Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach

Ulica Młodych Techników 5a, 74-200 Pyrzyce, tel./fax: 915703428, e-mail:psse.pyrzyce@sanepid.gov.pl

|  |
| --- |
|  |
| OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU PYRZYCKIEGO ZA 2023 r. |
|  |

|  |
| --- |
|  |

Spis treści

[I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi 3](#_Toc161227027)

[1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych 3](#_Toc161227028)

[1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe 3](#_Toc161227029)

[1.2. Wirusowe zapalenia wątroby 4](#_Toc161227030)

[1.3. Grypa i zakażenia grypopochodne 4](#_Toc161227031)

[1.4. Choroby wieku dziecięcego 4](#_Toc161227032)

[1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu 5](#_Toc161227033)

[1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa 5](#_Toc161227034)

[1.7. Borelioza z Lyme 5](#_Toc161227035)

[1.8. Wścieklizna 6](#_Toc161227036)

[1.9. Choroby przenoszone drogą płciową 6](#_Toc161227037)

[1.10. Gruźlica 6](#_Toc161227038)

[1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS 6](#_Toc161227039)

[1.12. Zakażenia SARS-Cov-2 i choroba COVID-19 6](#_Toc161227040)

[1.13. Tularemia 7](#_Toc161227041)

[1.14. Ospa małpia 7](#_Toc161227042)

[1.15. Podsumowanie i wnioski 7](#_Toc161227043)

[2. Szczepienia ochronne 7](#_Toc161227044)

[2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych 7](#_Toc161227045)

[2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne 8](#_Toc161227046)

[2.3. Podsumowanie i wnioski 9](#_Toc161227047)

[3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach 9](#_Toc161227048)

[3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych 9](#_Toc161227049)

[3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych 11](#_Toc161227050)

[3.3. Podsumowanie i wnioski 11](#_Toc161227051)

[II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej 12](#_Toc161227052)

[III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku 22](#_Toc161227053)

[1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów 22](#_Toc161227054)

[1.1. Zakłady produkcji żywności 23](#_Toc161227055)

[1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny 30](#_Toc161227056)

[1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych 31](#_Toc161227057)

[1.4. Zakłady obrotu żywnością 31](#_Toc161227058)

[1.5. Zakłady żywienia zbiorowego 39](#_Toc161227059)

[1.6. Środki transportu 44](#_Toc161227060)

[1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 45](#_Toc161227061)

[2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 45](#_Toc161227062)

[3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana 46](#_Toc161227063)

[4. Wzmożony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim 46](#_Toc161227064)

[5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF 49](#_Toc161227065)

[6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami 49](#_Toc161227066)

[IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej. 50](#_Toc161227067)

[1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę 50](#_Toc161227068)

[2. Nadzór nad jakością wody do spożycia 51](#_Toc161227069)

[3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia 51](#_Toc161227070)

[4. Ważniejsze modernizacje, rozbudowa sieci wodociągowej, kontrole stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych 51](#_Toc161227071)

[5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę 51](#_Toc161227072)

[6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia 52](#_Toc161227073)

[7. Ciepła woda użytkowa 58](#_Toc161227074)

[V. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry 58](#_Toc161227075)

[1. Wzmożony monitoring jakości wody do spożycia 58](#_Toc161227076)

[2. Monitoring niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych potencjalnie związanych ze zjawiskiem na rz. Odrze 59](#_Toc161227077)

[VI. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej 59](#_Toc161227078)

[1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych 59](#_Toc161227079)

[2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne 59](#_Toc161227080)

[3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną 59](#_Toc161227081)

[4. Noclegownie i domy dla bezdomnych 60](#_Toc161227082)

[5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie 60](#_Toc161227083)

[6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi 60](#_Toc161227084)

[7. Dworce i przystanki autobusowe 63](#_Toc161227085)

[8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe 63](#_Toc161227086)

[9. Środki transportu 63](#_Toc161227087)

[10. Tereny rekreacyjne 63](#_Toc161227088)

[11. Cmentarze i domy pogrzebowe 64](#_Toc161227089)

[12. Zakłady karne i areszty śledcze. 64](#_Toc161227090)

[13. Inne obiekty użyteczności publicznej 64](#_Toc161227091)

[VII. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych 65](#_Toc161227092)

[VIII. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży 91](#_Toc161227093)

[IX. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy 96](#_Toc161227094)

[X. Bezpieczeństwo Chemiczne 99](#_Toc161227095)

[XI. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny 102](#_Toc161227096)

[XII. Profilaktyka i promocja zdrowia 104](#_Toc161227097)

# Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

Jednym z głównych działań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach jest sprawowanie nadzoru epidemiologicznego, w tym rejestracja chorób zakaźnych i zakażeń, jakie wystąpiły na terenie powiatu. Ocena sytuacji epidemiologicznej przeprowadzona jest w oparciu o formularze zgłoszeń zakażeń/zachorowań przesyłane przez lekarzy oraz laboratoria zgodnie z obowiązkiem, jaki nakłada ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1284 z późn. zm.).

W ramach bieżącego nadzoru nad chorobami zakaźnymi prowadzone są rejestry zachorowań. Analiza ww. danych oraz przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych pozwalają na podjęcie właściwych działań mających na celu określenie źródła czynnika chorobotwórczego oraz zapobieżenie jego rozprzestrzenianiu się.

W 2023 r. odnotowano znaczny spadek zachorowań na COVID-19 w stosunku do roku ubiegłego, natomiast zaobserwowano wzrost liczby zachorowań na grypę i choroby grypopodobne w stosunku do roku 2022. Stopień zapadalności na pozostałe choroby zakaźne, które wystąpiły na terenie powiatu pyrzyckiego w 2023 r. był zbliżony do tych z poprzedniego roku.

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych
2. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zatrucia i zakażenia pokarmowe, poza ospą wietrzną i zakażeniami grypopodobnymi, były podobnie jak w roku ubiegłym najczęściej występującymi zachorowaniami na terenie powiatu pyrzyckiego.

W 2023 r. zgłoszono 47 przypadków biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, z czego 17 dotyczyło dzieci w wieku do 2 lat. Spośród w/w zachorowań 15 wymagało hospitalizacji.

Liczba zgłoszonych wirusowych zakażeń jelitowych była znacznie większa w stosunku do roku poprzedniego. Zgłoszono 39 przypadków nieokreślonych zakażeń jelitowych, z czego 1 wymagał hospitalizacji oraz 1 zakażenie wywołane przez norowirusy u dziecka do 2 r. ż, które wymagało leczenia szpitalnego.

Ponadto odnotowano 9 przypadków zakażeń wywołanych przez bakterie Clostridium difficile, które dotyczyły pacjentów szpitalnych oraz 5 zakażeń pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella (1 osoba dorosła oraz 4 dzieci), z czego 3 wymagało hospitalizacji. Czynnikiem etiologicznym odpowiedzialnym za wszystkie zakażenia były pałeczki o serotypie Salmonella Enteritidis. W ramach nadzoru epidemiologicznego przeprowadzono kontrolne badania kału w kierunku Salmonella/Shigella u chorych i osób z najbliższego otoczenia, łącznie przebadano 23 osoby, u żadnej z osób z otoczenia nie potwierdzono zakażenia.

W 2023 r. na terenie powiatu pyrzyckiego zarejestrowano 1 domowe ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową. Ognisko obejmowało 4 osoby (2 dzieci, 2 osoby dorosłe), z czego 3 wykazywały objawy chorobowe (gorączka, wymioty, biegunka). Dwoje dzieci z objawami chorobowymi wymagało hospitalizacji. Czynnikiem etiologicznym były pałeczki Salmonella Enteritidis. W trakcie przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego nie potwierdzono czynnika, który wywołał ognisko, gdyż nie wskazano podejrzanej potrawy, którą spożywały wspólnie osoby chore, w związku z czym nie pobrano również próbek żywności do badań laboratoryjnych. Prawdopodobnym źródłem zakażeń mogła być osoba, która zachorowała jako pierwsza. Z uwagi na potwierdzenie zakażeń 2 dzieci zostało odsuniętych od zajęć przedszkolnych do czasu uzyskania 3 ujemnych wyników badań kału w kierunku Salmonella.

1. Wirusowe zapalenia wątroby

Zakażenia wirusami zapalenia wątroby podlegają zgłaszaniu i rejestracji w PSSE w Pyrzycach. Osoby z otoczenia chorych lub nosicieli WZW B oraz osoby zakażone wirusem zapalenia wątroby typu C obejmowane są nadzorem epidemiologicznym i zgodnie z obowiązującym programem szczepień ochronnych poddawane szczepieniom ochronnym przeciwko WZW typu B.

W 2023 r. podobnie jak w latach poprzednich nie odnotowano zachorowań na WZW typu A na terenie powiatu.

Zarejestrowano natomiast 5 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu B, z czego 1 o ostrym przebiegu, 3 przypadki wymagały hospitalizacji, a osoby z kontaktu domowego zostały objęte nadzorem lekarskim. Zgodnie z wymaganiami definicji choroby na potrzeby nadzoru epidemiologicznego 4 przypadki zakwalifikowano jako bliżej nieokreślone zapalenie wątroby, natomiast 1 jako ostre WZW typu B.

Ponadto odnotowano 3 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu C (wszystkie przypadki zakwalifikowane jako bliżej nieokreślone zapalenie wątroby typu C). Dwa przypadki dotyczyły kobiet, w tym 1 obywatelki Ukrainy, jeden przypadek wykryto podczas badań diagnostycznych u osoby hospitalizowanej. Wszystkie osoby objęto nadzorem lekarskim.

1. Grypa i zakażenia grypopochodne

W 2023 r. zaobserwowano wzrost liczby zachorowań na grypę w stosunku do lat poprzednich. Zarejestrowano łącznie 109 przypadków zachorowań oraz podejrzeń zachorowań, z czego 53 dotyczyły dzieci w wieku do 14 roku życia. W związku z objawami ze strony układu oddechowego 8 dzieci wymagało hospitalizacji. W większości przypadków rozpoznania dokonano na podstawie wyniku testu antygenowego, tylko 1 przypadek potwierdzony był badaniem molekularnym.

Na podstawie analizy sprawozdań z wykonanych szczepień wykazano, że w ciągu 2023 roku na terenie powiatu zaszczepiono p/grypie 1037 osób, z czego większość dotyczyła osób w wieku powyżej 65 lat (700 osób). W przedziale wiekowym 15-64 lata zaszczepiono 330 osób, a między 5, a 14 r.ż. – 7 dzieci.

W 2023 r. obserwowano pojawienie się zachorowań wywołanych wirusem RSV. Zarejestrowano 13 przypadków zakażeń, wszystkie dotyczyły dzieci. Rozpoznano 1 zapalenie płuc, pozostałe przypadki dotyczyły zapalenia oskrzeli. Cztery przypadki dotyczyły dzieci do 2 r.ż., z czego 1 wymagało hospitalizacji z powodu duszności.

1. Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego są z reguły bardzo zaraźliwe. Do najczęściej występujących należą m.in. ospa, świnka, różyczka, odra, krztusiec czy płonica. Z częścią z nich mamy do czynienia znacznie rzadziej ze względu na prowadzone szczepienia ochronne.

W 2023 r. podobnie jak w roku ubiegłym odnotowano nieznaczny wzrost zachorowań na ospę wietrzną. Odnotowano 216 zachorowania (115 wśród mężczyzn i 101 wśród kobiet), z czego większość dotyczyła osób do 14 r. ż. Najwięcej przypadków zarejestrowano wśród dzieci w przedziale wiekowym 0-4 lata. Największa zapadalność na ospę w powiecie pyrzyckim nastąpiła w I kwartale 2023 r. Na terenie pow. pyrzyckiego w 2023 r. zaszczepiono p/ospie wietrznej 27 dzieci w wieku 0-11 lat w ramach szczepień obowiązkowych osób narażonych na zachorowanie (dzieci uczęszczające do żłobków) oraz 7 dzieci w tym samym przedziale wiekowym w ramach szczepień zalecanych.

Odra charakteryzuje się grubo plamistą wysypką, zapaleniem błon śluzowych dróg oddechowych i spojówek z towarzyszącą gorączką. Ryzyko zachorowania po kontakcie u osoby podatnej na zakażenie jest bardzo duże. Jednakże w 2023 r. podobnie jak w ciągu 3 poprzednich lat na terenie powiatu pyrzyckiego nie odnotowano zachorowań na odrę.

Różyczka jest chorobą zakaźną występującą głownie w wieku dziecięcym, natomiast mogą na nią zachorować także osoby dorosłe, które nie były zaszczepione. Choroba ma zazwyczaj łagodny przebieg, ale może być niebezpieczna dla kobiet w ciąży ze względu na poważne wady, które może powodować u płodu. W 2023 r. odnotowano 2 zachorowania na różyczkę, które dotyczyły dzieci w wieku 7 i 8 lat. Jedno z dzieci nie było zaszczepione p/różyczce, natomiast drugie przyjęło 1 z 2 dawek szczepionki p/odrze, śwince i różyczce, żadne z nich nie wymagało hospitalizacji.

Kolejną chorobą wieku dziecięcego jest świnka, czyli nagminne zapalenie przyusznic. W 2023 r. nie zaobserwowano wzrostu zachorowań na świnkę, gdyż odnotowano, podobnie jak w roku ubiegłym, tylko 1 przypadek tej choroby (u chłopca w wieku 4 lat, który przyjął 1 z 2 dawek szczepionki p/odrze, śwince i różyczce). Ze względu na rozpoznanie wyłącznie na podstawie objawów klinicznych, bez potwierdzenia laboratoryjnego, przypadek zakwalifikowano jako możliwy.

Płonica (szkarlatyna) to choroba wieku dziecięcego przebiegająca najczęściej z gorączką, silnym bólem gardła i drobnoplamistą wysypką. Wywołują ją paciorkowce typu A. Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2023 r. obserwowano wzrost zachorowalność na szkarlatynę, gdyż zarejestrowano 20 przypadków (2022 r.- 6 przypadków), wszystkie dotyczyły dzieci, jednak żaden nie wymagał hospitalizacji.

Krztusiec to ostra choroba zakaźna dróg oddechowych wywoływana przez z pałeczkę krztuśca (Bortedella pertussis). Charakterystycznym objawem krztuśca jest bardzo silny, napadowy, przewlekły kaszel. Choroba jest najgroźniejsza dla noworodków i niemowląt, jednak ciężko chorują również osoby starsze. Zachorować można w każdym wieku, a chorobę przechodzić kilka razy w życiu. Podobnie jak w latach poprzednich w 2023 r. nie odnotowano zachorowań na krztusiec na terenie powiatu pyrzyckiego.

1. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2023 r. nie zarejestrowano żadnego przypadku zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu.

1. Inwazyjna choroba meningokokowa

Na zakażenie meningokokami narażeni są wszyscy, niezależnie od płci czy wieku. Choroba jest najbardziej niebezpieczna dla noworodków i małych dzieci i wykazuje się wysokim stopniem śmiertelności. W związku z możliwością wystąpienia ciężkich powikłań IChM podlega szczególnemu nadzorowi epidemiologicznemu. Osoby z otoczenia chorych wymagają jak najszybszego zastosowania chemioprofilaktyki, aby uniknąć zarażenia.

W 2023 r., podobnie jak w roku poprzednim na terenie powiatu pyrzyckiego nie odnotowano zachorowań wywołanych przez meningokoki. Zgłoszono natomiast 2 podejrzenia inwazyjnej choroby meningokokowej. W pierwszym przypadku zakażenie nie zostało potwierdzone (w badaniach laboratoryjnych wykryto inny patogen niż Neisseria meningitidis), natomiast w drugim przypadku zakażenie potraktowano wyłącznie jako nosicielstwo bakterii.

1. Borelioza z Lyme

Borelioza jest najczęściej rozpoznawaną chorobą przenoszoną przez kleszcze. Kwalifikacji przypadku dokonuje się głównie na podstawie objawów (tzw. rumień wędrujący na skórze w miejscu ukąszenia przez kleszcza). W 2023 r. zarejestrowano 23 przypadki boreliozy rozpoznane u osób dorosłych, w tym 1 przypadek neuroboreliozy wymagający hospitalizacji. Cztery przypadki dotyczyły boreliozy układu kostno-stawowego, a w pozostałych przypadkach wystąpił rumień wędrujący. U wszystkich chorych wdrożono antybiotykoterapię. W trakcie przeprowadzonych wywiadów ustalono, że do kontaktów z kleszczami zazwyczaj dochodziło w obrębie lasów, jezior, ogródków działkowych i łąk.

1. Wścieklizna

W 2023 r. w związku z pokąsaniami ludzi przez zwierzęta i możliwym narażeniem na wściekliznę przeprowadzono 32 wywiady, z czego 12 dotyczyło dzieci do 14 r.ż. Do pokąsań dochodziło głównie przez zwierzęta domowe (psy, koty), ale 2 przypadki dotyczyły pokąsania przez dzikie zwierzę-mysz polną. Jedno dziecko po pokąsaniu przez psa wymagało hospitalizacji. Z uwagi na możliwe narażenie na wściekliznę po pokąsaniu przez zwierzę u 8 osób wdrożono profilaktyczne szczepienia p/wściekliźnie. W pozostałych przypadkach informowano Powiatowego Inspektora Weterynarii o zdarzeniach i właściciele byli obowiązani do poddania zwierząt obserwacji weterynaryjnej w kierunku wścieklizny.

1. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2023 r. podobnie jak w roku ubiegłym nie obserwowano znaczącego wzrostu zapadalności na choroby przenoszone drogą płciową na terenie powiatu pyrzyckiego. Odnotowano 4 przypadki kiły, z czego 3 dotyczyły mężczyzn w wieku 26, 41 i 52 lat oraz 1 kobiety w wieku 38 lat, 3 osoby wymagały leczenia szpitalnego, 1 leczona była ambulatoryjnie.

1. Gruźlica

W 2023 r. zarejestrowano 2 zachorowania na gruźlicę. Oba przypadki dotyczyły postaci płucnej. Zachorowania dotyczyły mężczyzny i kobiety, których poddano hospitalizacji, a osoby z bliskiego kontaktu (głównie osoby wspólnie zamieszkujące z chorymi) zostały objęte nadzorem lekarskim lub skierowane do poradni pulmonologicznej. W przypadku mężczyzny nastąpiła wznowa zachorowania, pacjent zmarł w szpitalu w związku z rozpoznaną gruźlicą. W przypadku kobiety było to nowe zachorowanie. Informacje dotyczące zgłoszonych przypadków zawarto w tabeli.

Tab. Zachorowania na gruźlicę zarejestrowane w 2023 r.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wiek** | **Płeć** | **Nowe zachorowanie/wznowa** | **Poprzednie rozpoznanie gruźlicy, kiedy (rok)** | **Liczba osób z kontaktu** | **Uwagi** |
| 1. | 41 | m | wznowa | 2020 | 0 | Chory zmarł |
| 2. | 62 | k | nowe zachorowanie | nie dotyczy | 1 | **-** |

1. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS

W 2023 r. zarejestrowano jeden przypadek AIDS, który dotyczył 38-letniego obywatela Ukrainy, który nie jest uchodźcą wojennym.

1. Zakażenia SARS-Cov-2 i choroba COVID-19

Stan epidemii koronawirusa SARS-Cov-2 w Polsce został wprowadzony 20.03.2020 r. W związku ze zmianą Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 13 maja 2022 r. zniesiono stan epidemii, a od dnia 16.05.2022 r. obowiązywał stan zagrożenia epidemicznego, który został zniesiony dnia 01.07.2023 r. ze względu spadek liczby zakażeń, hospitalizacji i zgonów spowodowanych SARS-CoV-2. Obecnie zachorowalność na COVID-19 jest nadal monitorowana. W ramach tych działań przeprowadzane są w dalszym ciągu wywiady epidemiologiczne z osobami zakażonymi.

W ciągu 2023 r. liczba zarejestrowanych przypadków była znacznie mniejsza niż w roku poprzednim- zarejestrowano 231 przypadków zakażeń, z czego 7 wymagało hospitalizacji. Nie zarejestrowano natomiast żadnego zgonu z powodu COVID-19. Obecnie choroba wywołana przez wirus SARS-Cov-2 jest traktowana jak inne infekcje dróg oddechowych m. in. grypa i infekcje grypopodobne.

1. Tularemia

W 2023 r. podobnie jak w latach poprzednich na terenie powiatu pyrzyckiego nie odnotowano zachorowań na tularemię.

1. Ospa małpia

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2023 r. nie zarejestrowano żadnego przypadku ospy małpiej.

1. Podsumowanie i wnioski

Choroby zakaźne w dalszym ciągu stanowią zagrożenie dla ludzkiego zdrowia i życia. Wiele z nich szybko się rozprzestrzenia wywołując ryzyko powstawania ognisk epidemicznych stanowiąc wrota zakażeń dla dużej liczby osób. Istotną rolą w zapobieganiu zakażeń i chorób zakaźnych jest edukowanie ludzi jak zapobiegać chorobom m.in. poprzez dostępne szczepienia ochronne, dezynfekcję i mycie rąk, unikanie kontaktów z osobami wykazującymi objawy chorobowe. Ważne jest również podnoszenie świadomości ludzi o niebezpieczeństwie, jakie niosą ze sobą m.in. kontakty z osobami podejrzanymi o zakażenie, a także informowanie o drogach szerzenia się poszczególnych patogenów.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach prowadzi działania mające na celu ograniczenie zagrożeń związanych z występowaniem i rozprzestrzenianiem się czynników chorobotwórczych. Szczególnym nadzorem objęte są takie jednostki chorobowe jak: wirusowe zapalenia wątroby typu B i C, ogniska zbiorowe zatruć pokarmowych czy inwazyjna choroba meningokokowa.

W 2023 r. odnotowano wzrost liczby zachorowań na grypę i choroby grypopodobne, w tym wywołane wirusem RSV (szczególnie u dzieci) w stosunku do roku poprzedniego, natomiast w ciągu ostatniego roku odnotowano znacznie mniejszą liczbę przypadków, w tym reinfekcji związanych zakażeniem wywołanym wirusem SARS-CoV-2.

Największa liczba zgłoszonych przypadków zachorowań – podobnie jak w latach poprzednich dotyczyła chorób wieku dziecięcego m.in. ospy wietrznej, płonicy, zakażeń jelitowych, które łatwo rozprzestrzeniają się w placówkach nauczania i wychowania.

1. Szczepienia ochronne
2. Realizacja programu szczepień ochronnych

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach odpowiada za dystrybucję preparatów szczepionkowych przeznaczonych na obowiązkowe szczepienia dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych z tzw. grup ryzyka, zgodnie z obowiązującym na dany rok Programem Szczepień Ochronnych. Preparaty odbierane są przez 6 świadczeniodawców na podstawie aktualnych na dany rok upoważnień. Transport preparatów odbywa się w warunkach umożliwiających zachowanie zasad tzw. „łańcucha chłodniczego”. Każdy z punktów szczepień wyposażony jest w termotorby transportowe zabezpieczone wkładami chłodzącymi.

Podczas bieżących kontroli sprawdzano m.in. warunki przechowywania preparatów szczepionkowych, rodzaj sprzętu wykorzystywanego do przeprowadzania szczepionek oraz terminowość i sposób prowadzenia dokumentacji. Wszystkie punkty szczepień na terenie powiatu prowadzą rejestry pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych do przechowywania preparatów szczepionkowych, posiadają również opracowane procedury postępowania w przypadku awarii urządzenia lub braku energii elektrycznej.

W związku z obowiązującymi wytycznymi dotyczącymi zasad postępowania wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych kontynuowano działania mające na celu uświadomienie konieczności prowadzenia szczepień ochronnych i płynących z nich korzyści zdrowotnych, a w przypadku dalszego uchylania się – podejmowania działań przymuszających do szczepień obowiązkowych.

Informacje o osobach uchylających się od szczepień przekazywane są przez świadczeniodawców wykonujących szczepienia ochronne w systemie kwartalnym. Na koniec 2023 r. na terenie powiatu odnotowano ponownie wzrost liczby dzieci niezaszczepionych – 70 dzieci, których rodzice nie zgłosili się na obowiązkowe szczepienia ochronne, czyli o 8 więcej w stosunku do roku 2022. W ciągu roku u 7 dzieci uzupełniono brakujące szczepienia, 1 dziecko jest bezterminowo odroczone od szczepień, a 7 osób uzyskało czasowe odroczenie od szczepień. Głównymi przyczynami uchylania się od szczepień obowiązkowych są w dalszym ciągu wpływy ruchów antyszczepionkowych, czy wcześniejsze wystąpienie niepożądanych odczynów poszczepiennych, natomiast w większości przypadków brak jest informacji o przyczynach rezygnacji z obowiązkowych szczepień ochronnych. Wielu rodziców nie zgłasza się z dziećmi na planowane szczepienia bez podania żadnej przyczyny, część odstępuje od szczepień w trakcie rozpoczętych już cykli, a niektórzy rodzice podejmują decyzję o całkowitym nieszczepieniu dziecka już od urodzenia. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach prowadzi działania mające na celu przymuszenie do szczepień ochronnych m.in.: inicjuje wszczęcie postępowania egzekucyjnego w stosunku do rodziców/opiekunów (za pośrednictwem Wojewody Zachodniopomorskiego, który nakłada kary grzywny). Na koniec 2023 r. w ramach działań podjętych wobec osób uchylających się od szczepień wydano 54 upomnienia oraz 27 wniosków do wojewody o egzekucję administracyjną, a także 23 tytuły wykonawcze.

1. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny jest reakcją organizmu na podaną szczepionkę. Zgodnie z obowiązującą definicją niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to zaburzenie stanu zdrowia, które wystąpiło w okresie 4 tygodni po podaniu szczepionki. Wyjątek stanowią odczyny po szczepieniu BCG – w tych wypadkach kryterium czasowe jest znacznie wydłużone, co wynika ze specyfiki szczepionki. Zakwalifikowanie NOP-u jako odczynu łagodnego, poważnego czy ciężkiego należy do lekarza, który go podejrzewa lub rozpoznaje na podstawie badania lekarskiego i określonych kryteriów, a jego wystąpienie jest związane z indywidualną reakcją organizmu na podaną szczepionkę.

W 2023 r. na terenie powiatu pyrzyckiego zarejestrowano 1 NOP po podaniu szczepionki p/odrze, śwince i różyczce zakwalifikowany jako łagodny. U osoby zaszczepionej wystąpiła wysypka plamisto-grudkowa, lekarz wykluczył konieczność hospitalizacji.

1. Podsumowanie i wnioski

Nadzór nad dystrybucją preparatów szczepionkowych oraz realizacją programu szczepień ochronnych stanowią jedno z głównych zadań stacji sanitarno-epidemiologicznych. W trakcie przeprowadzonych w 2023 r. kontroli sanitarnych stwierdzono poprawę warunków przechowywania szczepionek. Kierownicy przychodni, w których funkcjonują punkty szczepień, dążą do odpowiedniego zabezpieczenia preparatów szczepionkowych na wypadek wystąpienia sytuacji awaryjnych (np. awarii urządzenia chłodniczego, braku prądu) m.in. poprzez zakup nowych urządzeń chłodniczych, zapewnienie stałego monitoringu temperatury ich przechowywania oraz zapewnienia dodatkowego źródła zasilania lub urządzenia podtrzymującego zasilanie na czas awarii. W 2023 r. nie stwierdzono sytuacji awaryjnych w podległych punktach szczepień.

Każdego roku wzrasta liczba osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach przed podjęciem działań egzekucyjnych informuje rodziców uchylających się od szczepień o ciążącym na nich obowiązku oraz o konsekwencjach prawnych odmowy szczepień. Niewielka część rodziców po otrzymaniu pisma informacyjnego podejmuje decyzję o zaszczepieniu swojego dziecka, jednak są to pojedyncze przypadki. Brak realizacji wykonania obowiązku szczepienia powoduje w dalszym etapie powstanie określonych konsekwencji prawnych (m.in. wymierzenie takiej osobie grzywny).

Każdego roku duża liczba dzieci nie otrzymuje obowiązkowych szczepień, gdyż rodzice nie zgłaszają się z nimi na obowiązkowe szczepienia. Często swoją decyzję tłumaczą obawami przed skutkami ubocznymi szczepionek, czy przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego po podaniu szczepionki. Zdarza się również, że rodzice często poddają się postulatom głoszonym przez ruchy antyszczepionkowe i obarczają winą za chorobę, której objawy pojawiły się po rozpoczęciu szczepień właśnie szczepionką mimo tego, że nie ma żadnych medycznych podstaw, które potwierdzałyby związek między szczepionkami, a daną jednostką chorobową.

Niepokojący jest fakt, że jak wiadomo nieszczepienie dzieci staje się bardzo popularne, co niewątpliwie zagraża bezpieczeństwu epidemiologicznemu w kraju. Warto wspomnieć, że to właśnie dzięki szczepionkom udało się wyeliminować takie choroby jak czarna ospa czy polio. Niezwykle istotne znaczenie ma przekazywanie rzetelnych informacji o korzyściach płynących ze szczepień i terminowe ich wykonywanie zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych.

1. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach
2. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Z dniem 22.08.2019 r. został powołany Zarządzeniem nr 22/2019 Dyrektora Szpitala Powiatowego w Pyrzycach Zespół i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W skład zespołu wchodzą:

1. Przewodniczący – specjalista chorób zakaźnych,

2. Członek – pielęgniarka, specjalista ds. pielęgniarstwa epidemiologicznego,

3. Mikrobiolog - specjalista ds. mikrobiologii.

Kwalifikacje członków zespołu są zgodne z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych. Do zadań zespołu kontroli zakażeń szpitalnych należy m.in.:

- opracowywanie planów i kierunków systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych,

- ocena wyników kontroli wewnętrznej przedstawianych przez zespół kontroli zakażeń szpitalnych,

- opracowywanie i aktualizacja standardów farmakoprofilaktyki i farmakoterapii zakażeń i chorób zakaźnych w szpitalu.

Spotkania Zespołu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych odbywają się raz na kwartał lub częściej w zależności od potrzeb i sytuacji epidemiologicznej szpitala.

Szpital nie posiada własnego laboratorium mikrobiologicznego, natomiast ma podpisaną umowę na w/w usługi z laboratorium zewnętrznym, które funkcjonuje w budynku szpitala.

Działania szpitala w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym opierają się głównie na opracowanych w tym zakresie procedurach wewnętrznych.

Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych w ciągu 2023 r. w szpitalu przeprowadził 20 kompleksowych kontroli wewnętrznych w zakresie przestrzegania przez personel procedur profilaktyki zakażeń, stanu sanitarno– higienicznego pomieszczeń szpitalnych, mających na celu zapobieganie rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych pomiędzy oddziałami oraz sprawdzenie poprawności wykonania czynności zgodnie z procedurami. Kontrole odnotowano w „Protokołach kontroli wewnętrznej”, które są zatwierdzane przez dyrektora jednostki.

Ponadto w 2023 r. przeprowadzono dodatkowe kontrole w oddziałach szpitala, które dotyczyły:

- terminów ważności pracowniczych książeczek zdrowia,

- czystości oddziałów,

- terminów ważności leków znajdujących się na oddziałach,

- przestrzegania instrukcji i procedur obowiązujących w szpitalu,

- przestrzegania segregacji odpadów medycznych i komunalnych z zachowaniem kolorystyki worków i pojemników,

- prawidłowego oznaczania pojemników służących do dezynfekcji narzędzi,

- rejestrowania pracy lamp bakteriobójczych,

- pomiarów temperatur w lodówkach przeznaczonych do przechowywania leków.

Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych zajmuje się również prowadzeniem szkoleń wśród personelu. W 2023 r. wśród personelu wszystkich oddziałów szpitalnych przeprowadzono następujące szkolenia:

1. Kontrola zakażeń szpitalnych – higiena rąk;

2. Zasady postępowania w przypadku identyfikacji szczepów Enterobakteriaceae produkujące karbapenemazy;

3. Podstawowe procedury zapewniające bezpieczeństwo operowanym pacjentom;

4. Rola środowiska w transmisji zakażeń SARS – Cov – 2;

5. Zakażenia ogólnoustrojowe bakteriemia i sepsa;

6. Odleżyny – zapobieganie i leczenie;

7. Zakażenia układu moczowego – ZUM.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach w 2023 r. przeprowadzili następujące kontrole z zakresu zakażeń szpitalnych: kontrola tematyczna z zakresu systemu kontroli zakażeń szpitalnych za 2022 oraz 2023 r. oraz kontrola tematyczna w związku z wystąpieniem ogniska zakażeń wywołanych bakteriami Klebsiella pneumoniae NDM (+). W trakcie przeprowadzonej kontroli dot. ogniska zakażeń Klebsiella pneumoniae NDM (+) stwierdzono nieprawidłowości oraz wydano zalecenia do bieżącego stosowania dla Zespołu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych.

Powołany Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych wykonuje na bieżąco zalecenia wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach, w związku z czym w 2023 r. nie wydawano decyzji administracyjnych z zakresu zakażeń szpitalnych.

.

1. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Zakażenia szpitalne związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych stanowią poważny problem wszystkich szpitali i powodują wydłużenie czasu pobytu chorego w placówce. Wykrywanie zakażeń szpitalnych jest niezbędnym warunkiem, umożliwiającym ich skuteczną kontrolę na terenie szpitala. Szpitale mają obowiązek rejestracji zakażeń szpitalnych oraz bieżącego zgłaszania ognisk zakażeń oraz pojedynczych zakażeń wywołanych przez drobnoustroje wielolekooporne. Wyizolowane patogeny chorobotwórcze mogą być nabyte zarówno poza szpitalem, jak i w trakcie hospitalizacji.

Od 2023 r. szpitale zostały zobowiązane do składania sprawozdań dot. liczby wykonanych badań mikrobiologicznych.

U pacjentów szpitala przeprowadzono łącznie 809 badań mikrobiologicznych, w których wyizolowano patogeny chorobotwórcze nabyte zarówno poza szpitalem, jak i w trakcie pobytu pacjenta w szpitalu.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L. p. | Nazwa oddziału | Liczba wykonanych badań mikrobiologicznych |
| 1. | Oddział chorób wewnętrznych | 1434 |
| 2. | Oddział chirurgiczny | 284 |
| 3. | Oddział urazowo – ortopedyczny | 165 |
| 4. | Oddział anestezjologii i intensywnej terapii | 761 |
| 5. | Zakład Opiekuńczo – Leczniczy | 57 |

W szpitalu opracowano procedury związane z zakażeniami szpitalnymi. Izolację pacjentów określa procedura KZ/1.10 Izolacja chorych zakażonych oraz pacjentów o podwyższonym ryzyku rozprzestrzeniania się zakażenia oraz procedury: KZ/3.1 Postępowanie w przypadku podejrzenia/wykrycia/kolonizacji Clostridium difficille, KZ/3.2 Postępowanie w przypadku identyfikacji szczepów bakteryjnych enterobakteriaceae wytwarzające karbapenemazy typu KPC, MBL lub OXY – 48.

Pacjenci z zakażeniem są izolowani w salach jednoosobowych lub kohortowani we wspólnych salach z zachowaniem pełnego reżimu sanitarnego ze strony personelu. W 2023 r. stosowano izolację kontaktową w przypadku stwierdzenia patogenów chorobotwórczych w wymazach bakteriologicznych pobranych od pacjentów.

W ciągu 2023 roku w jednym z oddziałów szpitalnych zarejestrowano 1 ognisko epidemiczne wywołane przez szczep bakteryjny Klebsiella pneumoniae NDM (+). W związku z powyższym prowadzono postępowanie zgodnie z procedurą KZ/3.2 Postępowanie w przypadku identyfikacji szczepów bakteryjnych enterobakteriaceae wytwarzające karbapenemazy typu KPC, MBL lub OXY – 48, a Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych wydał szczegółowe zalecenia dla personelu oddziału mające na celu ograniczenie transmisji patogenu. W trakcie trwania ogniska epidemicznego przeprowadzano badania przesiewowe co 7 dni u wszystkich pacjentów oddziału, a także u nowych osób bezpośrednio przed przyjęciem do oddziału. Zakażenia potwierdzono łącznie u 10 pacjentów (1 osoba z objawami, 9 osób kolonizacja), 2 pacjentów zmarło jednak przyczyna zgonu nie miała związku z zakażeniem w/w bakterią. W czasie trwania ogniska wykonano 151 badań przesiewowych.

1. Podsumowanie i wnioski

Zakażenia szpitalne rozwijają się w wyniku procedur wykonywanych podczas hospitalizacji. Rodzaj bakterii często zależy od oddziału, na którym pacjent jest hospitalizowany, jednak najbardziej zróżnicowane i oporne na antybiotyki są drobnoustroje powodujące zakażenia na oddziałach intensywnej terapii. Narzędziem służącym ograniczeniu przypadków zakażeń szpitalnych powinien być prawidłowo działający system zapobiegania i zwalczania zakażeń. Opracowanie, wdrożenie i nadzór nad przestrzeganiem procedur higienicznych powinny stanowić dla dyrekcji szpitala podstawowe działania zapobiegające zakażeniom. „Brudne” ręce personelu medycznego, skażone otoczenie chorego, zatrudnianie osób nieprzygotowanych do pracy w szpitalach są jednymi z głównych przyczyn rozprzestrzeniania się drobnoustrojów w środowisku szpitalnym.

Istotne znaczenie w rozprzestrzenianiu się drobnoustrojów szpitalnych ma diagnostyka zakażeń, a także stosowanie procedur higienicznych i przeciwepidemicznych. Zwiększenie liczby badań u osób hospitalizowanych, wykonywanie badań przy przyjęciu pacjenta do szpitala z innej placówki lub gdy poprzednia hospitalizacja odbywała się w niedługim czasie przed kolejnym przyjęciem, powinno stanowić pierwsze działania pozwalające na szybkie wdrożenie procedur przeciwepidemicznych przy rozpoznaniu zakażenia (m.in. izolacji pacjenta z zakażeniem, wzmożenia reżimu sanitarnego) tak, aby zapobiec przeniesieniu patogenu na inne osoby oraz ich rozprzestrzenianie w środowisku szpitalnym i poza szpitalnym.

Ponadto infrastruktura obiektów oraz ich stan techniczny również mają wpływ na to, że procedury nie są przestrzegane. W trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych zwraca się szczególną uwagę na stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wydawane są decyzje zobowiązujące dyrekcję szpitala do ich usunięcia. W ciągu 2023 r. w związku z brakiem środków finansowych i technicznych na częściowe wykonanie obowiązków zawartych w wydanych wcześniej decyzjach administracyjnych dyrekcja Szpitala Powiatowego w Pyrzycach wnosiła o przedłużenie terminów ich wykonania.

# Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajduje się 1 szpital – Szpital Powiatowy w Pyrzycach. Działalność lecznicza prowadzona jest w 4 oddziałach szpitalnych, Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym, poradniach specjalistycznych oraz w gabinecie nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej.

Szpital Powiatowy w Pyrzycach dysponuje 135 łóżkami w następujących oddziałach:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Nazwa oddziału*** | ***Liczba łóżek*** |
| 1 | Oddział chorób wewnętrznych | 30 |
| 2 | Oddział chirurgiczny | 16 |
| 3 | Oddział urazowo – ortopedyczny | 15 |
| 4 | Oddział anestezjologii i intensywnej terapii | 4 |
| 5 | Zakład Opiekuńczo – Leczniczy | 70 |
|  | **Razem** | **135** |

Ponadto w Szpitalu Powiatowym działają następujące poradnie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Nazwa poradni*** | ***Data otwarcia*** |
| 1 | Poradnia chirurgii ogólnej | 01.12.2003 r. |
| 2 | Poradnia urazowo – ortopedyczna | 01.12.2003 r. |
| 3 | Poradnia „K” | 01.12.2003 r. |
| 4 | Poradnia kardiologiczna | 01.01.2005 r. |
| 5 | Poradnia pulmonologiczna | 01.01.2005 r. |
| 6 | Poradnia preluksacyjna | 01.01.2004 r. |
| 7 | Poradnia urologiczna | 01.01.2003 r. |
| 8 | Poradnia diabetologiczna | 15.03.2006 r. |
| 9 | Poradnia endokrynologiczna | 01.05.2009 r. |
| 10 | Poradnia medycyny sportowej | 01.05.2009 r. |
| 11 | POZ – nocna i świąteczna opieka zdrowotna | 19.03.2011 r. |
| 12 | Poradnia gastroenterologiczna | 20.12.2018 r. |
| 13 | Poradnia neurologiczna | 01.07.2021 r. |

1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

W 2023 r. w stosunku do Szpitala Powiatowego w Pyrzycach toczyło się postępowanie administracyjne w związku z wydanymi decyzjami administracyjnymi dotyczącymi następujących jednostek szpitala: Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Izby Przyjęć, Oddziału Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, Zakładu Opiekuńczo Leczniczego, poradni urologicznej i apteki szpitalnej. Część obowiązków zawartych w w/w decyzjach została wykonana, natomiast dla części obowiązków określono dłuższe terminy wykonania.

W 2023 r. w szpitalu przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową, której zakres dotyczył:

- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów użyteczności publicznej i nieruchomości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną, odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi oraz zaopatrzenia w wodę,

- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne higieny środowiska pracy,

- przestrzegania przepisów dotyczących warunków ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2023, poz. 700),

- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne oraz bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-technicznego w części skontrolowanych pomieszczeń, w związku z czym wydano decyzję administracyjną. Ponadto w ciągu roku 2023 w obiekcie przeprowadzono 6 kontroli sprawdzających do wydanych wcześniej decyzji administracyjnych, w trakcie których stwierdzono, że obowiązki zostały wykonane zgodnie z terminami.

Dyrekcja szpitala stara się na bieżąco oraz w miarę możliwości finansowych poprawiać stan sanitarno-techniczny obiektu oraz jego funkcjonalność. W 2023 r. w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach przeprowadzono następujące prace remontowe:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Miejsce dokonanych remontów*** | ***Remonty, które zostały wykonane*** |
| 1 | Kuchnia | Remont pomieszczeń, korytarza, jadalni, pomieszczenia wydawania posiłków, obieralni, korytarza prowadzącego do magazynu warzyw, magazynu warzyw, pomieszczenia administracyjnego |
| 2 | ZOL | pomalowanie sal chorych, drzwi i ścian w ciągu komunikacyjnym |
| 3 | Szatnie personelu | Remont pomieszczeń, pomalowanie ścian i szafek |
| 4 | Poradnia endokrynologiczna | Remont pomieszczenia |

1. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Podstawowe źródło zaopatrzenie w wodę do spożycia w szpitalu stanowi własne ujęcie wody. Woda nie jest sprzedawana dla innych odbiorców. Produkcja wody w ostatnim roku kalendarzowym wyniosła 25 m3/d. Od czasu ostatniej kontroli nie przeprowadzano modernizacji stacji uzdatniania, remontów w hydroforni i na sieci wodociągowej mogących mieć wpływ na jakość wody.

Wodociąg sieciowy stanowi rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę. Woda dostarczana jest na podstawie umowy na jej dostarczanie i odprowadzanie ścieków zawartej na czas nieokreślony z Pyrzyckim Przedsiębiorstwem Komunalnym Sp. z o. o., ul. Kościuszki 26 w Pyrzycach.

Na koniec roku 2023 wodę oceniono jako przydatną do spożycia.

1. Bloki żywieniowe

Na terenie powiatu pyrzyckiego pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład tj. Szpital Powiatowy w Pyrzycach mieszczący się przy ul. Jana Pawła II 2, 74-200 Pyrzyce. Podczas sprawowania nadzoru nad zakładem, nie odnotowano zatruć pokarmowych oraz nie zgłaszano interwencji konsumenckich. W 2023 r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 2 kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków zawartych w decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu – usunięto nieprawidłowości. Wydano 2 decyzje obciążające stronę opłatą za czynności kontrolne.

Zakład prowadzi działalność żywienia zbiorowego typu zamkniętego w zakresie produkcji posiłków od surowca do produktu gotowego, wydawanych na naczyniach wielokrotnego użytku. W szpitalu znajduje się kuchnia centralna oraz 3 kuchnie oddziałowe. Rozplanowanie pomieszczeń prawidłowe – brak krzyżowania dróg brudnej i czystej. Punkty wodne z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodą doposażone w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki papierowe. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt kuchni oddziałowych utrzymane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej. Ściany i podłogi wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, odpornych na działanie środków czystości.

Przy produkcji i wydawaniu posiłków zatrudnionych jest 7 osób oraz kierownik kuchni i magazynier. W dniu kontroli personel posiadał właściwą odzież ochronną oraz aktualną dokumentację lekarską dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Personel kuchenny został przeszkolony z zakresu: higieny przy produkcji, higieny personelu, porcjowania i wydawania posiłków na oddziały szpitala, analizy zagrożeń podczas produkcji, procesów technologicznych, postępowania z surowymi jajkami (wydawanie i przechowywanie jaj, wyparzanie jaj), przechowywania artykułów spożywczych - temperatury w lodówkach (zapisy), obsługi kotłów elektrycznych, mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu, przechowywania próbek pokarmowych, warunków dostawy produktów, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń kuchennych – przedstawiono do wglądu protokoły szkolenia okresowego wewnętrznego. W zakładzie przechowuje się próbki potraw przeznaczonych do żywienia pacjentów oraz klientów – gramatura, czas oraz przechowywanie prawidłowe. Próbki pozostawione są w ilości 150 g na okres 72 godz. i przechowywane w wyznaczonym do tego urządzeniu chłodniczym. Artykuły spożywcze pod względem przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości aktualne. Ciągłość łańcucha chłodniczego zachowana. Temperatury w urządzeniach chłodniczych prawidłowe. W zakładzie magazynowane są produkty sypkie w niewielkich ilościach. Znikoma ilość przechowywanych produktów wynika z częstych dostaw towarów do obiektu środkami transportu należącymi do dostawców. Prawidłowy rozdział oraz segregacja żywności. Do obróbki wstępnej jaj konsumpcyjnych wyznaczono pomieszczenie wyposażone w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Użyte do produkcji jaja poddane są obróbce wstępnej poprzez dezynfekcję termiczną. Do tego celu wydzielono osobny sprzęt. Ponadto jaja konsumpcyjne przechowywane są w odrębnym urządzeniu chłodniczym. W zakładzie znajduje się system śledzenia pochodzenia produktów i surowców – traceability.

Pion żywienia posiada opracowane i wdrożone procedury, dotyczące kontroli wewnętrznej tj. dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej i systemu HACCP. Zapisy prowadzone na bieżąco - rejestr kontroli dostaw nabiału, mięsa i wędlin oraz rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych. W zakładzie prowadzone są zabiegi deratyzacji i dezynsekcji. Zakład posiada umową zawartą ze specjalistyczną firmą. Postępowanie z odpadami komunalnymi prawidłowe.

Zakład zaopatrzono w wodę z własnego ujęcia. Badania prowadzone są w ramach kontroli wewnętrznej oraz kontroli urzędowej zgodnie z harmonogramem badań. Na dzień kontroli wyniki prawidłowe. W przypadku pogorszenia się jakości wody zakład zaopatruje się w wodę z sieci wodociągowej. Odprowadzanie ścieków do kanalizacji miejskiej.

W zakładzie prowadzone są zabiegi deratyzacji i dezynsekcji. Zakład posiada umowę zawartą ze specjalistyczną firmą na usługi w zakresie DDD – harmonogram realizacji usług 1 x w miesiącu.

Prawidłowe postępowanie z odpadami pochodzenia zwierzęcego stanowiące materiał kategorii 3 w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającego przepisy sanitarne dot. produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylającego rozporządzenie (WE) nr 1774/2002, w myśl którego wszelkie podmioty zajmujące się żywnością na wszystkich etapach produkcji, natychmiast po wytworzeniu produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego zobowiązane są do ich identyfikacji i zapewniają wykonanie związanych z nimi czynności, zgodnie z założeniami tego rozporządzenia.

W zakładzie w widocznym miejscu umieszczono jadłospis z wykazem alergenów (na oddziałach na tablicach informacyjnych oraz w stołówce przy okienku wydawczym), które mogą pojawić się w danym produkcie, oraz informacje o pełnym wykazie składników poszczególnych potraw. Na tablicach informacyjnych na oddziałach oraz w stołówce przy okienku wydawczym wywieszono skoroszyt zawierający skład potraw.

Dziennie dla pacjentów na oddziały wydawane są z kuchni 3 posiłki podstawowe: śniadanie godz. 8.00-9.00, obiad godz. 12.00 – 13.00, kolacja godz. 16.00 – 17.00. Obiady dla klientów z zewnątrz wydawane są w godzinach: 13.00 – 15.30. Ilość żywionych pacjentów w dniu kontroli to 116 osób, w tym 60 osób na diecie normalnej, 25 osoby na diecie lekkiej, 25 osób na diecie cukrzycowej, 4 osoby na diecie wątrobowej oraz 1 osoba na diecie przecierowej i 1 osoba na diecie biegunkowej. Całodzienna stawka żywieniowa wynosi 11,00 zł.

Dokonano oceny jadłospisu (dieta normalna) posługując się arkuszem oceny dekadowej jadłospisów, z którego wynika, że otrzymał on ocenę zadowalającą.

Ponadto w roku sprawozdawczym w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach pobrano do badań laboratoryjnych posiłek obiadowy – nie wszczynano postępowania administracyjnego wobec zakładu. Przy ocenie żywienia zakładu brano pod uwagę analizę jadłospisu dekadowego, normy żywieniowe na podstawie „Normy żywienia dla populacji Polski” oraz analizę chemiczną próbek posiłku obiadowego pobranego do oznaczeń laboratoryjnych w kierunku wartości odżywczej – wartość energetyczna, białka, węglowodanów, tłuszczy – wartości odżywcze. Nie stwierdzono uwag, zachowane zostały normy żywieniowe dla danej grupy osób.

1. Dezynfekcja

Dezynfekcja powierzchni w szpitalu wykonywana jest zgodnie z obowiązującymi procedurami i harmonogramami dla poszczególnych zespołów pomieszczeń (m.in. oddziały, poradnie, pozostałe pomieszczenia). Procesy dezynfekcji prowadzone są przy użyciu następujących środków dezynfekcyjnych: Incidin foam, Incidin liqid spray, Actichlor plus, Medicarine, Incidin oxy wipe, Incidin oxy foam.

Dezynfekcję narzędzi wielokrotnego użycia wykonuje się bezpośrednio w oddziałach w gabinetach zabiegowych. Narzędzia po użyciu umieszczane są w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zaopatrzonych w sita i pokrywy, odpowiednio oznakowanych. Do dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użycia stosuje się preparat Sekusept Aktiv. Zasady przeprowadzania dezynfekcji zawarte są w procedurach: KZ/1.5 Mycie, dezynfekcja i sterylizacja sprzętu medycznego.

Dezynfekcja endoskopów odbywa się w pracowni endoskopii, w specjalnie wydzielonym do tego celu pomieszczeniu (w dwóch myjkach chemiczno – termicznych Olimpus). Do dezynfekcji i mycia endoskopów w myjce stosowane są następujące środki: Cleaner ETD i Dezyfectant ETD. Pracownia posiada również myjkę ultradźwiękową.

Dezynfekcja basenów i kaczek przeprowadzana jest manualnie (izba przyjęć) i w dezynfektorach (oddział ortopedii). Do dezynfekcji stosuje się Actichlor plus i Medicarinę oraz Secumatic FKS. Szpital posiada również maceratory w oddziale chorób wewnętrznych i chirurgii ogólnej.

1. Sterylizacja

Szpital Powiatowy w Pyrzycach posiada następujące sterylizatory:

1. Centralna Sterylizatornia – 2 sterylizatory przelotowe:

* CISA S.R.I. POMEZIA ROMA, nr fabryczny 10936/2006, nr ewidencyjny N 2324014657, TYP PS STS 553L'
* BELI – Med, nr fabryczny 11955/2010, typ 6-6-68 VS2, nr ewidencyjny M 2124001839.

2. Blok operacyjny - EXTREMA PLUS.

Ponadto placówka korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji gazowej. Umowa zawarta jest ze 109 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią SPZOZ w Szczecinie, ul. Piotra Skargi 9 – 11.

Sprzęt i materiały do sterylizacji przygotowywane są w oddziałach szpitalnych, gdzie prowadzone jest mycie i dezynfekcja narzędzi oraz ich pakietowanie. Personel wyznaczony do prowadzenia procesów sterylizacji posiada odpowiednie uprawnienia oraz szkolenia. Materiały przenoszone są do sterylizatorni w specjalnych zamykanych pojemnikach wydzielonych do każdego oddziału, a po procesie sterylizacji jałowe pakiety są dodatkowo chronione w czasie transportu na oddziały poprzez umieszczenie ich w workach foliowych i zamykanych pojemnikach. Przygotowanie materiału do sterylizacji, transport i przechowywanie materiału po sterylizacji określa obowiązująca w Szpitalu Powiatowym procedura: ***KZ/1.5 Mycie, dezynfekcja i sterylizacja sprzętu medycznego- Załącznik nr 4 i Załącznik nr 5 do procedury.***

W szpitalu na bieżąco prowadzona jest kontrola wewnętrzna procesów sterylizacji. W 2023 r. przeprowadzono testy takie jak:

* testy BOWIE & DICK – (testy kontroli skuteczności usuwania powietrza i tworzenia próżni oraz jakość pary wodnej w autoklawie) wykonywane codziennie podczas rozgrzewania sterylizatora – 509 testów,
* kontrola biologiczna – 509 badań, testy biologiczne 1x dziennie (100 AMB – odczyt po 24 godz.) oraz sporal A 4 x w roku (wykonano 4 x badania skuteczności sterylizacji parą wodną w nadciśnieniu (Sporal A) sterylizatorów znajdujących się w Centralnej Sterylizacji i Bloku operacyjnym – wszystkie posiewy jałowe),
* kontrola chemiczna – 15203 testy (testy do każdego wsadu codziennie, średnio co do drugiego pakietu, ponadto paski chemiczne umieszczone na pakietach, przebarwiające się w czasie cyklu sterylizacyjnego świadczą o prawidłowej sterylizacji).

Dokumentacja potwierdzająca skuteczność sterylizacji prowadzona jest w formie wydruków ze sterylizatorów.

W ciągu 2023 roku przeprowadzono następujące przeglądy i naprawy sterylizatorów:

1. przegląd sterylizatora CISA - urządzenie sprawne:

* Wymieniono pompę próżniową oraz wyregulowano połączenia na armaturze urządzenia;
* Wymieniono uszczelki drzwi komory po obu stronach urządzenia
* Wykonano kalibrację czujników ciśnienia komory;
* Wymieniono drukarkę, urządzenie przetestowano;
* Wymieniono filtr sterylny, przeciwpyłkowy, wykonano kalibrację czujników temperatury.

2. sterylizator BELI – MED. – urządzenie sprawne:

* Wymieniono presostan S331;
* Wyregulowano napięcie drukarki.

W Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach stacja uzdatniania wody znajduje się w sterylizacji jako integralna część sterylizatora. Szpital nie posiada stacji dializ i innych jednostek organizacyjnych szpitala, gdzie wymaga się stacji do uzdatniania wody.

1. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Sprzątanie pomieszczeń szpitalnych wykonywane jest przez personel szpitala, nie korzysta się z usług firmy zewnętrznej. Do sprzątania używane są wózki gospodarcze wyposażone we wiadra w dwóch kolorach, worki na odpady i brudną bieliznę oraz mopy. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w pomieszczeniach „brudownikach” przeznaczonych do tego celu. Postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu i zalecenia szczegółowe zawarte są w instrukcjach i procedurach obowiązujących w Szpitalu Powiatowym. Szpital ma opracowane i wdrożone procedury: KZ/1.3; KZ/1.4 Sprzątanie i dekontaminacja pomieszczeń szpitalnych i sprzętu użytkowego.

1. Postępowanie z bielizną szpitalną

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w pralni zewnętrznej. Usługi pralnicze dla Szpitala Powiatowego w Pyrzycach świadczy Hygea Sp. z o.o., ul. Kościuszki 96, 64-700 Czarnków. Umowa zawarta w dniu 15.06.2023 r. na czas określony do czasu rozstrzygnięcia postępowania przetargowego. Umowa obejmuje usługę wynajmu, odbioru, prania bielizny operacyjnej, piżam, szlafroków, fartuchów itp., a także dezynfekcja materacy, koców i poduszek oraz prasowanie i dostawę czystej bielizny i odzieży. Transport bielizny odbywa się specjalistycznym środkiem transportu należącym do Hygea Sp. z o.o. Odbiór i przywóz bielizny odbywa się 3 razy w tygodniu (pn., śr., pt.).

Na oddziały szpitalne bielizna czysta pakowana jest w worki i odpowiednim do tego wózkiem na metalowych kółkach przewożona jest do szaf podręcznych/ miejsc wyznaczonych na poszczególnych oddziałach szpitalnych.

Bielizna brudna przechowywana jest w brudownikach na Oddziałach, skąd następnie przewożona jest do centralnego magazynu bielizny brudnej w workach foliowych na specjalnym wózku na kółkach.

W pomieszczeniach piwnicznych wydzielono magazyny bielizny czystej i brudnej:

-Centralny magazyn bielizny czystej - wyposażono w metalowe regały z ofoliowanymi blatami z podziałem na oddziały szpitalne (na regałach: poszwy, poszewki, prześcieradła oraz podkłady) oraz ofoliowany stół do rozdziału bielizny. Ponadto na wyposażeniu magazynu znajdują się w kosze typu hotelowego oraz szafa transportowa ze stali nierdzewnej służąca do przewozu bielizny na oddziały. Wyposażenie magazynu jest w dobrym stanie sanitarno-technicznym, bez widocznych uszkodzeń, czyste. Magazyn wyposażony jest w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Przy umywalce dostępne są mydło w płynie, środki do dezynfekcji rąk- „Skinmann scrub” oraz „Skinamnn soft protect”, ręczniki papierowe oraz kosz na odpady komunale z niebieskim wkładem. Ściany w magazynie pokryte glazurą do wys. ok.1,5 m. Ściany i podłogi w magazynie w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Do dezynfekcji powierzchni stosowany jest preparat „Bacticid”. Pomieszczenia magazynu bielizny czystej utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-porządkowym. W pomieszczeniu zapewniona wentylacja mechaniczna oraz 4 uchylne okna.

- Centralny magazyn bielizny brudnej- zapewniona śluza z pomieszczeniem z natryskiem, pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym z ustępem, pomieszczeniem z umywalką z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, szafą, stołem i szafkami podręcznymi. Ściany pokryte glazurą a podłogi terakotą. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy pomieszczeń dobry. W pomieszczeniu z częścią brudną powierzchnie ścian i podłogi są gładkie i łatwo zmywalne. Połączenie podłogi i ścian jest bezszczelinowe. Ściany pokryte farbą zmywalną, czyste. Podłoga w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Pomieszczenie wyposażone jest wentylację grawitacyjną. Dodatkowo zainstalowany jest wentylator mechaniczny oraz zapewnione są 4 okna uchylne. W pomieszczeniu znajduje się umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, wyposażona w mydło w płynie, środki do dezynfekcji rąk - „Skinmann scrub” oraz „Skinamnn soft protect”, ręcznik papierowy oraz zamykany pojemnik na odpady komunalne wyłożony workiem foliowym. Urządzenie sanitarne jest czyste i sprawne. Przy umywalce zapewniono również pojemnik na odpady medyczne koloru czerwonego oznakowany kodem odpadów 180103\*, wykorzystywany w razie potrzeby przy sortowaniu bielizny brudnej. Bielizna brudna składowana jest w workach foliowych na 4 podestach. Na wyposażeniu są również 4 wózki metalowe typu hotelowego do wywozu brudnej bielizny – wózki w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Powierzchnie mebli stanowiących wyposażenie magazynu są gładkie, łatwo zmywalne utrzymane w bieżącej czystości.

Zachowano rozdział czasowy odbioru bielizny czystej i zdawania bielizny brudnej. Podmiot nie zapewnia pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków transportowych. Mycie i dezynfekcja wykonywane są w wyznaczonym miejscu na zewnątrz budynku obok magazynu bielizny brudnej. Miejsce wyposażono w kratkę ściekową.

1. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Na terenie szpitala zapewniono miejsce do przechowywania zwłok, brak jest prosektorium. Pomieszczenia z chłodnią do przechowywania zwłok dzierżawione są dla Usługowego Zakładu Pogrzebowego F. Dudziak. ul. Cmentarna 1, 74-200 Pyrzyce. Przedmiotem umowy jest dozór i utrzymanie we właściwym stanie pomieszczeń chłodni do przechowywania zwłok, wraz z najmem ww. pomieszczeń i znajdującego się w nim sprzętu oraz usługa przejęcia zwłok pacjenta od pielęgniarki do pomieszczeń chłodni szpitalnej i wydawania zwłok osobom uprawnionym. Kontrola pomieszczeń przeprowadzona została w 2023 r. Stan sanitarno-techniczny oraz porządkowy pomieszczeń chłodni oceniono jako dobry.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Szpital | Lokalizacja obiektu szpitalnego | Prosektorium | Miejsce przechowywania zwłok | |
| Pro-morte (ilość miejsc) | Chłodnia (ilość miejsc) |
| Szpital Powiatowy w Pyrzycach | ul. Jana Pawła II nr 2, 74-200 Pyrzyce | Brak | 3 | 6 |

Zwłoki osoby zmarłej przewożone są z pomieszczeń Post-Mordem z poszczególnych oddziałów szpitala do chłodni nie wcześniej niż po upływie 2 godzin od czasu zgonu. Transport zwłok odbywa się przystosowanymi do tego środkami transportu w zamykanych kapsułach, które znajdują się na wyposażeniu oddziałów.

1. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Obiekty prowadzące działalność leczniczą na terenie powiatu pyrzyckiego w 2022 r.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rodzaj placówki** | **Liczba obiektów wg ewidencji na 31.12.2023 r.** | **Liczba skontrolowanych obiektów** |
| Zakłady opieki zdrowotnej ogółem | **25** | **17** |
| Praktyki lekarskie, pielęgniarskie ogółem oraz inne podmioty prowadzące działalność leczniczą | **28** | **12** |

W ramach nadzoru nad podmiotami działalności leczniczej w 2023 r. skontrolowano 17 podmiotów leczniczych oraz 12 obiektów prowadzących działalność leczniczą w ramach praktyk zawodowych. Łącznie przeprowadzono 48 kontroli w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

W ciągu 2023 r. w 7 obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące zarówno stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń oraz prowadzonej dokumentacji dot. kontrolowanych działów. Z uwagi na nieprawidłowości dot. stanu technicznego pomieszczeń wydano 4 decyzje administracyjne z terminami usunięcia nieprawidłowości zgodnymi z deklarowanymi przez strony postępowania. W pozostałych przypadkach z uwagi na usunięcie nieprawidłowości w krótkim czasie i przeprowadzone kontrole sprawdzające wydano decyzje umarzające wszczęte już postępowanie administracyjne. W 1 obiekcie nałożono mandat karny za brak bieżącej czystości i porządku.

W skontrolowanych placówkach utrzymaniem czystości i porządku zajmuje się personel- żadna z przychodni nie korzysta z usług firm sprzątających. Sprzęt porządkowy (wiadra, mopy) jest oznakowany, wydzielony osobno do sprzątania gabinetów oraz do pozostałych pomieszczeń. W większości obiektów są wydzielone pomieszczenia porządkowe przeznaczone do przechowywania w/w sprzętu oraz środków czystości. W części obiektów, w których brak jest technicznych możliwości wydzielenia osobnego pomieszczenia, przeznaczono do tego celu oddzielne szafy lub wydzielono miejsca na sprzęt porządkowy. Kierownicy ośrodków zapewniają na bieżąco zapas środków do mycia i dezynfekcji: rąk, skóry, powierzchni oraz narzędzi i sprzętu medycznego. Opracowane są również procedury w zakresie sprzątania i dezynfekcji, które są aktualizowane w większości obiektów m.in. po zmianie środków dezynfekcyjnych.

W przychodniach i poradniach dezynfekcja powierzchni małych, trudnodostępnych prowadzona jest zazwyczaj przy użyciu gotowych środków niewymagających rozcieńczania oraz chusteczek dezynfekujących. Natomiast do dezynfekcji dużych powierzchni (m.in.: podłogi, ściany) stosuje się zazwyczaj środki wymagające sporządzenia roztworu.

Punkty wodne w skontrolowanych zakładach prowadzących działalność leczniczą w większości są odpowiednio wyposażone w: umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem płynnym oraz środkiem antyseptycznym do rąk, ręczniki papierowe jednorazowego użycia oraz pojemniki na zużyte ręczniki. W większości przychodni zapewniono odpowiednie dozowniki preparatów dezynfekcyjnych w gabinetach zabiegowych, tak aby odmierzana była dostateczna ilość środka dezynfekcyjnego. W trakcie kontroli w 2 przychodniach stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody przy punktach wodnych (w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym męskim przeznaczonym dla pacjentów oraz w gabinecie szczepień), ponadto stwierdzono brak dozownika na preparat do dezynfekcji rąk. Ww. nieprawidłowości zostały usunięte w krótkim czasie.

W skontrolowanych podmiotach (przychodniach) wykorzystuje się głównie sprzęt medyczny jednorazowy nie wymagający sterylizacji. W przypadku wykorzystywania narzędzi wielokrotnego użycia są one przekazywane do sterylizacji (zazwyczaj do centralnej sterylizatorni w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach).

W trakcie kontroli sprawdzano również sposób postępowania z odpadami medycznymi. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono posiadanie stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów zakaźnych. Odpady gromadzone są w przeznaczonych do tego celu pojemnikach lub workach i do czasu odbioru przez firmę utylizującą przechowywane są w warunkach chłodniczych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

1. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

W 2023 r. poddano kontroli 12 gabinetów świadczących usługi w ramach indywidualnych/indywidualnych specjalistycznych praktyk zawodowych. W 3 z nich stwierdzono nieprawidłowości (w 2 gabinetach nieprawidłowości dotyczyły stanu technicznego, a w 1 braku bieżącej ciepłej wody w gabinecie lekarskim). W związku z powyższym wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości z terminem zgodnym z deklarowanym przez stronę, a także 2 decyzje umarzające postępowanie ze względu na krótki czas usunięcia nieprawidłowości.

Personel w kontrolowanych obiektach stara się utrzymywać je w należytym stanie sanitarnym i technicznym, jednak w jednym z gabinetów stomatologicznych za brak bieżącej czystości i porządku nałożono mandat karny.

Sprzęt porządkowy wydzielony do sprzątania gabinetów i odpowiednio opisany, przechowywany jest w przeznaczonych do tego celu miejscach (najczęściej w wydzielonych szafach w gabinetach lub w pomieszczeniach porządkowych). Sprzątaniem zajmuje się zazwyczaj wyznaczona osoba z personelu. W przypadku gabinetów stomatologicznych zlokalizowanych w przychodniach za sprzątanie odpowiada często personel ośrodków - w ramach umowy najmu.

Stanowiska mycia rąk zaopatrzone są w bieżąca ciepłą i zimną wodę, mydło w płynie, ręczniki papierowe, preparaty do dezynfekcji rąk. Jednak w trakcie kontroli w 1 z gabinetów stomatologicznych stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody, nieprawidłowość została niezwłocznie usunięta.

Dezynfekcja powierzchni, sprzętów i narzędzi prowadzona jest przy użyciu specjalistycznych środków dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania. Narzędzia wielokrotnego użycia wykorzystywane są głównie w gabinetach stomatologicznych. Wszystkie gabinety posiadają własne sterylizatory. Narzędzia po sterylizacji przechowuje się zazwyczaj w wydzielonych szafkach lub szufladach, zabezpieczone przed ewentualnym zanieczyszczeniem. Wanny dezynfekcyjne oznakowywane są etykietą zawierającą nazwę środka dezynfekcyjnego, jego stężenie oraz datę przygotowania roztworu. W 2023 r. w żadnym z nadzorowanych obiektów posiadających sterylizator, które wykonały badania testem biologicznym nie zakwestionowano badań skuteczności sterylizacji.

Odpady medyczne wytwarzane w ramach świadczonych usług są segregowane na zakaźne, specjalne i pozostałe. Stosuje się odpowiednią kolorystykę worków na odpady. Odpady zakaźne o ostrych końcach gromadzone są w pojemnikach odpornych na przekłucie. Pojemniki oraz worki są w większości oznakowywane odpowiednią etykietą. W żadnym z gabinetów nie stwierdzono nieprawidłowości dot. gospodarki odpadami medycznymi.

Podsumowanie i wnioski

W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych w większości palcówek wykonujących działalność leczniczą stwierdza się dobry stan sanitarno-techniczny pomieszczeń. Kierownicy zakładów starają się na bieżąco usuwać ewentualne nieprawidłowości. W trakcie kontroli szczególną uwagę zwraca się na sposób prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji oraz na postępowanie z odpadami medycznymi zakaźnymi, co ma istotne znaczenie w zapobieganiu rozprzestrzeniania się drobnoustrojów chorobotwórczych.

Wprowadzenie i stosowanie odpowiednich procedur dotyczących sprzątania, mycia, dezynfekcji i sterylizacji umożliwia ograniczenie rozprzestrzeniania się czynników chorobotwórczych, a dodatkowo stosowanie środków ochrony indywidualnej zmniejsza narażenie na te czynniki. We wszystkich gabinetach opracowane są procedury mające na celu ograniczenie zakażeń. W większości obiektów dostępne są preparaty do dezynfekcji rąk zarówno dla pacjentów jak i personelu.

W skontrolowanych w 2023 r. obiektach poza nieprawidłowościami dot. stanu technicznego, stwierdzono też inne nieprawidłowości, w związku z czym nałożono 2 mandaty karne.

W ramach nadzoru nad placówkami wykonującymi działalność leczniczą poza sprawdzaniem warunków sanitarno-technicznych zwracano również uwagę na przestrzeganie zakazu palenia tytoniu na terenie obiektów. Zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w obiektach stosuje się oznakowania słowno-graficzne o zakazie palenia (w tym papierosów elektronicznych), nie wystawiono mandatów karnych za nieprzestrzeganie w/w zakazu.

1. Postępowanie z odpadami medycznymi

W trakcie przeprowadzanych w 2023 r. kontroli sanitarnych sprawdzano sposób postępowania z odpadami medycznymi. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono posiadanie stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów zakaźnych. W związku z uruchomieniem systemu bazy danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami (BDO) podmioty lecznicze prowadzą dokumentację w zakresie gospodarki odpadami medycznymi (zgłaszania i przekazywania do odbioru i utylizacji) w formie elektronicznej.

Odpady medyczne wytwarzane w ramach świadczonych usług są segregowane na zakaźne, specjalne i pozostałe. Stosuje się odpowiednią kolorystykę worków na odpady. Odpady zakaźne o ostrych końcach gromadzone są w pojemnikach czerwonych odpornych na przekłucie. Odpady zakaźne miękkie gromadzi się w workach koloru czerwonego. Pojemniki oraz worki są oznakowywane odpowiednimi etykietami. Pojemniki i worki z odpadami oznakowane są etykietą zawierająca dane wytwórcy odpadów, datę i godzinę rozpoczęcia i zakończenia gromadzenia odpadów. Przechowywanie odpadów do czasu ich odbioru przez firmy zewnętrzne odbywa się w warunkach chłodniczych. W 2023 r. w żadnym z podmiotów nie stwierdzono nieprawidłowości dot. gospodarki odpadami medycznymi.

Szpital Powiatowy w Pyrzycach nie posiada instalacji służącej do utylizacji odpadów medycznych oraz nie prowadzi inwestycji w tym zakresie. Podmiot wytwarza odpady medyczne, a następnie magazynuje je przed przekazaniem do unieszkodliwienia. Szpital posiada zawartą umowę na odbiór, transport i unieszkodliwianie odpadów medycznych z firmą Remondis Medison Sp. z o. o. Odpady medyczne odbierane są przez firmę transportującą 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy, piątki). Odpady medyczne w oddziałach gromadzone są w wydzielonych i odpowiednio oznakowanych pojemnikach. Czas przechowywania w miejscu powstawania nie jest dłuższy niż 24 godziny. Transport wewnętrzy odpadów medycznych z miejsca ich powstawania do miejsca magazynowania odbywa się zamykanymi i oznakowanymi kodem odpadów 180102\* lub 180103\* wózkami o pojemności 120 l przeznaczonymi wyłącznie do tego celu. Odbiór odpadów z oddziałów szpitalnych odbywa się w wyznaczonych porach dnia oraz wg potrzeb. Odpady medyczne do czasu odbioru przez firmę transportującą magazynowane są w osobnym budynku przeznaczonym wyłącznie do magazynowania odpadów medycznych z niezależnym wejściem. Budynek zabezpieczony jest przed dostępem osób postronnych, owadów gryzoni i innych zwierząt oraz promieniowaniem słonecznym (budynek nie posiada okien). Drzwi wejściowe nie posiadają progu, co umożliwia swobodny transport pojemników z odpadami. Przed pomieszczeniem służącym do gromadzenia odpadów zlokalizowany jest przedsionek wyposażony w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Na wyposażeniu jest również metalowa szafa na materiały i odzież ochronną. Powierzchnie ścienne i podłogowe w budynku są wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję, sufit wyłożony jest blachą. Połączenie ścian i podłogi wykonane jest bezszczelinowo. W pomieszczeniu zainstalowana jest w podłodze kratka ściekowa. Pomieszczenie wyposażone jest w agregat chłodniczy. Odpady o kodzie 180102\* składowane są w 1 zamykanym kontenerze o poj. 240 l, odpady o kodzie 180103\* składowane są w 6 zamykanych pojemnikach o pojemności 700 l każdy, natomiast odpady o kodzie 180104\* składowane są w 1 zamykanym kontenerze o poj. 240 l. Zapewniono zabezpieczenie techniczne przed rozprzestrzenianiem się magazynowanych odpadów medycznych, obejmujące również gromadzenie ewentualnych odcieków z tych odpadów poprzez zamontowanie odstojnika o pojemności 200 litrów znajdującego się poza pomieszczeniem magazynowania odpadów, wbudowanego w ziemi, szczelnie zamkniętego, połączonego z odpływem kratki ściekowej znajdującej się wewnątrz budynku.

W trakcie kontroli szpitala sprawdzono procedurę segregacji odpadów medycznych niebezpiecznych i komunalnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

# Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach w 2023 r. objęto nadzorem sanitarnym 1 500 zakładów:

1) produkcji żywności – 1137 obiektów, w tym:

• producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni - 1114, co stanowi 97,98 % wszystkich zakładów produkcji,

2) obrotu żywnością – 257 obiektów, w tym 83 środki transportu,

3) żywienia zbiorowego – 92 obiekty, tj.:

• zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 28,

• zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – 60,

• zakłady usług cateringowych – 4,

4) wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 1,

5) obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 8,

6) obrotu kosmetykami – 5 obiektów.

W roku sprawozdawczym:

1) skontrolowano 249 zakładów będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach, przeprowadzając 422 kontrole sanitarne,

2) skontrolowano 14 zakładów spoza rejestru zakładów, w których przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych,

3) oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – 159 zakładów,

4) łącznie wydano 248 decyzji, w tym:

• zatwierdzających zakład w ciągu roku – 18,

• zakazujących wprowadzania produktu do obrotu - 1,

• umarzających – 15,

• nakazujących poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu – 32,

• zatwierdzających warunkowo – 2

• o stwierdzeniu nieważności - 2

• wykreślające zakład z rejestru zakładów podlegających organom urzędowej kontroli PIS – 45,

• prolongujących termin wykonania obowiązków – 3,

• zmieniających zakres prowadzonej działalności (rozszerzających) - 12

5) w 22 przypadkach ukarano osoby winne zaniedbań w zakresie braku przestrzegania podstawowych wymagań sanitarnych mandatami karnymi na sumę 2900 zł,

6) wystosowano 118 decyzji płatniczych,

7) w ramach nadzoru nad jakością zdrowotną produktów pobrano 159 próbek w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, w tym 3 kosmetyku,

8) wydano 3 postanowienia,

9) przyjęto i rozpatrzono 24 interwencji, w tym 9 zasadnych i 15 niezasadnych.

1. Zakłady produkcji żywności
   * 1. **Wytwórnie lodów**

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest wytwórni lodów.

**1.1.2. Automaty do lodów**

Dane statystyczne dotyczące automatów do lodów:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Automaty do lodów | 2022 | 5 | 5 t.j. 100% | 0 |
| 2023 | 4 | 4 t.j. 100% | 0 |

Wg rejestru zakładów w ciągu roku – 4 obiekty

Skontrolowano – 4

Liczba kontroli i rekontroli – 8

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 4

Liczba pobranych próbek – 15, w tym zdyskwalifikowanych - 5

Liczba decyzji – 6, w tym 4 decyzje płatnicze, 1 umarzająca postepowanie administracyjne, 1 nakazująca poprawę stanu sanitarno – technicznego zakładu.

