



**OCENA STANU  
SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEGO  
MIASTA ZABRZE  
W 2019 ROKU**

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Gliwicach

Luty 2020

---

*niepodległa*

POLSKA  
STULECIE ODZYSKANIA  
NIEPODLEGŁOŚCI

## Spis treści

1	Ocena stanu sanitarno – higienicznego obiektów żywnościowo – żywnościowych	2
2	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	37
3	Ocena w zakresie szczepień ochronnych	64
4	Ocena nadzoru sanitarnego nad placówkami ochrony zdrowia	68
5	Ocena stanu sanitarno – higienicznego w zakładach pracy	75
6	Ocena stanu sanitarnego w zakresie higieny komunalnej	79
7	Ocena stanu sanitarnego w zakładach nauczania i wychowania	110
8	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	121

**Zdrowie – zdefiniowane przez Światową Organizację Zdrowia jako stan pełnego dobrostanu fizycznego, psychicznego i społecznego niewątpliwie jest dla człowieka najwyższą wartością. Dlatego też nasza przyszłość zależy od troski, jaką będziemy otaczać człowieka i jego prawo do bezpieczeństwa i zachowania zdrowia zarówno w życiu prywatnym jak i zawodowym.**

## **Ocena stanu sanitarno – higienicznego obiektów żywnościowo – żywnościowych na terenie miasta Zabrze w 2019 r.**

Państwowa Inspekcja Sanitarna (dalej: PIS) jako wyspecjalizowana instytucja wykonuje zadania z zakresu zdrowia publicznego, poprzez sprawowanie kontroli i nadzoru nad warunkami higieny w różnych dziedzinach życia. W 2019 r. Sekcja Higieny Żywnienia, Żywności i Przedmiotów użytku (dalej: HŻŻiPU) Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej (dalej: PSSE) w Gliwicach realizowała zadania w ramach nadzoru bieżącego mając na względzie bezpieczeństwo żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego oraz produktów kosmetycznych.

Głównym celem polityki Unii Europejskiej (dalej: UE) w dziedzinie bezpieczeństwa żywności jest zapewnienie jak najlepszej ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów oraz jednocześnie zagwarantowanie niezakłóconego działania jednolitego rynku. Bezpieczeństwo artykułów spożywczych i produktów żywnościowych sprzedawanych w UE może być zagwarantowane poprzez spełnienie szeregu wymogów, które nakładane są na przedsiębiorców poprzez akty prawne, nad egzekwowaniem których czuwają pracownicy Inspekcji Sanitarnej. Polityka bezpieczeństwa żywności opiera się na zintegrowanym podejściu „**od producenta do konsumenta**”, która obejmuje bezpieczeństwo żywności, zdrowie i dobrostan zwierząt oraz zdrowie roślin jak również gwarantuje możliwość śledzenia pochodzenia żywności od momentu jej wyprodukowania, aż do chwili gdy pojawi się na stole konsumenta. Zakłada przestrzeganie norm zarówno w odniesieniu do żywności wyprodukowanej w UE, jak i do żywności importowanej. Podstawowymi aktami prawnymi określającymi wymogi zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny są: ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która reguluje zagadnienia urzędowej kontroli żywności, a także rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

**Zagrożenia dla żywności** występują już na poziomie **produkcji podstawowej** produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, w tym celu podstawowym działaniem służb kontrolnych jest intensyfikacja ich wspólnych działań kontrolnych i szkoleniowych mających na względzie właściwą ochronę zdrowia publicznego. Istotną rolę również odgrywa świadomość przedsiębiorców ponieważ, muszą przestrzegać właściwe wspólnotowe i krajowe przepisy prawne odnoszące się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań.

W związku z powyższym w celu ułatwienia kontaktów z podmiotami opracowano informację skierowaną do producentów sektora spożywczego - w zakresie produkcji podstawowej produktów pochodzenia roślinnego oraz dostaw bezpośrednich środków spożywczych, którą umieszczono na stronie internetowej PSSE w Gliwicach. W ww. informacji pouczono ww. podmioty działające na rynku spożywczym o konieczności złożenia **wniosku o wpis do rejestru zakładów** podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Na terenie pod nadzorem tutejszej Stacji znajdują się gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją pierwotną pochodzenia roślinnego i sprzedażą bezpośrednią. W 2019 r. w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli ujętych było **67** gospodarstw rolnych.

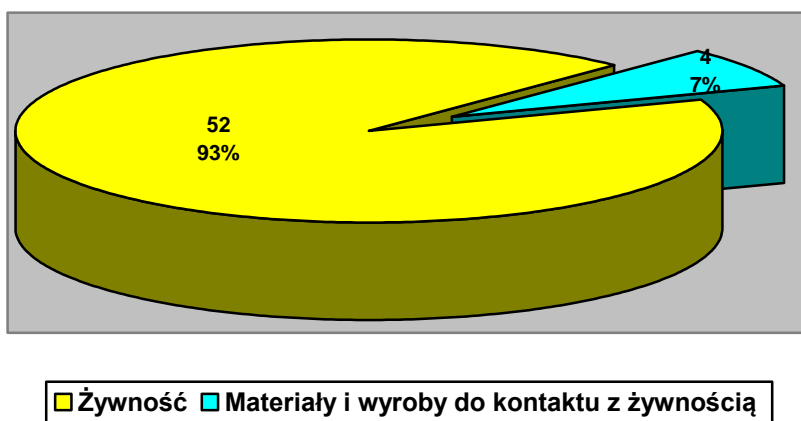
W „Planie działania na 2019 r.” dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia w sprawie współdziałania PIS, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadzono działania kontrolne w zakresie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

Ponadto w ramach zapewnienia bezpieczeństwa żywności na poziomie wspólnotowym funkcjonuje **System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach** (dalej: RASFF), który został opracowany i wdrożony aby zapobiegać przedostawaniu się niebezpiecznej żywności i przedmiotów do kontaktu z żywnością do konsumenta. Produkcja i obrót środków spożywczych składa się często z wielu procesów odbywających się w różnych miejscach na świecie, w których udział bierze duża liczba podmiotów począwszy **od produkcji pierwotnej (rolnej)**, a skończywszy na różnych kanałach dystrybucji, do których dostęp ma konsument ostateczny. System RASFF działa w sposób skoordynowany i zintegrowany, gdyż swoim działaniem obejmuje drogę „**od pola do stołu**”. Ponadto zapewnia wczesne przewidywanie zagrożeń i niezwłoczne podejmowanie odpowiednich działań zaradczych. W ramach systemu RASFF w 2019 r. ogółem otrzymano **56** powiadomień, w tym **43** alarmowych i **13** informacyjnych. Dotyczyły one w **52** przypadkach niebezpiecznych produktów żywnościowych oraz **4** materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Spośród otrzymanych powiadomień **39** dotyczyło produktów pochodzenia krajowego, **12** z Unii Europejskiej i **5** z „krajów trzecich”. W związku z otrzymaniem ww. powiadomień systemu RASFF w 2019 r. przeprowadzono łącznie **28** kontroli interwencyjnych oraz **102** działania kontrolne innego typu. Ponadto obecność w obrocie niebezpiecznych produktów wymienionych w powiadomieniach RASFF sprawdzana była również podczas pełnienia bieżącego nadzoru.

**Tabela nr 1 Ilość powiadomień systemu RASFF z podziałem na kategorie artykułów.**

	<b>Suma powiadomień</b>	<b>Żywność</b>	<b>Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością</b>
<b>Ilość powiadomień RASFF</b>	<b>56</b>	<b>52</b>	<b>4</b>

**Ilość powiadomień systemu RASFF - Żywność / Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością**

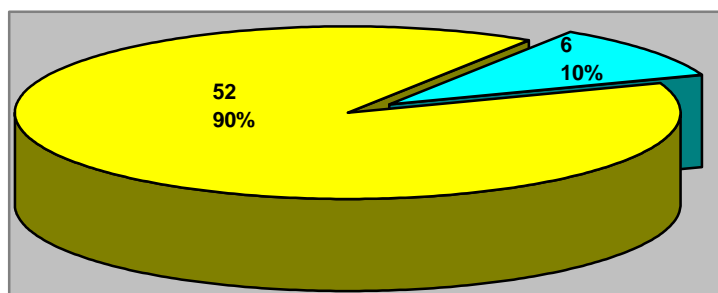


W roku 2019 z **52** powiadomień RASFF dotyczących żywności, **6** dotyczyło suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Najczęściej powiadomienia alarmowe i informacyjne dotyczyły wykrycia obecności nieautoryzowanych substancji czynnych w suplementach diety będących w obrocie między innymi w obiektach zlokalizowanych na obszarze działania PSSE w Gliwicach. Kontrole sanitarne interwencyjne przeprowadzano zgodnie z załączanymi do powiadomień listami dystrybucji oraz w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.

**Tabela nr 2 Ilość powiadomień systemu RASFF z podziałem na kategorie artykułów.**

	<b>Żywność</b>	<b>Suplementy diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego</b>
<b>Ilość powiadomień RASFF</b>	<b>52</b>	<b>6</b>

Ilość powiadomień systemu RASFF - Żywność /Suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego



■ Żywność ■ Suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego

Sekcja HŻŻiPU w 2019 roku w ramach urzędowej kontroli żywności sprawowała nadzór nad **4961** obiektami żywieniowo-żywnościowymi, obiektami prowadzącymi produkcję i obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, produktami kosmetycznymi z czego w tym **1562** usytuowanymi na terenie miasta Zabrze.

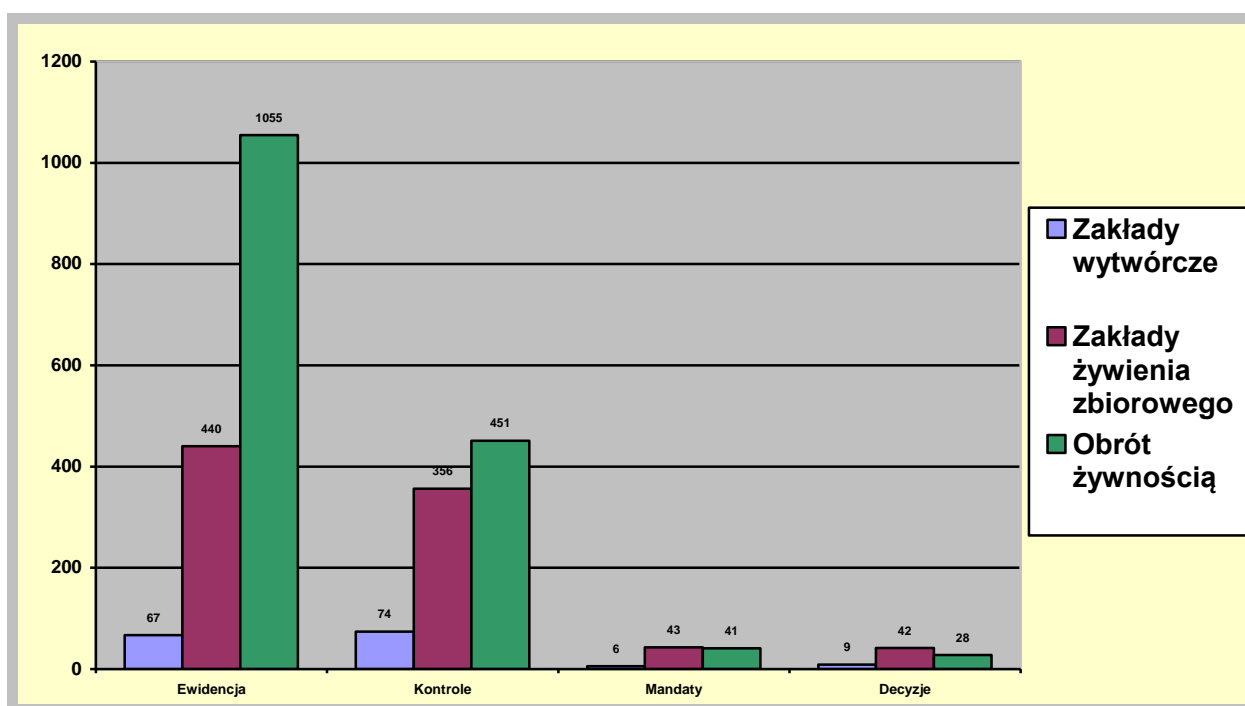
**Tabela nr 3 Wyniki działalności Sekcji HŻŻiPU na terenie miasta Zabrze w 2019 r.**

Lp.	Grupa obiektów	Ilość zakładów wg/ewidencji	Ilość kontroli	Decyzje terminowe	Mandaty	
					Ilość	Suma
1	Zakłady wytwórcze (w tym kosmetyków)	67	74	9	6	1350
2	Zakłady żywienia zbiorowego	440	356	42	43	10100
3	Miejsca obrotu żywnością materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami (sklepy, kioski, hurtownie, środki transportu)	1055	451	28	41	8100
<b>RAZEM</b>		<b>1562</b>	<b>881</b>	<b>79</b>	<b>90</b>	<b>19550</b>

W ocenianym okresie PPIS w Gliwicach na terenie miasta Zabrze wydał **80** decyzji administracyjnych w tym **79** nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień technicznych, **1** o nieprzydatności środków spożywczych dla żywienia ludzi oraz **21** przedłużających wykonanie nakazów. Natomiast osoby odpowiedzialne za nieprawidłowy stan sanitarny ukarano **90** mandatami na łączną kwotę **19550 zł**.

Natomiast w zakładach nowo otwartych lub po zmianie zakresu działania zgłaszającym się podmiotom wydano **162** decyzje zatwierdzające zakład do prowadzenia działalności.

#### Wyniki działalności Sekcji HŻŻiPU na terenie miasta Zabrze w 2019 r.



**W zakładach do najczęściej występujących nieprawidłowości w zakresie stanu techniczno – sanitarnego należy:**

- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłóg, ścian, sufitów, drzwi,
- zniszczony sprzęt, urządzenia i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością.

**Do głównych uchybień i nieprawidłowości w zakresie higieny produkcji i dystrybucji w tej grupie obiektów należy:**

- nie zachowanie czystości w pomieszczeniach zakładu,
- nieprawidłowe warunki magazynowania, pakowania, transportu,
- brak prawidłowo zorganizowanych punktów obróbki wstępnej mięsa surowego, jaj świeżych oraz warzyw i owoców



**Do głównych uchybień w zakresie zarządzania zakładem, kontroli wewnętrznej i systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności należą:**

- nieprawidłowe procedury oraz ich realizacji i weryfikacji w zakresie GHP i GMP oraz HACCP,
- brak prowadzonych badań właścicielskich.

W ramach urzędowej kontroli żywności zgodnie z planem poboru próbek na 2019 r. w Zabrzu pobrano **264** próbki środków spożywczych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, pozostałości pestycydów, metali skażeń promieniotwórczych itd. oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

## **Zakłady Wytwórcze**

Na terenie działania PSSE w Zabrzu znajdują się głównie małe i średnie zakłady wytwórcze przeważnie zlokalizowane w budynkach mieszkalnych, w zwartej zabudowie miasta lub w domach jednorodzinnych, co w większości przypadków pozbawia je możliwości rozbudowy i modernizacji. Nadal funkcję podstawową pełnią małe zakłady produkcyjne zatrudniające od 1-10 osób. W ww. zakładach opracowane i stosowane są procedury oraz instrukcje dotyczące zasad GHP i GMP, jednakże nie zawsze prowadzone są systematyczne zapisy potwierdzające ich realizację.

W omawianym okresie na terenie miasta Zabrze zlokalizowanych było 67 zakładów wytwórczych w których, przeprowadzono **74** kontrole sanitarne nałożono **6** mandatów karnych na kwotę **1350 zł** oraz wydano **9** decyzji administracyjnych represyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Stan techniczny zakładów produkcyjnych ulega pogorszeniu w związku z niskimi nakładami na bieżące remonty. Wynika to z przyczyn ekonomicznych między innymi z małej podaży na określone produkty żywności i konkurencją dużych dyskontów.

PPIS w Gliwicach nadzoruje dwa duże zakłady produkcyjne **Browar VAN-PUR S.A.** i **Zakład Produkcji Spożywczej „Bellako”** usytuowane na terenie miasta Zabrze.

**Browar VAN PUR S.A.** prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży piwa butelkowego, puszkowego i w pojemnikach ze stali nierdzewnej. Proces produkcji prowadzony jest w zamkniętych zbiornikach – tankofermentorach, część asortymentu wytwarzana metodą klasyczną, w której proces fermentacji odbywa się w otwartych zbiornikach, a leżakowanie w zamkniętych tankach leżakowych. Rozlew odbywa się na trzech liniach rozlewniczych: butelek, puszek i kegow. W zakładzie jest wdrożony i utrzymany system HACCP. Zakład produkcyjny ponadto posiada stację propagacji drożdży, gdzie namnaża się drożdże wykorzystywane w toku

procesu fermentacji. Laboratorium zakładowe przeprowadza analizy fizyko-chemiczne oraz mikrobiologiczne nadzorując prawidłowość prowadzenia procesów technologicznych na każdym etapie produkcji oraz bezpieczeństwo i jakość wyrobów gotowych, a także surowców używanych do produkcji. Zakład znajduje się również pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej ze względu na przekazywanie produktów odpadowych (gęstwa drożdżowa, wysłodziny, obłuszczyzny) na cele paszowe. W 2019 r. powstał dodatkowy magazyn wyrobów gotowych oraz materiałów opakowaniowych usytuowany w innej części miasta.

Podczas przeprowadzonej w 2019 r. kontroli sanitarnej stwierdzono uchybienia w zakresie stanu sanitarno-technicznego tj. zniszczone, z ubytkami podłogi w leżakowni, sufit w pomieszczeniu fermentacji klasycznej z łuszczącą się farbą, sufit w leżakowni z zagrzybieniami, zniszczone, z ubytkami farby, częściowo skorodowane elementy konstrukcyjne podtrzymujące węzownicę układu chłodniczego w zbiornikach fermentacyjnych. Strona zobowiązała się do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości przedstawiając harmonogram prac remontowych na 2020 r.

Ponadto w 2019 r. trzykrotnie dokonano poboru prób materiałów opakowaniowych (puszki stalowe i aluminiowe z wieczkami aluminiowymi), które badano w kierunku migracji bisfenolu A oraz oceniono znakowanie. Próby nie zostały zakwestionowane.

Głównym i wiodącym zakładem działającym na rynku spożywczym od ponad 32 lat produkującym koncentraty spożywcze usytuowanym na terenie miasta Zabrze dzielnica Biskupice jest Zakład Produkcji Spożywczej „**Bellako**”. Produkuje szeroki asortyment naturalnych przypraw, aromatów oraz kompozycji aromatyczno – smakowych przygotowywanych pod indywidualne zamówienie klientów z różnych gałęzi branży spożywczej które, stosują najwięksi krajowi producenci oraz pochodzący z krajów Unii Europejskiej. Wdrożony i utrzymywany, podlegający stałej weryfikacji system HACCP oraz zintegrowany system zarządzania jakością ISO 9001:2000 umożliwiają doskonalenie jakości i podnoszenie stopnia bezpieczeństwa produktów firmy. W 2019 zakład uzyskał certyfikat BRC Global Standard for food safety. W zakładzie w roku 2019 przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym kontrola „kompleksowa”, kontrole tematyczne w związku z poborem próbek żywności w kierunku GMO (mąka sojowa spożywcza SOPRO TB) oraz substancji dodatkowych w kierunku kryteriów czystości w ramach urzędowej kontroli (kwas L - askorbinowy, glutaminian sodu) oraz kontrola sprawdzająca do zarządzeń decyzji wydanej w 2018 roku, która potwierdziła ich wykonanie.

Pierwszą i jedną z największych firm zajmującą się produkcją żywności na terenie inwestycyjnym między Mikulzycami a Rokitnicą w obrębie istniejącej strefy ekonomicznej w Zabrzu jest zakład produkcji wyrobów piekarniczo-cukierniczych, lodów, kanapek i żurku „**Kłos**”. Zakład posiada

nowoczesne linie produkcyjne oraz infrastrukturę zapewniającą odpowiednie warunki magazynowania i dystrybucji. W roku 2019r., po rozbudowie zakładu rozpoczęto produkcję wyrobów garmażeryjnych. Produkcja pieczywa, ciast, żurku, wyrobów garmażeryjnych, lodów i sorbetów od lat oparta jest na starych, tradycyjnych recepturach.

W zakładzie wdrożono system HACCP, w ramach opracowanych procedur i instrukcji wprowadzono harmonogram badań mikrobiologicznych wykonywanych przez firmę zewnętrzną uwzględniający badanie wody, wymazy czystościowe z maszyn, urządzeń produkcyjnych, podłóg, kratki ściekowych, odzieży ochronnej, rękawic, rąk personelu oraz wyrobów gotowych z różnych grup asortymentowych. Dział laboratoryjny opracowuje nowe technologie i receptury. Do przewozu wyrobów własnej produkcji zakład wyposażony jest w 22 środki transportu. Ponadto firma posiada własną sieć sprzedaży obejmująca sklepy, w tym sklepy z produkcją pieczywa.

Na terenie miasta Zabrze ma swoją siedzibę Firma „**Roker**”, która prowadzi produkcję na potrzeby własnej sieci handlowej. W siedzibie firmy wydzielono zakłady produkcyjne: piekarnię, ciastkarnię, zakład produkcji żurku, działającą w sezonie letnim wytwórnię lodów tradycyjnych oraz zakład produkcji bułki tartej i zakład produkcji kanapek (na bazie wyrobów gotowych, półproduktów, z dodatkiem świeżych warzyw). W 2019r. rozszerzono działalność zakładu produkcji kanapek o produkcję sałatek. Ponadto bezpośrednio przy zakładzie produkcyjnym jest prowadzony sklep firmowy z punktem małej gastronomii oferujący klientom gorące napoje z możliwością konsumpcji na miejscu. Firma posiada własną sieć sprzedaży obejmująca 5 sklepów, 2 kioski, 3 zakłady małej gastronomii oraz 1 ruchomy punkt sprzedaży pieczywa i wyrobów ciastkarskich.

W 2019 r. do kontroli zaplanowano piekarnię, ciastkarnię, wytwórnię lodów tradycyjnych, zakład produkcji kanapek oraz automat do lodów umiejscowiony na terenie sklepu firmowego. Ogółem przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, tj. 1 w piekarni, 3 w ciastkarni, 1 w wytwórni lodów gałkowych, 2 w zakładzie produkcji kanapek. Automat do lodów włoskich w 2019 r. był wyłączony z użytkowania z powodu awarii urządzenia.

Przeprowadzona w 2019 r. w ciastkarni kontrola sanitarna wykazała uchybienia w zakresie stanu techniczno- sanitarnego jak: brudne, zniszczone ściany i sufity w pomieszczeniu magazynu podręcznego, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych. Strona złożyła pisemne oświadczenie o terminie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Ponadto w 2019 r. w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano do badań laboratoryjnych 2 asortymenty wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce cieplnej w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, próbki niekwestionowane.

Przeprowadzone kontrole w piekarni, zakładzie produkcji kanapek oraz wytwórni lodów tradycyjnych nie wykazały nieprawidłowości; w czasie kontroli w piekarni pobrano próbki sanitarne tj. zmiotki i wytrzepki, próbki niekwestionowane.

W 2019 r. **wytwórnia wyrobów cukierniczych Pracownia Cukiernicza „LIKMAR”**, zmieniła siedzibę w związku ze zwiększeniem produkcji oraz poszerzeniem działalności o produkcję i wypiek wafli typu andrut. Zakład wyposażono w profesjonalną linię produkcyjną odpieku wafli oraz przelotową chłodnię do produkcji pizzingerów z udziałem masy.

### **Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego**

Na terenie Zabrze zlokalizowanych jest **440** zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego.

W 2019 r. w zakładach żywienia zbiorowego przeprowadzono **356** kontroli sanitarnych w trakcie, których nałożono **43** mandaty karne na kwotę **10100 zł** oraz wydano **42** decyzje administracyjne represyjne nakazujące wykonanie zarządzeń decyzji.

Na terenie miasta Zabrze, zlokalizowanych jest między innymi **9** dużych i średnich zakładów prowadzących tzw. „działalność cateringową” w zakresie produkcji dań od surowca do gotowego wyrobu, usług w zakresie przygotowywania posiłków na zamówienie dla stałych odbiorców i indywidualnych zleceń konsumentów. Posiłki transportowane są przeważnie do wydawalni szkolnych, przedszkolnych, żłobków oraz innych zakładów pracy. W zależności od odbiorców oraz warunków technicznych panujących w wydawalniach posiłki wydawane są naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku. Zakłady te inwestują w nowoczesny sprzęt i aparaturę potrzebną do obsługi cateringu oraz transport.

Jednym z zakładów świadczącym usługi cateringowe na terenie Zabrze jest firma, która przygotowuje dziennie ok. 650 posiłków dostarczanych do 12 placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Zabrze oraz 2 placówek oświatowych mieszczących się na terenie Gliwic. Zakład usytuowany jest w wyremontowanych pomieszczeniach na terenie Szkoły Podstawowej nr 13. W 2019 r. dopisano do rejestru zakładu dwa nowe środki transportu służące do przewozu posiłków cateringowych.

Drugim z zakładów prowadzących działalność cateringową jest firma, prowadząca produkcję posiłków na potrzeby zakładów żywiących dzieci między innymi żłobków. Ponadto zakład dostarcza posiłki do kilku wydawalni, tygodniowa produkcja wynosi ok. 5800 posiłków. Posiłki

dostarczane są dla zróżnicowanych grup żywieniowych do różnych placówek na terenie województwa śląskiego.

W 2019 r. w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego wywołanego przez pałeczki z rodzaju *Salmonella* u osób żywionych w Szkole Podstawowej w Świerklańcu przeprowadzono czynności kontrolne oraz pobrano próbki ze sporządzonych próbek kontrolnych z posiłków w Zakładzie Usług Cateringowych dostarczającego posiłki do ww. szkoły. Ponadto wszystkim pracownikom zatrudnionym w w/w zakładzie zlecono wykonanie badań mikrobiologicznych kału w kierunku nosicielstwa pałeczek *Salmonella*.

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków przygotowanych od surowca do gotowej potrawy oraz ich wywozu w termosach wielokrotnego użytku do punktów wydawczych własnymi środkami transportu zgodnie z wydaną decyzją zatwierdzającą wydaną przez PPIS w Gliwicach.

Podczas przeprowadzonej kontroli min. stwierdzono:

- ww. obiekcie opracowane i prowadzone są procedury oparte na zasadach systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej, niemniej stwierdzono nieprawidłowości w dokumentacji HACCP, zmieniono proces technologiczny jaj świeżych niezgodne z obowiązującą procedurą HACCP w zakładzie,
- brak wydzielonych pojemników do transportu czystych warzyw, jarzyn, owoców.
- brak higieny personelu przy obróbce wstępnej warzyw,
- obrana surowa marchewka składowana była w czerwonych pojemnikach przeznaczonych do transportu mięsa surowego oraz drobiu świeżego.

Polecono w terminie od zaraz odsunąć od pracy pracowników kuchennym mających kontakt z pomieszczeniami kuchennymi, przeprowadzić skuteczne zabiegi mycia i dezynfekcji sprzętu., urządzeń i pomieszczeń.

W związku z podejrzeniem wystąpienia zatrucia pokarmowego podmiot zakładu cateringowego złożył pisemne oświadczenie, że wstrzymuje produkcję i wywóz posiłków oraz zostaną podjęte wszelkie środki zaradcze. Personel został odsunięty od pracy do czasu przeprowadzenia badań w kierunku nosicielstwa.

W następnym dniu stwierdzono, że zakład nie prowadził działalności produkcyjnej, kuchnia była wyłączona z użytku), w zakładzie pobrano próbki w formie wymazu z czystego suchego drobnego sprzętu pomocniczego kuchennego w zakresie liczba B–glukuronidozo-dodatnich *Escherichia coli*, obecność pałeczek z rodzaju *Salmonella*. - wyniki badań nie zostały zakwestionowane.

Podczas kontroli przedstawiciel Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Gliwicach pobrał do badań laboratoryjnych celu wykluczenia skażenia wody przez bakterie znajdujące się na

zewnątrz kranu oraz innych dodatkowych urządzeniach zamontowanych na kranie pobrano 3 próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi bez „odpuszczenia wody” i dezynfekcji.

W próbce wody pobranej w zakładzie stwierdzono bakterie, które naturalnie występują w środowisku i nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo zdrowotne ludzi.

Państwowy Powiatowy Inspektor w Gliwicach wydał decyzję administracyjną z terminem 14 dniowym od dnia otrzymania, nakazując:

- Przywrócenie procesu technologicznego w zakresie obróbki wstępnej jaj świeżych zgodnie z obowiązującymi w zakładzie procedurami, w tym instrukcją Dobrej Praktyki Higienicznej „Instrukcja obsługi naświetlacza bakteriobójczego NB-2”
- Przeszkolenie personelu zakładu pracującego w styczności z żywnością z zakresu higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy, w tym ze stosowania zasad systemu HACCP.

Ponadto za stwierdzone w zakładzie uchybienia sanitarne na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 500 zł.

W ramach podjętych działań podmiot zakładu zlecił wykonanie wymazów sanitarnych w obrębie pomieszczeń kuchennych ze sprzętu i urządzeń zewnętrznej firmie, próbki nie zostały zakwestionowane

W związku z kwestionowaniem jakości mikrobiologicznej (salmonella) próbki kontrolnej z kapusty białej z koperkiem w toku prowadzenia dalszych działań kontrolnych przesłuchano w charakterze świadka kucharkę zarządzającą w celu ustalenia sposobu przygotowywania ww. kwestionowanego produktu.

Podczas przeprowadzonej wizji pomieszczeń kuchni oraz obieralni centralnej nie stwierdzono jakiegokolwiek produkcji oraz działań w zakresie obróbki warzyw i owoców. W pomieszczeniach prowadzone były prace remontowe oraz zabiegi mycia i dezynfekcji. Ponadto ustalono, że posiłki produkowane były w innym zakładzie cateringowym w ramach świadczonych usług dla ww. grupy odbiorców. Podmiot obydwu placówek złożył pisemne oświadczenie dotyczące wyłączenia z użytku obieralni centralnej, a dania i posiłki produkowane były na półproduktach mrożonych i gotowym proszku puree firmy KNORR.

Kontrole sprawdzające, potwierdziły usunięcie uchybień sanitarnych oraz wykonanie nakazów ww. decyzji administracyjnej represyjnej oraz przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników kuchni, których odsunięto z uwagi na nosicielstwo Salmonellozy.

W jednym z zakładów żywienia zbiorowego otwartego, który również świadczy usługi w zakresie cateringu, a głównymi odbiorcami są zakłady oświatowe, przeprowadzono kontrolę

sanitarną w toku, której stwierdzono szereg naruszeń wymagań i procedur niezbędnych dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności, a tym samym stanowiących bezpośrednie zagrożenie dla życia i zdrowia ludzi. Stwierdzono brak dopływu bieżącej ciepłej wody do wszystkich punktów wodnych w zakładzie, brak ekranów zatrzymujących owady w otwieranych na zewnątrz oknach w pomieszczeniach żywnościowych zakładu, zniszczone trudne do utrzymania w czystości urządzenia chłodnicze przeznaczone do przechowywania żywności w zakładzie, zniszczony trudny do utrzymania w czystości drobny sprzęt pomocniczy mający bezpośredni kontakt z żywnością, trudno zmywalne z ubytkami listwy przypodłogowe oraz anty-sanitarne warunki produkcji żywności. W związku z powyższym nałożono mandat karny w wysokości 300 zł, oraz wydano decyzję administracyjną represyjną. Przeprowadzane kontrole sprawdzające w zakładzie potwierdziły częściowe wykonanie zarządzeń i zaleceń, jednak nadal nie uległ poprawie stan sanitarny zakładu co skutkowało nałożeniem mandatów karnych na kwotę 600 zł oraz nałożeniem grzywny w celu przymuszenia Strony do wykonania obowiązków. Dalsze postępowanie w toku.

W 2019 r. w zakładach żywienia zbiorowego w Zabrze przeprowadzono **356** kontroli sanitarnych, w wyniku których wydano **42** decyzji represyjnych nakazujących wykonanie zarządzeń, w tym 2 przerwania działalności, za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne w zakładach zostało nałożonych **43** mandatów karnych na łączną kwotę **10100 zł**.

Ponadto w ocenianym okresie skontrolowane **2** zakłady zgodnie z harmonogramem kontroli uzyskały **wysoką** kategorię ryzyka, które oceniono negatywnie:

Pierwszym przypadkiem zakładu z wysokim ryzykiem zakwalifikowano restaurację w Zabrze, która podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej i na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego uzyskała **76** punktów. W zakładzie stwierdzono liczne rażące uchybienia w zakresie stanu sanitarno - technicznego takie jak: brudne podłogi, ściany, zlewy, urządzenia i wyposażenie, brudne powierzchnie robocze, brudne urządzenia chłodnicze, w których składowano resztki żywności, składowanie na podłodze w kuchni głównej naczyń stołowych oraz innych zbędnych przedmiotów, wyłączoną z użytkowania szatnię personelu, składowanie odzieży, obuwia i rzeczy osobistych personelu w kuchni głównej, brak odzieży roboczej personelu, zepsuty wyparacz do naczyń, odstawianie umytych naczyń do ociekania do brudnych koszy ze zmywarki, przechowywanie czystych naczyń stołowych w brudnych szafach, brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych, wykorzystywanie do produkcji środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, brak bieżących zapisów monitoringu i wykonywanych czynności prowadzonych w ramach systemu HACCP. Na osobę odpowiedzialną

nałożono mandat karny w wysokości 400 zł oraz wydano decyzję terminową zobowiązującą Stronę do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Zakład uległ likwidacji.

Drugim przypadkiem była restauracja w Zabrze, która podczas przeprowadzonej kontroli planowanej tzw. „kompleksowej” zakład uzyskał **75** punktów za stwierdzone nieprawidłowości, które wpływały na jakość produkowanych posiłków oraz bezpośrednio mogły stanowić zagrożenie zdrowia i życia ludzi. Stwierdzono, że w zakładzie zmieniono pierwotny zakres i funkcjonalność (usunięto wydzielone, odpowiednio wyposażone stanowiska do wstępnego mycia i ewentualnej dezynfekcji surowców używanych do produkcji potraw tj. warzyw korzeniowych, jaj świeżych, mięsa surowego. Ponadto stwierdzono przechowywanie w jednym urządzeniu chłodniczym produkty przeznaczone do bezpośredniego spożycia wraz z produktami wymagającymi przed spożyciem obróbki termicznej.

W związku z powyższym wydano decyzje przerwania działalności nakazująca przywrócenie pierwotnego zakresu i funkcjonalności zakładu zgodnie z wydaną decyzją PPIS w Gliwicach, a także nałożono mandat karny w wysokości 400 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie zaleceń pokontrolnych.

W placówkach oświatowych posiłki sprawdzono pod kątem wytycznych rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 (Dz. U. z 2016r., poz.1154) w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach . Posiłki powinny zapewniać przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

W 2019 roku dokonano oceny ilościowej i jakościowej **22** jadłospisów w **Zabrze** pobranych w placówkach oświatowych, co zostało przedstawione w poniższej tabeli.

<b>Grupa placówek oświatowych</b>	<b>Ilość analizowanych jadłospisów</b>
<b>Stołówki szkolne</b>	<b>7</b>
w tym wydawalnie szkolne	0
<b>Stołówki przedszkolne</b>	<b>15</b>
w tym wydawalnie przedszkolne	1
<b>RAZEM</b>	<b>22</b>



Do oceny żywienia w placówkach oświatowych wykorzystano 3 listy pytań wspomagających ocenę żywienia w jednostkach systemu oświaty pod kątem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. tj.:

- Lista wspomagająca ocenę żywienia w szkole (obiad szkolny),
- Lista wspomagająca ocenę żywienia w przedszkolu,
- Lista wspomagająca ocenę żywienia całodziennego.

W 2019 r. dokonano oceny w 15 przedszkolach w Zabrzu z czego w 14 placówkach posiłki były przygotowywane na miejscu a w 1 dostarczane przez firmę cateringową. Pobrano jadłospisy dekadowe z diety podstawowej podczas kontroli sanitarnej. Stwierdzono podczas oceny, że najczęstszymi błędami popełnianymi w planowaniu jadłospisów w placówkach przedszkolnych jest brak dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych na dzień lub za mała porcja, która niejednokrotnie stanowiła dodatek śmietany do zupy. Niedostateczna ilość produktów mlecznych i mleka może skutkować niedoborem wapnia w organizmie. Jedna szklanka mleka zawiera około 290 mg wapnia, natomiast zapotrzebowanie dzienne u dziecka w wieku przedszkolnym i szkolnym wynosi od 800-1200 mg wapnia na dzień. Jadłospis w przedszkolu powinien zapewnić 75 % zapotrzebowania na wapń.

W kolejnym jadłospisie dekadowym pobranym w przedszkolu gdzie posiłki były przygotowywane na miejscu, stwierdzono brak porcji ryby, która powinna być podawana co najmniej raz w tygodniu. Polska należy do krajów o niskim spożyciu ryb i owoców morza. Średnie spożycie ryb w Polsce plasuje się na poziomie około 13 kg rocznie na osobę dorosłą, a wśród dzieci liczba ta jest znacznie mniejsza. Ze względu na brak w organizmie człowieka układów enzymatycznych zdolnych do prowadzenia wiązań podwójnych w pozycji n-3 i n-6 łańcucha węglowego, kwasy należące do rodziny Niezbędnych Nienasyconych Kwasów Tłuszczowych (dalej: NNKT) nie mogą być syntetyzowane, dlatego muszą być dostarczane wraz z dietą. Prozdrowotne funkcje NNKT wpływają na dojrzewanie układu nerwowego, rozwój funkcji poznawczych, behawioralnych, mowy, narządu wzroku u małych dzieci. Zapobiegają występowaniu chorób dieto zależnych: nadwadze, otyłości, cukrzycy, szeregu incydentów krążeniowo oddechowych oraz nowotworów.

W dwóch przypadkach w stołówce przedszkolnej stwierdzono w analizowanym jadłospisie dekadowym nieodpowiednie produkty gotowe, zalecono zastąpić je produktami mlecznymi oraz porcją warzyw i owoców. Podczas kontroli sprawdzającej jadłospisów dekadowych stwierdzono wyeliminowanie błędów i zgodność z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016r., poz. 1154).

W 2019 r. dokonano oceny w 7 szkołach na terenie Zabrze, posiłki były przygotowywane na miejscu. W ocenie ilościowej jadłospisów w stołówkach szkolnych stwierdzono: brak 2 porcji ryby

w dekadzie, brak porcji warzyw lub owoców w każdym posiłku obiadowym. Bardzo ważne dla zdrowia jest uwzględnienie warzyw lub owoców w każdym posiłku. W diecie powinno się stosować różnorodne warzywa i owoce. Produkty te dostarczają składników mineralnych i witamin oraz flawonoidów, są też głównym źródłem witamin antyoksydacyjnych (C, E, karotenów) mających działanie przeciwmiażdżycowe i przeciwnowotworowe oraz błonnika pokarmowego regulującego czynności przewodu pokarmowego. Warto jednak wiedzieć, że owoce i soki owocowe, oprócz wartościowych witamin i błonnika, zawierają duże ilości cukrów prostych, których spożycie powinno być ograniczane.

Pouczono placówkę o konieczności zweryfikowania jadłospisu dekadowego oraz wyeliminowaniu błędów. Podczas kontroli sprawdzającej jadłospisu dekadowego stwierdzono wyeliminowanie błędów.

Reasumując z roku na rok obserwuje się stopniową poprawę jakości posiłków w placówkach oświatowych. Wynika to z większej świadomości osób realizujących żywienie w przedmiotowych obiektach. Należy zaznaczyć, że nieprawidłowości w placówkach oświatowych częściej dotyczyły stołówek szkolnych i przedszkolnych i stanowiły pojedyncze błędy wykazywane w jednym dniu ocenianego jadłospisu. Na przestrzeni ocenianej dekady nie stanowiły znaczącej nieprawidłowości dla oceny całego jadłospisu.

### **Miejsca obrotu żywnością, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, produktów kosmetycznych**

Na terenie Zabrza zlokalizowane są **1055** zakładów obrotu żywnością w których, przeprowadzono **451** kontroli, nałożono **41** mandatów karnych na kwotę **8100 zł** oraz wydano **28** decyzji administracyjnych represyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli.

Na terenie miasta **Zabrza** zlokalizowane są **2** centra handlowe: centrum handlowe **Platan** oraz **M1**, w których znajdują się dwa wielko powierzchniowe **hipermarkety**, **AUCHAN**, oraz **magazyn hurtowy MAKRO**.

W Centrum Handlowym **Platan** zlokalizowany jest hipermarket Auchan z własną piekarnią prowadzącą wypiek pieczywa z półproduktu mrożonego, zakładem małej gastronomii oraz zakładem produkcji bułki tartej. Na terenie zaplecza hipermarketu Auchan funkcjonuje wydawalnia posiłków pełniąca rolę stołówki pracowniczej, do której obiady dostarcza zewnętrzna firma cateringowa.

