



OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU OPOLSKIEGO ZA 2021 ROK



Opole Lubelskie, 2022 rok

**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU OPOLSKIEGO ZA ROK 2021**

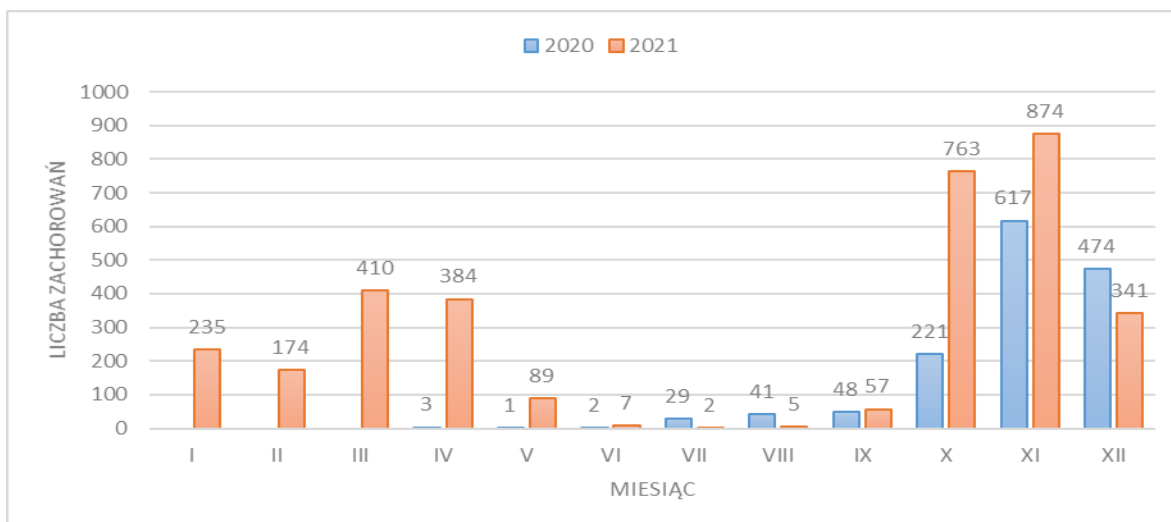
Spis treści:

Ocena występowania zachorowań na choroby zakaźne	2
Ocena stanu higieniczno-sanitarnego placówek służby zdrowia	6
Bezpieczeństwo żywności i żywienia	8
Jakość wody przeznaczonej do spożycia	18
Obiekty użyteczności publicznej	22
Stanowisko higieny pracy i nadzoru nad chemikaliami	23
Ocena stanu sanitarnego placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku	27
Zapobiegawczy nadzór sanitarny	31
Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	31

OCENA WYSTĘPOWANIA ZACHOROWAŃ NA CHOROBY ZAKAŻNE

Zachorowania na COVID-19

W powiecie opolskim w 2021 roku COVID-19 rozpoznano u 3341 osób, hospitalizacji wymagało 357 pacjentów. Dla porównania w 2020 roku rozpoznano 1436 zachorowań, w tym 206 pacjentów hospitalizowanych. Liczba zgłoszeń zachorowań zarejestrowanych w PSSE w Opolu Lubelskim, w poszczególnych miesiącach została przedstawiona na wykresie poniższym wykresie:



Wykres 1. Zgłoszenia zachorowań na COVID-19, zarejestrowane w poszczególnych miesiącach, lata 2020-2021.

W trakcie prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych ustalano dane dotyczące narażenia osób zakażonych. Wyniki zostały zebrane w tabeli poniżej:

Narażenie	Liczba pacjentów	
	2020	2021
Osoby z kwarantanny po kontakcie z osobą zakażoną	294	1030
Osoby z kwarantanny poprzez kontakt w szpitalu lub przychodni	134	92
Zachorowania w DPS / ZOL	3	3
Zakłady pracy	85	173
Inne przypadki zachorowań (transport publiczny, zachorowania po powrocie z zagranicy, ogniska związane z uroczystościami rodzinnymi, weselami)	920	2043

Tabela 1. Dane dotyczące źródła zakażenia, ustalone podczas prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych osób u których rozpoznano COVID-19 w latach 2020-2021.

Z powodu narażenia na zakażenie SARS-CoV-2 w celu zapobieżenia szerezeniu się choroby zakaźnej w 2021 roku obowiązkowej kwarantannie poddanych zostało 16847 osób, w roku 2020 - 14001 osób.

Grypa

W 2021 roku zakładów leczniczych funkcjonujących na terenie powiatu opolskiego wpłynęło 105 Meldunków o zachorowaniach i podejrzeniach zachorowań na grypę (MZ-55), w których zgłoszono 3494 przypadków zachorowań grypopodobnych. Dla porównania w 2020 roku wpłynęło 147 Meldunków MZ-55, w których zgłoszono 4128 przypadków zachorowań. Najwięcej zachorowań na grypę odnotowywanych było w grupie wiekowej 15-64 lata (1516 przypadków).

Z powodu grypy hospitalizowanych było 23 pacjentów (0,66% wszystkich zachorowań), przyczyny hospitalizacji stanowią głównie objawy ze strony układu oddechowego. Najwięcej hospitalizacji wystąpiło u pacjentów w wieku powyżej 65 lat (12 przypadków). Poniższa tabela przedstawia szczegółowo dane dotyczące zachorowań i hospitalizacji.

Tabela 2. Liczba zachorowań i hospitalizacji z powodu grypy, według wieku w 2021 roku.

Wiek	0-4	5-14	15-64	65 i więcej	razem
Liczba zachorowań	974	620	1516	384	3494
Liczba hospitalizacji	4	1	6	12	23
% pacjentów hospitalizowanych	0,41	0,16	0,40	3,13	0,66

Gruźlica

W 2021 roku zarejestrowano 8 zgłoszeń zachorowań na gruźlicę – wszystkie przypadki dotyczą gruźlicy płucnej. Dla porównania w 2020 roku zgłoszono 7 zachorowań (w 2 przypadkach uzyskano potwierdzenie laboratoryjne gruźlicy w posiewie/hodowli, w 1 przypadku potwierdzenie w badaniu histologicznym). Szczegółowe informacje zebrano w tabelach nr 3 i nr 4 poniżej:

Tabela 3. Zachorowania na gruźlicę w latach 2016-2021, w powiecie opolskim.

Rok	Liczba zgłoszeń zachorowań	Liczba przypadków potwierdzonych laboratoryjnie w preparacie bezpośrednim / hodowli
2016	17	12
2017	12	1
2018	21	6
2019	13	9
2020	7	2
2021	8	4

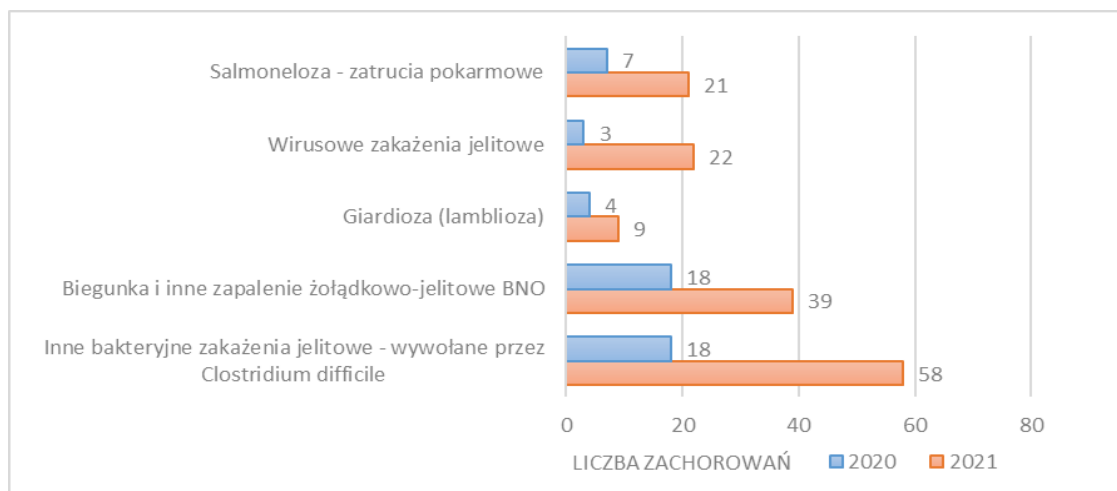
Tabela 4. Dane dotyczące zachorowań na gruźlicę w powiecie opolskim, 2021 rok.

Liczba zarejestrowanych chorych na gruźlicę w 2021 roku	8	
Liczba zarejestrowanych chorych na gruźlicę prątkującą w 2021 roku	4	
Liczba wznów zarejestrowanych w 2021 roku	1	
Ogniska epidemiczne / rodzinne (krótki opis)	Nie dotyczy	
Liczba decyzji wydanych w celu przymuszenia do poddania się leczeniu, hospitalizacji, badaniom diagnostycznym	0	
Liczba osób skierowanych na badania diagnostyczne wg priorytetów	Wysoki	8
	Średni	0
	Niski	0
Rodzaj i miejsce wykonywanych badań	Poradnia Gruźlicy i Chorób Płuc, Poradnia Lekarza POZ, Rtg kłp, badanie lekarskie	
Liczba osób ze styczności, które zostały objęte nadzorem	8	

Choroby przenoszone drogą pokarmową

W 2021 roku zarejestrowano 149 przypadków zakażeń i zachorowań przenoszonych drogą pokarmową (ogółem), w tym 58 bakteryjnych zakażeń jelitowych wywołanych przez *Clostridium difficile*, 21 zatruc pokarmowych wywołanych bakteriami *Salmonella*, 39 biegunek i inne zapalenia żołądkowo-jelitowych BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, 9 przypadków giardiozy (lambliozy), oraz 22 przypadki wirusowych zakażeń jelitowych (11 wywołanych przez rotawirusy, 6 wywołanych przez norowirusy).

Porównanie zachorowań na choroby przenoszone drogą pokarmową w latach 2020-2021 zostało przedstawione na wykresie nr 2.



Wykres 2. Porównanie zachorowań na choroby przenoszone drogą pokarmową w latach 2020-2021.

Zachorowania na wirusowe zapalenia wątroby

W roku 2021 zarejestrowano 1 zgłoszenie zachorowania na Wirusowe zapalenie wątroby typu C. W 2020 roku nie zarejestrowano przypadków zachorowań na WZW typu A, B, C.

Narażenie na wściekliznę /potrzeba szczepień

W 2021 roku zarejestrowano 5 przypadków potrzeby szczepień w związku ze stycznością / narażeniem na wściekliznę - pacjenci zostali poddani szczepieniom. Przypadki zakwalifikowane do szczepienia związane były z pogryzieniami przez psy (3 przypadki), kota i nietoperza (po 1 przypadku).

W 2021 roku od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Opolu Lubelskim do PSSE wpłynęło 15 zawiadomień dotyczących wszczęcia postępowania w związku z podejrzeniem wystąpienia wirusa wścieklizny, każdorazowo po podjęciu takiej informacji, przeprowadzane jest dochodzenie epidemiologiczne – wywiad z poszkodowanym (lub opiekunem prawnym) i uzyskiwane są dane niezbędne do prowadzenia nadzoru.

Dla porównania w 2020 roku zarejestrowano 4 przypadki potrzeby szczepień w związku ze stycznością / narażeniem na wściekliznę i wpłynęło 10 zawiadomień dotyczących wszczęcia postępowania w związku z podejrzeniem wystąpienia wirusa wścieklizny.

Zachorowania na choroby wirusowe

W 2021 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Opolu Lubelskim wpłynęło 67 zgłoszeń zachorowań na ospę wietrzną. W 2020 roku wpłynęły 133 zgłoszenia zachorowań na ospę wietrzną. W latach 2020-2021 nie wpłynęły zgłoszenia zachorowań na różyczkę, odrę i poliomyelitis.

Choroby odzwierzęce przenoszone przez wektory

W 2021 roku zarejestrowano 77 zgłoszeń zachorowań na boreliozę, w tym w grupie ryzyka - rolnicy 21. Dla porównania w roku 2020 zarejestrowano 28 zgłoszeń zachorowań na boreliozę (w tym w grupie ryzyka - rolnicy 1, leśnicy i inni pracownicy leśni 2).

W trakcie prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych zebrano informacje dotyczące postaci choroby. W 2021 roku ustalono, że faza wczesna (rumień wędrujący) zdiagnozowana została u 56 pacjentów, natomiast u 21 osób choroba miała postać kostno-stawową. W 2020 roku rumień wędrujący został zdiagnozowany u wszystkich chorych. Szczegółowe dane przedstawia tabela nr 5.

1. wiek/płeć	2020 r.			2021 r.		
	K	M	ogółem	K	M	ogółem
0-4	0	0	0	0	2	2
od 5 do 9	0	1	1	0	0	0
od 10 do 14	1	0	1	0	0	0
15-19	0	0	0	2	0	2
20-29	3	2	5	1	2	3
30-39	1	2	3	4	5	9
40-49	0	2	2	5	6	11
50-59	2	2	4	10	6	16
60-64	2	2	4	4	0	4
65+	4	4	8	17	13	30
ogółem	13	15	28	43	34	77
2. grupa zawodowa	ogółem 2020 r.			ogółem 2021 r.		
Rolnicy	1			21		
Leśnicy, inni pracownicy leśni	2			0		
3. objawy choroby/płeć	K	M	ogółem	K	M	ogółem
Faza wczesna - rumień wędrujący	13	15	28	32	24	56
Inne zmiany skórne (lymphocytoma, zanikowe zapalenie skóry)	0	0	0	0	0	0
Borelioza układu kostno-stawowego	0	0	0	11	10	21
Jednocześnie rumień i bóle stawów wśród w/w osób	0	0	0	0	0	0
Borelioza układu krążenia	0	0	0	0	0	0
Neuroborelioza	0	0	0	0	0	0
Inne	0	0	0	0	0	0

Tabela 5. Borelioza z Lyme – dane wg wywiadów z zachorowań zgłoszonych w latach 2020-2021

Zgony z powodu zakażeń i chorób zakaźnych:

W 2021 roku wpłynęło 156 zgłoszeń zgonów z powodu choroby zakaźnej. Wśród zgłaszanych przyczyn zgonów znajdowała się gruźlica płuc, potwierdzona mikroskopowym badaniem płwociny, z posiewem lub bez posiewu oraz COVID-19. Dane z podziałem na grupy wiekowe zebrano w tabeli nr 6.