W zakładach produkcja lodów odbywa się głównie na bazie koncentratu lodów w proszku oraz wody zakupywanej w oryginalnych opakowaniach jednostkowych lub wody wodociągowej. Tylko w jednym zakładzie lody produkowane są na bazie koncentratu lodów w proszku, śmietanki i mleka. W obiektach stwierdzono odpowiednią ilość urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych wyposażonych w termometry kontrolne. Temperatury w urządzeniach prawidłowe. Personel posiada prawidłową dokumentację dot. stanu zdrowia, wymaganą od osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie. Obiekty utrzymane są w bieżącej czystości i porządku. Warunki przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia artykułów spożywczych z uwzględnieniem środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych nie budzą zastrzeżeń. W skontrolowanych obiektach umieszczono w widocznym miejscu wykaz alergenów, które mogą pojawić się w danym produkcie, co jest zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby konsument miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową. Sposób przekazywania informacji prawidłowy. Osoby zatrudnione w zakładach pracują w odzieży ochronnej. Zapisy wynikające z analizy procedur systemu HACCP prowadzone są na bieżąco.

W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny dot. braku bieżącej ciepłej wody przy zlewie dwukomorowym w wydzielonej części produkcyjnej na sali obsługi oraz przy umywalce w toalecie dla klientów (awaria podgrzewacza przepływowego wody), złego stanu sanitarno-technicznego ścian w magazynie na artykuły suche (miejscowe zabrudzenia), ścian w toalecie dla personelu (miejscowe zacieki, pęknięcia i ubytki tynku) oraz ścian w pomieszczeniu wyposażonym w szafy na odzież wierzchnią i roboczą (miejscowe pęknięcia i ubytki tynku). W stosunku do zakładu zostało wszczęte postępowanie administracyjne i wydano decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – technicznego zakładu.

Pobrano próbki lodów z automatu (1x5) do badań laboratoryjnych w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej (Salmonella – obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1g, Enterobacteriaceae – liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej. Próbki zakwestionowano. Przyczyną było przekroczenie dopuszczalnych norm dla bakterii z grupy Enterobacteriaceaewe wszystkich zbadanych próbkach. W związku z nieprawidłowymi wynikami laboratoryjnymi próbek lodów z automatu pn. „Lód kręcony duży o smaku śmietankowo-waniliowym” przeprowadzono w lodziarni kontrolę. Kierującego zakładem zobowiązano do wzmożenia reżimu sanitarnego w pomieszczeniach zakładu, przeprowadzenia niezbędnych zabiegów mycia i dezynfekcji urządzeń mogących mieć wpływ na jakość produkowanych lodów oraz zapewnienia prawidłowej higieny produkcji lodów z automatu. Przedsiębiorca dobrowolnie zamknął zakład oraz zobowiązał się do podjęcia zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz do przeprowadzenia ponownych badań próbek lodów w kierunku Enterobacteriaceae – liczba w 1g. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której przedsiębiorca przedstawił prawidłowe wyniki z badań próbek lodów przeprowadzone przez laboratorium QSC-LAB Q-System-Center Danuta Wojciechowska ul. Dubois 23, 71-620 Szczecin. W ramach próbek rezerwowych ponownie pobrano do badań laboratoryjnych próbki lodów pn. „Lód kręcony duży o smaku śmietankowo-waniliowym” - wyniki prawidłowe.

**1.1.3. Wytwórnie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi**

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest wytwórni tłuszczów roślinnych   
i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi.

**1.1.4. Piekarnie**

Dane statystyczne dotyczące piekarni:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Piekarnie | 2022 | 3 | 3 tj. 100% | 0 |
| 2023 | 3 | 3 tj. 100% | 0 |

W ewidencji – 3 obiekty

Skontrolowano - 3 obiekty

Ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu – 2

Zaliczonych do kategorii wysokiego ryzyka – 2, niskiego - 1

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 3

Liczba kontroli i rekontroli – 5

Liczba pobranych próbek – 2

Liczba decyzji – 8 (3 dotyczące poprawy stanu sanitarno – technicznego, 5 decyzji płatniczych)

Na terenie powiatu pyrzyckiego nadzorowane piekarnie są obiektami niewielkimi. Prowadzą działalność produkcyjną w zakresie wypieku pieczywa - chleba, bułek oraz niewielkiej ilości wyrobów cukierniczych m.in. drożdżówek, chałek, pączków oraz ciast. Dystrybucja pieczywa odbywa się w większości na rynku lokalnym powiatu.

W roku 2023 r. w zakładach piekarniczych zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w ramach próbek rezerwowych pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki sanitarne (zmiotki) w celu określenia szkodników i ich pozostałości – zmiotki nie zostały zakwestionowane.

W trzech zakładach wydano decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu. Nieprawidłowości dotyczyły złego stanu technicznego ścian, sufitów oraz w jednym przypadku złego stanu technicznego półek (raszek) w urządzeniu chłodniczym z uwagi na miejscowe ślady korozji i odpryski farby.

Oceniono w dwóch zakładach jakość tłuszczu za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270”, w którym prowadzone są procesy smażenia, w zakresie badania tłuszczów przeznaczonych do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą się znajdować w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania (Dz. U. z 2012r., poz. 1096). Stwierdzono w trakcie kontroli: tłuszcz świeży, barwa prawidłowa. W zakładach prowadzone są zapisy dotyczące częstotliwości wymiany tłuszczu smażalniczego. Wszystkie zakłady posiadają stosowne umowy na odbiór przepracowanych tłuszczy ze specjalistycznymi firmami.

Podczas bieżących kontroli przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności prowadzono nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności. Piekarnie stosują w niewielkich ilościach polepszacze do pieczywa. W dokumentacji zakładów stosujących polepszacze znajdują się informacje zawierające m.in. stosowanie w procesie technologicznym, jaką pełnią funkcję, od jakiego dostawcy są kupowane, ponadto sprawdzane są warunki przechowywania, dozowanie i oznakowanie. Środki te są prawidłowo oznakowane, terminy przydatności do spożycia aktualne.

Znakowanie produktów zgodne z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

**1.1.5. Ciastkarnie**

Dane statystyczne dotyczące ciastkarni:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Ciastkarnie | 2022 | 4 | 4 t.j 100% | - |
| 2023 | 4 | 4 t.j 100% | - |

Tabela nr 3

W ewidencji - 4

Skontrolowanych – 4

Oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – 3

Zaliczonych do kategorii wysokiego ryzyka – 3, średniego - 1

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 4

Liczba kontroli – 4

Liczba próbek - 0

Liczba decyzji – 0

Ciastkarnie prowadzą działalność w zakresie produkcji ciasta drożdżowego, w tym pączków i drożdżówek, ciast z kremami, tortów, ciastek z nadzieniem, ciastek kruchych. Dystrybucja własnych wyrobów na terenie powiatu pyrzyckiego.

Produkcja odbywa się częściowo w sposób zmechanizowany, z dużym udziałem pracy ręcznej, przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.

Podczas bieżących kontroli przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności prowadzony był nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności. W ciastkarniach stosowane są gotowe mieszanki środków spożywczych o szerokim zastosowaniu, zawierające substancje dodatkowe m.in. masa na ciasto jogurtowe. Ustalono, że stosowanie substancji dodatkowych jest zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności. Sprawdzono warunki przechowywania, dozowanie i oznakowanie. Środki te posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia.

Dokonano oceny znakowania produktów zgodnie z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, etykiety ocenianych produktów zawierały informacje zgodnie z w/w rozporządzeniem.

W roku 2023 r. w zakładach ciastkarskich nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych.

Przeprowadzono 3 badania tłuszczów przeznaczonych do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270”. Sprawdzane były także bieżące zapisy wymiany tłuszczu oraz sposób gospodarowania przepracowanym tłuszczem. Zakłady posiadają stosowne umowy na odbiór przepracowanych tłuszczy ze specjalistycznymi firmami.

**1.1.6. Przetwórnie owocowo - warzywne i grzybowe**

Dane statystyczne dotycząceprzetwórni owocowo-warzywnych i grzybowych.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe | 2022 | 3 | 3 tj. 100% | 0 |
| 2023 | 3 | 1 tj. 33, 3 % | 0 |

Według ewidencji – 3

Skontrolowanych – 1

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 3

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 3

Liczba kontroli – 1

Liczba próbek - 1

Liczba decyzji – 0.

Jeden z zakładów prowadzi przetwórstwo warzyw – kapustę kiszoną oraz ogórki kiszone. Jest firmą rodzinną z kilkunastoletnim doświadczeniem. Produkty oferowane przez zakład wytwarzane są w oparciu o surowiec własny bądź pozyskiwany od producentów rolnych wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Pozostałe produkty niezbędne do produkcji zakupywane są w hurtowni ROLHURT Przecław. Cały proces technologiczny podlega ścisłej kontroli. Stosowany jest system wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności oraz zasady systemu HACCP, a także zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Charakter produkcji częściowo zmechanizowany z dużym udziałem pracy ręcznej. W zakładzie prowadzone są systematyczne badania produktów finalnych. Do produkcji kapusty kiszonej oraz ogórków kiszonych nie stosuje się substancji dodatkowych.

Ponadto na terenie powiatu pyrzyckiego znajdują się 2 zakłady produkcji win gronowych. W 2023 roku w 1 zakładzie produkcji win gronowych, w którym prowadzona jest produkcja wina białego przeprowadzono 1 kontrolę, podczas której pobrano 1 próbkę winogrona w kierunku pozostałości pestycydów oraz oceny organoleptycznej – wyniki prawidłowe. Produkcja win prowadzona jest z własnych upraw. Sprzedaż odbywa się pod zamówienia indywidualnych klientów. Zakład jest w posiadaniu dokumentacji produkcyjnej i magazynowej. Kontrolowana jest jakość produkowanego wina na poszczególnych etapach produkcji poprzez badania laboratoryjne w kierunku zawartości alkoholu, kwasowości, pH, zawartości dwutlenku siarki wolnego i całkowitego.

W tej grupie zakładów nie wszczynano postępowania administracyjnego.

**1.1.7 Browary i słodownie**

Na podległym terenie nie stwierdzono prowadzenia działalności browarów bądź słodowni.

**1.1.8 Wytwórnie napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa**

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest wytwórni napojów bezalkoholowych   
i rozlewni piwa.

**1.1.9. Wytwórnie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych**

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest wytwórni naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych.

**1.1.10. Zakłady garmażeryjne**

Dane statystyczne dotyczące zakładów garmażeryjnych

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Zakłady garmażeryjne | 2022 | 2 | 2 tj. 100% | 0 |
| 2023 | 2 | 2 tj. 100% | 0 |

W ewidencji - 2

Skontrolowano – 2

Liczba kontroli i rekontroli - 3

Liczba pobranych próbek – 10

Liczba decyzji – 0

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2023 r. zewidencjonowano dwa zakłady garmażeryjne prowadzące działalność w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych. Zakłady należą do małych przedsiębiorstw. Produkcja mało zmechanizowana z dużym udziałem pracy ręcznej. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 852/2004 Parlament Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych niezbędne do prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych. Produkcja odbywa się w godzinach porannych w niewielkich ilościach (do 30 kg wyrobu gotowego). Surowce zakupywane są w ilościach potrzebnych na dany dzień produkcji. Brak przechowywania i magazynowania surowców. Zakłady posiadają wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP oraz procedury zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

W pierwszym z zakładów w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 1x5 próbki produktu pn. Pierogi ruskie, kierunek - Mikrobiologia (wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25 g, oznaczenie liczby Listeria monocytogenes w 1 g, oznaczanie liczby przypuszczalnych Bacillus Cereus w 1 g, oraz oceny organoleptycznej – próbek nie kwestionowano. W drugim zakładzie również w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 1x5 próbki produktu pn. Pierogi z mięsem, w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej: wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25 g, oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w 1 g, ocena organoleptyczna – wyniki badań prawidłowe.

**1.1.11. Zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego.

**1.1.12. Wytwórnie makaronów**

Na podległym terenie nie znajdują się wytwórnie makaronów.

**1.1.13. Wytwórnie wyrobów cukierniczych**

Brak na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym wytwórni cukierniczych.

**1.1.14. Wytwórnie koncentratów spożywczych**

Dane statystyczne dotyczące wytwórni koncentratów spożywczych:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Wytwórnia koncentratów spożywczych | 2022 | 1 | 1 tj. 100 % | 0 |
| 2023 | 1 | 1 tj. 100 % | 0 |

W ewidencji - 1

Skontrolowany – 1

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 1

Liczba kontroli i rekontroli – 2

Liczba pobranych próbek – 2 (próbki niekwestionowane)

Pod nadzorem sanitarnym na podległym terenie znajduje się 1 wytwórnia koncentratów spożywczych.

Zakład produkuje mieszanki przyprawowe i dodatki funkcjonalne dla przemysłu spożywczego (kompozycje przyprawowe mieszanki funkcjonalne z wykorzystaniem substancji dodatkowych dozwolonych i składników naturalnych). Średnia wielkość produkcji ok. 100 ton/ m-c wyrobu gotowego.

Zakład całkowicie zmechanizowany.

Zakład posiada opracowany i wdrożony system HACCP, prowadzi wewnętrzną kontrolę swoich produktów we własnym zakresie przeprowadzając badania oceny organoleptycznej, badań fizyko-chemicznych oraz prób przechowalniczych, natomiast badania jakości mikrobiologicznej wykonywane są w laboratorium zewnętrznym akredytowanym. Każdy asortyment przekraczający produkcję 300kg/kwartał posiada przeprowadzone badania, natomiast surowce badane są tylko w uzasadnionych przypadkach. Prowadzone są regularne szkolenia wewnętrzne i zewnętrzne dla personelu z zakresu przestrzegania zasad higieny.

W dokumentacji zakładu znajdują się informacje zawierające m.in. jakie dozwolone substancje dodatkowe stosowane są w procesie technologicznym, jaką pełnią funkcję, od jakiego dostawcy są kupowane, ponadto sprawdzane są warunki przechowywania, dozowanie i oznakowanie. Stosowane dawki i funkcje technologiczne są zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku 2023 w zakładzie pobrano 2 próbki żywności, w tym:

- 1 próbkę hydrolizatu białka roślinnego ESR-01, Białka z soi [A01BG] – GMO;

- 1 próbkę gumy guar E412, Główne wyodrębnione składniki, dodatki, smaki, wspomagacze procesu pieczenia i przetwarzania [A046L] - kryteria czystości substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych w szczególności tlenku etylenu oraz oceny organoleptycznej.

Próbki zgodne.

**1.1.15. Wytwórnie octu, majonezu i musztardy**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się zakłady wytwórni octu, majonezu i musztardy.

**1.1.16. Wytwórnie chrupek, chipsów i prażynek**

Pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się zakłady wytwórni chrupek, chipsów i prażynek.

**1.1.17. Wytwórnie suplementów diety**

Na podległym terenie nie znajdują się zakłady wytwórni suplementów diety.

**1.1.18. Wytwórnie żywności dla określonych grup**

Brak pod nadzorem sanitarnym zakładów wytwórni żywności dla określonych grup.

**1.1.19. Wytwórnie substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się zakłady wytwórni substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych

**1.1.20 Wytwórnie aromatów**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się zakłady wytwórni aromatów.

**1.1.21. Cukrownie**

Brak cukrowni będących pod nadzorem sanitarnym.

**1.1.22. Producenci kiełków**

Brak pod nadzorem przedsiębiorstw produkujących nasiona do kiełkowania, producentów kiełków oraz importerów nasion przeznaczonych do kiełkowania.

**1.1.23. Inne wytwórnie żywności**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Inne wytwórnie żywności | 2022 | 2 | 2 tj. 100% | 0 |
| 2023 | 1 | 1 tj. 100% | 0 |

W ewidencji - 1 obiekt,

Skontrolowano – 1,

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 1,

Liczba kontroli i rekontroli – 6, w tym 1 interwencyjna dot. powiadomienia w ramach systemu RASFF.

Liczba próbek – 5 (niekwestionowane).

Zakład konfekcjonowania bakalii, orzechów, przypraw i ziaren. Wielkość konfekcjonowania uzależniona jest od ilości napływających zamówień. Zakład posiada dwóch stałych odbiorców produktów tj. dwa sklepy stacjonarne mieszczące się w Pyrzycach i w Szczecinie oraz jeden sklep prowadzący sprzedaż wysyłkową (internetową). Surowiec dostarczany jest do zakładu w oryginalnych opakowaniach jednostkowych.

Dla zakładów prowadzona jest dokumentacja umożliwiająca zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy wraz ze stosowną dokumentacją potwierdzającą zgodność surowca. Zakład posiada opracowany i wdrożony system HACCP, prowadzony jest monitoring pomiaru temperatur i wilgotności w pomieszczeniach przechowywania surowców oraz wyrobu gotowego.

W roku 2023 pobrano w zakładzie 5 próbek żywności, w tym:

- 1 próbkę - Migdały naturalne ciemne Migdały słodkie [A014F] w kierunku badania pozostałości mikotoksyn – Aflatoksyny B1, B2, G1, G2, Σ Aflatoksyny B1, B2, G1, G2 oraz oceny organoleptycznej,

-1 próbkę - Płatki kukurydziane Przetworzone płatki kukurydziane [A00DD] w kierunku badania pozostałości mikotoksyn - ochratoksyna A, deoksyniwalenol, fumonizyna B1, fumonizyna B2, suma fumonizym B1+B2 oraz oceny organoleptycznej,

- 1 próbkę - JABŁKO SUSZONE CHIPS w kierunku oznaczania substancji dodatkowych - substancje konserwujące – badanie poziomu pirosiarczynu sodu, ocena organoleptyczna,

- 1 próbkę - Kasza kukurydziana średnia w kierunku pozostałości mikotoksyn – ochratoksyna A, deoksyniwalenol, zearalenon, fumonizyna B1, fumonizyna B2, suma fumonizyn B1+B2, toksyna T2 i toksyna HT2 i suma toksyn T2 + HT2 oraz oceny organoleptycznej,

- 1 próbkę - Rodzynka Suszone owoce winorośli (rodzynki) [A01ME] w kierunku badania pozostałości mikotoksyn – ochratoksyna A.

Powyższe próbki zgodne, nie kwestionowano.

1. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

**1.2.1 Producenci pierwotni**

Dane statystyczne dotyczące producentów pierwotnych:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %** |
| Producenci pierwotni | 2022 | 1078 | 11 tj. 1,02 % | 0 |
| 2023 | 1085 | 35 tj. 3,2 % | 0 |

W ewidencji – 1085 obiektów produkcji pierwotnej,

Skontrolowano – 35,

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 1056, do kategorii wysokiego ryzyka - 29,

Liczba kontroli i rekontroli – 38,

Liczba próbek – 9 (prawidłowe)

W zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego zarejestrowanych jest 1085 podmiotów. Są to przede wszystkim producenci zbóż. Część producentów prowadzi uprawę niewielkich plantacji warzyw lub owoców. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 38 kontroli sanitarnych.

W grupie zakładów produkcji pierwotnej do badań laboratoryjnych pobrano od producentów rolnych do badań laboratoryjnych 9 próbek:

-nasiona rzepaku - Ziarno rzepaku [A015M] - badanie w kierunku pozostałości pestycydów,

- bób odmiana „Biały Bizon” Bób (ze strączkami) [A00PH] - badanie w kierunku pozostałości pestycydów oraz oceny organoleptycznej,

- czereśnie odmiana „Regina” Czereśnie (słodkie) [A01GK] - badanie w kierunku pozostałości pestycydów oraz oceny organoleptycznej,

- ogórek gruntowy odmiana „Liszcz” - skażenia promieniotwórcze - Cez 137,

- kapusta głowiasta odmiana „Agresor” kapusta głowiasta [A00FY], w kierunku pozostałości pestycydów, oceny organoleptycznej,

- pomidor odmiana „Tucano”, Pomidor [A0DMX] - skażenia promieniotwórcze – Cez 137,

- seler odmiana „WOLSKA” Warzywa ogrodowe i ich podstawowe produkty pochodne [A07XJ] Selery [A00QJ] - metale szkodliwe dla zdrowia (ołów, kadm,) oraz ocena organoleptyczna

- pory odmiana „Krypton” Pory [A00SB] pozostałości pestycydów, ocena organoleptyczna,

- korzeń pietruszki odmiana „Berlińska Halbange” Korzeń pietruszki [A00QS] w kierunku pozostałości pestycydów, oceny organoleptycznej.

Wyniki badań nie wskazały nieprawidłowości.

W grupie skontrolowanych zakładów w 2023 r. nie zgłaszano interwencji. Nie nakładano mandatów karnych. W stosunku do gospodarstw rolnych nie wszczynano postępowania administracyjnego.

**1.2.2 Rolniczy handel detaliczny**

W 2023 roku zewidencjonowano 5 producentów prowadzących działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego w zakresie grochu, słonecznika, ziemniaków, marchwi oraz orzechów laskowych. Obiekty zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. Skontrolowano 1 zakład. Porano do badań laboratoryjnych 2 próbki żywności:

- cebula odmiana „WOLSKA” Warzywa ogrodowe i ich podstawowe produkty pochodne [A07XJ]

Cebule [A00HC] - metale szkodliwe dla zdrowia (ołów, kadm, rtęć) oraz ocena organoleptyczna,

- burak czerwony odmiana „Czerwona Kula” Korzenie buraka A00QG – pestycydy, ocena organoleptyczna.

Wyniki badań próbek prawidłowe.

**1.2.3 Dostawcy bezpośredni**

W 2023 roku nie prowadzono działalności wyłącznie w ramach dostaw bezpośrednich.

**1.2.4 Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się 4 producentów pierwotnych prowadzących handel detaliczny. Skontrolowano – 2, oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu 2. Zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka – 2 i wysokiego – 2. Przeprowadzono 3 kontrole. W wyniku kontroli porano do badań laboratoryjnych 1 próbkę żywności:

- fasola szparagowa żółta odmiana „Sonesta” Fasola (ze strączkami) i podobne [A00PC] - badanie w kierunku pozostałości pestycydów oraz oceny organoleptycznej. Wyniki prawidłowe.

**1.2.5 Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się 17 producentów pierwotnych prowadzących dostawy bezpośrednie.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 12 producentów przeprowadzając 14 kontroli sanitarnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Oceniono 8 obiektów na podstawie arkusza oceny zakładu. Zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka 4 i 13 średniego.

* + 1. **Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny i dostawcy bezpośredni**

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się **3** producentów pierwotnych prowadzących rolniczy handel detaliczny i dostawy bezpośrednie.

1. Produkcja żywności w warunkach domowych

Na terenie powiatu pyrzyckiego żywność w warunkach domowych produkowana jest przez 5 producentów tj. produkcja wyrobów cukierniczych.

W 2023 roku skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

1. Zakłady obrotu żywnością

**1.4.1 Sklepy spożywcze**

Dane statystyczne dotyczące sklepów spożywczych:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Sklepy | 2022 | 116 | 80 tj. 69 % | 0 |
| 2023 | 108 | 80 tj. 70 % | 0 |

Wg ewidencji - 108

Skontrolowano – 76

Liczba kontroli i rekontroli – 163

Ogólna liczba wystawionych decyzji – 97, w tym:

- 1 decyzję zatwierdzającą zakład,

- 4 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,

- 1 decyzję, której nadano rygor natychmiastowej wykonalności,

- 15 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno - technicznego,

- 3 decyzje zmieniające (prolongujące termin wykonania obowiązków),

- 13 decyzji umarzających,

- 1 o stwierdzeniu nieważnośc,i

- 59 decyzji płatniczych.

Liczba pobranych próbek – 96, w tym 73 pobrano w supermarketach. Próbek nie kwestionowano.

Liczba mandatów – 16 na kwotę 2100 zł.

Liczba postanowień – 2.

Opis nadzoru sanitarnego nad zakładami obrotu żywności:

W roku 2023 skontrolowano 76 obiektów, przeprowadzono łącznie 163 kontrole sklepów spożywczych. Wśród zakładów obrotu żywnością zaobserwowano tendencję spadkową. W stosunku do roku ubiegłego liczba zakładów zmniejszyła się o 8.

Zakłady znajdujące się pod nadzorem sanitarnym posiadają opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP. W bieżących kontrolach sanitarnych ustalano zgodność zakładu z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W roku sprawozdawczym podobnie jak w sklepach spożywczych tak i w sklepach wielkopowierzchniowych prowadzony był wzmożony nadzór nad:

− znakowaniem żywności na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa. Przedmiotem kontroli były środki spożywcze przeznaczone do sprzedaży w postaci nieopakowanej. W obrocie handlowym kontrolowano czy udostępniana jest informacja dotycząca substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zawartych w produktach wprowadzanych do obrotu,

- warunkami przechowywania oraz znakowania wód butelkowanych. W roku sprawozdawczym dokonano 17 ocen znakowania wód mineralnych i źródlanych. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących warunków przechowywania wód butelkowych. Brak uwag do znakowania,

− sprzedażą mięsa i produktów pochodzenia mięsnego, w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń. W trakcie czynności kontrolnych przedsiębiorcy okazywali dokumenty dotyczące pochodzenia wprowadzanego do obrotu mięsa i jego produktów które potwierdziły możliwość identyfikacji źródła pochodzenia mięsa i jego produktów,

Najczęściej stwierdzone uchybienia sanitarne:

- nieprawidłowy stan sanitarno– techniczny pomieszczeń oraz urządzeń,

- brak systematycznych zapisów wynikających z systemu HACCP w zakładzie,

- brak czystości i porządku w zakładzie,

- sprzedaż przeterminowanych artykułów spożywczych.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 22 kontrole interwencyjne, w tym w związku z powiadomieniami systemu RASFF – 12 kontroli, interwencjami dotyczącymi nieprawidłowego stanu sanitarno - higieniczego zakładów – 10 kontroli (w tym 5 w supermarkach).

Interwencje dotyczyły:

1) niewłaściwej jakości zdrowotnej kanapek z wędzonym kurczakiem oraz szynką, warzywami i majonezem.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie, w wyniku której nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności.

2) Zarzuty dotyczyły nieświeżej kiełbasy wieprzowo – wołowej oferowanej do sprzedaży w formie rozważanej. Wędlina śliska i kleista, brak segregacji artykułów spożywczych w ladzie chłodniczej, przerwanie łańcucha chłodniczego w lodówkach (wyłączanie w celu oszczędności).

Podjęte czynności interwencyjne potwierdziły jeden zarzut dotyczący braku porządku i segregacji artykułów spożywczych w urządzeniu zamrażalniczym znajdującym się na sali sprzedaży oraz brak czystości w ladzie chłodniczej. Ponadto stwierdzono zabrudzoną krajalnicę. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym 1x100 zł. W zakładzie stwierdzono również nieprawidłowy stan sanitarno – techniczny sufitów. W stosunku do przedsiębiorcy zostało wszczęte postępowanie administracyjne, wydano decyzję. Kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie uchybień.

3) Zarzuty dotyczyły sprzedaży przeterminowanych artykułów spożywczych, braku i czystości w pomieszczeniach zakładu.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie, w wyniku której stwierdzono naruszenia przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Ustalono brak czystości i porządku w pomieszczeniu magazynowym. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym 1x50 zł oraz wszczęto postępowanie administracyjne wobec przedsiębiorcy. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

4) Zarzuty dotyczyły sprzedaży przeterminowanych artykułów spożywczych, braku i czystości w pomieszczeniach zakładu oraz braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie, w wyniku której nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Zgłoszenie niezasadne.

5) Zgłoszenie anonimowe. Osoba zgłaszająca interwencję poinformowała, że w sklepie spożywczo-przemysłowym sprzedawane są „serki dla dzieci” oraz cukierki, batony czekoladowe po upływie terminu przydatności do spożycia. Na przeterminowanych produktach daty ważności są zaklejone cenami.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie, w wyniku której stwierdzono naruszenia przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności z uwagi na obecność w dwóch produktów po upływie terminu przydatności do spożycia. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym 1x50 zł oraz wszczęto postępowanie administracyjne wobec przedsiębiorcy. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

**Super, hipermarkety**

Wg ewidencji na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 15 obiektów handlowych typu supermarket. Skontrolowano 15 obiektów.

Liczba przeprowadzonych kontroli w tych obiektach – 50

Łączna liczba wystawionych decyzji – 26, w tym:

- 1 decyzja zatwierdzająca zakład,

- 1 o stwierdzeniu nieważności,

- 1 prolongująca termin wykonania obowiązków,

- 1 decyzja, której nadano rygor natychmiastowej wykonalności,

- 3 decyzje zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno - technicznego,

- 4 decyzje umarzające,

- 19 decyzji płatniczych.

Liczba pobranych próbek – 73 (niekwestionowane).

Liczba mandatów – 3 na kwotę 550 zł.

Liczba postanowień – 2.

W wyniku przeprowadzonych 50 kontroli, 6 dotyczyło interwencji:

• 1 kontrola w związku z powiadomieniem systemu RASFF,

• 5 kontroli w związku z interwencjami, dotyczącymi nieprawidłowego stanu sanitarno - higienicznego zakładów, tj.:

1) Zarzuty dotyczyły sprzedaży kiełbasy podwawelskiej cienkiej z Agro Rydzyna z ciałem obcym wewnątrz (wyglądem przypominającym sznurek lub jelito).

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie, w wyniku której nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Podczas kontroli pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń fizyko-chemicznych próbkę kiełbasy podwawelskiej cienkiej – wyniki badań zgodne. Powiadomiono Powiatowego Lekarza Weterynarii w Lesznie nadzorującego producenta. Z informacji zwrotnych ustalono, że istnieje możliwość przedostania się fragmentu jelita wieprzowego na etapie procesu nadziewania. Ten sam rodzaj jelita używany jest do wyprodukowania zareklamowanego towaru, zatem zakład wykluczył zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa konsumenta. Wydano zalecenie wzmożenia nadzoru nad procesem nadziewania.

Reklamację w sklepie uznano i zwrócono środki finansowe.

2) Zarzuty dotyczyły artykułów spożywczych m.in. wody, piwa soków umieszczonych w wiacie przy sklepie, które są zamrożone w związku z panującymi ujemnymi temperaturami na dworze.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono niewłaściwe magazynowanie artykułów spożywczych tj. w niewłaściwej temperaturze i/lub wilgotności – przechowywanie w temperaturze – 3°C, z narażeniem na uszkodzenia przez ptaki i inne szkodniki. Niewłaściwe przechowywanie produktów spowodowało zamrożenie niektórych produktów tj. woda, napoje. Ponadto opakowania chleba tostowego pszennego DAN CAKE zostały częściowo uszkodzone przez ptaki. Produkty te dobrowolnie zostały zdjęte ze stanu i nie trafiły do sprzedaży. Nieprawidłowość usunięto w trakcie kontroli.

3) Zarzuty dotyczyły niewłaściwej jakości zdrowotnej owoców znajdujących się w obrocie handlowym tj. pomarańcze, mandarynki, kiwi, cytryny zgniłe, miękkie, borówki i maliny zapleśniałe.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie, w wyniku której nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Zgłoszenie niezasadne.

4) Zarzuty dotyczyły zabrudzonych koszyków małych przenośnych.

Podczas czynności kontrolnych nie potwierdzono zarzutów. Nie stwierdzono również innych naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności.

5) Zarzuty dotyczyły sprzedaży zepsutego mięsa (mięso wieprzowe z łopatki i szynki) zmielonego na życzenie klienta oraz sprzedaży z oznakami pleśni zapiekanek z serem i pieczarkami, „kebabowe” hermetycznie zapakowanych z prawidłowym terminem przydatności do spożycia.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności. W zakładzie istnieje możliwość zwrotów/reklamacji towaru, która rozpatrywana jest indywidualnie. W trakcie kontroli z-ca kierownika sklepu poinformował o zgłoszeniu od klienta dotyczącym sprzedaży niewłaściwej jakości mięsa mielonego. Klient po uprzednim zakupie ww. mięsa w godzinach porannych oraz opuszczeniu sklepu powrócił w godzinach wieczornych tj. ok. 21.00 w celu reklamacji zakupionego mięsa mielonego. Według informacji zastępcy kierownika sklepu, osoba prowadząca zmianę odmówiła reklamacji ze względu na brak paragonu potwierdzającego zakup oraz zbyt długi czas, który upłynął od zakupu, o czym poinformowała osobę zgłaszającą.

**Nadzór nad wyrobami tytoniowymi**

Na terenie powiatu pyrzyckiego pracownicy PSSE w Pyrzycach kontrolowali zakłady w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W czasie kontroli dokonywano oceny przestrzegania zakazu palenia tytoniu w nadzorowanym zakładzie, sprawdzano materiały słowno-graficzne informujące o zakazie palenia umieszczane w widocznym miejscu oraz informacje o zakazie palenia papierosów elektronicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Dokonywano oceny przestrzegania zakazu wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Ustalono, że w kontrolowanych zakładach nie są wytwarzane, wprowadzane i stosowane środki zastępcze.

Sprawdzano zakłady obrotu prowadzące sprzedaż innych wyrobów, w tym również sprzedaż wyrobów tytoniowych. Wyroby te kontrolowano także równolegle podczas kontroli sanitarnych barów, pijalni piwa i restauracji.

Warunki magazynowania i sprzedaży wyrobów tytoniowych nie budziły zastrzeżeń – przechowywane były w pomieszczeniach suchych, na regałach.

**1.4.2 Kioski**

Dane statystyczne dotyczące grupy:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Kioski | 2022 | 8 | 3 t.j. 37,5 % | 0 |
| 2023 | 2 | 1 t.j. 50 % | 0 |

Wg ewidencji – 2

Skontrolowano – 1

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka - 2

Liczba kontroli – 1

Liczba pobranych próbek – 0

Liczba wystawionych decyzji – 0.

W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego sprawdzano stan sanitarno – higienicznego zakładu, w tym artykuły spożywcze pod względem przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości. W obiekcie opracowano i wdrożono system HACCP.

Kioski na targowiskach sprzedające mięso

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie znajduje się targowisko miejskie, w związku z powyższym brak jest kiosków spożywczych, w tym prowadzących sprzedaż mięsa.

Kioski na targowiskach sprzedające inne środki spożywcze

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak targowiska miejskiego.

**1.4.3 Apteki**

Na terenie powiatu pyrzyckiego pod nadzorem sanitarnym znajduje się 12 aptek prowadzących działalność w zakresie obrotu suplementami diety i sprzedażą żywności dla określonych grup. Produkty znajdują się w obrocie handlowym w bardzo małych ilościach.

W 2023 roku:

- skontrolowano – 2 zakłady,

- zakwalifikowano na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka – 12,

- liczba kontroli – 3, w tym 1 interwencyjna w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF.,

- liczba próbek – 2.

W tej grupie zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości, nie prowadzono postępowania administracyjnego. Do badań laboratoryjnych pobrano:

- żywność specjalnego przeznaczenia medycznego „Diasip o smaku waniliowym NUTRICIA” Żywność dla określonych diet [A03RR] Żywność dietetyczna dla specjalnych medycznych zastosowań [A03SD] - substancje dodatkowe - substancje słodzące -badanie poziomu acesulfam K i sacharyny oraz wykrywania aspartamu, oraz oceny organoleptycznej i znakowania,

- suplement diety „Rodzina Zdrowia D3 Optima 2000” Suplementy diety i podobne preparaty [A03SJ] w kierunku zawartości witamin rozpuszczalnych w tłuszczach - witaminy D oraz oceny organoleptycznej i znakowania.

Wyniki prawidłowe.

**1.4.4 Magazyny hurtowe**

Dane statystyczne dotyczące magazynów hurtowych:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Magazyny hurtowe | 2022 | 2 | 2 t.j.100 % | 0 |
| 2023 | 2 | 2 tj. 100 % | 0 |

Wg ewidencji – 2

Kontroli i rekontroli - 5

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka - 2

Liczba pobranych próbek – 1

Liczba decyzji – 4 (płatnicze).

Dwa magazyny usytuowane w Pyrzycach należą do Spółdzielni Mleczarskiej. Jeden z nich prowadzi sprzedaż wyłącznie mleka UHT pakowanego jednostkowo, wykorzystując do dystrybucji środki transportu firm zewnętrznych. Drugi natomiast prowadzi sprzedaż produktów mleczarskich pakowanych jednostkowo. Magazyny wyposażone są w chłodnie, w celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania tego rodzaju artykułów spożywczych. Z uwagi na nieprawidłowy stan techniczny ścian w pomieszczeniach hal głównych, w obu zakładach w 2022 r. wydano decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu. Kontrole sprawdzające przeprowadzone w roku sprawozdawczym potwierdziły usunięcie uchybień.

Do badań laboratoryjnych pobrano Mleko UHT zawartość tłuszczu 3,2 % pn. Mleko wypasione Mlekovita Mleko UHT [A07HY] w kierunku skażenia promieniotwórczego - Cez 137. Wyniki prawidłowe.

**Hurtownie suplementów diety**

Brak pod nadzorem sanitarnym hurtowni suplementów diety.

**1.4.5 Obiekty ruchome i tymczasowe**

W roku 2023 zewidencjonowano 16 obiektów ruchomych i tymczasowych na terenie powiatu pyrzyckiego - specjalistyczne przyczepy samochodowe wprowadzające do obrotu artykuły spożywcze, automat do popcornu i waty, handel obwoźny.

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka – 4 zakłady, do kategorii średniego – 12.

Przeprowadzono 15 kontroli obiektów, tym 2 interwencyjne.

Wydano 5 decyzji:

- 5 zatwierdzających zakład,

- 1 warunkowo zatwierdzającą zakład,

- 4 płatnicze.

Wystosowano 1 wniosek o ukaranie do Sądu oraz 1 o nałożenie kary pieniężnej przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W tej grupie zakładów przedsiębiorca obiektu handlu obwoźnego w roku 2021 r. mimo asysty Policji uniemożliwił przeprowadzenia kontroli sanitarnej w prowadzonym przez siebie zakładzie, za co Zachodniopomorski Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie wymierzył karę pieniężną w wysokości 3000 zł. Decyzja ta została utrzymana w mocy decyzją Głównego Inspektora Sanitarnego.

W 2022 roku dwukrotnie ponownie uniemożliwił przeprowadzenia kontroli, w tym jednej w obecności Policji z Komendy Powiatowej Policji w Pyrzycach. Osoba kontrolowana pomimo pouczenia o konsekwencjach dotyczących utrudniania lub uniemożliwiania przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności nie ustąpiła, nie podjęła współpracy, nie zezwoliła na przeprowadzenie kontroli. Kontrolowany przedsiębiorca został wezwany do osobistego stawiennictwa, jednakże nie stawił się i nie złożył wyjaśnień. Wobec przedsiębiorcy w 2023 r. wystosowano wniosek o ukaranie do Sądu.

Interwencje w tej grupie zakładów dotyczyły:

1) ruchomego punktu sprzedaży warzyw i owoców świeżych. Zarzuty dotyczyły sprzedaży niewłaściwej jakości zdrowotnej owoców miękkich – truskawek świeżych, po spożyciu, których wystąpiły dolegliwości zdrowotne.