Na terenie Centrum Handlowego Platan znajdują się liczne sklepy, obszerna strefa restauracyjna, kino, fitness oraz sala zabaw dla dzieci. W części restauracyjnej działają **3** restauracje, w tym 1 z dodatkowym bufetem serwującym dania typu fast - food tj. kebab, **2** zakłady małej gastronomii, w tym 1 umiejscowiony na tzw. wyspie. Strefę gastronomiczno- rozrywkową dopełnia kino mieszczące kawiarnię oraz bufet serwujący przekąski typu popcorn i zimne napoje. W 2019r. powstało **5** nowych zakładów w tym: 1 restauracja, 1 zakład małej gastronomii, 3 zakłady obrotu, w tym 2 sprzedaży wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; zlikwidowały się **2** zakłady tj. 1 zakład obrotu żywnością oraz 1 zakład małej gastronomii. Na pasażu handlowym działają **3** restauracje, **8** zakładów małej gastronomii (bary, kawiarnie), **11** zakładów prowadzących obrót żywnością (sklepy i stoiska), **4** zakłady prowadzące obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W hipermarkecie Auchan przeprowadzono **5** kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole tematyczne w związku z poborem prób żywności i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, 1 kontrolę w związku z powiadomieniem alarmowym RASFF, 1 kontrolę w zakresie sprzedaży produktów kosmetycznych. Podczas kontroli sanitarnej stwierdzono nieprawidłowości takie jak: zniszczone, skorodowane półki w urządzeniach chłodniczych na sali sprzedaży, nieprawidłową odzież ochronną tj. nakrycia głowy personelu obsługującego stoiska z żywnością niepakowaną, mimo stwierdzonych uchybień zakład został zakwalifikowany do grupy niskiego ryzyka (liczba punktów: 12). Strona złożyła pisemne oświadczenie o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości. Ponadto w 2019 r. przeprowadzono kontrole sanitarne w zakładzie małej gastronomii oraz w piekarni znajdujących się na terenie hipermarketu Auchan, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakładzie małej gastronomii pizzerii znajdującym się na pasażu handlowym w Centrum Handlowym Platan podczas przeprowadzonej kontroli stwierdzono liczne naruszenia warunków sanitarno – higienicznych takie jak: prowadzenie w zakładzie obróbki mięsa oraz używanie do produkcji jaj świeżych niezgodnie z uzyskaną decyzją zatwierdzającą, niesprawny wyparzacz do naczyń stołowych, brak bieżących zapisów prowadzonych w ramach systemu HACCP, brak etykiet części używanych do produkcji środków spożywczych, brak dostępu do szatni personelu, przechowywanie odzieży wierzchniej i ochronnej na zapleczu zakładu w miejscach przypadkowych, zniszczone drzwi wewnętrzne ponadto nie przedłożono do wglądu aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w zakładzie. Nałożono mandat karny w wysokości 200 zł oraz wydano decyzję administracyjną terminową. Przeprowadzone kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie zaleceń decyzji.

W centrum handlowym M1 znajduje się hipermarket AUCHAN prowadzący oprócz sprzedaży również działalność w zakresie produkcji pieczywa z półproduktu mrożonego, bułki tartej oraz punkt małej gastronomii. Na zapleczu hipermarketu funkcjonuje zakład gastronomiczny pełniący rolę stołówki pracowniczej. W 2019 hipermarkecie Auchan przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych w tym 3 kontrole w związku z poborem próbek żywności w kierunku salmonelli, Listerii monocytogenes oraz produktów kosmetycznych w ramach urzędowej kontroli w kierunku zawartości formaldehydu oraz zawartości fluoru a także przedmiotów użytku w zakresie migracji 1 – rzędowych amin aromatycznych oraz znakowania. Przeprowadzono również kontrolę interwencyjną na sprzedaż środków spożywczych o niewłaściwej jakości organoleptycznej włoszczyzny, przeprowadzona kontrola nie potwierdziła zarzutów złożonej interwencji.

Na pasażach w Centrum Handlowym M1 mieści się 46 obiektów: sklepy, punkty małej gastronomii, restauracje, kioski, zakłady prowadzące sprzedaż materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, oraz automat do produkcji lodów włoskich. W 2019 r. powstało 7 nowych obiektów z różnym zakresem działalności między innymi sprzedaży materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością wiejskiego, sprzedaży ciast kremowych, śmietanowych, oraz trwałych mikrobiologicznie w szerokim asortymencie, oraz zakład małej gastronomii oferujący do sprzedaży i konsumpcji potrawy typu sushi, a także przyczepa gastronomiczna oferująca sprzedaż hot-dogów.

Na terenie Centrum Handlowego M1 w 2019 r. odbyły się 2 kontrole sanitarne interwencyjne.

W zakładzie małej gastronomii została przeprowadzona kontrola interwencyjna dotycząca niewłaściwej jakości zdrowotnej oferowanych potraw. W wyniku przeprowadzonej kontroli w zakładzie nie stwierdzono uchybień. W miesiącu kwietniu do PSSE Gliwice wpłynęła interwencja dotycząca produkcji gofrów na bazie przeterminowanych koncentratów ciast w ruchomym i tymczasowym obiekcie sezonowym – przyczepa gastronomiczna. Kontrola sanitarna potwierdziła zarzuty, wydano zarządzenie nakazujące zabezpieczenie 5 asortymentów środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz wydano decyzję o nieprzydatności środka spożywczego dla żywienia ludzi. Ponadto stwierdzono nieprawidłowości higieniczno – sanitarne, za które nałożono mandat karny w wysokości 300 złotych. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie zaleceń pokontrolnych oraz usunięcie z pomieszczenia zakładu kwestionowanych środków spożywczych.

W miesiącu wrześniu w ramach powiadomienia RASSF przeprowadzono kontrolę w sklepie KIK w związku z przekroczeniem dopuszczalnej migracji formaldehydu w kubku do kawy z melaminą „to go” z włóknami bambusa, w toku postępowania stwierdzono, iż zakład

otrzymał powiadomienie wewnętrzne na mocy, którego wycofano go z obrotu, zdeponowano w magazynie do czasu odbioru przez magazyn centralny

W Kaufland na terenie Zabrze prowadzona jest działalność w zakresie sprzedaży w systemie samoobsługi artykułów spożywczych pakowanych jednostkowo, w tym łatwo psujących się, warzyw i owoców, mięsa i wędlin, serów, wyrobów garmazeryjnych, przetworów rybnych. Sprzedaż mięsa i wędlin odbywa się w systemie tradycyjnym jak również samoobsługowym. Na terenie zakładu znaczną część użytkową przeznaczono na produkcję i sprzedaż pieczywa.

W 2019 roku przeprowadzono łącznie **4** kontrole w tym 3 kontrole tematyczne w związku z poborem próbek żywności oraz 1 kontrolę „kompleksową” w wyniku, której nie stwierdzono nieprawidłowości. Kontrole sanitarne tematyczne dotyczyły poboru próbek żywności w kierunku organoleptyki i zawartości ołowiu, kadmu, rtęci oraz znakowania. Łącznie pobrano **12** próbek żywności w wyżej wymienionych kierunkach. Wybrany asortyment przedmiotowych próbek stanowiły produkty typu galaretki owocowe, koncentraty spożywcze, rosołki w kostkach, kawy rozpuszczalne oraz kaszki zbożowe dla dzieci. We wrześniu 2019 roku przeprowadzono **1** kontrolę „kompleksową” zakładu. Stwierdzono, że zakład prawidłowo realizuje procedury z zakresu systemu HACCP, GHP, GMP. Bieżąca kontrola nie wykazała nieprawidłowości stanu technicznego oraz sanitarnego.

Na terenie miasta Zabrze usytuowana jest jedna z samoobsługowych hurtowni **MAKRO**, która oferuje swoim klientom do sprzedaży środki spożywcze, przedmioty użytku, sprzęt AGD. W 2019 r. w hurtowni przeprowadzono **7** kontroli, w tym kontrolę tzw. „kompleksową”. W zakładzie prowadzone są procedury oparte na zasadach systemu HACCP oraz ISO 22000.

Ponadto w 2019 r. pobrano **34** próbki środków spożywczych. Pobrane próbki zbadano w następujących kierunkach:

- histaminy,
- mikrobiologii,
- azotanów,
- akryloamidu,
- WWA,
- Fosforanów,
- substancji dodatkowych.

Nie zakwestionowano żadnej spośród ww. próbek.

W miesiącu styczniu przeprowadzono kontrole w związku z powiadomieniem alarmowych systemu RAPEX dotyczącą produktu: LULA BABY, w których stwierdzono obecność bakterii chorobotwórczych *Staphylococcus aureus*. W toku przeprowadzonej kontroli stwierdzono,

iż w zakładzie nie prowadzi się sprzedaży ww. asortymentu. Ponadto w 2019 roku przeprowadzono kontrolę interwencyjną w związku z powiadomieniem RASFF dotyczącym Kebap FS wołowo-indyczny w związku ze stwierdzeniem ww. produkcie obecności bakterii Salmonella ssp. W ramach podjętych działań ustalono, iż nie stwierdzono obecności kwestionowanego produktu w ofercie handlowej.

Na terenie przemysłowym Zabrze przy ulicy Handlowej powstało nowe centrum dystrybucyjne Panattoni Park Zabrze, gdzie znajdują się dwa nowopowstałe obiekty zajmujące się magazynowaniem i obrotem hurtowym żywności.

We wrześniu w ramach kontroli kompleksowej wynikającej z harmonogramu przeprowadzono kontrolę w magazynie handlowym w Zabrzu w wyniku, której stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-technicznych.

W związku z powyższym nałożono mandat karny wysokości 400 zł i wydano decyzję administracją nakazującą usunięcie nieprawidłowości technicznych. Przeprowadzone dwie kontrole sprawdzające nie potwierdziły wykonania zaleceń pokontrolnych ponadto nałożono ponownie mandat karny w wysokości 200 zł.

Na terenie zakładu Korea Fuel-Tech Polska przeprowadzono kontrolę sanitarną wynikającą z harmonogramu podczas, której stwierdzono, iż nastąpiła zmiana właściciela. W toku przeprowadzonej kontroli stwierdzono liczną obecność ekskrementów gryzoni oraz śladów ich bytowania. Za powyższe nieprawidłowości nałożono mandat karny w wysokości 400 zł oraz wydano decyzję terminową z rygorem natychmiastowej wykonalności. Strona złożyła pisemne oświadczenie, iż w związku z zaistniałą sytuacją unieruchamia zakład. W toku przeprowadzonej kontroli sprawdzającej stwierdzono, iż zakład nie wznowił ponownie działalności i ww. wydana decyzja stała się bezprzedmiotowa i PPIS w Gliwicach stwierdził jej wygaśnięcie.

W dzielnicach miasta tj. Zaborze, Rokitnica, Zabrze Centrum zlokalizowane są **4** place targowe, na których usytuowanych jest **48** kiosków spożywczych, w tym **9** kiosków sprzedaży mięsa i jego przetworów - wszystkie podłączone są do sieci wodociągowej i energetycznej. Zakłady obrotu podlegają bieżącemu nadzorowi w ramach urzędowej kontroli żywności. W 2019 roku przeprowadzono **15** kontroli sanitarnych w tym 9 kontroli kompleksowych, w wyniku których nałożono **2** mandaty karne na kwotę **400 zł**, w jednym przypadku strona złożyła pisemne oświadczenie na usunięcie nieprawidłowości. Nieprawidłowości to: wprowadzanie do obrotu mięsa mielonego bez prawidłowego oznakowania oraz identyfikacji produktu, brak pełnego oznakowania wyrobu gotowego. Przeprowadzone kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie zaleceń pokontrolnych. W kioskach mięsno-wędliniarskich przeprowadzono 2 kontrole przeprowadzane

przy współudziale przedstawiciela Inspekcji Weterynaryjnej w związku z występowaniem w Polsce Afrykańskiego Pomoru Świń oraz sposobu zagospodarowania odpadów kategorii III. W roku 2019 część obiektów oferujących do sprzedaży mięso i wędliny zawiesiła swoją działalność do odwołania. W jednym z obiektów zlokalizowanych na targowisku przy ul. Jagiełły złożono interwencje na niewłaściwą jakość kości wędzonych, przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła zarzutów.

Na terenie targowisk Pod Ratuszem oraz Rokitnica zostały otwarte: zakład małej gastronomii pod nazwą „Gryfny Kebab”, kiosk sprzedaży lodów gałkowych „Słodki Drań” a także kiosk oferujący do sprzedaży asortyment mięsny oraz kiosk warzywa – owoce.

Pod koniec roku 2019 w dzielnicy miasta Zaborze otwarto nowo wybudowany Market DINO z wydzielonymi stoiskami sprzedaży mięsa, wędlin, serów boksu do wypieku pieczywa z piecem konwekcyjno – parowym oraz sprzedaży detalicznej w systemie samoobsługi środków spożywczych pakowanych jednostkowo.

### **Nadzór nad obrotem grzybami**

W Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gliwicach **dwóch pracowników** posiada uprawnienia klasyfikatorów grzybów świeżych. Na stronie internetowej PSSE w Gliwicach udostępniono ulotkę pt. „**Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania**” opracowaną przez Głównego Inspektora Sanitarnego (dalej: GIS). Ponadto przekazywano dysponentom targowisk i osobom zainteresowanym ulotkę wydaną przez GIS „Zatrucia grzybami – objawy, pierwsza pomoc, leczenie”.

W okresie letnio – jesiennym w siedzibie tutejszej Stacji prowadzone były konsultacje dla zainteresowanych osób na temat grzybów. Udzielono **15** konsultacji prywatnym osobom w sprawie klasyfikacji gatunkowej przyniesionych do oceny grzybów. Natomiast dla osób zbierających indywidualnie grzyby rosnące w warunkach naturalnych przeznaczone do celów handlowych **nie wydawane były atesty** na grzyby świeże potwierdzające ich zgodność gatunkową.

W 2019 r. pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki grzybów, w tym 1 próbkę przetworów grzybowych oraz 1 próbkę grzybów suszonych. Przedmiotowe próbki pobrano i zbadano w kierunku oznaczenia metali szkodliwych dla zdrowia. Z otrzymanych sprawozdań z badań laboratoryjnych wynikało, że nie kwestionowano żadnej próbki w badanym zakresie, natomiast wykazano niezgodność dotyczącą znakowania próbki: Borowik suszony krojony szlachetny. Sprawę przekazano do rozpatrzenia przez PPIS w Chojnicach.

## Akcje

W 2019 r. podejmowano wiele dodatkowych działań wynikających między innymi z sytuacji bieżącej tj.:

- wzmożonych i wnikliwych kontroli głównie na targowiskach, w zakładach żywienia zbiorowego celem wykrycia nielegalnej sprzedaży produktów pochodzenia wieprzowego oraz dziczyzny w związku wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- nadzoru nad przestrzeganiem wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności niepakowanej, w tym informowania o obecności alergenów,
- kontroli w sklepach wielko powierzchniowych dotyczących stanu sanitarnego.

## Akcja „ASF”

W związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (dalej: ASF) GIS polecił prowadzenie wzmożonego nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego, a także przekazywania informacji o przeprowadzonych kontrolach. W 2019 r. kontynuowano akcję tzw. „ASF”, szczególnie przeprowadzono wzmożone i wnikliwe kontrole:

- targowisk, w celu wykrycia nielegalnej sprzedaży mięsa wieprzowego i produktów pochodzenia wieprzowego a także dziczyzny (mięsa z dzika i produktów z niej otrzymany),
- zakładów żywienia zbiorowego - w celu weryfikacji źródeł pozyskiwania mięsa wieprzowego, dziczyzny produktów z nich otrzymanych, sposób zagospodarowania odpadów z uwzględnieniem umów przedsiębiorców z firmami odbierającymi odpady oraz realności częstotliwości odbierania odpadów,
- zakładów handlu detalicznego w ramach nadzoru bieżącego, zwracać uwagę na powyższe aspekty.

W związku z powyższym przesyłano do Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej (dalej: WSSE) w Katowicach raporty comiesięczne, dotyczące kontroli przeprowadzonych ww. zakresie przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2019 r. PPIS w Gliwicach skontrolował ogółem **214** zakładów żywnościowych - żywnościowych, w których sprawdzano m.in. zagadnienia związane z ASF. Skontrolowano 147 zakładów żywienia zbiorowego, 17 obiektów na targowiskach oraz 50 innego typu obiektów (głównie sklepów).



W 3 zakładach żywienia zbiorowego stwierdzono brak prawidłowej dokumentacji gospodarowania odpadami kategorii III, a 1 kiosku na targowisku nieprawidłowe warunki przechowywania odpadów kategorii III. Nałożono w sumie 18 mandatów karnych na łączną kwotę 4200 zł. Ponadto wydano 2 decyzje o nieprzydatności środka spożywczego.

## Akcja „, Markety”

W związku z poleceniem GIS zawartego w sprawie przeprowadzenia kontroli w okresie od dnia 1 lutego 2019 r. do dnia 31 grudnia 2019 r. we wszystkich nadzorowanych super i hipermarketach działań kontrolnych ukierunkowanych na:

- przestrzeganie zasad GHP (utrzymanie czystości, wdrożenie i stosowanie procedur/ instrukcji mycia, warunki przechowywania oraz eksponowania żywności w halach sprzedaży),
- postępowanie z odpadami (szczególnie pochodzenia zwierzęcego),
- zabezpieczenie przed szkodnikami,
- przestrzeganie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości żywności,
- warunki przewozu towarów spożywczych.

W złączonej tabeli przedstawiono wyniki kontroli:

Załącznik do pisma znak: GIS-BŻ-WS-422-5/BO/19/6											
Tabela dot. kontroli przeprowadzonych w okresie 01.02-31.12.2019 r.											
przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w super i hipermarketach w województwie śląskim											
PSSE w Gliwicach											
LP	Sieć sklepów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych		Mandaty		Liczba decyzji administracyjnych			Uwagi (np. info dot. stwierdzonych nieprawidłowości zagrażających życiu)
		nadzorowanych	skontrolowanych	ogółem	w tym rekontroli	liczba nałożonych	na kwotę PLN	ogółem	w tym	o unieruchomieniu obiektu	
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1)	ALDI	6	6	13	1	1	100	0	0	0	
2)	AUCHAN	5	5	19	1	1	200	0	0	0	
3)	BIEDRONKA	42	34	55	31	26	7200	3	3	0	
4)	CARREFOUR	7	5	8	0	2	500	2	2	0	
5)	DINO	7	3	3	0	1	100	1	1	0	
6)	E.LECLERC	2	2	4	0	0	0	1	1	0	
7)	INTERMARCHE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
8)	KAUFLAND	2	2	6	0	0	0	0	0	0	
9)	LIDL	17	12	24	4	1	100	1	1	0	
10)	POLOMARKET	6	3	4	1	0	0	0	0	0	
11)	TESCO	4	4	9	2	0	0	1	1	0	
12)	Pozostałe sieci	222	84	119	27	17	2450	17	17	0	
	<b>RAZEM</b>	<b>321</b>	<b>160</b>	<b>264</b>	<b>67</b>	<b>49</b>	<b>10650</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

W PSSE w Gliwicach nadzorowanych jest 321 obiektów należących do sieci sklepów ujętych w ww. tabeli.

**W okresie od 01.02.2019 r. do dnia 31.12.2019 r.** skontrolowano 160 sklepów, w których przeprowadzono 264 kontrole sanitarnych w tym 67 sprawdzających.

Do najczęściej stwierdzonych uchybień stanu sanitarnego należały między innymi:

- zbyt duża masa towarowa, w tym artykułów przemysłowych utrudniająca utrzymanie czystości i porządku na sali sprzedaży i w pomieszczeniach magazynowych,
- brudne urządzenia chłodnicze i mroźnie oraz regały,
- stanowiska do krojenia owoców i warzyw nieuporządkowane,
- brudne wózki i koszyki dla klientów,
- brak czystości i porządku w otoczeniu sklepu od strony dostawy środków spożywczych,
- przechowywanie zbędnego sprzętu, masy towarowej w miejscach przypadkowych co uniemożliwiało korzystanie z punktów wodnych na zapleczu,
- środki spożywcze po upływie terminu ważności przechowywane w miejscach przypadkowych,
- pracownicy w odzieży osobistej, brak odpowiedniej ilości odzieży ochronnej,
- zalegająca makulatura w przypadkowych miejscach.

Ponadto stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego:

- brudne ściany i sufity, ubytki w kafelkach na ścianach,
- zniszczone urządzenia chłodnicze,
- posadzki uszkodzone trudne do utrzymania w czystości,
- zbędny, zepsuty, nieużywany sprzęt zalegający w pomieszczeniach żywnościowych, magazynach oraz w otoczeniu sklepu.

W omawianym okresie w wyniku przeprowadzonych kontroli za stwierdzone uchybienia sanitarno – porządkowe ogółem nałożono 49 mandatów karnych na kwotę 10650 zł oraz w 26 przypadkach wydano decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego.

### **Akcja „Mklik Próchniczek”**

Akcja „Mklik Próchniczek” jest prowadzona od 2008 r. ma na celu weryfikowanie stopnia wdrożenia i prawidłowości funkcjonowania systemu opracowanego na zasadach HACCP, w tym w szczególności prawidłowości zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami. Akcja jest

kontynuowana z uwagi na bezpieczeństwo żywności i szczególne zagrożenie szkodnikami zbożowo-mącznymi oraz ich pozostałościami w przemyśle piekarniczym.

W 2019 roku w rejestrze PSSE w Gliwicach w bieżącym roku figurowały **76** zakładów piekarniczych (w tym w Zabrze 19) i **1** zakład zbożowo-młynarski.

W ramach bieżącego nadzoru uwzględniono przeprowadzenie akcji „Mklik Próchniczek”, w związku z powyższym skontrolowano:

- **52** zakłady piekarnicze, w których przeprowadzono ogółem **86** kontroli (w tym **44** sanitarnych, **36** sprawdzających, **6** interwencyjnych),
- **1** młyn, w którym przeprowadzono **3** kontrole, w tym **2** tematyczne i **1** sanitarną.

Wytypowano **11** piekarni, w których pobrano do badań sanitarnych wytrzepek z koszyczków do garowania pieczywa oraz zmiotków, w tym 1 piekarnię wyznaczono do poboru w ramach urzędowej kontroli celowanej z uwagi na złożoną interwencję na obecność szkodników zbożowo mącznych w pieczywie.

Zakłady piekarnicze głównie posiadały umowę z firmą DDD na prowadzenie monitoringu.

W zakładach, w których nie zawarto stałej umowy z firmą DDD prowadzony był wewnętrzny monitoring wg opracowanych instrukcji, procedur GHP. W przypadku stwierdzenia szkodników zbożowo – mącznych wzywano telefonicznie specjalistyczną firmę DDD. Zatrudniony personel w zakładach piekarniczych nie posiadał stosownych szkoleń i certyfikatów uprawniających do prowadzenia monitoringu w zakresie DDD. Zabiegi w zakresie zwalczania szkodników zbożowo – mącznych wykonywane były przez pracowników specjalistycznych firm.

Najczęstsze stwierdzone nieprawidłowości techniczno – sanitarne to:

- obecność żywych szkodników zbożowo mącznych w wytrzepekach, zmiotkach oraz widoczne oprzędy na ścianach
- niedokładnie przeprowadzane zabiegi dezynsekcyjne koszyczków,
- brak bieżących zapisów z kontrolowania zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami
- brak higieny podczas produkcji,
- niedokładnie sprzątane pomieszczenia produkcyjne i magazynowe,
- brudny, niedokładnie myty sprzęt produkcyjny,
- brudne ściany i sufity w pomieszczeniach produkcyjnych,
- zniszczone blaty robocze- stoły produkcyjne,
- ubytki w podłodze,

- zniszczone koszyczki do garowania ciasta,
- zniszczone półki, regały w magazynie,
- nie zabezpieczone punkty świetlne przed ewentualnym rozpryskiem szkła w pomieszczeniu produkcyjnym,
- zniszczone drzwi, futryny do magazynu surowców,
- brak ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu produkcyjnym,
- niedrożne odpływy kanalizacyjne przy umywalkach i zlewozmywakach w pomieszczeniach zakładów,
- zniszczone szafki odzieżowe pracowników w szatniach,
- brudne ściany i sufity w pomieszczeniu socjalnym dla pracowników zakładu młynarskiego
- większość właścicieli rozpoczęła wdrażanie systemu HACCP jednakże ich dokumentacja nadal jest niekompletna i wymaga poprawy.

W wyniku przeprowadzonej kontroli interwencyjnej w Piekarni w Zabrze, stwierdzono obecność żywych larw, oprzędów, anty-sanitarne uchybienia oraz niewłaściwy stan techniczny (zgrzybiałe ściany i sufity), osobę odpowiedzialną ukarano 1 mandatem karnym na kwotę 300 zł. i wydano decyzję przerwania działalności do czasu zapewnienia prawidłowych warunków techniczno-sanitarnych. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie zarządzenia ww. decyzji.

### **Wnioski:**

W 2019 r. podczas akcji „Mklik Próchniczek” w **11** zakładach piekarniczych ogółem pobrano do badań laboratoryjnych **22** próbek sanitarnych, w tym 2 w ramach urzędowej kontroli celowanej, próbek nie kwestionowano.

Ogółem w piekarniach i młynie przeprowadzono **89** kontroli w tym **45** sanitarnych, **36** sprawdzających, **6** interwencyjnych, **2** tematyczne. Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne w piekarniach na osoby odpowiedzialne nałożono **13** mandatów karnych na kwotę **2250 zł.**, w tym **5** mandatów karnych na sumę **1200 zł.** za obecność szkodników zbożowo- mącznych w zakładzie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach wydał **17** decyzji administracyjnych represyjnych na poprawę stanu technicznego (w tym **1** przerwania działalności oraz **5** na przeprowadzenie skutecznej dezynfekcji i dezynsekcji pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia). Przeprowadzone kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie zarządzeń.

Natomiast w zakładzie przemysłu zbożowo-młynarskiego nie pobrano próbek w ramach akcji Mklik a podczas przeprowadzonych 3 kontroli w młynie nie stwierdzono obecności szkodników zbożowo-mącznych.

W porównaniu z rokiem 2018 prowadzony nadzór nad piekarniami wykazał mniej zakładów, w których stwierdzono obecność szkodników zbożowo-mącznych tj. z 10 na 5 przypadków. Jednakże nadal stwierdzono nieprawidłowe zabiegi dezynsekcyjne sprzętu i pomieszczeń w zakładach oraz nieskuteczną kontrolę wewnętrzną. Mimo nie zdyskwalifikowanych laboratoryjnie próbek sanitarnych podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono obecność szkodników zbożowo mącznych. Należy stwierdzić, że zwiększyła się ilość wydanych decyzji administracyjnych na poprawę stanu technicznego w piekarniach. W związku z powyższym, mając na celu bezpieczeństwo żywności w 2020 roku w zakładach piekarniczych i zakładzie przemysłu zbożowo-młynarskiego nadal będą podczas kontroli sprawdzane organoleptycznie wytrzepekki z koszyczków oraz pobierane próby sanitarne. Nadal będzie weryfikowany stopień wdrożenia i prawidłowość funkcjonowania systemu opartego na zasadach HACCP, w tym w szczególności weryfikowania sposobów nadzorowania przez właścicieli zabiegów DDD dokonywanych w zakładach.

### **Akcja lato 2019**

W związku z poleceniem GIS w sprawie wzmożenia czynności nadzorowych w zakresie warunków sanitarnych bloków żywienia oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalach w okresie od 01.05.2019-30.09.2019 r. skontrolowano ogółem 9 zakładów w tym 3 prowadzących żywienie pacjentów we własnym zakresie i w 6 zakładach korzystających z usług cateringowych. Na terenie miasta Zabrze skontrolowano 2 bloki żywienia. Ogółem w zakładach przeprowadzono 7 kontroli na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego oraz 2 kontrole sprawdzające i 1 kontrola tematyczna dotycząca zatwierdzenia zakładu. Podczas przeprowadzonych kontroli w ww. zakładach nie stwierdzono uchybień sanitarno – porządkowych, prowadzona jest dokumentacja oparta na zasadach systemu HACCP oraz GHP, GMP.

zakłady	liczba zakładów			liczba przeprowadzonych			nałożone mandaty		wydane decyzje administracyjne		liczba wniosków do PWIS o nałożenie kar pieniężnych (art. 103)	liczba nałożonych kar	uwagi
	według ewidencji	skontrolowanych ogółem	w tym liczba zakładów, w których stwierdzono nieprawidłowości	kontroli ogółem	w tym interwencyjnych	w tym rekontroli	liczba nałożonych mandatów	suma nałożonych mandatów	liczba decyzji administracyjnych ogółem	w tym o unieruchomieniu			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
prowadzących żywienie we własnym zakresie	4	3	1	3	0	0	0	0	1	0	0	0	4
prowadzących żywienie w systemie cateringowym	13	6	2	8	0	2	0	0	0	0	0	0	4
<b>SUMA</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>

W jednym ze szpitali w Zabrze przeprowadzono kontrolę sprawdzającą dotyczącą wydanej decyzji terminowej na utworzenie strefy przyjęcia i dystrybucji posiłków dla pacjentów, której nakaz został wykonany. W związku powyższym na wniosek Strony przeprowadzono kontrolę tematyczną i została wydana decyzja zatwierdzająca blok żywienia w ww. szpitalu.

W drugim ze szpitali w Zabrze, w którym prowadzony jest blok żywienia w zakresie przyjmowania i wydawania posiłków bezpośrednio do kucharek oddziałowych zlokalizowanych w trzech budynkach szpitala z uwagi na brak strefy przyjęcia i dystrybucji. Zgodnie z umową posiłki oraz naczynia jednorazowego użytku dostarczane są przez firmę cateringową z Chorzowa. Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno – sanitarnych oraz w zakresie stanu technicznego. W trakcie kontroli pobrano do oceny jadłospisy dekadowe. Rodzaj diety dla poszczególnych pacjentów w trakcie ich przyjęcia na oddział ustala lekarz wpisując do karty zleceń z uwzględnieniem alergii lub nietolerancji pokarmowych. Jadłospisy na dany dzień są dostępne dla pacjentów przekazane na dany oddział.

Ocena jakościowa i ilościowa posiłków opierała się na sprawdzeniu zgodności wykorzystywanych produktów z zaleceniami żywieniowymi dotyczącymi systemu dietetycznego, Normami Żywienia z 2018 r. oraz ogólnymi zasadami planowania jadłospisów. Do analizy poddano: dietę podstawową, dietę łatwostrawną, dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, łatwostrawną z ograniczeniem tłuszczu oraz dietę dla małego dziecka. Analiza jadłospisów dekadowych wykazała, że dobowe zapotrzebowanie na energię dla grupy spełniło normy żywienia człowieka, procentowy udział podstawowych składników pokarmowych był prawidłowo rozłożony. Jadłospisy nie zawierały napojów mlecznych fermentowanych, jadłospisy nie zawierały wystarczającej ilości warzyw i owoców w posiłkach śniadaniowych i kolacyjnych. Stwierdzono nieprawidłowości w jadłospisach dla małych dzieci, w których podano produkty niedozwolone, niepełnowartościowe takie jak „nutella” - tego typu produkty należy całkowicie wykluczać z diety.

## Podsumowanie

W związku z przeprowadzonymi ocenami jadłospisów dekadowych z poszczególnych diet do ww. placówek szpitalnych oraz do firm dostarczających posiłki przekazano informacje z zaleceniami związanymi z żywieniem pacjentów. Na podstawie przeprowadzonych ocen jadłospisów z poszczególnych diet w wyżej wymienionych zakładach wdrożono działania naprawcze.

W przekazanych informacjach zawarto uwagi dotyczące:

- urozmaicenia posiłków z punktu widzenia doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości,
- uwzględnienia dodatku warzyw i owoców do każdego posiłku,
- uwzględnienia produktów mlecznych, szczególnie fermentowanych,
- rodzaju i ilości używanego tłuszczu – masło i smalec zastępować olejami roślinnymi i miękkimi margarynami; wszystkie posiłki powinny być przyrządzane z małą ilością tłuszczu; tłuszcz w postaci niezmienionej termicznie należy dodawać do gotowych już potraw,
- większej ilości spożycia ryb (w tym głównie morskich),
- zmniejszenie ilości soli (sodu) z uwagi na jej zawartość w innych produktach,
- wyeliminowania produktów niewskazanych,
- wyeliminowania potraw ciężko strawnych, wzdymających.

W żywieniu zbiorowym należy zadbać o kompletny zestaw potrzebnych składników ze wszystkich grup żywieniowych (produkty zbożowe, mleczne, warzywa i owoce, ryby, drób i mięso, zdrowe tłuszcze) każda z grup dostarcza innych wartości pokarmowych, ale żadna nie może dostarczyć nam wszystkich. Dlatego najlepszym sposobem zaopatrzenia organizmu we wszystkie potrzebne składniki odżywcze jest urozmaicona dieta. Ponadto nie należy podawać takich samych produktów zbyt często, ponieważ prowadzi to do żywienia jednostronnego. Potrawy powinny być przygotowywane różnymi technikami: gotowane, duszone, pieczone. Należy unikać smażenia w głębokim tłuszczu. Ponadto w pismach pouczono, że osoby odpowiedzialne za żywienie zobligowane są do edukowania, doształcania i stosowania posiadanej wiedzy. Prawidłowe żywienie jest jednym z najważniejszych czynników środowiskowych, wpływających na rozwój i utrzymanie przez niego dobrego stanu zdrowia, a także istotne w procesie leczenia i rekonwalescencji. Polega ono na całkowitym pokryciu zapotrzebowania organizmu na energię i wszystkie niezbędne składniki pokarmowe. Nieprawidłowe żywienie w czasie leczenia prowadzi do niedożywienia organizmu w składniki odżywcze i wydłuża proces leczenia. .

W związku z powyższym w ramach prowadzonych działań w zakresie kontroli wewnętrznej i wytycznych dotyczących norm żywienia i zaleceń żywieniowych dla poddanych analizie diet zalecono utrzymać jakość posiłków, a wykazane błędy wyeliminować.

W związku z poleceniem GIS w sprawie wzmożenia czynności nadzorowych również w zakresie kontroli tematycznych w okresie od dnia 01.06 do 31.08.2019 r., w szczególności:

- w zakładach żywienia zbiorowego otwartego w zakresie wymagań higienicznych z uwzględnieniem warunków w jakich odbywają się dostawy żywności do konsumentów, oraz w zakresie:
- sprzedaży żywności nietrwałej mikrobiologicznej,
- stanu sanitarnego łubianek na owoce,
- warunków przechowywania wód butelkowanych oraz napojów,
- wyrobów stosowanych do wykonywania zmywalnych tatuaży lub malowania tzw. henną,

skontrolowano 80 zakładów żywienia zbiorowego w których ogółem przeprowadzono 105 kontroli, nałożono 36 mandatów karnych na kwotę 7100 zł. i wydano 12 decyzji na poprawę stanu technicznego. Do najczęściej stwierdzonych uchybień stanu sanitarnego należały między innymi: brak zapisów z monitoringu temperatur wynikających z opracowanej dokumentacji HACCP, brak termometrów kontrolnych w urządzeniach chłodniczych, uszkodzone urządzenia chłodnicze, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, niezabezpieczone przed zanieczyszczeniami wtórnymi wyroby gotowe w urządzeniach chłodniczych, brak czystości pomieszczeń i sprzętu, brak kontroli wewnętrznej w zakładzie personel pracował w odzieży osobistej, brak skutecznego zabezpieczenia przed dostępem szkodników brak siatek w otwieralnych oknach, niedokładnie myte szkło bufetowe brak środków do dezynfekcji, stosowanie do produkcji przeterminowanych środków spożywczych. Nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniami chłodniczymi. Nieprawidłowe przechowywanie napojów i wód butelkowych - bezpośrednio na podłodze. Brak zabezpieczenia środków spożywczych nieopakowanych przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi.

### **Akcja „wyżywienie dzieci przebywających w żłobkach i klubach dziecięcych”**

W 2019 r. dokonano 14 ocen jadłospisów dekadowych pobranych w trakcie bieżących kontroli. Większą część stanowiły oceny jadłospisów pobrane w wydawalniach oraz klubach małego



dziecka, do których posiłki dostarczane były przez pobliskie zakłady usług cateringowych usytuowanych na terenie Zabrze i Gliwic.

<b>Rodzaj obiektu</b>	<b>Ilość analizowanych jadłospisów</b>
Stołówki w żłobkach	6
Wydawalnie w żłobkach i klubach malucha	8
<b>RAZEM</b>	<b>14</b>

Dobowe zapotrzebowanie na energię dla grupy dzieci 1-3 lat w 14 analizowanych jadłospisach było wystarczające, pokrywało normy żywienia człowieka,

- posiłki były prawidłowo zbilansowane,
- procentowy udział podstawowych składników pokarmowych był prawidłowo rozłożony,
- posiłki były zróżnicowane pod względem doboru produktów z poszczególnych grup.

Zgodnie z powyższym spośród 14 ocen teoretycznych jadłospisów nie wykazano istotnych błędów i nieprawidłowości dotyczących zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów. W jednym analizowanym jadłospisie dekadowym stwierdzono zbyt małą ilość wapnia. Posiłki nie zawierały rekomendowanej ilości 525g wapnia/dzień w żłobku. W analizowanym jadłospisie nie podawano codziennie dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych. Z uwagi na istotny wpływ wapnia w diecie małych dzieci, kształtowanie kośćca oraz prawidłowej postawy placówkę zobowiązano w piśmie do usunięcia nieprawidłowości.

Według obecnych zaleceń w posiłkach niemowląt i małych dzieci należy unikać nadmiaru soli oraz cukru z uwagi na ryzyko nadciśnienia tętniczego, chorób układu krążenia, w tym zawałów serca i udarów mózgu w późniejszym wieku. Zbyt duża podaż cukru u małych dzieci powoduje zwiększone ryzyko próchnicy, nadwagi i otyłości, chorób diety zależnych (cukrzycy, miażdżycy). Rekomendacje europejskie zalecają unikanie soli podczas przygotowywania posiłków głównych oraz pokarmów uzupełniających. Do posiłków podawanych dzieciom w wieku 1-3 lat nie należy dodawać cukru, miodu i syropów owocowych na bazie cukru. Małym dzieciom zabrania się podawać potraw z dodatkiem grzybów, konserw, produktów słodzonych syropami skrobiowymi, glukozowo-fruktozowymi i sztucznymi łodziami, chipsów i innych tego typu produktów, które nie są źródłem wartości odżywczych, natomiast mogą być dla małego dziecka niekorzystne, wręcz szkodliwe.

W roku 2019 r. zaobserwowano zwiększoną ilość co do poprzednich lat zatwierdzanych klubów malucha, w których podawane są głównie posiłki dostarczane z zakładów usług cateringowych.

Ponadto obserwuje się większą świadomość rodziców i opiekunów dotyczącą jakości produktów i posiłków podawanych w żłobkach, klubach malucha, domach małego dziecka.

### **Akcja „Tłuszcze smaźalnicze”**

W 2019 r. kontynuowano akcję „Tłuszcze smaźalnicze”. W ramach podjętych działań na terenie miasta Gliwic i Zabrze wytypowano 3 obiekty tj.: 2 zakłady małej gastronomii oraz ciastkarnię, gdzie upowaźnieni pracownicy sekcji przebadali na miejscu próbki tłuszczu smaźalniczego testerem tłuszczu 3M PCT-120 pod kątem obecności związków polarnych, które są wskaźnikiem stopnia jęlczenia tłuszczu. Przeprowadzone testy nie wykazały rozkładu tłuszczu. Biorąc pod uwagę negatywne wyniki testów, nie było konieczności pobierania próbek tłuszczów do badań laboratoryjnych.

### **Akcja „Estry sorbitolu E 493-494 oraz stearoilomleczanów E 481-482”**

W związku z pismem GIS w sprawie dodatków do żywności stosowanych przez producentów żywności dwóch grup substancji dodatkowych w środkach spożywczych: estry sorbitolu E 493-494 oraz stearoilomleczanów E 481-482 przeprowadzono akcję. Akcja miała na celu zbieranie podczas kontroli w podmiotach zajmujących się produkcją żywności (na podstawie receptur) oraz podczas dokonywania oceny znakowania środków spożywczych na podstawie etykiety informacji czy w środkach spożywczych produkowanych lub znajdujących się w obrocie w Polsce są obecne ww. substancje dodatkowe. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono obecność dodatku do żywności E 481 w 16 środkach spożywczych oraz E 482 w 37 produktach. PPIS w Gliwicach raportował kwartalnie do WSSE w Katowicach o przeprowadzonych kontroli w ww. zakresie. Podczas sprawowanego bieżącego nadzoru w 4 zakładach stwierdzono ww. substancje dodatkowe.

### **Obrót CBD**

W 2019 r. w związku z pismem GIS w sprawie wprowadzania na terytorium Polski preparatów zawierających CBD w ilości przekraczającej naturalnie występujący poziom w konopiach siewnych.

Przeprowadzono działania kontrolne w związku z wprowadzaniem do obrotu suplementu diety Premium CBD 5% Olej w butelce pipetą przez firmę zlokalizowaną w Zabrzu. W wyniku

przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że pod ww. adresem znajduje się wyłącznie siedziba firmy. Ustalono, że sprzedaż przedmiotowego produktu prowadzona jest przez firmę w Zabrze, w tym sprzedaż przez Internet. Ponadto stwierdzono również, że na ww. stronie internetowej reklamowany jest niedopuszczony na polski rynek suplement diety Premium CBD 5% Olej w butelce z pipetą.

Podczas przeprowadzonej kontroli dokonano oględzin zakładu oraz oferowanego asortymentu i nie stwierdzono w sprzedaży suplementu diety Premium CBD 5% Olej w butelce pipetą. Zgodnie z oświadczeniem właścicielki została wstrzymana sprzedaż kwestionowanego produktu, pozostała ilość przekazana została do utylizacji.

## **Współpraca z innymi służbami kontroli**

### **Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną**

W 2019 r. Sekcja HŻŻiPU kontynuowała realizację porozumienia ramowego zawartego w 2018 r. pomiędzy PPS w Gliwicach Powiatowym Lekarzem Weterynarii.

Organy szczebla powiatowego obu inspekcji w ramach współdziałania i współpracy, przekazywały sobie informacje i dokumenty dotyczące naruszeń przepisów: w związku ze zgłoszonymi interwencjami oraz uzyskania wyników badań laboratoryjnych.

W kwietniu 2019 r. Powiatowy Lekarz Weterynarii w Bielsku Białej poinformował, że w kurczaku świeżym, producent: firma „HYBRO” Sp. z o.o., stwierdzono obecność pałeczek z rodzaju Salmonella w 2 z 5 próbek. Zgodnie z przesłanym pismem odbiorcą ww. produktu była Firma Handlowo – Usługowa w Zabrze. W związku z powyższym w dniu 16.04.2019 r. przeprowadzono kontrolę tematyczną w ww. obiekcie w wyniku, której nie stwierdzono kwestionowanych wyrobów w obrocie oraz na stanie magazynowym. Ww. produkt został sprzedany klientom indywidualnym w terminie wcześniejszym.

W dniu 30.04.2019 r. ponownie wpłynęło pismo od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Bielsku Białej, w którym ujęto dodatkowe partie kurczaka oraz elementów drobiowych w których stwierdzono obecność pałeczek z rodzaju Salmonella Infantis producentem którego była również firma HYBRO a odbiorcą FHU z Zabrze. W związku z powyższym przeprowadzono ponowną kontrolę tematyczną w ww. obiekcie, w wyniku której nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych partii drobiu.

Ponadto w ramach współpracy w związku z występowaniem na terenie Polski Afrykańskiego Pomoru Świń przeprowadzono wspólne kontrole z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej

głównie na targowiskach zlokalizowanych na terenie miasta Gliwice, Zabrze, Knurów oraz Pyskowicach. Ogółem przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w wyniku których nałożono 2 mandaty karne na kwotę 450zł. Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należało: przechowywanie mięsa i wędlin w nieprawidłowej temperaturze (otoczenia), wprowadzenie mięsa mielonego luzem, brak prawidłowego oznakowania wyrobów, niewłaściwy stan sanitarny, brak prawidłowej dokumentacji GHP oraz systemu HACCP.

