

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaczowie



Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu lubaczowskiego za 2022 r.



Wstęp

Szanowni Państwo,

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu lubaczowskiego za 2022 r. została opracowana, jak corocznie na podstawie danych uzyskanych z realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Zadania te realizowane są poprzez sprawowanie nadzoru bieżącego i zapobiegawczego nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, warunkami higienicznosanitarnymi w obiektach, w których udzielane są świadczenia zdrowotne. Ponadto zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest organizacja, prowadzenie, koordynacja i nadzór nad działalnością oświatowo-zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych. W 2022r. Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadziła szereg działań zapobiegawczych powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych, promowała zdrowy styl życia, czuwała nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia oraz wody, a także sprawowała zapobiegawczy i bieżący nadzór sanitarny oraz prowadziła działalność przeciwepidemiczną. W związku z trwającym w pierwszym kwartale ubiegłego roku stanem epidemii Covid-19 działania pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lubaczowie były również skoncentrowane w kierunku przerwania transmisji wirusa SARS-CoV-2.

Zgodnie z art. 12a ust.3 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz.U. z 2021. poz. 195 z późn. zm.) przedkładając Radzie Powiatu informację o stanie sanitarnym pragnę zapewnić, że bezpieczeństwo zdrowotne mieszkańców w obszarach odpowiedzialności objętych działaniami Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest utrzymane na odpowiednim poziomie, a powierzone Inspekcji zadania realizowane są w sposób rzetelny i kompleksowy.

Pragnę podziękować za współpracę organom samorządowym, inspekcjom oraz instytucjom w zakresie działań na rzecz poprawy zdrowia publicznego mieszkańców naszego powiatu.

Pełny tekst raportu mogą Państwo znaleźć na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lubaczowie pod adresem: www.gov.pl/web/psse-lubaczow.

*Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Lubaczowie
mgr inż. Tomasz Lichacz*

Spis treści

Wstęp	2
1. EPIDEMIOLOGIA	5
1.1 Nadzór nad podmiotami leczniczymi	5
1.2 Choroby zakaźne.....	7
2. HIGIENA PRACY.....	16
3. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA	19
4. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY	26
5. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY.....	29
5.1 Opiniowanie i uzgadnianie dokumentów wymagających przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko	29
5.2 Opiniowanie i uzgadnianie dokumentów w postępowaniu w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	30
5.3 Uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higieiczno-zdrowotnych ..	30
5.4 Uzgodnienia projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu.....	30
5.5 Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.....	31
5.6 Podsumowanie	33
6. HIGIENA KOMUNALNA.....	34
6.1 Urządzenia do zaopatrywania w wodę.....	34
6.2 Kąpieliska i baseny kąpielowe.....	36
6.3 Gospodarka odpadami komunalnymi	38
6.4 Obiekty użyteczności publicznej	38
7. HIGIENA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA.....	43
7.1 Zakres nadzoru sanitarnego	43
7.2 Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów	44
7.3 Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego.....	46
7.4 Stan sanitarny środków transportu żywności.....	47

7.5 Jakość zdrowotna środków spożywczych.....	47
7.5.1 Realizacja planu poboru próbek.....	47
7.5.2 Znakowanie środków spożywczych	48
7.5.3 System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - RASFF	49
7.5.4 Badanie żywności w kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO).....	51
7.5.5 Podsumowanie przeprowadzonej akcji przedsięwziętej w sklepach spożywczych.....	51
7.6 Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety, żywności dla określonych grup.	51
7.6.1 Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety	51
7.6.2 Żywność dla określonych grup	52
7.7 Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	52
7.8 Wybrane zagadnienia żywienia zbiorowego.....	52
7.8.1 Kontrole bloków żywienia w szpitalach	53
7.8.2 Żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.....	53
7.9 Produkty kosmetyczne	54
8. ODDZIAŁ LABOLATORYJNY.....	55
8.1 Pracownia Badań Środowiskowych.....	55
8.2 Pracownia Badań Bakteriologicznych	55
9. PODSUMOWANIE	58

1. EPIDEMIOLOGIA

1.1 Nadzór nad podmiotami leczniczymi

Epidemiologia na bieżąco wykonuje zadania z nadzoru bieżącego w zakresie spełnienia szczegółowych wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą odpowiednio do zakresu świadczonych usług medycznych, podejmowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, postępowania z odpadami medycznymi oraz przestrzegania przepisów o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz kontrole w zakresie wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych zgodnie z kalendarzem szczepień ochronnych, realizacji szczepień ochronnych zalecanych, postępowanie z osobami uchylającymi się od szczepień ochronnych, gospodarki preparatami szczepionkowymi, przechowywanie z zachowaniem ciągu chłodniczego.

Przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w nadzorowanych obiektach tj.

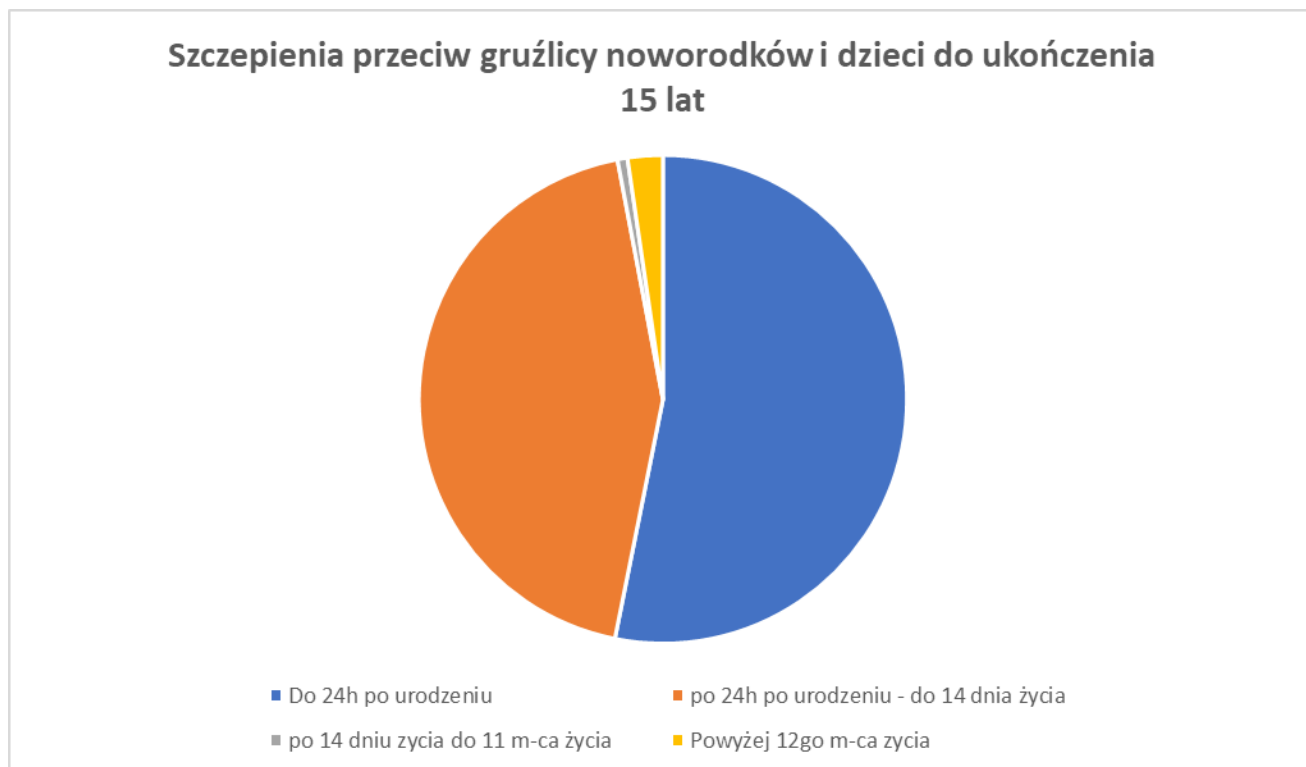
- NZOL Psychiatryczny Katarzyna Kondracka Niemstów 131,
- Indywidualne Praktyki lekarskie Stomatolog Piotr Bender Narol,
- ZOZ R 36 Przychodnia Rejonowa ul. Rynek 27, 37-611 Cieszanów,
- LUMED Sp. z o.o. Poradnie Specjalistyczne Lubaczów,
- Prywatny Gabinet Stomatologiczny Marta Zathej-Ozimek w Lubaczowie.

Na stwierdzone nieprawidłowości zostały wystawione decyzje nakazowe. Decyzje dotyczyły naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych ww obiektach, jedna decyzja dotyczyła uaktualnienia procedur zapobiegającym szerzeniu się zakażeniom i chorobom zakaźnym związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Wszystkie wystawione decyzje zostały wykonane w całości. SP ZOZ Lubaczów jest w trakcie wykonywania decyzji nakazowej. W pozostałych nadzorowanych placówkach stan sanitarno – higieniczny można określić jako dobry. Placówki na bieżąco prowadzą działania zmierzające do zapobiegania zakażeniom poprzez opracowanie i wdrażanie procedur higienicznych.

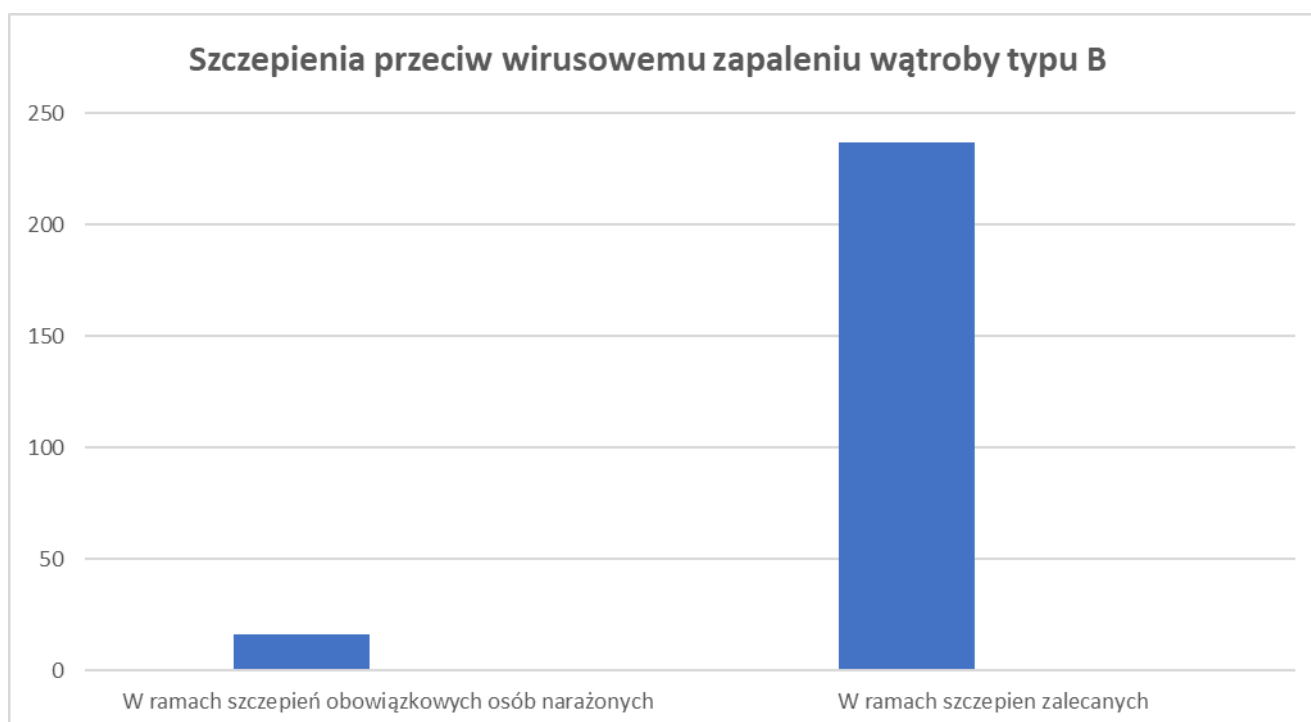
Pod stałym nadzorem na terenie powiatu Lubaczowskiego jest 20 punktów szczepień.

Szczepienia przeciw gruźlicy noworodków i dzieci do ukończenia 15 lat wykonane w roku sprawozdawczym

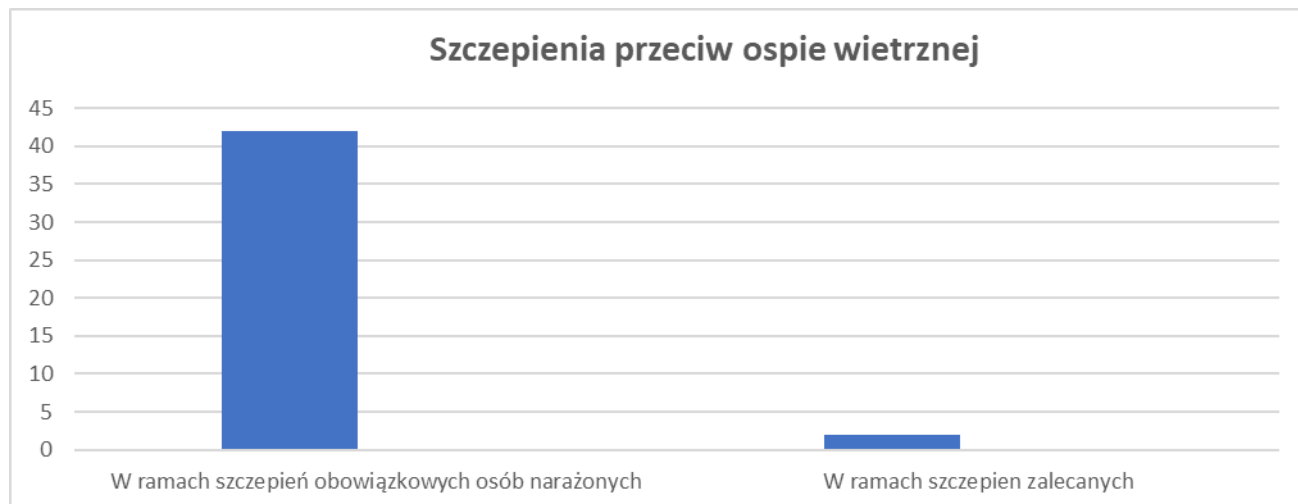
Liczba zaszczepionych w ciągu 24 godz. po urodzeniu	160
Liczba zaszczepionych po 24 godz. od urodzenia do 14. dnia życia	132
Liczba zaszczepionych po 14. dniu życia do 11. miesiąca życia	2
Liczba zaszczepionych w 12. miesiącu życia	
Szczepienia w wieku > 12. m. życia (do ukończenia 15 r.ż.)	7



Szczepienia przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, wg wieku				
Liczba zaszczepionych	Ogółem	Wiek 0 - 19	Wiek 20 - 29	Wiek \geq 30
W ramach szczepień obowiązkowych osób narażonych	16			16
W ramach szczepień zalecanych	237		4	233



Szczepienia przeciw ospie wietrznej, wg wieku				
Liczba zaszczepionych	Ogółem	Wiek 0 - 11	Wiek 12 - 19	Wiek \geq 20
W ramach szczepień obowiązkowych osób narażonych	42	42		
W ramach szczepień zalecanych	2	2		



Szczepienia przeciw tężcowi, wg wieku				
Liczba zaszczepionych	Ogółem	Wiek 0 - 19	Wiek 20 - 29	Wiek \geq 30
Profilaktycznie	22		8	14
Po narażeniu	332		24	308



Szczepienia poza "Kalendarzem szczepień" wykonane przeciw niektórym chorobom objętym tym kalendarzem, wg wieku

Stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu lubaczowskiego za 2022 r.

Liczba zaszczepionych	Ogółem	Wiek 0 - 19	Wiek 20 - 29	Wiek ≥ 30
Przeciw krztuścowi	7		1	6
Przeciw <i>poliomyelitis</i>	2			2
Przeciw odrze, śwince, różyczce	1			1
Przeciw zakażeniom <i>Haemophilus influenzae</i> typu b	3			3
Przeciw zakażeniom <i>Streptococcus pneumoniae</i>	6	2		4

Szczepienia przeciw innymi chorobom, wg wieku			
Liczba zaszczepionych przeciw chorobie	Ogółem	Wiek 0 - 19	Wiek ≥ 20
Cholera			
Dur Brzuszny	2		2
Japońskie zapalenie mózgu			
Kleszczowe zapalenie mózgu	46	2	44
Wirusowe zapalenie wątroby typu A	8	4	4
Zakażenia <i>Neisseria meningitidis</i>	34	34	
Żółta gorączka			

W podmiotach, w których przeprowadzono kontrolę stwierdzono, że obowiązujący program szczepień ochronnych nie jest realizowany na bieżąco. Obserwuje się wzrost opiekunów, którzy nie poddają szczepieniom swoich małoletnich dzieci. Na chwilę obecną w powiecie lubaczowskim zgłoszono 65 opiekunów prawnych (dzieci 32), którzy nie dokonali obowiązku poddania szczepieniom swoich małoletnich dzieci. W związku z powyższym PPIS w Lubaczowie wystosował pisma do tych opiekunów prawnych. Treści przekazywane rodzicom/opiekunom prawnym miały na celu;

- uświadomienie skutków medycznych i zdrowotnych braku szczepień,
- przekazanie wiedzy odnośnie przebiegu i powikłań występujących po przebyciu chorób zakaźnych (przykłady w zależności od rodzaju brakujących szczepień,
- przekonanie do wykonania szczepień (przedstawienie sytuacji epidemiologicznej przed i po wprowadzeniu szczepień ochronnych na podstawie wybranych jednostek chorobowych)
- walka z fake newsami (odsyłanie do wiarygodnych źródeł).

Biorąc pod uwagę wzrost liczby osób uchylających się od obowiązku wykonania szczepień ochronnych pracownicy epidemiologii wraz z pracownikiem Oświaty zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowali spotkanie dla rodziców w szkole rodzenia w Lubaczowie. Głównym przesłaniem powyższego spotkania było:

- aktywna promocja Programu Szczepień Ochronnych,
- wspieranie rodziców w dostępie do wiarygodnych informacji na temat szczepień,
- walka z dezinformacją w mediach i przekłamywaniem informacji na temat szczepień.

ROLA SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH W ZWALCZANIU CHOROBY ZAKAŻNYCH

PROGRAM SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH DZIECI I MŁODZIEŻY

Szczepienia obowiązkowe (bezpłatne) chronią przeciw takim chorobom jak:

- Gruczlica
- Wirusowe zapalenie wątroby typu B
- Zakażenia rotawirusowe
- Błonica
- Tępa
- Kożuch:
- Zakażenia Haemophilus influenzae typu b
- Poliomyelitis
- Zakażenia pneumokokowe
- Odża
- Świnka
- Różyczka
- Odpa wietrzna (w grupach ryzyka)

Szczepienia zalecane (niepłatne) chronią przeciw takim chorobom jak:

- Grypa
- Zakażenia meningokokowe
- Odpa wietrzna
- Zakażenia tężcem wirusowym brodawczaka
- Kleszczowe zapalenie mózgu
- Wirusowe zapalenie wątroby typu A

Szczepienia przeciw COVID-19 (bezpłatne)

Szczepienia zalecane są tak samo ważne jak obowiązkowe.