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono: brak zatwierdzenia i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach; brak wykazania spełnienia wymogu określonego w art. 59 ust.2 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. poprzez nieokazanie orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, dwóch pracownic oraz właściciela; brak zapewnionej wody pitnej; brak w dniu kontroli możliwości identyfikowalności, pochodzenia artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu zgodnie z art. 18 Rozporządzenia nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiające ogólne zasady wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności; brak do wglądu dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz opracowanego systemu HACCP. Wobec przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne oraz nałożono mandat karny w wysokości 200 zł. Wniesiono również wniosek do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o ukaranie właściciela w trybie określonym w art. 104 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), za czyn określony w art. 103 ust.1 pkt. 4 tej ustawy.

Przedsiębiorca wykazał się gotowością do współpracy składając wniosek do PPIS w Pyrzycach o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej ruchomego punktu sprzedaży – samochodu wraz z namiotem. Zatwierdzono obiekt, wydano decyzję oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;

2) automatu vendingowego. Zarzuty dotyczyły wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości – batoników.

W wyniku czynności kontrolnych sprawdzono daty minimalnej trwałości produktów – nie stwierdzono nieprawidłowości. Sprzedaż prowadzona jest w formie samoobsługowej – poprzez podajnik, po uiszczeniu zapłaty. Klient nie ma możliwości sprawdzenia daty minimalnej trwałości przed zakupem. Na urządzeniu widnieje informacja z numerem telefonu do przedsiębiorcy/ obsługi. Istnieje możliwość zwrotów/reklamacji towaru, która rozpatrywana jest indywidualnie. Wg. udzielonej informacji nie zgłaszano reklamacji od klientów dot. produktów, natomiast zdarzały się sygnały dot. nieprawidłowego rozliczenia transakcji (np. brak reszt). Osoba obecna przy kontroli oświadczyła, że w weekend przed kontrolą odbywały się zawody sportowe i z uwagi na powstałe braki urządzenie zostało już doposażone. Przedstawiciel zakładu oświadczył, że produktów po terminie nie stwierdził podczas doposażania automatu. Z uwagi na powyższe udzielono instruktażu dotyczącego właściwego nadzoru nad produktami. Istnieje możliwość identyfikowalności, śledzenia pochodzenia produktów na podstawie faktur.

.

**1.4.6 Inne obiekty obrotu żywnością**

Dane statystyczne dotyczące innych obiektów obrotu żywnością:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Inne obiekty obrotu żywnością | 2022 | 42 | 10 t.j. 23,81 % | 0 |
| 2023 | 34 | 15 t.j. 44,12 % | 0 |

Skontrolowanych – 15

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 23, do kategorii średniego ryzyka - 11,

Liczba wystawionych decyzji – 9:

- 3 zatwierdzające zakład,

- 1 warunkowo zatwierdzająca zakład,

- 5 płatniczych.

Liczba kontroli – 34, w tym 8 interwencyjnych (5 - dot. powiadomień w ramach systemu RASFF, 3 - w związku z interwencjami).

Liczba próbek – 5 (niekwestionowano).

Wystosowano 2 wnioski o nałożenie kar pieniężnych przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W tej grupie obiektów ujęto m.in. Urzędy Pocztowe, 1 obiekt z odżywkami i suplementami diety prowadzący sprzedaż detaliczną odżywek, suplementów diety i reduktorów tłuszczu, magazyny przechowywania i obrotu zbożami, punkty sprzedaży środków spożywczych na stacjach paliw, sklep internetowy, zakład pośredniczący w sprzedaży oraz salony prasowe i obiekty sprzedające artykuły spożywcze w opakowaniach jednostkowych w niewielkich ilościach typu napoje, batoniki. Obiekty utrzymane w prawidłowym stanie sanitarno – technicznym i porządkowym, posiadają opracowane i wdrożone procedury systemu HACCP i GHP.

W roku sprawozdawczym przyjęto i rozpatrzono 5 interwencji, które wniesiono na przedsiębiorcę prowadzącego sklep internetowy, przeprowadzając 3 kontrole interwencyjne:

• pierwsza interwencja dotyczyła naruszającej przepisy prawa żywnościowego reklamy suplementu diety pn.: Parazytek, sprzedawanego przez zakład, za pośrednictwem stron internetowych.

W wyniku oględzin stron internetowych stwierdzono nieprawidłowości odnoszące się do reklamy oferowanego do sprzedaży produktu żywnościowego pn. „Parazytek płyn doustny - suplement diety 100 ml pasożyty”, wskazującej na właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób ludzi bądź też odwołuje się do takich właściwości. Przedsiębiorca dobrowolnie podczas kontroli usunął ofertę sprzedaży internetowej produktu. Z uwagi na powyższe Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach wniósł wniosek o nałożenie kary pieniężnej przez Zachodniopomorskiego Państwowy Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;

• kolejna przeprowadzona kontrola interwencyjna dotyczyła 3 zarzutów nieprzestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakresie bezpieczeństwa żywności w sprawie suplementów diety firmy Invent Farm sprzedawanych przez zakład, za pośrednictwem stron internetowych.

W wyniku podjętych działań, stwierdzono nieprawidłowości odnoszące się reklamy oferowanych do sprzedaży produktów żywnościowych. Wobec przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne. Podczas kontroli sprawdzającej ustalono, że przedsiębiorca wykonał stwierdzone nieprawidłowości. Jednakże z uwagi na naruszenie wymagań art. 7 pkt 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (…), zgodnie z którym informacje na temat żywności nie mogą przypisywać jakiemukolwiek środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób ludzi bądź też odwoływać się do takich właściwości, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach wniesie do Zachodniopomorskiego Państwowy Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wniosek o ukaranie. Postępowanie w toku;

• następna kontrola interwencyjna dotyczyła wprowadzania do obrotu przez sklep internetowy produktu kosmetycznego pn. „Ekstrakt Glistnik Jaskółcze Ziele Kurzajki Brodawki” jako niezarejestrowanego na terenie kraju leku przeznaczonego do usuwania kurzajek i brodawek lub w przypadku zakwalifikowania produktu jako kosmetycznego, braku na etykiecie produktu podmiotu odpowiedzialnego.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach przeprowadzili kontrolę interwencyjną w powyższym zakresie. Czynności kontrolne przeprowadzono w zakładzie, w którym zakupiono produkt kosmetyczny. W wyniku kontroli ustalono, że sklep internetowy nie jest podmiotem odpowiedzialnym za produkt pn. „Ekstrakt Glistnik Jaskółcze ziele kurzajki brodawki”. Podmiotem odpowiedzialnym za wprowadzenie do obrotu jest: Hurtownia Biosfera Sp. z o.o., ul. Łęczyńska 5, 20-309 Lublin. Natomiast Produkt został zakupiony w Hurtowni „NATURA-MED” L. KULCZYK i SPÓŁKA Sp. J., ul. Mazowiecka 20, 05-120 Legionowo. W związku z powyższym przekazano sprawę Państwowym Powiatowym Inspektorom Sanitarnym nadzorującym ww. zakłady. W wyniku otrzymanej informacji zwrotnej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie powiadomił, że wydał decyzję nakazującą Hurtowni Biosfera Sp. z o.o. wycofać z rynku przedmiotowy produkt kosmetyczny. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności ze względu na ochronę zdrowia ludzkiego.

W dniach 09-13.12.2022 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakładzie magazynowania zbóż. W wyniku czynności kontrolnych ustalono, że obiekt nie znajduje się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach. Brak zatwierdzenia i wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przechowywania i obrotu ziarnami zbóż na cele konsumpcyjne. Brak w zakładzie opracowanego i wdrożonego systemu HACCP, brak udokumentowanej kontroli wewnętrznej w zakładzie, w tym szkoleń personelu. Właściciel złożył wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W dniu 29.12.2022 r. wydano decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład, obowiązującą w okresie trzech miesięcy od daty wydania, z uwagi niespełnienia wymagań określonych w rozdziału II, art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, dotyczących opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą podczas której stwierdzono usunięcie uchybienia. Przedsiębiorca spełnił wymagania prawa żywnościowego, dotyczące opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP. Wydano decyzję zatwierdzającą. Z uwagi na fakt, iż nie dopełniony został obowiązek zatwierdzenia zakładu oraz jego zarejestrowania, który to wynika z art. 63 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. wniesiono do Zachodniopomorskiego Państwowy Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wniosek o ukaranie za czyn określony w art. 103 ust.1 pkt. 4 tej ustawy.

W tej grupie zakładów pobrano 5 próbek żywności do badań laboratoryjnych:

- 3 próbki żywności pobrano u przedsiębiorcy prowadzącego sklep internetowy:

• „Bazylia suszona” Zioła, Przyprawy i podobne produkty [A0EZM] Bazylia [A0ESV] - kierunek promieniowanie jonizujące oraz ocena organoleptyczna i znakowanie,

• „Batom naturalny ekologiczny Jęczmień” Ziarno, Ziarno zbóż (i podobne ziarna) [A000L], Ziarna jęczmienia, pęczak [A002K] – kierunek Metale szkodliwe dla zdrowia ołów, kadm, rtęć oraz ocena organoleptyczna i znakowanie,

• „Gorczyca biała Ziarno” Nasiona oleiste [A015F] Nasiona gorczycy białej [A0DBK] – kierunek metale szkodliwe dla zdrowia (ołów, kadm, rtęć, nikiel, arsen całkowity, arsen nieorganiczny) oraz ocena organoleptyczna i znakowanie;

- 2 próbki żywności pobrano u przedsiębiorców prowadzących magazyny przechowywania i obrotu zbożami tj.;

• Ziarno jęczmienia [A000P] Badanie w kierunku pozostałości pestycydów,

• Ziarno pszenicy zwyczajnej [A001N] w kierunku pozostałości pestycydów.

Wyniki prawidłowe.

1. Zakłady żywienia zbiorowego

**1.5.1 Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**

Dane statystyczne dotyczące zakładów żywienia zbiorowego otwartego:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Obiekt  Zakłady żywienia zbiorowego otwarte | 2022 | 31 | 24 tj. 77,42 % | 0 |
| 2023 | 28 | 19 tj. 67,86 % | 0 |

W ewidencji – 28

Skontrolowano – 19

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 7, do kategorii średniego ryzyka – 21

Liczba kontroli i rekontroli – 41, w tym 2 interwencyjne

Liczba wystawionych decyzji – 35:

- 3 decyzje zatwierdzające zakład,

- 3 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,

- 8 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno - technicznego,

- 1 o stwierdzeniu nieważności,

- 20 decyzji płatniczych.

Liczba pobranych próbek – 0

Liczba mandatów – 3 na kwotę 300 zł

Liczba ocen jakość tłuszczu wykonanych za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270” – 24.

**1.5.1.1 Zakłady małej gastronomii**

Dane statystyczne dotyczące zakładów małej gastronomii:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Zakłady żywienia  zbiorowego otwarte  mała gastronomia | 2022 | 19 | 14 t.j. 73,68 % | 0 |
| 2023 | 17 | 10 tj. 58,82 % | 0 |

W ewidencji – 17 zakładów małej gastronomii, w tym 2 zakłady tymczasowe lub ruchome,

skontrolowano – 10,

liczba kontroli i rekontroli – 24, w tym 2 kontrole interwencyjne,

liczba decyzji –22:

- 3 zatwierdzające zakład,

- 1 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,

- 1 o stwierdzeniu nieważności,

- 5 nakazujących poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu

- 12 płatniczych,

liczba pobranych próbek – 0

liczba mandatów karnych – 3 na 300 zł.

Działalność zakładów małej gastronomii opiera się głównie na serwowaniu dań z półproduktów świeżych, mrożonych oraz wyrobów gotowych poddawanych obróbce termicznej. Serwuje się również napoje chłodzące, gorące, alkoholowe i żywność typu snack w opakowaniach jednostkowych. W większości zakładów posiłki podawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Tylko w części zakładów, gdzie zapewnione są warunki do termicznej dezynfekcji naczyń stołowych podawane są posiłki w naczyniach wielokrotnego użytku.

W procesie technologicznym żywność najczęściej poddawana jest obróbce termicznej poprzez podgrzanie jej w kuchenkach mikrofalowych bądź opiekana przy pomocy opiekaczy gazowych, elektrycznych lub smażona w głębokim tłuszczu.

Bieżący nadzór sanitarny obejmował kontrolę obiektów pod względem realizacji systemu kontroli wewnętrznej, w tym zasad GHP, GMP, HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

**Smażalnie**

W tej grupie zakładów w 2023 roku wniesiono 2 interwencje dot. zakładów znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach:

• w pierwszym zarzuty dotyczyły podejrzenia choroby u pracownika przygotowującego i wydającego dania w zakładzie żywienia zbiorowego.

Podjęte czynności kontrolne nie potwierdziły zarzutów – interwencję uznano za niezasadną.

• W kolejnym zakładzie kontrola interwencyjna dotyczyła sprzedaży niewłaściwej jakości zdrowotnej posiłków – kebaba drobiowego z frytkami i surówką. Przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w obiekcie. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zgłoszenie niezasadne.

Ponadto zgłoszono 4 anonimowe interwencje dotyczące jednego mobilnego punku sprzedaży typu KEBAB - spoza rejestru zakładów. Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną a następnie 1 kontrolę sprawdzającą. Pierwsze zgłoszenie dotyczyło nieświeżego mięsa oraz braku aktualnej dokumentacji lekarskiej dla celów sanitarno-epidemiologicznych personelu. Drugie zgłoszenie związane było ze sprzedażą posiłku, w którym znajdowały się włosy oraz braku aktualnej dokumentacji lekarskiej dla celów sanitarno-epidemiologicznych personelu. Kolejne zgłoszenie dotyczyło sprzedaży nieświeżego mięsa, sprzedaży posiłku, w którym znajdowały się włosy oraz panującego nieporządku w puncie sprzedaży. Ostatnia osoba zgłaszająca poinformowała, że po spożyciu kebaba nastąpiło u niej złe samopoczucie. Zgłoszenia uznano za niezasadne, zarzuty nie potwierdziły się.

W skontrolowanych obiektach zachowana jest ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwopsujących się. Urządzenia chłodnicze wyposażone są w termometry kontrolne. Monitorowana jest temperatura, co potwierdzają aktualne, bieżące zapisy z wykonywania tej czynności. Warunki przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia artykułów spożywczych z uwzględnieniem środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych prawidłowe, segregacja żywności zachowana. W obiektach umieszczono informację dla konsumentów na temat alergenów, które mogą występować w danym posiłku oraz wykaz składników. W zakładach istnieje możliwość identyfikowalności, śledzenia pochodzenia surowców, półproduktów i wyrobów gotowych na podstawie faktur. Dokonano 7 pomiarów tłuszczu przeznaczonego do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270” - wyniki zgodne. Zakłady posiadają stosowne umowy na odbiór przepracowanego tłuszczu ze specjalistycznymi firmami. Zatrudniony personel pracował w odzieży ochronnej. W wyniku przeprowadzonych kontroli, w pięciu zakładach stwierdzono nieprawidłowości tj.:

- brak ciepłej wody pitnej oraz brak do wglądu aktualnej dokumentacji lekarskiej dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości;

- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny ściany z uwagi na miejscowe zabrudzenia, otarcia i wybrzuszenia oraz zastoiny brudu w szafkach, w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł;

- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny ścian z uwagi na zabrudzenia, ubytki, wybrzuszenia oraz sufitu z uwagi na otarcia i miejscowe odpryski farby, uszkodzoną instalację odpływową z umywalki w toalecie dla personelu, zabrudzone urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł;

- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny sufitu z uwagi na miejscowe odklejenie się kasetonów oraz ścian z uwagi na miejscowe pęknięcia i ubytki na płytach,

- brak zachowanej bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu oraz nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny ścian w pomieszczeniu kuchni właściwej. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł.

**Fast Food**

Zakłady małej gastronomii typu fast-food utrzymane są w dostatecznej czystości. Ze względu na ograniczone zaplecze zakładów małej gastronomii brak jest w tych obiektach zmywalni naczyń. W związku z powyższym używane są naczynia jednorazowego użytku. W obiektach dania wytwarzane są z półproduktów, mrożonek odgrzewane w mikrofali lub rożnie. Pracownicy pracują w prawidłowej odzieży ochronnej, posiadają odpowiednią dokumentację lekarską. Punkty do mycia drobnego sprzętu są prawidłowo wyposażone, woda bieżąca ciepła i zimna zapewniona.

W trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych zwracano szczególną uwagę na zachowanie czystości i higieny przy sprzedaży. W/w obiekty objęto szczególnym nadzorem w okresie sezonu turystycznego.

**Pijalnie piwa**

Wszystkie obiekty posiadają doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodę z odprowadzeniem ścieków do kanalizacji centralnej lub własnej. Jakość zdrowotna wody potwierdzona jest prawidłowym wynikiem badania wody. Toalety dla klientów zapewnione. Pracownicy pracujący przy sprzedaży posiadają aktualną dokumentację lekarską. W/w obiekty objęto szczególnym nadzorem w okresie sezonu turystycznego. W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny ścian w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla klientów i personelu z uwagi na pęknięcia oraz zabrudzenia. Wydano decyzję nakazującą usunięcie uchybień. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie uchybień.

**1.5.1.2 Gospodarstwa agroturystyczne**

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się pod nadzorem sanitarnym 1 gospodarstwo agroturystyczne zapewniające dla gości odpowiednie wyposażenie do samodzielnego przygotowywania posiłków. Zakład zakwalifikowany na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka. W 2023 roku nie przeprowadzano kontroli sanitarnych w zakładzie.

#### 1.5.1.3 Wagony gastronomiczne (restauracyjne i barowe)

Brak pod nadzorem sanitarnym wagonów gastronomicznych.

**1.5.2 Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego**

Dane statystyczne dotyczące zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt  Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte | Rok | Liczba obiektów  wg ewidencji | Liczba skontrolowanych  obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| 2022 | 61 | 40 t.j. 65,57 % | 0 |
| 2023 | 60 | 41 tj. 68,33 % | 0 |

W ewidencji – 60

Skontrolowano – 41

Liczba kontroli i rekontroli – 50, w tym 1 interwencyjna

Liczba wydanych decyzji – 18:

- 2 decyzje zatwierdzające zakład,

- 2 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,

- 3 nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu,

- 1 umarzająca,

- 10 płatniczych.

Liczba próbek – 3

Liczba mandatów – 0.

Nadzorem sanitarnym w powiecie pyrzyckim objęto 60 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W skontrolowanych placówkach przeprowadzono 50 kontroli sanitarnych, w tym 1 interwencyjną w związku z powiadomieniem w ramach systemu RASFF.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego wyposażone są w dostateczną ilość sprzętu i urządzeń gastronomicznych. Produkcja posiłków prowadzona jest od surowca do produktu finalnego. Opracowano i wdrożono procedury na podstawie systemu HACCP - analizy zagrożeń i krytycznych punków kontroli, zgodnie z którym proces produkcyjny monitoruje się podczas przyjęcia surowca, przechowywania surowców i produktów nietrwałych mikrobiologicznie. W roku sprawozdawczym dla 3 zakładów wydano decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

**1.5.2.1 Stołówki pracownicze**

Brak pod nadzorem stołówek pracowniczych.

**1.5.2.2 Bufety przy zakładach pracy**

Pod nadzorem sanitarnym nie znajdują się bufety przy zakładach.

**1.5.2.3 Stołówki w domach wczasowych**

Brak zakładów będących stołówkami w domach wczasowych.

#### 1.5.2.4 Bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach

Brak na podległym terenie zakładów żywienia w sanatoriach i prewentoriach.

#### 1.5.2.5 Boki żywienia w domach opieki społecznej

W ewidencji znajdują się 2 placówki. Jeden z obiektów posiada własny blok żywienia, prowadząc jednocześnie przygotowanie i dowożenie posiłków do drugiej placówki oddalonej o 5 km. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady. Liczba kontroli 3.

Obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

Posiłki w formie cateringowej dostarczane są w termosach zapewniając zachowanie odpowiedniej temperatury. Posiłki porcjowane są w wyznaczonym pomieszczeniu kuchennym, wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku.

Nie odnotowano zatruć pokarmowych oraz nie zgłaszano interwencji konsumenckich. Wobec zakładów nie toczy się postępowanie administracyjne. W 2023 roku pobrano do badań laboratoryjnych posiłek obiadowy – nie wszczynano postępowania administracyjnego wobec zakładu. Przy ocenie żywienia zakładu brano pod uwagę analizę jadłospisu dekadowego, normy żywieniowe na podstawie „Normy żywienia dla populacji Polski” oraz analizę chemiczną próbek posiłku obiadowego pobranego do oznaczeń laboratoryjnych w kierunku wartości odżywczej – wartość energetyczna, białka, węglowodanów, tłuszczy – wartości odżywcze. Nie stwierdzono uwag, zachowane zostały normy żywieniowe dla danej grupy osób.

**1.5.2.6 Inne zakłady żywienia**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Obiekt | Rok | Licz obiektów wg ewidencji | Liczba skontrolowanych obiektów w % | Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w % |
| Inne zakłady żywienia | 2022 | 21 | 16 t.j. 76,20 % | 0 |
| 2023 | 20 | 113 tj. 65 % | 0 |

W ewidencji – 20

Skontrolowano - 13

Liczba kontroli i rekontroli – 13

Liczba mandatów – 0

Liczba wydanych decyzji – 11:

- 2 decyzje zatwierdzające zakład,

- 1 decyzję umarzającą,

- 2 nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu,

- 6 płatniczych.

W powiecie pyrzyckim objęto nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej domy seniora, podmioty lecznicze oraz inne zakłady żywienia świadczące usługi żywieniowe w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do produktu finalnego wydawanych w naczyniach wielokrotnego użytku.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury oparte na podstawie zasad systemu HACCP oraz Dobrą Praktykę Higieniczną/Produkcyjną. Zakłady żywienia posiadają zawartą umowę na odbiór odpadów pochodzenia zwierzęcego stanowionych odpady klasyfikowane jako odpady kategorii 3.

W dwóch zakładach stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny ścian i sufitów wydano decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

**1.5.2.7 Zakłady usług cateringowych**

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajdują się 4 zakłady prowadzące usługi cateringowe.

Skontrolowano - 4

Liczba kontroli i rekontroli – 10, w tym 1 interwencyjna

Liczba mandatów – 2 na 300 zł

Liczba wydanych decyzji – 10:

- 1 decyzja zatwierdzająca zakład,

- 3 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,

- 2 nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu,

- 4 płatnicze.

Trzy zakłady dostarczają żywność do placówek oświatowych w ramach usług cateringowych:

- w pierwszym z kontrolowanych zakładów przeprowadzono kontrolę interwencyjną w związku z wniesionym zgłoszeniem, dotyczącym nieprzestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakresie bezpieczeństwa żywności. Interwencja zasadna. Podczas kontroli stwierdzono naruszenie przepisów wynikających z prawa żywnościowego. Za brak czystości i porządku nałożono mandat karny w wysokości 100 zł. W stosunku do przedsiębiorcy zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca wykazała, że zakład został doprowadzony do bieżącej czystości i porządku. Natomiast do usunięcia nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno – technicznego obiektu, przedsiębiorcę zobowiązano decyzją administracyjną (postępowanie w toku).

Zakład realizuje dwa stałe zlecenia na przygotowywanie posiłków dla:

- Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w formie obiadu dwudaniowego (ok. 50 posiłków),

- Ośrodka Rehabilitacyjno-Edukacyjno-Wychowawczego w formie drugiego dania ok. 20 posiłków oraz 10 porcji zup.

W obiekcie nie są odkładane próbki żywności;

- Kolejny zakład przygotowuje posiłki dla dzieci placówek szkolnych i przedszkolnych i dostarcza je w systemie cateringowym w formie: pełnego obiadu ok. 300 porcji, naprzemienne 2 x drugie danie, 3 x zupa ok. ok.150 porcji. Posiłki dostarczane są codziennie w specjalistycznych termosach własnymi środkami transportu zatwierdzonymi przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach. Czas dostawy posiłku do odbiorcy końcowego trwa maksymalnie do 2 godzin. W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego sufitów i ścian, nieprawidłowy stan techniczny półek (raszek) w urządzeniu chłodniczym oraz desek do krojenia i patelni. Ponadto brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu tj. kuchni właściwej i pomieszczeniu sanitarno-higienicznym. Z uwagi na powyższe nałożono mandat karny na kwotę 200 zł. Wobec zakładu zostało również wszczęte postępowanie administracyjne. Wydano decyzję dotyczącą poprawy stanu sanitarno-technicznego. W obiekcie odkładane są próbki żywności. W dniu kontroli próbki pokarmowe pobrane w dostatecznej ilości, przechowywanie w wydzielonym urządzeniu chłodniczym, oznakowanie prawidłowe;

- ostatni zakład realizuje jedno stałe zlecenie na przygotowywanie posiłków dla Szkoły Podstawowej, w tym Punktu Przedszkolnego – 11 zup, 24 drugich dań oraz 4 porcje pełnego obiadu. Dania przewożone są w specjalistycznych termo torbach, środkiem transportu przynależnym do zakładu, zatwierdzonym przez PPIS w Pyrzycach. Stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu prawidłowy. Termosy i torby czyste, w prawidłowym stanie. Zakład utrzymany w bieżącej czystości i porządku. W obiekcie prowadzone jest odkładanie próbek żywności - nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku bieżącym w ww. zakładach nie pobierano próbek posiłków do badań laboratoryjnych. Wszystkie skontrolowane zakłady realizują obowiązki wynikające z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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. Ponadto przy planowaniu jadłospisów uwzględniane są normy żywienia dla konkretnych grup wiekowych.

Czwartym zakładem usług cateringowych jest zakład znajdujący się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach od 2023 r. Zakład prowadzi żywienie w formie cateringowej oraz dla osób prywatnych. Wydawanie do konsumpcji w naczyniach jednorazowego użytku. Transport odbywa się zatwierdzonymi przez PPIS w Pyrzycach specjalistycznymi środkiem transportu, spełniającymi wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przewożonych artykułów spożywczych.

Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury oparte na podstawie zasad systemu HACCP oraz Dobrą Praktykę Higieniczną/Produkcyjną.

1. Środki transportu

Według ewidencji na terenie powiatu pyrzyckiego znajdują się 83 środki transportu. Pojazdy spełniają wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przewożonych artykułów spożywczych oraz tam, gdzie to konieczne warunków chłodniczych.

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

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

Pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład produkujący materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – elektryczne rurkowe elementy grzejne. Zakład spełnia wymagania dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Prowadzone są zapisy dokumentujące pochodzenie materiałów wejściowych w formie elektronicznej. Dostarczone surowce są zgodne ze specyfikacjami zapewniającymi zgodność materiału z przepisami mającymi do niego zastosowanie. Zapewniono odpowiednie warunki przechowywania surowców tj. ochronę przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi gwarantującymi, że ich jakość nie ulegnie pogorszeniu w trakcie przechowywania poprzez osobne pomieszczenie magazynowe. Istnieje możliwość identyfikacji surowca przeznaczonego do wyrobu gotowego poprzez rejestrację partii stosowanych w procesie produkcji materiałów wejściowych, zapisów z procesu produkcji oraz przeprowadzonych kontroli jakości. W zakładzie znajduje się dokumentacja obejmująca poszczególne przeprowadzane czynności produkcyjne zgodne z systemem jakości. Do kontroli poszczególnych etapów produkcji wyznaczone są konkretne osoby. W zakładzie znajdują się instrukcje i procedury dotyczące wszystkich etapów procesu produkcyjnego, mające wpływ na bezpieczeństwo gotowego wyrobu, które są dostępne dla pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy. Personel został zapoznany z obowiązkami i celami wynikającymi z wdrożenia i prowadzenia systemu GMP poprzez system szkoleń, które odbywają się z częstotliwością raz na dwa lata. Dla wyrobu gotowego przeprowadzono w laboratorium akredytowanym badania potwierdzające, że produkt nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka – badania przeprowadzono w kierunku migracji: ogólnej, glinu, żelaza, niklu, ołowiu, miedzi, cyny, cynku, chromu, manganu.

* + 1. **Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością** Według ewidencji na podległym terenie znajduje się 8 zakładów prowadzących obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością kontrolowano także w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność. W 2023 r. nie pobierano do badań laboratoryjnych próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

Plan poboru próbek realizowano zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Próbki do badań laboratoryjnych Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w PSSE Pyrzyce przekazywane były w sposób zintegrowany. Część próbek przekazywano do badań laboratorium Oddziału Laboratoryjnego Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w WSSE Szczecinie. W ramach sprawowanego nadzoru pobierano do badań próbki na podstawie obowiązujących przepisów prawnych oraz norm.

**Jakość zdrowotna środków spożywczych**

Ogółem w 2023 roku pobrano do badań 156 próbek środków spożywczych, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 133 próbek

- w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu -9 próbek

- w ramach monitoringu – 14 próbek

Pięć próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności zakwestionowano.

W roku 2023 pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki sanitarne.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Próbki sanitarne | Liczbowo | Ilość zakwestionowanych w % |
| 1. | Ilość zmiotek | 2 | 0 |
| 2. | Ilość wymazów | 0 | 0 |

**Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków**

Ogółem w 2023 roku pobrano do badań 3 próbki kosmetyków. Materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością nie pobierano do badań laboratoryjnych. Próbek kosmetyków nie kwestionowano.

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie znajdują się hurtownie kosmetyczne.

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

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak zakładów prowadzących specjalistyczną produkcję żywności dla określonych grup, środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi oraz suplementów diety.

Dwa sklepy stacjonarne prowadzą sprzedaż suplementów diety oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi oraz jeden zakład konfekcjonujący prowadzący sprzedaż suplementów diety. Pod nadzorem znajdują się również dwa podmioty prowadzące sprzedaż za pośrednictwem Internetu. Ponadto przedmiotowe produkty znajdują się w obrocie handlowym w sklepach spożywczo – przemysłowych w bardzo małych ilościach.

W ramach nadzoru nad suplementami diety oraz żywnością dla określonych grup sprawowany jest nadzór w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy obecnych w obrocie wyrobów. Informacje dotyczące podjętych działań nadzorowych w zakresie sposobu sprawdzania i dokumentowania w/w zagadnienia przekazywano na bieżąco Zachodniopomorskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie.

Nad sprzedażą za pośrednictwem internetu żywności, w tym suplementów diety, dokonywano regularnie i akcyjnie przeglądu stron internetowych oraz portali aukcyjnych znajdujących się na podległym terenie.

W wyniku oględzin stron internetowych stwierdzono nieprawidłowości odnoszące się reklamy oferowanego do sprzedaży produktu żywnościowego pn. „Parazytek płyn doustny - suplement diety 100 ml pasożyty – EkoToTu”, wskazującej na właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób ludzi bądź też odwołuje się do takich właściwości. Przedsiębiorca dobrowolnie podczas kontroli usunął ofertę sprzedaży internetowej produktu. Z uwagi na powyższe Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach wniósł wniosek o nałożenie kary pieniężnej przez Zachodniopomorskiego Państwowy Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Ponadto u tego samego przedsiębiorcy w wyniku oględzin stron internetowych stwierdzono nieprawidłowości odnoszące się reklamy oferowanych do sprzedaży produktów żywnościowych - suplementów diety firmy Invent Farm. Wobec przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne. Podczas kontroli sprawdzającej ustalono, że przedsiębiorca wykonał stwierdzone nieprawidłowości. Jednakże z uwagi na naruszenie wymagań art. 7 pkt 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (…), zgodnie z którym informacje na temat żywności nie mogą przypisywać jakiemukolwiek środkowi, spożywczemu właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób ludzi bądź też odwoływać się do takich właściwości, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach wniesie do Zachodniopomorskiego Państwowy Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wniosek o ukaranie. Postępowanie w toku.

1. Wzmożony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

Na terenie powiatu pyrzyckiego obiekty związane z sezonem letnim były należycie przygotowane do sezonu. Nie unieruchamiano żadnego z zakładów, nie przerywano też ich działalności. W tej grupie obiektów nie wycofywano środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nie zakazywano też wprowadzania produktów do obrotu. Obiekty przygotowane były w zakresie zapewnienia warunków produkcji i sprzedaży żywności łatwopsującej się.

W trakcie przebiegu sezonu letniego, według ewidencji na dzień 31.08.2023 r. znajdowało się 109 obiektów żywnościowo – żywieniowych znajdujących się pod stałym nadzorem PPIS w Pyrzycach. Przeprowadzono 26 kontroli sanitarnych w 21 obiektach związanych z sezonem letnim. Wydano ogółem 10 decyzji, w tym 3 decyzje dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz 7 decyzji – rachunków. Ukarano mandatem karnym na kwotę 100 zł jedną osobę winną zaniedbań dotyczących braku czystości i porządku w zakładzie. Do badań laboratoryjnych pobrano 2x5 próbek lodów z automatu w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej (Salmonella – obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1g, Enterobacteriaceae – liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej – wyniki prawidłowe.

Piekarnie i ciastkarnie - pod nadzorem znajduje się 7 ciastkarni i piekarni. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w ciastkarni. W skontrolowanym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakład utrzymany w bieżącej czystości, stan sanitarno-techniczny prawidłowy. Warunki przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia artykułów spożywczych z uwzględnieniem środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych nie budzą zastrzeżeń. Temperatury w urządzeniach chłodniczych prawidłowe. Monitorowana jest temperatura, co potwierdzają aktualne, bieżące zapisy z wykonywania tej czynności. Umieszczono informację dla konsumentów na temat alergenów oraz wykaz składników, które mogą występować w danym produkcie. Dokumentacja lekarska aktualna, prawidłowa. W zakładzie zapewniono toaletę dla personelu wyposażoną w punkty wodne z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki myjące i dezynfekujące do rąk. Zapewniono miejsce do przechowywania odzieży ochronnej pracowników. Zakład posiada podpisaną umowę ze specjalistyczną firmą na wywóz odpadów płynnych i stałych oraz dokumentację potwierdzającą odbiór odpadów przez zakład komunalny. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach HACCP oraz procedury i instrukcji GHP, w tym procedury określające sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami. Przeprowadzono badanie tłuszczu przeznaczonego do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania. Dokonano pomiaru w frytkownicy testerem Testo 270, uzyskano prawidłowe wyniki pomiaru. Ustalono, że zakład posiada podpisaną umowę na odbiór przepracowanego tłuszczu. Okazano do wglądu karty przekazania odpadu.

Wytwórnie lodów i automaty do lodów - 5 obiektów działających w sezonie letnim. Skontrolowano 3 obiekty, przeprowadzono łącznie 6 kontroli, w tym 2 rekontrole. W jednej lodziarni stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-technicznego ścian i sufitu oraz brak bieżącej ciepłej wody w dwóch punktach wodnych. Wobec zakładu wszczęto postępowanie administracyjne. Przeprowadzono rekontrolę w zakładzie. Wydano decyzję dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego. W okresie letnim pobrano do badań laboratoryjnych 2x5 próbki lodów z automatu w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej (Salmonella – obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1g, Enterobacteriaceae – liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej - wyniki prawidłowe.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego - na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 26 obiektów, w tym 20 małej gastronomii. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 14 obiektów zakładu żywienia zbiorowego otwartego, w tym 8 obiektów małej gastronomii. Ogółem przeprowadzono 14 kontroli, w tym 2 kontrole sprawdzające (kontrole sprawdzające dot. sprawdzenia usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych przed sezonem).

W 4 obiektach żywienia zbiorowego otwartego stwierdzono nieprawidłowości, w tym w 3 obiektach małej gastronomii. Nieprawidłowości dotyczyły złego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitu oraz podłóg z uwagi na miejscowe zabrudzenia, pęknięcia oraz wykwity wilgoci w pomieszczeniach gastronomicznych. Ponadto w jednym obiekcie stwierdzono brak czystości i porządku z uwagi na licznie nagromadzony kurz i brud. Stwierdzono zastoiny kurzu na parapetach, kaloryferze, podłodze oraz zabrudzone urządzenie chłodniczo-zamrażalnicze znajdujące się w kuchni. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł. Wobec czterech zakładów zostało wszczęte postępowanie administracyjne. W okresie letnim wydano 1 decyzję dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego na obiekt małej gastronomii oraz 3 decyzje – rachunki, w tym 1 decyzję – rachunek na obiekt małej gastronomii.

Podczas kontroli wykonywano badania tłuszczu przeznaczonego do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania. Ogółem przeprowadzono 10 badań – nie stwierdzono nieprawidłowości. Ustalono, że zakłady posiadają podpisaną umowę na odbiór przepracowanego tłuszczu ze specjalistycznymi zakładami. Okazano do wglądu karty przekazania odpadu.