## **Współpraca z Wojewódzkim Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych**

W dniu 25.02.2019 r. w sklepie spożywczym Lidl w Zabrzu, pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli w kierunku zanieczyszczeń biologicznych oraz znakowania środków spożywczych pn.: „Kalifornijskie migdały całe, łuskane Alesto. Zgodnie z otrzymanymi wynikami badań stwierdzono, że w migdałach jądra były uszkodzone przez szkodniki, zjełczałe, zbutwiałe, spleśniałe, ściemniałe.

W związku z powyższym ww. sprawę przekazano do wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami do Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych.

## **Współpraca z Policją**

W marcu 2019 r. otrzymano pismo z Komendy Miejskiej Policji w Zabrzu z prośbą o przeprowadzenie wspólnej kontroli w zakładzie małej gastronomii w Zabrzu . W marcu 2019 r. przeprowadzono 1 kontrolę przy współudziale przedstawicieli policji w Zabrzu ww. zakładzie. W zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia nie stwierdzono nieprawidłowości.

## **Współpraca ze Strażą Miejską**

W maju 2019 r. przekazano ze Straży Miejskiej informację, że w kontenerze na odpady należącym do sklepu spożywczego w Zabrzu znajdują się odpady kategorii III. W związku z zaistniałą sytuacją przeprowadzono kontrolę interwencyjną w ww. obiekcie, która potwierdziła nieprawidłową gospodarkę odpadami kategorii III. W związku z powyższym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym oraz polecono usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

## Skargi i wnioski

W Sekcji HŻŻiPU w 2019 r. ogółem zgłoszono **189 interwencji**, w tym 57 na zakłady usytuowane w Zabrze. W związku z powyższym ogółem przeprowadzono 220 kontroli interwencyjnych, w 12 przypadkach spraw nie rozpatrzono z uwagi na brak możliwości tj. obiekt został zlikwidowany lub np. nie stwierdzono prowadzenia działalności we wskazanym miejscu.

W wyniku przeprowadzonych kontroli za potwierdzone nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnego nałożono 97 mandatów karnych na kwotę 20750 zł oraz wydano 14 decyzji administracyjnych w tym w Zabrze nałożono 19 mandatów na kwotę 4600 zł.

W 2019 r. na 57 rozpatrzonych interwencji na terenie Zabrze :

- 23 uznano za uzasadnione,
- 34 za nieuzasadnione.

Interwencje zgłaszane w Sekcji HŻŻiPU w 2019 r. dotyczyły głównie:

- wprowadzania do obrotu przeterminowanych środków spożywczych,
- niehigieniczną sprzedaż środków spożywczych,
- niewłaściwy stan higieniczno - sanitarny pomieszczeń zakładu,
- sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości w tym mięsa i wędlin o nieprawidłowych cechach organoleptycznych tj. nieświeży zapach oraz nietypowa konsystencja,
- niewłaściwą jakość produktów oraz potraw w zakładach żywienia zbiorowego otwartego np. o niewłaściwych cechach sensorycznych.

## Ocena i wnioski końcowe

Działalność Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gliwicach w 2019 r. miała za zadanie sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością produkowanych i wprowadzanych do obrotu, poprzez prowadzenie efektywnej działalności kontrolnej w podległych zakładach. Głównym zmierzaniem było wyegzekwowanie przestrzegania obowiązujących przepisów prawa krajowego i europejskiego w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz kosmetyków.

W wyniku prowadzonego bieżącego nadzoru stwierdzono, że stan sanitarny zakładów utrzymuje się na tym samym poziomie. Potwierdzeniem powyższego faktu jest porównanie wynikowości kontroli

w stosunku do roku ubiegłego. W 2018 r. wynikowość wynosiła 31,18% natomiast w ocenianym okresie wynosił 30,54 %, co może świadczyć o nadal występujących nieprawidłowościach w zakładach. Ponadto na zmniejszoną ilość kontroli planowanych spowodowana jest trudną sytuacją kadrową. Procent próbek kwestionowanych z **4,9 %** uległ zmniejszeniu do **1,4 %**.

W związku z wprowadzeniem od 14.12.2019 r. nowych procedur urzędowej kontroli żywności w znacznym stopniu zmieni się zakwalifikowanie zakładów po dokonanej ocenie na podstawie arkusza oceny zakładu. Biorąc pod uwagę profil działalności zgodnie z kategoryzacją zakłady dotychczas o niskim i średnim ryzyku zostaną zakwalifikowane automatycznie jako zakłady o wysokim ryzyku. Ponadto zgodnie z procedurą urzędowej kontroli żywności wprowadzono obowiązek stosowania listy pytań kontrolnych, które dotychczas stosowano sporadycznie. Powyższe narzuca zwiększenie częstotliwości kontroli oraz wydłuża czas ich trwania przy braku odpowiedniej ilości pracowników.

Nadal realnym problemem jest prowadzenie sprzedaży przez Internet, a szczególnie na **portalu Allegro** środków spożywczych w tym suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz kosmetyków. Prowadzenie postępowania wyjaśniającego ww. w sprawach jest znacznie utrudnione i długotrwałe z uwagi na trudność ustalenia osoby odpowiedzialnej i wyegzekwowania stosownej dokumentacji. Powyższe sprawy niejednokrotnie wymagają współdziałania kilku właściwych terenowo PSSE.

Liberalizacja przepisów prawnych dotyczących rolniczego handlu detalicznego oraz tzw. kuchni domowych i obowiązującego wyłącznie wpisu do rejestru, staje się realnym problemem w zakresie bezpieczeństwa produkowanej żywności. Produkcja w nieustalonym czasie pod indywidualne zamówienia znacznie będzie utrudniała możliwość przeprowadzenia kontroli „ad hoc”.

## **Analiza chorób zakaźnych dla miasta Zabrze za rok 2019**

PPIS w roku 2019 kontynuował wielokierunkową działalność w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych.

Analizę sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych i pasożytniczych w mieście Zabrze za rok 2019 przeprowadzono w oparciu o roczne sprawozdania o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia Mz-56.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych na terenie miasta Zabrze zostały przedstawione w formie tabelarycznej [tab. nr 1].

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w mieście Zabrze w 2019 r. należy uznać za ogólnie dobrą. Nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, zaś wzrost liczby zachorowań na niektóre choroby zakaźne, przybierał podobnie jak w latach ubiegłych, charakter sezonowy lub był kontynuacją obserwowanych wcześniej trendów wieloletnich.

Od szeregu lat obserwuje się tendencję spadkową w występowaniu wielu chorób zakaźnych a od kilku lat niektórych chorób nie rejestruje się tj. błonica, porażenie dziecięce.

Nie odnotowano również zachorowań na szczególnie groźne choroby zakaźne tj. dżumę, wąglik, wściekliznę oraz wirusowe gorączki krwotoczne.

Stale obserwuje się kontynuację korzystnych tendencji zapadalności na te choroby zakaźne, którym można zapobiegać przez szczepienia, w tym objęte programem szczepień obowiązkowych. Nadzór nad tą grupą chorób jest szczególnie ważny ze względu na to, iż dane o zapadalności na te choroby mają bezpośrednie przełożenie na politykę szczepień.

Systematyczna analiza zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne umożliwia wdrożenie działań przeciwepidemicznych i zwiększenie zdrowotnego bezpieczeństwa mieszkańców.

Ogółem w mieście Zabrze odnotowano 36181 zachorowań na choroby zakaźne z czego 95% stanowiły zachorowania na grypę i schorzenia grypopodobne. Dla porównania w 2018 r. odnotowano 34503 zachorowania. Nastąpił wzrost liczby zachorowań o ok. 5%.

W 2019 r. przeprowadzono 992 wywiady epidemiologiczne. W 2018 r. przeprowadzono 639 wywiadów epidemiologicznych.

Nadzorem epidemiologicznym objęto 297 osób ze styczności z chorymi na choroby zakaźne.

**‘[tab. nr 1]’ Liczba zachorowań oraz zapadalność na choroby zakaźne podlegających zgłoszeniom w ramach nadzoru epidemiologicznego w 2019r i 2018r w Zabrze**

Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2019r	Zapadalność na 1000 00 ludności w 2019r	Liczba zachorowań w 2018r	Zapadalność na 1000 00 ludności w 2018r	Spadek/wzrost zapadalności
<b>Salmonellozy zatrucia pokarmowe i zakażenia pozajelitowe</b>	87	55,58	12	7,56	+ 48,02
<b>Plonica</b>	172	109,89	143	90,12	+ 19,77
<b>Gruźlica</b>	63	40,25	52	32,77	+7,48
<b>Bakteryjne zakażenia jelitowe</b>	71	45,36	62	39,07	+6,29
<b>WZW B</b>	13	8,30	10	6,30	+ 2,00
<b>Różyczka</b>	3	1,91	1	0,63	+1,28
<b>WZW A</b>	5	3,19	4	2,52	+ 0,67
<b>Krztusiec</b>	3	1,91	2	1,26	+0,65
<b>Grypa</b>	34503	22044,39	37334	23529,04	- 1484,65
<b>Ospa wietrzna</b>	723	461,93	978	616,4	-154,46
<b>Borelioza</b>	40	25,55	90	56,72	-31,16
<b>Wirusowe zakażenia jelitowe</b>	107	68,36	115	72,48	- 4,12
<b>ICh wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i></b>	61	38,97	68	42,85	- 3,87
<b>Świnka</b>	4	2,55	7	4,41	- 1,85
<b>Biegunki i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu</b>	162	103,50	167	105,24	-1,73
<b>ICh wywołana przez <i>Neisseria meningitidis</i></b>	1	0,63	3	1,89	-1,26
<b>ICh wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i></b>	2	1,27	4	2,52	- 1,24
<b>Neuroinfekcje</b>	8	5,11	10	6,30	- 1,19
<b>WZW C</b>	17	10,86	19	11,97	-1,10

Wzrosła nieznacznie liczba osób hospitalizowanych. W 2019 r. hospitalizowano 445 osób, co stanowiło ok. 1,2% wszystkich chorych, natomiast w 2018 r. hospitalizowano 347 osób.



Śmiertelność z powodu chorób zakaźnych pozostaje na podobnym poziomie, w 2019 r. zmarło 8 osób. Główną przyczyną zgonów była gruźlica płuc i jej późne następstwa, zakażenia *Clostridium difficile* oraz grypa. Dla porównania w roku ubiegłym z powodu chorób zakaźnych zmarło 7 osób.

Podobnie jak rok wcześniej, w 2019 roku przede wszystkim dominowały zachorowania na grypę i schorzenia grypopodobne, a także choroby wieku dziecięcego, które cechują się cyklicznością wzrostu zachorowań i występowaniem cyklicznych epidemii wyrównawczych.

Grypa i jej powikłania w układzie krążenia i oddychania stanowi poważny problem zdrowia publicznego. Powoduje ona również duże straty ekonomiczne, związane z absencją chorobową. Walka z grypą nie jest łatwa z uwagi na rozsianie źródeł zakażenia, występowanie postaci poronnych choroby oraz wysokiej zjadliwości wirusa.

Nadzór epidemiologiczny nad grypą prowadzony jest w ciągu całego roku, ze szczególnym wzmożeniem nadzoru wirusologicznego w okresie zwiększonej liczby zachorowań, który trwa zwykle od września do kwietnia. W 2019r nastąpił spadek zachorowań na grypę i schorzenia grypopodobne o ok. 8%. Problemem pozostaje niski odsetek rozpoznań grypy potwierdzonej badaniami wirusologicznymi. Rejestruje się zachorowania przebiegające pod postacią zespołów objawów klinicznych tj. zachorowania grypopodobne lub ostre zakażenia górnych dróg oddechowych. Szczepienia przeciw grypie zmniejszają prawdopodobieństwo zachorowania, hospitalizacji i zgonu z powodu tej choroby. Szczepienia przeciwko grypie nie tylko zmniejszają koszty ponoszone na jej leczenie, ale także korzystnie wpływają na zdrowie całej populacji.

Pomimo spadku ilości zachorowań na gruźlicę stanowi ona poważny problem dla zdrowia publicznego, nad którą należy wzmóc nadzór. Czynnikiem ryzyka szerzenia się gruźlicy oraz pojawiania się groźnego dla zdrowia zjawiska lekooporności gruźlicy są przede wszystkim:

- przerywanie leczenia gruźlicy
- prowadzenie leczenia gruźlicy bez mikrobiologicznej weryfikacji lekooporności prątków gruźliczych
- stosowanie leczenia przeciwprątkowego niezgodnie z zaleceniami.

Pomimo obserwowanej wysokiej zapadalności osób starszych o niskim statusie społecznym i niedostatecznych warunkach bytowych obserwuje się również zachorowania wśród osób młodych pracujących zawodowo. Osoby te często lekceważą swój stan zdrowia, nie korzystają z porad lekarskich i zwolnienia lekarskiego w obawie przed utratą pracy.

Kolejnym problemem zdrowia publicznego są zakażenia krwiopochodne wirusowe, tj. zapalenie wątroby typu B i C. Spośród nich najpoważniejszy problem epidemiologiczny stanowi wirusowe zapalenie wątroby typu C. Z uwagi na brak metod zapobiegania zakażeniom HCV w drodze szczepień ochronnych, szerzeniu się zachowań na WZW typu C można jedynie zapobiec w drodze działań nieswoistych polegających na wdrażaniu i utrzymywaniu wysokich standardów higieniczno-sanitarnych wykonywanych świadczeń zdrowotnych oraz zabiegów o charakterze niemedyceznym przebiegających z naruszeniem ciągłości tkanek, jak również poprzez działania o charakterze profilaktyczno-edukacyjnym. Inspekcja Sanitarna podejmuje działania w zakresie uregulowań prawnych jak i w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego, mające na celu poprawę warunków sanitarnych udzielania świadczeń zdrowotnych oraz w zakresie sterylizacji narzędzi i dezynfekcji pomieszczeń oraz urządzeń.

Sytuacja epidemiologiczna zakażeń WZW typu B jest kształtowana przede wszystkim przez możliwość czynnego uodpornienia, gdzie istotną sprawą jest utrzymanie wysokiego poziomu zaszczepienia przeciwko WZW B.

Problemy związane z zakażeniami wirusami hepatotropowymi wymagają usprawnienia działań profilaktycznych zmierzających do poprawy bezpieczeństwa procedur medycznych związanych z higieną i jakością sterylizacji oraz poprawy wykrywania wcześniej nabytych zakażeń. W ramach działań edukacyjnych PPIS w Gliwicach bierze czynny udział w realizacji projektu „Zapobiegania zakażeniom HCV” dotyczącej dystrybucji materiałów informacyjnych i edukacyjnych mających na celu zwiększenie świadomości społeczeństwa.

Spośród zatruc i zakażeń pokarmowych dominującymi są zakażenia o etiologii wirusowej przede wszystkim zachorowania wywołane przez rotawirusy oraz biegunki o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu. Natomiast w zakresie bakteryjnych zatruc i zakażeń pokarmowych dominowały zakażenia wywołane przez odzwierzęce pałeczki z rodzaju *Salmonella* oraz *Clostridium difficile*.

Istotnym problemem w zakresie zatruc i zakażeń pokarmowych są zachorowania u dzieci do lat dwóch, a więc w przedziale wieku, w którym biegunki mogą mieć groźny przebieg prowadząc do ciężkiego odwodnienia oraz do zaburzeń elektrolitowych.

Zachorowania występowały w środowiskach domowych. Oświata zdrowotna ma znaczący wpływ na kształtowanie zachowań prozdrowotnych na rzecz zwiększania higieny osobistej, otoczenia oraz higieny przygotowania posiłków.

Na terenie miasta Zabrze stale prowadzony jest aktywny nadzór nad ostrymi porażeniami wiotkimi, które są poddawane diagnostyce wirusologicznej dla celów nadzoru epidemiologicznego oraz

w celu wykluczenia wirusa polio. Nadzór polega na telefonicznym, cotygodniowym kontakcie z oddziałami neurologii ze szczególnym uwzględnieniem oddziałów neurologii dziecięcej a w przypadku podejrzenia zachorowania pobierania i przesyłania do badań laboratoryjnych do NIZP-PZH próbek kału. Od lat nie odnotowano żadnego przypadku zachorowania na OPW.

Na poprawę zgłaszalności chorób zakaźnych niewątpliwie ma wpływ porozumienie ramowe zawarte pomiędzy Śląskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym (dalej: ŚPWIS) w Katowicach i Narodowym Funduszem Zdrowia (dalej: NFZ).

PPIS w Gliwicach co kwartał otrzymuje informacje, dotyczące liczby chorób zakaźnych zgłaszanych przez zakłady opieki zdrowotnej do NFZ. Powyższe dane są wnikliwie analizowane i porównywane z liczbą chorób zakaźnych zgłaszanych przez poszczególne zakłady opieki zdrowotnej do PSSE w Gliwicach.

W związku z powyższym, do kierowników poszczególnych zakładów opieki zdrowotnej w których stwierdzono niezgodności w liczbie chorób zakaźnych zgłoszonych do NFZ i PSSE w Gliwicach, wysła się pisma wnoszące o sprostowanie powstałych nieścisłości.

W związku z istnieniem realnego zagrożenia dla zdrowia publicznego związanego ze stosowaniem nowych narkotyków tzw. dopalaczy PPIS w Gliwicach sprawuje bieżący nadzór nad zatruciami środkami zastępczymi. Na podstawie informacji przekazywanych z palcówek służby zdrowia sporządzane są codzienne i tygodniowe raporty o zatruciach, hospitalizacjach oraz zgonach spowodowanych środkami zastępczymi co pozwala na monitorowanie i możliwość szybkiego reagowania na wzrost liczby przypadków zatruc środkami zastępczymi. Na terenie miasta Zabrze w 2019r zarejestrowano 47 przypadków zatruc dopalaczami. Odnotowano 1 przypadek zgonu, którego przyczyną mogło być zażycie dopalacza.

## **Wnioski**

Z grupy chorób zakaźnych objętych w Polsce zgłaszaniem należy przede wszystkim zwrócić uwagę na sytuację epidemiologiczną chorób podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym oraz chorób przenoszonych poprzez naruszenie ciągłości tkanek.

Korzystna sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych nie zwalnia z konieczności systematycznego monitorowania zachorowań i prowadzenia aktywnego nadzoru epidemiologicznego nad tymi chorobami.

Pomyślna sytuacja epidemiologiczna może być utrzymana w przyszłości pod warunkiem:

- kontynuowania szczepień ochronnych

- realizacji programu eradykacji poliomyelitis i eliminacji odry
- zwrócenia uwagi na wczesne wykrywanie chorych i zakażonych, ich zgłaszanie i rejestracje umożliwiające szybkie podjęcie postępowania leczniczego i przeciw epidemicznego – zwłaszcza dotyczy to chorób rzadko występujących lub tych które mogą być zawleczone do Polski
- zwiększenie dostępu do badań diagnostycznych – określenie czynnika etiologicznego choroby ma wpływ nie tylko na postępowanie terapeutyczne ale także na profilaktykę przeciwepidemiczną.

## Sytuacja epidemiologiczna w zakresie poszczególnych chorób zakaźnych

### ZATRUCIA I ZAKAŻENIA POKARMOWE

Zatrucia i zakażenia pokarmowe stanowią ważny wskaźnik stanu higieny żywności, zarówno jeśli chodzi o jej przygotowanie, transport i składowanie, jak i higienę przyrządzania i spożywania potraw. Mimo obserwowanej w tym zakresie poprawy w ostatnich latach nadal zatrucia i zakażenia pokarmowe stanowią poważny problem zdrowia publicznego.

Biegunki i zatrucia pokarmowe stanowią nadal istotną przyczynę chorobowości u dzieci do lat dwóch.

Dominują tutaj zatrucia pokarmowe i zakażenia żołądkowo – jelitowe w tym wirusowe, bakteryjne i nie określone oraz biegunki o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu [tab. nr 2]. Główną przyczyną bakteryjnych zatruc pokarmowych w analizowanym czasie były zakażenia wywołane odzwierzęcymi pałeczkami *Salmonella*.

'tab.[nr 2]' [Liczba zakażeń i zatruc pokarmowych]

Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań
Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	83
Bakteryjne zakażenia jelitowe	71
Wirusowe zakażenia jelitowe	107
Biegunka i zapalenie żołądkowo – jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	162

Głównym problemem w zakresie bakteryjnych i wirusowych zatruc i zakażeń pokarmowych jest niedodiagnozowanie. Laboratoryjne badania diagnostyczne są przeprowadzane głównie w sytuacji, gdy osoba chora jest hospitalizowana bądź leczona ambulatoryjnie a objawy pomimo wdrożonego

leczenia utrzymują się nadal. Natomiast osoby z nieżytem żołądkowo-jelitowym leczone ambulatoryjnie o łagodnym przebiegu nie są kierowane na badania laboratoryjne kału.

W związku z powyższym ok. 38% wszystkich zatruc i zakażeń pokarmowych stanowią biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w których nie przeprowadzono odpowiednich badań diagnostycznych celem ustalenia etiologii zachorowania.

### **Biegunki i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu**

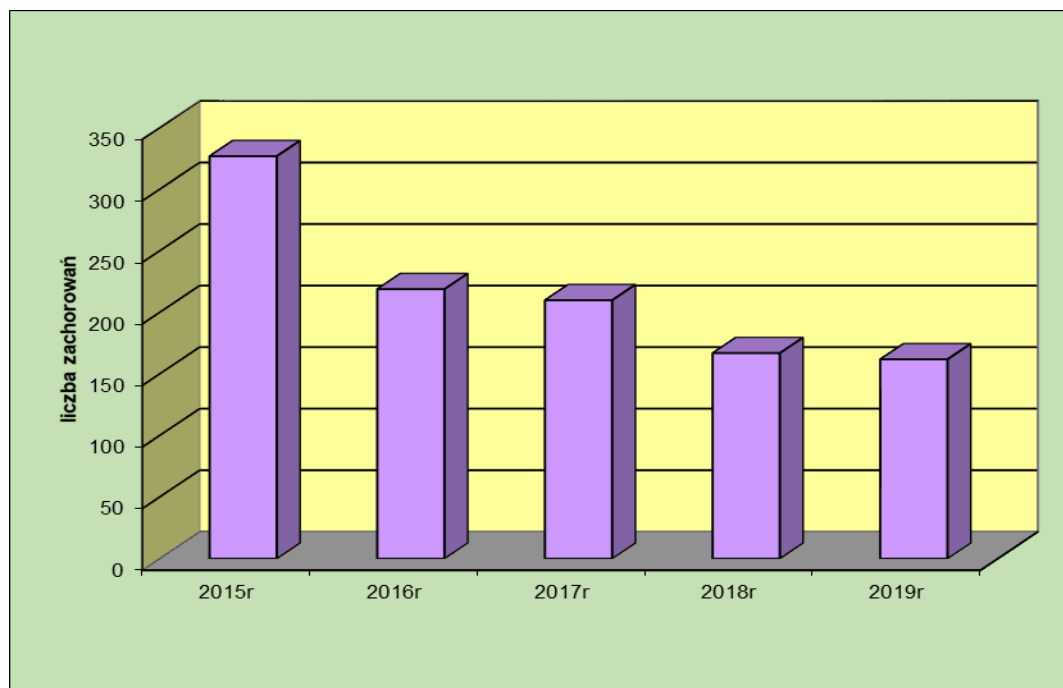
Biegunki w szczególności występujące u dzieci mogą powodować poważne konsekwencje zdrowotne - odwodnienie organizmu i zaburzenia metaboliczne.

W **2019 r.** zarejestrowano **162** przypadków, w tym 47 dzieci do lat dwóch. Spośród ogółu hospitalizowano 49 osoby, w tym 27 dzieci do 2 lat.

W **2018 r.** odnotowano **167** zachorowań, w tym 51 dzieci do lat dwóch. Spośród ogółu hospitalizowano 38 osoby, w tym 22 dzieci do 2 lat.

Na ogół zachorowania mają łagodny przebieg, świadczy o tym mała liczba hospitalizacji, w związku z tym chorzy leczeni są ambulatoryjnie, a badania diagnostyczne nie są wykonywane.

Od 2016 r. obserwuje się tendencję spadkową zachorowań [rys. nr 1], co może być wynikiem



*'rys. nr 1 Liczba zachorowań na biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu w latach 2015-2019*

zwiększenia częstotliwości wykonywania badań diagnostycznych i poszukiwania etiologii zachorowania oraz zwiększenia świadomości społeczeństwa w tym zakresie.

Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu nie były potwierdzone badaniami bakteriologicznymi i stanowią one nadal poważną słabość nadzoru epidemiologicznego.

### **Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe**

Wirusowe zakażenia jelitowe w okresie niemowlęcym i wczesnodziecięcym objawiające się najczęściej w postaci ostrej biegunki, stanowią poważny problem epidemiologiczny i terapeutyczny. Głównym czynnikiem etiologicznym wirusowych infekcji jelitowych są zakażenia rotawirusowe. Rotawirusy zakażają głównie dzieci przed 5 rokiem życia, nawet w krajach rozwiniętych, gdzie poziom higieny jest relatywnie wysoki. Infekcje rotawirusowe stanowią nie tylko poważny problem zdrowotny, ale również społeczno-ekonomiczny. Ze względu na wysoką zapadalność koszty leczenia są wysokie, a choroba dziecka to nie tylko koszty medyczne, ale również absencja rodzica w pracy. Do rozwiązania problemu infekcji rotawirusowych mogłoby przyczynić się szersze stosowanie szczepień.

W 2019 r. przeciwko rotawirusom zaszczepiono 421 dzieci. W **2019 r.** odnotowano **107** zachorowań na wirusowe zakażenie jelitowe, w tym **72** dzieci do lat dwóch. Hospitalizowano **104** osób, w tym **72** dzieci do lat dwóch.

Liczba zachorowań uległa nieznacznemu spadkowi. W **2018 r.** zarejestrowano **115** przypadków, w tym **73** dzieci do lat dwóch. Hospitalizowano **110** osób, w tym **72** dzieci do lat dwóch.

W **2019 r.** **83** zachorowań wywołanych było przez rotawirusy, **11** zachorowań wywołane przez adenowirusy, **2** przypadki wywołane przez norowirusy, **11** zachorowań sklasyfikowano jako wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone.

Podobnie jak w roku ubiegłym spośród wszystkich zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe zachorowania wywołane przez rotawirusy były główną przyczyną hospitalizacji.

Z ogółu wszystkich osób hospitalizowanych z powodu wirusowego zakażenia jelitowego 77% chorych hospitalizowano z powodu infekcji rotawirusowej.

Na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy zachorowały dzieci, które nie były szczepione przeciwko rotawirusom. Nie odnotowano zachorowań u osób dorosłych.

## Salmonelozy

Salmonelozy są nadal często rejestrowaną jednostką chorobową wśród chorób bakteryjnych przebiegających z nieżytem żołądkowo-jelitowym. Najczęstszym źródłem zakażeń pałeczkami *Salmonella* były skażone, jaja i produkty je zawierające, mięso drobiowe, wołowe. Głównym powodem występowania chorobotwórczych drobnoustrojów w spożywanej żywności była nieodpowiednia obróbka termiczna, brak dbałości o higienę przygotowania potraw, niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym nieprzestrzegania warunków chłodzenia.

Zapadalność wzrosła ok. 7-krotnie. Przyczyną wzrostu liczby zachorowań było wystąpienie zbiorowego zatrucia pokarmowego w trzech żłobkach. [rys.nr 2].

W **2019 r.** odnotowano **87** zachorowań, w tym 83 przypadki zatruc pokarmowych oraz 4 zakażenie pozajelitowe. Hospitalizacji wymagało 23 osoby.

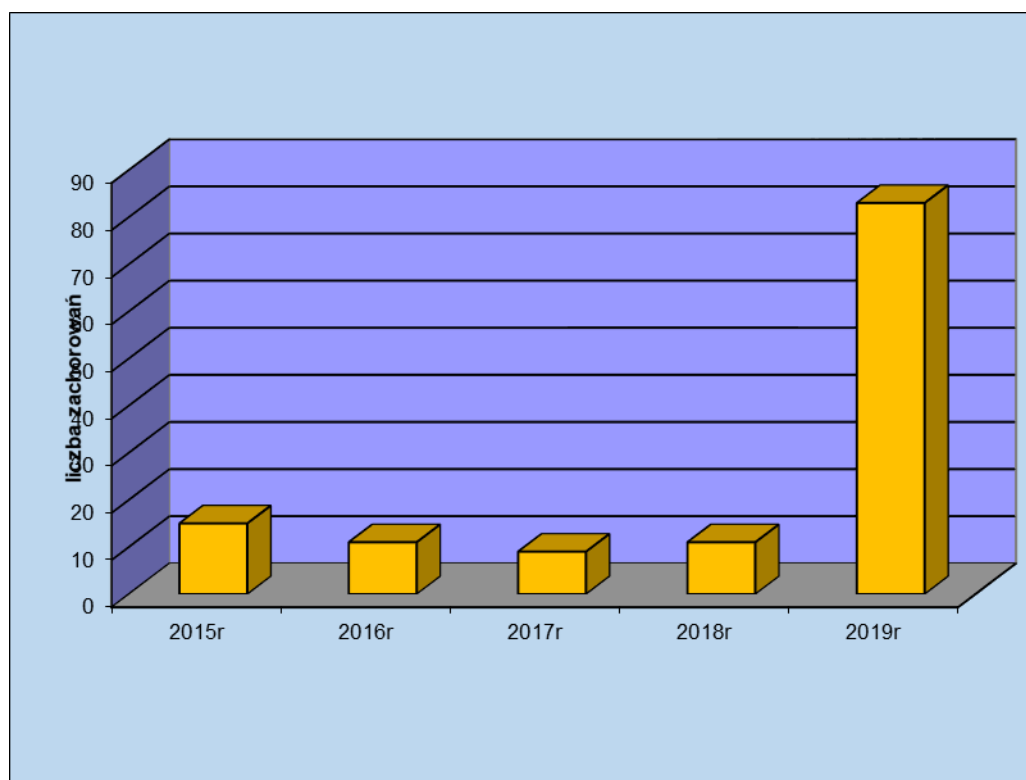
W **2018 r.** odnotowano **12** zachorowań, w tym 11 przypadków zatruc pokarmowych oraz 1 zakażenie pozajelitowe. Hospitalizacji wymagało 8 osób.

Na salmonelozę jest porównywalna u kobiet jak i u mężczyzn.

Zachorowało 76 dzieci w przedziale wiekowym 0 - 14 lat.

Ponad 97% zachorowań wywołanych było przez pałeczki *Salmonella* z gr *D enteritidis*.

Zachorowania występowały na przestrzeni całego roku.



'rys.nr 2 Liczba zachorowań na zatrucia pokarmowe - salmonelozę w latach 2015-2019

Na przełomie miesięcy 09/10.2019r wystąpiło ognisko zatrucia pokarmowego wywołanego przez pałeczki *Salmonella* w trzech żłobkach mieszczących się na terenie miasta Zabrze.

Posiłki do ww. żłobków dostarczane były przez jeden zakład usług cateringowych.

Ustalono, że posiłki spożywały zarówno dzieci uczęszczające do w/w żłobków jak i personel w nich zatrudniony. Nadzorem epidemiologicznym objęto wszystkie dzieci, personel żłobków oraz pracowników kuchni. Ogółem nadzorem epidemiologicznym objęto 218 osób w tym 151 dzieci, 36 pracowników żłobków oraz 31 pracowników kuchni. Objawy chorobowe wystąpiły u 79 osób (70 dzieci oraz 9 z personelu żłobków). U 68 osób uzyskano wyniki dodatnie *Salmonella D enteritidis*. Ponadto wyniki dodatnie uzyskano u 7 dzieci i u 2 osób z personelu żłobków u których nie wystąpiły objawy gastryczne. Badania bakteriologiczne kału wykonano również u 31 osób pracujących w kuchni. Dodatkowo wyniki w kierunku *Salmonella enteritidis* uzyskano od 4 osób. Żadna z tych osób nie uskarżała się na objawy ze strony układu pokarmowego. 13 dzieci było hospitalizowano.

Ponadto nadzorem epidemiologicznym objęto 157 osób ze styczności z chorymi spośród których wykryto 8 bezobjawowych nosicieli pałeczek *Salmonella enteritidis*. Kontrola kuchni z której dostarczane były posiłki wykazała szereg nieprawidłowości. W związku z czym została wydana decyzja administracyjna oraz na właściciela obiektu nałożono mandat karny. Ponadto do badań mikrobiologicznych pobrano 5 próbek żywnościowych i 5 próbek ze środowiska nieożywionego oraz wodę. Badania wykazały obecność drobnoustrojów z rodzaju *Salmonella* w surówce z kapusty z koperkiem. Pozostałe wyniki badań nie wykazały nieprawidłowości.

Pozostałe zachorowania wystąpiły w środowiskach rodzinno – domowych. Przypuszczać można, że przyczynami tego stanu są zaniedbania higieny i błędy związane z niewłaściwym przechowywaniem gotowych potraw, błędy technologiczne w przygotowywaniu posiłków i nie poddawaniu żywności odpowiedniej obróbce termicznej, a także nieprzestrzeganie wymogów sanitarno- higienicznych.

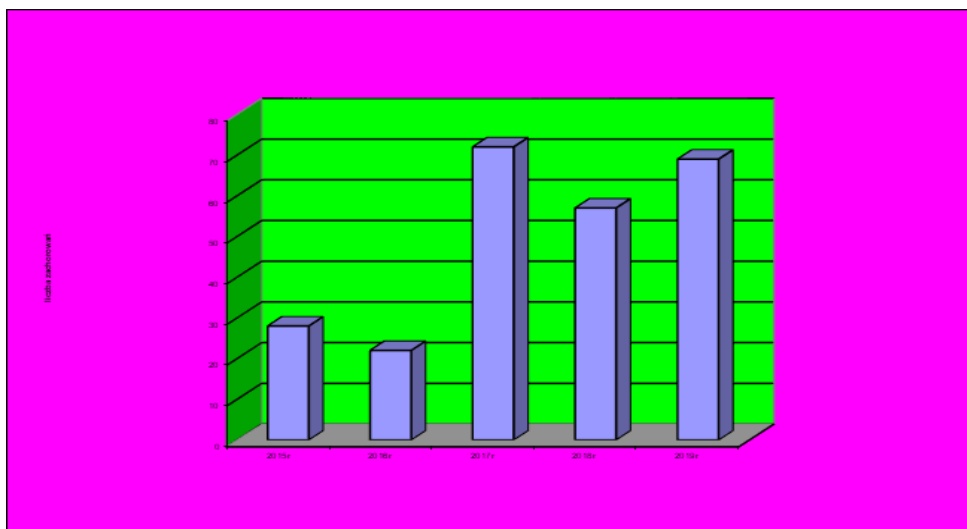
Wszystkie osoby zostały objęte nadzorem epidemiologicznym oraz wykonano badania kontrolne kału. Ogółem nadzorem epidemiologicznym objęto 209 osób ze styczności z chorymi oraz przeprowadzono badania kału na nosicielstwo pałeczek *Salmonella*. U 13 osób wykryto bezobjawowe nosicielstwo pałeczek *Salmonella* w kale.

Odnotowano 1 przypadek salmonelozы pozajelitowej z krwi (posocznicy) wywołanej przez pałeczki z rodzaju *Salmonella*, 2 zakażenia układu moczowego, 1 przypadek wykrycia *Salmonella* z ropnia ze śledziony.



## Bakteryjne zakażenia jelitowe

Zapadalność na bakteryjne zakażenia pokarmowe w porównaniu z rokiem 2018 wzrosła o ok. 21%. Czynnikiem chorobotwórczym wywołującym najliczniejsze zachorowania było *Clostridium difficile* [rys.nr 3].



rys. nr3 Liczba zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*- w latach 2015-2019

W **2019 r.** odnotowano **71** przypadków zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe, w tym **69** zakażeń *Clostridium difficile* oraz **2** zakażenia o nieokreślonej etiologii.

W **2018 r.** zarejestrowano **62** przypadki, w tym 57 zakażeń *Clostridium difficile*, 1 zachorowanie wywołane przez *Yersinia enterocolitica*, oraz 2 przypadki bakteryjnych zakażeń jelitowych wywołanych przez *E. coli* oraz 2 zakażenia o nieokreślonej etiologii.

Kolonizacja *Clostridium difficile* jest szczególnie częsta w warunkach szpitalnych.

Zakażenia najczęściej występują u chorych, leczonych przeciwbakteryjnie lub przeciwnowotworowo w ciągu 8 tygodni poprzedzających wystąpienie objawów. Podeszły wiek chorego jest najważniejszym czynnikiem rozwoju objawowego zakażenia a także ciężkiego i powikłanego przebiegu choroby. Ponadto istotnymi czynnikami są: czas trwania leczenia szpitalnego oraz kontakt z innymi osobami zakażonymi *Clostridium difficile* w przebiegu hospitalizacji. Zachorowania wystąpiły wśród osób dorosłych najczęściej po 60 roku życia.

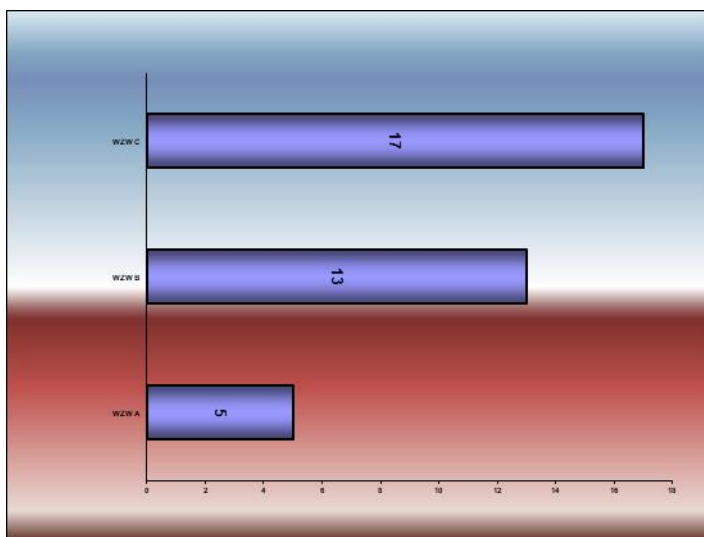
W 2019 roku wystąpiło 6 ognisk epidemicznych wywołanych przez *Clostridium difficile* – antygen GDH oraz toksyny A i B u pacjentów hospitalizowanych w oddziałach wewnętrznym, nefrologicznym oraz hematologii i onkologii dziecięcej na terenie miasta Zabrze.

Ogółem u 19 osób potwierdzono zakażenie *Clostridium difficile* – antygen GDH oraz toksyny A i B. We wszystkich przypadkach podjęto decyzję o zastosowaniu izolacji kontaktowej, wstrzymaniu przyjęć pacjentów, pobraniu materiału do badań od osób z kontaktu oraz wzmożeniu reżimu sanitarnego w zakresie mycia i dezynfekcji rąk oraz powierzchni.

## WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY

Ważny problem zdrowia publicznego stanowią wirusowe zapalenia wątroby. Ze względu na przewlekły charakter tych zakażeń liczba osób zakażonych wirusami zapalenia wątroby stanowi poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego oraz narastający problem związany z leczeniem ciężkich powikłań. Z ogólnej liczby zarejestrowanych zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby ok.48% stanowią zakażenia wirusem żółtaczki typu C.

Jednakże spośród wirusowych zapaleń wątroby najpoważniejszy problem epidemiologiczny stanowi WZW typu C [rys.nr 4], przeciw któremu nie ma skutecznej szczepionki.



rys. nr 4 Liczba zachorowań na WZW w 2019 r.

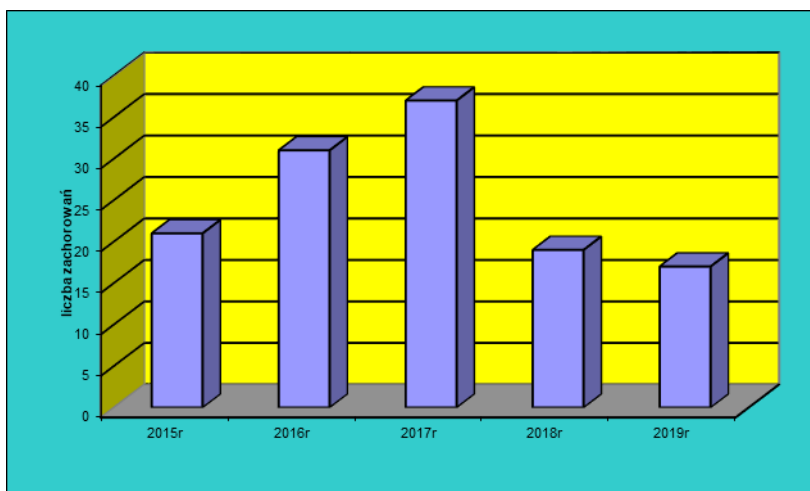
## Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W **2019 r.** odnotowano **17** zachorowań, w **2018 r.** zarejestrowano **19** przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu C, [rys. nr 5]. Zapadalność utrzymuje się na podobnym poziomie.

Zakażenia WZW C przebiegały w większości przypadków bezobjawowo (ok. 75%), rzadziej były to przypadki objawowe.

Z tego powodu zakażenia HCV są rozpoznawane najczęściej w trakcie badań przesiewowych, badań ciężarnych lub w przypadku diagnostyki podwyższonych wartości transaminaz.

Przebieg WZW typu C jest bardziej skryty niż innych typów WZW. Wszystkie zarejestrowane zachorowania miały charakter przewlekły. Bezobjawowy i przewlekły charakter tej choroby powoduje, że chorzy zbyt późno trafiają pod opiekę medyczną, co może być przyczyną groźnych dla zdrowia powikłań w postaci marskości wątroby i pierwotnego raka wątroby.



'rys. [nr 5]' [Liczba zachorowań na WZW typu C w latach 2015–2019]

Jedynie 4 osoby uskarżały się na dolegliwości w postaci bólu brzucha, objawów dyspeptycznych, złego samopoczucia, wymiotów, zażółcenia powłok skórnych. Zachorowało 10 kobiet oraz 7 mężczyzn. 2 osoby hospitalizowano w oddziałach hepatologicznych.

Zachorowania wystąpiły tylko u osób dorosłych w przedziale wiekowym 30-60 lat.

