników mineralnych, znakowania opakowań produktów. Zakwestionowano 1 próbkę zmiotków mącznych pobranych w piekarni za obecność szkodników biologicznych.
- Każdorazowo podczas kontroli bloków żywieniowych w placówkach oświatowych sprawdzano jadłospisy pod kątem zgodności z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Podczas przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości w zakresie ww. rozporządzenia stwierdzono w 4 placówkach.
- Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów prawnych w zakresie

bezpieczeństwa zdrowotnego żywności stwierdzono w 8 zakładach produkcji żywności, w 13 zakładach obrotu żywnością, w 27 zakładach żywienia zbiorowego oraz w 1 zakładzie usług cateringowych, w toku 57 kontroli sanitarnych.

- Ogółem wydano 25 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w tym 1 decyzję wstrzymującą działalność produkcyjną w trybie natychmiastowym w związku ze stwierdzoną obecnością szkodników w zakładzie garmazeryjnym oraz 7 decyzji nakazujących wycofanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia w trybie natychmiastowym. Wszczęto również jedno postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem obecności szkodników biologicznych w zmiotkach mącznych w zakładzie piekarniczym, które po przeprowadzonej kontroli sprawdzającej umorzono. Ponadto, wszczęto trzy postępowania administracyjne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi, jednakże postępowania umorzono, ponieważ nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji administracyjnej, co potwierdziły przeprowadzone kontrole sprawdzające.
- Wydano 2 decyzje odmawiające zatwierdzenia zakładu i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej ze względu na stwierdzone liczne nieprawidłowości sanitarno-techniczne zakładów. Przedsiębiorcy po pewnym czasie złożyli ponownie wnioski o zatwierdzenie zakładu, przeprowadzone w ich następstwie kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości, wydano decyzje zatwierdzające i zakłady wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.
- Wydano 3 decyzje zatwierdzające działalność zakładów warunkowo.
- Winnych uchybień higieniczno – zdrowotnych ukarano 32 mandatami na łączną kwotę 7650,00zł.
- Za kontrole ze stwierdzonymi nieprawidłowościami oraz kontrole sprawdzające ogółem wydano 109 decyzji płatniczych.
- Stwierdzone uchybienia to głównie: zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, brudne, zatłuszczone, z obecnością pleśni ściany, sufity w pomieszczeniach produkcyjnych, w sali sprzedaży i zapleczu magazynowym; brudne i zniszczone urządzenia chłodnicze i mroźnicze; zniszczony sprzęt kuchenny stosowany przy produkcji posiłków; brak właściwej segregacji surowców i gotowych produktów w urządzeniach chłodniczych.

### **Ocena stanu sanitarnego – szczegółowa**

Kontrole sanitarne prowadzono w szczególności w obiektach, które mogą stanowić źródło zagrożeń dla dużych grup konsumentów.

- W dużych marketach przeprowadzono 50 kontroli, w tym 16 kontroli sanitarnych kompleksowych planowanych. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych.
- W punktach małej gastronomii – stacjonarnych oraz ruchomych, przeprowadzono łącznie 90 kontroli sanitarnych. Podczas kontroli większości zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno – zdrowotnych, natomiast w 5 zakładach stwierdzono

niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny zakładu, nieprzestrzeganie reguł opartych na zasadach HACCP, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników. Na osoby odpowiedzialne nałożono mandaty karne.

- Na bieżąco prowadzono nadzór nad wprowadzaną do obrotu żywnością zmodyfikowaną genetycznie lub zawierającą GMO podczas kontroli kompleksowych przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności, żywienia zbiorowego oraz w zakładach obrotu żywnością. Odnośnie produktów, które były deklarowane jako bez GMO kontrolowano również certyfikaty potwierdzające ww. kwestię – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
- Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Lublińcu w 2022 r. zorganizowano 5 imprez masowych: w Amfiteatrze w Parku Miejskim w Lublińcu, w parku siedziby Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny w Koszęcinie, na terenie przy hali sportowej w Ciasnej, na terenie boiska sportowego w Kochanowicach oraz na terenie Osiedla Posmyk w Kokotku. W związku z powyższym, przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie trwania imprez masowych. Podczas dwóch z ww. kontroli stwierdzono nieprawidłowości. Podczas jednej kontroli stwierdzono, iż przedsiębiorca prowadził obwoźną działalność gastronomiczną bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w tym przypadku bez złożenia wniosku do PPIS w Lublińcu). W związku z powyższym skierowano wniosek do Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o wymierzenie kary pieniężnej w stosunku do właścicielki firmy. Natomiast druga kontrola wykazała niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny przyczepy gastronomicznej oraz brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób obsługujących stoiska gastronomiczne – osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego.  
Ponadto, podczas zorganizowanych, zgłoszonych do PSSE w Lublińcu imprez plenerowych o charakterze artystycznym, rodzinnym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wprowadzanej do obrotu handlowego, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych.

### **Zakłady produkcji żywności**

W roku 2022 w ewidencji znajdowały się 122 zakłady z tej grupy obiektów, z czego 57 skontrolowano. Podczas przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości higieniczno-zdrowotne oraz w zakresie znakowania stwierdzono ogółem w 8 zakładach, w tym w 1 zakładzie – piekarni dopiero w wyniku poboru zmiotków mącznych i przeprowadzeniu badań laboratoryjnych – wykryto szkodniki zbożowo-mączne. Wydano 4 decyzje administracyjne (2 piekarnie, wytwórnia wyrobów cukierniczych, zakład garmażeryjny) nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w tym jedną z rygorem natychmiastowej wykonalności. 2 decyzje administracyjne zostały prolongowane na wniosek strony. Ponadto, wystawiono 1 zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w związku ze stwierdzeniem obecności szkodników biologicznych w zmiotkach mącznych w zakładzie piekarniczym, które po przeprowadzonej kontroli sprawdzającej umorzono. Wydano również 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą na 3 miesiące zakład należący do grupy: przetwórnictwo owocowo-warzywne, w zakresie rozlewu wody źródlanej gazowanej i niegazowanej do

opakowań jednostkowych, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi oraz w zakresie dokumentacji systemu HACCP. Po 3 miesiącach przeprowadzono ponowną kontrolę sanitarną, która w dalszym ciągu wykazała nieprawidłowości w zakresie opracowanej dokumentacji systemu HACCP. Po przeprowadzonej kontroli dokumentacja została uzupełniona i przesłana do weryfikacji do PSSE w Lublińcu. Zakład został zatwierdzony – rozszerzono zakres prowadzonej działalności o produkcję i usługowy rozlew wody źródlanej gazowanej i niegazowanej do opakowań jednostkowych.

Nałożono 1 mandat karny w zakładzie garmażeryjnym w związku ze stwierdzonymi licznymi nieprawidłowościami sanitarno-higienicznymi, w tym obecność odchodów gryzoni. Ponadto, PPIS w Lublińcu wydał decyzję wstrzymującą działalność gastronomiczną w trybie natychmiastowym do czasu zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego oraz nakazał przeprowadzić deratyzację i dezynfekcję wszystkich pomieszczeń i sprzętów stosowanych w procesie produkcyjnym. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie wszystkich nieprawidłowości.

W 2022 roku w nadzorowanych zakładach produkujących żywność pobrano do badań laboratoryjnych 15 próbek w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, 3 próbki w kierunku skażeń promieniotwórczych, 2 próbki w kierunku zanieczyszczeń metalami, 2 próbki w kierunku pozostałości pestycydów oraz 14 próbek w kierunku oceny organoleptycznej. Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały niezgodności z obowiązującymi przepisami prawnymi. Ponadto, w zakładach produkujących żywność – 13 piekarniach, 6 ciastkarniach oraz w 1 młynie pobrano 20 próbek zmiotków mącznych do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń biologicznych. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono obecność szkodników zbożowo – mącznych w 1 próbce, którą pobrano w piekarni. Wobec przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne, zalecono przeprowadzenie dezynsekcji oraz powtórne dostarczenie zmiotków mącznych do badań laboratoryjnych w celu potwierdzenia skuteczności dezynsekcji. Po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej postępowanie administracyjne zostało umorzone.

### **Produkcja pierwotna żywności**

W 2022 r. w rejestrze zakładów PPIS w Lublińcu znajdowało się 51 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną żywności (w tym 9 podmiotów zaklasyfikowanych jako prowadzących produkcję pierwotną oraz rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego). U powyższych producentów przeprowadzono w sumie 7 kontroli, podczas których pobrano 6 próbek żywności do badań laboratoryjnych. W kierunku zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia pobrano próbkę borówki amerykańskiej (w ramach Planu Działania na 2022 r. z PIORIN i WIOŚ) oraz próbkę ziemniaków (w ramach Planu Działania na 2022 r. z PIORIN), w kierunku pozostałości pestycydów pobrano próbkę buraków, w kierunku skażeń promieniotwórczych pobrano próbkę kapusty, próbkę ziemniaków oraz próbkę buraków. W zbadanych próbkach nie stwierdzono przekroczeń, wyniki badań niekwestionowane.

### **Obiekty obrotu żywnością**

W roku 2022 skontrolowano 290 z 501 obiektów prowadzących działalność handlową na terenie powiatu. Skontrolowane obiekty w większości spełniały wymagania higieniczno -

zdrowotne. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości stwierdzono ogółem w 13 zakładach obrotu żywnością: w 10 sklepach spożywczych, w 2 hurtowniach i 1 punkcie sprzedaży suplementów diety. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano ogółem 5 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, wydano również 2 decyzje warunkowo zatwierdzające magazyn hurtowy. 2 decyzje administracyjne zostały przedłużone na wniosek strony. Nałożono 10 mandatów karnych na łączną kwotę 1900zł.

Stwierdzone nieprawidłowości to: brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników, przechowywanie środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniami chłodniczymi, wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, niewłaściwe oznakowanie środków spożywczych, ubytki tynku i pleśnie na ścianach i sufitych w sklepach spożywczych, zniszczone, z ubytkami w posadzce podłogi w sklepie spożywczym, brudne urządzenia chłodnicze, niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń.

W sklepach samoobsługowych w ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w roku 2022 r. zwracano uwagę na stan higieniczno – zdrowotny wózków i koszyków – przeprowadzono 50 kontroli, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. Sklepy posiadały opracowane instrukcje dotyczące mycia i dezynfekcji wózków i koszyków. Ogółem w miejscach obrotu żywnością pobrano do badań laboratoryjnych 308 próbek. Wyniki badań niekwestionowane.

#### **Nadzór nad żywnością prozdrowotną, włącznie z nadzorem nad sprzedażą internetową**

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Lublińcu w 2022 r. znajdowało się 28 aptek, 2 punkty apteczne, 4 sklepy zielarskie, 7 punktów wyspecjalizowanych w sprzedaży suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz 1 punkt przechowywania niewielkiej ilości suplementów diety sprzedawanych wyłącznie internetowo. Na terenie nadzorowanym w 2022 r. brak producentów suplementów diety. W 2022 r. przeprowadzono ogółem 23 kontrole w aptekach, 5 kontroli w sklepach zielarskich, 4 kontrole w punktach sprzedaży suplementów diety oraz 1 kontrolę w punkcie przechowywania niewielkiej ilości suplementów diety sprzedawanych wyłącznie internetowo u przedsiębiorcy będącego jednocześnie importerem jednego suplementu diety, uwzględniając również prezentację suplementu diety na stronie internetowej.

Podczas przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości stwierdzono w jednym punkcie sprzedaży suplementów diety. Przedmiotową kontrolę interwencyjną przeprowadzono w związku z pismem Komendy Powiatowej Policji w Lublińcu informującym o prowadzonym postępowaniu sprawdzającym w sprawie dokonanego odpłatnego udostępnienia osobom trzecim substancji zabronionych bez posiadanego zezwolenia w punkcie sprzedaży suplementów diety. Przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała wprowadzanie do obrotu handlowego za pośrednictwem portalu internetowego suplementów diety zawierających niedozwolony składnik, suplementów nieoznakowanych w języku polskim oraz niewłaściwie oznakowanych. Środki te zostały zabezpieczone zarządzeniem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu. Podczas kontroli stwierdzono również, że właściciel nie posiada dokumentów identyfikujących dostawców środków spożywczych z zawartością niedozwolonego składnika, za co został ukarany mandatem karnym. Ponadto, wśród



zabezpieczonych zarządzeniem środków spożywczych nieoznakowanych w języku polskim znajdował się środek spożywczy nieoznakowany również datą minimalnej trwałości. PPIS w Lublińcu wydał decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości z rygorem natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, skierowano do ŚPWIS wnioski o wymierzenie kary pieniężnej. Ponadto, PPIS w Lublińcu zawiadomił Komendę Powiatową Policji w Lublińcu o popełnieniu czynu zabronionego, polegającego na wprowadzaniu do obrotu handlowego poprzez sprzedaż na odległość suplementów diety szkodliwych dla zdrowia.

W 2022 r. pobrano 28 próbek żywności prozdrowotnej (suplementów diety, żywności dla dzieci, żywności wzbogacanej) do badań laboratoryjnych, wyniki badań niekwestionowane. W aptekach przeprowadzono łącznie 23 kontrole. Przeprowadzono 8 kontroli planowanych w zakresie zgodności oznakowania suplementów diety z obowiązującymi przepisami prawnymi (w trakcie 3 kontroli uwzględniono również interwencję dot. suplementów diety zawierających monakolinę K w ilości 3 mg i więcej w jednej porcji). Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości, nie stwierdzono również w obrocie handlowym suplementów diety zawierających monakolinę K w ilości 3 mg i więcej w jednej porcji. Ponadto, przeprowadzono 4 kontrole w związku z powiadomieniami alarmowymi RASFF dotyczącymi obecności w obrocie handlowym suplementów diety o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w obrocie handlowym zakwestionowanych suplementów diety wskazanych w otrzymanych listach dystrybucyjnych. Przeprowadzono również 11 kontroli interwencyjnych w związku z otrzymanym wnioskiem o wszczęcie postępowania administracyjnego w związku ze sprzedażą za pośrednictwem aptek ogólnodostępnych zlokalizowanych na terenie woj. śląskiego suplementów diety, zawierających monakolinę K ze sfermentowanego czerwonego ryżu w ilości 3 mg i więcej w jednej porcji. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w obrocie handlowym suplementów diety zawierających monakolinę K w ilości 3 mg i więcej w jednej porcji. O wynikach przeprowadzonych kontroli powiadomiono pisemnie stronę wnioskującą o wszczęcie postępowania administracyjnego.