W 2020 roku zarejestrowano 47 zgłoszeń zgonu z powodu choroby zakaźnej. Jako przyczynę zgonu wskazywano gruźlicę płuc niepotwierdzoną bakteriologicznie (jeden przypadek), gruźlicę płuc bez wzmiankowania o potwierdzeniu bakteriologicznym lub histologicznym (jeden przypadek) oraz COVID-19 (45 przypadków, w tym jedno podejrzenie bez potwierdzenia badaniami).

Tabela 6. Zgony z powodu chorób zakaźnych, z uwzględnieniem wieku osób zmarłych

Przyczyna zgonu	Liczba zgonów wg wieku zmarłych							Ogółem	w tym podejrzenia
	0-19	20-29	30-39	40-49	50-59	60+			
Gruźlica płuc, potwierdzona mikroskopowym badaniem płwociny, z posiewem lub bez posiewu (A.15.0)	0	0	0	0	0	1	1	0	
COVID-19 (U07.1)	0	0	2	7	12	133	154	0	
COVID-19 (wirus niezidentyfikowany, U07.2)	0	0	0	0	0	1	1	1	
Razem	0	0	2	7	12	135	156	1	

OCENA STANU HIGIENICZNO-SANITARNEGO PLACÓWEK SŁUŻBY ZDROWIA

Liczba podmiotów wykonujących działalność leczniczą na terenie powiatu opolskiego, które są pod nadzorem PPIS w Opolu Lubelskim ogółem - 104:

- Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze ogółem 49:
 - Szpitala - 3
 - Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych ogółem - 33, w tym 13 przeprowadzające szczepienia
 - Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne - 2
 - Zakłady rehabilitacji leczniczej - 3
 - Inne - 8
- Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową ogółem - 55:
 - Indywidualne praktyki lekarskie ogółem - 21, w tym indywidualne praktyki lekarzy dentyków - 20
 - Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie ogółem - 32, w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków - 7
 - Grupowe praktyki lekarzy dentyków - 0

II. Kontrole w podmiotach wykonujących działalność leczniczą - 61

Decyzje administracyjne:

- wydano 5 decyzji nakazowych: 2 w szpitalach, 3 w przychodniach, w tym:
 - 2 w punktach szczepień,
 - 1 w przychodni udzielającej świadczeń z zakresu stomatologii,
- Wydano 3 decyzje opłatowe: 1 w szpitalach, 2 w przychodniach, w tym:
 - 1 w przychodni udzielającej świadczeń z zakresu stomatologii.

Nałożono dwa mandaty karne w laboratorium diagnostycznym.

Nakazy zawarte w decyzjach:

1. Zapewnić gładkie i zmywalne powierzchnie ścian i sufitów umożliwiające ich mycie oraz dezynfekcję.
2. Zapewnić umywalki o powierzchni umożliwiającej jej skuteczną dezynfekcję.
3. Wyposażyć pokoje łóżkowe w dozowniki z mydłem w płynie o prawidłowym stanie sanitarno-technicznym.
4. Zapewnić prawidłowy stan techniczny pojemnika z ręcznikami jednorazowego użycia.
5. Wydzielić miejsce do przechowywania brudnej bielizny w pomieszczeniu brudownika.
6. Usunąć wannę z pomieszczenia higieniczno-sanitarnego dla pacjentów.
7. Usunąć koncentratory tlenu z pomieszczenia brudownika.
8. Zorganizować sterylizatornię stanowiącą ciąg technologiczny obejmujący w kolejności: odcinek (blat) materiałów skażonych, służący do wyładunku i przygotowania do mycia i dezynfekcji wstępnej lub zasadniczej; odcinek maszynowego mycia lub ręcznego mycia i dezynfekcji obejmujący urządzenie myjąco-dezynfekcyjne lub zlew 2-komorowy; odcinek (blat) materiałów czystych do przeglądania i pakietowania materiałów czystych przed sterylizacją; sterylizator (autoklaw); odcinek (blat) materiałów sterylnych; stanowisko higieny rąk zorganizowane poza blatem roboczym.
9. Wydzielić pomieszczenie porządkowe lub miejsce służące do przechowywania środków czystości oraz preparatów myjąco-dezynfekcyjnych.
10. Zapewnić warunki skutecznej dekontaminacji wyrobów medycznych oraz dekontaminacji powierzchni zanieczyszczonej materiałem organicznym poprzez aktualizację, wdrożenie i nadzór nad stosowaniem procedur: mycia, dezynfekcji, sterylizacji wyrobów medycznych, procedury dezynfekcji powierzchni w przypadku skażenia materiałem organicznym
11. Dokonać oceny prawidłowości i skuteczności procedur: mycia, dezynfekcji, sterylizacji wyrobów medycznych, procedury dotyczącej dezynfekcji powierzchni w przypadku skażenia materiałem organicznym w ramach prowadzonych kontroli wewnętrznych.
12. Zapewnić w urządzeniu chłodniczym służącym do przechowywania szczepionek termometr, umożliwiający sprawdzenie temperatury oraz prowadzić dokumentację z dokonywanych pomiarów.
13. Opracować procedury przechowywania szczepionek i postępowania w przypadku awarii urządzenia chłodniczego lub przerwy w dopływie energii elektrycznej oraz procedur zapobiegających szerezeniu się zakażeń i chorób zakaźnych związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych
14. Zapewnić właściwe warunki do wstępnego magazynowania odpadów medycznych uwzględniając ilość wytwarzanych przez Podmiot odpadów.
15. Wyposażyć urządzenie chłodnicze służące do wstępnego magazynowania odpadów medycznych w sprawny termometr do pomiaru temperatury wewnątrz urządzenia
16. Pojemniki na odpady o ostrych końcach i krawędziach oraz worki na odpady medyczne o kodzie 18 01 03* znakować w sposób pozwalający na ich identyfikację:
 - a. kodem odpadów medycznych w nim przechowywanych;
 - b. nazwą wytwórcy odpadów medycznych;
 - c. numerem REGON wytwórcy odpadów medycznych;
 - d. numerem księgi rejestrowej wytwórcy odpadów medycznych w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą,
 - e. datą i godziną otwarcia (rozpoczęcia użytkowania);
 - f. datą i godziną zamknięcia

Tabela1 Dane odnośnie autoklawów i innych urządzeń do sterylizacji będących na wyposażeniu podmiotów leczniczych 2021 roku

Powiat opolski	Liczba autoklawów	Liczba autoklawów grawitacyjnych, opis postępowania PSSE po kontroli stwierdzającej takie urządzenie do sterylizacji narzędzi	Liczba autoklawów bez drukarek lub systemu rejestracji elektronicznej parametrów sterylizacji/ liczba wydanych decyzji na doprowadzenie do stanu zgodnego z wymaganiami	Liczba innych urządzeń do sterylizacji: wymień typ (na tlenek etylenu, parowo-formaldehydowe, plazmowe, inne)
Lecznictwo zamknięte	2	0	0	0
Lecznictwo ambulatoryjne Przychodnie, poradnie specjalistyczne	11	0	0	0
Prywatne praktyki: -lecarskie -pielęgniarskie -inne	28 0	0 0	0 0	0 0
Razem	36	0	0	0

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

Głównym zadaniem w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia jest kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, warunków żywienia zbiorowego oraz nadzoru nad jakością zdrowotną żywności. Prowadzony jest również nadzór dotyczący warunków zdrowotnych produkcji materiałów i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W 2021 roku w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 4304 zakłady:

- 3685 zakładów produkcji żywności, w tym 3607 producentów produkcji pierwotnej (2020 - 3590);
- 494 zakłady obrotu żywnością (2020 - 481);
- 113 zakładów żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego (2020 – 108);
- 2 wytwórnie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 16 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W 2021 roku przeprowadzono 566 kontroli. Zgodnie z planem kontroli przeprowadzono 232 kontrole. Ponadto przeprowadzono 334 kontroli pozaplanowych: 120 kontroli sprawdzających, 35 kontroli tematycznych, 130 kontroli interwencyjnych, 37 kontroli w związku ze złożonymi wnioskami o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, 3 kontrole związane ze złożonymi wnioskami o zatwierdzenie zakładu w związku z poszerzeniem

działalności, 9 kontroli na wniosek strony, w związku ze złożonymi wnioskami o dokonanie granicznych kontroli sanitarnych.

Kontrole przeprowadzono w 369 obiektach (w 2020 roku w 282 obiektach).

Zgodnie z art. 63 ust. 2 *Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia* dokonano 106 wpisów do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (2020 - 378), niewymagających zatwierdzenia w tym:

- a) działalność w zakresie dostaw bezpośrednich – 17
- b) urzędnicy dystrybucyjne do sprzedaży żywności – 4
- c) apteki – 2
- d) przedsiębiorcy wprowadzający do obrotu środki opakowane, trwale mikrobiologicznie -1
- e) zakłady działające na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 1
- f) podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną – 76
- g) podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego – 2
- h) podmiotów działających na rynku spożywczym przygotowujących żywność w pomieszczeniach używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne – 3.

W związku z zaprzestaniem działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością w 2021 roku wydano 16 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oraz instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu 900 obiektów zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego, 202 obiekty zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka oraz 3208 obiektów do kategorii ryzyka wysokiego.

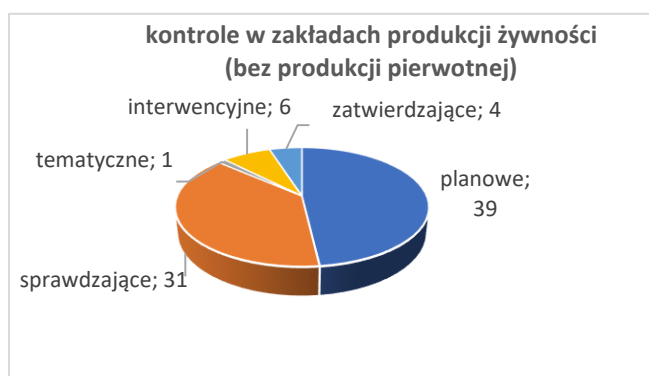
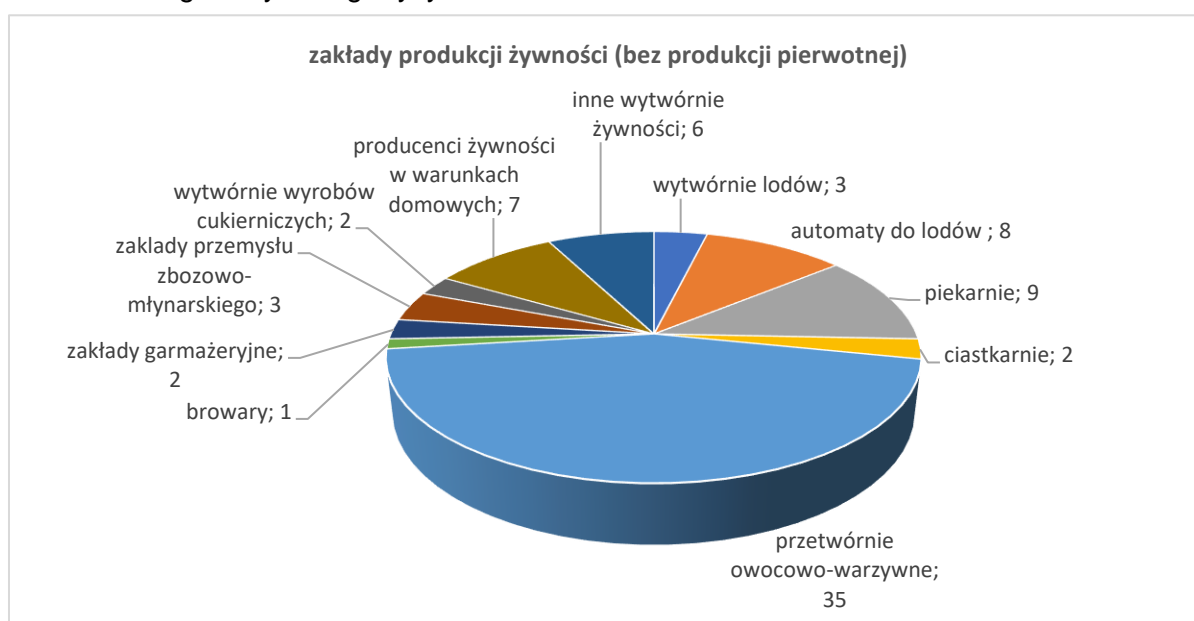
Do Sekcji Higieny Żywności i Żywienia w 2021 roku wpłynęło 13 interwencji ludności (w 2020r. - 23). W 5 interwencjach zarzuty potwierdziły się, w 8 nie potwierdzono zgłaszanych nieprawidłowości. W wyniku przeprowadzonych kontroli interwencyjnych nałożono 3 mandaty karne na sumę 600 zł., skierowano 1 wniosek do sądu za odmowę przyjęcia mandatu karnego, wydano 4 decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowej wykonalności, pobrano 1 próbę do badań, która została kwestionowana, wysłano do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej z art. 103 *Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*.

Zakłady produkcji żywności

W rejestrze zakładów znajduje się 3685 zakładów, w tym 3607 produkcji pierwotnej. W 2021 roku skontrolowano 116, w tym 73 produkcji pierwotnej. Przeprowadzono 156 kontroli (96 planowych, 31 sprawdzających, 15 tematycznych, 10 interwencyjnych, 3 zatwierdzające, 1 zatwierdzająca w związku z poszerzeniem działalności). Niezgodności stwierdzono w 25: brak prowadzonego monitoringu krytycznych punktów kontroli HACCP, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu, brak opracowanych i wdrożonych zasad systemu HACCP, niewłaściwy stan opakowań na owoce, brak spójności opracowanej dokumentacji opartej na zasadach HACCP, brak zgodności produkowanej żywności z kryteriami określonymi w *Rozporządzeniu Komisji (UE) 2020/685 z dnia 20 maja 2020 r. w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów nadchloranu w niektórych środkach spożywczych*, brak zgodności produkowanej żywności z kryteriami

mikrobiologicznymi określonymi w *Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych*. W związku ze stwierdzeniem naruszeń prawa żywnościowego nałożono 12 mandatów karnych na sumę 3000 zł. Wydano 85 decyzji administracyjnych: 20 w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli niezgodnościami z przepisami prawa żywnościowego, 11 w związku z wydaną przez PPIS decyzją o braku przydatności wody do spożycia z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia, 2 wykreślenia z rejestru zakładów, 3 zatwierdzenia nowych obiektów, 1 zatwierdzenia w związku ze złożonym wnioskiem o poszerzenie działalności, 2 zatwierdzenia warunkowego, 1 umorzenia postępowania, 44 opłatowych, 1 przedłużenia terminu wykonania obowiązków wynikających z decyzji.