W przeważającej części nie udaje się ustalić czasu i okoliczności zakażenia. Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika iż, dominującą drogą zakażenia były procedury medyczne związane z naruszeniem ciągłości tkanek. Wszyscy chorzy korzystali z usług medycznych. W grupie osób młodych obserwuje się wzrost zachorowań nabytych drogą niemedyczną poprzez

wykonywanie tatuaży, kolczykowania, przyjmowanie dożylnie i donosowo narkotyków oraz w drodze kontaktów seksualnych (13%).

Odnotowano 1 zachorowanie u osoby pracującej w sektorze ochrony zdrowia, u której doszło do ekspozycji zawodowej.

WZW typu C pozostaje poważnym problemem zdrowia publicznego, dlatego konieczne jest dalsze usprawnianie działań profilaktycznych zmierzających do poprawy bezpieczeństwa procedur medycznych i równoległe do poprawy wykrywania wcześniej nabytych zakażeń.

Istotną rolą nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami HCV jest dostarczanie jak najwięcej informacji pozwalających określić zarówno trendy występowania WZW C jak i zidentyfikować grupy i obszary, w których szczególnie wiele przypadków może pozostawać nierozpoznanych. W 2019 r. nadzorem epidemiologicznym objęto 19 osoby ze styczności z chorymi.

### **Wirusowe zapalenie wątroby typu B**

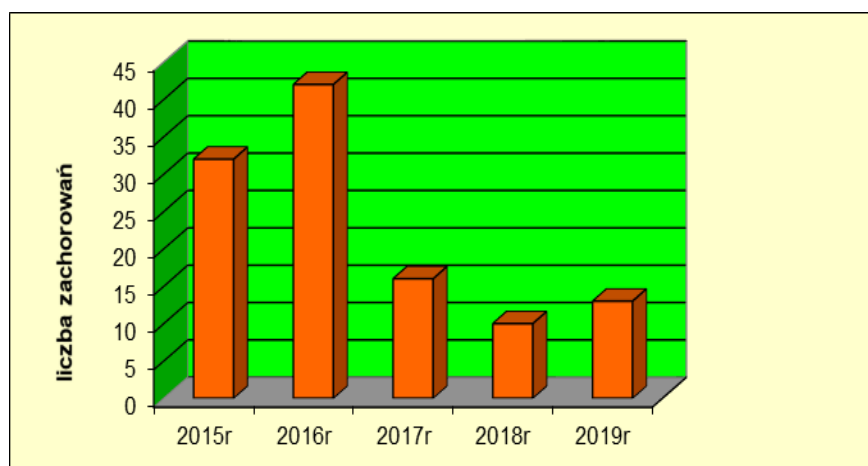
W **2019** r. zarejestrowano **13** zachorowań na przewlekłe WZW typu B.

W **2018** r. odnotowano **10** przypadków zachorowań na przewlekłe WZW typu B [rys.nr 6].

Zachorowań ostrych nie odnotowano.

Zapadalność jest nieco wyższa u mężczyzn, zachorowało 8 mężczyzn i 5 kobiet.

Najwyższą zapadalność odnotowano u osób dorosłych w grupie wiekowej 25-55 lat.



'rys.[nr 6]' [Liczba zachorowań na WZW typu B w latach 2015-2019]

Nie odnotowano zachorowań wśród dzieci, co jest efektem wprowadzonych obowiązkowych szczepień ochronnych przeciwko WZW typu B.

U ok. 77% osób choroba miała przebieg bezobjawowy.

Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, iż ok.70% chorych poddawanych było zabiegom medycznym związanych z naruszeniem ciągłości tkanek wykonywanych w otwartych i zamkniętych zakładach opieki zdrowotnej.

Ponadto u 50% chorych były wykonywane zabiegi niemedyczne zwłaszcza kolczykowanie, tatuaże, miały miejsce kontakty z osobą zakażoną lub przypadkowe kontakty seksualne.

Zachorowało 7 osób nie szczepionych przeciwko WZW B. Wpływ na sytuację epidemiologiczną WZW B ma przede wszystkim wprowadzenie do Programu Szczepień Ochronnych obowiązkowych szczepień przeciwko WZW typu B.

Ponadto ze względu na wzrost zachorowań nabywanych drogą pozamedyczną uzasadnionym jest również zalecanie szczepień ochronnych osobom nieszczepionym szczególnie narażonym na zakażenie ze względu na styl życia.

### **Wirusowe zapalenie wątroby typu A**

W **2019 r.** zarejestrowano **5** zachorowań na WZW A,

Roku **2018 r.** odnotowano **4** przypadki.

Na wirusowe zapalenie wątroby typu A zachorowały **4** kobiety i **1** mężczyzna.

Zachorowały 3 osoby dorosłe i 2 dzieci w wieku 10 i 14 lat.

U chorych wystąpiła podwyższona temperatura ciała, zażółcenie powłok skórnych i białkówki oczu, objawy dyspeptyczne, wymioty, ogólne złe samopoczucie oraz wysokie poziomy transaminaz. 3 osoby zostały hospitalizowane w oddziałach zakaźnych.

Po kilkunastodniowej hospitalizacji w stanie dobrym zostali wypisani do domu.

W trakcie przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego stwierdzono, że 1 osoba przed zachorowaniem przebywała w Egipcie, pozostali chorzy nie wyjeżdżali poza granice kraju. Chorzy nie byli szczepieni profilaktycznie p/WZW A. W żadnym przypadku nie ustalono źródła zakażenia.

Skutecznym sposobem zapobiegania zakażeniom WZW A jest kształtowanie świadomości społeczeństwa w zakresie konieczności utrzymania wysokiego standardu higieny szczególnie podczas przygotowywania posiłków, w tym częste mycie rąk, spożywanie potraw wyłącznie po obróbce termicznej, unikanie spożywania niegotowanego mięsa oraz skorupiaków, nie kupowanie żywności na ulicznych straganach, picie wyłącznie butelkowanej lub przegotowanej wody (zwłaszcza podczas pobytu zagranicą). Najskuteczniejszą formą profilaktyki WZW typu A są szczepienia ochronne, szczepienia są szczególnie zalecane osobom wyjeżdżającym do krajów o wysokiej i pośredniej endemiczności zachorowani na WZW typu A, osobom zatrudnionym przy

produkcji i dystrybucji żywności, usuwaniu odpadów komunalnych i płynnych nieczystości oraz przy konserwacji urządzeń służących temu celowi, a także dzieciom w wieku przedszkolnym, szkolnym oraz młodzieży, które nie chorowały na WZW typu A.

## NEUROINFEKCJE I CHOROBY INWAZYJNE

Zakażenia ośrodkowego układu nerwowego stanowią istotny problem współczesnej medycyny. Zapalenia opon i mózgu, szczególnie bakteryjne, są chorobami często zagrażającymi życiu i wiążą się z licznymi powikłaniami i następstwami pochorobowymi. Wczesna diagnostyka i tym samym prawidłowe leczenie farmakologiczne ma kluczowe znaczenie dla dalszych losów chorego.

Zapadalność na neuroinfekcje zmalała. W **2019 r.** zarejestrowano **8** przypadków neuroinfekcji w tym zapalenia opon mózgowo rdzeniowych i mózgu, **2** zachorowania o etiologii wirusowej, **2** zachorowania o etiologii bakteryjnej, **4** przypadkach etiologii nie ustalono.

Ponadto odnotowano 1 przypadek zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokową oraz 2 zachorowania na inwazyjną chorobę pneumokokową.

W **2018 r.** odnotowano **10** zachorowań na zapalenie opon mózgowo rdzeniowych i mózgu o nieokreślonej etiologii.

W **2019 r.** nie odnotowano zgonów z powodu neuroinfekcji.

### Infekcje wirusowe

Wirusowe zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu są najczęściej rozpoznawane na podstawie objawów klinicznych i ogólnego badania płynu mózgowo-rdzeniowego. Potwierdzenia wirusologiczne wykonywane są rzadko, gdyż wymagają kosztownych badań.

*tab. nr 2 Zachorowania na wirusowe zapalenie opon i mózgu*

	2019		2018	
	Zapalenie opon	Zapalenie mózgu	Zapalenie opon	Zapalenie mózgu
Limfocytarne	<b>1</b>	-	-	-
Nieokreślone	<b>1</b>	-	-	-
Enterowirusowe	-	-	-	-

Na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych zachorowały 2 osoby, u 1 osoby rozpoznano limfocytarne zapalenie opon, oraz 1 wirusowe zapalenie opon mózgowych nie określone. Zachorowało 2 dorosłych mężczyzn.

Chorzy byli hospitalizowani w oddziałach neurologicznych. Pacjenci po kilkudniowej hospitalizacji zostali wypisani w stanie dobrym, bez powikłań do domu.

### **Infekcje bakteryjne**

Bakteryjne zakażenia ośrodkowego układu nerwowego stanowią nadal istotny problem współczesnej medycyny. Pomimo postępów farmakoterapii i intensywnej opieki medycznej, bakteryjne, ropne zapalenia opon i mózgu pozostają chorobami o niepewnym rokowaniu. W wielu przypadkach dochodzi do wystąpienia trwałych, neurologicznych następstw pochorobowych.

Podstawowym badaniem w diagnostyce zakażeń bakteryjnych OUN jest posiew płynu mózgowo-rdzeniowego na podstawie, którego można określić rodzaj bakterii i wdrożyć odpowiednie, celowane leczenie.

*tab. nr 3 Zachorowania na bakteryjne zapalenie opon i mózgu*

	2019		2018	
	Zapalenie opon	Zapalenie mózgu	Zapalenie opon	Zapalenie mózgu
Nieokreślone	<b>1</b>	-	-	-
Gronkowcowe	<b>1</b>	-	-	-

Zachorowało dwóch dorosłych mężczyzn. Chorych z objawami oponowymi, bólami głowy, temperaturą, bólami mięśniowymi hospitalizowano w oddziałach neurologii.

Na nieokreślone zapalenie opon i mózgu zachorowało 2 mężczyzn i 2 kobiety. 1 zachorowanie wystąpiło u 5-letniego dziecka. Pozostałe zachorowania wystąpiły u osób dorosłych. Wszystkie osoby zostały hospitalizowane po kilkunastodniowej hospitalizacji, bez powikłań pochorobowych zostali wypisani do domu.

Etiologii zachorowań nie udało się ustalić, można przypuszczać, iż wdrożone natychmiastowe leczenie nie pozwoliło na prawidłowe ustalenie czynnika chorobotwórczego bądź stan chorego nie pozwalał na wykonanie punkcji lędźwiowej.

## **INWAZYJNA CHOROBA WYWOŁANA PRZEZ STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE**

Do najczęstszych chorób inwazyjnych wywoływanych przez *Streptococcus pneumoniae* należą : zapalenie płuc, sepsa i zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych.

Odnotowano 2 zachorowania na posocznicę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*:

- zachorował 65- letni mężczyzna, hospitalizowany z objawami wysokiej gorączki, wybroczynami na ciele, bólem głowy w oddziale wewnętrznym.

- zachorował 47-letni mężczyzna. Chory został przyjęty do oddziału anestezjologii i intensywnej terapii w stanie nieprzytomnym, prawdopodobnie po zażyciu środków odurzających.

Chory zmarł po kilku godzinach hospitalizacji z powodu zatrzymania krążenia.

## **INWAZYJNA CHOROBA WYWOŁANA PRZEZ NEISSERIA MENINGITIDIS**

Na posocznicę meningokokową zachorowała 2-letnia dziewczynka.

Dziecko z gorączką, wymiotami, wybroczynami na klatce piersiowej, bólami głowy zostało hospitalizowane w oddziale pediatrycznym.

Dziecko nie było szczepione p/meningokokom. Po 12-dniowej hospitalizacji dziecko w stanie dobrym bez powikłań wypisano do domu. W badaniu bakteriologicznym krwi stwierdzono *Neisseria meningitidis* gr B.

Nadzorem epidemiologicznym objęto 4 osoby oraz zlecono im chemioprophylaktykę.

## **CHOROBY WYWOŁANE PRZEZ STREPTOCOCCUS PYOGENES**

W 2019 r. zarejestrowano 61 zachorowań na różę, z czego 17 osób wymagało hospitalizacji.

Były to zachorowania na różę. Wszystkie zachorowania na różę miały przebieg łagodny i zostały rozpoznane jedynie na podstawie objawów klinicznych bez potwierdzenia laboratoryjnego.

W 2018 r. odnotowano 68 przypadków choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes*.

## **CHOROBA Z LYME**

Borelioza stała się chorobą ogólnopolską i jest najczęstszą chorobą odkleszczową, wywoływana przez krętki z rodzaju *Borrelia burgdorferi*. Choroba ta jest przenoszona przez kleszcze. Obszar

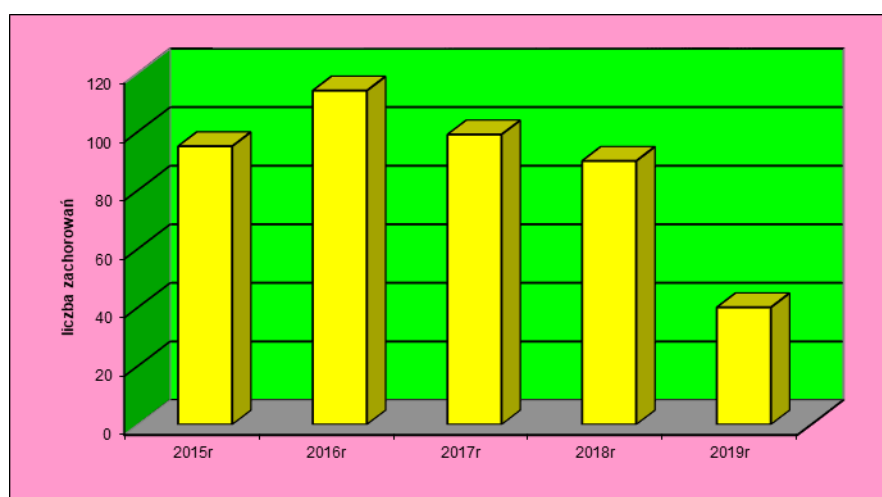


całej Polski uznawany jest za terytorium endemiczne dla tej choroby, co oznacza że kleszcze są obecne na terenie całego kraju.

Symptomatologia boreliozy jest zróżnicowana dlatego istotnym czynnikiem mającym wpływ na rozpoznawalność boreliozy jest diagnostyka laboratoryjna. Przeciwno boreliozie nie ma szczepionki, co potęguje problem i skutecznie uniemożliwia szybkie jego opanowanie.

W **2019 r** zarejestrowano **40** przypadków boreliozy, a w **2018 r.** odnotowano **90** zachorowań na boreliozę.

Liczba zachorowań na boreliozę uległa spadkowi w stosunku do roku ubiegłego [rys.nr 7]. Najwięcej przypadków odnotowano jako przypadki potwierdzone, rozpoznane na podstawie objawów skórnych oraz badań laboratoryjnych.



rys. nr 7 Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2015-2019

W oddziałach chorób zakaźnych z powodu boreliozy hospitalizowano 6 osób.

Zapadalność jest porównywalna u kobiet jak i u mężczyzn. Zachorowało 21 kobiet oraz 19 mężczyzn.

Zachorowania wystąpiły głównie u osób dorosłych, jednakże zanotowano również 4 zachorowania u dzieci do 14 roku życia. Nie odnotowano zachorowań wśród leśników i pracowników zieleni miejskiej.

Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, iż częstym terenem ekspozycji są ogródki przydomowe, parki miejskie i alejki spacerowe.

Do ukąszeń przez kleszcze dochodzi najczęściej w miesiącach wiosennych i letnich. Wszystkie osoby chore poddane były antybiotykoterapii.

Przyczyny zachorowań należy upatrywać m.in. w stale zmieniającym się zasięgu geograficznym bytowania kleszczy, wydłużaniu okresu ich żerowania, zmianach klimatu, zmianach

ekonomicznych i społecznych w otoczeniu ludzi. Istotną rolę odgrywają także migrujące zwierzęta przenoszące zakażone kleszcze.

Duża wilgotność występująca w miesiącach wiosennych i wysokie temperatury zimą niedostatecznie przetrzebiamy populację zakażonych kleszczy, co również może przyczynić się do wzrostu liczby zachorowań na boreliozę. Groźnymi dla ludzi są również nimfy, które również przenoszą krętki wywołujące boreliozę, a które nie są zauważalne gołym okiem.

Wobec braku dostępnej szczepionki przeciwko boreliozie podstawa jej profilaktyki jest stałe upowszechnianie wiedzy na temat tej choroby oraz edukacja społeczeństwa w zakresie stosowania środków ochronnych oraz właściwego postępowania w przypadku ukłucia kleszcza.

## **GRUŻLICA**

Gruźlica jest chorobą zakaźną, wielonarządową, atakującą wszystkie narządy i tkanki ze szczególną predyspozycją do układu oddechowego.

Pomimo obowiązywania przepisów prawnych nakładających na osoby chore na gruźlicę obowiązek leczenia gruźlicy oraz obowiązek leczenia szpitalnego osób chorych na gruźlicę prątkującą, istnieje poważny problem, jakim jest przerwanie przez chorego kontynuacji leczenia ambulatoryjnego po leczeniu szpitalnym.

Osoby, które przerwały leczenie stanowią poważne zagrożenie dla otoczenia. Prowadzi to do lekooporności, utrudnia leczenie i może być przyczyną przedwczesnego zgonu.

W latach 2015-2019 zarejestrowano następującą liczbę chorych:

w roku 2015 – 83 osoby

w roku 2016 – 61 osób

w roku 2017 – 65 osób

w roku 2018 – 52 osoby

w roku 2019 – 63 osoby

Zapadalność na gruźlicę wzrosła.

Odnotowano 1 przypadek gruźlicy pozapłucnej była to gruźlica układu moczowo-płciowego, pozostałe przypadki to gruźlica układu oddechowego.

Mężczyźni chorują 3-krotnie częściej niż kobiety. Zachorowało 15 kobiet i 48 mężczyzn.

Większa zapadalność na gruźlicę mężczyzn może wynikać z częstszego występowania u mężczyzn czynników ryzyka reaktywacji gruźlicy. Takim czynnikiem jest m.in. palenie

papierosów, alkohol, niehigieniczny tryb życia. Największą zapadalność odnotowano u osób w wieku 50-69 lat. Nie odnotowano zachorowań wśród dzieci.

Spośród wszystkich zachorowań 10% to wznowy. Wznowy wystąpiły u osób wcześniej leczonych, które przerwały leczenie, nie współpracowały z lekarzami i lekcewały zalecenia lekarskie.

Wszyscy chorzy byli hospitalizowani w oddziałach chorób płuc. Osoby z kontaktu z chorymi obejmowane są nadzorem epidemiologicznym i kierowane pod nadzór lekarski celem wykonania profilaktycznych badań. W 2019 pod nadzór lekarski skierowano 65 osoby.

Zachorowania wystąpiły przeważnie u osób o niskim statusie społecznym, osoby niepracujące oraz przebywające na rentach/emeryturach.

Zrejstrowano 3 zachorowania wśród osób bezdomnych. Część z nich z różnych względów nie współpracuje ze służbą zdrowia, uchylając się od realizacji zaleceń zarówno lekarskich jak i sanitarnych. Inni mają utrudniony dostęp do systemu ze względu na brak ubezpieczenia, zaawansowany wiek i ograniczoną mobilność. Obficie prątkujący chorzy stanowią zagrożenie dla zdrowia publicznego.

Wśród osób czynnych zawodowo odnotowano zachorowania u osób pracujących fizycznie, które lekcewały swój stan zdrowia i objawy chorobowe.

Odnotowano spadek liczby zgonów z powodu gruźlicy. W 2019r odnotowano 4 zgony. W 2018 r. zarejestrowano 7 zgonów z powodu gruźlicy.

Zgon jest najczęstszą konsekwencją zbyt późnego wykrycia choroby lub przerwania leczenia przez chorego, nieprzyjmowanie środków farmakologicznych oraz braku współpracy chorego z lekarzem.

## **CHOROBY WENERYCZNE**

**W 2019 r.** zarejestrowano 4 przypadki kiły oraz 2 zachorowania na rzeżączkę

**W 2018 r.** odnotowano 5 zachorowań na kiłę.

Na choroby weneryczne zachorowali tylko mężczyźni.

Zachorowania wystąpiły głównie u młodych osób w przedziale wiekowym 20-45 lat. Liczba zachorowań może nie być adekwatna do rzeczywistej liczby osób chorych. Problemem nadzoru nad chorobami przenoszonymi drogą płciową jest fakt niedopełniania przez lekarzy ustawowego obowiązku zgłaszania tych zachorowań, co powoduje że dane epidemiologiczne są niepełne.

Problemem w prowadzeniu skutecznych działań profilaktycznych chorób wenerycznych jest fakt, iż chorzy nie ujawniają personaliów swoich partnerów seksualnych i często nie informują ich o konieczności zgłoszenia się do lekarza. Ze względu na wstydlivy charakter tych chorób chorzy

często korzystają z prywatnych porad lekarskich. Niekorzystny wpływ na sytuację epidemiologiczną jest brak środków na prowadzenie badań profilaktycznych i działań edukacyjnych, niski poziom świadomości zdrowotnej oraz łatwy dostęp do usług seksualnych.

## CHOROBY WIEKU DZIECIĘCEGO

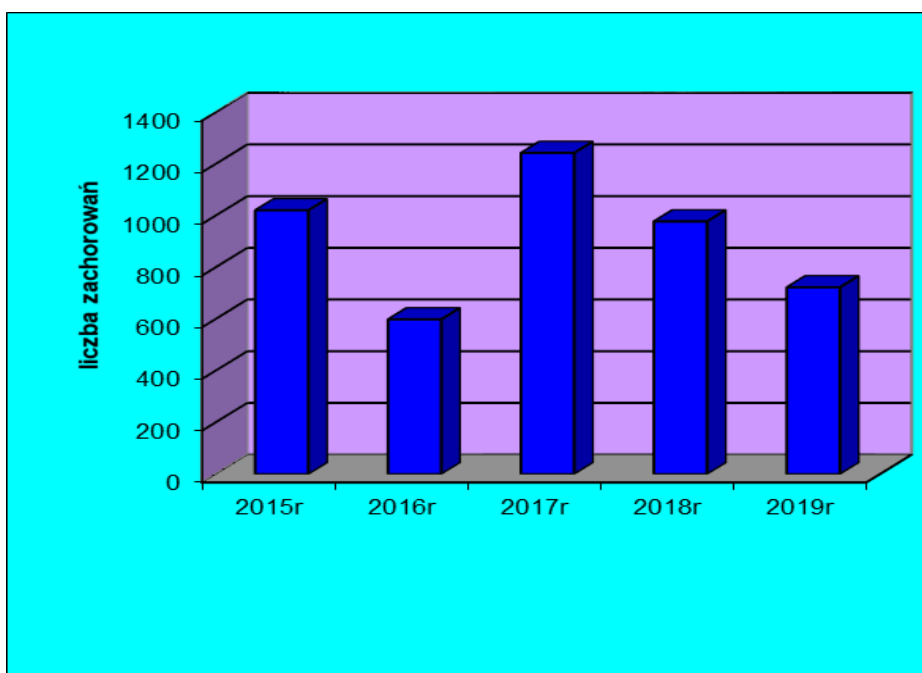
Do najczęściej rejestrowanych na terenie pod nadzorem PSSE w Gliwicach chorób wieku dziecięcego jest: ospa wietrzna, płonica, świnka, różyczka i krztusiec. Najwięcej zachorowań odnotowano na ospę wietrzną, która stanowiła największy odsetek wśród wszystkich zarejestrowanych chorób wieku dziecięcego.

### Ospa wietrzna

Ospa wietrzna jest ostrą chorobą zakaźną o bardzo wysokiej zaraźliwości. Z tego względu najbardziej podatną na zachorowanie populacją są dzieci zwłaszcza przebywające w zbiorowiskach np. przedszkolach i szkołach.

Na terenie miasta Zabrze zaszczepiono 281 dzieci. Niski odsetek dzieci zaszczepionych przemawia za potrzebą większego rozpropagowania szczepień.

Szczepienia te nie są finansowane z budżetu państwa a dość wysoki koszt szczepionki powoduje, że rodzice nie decydują się na szczepienie za wyjątkiem dzieci z grup ryzyka oraz dzieci uczęszczających do żłobków.



rys. nr 8 Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2015-2019

W **2019 r.** zachorowały **723** osoby, co stanowiło spadek liczby zachorowań o ok. 26% w stosunku do roku 2018 (**978 osób**). [rys. nr 8].

Zachorowania przebiegały łagodnie nie odnotowano powikłań pochorobowych, żadna z osób chorych nie wymagała hospitalizacji.

Najwięcej zachorowań wystąpiło u dzieci od 2 do 7 lat. Zapadalność jest porównywalna u kobiet jak i u mężczyzn.

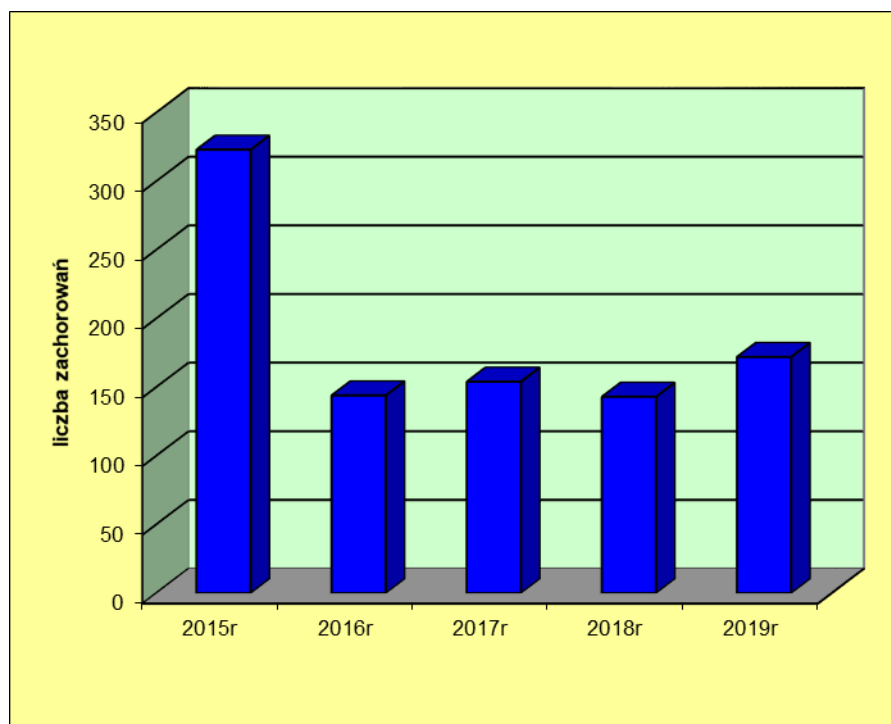
Zachorowania wystąpiły głównie u dzieci nie szczepionych przeciwko ospie. Zachorowały 2 osoby, które były zaszczepione pełnym cyklem szczepień przeciwko ospie wietrznej. Obserwowany spadek zachorowań na ospę potwierdza okresowość epidemiczna choroby.

## Płonica

Płonica jest chorobą bakteryjną przeciwko, której nie ma szczepionki. W **2019** odnotowano **172** przypadki, w **2018r** zarejestrowano **143** przypadki, rys. nr 9].

Zapadalność nieznacznie wzrosła.

Zachorowania na płonicę charakteryzują się występowaniem cyklicznych epidemii wyrównawczych.



rys. nr 9 Liczba zachorowań na płonicę w latach 2015 -2019

Wszystkie zachorowania miały przebieg łagodny, nikt nie wymagał hospitalizacji.

Zapadalność jest porównywalna u mężczyzn jak i u kobiet.

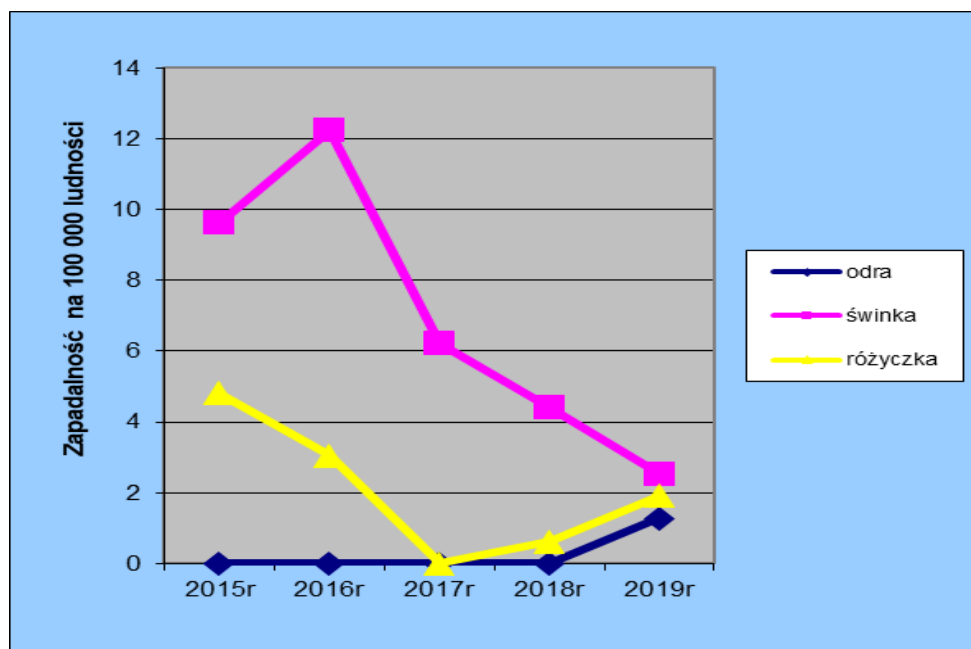
Zachorowały głównie dzieci i młodzież w przedziale wiekowym 2-6 lat.

Najwięcej zachorowań wystąpiło u osób przebywających w zbiorowiskach społecznych tj. przedszkola, szkoły. Najwięcej zachorowań odnotowano w miesiącach wiosennych i zimowych.

W odniesieniu do chorób zakaźnych, które nie mają rezerwuaru zwierzęcego i dla których dostępne są szczepionki o wysokim stopniu skuteczności, możliwa jest eliminacja choroby na danym obszarze. Programem eliminacyjnym koordynowanym przez WHO jest uczestniczenie Polski w Programie Eliminacji odry i różyczki.

Sytuacja epidemiologiczna odry świnki i różyczki jest uwarunkowana poprzez prowadzone obowiązkowe szczepienia ochronne przeciw w/w chorobom.

Wprowadzenie od 1975 r. szczepienia przeciw odrze, od 1988r szczepienia dziewczynek w 13 roku życia przeciw różyczce, od 2004 r. szczepienia szczepionką skojarzoną MMRII przeciw odrze, śwince i różyczce oraz od 2006r dawki przypominającej wraz z wysokim odsetkiem zaszczepienia dzieci spowodowały znaczny spadek zapadalności dzieci na w/w choroby [rys. nr 10].



'rys. [nr 10]' [Zapadalność na 100 000 mieszkańców na odrę, świnkę i różyczkę w latach 2015-2019]

## Odra

W 2019 r. zarejestrowano 2 zachorowania. W 2018 r. nie odnotowano zachorowań na odrę.

Zachorował 28-letni zawodnik zabrzańskie klubu sportowego, obywatel Rosji, nieszczepiony

przeciwno odrze. U chorego wystąpiły objawy tj. gorączka, nieżyt górnych dróg oddechowych, wysypka grudkowo-plamista oraz plamki Koplika. Mężczyzna był leczony w warunkach ambulatoryjnych. Badania laboratoryjne krwi wykazały obecność swoistych przeciwciał w klasie IgM przeciwno odrze. Nie ustalono źródła zakażenia.

Zachorowała 45-letnia kobieta. Chora z objawami gorączki, nieżytem górnych dróg oddechowych, kaszlem, zapaleniem spojówek oraz wysypką rozpoczynającą się od głowy za uszami i schodzącą w dół, trafiła do lekarza podstawowej opieki zdrowotnej. Badania laboratoryjne krwi potwierdziły zachorowanie na odrę. Ustalono, iż chora nie była szczepiona przeciwno odrze.

## Świnka

Zapadalność na świnkę pozostaje na stałym niskim poziomie. W **2019 r.** odnotowano **4** zachorowania. W **2018 r.** odnotowano **7** przypadków zachorowań na świnkę.

Zapadalność jest nieco wyższa u mężczyzn. Zachorowały 3 kobiety 1 mężczyzna. Zachorowania wystąpiły u 2 dzieci i 2 osób dorosłych.

Spośród ogółu zachorowań 3 osoby zostały zaszczepione szczepionką skojarzoną p/ śwince zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych (dalej: PSO).

## Różyczka

W **2019 r.** odnotowano **3** zachorowania na różyczkę. W **2018 r.** odnotowano **1** zachorowanie.

Zachorowania wystąpiły u dziewczynek w wieku od 1 do 11 lat. 1 dziewczynka nie była szczepiona, 2 pozostałe były zaszczepione szczepionką skojarzoną przeciwno różyczce.

Zachorowania zostały rozpoznane na podstawie objawów klinicznych, nie zostało to potwierdzone badaniami laboratoryjnymi.

Sytuację epidemiologiczną błonicy, tężca i krztuśca określają systematycznie od lat prowadzone szczepienia ochronne, których wykonawstwo na terenie miasta Zabrze ocenia się jako dobre.

Podanie wszystkich dawek szczepionki przeciwno błonicy, tężcowi i krztuścowi, zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień i utrzymanie wysokiego odsetka zaszczepienia przyczynia się do skutecznego zwalczania tych chorób.

W ostatnich 5 latach nie odnotowano zachorowań na błonicę.

W **2018 r.** nie odnotowano zachorowań na tężec.

W **2019 r.** zarejestrowano **1** przypadek zachorowania na tężec. Zachorował 90-letni mężczyzna. Chory został hospitalizowany w oddziale zakaźnym z objawami zaburzeń mowy, szczękociskiem,

bólami głowy. W toku dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że chory przed zachorowaniem przewrócił się, w wyniku czego doznał urazu przedramienia oraz doszło do przerwania ciągłości skóry. Choremu podano III dawki surowicy przeciw tężcowej. Po około dwutygodniowej hospitalizacji chory został w stanie zdrowia dobrym wypisany do domu.

## **Krztusiec**

Krztusiec jest bakteryjną chorobą zakaźną wywoływaną przez pałeczkę krztuśca *Bordatella pertusis*. Choroba przenosi się drogą oddechową i jest bardzo zaraźliwa w szczególności dla osób nieuodpornionych. W przypadku krztuśca niezwykle istotnym zjawiskiem jest stopniowa utrata odporności u osób, które wcześniej ją już nabyły.

Sytuacja epidemiologiczna krztuśca na przestrzeni ostatnich lat uległa istotnym zmianom. Najskuteczniejszą strategią zapobiegania zachorowaniom pozostaje realizacja szczepień zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień.

Zapadalność pozostaje na niskim poziomie.

tab. nr 3 Liczba zachorowań na krztusiec w latach 2015-2019

<b>Lata</b>	<b>Liczba zachorowań</b>
<b>2015</b>	<b>23</b>
<b>2016</b>	<b>35</b>
<b>2017</b>	<b>16</b>
<b>2018</b>	<b>2</b>
<b>2019</b>	<b>3</b>

Zachorowało 2 chłopców w wieku 2 i 4 lata oraz 25-letnia kobieta.

2-letni chłopiec był zaszczepiony p/krztuścowi zgodnie z obowiązującym PSO, 4-letni chłopiec nie był szczepiony p/krztuścowi, u kobiety nie udało się odtworzyć historii szczepień.

Stosunkowo krótki okres ochrony immunologicznej zapewnianej przez szczepienia sprawia, iż zachorowania mogą wystąpić u osób dorosłych, u których krztusiec może mieć słabiej zaznaczone objawy. Dorośli ci mogą stanowić poważne źródło zakażenia dla dzieci, które nie zostały zaszczepione. Zachorowania były potwierdzone badaniami serologicznymi i nie miały powiązania epidemiologicznego.



## **Choroba legionistów**

W **2019** r. zarejestrowano **1** przypadek zachorowania na chorobę legionistów.

W **2018** r. odnotowano **1** przypadek zachorowania wywołanego przez *Legionella pneumophila*.

Zachorował 71-letni mężczyzna. Mężczyznę w stanie ciężkim z gorączką, dusznością i ostrą niewydolnością oddechową hospitalizowano w oddziale intensywnej terapii.

Badania immunochromatograficzne potwierdziły obecność antygeny *Legionella pneumophila* w moczu. Źródła zakażenia nie ustalono.

## **Grypa**

Grypa i jej powikłania w układzie krążenia i oddychania powoduje duże straty ekonomiczne związane z absencją chorobową. Walka z grypą nie jest łatwa z uwagi na rozsianie źródeł zakażenia, występowanie postaci poronnych choroby oraz wysokiej zjadliwości wirusa.

Upowszechnienie szczepień przeciwko grypie umożliwia zmniejszenie szerzenia się zakażeń wirusem grypy, wpływając na obniżenie poziomu kosztów, jakie państwo ponosi w związku z leczeniem grypy, jej powikłań oraz na wynik absencji chorobowej pracowników w sezonie zwiększonej liczby zachorowań. Szczepienia przeciwko grypie nie tylko zmniejszają koszty ponoszone na jej leczenie, ale także korzystnie wpływają na zdrowie całej populacji.

W 2019 r. przeciwko grypie zaszczepiono 3036 osób.

Zapadalność na grypę spadła o ok. 8%, spadła również liczba zachorowań wśród dzieci. [rys. nr 11].

W **2019** r. odnotowano **34503** zachorowań, w tym **13123** dzieci do lat 14.

W **2018** r. zarejestrowano **37334** przypadki grypy, w tym **14378** dzieci do lat 14.

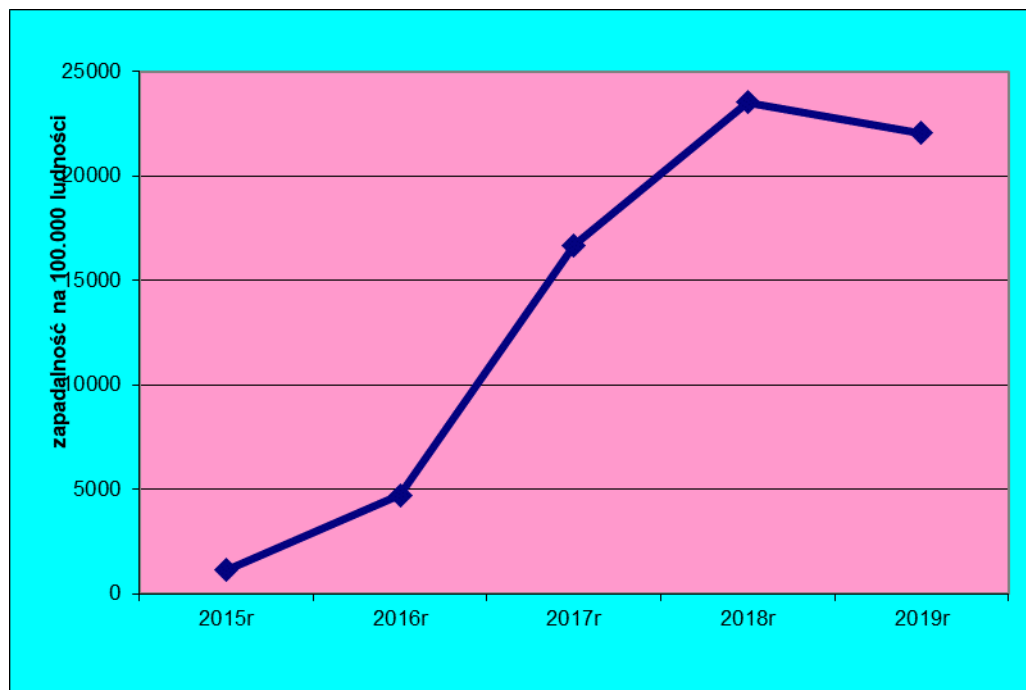
Odnutowano 3 ogniska zakażenia szpitalnego wywołanego przez wirus grypy, w tym wirus grypy typu A oraz dwa ogniska wywołane przez wirus grypy podtypu A/H1N1v. Ognisko grypy typu A oraz ognisko wywołane przez wirus grypy A/H1N1v wystąpiły w placówce o profilu kardologicznym, które objęło 7 oddziałów.

Kolejne ognisko grypy A/H1N1v wystąpiło w oddziale pulmonologicznym szpitala klinicznego. Ogółem ogniska objęły 75 osób, u których zachorowanie wystąpiło w trakcie hospitalizacji z powodu innej jednostki chorobowej. Odnotowano również 1 zachorowanie wśród personelu medycznego. Wszystkie przypadki zostały potwierdzone badaniami laboratoryjnymi.

W 2019r zanotowano 2 przypadki zgonu , którego z jedną z przyczyn była grypa A/H1N1v.

Pozostałe zachorowania były rozpoznane jako zachorowania grypopodobne na podstawie objawów klinicznych bez potwierdzenia wirusologicznego.

Szczyt zachorowań na grypę przypada w miesiącach od września do marca.



rys. nr 11 Zapadalność na 100 000 mieszkańców na grypę w latach 2015-2019

### Ocena w zakresie szczepień ochronnych

W 2019 roku PPIS w Gliwicach na terenie miasta Zabrze prowadził nadzór nad 57 punktami szczepień. Przeprowadzono 37 kontroli w zakresie realizacji szczepień ochronnych.

Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w przedmiocie kontroli.

Szczepienia wykonywane są przez pielęgniarki posiadające kurs kwalifikacyjny w zakresie szczepień ochronnych. Przed szczepieniem badanie przeprowadza lekarz w punkcie szczepień i odnotowuje ten fakt w stosownej dokumentacji pacjenta. Dokumentacja medyczna prowadzona prawidłowo (karta uodpornienia, książeczka szczepień, historia choroby). Szczepienia wykonywane są wyłącznie sprzętem jednorazowego użytku, który przechowywany jest w sposób prawidłowy i pokrywa bieżące zapotrzebowanie zakładu opieki zdrowotnej. Wyposażenie punktu szczepień jest zgodne z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Po zużyciu sprzęt jest zabezpieczany i przekazywany do utylizacji firmie, z którą zakład opieki zdrowotnej zawarł stosowną umowę.