Każdorazowo przed przeprowadzeniem kontroli planowanej, a także o wynikach każdej kontroli powiadomiono pisemnie Śląskiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego w Katowicach.

W 2022 r. prowadzono monitoring suplementów diety w internecie, m.in. w związku z pismem ŚPWIS przekazującym interwencję, która wpłynęła do GIS dot. sprzedaży przez portal Allegro suplementów diety zawierających składniki wymienione w liście WADA, w katalogu Novel Food, niezgodne z uchwałami Zespołu ds. Suplementów Diety. Na terenie nadzorowanym nie stwierdzono ofert sprzedaży za pośrednictwem stron internetowych ww. suplementów diety.

### **Zakłady żywienia zbiorowego**

W 2022 roku skontrolowano 210 zakładów żywienia zbiorowego. Skontrolowane obiekty w większości spełniały wymagania higieniczno - zdrowotne. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości stwierdzono ogółem w 27 zakładach. Stwierdzone nieprawidłowości to: niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i sprzętów produkcyjnych; odpadająca farba, pęknięcia oraz pleśnie na ścianach i sufitach w pomieszczeniach produkcyjnych; zniszczona, z ubytkami, trudna do utrzymania w czystości

podłoga w pomieszczeniu kuchni; nieprzestrzeganie wymagań higienicznych przy produkcji posiłków; brak właściwej segregacji surowców i gotowych produktów w urządzeniach chłodniczych; duża ilość owadów latających w pomieszczeniu kuchennym; nie prowadzenie zapisów wynikających z procedur HACCP; zniszczone, trudne do utrzymania w czystości regały i półki w urządzeniach chłodniczych, w zmywalni naczyń stołowych oraz w pomieszczeniu magazynowym; zniszczony sprzęt kuchenny stosowany do produkcji posiłków; brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych u pracowników kuchni; stosowanie do produkcji nieoznakowanych lub po upływie terminu przydatności do spożycia środków spożywczych; niezgodności w zakresie komponowania jadłospisów z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Wydano ogółem 9 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie oraz wydawano zalecenia pokontrolne, zobowiązując stronę do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w ustalonym terminie. Nałożono w sumie 19 mandatów karnych na łączną kwotę 5000,00zł. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości. Wydano również 2 decyzje odmawiające zatwierdzenia zakładu i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej ze względu na stwierdzone liczne nieprawidłowości sanitarno-techniczne zakładów. Przedsiębiorcy po pewnym czasie złożyli ponownie wnioski o zatwierdzenie zakładu, przeprowadzone w ich następstwie kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości, wydano decyzje zatwierdzające i zakłady wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

### **Wypoczynek dzieci i młodzieży**

W okresie ferii zimowych oraz wakacji w 2022 r. w ramach wypoczynku dzieci i młodzieży, zorganizowanego na terenie nadzorowanym przez PPIS w Lublińcu, przeprowadzono ogółem 10 kontroli w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości stwierdzono w 1 obiekcie, gdzie stwierdzono: obecność owadów w pomieszczeniu kuchni, przechowywanie surowców w warunkach niezgodnych z zaleceniami producentów, niesprawne urządzenie mroźnicze oraz używanie do produkcji posiłków środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, które podczas kontroli zabezpieczono zarządzeniem nakazującym zabezpieczenie środka spożywczego. Wydano decyzję zakazującą wprowadzanie do obrotu i używania do produkcji posiłków środków spożywczych zabezpieczonych zarządzeniem z rygorem natychmiastowej wykonalności. Ponadto, za powyższe nieprawidłowości osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego. Następnie, po tygodniu, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości.

### **Analizując sposób żywienia dzieci i młodzieży w żłobkach oraz placówkach szkolnych i przedszkolnych stwierdzono:**

W 2022 r. oceną sposobu żywienia objęto 42 placówki szkolne i przedszkolne, oceniając jadłospisy teoretycznie pod kątem zgodności z wymaganiami Rozporządzenia Ministra

Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz 6 żłobków.

Podczas jednej planowanej kontroli w bloku żywieniowym stołówki szkolnej oraz podczas trzech planowanych kontroli w blokach żywieniowych przedszkoli stwierdzono niezgodności w zakresie komponowania jadłospisów z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. W związku z powyższym, nakazano usunięcie tych nieprawidłowości, tak, aby jadłospisy układać zgodnie z wymaganiami w/w Rozporządzenia. Zgodnie z ustaleniami ze stronami, przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli planowanych – jadłospisy zostały opracowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia. W stosunku do stron zostało wszczęte postępowanie administracyjne polegające na wydaniu decyzji rachunkowych za przedmiotowe kontrole. Ponadto, w jednym sklepiku szkolnym stwierdzono niewłaściwy stan techniczny pomieszczenia oraz wprowadzanie do obrotu handlowego dużej ilości środków spożywczych niespełniających wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Właścicielka zobowiązała się usunąć stwierdzone nieprawidłowości w przeciągu tygodnia. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości. Mając na względzie art. 103 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w związku z naruszeniem przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, skierowano wniosek o nałożenie kary pieniężnej do Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Podczas kontroli żłobków nieprawidłowości w zakresie żywienia stwierdzono w jednej placówce, do której dostarczane są posiłki przez firmę zewnętrzną. Nieprawidłowości te dotyczyły jednak żywienia grupy dzieci w wieku przedszkolnym, gdzie na podstawie oceny jadłospisów i dzienników żywieniowych stwierdzono niezgodności z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. W związku z powyższym, nałożono decyzję nakazującą zapewnić żywienie dzieci przedszkolnych zgodnie z wymaganiami ww. rozporządzenia. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości.

### **Ocena sposobu żywienia w szpitalach**

W roku 2022 w rejestrze zakładów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu znajdowały się 4 szpitale, które zapewniały wyżywienie dla pacjentów oraz 1 firma

cateringowa dzierżawiąca pomieszczenia kuchni na terenie jednego ze szpitali, świadcząca usługi w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek szpitalnych. Kontrolą objęto cztery z powyższych zakładów, przeprowadzając łącznie 4 kontrole sanitarne (2 interwencyjne, 1 sprawdzającą i jedną kompleksową). Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych, w jednej placówce stwierdzono wykonanie obowiązków nałożonych decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu w 2021 r. (usunięto skutecznie łuszczącą się farbę na suficie, a następnie pomalowano sufit w pomieszczeniach strefy brudnej bloku żywieniowego – w zmywalni naczyń kuchennych oraz obieralni warzyw oraz odnowiono zniszczony, o nierównej powierzchni, z rdzą i ubytkami malatury na obrzeżach blat służący do przechowywania naczyń kuchennych przy stanowisku zmywalni naczyń kuchennych, zapewniając w ten sposób powierzchnię gładką, zmywalną, odporną na korozję, łatwą do utrzymania w czystości). W dwóch placówkach przeprowadzono ocenę jakości żywienia pacjentów, na podstawie analizy jadłospisów dekadowych i dzienników żywieniowych diety podstawowej, zgodnie z arkuszem oceny dekadowej jadłospisów, według wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego. Dokonana analiza dekadowa wykazała w jednym przypadku sposób żywienia zadowalający, natomiast w drugim przypadku sposób żywienia wymagający poprawy (stwierdzono m.in. niskie spożycie warzyw, brak owoców oraz roślin strączkowych suchych, niskie spożycie produktów zbożowych z pełnego przemiału oraz mleka i przetworów mlecznych). W związku z uzyskanymi wynikami przeprowadzonej oceny jakości żywienia pacjentów, do Dyrekcji placówek przekazano pisemnie powyższe informacje z zaleceniem dostosowania niniejszych uwag przy planowaniu żywienia pacjentów, z uwzględnieniem właściwego doboru produktów do przygotowywania posiłków oraz wyeliminowania błędów żywieniowych.

### **Interwencje**

W roku 2022 wpłynęło do Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Lublińcu 19 interwencji na złą jakość zdrowotną wprowadzanych do obrotu handlowego środków spożywczych, na niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w obiektach oraz na nieprzestrzeganie przepisów przeciwepidemicznych w zakładach żywieniowo – żywnościowych. W wyniku podjętych działań ustalono, iż w 8 przypadkach interwencje były zasadne i dotyczyły:

- złego samopoczucia po spożyciu ryby grillowanej oraz podejrzenia wprowadzania do obrotu śniętych ryb. Kontrolę przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Lublińcu. Podczas przedmiotowej kontroli stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-sanitarne (brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika; brudne urządzenia chłodnicze; brudne, z odpryskami i śladami zalania ściany i sufit w pomieszczeniu obróbki ryb), nie stwierdzono natomiast śniętych ryb. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami właściciela ukarano grzywną w drodze mandatu karnego, wydano również decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie wszystkich nieprawidłowości;
- złego samopoczucia po spożyciu obiadu oraz używania brudnych ścierek w zakładzie żywienia zbiorowego – restauracji – podczas kontroli stwierdzono niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny zakładu (brudne i zatłuszczone podłogi, sprzęty, urządzenia

mroźnicze; niezachowanie zasad segregacji środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych; brudne mopy, ścierki; przepełnione kosze na śmieci, obecność much w pomieszczeniach produkcyjnych). Na właściciela nałożono mandat karny. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości;

- niewłaściwej higieny oraz braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników punktu małej gastronomii oraz zalegających śmieci wokół lokalu – podczas kontroli stwierdzono brak odzieży ochronnej pracowników, brak rękawiczek ochronnych podczas przygotowywania kebabu przez pracownika oraz brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.
- uzyskanej podczas kontroli przedsiębiorcy informacji o działającej firmie garmażeryjno-cateringowej na terenie powiatu lublinieckiego bez zatwierdzenia i wpisu do rejestru zakładów Państwowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu – podjęto próbę przeprowadzenia kontroli pod wskazanym adresem oraz w siedzibie firmy – zakłady nieczynne; przeprowadzono również kontrole w sklepach, do których, zgodnie z informacją uzyskaną na portalu społecznościowym, dostarczane są wyprodukowane wyroby garmażeryjne – nie stwierdzono w obrocie handlowym, natomiast na podstawie faktur okazanych przez właścicieli sklepów stwierdzono uprzednio wprowadzanie do obrotu handlowego wyrobów garmażeryjnych wyprodukowanych przez wskazaną firmę. W stosunku do strony wystosowano wezwanie do stawienia się w siedzibie PSSE w Lublińcu w celu złożenia wyjaśnień. Na przesłuchaniu stawiał się pełnomocnik strony, który oświadczył, iż prowadził działalność cateringowo-garmażeryjną, nie mając świadomości, iż ma obowiązek złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu do PPIS w Lublińcu. Ostatecznie, strona złożyła wniosek o zatwierdzenie zakładu, w lokalu gastronomicznym przeprowadzono kontrolę sanitarną, podczas której stwierdzono nieprawidłowości dot. znakowania produkowanych wyrobów garmażeryjnych. W związku z powyższym, skierowano do ŚPWIS wnioski o wymierzenie kary pieniężnej w stosunku do właściciela zakładu z powodu niedopełnienia obowiązku złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych nieprawidłowo oznakowanych.
- stosowania do produkcji posiłków w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz transportu żywności prywatnym samochodem pracownika – przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała w zakładzie obecność środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nie stwierdzono przewożenia żywności prywatnymi środkami transportu pracowników. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, podczas kontroli środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia zostały zabezpieczone Zarządzeniem nakazującym zabezpieczenie środka spożywczego, a następnie, wycofane z obrotu handlowego decyzją PPIS w Lublińcu z rygorem natychmiastowej wykonalności. Dyrektora placówki ukarano grzywną w drodze mandatu karnego. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.
- wprowadzania do obrotu handlowego środków dopingujących, niebezpiecznych dla

zdrowia w punkcie sprzedaży suplementów diety – przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała wprowadzanie do obrotu handlowego za pośrednictwem portalu internetowego suplementów diety zawierających niedozwolony składnik oraz nieoznakowanych w języku polskim; w opisach wprowadzanych do obrotu handlowego suplementów diety nie znajdowały się wymagane informacje dot. znakowania suplementów diety. Środki te zostały zabezpieczone zarządzeniem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu. Podczas kontroli stwierdzono również, że właściciel nie posiada dokumentów identyfikujących dostawców środków spożywczych z zawartością niedozwolonego składnika, za co został ukarany mandatem karnym. Ponadto, wśród zabezpieczonych zarządzeniem środków spożywczych nieoznakowanych w języku polskim znajdował się środek spożywczy nieoznakowany również datą minimalnej trwałości. Następnie, PPIS w Lublińcu wydał decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości z rygiem natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, skierowano do ŚPWIS wnioski o wymierzenie kary pieniężnej w stosunku do właściciela ww. zakładu z powodu stwierdzenia wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych nieoznakowanych w języku polskim oraz wprowadzania do obrotu handlowego suplementów diety niewłaściwie oznakowanych. Ponadto, PPIS w Lublińcu zawiadomił Komendę Powiatową Policji w Lublińcu o popełnieniu czynu zabronionego, polegającego na wprowadzaniu do obrotu handlowego poprzez sprzedaż na odległość suplementów diety szkodliwych dla zdrowia.