W 385 wdrożone są zasady GHP, natomiast w 56 system bezpieczeństwa HACCP. Na podstawie arkusza oceny lub instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu 489 zakładów zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 31 do kategorii średniego ryzyka, natomiast 3172 do kategorii wysokiego ryzyka.

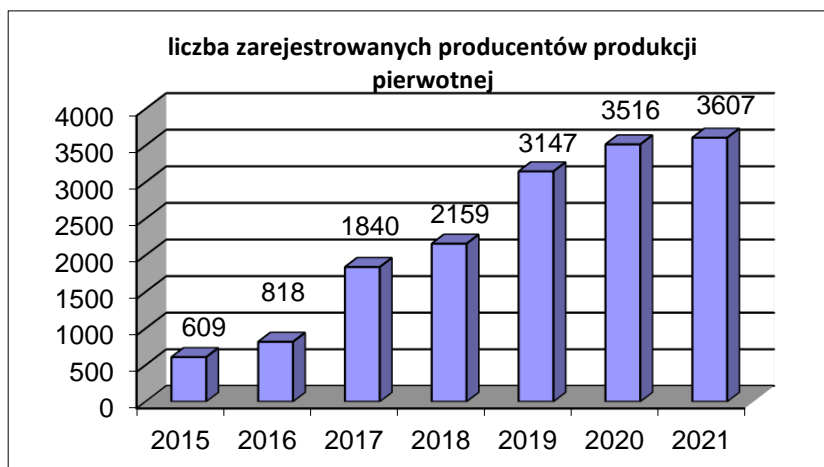


Największą grupą obiektów będących pod nadzorem są podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną. W 2021 roku zarejestrowano 92 producentów produkcji pierwotnej. Na wniosek strony został wykreślony z rejestru 1 podmiot prowadzący produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie. Na dzień 31.12.2021 roku w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności zarejestrowanych było 3607 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej, w tym 1237 prowadzących

jednocześnie działalność w zakresie dostaw bezpośrednich oraz 17 podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego. Zarejestrowani producenci prowadzą działalność głównie w zakresie produkcji sadowniczej (jabłka, wiśnie) oraz produkcji owoców miękkich (maliny, porzeczki czarne, porzeczki czerwone). Przeprowadzono 75 kontroli, pobrano do badań 19 prób żywności, których nie kwestionowano. Podczas kontroli zwracano uwagę na warunki sanitarne podczas zbioru, źródło wody wykorzystywanej w gospodarstwie, sposób postępowania z nawozami organicznymi, warunki transportu, przechowywania owoców, położenie plantacji, prowadzenie dokumentacji oraz sposób realizacji wytycznych GIS dla producentów rolnych, w związku z ogłoszonym stanem epidemii. W 13 gospodarstwach wykorzystujących wodę z własnego ujęcia stwierdzono brak oceny ryzyka mikrobiologicznego wody wykorzystywanej do nawadniania plantacji owoców miękkich przeznaczonych do bezpośredniego spożycia oraz przeprowadzania zabiegów ochrony roślin, co skutkowało wydaniem 13 wystąpień pokontrolnych. Producenci w odpowiedzi na wystąpienia informowali o podjętych lub planowanych działaniach. Jeden producent produkcji pierwotnej za stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczące złego stanu sanitarnego opakowań na owoce został ukarany grzywną w drodze mandatu karnego.

W ramach realizacji porozumienia pomiędzy GIS, GIORiN oraz GIOŚ w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, zgodnie z planem przeprowadzono 4 kontrole. Dwie kontrole zostały przeprowadzone wspólnie z PIORiN i IOŚ, dwie z PIORiN. Kontrole zostały przeprowadzone w zakresie oceny warunków sanitarnych podczas zbioru, źródła wody wykorzystywanej w gospodarstwie, sposobu postępowania z nawozami organicznymi, warunków transportu, przechowywania owoców, położenia plantacji oraz prowadzenia dokumentacji. W czasie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas wspólnych kontroli pobrano do badań 2 próby, zgodnie z planem w ramach UKŻ. Próby zostały pobrane w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych w celu określenia liczby β-glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* (na podstawie sprawozdań z badań we wszystkich próbach wynik wynosił *mniej niż 10 jtk/g*). Do badań pobrane zostały próby maliny letniej oraz porzeczki czarnej.

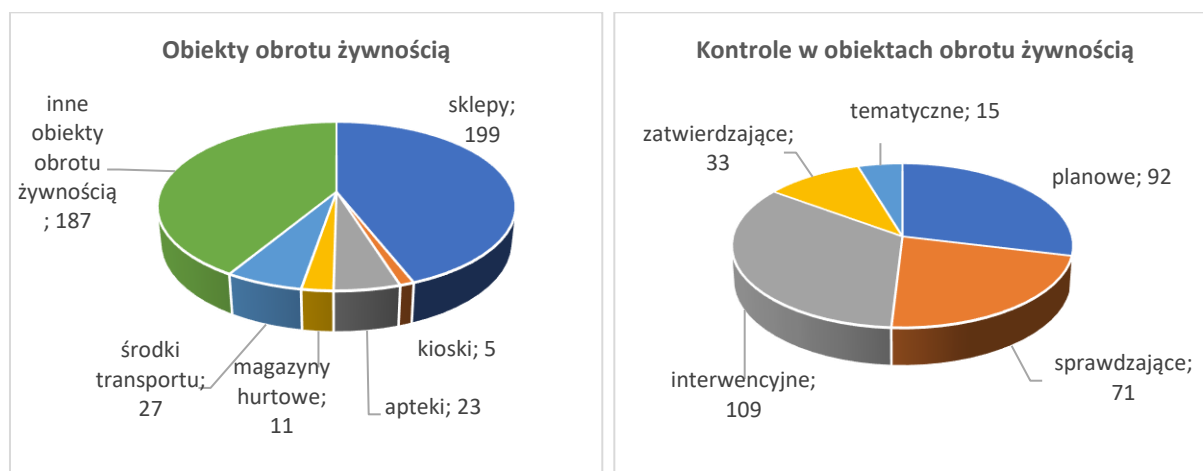
Poza planem kontroli przeprowadzono 18 kontroli, w tym 13 tematycznych związanych ze złożonymi wnioskami o wydanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez ARiMR ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej.



Zakłady obrotu żywnością

W rejestrze zakładów znajdują się 494 zakłady obrotu żywnością. W 2021 roku skontrolowano 189, w których przeprowadzono 320 kontroli (92 planowych, 71 sprawdzających, 109 interwencyjnych, 30 w związku ze złożonymi wnioskami o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, 3 w sprawie zatwierdzenia w związku z rozszerzeniem działalności, 15 tematycznych). Niezgodności stwierdzono w 29, najczęściej stwierdzane niezgodności to: niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia, brak zachowanej higieny sprzedaży środków spożywczych wymagających rozważania, brak dokumentacji GHP, niewłaściwy stan sanitarny opakowań na owoce. W związku ze stwierdzeniem naruszeń prawa żywnościowego nałożono 21 mandatów karnych na sumę 2900 zł. Wydano 180 decyzji administracyjnych, w tym 16 w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami, (4 decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności), 2 decyzje nakazu wycofania z obrotu żywności po upływie terminów przydatności do spożycia, 1 decyzję nakazu wycofania z obrotu żywności z powodu obecności szkodników, 1 decyzję nakazu wycofania z obrotu żywności z powodu niewłaściwych cech organoleptycznych, 43 decyzje zakazu wprowadzania do obrotu środków spożywczych nieopakowanych oraz wymagających rozważania w związku z wydaną decyzją o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę Opolu Lubelskim, gmina Opole Lubelskie; 73 opłatowych, 11 wykreślenia, 3 zatwierdzenia w związku z poszerzeniem działalności, 30 zatwierdzenia nowych obiektów.

Skierowano do LPWIS 3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej za prowadzenie działalności w zakresie obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów z art. 103 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.



W grupie zakładów obrotu żywnością zasady GHP wdrożone są w 419 obiektach, procedury oparte na zasadach systemu HACCP w 258 obiektach. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 342 obiekty, do kategorii średniego ryzyka 113 obiektów oraz do kategorii wysokiego ryzyka 39 obiektów.

W grupie obiektów obrotu żywnością pod nadzorem PPIS w Opolu Lubelskim znajduje się 151 punktów skupu owoców zajmujących się skupem, transportem i sprzedażą owoców świeżych. Dokonano wpisu do rejestru 7 obiektów niewymagających zatwierdzenia:

4 urządzenia dystrybucyjne do sprzedaży żywności

2 apteki

1 przedsiębiorcy prowadzącego sprzedaż detaliczną środków spożywczych opakowanych, trwałych mikrobiologicznie

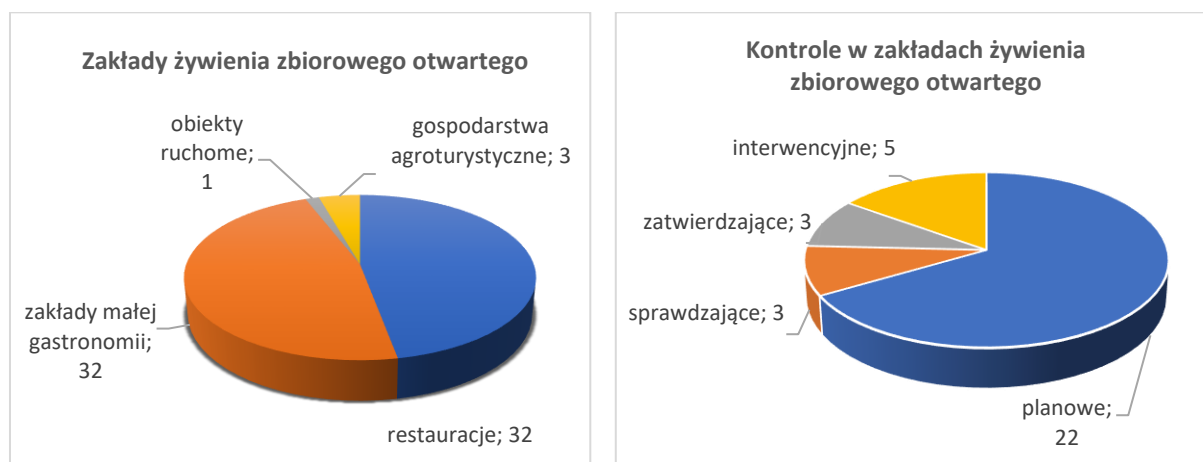
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W rejestrze zakładów znajduje się 68 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (w tym: 32 zakłady małej gastronomii, 1 zakład tymczasowy i ruchomy oraz 3 gospodarstwa agroturystyczne). W 2021 roku skontrolowano 30 (11 zakładów małej gastronomii i 1 zakład tymczasowy i ruchomy), w których przeprowadzono 37 kontroli (22 planowych, 5 interwencyjnych, 7 sprawdzających, 3 zatwierdzające). W 3 zakładach stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa: zły stan sanitarno-techniczny oraz brak przedstawionej do wglądu dokumentacji GHP i HACCP. Wydano 26 decyzji administracyjnych, w tym 3 w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami, 13 unieruchomienia w związku z wydaną decyzją o braku przydatności wody do spożycia z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę; 1 wykreślenia; 1 zatwierdzenia warunkowego, 8 opłatowych. W związku z niewykonaniem obowiązków wynikających z decyzji wydano 2 upomnienia.

Do PSSE w Opolu Lubelskim wpłynęła 1 interwencja dotycząca nieprawidłowego postępowania z odpadami żywnościowymi w restauracji, podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

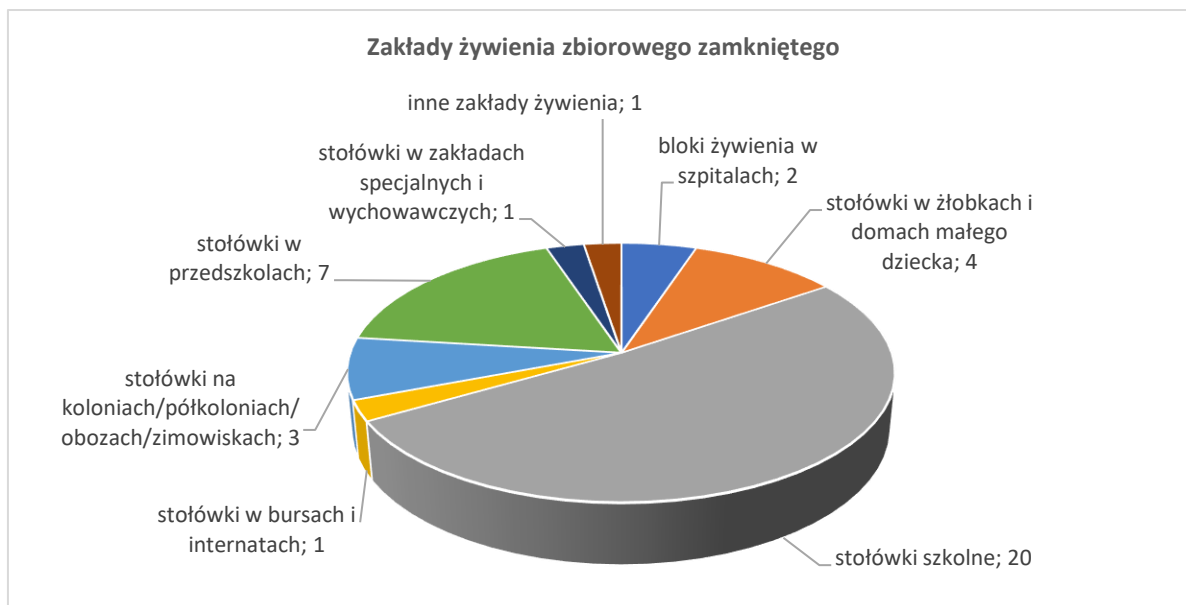
W zakładach żywienia zbiorowego otwartego nie pobierano prób do badań.