Nadzorowane placówki przestrzegają wymagań dotyczących zachowania warunków łańcucha chłodniczego. Transport szczepionek ze stacji sanitarno-epidemiologicznej odbywa się w termotorbach z wkładami chłodzącymi. Każdy punkt szczepień wyposażony jest w urządzenie chłodnicze służące do przechowywania preparatów szczepionkowych z termometrem do pomiaru temperatury. Część punktów szczepień posiada całodobowy elektroniczny monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych, co poprawia bezpieczeństwo przechowywania preparatów szczepionkowych. W punktach szczepień wykonuje się również szczepienia zalecane, niefinansowane z budżetu państwa, szczepionkami sprowadzonymi z hurtowni jak również dostarczonymi przez pacjenta.

W takim wypadku osoba wykonująca szczepienie przed podaniem preparatu upewnia się, czy szczepionka była transportowana z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Fakt ten odnotowuje się w dokumentacji pacjenta.

W placówkach wykonujących szczepienia ochronne opracowane są i stosowane procedury w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

Zakłady opieki zdrowotnej prowadzą rejestry dzieci i młodzieży przybyłych i wypisanych z punktu szczepień, na podstawie których sporządzane są kwartalne sprawozdania z posiadanych przez świadczeniodawcę kart uodpornienia.

W PSSE w Gliwicach od 2012 r. funkcjonuje Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS), który został w 2013 r. zmodyfikowany w celu zapewnienia jednolitego obiegu dokumentacji dotyczącej realizacji szczepień ochronnych, usprawnienia obrotu szczepionkami zakupionymi do realizacji PSO w Polsce.

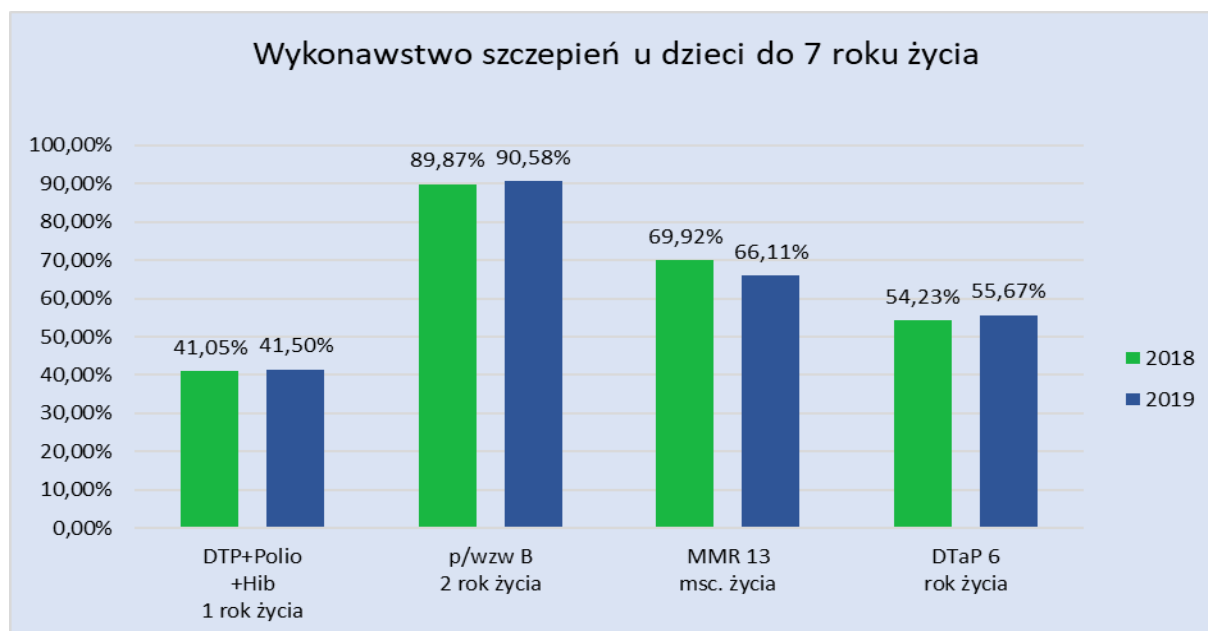
Placówki rozliczają w systemie kwartalnym ilość zużytych szczepionek finansowanych z budżetu państwa, dystrybuowanych przez inspekcję sanitarną, a raz w roku przedkładają sprawozdanie z wykonanych szczepień ochronnych na druku Mz-54. Analiza roczna Mz-54 uwzględnia stan zaszczepienia przeciwko chorobom zakaźnym dzieci i młodzieży w poszczególnych rocznikach oraz szczepienia grup ryzyka i zalecane, nie finansowane z budżetu państwa.

W 2019 roku wprowadzono do PSO dawkę przypominającą szczepionki skojarzonej przeciw odrze, śwince i różyczce w 6 roku życia w celu zapewnienia ochrony dzieci przed rozpoczęciem nauki. Przeniesienie dawki przypominającej z 10 roku życia (dalej: r.ż.) na 6 r.ż uzasadnia się sytuacją epidemiologiczną odrzy w Europie. W związku z powyższym w 2019 r. szczepienie realizowane było w dwóch rocznikach.

Wykonawstwo szczepień p/błonicy, tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis u dzieci do 2 roku życia objętych opieką poradni dziecięcych w Zabrze nieznacznie wzrosło w stosunku do roku poprzedniego. Szczepienie dzieci przeciwko odrze, śwince i różyczce w 13 miesiącu życia utrzymuje się na podobnym poziomie w stosunku do roku ubiegłego. Szczepienie przypominające przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi u dzieci w 6 roku życia uległo niewielkiemu spadkowi - o 3,81% w stosunku do roku ubiegłego [rys.1].

W 2019 roku ilość rodziców kwestionujących zasadność stosowania szczepień ochronnych u dzieci była podobna w stosunku do roku ubiegłego. Zauważalny jest wpływ dużej aktywności medialnej ruchów antyszczepionkowych. Część z rodziców wyraża obawy odnośnie przeprowadzania dużej ilości szczepień obowiązkowych u dzieci do 2 roku życia.

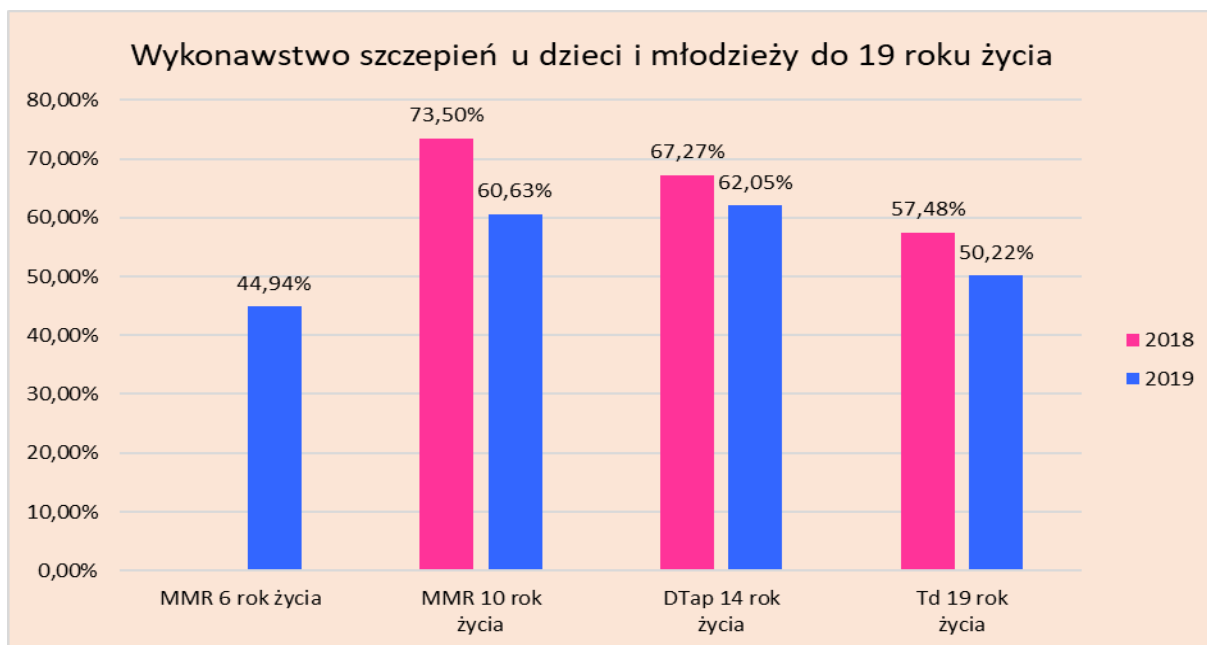
Wśród przyczyn uchylania się od szczepień wymienia się lęk związany z wystąpieniem w przeszłości u osób z rodziny niepożądanego odczynu poszczepiennego. W mniejszym stopniu jako przyczynę uchylania się od szczepień notuje się odrębność kulturową, etniczną czy religijną. Opóźnienia w stosunku do programu szczepień są spowodowane przeważnie czasowymi przeciwwskazaniami lekarskimi jak również decyzją rodziców o rozdzieleniu poszczególnych szczepień oraz przesuwaniu terminów szczepień, co skutkuje większą ilością wizyt w poradni.



rys. 1 Wykonawstwo szczepień u dzieci do 7 roku życia

W 2019 roku szczepienie p/błonicy i tężcowi w 19 roku uległo spadkowi o 7,26%. Szczepienie dzieci w 6 r.ż. przeciwko odrze, śwince i różyczce wykonano w 44,94%, natomiast w 10 r.ż. wykonano w 60,63% i w porównaniu do roku poprzedniego uległo spadkowi o 12,87%.

Szczepienie skojarzone p/błonicy, tężcowi i krztuścowi w 14 r.ż. spadło w stosunku do roku ubiegłego o 5,22% [rys.2].



rys. 2 Wykonawstwo szczepień u dzieci i młodzieży do 19 roku życia

W 2019 roku uodporniono p/gruźlicy 97,79 % noworodków.

Kontynuowano szczepienia p/wzw B pracowników służby zdrowia, osób z otoczenia nosicieli HBV, osób z przewlekłym zakażeniem HCV, osób dializowanych.

Oprócz szczepień obowiązkowych przeprowadzano szczepienia profilaktyczne o charakterze zalecanym, co w znacznym stopniu przyczyniło się do zwiększenia odporności populacji.

Uodporniono ogółem:

- p/grypie 3036 osób
- p/wzw typu A 480 osób
- p/kleszczowemu zapaleniu mózgu 202 osoby
- p/*Streptococcus pneumoniae* 26 osób
- p/*Neisseria meningitidis* 278 osób
- p/rotawirusom 421 dzieci
- p/ospie wietrznej 281 osób
- p/wirusowi brodawczaka ludzkiego 15 osób
- p/durowi brzuszemu 319 osób
- p/ żółtej gorączce 114 osób

Profilaktycznie po zranieniu podano szczepionkę p/tężcowi 1186 osobom.

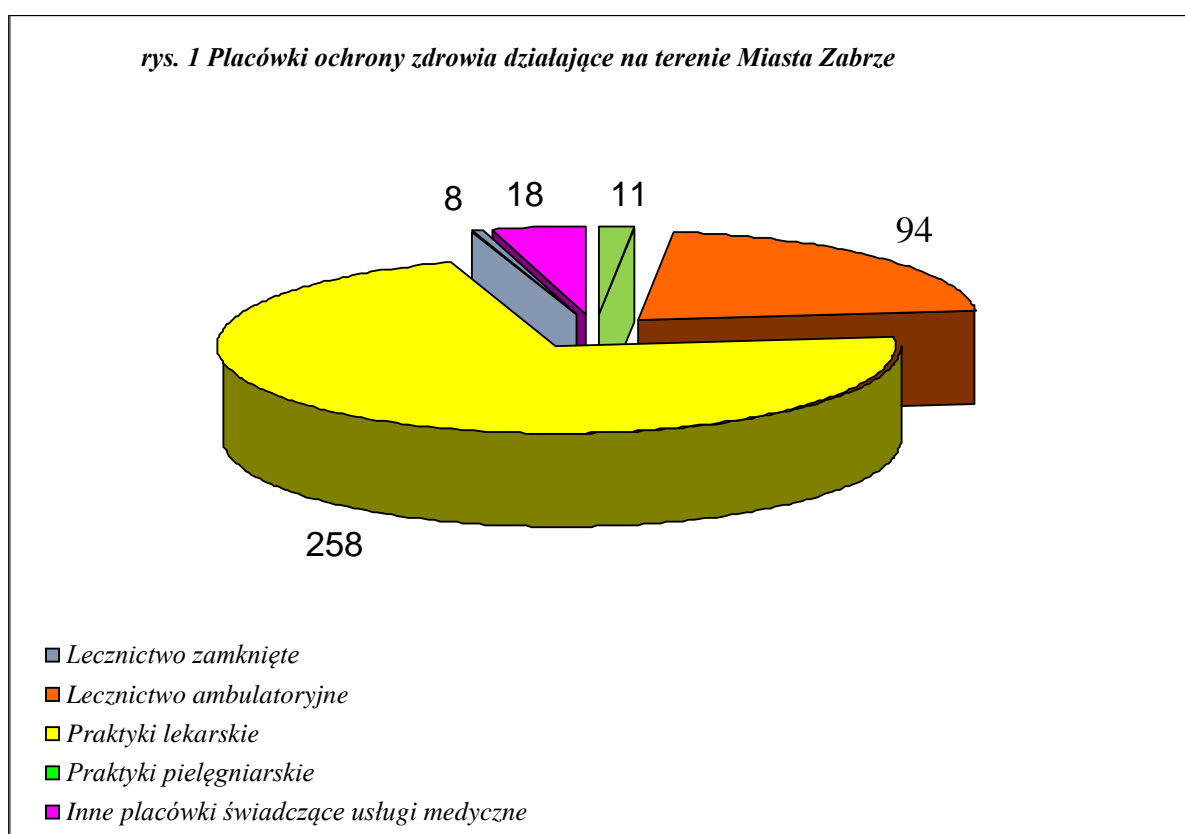
PSSE w Gliwicach prowadzi rejestr zgłoszeń Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych (dalej: NOP).

W 2019 roku z terenu miasta Zabrze zgłoszono 11 przypadków NOP: 10 miało charakter łagodny, 1 charakter poważny, 3 dzieci była hospitalizowana w związku z wystąpieniem odczynu poszczepiennego.

U wszystkich dzieci nastąpił pełny powrót do zdrowia. Żaden niepożądany odczyn poszczepienny nie nastąpił w wyniku nieprawidłowego przechowywania lub błędnego podania szczepionki. W porównaniu do roku ubiegłego ilość zgłoszonych NOP zmniejszyła się.

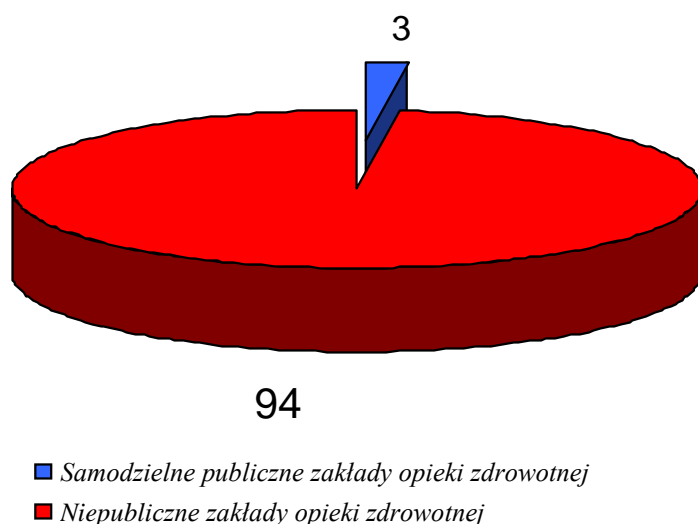
### Ocena nadzoru sanitarnego nad placówkami ochrony zdrowia

W roku 2019 na terenie miasta Zabrze sprawowano nadzór sanitarny nad (rys.1):



- 8 zakładami leczenia zamkniętego tj. 4 szpitalami z 2 obiektami, 4 szpitalami jednego dnia oraz filią zakładu opiekuńczo - leczniczego, którego dyrekcja mieści się poza terenem działalności PSSE Gliwice,
- 94 zakładami leczenia ambulatoryjnego z 15 obiektami i 29 filiami, których dyrekcja mieści się poza terenem działalności PSSE Gliwice, w tym 3 zakłady oraz 4 filie posiadają status publicznego zakładu opieki zdrowotnej (rys.2),

*rys. 2 Zakłady lecznictwa ambulatoryjnego miasta Zabrze*



- 258 praktykami lekarskimi, w tym 52 indywidualnymi praktykami lekarskimi, 197 indywidualnymi specjalistycznymi praktykami lekarskimi, 9 grupowymi praktykami lekarskimi,
- 9 indywidualnymi praktykami pielęgniarek, 2 grupowymi praktykami pielęgniarskimi,
- 18 innymi placówkami świadczącymi usługi medyczne.

### **Lecznictwo zamknięte**

W placówkach lecznictwa zamkniętego przeprowadzono 44 kontrole, w tym skontrolowano 4 szpitale wraz z obiektami, 4 szpitale jednodniowe oraz filię zakładu opiekuńczo -leczniczego.

W 2 szpitalach, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydano 2 decyzje administracyjne.

W ramach prowadzonego nadzoru we wszystkich podmiotach stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno – sanitarnych i technicznych, wszczęto postępowania administracyjne. Wydano decyzje administracyjne, nakazujące poprawę stanu technicznego pomieszczeń. Zarządzenia pierwszej decyzji z terminem realizacji do dnia 31.07.2019 r. wykonano, natomiast zarządzenia drugiej decyzji z terminami realizacji do dnia: 31.01.2020r, 31.06.2021r., 31.08.2020r. są w toku realizacji. Na negatywną ocenę placówek miały wpływ nieprawidłowości m.in. brudne powierzchnie ścienne i sufitowe.

Przyjęto i rozpatrzono dwie interwencje. Pierwsza interwencja dotyczyła panującego hałasu oraz brudu w izbie przyjęć dla dzieci jak również zanieczyszczenia próbek materiału biologicznego, który pobierany jest do badań. Interwencję uznano za niezasadną. Druga interwencja dotyczyła niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych w sali chorych oddziału szpitala. Przeprowadzona kontrola wykazała zasadność wniesionej interwencji. Stwierdzono na suficie widoczne ślady po zalaniu. W związku z niezwłocznie podjętymi przez stronę działaniami naprawczymi odstąpiono od wszczęcia postępowania administracyjnego.

W 3 szpitalach i jednym obiekcie szpitala wystąpiło 10 ognisk epidemicznych.

Sześć ognisk epidemicznych wywołanych przez bakterię *Clostridium difficile*, dwa ogniska epidemiczne z powodu wirusa grypy A/H1N1/v, jedno ognisko epidemiczne z powodu wirusa grypy typ A, oraz jedno ognisko epidemiczne związane z wystąpieniem rotawirusa. Na podstawie przeprowadzonych dochodzeń epidemiologicznych stwierdzono, iż zakażenia zostały udokumentowane w indywidualnych kartach zakażenia szpitalnego, założono również indywidualne karty alert patogenów. Wdrożono obowiązujące procedury dotyczące postępowania w ognisku epidemicznym, wprowadzono reżim sanitarny oraz kohortację i izolację pacjentów. Dokonano zabiegów dezynfekcji sal chorych. Decyzją Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych wygaszono poszczególne ogniska i nie stwierdzono kolejnych przypadków zachorowań.

Przeprowadzono 5 kontroli pracowni badań endoskopowych, trakcie kontroli sprawdzano m.in. stan techniczny pomieszczeń, zaopatrzenie w materiały i sprzęt sterylne oraz ilość endoskopów, rodzaj środków dezynfekcyjnych, dostępność środków ochrony osobistej. Sprawdzone także postępowanie personelu medycznego z obowiązującymi i wdrożonymi procedurami, w tym procedury dekontaminacji endoskopów oraz postępowania ze sprzętem jednorazowego użycia.

W trakcie kontroli pracowni endoskopii w jednym szpitalu stwierdzono nieprawidłowości dotyczące m.in. niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń oraz braku urządzenia do mycia i dezynfekcji endoskopów i narzędzi endoskopowych w sposób technologicznie powtarzalny. Wydano decyzję administracyjną terminową nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości do dnia 31.01.2020 r. oraz do dnia 30.06.2021 r.

W pozostałych skontrolowanych podmiotach leczniczych stwierdzono prawidłowe postępowanie z narzędziami i materiałami sterylnymi, bielizną czystą i brudną oraz odpadami medycznymi zgodne z wdrożonymi i obowiązującymi w zakładzie procedurami. Dokumentacja dotycząca wewnętrznych kontroli procesów sterylizacji prowadzona jest prawidłowo i na bieżąco. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użycia, indywidualne środki ochrony osobistej, preparaty dezynfekcyjne w ilości i asortymencie pokrywającym bieżące potrzeby zakładu.



W ramach przeprowadzonych kontroli działalności zespołów i komitetów ds. zakażeń szpitalnych stwierdzono, że prowadzone jest aktywne monitorowanie i rejestracja zakażeń zakładowych oraz drobnoustrojów alarmowych.

Personel medyczny wchodzący w skład zespołu podnosi swoje kwalifikacje w ramach specjalistycznych kursów i szkoleń zewnętrznych, prowadzi szkolenia wewnętrzne dla pracowników poszczególnych komórek organizacyjnych zakładu w zakresie zasad, praktyk i metod kontroli zakażeń zakładowych oraz nadzoruje przestrzeganie opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami.

W jednym szpitalu funkcjonuje centralna sterylizatornia, która nie spełnia wymagań określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019r., poz. 595), natomiast dwa szpitale posiadają certyfikat stwierdzający, iż ich system zarządzania jakością jest zgodny z wymogami ISO w zakresie świadczenia usług sterylizacji wyrobów medycznych. Jeden szpital posiada podpisaną umowę na sterylizację z zakładem posiadającym system zarządzania jakością ISO. Natomiast jeden szpital jednodniowy prowadzi sterylizację we własnym zakresie, dwa zlecają sterylizację jako usługę zewnętrzną, jeden prowadzi sterylizację w systemie mieszanym.

W stacjonarnych zakładach opieki zdrowotnej zainstalowanych jest 18 autoklawów parowych, 2 urządzenia na tlenek etylenu, 1 urządzenie na formaldehyd. Dokumentacja dotycząca wewnętrznych kontroli procesów sterylizacji prowadzona jest prawidłowo i na bieżąco.

W 4 placówkach szpitalnych oraz w zakładzie opiekuńczo –leczniczym prowadzone są nadal prace remontowo-modernizacyjne związane z dostosowaniem pomieszczeń do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019r. poz. 595).

### **Lecznictwo ambulatoryjne**

W 2019 r. objętych nadzorem było 94 przychodnie wraz z 15 obiektami, medyczne laboratorium diagnostyczne wraz z 2 obiektami, 2 zakłady rehabilitacji leczniczej wraz z obiektem oraz 2 inne podmioty lecznicze wraz z 1 obiektem, a także 29 filii, których dyrekcja mieści się poza terenem działalności PSSE w Gliwicach.

W podmiotach leczniczych przeprowadzono 156 kontroli. Wydano 8 decyzji administracyjnych. W ramach prowadzonego nadzoru we wszystkich podmiotach stwierdzono naruszenie wymagań

higieniczno – sanitarnych i technicznych, w szczególności postępowania administracyjne. Wydano decyzje administracyjne, nakazujące poprawę stanu technicznego pomieszczeń. Nieprawidłowości ujęte w trzech decyzjach zostały wykonane, decyzje zakończone. Pozostałe decyzje w toku realizacji. Na negatywną ocenę placówek miały wpływ nieprawidłowości m.in. brudne powierzchnie ścienne i sufitowe, uszkodzone powierzchnie drzwi, uszkodzone powierzchnie mebli, brak wdrożonych procedur zapobiegania zakażeniom wewnątrzzakładowym oraz nieprawidłowa gospodarka odpadami medycznymi.

Przeprowadzono 2 kontrole tematyczne pracowni endoskopowych. W trakcie kontroli sprawdzano m.in. stan techniczny pomieszczeń, zaopatrzenie w materiały i sprzęt sterylny oraz ilość endoskopów, rodzaj środków dezynfekcyjnych, dostępność środków ochrony osobistej. Sprawdzone także postępowanie personelu medycznego z obowiązującymi i wdrożonymi procedurami, w tym procedury dekontaminacji endoskopów oraz postępowania ze sprzętem jednorazowego użycia.

W trakcie jednej z kontroli stwierdzono nieprawidłowości w związku z czym nałożono mandat karny na kwotę 500 zł oraz wydano decyzję administracyjną terminową z terminem realizacji do dnia 10.11.2019 r. – zarządzenia wykonano oraz z terminem realizacji do dnia 30.04.2020 r. Nieprawidłowości dotyczyły m.in. nieprawidłowego stanu technicznego pomieszczeń oraz postępowania niezgodnego z obowiązującymi w zakładzie procedurami.

W zakładach zainstalowanych jest 70 autoklawów parowych, 1 urządzenie na tlenek etylenu, 4 zakłady posiadają podpisaną umowę z jednostką świadczącą usługi w zakresie sterylizacji, natomiast w pozostałych zakładach używany jest sprzęt jednorazowego użycia. W 2019 r. w zakładach leczenia ambulatoryjnego przeprowadzono kontrole dokumentacji dotyczącej wewnętrznych kontroli procesów sterylizacji. Dokumentacja prowadzona jest prawidłowo i na bieżąco. Zakłady dysponowały wystarczającą ilością i rodzajem środków dezynfekcyjnych stosowanych zgodnie z zaleceniami producenta, sprzętu jednorazowego użycia oraz środków ochrony osobistej.

Wpłynęło 6 interwencji. Pierwsza dotyczyła zaszczepienia dziecka nieprawidłowym preparatem szczepionkowym. Podczas przeprowadzenia kontroli stwierdzono zasadność wzniesionej interwencji oraz wydano decyzję administracyjną nakazującą w trybie natychmiastowym usunięcie nieprawidłowości. Zarządzenia wykonano, decyzję zakończone.

Druga interwencja dotyczyła nieprawidłowości podczas przeprowadzania badania USG w poradni położniczo-ginekologicznej. Osoba wnosząca interwencję skarżyła się, że personel medyczny nie przeprowadza zabiegów sanizacji sprzętu pomiędzy pacjentami oraz nie stosuje osłonek na głowicę aparatu USG jak również nie stosuje podkładów jednorazowych na kozetkę i fotel

ginekologiczny. W celu rozpatrzenia interwencji została przeprowadzona kontrola, która wykazała jej niezasadność.

Trzecia interwencja dotyczyła braku środków do dezynfekcji, niestosowania przez personel medyczny rękawic ochronnych podczas udzielania świadczeń zdrowotnych jak również brudnych powierzchni ściennych w przychodni oraz brudnych krzeseł i łóżka zabiegowego. Przeprowadzono kontrolę w wyniku, której stwierdzono nieprawidłowości. W związku z przedstawionymi informacjami, mając na względzie interes społeczny dostępu do świadczeń zdrowotnych oraz słuszny interes strony odstąpiono od wszczęcia postępowania administracyjnego i wydania decyzji administracyjnej.

Czwarta interwencja dotyczyła nieprawidłowych warunków bytowych osadzonych oraz wystąpienia wszawicy u osadzonego. Przeprowadzona kontrola wykazała niezasadność wniesionej interwencji.

Piąta interwencja dotyczyła opieszałości Straży Miejskiej w Zabrze w związku z pokąsaniem osoby przez psa. Na tę okoliczność zostało wystosowane pismo wyjaśniające do strony, a interwencję uznano za niezasadną.

Ostatnia interwencja, która wpłynęła w 2019 roku i dotyczyła wielokrotnego używania rękawiczek jednorazowych przez personel medyczny w przychodni stomatologicznej, zostanie rozpatrzona w 2020 r.

### **Praktyki lekarskie, pielęgniarskie oraz inne usługowe obiekty medyczne**

W 2019r. nadzorem objętych było 52 indywidualnych praktyk lekarskich, 197 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich, 9 grupowych praktyk lekarskich, 9 indywidualnych praktyk pielęgniarskich, 2 grupowe praktyki pielęgniarek oraz 18 innych placówek świadczących usługi medyczne.

Przeprowadzono 37 kontroli. W trakcie kontroli sprawdzano m.in. zaopatrzenie w materiały i sprzęt sterylne, ilość środków dezynfekcyjnych, dostępność środków ochrony osobistej, postępowanie personelu medycznego z obowiązującymi i wdrożonymi procedurami.

W ramach prowadzonego nadzoru w praktykach stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno – sanitarnych i technicznych, wszczęto postępowanie administracyjne i wydano 2 decyzje administracyjne, nakazujące poprawę stanu technicznego pomieszczeń. Na negatywną ocenę placówek miały wpływ nieprawidłowości m.in. brudne powierzchnie ścienne i sufitowe, nieprawidłowa gospodarka odpadami medycznymi oraz brak wdrożonych procedur zapobiegania zakażeniom wewnątrzszkolowym.

Nałożono jeden mandat karny na kwotę 500 zł. za nieprawidłowe procesy sterylizacji narzędzi wielokrotnego użycia w gabinecie lekarskim.

W praktykach lekarskich zainstalowanych jest 57 autoklawów parowych, 31 praktyki mają podpisaną umowę w zakresie sterylizacji z innym podmiotem świadczącym usługi w tym zakresie, a pozostałe praktyki korzystają ze sprzętu jednorazowego użycia.

Dokumentacja

dotycząca wewnętrznych kontroli procesów sterylizacji prowadzona jest prawidłowo i na bieżąco. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użycia w ilości i asortymencie pokrywającym zapotrzebowanie gabinetów. Stwierdzono dostateczną ilość i rodzaj preparatów dezynfekcyjnych.

**OCENA STANU SANITARNO-HIGIENICZNEGO**  
**W ZAKŁADACH PRACY NA TERENIE m. ZABRZE**  
**za 2019 rok**

Człowiek poddany jest ciągłemu działaniu czynników o różnym charakterze i pochodzeniu, nie zawsze korzystnych dla jego zdrowia. Czynności związane z wykonywaniem określonej pracy mogą wpływać na powstanie zagrożeń w środowisku pracy. Higiena Pracy powstaje i rozwija się w celu ochrony zdrowia i dobrego samopoczucia człowieka podczas wykonywanej pracy.

Podstawowym zadaniem Higieny Pracy (dalej: HP) jest rozpoznawanie zagrożeń zdrowotnych w środowisku pracy, utrzymanie należytego stanu higienicznego w zakładach pracy oraz zapobieganie chorobom zawodowym.

Pracownicy Sekcji HP sprawują nadzór nad stanem bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach pracy, niebezpiecznymi substancjami i mieszaninami chemicznymi wprowadzanymi do obrotu oraz stosowanymi w działalności zawodowej, środkami biobójczymi, detergentami, czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi, szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy oraz środkami zastępczymi.

Na terenie miasta Zabrze, nadzorem objętych jest 269 zakładów pracy różnych branż, w których zatrudnionych jest 19 641 pracowników.

W 2019 r. skontrolowano 57 zakładów pracy, zatrudniających 5 468 pracowników.

Przeprowadzono 79 kontroli.

Na stwierdzone uchybienia wydano 28 decyzji administracyjnych oraz 25 decyzji płatniczych.

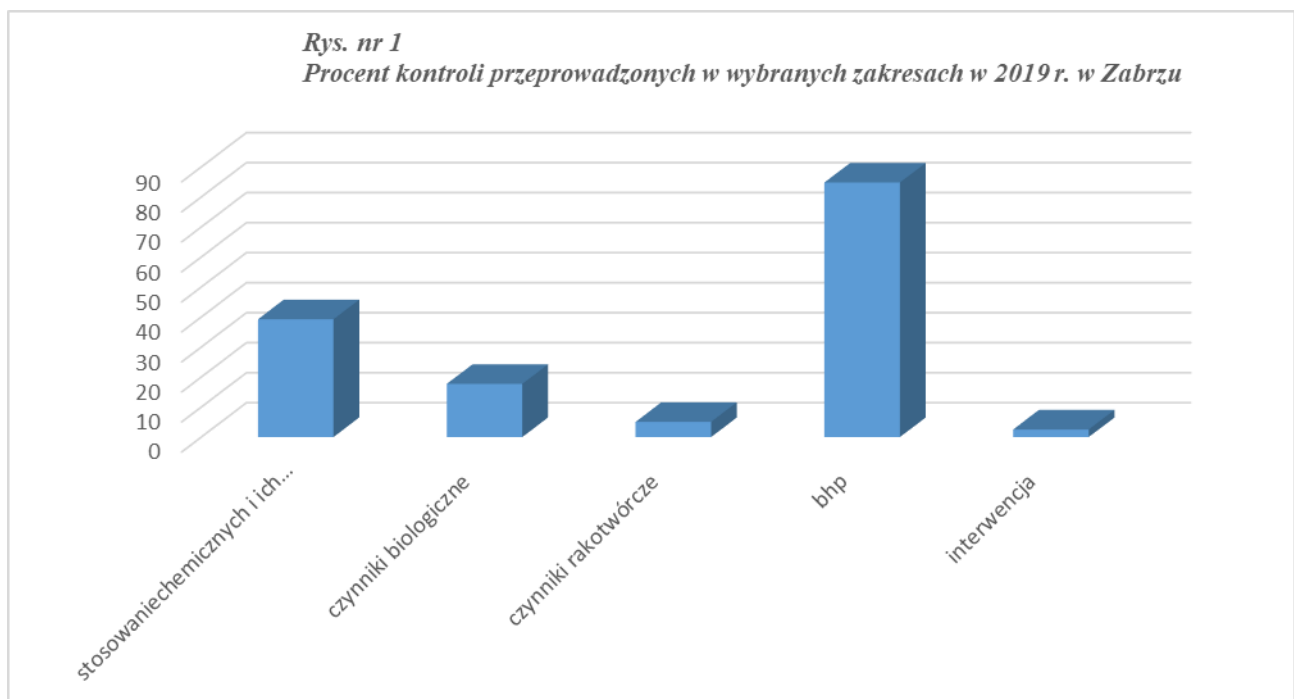
Przeprowadzono kontrole m.in. w zakresie:

<b>Lp</b>	<b>Zakres kontroli</b>	<b>Liczba kontroli</b>	<b>Decyzje</b>
3.	Stosowanie substancji chemicznych i ich mieszanin.	<b>31</b>	<b>5</b> nakazujące zapewnienie prawidłowych kart charakterystyki stosowanych substancji lub mieszanin chemicznych
4.	Narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne	<b>14</b>	<b>3</b>
5.	Kontrole w zakresie oceny warunków bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach pracy.	<b>67</b>	<b>18</b> niewłaściwy stan pomieszczeń higieniczno – sanitarnych,

			<p><b>7</b> decyzji, nakazujących wykonanie pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy</p> <p><b>6</b> decyzji, dot. oceny ryzyka zawodowego</p>
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

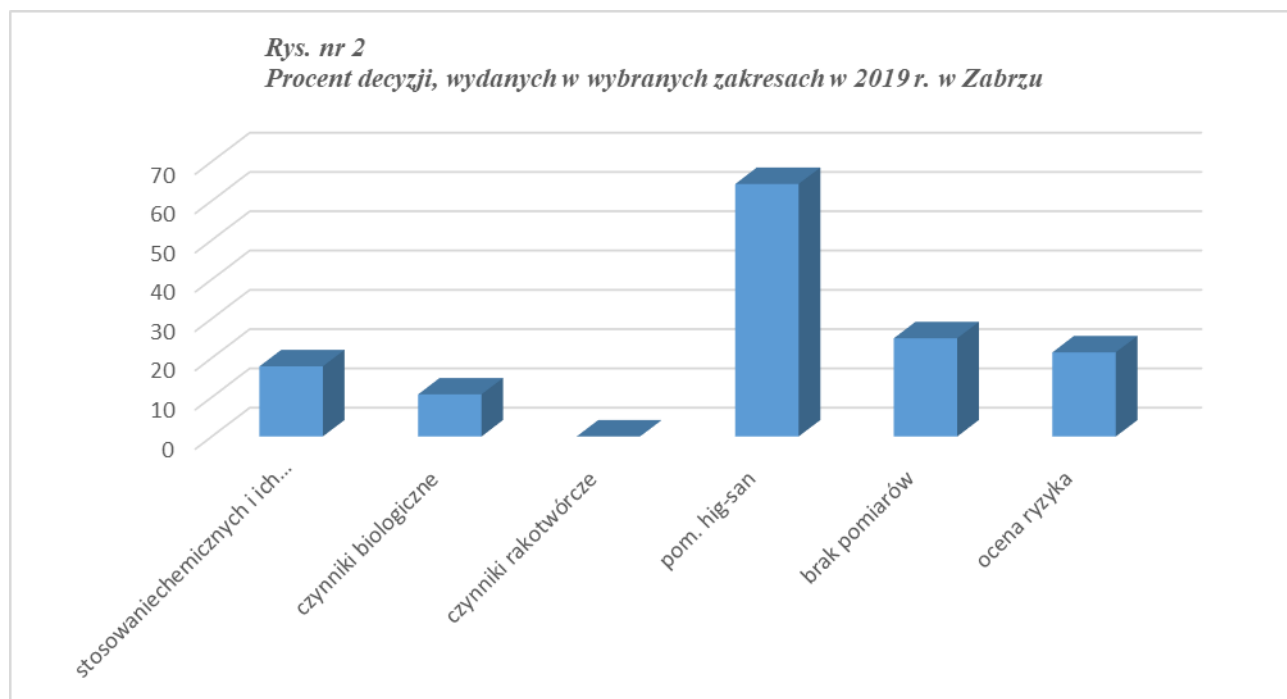
Sekcja Higieny Pracy prowadzi profilaktykę zdrowotną poprzez udzielanie porad i przeprowadzanie szkoleń w zakresie zapobiegania i eliminowania wpływu czynników fizycznych, chemicznych, biologicznych, o działaniu rakotwórczym i mutagennym na zdrowie pracownika.

Największy procent prowadzonych kontroli, prowadzonych przez pracowników Sekcji Higieny Pracy dotyczył zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy na stanowiskach pracy, w tym zakresie wydawana jest też największa liczba decyzji administracyjnych.



Na uwagę zasługuje, że 25% decyzji zawiera zalecenia przeprowadzenia pomiarów czynników szkodliwych – jest to najprawdopodobniej spowodowane faktem, iż zlecenie takich badań akredytowanym laboratoriom stanowi duży koszt, szczególnie dla małych i średnich przedsiębiorstw. Inspekcja Sanitarna wychodzi naprzeciw takim potrzebom, mając możliwość

zlecenia badań na stanowiskach pracy w ramach prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego – są one dla przedsiębiorcy bezpłatne pod warunkiem, że na opomiarowanych stanowiskach pracy nie występują przekroczenia wartości najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy. Dzięki temu możliwe jest prowadzenie jeszcze szerszego monitoringu narażenia pracowników.



Wiedza o skutkach zdrowotnych narażenia na czynniki szkodliwe i uciążliwe środowiska pracy stale się rozszerza i pogłębia. Nieustannie zwiększa się świadomość pracodawców odnośnie zagrożeń, występujących na stanowiskach pracy w zakładzie, między innymi poprzez wykonywanie poleceń, nakazów, wystąpień, decyzji i zarządzeń wydawanych przez organy nadzoru nad warunkami pracy.

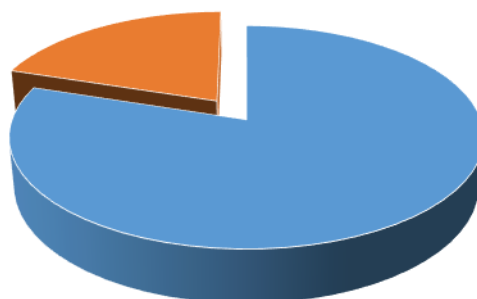
Sukcesem zakończyły się działania, dążące do wyeliminowania obiektów, w których wprowadzane do obrotu były środki zastępcze, tzw. „dopalacze”. Punkty, w których w latach ubiegłych prowadzono sprzedaż niedozwolonych środków, zostały zamknięte decyzjami PPIS w Gliwicach, a ich działalność nie została już wznowiona.

W 3 zakładach pracy, mających siedzibę w mieście Zabrze stwierdzono w 2019 r. 5 chorób zawodowych.

4 przypadki pylic górników kopalń węgla stwierdzono u pracowników zakładu wydobywania węgla

kamiennego spółki zewnętrznej, świadczącej specjalistyczne roboty pod ziemią, na terenie kopalni węgla kamiennego. 1 przypadek pylicy krzemowej płuc dotyczył pracownika zakładu odlewnictwa żeliwa.

*Rys. nr 3  
Choroby zawodowe, stwierdzone w 2019 r. w Zabrze*



■ pylice górników kopalń węgla    ■ pylica krzemowa



## OCENA STANU SANITARNO-HIGIENICZNEGO MIASTA ZABRZE W ZAKRESIE HIGIENY KOMUNALNEJ ZA ROK 2019

Ocena obrazuje stan sanitarny miasta Zabrze w zakresie stanu higienicznego nieruchomości, obiektów i urządzeń użyteczności publicznej oraz jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i wód wykorzystywanych do kąpieli. Ponadto wskazuje na problemy mieszkańców dotyczące higieny nieruchomości i pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi na podstawie analizy wnoszonych interwencji.

### Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Sekcja Higieny Komunalnej (dalej: HK) PSSE w Gliwicach w 2019 r. obejmuje stałym nadzorem **450 obiektów komunalnych**.

DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO-REPRESYJNA W OBIEKTACH NA TERENIE MIASTA ZABRZE W ROKU 2019								
l.p.	GRUPA STATYSTYCZNA	ilość obiektów wg ewidencji stan na 31.12.2019r.	ilość skontrolowanych urządzeń i obiektów ogółem / środków transportu	ilość wykonanych kontroli	Ilość decyzji wydanych w poszczególnych grupach (bez decyzji dot. jakości wody)		mandaty nałożone w trakcie kontroli	
					nakazujących usunięcie uchybień	prolongujących termin wykonania decyzji	Ilość	na łączną kwotę
1.	Ustępy	16	12	12	0	0	0	0 zł
2.	Pływalnie	4	4	6	1	0	0	0 zł
3.	domy pomocy społecznej	2	2	2	0	0	0	0 zł
4.	inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	3	2	2	0	0	0	0 zł
5.	Noclegownie i domy dla bezdomnych	4	3	3	0	0	0	0 zł
6.	Hotele	4	3	5	0	0	0	0 zł
7.	inne obiekty świadczące usługi noclegowe	11	9	12	0	0	0	0 zł
8.	zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu	248	87	95	1	1	4	1100zł
9.	dworce kolejowe	1	1	3	0	0	0	0 zł
10.	tereny rekreacyjne	8	2	2	0	0	0	0 zł
11.	Cmentarze	18	3	3	0	0	0	0 zł
12.	zakłady pogrzebowe i domy przedpogrzebowe	10	5	7	0	0	0	0 zł
13.	zakład karny	1	1	2	1	2	0	0 zł
14.	Apteki	49	16	16	1	0	0	0 zł
15.	obiekty sportowe	16	10	14	1	0	0	0 zł
16.	obiekty kulturalno-widowiskowe	19	8	8	0	0	0	0 zł
17.	inne obiekty	36	8	8	0	0	0	0 zł
	<b>RAZEM</b>	<b>450</b>	<b>176</b>	<b>200</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1100 zł</b>

**Skontrolowano 176 obiektów**, (w tym 7 obiektów skontrolowanych w ramach interwencji) przeprowadzając w nich **200 kontroli sanitarnych**.