- niewłaściwego stanu sanitarnego oraz wystąpienia dolegliwości żołądkowych po spożyciu środków spożywczych w zakładzie – wytwórni wyrobów cukierniczych. Podczas kontroli sanitarnej stwierdzono w zakładzie środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości, przechowywanie odpadów w magazynie, niewłaściwe przechowywanie odzieży wierzchniej i roboczej. Właściciela zakładu ukarano mandatem karnym. Środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości zostały zabezpieczone Zarządzeniem nakazującym zabezpieczenie środka spożywczego, a następnie, wycofane z obrotu handlowego decyzją PPIS w Lublińcu z rygiem natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.
- niewłaściwej jakości zdrowotnej przygotowywanych potraw w zakładzie żywienia zbiorowego oraz niewłaściwego stanu higienicznego pomieszczeń zakładu – podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej nie stwierdzono zarzutów podnoszonych przez osobę interweniującą, natomiast stwierdzono brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych osoby przygotowującej potrawę – właściciela zakładu. Właściciela ukarano grzywną w drodze mandatu karnego. Po kilku dniach właściciel zakładu dostarczył do PSSE w Lublińcu, celem okazania aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Jedną interwencję przekazano do rozpatrzenia zgodnie z właściwością terenową Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Sochaczewie (dot. bezprawnego wykorzystania wizerunku firmy oraz błędnego informowania konsumenta o środkach spożywczych wprowadzanych do obrotu handlowego za pośrednictwem sklepu internetowego, którego siedziba firmy znajduje się na terenie nadzorowanym przez PPIS w Sochaczewie).

## **Ocena końcowa**

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu w 2022 r. znajdowało się 1030 zakładów: żywieniowo-żywnościowych oraz zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Skontrolowano w sumie 566 zakładów, gdzie przeprowadzono ogółem 687 kontroli. Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, w tym nieprawidłowości higieniczno-zdrowotne, które wyniknęły w toku kontroli oraz w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych stwierdzono w sumie w 49 zakładach będących pod nadzorem PPIS w Lublińcu, co stanowi 9% wszystkich skontrolowanych zakładów. Za główną przyczynę występowania nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych w zakładach żywieniowo-żywnościowych przedsiębiorcy wskazywali braki kadrowe, dużą rotację wśród zatrudnionego personelu oraz trudności w pozyskaniu nowych, kompetentnych pracowników. Ponadto, przedsiębiorcy wskazywali brak wystarczającej ilości środków finansowych na utrzymanie właściwego stanu technicznego zakładów z uwagi na trudną sytuację gospodarczą w kraju

### III. Ocena stanu sanitarnego urządzeń i obiektów użytku publicznego

Troszcząc się o zdrowie mieszkańców powiatu lublinieckiego przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu sprawowali bieżący nadzór sanitarny, w zakresie higieny komunalnej, kontrolując przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz kąpieli, stanu sanitarno-technicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej. Celem nadrzędnym działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej, czyli m.in. działań Sekcji Higieny Komunalnej i Środowiska jest ochrona zdrowia ludzi, realizowana między innymi poprzez monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Rzetelna ocena jakości wody, którą spożywają mieszkańcy powiatu przyczynia się do poprawy zdrowia i jakości życia.

Wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi - nazywamy „wodę w stanie pierwotnym lub po uzdatnieniu, przeznaczoną do picia, przygotowywania żywności lub innych celów domowych, niezależnie od jej pochodzenia i od tego, czy jest dostarczana z sieci dystrybucyjnej, cysterń, w butelkach lub pojemnikach” oraz - nazywamy „wodę wykorzystywaną przez przedsiębiorstwo produkcji żywności do wytwarzania, przetwarzania, konserwowania lub wprowadzania do obrotu produktów albo substancji przeznaczonych do spożycia przez ludzi” zgodnie z ustawą z dnia 20 lipca 2017 r. *Prawo wodne* (Dz. U. z 2022 r. poz. 2625 z późn. zm.). Warunki i zasady zbiorowego zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi określa ustawa z dnia 7 czerwca 2001 roku *o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków* (Dz. U. z 2020 r. poz. 2028 z późn. zm.), natomiast wymagania, jakim powinna odpowiadać woda przeznaczona do spożycia przez ludzi zawarte są w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*. (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

#### 1. WODA PRZEZNACZONA DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

Do zaopatrzenia mieszkańców powiatu lublinieckiego w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi wykorzystywanych było 28 studni głębinowych. Dla ujmowanych wód podziemnych nie zostały określone warunki, jakim powinny odpowiadać wody podziemne ujmowane do celów wodociągowych dlatego oceniana jest tylko jakość wody podawanej do sieci wodociągowej oraz w sieci wodociągowej. Woda do spożycia rozprowadzana była przez 25 wodociągów o różnej wydajności.

Są to wodociągi:

- < 100 m<sup>3</sup>/dobę – 8 wodociągów zaopatrujących około 3.880 osób,
- 100 – 1000 m<sup>3</sup>/dobę – 11 wodociągów zaopatrujących około 42.407 osób,
- 1000 – 10000 m<sup>3</sup>/dobę – 2 wodociągi zaopatrujące około 26.584 osób,
- Inne podmioty zaopatrujące w wodę – 4 wodociągi zaopatrujące około 2.027 osób.

Pozostali mieszkańcy powiatu lublinieckiego korzystają z wody czerpanej z własnych studni przydomowych.

Podczas kontroli urządzeń służących do zaopatrzenia w wodę do spożycia oceniany jest stan techniczny urządzeń wodociągowych oraz pobierane są próbki w celu oceny jakości wody. W 2022 r. kontrolą objęto 25 wodociągów na terenie powiatu, przeprowadzając 111 kontroli sanitarnych, w toku których pobrano 180 próbek wody do spożycia przez ludzi.

Wykonano badania próbek wody w zakresie bakteriologicznym, fizykochemicznym i organoleptycznym. W zakresie mikrobiologicznym oznaczono: bakterie grupy coli,



Escherichia coli, Enterokoki, ogólną liczbę mikroorganizmów w 22°C, natomiast w zakresie fizykochemicznym i organoleptycznym oznaczono: amonowy jon, antymon, arsen, azotany, azotyny, barwę, benzen, benzo(a)piren, bor, bromiany, bromoform, bromodichlorometan, chlor wolny, chlorki, chloroform, chrom, cyjanki, dibromochlorometan, dieldrynę, endrynę, epichlorohydrynę, epoksyd heptachloru, fluorki, glin, heptachlor, kadm, mangan, magnez, mętność, miedź, nikiel, stężenie jonów wodoru (pH), ołów, przewodność, rtęć, selen, siarczany, smak, sól, twardość ogólną, utlenialność z KMnO<sub>4</sub>, zapach, żelazo, Σ THM, trichloroeten, tetrachloroeten, Σ trichloroetenu i tetrachloroetenu, 1,2 dichloroetan, pestycydy, Σ pestycydów. Prowadząc stały nadzór sanitarny nad jakością wody stwierdzono przekroczenia w wodzie zarówno parametrów mikrobiologicznych, fizykochemicznych jak i organoleptycznych.

Stwierdzone przekroczenia parametrów fizykochemicznych i organoleptycznych dotyczyły: manganu, ponadnormatywnej mętności, żelaza, fluorków oraz smaku. Natomiast przekroczenia parametrów mikrobiologicznych dotyczyły bakterii grupy coli oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C w próbkach wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

1. W związku z przekroczeniami mikrobiologicznymi eksploatatorzy sieci wodociągowych podjęli natychmiastowe działania naprawcze w celu doprowadzenia jej jakości do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Sieci wodociągowe poddano dezynfekcji i płukaniu. Wyniki badań próbek wody pobranych po zakończeniu ww. działań potwierdziły doprowadzenie mikrobiologicznej jakości wody do wymagań ww. rozporządzenia.

1.1 W związku z przekroczeniami mikrobiologicznymi w 2022 roku w stosunku do eksploatatora wodociągu sieciowego Lubliniec prowadzono jedno postępowanie administracyjne w zakresie jakości wody.

W związku z przekroczeniem mikrobiologicznym w próbkach wody pobranych z wodociągu sieciowego Lubliniec Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu stwierdził brak przydatności do spożycia przez ludzi wody z sieci wodociągowej Lubliniec i wydał decyzję administracyjną w której nakazano stronie:

- poinformować odbiorców, że woda z sieci wodociągowej Lubliniec nie nadaje się do spożycia,
- podjąć działania naprawcze w celu doprowadzenia mikrobiologicznej jakości wody w wodociągu sieciowym Lubliniec do wymagań stawianych wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294),
- zapewnić odbiorcom alternatywne źródło bezpiecznej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- doprowadzić mikrobiologiczną jakość wody w wodociągu sieciowym Lubliniec do wymagań stawianych wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

1.2 Na terenie gminy Pawonków kwestionowano pod względem mikrobiologicznym 2 próbki wody pobrane z wodociągów sieciowych: Lisowice - Draliny (bakterie

z grupy coli), Łagiewniki Małe (ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C). W związku z powyższym prowadzono 2 postępowania administracyjne, które zakończyły się wydaniem decyzji stwierdzających warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi. W związku z ww. przekroczeniami postępowania prowadzono w stosunku do Zakładu Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Dobrodzieniu, ul. Piastowska 25 (wodociąg sieciowy Łagiewniki Małe) oraz gminy Pawonków (wodociąg sieciowy Lisowice – Draliny). Przedmiotowe decyzje zostały wykonane.

2. W związku z przekroczeniami fizykochemicznymi i organoleptycznymi (mętność, żelazo, smak) eksploatatorzy sieci wodociągowych podjęli natychmiastowe działania naprawcze

w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

Wyniki badań próbek wody pobranych po zakończeniu ww. działań potwierdziły doprowadzenie fizykochemicznej i organoleptycznej jakości wody do wymagań ww. rozporządzenia.

- 2.1 W związku z przekroczeniem dotyczącym manganu w sieci wodociągowej Koszęcin oraz brakiem poprawy po przeprowadzonych działaniach naprawczych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał decyzję stwierdzającą do dnia 30.11.2022 r. warunkową przydatność do spożycia wody z wodociągu sieciowego Koszęcin. Decyzja została wykonana.

- 2.2 Na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294) w ciągu 2022 r. kwestionowano pod względem fizykochemicznym jakość 5 próbek wody pobranych z wodociągu sieciowego Pawonków.

Do dnia 17.10.2022 r. obowiązywała decyzja nr NS-HKiŚ-432-21/19 udzielająca zgody na odstępstwo od wymagań jakim powinna odpowiadać woda przeznaczona do spożycia przez ludzi w wodociągu sieciowym Pawonków, eksploatowanym przez Rolniczą Spółdzielnię Produkcyjną „Lepszy Byt”, ul. Spółdzielcza 1, 42-772 Pawonków, w zakresie zawartości w niej fluorków określając najwyższą dopuszczalną wartość kwestionowanego parametru do 2,0 mg/l.

Urząd gminy Pawonków jako obecny eksploatator sieci wodociągowej, wystąpił z wnioskiem do Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o udzielenie drugiej zgody na odstępstwo w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

### **KONTROLA JAKOŚCI WODY CIEPŁEJ**

W 2022 r. pobrano z 17 obiektów będących pod nadzorem sanitarnym tutejszej Stacji 146 próbek wody ciepłej, do badań w zakresie oznaczania bakterii Legionella sp. Przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych.

Wydano 3 decyzje administracyjne nakazujące doprowadzenie jakości wody ciepłej do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

Decyzje administracyjne zostały wykonane.

## **2. OBIEKTY WZASOWO - TURYSTYCZNE**

Liczba obiektów w ewidencji na rok 2022 wynosiła 22. Skontrolowano 20, przeprowadzając 23 kontrole sanitarne. Wszystkie obiekty zaopatrzone są w bieżącą zimną i ciepłą wodę z wodociągów sieciowych, a nieczystości ciekłe odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, zbiorników bezodpływowych oraz do oczyszczalni ścieków bytowych.

Zakłady posiadające oczyszczalnię ścieków bytowych posiadają pozwolenia wodno-prawne zezwalające na wprowadzanie oczyszczonych ścieków do ziemi.

Wszystkie skontrolowane zakłady posiadają urządzenia służące do zbierania odpadów komunalnych, które utrzymane są w odpowiednim stanie sanitarnym, porządkowym i technicznym. Właściciele obiektów posiadają aktualne umowy korzystania z usług wykonywanych przez przedsiębiorstwa posiadające zezwolenia na prowadzenie działalności w zakresie odbierania odpadów komunalnych. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prowadzone jest prawidłowo.

## **3. OBIEKTY USŁUGOWE (typu: zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu, solaria)**

Liczba obiektów w ewidencji na rok 2022 wynosiła 102. Skontrolowano 83, przeprowadzając 84 kontrole sanitarne. Wszystkie zakłady zaopatrzone są w wodę do spożycia z wodociągów sieciowych. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji ogólnodostępnych. Gospodarka odpadami stałymi prowadzona jest prawidłowo. Właściciele zakładów posiadają aktualne umowy korzystania z usług wykonywanych przez przedsiębiorcę posiadającego zezwolenie na prowadzenie działalności w zakresie odbierania odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości. Obiekty posiadają urządzenia służące do zbierania odpadów komunalnych, które utrzymane są w odpowiednim stanie sanitarnym, porządkowym i technicznym. Wszystkie skontrolowane zakłady fryzjerskie dysponują wydzielonymi szatniami lub miejscami do przechowywania odzieży osób świadczących usługi oraz klientów, wydzielonymi pomieszczeniami sanitarnohigienicznymi oraz pomieszczeniami lub miejscami do przechowywania sprzętu do utrzymania czystości na terenie zakładów. W zakładach do dezynfekcji narzędzi oraz przyborów fryzjerskich stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami. Proces dezynfekcji odbywa się w zamykanych wanienkach oraz myjkach ultradźwiękowych. W zakładach używane są ręczniki oraz peleryny jednorazowego użytku. Czyste przechowywane są w higienicznych warunkach (w wydzielonych, zamykanych szafkach). W tej grupie obiektów nałożono jeden mandat karny za stwierdzoną nieprawidłowość w trakcie kontroli sanitarnej – brudna maszynka elektryczna do podgalania włosów.