W 65 zakładach wdrożone są zasady GHP/GMP, w 57 z nich wdrożony jest system HACCP. W porównaniu do 2020 w zakładach wzrosła liczba obiektów z wdrożonym systemem GHP i HACCP. Na podstawie arkusza oceny lub instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu żywienia zbiorowego 4 zakłady zostały zakwalifikowane do ryzyka wysokiego, 37 zakładów zakwalifikowano do ryzyka średniego oraz 27 do ryzyka niskiego. Stan sanitarny zakładów będących pod nadzorem w porównaniu do ubiegłego roku kształtuje się na podobnym poziomie.



Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

Pod nadzorem PPIS w Opolu Lubelskim znajdują się 43 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego. W 2021 roku skontrolowano 29, w których przeprowadzono 35 kontroli (21 planowych, 10 sprawdzających, 3 tematyczne, 1 interwencyjna). Wydano 13 decyzji, w tym 9 w związku z wydaną decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opolu Lubelskim o braku przydatności wody do spożycia z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Opolu Lubelskim, 1 nakazująca poprawę sposobu żywienia w stołówce szkolnej; 1 wykreślenia, 2 opłatowe.



W 43 zakładach wdrożone są zakłady GHP/GMP, w 42 system bezpieczeństwa żywności HACCP. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 19 zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego, 21 do kategorii ryzyka średniego i 3 do kategorii ryzyka wysokiego.



Ocena stanu sanitarnego bloków żywienia w szpitalach

Pod nadzorem PPIS w Opolu Lubelskim znajdują się 2 bloki żywienia w szpitalach: które korzystają z usług firm cateringowych: Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc ul. Fabryczna 6, 24-320 Poniatowa, Kuchenki oddziałowe w Opolu Lubelskim, ul. Szpitalna 9 należące do Powiatowego Centrum Zdrowia w Opolu Lubelskim ul. Fabryczna 18, 24-300 Opole Lubelskie.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole, podczas których dokonano 2 ocen sposobu żywienia.

Ocenę żywienia przeprowadzono na podstawie przedstawionego do wglądu jadłospisu dekadowego. Teoretycznej ocenie sposobu żywienia poddano dietę podstawową pacjentów. Oceniono sposób żywienia pacjentów w szpitalu w oparciu o arkusz oceny dekadowej jadłospisów oraz Piramidę Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej. W pierwszym obiekcie stwierdzono odchylenia od założeń Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej oraz przyznano niższą punktację za zbyt małą ilość mleka i jego przetworów w diecie oraz stwierdzono brak udziału produktów mlecznych fermentowanych. Stwierdzono zbyt małą ilość porcji warzyw i owoców w ciągu dnia. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w sposobie żywienia do zakładu zostało wysłane pismo zalecające poprawę sposobu żywienia, w tym: zwiększenie ilości porcji mleka i jego przetworów oraz wprowadzenie do jadłospisu produktów mlecznych fermentowanych, wprowadzenie do jadłospisu minimum 3 porcji warzyw i owoców na dobę oraz uwzględnienie 1 porcji surowych warzyw i owoców w ciągu dnia.

Z drugiej oceny sposobu żywienia wynika, że procent energii pochodzących z węglowodanów był zbyt niski. W przedstawionym zestawieniu dekadowym stwierdzono za niską ilość białka w produktach, brak zachowania odpowiedniego stosunku białka zwierzęcego do roślinnego ze względu na zbyt wysoki udział białka zwierzęcego w diecie. Stwierdzono również znaczące przekroczenie realizacji normy zalecanej. W ocenionym jadłospisie dekadowym stwierdzono niedobory żelaza, wapnia, potasu, magnezu oraz witaminy C, ryboflawiny, witamin z grupy B. Po przeprowadzonej teoretycznej analizie jadłospisu zostało wysłane pismo zalecające: zwiększenie ilości porcji mleka i jego przetworów oraz wprowadzenie do jadłospisu produktów mlecznych i fermentowanych, wprowadzenie do jadłospisu minimum 3 porcji warzyw i owoców na dobę oraz uwzględnienie 1 porcji surowych warzyw i owoców w ciągu dnia, uwzględnienie 1 porcji produktów z pełnego przemiału w ciągu dnia, zapewnienie odpowiedniego stosunku białka zwierzęcego do roślinnego w diecie, ograniczenie spożycia produktów zawierających nadmierną ilość soli, zwiększenie spożycia produktów będących źródłem żelaza, wapnia, potasu, magnezu oraz witaminy C, ryboflawiny, witamin z grupy B w celu zapewnienia zapotrzebowania na te składniki, zapewnienie procentowego rozkładu składników pokarmowych na energię pochodzącą z białek, tłuszczów oraz węglowodanów zgodnie z zaleceniami WHO.

Bloki żywienia w szpitalach zakwalifikowane zostały do kategorii wysokiego ryzyka. W zakładach wdrożone są zasady GHP oraz system HACCP.

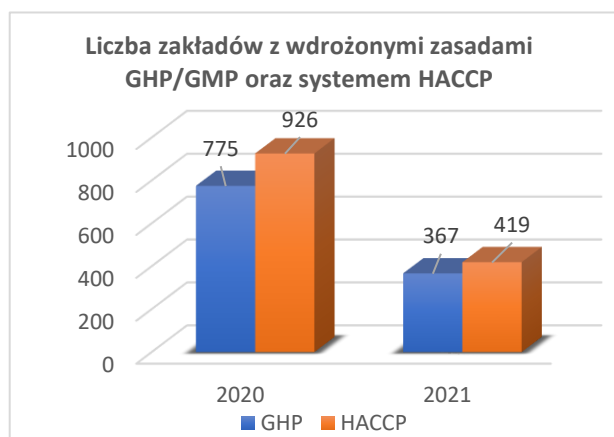
Wdrażanie zasad GHP i GMP oraz systemu zapewnienia jakości HACCP

Zgodnie z obowiązującym wymaganiem prawa żywnościowego określonym w *Rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r. str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319):, przedsiębiorcy zobowiązani są do opracowania, wdrożenia i stosowania systemu kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP. HACCP czyli System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (z ang. Hazard Analysis and Critical Control Points System) jest systemowym postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz jakości zdrowotnej i ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. System ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących. W pierwszej kolejności przedsiębiorcy winni opracować i wdrożyć zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), określane jako „program warunków wstępnych”. Wymóg ustanowienia procedur opartych na zasadach HACCP nie ma zastosowania do produkcji podstawowej oraz zakładów produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Zasady GHP i GMP zostały wdrożone w 926 nadzorowanych zakładach, w 419 obiektach wdrożono system bezpieczeństwa HACCP. W porównaniu do roku 2020 wzrosła ilość obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz z wdrożonym systemem HACCP.

Zaobserwowano wzrost obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz zasadami systemu HACCP w następujących grupach: automaty do lodów, piekarnie, przetwórnice owocowo-warzywne, hurtownie, obiekty ruchome i tymczasowe, inne obiekty obrotu żywnością, żywnienie zbiorowe otwarte, żywnienie zbiorowe zamknięte. Zmniejszona w stosunku do 2020 roku liczba obiektów z wdrożonymi zasadami HACCP w grupach: ciastkarnie, sklepy spożywcze. Zmniejszona liczba w sklepach spożywczych wynika głównie z nieprzestrzegania oraz niestosowania opracowanej dokumentacji opartej na ww. zasadach.

Podczas przeprowadzanych w roku sprawozdawczym kontroli zwracano szczególną uwagę na stopień wdrożenia w zakładach zasad dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu bezpieczeństwa HACCP. W zakładach, w których były nieprzestrzegane instrukcje GHP/GMP oraz procedury oparte na zasadach systemu HACCP wszczynane było postępowanie administracyjne lub karano przedsiębiorcę grzywną w drodze mandatu karego.

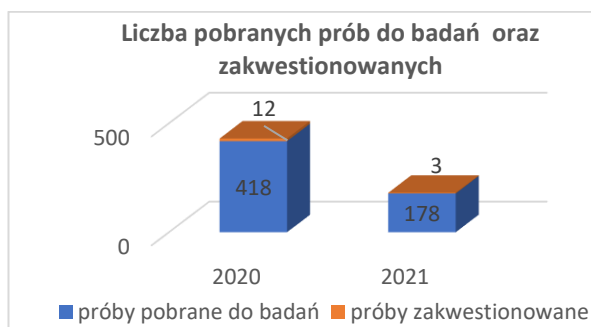


Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Jednym z ważniejszych obszarów nadzoru nad bezpieczeństwem żywności jest ocena jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością poprzez pobór prób do badań laboratoryjnych.

W 2021 roku do badań laboratoryjnych pobrano 178 prób. W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 2 próby materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością- prób nie kwestionowano oraz 176 próby żywności - kwestionowano 3 próby:

- 1 próba produktu pn. Wątroba kurczaka, świeża, pobrana w ramach monitoringu do badań w kierunku mikrobiologicznym. Próba została kwestionowana za obecność *Campylobacter lari*. Przekazano powyższą informację PLW właściwemu ze względu na siedzibę producenta.
- 1 próba produktu pn.: Truskawki mrożone, pobrana w miejscu magazynowania w związku z prowadzonym postępowaniem wyjaśniającym dotyczącym produktu pn. „Truskawka mrożona klasa ekstra”, kraj pochodzenia Egipt, w której stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydów: dimetoatu i metamidofosu. Próbkę pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań w kierunku oznaczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów. Próbkę kwestionowano za stwierdzenie przekroczenia wartości NDP - substancji Tiofanat metylowy.
- 1 próba produktu pn. Smalec Wyborowy Sokołów, pobrana w związku z interwencją klienta dotyczącą niewłaściwego, nieprzyjemnego zapachu produktu. Badania potwierdziły zarzuty zgłaszane w interwencji, próba została kwestionowana ze względu na niewłaściwy, nietypowy, obcy zapach. Wydana została decyzja nakazu wycofania z obrotu kwestionowanej partii produktu. Poinformowano również Powiatowego Lekarza Weterynarii właściwego ze względu na siedzibę producenta.



System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt (RASFF)

System RASFF służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli o żywności, paszach i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska i działaniach następczych w wyniku zidentyfikowania takich produktów. W ramach postępowania w systemie RASFF sprawdzano w obrocie obecność kwestionowanych produktów, przeprowadzono ogółem 104 kontrole. Kontrole dotyczyły powiadomień w sprawie obecności tlenku etylenu w produktach, przekroczenia NDP glifosatu w kaszy, przekroczenia NDP glikolu propylenowego w napojach, obecności bakterii *Salmonella* w drobiu, przyprawach, pozostałości pestycydów w owocach, warzywach i ziołach, stwierdzenia estrów 3MPCD w oleju palmowym, stwierdzenia niedozwolonego ekstraktu z konopi włóknistych oraz Δ 9-THC w olejkach konopnych, niedozwolonego użycia biosubstancji w wyrobach do kontaktu z żywnością, stwierdzenia *Clostridium* redukujących siarczyny w wodzie źródlanej.

Nadzór nad importem/exportem

W 2021 roku w ramach importu przeprowadzono 4 kontrole, odprawiano następujące produkty: borówka amerykańska uprawowa, mrożona - 1 partia, malina świeża - 2 partie, mrożone jabłko japońskie kaki – 1 partia.

W ramach eksportu przeprowadzono 6 kontroli, odprawiano następujące produkty: zagęszczony sok z czarnej porzeczki - 1, koncentrat wiśniowy - 2, cukierki krówki – 2, granulát chmielowy, ekstrakt chmielowy CO₂ – 1.

Wydano również na wniosek strony 4 świadectwa zdrowia (Health certificate).

Współpraca z innymi jednostkami kontrolnymi

W 2021 roku współpracowano z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska. Po otrzymaniu sprawozdań z badań prób pochodzenia zwierzęcego, które zostały zakwestionowane ze względu na niewłaściwe cechy organoleptyczne, obecność *Campylobacter lari* przekazano powyższe informacje do PLW właściwego ze względu na siedzibę producenta. W ramach realizacji porozumienia pomiędzy GIS, GIORiN oraz GIOŚ w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego zgodnie z planem przeprowadzono 4 kontrole. Dwie kontrole zostały przeprowadzone wspólnie z PIORiN i IOŚ, dwie kontrole zostały przeprowadzone wspólnie z przedstawicielami PIORiN.

Ocena znakowania suplementów diety

Zgodnie z „Planem pobierania prób na 2021 rok” przeprowadzono 7 ocen znakowania suplementów diety oraz 1 ocenę znakowania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia. Oceniono znakowanie produktów zgodnie z *Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 roku w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety. Podczas przeprowadzonych ocen nie stwierdzono nieprawidłowości, nie podejmowano działań administracyjnych. Dodatkowo oceniono znakowanie suplementu diety*

wyprodukowanego dla znajdującego się pod nadzorem zakładu. Po przeprowadzonej ocenie nie stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu. Przeprowadzono również 7 ocen znakowania (6 suplementów diety, 1 środek spożywczy specjalnego przeznaczenia) podczas przeprowadzanych kontroli planowych.

JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawowany jest przez Państwową Inspekcję Sanitarną na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 195), art. 12 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1437 z późn. zm.) oraz w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r., w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294 z późn. zm.).

Woda jest zdatna do użycia, jeżeli jest wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w liczbie stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, wszelkich substancji w stężeniach stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz nie wykazuje agresywnych właściwości korozyjnych. Parametry i wartości parametryczne, jakim powinna odpowiadać woda do spożycia określone są w załączniku nr 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Zakres badań obejmuje parametry mikrobiologiczne, fizykochemiczne, organoleptyczne oraz monitoring substancji promieniotwórczych.

Badania jakości wody prowadzone są przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opolu Lubelskim w ramach nadzoru oraz przez właścicieli/zarządców ujęć wody w ramach kontroli wewnętrznej.

Informacje o urządzeniach wodociągowych oraz o wynikach badań wody raportowana była do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie cztery razy w roku w plikach sprawozdawczych funkcjonujących w Systemie Monitoringu Jakości Wody Przeznaczonej do Spożycia WODA-EXCEL. W systemie dwumiesięcznym przekazywane były pliki sprawozdawcze z realizacji planu poboru próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i ciepłej wody użytkowej oraz na pływalniach.