Ponadto podczas zorganizowanej imprezy masowej w ramach zakończenia wakacji przeprowadzono 4 kontrole obiektów ruchomych nie będących pod stałym nadzorem PPIS w Pyrzycach. Obiekty te posiadały decyzje zatwierdzające właściwego terenowo PPIS. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Obiekty stałe (np. szkoły, internaty) - w okresie letnim zorganizowano 3 wypoczynki dla dzieci i młodzieży w jednym obiekcie tj. w dniach: 03.07. – 11.07.2023 r., 24.07 - 28.07.2023 r. oraz 31.07. - 04.08.2023 r. Organizatorem było Stowarzyszenie Klub Karate w związku z organizacją obozu rekreacyjno-sportowego. Organizator zgłosił wypoczynki w elektronicznej bazie wypoczynku MEN. Placówka, w której organizowane były wypoczynki znajduje się pod stałym nadzorem PPIS w Pyrzycach. Posiłki przygotowywał personel zatrudniony w tym zakładzie. Konsumpcja posiłków odbywa się na terenie obiektu. Sala prawidłowo wyposażona, wg. informacji blaty każdorazowo dezynfekowane po posiłku. Zapewniono całodniowe posiłki: śniadanie o godz. 9.00, II śniadanie o godz. 11.00, obiad dwudaniowy o godz. 14.00, podwieczorek o godz. 17.00, kolacja o godz. 19.00. Śniadania, podwieczorki oraz kolacje odbywały się w formie bufetu szwedzkiego, obiady oraz częściowo kolacje serwowane były indywidualnie, natomiast II śniadania wydawane były na wynos. Liczba personelu kuchni oraz obsługi sali – 6 osób posiadających aktualną dokumentację dla celów sanitarno-epidemiologicznych. W zakładzie zapewniono dostateczną ilość punktów wodnych z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodą. Umywalki wyposażone w dozowniki na mydło oraz środki higieny osobistej. Posiłki oraz napoje wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku. Zapewniono odpowiednie warunki do prawidłowego przechowywania naczyń. W dniu kontroli naczynia czyste, nieuszkodzone. Wielorazowe naczynia i sztućce wyparzane są w temp. min. 60 ºC. Warunki przechowywania artykułów spożywczych z uwzględnieniem środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych prawidłowe. Zachowany rozdział i segregacja, temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych prawidłowe. Daty minimalnej trwałości artykułów spożywczych aktualne, prawidłowe. Zakład utrzymany w bieżącej czystości i porządku. Gospodarka odpadami komunalnymi prawidłowa. Obiekt wyposażony w odpowiednią ilość koszy na odpady i kontenerów. Zakład posiada popisaną umowę na wywóz nieczystości komunalnych ze specjalistyczną firmą. Odbiorem odpadu w postaci przepracowanego oleju i tłuszczu jadalnego zajmuje się przewoźnik: P.P.H.U. „TAMO” Sp. z o.o. ul. 17 Pułku Ułanów 17a/2, 67-400 Wschowa. Przedstawiono do wglądu ostatnią kartę przekazania odpadów: z dnia 18.05.2023 r. w ilości 50 kg. Przechowywanie i usuwanie odpadów prawidłowe - odbiorem odpadków pokonsumpcyjnych zajmuje się Zakład Produkcji Preparatów Paszowych „BIOPROTEN” Przemysław Sobczak 62-513 Krzymów, Brzeźno, ul. Konińska 16. Dla zakładu opracowano procedury oparte na podstawie zasad systemu HACCP, która zawiera: opis i schemat procesu technologicznego posiłków, drzewko decyzyjne, analizę zagrożeń na etapach produkcji (identyfikację zagrożeń, środki kontroli), tj. przyjęcie surowca, przechowywanie w stanie zamrożenia i w warunkach chłodniczych, przechowywanie surowców nie wymagających warunków chłodniczych, rozmrażanie, obróbka wstępna, obróbka termiczna, serwowanie potraw zimnych i gorących. Na podstawie drzewka decyzyjnego wytypowano punkty krytyczne: CCP1 – przyjęcie towaru (rejestr dostaw), CCP2 – mycie, sterylizacja jaj (rejestr mycia i dezynfekcji jaj), CCP3 – przechowywanie surowców i produktów gotowych (karta kontroli), CCP4 – mycie i dezynfekcja powierzchni roboczych, sprzętu, w tym dezynfekcja naczyń i sztućców (karta kontroli). Do każdego punktu krytycznego opracowano działania korekcyjne, limit krytyczny, sposób monitorowania. Działania zapobiegawcze opierają się również na procedurach i instrukcje GHP: procedura badania wody, program usuwania odpadów, program zaopatrzenia (przyjęcia i przechowywania towaru), program zabezpieczenia pomieszczeń przed szkodnikami, w którym jest zapis, że w przypadku stwierdzenia obecności szkodników manager ma obowiązek zawezwać firmę DDD, program mycia i dezynfekcji, program higieny i zdrowia pracowników, program stałych wewnętrznych czynności kontrolnych (karta kontroli wewnętrznej), program postępowania w przypadku reklamacji i niewłaściwych wyników badań, instrukcje: rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, przyjęcia towaru oraz sposobu magazynowania, postępowania z jajami stosowanymi do produkcji posiłków, postępowania z warzywami stosowanymi do przygotowywania dań, smażenia ryb w patelni elektrycznej, wydawania dań, napojów oraz zwrotu naczyń stołowych do zmywalni.

Zapisy potwierdzające kontynuację systemu HACCP prowadzone na bieżąco. W zakładzie znajdują się informacje dla konsumenta finalnego o pełnym wykazie składników poszczególnych potraw zgodnie z § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.). Przekazane są informację dla konsumentów na temat alergenów, które mogą występować w danym posiłku co jest zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Informacje te są przekazywane, tak że konsument ma świadomość tego, że w odniesieniu do nieopakowanej żywności występują kwestie związane z alergenami i nietolerancją.

W obiekcie stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny sufitu w pomieszczeniu zmywalni, z uwagi na miejscowe zacieki oraz odpryski farby. Wobec powyższego wobec zakładu zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Wydano decyzję dotyczącą poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz decyzję – rachunek.

Wypoczynek w miejscu zamieszkania (półkolonie) - w okresie letnim zostały zgłoszone 2 półkolonie. Podczas trwania półkolonii przeprowadzono kontrole sanitarne – nie stwierdzono nieprawidłowości. Żywienie prowadzone było w formie II posiłków głównych tj. śniadanie (godz. ok. 8.00), obiad dwudaniowy (godz. ok.14.00). Posiłki przygotowywane były przez firmę cateringową znajdującą się pod stałym nadzorem PPIS w Pyrzycach. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń prawidłowy. Posiłki oraz napoje wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku. Godziny posiłków dostosowane do trybu zajęć dzieci. W dni wyjazdowe dla uczestników półkolonii przygotowywany był suchy prowiant przez personel firmy cateringowej. Dla uczestników wypoczynku dodatkowo zapewniono do picia wodę mineralną w butelkach 0,5 litrowych, zakupioną w supermarkecie. Uczestnicy mieli dostęp do pomieszczeń higieniczno-sanitarnych wyposażonych w umywalki do mycia rąk. Punkty wodne zaopatrzone w bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki higieny indywidualnej tj. płyn do dezynfekcji rąk, mydło w płynie, papier toaletowy, ręczniki papierowe. Zapewnione informacje o pełnym wykazie składników poszczególnych potraw alergenów, które mogą występować w danym posiłku. Śniadania oraz napoje uczestnicy półkolonii zapewniają we własnym zakresie, które spożywane są o godz. 9.45-10.00. Konsumpcja śniadania obywa się na terenie placówki w wydzielonej do tego Sali. Sala prawidłowo wyposażona, wg. informacji blaty każdorazowo dezynfekowane po posiłku.

1. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach w 2023 r. nie dokonywał powiadomień o stwierdzeniu obecności zakwestionowanych partii produktów w ramach systemu RASFF.

W przypadku otrzymania powiadomienia RASFF, każdorazowo sprawdzano na podległym terenie czy znajdują się w obrocie handlowym kwestionowane produkty. Informacje dotyczące podjętych działań nadzorowych w zakresie pojawiających się powiadomień w ramach systemu RASFF wraz z opisem sposobu sprawdzania i dokumentowania przekazywano na bieżąco Zachodniopomorskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie.

W roku 2023 przeprowadzono 19 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniem w ramach systemu RASFF.

1. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak pod nadzorem sanitarnym punktów skupu świeżych grzybów leśnych. Nadzór sanitarny kontynuowano w nadzorowanych zakładach żywności i żywienia. Podczas kontroli stwierdzano w obrocie suszone grzyby w oryginalnych opakowaniach jednostkowych, przetwory z grzybów leśnych tj. marynaty oraz grzyby hodowlane – pieczarki. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie nakładano mandatów karnych oraz nie prowadzono postępowania administracyjnego w tym zakresie.

W Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pyrzycach pracuje 1 pracownik posiadający uprawnienia grzyboznawcy oraz 3 pracowników posiadających uprawnienia klasyfikatorów grzybów. Pracownicy udzielają konsumentom bezpłatnych porad w zakresie określania przynależności gatunkowej grzybów. Możliwe jest uzyskanie atestu na świeże grzyby. Atest na grzyby świeże można uzyskać po uprzednim kontakcie telefonicznym. W sezonie grzybowym 2023 r. dokonano 2 ocen świeżych grzybów leśnych w ramach konsultacji dla społeczeństwa. Atestów na grzyby świeże nie wydawano.

W siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach wyeksponowano informację dotyczącą zatruć pokarmowych grzybami oraz bezpiecznych zasad grzybobrania. Natomiast na stronie internetowej stacji umieszczono informacje na temat zasad jakich należy przestrzegać przy zbieraniu grzybów i ich przyrządzaniu oraz informację o możliwości uzyskania uprawnień klasyfikatora grzybów świeżych. W celu zwrócenia uwagi na najważniejsze aspekty związane z bezpiecznym zbieraniem grzybów umieszczano również informacje w serwisie społecznościowym Facebook.

W roku sprawozdawczym nie organizowano konkursów i prelekcji dot. grzybów świeżych.

Liczba grzyboznawców – 1.

Liczba klasyfikatorów – 3.

Nie uczestniczono w grzybobraniach.

Brak interwencji, zgłoszeń interwencyjnych dot. wprowadzania do obrotu handlowego grzybów świeżych i przetworów grzybowych.

Liczba wystawionych atestów na grzyby świeże lub suszone – 0.

Liczba pobranych próbek grzybów – 0.

Brak zatruć grzybami.

# Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej.

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Ludność powiatu pyrzyckiego zaopatrywana jest w wodę do spożycia z 37 ujęć głębinowych działających przez cały rok. Na nadzorowanym terenie jest 8 miejscowości niezwodociągowanych, które łącznie zamieszkuje 47 osób. Ponadto na terenie powiatu funkcjonuje wodociąg działający jako źródło wody dla szpitala, inny podmiot zaopatrujący w wodę – wodociąg przy Zakładzie Termo Organika przy ul. Lipiańskiej 8 w Pyrzycach - produkujący wodę na własne potrzeby oraz zaopatrujący obiekt użyteczności publicznej oraz wodociąg przy Zakładzie Rolnym w Reńsku działający wyłącznie na jego potrzeby.

Wszystkie wodociągi na potrzeby zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia czerpią wodę z ujęć podziemnych z pokładów wodonośnych dobrze izolowanych, w związku z tym w bieżącej eksploatacji nie stosuje się stałej dezynfekcji wody. Natomiast wody tego typu wymagają najczęściej odżelaziania i odmanganiania, usuwania związków amonowych oraz zmniejszenia poziomu mętności. Woda jest uzdatniania w tradycyjnej technologii. Po napowietrzeniu jest filtrowana w filtrach ciśnieniowych z naturalnymi złożami. W razie konieczności woda dezynfekowana jest z zastosowaniem podchlorynu sodu. Na stacji uzdatniania w Bielicach dodatkowo wprowadzono w proces uzdatniania zmiękczanie wody.

Część mieszkańców powiatu, korzysta z prywatnych studni, nie objętych nadzorem sanitarnym ze względu na zbyt małą produkcję wody oraz małą liczbę zaopatrywanych osób. Są to ujęcia prywatne, zaopatrujące pojedyncze gospodarstwa domowe.

1. Nadzór nad jakością wody do spożycia

Badania jakości wody prowadzone były przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach regularnie przez cały rok. Próbki wody pobierane były zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. W razie konieczności pobierano próbki wody poza harmonogramem.

Ponadto przedsiębiorstwa wodociągowe i inne podmioty zaopatrujące w wodę wykonywały monitoring jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej. Badania jakości wody prowadzone były zgodnie z harmonogramem uzgodnionym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pyrzycach regularnie przez cały rok. Ponadto w razie konieczności pobierano próbki wody poza ustalonym harmonogramem.

Badania jakości wody były prowadzone w ramach monitoringu parametrów grupy A i parametrów grupy B. W pobranych z wodociągów próbkach wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi badane były parametry mikrobiologiczne, organoleptyczne, fizykochemiczne i chemiczne, w tym metale ciężkie, pestycydy. Ponadto w ramach kontroli wewnętrznej wykonywano badania wody nieuzdatnionej w ramach monitoringu substancji promieniotwórczych.

Pod względem jakości wody skontrolowano wszystkie wodociągi. Łącznie pobrano 71 próbek wody przeznaczonej do spożycia, w ramach kontroli urzędowej. Ponadto na terenie powiatu przedsiębiorstwa wodociągowe zbadały 250 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej.

1. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

W roku 2022 administratorzy wodociągów przeprowadzili badania substancji promieniotwórczych w wodzie nieuzdatnionej ze wszystkich nadzorowanych ujęć głębinowych. Wyniku przeprowadzonych badań wykazały, że w zakresie substancji promieniotwórczych jakość wody odpowiada wymaganiom Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294).

1. Ważniejsze modernizacje, rozbudowa sieci wodociągowej, kontrole stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych

W roku 2023 przeprowadzono remont stacji uzdatniania wody w Jesionowie obejmujący wymianę urządzeń uzdatniających. W styczniu 2023 zakończono prace mające na celu włączenie miejscowości Reńsko do sieci wodociągu w Warnicach.

W roku 2023 przeprowadzono kontrole stanu sanitarno-technicznego 37 urządzeń zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Łącznie wykonano 47 kontroli sanitarnych. W wyniku przewodzonych kontroli w 13 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 10 decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarnego oraz 12 decyzji obciążających opłatą. Obowiązki określone w 5 decyzjach zostały wykonane w 2023 r. (wodociąg w Klukach, wodociąg w Cieszysławiu, wodociąg w Siemczynie, wodociąg w Obrominie, wodociąg w Swochowie). Ponadto w 2023 r. wykonano 3 decyzje administracyjne wydane w 2022 r. (wodociąg w Jesionowie, wodociąg w Klukach i wodociąg w Nowicach).

Obecnie trwa postępowanie administracyjne dotyczące nieprawidłowości sanitarno-technicznych na wodociągach w Żabowie, w Bylicach, w Wołdowie, w Lipianach, w Derczewku, w Żukowie oraz w Myśliborkach.

1. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2023 r. nie odnotowano dłużej trwających awarii i związanych z tym niedoborów wody.

1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

Wodociągi o produkcji wody 1000 – 10000 m3/d

Na terenie Powiatu Pyrzyckiego nadzorowany jest jeden wodociąg o takiej produkcji wody: wodociąg miejski w Pyrzycach, przy ul. Warszawskiej 12.

Pobrano 3 próbki wody produkowanej przez wodociąg miejski w Pyrzycach w ramach sprawowanego nadzoru. Przedsiębiorstwo wodociągowe wykonało analizy 15 próbek wody. Jakość wody we wszystkich zbadanych próbkach nie odbiegała od wartości parametrów zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia**.**

Wodociągi o produkcji wody 100-1000 m3/d

Nadzorem objętych jest 11 wodociągów o takiej produkcji wody. Łącznie pobrano 109 próbek wody przeznaczonej do spożycia (24 próbki w ramach urzędowej kontroli oraz 85 próbek w ramach kontroli wewnętrznej).

W przypadku 4 wodociągów (*Ryszewko, Swochowo, Krasne i Wójcin*) jakość wody w pobranych próbkach nie odbiegała od wartości parametrów zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia.

W przypadku 7 wodociągów w badanych próbkach wody stwierdzono przekroczenia. Dotyczyły one następujących parametrów: ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 oC po 72 h, jonu amonowego, manganu, twardości, mętności i żelaza oraz przewodności właściwej.

*Wodociąg w Bielicach* – w próbce wody pobranej w dniu 23.01.2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność. W dniu 13.02.2023 r. pobrano ponownie próbki wody do badania, poszerzając diagnostykę o żelazo i mangan. W związku z prawidłowymi wynikami badań powtórnych próbek wody orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Ponownie podwyższoną mętność i ponadnormatywną zwartość żelaza stwierdzono w próbce pobranej, w ramach kontroli wewnętrznej, w dniu 13.03.2023 r. Powtórne badanie próbki pobranej w dniu 30.03.2023 r. wykazało poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W próbce wody pobranej w dniu 06.11.2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono ponadnormatywną mętność, zawartość żelaza oraz podwyższoną twardość. W dniu 13.11.2023 r. została pobrana próbka wody po przeprowadzonych działaniach naprawczych, która wykazała poprawę jakości wody.

Stwierdzane przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe dotyczyły 3 próbek wody z 12 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Babinie* – wszczęto postępowanie administracyjne w związku z ponadnormatywną zawartością żelaza, manganu oraz podwyższoną mętnością i przewodnością właściwą, stwierdzoną w próbkach wody pobranej w dniu 29.05.2023 r. w ramach kontroli urzędowej. Administrator wodociągu przeprowadził działania naprawcze i udokumentował ich skuteczność prawidłowymi wynikami wody. W związku w powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne.

Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe dotyczyły 2 próbek wody z 17 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Obrominie* – w próbce wody pobranej w dniu 23.01.2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność i ponadnormatywną zawartość żelaza. W dniu 13.02.2023 r. i 20.02.2023 r. pobrano ponownie próbki wody do badania, w celu potwierdzenia skuteczności podjętych działań naprawczych. W związku z prawidłowymi wynikami badań powtórnych próbek wody orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 9 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Siemczynie* - w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 oC w 1 ml wody oraz podwyższony jon amonowy. Nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 oC w 1 ml wody stwierdzono również w próbce pobranej w ramach kontroli urzędowej. W związku z powyższym, w dniu 18.05.2023 r. wszczęto postępowanie administracyjne. Badania powtórne przeprowadzone po przeprowadzonych działaniach naprawczych wykazały poprawę jakości wody - orzeczono o przydatności wody do spożycia. Postępowanie administracyjne zostało umorzone.

Ponownie we wrześniu 2023 r. stwierdzono nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22o C w 1 ml wody. Badania powtórne przeprowadzone w ramach kontroli urzędowej oraz kontroli wewnętrznej nie wykazały nieprawidłowości. W związku z tym, orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe dotyczyły 3 próbek wody z 11 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Warnicach* - w próbce wody pobranej w dniu 20.02.2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza i podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze, które udokumentowało prawidłowym wynikiem badania próbki wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 8 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

Wodociąg w *Krzemlinie* - w próbce wody pobranej w dniu 02.10.2023 r. stwierdzono podwyższoną mętność oraz ponadnormatywną twardość. W dniu 16.10.2023 r. pobrano ponownie próbki wody do badania, po przeprowadzonych działaniach naprawczych. W związku z prawidłowymi wynikami badań powtórnych próbek wody orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 8 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Lipianach* – w jednej z próbek wody pobranej w dniu 28.02.2023 r. z sieci wodociągowej, w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono ponadnormatywną mętność, zawartość żelaza oraz obecność bakterii grupy coli w ilości 3 NPL w 100 ml wody. Badania próbki wody pobranej w dniu 03.03 2023 r. nie wykazały nieprawidłowości. Prawidłowa jakość wody wykazały również badania próbki wody pobranej w ramach kontroli urzędowej.

Ponownie podwyższoną mętność stwierdzono w wyniku badań próbki wody pobranej w dniu 30.05.2023 r. oraz w dniu 26.06.2023 r. w związku z tym wszczęto postępowanie administracyjne. Pismem z dnia 20.07.2023 r. Gminny Zakład Komunalny w Lipianach poinformował o przeprowadzonych działaniach naprawczych, których skuteczność potwierdzono wynikiem badania próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej. Orzeczono przydatność wody do spożycia. Postępowanie zostało umorzone.

Ponownie podwyższona mętność w wodzie z sieci wystąpiła w październiku oraz w grudniu 2023 r. Dodatkowo badania próbki pobranej w grudniu wykazały ponadnormatywną zawartość żelaza i manganu. Wszczęto postępowanie administracyjne. Producent wody, w związku z brakiem możliwości poprawy wody w krótkim terminie, zwrócił się z wnioskiem o warunkowe dopuszczenie wody do spożycia, jednocześnie zobowiązując się do jej poprawy do dnia 30.01.2024 r.

Na dzień 31.12.2023 r. wodociąg w Lipianach produkuje wodę o niewłaściwej jakości, ze względu na podwyższoną mętność, ponadnormatywna zawartość żelaza i manganu.

Wodociągi o produkcji wody < 100 m3/d

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 25 wodociągów o takiej produkcji wody. Skontrolowano jakość wody ze wszystkich nadzorowanych wodociągów. Łącznie pobrano 176 próbek wody do spożycia (38 próbek w ramach urzędowej kontroli oraz 138 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej).

W przypadku 8 wodociągów badane w ramach nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej próbki wody nie wykazywały przekroczeń badanych parametrów (*Tetyń, Załęże, Przydarłów, Mironów, Kłodzino, Żuków, Wołdowo, Płońsko*).

W przypadku 17 wodociągów w badanych próbkach wody stwierdzono przekroczenia. Dotyczyły one następujących parametrów: ogólna liczba mikroorganizmów w 22 oC, bakterie grupy coli, mangan, twardość, mętność i żelazo, jon amonowy oraz przekroczenia pestycydów (w przypadku wodociągu w Żabowie).

*Wodociąg w Nowym Chrapowie* – w próbce wody pobranej w dniu 22.05.2023 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o zakończeniu działań naprawczych, których skuteczność potwierdzono pozytywnym wynikiem badania próbki wody pobranej w dniu 12.06.2023 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W próbkach wody pobranej w dniu 16.10.2023 r. stwierdzono podwyższony jon amonowy. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o prowadzonych działaniach naprawczych. Badania próbek pobranych w dniu 13.11.2023 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Stwierdzane przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe dotyczyły 3 próbek wody z 8 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Wierzbnie-* w próbce wody pobranej w dniu 14.06.2023 r. w ramach kontroli urzędowej, stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza i podwyższoną mętność. Wszczęto postępowanie administracyjne. Pismem z dnia 05.07.2023 przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o zakończeniu działań naprawczych, których skuteczność potwierdzono prawidłowym wynikiem badania wody. Postępowanie zostało umorzone.

Podwyższoną mętność stwierdzono ponadto w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 16.10.2023 r. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o zakończeniu działań naprawczych. Podania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Stwierdzane przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe dotyczyły 2 próbek wody z 6 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Cieszysławiu* - w próbce wody pobranej w dniu 23.10.2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza i podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o prowadzonych działaniach naprawczych. Badania powtórne próbki pobranej w dniu 06.11.2023 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 6 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Jedlicach -*w próbce pobranej w dniu 14.11.2023 r. w ramach kontroli urzędowej stwierdzono ponadnormatywną mętność. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Przedsiębiorstwo przeprowadziło działania naprawcze dokumentując ich skuteczność prawidłowym wynikiem próbki wody, pobranej w dniu 08.12.2023 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Postępowanie zostało umorzone.

Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe, dotyczyło 1 próbki wody z 5 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

- *Wodociąg w Nowicach* - w próbce wody pobranej w dniu 12.07.2023 r. w ramach kontroli urzędowej stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza, manganu i podwyższoną mętność. Wszczęto postępowanie administracyjne. Pismem z dnia 28.07.2023 r. przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o przeprowadzonych działaniach naprawczych, których skuteczność potwierdzono prawidłowym wynikiem badania próbki wody. Postępowanie zostało umorzone.

Podwyższoną mętność stwierdzono ponadto w próbkach wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 02.10.2023 r. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o zakończeniu działań naprawczych. Podania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Stwierdzane przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe dotyczyły 3 próbek wody z 7 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Derczewku* w próbce wody pobranej w dniu 02.10.2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza i podwyższoną twardość. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o zakończeniu działań naprawczych. Badania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe, dotyczyło 1 próbki wody z 5 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Przelewicach* - w próbce wody pobranej w dniu 13.03.2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o prowadzonych działań naprawczych. Badania powtórne próbki pobranej w dniu 20.03.2023 r. wykazały poprawę jakości wody. Administrator wodociągu przesłał wyniki wraz z informacją o prowadzonych działań naprawczych. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W związku z obecnością wodzie bakterii grupy coli w ilości 6 jtk w 100 ml wody (bez obecności E. coli i enterokoków), decyzją z dnia 17.05.2023 r. dopuszczono warunkowo wodę do spożycia, po uprzednim przegotowaniu, oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 28.05.2023 r. Obowiązki określone w decyzji zostały wykonane w określonym terminie. W dniu 31.05.2023 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia.

*Wodociąg w Jesionowie* – wykonano obowiązek doprowadzenia wody do właściwej jakości w zakresie poziomu mętności, żelaza i manganu określony w decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach z dnia 22.12.2022 r.

W próbce wody pobranej w dniu 01.03.2023 r. w ramach kontroli urzędowej stwierdzono nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 oC w 1 ml wody – 111 jkt (punkt poboru: hydrofornia po uzdatnieniu). Wszczęto postępowanie administracyjne. Pismem z dnia 16.03.2023 r. strona poinformowała o zakończeniu działań naprawczych, przesyłając jednocześnie wyniki badania próbek wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 13.03.2023 r.

W zakresie zbadanych parametrów (w tym ogólnej liczbie mikroorganizmów w 1 ml wody po 72 h inkubacji w temp w 22 oC) orzeczono przydatność wody do spożycia. Postępowanie administracyjne zostało umorzone.

Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 7 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Lucinie* - w próbce wody pobranej w dniu 20.06.2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność. Producent wody przesłał wynik wraz z informacją o prowadzonych działaniach naprawczych. Badania powtórne próbek pobranych w dniu 10.07.2023 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 7 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Klukach* - w próbce wody pobranej w dniu 20.06.2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono podwyższoną mętność. Producent wody przesłał wynik wraz z informacją o prowadzonych działań naprawczych. Badania powtórne próbek pobranych w dniu 10.07.2023 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 7 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Bylicach* - w próbce pobranej w dniu 06.03.2023 r. w ramach kontroli urzędowej stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Przeprowadzono działania naprawcze dokumentując ich skuteczność prawidłowym wynikiem próbki wody pobranej w dniu 11.04.2023 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia, postępowanie zostało umorzone. Wykonano obowiązki określone z decyzji z dnia 19.12.2022 r. dotyczące doprowadzenia do właściwej jakości wody w zakresie poziomu żelaza i mętności.

*Wodociąg w Myśliborkach* - w próbce wody pobranej w dniu 22.05.2023 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Producent wody przeprowadził działania naprawcze, których skuteczność potwierdził wynikiem wody pobranej w dniu 12.06.2023 r. W związku z tym, orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Ponadto w próbce pobranej w dniu 28.08.2023 r. w ramach kontroli urzędowej, stwierdzono nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 0C. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Przedsiębiorstwo przeprowadziło działania naprawcze dokumentując ich skuteczność prawidłowym wynikiem próbki wody pobranej w dniu 13.09.2023 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Postępowanie zostało umorzone.

Stwierdzane przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe dotyczyły 2 próbek wody z 8 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*Wodociąg w Mielęcinie* - w próbce wody pobranej w dniu 17.04.2023 r. stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu. Przedsiębiorstwo wodociągowe poinformowało o zakończeniu działań naprawczych, których skuteczność potwierdzono pozytywnym wynikiem badania próbki wody pobranej w dniu 24.05.2023 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W próbce wody pobranej w dniu 09.10.2023 r. stwierdzono podwyższoną mętność i ponadnormatywną zawartość żelaza. Przedsiębiorstwo wodociągowe przesłało wynik wraz z informacją o prowadzonych działaniach naprawczych. Badania próbek pobranych w dniu 16.10.2023 r. i 06.11.2023 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Stwierdzane przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe dotyczyły 3 próbek wody z 9 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

*- Wodociąg w Stróżewie-* wykonano obowiązek doprowadzenia jakości wody w zakresie zawartości manganu określony w decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach z dnia 28.09.2022 r.

W próbce wody pobranej w ramach kontroli urzędowej w dniu 06.12.2023 r. stwierdzono obecność bakterii grypy coli w ilości 10 jtk w 100 ml wody. Do przedsiębiorstwa wodociągowego skierowano pismo w sprawie pilnego podjęcia działań naprawczych oraz wszczęte zostało postępowanie administracyjne. Ponownie pobrane próbki wody w dniu 08.12.2023 r. wykazały obecność wodzie bakterii grupy coli w oszacowanej liczbie 3 NPL w 100 ml wody (bez obecności E. coli i enterokoków). Decyzją z dnia 11.12.2023 r. dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 18.12.2023 r. Przedsiębiorstwo wodociągowe nie wykonało obowiązków określonych w decyzji w wyznaczonym terminie, w związku z powyższym do zobowiązanego skierowano upomnienie. Ponadto w trakcie prowadzonych działań naprawczych pojawiła się nieprawidłowa zmiana w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 oC. Obowiązek doprowadzenie wody do właściwej jakości został wykonany w dniu 31.12.2023 r. – orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Stwierdzane przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe dotyczyły 9 próbek wody z 20 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

- *Wodociąg w Pyrzycach przy ul. Rycerza Przybora* - w dniu 07.09.2022 r wydano decyzję warunkowo dopuszczającą wodę o podwyższonej zawartości manganu do spożycia. Jednocześnie zobowiązano administratora wodociągu do doprowadzenia wody właściwej jakości do dnia 03.09.2023 r. W próbkach wody pobieranych w trackie obowiązywania decyzji stwierdzano zawartość manganu w granicach dopuszczonych decyzją. W dniu 17.08.2023 r. w związku z zakończeniem działań naprawczych i poprawą jakości wody orzeczono o przydatności wody do spożycia.

- *Wodociąg w Lubiatowie* – w dniu 19.12.2022 r. wydano decyzję warunkowo dopuszczającą wodę o podwyższonej twardości do spożycia. Jednocześnie zobowiązano administratora wodociągu do doprowadzenia wody właściwej jakości do dnia 31.12.2023 r. W próbkach wody pobranych stwierdzano podwyższoną twardość w granicach dopuszczonych decyzją.

*- Wodociąg w Żabowie-* trwa postępowanie administracyjne dotyczące warunkowego dopuszczenia do spożycia wody o podwyższonej twardości. Decyzją z dnia 30.08.2023 r. przedłużony został termin doprowadzenia wody do właściwej jakości w zakresie twardości do dnia 28.02.2024 r.

W związku z obecnością wodzie bakterii grupy coli w oszacowanej liczbie 3 jtk w 100 ml wody (bez obecności E. coli i enterokoków), decyzją z dnia 17.05.2023 r. dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 28.05.2023 r. Obowiązki określone w decyzji zostały wykonane w określonym terminie. W dniu 31.05.2023 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia.

W związku z podwyższoną mętnością w wodzie i niemożnością poprawy jakości wody w krótkim terminie, decyzją z dnia 16.06.2023 r. dopuszczono warunkowo do spożycia wodę o podwyższonej mętności (wartość nieprzekraczająca 2 NTU), oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie 29.08.2023 r. Na uzasadniony wniosek strony przedłużono termin wykonania obowiązki doprowadzenia wody do właściwej jakości pod względem mętności do dnia 28.02.2024 r.

Ponadto trwa postępowanie administracyjne dotyczące udzielenia odstępstwa w związku z przekroczeniami pestycydów (chloridazon-desfenyl, chloridazon-metyl desfenyl).

Na dzień 31.12.2023 r. następujące wodociągi produkują wodę o niewłaściwej jakości:

- Wodociąg w Żabowie- produkuje wodę o ponadnormatywnej twardości i podwyższonej mętności - obowiązują decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach warunkowo dopuszczające wodę do spożycia do dnia 28.02.2024 r. Ponadto stwierdzono przekroczenia pestycydów (chloridazon-desfenyl, chloridazon-metyl desfenyl – prowadzone jest postępowanie administracyjne w związku z wnioskiem producenta wody o udzielenie odstępstwa.

- Wodociąg w Lubiatowie produkuje wodę o podwyższonej twardości – decyzja dopuszczająca warunkowo wodę do spożycia do dnia 31.12.2023 r.

W 2023 roku wydano 4 decyzje administracyjne dotyczące warunkowego dopuszczenia wody do spożycia. Nie wydawano decyzji o braku przydatności do spożycia. Ponadto wydano 6 decyzji zmieniających, w zakresie terminu realizacji obowiązku doprowadzenia wody do właściwej jakości. Wydano 1 decyzję dot. oceny higienicznej dla zastosowanego złoża. Na podstawie art. 162 §1 Kodeksu postępowania administracyjnego stwierdzono wygaśniecie decyzji dotyczących warunkowego dopuszczenia do spożycia wody z wodociągu w Reńsku.

W roku 2023 na terenie powiatu nie zgłaszano reakcji niepożądanych związanych ze spożyciem wody. Podobnie jak w poprzednich latach, nie stwierdzono chorób i zatruć wodopochodnych o potwierdzonej etiologii.

1. Ciepła woda użytkowa

W związku z pojawiającymi się w różnych regionach Polski zachorowaniami wywołanymi bakteriami z rodzaju Legionella, w ramach działań prewencyjnych podjęto następujące czynności:

- do zarządców obiektów skupiających większą liczbę osób (między innymi: szpital, obiekty hotelowe, internaty, Domy Pomocy Społecznej i inne) skierowano pisma o konieczności zapewnienia stałej kontroli instalacji wodnych oraz systemów wentylacyjno - klimatyzacyjnych. Ponadto przesłano wytyczne, opracowane z myślą o zarządzających wewnętrznymi systemami wodnymi i urządzeniami występującymi w budynkach przez Zakład Bezpieczeństwa Zdrowotnego Środowiska Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny – Państwowego Instytutu Badawczego we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym dokument pt. Zalecenia dotyczące ponownego otwierania budynków użyteczności publicznej i zamieszkania zbiorowego po wydłużonym okresie przestoju lub ograniczonej eksploatacji, w ramach działań zapobiegającym zakażeniom bakteriami z rodzaju Legionella;

- do zarządzających internatami skierowano pisma z prośbą o podjęcie działań zapobiegawczych dotyczących jakości wody użytkowej w wewnętrznych instalacjach, w tym płukaniu i dezynfekcji instalacji wodociągowej. Mając na uwadze skuteczność prowadzonych działań przesłano opracowanie wskazane powyżej;

- do placówek POZ i Szpitala Powiatowego w Pyrzycach skierowano prośbę o niezwłoczne zgłaszanie każdego przypadku podejrzenia zachorowania i zachorowania na Legionellozę.

Ponadto przeprowadzono 15 kontroli tematycznych w obiektach zapewniających całodobową opiekę, w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego armatury i urządzeń sanitarnych oraz systemów wentylacyjno- klimatyzacyjnych. W wyniku 5 kontroli stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazywały usunięcie nieprawidłowości.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach prowadzi nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w instalacjach wewnętrznych obiektów strategicznych takich jak szpital i inne palcówki świadczące całodobowe świadczenia medyczne, domy pomocy społecznej, internaty. Próbki pobierane są w ramach kontroli urzędowej przez inspekcję sanitarną oraz w ramach kontroli wewnętrznej przed zarządców budynków.

W roku 2023 pobrano łącznie 71 próbek wody z zakresie bakterii z rodzaju Legionella (w tym 28 w ramach kontroli urzędowej oraz 43 w ramach kontroli wewnętrznej) w 8 obiektach.

W związku ze stwierdzeniem średniego skażenia bakteriami z rodzaju Legionella w 3 próbkach wody (w tym w dwóch pobranych w budynku Szpitala Powiatowego w Pyrzycach i jednej pobranej z budynku Internatu przy ul. Młodych Techników 5a w Pyrzycach) prowadzono postępowanie administracyjne. Próbki wody pobrane po przeprowadzonych działaniach naprawczych nie wykazały przekroczeń. Postępowania zostało umorzone.

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

1. Wzmożony monitoring jakości wody do spożycia

Z przeprowadzonej analizy obecnej sytuacji wynikło, że nie istnieje ryzyko skażenia ujęć wody na terenie powiatu pyrzyckiego wodami pochodzącymi z rzeki Odry. W związku z powyższym nie wytypowano ujęć w celu wzmożonego nadzoru nad jakością wody związanego z sytuacją na rzece Odrze.

1. Monitoring niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych potencjalnie związanych ze zjawiskiem na rz. Odrze

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie stwierdzono przypadków zachorowań ani innych niekorzystnych zdarzeń związanych z kontaktem ludzi z wodą lub organizmami żyjącymi w rzece Odrze.

# Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W okresie od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r. wydano 2 opinie sanitarne:

- „Gladiator Arena17 - Gala MMA” – impreza odbyła się na Hali widowiskowo-sportowej Pyrzycach w dniu 18.11.2023 r. Organizatorem imprezy masowej była Husaria Fight Team, Kozielice 73, 74-204 Kozielice.

- „Zakończenie Wakacji-Lipiański Finał Lata” – impreza odbyła się w Lipianach przy Placu im. Huberta Dzikowskiego 1, w dniach 26-27.08.2023 r. Organizatorem imprezy był Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Lipianach. Oględziny miejsca organizacji imprezy masowej przed rozpoczęciem się imprezy nie wykazały nieprawidłowości.

1. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajduje się jeden ustęp publiczny, tj. Toaleta Miejska przy Placu Wolności w Pyrzycach. Kontrola stanu sanitarnego obiektu w roku 2023 nie wykazała nieprawidłowości w obiekcie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach prowadzi nadzór nad 6 ustępami ogólnodostępnymi usytuowanymi w obiektach użyteczności publicznej (urzędy gmin). Dokonano kontroli sanitarnych w 3 obiektach tego typu, tj. w Urzędzie Miejskim w Lipianach, Urzędzie Gminy w Warnicach oraz w Urzędzie Gminy w Bielicach. W budynku Urzędu Gminy w Bielicach stwierdzono następujące nieprawidłowości: zły stan sanitarno-techniczny ściany w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla petentów przy umywalce oraz zły stan sanitarno-techniczny umywalki. Wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązków do dnia 31.12.2023 r.

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

Na terenie Powiatu Pyrzyckiego funkcjonują 4 domy pomocy społecznej: Zakład Pielęgnacyjno Opiekuńczy „Pałac Batowo” w Batowie nr 1, 74-240 Lipiany, Dom Seniora „Babie Lato” w Swochowie, 74-202 Bielice oraz 2 Domy Opieki Społecznej (w Pyrzycach i w Żabowie). W roku 2023 skontrolowano wszystkie obiekty tego typu. W dwóch obiektach kontrole sanitarne wykazały nieprawidłowości, które dotyczyły: złego stanu sanitarno-technicznego fotela do masażu w pomieszczeniu do rehabilitacji oraz złego stanu technicznego ścian w obiekcie. W pierwszym przypadku strona zobowiązana usunęła nieprawidłowość w krótkim czasie, co zostało potwierdzone podczas kontroli sprawdzającej. Wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. W drugim przypadku stronie została wydana decyzja administracyjna z terminem wykonania do 20.04.2024 r.

Ponadto w roku 2023 r., w związku ze zwiększoną zapadalnością w Polsce na chorobę wywołaną bakteriami z rodzaju Legionella sp. oraz w ramach zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi związanego z funkcjonowaniem instalacji wentylacyjno-klimatyzacyjnej oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, PPIS w Pyrzycach przeprowadził kontrole tematyczne w obiektach wrażliwych, w tym w placówkach, w których przebywają osoby z obniżoną odpornością. Skontrolowano wszystkie obiekty z tej grupy. W każdym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego armatury urządzeń sanitarnych (wylewki, perlatory, prysznice). Nakazano, w każdym z obiektów, doprowadzić do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego armaturę wodną w terminie 7 dni od daty kontroli. Kontrole sprawdzające w tych obiektach wykazały usunięcie nieprawidłowości. Łącznie wystawiono 4 decyzje płatnicze na łączną kwotę 313,24 zł.

Ponadto roku 2023 dokonano kontroli w Środowiskowym Domu Samopomocy w Mielęcinie. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym obiekcie.

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje jeden obiekt, który prowadzi działalność w zakresie pomocy społecznej z zakwaterowaniem dla osób w podeszłym wieku i osób niepełnosprawnych zgodnie z zezwoleniem Wojewody Zachodniopomorskiego. Kontrola sanitarna w tym obiekcie, przeprowadzona w roku 2023 nie wykazała nieprawidłowości.