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi **wydano 5 decyzji administracyjnych nakazujących**. Ponadto wydano **3 decyzji prolongujących** terminy wykonania nałożonych obowiązków, oraz **2 decyzje umarzające** postępowanie administracyjne ze względu na usunięcie uchybień przed upływem wydania decyzji nakazujących.

W obiektach, w których stwierdzano nieprawidłowości sanitarno-higieniczne nałożono **4 mandaty karne na sumę 1 100 zł**.

Jak co roku prowadzono nadzór między innymi nad ustępami publicznymi, pływalniami, domami pomocy społecznej, noclegowniami, hotelami i innymi obiektami świadczącymi usługi hotelarskie, zakładami fryzjerskimi, kosmetycznymi. Szczególnym nadzorem zostały objęte gabinety odnowy biologicznej – solarium, w których oceniano przestrzeganie przepisów ustawy z dnia 15 września 2017r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U. z 2017r. poz. 2111). Prowadzone były kwartalne sprawozdania dot. funkcjonowania w/w obiektów podczas świadczenia usług.

W ramach bieżącego nadzoru kontrolami objęte były również: dworzec PKP, tereny rekreacyjne, cmentarze, zakłady pogrzebowe, zakład karny, apteki, obiekty sportowe, obiekty kulturalno-widowiskowo-rozrywkowe oraz inne obiekty użyteczności publicznej.

#### **USTĘPY PUBLICZNE I OGÓLNODOSTĘPNE**

Na terenie Zabrze funkcjonuje 16 obiektów. Do tej grupy obiektów zalicza się obiekty funkcjonujące samodzielnie (7 ustępów publicznych), lub wchodzące w skład dużych obiektów użyteczności publicznej tj. centrów handlowych i Dworca PKP (9 ustępów ogólnodostępnych). Wszystkie ustępy publiczne w Zabrzu są w należytym stanie technicznym. Dwa z nich tj.: przy ul. Goethego oraz przy Placu Warszawskim to szalety samoobsługowe, przystosowane dla osób niepełnosprawnych.

Skontrolowane obiekty podłączone są do sieci kanalizacyjnej i wodociągowej. Zapewniony jest dostęp do środków higieny tj.: mydła w płynie, papieru toaletowego, ręczników jednorazowego użytku lub suszarek do rąk. Ponadto ustępy ogólnodostępne zlokalizowane w centrach handlowych posiadają pomieszczenia przystosowane dla osób niepełnosprawnych, jak również pomieszczenia dla matki z dzieckiem.

#### **PŁYWALNIE**

PPIS w Gliwicach prowadzi stały nadzór sanitarny wraz z monitoringiem jakości wody w 4 pływalniach (2 z nich to baseny szkolne, pozostałe 2 to baseny całoroczne). Wydano 4 decyzje dot. zbiorczej rocznej oceny o jakości wody na pływalni, 1 decyzję nakazującą usunięcie uchybień

w związku ze skażeniem bakteriami *Legionella* sp. instalacji ciepłej wody użytkowej oraz 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne.

**Tabela 1. Pływalnie na terenie miasta Zabrze**

	Adres	Liczba niecek/ cyrkulacji	Liczba pobranych próbek (niecka + cyrkulacja) (natryski)	Liczba próbek złych w niecce/ cyrkulacji (natryski)	Przekroczone parametry (ilość przekroczeń)
PLYWALNIE SZKOLNE	Szkoła Podstawowa Nr 16 ul. Lompy 78, Zabrze	1 / 1	41 (5)	8 / 9 (2)	<b>NIECKI:</b> chloroform (7), chlor związany (1) <b>CYRKULACJA:</b> chloroform (8), chlor związany (1) <b>NATRYSKI:</b> <i>Legionella</i> sp. (2)
	Szkoła Podstawowa Nr 1 ul. Sportowa 5, Zabrze	1 / 1	37 (2)	1 / 0 (0)	<b>NIECKA:</b> chloroform (1)
PLYWALNIE KRYTE	AQUARIUS Plac Krakowski, Zabrze	1 / 1	51 (10)	14 / 15 (4)	<b>NIECKI:</b> chloroform (11), THM (2), chlor związany (2), pH (1) <b>CYRKULACJA:</b> chloroform (15), THM (2), chlor związany (1) <b>NATRYSKI:</b> <i>Legionella</i> sp. (4)
	AQUARIUS KOPERNIK Al. Korfantego 18, Zabrze	5 / 3	197 (6)	25 / 20 (0)	<b>NIECKI:</b> chloroform (11), THM (1), chlor związany (8), redox (6), pH (4), <b>CYRKULACJA:</b> ogólna l. mikroorg. po 48h (8), chloroform (10), THM (2), chlor związany (4), pH (1)

Wszystkie pływalnie na terenie nadzorowanym ustaliły harmonogram pobierania próbek wody do badań z częstotliwością nie mniejszą niż określona w załączniku nr 3 oraz w zakresie obejmującym parametry ujęte w załącznikach nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

Przeprowadzone kontrole sanitarne pływalni, w trakcie której dokonano oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego obiektów nie wykazały uchybień. Mandatów nie nałożono.

Ogółem do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej pobrano **349** próbek wody z pływalni. Nieprawidłowości stwierdzono w **98** próbkach wody.

W 6 próbkach wody pobranych pod natryskami badania wykazały skażenie bakteriami *Legionella sp.* Wśród najczęściej przekraczanych parametrów w próbkach wody pobieranych z pływalni krytych należy wymienić: chloroform (niecki – 30 próbek, cyrkulacje – 32 próbki), chlor związany (niecki – 11 próbek, cyrkulacje – 6 próbek), THM (niecki – 3 próbki, cyrkulacje – 4 próbki) oraz ogólną liczbę mikroorganizmów po 48h (cyrkulacje – 8 próbek). Badania próbek wody z pływalni wykazały również sporadyczne przekroczenia parametrów fizykochemicznych, takich jak pH oraz redox.

Standardowy system uzdatniania wody basenowej przewiduje w ogólnej technologii fazę oczyszczania wody poprzez filtrację, a następnie fazę chlorowania (dezynfekcji). Chlor, którego celem jest eliminacja drobnoustrojów wiąże się również z zanieczyszczeniami organicznymi wody na bazie amoniaku (pot, mocz) - tworząc chloroaminy oraz na bazie metanu - trichlorometan (THM), w tym chloroform. Są to składowe tzw. chloru związanego. Powstałe mono-, di-, tri-chloroaminy powodują zmianę jakości organoleptycznej wody basenowej - wyczuwalny charakterystyczny nieprzyjemny zapach „wody chlorowanej”, a także mogą być przyczyną podrażnienia błony śluzowej oczu i dróg oddechowych oraz zmian skórnych i astmy.

Ogólna liczba mikroorganizmów w  $36\pm 2^{\circ}\text{C}$  po 48h jest wskaźnikiem skuteczności procesów uzdatniania, w tym dezynfekcji wody basenowej, których celem jest utrzymanie możliwie najniższej liczebności populacji tych drobnoustrojów. Są to drobnoustroje pochodzące z różnego rodzaju zanieczyszczeń, które mogą się namnażać w wodzie oraz na powierzchni materiałów mających kontakt z wodą powodując tworzenie się błony biologicznej (biofilmu). Wartość tego parametru może świadczyć o czystości instalacji basenowej. Ponadnormatywna liczba mikroorganizmów w większości przypadków pojawiała się w systemach cyrkulacji i była spowodowana prawdopodobnie stagnacją wody w kurkach czerpalnych służących do poboru wody. Parametry takie jak chlor związany, redox i pH zależą w dużej mierze od obciążenia pływalni, a ich wartość zmienia się wielokrotnie w ciągu doby. Nie mają znaczenia dla zdrowia ludzi, są jednak pomocne w ocenie funkcjonowania systemu uzdatniania wody basenowej.

Bakterie *Legionella sp.* są czynnikiem etiologicznym chorób układu oddechowego tzw. choroby legionistów i gorączki Pontiac. Do zakażenia może dojść na skutek wdychania skażonego aerozolu powietrzno-wodnego. Bakterie te występują powszechnie w środowisku naturalnym człowieka,

jednak w sprzyjających warunkach (temperatura 25°C - 45°C) bardzo szybko się namnażają. Czynnikiem zwiększającym ryzyko zakażenia jest ich wysoka koncentracja w instalacji ciepłej wody, możliwość przeniesienia drogą wziewną, czemu sprzyja obniżona odporność osób narażonych na infekcję. Z uwagi na powyższe badania wody pod kątem obecności bakterii *Legionella* sp. wykonuje się w nieckach wytwarzających aerozol wodno-powietrzny oraz pod natryskami na pływalniach.

Pływalnia szkolna – Szkoła Podstawowa nr 16 ul. Lompy 78, Zabrze posiada 1 nieckę basenową z systemem cyrkulacji.

W 2019 r. z pływalni szkolnej pobrano ogółem:

- 39 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządcę
- 7 próbek w ramach kontroli urzędowej.

Podczas przerwy wakacyjnej wymieniono wodę w niecce basenowej oraz dokonano naprawy instalacji do dezynfekcji ciepłej wody użytkowej zabezpieczającej przed skażeniem bakteriami *Legionella* sp.

Analiza laboratoryjna próbek wody pobranych w 2019 r. wykazała liczne przekroczenia chloroformu powyżej zalecanej wartości 0,03 mg/l. Wartość przekroczeń ww. parametru fizykochemicznego w niecce basenowej wynosiła od 0,044 do 0,099 mg/l (7 próbek), a w systemie cyrkulacji od 0,038 do 0,12 mg/l (8 próbek). Ponadto stwierdzono pojedyncze przekroczenie chloru związanego, zarówno w niecce jak i w systemie cyrkulacji. Wartość chloru związanego wynosiła 0,53 mg/l (niecka basenowa) oraz 0,26 mg/l (cyrkulacja) przy najwyższym dopuszczalnym stężeniu 0,3 mg/l dla niecek basenowych oraz 0,2 mg/l dla wody wprowadzanej z systemu cyrkulacji. Zarządca w celu redukcji wartości chloroformu przeprowadził działania korygujące polegające m. in. na zwiększaniu dawki koagulantu, kalibracji urządzeń oraz dopuszczeniu świeżej wody.

Parametr taki jak chlor związany zależy w dużej mierze od obciążenia pływalni, a jego wartość zmienia się wielokrotnie w ciągu doby. Nie ma znaczenia dla zdrowia ludzi, jest jednak pomocny w ocenie funkcjonowania systemu uzdatniania wody basenowej.

Analiza laboratoryjna próbek wody ciepłej pobranej w ramach kontroli wewnętrznej z 2 natrysków na pływalni wykazała obecność bakterii *Legionella* sp., w ilości świadczącej o wysokim skażeniu instalacji. W związku z powyższym zarządca natychmiastowo podjął działania korygujące polegające na wyłączeniu z użytkowania hali basenowej oraz pomieszczeń, w których znajdują się urządzenia wytwarzające aerozol wodno-powietrzny (natryski) na okres wakacyjny. Wykonano również naprawę instalacji do dezynfekcji chemicznej ciepłej wody użytkowej. Kolejne badania przeprowadzone dnia 05.09.2019 r., wykonane przed uruchomieniem niecki basenowej wykazały skuteczność podjętych działań naprawczych.

Wszystkie pozostałe parametry mikrobiologiczne oraz parametry fizykochemiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

Pływalnia szkolna – Szkoła Podstawowa nr 1 ul. Sportowa 5, Zabrze posiada 1 nieckę basenową z systemem cyrkulacji.

W 2019 r. z pływalni szkolnej pobrano ogółem:

- 36 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządcę
- 3 próbki w ramach kontroli urzędowej.

W wakacyjnym trwała przerwa technologiczna, podczas której wymieniono wodę w niecce. Przed udostępnieniem pływalni odpowiednia jakość wody została potwierdzona wynikiem badań.

Pojedyncze przekroczenie chloroformu stwierdzono w próbce wody pobranej z systemu cyrkulacji (0,04 mg/l, przy wartości dopuszczalnej 0,3 mg/l). W związku z powyższym zarządca podjął działania naprawcze polegające na dopuszczeniu świeżej wody oraz przepłukaniu filtrów. Badanie kontrolne wykazało doprowadzenie jakości wody do obowiązujących norm.

Wszystkie badane parametry mikrobiologiczne oraz pozostałe parametry fizykochemiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

Pływalnia Aquarius, Pl. Krakowski 10, Zabrze posiada 1 nieckę basenową z systemem cyrkulacji.

W 2019 r. z Pływalni Aquarius pobrano ogółem:

- 45 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządcę
- 16 próbek w ramach kontroli urzędowej.

W okresie od 05.08-18.08.2019 r. trwała przerwa technologiczna w obiekcie. Przed udostępnieniem niecki odpowiednia jakość wody została potwierdzona wynikiem badań.

Analiza laboratoryjna próbek wody pobranych w 2019 r. wykazała wielokrotne przekroczenia chloroformu powyżej zalecanej wartości 0,03 mg/l. Wartość przekroczeń ww. parametru fizykochemicznego w niecce basenowej wynosiła od 0,0571 do >5 mg/l (11 próbek), a w systemie cyrkulacji od 0,047 do >5 mg/l (15 próbek). Stwierdzono również sporadyczne przekroczenia innych parametrów fizykochemicznych: chlor związany (3 próbki), pH (1 próbka) oraz THM (2 próbki). Zarządca w celu redukcji wartości chloroformu wielokrotnie przeprowadzał działania korygujące polegające m. in. na dozowaniu węgla aktywnego, zmianie ustawień urządzeń dozujących podchloryn sodu w obiegu basenu, a także na dozowaniu dwutlenku chloru oraz dopuszczeniu znacznej ilości świeżej wody. W związku z brakiem skuteczności podejmowanych działań naprawczych wystosowano zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego celem wydania decyzji nakazującej doprowadzenie parametru do obowiązujących norm. Zarządca

podjął działania naprawcze polegające m.in. na znacznym zwiększeniu oraz sukcesywnym dozowaniu świeżej wody do niecki basenowej oraz zastosowaniu produktów ARMEX oraz MEXACID, które po zmieszaniu w odpowiednich proporcjach, po upływie 24h wydzielają dwutlenek chloru dozowany następnie w odpowiednich ilościach do wody basenowej.

Ponadto zarządca zlecił badania kontrolne, które wykazały skuteczność podjętych działań naprawczych. W związku z powyższym w dniu 31.12.2019 r. wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

Parametry takie jak chlor związany oraz pH zależą w dużej mierze od obciążenia pływalni, a ich wartości zmienia się wielokrotnie w ciągu doby. Nie ma znaczenia dla zdrowia ludzi, jest jednak pomocny w ocenie funkcjonowania systemu uzdatniania wody basenowej.

Analiza laboratoryjna próbek wody ciepłej pobranych z natrysków na pływalni przez upoważnionych przedstawicieli PPIS w Gliwicach przed wydaniem zbiorczej oceny rocznej wykazało obecność bakterii *Legionella* sp. w ilości świadczącej o wysokim skażeniu instalacji (8500; 5400 jtk/100 ml). W związku z powyższym w dniu 22.02.2019 r. wydano decyzję nakazującą w trybie natychmiastowym wyłączyć z eksploatacji urządzenia wytwarzające aerozol w instalacji ciepłej wody użytkowej na terenie pływalni, bezzwłocznie podjąć działania naprawcze mające na celu redukcję liczby bakterii *Legionella* sp. do wartości określonych w przepisach prawa oraz poinformować PPIS w Gliwicach o planowanym terminie zakończenia czyszczenia i dezynfekcji instalacji ciepłej wody użytkowej.

Zarządca natychmiastowo wyłączył z eksploatacji urządzenia wytwarzające aerozol wodnopowietrzny oraz zlecił przeprowadzenie dezynfekcji chemicznej instalacji wody ciepłej przez firmę zewnętrzną. Badania kontrolne nie wykazały nieprawidłowości. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie zarządzeń ujętych w ww. decyzji administracyjnej. W związku z powyższym zakończono prowadzone postępowanie administracyjne.

Po upływie 3 miesięcy przeprowadzono badania w ramach wzmożonego nadzoru, które wykazały skażenie średnie w 2 próbkach (970; 960 jtk/100ml). Z uwagi na powyższe zarządca po raz kolejny zlecił firmie zewnętrznej przeprowadzenie dezynfekcji chemicznej instalacji c.w.u, a przeprowadzone badania kontrolne próbek wody ciepłej potwierdziły ich skuteczność. W dniu 19.07.2019 r. wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

Pozostałe badane parametry mikrobiologiczne oraz fizykochemiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

Kryta Pływalnia Aquarius Kopernik al. Korfantego 18, Zabrze posiada 1 nieckę basenową, 4 niecki wyposażone w urządzenia wytwarzające aerozol wodno-powietrzny oraz 3 cyrkulacje.

W 2019 r. z Krytej Pływalni Aquarius Kopernik pobrano ogółem:

- 183 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządcę
- 20 próbki w ramach kontroli urzędowej.

W okresie od 22.07 - 05.08.2019 r. trwała przerwa technologiczna w obiekcie. Przed udostępnieniem niecki odpowiednia jakość wody została potwierdzona wynikiem badań.

Analiza laboratoryjna próbek wody wykazała problem związany z przekroczeniami dopuszczalnych norm dla chloru związanego (12 próbek), chloroformu (21 próbek) oraz ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h (8 próbek). Sporadycznie obserwowano również przekroczenia takich parametrów fizykochemicznych jak: THM, redox oraz pH.

Wartość przekroczeń chloroformu w nieckach basenowych wynosiła od 0,0335 do 0,14 mg/l (11 próbek), a w systemach cyrkulacji od 0,04 do 0,15 mg/l (10 próbek), przy wartości dopuszczalnej 0,03 mg/l. Zarządca w celu redukcji wartości chloroformu każdorazowo przeprowadzał działania korygujące polegające m. in. na zmianie ustawień urządzeń dozujących podchloryn sodu, zwiększeniu dawki dozowanego ozonu, a także na dopuszczeniu znacznej ilości świeżej wody, jednakże nie za każdym razem przedstawiał wyniki badań potwierdzające ich skuteczność.

Analiza próbek wody pobranych w br. wykazała przekroczenie parametru mikrobiologicznego – ogólna liczba mikroorganizmów w  $36\pm 2^{\circ}\text{C}$  po 48h w 8 próbkach pobranych z systemu cyrkulacji (wartości w granicach od 45 do  $>300$  jtk/1ml, przy najwyższej dopuszczalnej liczbie 20 jtk/1ml) przy dobrej jakości wody w niecce basenowej.

Parametry takie jak chlor związany, redox oraz pH zależą w dużej mierze od obciążenia pływalni, a ich wartości zmienia się wielokrotnie w ciągu doby. Nie ma znaczenia dla zdrowia ludzi, jest jednak pomocny w ocenie funkcjonowania systemu uzdatniania wody basenowej. Zarządca podejmował na bieżąco działania korygujące w celu poprawy jakości wody polegające m.in. kalibracji urządzeń dozujących odczynniki do uzdatniania wody, dopuszczaniu zwiększonej ilości świeżej wody oraz stosowaniu dwutlenku chloru i ozonu, celem redukcji występujących nieprawidłowości.

Pozostałe parametry mikrobiologiczne oraz fizykochemiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

W 2019 r. dwukrotnie wpłynęło zgłoszenie dot. jakości wody na pływalni, a także w jednym przypadku stanu sanitarnego obiektu. Przeprowadzona kontrola interwencyjna oraz kontrola planowana kompleksowa każdorazowo nie wykazały nieprawidłowości.

Zarządca prowadzi systematyczny i udokumentowany nadzór pracy urządzeń oraz rejestruje wyniki pomiarów jakości wody na pływalni dla wszystkich niecek basenowych i cyrkulacji. Proces



dezynfekcji wody basenowej prowadzony jest przy użyciu podchlorynu sodu. Dodatkowo do dezynfekcji zastosowane są lampy UV dla obiegu rekreacyjnego oraz mobilny system ozonowania (przełączany do poszczególnych obiegu - brodzik, rekreacja, sportowy).

W obiekcie prowadzona jest akcja informacyjna pod nazwą „Kliencie! Myj się przed wejściem do basenu!” mająca na celu podniesienie świadomości użytkowników i wskazanie, jak ważne jest dbanie o prawidłową higienę osobistą podczas korzystania z basenu.

## **INNE OBIEKTY DYSPONUJĄCE NIECKAMI BASENOWYMI NIEBĘDĄCE PŁYWALNIĄ**

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Gliwicach funkcjonują 2 obiekty sezonowe, które ze względu na brak cyrkulacji (przepływu) wody nie spełniają kryteriów pływalni określonych Ustawą z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2018 r, poz. 1482 ze zm.):

- Kąpielisko Leśne, ul. Srebrna, Zabrze
- Kąpielisko WALKA ul. Jaskółcza 40, Zabrze

Obiekty te nie posiadają systemu uzdatniania (filtracji) wody, a dezynfekcja wody odbywa się poprzez ręczne dozowanie środków chemicznych – podchlorynu sodu. W 2019 r. w ww. obiektach przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe stanu sanitarno – technicznego, które nie wykazały uchybień higieniczno-sanitarnych.

W trakcie trwania sezonu kąpielowego z Kąpieliska Leśnego przy ul. Srebrnej w Zabrzu pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki w ramach kontroli urzędowej oraz 6 próbek w ramach kontroli wewnętrznej.

Z Kąpieliska Walka przy ul. Jaskółczej 40 w Zabrzu pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki w ramach kontroli urzędowej oraz 4 próbki w ramach kontroli wewnętrznej.

W próbkach wody pobranych z powyższych obiektów nie wykazano obecności wskaźników kałowych.

### **DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ ORAZ INNE JEDNOSTKI ORGANIZACYJNE POMOCY SPOŁECZNEJ.**

W ewidencji nadzorowanych przez PPIS w Gliwicach obiektów figuruje **5 obiektów**, z czego **4 skontrolowano**. Przeprowadzono **4 kontrole**.

Obiekty te świadczą szeroki wachlarz usług na rzecz mieszkańców, w tym opiekuńczych, terapeutycznych, socjalnych, pielęgnacyjnych, rehabilitacyjnych i edukacyjnych. Mieszkańcy

na co dzień korzystają z rehabilitacji, a usługi pielęgnacyjne i zdrowotne świadczone są przez całą dobę. Domy Pomocy dysponują pokojami wyposażonymi w łazienki, które są dostosowane do potrzeb niepełnosprawnych lub łazienki ogólnodostępne zlokalizowane w korytarzach. Łazienki i toalety są wyposażone w krzesła kąpielowe i prysznice. Mieszkańcy mają do dyspozycji umeblowane pokoje. W obiektach bielizna prana jest we własnej pralni lub w pralniach zewnętrznych. Wszystkie obiekty mają podpisane umowy z firmami specjalistycznym na odbiór i utylizację odpadów niebezpiecznych oraz umowy na odbiór odpadów komunalnych, co ma potwierdzenie w dokumentacji.

#### **NOCLEGOWNIE I DOMY DLA BEZDOMNYCH**

W ewidencji figurują **4 obiekty**, z których 3 skontrolowano. Przeprowadzono **3 kontrole**. Decyzji nie wydawano.

W roku sprawozdawczym uzyskano poprawę w *Domu Noclegowym w Zabrze*. W obiekcie tym zostały wykonane wszystkie zarządzenia decyzji wydanej w 2018 r., która obejmowała m.in. wydzielenia pomieszczenia lub miejsca do przechowywania zapasu czystej bielizny pościelowej, odnowienia powierzchni ściennych i sufitowych w pomieszczeniach magazynowych, szatni dla podopiecznych oraz korytarzu komunikacji wewnętrznej.

#### **HOTELE I INNE OBIEKTY ŚWIADCZĄCE USŁUGI NOCLEGOWE**

W ewidencji figuruje **15** obiektów noclegowych, tj.: **4** hotele skategoryzowane oraz **11** innych obiektów świadczących usługi noclegowe (w tym **5** obiektów hotelarskich bez kategoryzacji i **6** pokoi gościnnych). W 2019 r. **skontrolowano 12 obiektów**, w których przeprowadzono **17 kontroli**. Mandatów nie nakładano, decyzji nie wydawano.

Obiekty w tej grupie są zróżnicowane pod względem wyposażenia i stanu sanitarno-technicznego oraz charakteru świadczonych usług. Wysoki standard świadczonych usług zapewniają hotele skategoryzowane. Obiekty te przystosowane są dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Pokoje posiadają pełne węzły sanitarne. Budynki są zadbane, a ich otoczenie uporządkowane i zagospodarowane (parkingi dla samochodów z wydzielonymi miejscami dla osób niepełnosprawnych). Prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów. Część obiektów (bez kategoryzacji, pokoje gościnne) posiada pełne węzły sanitarne przy pokojach, a część posiada węzły sanitarne ogólnodostępne zlokalizowane w korytarzach komunikacji wewnętrznej, które częściowo są również przystosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych.

Wszystkie obiekty posiadają umowy z firmami pralniczymi świadczącymi usługi w zakresie prania bielizny. W obiektach zapewnione są magazyny do przechowywania bielizny czystej i brudnej, a także składziki porządkowe na środki dezynfekcyjne i higieniczno-czystościowe. W obiektach wywieszono informacje o zakazie palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych.

### **Hotele**

PPIS w Gliwicach prowadzi nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej m. in. w budynkach zamieszkania zbiorowego. W 2019 r. przeprowadzono badania wody ciepłej pod kątem obecności bakterii *Legionella sp.* w 2 hotelach:

- *Hotel "IBIS", Zabrze, ul. Jagiellońska,*
- *Hotel ALPEX, Zabrze, ul. Franciszkańska 8.*

### **Inne Obiekty świadczące usługi noclegowe**

W 2019 r. **3 obiekty** zostały przebadane w zakresie jakości wody ciepłej, w których nie stwierdzono przekroczeń liczby bakterii *Legionella sp.*:

- *Hostel GUIDO, Zabrze, ul. 3 Maja,*
- *Willa Ambassador, Zabrze, ul. 3 Maja,*
- *Valdi Classic, Zabrze, ul. Wyciska 1,*

Zakończono postępowanie administracyjne wszczęte w 2018 r. w 1 obiekcie.

W związku z utrzymującym się od 2018r. skażeniem bakteriami *Legionella sp.* w stopniu średnim oraz prowadzonym postępowaniem administracyjnym w obiekcie **Valdi Classic przy ul. Wyciska 1 w Zabrze** strona podjęła działania naprawcze polegające na okresowej termicznej dezynfekcji instalacji wody ciepłej w obiekcie, montażu urządzenia do dezynfekcji dwutlenkiem chloru oraz przeprowadzeniu dezynfekcji szokowej. Przeprowadzona kontrola doraźna na podstawie wyników badań próbek wody pobranych dnia 15.03.2019r. wykazała zgodność wartości parametru mikrobiologicznego (*Legionella sp.*) z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294), co potwierdziło skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych. W związku z powyższym zakończono postępowanie administracyjne. Podjęte działania naprawcze skutkowały wydaniem **decyzji umarzającej**.

**ZAKŁADY FRYZJERSKIE, KOSMETYCZNE, ZAKŁADY ODNOWY BIOLOGICZNEJ, TATUAŻU I SOLARIA,  
ORAZ ZAKŁADY W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ ŁĄCZNIE WIĘCEJ NIŻ JEDNA Z WW. USŁUG**

Liczną grupą nadzorowanych obiektów w 2019 r. były zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej i solaria oraz zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z ww. usług. Ogółem w tej grupie obiektów wydano **1 decyzję nakazującą, 1 decyzję umarzającą** postępowanie, w związku z usunięciem nieprawidłowości przed wydaniem decyzji nakazującej oraz nałożono **4 mandaty karne** na sumę **1100 zł.**

Większość zakładów zaliczanych do tej grupy (zwłaszcza zakłady nowopowstałe) posiada w zakresie wszystkich świadczonych usług opinie sanitarne dopuszczające do użytkowania w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Większość zakładów zaliczanych do tej grupy (zwłaszcza zakłady nowopowstałe) posiada w zakresie wszystkich świadczonych usług opinie sanitarne dopuszczające do użytkowania w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Obiekty zlokalizowane są w budynkach murowanych, jedno lub wielokondygnacyjnych, domkach jednorodzinnych oraz w Centrach Handlowych. Właściciele obiektów posiadają podpisane umowy na odbiór odpadów komunalnych, złożone deklaracje do Urzędu Miejskiego lub koszty dotyczące wywozu odpadów ujęte są w czynszu za lokal. Odpady niebezpieczne powstające przy wykonywaniu usług mogących powodować naruszenie tkanek ludzkich gromadzone są zgodnie z opracowanymi procedurami i przekazywane do utylizacji.

Wyposażenie zakładów dostosowane jest do rodzaju wykonywanych usług.

W 2019 r. zaobserwowano duże zmiany dotyczące standardu wyposażenia oraz estetyki ogólnej zakładów ze względu na prowadzoną w latach ubiegłych kampanię „Mam świadomość jak być zdrowym” oraz to, że następuje duża rotacja właścicieli. Nowi właściciele przejmując dany obiekt dokonują remontów, wyposażając je w nowe meble i urządzenia przed ich uruchomieniem.

W kontrolowanych obiektach w ramach kampanii „Mam świadomość jak być zdrowym” pozostawiano materiały edukacyjne w postaci poradnika „Jak bezpiecznie i higienicznie pracować oraz świadczyć usługi” oraz plakat informacyjny, opracowane specjalnie na potrzeby tejże kampanii.

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami sanitarno-porządkowymi wydawano zalecenia doraźne, a na nieprawidłowości sanitarno-techniczne wydawane były decyzje administracyjne.

W związku z wniesionymi skargami przeprowadzono kontrole doraźne interwencyjne w obiektach:

- **Zakład fryzjersko-kosmetyczny, Zabrze, ul. Wyzwolenia 5**
  - w związku z wniesioną interwencją dotyczącą niezachowania należytej czystości przy świadczeniu usług kosmetycznych, przeprowadzono kontrolę doraźną zakładu, która

potwierdziła słusność wniesionych zarzutów. W związku z czym nałożono mandat karny oraz wydano decyzję nakazującą. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie zarządzeń decyzji. Zakończono postępowanie administracyjne;

• **Zakład kosmetyczny, Zabrze, ul. Sobieskiego 18**

- w związku z wniesioną interwencją, dotyczącą legalności prowadzonej działalności kosmetycznej pod wskazanym adresem. Podczas kontroli stwierdzono, że w lokalu zmienił się podmiot gospodarczy prowadzący w nim usługi kosmetyczne. Nowy podmiot nie posiadał dokumentów związanych z odbiorem sanitarnym, tj. opinii sanitarnej dopuszczającej lokal do użytkowania w zakresie usług kosmetycznych, które uzyskał poprzedni jego właściciel. Ponadto wydano zalecenia pokontrolne, dot. opracowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie nieprawidłowości. Obiekt został wpisany do rejestru i będzie pod stałym nadzorem sanitarnym;

• **Zakład kosmetyczny, Zabrze, Roosevelta 46**

- w związku z wniesioną interwencją dotyczącą niezachowania należytej czystości przy świadczeniu usług kosmetycznych, przeprowadzono kontrolę doraźną zakładu, która potwierdziła słusność wniesionych zarzutów. W związku z czym nałożono mandat karny oraz wszczęto postępowanie administracyjne. Ponieważ Strona usunęła nieprawidłowości przed wydaniem decyzji nakazującej, wydano **decyzję umarzającą**;

• **Zakład fryzjerski z solarium, Zabrze, ul. Bytomska 41**

- w związku z wniesioną interwencją dotyczącą niezachowanie warunków sanitarnych przy świadczeniu usług fryzjerskich, tj. brak bieżącej czystości w pomieszczeniach, nieprawidłowej dezynfekcji i sterylizacji sprzętu wielorazowego użytku oraz używanie ręczników wielorazowych, przeprowadzono kontrolę doraźną, która nie potwierdziła słusności wniesionych zarzutów.

• **Gabinet odnowy biologicznej (solarium), Zabrze, ul. Dworcowa 6**

- w związku z wniesioną interwencją dotyczącą brudnych powierzchni łóżek do opalania, przeprowadzono kontrolę doraźną, która nie potwierdziła słusności wniesionych zarzutów.

**Mandaty karne nałożono w obiektach:**

- **Zakład Fryzjerski przy ul. Wolności 230 w Zabrze** – za brak dezynfekcji narzędzi fryzjerskich nałożono **mandat karny w wysokości 200 zł**,

- *Zakład Fryzjerski przy ul. Szczęść Boże 19 w Zabrze* – za brak dezynfekcji narzędzi fryzjerskich i przeterminowane środki do dezynfekcji narzędzi **nałożono mandat karny w wysokości 300 zł.**

#### DWORZEC KOLEJOWY

##### **Dworzec PKP przy pl. Dworcowym 7 w Zabrze.**

W ewidencji figuruje 1 obiekt, który skontrolowano i **przeprowadzono w nim 3 kontrole.**

*Dworzec PKP w Zabrze* - budynek obsługi pasażerów jest administrowany przez Jednostkę Gospodarki Nieruchomościami w Zabrze pl. Warszawski 10, 41-800 Zabrze (gmina Zabrze). Hol dworca jest wyposażony w kasy biletowe, ławki dla podróżnych, punkt informacyjny oraz punkt sprzedaży biletów. Obiekt posiada całodobowy monitoring wraz z ochroną. W przejściu podziemnym na peron funkcjonuje toaleta ogólnodostępna wraz z toaletą dla niepełnosprawnych oraz pokój dla matki z dzieckiem. Perony i tunele administrowane są przez inny zewnętrzny podmiot gospodarczy, przystosowane są dla osób niepełnosprawnych. Na peronie ustawione są ławki, pojemniki na odpady komunalne oraz gabloty z rozkładami jazdy.

Zakończono realizację II terminu decyzji z 2018 r. z terminem realizacji do 30.09.2019 r. Strona wykonała zarządzenia decyzji w całości przed upływem terminu, co potwierdziła kontrola sprawdzająca. W ramach decyzji zlikwidowano ślady zagrzybienia i zawilgocenia przed wejściem do toalety, uzupełniono ubytki płytek ceramicznych i odnowiono powierzchnie ścienne w toalecie dla pasażerów.

#### TERENY REKREACJI I WYPOCZYNKU

W roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów nadzorowano obiekty dysponujące nieckami basenowymi nie będące pływalniami.

W tej grupie znajduje się **8 obiektów**, z których **2 skontrolowano** i przeprowadzono **2 kontrole**.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Gliwicach funkcjonują 2 obiekty sezonowe, które ze względu na brak cyrkulacji (przepływu) wody nie spełniają kryteriów pływalni określonych Ustawą z dnia 18 sierpnia 2011r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz. U. z 2018 r, poz. 1482):

- Kąpielisko Leśne, ul. Srebrna, Zabrze
- Kąpielisko WALKA ul. Jaskółcza 40, Zabrze

Obiekty te nie posiadają systemu uzdatniania (filtracji) wody, a dezynfekcja wody odbywa się poprzez ręczne dozowanie środków chemicznych – podchlorynu sodu. W 2019 r. w ww. obiektach

przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe stanu sanitarno – technicznego, które nie wykazały uchybień higieniczno-sanitarnych.

#### **CMENTARZE**

W roku sprawozdawczym skontrolowano **3 cmentarze** i przeprowadzono **3 kontrole**.

Wszystkie skontrolowane cmentarze posiadają ogrodzenia, utwardzone alejki, punkty wodne, ustawione kontenery lub pojemniki na odpady komunalne i zapewniony ich odbiór.

Decyzji nie wydawano i nie nakładano mandatów.

#### **ZAKŁADY POGRZEBOWE I DOMY PRZEDPOGRZEBOWE**

W ewidencji figuruje **10 obiektów** (**6 zakładów pogrzebowych oraz 4 domy przedpogrzebowe**).

Skontrolowano **3 zakłady pogrzebowe i 2 domy przedpogrzebowe** oraz należące do tych zakładów środki transportu pogrzebowego. **Przeprowadzono 7 kontroli**.

- *Dom przedpogrzebowy w Zabrzcu przy ul. Jordana* - podczas kontroli sanitarnej kompleksowej przeprowadzonej wspólnie z sekcją Higieny Pracy stwierdzono szereg nieprawidłowości sanitarno-technicznych. W zakresie higieny komunalnej stwierdzono: brak wydzielonego pomieszczenia przeznaczonego do przechowywania sprzętu związanego z ceremonią pogrzebową, brak pomieszczenia przeznaczonego do przechowywania sprzętu porządkowego oraz środków do mycia i dezynfekcji pomieszczeń wyposażonego instalację ciepłej i zimnej wody oraz w instalację kanalizacyjną. W związku powyższym wydano decyzję administracyjną (wspólną z Sekcją Higieny Pracy) z terminem realizacji **31.08.2020 r.**;
- *Agencja-Uslugi pogrzebowe w Zabrzcu przy ul. Wolności 226* z domem przedpogrzebowym przy ul. *Ks. Cieślaka* – kontrola sanitarna wspólna z Sekcją Higieny Pracy wykazała szereg nieprawidłowości sanitarnych tj.: brak dopływu ciepłej wody w toalecie ogólnodostępnej (wykonano), braku pomieszczenia do przechowywania sprzętu związanego z ceremonią pogrzebową, braku pomieszczenia do przechowywania sprzętu i środków do utrzymania czystości wyposażonego w ciepłą i zimną wodę. W związku z czym została wydana decyzja administracyjna nakazująca usunięcie nieprawidłowości wspólnie z Sekcją HP z terminem wykonania do dnia 31.08.2020 r.

#### **ZAKŁAD KARNY**

W ewidencji PSSE w Gliwicach znajduje się jeden *Zakład Karny w Zabrzcu przy ul. Janika 12*, w którym przeprowadzono **2 kontrole**. Wydano **1 decyzję administracyjną nakazującą** stronie

usunięcie nieprawidłowości sanitarno-technicznych oraz **2 decyzje przedłużające** termin wykonania zarządzeń.

**Zakład Karny w Zabrzcu przy ul. Księdza Pawła Janika 12** – w ramach interwencji wniesionych przez osadzonych pod koniec 2018 r. dotyczących nieodpowiedniego stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego w pomieszczeniach łaźni, toalety ogólnodostępnej i palarni w pawilonie IIB, po przeprowadzonej kontroli sanitarnej doraźnej wszczęto postępowanie administracyjne i wydano **decyzję nakazującą w terminie do dnia 02.12.2019 r.** usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości technicznych m.in. zabezpieczenie ściekowych wpustów podłogowych w pomieszczeniu łaźni, uzupełnienie ubytków płytek ceramicznych ściennych oraz zlikwidowanie śladów pleśniowych połączeń między tymi płytkami na stanowiskach prysznicowych. W związku z ww. decyzją strona wystosowała pismo informujące o częściowym usunięciu nieprawidłowości, co potwierdziła przeprowadzona kontrola sanitarna sprawdzająca, jak również zwrócono się z prośbą o prolongatę terminu pozostałych niezrealizowanych zarządzeń. W związku z powyższym wydano **decyzję prolongującą z terminem wykonania do dnia 30.11.2020 r.** pozostałych zarządzeń. W tym samym piśmie strona poinformowała również o częściowym usunięciu nieprawidłowości ujętych w decyzji wydanej w 2018r. dotyczących pawilonów nr I, III, V, VI, co także potwierdziła przeprowadzona kontrola sprawdzająca. Ponadto zwrócono się o prolongatę terminu pozostałych niezrealizowanych zarządzeń ww. decyzji.

W związku z powyższym wydano o kolejną **decyzję prolongującą z terminem wykonania do dnia 30.11.2020 r.** zarządzeń dotyczących uzupełnienia ubytków tynku i odnowienia powłok malarskich ścian i sufitów w pomieszczeniu łaźni i umywalni w dwóch pawilonach.

## **APTEKI**

W ewidencji figuruje **49 obiektów**, z których **16 skontrolowano**. Przeprowadzono **16 kontroli**, wydano **1 decyzję administracyjną** nakazującą usunięcie nieprawidłowości tj..

- **Apteka w Zabrzcu, ul. dr Henryka Jordana 82**
  - kompleksowa kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowości higieniczno-sanitarne, które dotyczyły brudnych powierzchni ścian i sufitów we wszystkich pomieszczeniach apteki.
  - W związku z czym wydano decyzję nakazującą z terminem realizacji do 30.06.2020 r..

Poprawę stanu sanitarno-technicznego uzyskano w **Aptece w Zabrzcu przy pl. Kroczka 9**, w związku z wykonaniem zarządzeń decyzji wydanej w 2018 r. dotyczącej odnowienia powłok malarskich we wszystkich pomieszczeniach obiektu.



## OBIEKTY SPORTOWE

W ewidencji figuruje **16 obiektów**. Skontrolowano **10 obiektów**, w których przeprowadzono **14 kontroli**. Wydano **1 decyzje nakazującą** usunięcie nieprawidłowości, **1 decyzję umarzającą**, mandatów nie nakładano.

- ***Hala sportowa „POGOŃ” w Zabrze przy ul. Wolności 406***

podczas kontroli sanitarnej planowanej stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne, które dotyczyły: braku dostępu do ciepłej wody w toaletach ogólnodostępnych zlokalizowanych na parterze budynku, uszkodzonej powierzchni sufitu w toalecie męskiej, brudnych powierzchni sufitów w części pomieszczeń obiektu. Wydano decyzję administracyjną z terminami realizacji do 30.09.2019 r. oraz 31.07.2020 r. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zarządzeń I terminu decyzji, pozostają do wykonania zarządzenia II terminu ww. decyzji.