Salony kosmetyczne wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki sprzętem wielokrotnego użytku, zlokalizowane na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu posiadają odpowiednie urządzenia sterylizujące (autoklawy). W przedmiotowych zakładach prowadzone są kontrole skuteczności procesu sterylizacji oraz prowadzona jest dokumentacja sterylizacji, która uwzględnia: metodę sterylizacji, kod sterylizacji, datę sterylizacji, parametry cyklu, numer cyklu oraz podpis osoby odpowiedzialnej za sterylizację. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania szerszeniu się zakażeń i chorób zakaźnych (procedura postępowania ze sprzętem wielokrotnego użytku, dezynfekcji skóry i błon śluzowych, dekontaminacji

powierzchni pomieszczeń i urządzeń). W kontrolowanych zakładach do dezynfekcji sprzętu stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami.

W zakładzie tatuażu wykonywane są zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki ludzkiej narzędziami jednorazowego użytku, które przechowywane są w oddzielnych pakietach sterylnych i podczas kontroli posiadały aktualne daty ważności. W trakcie świadczonych usług używany jest materiał wyjałowiony, przechowywany w oddzielnych, jałowych pakietach. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. W kontrolowanym zakładzie stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami. Stosowana jest bielizna i odzież ochronna jednorazowego użytku, która przechowywana jest w wydzielonych zamykanych szafkach.

Obiekty odnowy biologicznej świadczą m.in. usługi solaryjne. Kabinę oddzieloną są od siebie ściankami na wysokość 2m. W kabinach znajdują się wieszaki, krzeselka, kubelki na odpady komunalne. Na widocznym miejscu wywieszono są informacje dotyczące bieżącej dezynfekcji. Właściciele posiadają rejestry czasu pracy lamp oraz umowy na odbiór zużytych lamp. W obiektach prowadzona jest prawidłowa dezynfekcja kabin. Środki myjąco – czyszczące oraz preparaty dezynfekcyjne w dostatecznej ilości, przechowywane w wydzielonych miejscach. Łóżka lub kabiny do opalania w solariach wyposażone są w nawiew powietrza i regulację ich parametrów. Podmioty posiadały protokoły z okresowych kontroli przewodów kominowych: dymowych oraz grawitacyjnych przewodów spalinowych i wentylacyjnych oraz protokół z okresowej kontroli wentylacji mechanicznej. W każdej kabinie znajdował się: zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku, wieszak na odzież osób korzystających z usług, pojemnik na odpad komunalny wyłożony workiem foliowym, okulary ochronne do opalania. Na widocznych miejscach znajdowały się informacje o bezpiecznym opalaniu oraz informacja o bieżącej dezynfekcji urządzeń do opalania. W skontrolowanych obiektach w miejscu widocznym dla osób zamierzających skorzystać z solarium oraz na wysokości umożliwiającej ich swobodne odczytanie umieszczono informacje o zakazie udostępnienia solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium. Ww. informacje umieszczone są kartce formatu A4, napisane wielkimi literami oraz czcionką Times New Roman. W kontrolowanych obiektach prowadzi się sprzedaż preparatów kosmetycznych do opalania, które przechowywane są w oryginalnych opakowaniach. W skontrolowanych klubach fitness wszystkie urządzenia do ćwiczeń posiadają powierzchnię zmywalną, nienasiąkliwą, odporną na działanie środków dezynfekcyjnych. W zakładach wydzielone są pomieszczenia porządkowe w których przechowywany jest sprzęt do utrzymania czystości zakładów oraz przechowywane są środki myjąco – czyszczące oraz preparaty dezynfekcyjne.

#### **4. DWORCE, STACJE KOLEJOWE I PRZYSTANKI**

Liczba obiektów związanych z transportem osobowym w ewidencji na rok 2022 wynosiła 22. Skontrolowano 14, przeprowadzając 15 kontroli sanitarnych. Większość obiektów kolejowych zamknęła kasy i poczekalnie. Prace związane z utrzymaniem czystości i porządku nadzorowane są przez administratora, a ich wykonywanie powierzono firmom zewnętrznym. Postępowanie z odpadami komunalnymi jest prawidłowe, odpady komunalne składowane są do pojemników, które utrzymane są w dobrym stanie sanitarnym, porządkowym i technicznym. Zarządcy

obiektów posiadają zawarte umowy na odbiór odpadów z firmami posiadającymi stosowne zezwolenia.

## **5. TERENY REKREACYJNE**

W grupie 9 obiektów skontrolowano 7, przeprowadzając 8 kontroli sanitarnych. Place zabaw uporządkowane, piasek w piaskownicach wizualnie czysty – bez widocznych śladów zanieczyszczeń. Kosze na śmieci w czasie kontroli opróżnione. W tym przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną, która dotyczyła likwidacji piaskownicy i jej złych warunków sanitarno-higienicznych. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące zalegania odchodów zwierzęcych na trawniku wokół placu zabaw. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona tego samego dnia potwierdziła usunięcie ww. nieprawidłowości.

## **6. INNE OBIEKTY UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ**

Pod nadzorem pozostają także inne obiekty użyteczności publicznej (w liczbie 136), w tym m.in.: apteki, domy pomocy społecznej, kluby sportowe, ośrodki kultury, stacje paliw, zakłady karne, domy przedpogrzebowe, zakłady pogrzebowe, cmentarze. Skontrolowano 63, przeprowadzając 69 kontroli sanitarnych.

## **7. INTERWENCJE**

Do Sekcji Higieny Komunalnej i Środowiska wpłynęło 12 wniosków interwencyjnych, 3 w całości zostały przekazane innym organom do rozpatrzenia według właściwości rzeczowej i miejscowej. 9 interwencji zostało rozpatrzonych przez pracowników sekcji, z czego 3 z nich uznano za zasadne. Interwencje dotyczyły m.in. bytowania insektów i gryzoni, niewłaściwego stanu sanitarnego lokali mieszkalnych i związanych z tym uciążliwości, uciążliwości powodowanych przez nieprawidłową gospodarkę odpadami komunalnymi. W związku z interwencjami wykonano 9 kontroli i 4 wizje lokalne. Wydano 1 decyzję administracyjną, która nakazywała przeprowadzić skuteczną deratyzację budynków.

## **8. PODSUMOWANIE I WNIOSKI**

Systematycznie wzrasta estetyka miejscowości i tras turystycznych, jak również poprawia się stan techniczny i sanitarny obiektów. Właściciele dbają o coraz lepszy poziom świadczonych usług, a władze samorządowe bardziej dbają o wizerunek swych miejscowości. Zauważalna jest poprawa w zakresie utrzymania czystości i estetyki obiektów. Z roku na rok stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów użyteczności publicznej ulega poprawie, co wpływa na zmniejszenie ilości wydawanych decyzji administracyjnych oraz nakładanych mandatów karnych.

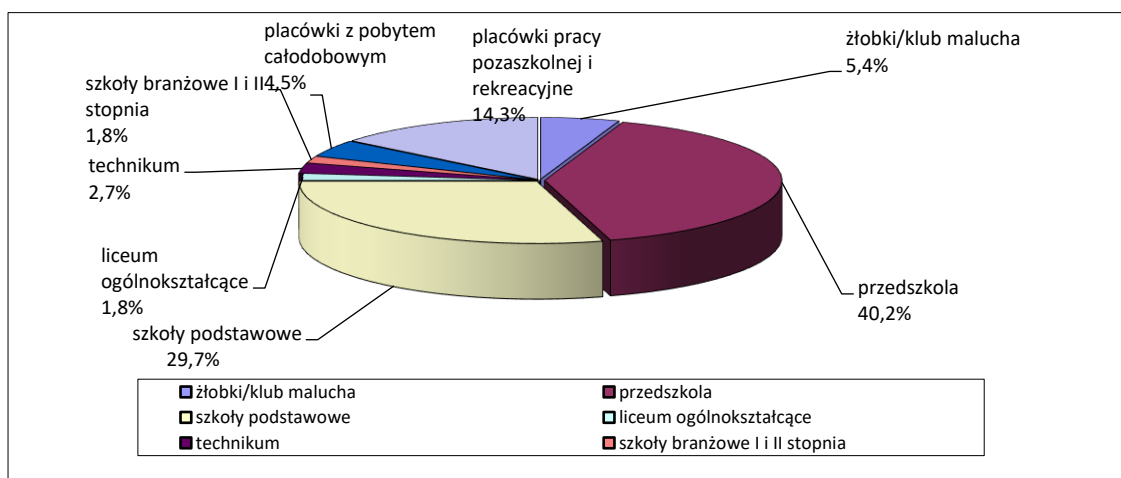
#### IV. Ocena w zakresie stanu technicznego i sanitarnego placówek oświatowych

Zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad dziećmi i młodzieżą, realizowane zadania obejmowały w szczególności:

- stan sanitarno-techniczny budynków;
- zapewnienie warunków do utrzymania higieny osobistej, w tym bieżącej ciepłej wody;
- dostosowanie stanowisk pracy (stół, krzesło) uczniów/przedszkolaków do wymagań ergonomii;
- realizację wymogów dla stanowisk pracy wyposażonych w monitory ekranowe w pracowniach komputerowych;
- zapewnienie higieny pracy umysłowej uczniów – tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych;
- zgodność natężenia oświetlenia z Polskimi Normami na stanowiskach pracy ucznia/przedszkolaka;
- ocenę mikroklimatu w salach lekcyjnych i salach zabaw;
- realizację wymagań w zakresie ochrony zdrowia uczniów przed narażeniem na działanie niebezpiecznych substancji chemicznych w pracowniach chemicznych;
- dostępność infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach;
- stan bezpieczeństwa boisk sportowych, placów zabaw i terenów rekreacji wraz z ich wyposażeniem;
- zapewnienie właściwych warunków higienicznych przy spożywaniu posiłków i napojów dzieciom/uczniom;
- funkcjonowanie profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami, w tym udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej;
- przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów.

W świetle powyższego w planie do kontroli na 2022 r. przyjęto 59 placówek, zrealizowano 58 przeprowadzając 66 kontroli. Ponadto przeprowadzono 18 kontroli placówek wypoczynku dzieci i młodzieży w czasie ferii zimowych i letnich.

W ocenianym okresie na terenie powiatu lublinieckiego funkcjonowało 5 żłobków, 2 kluby dziecięce, 45 przedszkoli, 33 szkoły podstawowe, 2 licea ogólnokształcące, 3 technika, 2 szkoły branżowe I i II stopnia, 5 placówek z pobytem całodobowym, centrum kształcenia ustawicznego oraz 16 placówek wychowania pozaszkolnego/rekreacyjnych dzieci i młodzieży.



Ryc. Udział procentowy stałych placówek oświatowo-wychowawczych i opieki dzieci i młodzieży pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu w 2022 roku.

W skontrolowanych placówkach nauki, wychowania i opieki dzieci i młodzieży ogółem przebywało 6153 dzieci i młodzieży. Na 18 turnusach wypoczynku letniego i zimowego obecnych było 778 uczestników.

Z 3 zgłoszonych w 2022 roku interwencji jedną oceniono za zasadną. Interwencja dotyczyła braku w przedszkolu bieżącej ciepłej wody do mycia rąk. Wydano 4 decyzje administracyjne na przedszkola nakazujące usunięcie nieprawidłowości, 3 z nich zrealizowano, dla czwartego ustalono termin wykonania na 2023 rok. Stwierdzone w 2 przedszkolach nieprawidłowości dotyczyły placów zabaw, m.in. braku świeżego piasku w piaskownicy oraz złego stanu urządzeń rekreacyjnych i ogrodu. W jednym przedszkolu stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody do mycia rąk (kontrola przeprowadzona w wyniku interwencji - jak podano wyżej), w czwartym przedszkolu nie zabezpieczono szlaku komunikacyjnego w sposób uniemożliwiający bezpośrednie wyjście na jezdnię. Mandatów karnych w analizowanym roku sprawozdawczym nie nałożono.

## **Charakterystyka placówek**

### **1. Żłobki / kluby dziecięce**

Z 7 placówek zapewniających opiekę dzieciom do lat 3 skontrolowane zostały 2, tj. jeden prywatny żłobek i jeden gminny klub dziecięcy, ogółem z 83 dziećmi. Placówki utrzymane były w bardzo dobrym stanie higienicznym. Estetycznie urządzone sale zabaw i sypialnie wyposażono w ergonomiczne komplety mebli oraz odpowiednie do wieku dzieci dobrane zestawy zabawek. Zapewniono również dobre warunki do utrzymania higieny osobistej dzieci. Żłobek posiadał własny blok żywieniowy, dzieciom w klubie poza przygotowywanymi śniadaniem i podwieczorkami na miejscu, obiady dostarczała firma cateringowa.