JAKI JEST CEL OBOWIĄZKOWYCH SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH?

ODPORNOŚĆ PRZED ZACHOROBIENIEM

Indywidualna

- Osobka
- Nastolatki
- Osoby
- Seniorzy

Zbiorowa

SZCZEPIONA OBOWIĄZKOWE ZAPOBIEGAJĄ SZCZERZENIU SIĘ CHOROBY W POSTACI EPIDEMII ORAZ MIUJĄcej ZNAczną CZĘŚĆ POPULACJI

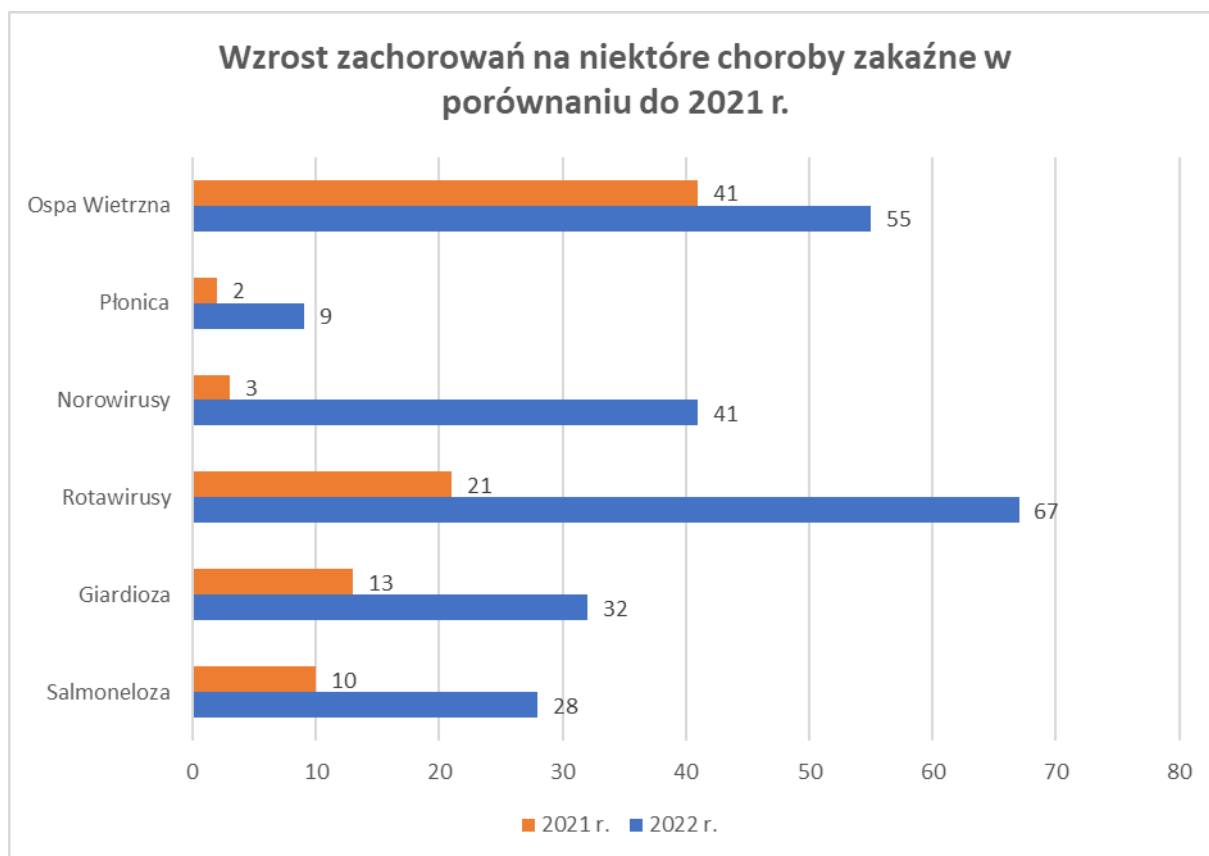
szczepienia info

W okresie od 9.09.2022 r do dnia 29.09.2022 r. na terenie powiatu lubaczowskiego przeprowadzono 14 akcyjnych kontroli punktów szczepień realizujących Program Szczepień Ochronnych. tj 12 punktów szczepień Podstawowej Opieki Zdrowotnej (POZ), 1 punkt szczepień w Domu Pomocy Społecznej (DPS), 1 punkt szczepień w SP ZOZ Szpital Powiatowy- oddział neonatologiczny. Przeprowadzone kontrole miały na celu sprawdzenia sposobu przechowywania, dystrybucji preparatów szczepionkowych oraz prowadzenie monitoringu temperatury.

1.2 Choroby zakaźne

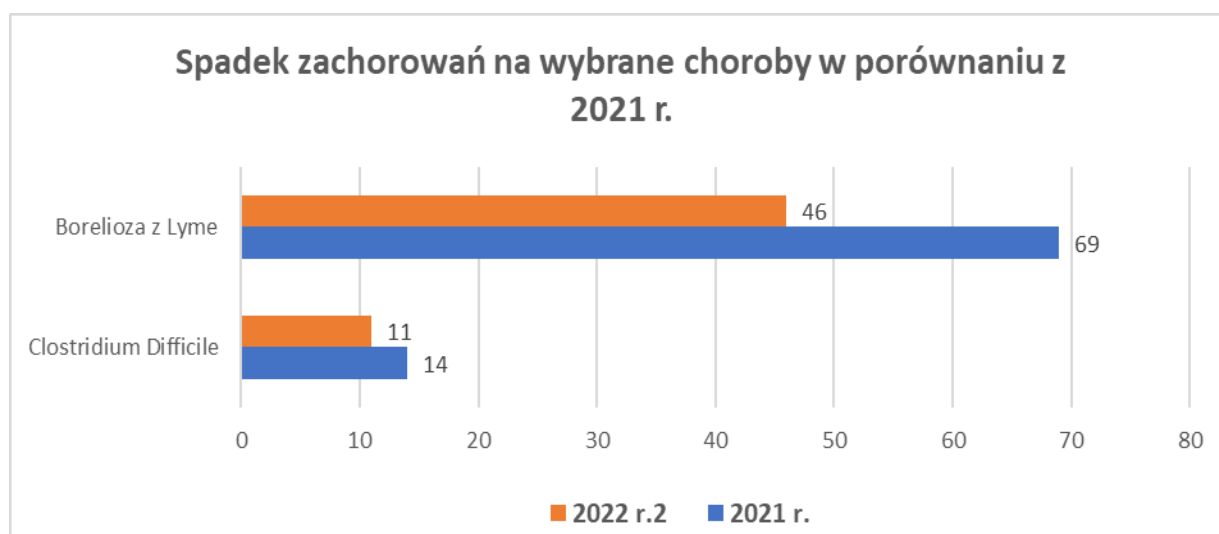
Obserwuje się znaczny wzrost zachorowań w porównaniu do 2021 r. na:

- wirusowe zakażenia jelitowe: rotawirusy 67 przypadków
- norowirusy 41 przypadków
- biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO 35 przypadków
- zapalenie żołądkowo-jelitowe inne określone 14 przypadków
- giardiozy 32 przypadki
- salmonellozy 28 przypadków
- ospę wietrzną 55 przypadków.



Odnotować można spadek zachorowań na:

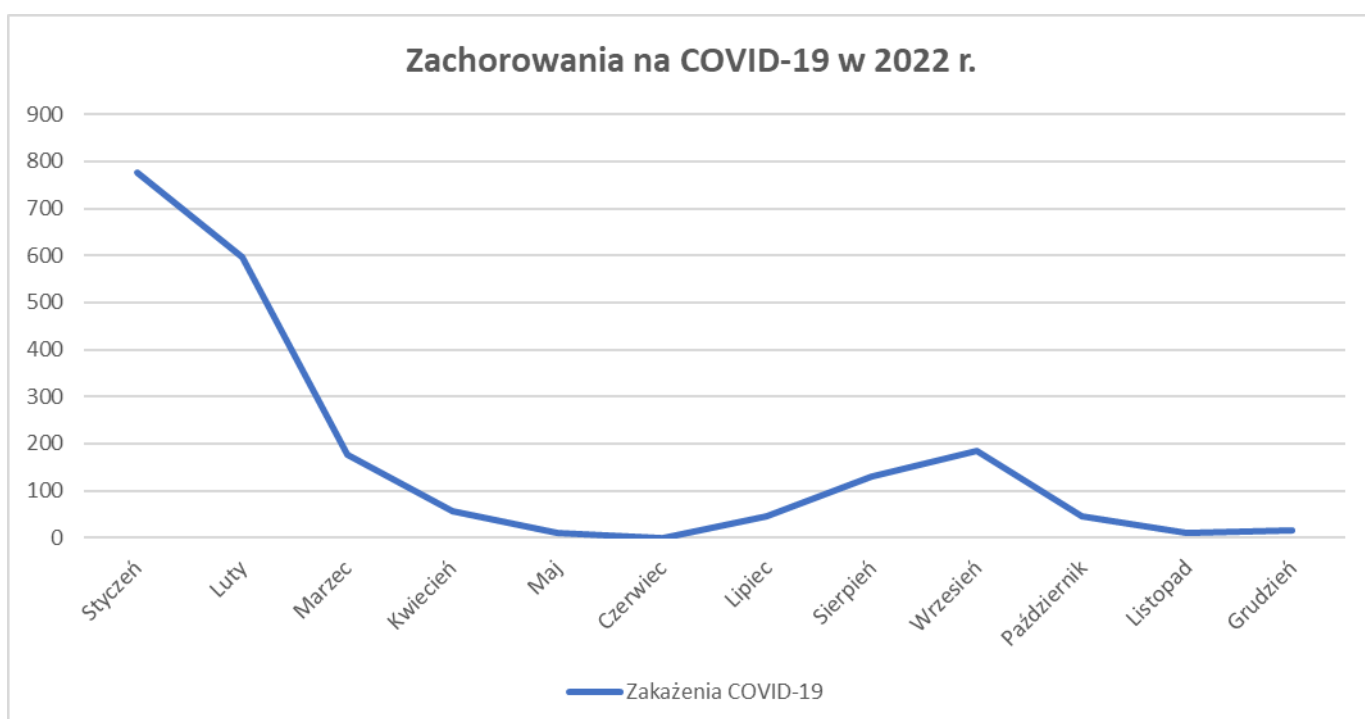
- boreliozę – 46 przypadków
- COVID-19 – w roku 2022 zarejestrowano 2050 przypadków potwierdzonych w tym 17 zgonów z powodu COVID-19. Prowadzony jest ogólnopolski zintegrowany systemem nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego nad koronawirusem SARS-CoV-2 – praca w systemie SEPIS.
- wirusowe zakażenie jelitowe nieokreślone – 24 przypadki
- Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium Difficile



Stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu lubaczowskiego za 2022 r.

W 2022 r. zachorowania na COVID-19 w powiecie lubaczowskim przedstawiały się następująco:

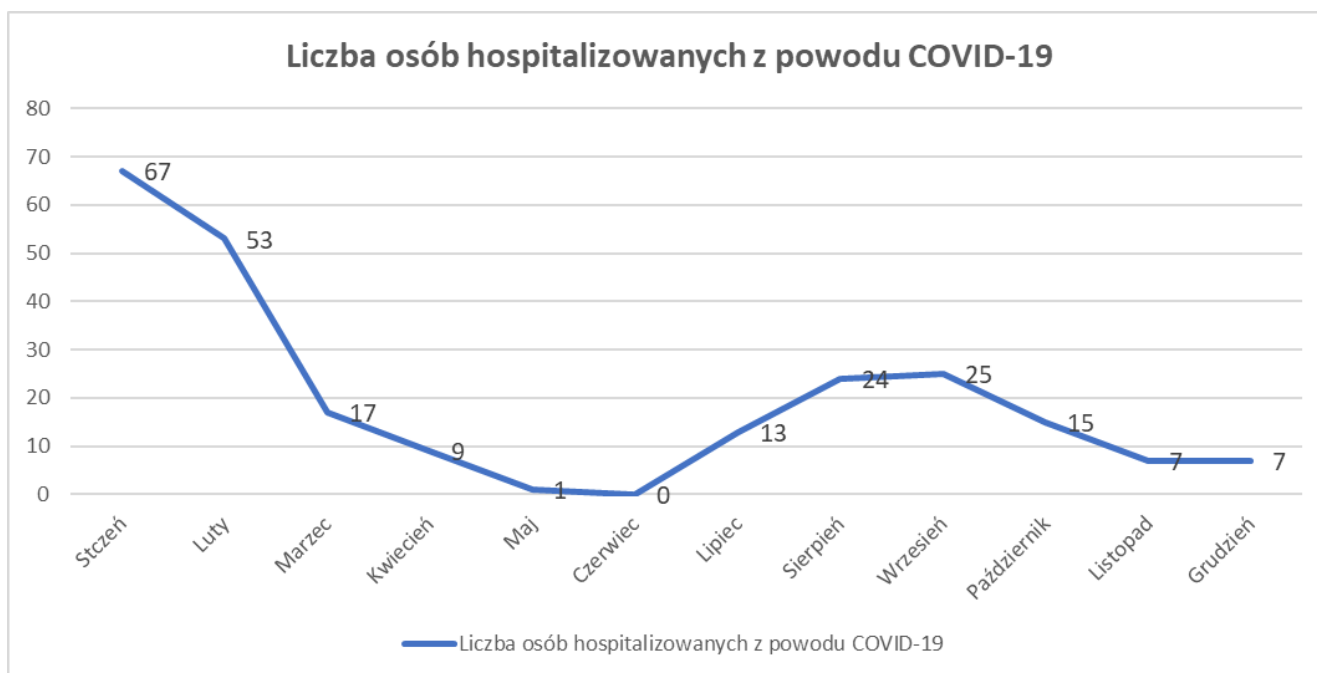
Miesiąc w 2022 r.	Liczba przypadków potwierdzonych COVID-19 w powiecie lubaczowskim
Styczeń	778
Luty	598
Marzec	177
Kwiecień	56
Maj	10
Czerwiec	0
Lipiec	45
Sierpień	130
Wrzesień	184
Październik	46
Listopad	10
Grudzień	16
razem	2050

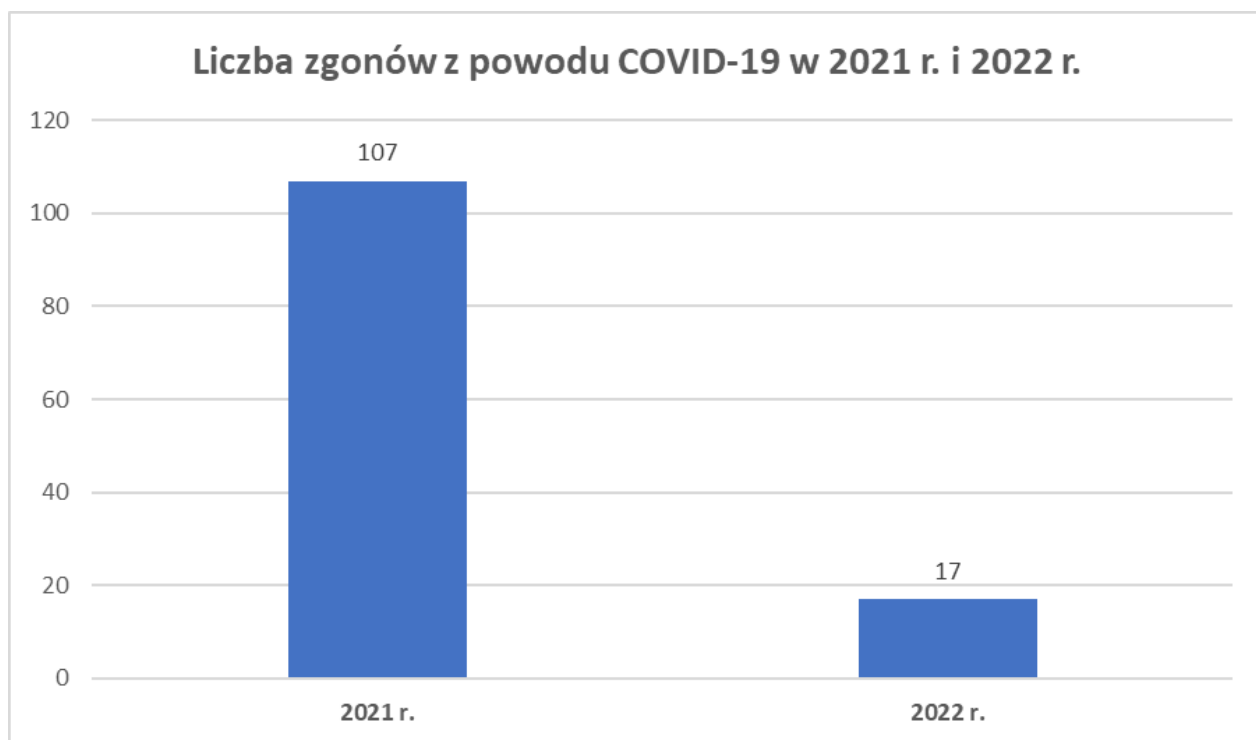
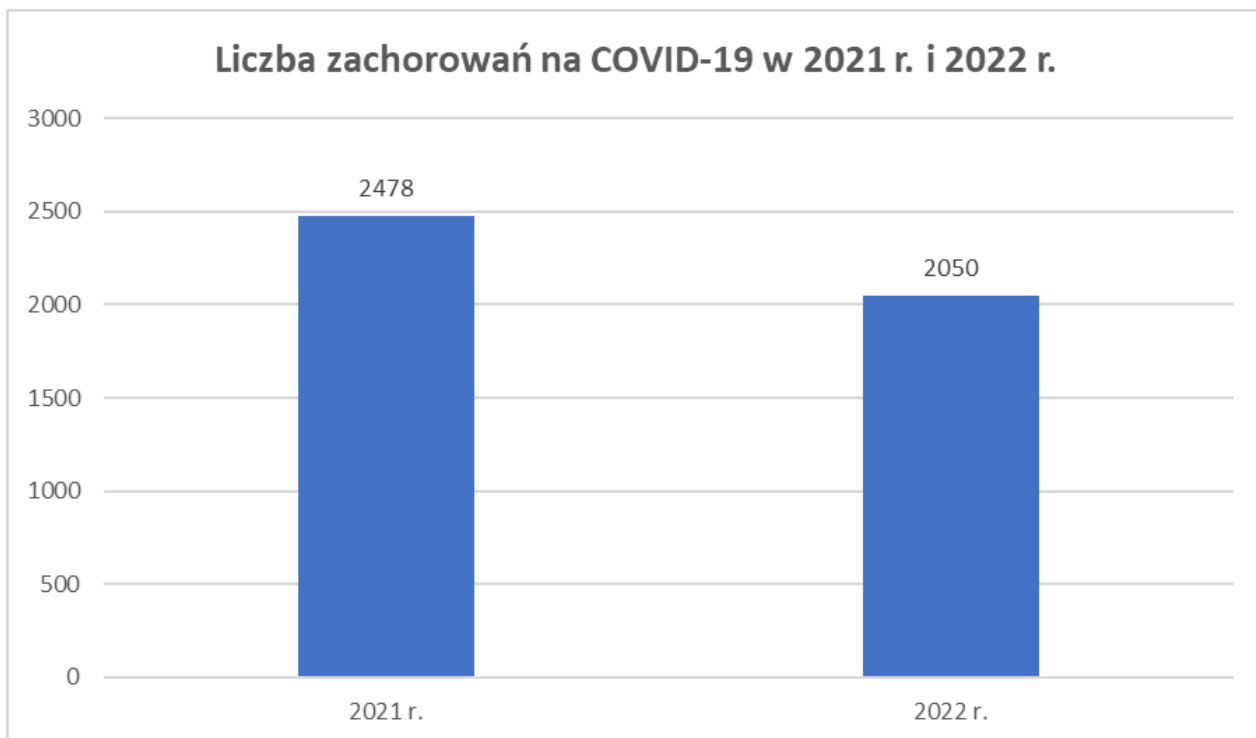


Stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu lubaczowskiego za 2022 r.