Kontrola tematyczna w obiekcie przeprowadzona w związku ze zwiększoną zapadalnością w Polsce na chorobę wywołaną bakteriami z rodzaju Legionella sp. nie wykazała nieprawidłowości-wydano jedynie zalecenie dotyczące wymiany w jednej z łazienek węża prysznicowego na nowy. Właściciel obiektu wykonał zalecenie zawarte w protokole.

1. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują obiekty tego typu.

1. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 10 obiektów tego typu, w tym 1 obiekt skategoryzowany jako pensjonat, 1 obiekt skategoryzowany jako hotel oraz 8 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (pokoje gościnne).

Skontrolowano pod względem sanitarnym 3 obiekty noclegowe (pokoje gościnne) - kontrole sanitarne w każdym z obiektów wykazały nieprawidłowości. Nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-technicznego obiektów. W jednym z nich postępowanie administracyjne zakończono w związku z usunięciem nieprawidłowości. W dwóch obiektach postępowanie administracyjne jest prowadzone.

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

Zakłady fryzjerskie

W ewidencji PPIS w Pyrzycach jest 37 zakładów fryzjerskich. Skontrolowano 10 zakładów fryzjerskich na terenie powiatu pyrzyckiego – kontrola 1 obiektu wykazała nieprawidłowości. W obiekcie brak było zapewnionej bieżącej ciepłej wody przy zlewie przeznaczonym do mycia narzędzi. Ponadto właściciel nie posiadał opracowanych procedur higienicznego postępowania stosowanych w obiekcie. Zalecono okazanie do wglądu aktualnego protokołu z przeglądu przewodów kominowych i wentylacji oraz wyczyszczenie perlatora w kranie w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym.

Decyzją administracyjną zobowiązano właściciela obiektu do usunięcia nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie nieprawidłowości oraz wykonanie zaleceń.

Ponadto w stosunku do 7 obiektów wydano zalecenia pokontrolne, które dotyczyły głównie opracowania procedur higienicznego postępowania stosowanych w obiektach, oznakowywania kosmetyków używanych w obiekcie datą ich pierwszego otwarcia, uzupełnienia apteczki I pomocy oraz przedstawienia dokumentacji z czyszczenia i dezynfekcji klimatyzatorów. Zalecenia były realizowane w uzgodnionych terminach.

Zakłady kosmetyczne

Na nadzorowanym terenie prowadzona jest działalność w 32 obiektach tego typu. Skontrolowano 18 zakładów kosmetycznych. W 11 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. Łącznie przeprowadzono 25 kontroli.

W 1 zakładzie kosmetycznym stwierdzono nieprawidłowość w postaci złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w pomieszczeniach obiektu. Zalecono także uzupełnić higieniczne procedury postępowania stosowane w obiekcie. Decyzją administracyjną zobowiązano właściciela obiektu do usunięcia nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie nieprawidłowości oraz wykonanie zaleceń.

W 1 obiekcie kosmetycznym stwierdzono brak listwy przypodłogowej w jednym z pomieszczeń gabinetu, brak ciepłej wody w pomieszczeniu sterylizacji narzędzi oraz brak wentylacji w pomieszczeniu świadczenia usług kosmetycznych. Ponadto zalecono właścicielowi opracowanie procedury postępowania z odpadami medycznymi, zapewnienie termometru w urządzeniu chłodniczym do magazynowania odpadów medycznych, prowadzenie rejestru temperatury w urządzeniu chłodniczym na odpady niebezpieczne, zapewnienie zamykanych pojemników na opatrunki, zapewnienie apteczki I pomocy medycznej oraz zapewnienie w obiekcie informacji słowno-graficznej o zakazie palenia tytoniu oraz papierosów elektronicznych. Decyzją administracyjną zobowiązano właściciela obiektu do usunięcia nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie nieprawidłowości oraz wykonanie zaleceń.

W 1 zakładzie kosmetycznym stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu stylizacji rzęs. Zalecono wyczyszczenie wylewki przy kranie, uzupełnienie procedur higienicznego postępowania stosowanych w obiekcie, uzupełnienia materiałów opatrunkowych w apteczce i pomocy oraz okazania do wglądu ostatnich kart przekazania odpadów medycznych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęto postępowanie administracyjne. Właściciel obiektu poinformował o usunięciu nieprawidłowości i wykonaniu zaleceń, co zostało potwierdzone przeprowadzoną kontrolą sprawdzającą. W związku z tym postępowanie administracyjne zostało umorzone.

W 1 gabinecie kosmetycznym podczas kontroli stwierdzono przeterminowane produkty do stylizacji paznokci, polecono ich wycofanie z użycia oraz poinstruowano właściciela obiektu o konieczności stosowania preparatów kosmetycznych o prawidłowych terminach przydatności do użycia. Ponadto właściciel obiektu nie posiadał sprawozdania ze skuteczności procesu sterylizacji z posiadanego w obiekcie autoklawu. Zalecono wykonanie testu skuteczności sterylizatora oraz zalecono oznakowywać kosmetyki stosowane w obiekcie datą ich pierwszego otwarcia. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie nieprawidłowości oraz zaleceń z poprzedniej kontroli. Wystawiono decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

W 1 obiekcie stwierdzono brak opracowanych higienicznych procedur postępowania stosowanych w obiekcie. Właściciel w krótkim czasie przedstawił do wglądu w siedzibie PSSE w Pyrzycach opracowane higieniczne procedury postępowania, w związku z czym wystawiono decyzję umarzającą postepowanie administracyjne.

W 1 gabinecie kosmetycznym stwierdzono brak punktów wodnych w pomieszczeniu świadczenia usług kosmetycznych oraz w pomieszczeniu sterylizacji narzędzi, brak odpowiedniej wymiany powietrza w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym, brak szafy na odzież właściciela oraz szafy na sprzęt porządkowy. Ponadto wydano zalecenie dotyczące opracowania procedur higienicznego postępowania stosowanych w obiekcie. Wystawiono decyzję administracyjną z terminem wykonania do dnia 31.07.2023 r. (na brak szafy na odzież oraz szafy na sprzęt porządkowy) oraz z terminem wykonania do dnia 30.10.2023 r. (na pozostałe nieprawidłowości). Kontrola sprawdzająca w sierpniu 2023 r. wykazała zapewnienie w obiekcie szafy na odzież właściciela oraz na sprzęt porządkowy. W październiku br. Właściciel wystosował pismo do PPIS w Pyrzycach o zmianie miejsca wykonywania działalności gospodarczej, w związku z czym wydano decyzję wygaszającą postępowanie administracyjne w tym obiekcie.

W 1 obiekcie stwierdzono brak wentylacji w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym oraz zalecono umieścić w gabinecie oznakowanie o zakazie palenia tytoniu. Właściciel obiektu w krótkim czasie usunął nieprawidłowości oraz zalecenia, w związku z czym wystawiono decyzję umarzającą postepowanie administracyjne.

W 1 zakładzie kosmetycznym właściciel obiektu nie posiadał sprawozdania ze skuteczności procesu sterylizacji z posiadanego w obiekcie autoklawu. Zalecono wykonanie testu skuteczności sterylizatora. Po przedstawieniu prawidłowego wyniku wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

W 1 obiekcie kosmetycznym, na który to obiekt wpłynęła telefoniczna interwencja, stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny ściany na sali świadczenia usług, brak punktu wodnego z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz odprowadzeniem kanalizacyjnym w pomieszczeniu świadczenia usług, sofa dla klientów oraz tekstylna zasłona pokryte materiałem trudnym do utrzymania w czystości. Ponadto zostały wydane liczne zalecenia w obiekcie. Po przeprowadzonej kontroli sanitarnej, PPIS w Pyrzycach poinformował pismem Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Pyrzycach, o braku posiadania przez właściciela gabinetu kosmetycznego stosownej dokumentacji w zakresie zgodności prawem budowlanym, w związku ze zmianą sposobu użytkowania. W związku z zawieszeniem działalności gospodarczej w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej przez właściciela obiektu, odstąpiono od wydania zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Ponowna kontrola planowana jest po wznowieniu działalności gospodarczej przez przedsiębiorcę.

Kontrola 1 zakładu kosmetycznego wykazała brak szafy na sprzęt porządkowy i środki czystości w obiekcie oraz zalecono przeprowadzić czyszczenie i dezynfekcję klimatyzatora znajdującego się w lokalu. Wszczęto postępowanie administracyjne w stosunku do kontrolowanego - postępowanie administracyjne w toku.

W 1 gabinecie kosmetycznym stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny ścian w przedsionku pomieszczenia higieniczno-sanitarnego oraz zalecono uzupełnienie w materiały opatrunkowe apteczki I pomocy medycznej. Wszczęto postepowanie administracyjne, postępowanie w toku.

Ponadto w 3 obiektach skontrolowanych wystawiono zalecenia, które dotyczyły głównie opracowania procedur higienicznego postępowania stosowanych w obiektach, oraz wykonania badania potwierdzającego skuteczność procesu sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku, przeprowadzenia przeglądu klimatyzacji oraz wyposażenia obiektu w szafę służącą do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej.

Zakłady tatuażu

Na terenie powiatu pyrzyckiego prowadzona jest 1 działalność gospodarcza w zakresie wykonywania tatuaży (nowy obiekt). Kontrola tego obiektu została zaplanowana na rok 2024.

Zakłady odnowy biologicznej

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 6 obiektów odnowy biologicznej (4 gabinety masażu oraz 2 solaria). W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 gabinet masażu oraz 2 solaria. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. W jednym solarium dodatkowo przeprowadzono kontrolę

sprawdzającą do obowiązku zawartego w decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach z roku ubiegłego, dotyczącego doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ściany przy pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym oraz sufitu na sali z recepcją. Kontrola wykazała wykonanie obowiązku zawartego w decyzji.

Ponadto w jednym z solariów wydano zalecenie dotyczące przedstawienia do wglądu aktualnych danych dotyczących ilości przepracowanych godzin lamp solaryjnych oraz uzupełnienia apteczki pierwszej pomocy medycznej w aktualne materiały opatrunkowe -zalecenia zostały wykonane.

Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Pod nadzorem są 4 obiekty tego typu. W roku 2023 skontrolowano 1 taki obiekt. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Wydano zalecenie dotyczące przeprowadzenia okresowego przeglądu wentylacji. Zalecenie zostało wykonane.

1. Dworce i przystanki autobusowe

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się 32 przystanki komunikacji publicznej, brak jest dworca autobusowego. W roku 2023 skontrolowano 19 przystanków komunikacji publicznej na terenie gmin: Pyrzyce, Warnice, Przelewice, Kozielice. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wydano jedynie 5 zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły głównie umycia wiat przystankowych.

1. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak funkcjonujących obiektów tego typu.

1. Środki transportu

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 11 specjalistycznych środków transportu, w tym 2 karetki, 2 pojazdy do przewozu chorych oraz 7 pojazdów przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

W roku 2023 skontrolowano 9 środków transportu: 1 karetkę pogotowia, 2 auta do przewozu chorych oraz 6 karawanów- kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

1. Tereny rekreacyjne

Przy współudziale przedstawicieli Gmin: Przelewice, Warnice, Kozielice, Bielice, Lipiany i Pyrzyce skontrolowano 27 placów zabaw bez piaskownic. Kontrole tych obiektów nie wykazały nieprawidłowości. Ponadto podczas kontroli placów zabaw wydano 20 zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły głównie wymiany zniszczonych elementów urządzeń do zabawy dzieci.

Skontrolowano 14 placów zabaw z piaskownicami. W 3 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły braku zabezpieczenia piaskownicy przed dostępem zwierząt. Postępowania administracyjne dotyczące ww. nieprawidłowości zakończono w roku 2023 ze względu na ich usunięcie. Ponadto podczas kontroli placów zabaw z piaskownicami wydano 16 zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły wymiany zniszczonych elementów urządzeń do zabawy oraz wymiany piasku w piaskownicach.

Przy współudziale przedstawiciela Gminy Warnice skontrolowano 2 place rekreacyjno-sportowe. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wydano zalecenia pokontrolne, które dotyczyły oczyszczenia elementów urządzeń do zabawy oraz uzupełnienia w instrukcje 2 urządzeń siłowni plenerowej- zalecenia wykonano.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 11 siłowni plenerowych na terenie gmin: Warnice, Kozielice i Pyrzyce. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wydano jedynie 6 zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły uzupełnienia siłowni w kosze na odpady komunalne, uzupełnienia w regulaminy korzystania z siłowni oraz instrukcje sprzętów.

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się 2 parki należące do Gminy Pyrzyce (park im. Jana Pawła II przy ul. Jana Pawła II, park miejski przy ul. Słowackiego w Pyrzycach). W roku 2023 nie planowano kontroli tych obiektów.

W ewidencji PPIS Pyrzyce znajduje się 1 Ogród Dendrologiczny w Przelewicach. Kontrola ogrodu nie została wykonana, ze względu na trwające prace remontowe ogrodu wraz z zapleczem noclegowym.

W ewidencji PPIS w Pyrzycach znajdują się 3 plaże: w Lipianach, w Przywodziu oraz w Wierzbnie. Kontrole plaż zaplanowano w sezonie wakacyjnym 2023, ze względu na brak organizacji przez Gminę Lipiany i Gminę Warnice kąpielisk oraz miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli w sezonie letnim 2023. Skontrolowano 3 plaże - kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

1. Cmentarze i domy pogrzebowe

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się 34 cmentarze komunalne. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 18 cmentarzy. Kontrola 1 cmentarza na terenie gm. Bielice wykazała nieprawidłowość, która dotyczyła braku utwardzonej drogi na cmentarzu – prowadzone jest postępowanie administracyjne. Ponadto na 3 cmentarzach na terenie gm. Pyrzyce wydano zalecenia, które dotyczyły uprzątnięcia z części cmentarza gałęzi oraz drewna z wycinki drzew oraz uzupełnienia ubytku w ogrodzeniu. Zalecenia zostały wykonane.

Kontrola sprawdzająca cmentarza komunalnego w Pyrzycach (decyzja dotyczyła utwardzenia drogi stanowiącej dojście i dojazd pomiędzy kwaterą rodzinną a kwaterą grobów pojedynczych) wykazała wykonanie obowiązku zawartego w decyzji PPIS w Pyrzycach.

Ponadto w dalszym ciągu trwa postępowanie administracyjne na 2 cmentarzach komunalnych (w Przelewicach i w Obrytej). Decyzja administracyjna na cmentarz komunalny w Przelewicach -termin wykonania decyzji do 31.12.2023 r. (decyzja dotyczy stanu sanitarno-technicznego ścian w kaplicy cmentarnej na cmentarzu komunalnym w Przelewicach). Decyzja administracyjna na cmentarz komunalny w Obrytej z terminem wykonania do 31.12.2024 r. (decyzja dotyczy ogrodzenia cmentarza).

Na terenie powiatu pyrzyckiego działają trzy przedsiębiorstwa świadczące usługi pogrzebowe:

1. Pyrzyckie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o., ul. Kościuszki 26, 74-200 Pyrzyce

2. Usługi Komunalne i Handel Detaliczny, ul. Szkolna 16, 74-240 Lipiany

3. Usługowy Zakład Pogrzebowy, ul. Cmentarna 1, 74-200 Pyrzyce

Przeprowadzono kontrole sanitarne wszystkich zakładów pogrzebowych funkcjonujących na terenie powiatu pyrzyckiego. Kontrola 1 obiektu wykazała nieprawidłowości w domu przedpogrzebowym, które dotyczyły złego stanu sanitarno-technicznego ościeżnicy drzwiowej w dwóch pomieszczeniach obiektu oraz ściany w ciągu komunikacyjnym obiektu. Wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązków do dnia 30.11.2023 r. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W jednym obiekcie wydano zalecenie, które dotyczyło przedstawienia do wglądu przeglądu wentylacji-zalecenie wykonano.

1. Zakłady karne i areszty śledcze.

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują tego rodzaju obiekty.

1. Inne obiekty użyteczności publicznej

Apteki

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 12 aptek. Skontrolowano 2 apteki. Kontrola jednej z nich wykazała nieprawidłowości dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniach apteki, sufitu na sali ekspedycyjnej oraz w pomieszczeniu ustępu. Ponadto zalecono przedstawić do wglądu dokumentację potwierdzającą czyszczenie i dezynfekcję klimatyzatorów w obiekcie. Wszczęto postępowanie administracyjne, postępowanie w toku.

Obiekty sportowe

Nadzorem objęto 5 obiektów tego typu: 2 stadiony sportowe (w Pyrzycach i Lipianach), 2 hale widowiskowo – sportowe (w Pyrzycach i Lipianach) oraz 1 boisko sportowe w Warnicach.

Kontrolą objęto 2 obiekty tego typu: 1 stadion sportowy oraz 1 halę widowiskowo – sportową. Łącznie przeprowadzono 4 kontrole. W dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości:

Na stadionie sportowym stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny podłogi w jednej z szatni oraz brak bieżącej ciepłej wody w ustępie w jednej z szatni. Zalecono także uzupełnić w instrukcje urządzenia siłowni plenerowej na stadionie oraz wyczyścić urządzenia siłowni. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości oraz zaleceń. Wystawiono decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

Na hali widowisko-sportowej wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do 30.09.2023 r. dotyczącą złego stanu sanitarno-technicznego ścian w szatni, ścian w sali gimnastycznej oraz stolarki drzwiowej w jednej z szatni. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Bawialnie/sale zabaw

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach jest 1 obiekt tego typu na terenie powiatu pyrzyckiego. Obiekt nowopowstały. Kontrola przeprowadzona w okresie sprawozdawczym nie wykazała nieprawidłowości. Wydano jedynie zalecenie dotyczące dokonania przeglądu wentylacji w obiekcie. Zalecenie zostało wykonane.

Pralnie

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się jedna pralnia w Okunicy. Kontrola nie była planowana w roku 2023.

Parkingi leśne i miejsca postojowe

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdują się 3 parkingi (w Żelicach, Mironowie oraz w Przydarłowie), w tym wszystkie śródleśne, należące do Nadleśnictwa Myślibórz. Kontrole w roku 2023 nie były planowane.

Stacje paliw

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 6 stacji paliw posiadających zaplecze higieniczno-sanitarne dla klientów. Wspólnie z pionem Higieny Żywienia, Żywności i Przedmiotów Użytku skontrolowano pod względem sanitarnym 1 stację paliw. Kontrola wykazała nieprawidłowości w postaci braku bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla klientów, w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla personelu oraz przy zlewie na sali sprzedaży. Ponadto wydano zalecenia. Wystawiono decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązku, jednak ze względu na trwający remont generalny stacji paliw, strona zawnioskowała o przedłużenie terminu wykonania obowiązków. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie nieprawidłowości oraz zaleceń pokontrolnych.

# Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. **Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych**
   1. Nadzór sanitarny nad placówkami

W 2023 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego w szkołach i innych placówkach oświatowo–wychowawczych na terenie powiatu pyrzyckiego obejmowała nadzorem 62 placówki stałe, będące pod stałym, bieżącym nadzorem sanitarnym, w tym:

1) Żłobki - 2

2) Kluby dziecięce - 1

3) Publiczne Przedszkola - 3

4) Niepubliczne Przedszkola - 7, w tym

- Przedszkola Specjalne - 2

5) Punkty Przedszkolne - 6

6) Publiczne Szkoły Podstawowe - 10

7) Niepubliczne Szkoły Podstawowe - 3

8) Niepubliczne Szkoły Specjalne - 1

9) Publiczne Zespoły Szkół - 5

10) Placówki z pobytem całodobowym: 4, w tym:

- Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii – 1

- Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy – 1

- Dom Dziecka - 2

11) Placówki wychowania pozaszkolnego – 6, w tym:

- Młodzieżowe Domy Kultury – 4

- Pozaszkolne Placówki Specjalistyczne – 2

12) Placówki Wsparcia Dziennego - 14

Ponadto w 2023 roku w elektronicznej bazie wypoczynku MEN zgłoszonych zostało 10 placówek wypoczynku dla dzieci i młodzieży na terenie PPIS w Pyrzycach (wypoczynek zimowy – 3 zgłoszenia, wypoczynek letni – 7 zgłoszeń).

W roku 2023 skontrolowano ogółem 58 placówek oświatowo-wychowawczych, w tym 51 placówek stałych oraz 7 placówek wypoczynku dla dzieci i młodzieży w okresie letnim i zimowym.

W związku z prowadzonym nadzorem w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych w 2023 roku przeprowadzono ogółem 105 kontroli, w tym 45 kontroli sanitarnych i 60 kontroli pozaplanowych, w tym 4 kontrole interwencyjne, 14 kontroli sprawdzających, 4 kontrole odbiorowe, 7 kontroli zimowego i letniego wypoczynku oraz 31 kontroli tematycznych (ważenie tornistrów – 6 kontroli, energetyki – 6 k., warunki wf – 8 k., legionella – 3 k., przygotowanie do nowego roku szkolnego – 8 kontroli).

W roku sprawozdawczym do PSSE w Pyrzycach wniesiono 4 zgłoszenia interwencyjne w zakresie działalności pionu Higieny Dzieci i Młodzieży tj.:

- W dniu 22.08.2023 r. do PSSE w Pyrzycach zgłoszono drogą elektroniczną interwencję dotyczącą nieprawidłowych warunków prowadzenia zajęć kulinarnych dla dzieci w budynku Gminnego Centrum Kultury w Przelewicach w czasie letniej przerwy wakacyjnej. Według wnoszącego interwencję osoba prowadząca zajęcia kulinarne nie była pracownikiem placówki i nie wiadomo, czy posiadała aktualną dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych. Ponadto poinformowano, że budynek Gminnego Centrum Kultury w czasie prowadzonych zajęć jest w trakcie remontu i rozbudowy. W dniu

23.08.2023 r. wspólnie z kierownikiem sekcji Higieny Żywienia, Żywności i Przedmiotów Użytku przeprowadzono kontrolę interwencyjną w ww. placówce, w wyniku której ustalono, że od dnia 02.08.2023 r. w każdą środę w godzinach od 10:00 do 12:00 odbywają się zajęcia cykliczne/wakacyjne spotkania pod tytułem „Zaczarowany dzień milusińskich”, w ramach których prowadzone są dla dzieci i młodzieży zajęcia kulinarne. Osoba prowadziła zajęcia na umowę zlecenie oraz posiadała prawidłową dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych. W zajęciach uczestniczyły dzieci w wieku od 4 do 14 lat wraz z rodzicami/opiekunami, którzy brali udział w przygotowaniu prostych dań z półproduktów m.in. pizzy, pierogów, sałatek owocowych, gofrów, słodkich deserów i galaretek. Po sporządzeniu dań odbywała się wspólna degustacja. W trakcie prowadzonych zajęć wykorzystywany był drobny sprzęt kuchenny np. noże, deski do krojenia, miseczki, sztućce itp., który przechowywany był w pomieszczeniu kuchennym zlokalizowanym przy sali zajęć. Produkty spożywcze kupowane były przez dyrektora placówki przed rozpoczęciem zajęć. Dla dzieci oraz personelu zapewniono pomieszczenia higieniczno-sanitarne prawidłowo wyposażone w środki higieny osobistej. W obiekcie zapewniono apteczki pierwszej pomocy, prawidłowo wyposażone w zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że budynek jest w trakcie rozbudowy i generalnego remontu części pomieszczeń, w których dotychczas znajdowała się Gminna Biblioteka Publiczna w Przelewicach w ramach. Prace remontowe prowadzone były w związku z otrzymanym przez Gminę Przelewice dofinansowaniem z Narodowego Programu rozwoju Czytelnictwa Priorytet z Infrastrukturą Bibliotek 2021-2025 – Biblioteka na plus w nowej siedzibie. W dniu kontroli trwały prace remontowe pomieszczeń na parterze i I piętrze wewnątrz budynku, polegające na montażu ścianek działowych. Pracownicy firmy budowlanej korzystali tylko z wejścia głównego oraz ciągu komunikacyjnego na parterze, które są częścią wspólną w budynku dla dwóch placówek. W dniu kontroli teren prac remontowych został zabezpieczony, odgrodzony w sposób uniemożliwiający wstęp osobom postronnym oraz w widoczny sposób oznakowany znakami słowno-graficznymi informującymi o trwających pracach budowlanych i zakazie wstępu na teren budowy. Na podstawie uzyskanych informacji w dalszym etapie planowana jest rozbudowa istniejącego budynku wraz z poszyciem dachowym na potrzeby funkcjonowania biblioteki. W związku z trwającym remontem w placówce prowadzono wzmożone zabiegi mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia. Pismem informacyjnym sprawę przekazano do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Pyrzycach.

- W dniu 12.09.2023 r. na telefon alarmowy PPIS w Pyrzycach zadzwoniła osoba podająca się za matkę jednego z wychowanków Centrum Placówek Opiekuńczych w Pyrzycach. Zgłaszająca interwencję poinformowała, że w placówce występują liczne przypadki wszawicy, którymi objęte są wszystkie dzieci przebywające w placówce. Ponadto rozmówczyni poinformowała o nieprzestrzeganiu w placówce higienicznych procedur, w tym m.in. używanie przez wychowanków niezmienianej pościeli. W dniu 13.09.2023 r. przeprowadzone zostały kontrole interwencyjne w Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej nr 1 oraz Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej nr 2 w Pyrzycach. Według uzyskanych informacji od dyrektora placówki część podopiecznych w weekendy oraz w czasie letnich wakacji i zimowych ferii wyjeżdża do swoich domów rodzinnych. W bieżącym roku w czasie wakacji w placówce opiekuńczo-wychowawczej przebywało łącznie 14 dzieci i młodzieży. Wszyscy podopieczni przebywali w jednym z domów. Pozostali podopieczni wyjechali do swoich rodzin. Każdorazowo przed powrotem podopiecznych do placówki opiekuńczej wychowawcy dokonują przeglądu skóry głowy na podstawie objęcia dzieci opieką, w tym również opieką zdrowotną. Według oświadczenia dyrektora w dniu 30.08.2023 r. przegląd został przeprowadzony ogółem u 7 dzieci, które wróciły do placówki ze środowiska rodzinnego. Wśród tych osób stwierdzono występowanie przypadków wszawicy, o czym poinformowali dyrektora pracownicy. Natychmiast zostały podjęte działania przez dyrektora placówki w zakresie zwalczania wszawicy, m.in. dokonano zakupu preparatów przeznaczonych do zwalczania wszawicy. Okazano do wglądu fakturę Nr 3230/2023/01-321 z dnia 30.08.2023 r. oraz fakturę Nr 3265/2023/01-321 z dnia 01.09.2023 r. wystawione przez PZF „Cefarm-Warszawa” S.A. ul. Szopienicka 77, 40-431 Katowice, potwierdzające zakup w Aptece Cefarm przy ul. 1-go Maja 20, 74-200 Pyrzyce płynu likwidującego wszy i gnidy Licerinn 50 ml w ilości ogółem 11 opakowań i sprayu Hederin – 2 opakowania oraz fakturę Nr 11/2023/3 z dnia 01.09.2023 r. wystawioną przez F.H. Anita Zawistowska ul. Sikorki 12/18, 31-589 Kraków na zakup w Aptece „Ambrozja” ul. Kilińskiego 13, 74-200 Pyrzyce 2 opakowań płynu Sora Med (100 ml). Wychowawcy przeprowadzili kilkakrotnie zabiegi higieniczne skóry głowy u wszystkich wychowanków, w wyniku których nie stwierdzono występowania wszawicy, w związku z czym kuracja została zakończona. Ponadto ustalono, że w dniu 13.06.2023 r. w ramach programu profilaktycznego „Dbamy o siebie”, który realizuje placówka odbyło się spotkanie edukacyjne z pielęgniarką, które dotyczyło zdrowia i profilaktyki, w tym podstawowych zasad dbania o higienę osobistą. Na spotkaniu omówiono zagadnienia związane z przestrzeganiem zasad higieny przez dzieci i młodzież, przedstawiono podstawowe zasady zdrowego odżywiania i prowadzenia zdrowego stylu życia, a także skutki zdrowotne wynikające z zaniedbań higieny osobistej. W związku z przyjętym w dniu 12.09.2023 r. zgłoszeniem interwencyjnym dotyczącym występowania przypadków wszawicy dyrektorowi placówki przedstawiono Stanowisko Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia w sprawie zapobiegania i zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży oraz Stanowisko Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczące profilaktyki i zwalczania wszawicy. Ponadto na miejscu przeprowadzono instruktaż i dystrybucję materiałów edukacyjnych w formie ulotek i broszur pt. „Wszystko o wszawicy”, „Pedikuloza, czyli co Twoje dziecko może mieć na głowie”, „Wszawica głowowa”, co zostało udokumentowane odrębną dokumentacją w zakresie pionu OZiPZ. Ponadto okazano do wglądu Fakturę Nr 66/2023 z dnia 22.08.2023 r. wystawioną przez F.H.U. „Arras” Andrzej Andrzejewski – czyszczenie dywanów, tapicerki samochodowej i meblowej ul. Żwirki i Wigury 1, 74-200 Pyrzyce, potwierdzającą czyszczenie tapicerowanych mebli wypoczynkowych będących do dyspozycji wychowanków w pokoju wypoczynkowym. W dniu kontroli bielizna pościelowa w zajmowanych pokojach czysta, bez widocznych uszkodzeń. Materace bez uszkodzeń oraz zabrudzeń i plam. Dyrektor oświadczył, że materace są wymieniane na bieżąco w miarę potrzeb. W ostatnim czasie zostało zakupionych 5 nowych materacy. Sprzątaniem pomieszczeń zajmują się wychowankowie placówki pod nadzorem i z pomocą opiekunów. Raz w tygodniu w wyznaczony dzień tygodnia (piątek lub sobota) w pomieszczeniach prowadzone są generalne prace porządkowe. Wychowawcy opracowują harmonogram sprzątania poszczególnych pomieszczeń. Grafik dyżurów zawiera codzienne porządki wyznaczonych pomieszczeń przydzielone do konkretnych osób i dostępny jest u wychowawców oraz na tablicy informacyjnej w ciągu komunikacyjnym. W pokojach mieszkalnych znajdują się kosze na czystą i brudną bieliznę, która jest prana na miejscu przez personel placówki w przypadku dzieci najmłodszych. Młodzież zajmuje się praniem swoich ubrań indywidualnie. Do dyspozycji wychowanków są 2 automatyczne pralki oraz suszarka bębnowa, które znajdują się w wydzielonym pomieszczeniu gospodarczym na parterze – pralni. Pomieszczenie wyposażone jest w umywalkę oraz dodatkowo w stojące i wiszące suszarki sznurowe. Przy sprzyjających warunkach pogodowych pranie suszone jest na świeżym powietrzu. Ściany i podłoga pokryte zostały glazurą. W pomieszczeniu zapewniono wentylację mechaniczną oraz szafkę do przechowywania podręcznych środków piorących. Praniem i wymianą pościeli zajmują się wychowawcy. Zapasy pościeli przechowywane są w wydzielonej szafie w magazynie pościeli. Raz na 2 tygodnie kołdry, poduszki oraz bielizna pościelowa są prane i zmieniane lub częściej w miarę potrzeb lub sytuacji wyjątkowych tj. w przypadku stwierdzenia przypadków wszawicy u dzieci i młodzieży.

- W dniu 02.11.2023 r. została wniesiona anonimowo interwencja telefoniczna, dotycząca występowania przypadków wszawicy wśród uczniów Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Brzesku 125, 74-211 Brzesko. W związku z wniesionym zgłoszeniem interwencyjnym przeprowadzona została rozmowa telefoniczna z Dyrektorem szkoły, który potwierdził występowanie przypadków wszawicy wśród uczniów. Ustalono, że wiadomość została przekazana wszystkim rodzicom poprzez dziennik elektroniczny Librus z prośbą o kontrolowanie czystości głów swoich dzieci. Ponadto pedagog przeprowadził rozmowy telefoniczne z rodzicami uczniów, u których stwierdzono przypadki wszawicy. Według oświadczenia Dyrektora pielęgniarka szkolna odmówiła przeprowadzania przeglądu czystości głów u uczniów. W trakcie rozmowy telefonicznej przekazano Dyrektorowi istotne informacje na temat wszawicy oraz profilaktyki jej zwalczania. Przedstawiono Stanowisko Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia w sprawie zapobiegania i zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży oraz Stanowisko Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczące profilaktyki i zwalczania wszawicy. Ponadto poinformowano o możliwości współpracy w ramach organizacji działań edukacyjnych dotyczących ww. problematyki w siedzibie placówki z pracownikiem pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, który wygłosi prelekcję dla rodziców i opiekunów prawnych. W dniu 09.11.2023 r. w ww. placówce została przeprowadzona prelekcja dla rodziców o ww. problematyce oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych.

- W dniu 04.12.2023 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w pomieszczeniach oddziałów przedszkolnych w Przelewicach w związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znak NHD.9011.3.15.2023 z dnia 01.12.2023 r. dotyczącym przeprowadzania remontu w trakcie pobytu dzieci w pomieszczeniach oddziału przedszkolnego należącego do Szkoły Podstawowej w Kłodzinie, który zlokalizowany jest w remizie strażackiej w Przelewicach. Ponadto zgłoszenie dotyczyło za niskiej temperatury i nieprzyjemnego zapachu w pomieszczeniach. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono, iż w budynku funkcjonują 2 oddziały przedszkolne z ogólną liczbą dzieci 30, w wieku 3-6 lat t.j. II oddział 5-6 latki z liczbą dzieci - 14 osób, III oddział przedszkolny 3-4 latki – 16 dzieci. Według oświadczenia dyrektora Szkoły Podstawowej w Kłodzinie I oddział dzieci 6 letnich został przeniesiony do budynku Niepublicznej Szkoły Podstawowej w Przelewicach 95, 74-210 Przelewice. Aktualnie sala przedszkolna oddziału I została wyłączona z użytkowania i przeznaczona na przechowywanie części hydraulicznych oraz podręcznych narzędzi typu klucze, śrubokręty, młotki, wkrętarki. Pomieszczenie zostało zamknięte na klucz, zabezpieczone przed dostępem osób postronnych i dzieci. Dokonano oceny 2 sal przedszkolnych, w których prowadzone były zajęcia dla dzieci. W jednej sali przedszkolnej stwierdzono ubytki w podłodze po wyciętych, pionowych rurach starej instalacji grzewczej oraz pęknięcia wykładziny PCV, w związku z czym wszczęto postępowanie administracyjne Decyzja Nr 343/HD-22/23 z dnia 29.12.2023 r. Innych nieprawidłowości nie stwierdzono. W trakcie zajęć w pomieszczeniach nie były prowadzone żadne prace remontowe, w związku z czym nie stwierdzono hałasu oraz unoszącego się nieprzyjemnego zapachu. W dniu kontroli w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla dzieci zapewniono bieżącą ciepłą wodę z bojlera elektrycznego oraz środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowe i papier toaletowy. Dokonano pomiaru temperatury w salach przedszkolnych, w których prowadzone były zajęcia dla dzieci. Nieprawidłowości nie stwierdzono, w dniu kontroli temperatura prawidłowa 21℃. Ustalono, że w pomieszczeniach dokonano wymiany grzejników centralnego ogrzewania, które na dzień kontroli nie zostały jeszcze podłączone do centralnej instalacji grzewczej. Pomieszczenia ogrzewane były za pomocą grzejników elektrycznych, które zapewnione zostały tymczasowo do czasu uruchomienia gazowej sieci centralnego ogrzewania w całym budynku tj. do 15.12.2023 r. Modernizacja ogrzewania została przeprowadzona w związku z inwestycją pn. „Regionalne Centrum Szkoleniowe OSP w Gminie Przelewice”, na której realizację Gmina Przelewice otrzymała dofinansowanie z Urzędu Marszałkowskiego. Pismem znak: IP.033.3.2023 z dnia 20.12.2023 r. strona zobowiązana tj. Gmina Przelewice poinformowała o uruchomieniu centralnego ogrzewania oraz zdemontowaniu elektrycznych grzejników w salach przedszkolnych. W dniu 08.12.2023 r. pismem znak: NHD.9011.3.15.2023 poinformowano wnoszącego interwencję o sposobie załatwienia sprawy.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Rodzaj placówki | Interwencja zasadna dotyczyła | Interwencja bezzasadna dotyczyła | Podjęte działania |
| 1. | Gminne Centrum Kultury  Przelewice 53  74-210 Przelewice | - | nieprawidłowe warunki prowadzenia zajęć kulinarnych dla dzieci w czasie letnich wakacji oraz rozbudowy budynku | kontrola interwencyjna |
| 2. | Centrum Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych w Pyrzycach  ul. Młodych Techników 7, 74-200 Pyrzyce | - | występowanie licznych przypadki wszawicy wśród wychowanków placówki oraz nieprzestrzeganie w placówce higienicznych procedur, w tym m.in. używanie przez dzieci i młodzież niezmienianej, brudnej pościeli | kontrola interwencyjna w Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej nr 1  ul. Młodych Techników 5b oraz w Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej nr 2  ul. Młodych Techników 5c  74-200 Pyrzyce |
| 3. | Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Brzesku  Brzesko 125  74-211 Brzesko | - | występowania przypadków wszawicy wśród uczniów szkoły | rozmowa telefoniczna z Dyrektorem szkoły, przedstawienie Stanowiska Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia w sprawie zapobiegania i zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży oraz Stanowiska Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczące profilaktyki i zwalczania wszawicy – pracownik HDiM, prelekcja dla rodziców o ww. problematyce oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych – pracownik OZiPZ |
| 4. | Oddziały Przedszkolne w Przelewicach 63a, 74-210 Przelewice należące do Szkoły Podstawowej  im. Jana Brzechwy w Kłodzinie 37, 74-210 Przelewice | - | przeprowadzanie remontu w trakcie pobytu dzieci w pomieszczeniach oddziału przedszkolnego oraz za niska temperatura i nieprzyjemny zapach w pomieszczeniach | kontrola interwencyjna w pomieszczeniach oddziałów przedszkolnych w Przelewicach |

W 2023 r. uzyskano informację od organu prowadzącego o dalszej kontynuacji zawieszenia działalności Niepublicznej Szkoły Podstawowej Pyrzyckiego Stowarzyszenia Oświatowego w Pyrzycach.

W roku sprawozdawczym likwidacji uległa świetlica środowiskowa w Żabowie oraz świetlica środowiskowa w Okunicy. Ponadto zamknięty został 1 oddział Żłobka „Akademia malucha” przy ul. Kościuszki 36 w Pyrzycach.