- ***Stadion sportowy im. Ernesta Pohla w Zabrze przy ul. Roosevelta 81***

Podczas kontroli sanitarnej na terenie stadionu, stwierdzono nieprawidłowości sanitarne dotyczące m.in. uszkodzonej powierzchni ławki oraz uszkodzonej konstrukcji sufitu metalowego w salach ćwiczeń. W związku z czym zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Strona poinformowała o usunięciu nieprawidłowości przed wydaniem decyzji, w związku z czym została wydana **decyzja umarzająca** postępowanie.

## OBIEKTY KULTURALNO – WIDOWISKOWE

W ewidencji figuruje **19 obiektów**. W skontrolowanych **8 obiektach** przeprowadzono **8 kontroli**. Wydano **1 decyzję prolongującą** termin usunięcia nieprawidłowości.

- ***Muzeum Górnictwa Węglowego w Zabrze przy ul. 3-go Maja 19*** – strona zawróciła się z prośbą o kolejne przedłużenie terminu realizacji zarządzeń decyzji z dnia 30.03.2011 r. dotyczącej m.in. odnowienia powłok malarskich oraz usunięcia zawilgocenia w części pomieszczeń obiektu. W związku z czym wydano w dniu **decyzję prolongującą** z terminem realizacji do dnia **31.12.2021 r.** Obiekt z uwagi na trwający remont został wyłączony z ruchu turystycznego. W okresie sprawozdawczym zakończono postępowanie administracyjne:
- ***Kino ROMA w Zabrze przy ul. Padlewskiego 4***  
kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała wykonanie zarządzeń decyzji z dnia **14.06.2018 r.**, która dotyczyła odnowienia powłok malarskich w pomieszczeniach węzłów sanitarnych oraz korytarzu komunikacji wewnętrznej. Od kilku lat toczy się postępowanie administracyjne w obiekcie:
- ***Teatr Nowy Plac Teatralny 1 w Zabrze*** - w obiekcie w toku realizacji pozostaje decyzja z terminem realizacji do dnia 31.08.2021 r.

## INNE OBIEKTY

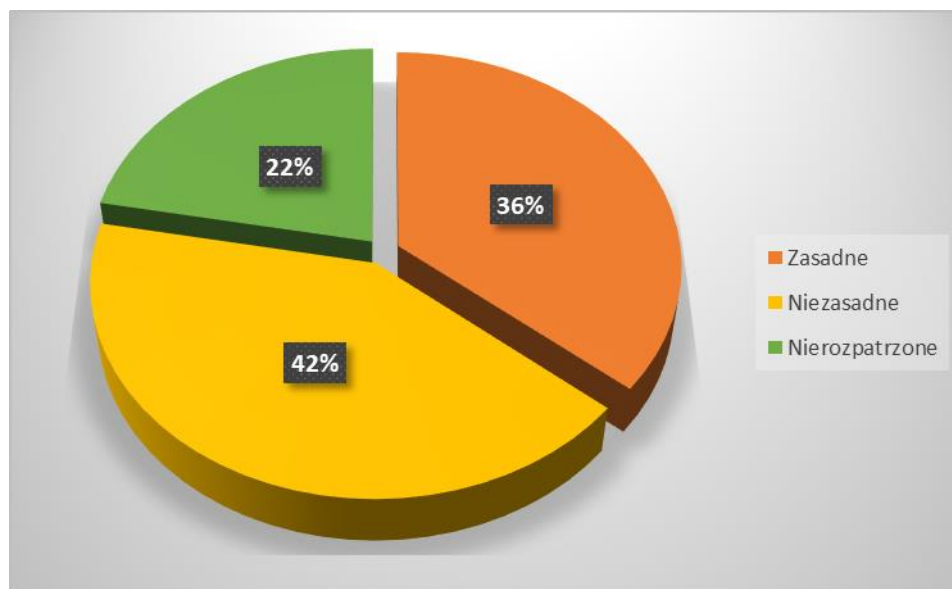
W tej grupie figuruje 36 obiektów, z których **skontrolowano 1 stację paliw, 3 pralnie, sklep zielarsko-medyczny, targowisko, izbę wytrzeźwień oraz przystanek autobusowy**. W obiektach tych przeprowadzono ogółem **8 kontroli** oraz wszczęto postępowanie administracyjne.

- ***Pralnia bielizny białej z magłem w Zabrze przy ul. Żółkiewskiego 13***

kontrola sanitarna planowana wykazała nieprawidłowości dotyczące, m.in. uszkodzonych, brudnych powłok ścian w pomieszczeniach zakładu. W związku z czym zostało wszczęte postępowanie administracyjne, decyzja zostanie wydana w 2020 r.

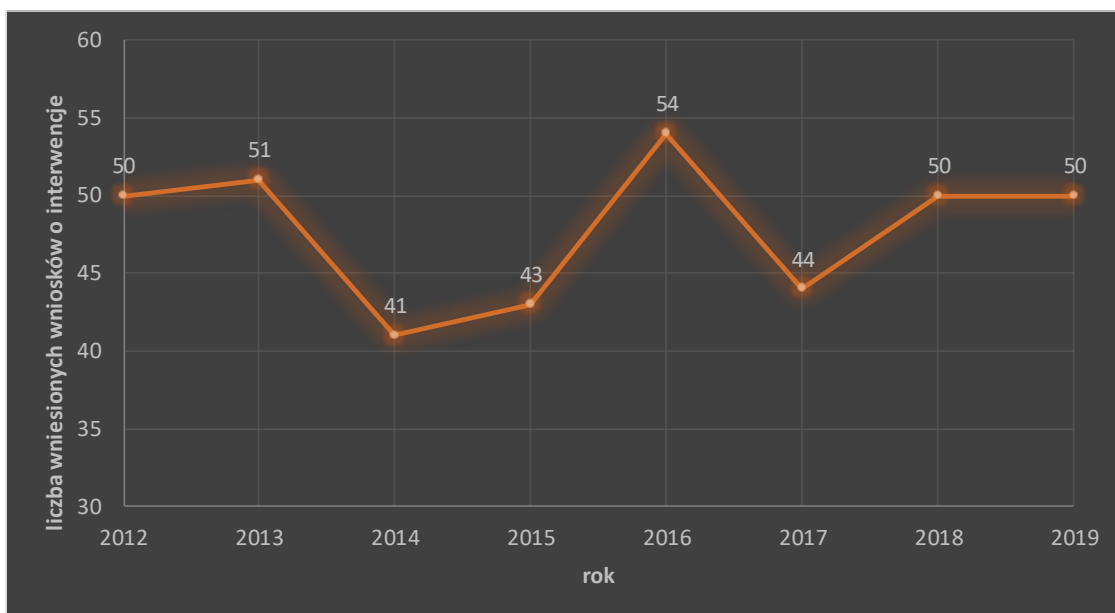
## STAN SANITARNO-PORZĄDKOWY NIERUCHOMOŚCI, HIGIENY POMIESZCZEŃ PRZEZNACZONYCH NA POBYT LUDZI NA PODSTAWIE WNIESIONYCH INTERWENCJI

W roku 2019 wpłynęło **50** interwencji zgłaszanych przez mieszkańców miasta, z których rozpatrzono **39**. W ramach interwencji przeprowadzono **40 kontroli**, natomiast pozostałe, których załatwienie nie należało do kompetencji inspekcji sanitarnej, przekazano zgodnie z kompetencjami innym organom lub informowano strony o innym sposobie rozpatrzenia sprawy.

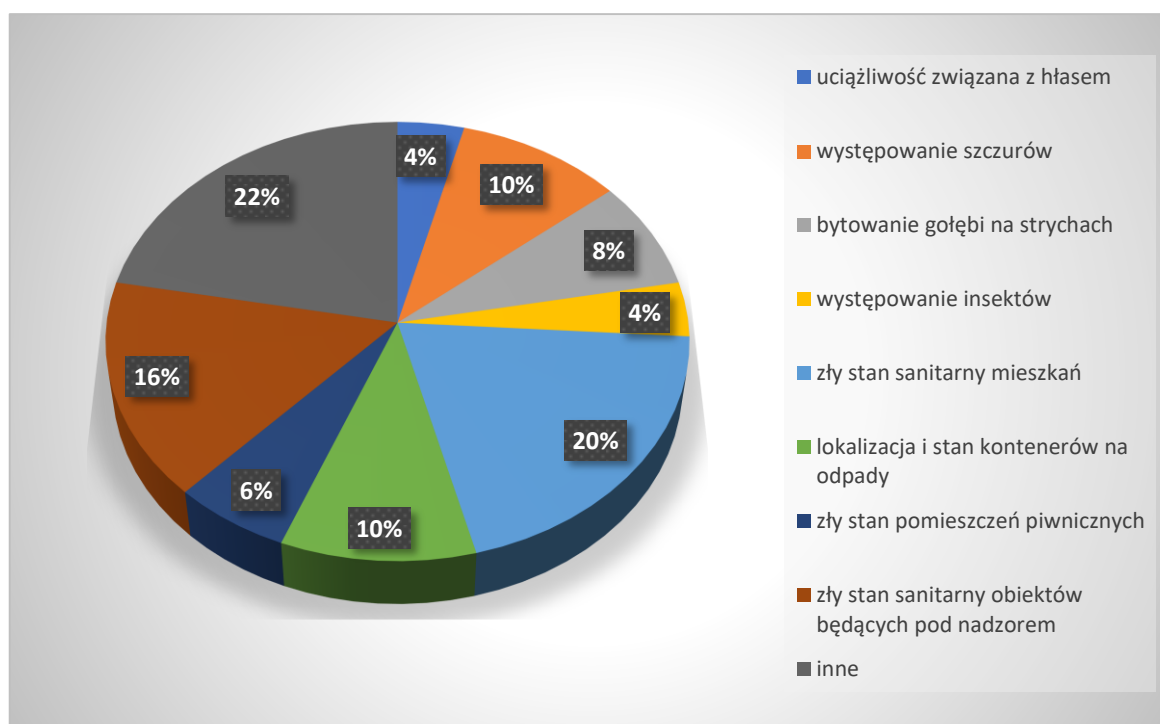


Rycina 1 Wniesione interwencje w 2019 r.

Liczba wniesionych wniosków o interwencję nie zwiększyła się w stosunku do roku ubiegłego, co przedstawia poniższy wykres.



Rycina 2 Liczba wniesionych interwencji w latach 2012-2019 przez mieszkańców miasta Zabrze



Rycina 3 Najczęstsze uciążliwości zgłaszane przez mieszkańców Zabrze w 2019 roku

### Uciążliwości powodowane przez hałas

*Dwie sprawy dotyczące hałasu przenikającego do mieszkania spowodowane głośną pracą dźwigu windy w budynku* – Pomiar hałasu zostały przeprowadzone przez Pracownię WSSE w Katowicach na zlecenie zarządcy budynku, który po ich przeprowadzeniu zobowiązał się do podjęcia działań naprawczych ujętych w programie trzyletnim. Termin ten nie odpowiadał wnoszącemu interwencję, dlatego też w dniu 01.08.2019 r. ponownie zgłosił problem uciążliwości

hałasowej, a następnie wycofał wniesioną interwencję, ponieważ zarządca zobowiązał się przyspieszyć prace związane z wyciszeniem urządzenia windy.

### **Interwencje związane z niewłaściwym stanem sanitarnym mieszkań oraz pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi i związane z tym uciążliwości**

W roku sprawozdawczym wpłynęło **35 interwencji** dotyczących ww. spraw, z których **30 rozpatrzono**, **1 sprawę bez wstępnego rozpatrzenia** i **2 po wstępnym rozpoznaniu przekazano** do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego. Za zasadne uznano **14 sprawy**, natomiast **4 nie rozpatrzono**.

W ramach rozpatrzonych interwencji przeprowadzano **kontrole**, oględziny oraz pobory prób wody, po których zarządcy budynków podejmowali działania mające na celu wyeliminowanie uciążliwości np. w przypadkach występowania gryzoni lub insektów przeprowadzano zabiegi deratyzacyjne i dezynsekcyjne.

Uczestniczono również w organizowanych przez zarządców budynków oględzinach zaniedbanych, zanieczyszczonych lokali mieszkalnych. Wydawano zalecenia doraźne.

#### **Za zasadne uznano interwencje dotyczące:**

- zawilgocenia i zagrzybienia ścian i sufitów w mieszkaniach w Zabrze przy ul. Sienkiewicza 24 i przy ul. Gnieźnieńskiej 5;
- zaniedbanego lokalu mieszkalnego w Zabrze przy ul. Wolności 123;
- występowania gryzoni, insektów oraz zanieczyszczeń związanych z bytowaniem gołębi w budynkach: w Zabrze przy ul. Św. Wawrzyńca 45, ul. Pośpiecha 4, ul. Hermisza 4, ul. Karłowicza 9, ul. Bytomska 7, ul. Stalmacha 3c, ul. Cmentarna 1c.
- zanieczyszczenia piwnic nieczystościami płynnymi w Zabrze przy ul. Dzierżona 29.

W 2019 r. wpłynęło 7 interwencji dotyczących obiektów użyteczności publicznej, z których 9 uznano za zasadne.

- **Zakład Fryzjersko-Kosmetyczny przy ul. Wyzwolenia 5 w Zabrze** – nałożono **mandat karny w wysokości 300 zł**, wydano zalecenia doraźne oraz wydano **decyzję nakazującą** usunięcie nieprawidłowości technicznych w terminie do dnia 15.04.2019r.;
- **Solarium przy ul. Dworcowej 6 w Zabrze** – nieuzasadniona;
- **Zakład Fryzjerski przy ul. Bytomskiej 41 w Zabrze** – nieuzasadniona;
- **Zakład Kosmetyczny przy ul. Sobieskiego 18 w Zabrze** – nieuzasadniona;

- **Zakład Kosmetyczny przy ul. Roosevelta 46 w Zabrze** – nałożono mandat karny w wysokości 300 zł, wydano zalecenia doraźne oraz **wydano decyzję umarzającą** postępowanie administracyjne w związku z wykonaniem zaleceń przed wydaniem decyzji nakazującej;
- **Hostel „GUIDO” przy ul. 3 Maja w Zabrze** – nieuzasadniona;
- **Basen „AQUARIUS” przy ul. Aleja Korfantego 18 w Zabrze (dwukrotne zgłoszenie** – nieuzasadnione.

Nie rozpatrzono 4 spraw:

- sprawa dotyczyła zaniedbanego lokalu mieszkalnego – wystosowano pismo do zarządcy budynku zawierające informacje o obowiązkach właścicieli oraz o możliwości zorganizowania wizji lokalnej, w której weźmie udział przedstawiciel inspekcji sanitarnej;
- sprawa dotycząca zawilgocenia niezamieszkałego lokalu przy **ul. Siłki 45 w Zabrze** (nie rozpatrzono z uwagi na brak kontaktu z lokatorem w celu przeprowadzenia kontroli);
- 1 sprawa dotyczyła nieodpowiednich standardów w **Sali Zabaw dla dzieci przy ul. Urbana 9 w Zabrze** (sprawę przekazano do ZNS w miejscu);
- 1 sprawa dotyczyła złej jakości wody przeznaczonej do kąpieli w **Basenie „AQUARIUS”, Aleja Korfantego 18 w Zabrze** – wystosowano pismo wyjaśniające do osoby zgłaszającej, iż sprawa była już rozpatrywana - zarządca obiektu prowadzi systematyczne badania jakości wody zgodnie z ustalonym harmonogramem, a woda spełnia wszystkie określone normą parametry.

**Pozostałe interwencje:**

Za zasadne uznano sprawy dotyczące:

- zanieczyszczania przez osoby bezdomne zadaszono **stanowiska śmietnikowego między budynkami przy ul. Piłsudskiego 12 w Zabrze.**
- zaniedbanego terenu posesji **przy ul. Zakopiańskiej 11 w Zabrze .**
- występowania gryzoni na terenie posesji **przy ul. Ślęcka 2, 4, 6 w Zabrze, przy ul. Szybowej w Zabrze** oraz **Strefy Ekonomicznej w Zabrze.**

Sprawy uznane za niezasadne dotyczyły:

- przepelnionych kontenerów lub ich złej lokalizacji **w Zabrze przy ul. Ślęcka 2,4,6, ul. Pawliczka 7 oraz ul. Tatarkiewicza 18;**

Bez wstępnego rozpoznania przekazano sprawę innemu organowi:

- „naruszenia zasad zdrowotnych oraz etycznych” w sklepie zoologicznym przy ul. 3 Maja 76 w Zabrze - sprawę przekazano do załatwienia według właściwości rzeczowej i miejscowej do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Gliwicach.

Nie rozpatrzono spraw, które dotyczyły:

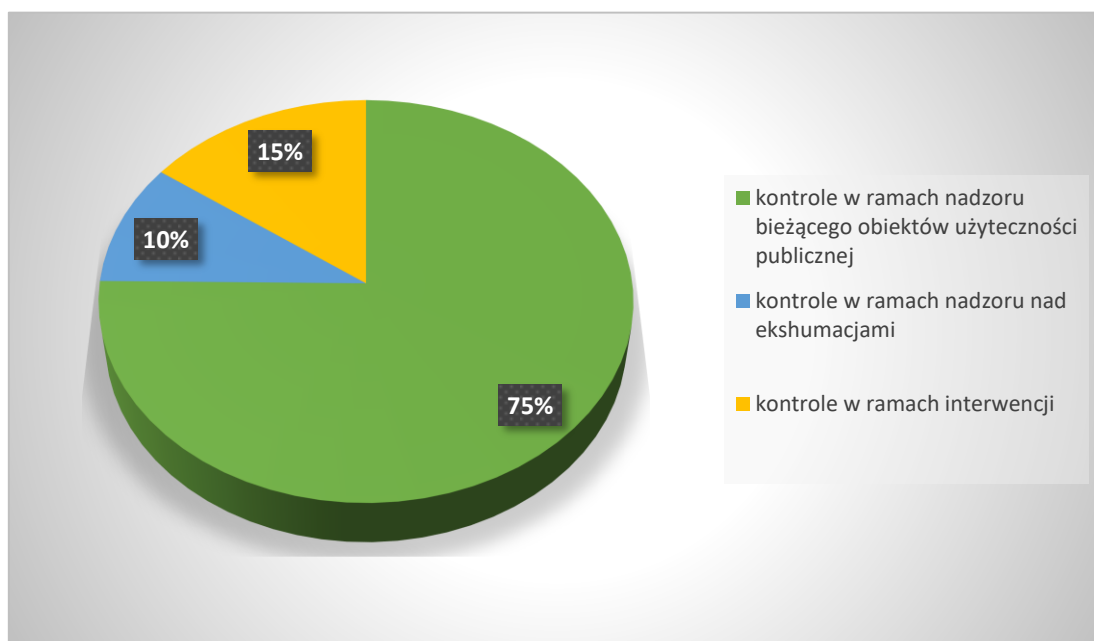
- dokarmiania gołębi przez lokatora budynku przy ul. Krakowskiej 81 w Zabrze;
- zaniedbanego terenu posesji przy ul. Zakopiańskiej 11 w Zabrze;
- budowy hali magazynowo-garażowej z warsztatem podręcznym i kotłownią przy ul. Legnickiej w Zabrze – sprawę przekazano do ZNS w miejscu;

### POZOSTAŁA DZIAŁALNOŚĆ

Oprócz sprawowanego stałego nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej, w 2019 r. i załatwiania wniosków o interwencję, pracownicy sekcji higieny komunalnej nadzorowali przeprowadzane ekshumacje (26).

W 2019 r. wydano:

- 31 decyzji ekshumacyjnych;
- 3 decyzje na wywóz zwłok;
- 20 opinii w formie postanowienia na sprowadzenie zwłok z zagranicy;
- 13 opinii na organizowanie imprez masowych sezonowych i okolicznościowych.



Rycina 4 Działalność kontrolna z zakresu Higieny komunalnej prowadzona w roku 2019 na terenie miasta Zabrze

### JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę - ok. 180 047 osób
- Zaopatrzenie w wodę - ilość rozprowadzanej wody – 20 985,4m<sup>3</sup>/d

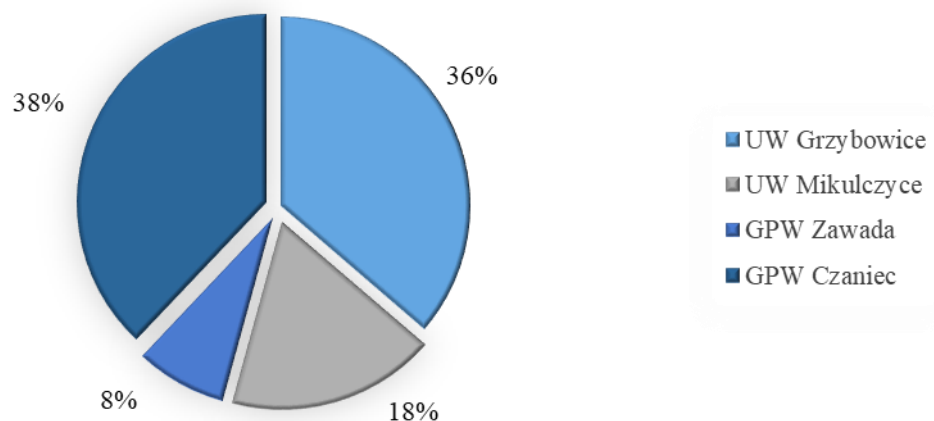
- Za dystrybucję wody odpowiada Zabrzeńskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. przy ul. Wolności 215
- Producentami wody są: Zabrzeńskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. przy ul. Wolności 215 oraz Górnośląskie Przedsiębiorstwo Wodociągowe S.A. z siedzibą przy ul. Wojewódzkiej 19 w Katowicach

Mieszkańcy Miasta Zabrze zaopatrywani są w wodę przeznaczoną do spożycia przez Zabrzeńskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. przy ul. Wolności 215. Dostarczana woda pochodzi z ujęć własnych wód podziemnych tj. ujęcia Grzybowice i ujęcia Mikulczyce oraz z zakupu od Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. w Katowicach. Woda z zakupu napływa do Zabrze z dwóch kierunków: Zawady (ujęcie głębinowe) i Goczałkowice (ujęcie powierzchniowe).

Tabela 2. Charakterystyka zaopatrzenia w wodę na terenie Miasta Zabrze

Lp.	Ujęcie wody/ Zakup	[m <sup>3</sup> /dobę]	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę	Zaopatrywane strefy
1	UW Grzybowice	7558,44	65 892	Grzybowice, Rokitnica, Helenka, Mikulczyce, częściowo Śródmieście
2	SUW Mikulczyce	3788,60	30 010	Centrum Północ, os. Kopernika, os. Kotarbińskiego, Maciejów
3	Zakup z GPW Zawada	1610,96	12 529	Rokitnica, Helenka, Biskupice
4	Zakup z GPW Goczałkowice	8027,40	71 616	Zaborze, Pawłów, Kończyce, Makoszowy, os. Janek, częściowo Śródmieście

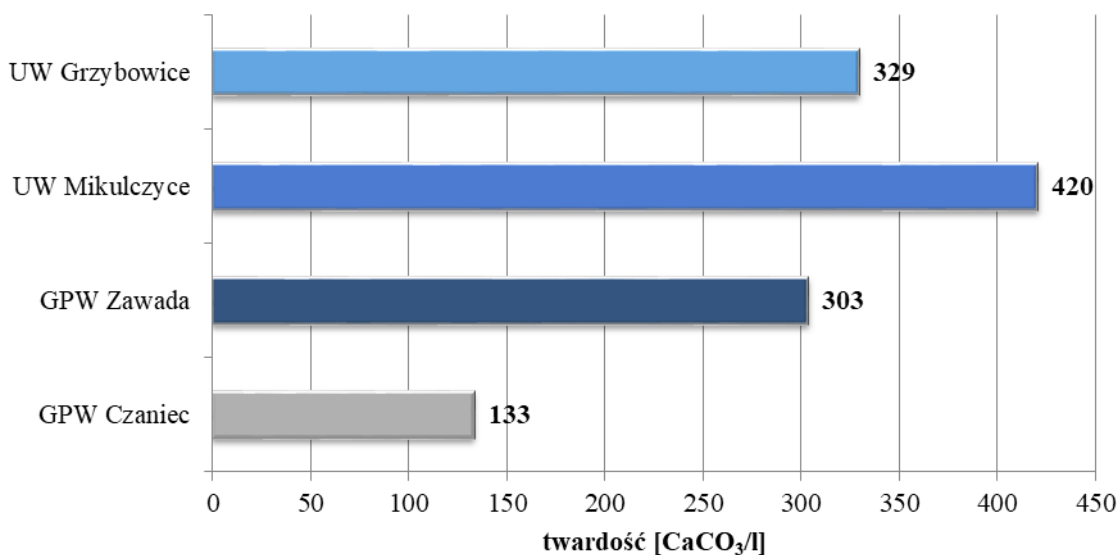
Woda pochodząca z ujęcia w Grzybowicach zasila sieć wodociągową dzielnic: Grzybowice, Rokitnica, Helenka, Mikulczyce i częściowo Śródmieście. Eksploatowane są 4 studnie głębinowe: S-1, S-2, S-3, S-4 z utworów węglanowych triasu, o głębokości odwiertów 128-156m. Ujmowana woda jest dobrej jakości i nie wymaga uzdatniania, przez co może być wtłaczana bezpośrednio do sieci. Celem wyeliminowania wtórnego skażenia mikrobiologicznego prowadzony jest proces dezynfekcji końcowej. Dezynfekcja odbywa się w sposób ciągły przy pomocy podchlorynu sodu.



Rycina 5. Procentowy udział wody produkowanej oraz z zakupu na terenie Miasta Zabrze

Stacja Uzdatniania Wody Mikulczyce zaopatruje w wodę dzielnice: Centrum Północ, Maciejów, os. Kopernika, os. Kotarbińskiego. Ujęcie zasilane jest w wodę ze studni głębinowej OPH-1 (utwory triasowe) o głębokości 150 m, a studnia P-1 pełni funkcję studni rezerwowej.

Uzdatnianie wody polega na napowietrzaniu, natlenianiu podchlorynem sodu oraz filtracji (odmanganianie i odżelazianie) na 5 filtrach (żwir filtracyjny-3 gramatury, złożo G-1 oraz piasek filtracyjny). Dezynfekcja końcowa prowadzona w sposób ciągły przy użyciu podchlorynu sodu.



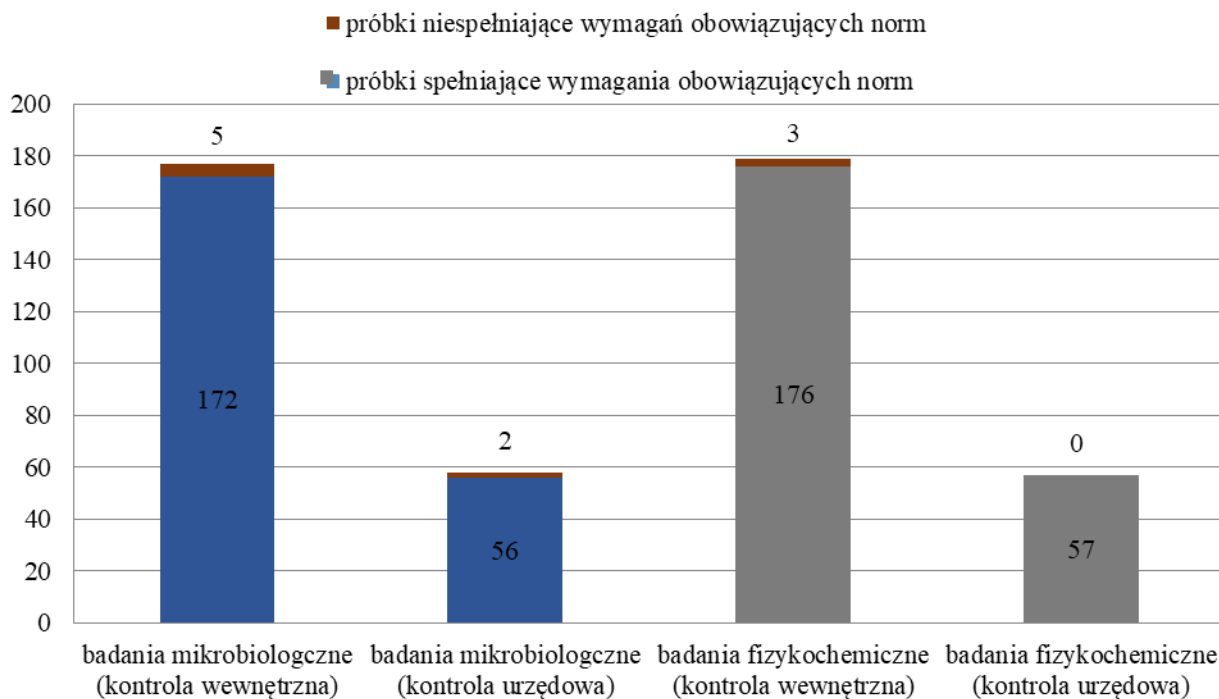
Rycina 6. Średnia twardość wody [CaCO<sub>3</sub>/l] na terenie Miasta **Zabrze**

Mieszkańcy dzielnicy Biskupice oraz częściowo Helenka i Rokitnica zaopatrywani są w wodę pochodzącą z zakupu z ujęcia głębinowego Zabytkowej Stacji Wodociągowej "Zawada" w Karchowicach (4 studnie). Woda z ujęć powierzchniowych dopływa z kierunku „Goczałkowice”,



zaopatrując mieszkańców dzielnicy Pawłów, Kończyce, Makoszowy, Zaborze, os. Janek oraz częściowo Śródmieście.

Prowadzony jest stały nadzór nad ujęciami wody. Kontrole sanitarne, w trakcie których dokonano oceny urządzeń wodociągowych, nie wykazały uchybień sanitarno-technicznych, a jakość wody podawanej bezpośrednio do sieci spełniała wymagania obowiązujących norm. Badania wody były prowadzone w 26 wyznaczonych punktach zgodności.



Rycina 7. Porównanie ilości próbek wody spełniających wymagania obowiązujących norm pod względem parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych do ilości próbek niespełniających obowiązujących norm na terenie Miasta Zabrze

W ramach kontroli urzędowej w 2019 r. prowadzono stały nadzór nad jakością wody dostarczanej mieszkańcom Zabrze. Upoważnieni Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach zgodnie z ustalonym planem działania oraz w ramach wzmożonego nadzoru pobrali:

- 58 próbek wody do badań mikrobiologicznych,
- 57 próbek wody do badań fizykochemicznych.

Zabrzeńskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. zgodnie z ustalonym harmonogramem oraz GPW S.A. w ramach wewnętrznego monitoringu jakości pobrało:

- 177 próbek wody do badań mikrobiologicznych,
- 179 próbek wody do badań fizykochemicznych.

Badania wody były prowadzone w 26 wyznaczonych punktach zgodności.

Ponadto pobrano 9 próbek do badań mikrobiologicznych oraz 9 do badań fizykochemicznych z indywidualnego ujęcia wody „Szyb Maciej” w Zabrze.

Nieprawidłowe wartości wskaźników mikrobiologicznych stwierdzono w 2 próbkach pobranych podczas kontroli urzędowej oraz 5 próbkach pobranych w ramach monitoringu wewnętrznego.

Obecność bakterii grupy coli, przy zalecanej wartości 0 jtk/ 100ml stwierdzono w 2 próbkach wody pobranych przez ZPWIK Sp. z o.o. dn. 05.03.2019 r. w Zespole Przedszkoli nr 1 przy ul. Wawrzyńca (1 jtk/100ml) oraz dn. 16.04.2019 r. w Zabrzeńskim Centrum Kształcenia Ogólnego i Zawodowego przy ul. Piłsudskiego 58 (3 jtk/100ml), przy braku obecności bakterii kałowych. Badania kontrolne po przeprowadzonych działaniach naprawczych (płukanie, ozonowanie), wykluczyły obecność powyższych nieprawidłowości, co mogło świadczyć o incydentalnym charakterze zdarzenia. Wpływ na powyższe mógł mieć fakt, iż w danym okresie trwał strajk nauczycieli - szkoły i przedszkola były nieczynne, a woda w instalacji ulegała stagnacji. Powtórne badania wody nie wykazały obecności ww. wskaźnika mikrobiologicznego.

Ponadto monitoring prowadzony przez GPW S.A. wykazał obecność bakterii grupy coli w próbce pobranej dn. 25.09.2019 r. ze studni wodomierzowej przy ul. Sportowej. W dniu 27.09.2019 r. wykonano powtórne badania z ww. punktu oraz ze studni wodomierzowej przy ul. Korczoka. Uzyskane wyniki badań były zgodne z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

Bakterie grupy coli są wskaźnikiem mikrobiologicznym niemającym bezpośredniego odniesienia do bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, natomiast ich obecność może świadczyć o wtórnym zanieczyszczeniu wody wodociągowej np. materiałem roślinnym lub glebą, dużej zasobności wody w organiczną substancję pokarmową bądź o złym stanie instalacji sieci wodociągowej. Parametr ten może być przydatny w ocenie czystości i szczelności systemów dystrybucji wody, potencjalnej obecności biofilmu, a także skuteczności dezynfekcji.

Wzrost ogólnej liczby mikroorganizmów świadczący o nieprawidłowych zmianach stwierdzono w 4 próbkach wody. Przekroczenie w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej dnia 02.09.2019 r. w szkole przy ul. Lompy (300 jtk/ml) mogło być wynikiem stagnacji wody w okresie wakacyjnym. W ramach działań naprawczych odpuszczono wodę w kranach na sieci wewnętrznej budynku oraz przepłukano hydrant. Badanie kontrolne wykazało skuteczność podjętych działań naprawczych.

Zbyt wysokie wartości ww. wskaźnika mikrobiologicznego wykazała również kontrola urzędowa w próbkach wody pobranych w punktach zgodności w sierpniu przy ul. Franciszkańskiej – 172 jtk/ml oraz w październiku przy ul. Koziołka 236 jtk/100ml, a Zabrzeńskiego Przedsiębiorstwo

Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. każdorazowo podejmowało działania naprawcze polegające na intensywnym płukaniu sieci, których skuteczność potwierdzały badania kontrolne. Zdarzenia te miały incydentalny charakter.

Podwyższoną ogólną liczbę mikroorganizmów stwierdzono ponadto we wrześniu w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez GPW S.A. ze studni wodomierzowej przy ul. Korczoka. Badania kontrolne nie potwierdziły nieprawidłowości.

Ogólna liczba mikroorganizmów należy do wskaźników mikrobiologicznych niemających bezpośredniego odniesienia do bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, może natomiast świadczyć o dużej zasobności wody w organiczną substancję pokarmową, nieprawidłowym procesie uzdatniania (awarii) lub złym stanie instalacji.

W okresie od lipca do sierpnia na terenie Zabrze stwierdzono ponadnormatywną wartość chloroformu (3 próbki) w wodzie pochodzącej z zakupu od Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. w Katowicach. Wartości parametru wahały się w granicach od 0,0337 do 0,0372 mg/l przy wartości parametrycznej 0,03 mg/l. Punkty zgodności, w których zaobserwowano wystąpienie zanieczyszczenia zlokalizowane są w strefie zasilania w wodę powierzchniową z Sieciowych Zbiorników Wyrównawczych w Mikołowie. GPW S.A jako priorytet uznało zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego wody w rozległym systemie dystrybucji. Do Sieciowych Zbiorników Wyrównawczych w Czarnym Lesie w Rudzie Śląskiej dozowany był dezynfektant, co w wyniku reakcji ze związkami organicznymi skutkowało pojawieniem się ubocznego produktu dezynfekcji - chloroformu. Przedsiębiorstwo prowadziło zwiększoną częstotliwość pobierania próbek w powyższym okresie.

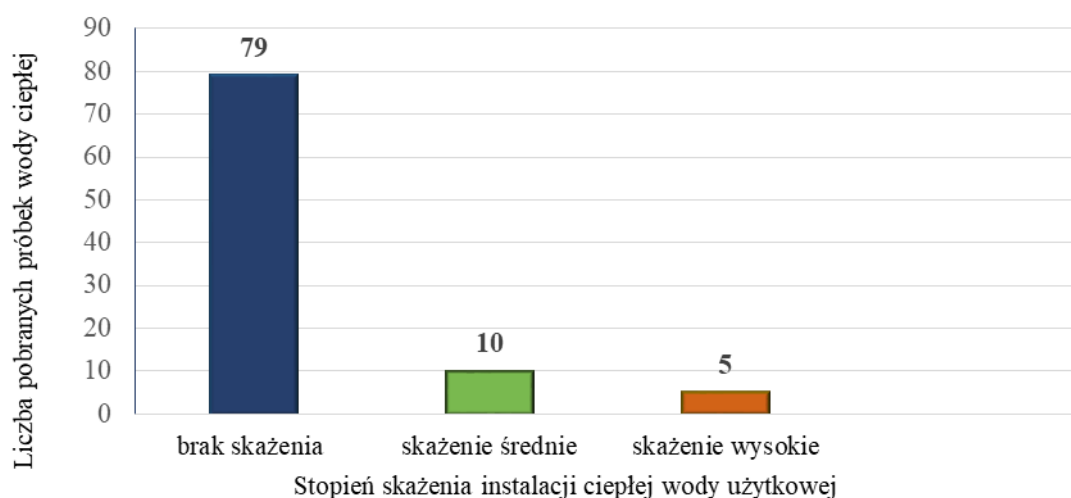
W wyniku chlorowania zawartych w wodzie substancji organicznych powstają trichalometany (THM), w skład których najczęściej wchodzi chloroform. Jest to związek, który łatwo uwalnia się z wody przechodząc do powietrza, dlatego na jego wysokie stężenia mogą być narażone osoby biorące prysznic. Może przedostawać się do organizmu również drogą pokarmową oraz poprzez kontakt ze skórą. Długotrwała ekspozycja może powodować zmiany w wątrobie.

**Pozostałe analizy laboratoryjne próbek wody wykazały, iż woda w badanym zakresie pod względem parametrów mikrobiologicznych oraz wykonywanych oznaczeń chemicznych, wskaźnikowych organoleptycznych i fizykochemicznych spełnia wymagania załącznika nr 1 część A. tabela 1., załącznika nr 1 część C. tabela 1. i tabela 2., załącznika nr 1 część B. oraz załącznika nr 1 część D. tabela 1. i tabela 2. do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294).**

Na terenie Zabrze eksploatowane jest ujęcie pokopalniane „Szyb Maciej” przy ul. Srebrnej wykorzystujące wodę w ramach prowadzonej działalności gospodarczej. Analiza próbek wody pobranych w 2019 r. wykazała wzrost ogólnej liczby mikroorganizmów w  $22\pm 2^{\circ}\text{C}$  po 72h w czerwcu oraz we wrześniu  $>300$  jtk/ml. Woda z eksploatowanego ujęcia nie podlega stałej dezynfekcji z uwagi na zachowanie walorów smakowych. Zarządca mając na uwadze specyfikę zasilania obiektu wprowadził okresowe przepłukiwanie całej instalacji z zastosowaniem dezynfekcji podchlorynem sodu. Przeprowadzone badania kontrolne wykazywały skuteczność prowadzonych działań korygujących. Woda z ww. ujęcia charakteryzuje się wysoką twardością – ok. 550 mg/l.

W 2019 r. wniesiono 1 interwencję dotyczącą złej jakości wody przeznaczonej do spożycia (mętna z białym osadem) w lokalu mieszkalnym przy ul. Matejki. Upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach po zgłoszeniu pogorszenia jakości wody pobrali próbki do badań mikrobiologicznych, fizykochemicznych i organoleptycznych. Wszystkie badane parametry spełniały wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). W związku z powyższym zażalenie uznano za niezasadne.

PPIS w Gliwicach prowadzi nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w budynkach zamieszkania zbiorowego i przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne. Ogółem pobrano 94 próbki wody do badań mikrobiologicznych pod kątem obecności bakterii *Legionella sp.* Nieprawidłowości stwierdzono w 15 próbkach.



Rycina 8. Zestawienie liczby przebadanych próbek wody ciepłej na terenie Miasta Zabrze pod względem parametru mikrobiologicznego *Legionella sp.* w zależności od oceny skażenia.

W 2019 r. przeprowadzono badania wody ciepłej pod kątem obecności bakterii *Legionella sp.* w 14 obiektach. Analiza wyników w 10 obiektach: Hotel "IBIS" , ul. Jagiellońska 4; Hotel ALPEX, ul. Franciszkańska 8; Hostel GUIDO, ul. 3 Maja 93; Willa Ambasador, ul. 3-go Maja 78; Valdi Classic, ul. Wyciska 1; DPS nr 2, ul. Jaskółcza 11; SP Szpital Kliniczny nr 1 ŚUM, ul. 3-Maja 13-15; SP Szpital Kliniczny nr 1 ŚUM Oddział Pulmonologiczny z Pododdziałem Rehabilitacji Pulmonologicznej, ul. Koziółka 1; Śląskie Centrum Chorób Serca, ul. M.C. Skłodowskiej 9; ZOL, ul. Dubiela 10 nie wykazała nieprawidłowości. W związku z utrzymującym się od 2018 r. skażeniem bakteriami *Legionella sp.* w stopniu średnim oraz prowadzonym postępowaniem administracyjnym w obiekcie Valdi Classic przy ul. Wyciska 1 w Zabrze strona podjęła działania naprawcze polegające na okresowej termicznej dezynfekcji instalacji wody ciepłej w obiekcie, montażu urządzenia do dezynfekcji dwutlenkiem chloru oraz dezynfekcji szokowej. Przeprowadzona w 2019 r. kontrola doraźna na podstawie wyników badań próbek wody ciepłej wykazała zgodność wartości parametru mikrobiologicznego z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294), co potwierdziło skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych. W związku z powyższym zakończono trwające postępowanie administracyjne.

Ponadnormatywną obecność bakterii *Legionella sp.* stwierdzono w instalacji ciepłej wody użytkowej 4 obiektów (2 domy pomocy społecznej, 2 szpitale).

Przeprowadzona kontrola w Domu Pomocy Społecznej przy ul. Brysza 3 wykazała kolonizację bakteriami *Legionella sp.* instalacji wody ciepłej w stopniu wysokim. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną nr NS/HK-4563L-12/D-74/19 nakazującą w terminie natychmiastowym wyłączenie z eksploatacji urządzeń prysznicowych w łazienkach i perlatorów przy armaturze umywalkowej do czasu uzyskania wyników badania wody ciepłej zgodnych z przepisami, zapewniając przy tym odpowiednie warunki osobom korzystającym, w zakresie utrzymania higieny; bezzwłoczne podjęcie działań naprawczych i zredukowanie liczby bakterii *Legionella sp.* do wartości określonych w przepisach prawa oraz poinformowanie o planowanym terminie zakończenia czyszczenia i dezynfekcji instalacji ciepłej wody użytkowej. Zgodnie z pismem strony wyłączono z eksploatacji urządzenia wytwarzające aerozol wodnopowietrzny oraz wykonano dezynfekcję chemiczną instalacji ciepłej wody użytkowej. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona na podstawie wyników badań próbek wody wykazała wykonanie zarządzeń ww. decyzji administracyjnej. Kolejne badanie przeprowadzone po 3 miesiącach nie wykazało nieprawidłowości.