Źródłem wody przeznaczonej do spożycia są ujęcia wody stanowiące zbiorowe zaopatrzenie w wodę ludności. Zasoby wód podziemnych stanowią w powiecie opolskim główne źródło zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia. Z wody pochodzącej z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę korzysta 57 767 mieszkańców powiatu opolskiego. Z wody pochodzącej z indywidualnych ujęć wody korzysta ok. 140 mieszkańców.

Woda z ujęć indywidualnych dostarczana jest do podmiotów działających na rynku spożywczym (przetwórnice, chłodnie, ferma drobiu, zakład mleczarski) oraz do obiektów użyteczności publicznej (szkoły, szpital, obiekty noclegowe).

Produkcją wody i jej dystrybucją zajmuje się pięć przedsiębiorstw wodno-kanalizacyjnych, jeden zakład gospodarki komunalnej i mieszkaniowej oraz gmina. Nadzorem państwowej inspekcji sanitarnej objęte są wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz indywidualne ujęcia wody. Woda przeznaczona do zaopatrzenia ludności w wodę oraz na potrzeby gospodarcze i przemysłowe pozyskiwana jest z 45 wodociągów oraz 18 ujęć indywidualnych

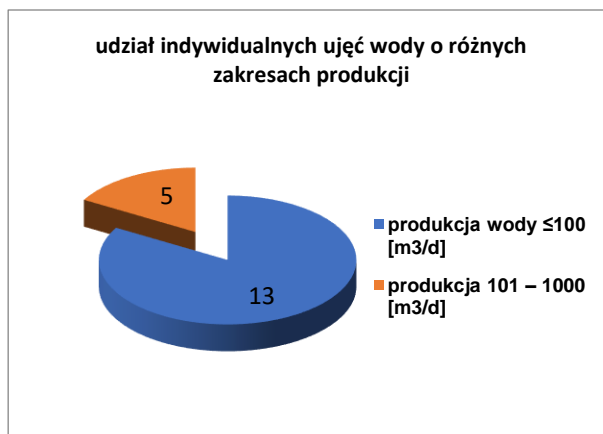
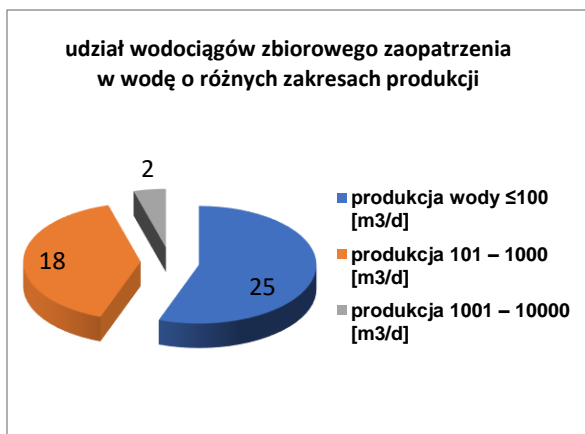
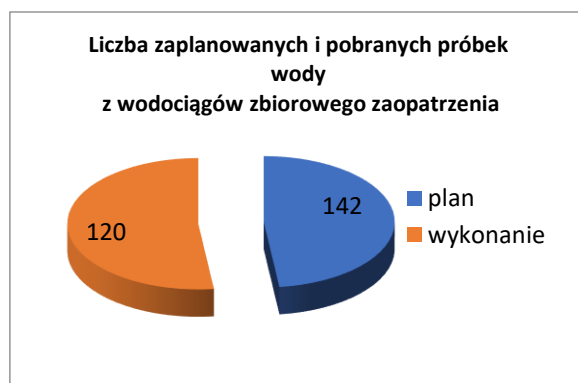


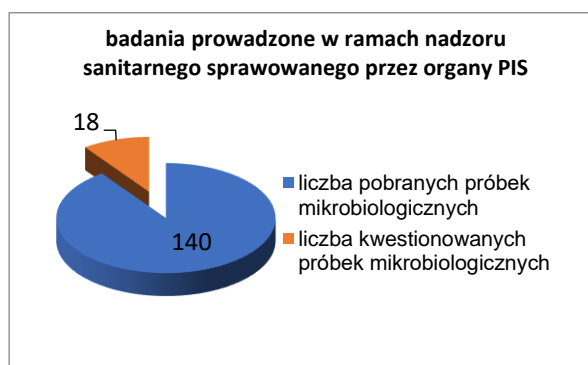
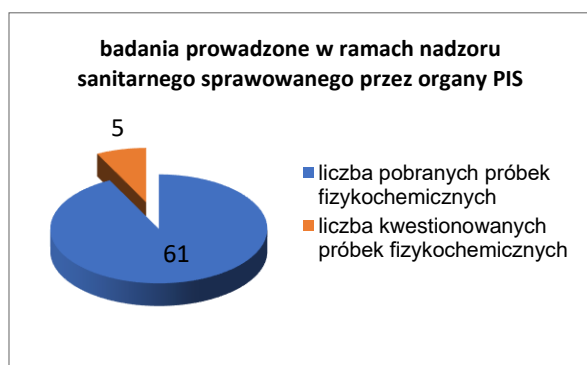
Tabela 1. Ludność korzystająca z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę w gminach na terenie powiatu opolskiego

lp.	gmina	Liczba miejscowości zwodociągowanych w gminie	% ludności korzystającej z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia
1.	Opole Lubelskie	47	98,81 %
2.	Poniatowa	16	98,59
3.	Józefów nad Wisłą	36	100 %
4.	Chodel	26	100 %
5.	Karczmiska	21	99,05 %
6.	Wilków	26	100 %
7.	Łaziska	25	100 %

Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę – liczba zaplanowanych i pobranych próbek wody



Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę



W wodzie dostarczanej z ujęć w roku 2021 stwierdzono przekroczenia parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych. Najczęściej przekraczane parametry: bakterie grupy coli, enterokoki, ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C po 72 h oraz mętność i mangan.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opolu Lubelskim w roku 2021 w związku z przekroczeniami parametrów mikrobiologicznych:

- na pięciu wodociągach stwierdził brak przydatności wody do spożycia:
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Rogów gmina Wilków
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Góry Opolskie gmina Opole Lubelskie
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Opole Lubelskie gmina Opole Lubelskie
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Wandalin gmina Opole Lubelskie
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Kępa Gostecka gmina Łaziska
- na dziewięciu wodociągach stwierdził warunkową przydatność wody do spożycia:
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Poniatowa gmina Poniatowa
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Skoków gmina Opole Lubelskie
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Pusznno Skokowskie gmina Opole Lubelskie
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Góry Kluczkowickie gmina Opole Lubelskie
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Karczmiska gmina Karczmiska
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Lubomirka gmina Wilków
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Pielgrzymka gmina Józefów nad Wisłą
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Miłoszówka gmina Józefów nad Wisłą
 - wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Granice gmina Chodel

W przypadku braku przydatności wody do spożycia zarządcy wodociągów dostarczali mieszkańcom wodę z cystern oraz wodę butelkowaną. Jednocześnie tak jak i w przypadku warunkowej przydatności wody do spożycia, prowadzone były działania naprawcze polegające na płukaniu i dezynfekcji sieci wodociągowej oraz zbiorników wody zapasowej. Za każdym razem po przeprowadzonych działaniach naprawczych wykonywane były kontrolne badania jakości wody.

Stwierdzone przekroczenia parametrów mikrobiologicznych związane były między innymi z awariami sieci wodociągowej, przebudową ujęć oraz niewłaściwym nadzorem ze strony zarządcy wodociągu.

Z uwagi na występowanie ponadnormatywnych wartości manganu oraz mętności niezbędne było płukanie sieci wodociągowej.

Woda dostarczana z 23 ujęć uzdatniana jest w procesach odżelaziania, odmanganiania i redukcji azotanów:

- uzdatnianie w procesie odżelaziania i odmanganiania – 21 ujęć wody
- uzdatnianie w procesie redukcji azotanów – 2 ujęcia wody

Na jedenastu ujęciach woda z uwagi na niestabilną mikrobiologiczną jakość poddawana jest procesowi dezynfekcji podchlorynem sodu

Od 2016 roku prowadzony jest monitoring substancji promieniotwórczych obejmujący następujące parametry: tryt, radon, izotopy Ra²²⁸ Ra²²⁶. Na wszystkich ujęciach wody przeprowadzono wstępny monitoring substancji promieniotwórczych. Kontrolny monitoring substancji promieniotwórczych przeprowadzany był w przypadku *przekroczenia granicy wykrywalności* dla radonu i radu. Nie stwierdzono przekroczeń wartości parametrycznych substancji promieniotwórczych.

W roku 2021 przeprowadzono kontrole stanu sanitarno-higienicznego infrastruktury i urządzeń wodociągowych w 31 obiektach. Nieprawidłowości stwierdzono w trzech obiektach, które skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego.

W roku 2021 wystąpiły okresowe przerwy w dostawach wody spowodowane głównie przez awarie sieci wodociągowej, wymianę zasuw, rurociągów, awarię pomp głębinowych oraz z uwagi na przerwy w dostawach energii elektrycznej. Przyczyną awarii była w większości wieloletnia eksploatacja urządzeń wodociągowych. Na 10 wodociągach wystąpiły awarie i przerwy w dostawie wody.

Wewnętrzna kontrola jakości wody z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę w 2021 roku została zrealizowana przez wszystkich producentów wody, zgodnie z harmonogramem uzgodnionym i zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opolu Lubelskim.

Wewnętrzna kontrola jakości wody z ujęć indywidualnych poza dwoma ujęciami została zrealizowana przez producentów wody zgodnie z harmonogramem. W dwóch przypadkach nie wykonano badań jakości wody z uwagi na zawieszenie działalności.

Nadzór nad jakością wody ciepłej

Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności bakterii Legionella sp. obejmował następujące obiekty: podmioty lecznicze, hotele, pływalnia kryta.

Część ww. obiektów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r., w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Z 2017 r., poz. 2294 późn. zm.) miała przerwę w badaniu wody z uwagi na prawidłowe wyniki badań przeprowadzone w latach 2020 i 2021. W dwóch obiektach stwierdzono skażenie wody pałeczkami Legionella sp. Skażenie wystąpiło na poziomie średnim i wysokim. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych oraz kontrolnych badaniach, nie stwierdzono skolonizowania wewnętrznej instalacji wody ciepłej bakteriami Legionella sp.

Jakość wody w kąpieliskach i miejscach okazjonalnie wykorzystywanymi do kąpieli

W roku 2021 na terenie powiatu opolskiego funkcjonowały dwa kąpieliska i jedno miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli:

- Teren rekreacyjny z kąpieliskiem „Nad Zalewem” w Poniatowej – organizator Ośrodek Sportu i Rekreacji w Poniatowej. W skład terenu rekreacyjnego przy kąpielisku „Nad Zalewem” w Poniatowej wchodzi: kąpielisko zorganizowane na rzece Kraczewiczanka, plaża piaszczysto-trawiasta, plac zabaw dla dzieci, boisko do piłki plażowej. Dla plażowiczów udostępniane są kabiny sanitarne typu TOI-TOI. Teren rekreacyjny wyposażony jest w dostateczną ilość pojemników na odpady. Przed rozpoczęciem sezonu kąpieliskowego w ramach nadzoru prowadzonego przez PPIS w Opolu Lubelskim, pobrano do badania próbkę wody z kąpieliska. Kolejne cztery analizy wody prowadzone były w ramach kontroli wewnętrznej. W próbce wody pobranej w dniu 07 lipca 2021 r. stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej wartości enterokoków w ilości 440 jtk/100ml. Decyzją z dnia 12.07.2021 roku, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opolu Lubelskim stwierdził brak przydatności wody do kąpieli. Kontrolne badanie wody które przeprowadzono w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 15.07.2021 r. wykazało, że woda spełnia wymagania określone w załączniku w części A załącznika nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r., w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r., poz. 255). Przez pozostały okres kąpieliskowy woda była przydatna do kąpieli.

W roku 2021 dokonano klasyfikacji wody na kąpielisku „Nad Zalewem” w Poniatowej. Z uwagi na wystąpienie zanieczyszczeń mikrobiologicznych w okresie czteroletnim za lata 2018-2021 jakość wody w kąpielisku została sklasyfikowana jako niedostateczna.

W 2021 roku stan sanitarno-higieniczny obiektów użyteczności publicznej na terenie Powiatu Opolskiego nie budził większych zastrzeżeń. Nie stwierdzono występowania poważniejszych zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych. Skontrolowane obiekty w znacznej większości cechowały się dobrym stanem sanitarno-technicznym. Stwierdzone w ciągu roku nieprawidłowości były usuwane w terminach wyznaczonych w postępowaniu administracyjnym lub po uzyskaniu decyzji o zmianie terminu wykonania obowiązków. Duży wpływ na ilość wydawanych decyzji mają zapisy w ustawie prawo przedsiębiorców, które zobowiązują organy inspekcji do zawiadomienia o zamiarze przeprowadzenia kontroli. W związku z tym przedsiębiorca ma czas do przygotowania się do kontroli, jak również przez okres miesiąca od otrzymania zawiadomienia, zadbać o utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego w obiekcie.

W związku ze stanem epidemii zakres kontroli został poszerzony o przestrzeganie przepisów *Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii*. Przeprowadzono 24 kontrole, większość kontroli przeprowadzana była z funkcjonariuszami Komendy Powiatowej Policji w Opolu Lubelskim. Kontrole przeprowadzane były w następujących obiektach: zakłady usługowe, środki transportu publicznego, stacje paliw, kościoły, pływalnia, hotele, sklepy z odzieżą, siłownie.

Ogółem przeprowadzono 74 kontrole. Wydano 8 decyzji, w tym: 2 decyzje dotyczące skażenia instalacji wody ciepłej pałeczkami Legionella, 1 decyzja dotycząca braku przydatności wody w kąpielisku; 4 decyzje dotyczące stwierdzonych nieprawidłowości w zakładach usługowych, 1 decyzja dotycząca jakości wody w basenie z hydromasażem. Ponadto wydano 73 decyzje na ekshumację zwłok, 2 decyzje zmieniające (zmiana terminu wykonania zaleceń), 2 decyzje płatnicze, 9 opinii sanitarnych oraz 7 postanowień na transport zwłok.