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach objął nadzorem:

1. Placówkę wsparcia dziennego w Tetyniu 64, 74-205 Tetyń,

2. Placówkę wsparcia dziennego w Żabowie, 74-200 Pyrzyce,

3. Żłobek Niepubliczny „Ziarenko” ul. Jana Pawła II 61A, 74-202 Bielice,

Ponadto utworzony został nowy oddział Niepublicznego Przedszkola „Akademia malucha” w Pyrzycach ul. Poznańska 3, który zlokalizowany jest w budynku przy ul. Kościuszki 36, 74-200 Pyrzyce.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Liczba placówek | | | | | | |  | |  |  |  |  |  |  |
| nowo od-danych w nowych obiektach | nowo otwartych w obiektach istniejących | nowo otwartych w obiektach istnieją cych.  Istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą dydaktyczną | zlikwidowanych | po remontach generalnych | z nowo od-danymi obiektami sportowymi | z modernizowanymi blokami sportowymi | z nowo otwartymi blokami żywienia | z modernizowanymi blokami żywienia | | | | | | |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | | | | | | |
| Żłobki/Kluby | *01* | 0 | 1 | 0 | 1\*\* | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Przedszkola | *02* | 0 | 1\* | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Szk. Podst. | *03* | 0 | 0 | 0 | 1\*\*\* | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Gimnazja | *04* | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Licea | *05* | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Technika | *06* | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Zas. Szk. Zaw. | *07* | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Zespoły szkół | *08* | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Szk. Wyższe | *09* | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Pozostałe placówki | *10* | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| *OGÓŁEM* | *11* | 0 | 4 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |

1\* utworzenie jednego nowego oddziału przedszkolnego

1\*\* likwidacja jednego oddziału żłobkowego

1\*\*\* działalność placówki zawieszona

* 1. Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży

W czasie czynności kontrolnych prowadzonych w 2023 roku nie stwierdzono obiektów oświatowo-wychowawczych funkcjonujących w złym stanie sanitarno-technicznym. Przeprowadzone kontrole wykazały, że wszystkie placówki zlokalizowane są w budynkach przystosowanych na potrzeby szkolnictwa. Sale zajęć spełniają wymagania pod względem wysokości pomieszczeń oraz w zakresie funkcjonalności. W pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt uczniów zapewniono odpowiednie wyposażenie oraz wentylację. Wszystkie placówki zapewniają uczniom bezpieczne i higieniczne warunki do nauki. Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że stan sanitarno-techniczny obiektów szkolnych z każdym rokiem ulega sukcesywnej poprawie.

W trakcie prowadzonych kontroli w 2023 roku nie stwierdzono zagęszczenia w klasach. Wskaźnik powierzchni 2,5 m² na 1 ucznia przy pełnym obłożeniu w większości salach lekcyjnych nie został przekroczony. Ponadto do PPIS w Pyrzycach nie wpłynęła interwencja dotycząca występowania ponadnormatywnej liczby uczniów w pomieszczeniach dydaktycznych.

W 2023 roku wszystkie szkoły prowadziły zajęcia dydaktyczne w systemie stacjonarnym jednozmianowym. W godzinach popołudniowych od 14:00 do 20:00 odbywały się zajęcia praktycznej nauki zawodu dla uczniów Zespołu Szkół nr 2 CKU w Pyrzycach.

W 2023 podobnie do lat ubiegłych nie odnotowano zgłoszeń występowania przypadków świerzbu w placówkach oświatowo-wychowawczych. Przyjęto 2 zgłoszenia interwencyjne dotyczące występowania przypadków wszawicy wśród wychowanków Centrum Placówek Opiekuńczych w Pyrzycach tj. Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza nr 1 i Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza nr 2 w Pyrzycach oraz uczniów Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Brzesku, które zostały szczegółowo opisane powyżej w pkt 1.1.

W okresie sprawozdawczym wydano ogółem 22 decyzje administracyjne, w tym:

- 13 decyzji w zakresie poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń:

(Przedszkole Publiczne nr 3 z OI w Pyrzycach, Przedszkole Publiczne nr 4 w Pyrzycach, Przedszkole Niepubliczne „Piotruś Pan” w Pyrzycach, Niepubliczne Przedszkole „Promyczek” w Pyrzycach, Punkt Przedszkolny w Przelewicach, SP w Kłodzinie, SP w Kozielicach, SP w Jesionowie, ZSP w Żabowie – 2 (dot. szkoły podstawowej), ZSP w Żabowie – 1 (dot. przedszkola), świetlica środowiskowa w Krzemlinie, świetlica środowiskowa w Ryszewku,

- 3 decyzje w związku z odbiorem nowopowstałych placówek (placówka wsparcia dziennego w Tetyniu, placówka wsparcia dziennego w Żabowie, Niepubliczny Żłobek „Ziarenko” w Bielicach),

- 6 decyzji prolongujących (SP Brzesko - 1, SP Warnice - 2, SP Pyrzyce - 1, Przedszkole Publiczne nr 3 z OI Pyrzyce – 1, ZSP w Okunicy – 1).

- 1 opinia (Niepubliczne Przedszkole „Akademia malucha” w Pyrzycach).

Ponadto w roku 2023 wydano 12 decyzji płatniczych w związku z prowadzonymi postępowaniami administracyjnymi.

W roku sprawozdawczym wyegzekwowano ogółem 14 decyzji administracyjnych, w tym

11 decyzji z lat ubiegłych oraz 3 decyzje z 2023 roku tj.:

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Okunicy: 1 decyzja z 2021 r. (dot. szkoły podstawowej),

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie: 2 decyzje z 2022 r. (dot. przedszkola i szkoły podstawowej),

- Szkoła Podstawowa w Brzesku: 1 decyzja z 2022 r.,

- SP w Starym Przylepie – filia SP w Warnicach: 1 decyzja z 2022 r.,

- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Przelewicach: 1 decyzja z 2022 r.,

- Przedszkole Publiczne nr 3 z OI w Pyrzycach: 1 decyzja z 2022 r.,

- Punkt Przedszkolny w Starym Przylepie: 1 decyzja z 2022 r.,

- Punkt Przedszkolny w Brzesku: 1 decyzja z 2022 r.,

- Pyrzycki Dom Kultury: 1 decyzja z 2022 r.,

- Klub Młodzieżowy w Obojnie: 1 decyzja z 2022 r.

- Przedszkole Niepubliczne „Piotruś Pan” w Pyrzycach (2023 r.),

- Niepubliczne Przedszkole „Promyczek” w Pyrzycach (2023 r.),

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie (dot. przedszkola 2023 r.).

W związku ze sprawowanym nadzorem nad placówkami oświatowo-wychowawczymi w 2023 r. nie prowadzono postępowania mandatowego.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły najczęściej usunięcia uchybień związanych z nieprawidłowym stanem sanitarno – technicznym użytkowanych pomieszczeń, tj.

1) Przedszkole Publiczne Nr 3 z Oddziałem Integracyjnym ul. Narutowicza 5, 74-200 Pyrzyce:

- miejscowe zacieki na suficie w sali przedszkolnej. W miejscu zalania widoczne brudne plamy w rudym kolorze, wybrzuszenia i odpryski powłok malarskich,

- widoczne pęknięcia, odrapania i odpryski powłok malarskich na ścianie na wysokości lamperii za leżakami oraz miejscowo uszkodzone, poobijane i obtłuczone narożniki ścian przy futrynach drzwiowych w pomieszczeniu służącym do przechowywania leżaków i pościeli,

- nierówne, wykonane z płyty lastryko dojście do głównych drzwi wejściowych do budynku przedszkola, w której stwierdzono liczne pęknięcia, szczeliny, wyszczerbienia i ubytki;

2) Przedszkole Publiczne Nr 4 „Bajkowa Kraina” ul. Zabytkowa 70, 74-200 Pyrzyce:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny podłogi w sali przedszkolnej z uwagi na ruchome klepki parkietu w części edukacyjnej. Drewniana powierzchnia podłogi wytarta, wyeksploatowana, z miejscowymi ubytkami, nieodporna na nacisk i ścieranie, nierówna z powstałymi szczelinami pomiędzy klepkami parkietu;

3) Przedszkole Niepubliczne „Piotruś Pan” ul. Głowackiego 18, 74-200 Pyrzyce:

- miejscowe zacieki na suficie w sali przedszkolnej. W miejscu zalania widoczne brudne plamy w rudym kolorze, wybrzuszenia i odpryski powłok malarskich;

- miejscowe ubytki i odpryski farby, uszkodzone miejscowo, poobijane i obtłuczone narożniki ścian w sali przedszkolnej;

- powierzchnie ścian w dolnej części z miejscowymi odpryskami i ubytkami powłok malarskich w szatni dla dzieci;

4) Niepubliczne Przedszkole z Oddziałami Integracyjnymi „Promyczek” ul. Stargardzka 34A, 74-200 Pyrzyce:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian i sufitów w szatni, w sali przedszkolnej oraz w pomieszczeniu służącym do przechowywania leżaków i pościeli, z uwagi na występowanie w tych pomieszczeniach miejscowych zabrudzeń, pęknięć, zacieków, wilgoci, odprysków tynku i powłok malarskich;

5) Przedszkole Publiczne w Żabowie 70, 74-200 Pyrzyce należące do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Żabowie 8, 74-200 Pyrzyce:

- brak tablicy informacyjnej, określającej zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu na placu zabaw,

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny drewnianych elementów urządzeń na placu zabaw, brak certyfikatów jakości zapewniających ich bezpieczne użytkowanie;

6) Szkoła Podstawowa im. Osadników Ziem Zachodnich Kozielice 73, 74-204 Kozielice:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ogrodzenia kompleksu sportowego, w szczególności w części boiska wielofunkcyjnego, z uwagi na występowanie miejscowych ubytków, ognisk korozji oraz zniszczonych powłok malarskich elementów siatki,

- zły stan sanitarno-techniczny nawierzchni boiska wielofunkcyjnego z uwagi na występowanie ubytków, zapadnięć i szczelin;

7) Oddziały Przedszkolne w Przelewicach 63a, 74-210 Przelewice należące do Szkoły Podstawowej im. Jana Brzechwy w Kłodzinie 37, 74-210 Przelewice:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w sali przedszkolnej z uwagi na występowanie w tym pomieszczeniu miejscowych ubytków, pęknięć i dziur w wykładzinie PCV.

8) Punkt Przedszkolny w Przelewicach 95a, 74-210 Przelewice:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian na wysokości lamperii w sali zabaw oraz w sali odpoczynku dla dzieci, z uwagi na występowanie w tych pomieszczeniach miejscowych pęknięć i zadrapań oraz odprysków powłok malarskich;

9) Publiczna Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Jesionowie 59, 74-210 Przelewice:

- brak bieżącej ciepłej wody przy wszystkich umywalkach do mycia rąk w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców,

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian w holu, na klatce schodowej, w przebieralni dla uczniów przy sali gimnastycznej

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w holu, w przebieralni dla uczniów przy sali gimnastycznej

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ściany, sufitu i podłogi w magazynku sprzętu sportowego;

10) Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie 8, 74-200 Pyrzyce:

- brak do wglądu aktualnych wyników pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego po przeprowadzonej modernizacji oświetlenia w pomieszczeniach placówki, potwierdzających zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w placówce w zakresie właściwego oświetlenia,

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w 2 salach dydaktycznych,

- uszkodzona stolarka drzwiowa, z niesprawnymi klamkami w pomieszczeniach zaplecza sanitarnego dla chłopców i dziewcząt przy sali gimnastycznej,

- niekompletne deski sedesowe, z brakującymi klapami w kabinach ustępowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt,

- ubytek płytek w cokole przy podłodze w przebieralni dla dziewcząt przy sali gimnastycznej,

- sufit z widocznymi plamami po zalaniu oraz pęknięciami i wybrzuszeniami powłok malarskich w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców;

11) Świetlica środowiskowa w Krzemlinie 28, 74-200 Pyrzyce:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni sufitu w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów,

- nierówna powierzchnia schodów zewnętrznych i podjazdu dla osób niepełnosprawnych spowodowana występowaniem miejscowych ubytków płytek, które powodują gromadzenie się w nich kurzu, pyłu oraz zastoin wód opadowych, co stwarza niebezpieczeństwo potknięcia się i upadku przez użytkowników, w tym dzieci;

12) Świetlica środowiskowa w Ryszewku 31a, 74-200 Pyrzyce:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w sali dydaktycznej,

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ściany w sali dydaktycznej obok kominka opałowego, gdzie składowane jest drewno,

- zły stan sanitarno-techniczny schodów zewnętrznych, z uwagi na miejscowe pęknięcia, ubytki, wykruszenia fragmentów betonu w stopniach schodów, które stwarzają zagrożenie dla użytkowników oraz niebezpieczeństwo potknięcia się i upadku, w tym w szczególności dzieci.

Wśród placówek, które wymagają dalszej poprawy w zakresie zakończenia postępowania administracyjnego jest 10 placówek tj.:

2 przedszkola:

- Przedszkole Publiczne nr 3 z OI w Pyrzycach poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego dojścia do głównych drzwi wejściowych do budynku przedszkola,

- Przedszkole Publiczne nr 4 w Pyrzycach poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi w sali przedszkolnej,

5 szkół podstawowych:

- Szkoła Podstawowa w Warnicach poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian na wysokości lamperii w głównym ciągu komunikacyjnym oraz w bocznych korytarzach usytuowanych na parterze,

- Szkoła Podstawowa w Pyrzycach poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w sali lekcyjnej nr 30,

- Szkoła Podstawowa w Kozielicach poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ogrodzenia kompleksu sportowego oraz nawierzchni boiska wielofunkcyjnego,

- Oddziały Przedszkolne w Przelewicach 63a, 74-210 Przelewice należących do Szkoły Podstawowej im. Jana Brzechwy w Kłodzinie 37, 74-210 Przelewice: poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w sali przedszkolnej,

- Publiczna Szkoła Podstawowa w Jesionowie poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian w holu, na klatce schodowej, w przebieralni dla uczniów przy sali gimnastycznej oraz powierzchni podłogi w holu, w przebieralni dla uczniów przy sali gimnastycznej, a także powierzchni ściany, sufitu i podłogi w magazynku sprzętu sportowego;

1 zespół szkół:

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w 2 salach dydaktycznych, naprawy uszkodzonej stolarki drzwiowej, z niesprawnymi klamkami w pomieszczeniach zaplecza sanitarnego dla chłopców i dziewcząt przy sali gimnastycznej, uzupełnienia niekompletnych desek sedesowych w brakujące klapy w kabinach ustępowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt, uzupełnienia ubytku płytek w cokole przy podłodze w przebieralni dla dziewcząt przy sali gimnastycznej, a także odnowienia sufitu po zalaniu w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców. Ponadto poprzez zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w placówce w zakresie właściwego oświetlenia;

2 świetlice środowiskowe:

- Świetlica środowiskowa w Krzemlinie poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni sufitu w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów oraz powierzchni schodów zewnętrznych i podjazdu dla osób niepełnosprawnych,

- Świetlica środowiskowa w Ryszewku poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w sali dydaktycznej, ściany w sali dydaktycznej obok kominka opałowego oraz powierzchni schodów zewnętrznych przy wejściu do budynku.

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

Zapewnienie prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej we wszystkich placówkach nauczania i wychowania jest gwarancją utrzymania właściwej higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz jednym z elementów profilaktyki i zapobiegania szerzeniu się chorób zakaźnych.

Placówki nadzorowane w 2023 roku zapewniają uczniom możliwość korzystania z sanitariatów wewnętrznych, usytuowanych na każdej kondygnacji, z rozdziałem na część damską i męską, wentylowanych w sposób grawitacyjny lub mechaniczny z zachowaniem dostępności do urządzeń sanitarnych. W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę przy wszystkich umywalkach do mycia rąk oraz środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy.

Spośród 51 skontrolowanych placówek tylko w 3 stwierdzono niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla dzieci, w tym w 2 placówkach niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia oraz w jednej szkole podstawowej (PSP Jesionowo) stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla uczniów, który był spowodowany awarią bojlera elektrycznego. W wyniku przeprowadzonej kontroli sprawdzającej ustalono, że nieprawidłowość została usunięta. W trakcie czynności kontrolnych prowadzonych w świetlicy środowiskowej w Krzemlinie stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni sufitu w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla dziewcząt i chłopców, z uwagi na występowanie w tych pomieszczeniach miejscowych zacieków na suficie przy kratkach wentylacyjnych oraz widocznych brudnych plam, pęknięć i odprysków powłok malarskich na suficie, w związku z czym wszczęto postępowanie administracyjne. W Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Żabowie w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt znajdującym się w podpiwniczeniu szkoły oraz w sanitariatach przy sali gimnastycznej w kabinach ustępowych stwierdzono niekompletne deski sedesowe, z brakującymi klapami – postępowanie administracyjne w toku.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że dzięki prowadzonym systematycznym pracom remontowym z każdym rokiem znacznej poprawie ulegają warunki do utrzymania higieny osobistej.

Wszystkie placówki skontrolowane w 2023 roku posiadają podłączenie do publicznego wodociągu miejskiego lub gminnego. Większość obiektów jest skanalizowana. Ustalono, że podłączenia do sieci kanalizacyjnej nie posiada 10 placówek, w tym 3 placówki korzystają z własnych oczyszczalni ścieków tj. Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Jesionowie, Niepubliczna Szkoła Specjalna w Nowielinie, Ośrodek Rehabilitacyjno-Edukacyjno-Wychowawczy w Nowielinie oraz 7 obiektów posiada miejscowe odprowadzenie ścieków tzw. szambo tj: Żłobek „Akademia malucha” w Pyrzycach, Klub dziecięcy III „Akademia malucha” w Pyrzycach, Punkt Przedszkolny w Brzesku, Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Brzesku, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Okunicy, Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii w Ryszewku, świetlica środowiskowa w Nieborowie.

Według uzyskanych informacji usuwanie nieczystości płynnych z obiektów nie podłączonych do kanalizacji centralnej odbywa się systematycznie przez specjalistyczne firmy. Powodem funkcjonowania placówek bez kanalizacji jest głównie brak centralnej kanalizacji w miejscowościach, w których są zlokalizowane.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj placówki**  **Lata** | | Placówki posiadające | | | | | | | | | | | | |
| Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukiem Mz-53) | | | Brak kanalizacji (dane muszą zgodnie z drukiem z kolumną 13 w Mz-53) | | | | |  | Brak wodociągów (dane muszą zgodnie z kolumną 12 w Mz-53) | | | |
| zbiorniki bezodpływowe (szamba) | | Przydomowe oczyszczalnie ścieków | | Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji | Instalację wodociągową | Studnie głębinowe | | Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów | |
| ***1*** | | | ***2*** | | ***3*** | | ***4*** | ***5*** | ***6*** | | ***7*** | |
| 2022 | | 2023 | 2022 | 2023 | 2022 | 2023 |  | 2023 | 2023 | 2022 | 2022 | 2023 |
| Żłobki/kluby dziecięce |  | | 4 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Przedszkola |  | | 15 | 15 | 1 | 1 | 0 | 0 | Brak kanalizacji centralnej w miejscowości | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szk. Podst. | 9 | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | Brak kanalizacji centralnej w miejscowości | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Gimnazja | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Licea | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły specjalne | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | Brak kanalizacji centralnej w miejscowości | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły policealne | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | 4 | 4 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki kształcenia praktycznego | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szk. Wyższe | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki z pobytem całodobowym | 3 | 3 | 1 | 1 | 0 | 0 | Brak kanalizacji centralnej w miejscowości | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki opiekuńczo – wychowawcze wsparcia dziennego | 5 | 7 | 0 | 1 | 1 | 1 | Brak kanalizacji centralnej w miejscowości | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki rekreacyjne | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| inne | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | Brak kanalizacji centralnej w miejscowości | 0 |  |  |  |  |
| ***OGÓŁEM*** | 35 | 41 | 4 | 7 | 3 | 3 | 0 | 51 | 0 | 0 | 0 | 0 |

* 1. Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach

W placówkach dydaktycznych głównym oświetleniem powinno być światło naturalne z zewnątrz. Nie zawsze jednak zapewnia ono dostateczne naświetlenie pomieszczeń, dlatego konieczne jest zapewnienie oświetlenia sztucznego, które zagwarantuje odpowiednie natężenie do pracy i nauki. Podczas kontroli prowadzono działania edukacyjne oraz informowano dyrektorów szkół o obowiązku zapewnienia właściwego oświetlenia sztucznego na stanowiskach pracy ucznia oraz prawidłowego dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii, co gwarantuje prawidłowe warunki pracy. Ustalono, że większość placówek dysponuje pomiarami natężenia oświetlenia sztucznego potwierdzających zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w placówce w zakresie właściwego oświetlenia w pomieszczeniach. Często są to jednak badania z lat ubiegłych. Dyrektorów szkół informowano o konieczności wykonania badań natężenia oświetlenia sztucznego zgodnie z obowiązującą Normą Europejską 12464-1:2021, która zastępuje dotychczasową Polską Normę PN-EN 12464-1:2012 w zakresie prawidłowego natężenia oświetlenia. W roku 2023 wydano 1 decyzję w zakresie wykazania, że Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie spełnia bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w zakresie właściwego oświetlenia sztucznego we wszystkich pomieszczeniach dydaktycznych w budynku Żabów 8, 74-200 Pyrzyce poprzez przedstawienie wyników pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego potwierdzających zapewnienie właściwego oświetlenia sztucznego, tak aby wynosiło co najmniej 500 lx. W trakcie czynności kontrolnych dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Żabowie nie przedstawił do wglądu aktualnych wyników pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego po przeprowadzonej modernizacji oświetlenia w pomieszczeniach placówki, potwierdzających zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w placówce w zakresie właściwego oświetlenia. Dyrektor placówki nie przedłożył wyników pomiaru natężenia oświetlenia sztucznego w terminie przez siebie zadeklarowanym w protokole kontroli, w wyniku czego nie wykazał, że placówka spełnia bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w obiekcie, w związku z czym wszczęto postępowanie administracyjne.

W użytkowanych pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi zapewniona jest głównie wentylacja grawitacyjna. Tylko w 3 placówkach w Pyrzycach pomieszczenia są klimatyzowane tj. Żłobek „Akademia malucha”, Niepubliczne Przedszkole „Akademia malucha” oraz Niepubliczne Przedszkole „Piotruś Pan” w Pyrzycach (1 sala). Ponadto w 3 placówkach funkcjonuje mechaniczna wentylacja w postaci rekuperatora z odzyskiem ciepła tj. Niepubliczne Przedszkole „Ziarenko”, Niepubliczny Żłobek „Ziarenko” w Bielicach i Niepubliczne Przedszkole „Piotruś Pan” w Pyrzycach. Wentylacja mechaniczna dostarcza świeże, zewnętrzne, filtrowane powietrze usuwając powietrze zużyte. Do takiej wymiany powietrza dochodzi przez cały rok we wszystkich pomieszczeniach.

Na podstawie prowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, że w placówkach prowadzona jest systematyczna wymiana i czyszczenie filtrów oraz prowadzone są okresowe kontrole stanu technicznego systemów klimatyzacyjnych, a także wykonywane przeglądy i regulacje mechanicznych systemów wentylacyjnych. Przewody kominowe, dymowe i grawitacyjne przewody spalinowe oraz wentylacyjne poddawane są okresowym przeglądom.

W okresie grzewczym dokonano pomiarów temperatury w 19 placówkach oświatowych, w 161 pomieszczeniach tj.:

5 przedszkoli – 16 pomieszczeń:

Niepubliczne Przedszkole „Promyczek” w Pyrzycach – 3 pomieszczenia, Niepubliczne Przedszkole Specjalne „Puchatek” w Pyrzycach – 4 pomieszczenia, Niepubliczne Przedszkole Specjalne „Bratek „w Laskowie – 5 pomieszczeń, Punkt Przedszkolny w Kozielicach – 1 pomieszczenie, Punkt Przedszkolny w Przelewicach – 3 pomieszczenia;

5 szkół podstawowych – 57 pomieszczeń:

SP Kozielice – 10 pomieszczeń, SP z OI w Pyrzycach – 21 pomieszczeń, SP Stary Przylep – 5 pomieszczeń, SP Jesionowo – 9 pomieszczeń, NSP Przelewice – 12 pomieszczeń;

3 zespoły szkół – 67 pomieszczeń:

ZS w lipianach – 22 pomieszczenia, ZSP Żabów – 5 pomieszczeń, ZS nr 2 CKU w Pyrzycach – 40 pomieszczeń;

2 placówki wsparcia dziennego - 3 pomieszczenia:

- w 1 świetlicy środowiskowej w Okunicy – 1 pomieszczenie,

- w 1 klubie młodzieżowym w Pyrzycach – 2 pomieszczenia,

4 placówki wychowania pozaszkolnego - 18 pomieszczeń:

- w 3 domach kultury – w 13 pomieszczeniach: GOK Kozielice – 4 pomieszczenia, PDK – 4 pomieszczenia, MGOK Lipiany – 5 pomieszczeń

- w 1 poradni psychologiczno-pedagogicznej w Pyrzycach – w 5 pomieszczeniach.

Temperatura w skontrolowanych pomieszczeniach była prawidłowa. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **POMIAR TEMPERATUR** | | | | |
| W ilu szkołach | W ilu pomieszczeniach | Stwierdzone nieprawidłowości | W ilu szkołach | W ilu pomieszczeniach |
| 19 | 161 | 0 | 0 | 0 |

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

W trakcie kontroli dla dyrektorów szkół prowadzono działania edukacyjne, dotyczące wpływu zestawienia i doboru mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów. Informowano o konieczności zapewnienia wszystkim uczniom właściwych stanowisk pracy dostosowanych do wysokości ciała uczniów, a także potrzebie wprowadzenia trwałego oznakowania mebli w widoczny sposób numerem lub odpowiednim kolorem określonym w PN oraz prawidłowego ich zestawienia.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ERGONOMIA MEBLI SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH** | | | | | | |
| **Rodzaj placówek** | **Oceniono dostosowanie mebli szkolnych i przedszkolnych** | | | **Nieprawidłowości stwierdzono** | | |
| W ilu szkołach | W ilu oddziałach | Ile stanowisk | W ilu szkołach | W ilu oddziałach | Ile stanowisk |
| Przedszkola | 11 | 22 | 160 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły podstawowe | 5 | 14 | 80 | 0 | 0 | 0 |
| Gimnazja | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | 1 | 3 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| **RAZEM** | **17** | **39** | **260** | **0** | **0** | **0** |

Ocenę mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono ogółem w 17 placówkach, w 39 oddziałach i 260 stanowiskach, w tym:

w 11 przedszkolach, 22 oddziałach, 160 stanowiskach tj.

- Przedszkole Publiczne nr 4 w Pyrzycach – 2 oddziały, 10 stanowisk,

- Niepubliczne Przedszkole „Ziarenko” w Bielicach – 2 oddziały, 23 stanowisk,

- Niepubliczne Przedszkole „Piotruś Pan” w Pyrzycach – 1 oddział, 8 stanowisk,

- Przedszkole Publiczne nr 3 w Pyrzycach – 4 oddziały, 20 stanowisk,

- Punkt Przedszkolny w Kozielicach – 1 oddział, 17 stanowisk,

- Punkt Przedszkolny w Warnicach – 1 oddział, 9 stanowisk,

- Niepubliczne Przedszkole Specjalne „Bratek” w Laskowie – 4 oddziały, 18 stanowisk,

- Niepubliczne Przedszkole „Bąbel” w Pyrzycach – 2 oddziały, 13 stanowisk,

- Punkt Przedszkolny w Przelewicach – 1 oddział, 18 stanowisk,

- Przedszkole Miejskie w Lipianach – 2 oddziały, 12 stanowisk,

- Punkt Przedszkolny w starym Przylepie – 2 oddziały, 12 stanowisk,

w 5 szkołach podstawowych, 14 oddziałach, 80 stanowiskach uczniowskich tj.

- Szkoła Podstawowa w Pyrzycach – 3 oddziały, 20 stanowisk,

- Szkoła Podstawowa w Warnicach – filia SP w Starym Przylepie – 3 oddziały, 15 stanowisk,

- Szkoła Podstawowa w Kłodzinie – Oddziały Przedszkolne w Przelewicach – 1 oddział, 10 stanowisk,

- Szkoła Podstawowa w Jesionowie – 4 oddziały, 20 stanowisk,

- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Przelewicach – 3 oddziały, 15 stanowisk,

w 1 zespole szkół, 3 oddziałach, na 20 stanowiskach tj.:

- Zespół Szkół w Lipianach – 3 oddziały, 20 stanowisk.

Ocenę dostosowania mebli do zasad ergonomii w skontrolowanych placówkach przeprowadzono przy wykorzystaniu wzorcowanego wyposażenia pomiarowego tj. przymiar wstęgowy SMZ-08-3/16 o oznaczeniu kodowym M/W/S/HD/5. W badaniach ujęto wysokość podkolanową ucznia, mierzoną od podłogi do zgięcia podkolanowego w pozycji siedzącej, wysokość płyty roboczej oraz wysokość siedziska.

Ponadto w czasie prowadzonych czynności kontrolnych w pomieszczeniach przeznaczonych do nauki prowadzono ocenę wizualną prawidłowości zestawienia stołu/ławki z krzesłem pod kątem rozmiaru, stanu technicznego, oznakowania oraz posiadania atestów i certyfikatów zgodności z Polską Normą.

* 1. Jakość wyposażenia placówek

Zapewnienie dzieciom i młodzieży bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w obiektach edukacyjnych zobowiązują dyrektorów do nabywania i stosowania w nich właściwego wyposażenia posiadającego aktualne certyfikaty zgodności z Polską Normą.

Na podstawie prowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że szkoły i inne placówki oświatowe nabywają meble oraz niezbędny sprzęt i wyposażenie edukacyjne, które posiada certyfikaty zgodności z wymaganiami określonymi w Polskich Normach. Większość placówek funkcjonujących na terenie powiatu pyrzyckiego jest w posiadaniu certyfikowanych mebli edukacyjnych zakupionych po 1997 r. Z przeprowadzonych kontroli wynika, iż placówki sukcesywnie dokonują wymiany lub odnowy użytkowanych mebli.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli pod kątem mebli oraz sprzętu i urządzeń sportowych posiadających certyfikaty ustalono, że:

6 placówek posiada powyżej 50% certyfikatów, w tym:

- 1 przedszkole (Przedszkole Publiczne Nr 4 „Bajkowa Kraina” w Pyrzycach 80%),

- 1 szkoła podstawowa (SP im. Kawalerów Orderu Uśmiechu w Warnicach 60%),

- 4 zespoły szkół (ZS nr 1 w Pyrzycach – 60%, ZS nr 2 CKU w Pyrzycach – 95%, ZS w Lipianach – 80%, ZSP w Okunicy – 95%),

21 placówek posiada 100% certyfikatów, w tym:

- 15 przedszkoli (Niepubliczne Przedszkole „Akademia malucha” w Pyrzycach, Niepubliczne Przedszkole „Piotruś Pan” w Pyrzycach, Niepubliczne Przedszkole „Bąbel” w Pyrzycach, Niepubliczne Przedszkole „Promyczek” w Pyrzycach, Niepubliczne Przedszkole „Ziarenko” w Bielicach, Miejskie Przedszkole im. Kubusia Puchatka” w Lipianach, Przedszkole Publiczne z OI nr 3 w Pyrzycach, Punkt Przedszkolny w Brzesku, PP w Kozielicach, PP w Przelewicach, PP w Warnicach (5h), PP w Warnicach (9h), PP w Starym Przylepie, Niepubliczne Przedszkole Specjalne „Bratek” w Laskowie, Niepubliczne Przedszkole Specjalne „Puchatek” w Pyrzycach),

- 4 szkoły podstawowe (Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Brzesku, Publiczna Szkoła Podstawowa w Jesionowie, Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Pyrzycach, Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Przelewicach),

- 1 szkoła specjalna (Niepubliczna Szkoła Specjalna Przysposabiająca do Pracy w Nowielinie),

- 1 zespół szkół (Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie).

Ustalono, że szkoły dokonują zakupu mebli szkolnych w profesjonalnych firmach, które zajmują się projektowaniem oraz produkcją mebli szkolnych i przedszkolnych przeznaczonych do użytku na potrzeby edukacji. Oceniane meble posiadały certyfikaty dopuszczające do użytkowania w jednostkach oświatowych. Ustalono, że szkoły posiadają dostęp do certyfikatów poprzez strony internetowe producentów.

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

Spośród skontrolowanych szkół funkcjonujących samodzielnie lub w zespołach wszystkie zapewniają uczniom możliwość pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach placówki. Najczęściej dostępne są dla uczniów indywidualne szafki zamykane na klucz, które umieszczone są w ciągach komunikacyjnych i przeznaczone m.in. do przechowywania odzieży wierzchniej oraz przyborów szkolnych (SP Kozielice, SP Pyrzyce, SP z OI w Pyrzycach, SP Brzesko, SP Kłodzino, SP Warnice, SP Żuków, SP Bielice, NSP Przelewice, NSP nr 1 w Pyrzycach, SP Mielęcin, ZS w Lipianach, ZS nr 1 w Pyrzycach, ZS nr 2 CKU w Pyrzycach, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Okunicy). Ponadto w ww. placówkach dla uczniów klas

I-III udostępnione zostały miejsca w salach dydaktycznych. Tylko w 1 szkole podstawowej (PSP w Jesionowie) uczniowie nie mają zapewnionych indywidualnych szafek i korzystają z innych miejsc na pozostawienie podręczników i przyborów m.in. są to szafki i szuflady znajdujące się w salach dydaktycznych.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **W pomieszczeniu szkoły lub placówki zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych**  (Dz.U.03.6.69 ze zm) § 4a | **Liczba szkół w ewidencji** | **Liczba szkół skontrolowanych** | **Liczba szkół, które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN** | **Liczba szkół, które nie zapewniły warunki wszystkim uczniom** |
| Szkoły podstawowe | 13 | 12 | 12 | 0 |
| Zespoły szkół | 5 | 5 | 5 | 0 |
| Szkoły ponadpodstawowe | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Razem** | **18** | **17** | **17** | **0** |

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

W 2023 roku wszystkie placówki prowadziły zajęcia dydaktyczne w systemie jednozmianowym. W godzinach popołudniowych odbywały się zajęcia praktycznej nauki zawodu dla uczniów ZS nr 2 CKU w Pyrzycach.

Higieniczną ocenę rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 11 placówkach, łącznie w 115 oddziałach, w tym:

- w 6 szkołach podstawowych – 56 oddziałów tj.:

- Szkoła Podstawowa w Warnicach – 13 oddziałów,

- Szkoła Podstawowa w Brzesku – 8 oddziałów,

- Szkoła Podstawowa w Warnicach – filia SP w Starym Przylepie – 3 oddziały,

- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Przelewicach – 8 oddziałów,

- Szkoła Podstawowa w Pyrzycach – 17 oddziałów,

- Publiczna Szkoła Podstawowa w Jesionowie – 7 oddziałów,

- w 5 zespołach szkół – 59 oddziałów tj.:

- Zespół Szkół w Lipianach – 22 oddziały,

- Zespół Szkół nr 1 im. Noblistów Polskich w Pyrzycach – 12 oddziałów,

- ZS nr 2 CKU w Pyrzycach – 15 oddziałów,

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Okunicy – 8 oddziałów,

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie – 2 oddziały.

Plany dydaktyczno-wychowawcze w skontrolowanych szkołach uwzględniały potrzebę równomiernego obciążenia dzieci i młodzieży zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Uczniowie rozpoczynali naukę o stałych godzinach, z zachowaniem 1 godzinnej różnicy pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Kontroli podlegały również przerwy międzylekcyjne, które pozwalają na odpoczynek, spożycie posiłku i załatwienie podstawowych potrzeb fizjologicznych. W celu efektywnego wypoczynku uczniowie wszystkich szkół mieli możliwość spędzania czasu wolnego w pomieszczeniach szkoły, w ciągach komunikacyjnych lub w miarę możliwości na świeżym powietrzu, co korzystnie wpływa na odnowienie sił potrzebnych do sprostowania wymaganiom kolejnych zajęć dydaktycznych. Wszystkie skontrolowane placówki zapewniały przerwy 10 minutowe i przynajmniej jedna przerwę dłuższą. Przerwy 5 minutowe występowały w 6 placówkach (3 szkołach podstawowych, 3 zespołach szkół) tylko pod koniec zajęć lekcyjnych w sytuacjach związanych z dowożeniem uczniów szkolnym autobusem lub dojazdem środkami komunikacji publicznej w przypadku szkół ponadpodstawowych. Dyrektorom szkół, w których zastosowano przerwy 5 minutowe przekazano informacje na temat zalecanej długości trwania przerw pozytywnie wpływających na odpoczynek oraz zapewnienie uczniom prawidłowych warunków na odreagowanie zmęczenia, co wymaga zapewnienia między zajęciami przerw przynajmniej 10 minutowych oraz 2 przerw trwających 15 minut lub 1 przerwy 20 minutowej.

* 1. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W okresie od 09.10.23 do 12.10.2023 r. pracownicy PSSE w Pyrzycach przeprowadzili 4 kontrole tematyczne w zakresie ważenia tornistrów wśród uczniów wybranych szkół podstawowych funkcjonujących na terenie powiatu pyrzyckiego. Przeprowadzone działania miały na celu ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

Udział w badaniu wzięły 4 szkoły podstawowe wiejskie tj.:

- Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Kłodzinie, Kłodzino 37, 74-210 Przelewice,

- Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Brzesku, Brzesko 125, 74-211 Brzesko,

- Szkoła Podstawowa im. Osadników Ziem Zachodnich w Kozielicach, Kozielice 73, 74-204 Kozielice,

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Okunicy, Okunica 23, 74-200 Pyrzyce.

Pomiary przeprowadzono w klasach I-VI, ocenie poddano łącznie 24 oddziały, po 6 oddziałów z każdej szkoły. Łącznie zważono 268 uczniów i 268 tornistrów. Dodatkowo zebrano informacje dotyczące miejsca przechowywania podręczników i przyborów szkolnych w placówkach.

Na przebadanych 268 uczniów zbyt ciężki plecak odnotowano wśród 11 uczniów co stanowi 4% badanych. Szczegółowe wyniki obrazuje wykres 1. zamieszczony poniżej.

**Wykres 1**. Obciążenie uczniów ciężarem tornistrów – stosunek % wagi tornistra do wagi ucznia

z podziałem na badane szkoły.

Wśród przebadanych 268 uczniów tj. 113 SP w Kozielicach, 64 w SP w Kłodzinie, 49 w SP w Brzesku i w 42 w ZSP w Okunicy prawidłową wagę tornistra (do 10 % masy ciała ucznia) odnotowano wśród 170 uczniów tj. 76 SP w Kozielicach, 41 w SP w Kłodzinie, 31 w SP w Brzesku i w 22 w ZSP w Okunicy. Waga tornistra mieszcząca się w przedziale od 10% do 15% wagi ciała ucznia stwierdzona została u 98 uczniów (37 SP w Kozielicach, 23 w SP w Kłodzinie, 18 w SP w Brzesku i w 20 w ZSP w Okunicy), przekroczenie wagi tornistra powyżej 15% wagi ciała ucznia stwierdzono u 11 uczniów tj. 1 uczeń SP w Kozielicach, 3 uczniów w SP w Kłodzinie, 2 uczniów w SP w Brzesku i 5 w ZSP w Okunicy).