W związku ze skażeniem średnim bakteriami *Legionella sp.* w 4 próbkach wody pobranych w DPS nr 1 przy ul. Matejki 62 świadczącym o skażeniu całej instalacji wody ciepłej strona podjęła działania naprawcze polegające na odkamienieniu oraz dezynfekcji chemicznej instalacji ciepłej wody użytkowej. Przeprowadzona kontrola doraźna na podstawie wyników badań próbek wody pobranych na wniosek strony wykazała zgodność wartości parametru mikrobiologicznego z wymaganiami obowiązujących przepisów, co potwierdziło skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych. W związku z powyższym wydano decyzję umarzającą nr NS/HK-4563L-4/D-71/19 z dnia 03.04.2019 r.

Analiza wyników badań wody ciepłej pobranej w Szpitalu Specjalistycznym przy ul. M.C. Skłodowskiej 10 wykazała wysokie punktowe skażenie w 1 z 4 pobranych próbek wody, co skutkowało wydaniem w dniu 07.10.2019 r. decyzji administracyjnej z terminem natychmiastowego wykonania nakazującą stronie wyłączenie z eksploatacji urządzeń prysznicowych w łazience i perlatorów przy armaturze umywalkowej, zapewniając przy tym odpowiednie warunki osobom korzystającym w zakresie utrzymania higieny; bezzwłoczne podjęcie działań naprawczych mających na celu redukcję liczby bakterii *Legionella sp.* do wartości określonych w przepisach prawa oraz poinformowanie PPIS w Gliwicach o planowanym terminie zakończenia czyszczenia i dezynfekcji instalacji ciepłej wody użytkowej w ww. punkcie poboru. Strona poinformowała, iż w części budynku, w której stwierdzono nieprawidłowości rozprowadzono nową instalację cyrkulacji ciepłej wody użytkowej, celem poprawy przepływu, uzyskania odpowiedniej temperatury oraz skutecznej dezynfekcji chemicznej wody, co mogło mieć wpływ na pogorszenie jakości wody. Badania kontrolne nie wykazały przekroczeń, w związku z powyższym zakończono postępowanie administracyjne.

Z uwagi na utrzymujące się skażenie instalacji ciepłej wody użytkowej w Szpitalu Miejskim w Zabrze Sp. z o. o. przy ul. Zamkowa 4 bakteriami *Legionella sp.* w stopniu średnim oraz prowadzonym postępowaniem administracyjnym w części obiektu (Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka) w styczniu pobrano 2 próbki wody do badań. Analiza laboratoryjna nie wykazała nieprawidłowości, co pozwoliło na zakończenie postępowania administracyjnego. Badania kontrolne wody ciepłej przeprowadzone w obiekcie po 3 miesiącach wykazały średnie punktowe skażenie instalacji wody ciepłej bakteriami *Legionella sp.* w tym samym budynku. Strona podjęła działania naprawcze polegające na kilkukrotnej dezynfekcji termicznej instalacji c.w.u. Przeprowadzona kontrola doraźna na podstawie wyników badań próbek wody pobranych na wniosek strony wykazała zgodność wartości parametru mikrobiologicznego obowiązującymi normami, co potwierdziło skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych. W związku z powyższym w dniu 17.07.2019 r. wydana została decyzja umarzająca postępowanie. Kolejne

badania przeprowadzone w całym obiekcie wykazały wysokie skażenie bakteriami *Legionella* sp. w 5 z 7 pobranych próbek wody. Wydana została decyzja administracyjna nr NS/HK-4563L-46/D-200/19 z dnia 09.12.2019 r. nakazującą w terminie natychmiastowym wyłączenie z eksploatacji urządzeń prysznicowych w łazienkach i perlatorów przy armaturze umywalkowej do czasu uzyskania wyników badania wody ciepłej zgodnych z przepisami, zapewniając przy tym odpowiednie warunki osobom korzystającym, w zakresie utrzymania higieny; bezzwłoczne podjęcie działań naprawczych i zredukowanie liczby bakterii *Legionella* sp. do wartości określonych w przepisach prawa oraz poinformowanie o planowanym terminie zakończenia czyszczenia i dezynfekcji instalacji ciepłej wody użytkowej. W ramach działań naprawczych strona przeprowadziła, dezynfekcję termiczną instalacji, wymieniono dozownika dwutlenku chloru w generatorze, wyłączono z użytkowania urządzenia wytwarzające aerozol wodnopowietrzny. Pobrano do badań próbki wody ciepłej, celem sprawdzenia skuteczności przeprowadzonych działań korygujących.

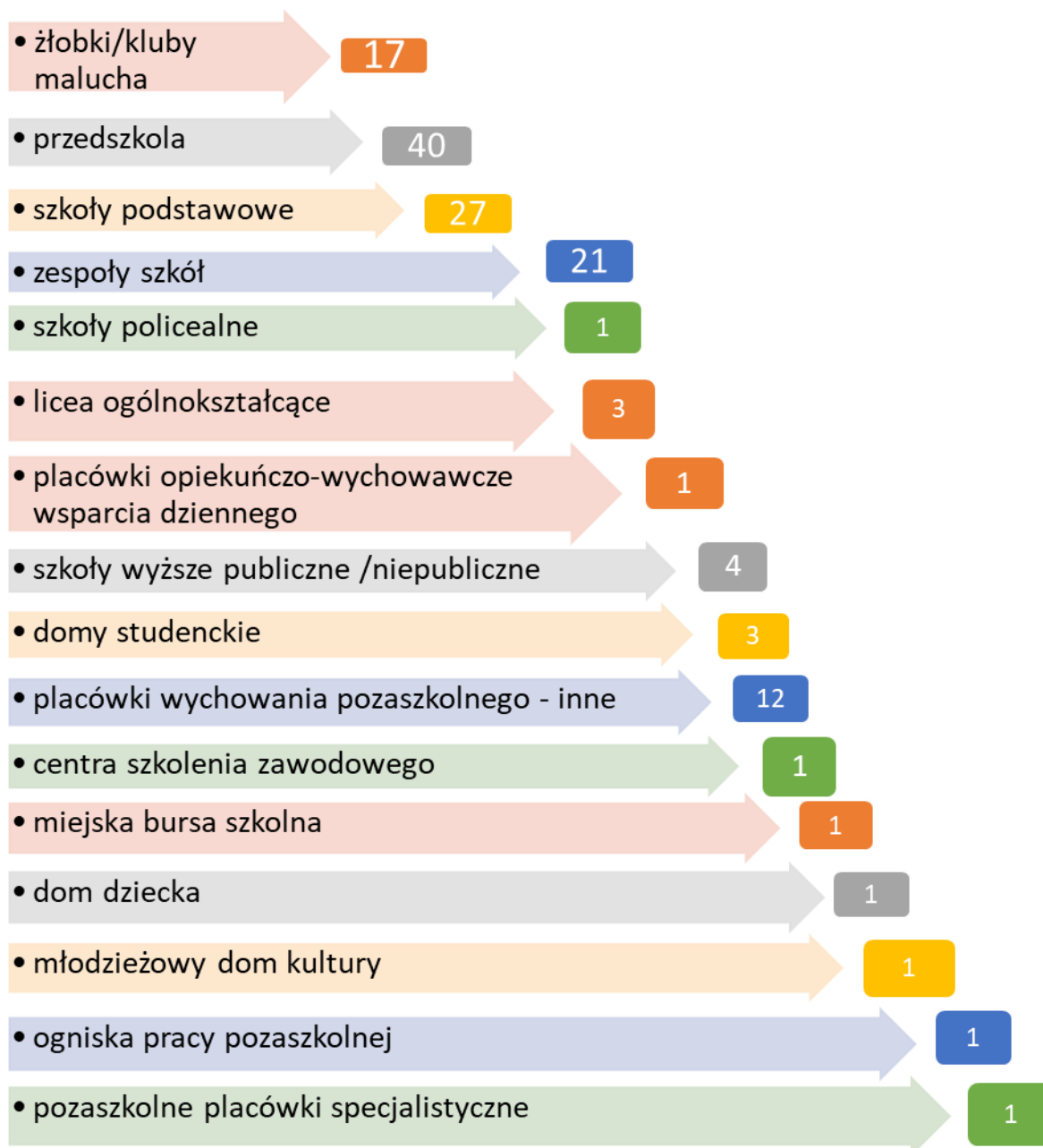
Po przeanalizowaniu sprawozdań z badań próbek wody pobranych w 2019 r. na terenie Miasta Zabrze oraz podejmowanych działań naprawczych, PPIS w Gliwicach stwierdza przydatność wody do przeznaczonej do spożycia przez ludzi w badanym zakresie.

## **WNIOSKI**

Stan sanitarno-porządkowy i techniczny obiektów w porównaniu z rokiem ubiegłym uległ poprawie, co skutkowało mniejszą liczbą nakładanych mandatów karnych oraz wydanych decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości sanitarno-technicznych.

## OCENA STANU SANITARNEGO w zakładach nauczania i wychowania miasta Zabrze za rok 2019

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży (dalej: HDM) PSSE w Gliwicach nadzoruje warunki higieniczno – sanitarne w 135 zakładach nauczania i wychowania.

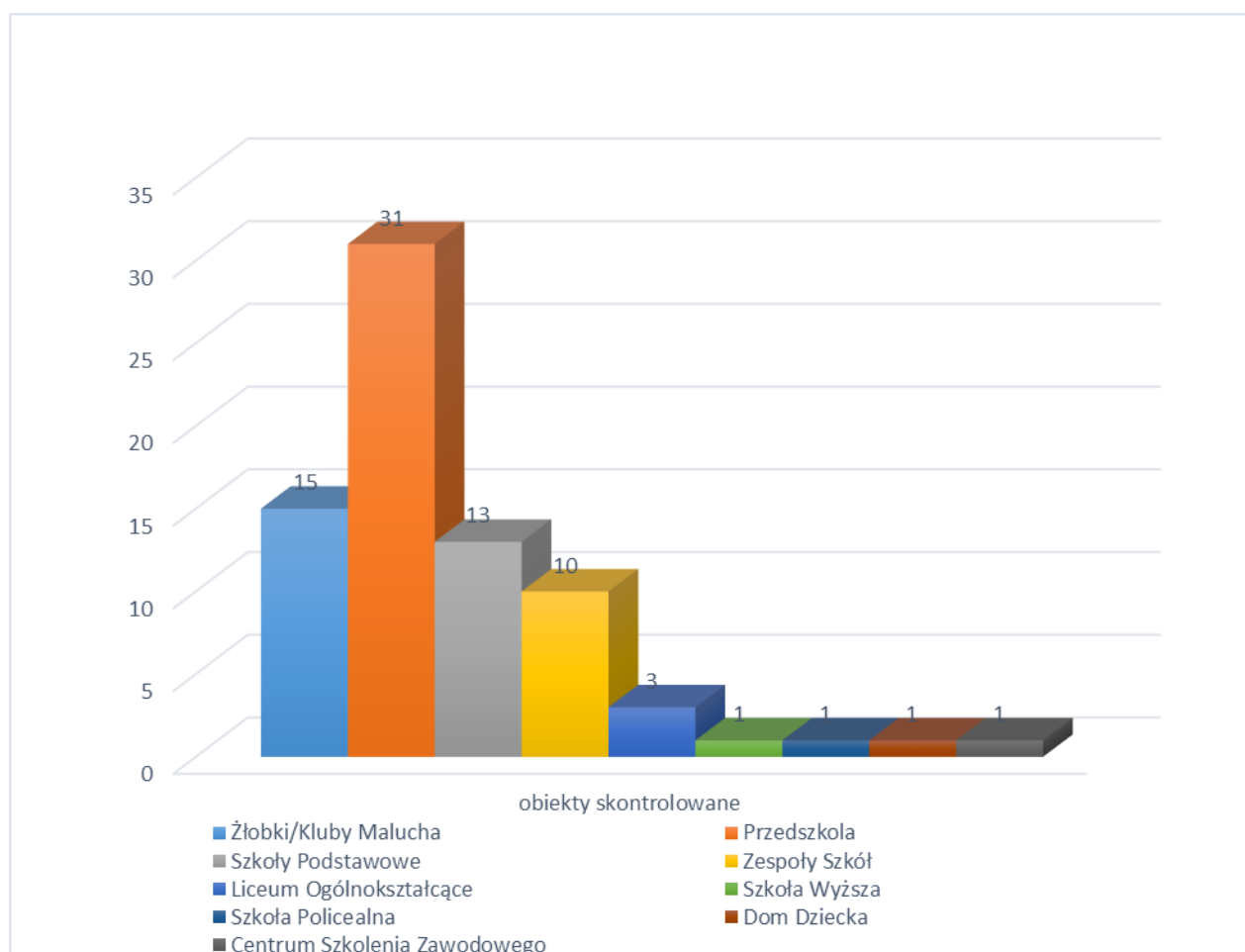


Rys. 1 Placówki oświatowo-wychowawcze pod nadzorem na terenie miasta Zabrze.

Sekcja HDM w okresie sprawozdawczym przeprowadziła 112 kontroli w 76 zakładach nauczania i wychowania na terenie miasta Zabrze.



Liczbowe dane przedstawione są poniżej:



Rys. 2 Placówki skontrolowane na terenie miasta Zabrze.

Wzorem lat ubiegłych przedmiotem kontroli w placówkach było:

1. egzekwowanie bieżącej czystości i warunków do utrzymania higieny,
2. nadzór nad stanem technicznym sal gimnastycznych wraz z ich zapleczem, sal zajęć, boisk szkolnych,
3. nadzorowanie placów zabaw oraz piaskownic w przedszkolach,
4. nadzorowanie warunków w pracowniach chemicznych nad niebezpiecznymi substancjami chemicznymi i ich mieszaninami,
5. higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych,
6. ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii,
7. ocena warunków realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami,
8. ocena prowadzenia dożywiania dzieci i młodzieży,
9. ocena zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych,

10. ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów,
11. nadzór nad przestrzeganiem ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

### **OCENA STANU SANITARNO – TECHNICZNEGO W PLACÓWKACH OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH**

W bieżącym roku sprawozdawczym odnotowano karanie mandatowe na kwotę 600 złotych w trzech obiektach tj.:

1. Przedszkole Nr 49 Zabrze, ul. Sportowa 42 – 1 mandat na kwotę 200 zł za niewłaściwie przechowywane leżaki i pościel.
2. Klub Dziecięcy „Akademia rozwoju” Mariola Kozłowska Zabrze, ul. Roosevelta 98 – mandat na kwotę 100 zł za zły stan sanitarny pomieszczeń w dniu kontroli, nieprawidłowo przechowywane nocniki.
3. Klub dziecięcy ”Bąbelkowa Niania” Zabrze, ul. Majnusza 2/3 - mandat na kwotę 300 zł za zły stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń, nieprawidłowe przechowywanie nocników.

Ponowne kontrole przeprowadzone w placówkach

2 decyzje administracyjne w niżej wymienionych placówkach: wykazały poprawę stanu sanitarnego.

Ponadto w celu poprawy stanu technicznego wydano

1. Szkoła Podstawowa Nr 26 Zabrze, ul. Ogórka 9,
2. Szkoła Podstawowa Nr 28 Zabrze, ul. Kosmowskiej 43.

W związku z niewykonaniem zaleceń z lat ubiegłych w 2019 r. wydano 6 decyzji administracyjnych zmieniających termin w poniżej wymienionych obiektach:

1. Przedszkole Nr 11 Zabrze, ul. Fredry 21 (2015 r.),
2. Przedszkole Nr 39 Zabrze, ul. Pobożnego 5 (2016 r.),
3. Przedszkole Nr 46 Zabrze, ul. Pokoju 37 (2016 r.),
4. Zespół Szkolno – Przedszkolny Nr 16 Zabrze, ul. Cmentarna 7 (2016 r.) (dwukrotnie),
5. I Liceum Ogólnokształcące (dawniej Zespół Szkół Ogólnokształcących) Zabrze, ul. Wolności 323 (2009 r.),
6. IV Liceum Ogólnokształcące (Zespół Szkół Nr 12) Zabrze, ul. Andersa 64 (2009 r.).

W bieżącym roku kalendarzowym PPIS w Gliwicach zakończył postępowanie administracyjne w 1 placówce oświatowej:

1. Zespół Szkół Spożywczych Zabrze, ul. Franciszkańska 13.

### **ZAPEWNIENIE UCZNIOM MIEJSCA NA POZOSTAWIENIE W SZKOLE CZĘŚCI PODRĘCZNIKÓW I PRZYBORÓW SZKOLNYCH**

W roku sprawozdawczym na terenie Zabrze w związku z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu (Dz. U Nr 6 z 2003 r. poz. 69 ze zm.) dotyczącym zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, przeprowadzone kontrole w szkołach podstawowych, szkołach ponadgimnazjalnych funkcjonujących samodzielnie i w zespołach szkół wykazały, że na 26 szkół skontrolowanych:

- 24 szkoły zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN,
- 2 szkoły nie zapewniły uczniom warunków na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych tj.:
  - Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 14 Zabrze, ul. Korczoka 98 (wyłącznie klasy L.O.),
  - Centrum Edukacji Zabrze, ul. I – go Maja 12.

W związku z powyższym zobligowano dyrekcje szkół do zapewnienia prawidłowych warunków do pozostawiania części podręczników i przyborów szkolnych.

### **WARUNKI DO UTRZYMANIA HIGIENY OSOBISTEJ**

W 2019 roku w placówkach dokonano oceny warunków do utrzymania higieny osobistej. Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na zapewnienie: bieżącej ciepłej wody, suszarek automatycznych lub ręczników papierowych oraz na dostępność mydła w dozownikach i papieru toaletowego w kabinach.

Bieżącej ciepłej wody (przy części umywalek) nie zapewniono w jednej szkole, skutkiem czego została wydana decyzja administracyjna w Szkole Podstawowej Nr 28 Zabrze, ul. Kosmowskiej 43. W porównaniu do lat ubiegłych odnotowuje się poprawę warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów.

## WARUNKI REALIZACJI PROFILAKTYCZNEJ OPIEKI ZDROWOTNEJ NAD UCZNIAMI W SZKOŁACH

Podczas kontroli przeprowadzonych w szkołach stwierdzono, że wszystkie placówki posiadały gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami do własnej dyspozycji.

### OCENA DOSTOSOWANIA MEBLI EDUKACYJNYCH DO ZASAD ERGONOMII

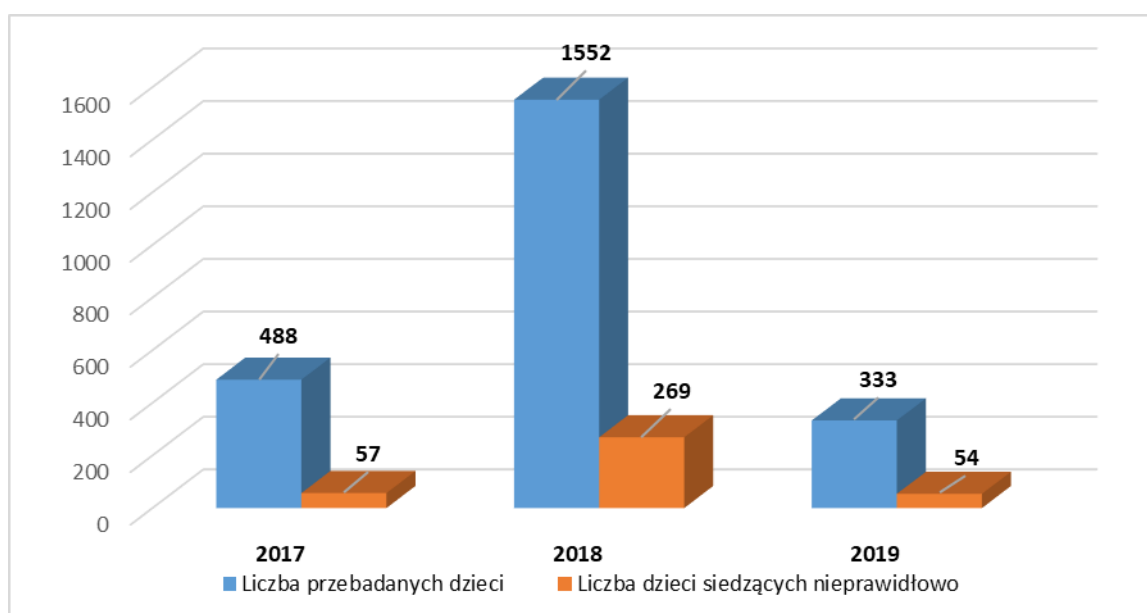
W 2019 roku przeprowadzono ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w 5 placówkach:

- Szkoła Podstawowa Nr 3 Zabrze, ul. Rtm. W. Pileckiego 2,
- Szkoła Podstawowa Nr 5 Zabrze, ul. Królewska 4,
- Szkoła Podstawowa Nr 7 Zabrze, ul. Pokoju 41,
- Szkoła Podstawowa Nr 33 Zabrze, ul. Zamenhofa 56,
- Zespół Szkolno - Przedszkolny Nr 6 Zabrze, ul. Sikorskiego 74.

Na ogólną liczbę 333 przebadanych dzieci i uczniów stwierdzono, że 54 korzysta z mebli niedostosowanych do wzrostu, co stanowi 16,21 %.

Analizę porównawczą za lata 2017 - 2019 obrazuje poniższy wykres.

### OCENA DOSTOSOWANIA MEBLI EDUKACYJNYCH DO ZASAD ERGONOMII

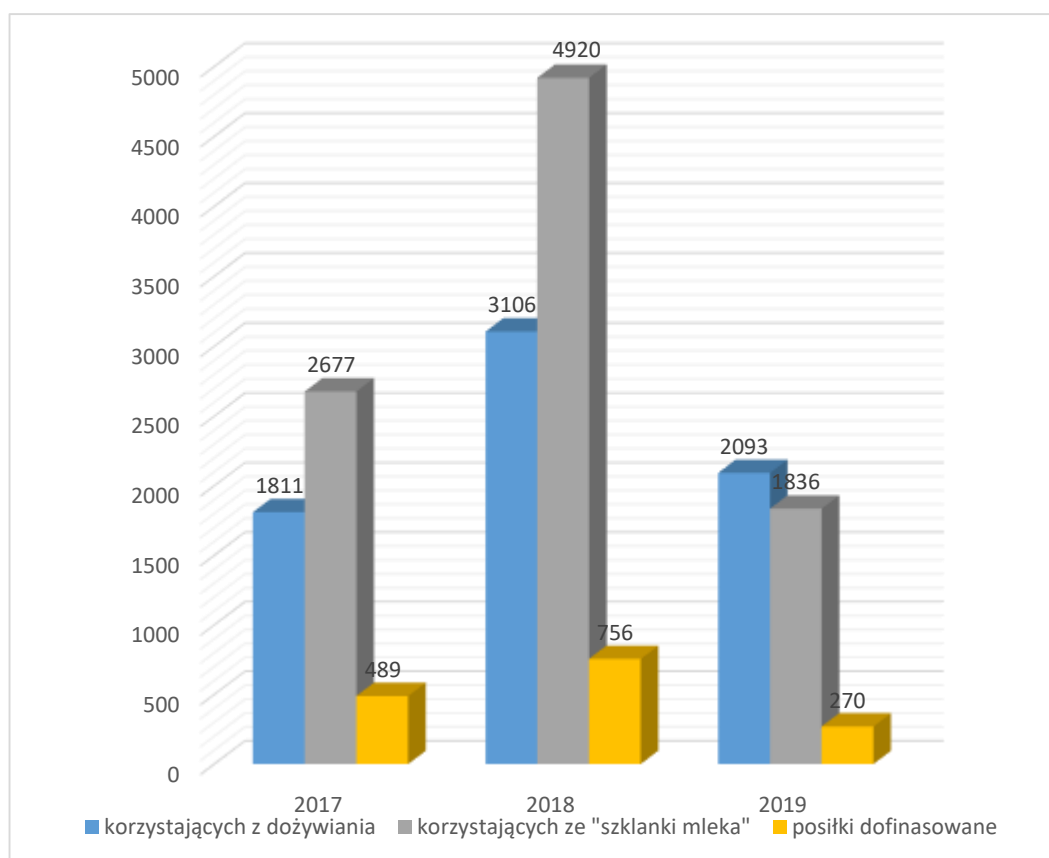


Rys. 3 Ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii.

## DOŻYWIANIE DZIECI I MŁODZIEŻY

W roku sprawozdawczym na terenie miasta Zabrze 17 szkół, prowadziło dożywianie w formie obiadów dwudaniowych, z którego skorzystało 2093 uczniów. Ponadto z posiłków dofinansowanych skorzystało 270.

Akcję „Szlanka mleka” w roku 2019 prowadziło 11 zabrzańskich placówek i skorzystało z niej 1836 dzieci. Część szkół podstawowych przystąpiła także do programu „Owoce w szkole” dofinansowywanego przez Agencję Rynku Rolnego ze środków Unii Europejskiej, skorzystało z niego 2022 dzieci. Podane dane obrazuje rys.4.



Rys. 4 Higieniczna ocena dożywiania dzieci i młodzieży

## HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH

Higieniczną ocenę rozkładów zajęć oceniono w:

- 19 szkołach podstawowych w 344 oddziałach,
- 10 zespołach szkół w 155 oddziałach.

Analiza wykazała, że na 499 skontrolowanych oddziałów w 29 szkołach wszystkie były prawidłowe. Rozkłady zajęć układane są prawidłowo z zachowaniem podstawowych zasad higieny.

## **NADZÓR NAD NIEBEZPIECZNYMI SUBSTANCJAMI CHEMICZNYMI I ICH MIESZANINAMI**

W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego nad pracowniami chemicznymi stwierdzono, że w skontrolowanych w 2019 r. placówkach znajduje się 33,459 kg niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin. Nie stwierdzono substancji przeterminowanych.

W porównaniu do lat poprzednich również nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin.

W części szkół podstawowych zajęcia prowadzone są wyłącznie w formie teoretycznej.

## **INTERWENCJE**

W 2019 roku na terenie PSSE Gliwice przeprowadzono 2 kontrole doraźne w związku ze zgłoszonymi do PPIS interwencjami dotyczącymi:

### **1. Klub dziecięcy „Bąbelkowa Niania” Agnieszka Włoka Zabrze, ul. Majnusza 2/3**

Dnia 03.10.2019 r. do PPIS w Gliwicach drogą pocztową wpłynęła interwencja na nieprawidłowości w Klubie dziecięcym „Bąbelkowa Niania” Agnieszka Włoka Zabrze ul. Majnusza 2/3. W dniu 15.10.2019 r. przeprowadzona została kontrola doraźna, w wyniku której stwierdzono brudną podłogę w pomieszczeniu szatni. Ponadto stwierdzono nieprawidłowe przechowywanie nocników.

W dniu kontroli stwierdzono niewystarczającą liczbę ręczników materiałowych w stosunku do liczby dzieci obecnych w klubie (zawieszono dwa ręczniki ogólnodostępne). Brak ręczników jednorazowego użytku. W pomieszczeniu sanitarnym niezabezpieczone przed dostępem dzieci sprzęt do utrzymania czystości. W placówce stwierdzono ogólny brak porządku i czystości. W dniu kontroli brak do wglądu aktualnych badań lekarskich pracowników.

Za stwierdzone nieprawidłowości zastosowano karanie mandatowe w wysokości 300 zł.

Kontrola w dniu 15.11.2019 r. (po karaniu mandatowym) wykazała poprawę stanu sanitarnego.

W związku z powyższym skargę należy uznać za zasadną.

## **2. Szkoła Podstawowa Nr 7 Zabrze, ul. Pokoju 41**

Dnia 16.01.2019 r. do PSSE w Gliwicach wpłynęła interwencja dotycząca nieprawidłowości w ww. szkole (tj. brak bieżącej ciepłej wody oraz nieprzyjemny zapach przy sali gimnastycznej).

W dniu 08.02.2019 r. przeprowadzono kontrolę wszystkich pomieszczeń przeznaczonych na pobyt dzieci. W pomieszczeniach sanitarnych dla uczniów w dniu kontroli stwierdzono brak ciepłej bieżącej wody. Wg oświadczenia dyrekcji brak ciepłej wody spowodowany był awarią. W pozostałych pomieszczeniach sanitarnych bieżąca ciepła woda oraz środki higieny osobistej zapewnione. Ponadto przy sali gimnastycznej nie stwierdzono nieprzyjemnego zapachu. Problem również wynikał z awarii, która niezwłocznie została naprawiona przez Usługi Ogólnobudowlane Kanalizacja „Hydro – Kan” Zabrze, ul. Grunwaldzka 67 A.

Zobowiązano dyrekcję do zapewnienia ciepłej bieżącej wody w pomieszczeniach sanitarnych dla uczniów w trybie natychmiastowym.

Dyrekcja poinformowała pismem z dnia 22.02.2019 r. o usunięciu nieprawidłowości.

W związku z powyższym interwencję należy uznać za zasadną.

### **W BIEŻĄCYM ROKU SPRAWOZDAWCZYM PRZEPROWADZONO NASTĘPUJĄCE ZAMIERZENIA:**

W roku 2019 w placówkach oświatowo - wychowawczych prowadzone były zamierzenia zgodnie z wytycznymi GIS:

#### ***Przygotowanie szkół do rozpoczęcia nowego roku szkolnego:***

Sekcja HDM dokonała oceny stanu przygotowania szkół do nowego roku szkolnego.

Na terenie miasta Zabrze skontrolowanych zostało pod tym kątem 7 placówek w tym:

- 5 szkół podstawowych,
- 2 zespoły szkół.

W czasie kontroli zwrócono szczególną uwagę na zakres i przebieg prac prowadzonych w placówkach przed rozpoczęciem roku szkolnego.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że placówki oświatowe na terenie Zabrze zostały w większości prawidłowo przygotowane do rozpoczęcia nowego roku szkolnego. Prace remontowo - porządkowe zostały zakończone do 31.08.2019 r.

Jedynie w przypadku dwóch szkół tj.:

- Szkoła Podstawowa Nr 36 Zabrze, Pl. Warszawski 6 (remont kuchni – termin zakończenia prac ustalony był na 13.09.2019 r.),

- Szkoła Podstawowa Nr 23 Zabrze, ul. Pestalozziego 16 (remont schodów przy wejściu głównym - termin zakończenia prac ustalony był na 15.09.2019 r.).

### **Wypoczynek zimowy i letni dzieci i młodzieży:**

W 2019 roku na terenie miasta Zabrze zorganizowano wypoczynek zimowy i letni:

- 12 organizatorów zorganizowało wypoczynek zimowy, w którym wzięło udział 489 uczestników,
- 11 organizatorów zorganizowało wypoczynek letni, w którym uczestniczyło 508 dzieci.

Przeprowadzone na terenie Zabrze kontrole zarówno wypoczynku zimowego jak i letniego nie wykazały nieprawidłowości.

### ***Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów***

W 2019 roku pracownicy HDM, przeprowadzili badania dotyczące obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w 5 niżej wymienionych szkołach na terenie miasta Zabrze:

- Szkoła Podstawowa Nr 15 Zabrze, ul. Czołgistów 1,
- Szkoła Podstawowa Nr 18 Zabrze, ul. Karczewskiego 10,
- Szkoła Podstawowa Nr 21 Zabrze, ul. Bytomska 26,
- Szkoła Podstawowa Nr 25 Zabrze, ul. Kotarbińskiego 18,
- Zespół Szkolno – Przedszkolny Nr 16 Zabrze, ul. Cmentarna 7.

Badaniami zostały objęte klasy od pierwszej do ósmej (po dwie w każdym roczniku). Wyniki zostały przedstawione w poniższej tabeli.

Nazwa szkoły	Liczba przebadanych uczniów	Liczba uczniów mieszczących się w normie do 10%	Liczba uczniów mieszczących się w normie do 15%
Szkoła Podstawowa Nr 15 Zabrze	264	125	216
Szkoła Podstawowa Nr 18 Zabrze	260	101	210
Szkoła Podstawowa Nr 21 Zabrze	258	79	208
Szkoła Podstawowa Nr 25 Zabrze	274	90	217
Zespół Szkolno – Przedszkolny Nr 16 Zabrze	162	112	151

*Rys. 6 Liczba uczniów nieprzekraczających normy 10% oraz 15% masy ciała*



Po zsumowaniu danych wynika, iż w każdej ze szkół jedynie nieznaczna liczba uczniów posiadała tornistry, które mieszczą się w dopuszczalnej normie 10% bądź 15% swojej masy ciała.

## **DODATKOWE INFORMACJE**

W 2019 roku w obiektach na terenie PSSE Gliwice Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny uruchomił na prośbę stron, na okres jednego roku bądź dwóch lat dodatkowe oddziały przedszkolne, ze względu na duże zapotrzebowanie społeczne występujące na naszym terenie tj.:

- w 7 placówkach przedszkolnych i szkolnych na terenie Zabrze (7 oddziałów).  
Wyrażone zostały także zgody na dalsze funkcjonowanie istniejących już oddziałów przedszkolnych, tj.:
- w 8 placówkach przedszkolnych na terenie Zabrze.

Z dniem 1 stycznia 2018 r., w związku z nowelizacją ustawy o żłobkach, polegającą na usunięciu wymogu posiadania w żłobku co najmniej dwóch pomieszczeń przeznaczonych na pobyt dzieci, w bieżącym roku na terenie miasta Zabrze zostały zwiększone limity miejsc w nw. obiektach:

- Niepubliczny Żłobek Zabrze, ul. Wandy 7,
- Żłobek Bożego Miłosierdzia Dom Dziennego Pobytu „Rodzina” Caritas Diecezji Gliwickiej Zabrze, ul. Majnusza 7,
- Niepubliczny Ulubiony Żłobek Zabrze, ul. Pośpiecha 20,
- Filia Żłobka Miejskiego Zabrze

Z dniem 1 stycznia 2018 r., w związku z nowelizacją ustawy o żłobkach, polegającą na usunięciu wymogu posiadania w żłobku co najmniej dwóch pomieszczeń przeznaczonych na pobyt dzieci, w bieżącym roku w dwóch obiektach na terenie Zabrze zostały zwiększone limity.

## **OBIEKTY NOWOURUCHOMIONE**

W 2019 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach na terenie Zabrze dopuścił do użytkowania niżej wymienione nowe obiekty:

1. Niepubliczny Żłobek „Biedroneczka,, Zabrze, ul. Franciszkańska 20,
2. Żłobek „Zaczarowany Ołówek” Zabrze, ul. Sikorskiego 29,
3. Niepubliczny Żłobek Zabrze, ul. Lipowa 11,
4. Niepubliczne Przedszkole Zabrze, ul. Lipowa 11,

5. Niepubliczne Przedszkole „Biedroneczka” Zabrze, ul. Franciszkańska 20,
6. Pracownie chemiczne Wydziału Nauk Medycznych Zabrze, ul. Park Hutniczy 3-5,
7. Świetlica środowiskowa w Zabrze ul. Bytomska 106,
8. Laboratorium Nanomikroskopii ŚLUM Zabrze, ul. Jordana 19.

Ponadto Zespół Szkół Sportowych Zabrze, ul. Płaskowickiej 2 zyskał wielofunkcyjny kompleks sportowy.

## **PODSUMOWANIE**

Dyrekcje placówek sukcesywnie podejmują działania zmierzające do poprawy warunków technicznych budynków. Jednak dużą trudność stwarza terminowe wykonanie decyzji administracyjnych, co spowodowane jest brakiem środków finansowych tj.:

- 1 decyzja z 2007 r. (ZSO Nr 5 Zabrze, ul. Piłsudskiego 29),
- 2 decyzje z 2009 r. (I LO Zabrze, ul. Wolności 323 oraz IV LO Zabrze, ul. Andersa 64).

Trudności, jakie odnotowano w roku 2019 podczas sprawowania bieżącego nadzoru nad placówkami oświatowymi, to przede wszystkim:

- Opieszałość w realizacji postępowań administracyjnych dotyczące m.in. remontów podłóg w salach lekcyjnych, korytarzy oraz boisk szkolnych,
- W dalszym ciągu konieczność prolongowania zgód na dalsze funkcjonowanie dodatkowych oddziałów przedszkolnych ze względu na duże zapotrzebowanie społeczne, w istniejących już placówkach,
- Częste zgłoszenia dotyczące pedikulozy w placówkach mimo, iż nie figuruje ona w wykazie chorób zakaźnych.

**OCENA STANU SANITARNEGO**  
**TERENU DZIAŁANIA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA**  
**SANITARNEGO W GLIWICACH Z ZAKRESU ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU**  
**SANITARNEGO – OBSZAR MIASTA ZABRZE**

**I. Zagadnienia dotyczące opiniowania planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.**

Miasto Zabrze (pow. 8040,00ha) na podstawie informacji z Wydziału Planowania Urzędu Miasta w Zabrzu miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego objęte jest **2565,63ha** terenu co stanowi **31,91%** powierzchni miasta. Wydane **2** opinie dotyczyły łącznej powierzchni **4,055ha**. Powyższe opinie dotyczyły następujących zagadnień:

- miejscowy plan zagospodarowania przestrzennego dla terenów położonych przy ulicy Wincentego Witosa i ulicy Składowej w Zabrzu
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenów położonych w rejonie ul. Bytomskiej 119 na osiedlu Borsig.

**II. Zagadnienia dotyczące uzgadniania przedsięwzięć na etapie decyzji o uwarunkowaniach środowiskowych – postępowania dla zakresu raportu.**

Dla miasta Zabrze wydano **11** opinii w tym; , dotyczących następujących zagadnień:

- Budowy, rozbudowy i przebudowy hal produkcyjnych i produkcyjnomagazynowych głównie na terenach strefy ekonomicznej
- Przebudowa dróg, torowisk tramwajowych, kolejowych oraz skrzyżowań
- Budowa centrum przesiadkowego
- Budowa nowych stacji paliw
- Uruchomienie linii do przetwarzania odpadów z tworzyw sztucznych

Jedną z ciekawszych ww. inwestycji jest utworzenie nowoczesnego centrum przesiadkowego łączącego dworzec kolejowy z dworcem autobusowym.

We wszystkich opracowaniach gwarantuje się że zakres oddziaływania realizacji pozostaje w granicach terenu, do którego Inwestor ma prawo. W trakcie uzgodnienia inwestycji brano pod uwagę następujące zagadnienia: emisja zanieczyszczeń, ochronę powietrza, usytuowanie terenów

mieszkańczych i kierunków oddziaływania transgranicznego a także poziom emisji hałasu i zanieczyszczeń pyłowych. Dla ww. opinii nie odnotowano protestów.

### **III. Zagadnienia związane z uzgadnianiem dokumentacji projektowej**

W roku 2019 dla miasta Zabrze uzgodniono **12** projektów przedłożonych przez wnioskodawców.

Dokumentacja dotyczyła głównie:

- Modernizowanych szpitali
- Zakładów rehabilitacji
- Gabinetów indywidualnej praktyki lekarskiej
- Żłobków
- Budynków sportu i rekreacji
- Zakładów fryzjerskich i odnowy biologicznej
- Modernizacji oczyszczalni ścieków (układ technologiczny)
- Zakładów przetwórstwa spożywczego (produkcja wafli)

Projekty obiektów nowych przedkładał były wraz projektami branżowymi instalacji wentylacji, wodnej i kanalizacyjnej. Niektóre z przedłożonych projektów wymagały uzupełnień i wyjaśnień. Wydawanie opinii sanitarnych do projektów odbywało się na podstawie wniosków Inwestorów.

### **IV. Zagadnienia dotyczące uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.**

W roku 2019 wydano **118** opinii dopuszczeniowych. Wszystkie obiekty odebrane były za pierwszym razem. Większość Inwestorów przystosowała obiekty zgodnie z projektem uzgodnionym w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, choć w niektórych przypadkach przekazano Inwestorowi zalecenia do wykonania. Wskazówki nie miały wpływu na procedurę odbiorową związaną z koniecznością wydania decyzji sprzeciwu.

Sprawy te dotyczyły nieprawidłowego wykonawstwa i przygotowania pomieszczeń oraz innych drobnych usterek. Zdarzały się także sytuacje samowolnych zmian dokonywanych przez Inwestorów, które można było uznać, jeżeli nie miały większego wpływu na zachowanie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

## **V. Zagadnienia odnośnie współpracy z innymi organami**

Współpraca przebiegała bez zarzutów, polegała na kontaktach telefonicznych oraz spotkaniach.

W roku 2019 odnotowano 2 spotkania z wydziałem Oświaty Urzędu Miejskiego w Zabrzu dotyczyły one odbioru sali gimnastycznej przy Zespole Szkół Sportowych na ul. Płaskowickiej 2 oraz odbioru Żłobka Miejskiego w Zabrzu przy ul. Buchenwaldczyków 32.

## **VI. Współpraca z nadzorem bieżącym**

Współpraca między działami polegała głównie na udziale sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w zakresie doradztwa merytorycznego dla poszczególnych spraw.

W mieście Zabrze nie odnotowano interwencji.

## **VII. Wnioski**

Procentowa powierzchnia miasta Zabrze objętego miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego zwiększyła się w stosunku do roku 2017. Aktualnie teren miasta Zabrze objęty jest w 31,91% obowiązującym miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego. Wnioski Prezydenta Miasta Zabrze przygotowywane są prawidłowo i zawierają niezbędne załączniki.

Przy uzgodnieniach dokumentacji projektowej lokali gastronomicznych z konsumpcją na miejscu oraz obiektów usługowo-handlowych o powierzchni przekraczającej 100m<sup>2</sup> żąda się wydzielenia ubikacji ogólnodostępnej dla klientów dostępnej z dróg komunikacji wewnętrznej. Zauważalny jest wzrost standardu wykończenia obiektów zgłaszanych do oględzin odbiorowych wśród których przeważającej mierze są zakłady fryzjersko-kosmetyczne, sklepy usługowo handlowe oraz lokale gastronomiczne. Ponadto wiele lokali usługowych modernizuje się oraz rozszerza zakres dotychczasowej działalności dostosowując nieruchomości do aktualnych przepisów. Podczas odbiorów przedkładane są protokoły skuteczności wentylacji lub opinie kominiarskie.

Zwraca się uwagę na prawidłowe rozwiązania wentylacji tak, aby wyeliminować uciążliwość dla otoczenia.