### **2. Przedszkola/Inne formy przedszkolne (punkty przedszkolne)**

Z 45 placówek wychowania przedszkolnego będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu, 25 z nich, to przedszkola działające samodzielnie, pozostałych 20 przedszkoli wchodziło w skład zespołów szkół. Ponadto w strukturze 3 szkół podstawowych działały oddziały przedszkolne. Do 27 skontrolowanych przedszkoli uczęszczało 1715 dzieci. Przedszkola funkcjonowały głównie w zmodernizowanych lub nowych budynkach zapewniając tym samym wysoki standard stanu technicznego. Sale zabaw wyposażone były w zakupione po 1997 roku meble. Dzieci zajmowały stoły i krzesła dostosowane wysokością do ich wzrostu. Nie wnoszono uwag do warunków utrzymania higieny osobistej dzieci poza jednym z przedszkoli, gdzie stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody do mycia zasilanej z c.o., wynikało to z wystąpienia krótkotrwałych problemów rynkowych z opałem, placówka zobowiązana została do alternatywnego źródła podgrzewania wody. W przedszkolach stopniowo przywracano czynności mycia zębów, wstrzymane uprzednio ogłoszoną epidemią Covid-19. Pod względem utrzymania i wyposażenia placów zabaw, poza czterema, pozostałe 24 przedszkola spełniały wymogi bezpieczeństwa higienicznego oraz technicznego.

### **3. Szkoły funkcjonujące samodzielnie i w zespołach szkół**

Na terenie powiatu lublinieckiego działało 14 samodzielnych szkół podstawowych oraz 18 w 19 zespołach szkół. Natomiast z 3 funkcjonujących zespołów szkół ponadpodstawowych kontrole przeprowadzono w 2 zespołach. Ogółem skontrolowano 22 szkoły z 2992 uczniami.

Budynki szkolne i obiekty sportowe wraz z urządzeniami rekreacyjnymi utrzymane były, podobnie jak w 2021 roku w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym oraz technicznym. Uczniom z wyjątkiem jednego zespołu szkół (niewystarczająca liczba misek ustępowych w toaletach dziewcząt), zapewniono standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zarówno pod względem umywalek jak i misek ustępowych. W szkołach respektowano obowiązek zakazu palenia wyrobów tytoniowych.

Kontynuowano ocenę ergonomijną pod kątem zapobiegania wadom postawy uczniów w oddziałach I-III szkół podstawowych. Wykonano pomiary wzrostu uczniów i zajmowanych przez nich stanowisk pracy (stoły i krzesła), które odniesiono do wymagań Polskiej Normy. Oceniono 124 stanowisk pracy w 4 szkołach. Ocena wykazała, że 9 uczniów (16,1%) z dwóch szkół zajmowało nieprawidłowe stoły i krzesła. Uczniowie zajmowali zarówno za wysokie jak i za niskie - niedostosowane do swojego wzrostu stanowiska pracy. Nieprawidłowości na bieżąco usuwano. Utrzymany był dobry stan techniczny mebli. Wyniki ostatnich lat pokazują, że odsetek uczniów korzystających z nieprawidłowo dobranego umeblowania szkolnego jest nieznaczny. Szkoły znacznie częściej wyposażane są w stoły i krzesła z regulacją wysokości umożliwiając tym samym korzystanie uczniom z tych samych mebli przez dwa/trzy lata nauki, szczególnie wtedy, gdy jest to pojedyncze stanowisko pracy. Meble edukacyjne w szkołach zakupiono po 1997 roku wprowadzającym obowiązek certyfikacji przez jednostki akredytowane głównie w Polskim Centrum Akredytacji.

#### Pracownie szkolne

Kontrole pracowni komputerowych wykazały, że stanowiska pracy wyposażone były w monitory z w miarę bezpiecznymi monitorami LCD. Uczniowie zajmowali odpowiednie krzesła z regulacją wysokości pozwalającą na odpowiednie ustawienie jego wysokości względem wzrostu ucznia oraz w większości posiadały podłokietniki. Ponadto część uczniów posiadała dodatkowo podnóżki. Niektóre ze szkół zapewniły pracownie mobilne, dostarczając uczniom, m.in. z młodszych klas na ich stałe miejsce pracy laptopy lub notebooki.

*pracownie chemiczne* - skontrolowano 6 pracowni chemicznych posiadających na stanie niebezpieczne substancje chemiczne. W 3 szkołach stwierdzono, że część z nich była przeterminowana, substancje te zostały odpowiednio zabezpieczone przed użyciem, oczekiwano na ich odbiór przez firmy z uprawnieniami. Wszystkie posiadane na stanie substancje niebezpieczne przechowywano w zamkniętych metalowych szafach w oddzielnych pomieszczeniach niedostępnych dla uczniów. Uczniowie zostali zapoznani z kartami charakterystyk niebezpiecznych substancji określającymi, m.in. rodzaj zagrożeń dla zdrowia. Fakt zapoznania uczniów z kartami charakterystyk został odnotowany w tematach lekcji z chemii, zawartych w elektronicznych dziennikach zajęć lekcyjnych.

#### Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach

Spośród 19 skontrolowanych szkół 11 (58%) posiadało bloki sportowe, w tym jedna była z basenem krytym, kolejne 3 szkoły dysponowały salami gimnastycznymi z boiskami, 5 szkół posiadało sale zastępcze (rekreacyjne) z boiskiem. W 2022 roku oddano do użytku 1 salę gimnastyczną, a budowa kolejnej jest na ukończeniu. Rozpoczęto również budowę bloku sportowego z częścią dydaktyczną w Zespole Szkół im. Św. Edyty Stein w Lublińcu, z powodu braku zaplecza sportowego w tym zespole szkół organizowano zajęcia wychowania fizycznego



uczniów, m.in. w sali rekreacyjnej swojego przedszkola oraz poza szkołą na hali sportowej, lodowisku czy boisku ogólnie dostępnym typu „ORLIK”. Zdecydowana większość skontrolowanych szkół posiadała na swoim terenie boiska wielofunkcyjne, pozwalające na prowadzenie bardziej urozmaiconej formy zajęć. Szkoły wyposażone były w bezpieczne posiadające odpowiednie certyfikaty urządzenia i sprzęt sportowy. Nawierzchnie syntetyczne boisk posiadały odpowiednie atesty. Poza własną bazą sportową szkoły chętnie organizowały w ramach lekcji wychowania fizycznego zajęcia na basenach krytych poza swoimi siedzibami. Przeprowadzone kontrole w szkołach wykazały przestrzeganie wymagań w zakresie zapewnienia warunków higieniczno-sanitarnych i technicznych na terenie bloków sportowych.

#### Analiza tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach

Zapewnienie higieny procesów nauczania i wychowania jest jednym z celów przy planowaniu nauki i odpoczynku.

Wyniki analizy tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach na przestrzeni 2022 i 2021 roku przedstawiają się następująco:

- w 2022 roku spośród 190 sprawdzonych rozkładów zajęć lekcyjnych (18 szkół) nieprawidłowości nie stwierdzono;
- w 2021 roku w 16 szkołach sprawdzono 144 oddziały w zakresie higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych, nie stwierdzono niezgodności z zasadami pracy umysłowej ucznia.

W skontrolowanych szkołach zajęcia lekcyjne odbywały się w systemie jednozmianowym z zachowaniem równomierności godzin w kolejnych dniach nauki na przestrzeni tygodnia.

#### Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach

Skontrolowane szkoły (21) pod kątem zapewnienia uczniom dobrych warunków do utrzymania higieny osobistej zapewniły właściwe warunki, zarówno pod względem dostępu do bieżącej ciepłej i zimnej wody do mycia, jak i zapewnienia środków higienicznych w łazienkach (dozowniki z mydłem w płynie, ręczniki papierowe i papier toaletowy). Stwierdzono, że poza jedną szkołą ilość posiadanych kabin wc była zbyt mała w odniesieniu do liczby dziewcząt uczęszczających do szkoły przy pełnej ich frekwencji nie odpowiadała normatywom, które są zawarte w rozporządzeniu. Natomiast liczba umywalek szkolnych odpowiadała standardom dostępności i dla dziewcząt, i dla chłopców. Natryski szkolne nie były używane przez uczniów.

#### Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach

W minionym roku sprawozdawczym spośród 12 skontrolowanych szkół w zakresie dożywiania uczniów, w siedmiu szkołach (58%) obiady dwudaniowe przygotowywane były przez szkolne bloki żywieniowe dla 430 uczniów, a w pięciu szkołach (42%) dostarczane przez firmy z cateringiem jednodaniowe ciepłe posiłki, podawano dla 651 uczniów. Z posiłków dofinansowanych korzystało 62 uczniów. Wspólne śniadania organizowało sześć szkół dla 215 uczniów. Uczniom pięciu szkół udostępniono sklepiku szkolne z asortymentem przewidzianym dla placówek oświatowych. Dwie szkoły zapewniły dostęp do wody pitnej.

Każda ze szkół uczestniczyła w programach „Owoce i warzywa w szkole” oraz „Mleko w szkole”.

### Zapewnienie uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych

W szkołach zgodnie z wymogiem § 4a rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu (Dz. U. z 2020 r. poz. 1604), zapewniono uczniom miejsce na pozostawienie w szkole część podręczników i przyborów szkolnych. Skontrolowano w tym zakresie 19 szkół szczebla podstawowego, w których stwierdzono, że 100% z nich zapewniło uczniom dobre warunki w tym zakresie. Szkoły wyposażyły sale lekcyjne uczniów klas I-III w indywidualne szafki lub półki na regałach przeznaczone na podręczniki i przybory szkolne, a także mogli je przechowywać w szafkach szatniowych będących dodatkowo na terenach niektórych szkół. Z szafek szatniowych korzystali również w zdecydowanej większości uczniowie klas od IV do VIII.

*Mikroklimat.* Dobry stan techniczny pomieszczeń dydaktycznych w budynkach oświatowych będących w znacznej większości po przeprowadzonej termomodernizacji, sprzyjał utrzymaniu właściwych warunków mikroklimatycznych. Coroczne badania wentylacji grawitacyjnej potwierdzały w okazywanych protokołach kominiarskich podczas przeprowadzanych kontroli, skuteczność jej działania. Dość znaczna liczba przedszkoli dodatkowo wyposażyła sale zabaw dzieci w oczyszczacze powietrza poprawiające jego jakość. Mierzona temperatura powietrza w okresie obniżonej temperatury zewnętrznej, w salach lekcyjnych i salach zajęć przedszkolnych kilku placówek, była zgodna z wymaganiami, tj. przekraczała 18 °C.

*Dojazdy dzieci do szkół.* W każdej z 8 gmin powiatu lublinieckiego został zorganizowany przez organy prowadzące transport do szkół uczniów mieszkających poza ich siedzibami. Podczas dowozu, jak przekazywali dyrektorzy, uczniom zapewniono odpowiednią opiekę, z której korzystali także podczas pobytu w działających szkolnych świetlicach.

### Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego w szkołach

Celem poprawy warunków nauki i pobytu dzieci i młodzieży w 2022 roku zlecono wykonanie pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Katowicach w kolejnych placówkach, w których tych pomiarów dotychczas nie przeprowadzono. Wykonane pomiary w pomieszczeniach jednego z zespołów szkolno-przedszkolnych wykazały, że oświetlenie w większości nie spełniało wymaganej normy. Zalecenia dotyczące poprawy istniejącego stanu są sukcesywnie wykonywane o czym informują dyrektorzy placówek.

### Opieka medyczna w szkołach oraz problemy zdrowotne uczniów

W ramach realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej na uczniami w 19 skontrolowanych szkołach 18 posiadało gabinety higieny szkolnej. W jednej ze szkół do czasu zakończenia jej rozbudowy i oddania do użytku gabinetu, opiekę medyczną zapewniono w pomieszczeniu zastępczym. Stan wyposażenia gabinetów odpowiadał wymaganiom, z których najważniejszym było doprowadzenie do umywalek bieżącej zimnej i ciepłej wody do mycia rąk. W dalszym ciągu zdarza się występowanie wszawicy w przedszkolach i szkołach i pomimo wyrażenia zgody rodziców na przeglądy czystości skóry głowy ich dzieci, możliwość

przeprowadzania przeglądów przez pielęgniarki, z uwagi na zbyt krótki ich wymiar pracy, jest bardzo ograniczona.

#### Przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów

W obszarze wypełniania obowiązków nałożonych ustawą o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych stwierdzono przestrzeganie zakazu. Podczas przeprowadzonych kontroli obiektów nie stwierdzono śladów palenia wyrobów tytoniowych (zapach, niedopałki). Obowiązujące oznakowanie w tym zakresie „słowne i graficzne” było wywieszane w widocznych przy wejściach do budynków mieszcah.

#### **4. Placówki z pobytem całodobowym i pozostałe placówki stałe**

Wychowankom w 4 skontrolowanych tego typu placówkach zapewniono w czystości i w dobrym stanie technicznym pomieszczenia do nauki oraz wypoczynku, a także przygotowania posiłków. Wyposażone zostały w bezpieczne i odpowiednie, niezniszczone meble. W łazienkach szkolnych oraz w łazienkach przy pokojach mieszkalnych nie brakowało środków do utrzymania higieny osobistej oraz zapewniono bieżącą ciepłą wodę do mycia. Zadbano o czystą pościel wychowanków, jej pranie odbywało się na miejscu w placówkach. W 3 placówkach opiekuńczo-wychowawczych zalecono uzupełnienie w pomieszczeniach zbyt słabego stwierdzonego na podstawie przeprowadzonych pomiarów oświetlenia. Tereny placówek były ogrodzone, drogi wewnętrzne i przejścia były utwardzone, a nawierzchnie terenów boisk i terenów rekreacyjnych były równe. Oględziny stanu technicznego urządzeń rekreacyjnych nie wykazały nieprawidłowości.