W 2022 r. liczba osób hospitalizowanych z powodu COVID-19 w powiecie lubaczowskim wynosiła 238 osób.

Miesiąc w 2022 r.	Liczba osób hospitalizowanych z powodu COVID-19 w powiecie lubaczowskim
Styczeń	67
Luty	53
Marzec	17
Kwiecień	9
Maj	1
Czerwiec	0
Lipiec	13
Sierpień	24
Wrzesień	25
Październik	15
Listopad	7
Grudzień	7
razem	238





Zarejestrowano i opracowano 10 ognisk (dom) chorób przenoszonych drogą pokarmową, a mianowicie: 7 ognisk salmonellozy, 1 ognisko norowirusa, 1 ognisko rotawirusa. Ponadto zanotowano 1 ognisko norowirusa w Sanatorium Uzdrowisko Horyniec Zdrój.

W ramach współpracy z Państwową Inspekcją Weterynaryjną zgłoszono 31 pokąsań przez zwierzęta, celem obserwacji, z czego 15 osób zakwalifikowano do szczepień p/wścieklicznie.

Stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu lubaczowskiego za 2022 r.

W 2022 roku zgłoszono 6309 zachorowań lub podejrzeń na gripę. Z powodu grypy hospitalizacji wymagało 6 pacjentów.

Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na gripę wg wieku chorych

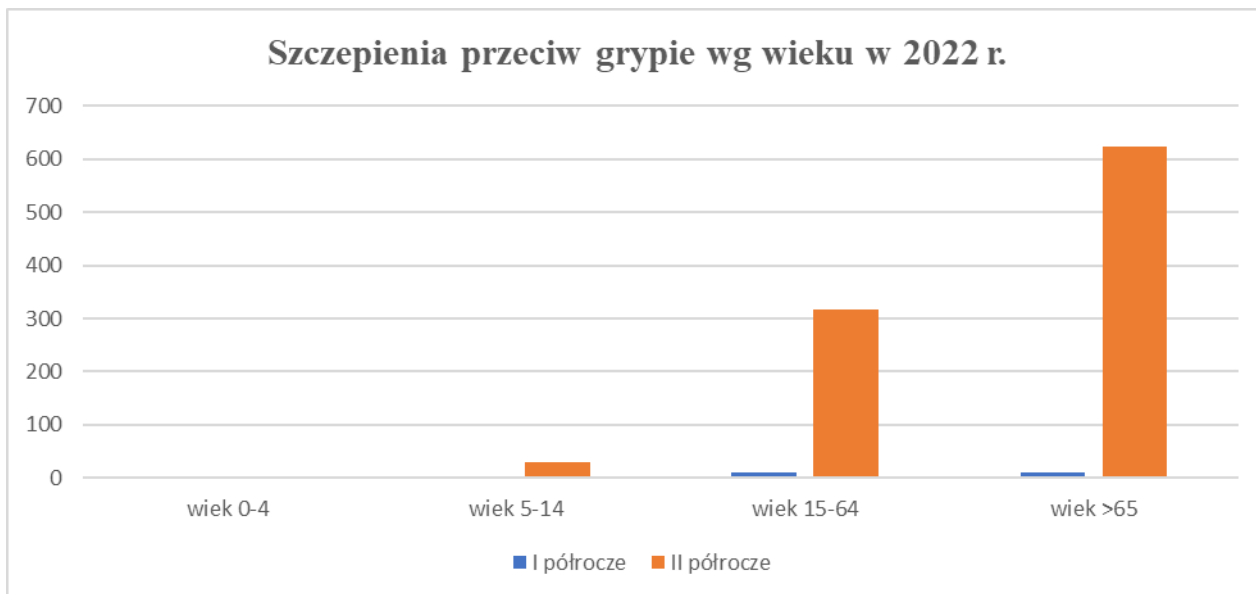
Wiek (ukończone lata)		Liczba zachorowań oraz podejrzeń		Powody skierowania do szpitala - liczba osób		
		Ogółem	w tym osoby skierowane do szpitala	objawy ze strony układu krążenia	objawy ze strony układu oddechowego	inne przyczyny
0		1	2	3	4	5
0 - 4	1	1533	1	-	1	-
5 - 14	2	1822	2	-	2	-
15 - 64	3	2301	2	-	2	-
65 i więcej	4	653	1	-	1	-
Razem	5	6309	6	-	6	-



Stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu lubaczowskiego za 2022 r.

Ogółem zaszczepiono na grypę 993 osoby. Zdecydowanie więcej szczepień wykonano w II półroczu 2022 r., czyli w okresie jesiennie - zimowym, kiedy najczęściej notuje się duży wzrost zachorowań

Szczepienia przeciw grypie (domięśniowo lub donosowo), wg wieku (ukończone lata)					
Liczba zaszczepionych*	Ogółem	Wiek 0 - 4	Wiek 5 - 14	Wiek 15 - 64	Wiek \geq 65
W I. półroczu	23	1	1	11	10
W II. półroczu	970	2	29	316	623



Prowadzony jest nadzór nad gripą sezonową. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaczowie dotychczas prowadził współpracę w zakresie nadzoru epidemiologicznego nad gripą w systemie SENTINEL z placówką medyczną NZOZ R 36 w Lubaczowie. W sezonie 2022/2023 zaprosił do współpracy jeszcze jedną placówkę medyczną z naszego terenu tj: PZ NZOZ Narol. Prowadzone działania mają na celu monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie występowania wirusów grypy co jest elementem programów międzynarodowych Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) i Europejskiego Centrum ds. Zapobiegania i Kontroli Chorób (ECDC). W ramach współpracy pobrano 10 prób. W wyniku przeprowadzonych badań uzyskano jeden pozytywny wynik w kierunku wirusa RSV.

2. HIGIENA PRACY

Do zadań Oddziału Higieny Pracy w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

Działalność kontrolna obejmuje również zagadnienia dotyczące m.in. nadzoru nad substancjami i mieszaninami chemicznymi, detergentami, prekursorami narkotyków grupy 2 i 3, produktami biobójczymi, czynnikami biologicznymi i rakotwórczymi występującymi w środowisku pracy oraz realizacji zakazu wprowadzania do obrotu produktów co do których zachodzi podejrzenie, że są środkami zastępczymi. W 2022 roku nadzór w dziedzinie higieny pracy był prowadzony głównie w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy, postępowań administracyjnych dotyczących chorób zawodowych, nadzoru nad warunkami pracy oraz wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach sektora motoryzacyjnego, leśnego oraz drzewnego, przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest, nadzoru nad produktami biobójczymi i detergentami oraz prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3. Sprawowanie skutecznego nadzoru w zakresie egzekwowania przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych oraz prowadzenie działań administracyjnoprawnych w trybie obowiązujących przepisów mających na celu wyeliminowanie tych produktów.

W roku 2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaczowie w zakresie Higieny Pracy w powiecie lubaczowskim przeprowadził ogółem 129 kontroli sanitarnych tj.:

- 67 kontroli bieżących;
- 28 sprawdzające wynikające z prowadzonych postępowań administracyjnych;
- 12 dot. środków biobójczych (na polecenie PPWIS);
- 10 dot. podejrzenia o choroby zawodowej;
7 dot. środków zastępczych tzw. dopalaczy (na polecenie PPWIS);
3 dot. substancji chemicznych (na polecenie PPWIS);
- 2 interwencyjne (1 kontrola dotycząca niewłaściwego demontażu pokrycia dachowego zawierającego azbest oraz 1 kontrola dotycząca przekroczeń wartości NDSCh siarkowodoru na stanowisku pracy)

Na 67 zakładów skontrolowanych w przypadku 25 zakładów stwierdzono nieprawidłowości. W związku z powyższym PPIS w Lubaczowie w danym zakresie wydał decyzje administracyjne, w których zawarto 90 nakazów zobowiązujących pracodawców do usunięcia uchybień stwierdzonych podczas kontroli. Do najczęściej stwierdzanych uchybień należało:

- brak udokumentowanych aktualnych badań środowiska pracy w zakresie czynników szkodliwych tj. pył drewna - frakcja wdychalna, pył mąki – frakcja wdychalna, hałas słyszalny, drgania mechaniczne działające na organizm człowieka przez kończyny górne, drgania mechaniczne o ogólnym działaniu na organizm człowieka, mikroklimat gorący;
- brak prowadzonego rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy;
- brak szkoleń z zakresu czynników rakotwórczych;
- brak rejestru prac narażających pracowników na czynniki rakotwórcze;

- brak rejestru pracowników narażonych na działanie czynników rakotwórczych;
- brak rejestru obejmującego przypadki stwierdzonych chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby;
- brak tabeli norm przydziału odzieży i obuwia roboczego obowiązującego w zakładzie;
- brak oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne;
- brak aktualnego spisu substancji i mieszanin chemicznych niebezpiecznych występujących w zakładzie;
- zły stan techniczny szatni pracowniczej oraz sanitariatów.

W roku 2022 PPIS w Lubaczowie przeprowadził 22 kontrole sanitarne na polecenie PPWIS z zakresu substancji chemicznych, środków biobójczych oraz środków zastępczych. W trakcie kontroli w jednym przypadku stwierdzono nieprawidłowości tj. wprowadzanie do obrotu środka biobójczego bez wymaganego zezwolenia – na powyższe nieprawidłowości wydano decyzję administracyjną, która zobowiązywała przedsiębiorcę do natychmiastowego zaprzestania udostępniania na rynku zakwestionowanego produktu.

W danym roku pracownicy Higiena Pracy przeprowadziła 2 kontrole interwencyjne tj.:

- kontrola interwencyjna przeprowadzona w UG Wielkie Oczy dotycząca skargi wniesionej przez mieszkańca ww. gminy. Skarga dotyczyła niewłaściwego demontaż pokrycia dachowego zawierającego azbest, według zgłaszającego demontaż prowadzony był 2 lata temu. PPIS w Lubaczowie na podstawie art. 64 kpa wniesioną skargę pozostawił bez rozpoznania z powodu braków formalnych.
- kontrola interwencyjna w związku z przekroczeniami na stanowisku pracy wartości NDSCh siarkowodoru.

W roku 2022 z terenu powiatu lubaczowskiego do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lubaczowie wpłynęło 6 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej w związku z powyższym przeprowadzono 10 postępowań dotyczących narażenia zawodowego, 5 zgłoszeń dotyczyło poz. 26 wykazu chorób zawodowych tj. Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – Borelioza”, 1 zgłoszenie dotyczyło poz. 7/2 wykazu chorób zawodowych tj. Zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych: postać przewlekła. W danym okresie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaczowie wydał 12 decyzji administracyjnych dotyczących chorób zawodowych, tj. 6 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 6 decyzji o jej braku. Wydane decyzje stwierdzające chorobę zawodową w 6 przypadkach dotyczyły poz. 26 wykazu chorób zawodowych tj. Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – Borelioza, natomiast decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w 5 przypadkach dotyczyły poz. 26 wykazu chorób zawodowych a w 1 przypadku poz. 15/2 tj. Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych. Na obecnym etapie PPIS w Lubaczowie prowadzi 35 postępowań w sprawie chorób zawodowych. Ponadto z zakresu chorób zawodowych wydano 118 postanowień przedłużających prowadzone postępowanie. Postanowienia wydawane były z przyczyn niezależnych od PPIS w Lubaczowie – główną przyczyną to brak orzeczeń lekarskich wydanych przez jednostki orzecznicze na podstawie, których wydawana jest stosowna decyzja administracyjna stwierdzająca chorobę zawodową czy też brak takiej choroby.

W 2022 roku na terenie powiatu lubaczowskiego nie funkcjonował żaden sklep, który wprowadzał do obrotu środki zastępcze tzw. dopalacze. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaczowie na bieżąco monitoruje przestrzeganie zakazu wprowadzania do obrotu ww. środków na terenie naszego powiatu.

W roku 2022 do PPIS w Lubaczowie nie zgłoszono żadnych przypadków podejrzeń zatrucí środkami zastępczymi, nie odnotowano zgonów na skutek zażycia środków zastępczych. Do działań PPIS w Lubaczowie w zakresie nadzoru nad zakazem wprowadzania do obrotu środków zastępczych obejmuje także prowadzenie postępowań wobec osób fizycznych nieprzestrzegających ww. zakazów. W roku 2022 nie było prowadzonych postępowań z tego zakresu.

Ponadto PPIS w Lubaczowie informuje, iż trwa Program Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032, w związku, z którym właściciel powinien corocznie do 31 stycznia przekazywać burmistrzowi informację o posiadanych wyrobach zawierających azbest (rodzaju, ilości i miejscu) na urzędowym formularzu. Wskazane byłoby poinstruowanie osób posiadających wyroby azbestowe, że w przypadku zamiaru ich usunięcia należy zgłosić staroście zamiar wykonania takich prac co najmniej na 30 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia prac; powierzyć je specjalistycznej firmie, która ma odpowiednie zezwolenie - lista takich firm znajduje się na stronie internetowej bazaazbestowa.gov.pl prowadzonej przez Ministerstwo Rozwoju (stanowi jedno z narzędzi monitorowania realizacji zadań wynikających z Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032); oraz o obowiązku przechowywania przez pięć lat pisemnego oświadczenia wykonawcy o prawidłowym przeprowadzeniu robót i oczyszczeniu terenu z pyłu azbestowego. W związku z powyższym zaleca się przeprowadzić przegląd i weryfikację obiektów, w których zostały wykorzystane materiały zawierające azbest stanowiący bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia mieszkańców.

3. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Kierunki podejmowanych w 2022 roku działań Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Lubaczowie wynikały z założeń krajowych - ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Narodowego Programu Zdrowia, zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia, a także z aktualnej sytuacji epidemiologicznej i bieżących potrzeb zdrowotnych mieszkańców powiatu lubaczowskiego.

Zadania miały charakter programowy (realizacja programów edukacyjnych w placówkach nauczania i wychowania) i nieprogramowy (akcje i kampanie dla ogółu społeczeństwa lokalnego).

Poprzez realizację 14 programów prozdrowotnych edukacją objęto dzieci i młodzież ze wszystkich grup wiekowych: przedszkolaków w wieku 4-6 lat, uczniów szkół podstawowych oraz młodzież ze szkół ponadpodstawowych. Wdrożono lub kontynuowano edukację z zakresu:

- profilaktyki używania tytoniu, biernego palenia i używania e-papierosów. (programy: „Czyste powietrze wokół nas”, „Nie pal przy mnie proszę”, „Bieg po zdrowie”, „Znajdź właściwe rozwiązanie” kierowane odpowiednio do dzieci w wieku 5 i 6 lat oraz uczniów szkół podstawowych od klas I do VI),
- profilaktyki nadwagi i otyłości, promocji zdrowego stylu, właściwego odżywiania i aktywności fizycznej (krajowy program „Trzymaj Formę!”, adresaci: uczniowie klas V-VIII szkół podstawowych),
- zwiększania świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat (dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat, program „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”),
- profilaktyki zakażeń HIV i zachorowań na AIDS (edukacją w programie „Zawsze razem” objęto dzieci z klas I-III szkół podstawowych, a młodzież ze szkół ponadpodstawowych była adresatem programu pt. „Zapobieganie HIV/AIDS i chorobom przenoszonym drogą płciową. Edukacja młodzieży szkolnej”).),
- kształtowania prawidłowych nawyków prozdrowotnych wśród rodziców i dzieci sześcioletnich odbywało się poprzez realizacje programu „Moje dziecko idzie do szkoły”,
- zapobiegania zachorowaniom na choroby przenoszone przez kleszcze (dzieci w wieku od 4 do 14 lat, program; „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami”),
- ograniczania niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem i nadużywaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie („ARS, czyli jak dbać o miłość?” – młodzież ze szkół ponadpodstawowych),
- profilaktyki nowotworowej („Znamię! Znam je?”, „Wybierz życie – pierwszy krok” – uczniowie szkół ponadpodstawowych),
- profilaktyki wirusowego zapalenia wątroby typu B i C („Podstępne WZW” – uczniowie szkół ponadpodstawowych).

Nauczyciele i pedagodzy - koordynatorzy szkolni w/w programów zostali zaproszeni na szkolenie do PSSE w Lubaczowie, gdzie oprócz wiedzy merytorycznej i metodycznej zostali wyposażeni w materiały programowe w postaci poradników dla nauczyciela, scenariuszy zajęć, prezentacji multimedialnych, ulotek, zakładki i kolorowanek dla dzieci i uczniów. Przez cały rok szkolny korzystali z poradnictwa (instruktaż prowadzony przez PSSE na bieżąco).



Wzmocnieniem edukacji antytytoniowej było ogłoszenie Powiatowego Konkursu Plastycznego „Nie pal przy mnie, proszę” dla uczniów klas I-III szkół podstawowych, i ufundowanie przez PPIS w Lubaczowie nagród na kwotę 1200 zł. Uroczyste rozdanie nagród odbyło się w PSSE w Lubaczowie.



Działania nieprogramowe to interwencje o charakterze akcyjnym i kampanijnym realizowane w szerokim zakresie.