STANOWISKO HIGIENY PRACY I NADZORU NAD CHEMIKALIAMI

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy obejmował w 2021 r. kontrolę przestrzegania przepisów m. in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich, stosowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych dla zdrowia czynników biologicznych w środowisku pracy, stosowania w działalności zawodowej produktów biobójczych oraz oceny ryzyka zawodowego dla stanowisk pracy. Plan pracy obejmował również ocenę przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest, w ramach rządowego „Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032”. W powyższym zakresie przeprowadzona została 1 kontrola.

W 2021 roku w ewidencji obiektów było 228 podmiotów. Liczba zatrudnionych pracowników w podmiotach wynosi ogółem 3322 osoby. Najliczniejszą grupę stanowią pracownicy zatrudnieni w następujących branżach:

- PKD 84 Wymiar sprawiedliwości - 446 pracowników,
- PKD 85 Edukacja - 330 pracowników,
- PKD 86 Opieka zdrowotna - 295 pracowników,
- PKD 10 Przetwórstwo branży spożywczej – 940 pracowników,
- PKD 22 Produkcja wyrobów z gumy i przerób tworzyw sztucznych - 290 zatrudnionych.

W 2021 roku poddano kontroli 39 podmiotów, zatrudniających łącznie 800 pracowników. Podczas przeprowadzonych kontroli, zwracano szczególną uwagę na zagrożenia czynnikami szkodliwymi dla zdrowia występującymi na stanowiskach pracy. Sprawdzano, czy pracodawcy zgodnie z obowiązującymi przepisami dokonali dla stanowisk pracy oceny ryzyka zawodowego, która w pełnym zakresie uwzględnia narażenie zawodowe. Podczas prowadzonych kontroli dokonywano także weryfikacji dokumentów w zakresie badań i pomiarów czynników szkodliwych takich jak: hałas, zapylenie, mikroklimat, czynniki chemiczne, wykonanych w środowisku pracy. Ogółem w 8 skontrolowanych zakładach pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia. Przekroczenia w 2021 roku dotyczyły natężenia hałasu powyżej NDN na stanowiskach pracy, mikroklimatu zimnego; liczba pracowników pracujących w przekroczeniach wyniosła ogółem 381. Przekroczenia Najwyższego Dopuszczalnego Natężenia na hałas dotyczą stanowisk pracy związanych z obróbką metalu, przemiału surowców z gumy i tworzyw sztucznych natomiast przekroczenia norm WGT z przerobem owoców i warzyw w przemyśle spożywczym.

Prowadzone działania kontrolne wykazały, że w celu zapobiegania skutkom zdrowotnym wywołanym przez ponad normatywny hałas w zakładach, w których ze względów technologicznych nie ma możliwości zmniejszenia poziomu natężenia hałasu podejmowane są od lat działania organizacyjno-techniczne zmierzające do ograniczenia narażenia pracowników. Pracodawcy opracowali i następnie wdrożyli w życie programy działań organizacyjno-technicznych, polegające na:

- wyposażeniu pracowników w środki ochrony indywidualnej np. atestowane ochronniki słuchu z obowiązkiem ich używania w czasie pracy,
- okresowych badaniach lekarskich rozszerzonych o profilaktyczne badania słuchu,
- oddzieleniu pomieszczeń higieniczno-sanitarnych od pomieszczeń produkcyjnych,
- wprowadzeniu dodatkowej przerwy w pracy
- rotacji pracowników na stanowiskach pracy.
- wyodrębnieniu i oznakowaniu obszarów z przekroczeniem norm higienicznych czynników szkodliwych w zakładach pracy.

Podczas kontroli przekazywano również informacje o aktach prawnych zobowiązujących pracodawców, do zapewnienia pracownikom właściwych, bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, przekazywano materiały edukacyjne i ulotki dotyczące programów realizowanych przez Europejską Agencję Bezpieczeństwa i Zdrowia Pracy oraz Centralny Instytut Ochrony Pracy. Udzielano również instruktażu pracodawcom o zagrożeniach wynikających z narażenia pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia występujące w środowisku pracy, o przeciwdziałaniu powstawaniu chorób zawodowych, o konieczności przeprowadzania badań środowiska pracy i podejmowaniu działań profilaktycznych, oraz systematycznego przeprowadzania szkoleń z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy dla pracowników.

Przekazywane były informacje dotyczące zalecanych szczepień ochronnych dostępnymi na rynku szczepionkami, jako formy skutecznych działań profilaktyczno-zapobiegawczych. Część pracodawców podjęła działania w tym zakresie zgodnie z *Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 3 stycznia 2012 r. w sprawie wykazu rodzajów czynności zawodowych oraz zalecanych szczepień ochronnych wymaganych u pracowników, funkcjonariuszy, żołnierzy lub podwładnych podejmujących pracę, zatrudnionych lub wyznaczonych do wykonywania tych czynności* (Dz. U. z 2012, poz. 40). Dane z 2021 wykazują zaszczepienie ok. 300 pracowników przeciw WZW B, WZW A, tężcowi, kleszczowemu zapaleniu mózgu zatrudnionych w zakładach produkujących żywność, ochrony zdrowia, gospodarki odpadami i oczyszczania ścieków oraz funkcjonariuszy służb mundurowych.

W ramach nadzoru nad substancjami i mieszaninami chemicznymi niebezpiecznymi, przeprowadzono w zakładach ogółem 11 kontroli. Kontrolą objęto zakłady pracy o różnym profilu produkcji stosujące w działalności zawodowej substancje i mieszaniny chemiczne niebezpieczne. Podczas przeprowadzonych kontroli zwracano uwagę na przestrzeganie przepisów ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach oraz aktów wykonawczych obowiązujących w tym zakresie. Egzekwowano obowiązek posiadania aktualnych spisów substancji i ich mieszanin, aktualnych kart charakterystyki, szczególną uwagę zwracano na stosowanie środków zapewniających pracownikom ochronę ich zdrowia.

Na terenie powiatu opolskiego nie było producentów produktów biobójczych. PPIS w Opolu Lubelskim nie posiadał informacji dotyczących sprzedaży internetowej produktów biobójczych przez podmioty gospodarcze lub osoby prywatne mające swoją siedzibę na terenie powiatu opolskiego. W podmiotach stosujących produkty biobójcze przeprowadzono ogółem 12 kontroli. Na terenie nadzorowanym przez PSSE Opolu Lubelskim nie było producentów ani importerów prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3. Trzy kontrole dotyczyły podmiotów stosujących w procesach technologicznych prekursorów. W 2021 roku nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie obrotu prekursorami narkotyków.

W zakresie czynników biologicznych, w wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach pracy między innymi stwierdzono, że pracodawcy nie sporządzili oceny ryzyka zawodowego zgodnie z § 5 ust.1, pkt 1, 2 i 3 *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 roku w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki* (Dz. U. z 2005 nr 81, poz. 716 z późn. zm.) oraz § 39a, ust.1 *Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 roku w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy*(t.j. Dz. U. 2003 nr 169, poz.1650 z późn. zm.) W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości zostało wszczęte i przeprowadzone postępowanie administracyjne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opolu Lubelskim zgodnie z § 4 ust. 2 *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012 w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin i czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy* (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 1117 z późn. zm.), informował pracodawców zatrudniających pracowników w warunkach narażenia na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, o obowiązku przekazania właściwemu państwowemu wojewódzkiemu inspektorowi sanitarnemu i właściwemu inspektorowi pracy, niezwłocznie po rozpoczęciu działalności oraz corocznie w terminie do dnia 15 stycznia informacji zawartych w § 4 ust. 1 wymienionego powyżej rozporządzenia.

Należy wskazać, że Pracodawcy dostosowują technologie produkcji do nowoczesnych standardów, odnawiają pomieszczenia produkcyjne i higieniczno-sanitarne, dbają o prawidłowe wyposażenie i urządzenie tych pomieszczeń, zapewniają pracownikom odpowiednią odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej oraz rozszerzają i przestrzegają terminowości przeprowadzania badań profilaktycznych pracowników oraz proponują pracownikom profilaktyczne szczepienia ochronne.

Działania techniczno–organizacyjne podejmowane przez pracodawców, stosowanie środków ochrony indywidualnej oraz profilaktyka medyczna zapobiegają skutkom oddziaływania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

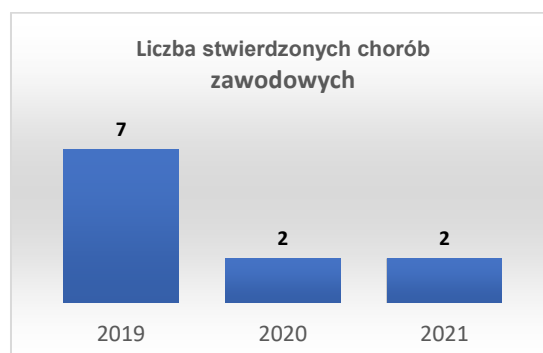
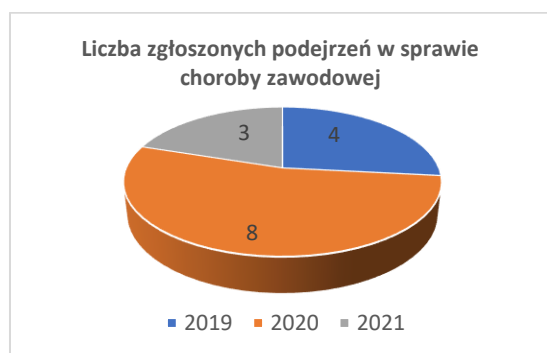
Działania o charakterze informacyjno-edukacyjnym oraz wzrost świadomości pracodawców w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy na przestrzeni ostatnich lat, przyczyniają się do poprawy warunków pracy.

Prowadzony nadzór sanitarny nad warunkami pracy ma na celu wzmocnienie ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, przede wszystkim zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych.

Choroby zawodowe

W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opolu Lubelskim prowadził 4 postępowania administracyjnych w sprawie podejrzenia choroby zawodowej. Zgłoszone podejrzenia dotyczyły: choroby wymienionej w wykazie chorób zawodowych będącego załącznikiem nr 1 do *Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie chorób zawodowych* (t.j. Dz. U. z 2013r., poz.1367), w pozycji 19.1 „przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki”, 20.1. „przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka” oraz pozycji 26 „choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza”. Zostały wydane 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

W 2020 r. i w 2021 r. stwierdzaną chorobą zawodową była wyłącznie borelioza, rozpoznane choroby zawodowe dotyczyły osób wykonujących pracę w rolnictwie.



Nadzór nad Nowymi Narkotykami

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola przestrzegania przepisów zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej nowych narkotyków. Na terenie powiatu opolskiego nie funkcjonują punkty stacjonarne oferujące w sprzedaży nowe narkotyki.

Epidemiologia zatruc

W 2021 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opolu Lubelskim nie wpłynęły zgłoszenia podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi lub nową substancją psychoaktywną. Nie wpłynęły również informacje dotyczące wytwarzania, wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii SARS COV-2 na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opolu Lubelskim zgodnie z ukazującymi się przepisami prawa w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń,

nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego na bieżąco przysyłał wytyczne, procedury do nadzorowanych podmiotów, celem zapoznania się i stosowania w działalności zawodowej.

W wyniku oceny ryzyka zawodowego stwierdzono możliwość występowania szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 2 i 3, w tym wirus SARS-CoV-2 należący do 3 grupy zagrożenia w zakładach pracy. Przeprowadzone kontrole wykazały, iż pracodawcy podejmowali szereg działań profilaktycznych zmniejszających narażenie pracowników, m.in. zapewnili środki ochrony indywidualnej, środki do dezynfekcji skóry, opracowali procedury, instrukcje bezpiecznego postępowania.

W ramach działań profilaktycznego z szkodliwymi czynnikami biologicznymi oraz proponowali pracownikom profilaktyczne szczepienia ochronne.

Realizowane również były kontrole wspólnie z funkcjonariuszami Komendy Powiatowej Policji w zakresie przestrzegania przez nadzorowane podmioty przepisów sanitarnych dotyczących określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, jak również wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

Podsumowanie

Na terenie objętym nadzorem skontrolowano ogółem 39 zakładów pracy zatrudniających 820 pracowników, przeprowadzono 44 kontrole warunków pracy wybranych sektorów przemysłu. Zakres przeprowadzonych kontroli i podjętych działań przez stanowisko Higieny Pracy i Nadzoru nad Chemikaliami:

- 11 dotyczących stosowania wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin,
- 12 w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi,
- 4 w zakresie nadzoru nad szkodliwymi dla zdrowia czynnikami biologicznymi,
- 2 czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi,
- 3 prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3,
- 2 nadzoru nad kosmetykami.

Podjęte w roku 2021 przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego działania doprowadziły do poprawy warunków sanitarno-higienicznych w zakładach pracy.

Wydano 5 decyzji administracyjnych – wyegzekwowano:

- zapewnienie pracownikom pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych spełniające aktualnie obowiązujące przepisy sanitarno-higieniczne,
- prawidłową ocenę ryzyka zawodowego dot. narażenia pracowników na szkodliwe dla zdrowia czynniki biologiczne.

Za niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń higieniczno-sanitarnych nałożony został mandat karny w wysokości 100,00 złotych.

Analizując wyniki kontroli należy stwierdzić, że w dalszym ciągu istnieje konieczność przeprowadzania szczegółowych tematycznych kontroli w zakresie higienicznych warunków pracy mających na celu likwidację zagrożeń dla życia i zdrowia pracowników.

OCENA STANU SANITARNEGO PLACÓWEK NAUCZANIA I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU

Ogólny stan sanitarny skontrolowanych placówek w powiecie opolskim można ocenić pozytywnie. W budynkach zapewniono podstawowe instalacje sanitarne. Spośród

skontrolowanych placówek wszystkie zapewniały środków higieny osobistej oraz dostępność do bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych. Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zostały zachowane. 47 placówek jest zaopatrywanych są w wodę z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Do sieci kanalizacyjnej podłączonych jest 26 obiektów, 19 posiada bezodpływowy zbiornik, 1 własną oczyszczalnię ścieków.