#### **5. Placówki wypoczynku**

##### Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

W internetowej bazie Ministerstwa Edukacji Narodowej w 2022 roku zarejestrowano 73 turnusy organizatorów wypoczynku zimowego i letniego na terenie powiatu lublinieckiego. Ogółem skontrolowano 18 turnusów, na których wypoczywało 778 dzieci i młodzieży. Wypoczynek organizowano w obiektach hotelarskich, w obiektach okazjonalnie wykorzystywanych na wypoczynek, w ośrodkach harcerskich ze stałą infrastrukturą, a także na terenach lasów w formie obozu bez stałej infrastruktury. Najlicniejszą grupę wypoczywających dzieci i młodzieży przyjmował jak co roku Hufiec Lubliniec, mogący przyjąć jednorazowo do 200 uczestników (zuchów i harcerzy). Wypoczynek dzieci i młodzieży w każdym z ww. obiektów oraz formie odbywał się z zachowaniem prawidłowych nie wymagających interwencji warunków higieniczno-sanitarnych. Na żadnym z trwających turnusów nie odnotowano zatruc oraz wypadków zagrażających życiu. W przypadku nielicznych drobnych incydentów zdrowotnych opiekę całodobową w izolacji zapewniała osoba z wykształceniem medycznym lub zgłaszano je do działających pobliskich podmiotów leczniczych.

#### **6. Wnioski**

Nadzór nad placówkami oświatowymi, opieki i wychowania oraz wypoczynku dzieci i młodzieży w 2022 roku przebiegał w zdecydowanej większości planowo. W nielicznych stwierdzono nieprawidłowości, które poza jedną placówką usunięto. Szkoły i pozostałe placówki nadal przestrzegały zaostrzonych zasad higieny w związku z ryzykiem zachorowania na Covid-19.

## **V. Ocena w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy**

W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 118 kontroli sanitarnych, których zakres kontrolny dotyczył, przede wszystkim, oceny realizacji ogólnych wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzegania przepisów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz produktów kosmetycznych. Kontrole pracodawców miały na celu zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych poprzez poprawę warunków pracy w zatrudnionych w zakładach, gdzie w szczególności występują szkodliwe czynniki fizyczne, chemiczne oraz biologiczne w środowisku pracy. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości nakazano pracodawcom poprzez 14 decyzji administracyjnych realizację, między innymi, następujących zaleceń z zakresu ogólnych wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy:

- przeprowadzić badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- przedstawić do wglądu rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy oraz karty badań i pomiarów tych czynników,
- przedstawić do wglądu orzeczenia lekarskie pracowników,
- przedstawić do wglądu umowę z lekarzem medycyny pracy na sprawowanie profilaktycznej opieki nad pracownikami,
- przedstawić do wglądu zaświadczenia ukończenia szkoleń z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy przez pracowników,
- udostępnić do wglądu karty oceny ryzyka zawodowego na występujących w zakładzie stanowiskach pracy,
- udostępnić do wglądu dokumenty potwierdzające wyposażenie pracowników w odzież roboczą,
- wyposażyć pracowników w obuwie robocze,
- wyposażyć apteczkę zgodnie ze spisem uzgodnionym przez lek. med. pracy,
- zapewnić właściwy stan techniczny ścian i sufitów,
- zapewnić właściwy stan sanitarny wykładziny podłogowej,
- zapewnić właściwego stan sanitarno-techniczny posadzki,
- zapewnić pracownikom bezpieczne warunków odkażania, czyszczenia odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej,
- zapewnić pracownikom dostęp do umywalni, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- zapewniono pracownikom dostęp do jadalni,
- naprawić niesprawną baterię nad umywalką,
- doprowadzić do bezpiecznego stanu użytkowania wykładzinę podłogową.

Ponadto stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych. Na hałas przekraczający 85 dB jest narażonych 16 pracowników, a na stężenie manganu i jego związków nieorganicznych powyżej 0,05 mg/m<sup>3</sup> - 4 pracowników.

Na podstawie przeprowadzonych 8 kontroli sprawdzających znaczna większość stwierdzonych nieprawidłowości w zakładach pracy została usunięta, co skutkuje poprawą warunków pracy.

### **1. Choroby zawodowe**

W roku sprawozdawczym do PSSE w Lublińcu wpłynęło 6 zgłoszeń podejrzeń o chorobę zawodową, w tym jedno zgłoszenie dotyczące przewlekłych chorób układu ruchu wywołanych sposobem wykonywania pracy, jedno zgłoszenia dotyczące przewlekłych chorób

narządu głosu spowodowanych nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat, dwa zgłoszenia dotyczące przewlekłych chorób obwodowego układu nerwowego wywołanych sposobem wykonywania pracy i dwa zgłoszenia dotyczące zespołu wibracyjnego - postaci naczyniowo-nerwowej.

W związku z powyższym oraz w ramach pomocy prawnej dla innych Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych woj. śląskiego Sekcja HP PSSE w Lublińcu przeprowadziła 9 ocen narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej oraz 3 wizytacje.

Na podstawie orzeczeń lekarskich wydanych przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Sosnowcu, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał jedną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej: choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – Covid-19 wymienionej w pozycji 26 wykazu chorób zawodowych określonego w przepisach w sprawie chorób zawodowych, wydanych na podstawie art. 237 § 1 pkt 3-6 i § 1<sup>1</sup> ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, tj. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1836).

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał również sześć decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, tj. przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat u nauczycielki, przewlekłej choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywania pracy, przewlekłego zapalenie nadkłykcia kości ramiennej, przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołanej sposobem wykonywania pracy: zespół rowka nerwu łokciowego, obustronnego trwałego odbiorczego ubytku słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowanego hałasem, wyrażonego podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszalnym, obliczonym jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1, 2 i 3 kHz, choroby skóry: alergicznego kontaktowego zapalenia skóry oraz przewlekłej choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywania pracy: uszkodzenie łąkotki.

W 2022 r. nie stwierdzono chorób zawodowych nowotworowych spowodowanych czynnikami rakotwórczymi.

## **2. Nadzór nad zakładami, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.**

W 2022 roku objęto nadzorem bieżącym 3 zakłady, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. W skontrolowanych zakładach na czynniki rakotwórcze, tj. pyły drewna w stolarniach, w roku sprawozdawczym narażonych było ogółem 12 osób (mężczyźni). Przeprowadzono 5 kontroli w ww. zakresie. W wyniku tych kontroli stwierdzono następujące uchybienia:

- brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w zakresie pyłów drewna, na które narażeni są pracownicy zatrudnieni na stanowisku stolarz przy obróbce drewna oraz płyt wiórowych, w trakcie procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym: cięcie, wyrzynanie, wiercenie, frezowanie, szlifowanie, obróbka ręczna oraz prace montażowe przy użyciu ręcznych narzędzi stolarskich i wkrętarek akumulatorowych,

- brak prowadzenia na bieżąco Rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy, na których występuje narażenie na działanie procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w zakresie pyłów drewna,

- brak aktualnych wpisów wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy, na których występuje narażenie na działanie procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, tj. pyłów drewna, do Karty badań i pomiarów, których usunięcie nakazano w drodze decyzji administracyjnej.

Pracownikom pracującym w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi zapewniono opiekę lekarską, wyposażenie w odzież roboczą, ochronną oraz środki ochrony indywidualnej. Pracodawcy sporządzają karty oceny ryzyka zawodowego oraz udostępniają pracownikom karty charakterystyki używanych w procesie produkcyjnym niebezpiecznych substancji chemicznych oraz ich mieszanin informując pracowników o zagrożeniach wystąpienia chorób nowotworowych. W miarę możliwości ogranicza się liczbę pracowników pracujących w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi oraz podejmuje działania zmierzające do eliminacji tych czynników w procesach technologicznych.

### **3. Nadzór nad zakładami produkującymi, stosującymi oraz wprowadzającymi do obrotu niebezpieczne substancje i ich mieszaniny.**

W ewidencji jednostek nadzorowanych przez Sekcję Higieny Pracy PSSE w Lublińcu znajduje się 170 zakładów, które w działalności produkcyjnej stosują niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 67 zakładów, które są dystrybutorami ww. substancji i mieszanin. W 2022 roku przeprowadzono 1 kontrolę w podmiotach stosujących niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny. W trakcie ww. kontroli nie stwierdzono uchybień.

W zakresie nadzoru nad prekursorami kategorii 2 (tj.: bezwodnik octowy, kwas fenylooctowy, kwas antranilowy, piperydynę, nadmanganian potasu) i kategorii 3 (tj.: kwas chlorowodorowy, kwas siarkowy, toluen, eter etylu, aceton, keton metylowo-etylowy) w roku sprawozdawczym przeprowadzono 9 kontroli w zakładach pracy. W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

W powiecie lublinieckim odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych, według ewidencji obiektów, jest 61 podmiotów. W powyższym zakresie, w roku sprawozdawczym, przeprowadzono 13 kontroli, które nie wykazały nieprawidłowości. Na terenie powiatu lublinieckiego nie stwierdzono podmiotów odpowiedzialnych za uzyskanie pozwolenia na obrót produktami biobójczymi, tzw. pierwszych wprowadzających.

W 2022 r. na terenie powiatu lublinieckiego nie prowadzono postępowań administracyjnych w zakresie wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych, czyli tzw. „dopalaczy”.

Od 2022 r. Sekcja Higieny Pracy objęła nadzór nad produktami kosmetycznymi. W tym zakresie przeprowadzono 8 kontroli oraz pobrano 12 prób na obecność formaldehydu, 6 - na obecność fluoru oraz 5 na obecność gronkowców koagulazo-dodatnich w 0,1g/0,1ml, *Pseudomonas aeruginosa* w 0,1g/0,1ml, *Candida albicans* w 0,1g/0,1ml oraz ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g/1ml. W wyniku przeprowadzonych badań przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Częstochowie nie stwierdzono nieprawidłowości składu oraz oznakowania ww. produktów kosmetycznych.

#### **4. Nadzór w zakresie szkodliwych czynników biologicznych**

W ewidencji jednostek nadzorowanych przez PSSE w Lublińcu, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne znajduje się 175 zakładów. Sekcja Higieny Pracy w 2022 roku nadzorem bieżącym ww. wymienionym zakresie objęła 5 zakładów, przeprowadzając ogółem 5 kontroli sanitarnych. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- brak zaproponowania pracownikom wykonującym prace związane z narażeniem na szkodliwe czynniki biologiczne uodpornienia przy użyciu dostępnych szczepionek,
- brak na terenie zakładu znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym,
- nie zapewniono bezpiecznych warunków odkażania, czyszczenia odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej, których usunięcie nakazano w drodze decyzji administracyjnej.

Liczba pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne w 2022 r. w skontrolowanych zakładach pracy wynosiła ogółem 30 osób: na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do grupy 2 zagrożenia – 30 pracowników, na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do grupy 3 zagrożenia – 10 pracowników.

Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w powiecie lublinieckim odnotowuje się zwłaszcza w zakładach opieki zdrowotnej, zakładach produkujących żywność, zakładach związanych z gospodarką leśną, zakładami fryzjerskimi i kosmetycznymi oraz na oczyszczalniach ścieków.

#### **5. Kontrole interwencyjne.**

Sekcja Higieny Pracy w 2022 r. otrzymała do rozpatrzenia cztery interwencje, które dotyczyły bezpiecznych warunków pracy oraz zapewnienia środków dezynfekcyjnych pracownikom z powodu epidemii koronawirusa, emisji hałasu środowiskowego, obecności szczurów oraz pojawienia się nieprzyjemnych odorów na terenie Katowickiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej przy ul. Klonowej w Lublińcu.

Kontrole interwencyjne w ww. zakresach nie potwierdziły nieprawidłowości.

Sekcja Higieny Pracy nadzorowała przeprowadzenie działań akcyjnych dotyczących poboru prób denaturatu w związku z informacją z Oddziału Toksykologii Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego nr 5 w Sosnowcu o gwałtownie narastającej liczbie zatruć metanolem po spożyciu ww. produktu. W wyniku 27 kontroli pobrano 35 prób celem przeprowadzenia badań na obecność metanolu. Badania wykonane przez Dział Laboratoryjny WSSE w Katowicach nie wykazały nieprawidłowości.

## **VI. Zapobiegawczy nadzór sanitarny**

Działania i kompetencje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wynikają z art. 3 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.) i polegają na:

- opiniowaniu i uzgadnianiu projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz uzgadnianiu zakresu i stopnia szczegółowości informacji zawartych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanych dla potrzeb studium i planów zagospodarowania przestrzennego;
- wydawaniu opinii sanitarnych na etapie oddziaływania planowanych przedsięwzięć na środowisko, w tym wydawanie opinii sprawie konieczności przeprowadzenia postępowania w sprawie ocen oddziaływania na środowisko przedsięwzięć wraz z określeniem zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięć na środowisko oraz wydanie opinii przed decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach;
- uzgadnianiu warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- opiniowaniu dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- uczestniczeniu w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych poprzez stwierdzenie zgodności ich wykonania z projektem budowlanym.

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w 2022 r. na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2022 r. poz. 1029 z późn. zm.), wydał 2 opinie dotyczące odstąpienia od konieczności przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla:

1. projektu zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w sąsiedztwie ulicy Lublinieckiej w miejscowości Rusinowice oraz dla obszaru w rejonie ulicy Stawowej, ulicy 1 maja i ulicy Kolejowej w miejscowości Strzebiń.
2. projektu zmiany fragmentu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Kochanowice.

- 8 opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko:

1. do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w Lublińcu przy ulicy Powstańców Śląskich.
2. do zmiany fragmentu Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Gminy Kochanowice – zmiany dotyczyły w całości lub w części działek nr 6/23, 6/44, 6/45, 6/46, 6/47, 31/3, 31/4, 34/5, 34/7, 34/8 przy ul. Ogrodowej w Kochcicach – teren z przeznaczeniem na usługi ochrony zdrowia, w tym realizację nowego ośrodka rehabilitacji oraz działki nr 56/1, 57/1, 58/1, 59/1, 60/1, 108/1, 2351/1, 2652/1, 2353/1, 2271/17 przy ulicy Lublinieckiej w Kochcicach z przeznaczeniem na rozbudowę ośrodka szkoleniowo-rekreacyjnego „STRZELNICA”.