Niezwykle ważnym zadaniem była edukacja mająca na celu zapobieganie chorobom zakaźnym i promowanie szczepień ochronnych. W ramach akcji przygotowanej wspólnie przez MEiN oraz GIS ph.: „Tydzień dla profilaktyki chorób zakaźnych” oraz innych przedsięwzięć takich jak Europejski Tydzień Szczepień, akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia” pracownik PSSE w Lubaczowie uczestniczył w spotkaniach z uczniami, rodzicami, nauczycielami, uczestnikami szkoły rodzenia, na których przeprowadzał prelekcje z prezentacją multimedialną na temat roli szczepień w zapobieganiu chorobom zakaźnym.



Podobna forma spotkań odbywała się również w zakresie innych tematów tj.: higieny nauczania i wypoczynku wśród dzieci i młodzieży. Oprócz ważenia plecaków przez pracowników Higieny Dzieci i Młodzieży w ramach akcji „Problem wagi ciężkiej” przeprowadzono prelekcje dla uczniów klas I-IV i ich rodziców.



Kolejnym tematem była profilaktyka wszawicy. W tym zakresie edukowano rodziców oraz przesłano do placówek nauczania i wychowania broszurę „Pedikuloza” – mini kompendium wiedzy o wszawicy w celu przekazania jej w formie elektronicznej wszystkim rodzicom poprzez e-dziennik.

Zasady zdrowego stylu życia, prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej były promowane w ramach europejskiej kampanii EFSA „Wybieraj bezpieczną żywność”, na których uczestnikom przekazano wiedzę m.in. na temat higieny i znakowania żywności, suplementów diety oraz OTC. Adresatami byli rodzice, nauczyciele, uczestnicy szkoły rodzenia a także panie z kół gospodyń wiejskich w Oleszycach, Narolu i Cieszanowie).



Kobiety z w/w kół gospodyń, a także pacjentki poradni K w ZOZ R-36 w Lubaczowie uczestniczyły w edukacji i ćwiczeniach na fantomach w ramach profilaktyki raka piersi.



Cykl prelekcji w ramach akcji „Myję ręce, bo wiem więcej” przeprowadzono dla dzieci we wszystkich miejskich przedszkolach w Lubaczowie oraz w oddziałach „0” w Szkole Podstawowej w Futorach i Zespole Placówek Oświatowych w Horyńcu-Zdroju.



Inną formą edukacji prozdrowotnej społeczeństwa była organizacja stoisk edukacyjno-informacyjnych. Organizowano je dzięki uprzejmości i w ramach współpracy z lokalnymi samorządami. Podczas dożynek powiatowych w Narolu promowano szczepienia ochronne, prezentowano „Dekalog lekkiego tornistra”, a przy okazji EKOfestiwalu w Lubaczowie i Gali Myśliwskiej w Horyńcu-Zdroju zorganizowano wystawę grzybów – eksponatów w formie 3D. Mając na uwadze profilaktykę zatruc grzybami PPIS w Lubaczowie był współorganizatorem odbywającego się w Rudzie Różanieckiej kursu pozwalającego uzyskać uprawnienia klasyfikatora grzybów.



Włączając się do kampanii „Jedyny taki test”, której inicjatorem jest Krajowe Centrum ds. AIDS w ramach Krajowego Programu Zwalczenia Zakażeń HIV i Zachorowań na AIDS zorganizowano stoiska edukacyjno-informacyjne w Liceum Ogólnokształcącym w Lubaczowie i Zespole szkół w Lubaczowie.



W ramach działań profilaktycznych skierowanych do uchodźców z Ukrainy prowadzono edukację prozdrowotną oraz dystrybucję materiałów otrzymanych z WSSE w Rzeszowie lub wydrukowanych we własnym zakresie ze stron rządowych zawierające informacje na temat:

- szczepień przeciwko COVID-19 (w tym przetłumaczone na język ukraiński kwestionariusze wstępnego wywiadu przesiewowego przed szczepieniem osoby dorosłej oraz dzieci w wieku 5-11 lat),
- szczepień ochronnych dla dzieci urodzonych w Polsce,
- Profilaktyki wybranych chorób zakaźnych takich jak: odra, gruźlica, grypa, krztusiec, błonica, różyczka, świnka, poliomyelitis, WZW A. Ponadto przekazano ważne materiały informacyjne dotyczące HIV i AIDS dla obywateli Ukrainy przybywających do Polski.
- higieny osobistej oraz higieny żywności i żywienia (przekazano wersje ukraińskojęzycznych ulotek i kolorowanek takich jak: „Wytyczne dla osób przygotowujących posiłki”, „5 kroków do bezpiecznej żywności”, „Mycie rąk”, „Nie pożyczaj rzeczy osobistych”, „Dbaj o zdrowie”.

Ponadto korzystano z materiałów opublikowanych na stronie GIS przydatnych przy wstępnej pomocy psychologicznej skierowanej do uchodźców z Ukrainy.

PSSE w Lubaczowie to otwarta i przyjazna instytucja, o czym mogła się przekonać młodzież z Liceum Ogólnokształcącego w Lubaczowie. Uczniowie tej placówki zwiedzali laboratorium w lubaczowskim sanepidzie. Była to wycieczka połączona z edukacją. Nasi laboranci przygotowali bowiem wcześniej hodowle bakterii, aby móc zaprezentować jak wyglądają kolonie wybranych drobnoustrojów chorobotwórczych. Młodzież obejrzała też pracownie badań środowiskowych i wody.





4. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Ogółem Higiena Dzieci i Młodzieży nadzoruje:

- 3 żłobki,
- 1 klub dziecięcy,
- 11 przedszkoli i punktów przedszkolnych,
- 14 szkół podstawowych,
- 13 zespołów a w nich: 11 szkół podstawowych, 2 szkoły ponadpodstawowe, 11 przedszkoli i 1 punkt przedszkolny,
- 1 ponadpodstawową szkołę zawodową - technikum nr 1 w Oleszycach,
- liceum ogólnokształcące w Lubaczowie,
- 10 innych placówek - DPS, dom dziecka, placówki pracy pozaszkolnej, szkoła muzyczna, dom kultury, młodzieżowy ośrodek wychowawczy, specjalny ośrodek szkolno- wychowawczy.

Higiena Dzieci i młodzieży przeprowadziła w 2022 roku 130 kontroli sanitarnych w placówkach nauczania i wychowania.

W czerwcu 2022r. został utworzony klub dziecięcy „Chatka Małolatka” zlokalizowany przy ul. Krasieńskiego 10 w Lubaczowie. Został on otwarty w budynku w którym wcześniej znajdował się gabinet stomatologiczny. Budynek ten został poddany remontowi, adaptowany na klub dziecięcy. Zaopatrzone jest w wodę z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji centralnej, ogrzewanie gazowe. Posiłki dowożone są przez firmę cateringową. Dzieci posiłki spożywają na naczyniach jednorazowych. Budynek spełnia wymagania sanitarno- higieniczne i zdrowotne.

Od pierwszego września 2022r. - 1 szkoła podstawowa tj. Szkoła Podstawowa w Dachnowie została przekształcona w Zespół Szkolno- Przedszkolny w Dachnowie oraz Niepubliczny Punkt Przedszkolny w Krowicy Samej został przekształcony w Niepubliczne Przedszkole.

Wszystkie w/w placówki zostały skontrolowane. Kontrole sanitarne wykazały, że w placówkach utrzymana jest czystość i porządek. Nadzorowane placówki zaopatrzone są w bieżącą zimną i ciepłą wodę, a sanitariaty wyposażone w środki do utrzymania higieny osobistej tj. papier toaletowy, mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku lub suszarki oraz płyny do dezynfekcji rąk.

Nieprawidłowości dotyczące złego stanu sanitarnego stwierdzono w 1 placówce (tj. Szkoła Podstawowa). W związku z nieprawidłowościami wszczęto postępowanie administracyjne.

W ostatnich latach warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania na terenie powiatu lubaczowskiego znacznie poprawiły się.

Dyrektorzy wszystkich w/w placówek starali się jak najlepiej przygotować szkoły do nowego roku szkolnego przeprowadzając remonty oraz prace porządkowe w ramach posiadanych środków. Pomimo, że Szkoła Podstawowa w Dachnowie mieści się w budynku w dobrym stanie technicznym to wskazany jest remont sanitariatów. Remontu wymaga również Młodzieżowy Ośrodek Szkolno- Wychowawczy w Lubaczowie tam wskazany jest również remont sanitariatów

oraz sal lekcyjnych. Jeden Zespół Szkolno- Przedszkolny w Nowym Siole nie posiada sali gimnastycznej. Dzieci ćwiczą na korytarzu lub na boisku szkolnym.

Istotną rzeczą, która ma wpływ na komfort i wydajność nauki jest odpowiednia temperatura w pomieszczeniach, w których przebywają uczniowie. W 2022 roku w tym zakresie skontrolowano 31 placówek. Temperaturę zmierzono 106 pomieszczeniach i we wszystkich odnotowano prawidłowe temperatury. Bardzo ważne dla zdrowia dzieci i młodzieży, a zwłaszcza dla prawidłowego rozwoju ich ciała, jest dostosowanie stanowiska pracy. Ten aspekt kontrolowany jest poprzez sprawdzanie odpowiedniego doboru mebli szkolnych do wzrostu ucznia. W tym zakresie skontrolowano 23 placówki oceną objęto 840 stanowisk. Nieprawidłowości nie stwierdzono. W większości szkół użytkowany sprzęt był w dobrym stanie technicznym. Należy zaznaczyć, że nowe wyposażenie posiadało stosowne dokumenty, potwierdzające bezpieczeństwo jego użytkowania oraz zgodność z obowiązującym przepisami.

Dzieci i młodzież z naszego powiatu mają możliwość spożycia w szkole ciepłego posiłku, z którego w 2022 roku skorzystało 2423 uczniów. W 7 placówkach były to obiady dwudaniowe, w 19 placówkach posiłki jednodaniowe.

W 2022 roku przeprowadzono „akcję problem wagi ciężkiej” W ramach tej akcji pracownicy Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzili ważenie tornistrów w 6 szkołach podstawowych tj. w 3 szkołach miejskich oraz w 3 szkołach wiejskich. Badaniem objęto 46 oddziałów, zważono 782 tornistrów uczniów.

Wagę tornistrów powyżej 15 % masy ciała ucznia stwierdzono u 279 uczniów natomiast wagę tornistrów w zakresie 10% - 15% masy ciała ucznia została potwierdzona u 503 uczniów. Ciężar plecaków był bardzo zróżnicowany, najniższe wagi plecaków nie przekraczały 1,5 kilograma, natomiast najcięższe plecaki ważyły ponad 9 kg. W odniesieniu do badań przeprowadzanych w roku 2018 dane są porównywalne.

Podczas prowadzonych badań Pracownicy Higieny Dzieci i Młodzieży zwracali uwagę, że waga plecaka wraz z jego zawartością nie powinna być większa niż 10- 15% masy ciała ucznia. Wszystkie dzieci z klas I- IV otrzymały ulotki „ Problem wagi ciężkiej” oraz „ Dekalog lekkiego tornistra”

Podczas ferii zimowych na naszym terenie odbyło się 2 turnusy zimowego wypoczynku gdzie wypoczywało 91 osób. Podczas kontroli zimowego wypoczynku nie stwierdzono usterek natury higieniczno-sanitarnej. Natomiast podczas wypoczynku letniego odbyło się 16 turnusów gdzie wypoczywało 598 osób. W trakcie trwania wypoczynku letniego i zimowego nie zanotowano skarg i interwencji.

W Placówkach nauczania i wychowania oraz podczas wypoczynku letniego i zimowego dzieci i młodzieży przeprowadzono szereg kontroli pod kątem wzmożonego nadzoru w zakresie zapewnienia właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej, dostępu do bieżącej ciepłej wody przy każdej umywalce, zapewnienia odpowiedniego zaopatrzenia sanitariatów w środki do utrzymania higieny osobistej, środków do dezynfekcji.

W szkołach i miejscach wypoczynku dzieci i młodzieży zwracano uwagę na konieczność częstego wietrzenia pomieszczeń, oraz prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w miarę możliwości na świeżym powietrzu.

5. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Do głównych zadań Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należy podejmowanie działań mających na celu zapobieganie negatywnym skutkom wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi na etapie planowania, projektowania i dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych, poprzez realizację zasadniczych działań wynikających z zapisów ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz innych obowiązujących przepisów z zakresu planowania i zagospodarowania przestrzennego, ochrony środowiska czy prawa budowlanego.

Działania podejmowane były na wniosek organów prowadzących postępowanie administracyjne lub wniosek zainteresowanych podmiotów i miały na celu eliminowanie nieprawidłowości natury sanitarnej na różnych etapach procesu inwestycyjnego: planistycznym, projektowym oraz odbiorowym, przedsięwzięć znajdujących się na terenie powiatu lubaczowskiego.

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego zgodnie z art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 195 ze zm.) należy:

- uzgadnianie i opiniowanie:
 - miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania gminy,
 - zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
 - warunków zabudowy i zagospodarowania terenu,
 - dokumentacji projektowych dotyczących budowy lub zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych,
 - planów i projektów technologicznych dostosowania istniejących lokali usługowych do nowej funkcji;
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- wyrażanie zgody na odstępstwa od wymagań obowiązujących przepisów,
- opiniowanie na etapie oceny oddziaływania na środowisko,
- udzielanie pisemnej odpowiedzi na zapytania interesantów w sprawach zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego,
- udzielanie konsultacji i porad w sprawach z zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, bezpośrednio (przyjęcia interesantów) lub telefonicznie ze wskazaniem właściwych aktów prawnych.

W roku 2022 w Zapobiegawczym Nadzorze Sanitarnym łącznie przeprowadzono **100** postępowań administracyjnych.

5.1 Opiniowanie i uzgadnianie dokumentów wymagających przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko

W roku 2022 na terenie powiatu lubaczowskiego, w ramach przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko wydano łącznie:

- 4 opinie dot. odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,

- 6 opinii do projektu dokumentu wraz prognozą oddziaływania na środowisko,
- 1 uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie na etapie opracowania projektu dokumentu studium i miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego (mpzp).

Przy zajmowaniu stanowisk zwracano szczególną uwagę na właściwą gospodarkę wodnościekową, prawidłowe postępowanie z odpadami, ochronę ludności przed nadmiernym hałasem i zanieczyszczeniem powietrza atmosferycznego.

5.2 Opiniowanie i uzgadnianie dokumentów w postępowaniu w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko

Na wniosek jednostek administracji samorządowej miasta lub gminy tut. PPIS wyraził 40 opinii, w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko. Opinie dotyczyły m.in. budowy elektrowni fotowoltaicznych, przebudowy dróg, czy też kanalizacji sanitarnej.

W 2022 r. wyrażono 2 opinie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach. W jednym przypadku tut. Inspektor Sanitarny wydał opinię negatywną, która dotyczyła budowy budynku inwentarskiego – tuczarni do chowu trzody chlewnej w miejscowości Stare Oleszyce. Podstawowe dane oraz skala inwestycji wskazywały na duże prawdopodobieństwo wystąpienia uciążliwego oraz szkodliwego oddziaływania na środowisko, zdrowie, warunki i życie ludzi.

5.3 Uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higieniczno-zdrowotnych

W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych, w tym uzyskiwania decyzji o pozwoleniu na budowę, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaczowie w ramach działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, uzgadniał projekty budowlane i technologiczne tych inwestycji. Opiniując dokumentację projektową szczególną uwagę zwracano na prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, właściwą technologię, właściwe wyposażenie, prawidłowo zaprojektowaną wentylację i klimatyzację, warunki socjalno-sanitarne oraz zgodność zaprojektowania z obowiązującymi przepisami i normami.

Projekty dotyczyły uzgodnienia m.in.: budowy budynków noclegowo-turystycznych wraz z zagospodarowaniem terenu i infrastrukturą techniczną w miejscowości Narol, budowy mechaniczno-biologicznej oczyszczalni ścieków w technologii MBR oraz niezbędnej infrastruktury technicznej w Horyńcu-Zdroju.

Łącznie zaopiniowano pozytywnie 5 dokumentacji projektowych.

5.4 Uzgodnienia projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu

W 2022 r. wydano łącznie 9 postanowień do projektów decyzji o warunkach zabudowy. Dotyczyły m. in. inwestycji polegających na budowie otwartej trzytorowej strzelnicy sportowej wraz

z wiatami strzeleckimi i nasypami ziemnymi oraz budowie budynku gospodarczego stanowiącego zaplecze sportowe położonej w miejscowości Dachnów. Przebudowy i zmiany sposobu użytkowania budynku mieszkalnego jednorodzinnego i części budynku gospodarczego na budynek usługowy (lokal gastronomiczny) oraz budowy budynku mieszkalnego jednorodzinnego w Lubaczowie.

5.5 Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych w ramach zadania nałożonego przez zapisy zawarte w art. 56 ustawy Prawo budowlane. W roku 2022 r. tut. Inspektor Sanitarny przeprowadził 19 kontroli i zajął stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania 19 obiektów budowlanych. Na tym etapie, sprawdzana jest zgodność wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym oraz obowiązującymi przepisami i normami. W ramach tych czynności dokonywano szczegółowego przeglądu obiektu i jego otoczenia.

Spośród większych obiektów przekazanych do użytkowania na terenie powiatu lubaczowskiego były inwestycje dotyczące m.in.:

- Przebudowy budynku handlowego w Lubaczowie przy ul. Płk. S. Dąbka 2a dot. części sklepu Netto.
- Budowy Krytej Pływalni, zlokalizowanej w Lubaczowie przy ul. Ofiar Katynia.
- Budowy budynku Ochotniczej Straży Pożarnej w Jędrzejówce gm. Narol.
- Budowy budynku usługowego „Soccer Box Pro” w Dachnowie przy ul. Sportowej, gm. Cieszanów.
- Przebudowy Gminnego Ośrodka Kultury w Starym Dzikowie przy ul. Kościuszki.
- Przebudowy i nadbudowy istniejącej wodnej wieży ciśnień z przeznaczeniem na obserwatorium astronomiczne, przebudowie i nadbudowie istniejącego budynku hydroforni ze zmianą sposobu użytkowania na budynek szkoleniowo-edukacyjny związany z obsługą obserwatorium, budowie wiaty rekreacyjnej oraz utwardzenie terenu z miejscami parkingowymi w miejscowości Tymce, gmina Lubaczów.
- Budowy budynku hali produkcyjnej w Lubaczowie przy ul. Mazury 1.



Budynek handlowy sklepu Netto w Lubaczowie przy ul. Płk. S. Dąbka 2a



Kryta Pływalnia w Lubaczowie przy ul. Ofiar Katynia



Obserwatorium astronomiczne w Tymcach

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych bez nałożonego przez organ administracji architektonicznej obowiązku uzyskania decyzji o pozwoleniu na użytkowanie. W roku 2022 r. wydano w tym zakresie PPIS 3 opinie o lokalu/obiekcie.