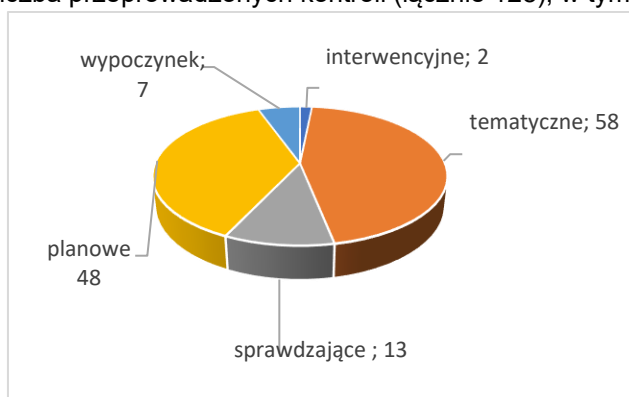
Liczba placówek w powiecie opolskim w 2021r, będąca pod nadzorem Stanowiska Higieny Dzieci i Młodzieży 54, w tym:

- Żłobki 3
- Przedszkola 2
- Inne formy wychowania przedszkolnego 3
- Szkoły podstawowe 25
- Zespoły szkół 7
- Liceum Ogólnokształcące 1
- Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy 1
- Domy kultury 2
- Poradnie psychologiczno-pedagogiczne 1
- Ognisko pracy pozaszkolnej 1
- Placówka wsparcia dziennego 1
- Wypoczynek (zimowy i letni) 7

W 2021 roku na terenie powiatu opolskiego nadzorem objęto 47 stałych placówek będących w ewidencji, w tym 33 szkół. Przeprowadzono łącznie 128 kontroli

Skontrolowano 98 % stałych placówek i 100% szkół w stosunku do placówek/szkół w ewidencji. Przeprowadzono 8 kontroli spośród 7 (100%) zgłoszonych do elektronicznej bazy placówek wypoczynkowych (w tym 1 kontrola przeprowadzona przed wypoczynkiem).

Liczba przeprowadzonych kontroli (łącznie 128), w tym:



Stan techniczny i sanitarny budynków

Tereny szkół są ogrodzone, a otoczenie uporządkowane. Wszystkie budynki znajdują się w dobrym bądź dostatecznym stanie technicznym. Większość wymaga jedynie bieżących remontów i konserwacji. W złym stanie higieniczno-sanitarnym znajdowało się 5 placówek. Spośród 48 kontroli placówek stałych w złym stanie zarówno technicznym, jak i higieniczno-sanitarnymi, było 5 placówek tj: 3 Szkoły Podstawowe i 1 Przedszkole, 1 Liceum Ogólnokształcące.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły:

- braku osłon na punktach świetlnych

- braku wentylacji w salach zajęć lekcyjnych, salach zabaw, sali gimnastycznej
- braku wentylacji mechanicznej w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych
- niewłaściwego stanu technicznego mebli szkolnych
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego podłóg

W wyniku stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości wszczynano postępowanie administracyjne. Wydano 7 decyzji nakazowych, 3 zmieniające termin wykonania obowiązków. Wydano 7 decyzji opłatowych.

W 2021 roku wyegzekwowano 12 decyzji, w tym z lat ubiegłych – 10 decyzji. Decyzje wydane w latach ubiegłych dotyczyły:

- zapewnienia na grzejnikach centralnego ogrzewania w pomieszczeniach dla dzieci osłon ochraniających od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym,
- zapewnienia właściwej wentylacji (mechanicznej) w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych,
- zapewnienia właściwej wentylacji w salach zajęć lekcyjnych,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi w sali gimnastycznej,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego sufitów i ścian w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych,
- zapewnienia osłon na nieosłoniętych punktach świetlnych w salach zajęć lekcyjnych,
- zapewnienia właściwego stanu sanitarno-technicznego blatów stołów uczniowskich

Dwie decyzje wydane i wyegzekwowane w 2021 r. dotyczyły zapewnienia czynnych i osłoniętych punktów świetlnych w salach dydaktycznych.

W 2021 roku przeprowadzono 26 kontroli tematycznych w placówkach oświatowych, dotyczących przestrzegania przepisów *Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii*, wytycznych przeciwepidemicznych opracowanych przez GIS, MEN, MZ dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych, wytycznych GIS dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3. Dokonywano także sprawdzenia opracowanych procedur przeciwdziałania zakażeniom COVID-19 na terenie placówek oświatowych. Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na zapewnienie warunków, które umożliwią dzieciom prawidłową higienę rąk poprzez dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody, mydła w płynie oraz jednorazowych ręczników papierowych. Przeprowadzono kontrole bieżącej czystości pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, częstego mycia i dezynfekcji powierzchni dotykowych (klamki, blaty), regularnego wietrzenia sal zajęć lekcyjnych, przestrzegania obowiązku zakrywania nosa i ust za pomocą maseczki, zapewnienia odpowiedniej ilości środków higienicznych oraz środków do mycia i dezynfekcji powierzchni. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2021r. dokonano oceny tygodniowego rozkładu zajęć w 33 skontrolowanych placówkach w 46 oddziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków w 8 placówkach w 8 oddziałach na 72 stanowiskach, nieprawidłowości nie stwierdzono. Dokonano 83 pomiarów temperatury w 22 skontrolowanych placówkach, nieprawidłowości nie stwierdzono.

We wszystkich placówkach szkolnych podczas przerwy wakacyjnej przeprowadzono 32 kontrole dotyczące przygotowania szkół do nowego roku szkolnego. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że placówki są odpowiednio przygotowane do rozpoczęcia nowego roku szkolnego. W 2021 r. w 3 szkołach podstawowych

przeprowadzono remonty generalne. Prace dotyczyły termomodernizacji budynków obejmujące m.in.: wymianę instalacji c.o. wraz z wymianą grzejników, wykonanie nowej obudowy na grzejnikach, wymianę stolarki okiennej, kompleksowe malowanie pomieszczeń oraz ocieplenie budynków i wykonanie nowej elewacji, remonty dachu, modernizacje dojścia do obiektów. Przeprowadzone prace termomodernizacyjne budynków miały na celu poprawę warunków nauczania, jak również zapewnienie właściwego stanu technicznego budynków szkół.

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną dzieci i młodzieży w szkołach, kontrolami objęto również warunki sanitarno-higieniczne prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Ocenie poddano m. in. posiadanie przez placówkę infrastruktury sportowej oraz stan sanitarno-techniczny zaplecza sportowego. Z pełnej infrastruktury sportowej, tj. szkolnego zespołu sportowego (w skład, którego wchodzi sala gimnastyczna oraz pomieszczenia pomocnicze, np. przebieralnie, natryskownie, przechowalnie sprzętu sportowego) z boiskiem mogli korzystać uczniowie 11 szkół (33%) z 33 skontrolowanych placówek. Natomiast 5 szkół posiada salę gimnastyczną, 13 szkół posiadało salę zastępczą/rekreacyjną, natomiast 32 skontrolowane szkoły posiadały boisko. Oceniono również stopień korzystania przez uczniów z natrysków po odbytych zajęciach sportowych. Z informacji uzyskanych podczas kontroli bloków sportowych wynika, iż natryski najczęściej wykorzystywane są po dodatkowych zajęciach sportowych.

W dalszym ciągu infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego jest niewystarczająca, a wyposażenie sal gimnastycznych i boisk szkolnych w urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatami jest za małe.

Wypoczynek dzieci i młodzieży

W 2021 roku do elektronicznej bazy wypoczynku zgłoszono 7 form wypoczynku. Nadzorem objęto 7 form wypoczynku zimowego i letniego z którego skorzystało łącznie 110 dzieci i młodzieży. Przeprowadzono 8 kontroli (w tym 1 przed rozpoczęciem funkcjonowania wypoczynku). Nie organizowano wypoczynku zimowego w formie wyjazdowej. Z 1 formy wypoczynku zimowego w miejscu zamieszkania skorzystało 11 uczestników. Przeprowadzono 1 kontrolę.

Z 2 form wypoczynku letniego w formie wyjazdowej skorzystało 34 uczestników. Przeprowadzono 2 kontrole. Z 4 form wypoczynku letniego w miejscu zamieszkania skorzystało 65 uczestników. Przeprowadzono 4 kontrole.

W wyniku przeprowadzonych kontroli obiektów wypoczynku stwierdzono właściwe warunki sanitarno-higieniczne.

Wnioski

Wszystkie obszary, które są przedmiotem kontroli, mają ogromny wpływ na rozwój i zdrowie dzieci. Środowisko szkolne wpływa na różne funkcje życiowe, rozwój, zdolność do pracy, nauki, zabawy. Dzieci w przedszkolach i szkołach spędzają znaczną część czasu, rosną, wyrabiają nawyki, kształtują się i doskonalą. W związku z tym bardzo ważne jest zapewnienie optymalnych warunków sanitarno-higienicznych, które będą zapewniały prawidłowy rozwój psychofizyczny. Obserwuje się ciągłą poprawę stanu sanitarno-higienicznego placówek szkolnych. W sposób bardzo widoczny zaznacza się współdziałanie Gmin, występujących w roli Organu Prowadzącego, a także dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych do poprawy warunków higieniczno-zdrowotnych w miejscach pobytu dzieci i młodzieży.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Prowadzony jest stały nadzór sanitarno-higieniczny nad projektowanymi i będącymi w realizacji obiektami, mający na celu zapewnienie optymalnych warunków sanitarno-higienicznych produkcji oraz pracy, odpoczynku i pobytu ludzi w nowobudowanych, przebudowywanych i modernizowanych obiektach budowlanych.

Podczas uzgadniania dokumentacji projektowej jak i podczas kontroli obiektów w trakcie realizacji można wyeliminować szereg nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej, co często w zrealizowanym już zakładzie ze względów technicznych nie jest możliwe. W roku 2021 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opolu Lubelskim przeprowadził 2 kontrole budowy: lokalu przeznaczonego na punkt przedszkolny oraz suszarni warzyw i owoców z linią mycia warzyw liściastych.

Do zakresu działania Państwowej Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy również m. in. opiniowanie i uzgadnianie w zakresie wymagań higieniczno-zdrowotnych: studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz planów zagospodarowania przestrzennego gmin, przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko w ramach oceny oddziaływania na środowisko, dokumentacji projektowej, wniosków w sprawie udzielania zgody na odstąpienie od warunków technicznych, uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych oraz wydawanie opinii o spełnieniu wymagań fachowych i sanitarnych na podstawie przepisów szczególnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opolu Lubelskim wydał na terenie powiatu:

- 22 opinie w sprawie oceny oddziaływania na środowisko, w 1 przypadku uznano, że występuje potrzeba przeprowadzenia procedury oceny oddziaływania na środowisko (wydane opinie dotyczyły budowy hali produkcyjnej, farm fotowoltaicznych, dróg, malarni proszkowej, rozbudowa oczyszczalni ścieków, budynek produkcji pulpy owocowej);
- 9 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji zawartych w prognozie oddziaływania na środowisko, w postępowaniu w ramach strategicznej oceny na środowisko
- 6 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy,
- 5 uzgodnień dokumentacji projektowych pod kątem higieniczno-sanitarnym;
- 16 stanowisk w sprawie zgodności obiektów z projektem budowlanym, w tym m.in. pawilonów handlowych związanych z obrotem żywności, budynków targowiska miejskiego, budynków produkcyjnych, stołówki, budynków socjalno-sanitarnych, dwóch pieczarkarni, szkoły, obiektu restauracyjno-hotelowego;
- 2 decyzje dla placówki wsparcia dziennego, z czego jedna była to opinia z uwagą a druga negatywna. Niniejsza negatywna decyzja związana była z brakiem dostępu dla personelu i dzieci do węzła sanitarnego, dostosowanego również dla osób niepełnosprawnych.

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Oświata zdrowotna i promocja zdrowia swoją działalność prowadzi w ramach realizacji zadań wynikających z wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, sytuacji epidemiologicznej oraz występujących problemów i potrzeb zdrowotnych społeczeństwa powiatu opolskiego. W 2021 roku skupiono się przede wszystkim na działaniach informacyjno-edukacyjnych z zakresu profilaktyki zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2, w oparciu o wytyczone cele oraz potrzeby środowiska lokalnego.

Wiodącym celem w działalności oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia były działania zmierzające do zwiększenia świadomości zdrowotnej w zakresie utrzymania i wzmocnienia potencjału zdrowia oraz identyfikowania czynników szkodliwych.

W 2021 roku realizowano poniższe interwencje programowe oraz interwencje nieprogramowe:

Program **„ARS, czyli jak dbać o miłość?”**, Głównym celem programu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych. Program skierowany jest do młodzieży w wieku 15-19 lat, ale zawiera również elementy angażujące ich rodziców. W 2021 roku w ramach programu przeprowadzono 3 prelekcje na temat niebezpieczeństw i skutków zdrowotnych po zażyciu środków psychoaktywnych. Spotkania edukacyjne skierowane były do młodzieży szkolnej i uczestników półkolonii letnich w powiecie opolskim wraz z dystrybucją materiałów edukacyjnych

W trakcie trwania lokalnych festynów zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny promujący życie bez nałogów z możliwością symulacji odbierania otoczenia przy użyciu alkoholi. W 2021 r. realizacja programu opierała się głównie na kampaniach informacyjno-edukacyjnych w mediach społecznościowych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Opolu Lubelskim i zdalnym promowaniu zdrowego stylu życia wolnego od uzależnień.

W realizacji siódmej edycji programu brało udział 116 uczniów. Zajęcia realizowano według scenariuszy oraz w oparciu o materiały programowe - filmy, broszury i ulotki dla uczniów i rodziców.

Program **„Wybierz życie - pierwszy krok”**, adresowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, dotyczy profilaktyki zakażeń HPV i profilaktyki raka szyjki macicy. Ma on na celu zwiększenia świadomości zagrożenia rakiem szyjki macicy wynikającym z zakażenia wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV), oraz zainicjowanie dyskusji, dzięki której młode kobiety podejmą odpowiednie działania profilaktyczne i będą wykonywać badanie cytologiczne. W roku szkolnym 2020/2021 program realizowało 207 uczniów oraz 60 rodziców i opiekunów.

Program **„Podstępne WZW”** skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego głównym celem jest podniesienie wiedzy na temat profilaktyki zakażeń HBV i HCV. Kształtowanie zachowań zdrowotnych, w tym również w zakresie przeciwdziałania chorobom zakaźnym, stanowi ważny element działań edukacyjnych w szkole. W powiecie opolskim w roku szkolnym 2020/2021 program zrealizowało 207 uczniów.