3. do zmiany fragmentu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Kochanowice – zmiany dotyczyły w całości lub w części działek nr 6/23, 6/44, 6/45, 6/46, 6/47, 31/3, 31/4, 34/5, 34/7, 34/8 przy ul. Ogrodowej w Kochcicach – teren z przeznaczeniem na usługi ochrony zdrowia, w tym realizację nowego ośrodka rehabilitacji oraz działki nr 56/1, 57/1, 58/1, 59/1, 60/1, 108/1, 2351/1, 2652/1, 2353/1, 2271/17 przy ulicy Lublinieckiej w Kochcicach z przeznaczeniem na rozbudowę ośrodka szkoleniowo-rekreacyjnego „STRZELNICA”.
  4. dla miejscowego planu zagospodarowania dla terenu ujęcia wód podziemnych w miejscowości Brusiek, w gminie Koszęcin.
  5. do sporządzenia zmiany Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Gminy Koszęcin dla terenu ujęcia wód podziemnych w miejscowości Brusiek.
  6. do sporządzenia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru położonego w Lublińcu przy ulicy Powstańców Śląskich.
  7. do przystąpienia do sporządzenia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla fragmentu Gminy Woźniki.
  8. dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Herby obejmującego obszar położony w granicach administracyjnych gminy.
- 7 opinii projektów dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko dla:
1. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Woźniki – część wiejska gminy obręb Psary i Babienica.
  2. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Woźniki – część wiejska – obręb Piasek.
  3. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru położonego pomiędzy ulicami Karola Miarki i Plebiscytową w Lublińcu.
  4. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miejscowości Pawonków, gmina Pawonków.
  5. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Herby.
  6. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miejscowości Pawonków, gmina Pawonków.
  7. Projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w północno-zachodniej części miasta Lublińca obejmujący dzielnicę Steblów.

W zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w 2022 r. na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2022 r. poz. 1029 z późn. zm.), wyraził 36 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko:

1. Adaptacja istniejącego budynku przemysłowego zlokalizowanego w Ciasnej Nowy Dwór 12 na cynkownię dla potrzeb własnych firmy wyposażoną w linię do cynkowania metodą elektrolityczną z zastosowaniem wanien procesowych 6 m<sup>3</sup> w ASKLA Automatyka Servis – Józef Klabis, 46-380 Dobrodzień, ul. Lubliniecka 50.

2. Budowa instalacji fotowoltaicznej o mocy 2 MWp na działce nr 14, obręb geodezyjny Czarny Las, gmina Woźniki.
3. Budowa stacji paliw wraz z niezbędną infrastrukturą na działkach o nr ewidencyjnych 3856/202, 3578/202 obręb 0002 Lubliniec.
4. Budowa stacji paliw płynnych i gazu LPG z wiatami dystrybutorowymi oraz budynku użyteczności publicznej – restauracji oraz myjni samochodowej trzystanowiskowej wraz z infrastrukturą techniczną, zbiornikami i pylonami oraz zagospodarowaniem terenu – Lisowice, ul. Lisowicka ( dz. nr 1575/55, 1576/55 obręb 240707\_2.0005 Lisowice, gmina Pawonków.
5. Budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 1 MW wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działkach nr 475, 979/480 obręb Łagiewniki, gmina Pawonków.
6. Rozbudowa istniejącego gospodarstwa rolnego z Zborowskim przy ul. Głównej 9, gmina Ciasna na działkach o nr ewidencyjnych 547/148, 149, 391/147, obręb Zborowskie.
7. Rozbudowa istniejącej hali magazynowo – montażowej o budynek lakierni proszkowej w istniejącym zakładzie produkcyjnym Askła w Ciasnej przy ul. Nowy Dwór na działkach nr 108/2 i 3, obręb 0001 Ciasna, k.m. 9 Molna.
8. Budowa instalacji fotowoltaicznej o mocy 2,3 MWp na działkach nr 35/98 i 364/94 obręb ewidencyjny Dzielna, gmina Ciasna.
9. Budowa zbiornika magazynowego oleju na terenie Zakładu produkcji tektury falistej i opakowań w Lublińcu na działce o nr ewidencyjnym 1909/109 k.m. 5 obręb Lubliniec.
10. Budowa do 4 farm o łącznej mocy do 4MW wraz z infrastrukturą techniczną na działce nr 217 w obrębie Strzebiń, w gminie Koszęcin.
11. Budowa do 7 farm fotowoltaicznych o łącznej mocy do 7 MW wraz z infrastrukturą techniczną na działkach nr 150, 162, 169,, 756, 757, 758 w obrębie Rusinowice, w gminie Koszęcin.
12. Rozbudowa kanalizacji sanitarnej w miejscowości Molna, w gminie Ciasna.
13. Budowa Autostrady A 1. Etap drugi polegający na budowie na terenie MPO KAT. II Woźniki Wschód stacji paliw i restauracji wraz z rozbudową infrastruktury technicznej, elektroenergetycznej, kanalizacyjnej, wodociągowej, drogowej oraz przebudową obiektów i urządzeń wykonanych w etapie I” - miejsce lokalizacji inwestycji: dz. nr 686/147, 372/147, 216/147, 681/177, arkusz mapy 2 Łany Sulów obręb 0005 Woźniki dz. nr 723/392, 1202/392, 1082/391, 1198/391, 1084/391, 1085/391, 1086/391, 1195/161, 1175/161, 1089/430, 1173/162, 528/353, 534/353, 536/353, 829/353, 431, 393, 394, 543/395, 542/395, 396, arkusz mapy 11 obręb 0005 Woźniki.
14. Budowa do 7 farm fotowoltaicznych o łącznej mocy do 7 MW wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną na działkach o numerach ewidencyjnych 44, 45, 49, 51, 90, 94, 154, w obrębie Wierzbie, w gminie Koszęcin.
15. Rozbudowa ul. Lompy w Wędzinie na dz. nr 37, 136, 119, 120,292/118, 259/118, 242/118 k.m. 4 oraz na działkach nr 38, 195/39, 272/40, 270/40, 72, 73 k.m. 2.
16. Budowa solarnego ogrodzenia z dwustronnych ogniów PV o łącznej mocy do 1 MW na działkach o numerach 176/27, 175/27, 26, w miejscowości Babienica, gmina Woźniki.
17. Budowa hali magazynowej i budynku biurowego , 42-713 Kochcice, ul. Kochanowicka dz. nr 826/79, 828/76, 830/75 obręb Jawornica.

18. Opracowanie dokumentacji projektowo-kosztorysowej dla przebudowy nawierzchni drogi dojazdowej do gruntów rolnych ul. Lompy w Łagiewnikach Wielkich, gmina Pawonków.
19. Budowa farmy fotowoltaicznej PV Koszęcin o łącznej mocy do 27 MW wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną, magazynem energii oraz przyłączem energetycznym na działkach o numerach ewidencyjnych 3044/182, 2764/149, 2765/151, 165, 2751/170, 1628/173, 2768/182, 2748/181 obręb Koszęcin.
20. Wykonanie dwóch urządzeń wodnych – ujęć wód podziemnych z utworów czwartorzędu (studni S1B i S1C) dla ujęcia wody z utworów czwartorzędowych w Brušku, na działkach ewidencyjnych nr 78/12 i 85/12 obręb Brusiek.
21. Budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 5 MW wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną w miejscowości Kochcice na działce ewidencyjnej numer 34/14, gmina Kochanowice.
22. Budowa farmy fotowoltaicznej o mocy 3x8 MW wraz z infrastrukturą techniczną na działkach o numerach ewidencyjnych 3/30, 4/30, 26, 28, 50/31, 51/31, 95/51, 120/5, 121/5, 122/3, 135/29, 136/29, 139/27, 140/27, 141/2, 142/2 obręb Jeżowa, gmina Ciasna.
23. Budowa do 5 farm fotowoltaicznych o łącznej mocy do 5MW wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną na działkach o nr ewid. 219/43, 220/43, 221/43 w obrębie Kamienica, gmina Woźniki.
24. Rozbudowa ulic Chabrowej, Kwiatowej, Łąkowej Jaśminowej w Boronowie.
25. Przebudowa drogi łączącej Boronów z sołectwem Hucisko, gmina Boronów.
26. Budowa farmy fotowoltaicznej „Woźniki I” o mocy do 1 MW w miejscowości Czarny Las, gmina Woźniki.
27. Budowa farmy fotowoltaicznej Solar Park na działkach nr 22, 23, 48 w obrębie Cieszowa, gmina Koszęcin.
28. Budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 2 MW wraz z niezbędną infrastrukturą oraz magazynami energii na działkach o nr ewid. 154/1, 154/2, 156 w obrębie Sadów, gmina Koszęcin.
29. Budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 6 MW wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną na działkach nr 155/48 i 156/48 k.m 5 obręb Lubliniec, gmina Lubliniec.
30. Budowa wolnostojącej elektrowni fotowoltaicznej „Lubliniec” wraz z instalacjami i urządzeniami technicznymi oraz pozostałą niezbędną infrastrukturą techniczną na działkach o numerach ewidencyjnych 174/14, 236/14, 246/16, 240/16, 243/16, 252/17, 253/17, 111/96, 115/96, 118/96 k.m. 1 Droniowiczki obręb Lubliniec.
31. Przedsięwzięcie polegające na przekruszaniu odpadów realizowanych w instalacji stacjonarnej kruszarki poprzez rozszerzenie zakresu odpadów o odpady o numerze 170302 – Larix Sp. z o.o. w Lublińcu.
32. Budowa w obrębie Jawornica na działkach 792/54, 790/53, 788/52, 786/51, 984/50, 69, 985/55 oraz 987/55 na terenie gminy Kochanowice elektrowni fotowoltaicznej składającej się z wolnostojących paneli fotowoltaicznych wraz z infrastrukturą towarzyszącą w tym przyłączami energetycznymi, stacjami transformatorowymi oraz opcjonalnymi magazynami energii.

33. Budowa 20 budynków mieszkalnych jednorodzinnych z wyznaczeniem drogi dojazdowej realizowanej na działkach o numerach ewidencyjnych 1671/125, 1672/125, 1673/125, 1674/124, 1675/125, 1676/125 w obrębie 0003 Koszęcin, gmina Koszęcin.
34. Modernizacja instalacji dodatków do paliw w Bazie Paliw nr 3 w Boronowie, gmina Boronów.
35. Budowa do 4 farm fotowoltaicznych o łącznej mocy do 4 MW wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną na działce o numerze ewidencyjnym 2473/469 w obrębie 0003 Koszęcin, gmina Koszęcin.
36. Rozbudowa drogi w sołectwie Grojec, w gminie Boronów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w 2022 r. wydał 4 opinie w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko.

1. Rozbudowa gospodarstwa rolnego- hodowla krów mlecznych w obsadzie 755,6 DJP w Sadowie, gmina Koszęcin.
2. Realizacja punktu skupu złomu oraz metali kolorowych na działkach nr 721/30 774/31 w miejscowości Kochanowice, gmina Kochanowice.
3. Przedsięwzięcie dotyczące prowadzenia instalacji przetwarzania haloizytu w Lublińcu przy ul. Niegolewskich 5.
4. Budowa farmy fotowoltaicznej na części działki nr 171, 491,, 492, 493, 1361/495 Łagiewniki Małe, gmina Pawonków.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w 2022 r., uzgodnił warunki realizacji w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych dla 6 przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, które zostały zawarte w 8 opiniach:

1. dla przedsięwzięcia polegającego na zbieraniu odpadów niebezpiecznych i innych niż niebezpieczne w Lublińcu przy ul. Niegolewskich 5, na działkach o numerach ewidencyjnych 1809/14, 1842/14, 1857/14, 1858/14 k.m. 5 Lubliniec.
2. dla przedsięwzięcia polegającego na budowie instalacji beztlenowego przetwarzania odpadów biologicznych na działce o numerze ewidencyjnym 419/18, obręb Lisowice.
3. Modernizacja kurnika do chowu brojlerów w Glinicy gmina Ciasna w województwie śląskim”, zlokalizowanego na działce o numerze ewidencyjnym 197/8.
4. Dla przedsięwzięcia polegającego na budowie instalacji fotowoltaicznej „Ciasna” z renaturalizacją terenów rolnictwa intensywnego w kierunku bioróżnorodności, gmina Ciasna.
5. Dla przedsięwzięcia polegającego na rozbudowie gospodarstwa rolnego – hodowli krów mlecznych o obsadzie 755,6 DJP, w Sadowie przy ul. Powstańców Śląskich, w części dotyczącej nowej hali udojowej oraz budowy nowej płyty obornikowej.
6. Dla przedsięwzięcia polegającego na przebudowie hali magazynowej wraz ze zmianą sposobu użytkowania na halę produkcyjno-magazynową do magazynowania olejów i części samochodowych oraz regeneracji olejów wraz z niezbędnymi urządzeniami i infrastrukturą w miejscowości Jeżowa, ul. Polna 3, na działce o numerze ewidencyjnym 194 obręb Jeżowa.

Na podstawie art. 3 pkt 1a, art. 10 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm. ) oraz art. 60 ust. 1 ustawy z dnia 27 marca o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2022 r. poz. 503) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w 2022 r. dokonał uzgodnienia

projektu decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowaniu terenu dla inwestycji firmy MARK-POL Marek Matyl, ul. Szkolna 28, 42-287 Psary pod nazwą „Budowa farmy fotowoltaicznej 1 MW”, która została zaplanowana na działce nr 519/20, k.m. 3, w miejscowości Psary.