PPIS w Lubaczowie w ramach świadczenia usług zleconych przeprowadził 3 kontrole i wydał 3 oceny higieniczne o możliwości spełnienia warunków higieniczno-sanitarnych przez lokal wskazany do prowadzenia działalności usługowej.

5.6 Podsumowanie

W roku 2022 w działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego nie występowały nietypowe, nieprzewidziane trudności wykraczające poza normalny poziom wynikający z charakteru pracy w tym zakresie. Ustabilizował się poziom jakości wykonania dokumentacji projektowych przedkładanych do uzgodnienia oraz jakość wykonania obiektów budowlanych i pomieszczeń usługowych zgłaszanych do odbiorów. W 2022 r. udzielano wielu konsultacji, porad w formie przyjęć interesantów, rozmów telefonicznych i korespondencji mailowej, w sprawach dotyczących zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego. Pomimo obowiązywania w pierwszym kwartale 2022 r. stanu epidemii Covid-19 na terenie Rzeczypospolitej Polskiej, wszystkie sprawy rozwiązywane były na bieżąco i nie zaobserwowano w porównaniu do poprzednich lat, znaczącego spadku ilości przeprowadzonych postępowań.

6. HIGIENA KOMUNALNA

Pracownicy Oddziału Higieny Komunalnej kontrolują pod względem sanitarno-higienicznym obiekty użyteczności publicznej do których należą m.in: hotele, agroturystyki, domy pomocy społecznej, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, ustępy publiczne. W zakresie nadzoru nad wodociągami kontrolowane są stacje uzdatniania wody, pobierane próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz wydawane oceny o przydatności do spożycia.

6.1 Urządzenia do zaopatrywania w wodę

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaczowie na terenie powiatu realizuje monitoring jakości wody, w ramach którego prowadzi rejestr wodociągów oraz punktów pobierania próbek wody z wodociągów, gromadzi, weryfikuje, analizuje i ocenia jakość wody oraz informuje starostów, wójtów albo burmistrzów o wynikach badań monitoringowych. Ponadto przeprowadza kontrole sanitarne i techniczne nadzorowanych wodociągów. W przypadku złego stanu technicznego wydaje decyzje nakazujące ich poprawę.

Na terenie powiatu lubaczowskiego eksploatowanych jest 25 wodociągów sieciowych, opartych na wodach podziemnych. Do urządzeń dostarczających wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi należą wodociągi o produkcji:

- poniżej 100 m³ na dobę – 13 wodociągów,
- od 100 do 1000 m³ na dobę – 10 wodociągów,
- od 1000 do 10 000 m³ na dobę – 2 wodociągi.

W okresie od 1 stycznia 2022 r. do 31 grudnia 2022 r. jakość wody w wodociągach sieciowych była monitorowana przez inspekcję sanitarną i przedsiębiorstwa wodociągowe.

Próbki wody pobrane w ramach		Zaplanowanych	Pobranych
Wewnętrznej kontroli jakości wody prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne	Wodociągi	145	139
	Pływalnie	56	52
	Legionella	20	16
	MOWdK	2	2
SUMA		221	207
Nadzoru nad jakością wody prowadzonego przez PIS	Wodociągi	98	95
	Pływalnie	5	5
	Legionella	0	0
	MOWdK	2	2
SUMA		107	104
Liczba pobranych prób na zlecenie klienta		80	

Łącznie w 2022 r. we wszystkich wodociągach, w 5 przypadkach jakość wody nie odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 r. poz. 2294), w zakresie parametrów fizykochemicznych (nieznaczne przekroczenia żelaza, mętności, jonu amonowego).

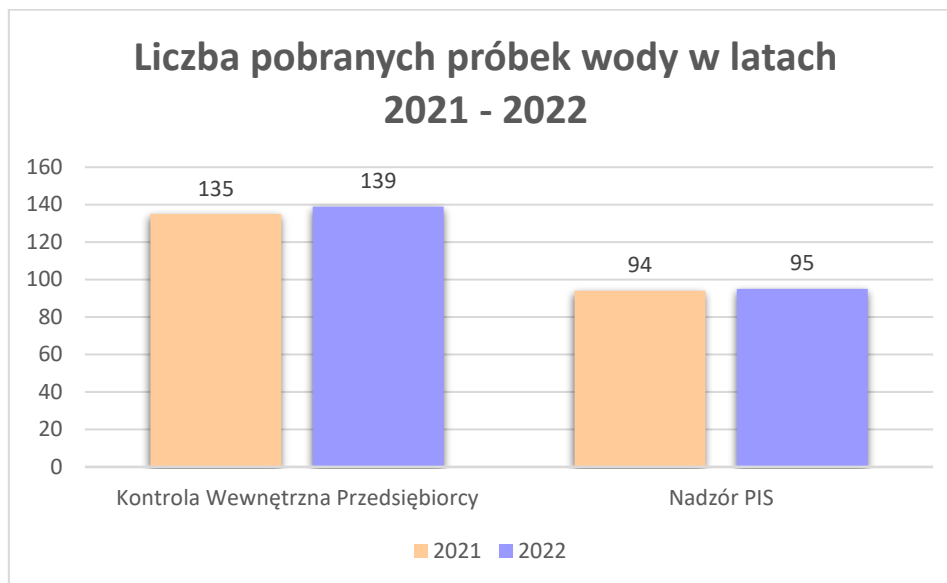
W trzech wodociągach: Mokrzyca, Stary Dzików, Dziewięcierz, zarządcy po otrzymaniu wyników badań, natychmiast podjęli działania naprawcze mające na celu poprawę jakości wody. W celu oceny skuteczności podjętych działań, pobrano do badań próbki wody. Otrzymane wyniki nie uległy zakwestionowaniu. Podwyższone wartości parametrów w ww. wodociągach miały charakter krótkotrwały, nie rzutujący na końcową ocenę jakości wody.

PPIS w Lubaczowie w dniu 28 kwietnia 2021 r. wszczął postępowanie administracyjne w wodociągu w Borchowie, w związku z przekroczeniem dopuszczalnej wartości mętności. Strona nieustannie prowadzi działania naprawcze w celu doprowadzenia jakości wody w zakresie parametru wskaźnikowego – mętność, do wartości zgodnej z parametrem wskaźnikowym - mętność, określonym pod. poz. Nr. 6 części C Tabela 2 załącznik nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 r. poz. 2294). Otrzymywane wyniki z badań wody nadal wskazują przekroczenia. Obecnie obowiązuje decyzja z dnia 29.12.2022 r. z terminem wykonania - 31 sierpnia 2023 r.

W dniu 01.07.2022 r. PPIS w Lubaczowie wszczął postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji administracyjnej o stwierdzeniu warunkowej przydatności wody do spożycia z wodociągu sieciowego w Podemszczyźnie w związku z wystąpieniem, przekroczenia parametru wskaźnikowego jonu amonowego określonego pod poz. 2 części C Tabeli 2 Załącznika Nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 r. poz. 2294). Decyzja PSK.9020.35.8.2022.MŻ z dnia 14.07.2022 r. nakazującą doprowadzić jakość wody z wodociągu sieciowego do wartości zgodnej z wartością określoną w RM z terminem do dnia 1 stycznia 2023 r. W dniu 29.09.2022 r. Strona poinformowała, że zakończyła badania naprawcze oraz zleciła wykonanie analizy wody w kierunku jonu amonowego. Otrzymane wyniki nie uległy zakwestionowaniu – jakość wody dobra, postępowanie zakończono.

W 2022 r. w powiecie lubaczowskim wydano 1 decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia (3 decyzje zmieniające termin), nie wydano decyzji o braku przydatności wody. Ponadto wydano 71 decyzji stwierdzających dobrą jakość wody.

W trakcie przeprowadzonych 24 kontroli sanitarnych nadzorowanych wodociągów w 5 wodociągach, stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego obiektów, na które PPIS w Lubaczowie wydał decyzje nakazujące ich usunięcie w wyznaczonym terminie. Decyzje na wodociągi w: Łukawicy, Łówczy Starej, Płazowie i Narolu zostały wykonane w całości, natomiast termin decyzji na wodociągu w Niwkach Horynieckich został zmieniony na wniosek Strony do dnia 30.04.2023 r.



Awaryjne zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu ma się odbywać, poprzez dowożenie wody (przy użyciu zbiorników z atestami na wodę pitną). Wszystkie przedsiębiorstwa wodociągowe posiadają na stanie zbiorniki do przewożenia wody pitnej, które są utrzymywane w ciągłej gotowości do użycia. Wszystkie przedsiębiorstwa wodociągowe posiadają opracowane procedury na wypadek wystąpienia konieczności awaryjnego zaopatrzenia w wodę. W przypadku braku prądu - większość wodociągów komunalnych posiada agregaty prądotwórcze. W powiecie lubaczowskim nie ma czynnych studni publicznych, pełniących rolę awaryjnego zaopatrzenia w wodę.

6.2 Kąpieliska i baseny kąpielowe

Na terenie powiatu lubaczowskiego w 2022 r. nie było kąpieliska. Pod nadzorem PPIS w Lubaczowie były 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli „Wędrowiec I” i „Wędrowiec II” w Nowym Siole. Do badań pobrano 4 próbki wody. Wystawiono 4 oceny bieżące jakości wody o przydatności do kąpieli. Jakość wody w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli „Wędrowiec” odpowiadała wymaganiom zawartym w załączniku nr 1 (część A) do Rozporządzenia Ministra z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r., poz. 255).



Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli „Wędrowiec I” i „Wędrowiec II” w Nowym Siole

PPIS w Lubaczowie nadzoruje 2 kryte pływalnie:

- 1) Basen kąpielowo-rekreacyjny należący do Centrum Rehabilitacji Rolników KRUS w Horyńcu - Zdroju. Basen napełniany jest wodą wodociągową z wodociągu sieciowego „Uzdrowiska Horyniec” w Horyńcu Zdroju. Niecki basenowe posiadają osobne obiegi wody. 31.05.2022 r. PPIS w Lubaczowie wszczął postępowanie administracyjne w związku z podwyższoną wartością stężenia chloroformu w próbce wody pobranej w ramach nadzoru nad jakością wody prowadzonego przez PIS (punkt poboru – wanna whirlpool). Niezwłocznie po otrzymaniu informacji o przekroczeniu, Strona podjęła działania naprawcze polegające na obfitym płukaniu filtra. Po przeprowadzeniu ww. działań, zlecono ponownie pobór wody. Otrzymane wyniki nie uległy zakwestionowaniu – jakość wody dobra. Postępowanie zakończono.



Kompleks basenowy „Wodny Świat”

- 2) W pierwszym kwartale 2022 r. została uruchomiona nowa Pływalnia Miejską „Aquasfera”. Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg sieciowy „Za Dużym Wałem” w Lubaczowie.



Pływalnia Miejską „Aquasfera”

Skontrolowano dwie pływalnie. Kontrole sanitarne wykazały, że pomieszczenia obiektu utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-porządkowym oraz technicznym. Otoczenie basenów utrzymane jest w dobrym stanie porządkowym. W 2022 r. jakość wody w nieckach basenowych odpowiadała wymaganiom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach – nie stwierdzono przekroczeń. Prowadzone jest badanie wody w kierunku obecności bakterii Legionella. Zarządcy pływalni prowadzą wewnętrzną kontrolę jakości wody zgodnie z harmonogramem ustalonym z PPIS.

6.3 Gospodarka odpadami komunalnymi

Wszystkie gminy na terenie powiatu lubaczowskiego odpady komunalne zbierają selektywnie. Oddzielnie zbierane są odpady tj. plastiki, szkło i makulatura. Odpady komunalne niesegregowane gromadzone są najczęściej w kubłach śmietnikowych o poj. 110 l lub w kontenerach o poj. 440 l. Małe gospodarstwa domowe wykorzystują do tego celu, także worki foliowe. Odpady komunalne odbierane są przez upoważnionych odbiorców.

6.4 Obiekty użyteczności publicznej

Ustępy publiczne

Na terenie powiatu lubaczowskiego znajduje się 5 ustępów publicznych, tj.: w Krowicy Hołodowskiej - targowisko, w Oleszycach, w Horyńcu-Zdroju i w Cieszanowie oraz ustęp kontenerowy w Lubaczowie. W pozostałych gminach są udostępnione ludności spółkiwane ubikacje w siedzibach urzędów, zatem tylko w godzinach pracy urzędów, czyli od 700-1530. W 2022 r. przeprowadzono kontrole sanitarne we wszystkich ww. obiektach. Czynności kontrolne wykazały, że stan higieniczno-sanitarny i techniczny skontrolowanych obiektów był dobry.

Domy Pomocy Społecznej

W 2022 roku w ewidencji PIS w Lubaczowie znajdowały się 4 obiekty pomocy społecznej. Przeprowadzono kontrole we wszystkich DPS. W trakcie kontroli sanitarnej oceniane było m.in. wyposażenie i stan pomieszczeń, postępowanie z bielizną czystą i brudną, odpadami komunalnymi, medycznymi, procedury: mycia i dezynfekcji rąk, stosowania przez personel środków ochrony osobistej, dokumentacja zdrowotna pracowników. W jednym obiekcie na stwierdzone nieprawidłowości dotyczące stanu higieniczno – sanitarnego i technicznego została wydana decyzja, która została wykonana w całości.

Inne Jednostki Organizacyjne Pomocy Społecznej

PPIS w Lubaczowie nadzoruje 9 jednostek organizacyjnych pomocy społecznej:

- 4 Środowiskowe Domy Samopomocy
- 1 Warsztat Terapii Zajęciowej w Oleszycach
- 1 Dzienny Ośrodek Wsparcia dla Osób Starszych i Niepełnosprawnych w Lubaczowie
- 1 Dom Dziennego Pobytu Seniorów w Cieszanowie
- 2 Dzielne Domy Seniora: w Chotylubiu i Jędrzejówce.

W 2022 r. przeprowadzono kontrole sanitarne w 4 ww. obiektach, tj.: Warsztat Terapii Zajęciowej w Oleszycach, Środowiskowy Dom Samopomocy w Lipsku, Środowiskowy Dom Samopomocy w Horyńcu Zdroju, Środowiskowy Dom Samopomocy w Lubaczowie. W Środowiskowym Domu Samopomocy w Horyńcu Zdroju wydano decyzję administracyjną, nakazującą usunięcie nieprawidłowości dotyczących stanu higieniczno – sanitarnego i technicznego stwierdzonych podczas kontroli sanitarnej, z terminem wykonania do dnia 31 marca 2023 roku.

Obiekty hotelarskie

W 2022 r. pod nadzorem PPIS było 24 obiekty noclegowe tj.:

- 2 hotele,
- 1 pensjonat,
- 21 obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie.

W tego typu obiektach przedmiotem kontroli były przede wszystkim: stan sanitarno-higieniczny, techniczny obiektów i otoczenia, postępowanie z bielizną czystą i brudną, stan wentylacji i klimatyzacji, postępowanie z odpadami, procedury utrzymania czystości, środki czystości i dezynfekcyjne, dokumentacja zdrowotna pracowników. W 2022 r. skontrolowano 24 z ww. obiektów. W czterech obiektach wydano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Decyzje te zostały wykonane w całości.



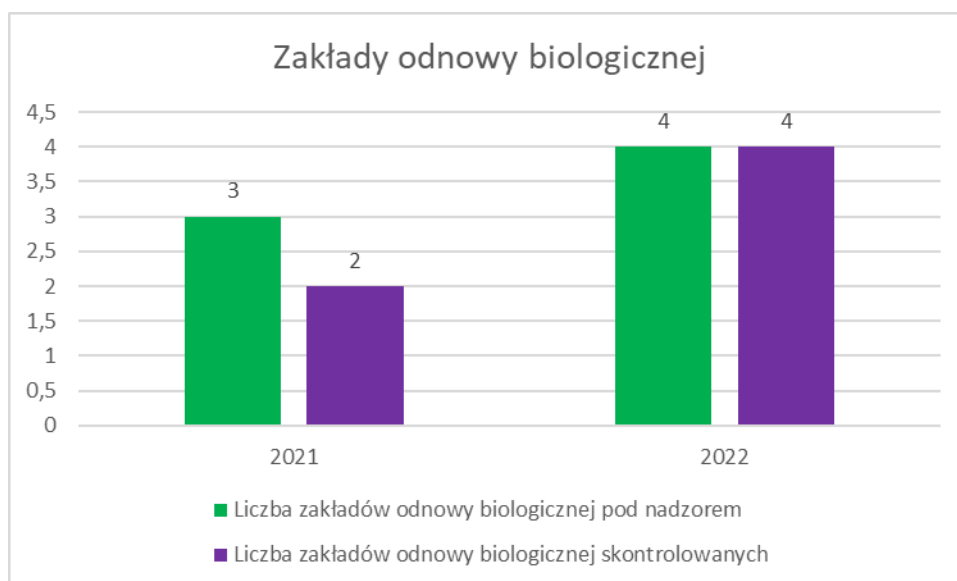
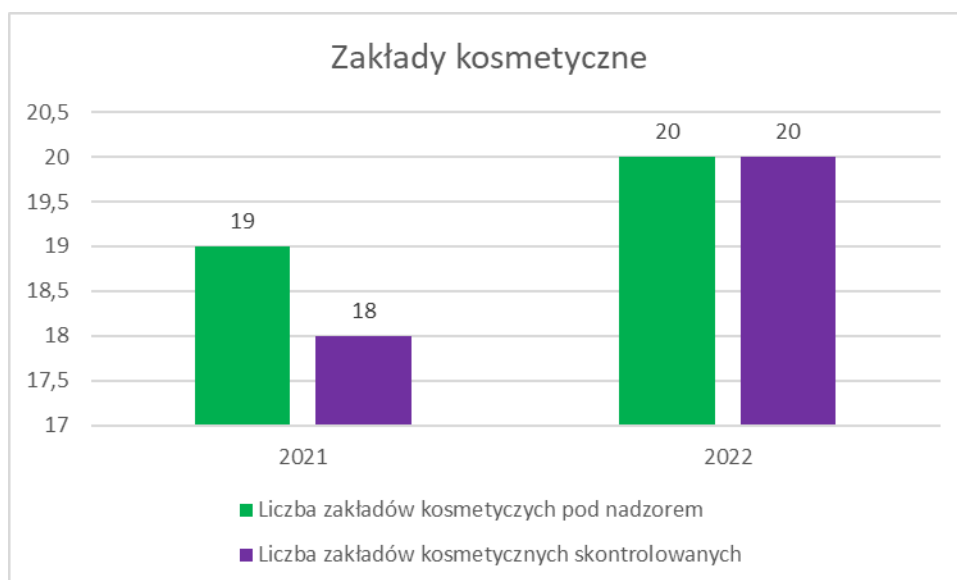
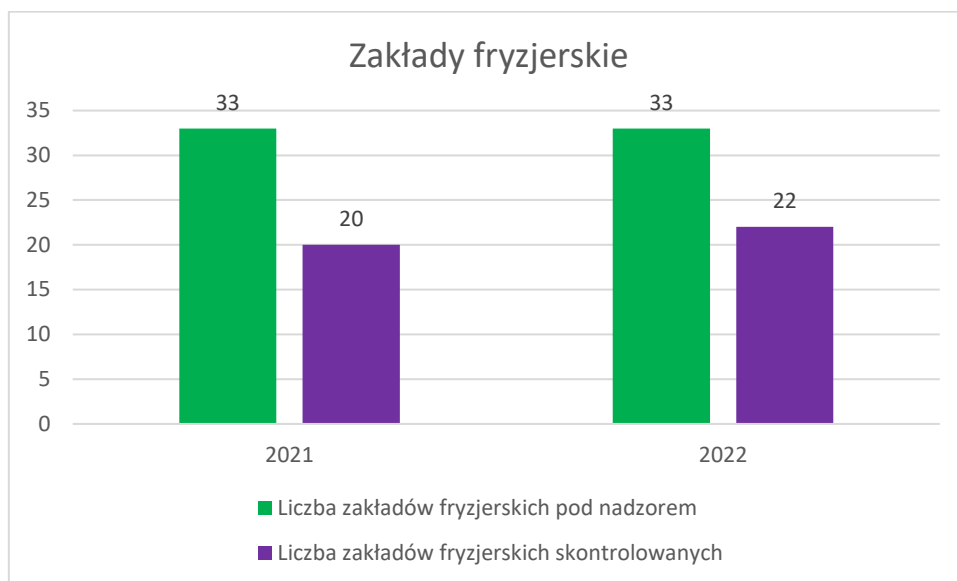
Hotel Pałacowa w Narolu