W ramach prowadzonej działalności obchodzono **Światowy Dzień Wirusowego Zapalenia Wątroby (WZW)**, przypadający na dzień 28 lipca. Informacje na temat Światowego Dnia WZW zamieszczono na profilu facebook PSSE w Opolu Lubelskim. Przed siedzibą budynku PSSE w Opolu Lubelskim przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych.

„Znamie! Znam je?”. W ramach upowszechniania wiedzy o nowotworze złośliwym skóry po raz trzeci przystąpiono do realizacji programu profilaktyczno-edukacyjnego „Znamie! Znam je?” – czyli co musisz wiedzieć o czerniaku skóry. Program ten poprzez popularyzację profilaktyki, prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed tym groźnym nowotworem skóry. Z zagadnieniami dot. nowotworów skóry zostało zapoznanych 282 uczniów w 5 szkołach ponadpodstawowych.

„Bieg po zdrowie” to program edukacji antytytoniowej adresowany do dzieci z klas IV szkół podstawowych. Ma on za zadanie opóźnienie lub zapobieganie inicjacji tytoniowej wśród młodzieży oraz pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. IV edycja programu cieszyła się dużym zainteresowaniem kadry pedagogicznej, ze względu na zróżnicowane metody aktywizujące, dostosowane do wieku odbiorców oraz układ zajęć

stymulujących kreatywność i aktywność uczniów. W roku szkolnym 2020/2021 w programie wzięło udział 186 uczniów i 184 rodziców/opiekunów.

Program edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”, Głównym celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy, zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń, jak również wykształcenie umiejętności rozpoznawania różnych źródeł dymów, „wydobycia” dymu papierosowego, zwiększenie wrażliwości dzieci na miejsca, w których mogą być narażone na dym oraz zwiększenie wiedzy na temat skutków palenia papierosów.

Dla dzieci w wieku przedszkolnym bierne palenie oznacza m.in. zwiększoną częstość występowania przewlekłego zapalenia ucha środkowego, zwiększoną konieczność interwencji chirurgicznej w przebiegu tej choroby, zaburzenia rozwoju psychoruchowego, zaburzenia zachowania dziecka, mniejszą odporność na infekcje. W tym kontekście szczególnie ważna jest realizacja wychowania antytytoniowego dla grupy dzieci 5 i 6 letnich wraz z ich rodzicami. W roku szkolnym 2020/2021 program realizowało 122 dzieci.

Ogólnopolski Program Edukacyjny dla przedszkoli pod hasłem **„Skąd się biorą produkty ekologiczne”** jest opracowany wspólnie z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Grupa, do której skierowany jest program, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat. Okres przedszkolny jest niezmiernie ważnym etapem kształtowania się postaw determinujących aktualne i przyszłe zachowania dotyczące zdrowia. Dlatego też istotne jest edukowanie dzieci w zakresie prawidłowego żywienia już od najmłodszych lat. Utrwalone wówczas przyzwyczajenia zdrowotne i nawyki decydują o późniejszym stylu życia. Dodatkowo z badań wynika także, że żywność ekologiczna może mieć związek ze zdrowszym stylem życia. Konsumenci ekologiczni częściej dbają o dietę i aktywność fizyczną oraz cechuje ich istotnie mniejsze prawdopodobieństwo nadwagi i otyłości.

Zajęcia w programie „Skąd się biorą produkty ekologiczne” realizowane są poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji i filmu animowanego „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, jak również opracowanego scenariusza zajęć dla nauczycieli i lekcji pokazowej. Chcemy, aby w przedszkolach było zdrowo, ekologicznie i przyjaźnie. W powiecie opolskim program przedstawiono 168 przedszkolakom oraz 80 rodziców/opiekunów zostało zaangażowanych w pomoc przy organizowaniu zajęć eko.

Działania w ramach interwencji nieprogramowych **„Światowy Dzień bez Tytoniu”** skierowane były do ogółu społeczeństwa, a zwłaszcza do biernych palaczy. Celem prowadzonych działań było zwiększenie świadomości lokalnej społeczności na temat wpływu palenia na zdrowie. W ramach profilaktyki antytytoniowej prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych (broszury, ulotki) oraz zamieszczano informacje na profilu facebook oraz stronie internetowej PSSE w Opolu Lubelskim. Łączna liczba odbiorców: 570 osób.

„Profilaktyka środków zastępczych” była realizowana poprzez prowadzenie działań edukacyjno-oświatowych w formie informacji medialnych oraz prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych (broszury, ulotki). Łączna liczba odbiorców: 240 osób.

W dniach 26 kwietnia - 2 maja 2021 r. był obchodzony **„Europejski Tydzień Szczepień”** (European Immunization Week, EIW). Inicjatywie patronuje Światowa Organizacja Zdrowia. Celem wydarzenia było zwiększenie świadomości społecznej na temat szczepień oraz podkreślanie ich znaczenia w ochronie naszego zdrowia przez całe życie. Sytuacja

związana z epidemią SARS-Co-V-2 uwidoczniła jak ważna jest profilaktyka oraz zapewnienie ochrony przed chorobami zakaźnymi. Hasło brzmiało: „**Zapobiegać. Ochroniać. Uodparniać**” W trakcie Europejskiego Tygodnia Szczepień przed siedzibą PSSE w Opolu Lubelskim została umieszczona tablica informacyjna wraz z materiałami graficznymi (opracowanymi przez Dział OZIPZ WSSE w Lublinie i Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - PZH, w lokalnej gazecie ukazał się artykuł Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opolu Lubelskim, w którym to podkreślał jak ważną rolę w ludzkości odgrywając szczepienia ochronne. Informacje nt. szczepień ochronnych wraz z materiałami graficznymi zostały zamieszczone na profilu facebook PSSE w Opolu Lubelskim. Łączna liczba odbiorców: 570 osób.

„**Światowy Dzień Zdrowia**”. W 2021 roku obchody odbywały się pod hasłem „**Budowanie sprawiedliwszego i zdrowszego świata dla wszystkich**”. Informacje dotyczące kampanii zostały umieszczone profilu facebook PSSE w Opolu Lubelskim. Ponadto przed budynkiem PSSE w Opolu Lubelskim była udostępniona tablica informacyjna o zagrożeniach dla zdrowia wraz z piramida aktywności fizycznej i piramidą zdrowego odżywiania. Łączna liczba odbiorców 640 osób.

Z okazji obchodów **Światowego Dnia AIDS i Europejskiego Tygodnia Testowania w kierunku HIV** zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Opolu Lubelskim oraz profilu facebook informacje na temat profilaktyki zakażeń HIV i zachorowań na AIDS wśród ogółu społeczeństwa. Ponadto na terenie powiatu opolskiego w okresie od 16-30 czerwca 2021 prowadzono kampanię profilaktyczną HIV/AIDS pod hasłem „**Czy wiesz że....**” skierowana była do grupy wiekowej 18-49 lat, głównym celem kampanii było obalenie mitów i ukazywanie faktów związanych z zagadnieniami HIV/AIDS. W ramach powyższej kampanii przekazano pisma wraz z materiałami edukacyjnymi do Starostwa Powiatowego oraz Urzędów Miast i Gmin na terenie powiatu opolskiego, celem poszerzenia liczby odbiorców, na profilu facebook oraz stronie internetowej PSSE w Opolu Lubelskim zamieszczono informacje w ww. tematyce. Przed siedzibą PSSE w Opolu Lubelskim utworzono punkt informacyjny przekazywano materiały edukacyjne ulotki, broszury. Łączna liczba odbiorców 937 osób.



Z okazji obchodzonego w dniu **18 listopada 2021 r. Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach rozpoczynającego Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach** zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Opolu Lubelskim oraz profilu facebook informacje mające na celu zwrócenie uwagi społeczeństwa na rozprzestrzenianie się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka. Dystrybucja materiałów edukacyjnych w ww. tematyce do przychodni. Łączna liczba odbiorców 311 osób.

Profilaktyka zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2.

W związku z sytuacją epidemiologiczną Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opolu Lubelskim podjęła niezbędne działania informacyjno-edukacyjne związane ze stanem epidemii i rosnącymi zachorowaniami wywołanymi wirusem SARS-Cov-2. Przy współpracy z Urzędami Miast i Gmin oraz z przedstawicielami Kół Gospodyń Wiejskich działających na terenie powiatu opolskiego organizowano liczne punkty informacyjno-edukacyjne podczas

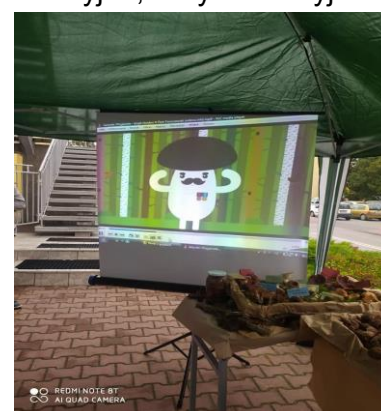
których udzielano informacji na temat profilaktyki chorób zakaźnych, zaleceń dotyczących Covid-19 i sytuacji epidemiologicznej w kraju. Przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych wśród uczestników organizowanych imprez. Podczas ww. spotkań z mieszkańcami powiatu opolskiego zachęcano i promowano szczepienia przeciwko COVID-19. Przeprowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych do sklepów, aptek, przychodni oraz drogą elektroniczną (e-mail) do placówek oświatowych oraz Urzędów Miast i Gmin działających na terenie powiatu opolskiego. Informowano na bieżąco społeczność lokalną za pośrednictwem mediów społecznościowych i stron internetowych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej o sytuacji w kraju związanej ze stanem epidemii, o obowiązujących obostrzeniach i procedurach związanych z kwarantanną. Przekazywano pisma do placówek oświatowych dot. przestrzegania rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz wytycznych. Dołożono wszelkich starań aby wszystkie aktualne informacje dotyczące Covid-19 były publikowane i łatwo dostępne dla wszystkich odwiedzających strony PSSE w Opolu Lubelskim oraz profilu facebook.



W ramach „**Bezpiecznego Grzybobrania**” w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Opolu Lubelskim została zorganizowana w dniu 17 września 2021 roku wystawa grzybów. Celem wystawy było upowszechnienie wiedzy na temat grzybów jadalnych, niejadalnych, trujących oraz zasad bezpiecznego grzybobrania. Wystawa cieszyła się dużym zainteresowaniem wśród dzieci i młodzieży, ale także wśród mieszkańców powiatu opolskiego.

Podczas wystawy prezentowane były tematyczne tablice edukacyjne, filmy edukacyjne pozwalające poznać budowę grzybów, ich różnicowanie i zasady bezpiecznego przebywania w lesie. Zwiedzający wystawę dzięki prelekcjom i poradom udzielanym przez klasyfikatora grzybów świeżych mogli dowiedzieć się, jakie są zasady zbioru grzybów i jak zapobiegać zatruciom. Podczas wystawy można było porównać i nauczyć się odróżniać gatunki jadalne od ich trujących sobowtórów, na czele ze śmiertelnie trującym muchomorem zielonawym.

Wystawa to okazja, aby oprócz wspaniałych borowików, podgrzybków, koźlarzy i pieprzników jadalnych dokładnie przyjrzeć się gatunkom grzybów trujących, których zjedzenie może być niebezpieczne dla zdrowia, często też życia człowieka. Wystawa stanowiła niebywałą okazję, aby tę umiejętność nabyć!



Podczas wystawy grzybów uczestnicy wymieniali swoje uwagi i spostrzeżenia z pracownikami PSSE w Opolu Lubelskim, tym samym poszerzając swoją wiedzę w zakresie bezpiecznego grzybobrania.

Łączna liczba odbiorców 750 osób.



Bezpieczny i zdrowy wypoczynek dzieci i młodzieży

W ramach akcji letniej „Bezpieczne wakacje” i akcji zimowej „Bezpieczne ferie” organizowane były spotkania z uczestnikami form wypoczynku. Prowadzono szeroko zakrojoną działalność informacyjno-edukacyjną odpowiednią do grupy wiekowej dzieci, związaną z przeciwdziałaniem rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-CoV-2, jak również profilaktykę używania substancji psychoaktywnych i profilaktyki antytytoniowej. Tematyka dotyczyła bezpiecznych zachowań nad wodą, w lesie, w górach, na drodze, zapobiegania ukąszeniom przez kleszcze, bezpiecznego opalania, zasad profilaktyki czerniaka, profilaktyki zatruc pokarmowych oraz profilaktyki wszawicy. Przeprowadzono instruktaże prawidłowego mycia rąk, zakładania i zdejmowania rękawiczek i maseczek. Podczas wypoczynku letniego i zimowego podejmowano działania takie jak: pogadanki, instruktaże, dystrybucję materiałów. Informacje dot. zasad bezpieczeństwa i higieny w czasie wypoczynku zostały zamieszczone na stronie internetowej PSSE w Opolu Lubelskim. Przeprowadzono dla uczestników turnusów wypoczynku letniego pogadanki na temat bezpieczeństwa w czasie pandemii

oraz przeprowadzono instruktaże w tym zakresie. Bezpośrednimi działaniami objęto 99 uczestników letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.



WNIOSKI

Realizacja działań edukacyjnych ukierunkowanych na zwiększenie świadomości i odpowiedzialności za własne zdrowie wśród ludności wymaga długofalowych, permanentnych działań o szerokim zakresie, skierowanych do różnych grup odbiorców.

Na całokształt sytuacji zdrowia publicznego niewątpliwie ma wpływ zdrowy styl życia. Taka sytuacja wymaga realizacji działań mających na celu poprawę nawyków żywieniowych, wzrostu aktywności fizycznej, zwiększenie wiedzy nt. szkodliwości czynnego i biernego palenia tytoniu oraz zwiększenie wiedzy na temat wczesnego wykrywania nowotworów.

W roku 2021 niewątpliwie edukacja i promocja zdrowia skupiła się na sytuacji epidemiologicznej i była prowadzona w dużej mierze za pośrednictwem stron internetowych i mediów społecznościowych. Mając na uwadze popularność mediów społecznościowych Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opolu Lubelskim prowadzi swojego Facebooka, który cieszy się rosnącym zainteresowaniem, dzięki czemu ma możliwość dotarcia do większej liczby osób w różnym wieku, w szczególności do młodzieży. Media Społecznościowe dają możliwość szybkiej komunikacji ze społeczeństwem w ciekawy i nowoczesny sposób, co niewątpliwie wpływa na skuteczność działań profilaktycznych.