Na podstawie art. 17 ust. 3 pkt 3 ustawy z dnia 13 czerwca 2019 r. o wykonaniu działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i obrotu materiałami wybuchowymi, bronią, amunicją oraz wyrobami i technologią o przeznaczeniu wojskowym lub policyjnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 1545 z późn. zm) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wykonał czynności kontrolne w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych w magazynach broni w miejscowości Sieraków Śląski.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w 2022 r. dokonał uzgodnień pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych bez zastrzeżeń dla przedsięwzięć pod nazwą:

1. Projekt architektoniczno-budowlany pod nazwą „Budowa sieci kanalizacji sanitarnej oraz sieci wodociągowej w miejscowości Pawonków, w ulicy Spacerowej, w gminie Pawonków”.
2. Projekt budowlany pod nazwą „Projekt adaptacji pomieszczeń budynku usługowo-handlowego na lokal gastronomiczny – kebab w Koszęcinie przy ulicy Powstańców Śl. 9a, gmina Koszęcin”.

W ramach prowadzonego Zapobiegawczego Nadzoru zajęto 47 stanowisk w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych i lokali przeznaczonych do prowadzenia działalności: szkolno-przedszkolnej, produkcyjno-usługowej, gastronomicznej, kosmetyczno-fryzjerskiej, masażu terapeutycznego i relaksacyjnego. Między innymi były to inwestycje:

1. Przebudowa części Szkoły Podstawowej wraz ze zmianą sposobu użytkowania na przedszkole w Łągiewnikach Małych przy ulicy Lublinieckiej 30.
2. Zaplecze kuchenne przy Zespole Placówek Oświatowych w Boronowie.
3. Zaplecze gastronomiczne restauracji w Koszęcinie.
4. Remont i przebudowa pawilonu Handlowego „Biedronka” w Herbach.
5. Rozbudowa Szkoły Podstawowej w Kamienicy Śląskiej obejmująca salę gimnastyczną z zapleczem i łącznikiem.
6. Rozbiórka wraz z rewitalizacją budynku mieszkalnego – realizacja restauracji wraz z browarem i salą konsumpcyjną w Koszęcinie przy ul. Zamkowej.
7. Modernizacja i rozbudowa części osadowej Oczyszczalni Ścieków w Lublińcu przy ul. Spokojnej.
8. Nadbudowa, przebudowa i rozbudowa wraz z instalacjami wewnętrznymi i zewnętrznymi oraz niezbędną infrastrukturą budynku internatu w Lublińcu przy ul. 74 Pułku Piechoty.
9. Budynek Dyspozytorni Bazy Paliw Nr 3 PERN S.A. w Boronowie.
10. Rozbudowa budynku gastronomicznego w miejscowości Prądy.
11. Budynek handlowo-usługowy – myjnia samochodowa z zapleczem socjalno-higienicznym w Lublińcu przy ulicy Skłodowskiej.
12. Lokal gastronomiczny wraz z kuchnią cateringową w Lublińcu przy ul. Piaskowej.

Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na warunki sanitarno-higieniczne. W trakcie czynności odbiorowych sprawdzano stan higieniczny i techniczny

pomieszczeń, aranżację i wyposażenie technologiczne obejmujące cykl produkcyjny, wymianę powietrza wynikającą z potrzeb użytkowych i funkcji tych pomieszczeń, bilansu ciepła i wilgotności oraz zanieczyszczeń pyłowych i gazowych, oświetlenie naturalne i sztuczne, gospodarkę wodno-ściekową oraz odpadową.

## VII. Działalność oświatowa i zdrowotna

Realizacja zadań w zakresie oświaty zdrowotnej na wynika z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Narodowego Programu Zdrowia, a także z sytuacji epidemiologicznej i potrzeb zdrowotnych ludności powiatu.

**Wojewódzka akcja informacyjno – edukacyjna pt. „Wirusoochrona”.** W związku z aktualną sytuacją epidemiologiczną związaną z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2, mając na uwadze zdrowie i bezpieczeństwo najmłodszych dzieci oraz ich rodzin, Śląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny zaprosił do kontynuacji na terenie województwa śląskiego akcji informacyjno-edukacyjnej pn. „Wirusoochrona”. Akcja miała na celu wzmocnienie działań przeciwepidemicznych w placówkach oświatowo-wychowawczych poprzez przeprowadzenie zajęć profilaktycznych dla najmłodszych uczniów z klas I-III i przedszkolaków, przypominających o przestrzeganiu podstawowych zasad higieny oraz zwrócenie uwagi na znaczącą rolę higieny jako podstawowego środka zapobiegania przenoszenia się wirusów. W trakcie zajęć dzieci pogłębiły wiedzę z zakresu zapobiegania chorobom zakaźnym przenoszonym drogą kropelkową, ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki koronawirusa i grypy. Zajęcia były przeprowadzone przez nauczycieli szkół podstawowych klas I-III oraz nauczycieli przedszkolnych. Każda placówka zainteresowana udziałem w akcji otrzymała elektroniczny pakiet materiałów edukacyjnych: plakat, ulotki, tablicę edukacyjną z krzyżówką, kolorowanek. Dodatkowo, w szkołach podstawowych została zainicjowana akcja „Szkoły Mycia rąk Maxa i Elii” oraz konkurs na spot zachęcający do mycia rąk. Łącznie w III i IV edycji akcji „*Wirusoochrona*” uczestniczyło 8664 dzieci.

**Wojewódzki projekt edukacyjny „Klub zdrowego przedszkolaka”.** Projekt zawiera różnorodną tematykę, a jego celem jest wspieranie prawidłowego rozwoju dzieci poprzez propagowanie zdrowego stylu życia w placówkach przedszkolnych. Działania projektowe mają wzbogacić wiedzę najmłodszych i ukształtować w nich nawyki higieniczno-zdrowotne m.in. w zakresie zbilansowanej diety – Żywienie na wagę zdrowia, jak również profilaktyki chorób zakaźnych, w tym szczepień; umiejętnego korzystania z promieni UV oraz profilaktyki tytoniowej i szkodliwości dymów innego pochodzenia. W roku przedszkolnym 2021/2022 w projekcie uczestniczyło 670 przedszkolaków. Najczęstszymi formami realizacji projektu były: zajęcia sportowe, pogadanki, warsztaty w zakresie prawidłowego odżywiania, aktywności fizycznej oraz higieny rąk.

**Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”.** Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub, gdy dorośli palą przy nich tytoń. Program jest adresowany do dzieci w wieku 5 i 6 lat uczęszczających do przedszkoli oraz ich rodziców i opiekunów. Edycję programu zrealizowano dla 643 dzieci.

**Ogólnopolski program ekologiczny „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.** W roku szkolnym 2021/2022 zakończyła się II edycja ekologicznego programu dla przedszkoli pt. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, przygotowanego w porozumieniu pomiędzy Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a Głównym Inspektoratem Sanitarnym. Program dedykowany jest dzieciom przedszkolnym w wieku 5-6 lat, rodzicom i opiekunom oraz nauczycielom wychowania przedszkolnego. Celem programu jest zwiększenie świadomości i

wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. W trakcie realizacji programu dzieci dowiedziały się skąd biorą się produkty ekologiczne, dlaczego warto je wybierać, jakie są zalecenia zdrowego stylu życia oraz jak przestrzegać zasad higieny. Program zrealizowało 10 placówek przedszkolnych. Edukacją objęto 207 adresatów.

**Ogólnopolski program edukacji antytytoniowej „Bieg po zdrowie”** realizowany w celu zapobiegania inicjacji tytoniowej wśród dzieci, pokazania atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego, zwiększania wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. Program jest skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. V edycję programu realizowano w 16 szkołach podstawowych dla 604 uczniów.

**Profilaktyka wad postawy – Akcja „Lekki tornister”**. Tornister stanowi nieodzowny atrybut każdego ucznia. Jego waga, odpowiednie dopasowanie oraz właściwe użytkowanie odgrywają ogromną rolę w utrzymaniu prawidłowej postawy oraz zapobieganiu skrzywienia kręgosłupa. W wieku szkolnym ma miejsce pierwszy okres krytyczny dla postawy fizycznej dziecka. W okresie tym następuje wzmożony wzrost ciała dziecka, w związku, z czym uczniowie bardziej narażeni są na wykształcenie się u nich wady postawy. Ważnym elementem profilaktyki wad postawy u dziecka jest również edukacja rodziców oraz środowiska szkolnego, gdzie spędza ono dużo czasu. Dlatego Akcja ph. „Lekki tornister” skierowana jest do dyrektorów szkół podstawowych, uczniów oraz ich rodziców i ma na celu uświadomienie adresatom, iż działając wspólnie mogą skutecznie zapobiegać problemom zdrowotnym wynikającym z nadmiernego obciążenia kręgosłupa tornistrami szkolnymi. Działania podjęte w 2022 roku, objęły swym zasięgiem 6 szkół podstawowych. Z edukacji w/w zakresie skorzystało blisko 230 uczniów.

**Wojewódzki program „Smak życia, czyli debata o dopalaczach”** adresowany do uczniów klas VI - VIII szkół podstawowych w celu:

- profilaktyki uzależnień i przeciwdziałaniu rozprzestrzenianiu psychoaktywnych środków zastępczych w środowisku dzieci i młodzieży,
- dostarczenia młodym ludziom w wieku 13-15 lat podstawowych informacji o kontekście używania tzw. dopalaczy i o samych „dopalaczach” w celu zwiększenia ostrożności uczestników i zmniejszenia ich wartości na kontakty z tymi produktami,
- zwrócenia uwagi na problemy zdrowotne wynikające z korzystania z dopalaczy.

W realizacji VI edycji programu uczestniczyło 18 szkół podstawowych. Zajęcia dla 623 uczniów przeprowadziło 21 przeszkolonych nauczycieli. Wzmocnieniem działań była wojewódzka akcja informacyjno – edukacyjna pt. Dopalamy Wypalamy „groźne narkotyki”.

**Ogólnopolski program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”**, którego celem jest dotarcie z przekazem edukacyjnym do uczniów szkół ponadpodstawowych i ograniczenie skutków zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych. Program został zrealizowany dla 724 uczniów.

**Wojewódzki program edukacyjny „Podstępne WZW”** w zakresie upowszechnienia wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C. Program skierowany był do uczniów szkół ponadpodstawowych, ich rodziców, kadry pedagogicznej oraz pielęgniarek środowiska nauczania. W programie udział wzięło 662 uczniów z 9 szkół. Realizacja programu podniosła świadomość i usystematyzowała wiedzę na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C oraz problemów zdrowotnych wynikających z zakażeń wirusami HAV, HBV i HCV.



Uczniowie uczestnicząc w zajęciach warsztatowych dowiadywali się, co zagraża wątrobie, jak można zakazić się wirusowym zapaleniem wątroby, jak zapobiegać zakażeniu, kiedy podjąć badania diagnostyczne i jakie mogą być konsekwencje choroby oraz gdzie szukać pomocy.

**Wojewódzki program edukacyjny „Znamię! Znam je?”**, którego celem jest upowszechnienie wiedzy o czerniaku – nowotworze złośliwym skóry, budowanie świadomości oraz odpowiedzialnych zachowań prozdrowotnych wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych. Kampania realizowana jest przy współpracy Akademii Czerniaka oraz Fundacji „Gwiazda Nadziei”. W roku szkolnym 2021/2022 w programie uczestniczyło 743 uczniów.

**Kampania ph. „Wybieraj bezpieczną żywność” #EUChooseSafeFood.** Od lipca 2022 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczyła w II edycji kampanii ph. „Wybieraj bezpieczną żywność” #EUChooseSafeFood, stworzonej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA. Celem kampanii było zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej oraz zachęcenie obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Główną grupą docelową byli obywatele Unii Europejskiej w wieku 25–45 lat ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców. Łącznie przeprowadzono 27działań dla 1019 odbiorców.

#### **Profilaktyka HIV/AIDS**

W 2022 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna włączyła się w kolejną edycję działań informacyjno-edukacyjnych pod hasłem „Jedyny taki test”. Krajowe Centrum ds. AIDS przygotowało kampanię, dzięki której najczęściej powielane mity i przesady zostają wyjaśnione jasnym i zrozumiałym językiem, połączonym z prostą formą graficzną. Kampania realizowana była głównie w mediach społecznościowych. Informacje na temat Światowego Dnia AIDS (wraz z wyeksponowaniem Czerwonej Kokardki) zostały rozpowszechnione na stronach internetowych oraz w mediach społecznościowych, by przede wszystkim w ten czas solidaryzować się z osobami żyjącymi z HIV, chorymi na AIDS i ich rodzinami. Ponadto realizowano wojewódzką kolejną edycję wojewódzkiej akcji „Nie daj się HIV– zapobiegaj zakażeniu” dotyczącą profilaktyki zakażeń wirusem HIV, w której udział wzięło 432 uczniów szkół ponadpodstawowych.

**Programu edukacyjny pt. „Wybierz Życie Pierwszy Krok”.** Celem programu jest profilaktyka wirusa HPV oraz raka szyjki macicy poprzez zwiększenie świadomości i wiedzy nastolatków na powyższy temat, jak również istotę regularnych badań. Program „Wybierz Życie Pierwszy Krok”, oprócz zwiększenia świadomości i wiedzy, ma na celu również przygotować młode dziewczęta do wizyty u lekarza ginekologa. Program skierowany jest do uczniów I klas szkół ponadpodstawowych. W roku szkolnym 2022 realizowano IX edycję programu, w której wzięło udział ponad 576 uczniów I klas z 9 szkół ponadpodstawowych. Zajęcia odbywały się głównie online w formie poradnictwa, pogadarek, edukacji w oparciu o scenariusze zajęć oraz pokazy prezentacji multimedialnych.