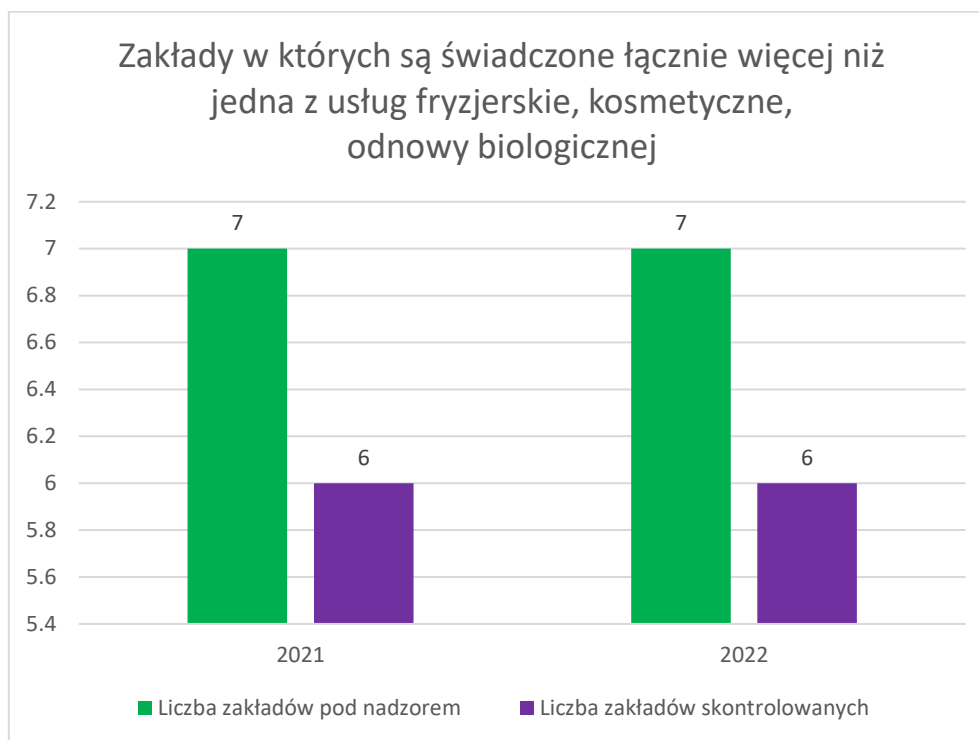
Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i inne

PPIS w Lubaczowie w 2022 r. nadzorował 64 zakłady, a mianowicie:

- 33 zakłady fryzjerskie
- 20 zakładów kosmetycznych
- 4 zakłady odnowy biologicznej
- 7 innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu.

Podczas kontroli oceniane było: wyposażenie w sprzęty i urządzenia, zapewniające utrzymanie higieny osobistej oraz czystości i porządku pomieszczeń, stosowanie środków czystości i dezynfekcyjnych (do narzędzi, powierzchni) wdrożenia procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi u ludzi, w tym postępowania z wyrobami, narzędziami i materiałami wielokrotnego użytku ze szczególnym uwzględnieniem powodujących bądź mogących spowodować naruszenie ciągłości tkanek, bielizną wielokrotnego użytku, odpadami komunalnymi oraz niebezpiecznymi, produktami i preparatami kosmetycznymi używanymi przy wykonywaniu zabiegów. Ocena stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń oraz dokumentacja zdrowotna pracowników. Kontrole solariów prowadzono w oparciu o przepisy ustawy z 15 września 2017 roku o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium skupiając się na głównym celu - ochronie ludzi przed szkodliwym oddziaływaniem promieniowania ultrafioletowego. W 2022 r. przeprowadzono kontrole sanitarne w 52 z ww. obiektów; wydano 7 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości - decyzje te zostały wykonane w całości.





Tereny rekreacyjne

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Lubaczowie było 36 placów zabaw dla dzieci (plac zabaw przy przedszkolach, punktach przedszkolnych, w szkołach oraz plac zabaw na osiedlach mieszkaniowych). Skontrolowano wszystkie obiekty. Kontrole terenów ogólnodostępnych wykazały, że są sprzątane na bieżąco, wyposażone w dostateczną ilość koszy na odpady komunalne, odpowiednio oznakowane. W żadnym skontrolowanym nie stwierdzono nieprawidłowości.

Cmentarze i domy przedpogrzebowe

Pod nadzorem PPIS w Lubaczowie jest:

- 10 cmentarzy komunalnych
- 1 dom przedpogrzebowy.

W 2022 r. przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w ww. obiektach. Przeprowadzone kontrole dotyczyły głównie utrzymania czystości i porządku na terenie cmentarzy i w ich otoczeniu, postępowania z odpadami, zagospodarowania terenu, utwardzenia alejek, udostępniania urządzenia wodnego do czerpania wody do celów cmentarnych, zabezpieczenia przed zalewaniem i tworzeniem się zastoin wodnych na powierzchniach grzebalnych, stanu technicznego ogrodzeń. W żadnym skontrolowanym nie stwierdzono nieprawidłowości.

Inne obiekty

Pod nadzorem PPIS w Lubaczowie w 2022 r. było 37 obiektów, w tym:

- 10 stadionów,
- 1 hala sportowa,
- 1 sala gimnastyczna,
- 9 domów kultury (6 GOKów, 1 MDK, 1 WDK, 1 Przygraniczne Centrum Kultury i Sportu),
- 4 zakłady pogrzebowe (11 środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich),
- 8 obiektów MSWiA,
- 4 spółdzielnie mieszkaniowe.

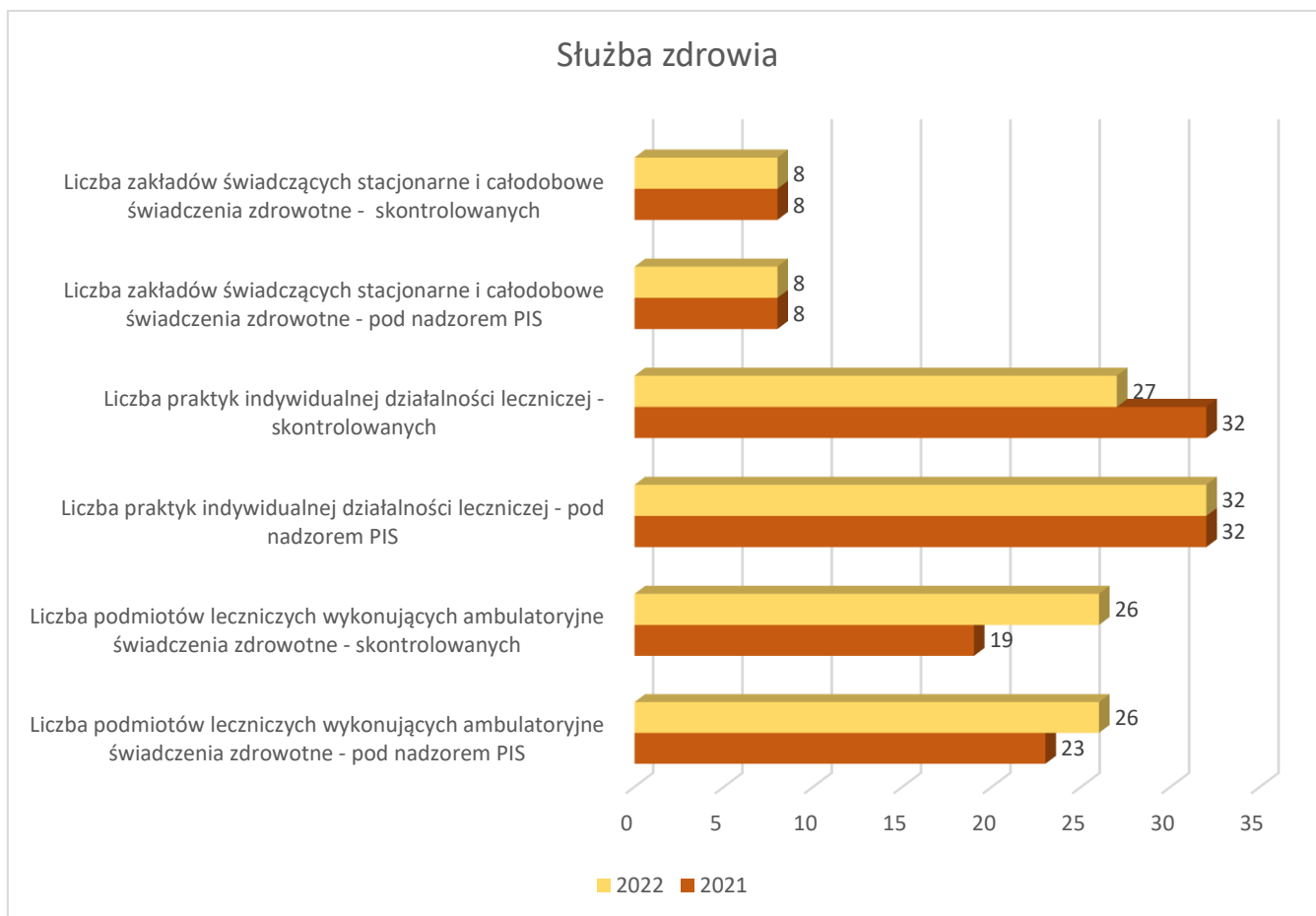
W 2022 r. skontrolowano 21 z ww. obiektów, tj.: 9 stadionów, 3 GOK-i, 1 Przygraniczne Centrum Kultury i Sportu, 1 MDK, 4 zakłady pogrzebowe (11 środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich), 3 spółdzielnie mieszkaniowe. W czterech obiektach wydano decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli sanitarnej – decyzje te zostały wykonane w całości.

Obiekty służby zdrowia

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Lubaczowie było:

- 26 podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne,
- 32 praktyki indywidualnej działalności leczniczej,
- 8 zakładów świadczących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

W 12 placówkach służby zdrowia stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wydano 12 decyzji administracyjnych; 10 decyzji zostało wykonanych a 2 decyzje są z terminem wykonania do 31.05.2023 r. W obiektach służby zdrowia stan sanitarno – techniczny znacznie się poprawił. Sukcesywnie przeprowadzane są remonty i modernizacje. Placówki służby zdrowia przystosowane są dla osób niepełnosprawnych.



7. HIGIENA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

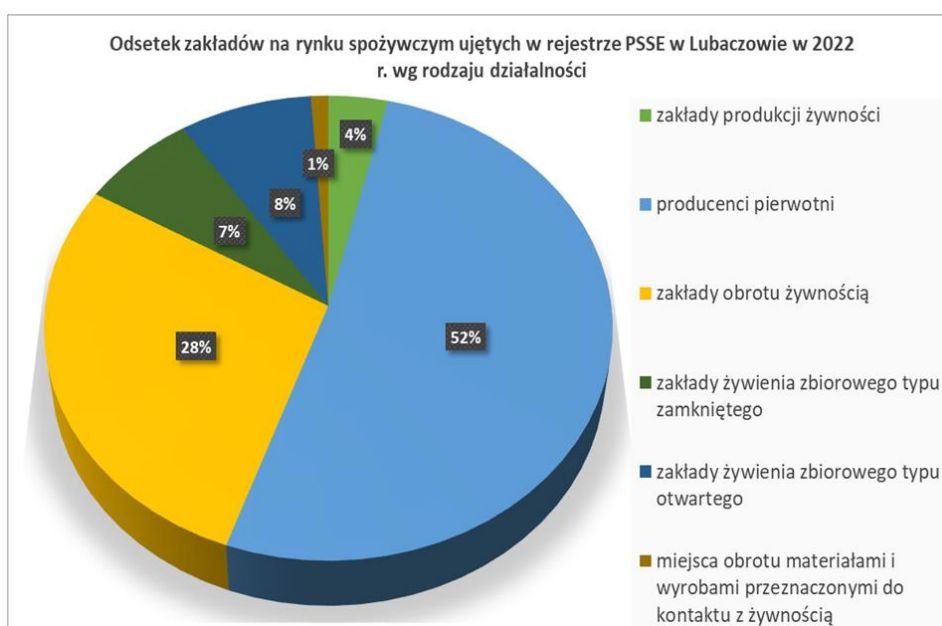
7.1 Zakres nadzoru sanitarnego

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Lubaczowie obejmował kontrole przestrzegania przez podmioty działające na rynku spożywczym oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w tym przepisów prawa żywnościowego, dotyczących:

- warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego,
- warunków zdrowotnych obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W 2022 r. w ewidencji PSSE w Lubaczowie znajdowało się 1 109 obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym:

- 41 – zakłady produkcji żywności, w tym min.: 9 piekarni, 5 ciastkarni, 3 wytwórnie lodów, 15 automatów do lodów, 1 wytwórnia naturalnych wód mineralnych;
- 572 – producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni;
- 313 – zakłady obrotu żywnością, w tym m.in.: 180 sklepów spożywczych, 6 magazynów hurtowych, 9 kiosków, 31 środków transportu, 24 apteki;
- 79 – zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym m.in.: 1 blok żywienia w szpitalu, 4 bloki żywienia w sanatoriach, 7 bloków żywienia w domach opieki społecznej, 25 stołówek szkolnych, 21 stołówek w przedszkolach, 2 stołówki w internatach, 1 stołówka w zakładzie specjalnym i wychowawczym, 2 zakłady usług cateringowych;
- 92 - zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego;
- 12 -miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.
- Najliczniejszą spośród nadzorowanych grup na rynku wytwórców żywności stanowili producenci rolni.



W minionym roku w nadzorowanych zakładach organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu lubaczowskiego:

- przeprowadziły 416 kontroli sanitarnych, w tym 77 kontroli interwencyjnych;
- skontrolowały 294 objętych nadzorem zakładów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- zatwierdziły 11 nowych zakładów;
- wydały 73 decyzji administracyjnych, w tym 5 decyzji zakazu wprowadzenia produktu do obrotu;
- nałożyły 12 mandatów na winnych zaniedbań sanitarnych, na łączną kwotę 1400 zł;
- kierowały 1 zawiadomienie na policję o podejrzeniu popełnienia przestępstwa/wykroczenia.

7.2 Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z obowiązującymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym prawa żywnościowego.

W myśl obowiązujących przepisów prawa żywnościowego obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze, a za przestrzeganie przepisów dotyczących materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością odpowiedzialny jest podmiot działający na rynku tych produktów będących pod jego kontrolą.

Kontrole podmiotów działających na rynku spożywczym były prowadzone z częstotliwością wyznaczoną na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi, obejmującej w szczególności stan faktyczny, klasyfikację obiektów i zakładów do kategorii niskiego, średniego lub wysokiego ryzyka na podstawie kryteriów oceny sanitarnej.

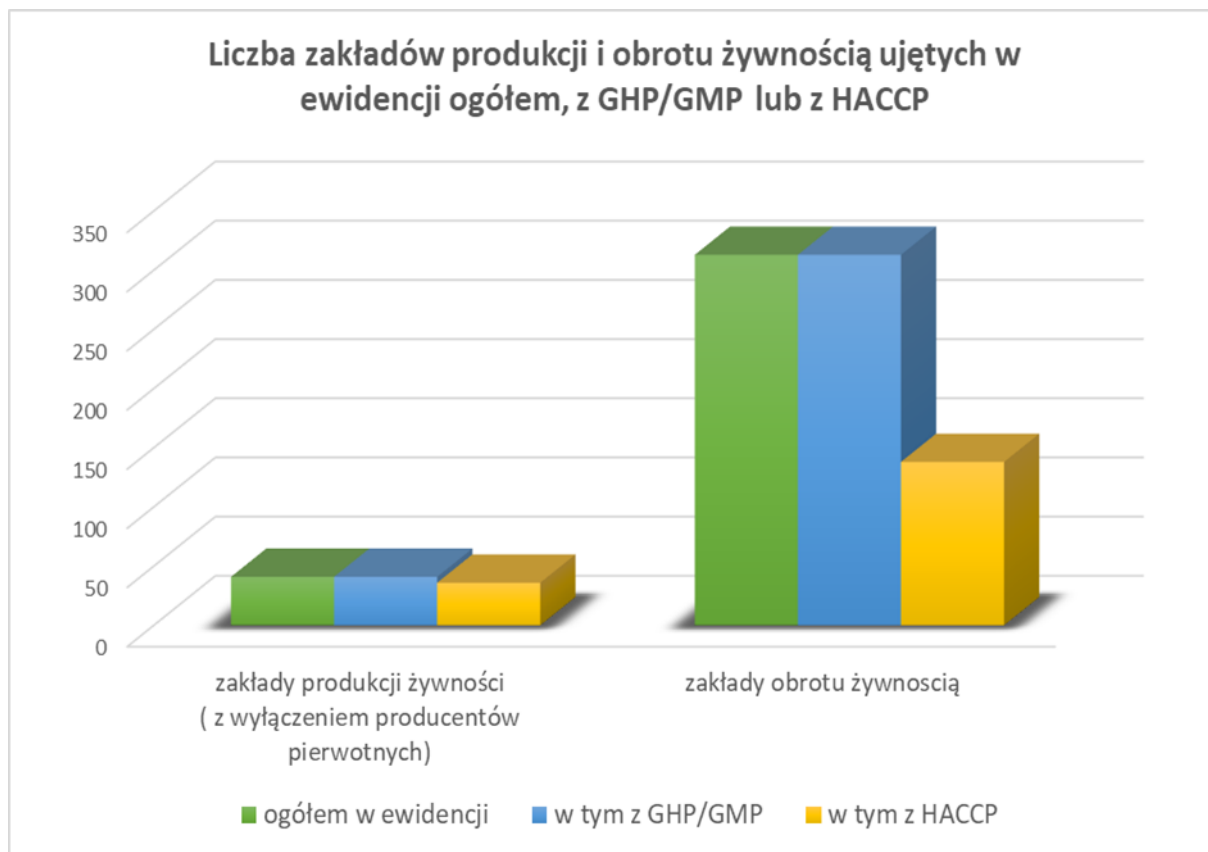
Przy ocenie warunków sanitarnych kontrolowanych zakładów brano pod uwagę m.in. stan higieniczny i wpływający na niego stan techniczny i porządkowy pomieszczeń, wyposażenia oraz otoczenia zakładu, jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji, jakość wody stosowanej do przygotowania żywności, stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością, gospodarkę odpadami, wdrożenie i stosowanie zasad oraz systemów kontroli wewnętrznej odpowiednio do rodzaju działalności: dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) lub systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

Wszystkie obiekty żywnościowo-żywnościowe znajdujące się w rejestrze zakładów na terenie powiatu lubaczowskiego sklasyfikowano na podstawie oceny ryzyka: 466 zakładów zakwalifikowano do ryzyka niskiego, 370 do ryzyka średniego, a 273 do ryzyka wysokiego. W grupie zakładów produkcji żywności do kategorii wysokiego ryzyka zaliczono 232 zakłady, ryzyka średniego 23 zakłady, ryzyka niskiego 358 zakładów. System HACCP funkcjonuje w 36 zakładach produkcji żywności, dobre praktyki higieniczne i produkcyjne GHP/GMP zostały wdrożone 613 zakładach. W grupie obiektów produkcji żywności nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł.

W grupie zakładów obrotu żywnością występuje 86 obiektów o niskim ryzyku, 186 o średnim ryzyku i 41 o ryzyku wysokim. Dobra praktyka higieniczna, produkcyjna lub jej elementy wdrożone są w 313 obiektach, system HACCP w 138. W grupie obiektów obrotu żywnością nałożono 6 mandatów karnych na łączną kwotę 650 zł.

Wszystkie zakłady produkcji i obrotu żywnością na podległym terenie działania PPIS w Lubaczowie posiadają w pełnym zakresie wdrożone systemy dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej

GHP/GMP, natomiast System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP wdrożony jest we wszystkich zakładach produkcji żywności (z wyjątkiem produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego), zakładach żywienia zbiorowego, oraz w części zakładów obrotu żywnością.



W 2022 r. stan sanitarno-higieniczny zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego nie odbiegał zasadniczo od stanu z lat ubiegłych. W powiecie lubaczowskim występują zarówno zakłady nowoczesne jak i produkujące od wielu lat, małe sklepy wiejskie, osiedlowe i bardzo duże typu supermarkety.

Rolnicy prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej, oznaczającej uprawę roślin, czyli zboża, owoce, warzywa, zioła oraz grzyby hodowlane i zbieranie runa leśnego, podlegają obowiązkowi rejestracji w Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W związku z Planem działania na 2022 r. dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego w województwie podkarpackim oraz programem kontroli opracowanym przez OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie - w 2022 r. wspólnymi kontrolami objęto 5 gospodarstw rolnych (plantacje: szpinaku, maliny, porzeczki czarnej, borówki amerykańskiej i gryki). W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych od producentów produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego następujące próbki: szpinaku w kierunku zawartości azotanów, ziarna pszenicy i szpinaku w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia, ogórka gruntowego, maliny i ziarna pszenicy

w kierunku skażeń promieniotwórczych, porzeczki czarnej w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, fasoli szparagowej, ziarna żyta i ziarna gryki w kierunku badań pozostałości pestycydów.

W 2022 r. zarejestrowano 10 interwencji od konsumentów. Zgłoszone interwencje do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lubaczowie zostały załatwione terminowo, a dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych (nieświeża wędlina, mięso i pieczywo);
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości;
- niewłaściwego stanu sanitarnego otoczenia sklepu;
- produktu pn. Serpina (zawierającego w składzie johimbinę) wprowadzanego do obrotu jako suplement diety za pośrednictwem stron internetowych;
- nieodpłatnego przekazywania żywności do Domu Pomocy Społecznej;
- nieprzyjemnego zapachu o niezidentyfikowanym źródle pochodzenia w otoczeniu baru oraz wewnątrz budynku.
-

Na podległym terenie działania PPIS w Lubaczowie w 2022 r. nie wystąpiły ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową.

7.3 Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego

Stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego jest istotnym wskaźnikiem bezpieczeństwa żywności i żywienia. Należą one do obiektów wyróżniających się szeroką i co do zasady nieograniczoną dostępnością dla konsumentów zewnętrznych, kwalifikując się do obiektów o podwyższonym ryzyku dla zdrowia ludzi (restauracje, zakłady małej gastronomii, w tym zakłady tymczasowe i ruchome).

W 2022 r. w rejestrze zakładów znajdowały się 92 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, skontrolowanych zostało 64.

Ogółem w ubiegłym roku przeprowadzono 75 kontroli sanitarnych, w tym 4 interwencyjne i zatwierdzono 4 nowe zakłady.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych podejmowano działania zgodnie z kompetencjami i obowiązującymi przepisami prawa, a w szczególności:

- nałożono 4 grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę 450 zł,
- wydano 17 decyzji nakazujących przywrócenie stanu zgodnego z wymaganiami określonymi w przepisach prawnych.

W obiektach, w których ujawniono nieprawidłowości stwierdzono m.in. niżej wymienione uchybienia:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu,
- niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym segregacji,
- brak aktualnego wyniku badania wody używanej przy produkcji żywności,
- stosowanie do przygotowania posiłków przeterminowanych środków spożywczych,
- brak bieżącej czystości i porządku pomieszczeń,

- brak udokumentowanych szkoleń personelu zakładu z zakresu higieny, odpowiednio do wykonywanej pracy.

W zakresie usług związanych z dowozem potraw do klienta ustalono, że przedsiębiorcy oferujący posiłki na wynos posiadają własne środki transportu. Posiłki są przewożone w torbach gastronomicznych, w zamkniętych pojemnikach.

Od miesiąca maja do sierpnia 2022 r. w okresie wycieczek letnich w dniach wolnych od pracy oraz w godzinach popołudniowych prowadzony był szczególny nadzór nad zakładami produkcji żywności, żywienia zbiorowego otwartego i małej gastronomii. W ramach ww. akcji przeprowadzono łącznie 50 kontroli sanitarnych. W związku z uchybieniami stwierdzonymi podczas działań kontrolnych wydano 5 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień higienicznych i zdrowotnych oraz nałożono 4 grzywny w drodze mandatu karnego za niewłaściwy bieżący stan sanitarny pomieszczeń, stosowanie do przygotowania gorących posiłków przeterminowanych środków spożywczych.

Podobnie jak w latach ubiegłych na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego w okresie od 20 czerwca do 30 września 2022 r. przeprowadzono wzmożony nadzór nad zakładami i obiektami małej gastronomii oraz żywienia zbiorowego typu zamkniętego obejmującego zorganizowany wypoczynek (obozy, kolonie) w miejscowościach turystycznych.

7.4 Stan sanitarny środków transportu żywności

W ubiegłym roku w rejestrze zakładów znajdowało się 31 środków transportu żywności, z czego 2 skontrolowano i zatwierdzono. Większość zakładów obrotu i produkcji żywności dysponuje odpowiednimi środkami transportu, dobrymi technicznie i przeznaczonymi wyłącznie do przewozu środków spożywczych. Podczas bieżących kontroli zakładów dysponującymi środkami transportu sprawdzano stan higieniczno-techniczny pojazdów, w tym poziom czystości i wyposażenia, karty mycia i dezynfekcji pojazdów, przestrzegania zasad higieny, w tym higieny osobistej osób odpowiedzialnych za warunki transportu. Zwracano uwagę na zapewnienie odpowiedniego, niezbędnego wyposażenia i sprzętu w celu zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego i sposobu monitorowania warunków transportu.

7.5 Jakość zdrowotna środków spożywczych

7.5.1 Realizacja planu poboru próbek

W ubiegłym roku zgodnie z Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2022 r. pobranych zostało 184 próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z czego 1 została zakwestionowana.

Zakres badań obejmował parametry mikrobiologiczne, chemiczne, organoleptyczne, obecność zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości.

Zbadano:

- 120 próbek w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych (lody, wyroby ciastkarskie, mięso i przetwory mięsne, jaja, drób i produkty drobiarskie, ryby, owoce: czarna porzeczka (obecność RNA specyficznego dla WZW A i NoV), warzywa, przetwory warzywne, mleko i przetwory mleczarskie, przyprawy, wyroby garmażeryjne);

- 27 próbek w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia (ziarna zbóż, przetwory zbożowe, wyroby piekarskie, miód, wyroby cukiernicze, owoce, warzywa świeże i przetwory warzywne, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla niemowląt i małych dzieci, wyroby winiarskie);
- 3 próbki w kierunku azotanów (szpinak świeży, sałata lodowa, rukola);
- 5 próbek w kierunku skażeń promieniotwórczych (mleko, twaróg, maliny, ogórki, ziarno pszenicy);
- 8 próbek w kierunku pozostałości pestycydów (fasola szparagowa, seler korzeń, jaja kurze, kiwi, klementynki, ziarno gryki, ziarno żyta);
- 2 próbki w kierunku substancji dodatkowych SO₂ (grzyby marynowane - pieczarki, owoce suszone);
- 2 próbki w kierunku mykotoksyn (biskopity, kleik kukurydziany);
- 3 próbki w kierunku akryloamidu (kawa zbożowa, przetwory zbożowe);
- 2 próbki w kierunku badań - antybiotykooporność (świeże mięso drobiowe z kurczaka i z indyka);
- 4 próbki w kierunku wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych -WWA (olej z pestek winogron, kakao, ryby wędzone);
- 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – migracja specyficzna ołowiu i kadmu (wyroby ceramiczne: talerze, kubki);
- 4 próbki w kierunku badań kryteriów czystości (kwasek cytrynowy, proszek do pieczenia, soda oczyszczona);
- 2 próbki w kierunku badań na zawartość alkaloidów pirolizydynowych (suplement diety, herbata wieloowocowa aromatyzowana).

W wyniku badań laboratoryjnych w próbce ziarna gryki stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: tiakloprydu i glifosatu. PPIS w Lubaczowie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności o zakazie wprowadzania do obrotu ziarna gryki jako żywność.

Na podstawie prowadzonych badań żywności oferowanej do sprzedaży wynika, że jakość zdrowotna produktów spożywczych, jest zadawalająca. Świadczy o tym mały procent próbek kwestionowanych w stosunku do ogólnej liczby pobranych.

7.5.2 Znakowanie środków spożywczych

Prawidłowe znakowanie zawierające obowiązkowe informacje na temat żywności, w tym dotyczące substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji służy ochronie zdrowia konsumentów poprzez zapewnienie podstaw do dokonywania świadomych wyborów oraz bezpiecznego stosowania żywności. Dlatego próbki pobierane do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli oceniane są m.in. w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. W ubiegłym roku na 123 ocenianych próbek – nie zakwestionowano żadnej próbki.

Podczas sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego w zakładach produkcji i obrotu żywnością dokonywano oceny znakowania środków spożywczych na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami

Podobnie jak w latach ubiegłych w PSSE w Lubaczowie pracownicy posiadający uprawnienia klasyfikatora grzybów, prowadzili konsultacje w zakresie gatunkowej oceny przydatności do spożycia zebranych surowych grzybów leśnych. W PSSE w Lubaczowie 8 pracowników posiada uprawnienia klasyfikatora grzybów.

W roku 2022 jak i w latach ubiegłych sprawowany był nadzór nad obrotem grzybami świeżymi, suszonymi oraz przetworami grzybowymi. Nadzór prowadzony był na bieżąco w zakładach obrotu żywnością i żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego. Podczas kontroli pracownicy zwracali uwagę na takie aspekty jak właściwości organoleptyczne grzybów świeżych, sprzedaż w jednostkowych opakowaniach oraz oznakowanie towaru umożliwiające identyfikację produktu i producenta.

Zgodnie z Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2022 r. pobrano próbkę grzybów - pieczarka marynowana do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych SO₂.

W powiecie lubaczowskim w ubiegłym roku nie stwierdzono przypadków zatrucia grzybami.

W 2022 r. pracownicy PSSE w Lubaczowie w ramach edukacji prozdrowotnej społeczeństwa zorganizowali podczas imprez plenerowych w Lubaczowie i w Horyńcu-Zdroju wystawę grzybów – eksponatów w formie 3D. Propagowano m.in. zasady bezpiecznego grzybobrania. Stoiska informacyjno-edukacyjne cieszyły się sporym zainteresowaniem.

7.5.3 System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - RASFF

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach, w skrócie RASFF służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli w Europie będącymi członkami tego systemu. Do systemu wprowadzane są informacje o żywności, paszach i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska i działaniach następczych w wyniku zidentyfikowania takich produktów.

System przewiduje szybkie informowanie o podjętych w trybie pilnym środkach zaradczych, podejmowanych w celu eliminowania zagrożeń zdrowotnych.

W 2022 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaczowie współpracował z Podkarpackim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym oraz innymi organami urzędowej kontroli żywności na zasadzie wzajemnego informowania o wykrytych produktach niebezpiecznych, co pozwoliło na podjęcie odpowiednich działań i tym samym ochronę zdrowia konsumentów.

W ubiegłym roku podstawą do zgłoszenia powiadomienia informacyjnego RASFF przez PSSE w Lubaczowie było przekroczenie w próbce ziarna gryki najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: tiakloprydu i glifosatu.

PSSE w Lubaczowie otrzymała 27 powiadomień alarmowych i informacyjnych o niebezpiecznych produktach żywnościowych. Przeprowadzono 54 kontrole sanitarne interwencyjne w obiektach obrotu żywnością.

Powiadomienia alarmowe i informacyjne dotyczyły m.in:

- produktu pn. „Lody waniliowe firmy Häagen – Dazs” – stwierdzono 2-chloroetanol w ekstrakcie waniliowym pochodzącym z USA;
- produktu pn. „Lody waniliowe firmy Häagen – Dazs” - przekroczenie (NDP) tlenu etylenu w ekstrakcie waniliowym pochodzącym z Madagaskaru;

- produktu pn. „Suplement diety Żurawit kapsułki oraz ekstrakt z żurawiny z wit. C” - wykryto białka orzeszków ziemnych w płynnej lecytynie sojowej stanowiącej dodatek do żywności;
- produktu pn. „Grapefruit czerwony” – przekroczenie (NDP) pestycydu chlorpryfosu metylowego;
- produktu pn. „Marchew” - przekroczenie (NDP) pestycydu linuronu;
- produktu pn. „Golonka z podudzia z indyczki oraz skrzydełka z indyczki” – obecność pałeczek Salmonella Typhimuirum;
- produktu pn. „Borówka amerykańska” – przekroczenie (NDP) pestycydu formetanatu;
- produktu pn. „Bakalland BA!” – zanieczyszczenie surowca wykorzystywanego do produkcji fragmentami szkła;
- produktu pn. „Truskawka mrożona” – przekroczenie (NDP) pestycydu propargitu;
- produktu: „cukinii pochodzącej z Turcji” – przekroczenie (NDP) pestycydu metalaksylu;
- produktu pn. „Ba! Lans Baton Waniliowe Cappuccino” – obecności tlenku etylenu (ETO);
- produktu pn. „Calcium 300mg + Vit C tabletki musujące, Plusssz 100% Multiwitamina + Minerale tabletki musujące” – obecności tlenku etylenu (ETO);
- produktu pn. „Herbatka dla odchudzających się APTEO” - obecności tlenku etylenu (ETO);
- produktu pn. „Papryka czerwona” – przekroczenie NDP pestycydu chlorpiryfosu;
- produktu pn. „Almond Butter pasta Migdałowa Planta” – obecności ciała obcego pochodzenia nieorganicznego (kawałki tworzywa sztucznego);
- produktu pn. „Cukierki Kinder Schoko Bons, Czekoladki Kinder Schoko Bons, Stand Kinder mix P224 Ferrero, Kider P254 Christm. Inter. 17” – obecność pałeczek Salmonella;
- produktu pn. „Jajko Kinder Niespodzianka Maxi Uni 100g” – obecność pałeczek Salmonella;
- produktu pn. „Kinder Schoko Bons 125” – obecność pałeczek Salmonella;
- produktu pn. „Kinder Schoko Bons 46g” – obecność pałeczek Salmonella;
- produktu pn. „Hupercyna A” – obecność składnika niedozwolonego do stosowania w suplementach diety, tj. hupercyny A pozyskanej z rośliny Lycopodium serratum;
- produktu pn. „Rodzynki Sułtańskie” – przekroczenie NDP ochratoksyny;
- produktu pn. „serek pleśniowy z mleka koziego Sainte Maure President Chevre” - obecność metalowych ciał obcych;
- produktu pn. „Artemizyna 60 kapsułek marki Medica Herbs” – obecność niedozwolonego składnika Artemisia annua;
- produktu pn. „Zestaw szklanek świątecznych ELOY Christmas Glasses” - migracja kadmu i ołowiu;
- produktu pn. „Koktajl z owoców morza w zalewie „Veladis” – przekroczenie zawartości substancji dodatkowych tj. zawartości benzoesanu sodu i sorbinianu potasu, obecności niezadeklarowanej w wykazie składników, substancji słodzącej – acesulfanu K, zastosowanie niedopuszczonej substancji słodzącej cykloaminianów oraz niewłaściwego oznakowania produktu;
- produktu pn. „Filet Śledziowy w oleju 500 g” – obecności Listeria monocytogenes;
- produktu pn. „Suplement diety Dr. Max Omega 3 Premium” – przekroczenie najwyższych dopuszczalnych poziomów 3-monochloropropandiolu (3-MCPD), estrów 3-MCPD kwasów tłuszczowych oraz estrów glicydowych kwasów tłuszczowych w niektórych środkach spożywczych.
-

W roku 2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lubaczowie na swojej stronie internetowej na bieżąco informował o zagrożeniach związanych z bezpieczeństwem żywności przekazując m.in. ostrzeżenia publiczne dotyczące żywności.

7.5.4 Badanie żywności w kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO)

W 2022 r. prowadzono na bieżąco nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dot. żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym.

W ramach sprawowanego nadzoru na terenie działania PPIS w Lubaczowie nie stwierdzono przypadków występowania w obrocie produktów krajowych lub importowanych oznakowanych jako zawierające GMO.

7.5.5 Podsumowanie przeprowadzonej akcji przedświątecznej w sklepach spożywczych

W okresie przedświątecznym od 1 do 31 grudnia 2022 r. wzmożono nadzór sanitarny nad zakładami obrotu żywnością. Przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych akcyjnych (w supermarketach, dyskontach, sklepach spożywczych).

Przy ocenie warunków sanitarnych kontrolowanych sklepów brano pod uwagę:

- ogólny stan sanitarno-higieniczny sklepów, w tym ewentualne nadmierne „zatowarowanie” obiektów,
- stan sanitarno-higieniczny urządzeń chłodniczych oraz zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego, w związku z możliwym przeładowaniem witryn chłodniczych,
- terminy przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości środków spożywczych,
- stan sanitarno-higieniczny stanowisk mięsnych i wędliniarskich z uwagi na fakt, iż w okresie bożonarodzeniowym konsumenci nabywają większe ilości wędlin i mięsa (terminy przydatności do spożycia, stan higieniczny krawalnic i wag, stosowane środki do mycia i dezynfekcji stanowisk, postępowanie z resztkami „ścinkami” wędlin, higiena personelu, stan higieniczny oraz częstotliwości mycia i dezynfekcji maszyn do mielenia mięsa na życzenie klientów),
- eksponowanie środków spożywczych, wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych,
- wprowadzanie do obrotu żywności w zakresie zgodnym z decyzją PPIS w Lubaczowie o zatwierdzeniu zakładu.

W dwóch sklepach stwierdzono nieprawidłowości tj. niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń oraz obrót środkami spożywczymi po upływie daty minimalnej trwałości / terminu przydatności do spożycia.

7.6 Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety, żywności dla określonych grup.

7.6.1 Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety

Nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa suplementów diety sprawowany był poprzez kontrole planowe, realizację planu pobierania próbek oraz szybką wymianę informacji w ramach systemu

RASFF. W 2022 r. do badań w kierunku alkaloidów pirolizydynowych pobrano próbkę suplementu diety. W wyniku badań laboratoryjnych przedmiotowa próbka suplementu diety nie została zakwestionowana.

7.6.2 Żywność dla określonych grup

W katalogu żywności dla określonych grup wyróżniamy:

- preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt,
- produkty zbożowe przetworzone i inna żywność dla dzieci,
- żywność specjalnego przeznaczenia medycznego,
- środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała.

W ramach realizacji Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2022 r. do badań w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia i mykotoksyn pobrano 5 próbek preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt. W wyniku badań laboratoryjnych przedmiotowe próbki nie zostały zakwestionowane.

7.7 Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2022 r. w rejestrze zakładów znajdowało się 12 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań w kierunku migracji specyficznej (kadm, ołów) pobrano 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (wyroby ceramiczne: talerze płytkie, kubki). W wyniku badań laboratoryjnych przedmiotowe próbki nie zostały zakwestionowane.

7.8 Wybrane zagadnienia żywienia zbiorowego

wyżywienia dla określonych grup konsumentów w szpitalach, dzieci w żłobkach i przedszkolach, uczniów w szkołach, wychowanków domów dziecka i pensjonariuszy domów pomocy społecznej.

Żywnienie zbiorowe typu zamkniętego realizowane przez kuchnie danej jednostki lub w systemie cateringowym, bazującym na produktach i daniach przygotowanych lub dostarczanych przez podmioty zewnętrzne świadczące usługi cateringowe, a także podmioty przygotowujące żywność na potrzeby własnej działalności świadczące jednocześnie usługi cateringowe dla klientów zewnętrznych (jednostek systemu oświaty, domu pomocy społecznej).

Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego korzystne jest posługiwanie się modelowymi racjami pokarmowymi, w których podane są ilości poszczególnych grup produktów spożywczych. Dla większości obiektów mają formę zaleceń oraz spełniają rolę edukacyjną w praktycznej realizacji tego rodzaju żywienia. Zasady żywienia zbiorowego wraz ze sposobem ich egzekwowania w jednostkach systemu oświaty zostały określone w przepisach art. 52 c i art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).

W odniesieniu do pozostałych zakładów żywienia, dla których nie wprowadzono dotychczas przepisów dotyczących wymagań jakościowych żywienia, w przypadku stwierdzenia podczas oceny sposobu żywienia niezgodności z zasadami żywienia publikowanymi przez NIZP PZH-PIB, do podmiotów odpowiedzialnych będą kierowane pisma informacyjne z zaleceniami.

7.8.1 Kontrole bloków żywienia w szpitalach

Obowiązek zapewnienia wyżywienia zgodnie z potrzebami w jednostkach organizacyjnych w systemie opieki zdrowotnej, bez względu na zakres leczenia, wynika wprost z przepisów ustawy z dnia 27.08.2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2561 ze zm.). Wyżywienie mieści się w zakresie pojęcia świadczenia opieki zdrowotnej udzielanego w podmiotach leczniczych wykonującego świadczenia w trybie stacjonarnym i całodobowym. Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz. U. z 2021 r. poz. 711 ze zm.) stanowi, że świadczenia udzielane w szpitalach należą do świadczeń stacjonarnych w całodobowych.

PSSE w Lubaczowie obejmuje nadzorem jeden blok żywienia w szpitalu. W 2022 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego, sposobu przyjęcia i jakości surowców, warunków produkcji i dystrybucji żywności, stanu higieny i stanu zdrowia pracowników mających kontakt z żywnością (na podstawie orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-higienicznych), a także prowadzenia dokumentacji kontroli wewnętrznej, która powinna być wdrożona w zakładzie. W trakcie kontroli przeprowadzono ocenę jakościową żywienia pacjentów w zakresie diety podstawowej odpowiednio na podstawie jadłospisów i zestawień dekadowych. Podczas kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niespełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych.

7.8.2 Żywnienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty

Podczas kontroli jednostek systemu oświaty organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oceniały, weryfikowały i sprawdzały zakłady pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz prawidłowość żywienia dzieci i młodzieży. Ocena jakości posiłków została przeprowadzona w 2022 r. według kryteriów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 r. poz. 1154).

Żywnienie dzieci i młodzieży w stołówkach znajdujących się w jednostkach systemu oświaty prowadzone jest w formie samodzielnej produkcji posiłków lub w formie cateringowej.

W 21 stołówkach szkolnych serwuje się jeden posiłek składający się tylko z jednego dania podawanego na gorąco w postaci zupy lub drugiego dania, naprzemiennie w ciągu tygodnia i nie jest to posiłek kwalifikowany jako obiad. Natomiast w czterech stołówkach szkolnych serwowane są obiady dwudaniowe, a często także deser w postaci owoców. W przedszkolach podawane są z reguły trzy posiłki – śniadanie, obiad i podwieczorek, niektóre zapewniają cztery posiłki - śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek. Na terenie powiatu lubaczowskiego są trzy obiekty, które serwują posiłki w ramach całodziennego wyżywienia od poniedziałku do piątku.

W powiecie lubaczowskim w stołówkach szkolnych, internatach oraz w stołówkach przedszkolnych przeprowadzono łącznie 35 kontroli, w tym 19 kontroli w zakresie przestrzegania przepisów powyższego rozporządzenia. Wydano 3 decyzje administracyjne w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym za niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń.

W oparciu o wyniki przeprowadzonych kontroli można stwierdzić, że żywnienie dzieci i młodzieży uczęszczających do jednostek systemu oświaty zapewnia podaż niezbędnych składników odżywczych warunkujących utrzymanie zdrowia i prawidłowy rozwój fizyczny i umysłowy.

7.9 Produkty kosmetyczne

Produkt kosmetyczny to każda substancja lub mieszanina przeznaczona do kontaktu z zewnętrznymi częściami ciała ludzkiego lub zębami oraz błonami śluzowymi jamy ustnej, której wyłącznym lub głównym celem jest utrzymanie ich w czystości, perfumowanie, zmiana ich wyglądu, ochrona, utrzymanie w dobrej kondycji lub korygowanie zapachu ciała.

W celu monitorowania przestrzegania zasad dobrej praktyki produkcji produktów kosmetycznych wprowadzono obowiązek rejestracji zakładów, w których są wytwarzane lub konfekcjonowane produkty kosmetyczne.

W wykazie zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne wpisany jest 1 zakład produkujący i konfekcjonujący kosmetyki - Zakład produkcji mydła zimnoprocessowego. Produkowane produkty kosmetyczne zostały zgłoszone do europejskiej bazy internetowej CPNP. W 2022 r. przeprowadzono 21 kontroli w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym obrotu produktami kosmetycznymi.

8. ODDZIAŁ LABORATORYJNY

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Lubaczowie realizuje swoją działalność ramach Pracowni Badań Środowiskowych oraz Pracowni Badań Bakteriologicznych.

8.1 Pracownia Badań Środowiskowych

Pracownia Badań Środowiskowych wykonuje następujący zakres badań

- badania w środowisku pracy:
 - Hałas w zakresie:
 - Równoważny poziom dźwięku A (A)
 - Maksymalny poziom dźwięku A (A)
 - Szczytowy poziom dźwięku C (A)
 - Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godz. dobowego wymiaru czasu pracy (A)
 - Poziom ekspozycji na hałas odniesiony do przeciętnego tygodniowego wymiaru czasu pracy (A)
 - Powietrze w zakresie:
 - Pobieranie próbek w celu oceny narażenia zawodowego na:
 - pyły przemysłowe
 - frakcja wdychalna (A)
 - frakcja respirabilna (A)
 - substancje nieorganiczne
 - frakcja respirabilna (A)
 - Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia – frakcja wdychalna:
 - Pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność (A)
 - Pyły drewna (A)
 - Pyły mąki (A)
 - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki (A)
 - Stężenie pyłowych czynników szkodliwych dla zdrowia – frakcja respirabilna:
 - Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki (A) (A) - badanie akredytowane
 - badania próbek wody do spożycia:
 - W zakresie fizykochemicznym:
 - smak/zapach, odczyn (pH) (A), przewodność elektryczna właściwa (A), mętność (A), barwa (A), oznaczanie jonu amonowego (A), azotanów (A), azotynów (A), żelaza (A), manganu (A).

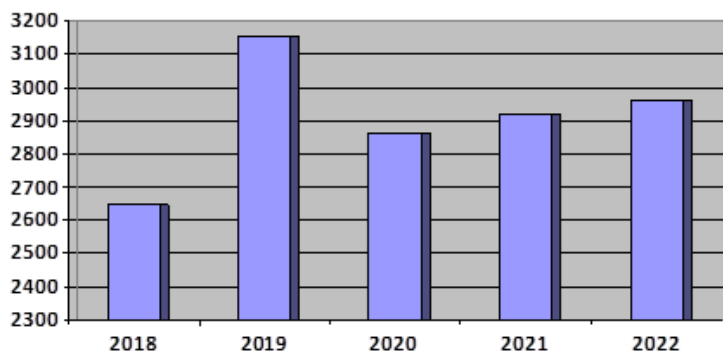
8.2 Pracownia Badań Bakteriologicznych

Pracownia Badań Bakteriologicznych wykonuje następujący zakres badań

- Badania bakteriologiczne:
 - diagnostyka pałeczek jelitowych z rodzaju Salmonella i Shigella z identyfikacją serologiczną i określeniem gatunku - (A);
 - identyfikacja enteropatogennych pałeczek Escherichia coli – przy użyciu zestawu odczynników diagnostycznych – lateks EPEC;
 - identyfikacja pałeczek Escherichia coli O157 – przy użyciu odczynników diagnostycznych – lateks EHEC;

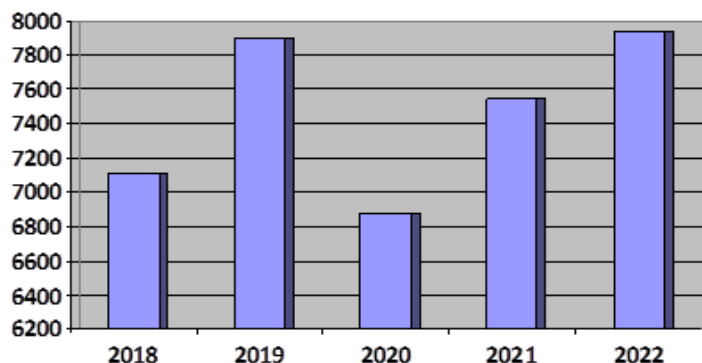
- diagnostyka pałeczek z rodziny Enterobacteriaceae – oznaczanie cech biologicznych i identyfikacja gatunku;
- diagnostyka pałeczek Gram-ujemnych niefermentujących - oznaczanie cech biochemicznych.
- Badanie biologicznych wskaźników kontroli procesów sterylizacji:
 - Bacillus subtilis – Sporal “S”
 - Bacillus stearothermophilus – Sporal “A”, 3 M Attest.
- Badania mikrobiologiczne wody:
 - liczba bakterii grupy coli (A), liczba Escherichia coli (A), liczba enterokoków kałowych (A), ogólna liczba bakterii w 22 °C

Dla Oddziału Laboratoryjnego w 2022 r. zaplanowano wykonanie 2500 badań /pomiarów ogółem, wykonano 2963 badań /pomiarów tj. 18,5 % powyżej planu. W ramach nadzoru wykonano 1951 badań /pomiarów co stanowi ok. 65,5 % z wartości ogólnej, a w ramach sprzedaży usług wykonano 1012 badań /pomiarów (ok. 34,5 % z wartości ogólnej).



Zestawienie ilości wykonanych badań w latach 2018 – 2022

Dla Oddziału Laboratoryjnego w 2022 r. zaplanowano wykonanie 7500 oznaczeń laboratoryjnych, wykonano 7935 oznaczeń ogółem tj. 6% ponad plan. W ramach nadzoru wykonano 5061 oznaczeń co stanowi ok. 64 % z wartości ogólnej, w ramach sprzedaży usług wykonano 2874 oznaczeń (ok. 36 % z wartości ogólnej).



Zestawienie ilości wykonanych oznaczeń w latach 2018-2022

Głównym celem Oddziału Laboratoryjnego jest osiągnięcie i utrzymanie wysokiego poziomu jakości badań. W tym celu kontynuowano rozpoczętą w 2021 roku modernizację laboratorium. Zakupiono 3 ciepłarki laboratoryjne, pH-metr, suszarkę laboratoryjną, sterylizator do EZ, 4 aspiratory, pompę laboratoryjną z zestawem filtracyjnym, wagę precyzyjną, chłodziarkę i termohigrometr wzorcowy.

Oddział Laboratoryjny posiada aktualny certyfikat akredytacji nr AB 722 wydany przez Polskie Centrum Akredytacji, który potwierdza kompetencje i spełnienie wymagań normy PN-ISO/IEC 17025:2018-02.

W 2022 r. laboratorium uczestniczyło 4- krotnie w badaniach międzylaboratoryjnych, tj. :

- badań obiektów i materiałów biologicznych - obecność pałeczek jelitowych Salmonella/Schigella,
- badań fizycznych wody do spożycia (mętność, pH, przewodność elektryczna właściwa, barwa),
- badań mikrobiologicznych wody do spożycia (obecność bakterii E.Coli, Grupy Coli, Enterokoków oraz badanie ogólnej liczby mikroorganizmów),
- analizy sensorycznej wody spożycia (smak, zapach),
- uzyskując każdorazowo wynik pozytywny.
- Ponadto laboratorium sprawdza poziom zadowolenia klientów w sposób ciągły za pomocą ankiet,
- we wszystkich oceny były pozytywne, a odpowiedzi dotyczyły m.in.:
- jakości i terminowości świadczonych usług,
- kompetencji pracowników,
- jakości i czytelności wyników przekazywanych w sprawozdaniach,

W okresie sprawozdawczym otrzymano 21 ankiet.

W 2022 r. pracownicy laboratorium uczestniczyli łącznie w 8 szkoleniach, doskonaląc swoją wiedzę z zakresu wykonywanych badań i pomiarów, a także z systemu jakości.

9. PODSUMOWANIE

Przedstawiona „Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu lubaczowskiego za rok 2022” została opracowana na podstawie materiałów własnych oraz informacji z poszczególnych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lubaczowie. Analiza danych z przeprowadzonych kontroli sanitarnych oraz działań informacyjnoedukacyjnych wykazała, że prowadzone planowe i konsekwentne działania zapobiegawcze przyczyniają się do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego mieszkańców powiatu oraz do zwiększenia świadomości i odpowiedzialności obywateli w zakresie zdrowia własnego jak i publicznego. Osiągnięcie ww. celu odbywało się poprzez działalność kontrolną prowadzoną zgodnie z opracowanym rocznym harmonogramem kontroli i planem poboru próbek zatwierdzonym przez Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Jednostka Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Lubaczowie podejmowała działania edukacyjno-informacyjne, kontrolne oraz akcje profilaktyczne na rzecz ochrony zdrowia. Bardzo potrzebna jest aktywność Inspekcji Sanitarnej, która poprzez prawdziwość rekomendacji, przejrzystość i sprawozdawczość zwiększa zaufanie mieszkańców powiatu, a tym samym umożliwia efektywniejsze wywieranie wpływu na zmiany zachowań społeczeństwa w kierunku prozdrowotnym. Istotny wpływ na realizację zadań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lubaczowie miała współpraca z władzami samorządowymi tj: Starostwem Powiatowym, Urzędami Miast i Gmin oraz z innymi inspekcjami i służbami.

W 2022 roku PPIS w Lubaczowie zaplanował w harmonogramie rocznym 653 kontroli, natomiast ogółem przeprowadził ich 3797 w tym:

- Epidemiologia: 2822 w tym 113 kontroli sanitarnych, 195 kontroli COVID, 2514 dochodzeń epidemiologicznych;
- Higiena Żywności i Żywienia: 437;
- Higiena Komunalna: 203;
- Higiena Pracy: 129;
- Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia: 52;
- Higiena Dzieci i Młodzieży: 130;
- Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny: 24,

na podstawie, których wydał 309 decyzji administracyjnych. Nałożył 50 mandatów karnych na kwotę 3230 zł.

W 2022 r. Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno –Epidemiologicznej w Lubaczowie, posiadający akredytację Polskiego Centrum Akredytacji i utrzymujący wysoki poziom jakości przeprowadził 2963 badań laboratoryjnych, wykonując 7935 oznaczeń.

Biorąc pod uwagę powyższe należy uznać, iż dzięki podejmowanym w ciągu całego roku kompleksowym działaniom kontrolnym, profilaktycznym i oświatowym bezpieczeństwo sanitarne powiatu lubaczowskiego w różnych obszarach działalności podmiotów oraz mieszkańców jest na dobrym poziomie.