W ramach II edycji kampanii wojewódzkiej #MojaSzkołaZdrowaSzkoła pracownicy PSSE w Pyrzyce w dniu 06.11.2023 r. przeprowadzili akcję dotyczącą oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

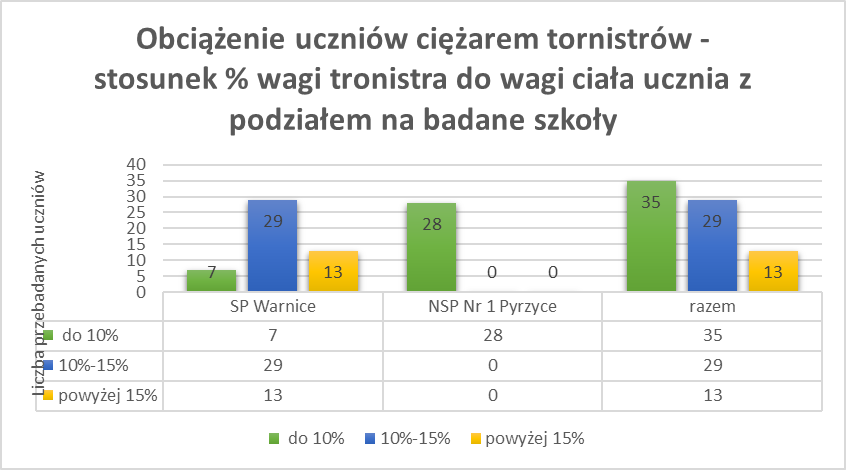
Udział w badaniu wzięły 2 szkoły podstawowe, w tym 1 publiczna szkoła podstawowa wiejska i 1 niepubliczna szkoła podstawowa miejska tj.: Szkoła Podstawowa im. Kawalerów Orderu Uśmiechu w Warnicach, Warnice 30, 74-201 Warnice i Niepubliczna Szkoła Podstawowa Nr 1 w Pyrzycach, ul. Poznańska 3, 74-200 Pyrzyce.

Pomiary przeprowadzono w klasach III i IV, ocenie poddano łącznie 4 oddziały, w tym 2 oddziały z każdej szkoły. Przeprowadzone działania miały na celu ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Łącznie zważono 64 uczniów i 64 tornistry. Dodatkowo zebrano informacje dotyczące miejsca przechowywania podręczników i przyborów szkolnych w placówkach.

Na przebadanych 64 uczniów zbyt ciężki plecak odnotowano wśród 13 uczniów SP w Warnicach, co stanowi 20% badanych. Szczegółowe wyniki obrazuje wykres 2 zamieszczony poniżej.

**Wykres 2**. Obciążenie uczniów ciężarem tornistrów – stosunek % wagi tornistra do wagi ucznia

z podziałem na badane szkoły.



Wśród przebadanych 64 uczniów tj. 28 uczniów NSP Nr 1 w Pyrzycach oraz 36 SP w Warnicach prawidłową wagę tornistra (do 10 % masy ciała ucznia) odnotowano wśród 35 uczniów tj. 28 NSP Nr 1 w Pyrzycach, 7 w SP w Warnicach. Waga tornistra mieszcząca się w przedziale od 10% do 15% wagi ciała ucznia stwierdzona została tylko w 1 placówce u 29 uczniów tj. SP Warnice, przekroczenie wagi tornistra powyżej 15% wagi ciała ucznia stwierdzono u 13 uczniów Szkoły Podstawowej w Warnicach (kl. III a – 6 uczniów, kl. IV a – 7 uczniów).

Dla całej społeczności uczniowskiej Niepublicznej Szkoły Podstawowej Nr 1 w Pyrzycach istnieje możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych w indywidualnych szafkach zamykanych na klucz, które znajdują się w szatniach i salach dydaktycznych. Każdy uczeń wyposażony jest w 2 komplety podręczników, z czego jeden znajduje się w szkole, a z drugiego uczniowie korzystają w domu. Dodatkowo uczniowie ww. klas mają zapewnione w placówce przyborniki, które wyposażone są w materiały plastyczno-techniczne, z których korzystają w trakcie zajęć dydaktycznych.

W Szkole Podstawowej w Warnicach uczniowie mają zapewnione indywidualne szafki zamykane na klucz, które znajdują się w ciągach komunikacyjnych.

Na podstawie przeprowadzonych badań dotyczących oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów ustalono, że uczniowie ze zbyt ciężkimi plecakami charakteryzowali się mniejszą masą ciała oraz posiadali dodatkowe wyposażenie, w szczególności drugi piórnik, książki do biblioteki, butelki z piciem, drugie śniadanie. Przekroczenie wagi tornistra stwierdzono wśród uczniów, którzy posiadali indywidualne szafki na pozostawienie książek i materiałów szkolnych. Uczniowie przyznawali się, że nie zostawiają podręczników w szafkach, ponieważ zapominają zabierać je do domu, aby się uczyć lub odrobić lekcje. Szafki służą im przede wszystkim do przechowywania odzieży wierzchniej, zmiennego obuwia, stroju na w-f lub przyborów plastycznych i technicznych. Ustalono, że uczniowie edukacji wczesnoszkolnej częściej pozostawiają podręczniki i zbędne przybory szkolne w szafkach na terenie placówki. Natomiast uczniowie starszych klas wolą zabierać podręczniki do domu. Każdy uczeń, u którego stwierdzono ciężar tornistra powyżej 15% otrzymał ulotkę informacyjną o skutkach noszenia zbyt ciężkiego plecaka. Dodatkowo instruowano uczniów w jaki prawidłowy sposób powinni nosić plecaki, gdyż zdecydowana większość z nich miała tornistry opuszczone poniżej linii pleców lub założone tylko na jedno ramię.

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

W 2023 roku przeprowadzono 8 kontroli tematycznych w zakresie oceny stanu sanitarnego infrastruktury do odbywania zajęć wychowania fizycznego, w tym w 5 szkołach podstawowych i 3 zespołach szkół (SP w Kozielicach, Szkoła Podstawowa w Pyrzycach, SP z OI w Pyrzycach, SP w Warnicach Filia SP w Starym Przylepie, SP w Warnicach, ZS w Lipianach, ZS nr 1 w Pyrzycach, ZS nr 2 CKU w Pyrzycach). Ponadto warunki do prowadzenia zajęć ruchowych poddane zostały ocenie w czasie bieżących kontroli sanitarnych.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że placówki szkoły posiadają odpowiednią infrastrukturę do odbywania zajęć wychowania fizycznego. Uczniowie korzystają ze szkolnych zespołów sportowych (8 placówek), pełnowymiarowych sal gimnastycznych (2 placówki) lub sal rekreacyjnych/zastępczych (5 szkół). Tylko 1 placówka tj. Niepubliczna Szkoła Podstawowa nr 1 ul. Poznańska 3, 74-200 Pyrzyce nie posiada infrastruktury do prowadzenia zajęć sportowych na terenie szkoły. Placówka zapewnia uczniom odbywanie zajęć z wychowania fizycznego poza placówką tj. wyjść na ścieżkę rowerową, wyjazdów na basen i kort tenisowy. Pozostałe skontrolowane placówki posiadają odpowiednią infrastrukturę do prowadzenia zajęć sportowych z terenem rekreacyjnym, placem zabaw lub boiskiem.

Wyposażenie sal gimnastycznych spełnia wymogi bezpieczeństwa. Okna i oświetlenie zostały prawidłowo zabezpieczone przed stłuczeniem. Grzejniki centralnego ogrzewania zabezpieczono przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym. W salach gimnastycznych zapewniona została wentylacja oraz regulamin korzystania z sali sportowej. Podstawowe wyposażenie sal sportowych stanowiły drewniane drabinki gimnastyczne, bramki sportowe, kosze do gry w koszykówkę, materace gimnastyczne, drewniane skrzynie oraz ławki. Pozostały sprzęt sportowy ogólnorozwojowy przechowywany był w magazynkach sportowych.

Szkolne zespoły sportowe wyposażone są w zaplecza higieniczno-sanitarne z rozdziałem na część damską i męską, w skład, którego wchodzą przebieralnie, wyposażone w drewniane ławki i wieszaki ścienne, sanitariaty, wyposażone w umywalki do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą, kabiny ustępowe oraz natryski. Według oświadczenia dyrektorów obiektów kontrolowanych kabiny natryskowe są czynne i dostępne dla całej społeczności uczniowskiej, jednak nie są użytkowane przez uczniów pomiędzy zajęciami m.in. ze względu na zbyt krótkie przerwy międzylekcyjne. Ponadto uczniowie nie wykazują zainteresowania wzięciem prysznica w czasie przerw między lekcjami. Uczniowie korzystają z natrysków tylko po zajęciach dodatkowych, pozalekcyjnych. Tylko w 1 placówce tj. Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Pyrzycach natryski są nieczynne, wyłączone z użytkowania. Bloki sportowe wyposażone są w pokoje nauczycieli wychowania fizycznego, w których dostępne są apteczki pierwszej pomocy, prawidłowo wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. Szkoły prowadzą zajęcia z wychowania fizycznego głównie na terenie swojej placówki. Dodatkowo z infrastruktury poza placówką korzystają 4 placówki tj.:

- Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi im. Leonida Teligi w Pyrzycach, korzysta z Hali Widowiskowo-Sportowej oraz boiska do gry w piłkę nożną należących do Ośrodka Sportu i Rekreacji w Pyrzycach, ul. Rolna 5, 74-200 Pyrzyce;

- SP im. Jana Pawła II w Brzesku korzysta z kompleksu boisk należącego do LZS „Sęp” w Brzesku,

- Zespół Szkół w Lipianach korzysta z Hali Sportowo-Rekreacyjnej w Lipianach ul. Kopernika 9, 74-240 Lipiany oraz boiska;

- ZS nr 1 w Pyrzycach korzysta ze Stadionu Miejskiego im. Leszka Słoninki w Pyrzycach.

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują placówki, w których zajęcia sportowe odbywają się w ciągach komunikacyjnych. Ponadto w placówkach oświatowych nie funkcjonują pływalnie.

Ustalono, że w zajęciach sportowych częściej i chętniej uczestniczą chłopcy. Wśród niećwiczących uczniów zdecydowaną większość stanowią dziewczęta, które nie biorą czynnego udziału w zajęciach z powodu niedyspozycji lub braku stroju. Zajęcia z wychowania fizycznego odbywają się w grupach mieszanych lub z podziałem na płeć, osobno dla dziewcząt i chłopców w zależności od liczebności klas.

Kontrole przeprowadzone w 2023 r. wykazały, że stopniowo wzrasta liczba szkół i placówek nabywających urządzenia i sprzęt sportowy posiadający certyfikaty.

Spośród 27 skontrolowanych placówek 5 placówek posiada powyżej 50% certyfikatów, w tym:

- 2 szkoły podstawowe (Publiczna Szkoła Podstawowa w Jesionowie – 80%, Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Pyrzycach – 70%),

- 3 zespoły szkół (ZS nr 1 w Pyrzycach – 80%, ZS nr 2 CKU w Pyrzycach – 65%, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie – 90%).

22 placówki posiadają 100% certyfikatów, w tym:

- 16 przedszkoli (Niepubliczne Przedszkole „Akademia malucha” w Pyrzycach, Niepubliczne Przedszkole „Piotruś Pan” w Pyrzycach, Niepubliczne Przedszkole „Bąbel” w Pyrzycach, Niepubliczne Przedszkole „Promyczek” w Pyrzycach, Niepubliczne Przedszkole „Ziarenko” w Bielicach, Miejskie Przedszkole im. Kubusia Puchatka” w Lipianach, Przedszkole Publiczne z OI nr 3 w Pyrzycach, Punkt Przedszkolny w Brzesku, PP w Kozielicach, PP w Przelewicach, PP w Warnicach (5h), PP w Warnicach (9h), PP w Starym Przylepie, Niepubliczne Przedszkole Specjalne „Bratek” w Laskowie, Niepubliczne Przedszkole Specjalne „Puchatek” w Pyrzycach, Przedszkole Publiczne Nr 4 „Bajkowa Kraina” w Pyrzycach),

- 3 szkoły podstawowe (Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Brzesku – 100%, SP im. Kawalerów Orderu Uśmiechu w Warnicach – 100%, Niepubliczna SP w Przelewicach – 100%),

- 1 szkoła specjalna (Niepubliczna Szkoła Specjalna Przysposabiająca do Pracy w Nowielinie),

- 2 zespoły szkół (ZS w Lipianach, ZSP w Okunicy).

W zakresie poprawy warunków oraz stanu sanitarno-technicznego zaplecza sportowego wydano 3 decyzje administracyjne:

- Szkoła Podstawowa w Kozielicach: stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ogrodzenia kompleksu sportowego, w szczególności w części boiska wielofunkcyjnego, z uwagi na występowanie miejscowych ubytków, ognisk korozji oraz zniszczonych powłok malarskich elementów siatki, a także zły stan sanitarno-techniczny nawierzchni boiska wielofunkcyjnego z uwagi na występowanie ubytków, zapadnięć i szczelin;

- Publiczna Szkoła Podstawowa w Jesionowie: stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian i podłogi w przebieralni dla uczniów przy sali gimnastycznej oraz niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ściany, sufitu i podłogi w magazynku sprzętu sportowego;

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie: stwierdzono uszkodzoną stolarkę drzwiową, z niesprawnymi klamkami w pomieszczeniach zaplecza sanitarnego dla chłopców i dziewcząt przy sali gimnastycznej, niekompletne deski sedesowe, z brakującymi klapami w kabinach ustępowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt przy sali gimnastycznej oraz ubytek płytek w cokole przy podłodze w przebieralni dla dziewcząt przy sali gimnastycznej.

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

#### 4.1 Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W ewidencji znajduje się 1 placówka żłobka. W roku sprawozdawczym skontrolowano zakład, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną.

Zakład posiada własny blok żywienia. Posiłki przygotowywane są na miejscu, w wyznaczonym pomieszczeniu kuchennym, wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku. Stan sanitarny-techniczny obiektu bez zastrzeżeń. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

Wobec zakładów nie toczy się postępowanie administracyjne.

#### 4.2 Stołówki szkolne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych**  **jako „zakład niezgodny**  **z wymaganiami” w %** |
| Stołówki szkolne | 2022 | 11 | 2 tj. 18,18 % | 0 |
| 2023 | 11 | 9 tj.81,82 % | 0 |

W ewidencji – 11

Skontrolowano – 9

Liczba kontroli – 9

Liczba decyzji – 1 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności.

W ewidencji znajduje się 11 zakładów prowadzących żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży. Z ewidencjonowanych zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży wszystkie 11 obiektów ograniczyło się do wydawania posiłków korzystając z formy żywienia w systemie cateringowym. Dla wszystkich szkół posiłki przygotowuje i dostarcza zakład cateringowy. Posiłki podawane są w formie obiadów jednodaniowych, przemiennie zup lub drugich dań.

Przy realizacji żywienia zbiorowego dzieci sprawdzano warunki sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby eliminować ryzyko zatruć pokarmowych.

#### Stołówki w bursach i internatach

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 1 stołówka w internacie. Zakład prowadzi produkcję posiłków od surowców do produktu finalnego. Stan sanitarny-techniczny obiektu prawidłowy. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Dożywianie prowadzone jest od poniedziałku do piątku w formie 4 posiłków: śniadanie – 7.15-7.30, obiad – 13.15-15.30, podwieczorek 18.10, kolacja – 18.30-18.50, natomiast w piątek kończy się posiłkiem obiadem. Posiłki wydawane są dla młodzieży mieszkającej w internacie w wieku od 16 do 21 lat.

W zakładzie prowadzi się przechowywanie próbek potraw przeznaczonych do żywienia konsumentów zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W 2023 roku nie przeprowadzono kontroli sanitarnej zakładu.

**4.4 Stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach**

Brak pod nadzorem.

#### 4.5 Stołówki w przedszkolach

Dane statystyczne:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”** |
| Stołówki w przedszkolach | 2022 | 19 | 13 tj. 68,42 % | 0 |
| 2023 | 19 | 13 tj. 63,16 % | 0 |

W ewidencji – 19

Skontrolowano – 12

Liczba kontroli i rekontroli – 13

Liczba wydanych decyzji – 4:

1 - dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,

1- nakazująca poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu,

2- płatnicze.

Zewidencjonowano 19 obiektów. Spośród stołówek w przedszkolach 6 obiektów posiada własny blok żywienia. W jednym obiekcie prowadzącym własny blok żywienia wystosowano decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – higienicznego ścian w pomieszczeniu rozdzielni posiłków wraz ze zmywalnią naczyń, stolarki okiennej w pomieszczeniu obieralni oraz w pomieszczeniu rozdzielni posiłków wraz ze zmywalnią naczyń. Pozostałe obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

Stołówki w przedszkolach, żywienie w formie cateringowym

W roku sprawozdawczym 13 przedszkoli prowadziło żywienie dzieci w systemie cateringowym, skontrolowano 7 zakładów. W przedszkolach dokonuje się wydawania dostarczonych przez firmy cateringowe posiłków obiadowych. Posiłki są spożywane na naczyniach tradycyjnych, mycie i wyparzanie naczyń odbywa się w przystosowanych do tego miejscach. Personel posiada aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budzą zastrzeżeń.

#### 4.6 Stołówka w domach dziecka i młodzieży

W ewidencji znajdują się 2 placówki opiekuńczo wychowawcze. Żywienie dzieci prowadzone jest w systemie cateringowym. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budzą zastrzeżeń. W 2023 r. nie przeprowadzono kontroli w zakładach.

**4.7 Stołówki studenckie**

Brak na podległym terenie stołówek studenckich.

#### 4.8 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Dane statystyczne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”** |
| Stołówki w zakładzie specjalnym i wychowawczym | 2022 | 3 | 2 tj. 66,67% | 0 |
| 2023 | 3 | 3 tj. 100 % | 0 |

W ewidencji –3

Skontrolowano – 3

Pod nadzorem znajdują 3 zakłady specjalne i wychowawcze. Jeden obiekt posiada własny blok żywienia, natomiast 2 pozostałe prowadzą żywienie w formie cateringu. Obiekty w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym. Wszystkie posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

W 2023 roku w 1 zakładzie pobrano do badań laboratoryjnych posiłek obiadowy – nie wszczynano postępowania administracyjnego wobec zakładu.

#### 4.9 Stołówki szkolne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych**  **jako „zakład niezgodny**  **z wymaganiami” w %** |
| Stołówki szkolne | 2022 | 11 | 2 tj. 18,18 % | 0 |
| 2023 | 11 | 9 tj.81,82 % | 0 |

W ewidencji – 11

Skontrolowano – 9

Liczba kontroli – 9

Liczba decyzji – 1 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności.

W ewidencji znajduje się 11 zakładów prowadzących żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży. Z ewidencjonowanych zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży wszystkie 11 obiektów ograniczyło się do wydawania posiłków korzystając z formy żywienia w systemie cateringowym. Dla wszystkich szkół posiłki przygotowuje i dostarcza zakład cateringowy. Posiłki podawane są w formie obiadów jednodaniowych, przemiennie zup lub drugich dań.

Przy realizacji żywienia zbiorowego dzieci sprawdzano warunki sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby eliminować ryzyko zatruć pokarmowych.

#### 4.10 Stołówki w bursach i internatach

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 1 stołówka w internacie. Zakład prowadzi produkcję posiłków od surowców do produktu finalnego. Stan sanitarny-techniczny obiektu prawidłowy. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Dożywianie prowadzone jest od poniedziałku do piątku w formie 4 posiłków: śniadanie – 7.15-7.30, obiad – 13.15-15.30, podwieczorek 18.10, kolacja – 18.30-18.50, natomiast w piątek kończy się posiłkiem obiadem. Posiłki wydawane są dla młodzieży mieszkającej w internacie w wieku od 16 do 21 lat.

W zakładzie prowadzi się przechowywanie próbek potraw przeznaczonych do żywienia konsumentów zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W 2023 roku nie przeprowadzono kontroli sanitarnej zakładu.

#### 4.11 Stołówki w przedszkolach

Dane statystyczne:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”** |
| Stołówki w przedszkolach | 2022 | 19 | 13 tj. 68,42% | 0 |
| 2023 | 19 | 12 tj. 63,16 % | 0 |

W ewidencji – 19

Skontrolowano – 12

Liczba kontroli i rekontroli – 13

Liczba wydanych decyzji – 4:

1 - dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,

1- nakazująca poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu,

2- płatnicze.

Zewidencjonowano 19 obiektów. Spośród stołówek w przedszkolach 6 obiektów posiada własny blok żywienia. W jednym obiekcie prowadzącym własny blok żywienia wystosowano decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – higienicznego ścian w pomieszczeniu rozdzielni posiłków wraz ze zmywalnią naczyń, stolarki okiennej w pomieszczeniu obieralni oraz w pomieszczeniu rozdzielni posiłków wraz ze zmywalnią naczyń. Pozostałe obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

Stołówki w przedszkolach, żywienie w formie cateringowym

W roku sprawozdawczym 13 przedszkoli prowadziło żywienie dzieci w systemie cateringowym, skontrolowano 7 zakładów. W przedszkolach dokonuje się wydawania dostarczonych przez firmy cateringowe posiłków obiadowych. Posiłki są spożywane na naczyniach tradycyjnych, mycie i wyparzanie naczyń odbywa się w przystosowanych do tego miejscach. Personel posiada aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budzą zastrzeżeń.

#### 4.12 Stołówka w domach dziecka i młodzieży

W ewidencji znajdują się 2 placówki opiekuńczo wychowawcze. Żywienie dzieci prowadzone jest w systemie cateringowym. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budzą zastrzeżeń. W 2023 r. nie przeprowadzono kontroli w zakładach.

**4.13 Stołówki studenckie**

Brak na podległym terenie stołówek studenckich.

#### 4.14 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Dane statystyczne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Obiekt** | **Rok** | **Liczba obiektów**  **wg ewidencji** | **Liczba skontrolowanych**  **obiektów w %** | **Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”** |
| Stołówki w zakładzie specjalnym i wychowawczym | 2022 | 3 | 2 tj. 66,67% | 0 |
| 2023 | 3 | 3 tj. 100 % | 0 |

W ewidencji –3

Skontrolowano – 3

Pod nadzorem znajdują 3 zakłady specjalne i wychowawcze. Jeden obiekt posiada własny blok żywienia, natomiast 2 pozostałe prowadzą żywienie w formie cateringu. Obiekty w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym. Wszystkie posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

W 2023 roku w 1 zakładzie pobrano do badań laboratoryjnych posiłek obiadowy – nie wszczynano postępowania administracyjnego wobec zakładu.

**4.15 Nadzór nad sklepikami szkolnymi**

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 13 szkół podstawowych oraz 5 zespołów szkół. W obiektach tych zewidencjonowano 3 sklepiki szkolne.

Skontrolowano 2 zakłady. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Udzielono instruktażu na temat zasad zdrowego odżywiania w celu zapewnienia dostępu do zdrowych przekąsek i pełnowartościowych produktów. Poinformowano o polecanych i niepolecanych produktach w sklepikach znajdujących się w szkołach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Właściwa oferta produktów spożywczych oferowanych w sklepiku szkolnym sprzyja kształtowaniu prawidłowych zwyczajów i nawyków żywieniowych młodzieży. Zakłady posiadają opracowane procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

.

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

Dzieci i młodzież podlegająca obowiązkowi szkolnemu objęta jest na terenie szkół i placówek systemem profilaktycznej opieki zdrowotnej, która sprawowana jest w placówkach oświatowo-wychowawczych przez pielęgniarki.

Na terenie powiatu pyrzyckiego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych funkcjonuje 14 gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej tj.: Niepubliczna Szkoła Specjalna Przysposabiająca do Pracy w Nowielinie, NSP w Przelewicach, SP z OI im. Leonida Teligi w Pyrzycach, SP im. Janusza Korczaka w Pyrzycach, SP w Warnicach, SP w Kozielicach, SP w Bielicach, SP w Kłodzinie, PSP w Jesionowie, ZS w Lipianach, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Żabowie, ZSP w Okunicy, ZS nr 1 w Pyrzycach, ZS nr 2 CKU w Pyrzycach. W pozostałych skontrolowanych placówkach pielęgniarki sprawują nadzór nad uczniami w pomieszczeniach zastępczych, takich jak gabinety pedagogiczne lub logopedyczne. Wśród skontrolowanych placówek 11 znajdowało się do dyspozycji jednej placówki i 3 były użytkowane wspólnie z inną placówką w tym samym obiekcie. W wyniku czynności kontrolnych prowadzonych w tych pomieszczeniach nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakończono postępowanie administracyjne wszczęte w 2022 roku dotyczące stwierdzonych nieprawidłowości w gabinecie funkcjonującym w Niepublicznej Szkole Podstawowej w Przelewicach, Przelewice 95a, 74-210 Przelewice. W wyniku prowadzonego postępowania doprowadzono do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufit poprzez usunięcie miejscowego zacieku wilgoci, pęknięć, wybrzuszeń i odprysków powłok malarskich spowodowanych nieszczelnością poszycia dachowego.

W placówkach oświatowych na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują gabinety stomatologiczne. Szkoły korzystają głównie z usług dentobusu (7 placówek) tj.: Szkoła Podstawowa w Bielicach, Szkoła Podstawowa w Kozielicach, Szkoła Podstawowa w Pyrzycach, Szkoła Podstawowa z OI w Pyrzycach, SP w Żukowie, ZSP w Żabowie, ZSP w Okunicy.

# Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

W roku sprawozdawczym w elektronicznej bazie wypoczynku MEN na terenie powiatu pyrzyckiego zgłoszono 10 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży. Ogółem przeprowadzono 7 kontroli turnusów organizowanego wypoczynku w okresie letnim oraz zimowym.

W roku 2023 na terenie powiatu pyrzyckiego odnotowano 3 zgłoszenia organizacji zimowego wypoczynku w elektronicznej bazie MEN tj.:

1. Tomasz Bejuk Giżyn 75, 74-304 Giżyn pow. myśliborski – zgłoszenie nr 6936/ZAC/2023-Z z dnia 12.01.2023 r.

2. Fundacja Pogoń Basket Szczecin ul. Kopańskiego 7/10, 71-050 Szczecin – zgłoszenie nr 9242/ZAC/2023-Z z dnia 06.02.2023 r. – I turnus

3. Fundacja Pogoń Basket Szczecin ul. Kopańskiego 7/10, 71-050 Szczecin – zgłoszenie nr 9251/ZAC/2023-Z z dnia 06.02.2023 r. – II turnus

1. Wypoczynek letni

W czasie trwania letnich wakacji 2023 na terenie powiatu pyrzyckiego odnotowano ogółem 7 zgłoszeń organizacji wypoczynku letniego w elektronicznej bazie wypoczynku MEN tj.:

1) Stowarzyszenie Klub Karate LZS Antai ul. Dąbrowskiego 12A/11, 74-200 Pyrzyce – zgłoszenie Nr 11684/ZAC/L-2023 z dnia 22.06.2023 r.

2) Ośrodek Sportu i Rekreacji w Pyrzycach ul. rolna 5, 74-200 Pyrzyce – zgłoszenie Nr 27515/ZAC/L-2023 z dnia 28.06.2023 r.

3) Tomasz Bejuk Giżyn 75, 74-304 Nowogródek Pomorski – zgłoszenie nr 21740/ZAC/L – 2023 z dnia 26.06.2023 r. (I turnus)

4) Tomasz Bejuk Giżyn 75, 74-304 Nowogródek Pomorski – zgłoszenie nr 21740/ZAC/L – 2023 z dnia 26.06.2023 r. (II turnus)

5) Travel Shop Sp. z o.o. ul. Pocztowa 39/U2, 70-356 Szczecin – zgłoszenie 31852/ZAC/L-2023 z dnia 10.07.2023 r.

6) Happy Travel Hanna Żółtowska ul. Rajska 13, 71-478 Szczecin – zgłoszenie nr 35316/ZAC/L-2023 z dnia 14.07.2023 r.

7) Tomasz Bejuk Giżyn 75, 74-304 Nowogródek Pomorski – zgłoszenie nr 43344/ZAC/L – 2023 z dnia 14.08.2023 r. (III turnus)

Skontrolowano 5 zgłoszonych turnusów letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży tj.:

1) Organizator wypoczynku: Stowarzyszenie Klub Karate LZS Antai ul. Dąbrowskiego 12A/11, 74-200 Pyrzyce – wypoczynek zorganizowany w formie obozu sportowego dla uczestników Klubu Karate LZS Antai w dniach 03.07.2023 r. – 11.07.2023 r. w Pensjonacie ,,Zielone Wzgórze” Osetna 20, 74 - 240 Lipiany. Wypoczynek zorganizowany został w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem w obiekcie hotelowym, będącym pod stałym bieżącym nadzorem PPIS w Pyrzycach. Liczba zgłoszonych uczestników w bazie MEN 55 osób. Zapewnione karty kwalifikacyjne dla wszystkich uczestników obozu sportowego. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 55 dzieci, w tym 27 chłopców i 28 dziewcząt w przedziale wiekowym od 8 do 17 lat. W trakcje zajęć dzieci podzielone zostały na 4 grupy wychowawcze. W ramach zajęć prowadzone były głównie zajęcia sportowe oraz integracyjne tj.: gry planszowe, gry i zabawy ruchowe na świeżym powietrzu. Wszystkie zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym harmonogramem zajęć, pod nadzorem 6 wykwalifikowanych opiekunów, w tym trenera i kierownika. Okazano do wglądu zaświadczenie o ukończeniu kursu kwalifikacji kierownika wypoczynku, zaświadczenia potwierdzające ukończenie kursu na wychowawcę wypoczynku oraz aktualną dokumentację medyczną do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu pedagogicznego. Opieka medyczna dla uczestników wypoczynku oraz apteczki pierwszej pomocy zostały zapewnione. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń obiektu oceniono jako prawidłowy. Zajmowane pokoje mieszkalne posiadały własny węzeł sanitarny z bieżącą ciepłą i zimną wodą, znajdowały się w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym oraz zostały prawidłowo wyposażone. W dniu kontroli pomieszczenia oraz otoczenie obiektu w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym. Zapewniono odpowiednie warunki do organizacji letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży.

2) Organizator wypoczynku: Ośrodek Sportu i Rekreacji w Pyrzycach ul. Rolna 5, 74-200 Pyrzyce – wypoczynek zorganizowany w formie letniej półkolonii pod hasłem „EKO BĘDĘ – ŚWIAT ZDOBĘDĘ” dla dzieci i młodzieży zamieszkującej na terenie gminy Pyrzyce. Wypoczynek zorganizowany został w terminie od dnia 10.07.2023 do 14.07.2023 r. Liczba zgłoszonych uczestników w bazie MEN 30 dzieci. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 29 dzieci, w tym 14 chłopców i 15 dziewczynek, w przedziale wiekowym od 7 do 12 lat. Okazano do wglądu karty kwalifikacyjne wszystkich uczestników obozu. W trakcie zajęć dzieci podzielone zostały na 2 grupy wychowawcze po 15 osób. Zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym harmonogramem półkolonii tj. zajęcia ekologiczno-artystyczne, kulinarne, plastyczne, techniczne, sensoryczne, sportowe na świeżym powietrzu lub w hali sportowej. Ponadto zaplanowane zostały jednodniowe wycieczki wyjazdowe tj. w dniu 11.07.2023 r. - Ośrodek Jeździecki „Konikowo” w Pacholętach, 12.07.2023 r. - Morskie Centrum Nauki w Szczecinie, 13.07.2023 r. - „Poligon” Kajtur Event park rozrywki w Chełmnie Gryfickim. Liczba zatrudnionego personelu – 4 osoby, w tym 1 kierownik półkolonii i 3 opiekunów, posiadających aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, zaświadczenia o ukończeniu kursu na wychowawcę wypoczynku, oświadczenia o niekaralności oraz zaświadczenie o ukończeniu kursu na kierownika wypoczynku. Organizator półkolonii nie zapewniał noclegu. Po zakończonych zajęciach dzieci były odbierane przez rodziców/opiekunów i wracały do domów. Dla uczestników zapewniono niegazowaną wodę do picia oraz dożywianie w formie śniadania i obiadu II daniowego. Posiłki przygotowywane były przez firmę cateringową P.H.U. PRESTO Grzegorz Sołoducha ul. Poznańska 2, 74-200 Pyrzyce (obiekt będący pod stałym nadzorem HŻŻiPU PSSE Pyrzyce). W dni wyjazdowe przez personel firmy cateringowej przygotowywany był suchy prowiant tj. bułka z wędliną lub serem, drożdżówka, napój, owoc. Obiady spożywane były w restauracjach, barach i pizzeriach w miejscowościach zwiedzanych. Opieka medyczna oraz apteczki pierwszej pomocy dla uczestników wypoczynku zostały zapewnione. W czasie trwania wypoczynku nie odnotowano zachorowań, kontuzji, urazów lub zatruć pokarmowych wśród uczestników wypoczynku. Zapewniono prawidłowo wyposażone zaplecze higieniczno-sanitarne dla uczestników półkolonii.

3) Organizator wypoczynku: Tomasz Bejuk Giżyn 75, 74-304 Nowogródek Pomorski - wypoczynek zorganizowany w formie letniej półkolonii pod hasłem „Aktywne smyki” w Zespole Szkół im. Noblistów Polskich ul. Lipiańska 2, 74-200 Pyrzyce w okresie od 17.07.2023 do dnia 21.07.2023 r. (II turnus). Liczba zgłoszonych uczestników półkolonii – 20 osób do 10 roku życia. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 27 dzieci, w tym 17 dziewczynek i 10 chłopców w przedziale wiekowym od 5 do 10 lat. Okazano do wglądu karty kwalifikacyjne wszystkich uczestników półkolonii. Zajęcia odbywały się codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:30 do 16:15. Dzieci uczestniczyły głównie w zajęciach sportowych, które prowadzone były w sali gimnastycznej Zespołu Szkól Nr 1 w Pyrzycach. Ponadto do dyspozycji uczestników półkolonii znajdowało się boisko do gry w piłkę plażową o naturalnej, amortyzującej nawierzchni z piasku oraz boisko wielofunkcyjne z nawierzchnią z tartanu. Wypoczynek prowadzony był w formie aktywnych zajęć sportowych, edukacyjnych, gier i zabaw zespołowych, warsztatów, wycieczek pieszych i rowerowych tj. miasteczko ruchu drogowego przy SP im. Janusza Korczaka w Pyrzycach ul. Rejtana 6 oraz obiekt Przystań z Naturą (staw, łowisko, plac zabaw) ul. Sienkiewicza 32, 74-200 Pyrzyce, a także jednodniowych wyjazdów autokarem w dniu 19.07.23 do parku rozrywki Majaland we wsi Kownaty oraz w dniu 21.07.23 do Aquaparku i Multikina w Gorzowie Wielkopolskim. Wszystkie zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym programem i regulaminem półkolonii, pod nadzorem wykwalifikowanej kadry, w tym kierownika półkolonii i 2 wychowawców, posiadających wykształcenie pedagogiczne. Okazano do wglądu aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz zaświadczenia o niekaralności zatrudnionej kadry wychowawczej, zaświadczenie o ukończeniu kursu na kierownika półkolonii. Uczestnicy półkolonii w wyznaczonej sali lekcyjnej spożywali własne śniadania przygotowane w domu. Każdemu uczestnikowi wypoczynku zapewniono niegazowaną wodę do picia, która podawana była bezpośrednio do prywatnego bidonu dziecka. Obiad spożywany był w terenie, w tym na wycieczkach wyjazdowych. W czasie zajęć prowadzonych na miejscu była to Restauracja „Park” Plac Wolności 3, 74-200 Pyrzyce oraz Restauracja Salvador ul. Lipiańska 30, 74-200 Pyrzyce. W ramach podwieczorku serwowane były dzieciom owoce, lody, desery. Opieka medyczna dla uczestników półkolonii w razie konieczności zapewniona została w formie konsultacji z lekarzem POZ przychodni NZOZ „Eskulap” ul. Jana Pawła II 11 oraz Szpitala Powiatowego w Pyrzycach ul. Jana Pawła II 2, 74-200 Pyrzyce. Do dnia kontroli nie odnotowano zachorowań, hospitalizacji, wypadków, urazów, kontuzji i zatruć pokarmowych w czasie trwania wypoczynku, które wymagałyby konsultacji medycznej. W obiekcie zapewniona została apteczka I pomocy, wyposażona w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. Organizator półkolonii posiadał prawidłowo wyposażoną, podręczną apteczkę pierwszej pomocy.

4) Organizator wypoczynku: Happy Travel Hanna Żółtowska ul. Rajska 13, 71-478 Szczecin – wypoczynek zorganizowany w formie kolonii w dniach 24.07.2023 r. – 28.07.2023 r. w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem w Pensjonacie ,,Zielone Wzgórze” Osetna 20, 74 - 240 Lipiany. Liczba zgłoszonych uczestników w bazie wypoczynku MEN 48 osób, w tym 27 powyżej 10 roku życia i 21 poniżej 10 lat i w wieku 10 lat. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 47 dzieci, w tym 20 do 10 roku życia oraz 27 powyżej 10 lat (22 dziewczynek i 25 chłopców), w przedziale wiekowym od 6 do 17 lat. Okazano do wglądu karty kwalifikacyjne wszystkich zgłoszonych uczestników kolonii. Pierwszego dnia wypoczynku uczestnicy zostali podzieleni na 3 grupy tematyczne tj. obóz sportowy „Młody zdobywca” liczba uczestników - 15, obóz artystyczny – 9 uczestników, obóz karate – 23 osoby. W ramach bloków zajęciowych prowadzone były zajęcia karate, zajęcia artystyczne oraz zajęcia ogólnosportowe. Ponadto uczestnicy korzystali z wydzielonego przy pensjonacie zielonego terenu rekreacyjnego oraz placu zabaw.

W dniu kontroli zajęcia artystyczne oraz sportowe odbywały się na świeżym powietrzu. Zajęcia karate prowadzone były w sali tanecznej. Do prowadzenia zajęć wykorzystywany był certyfikowany sprzęt sportowy tj. piłki, bramki, boisko do siatkówki, pachołki, rakiety, specjalistyczne maty piankowe, liny, gumy do ćwiczeń. Wszystkie zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym programem /rozkładem zajęć i regulaminem kolonii, pod nadzorem wykwalifikowanej kadry wychowawczej. Liczba zatrudnionego personelu - 6 osób, w tym kierownik kolonii i 4 wychowawców, w tym 1 posiadający wykształcenie pedagogiczne. Ponadto fotograf oraz instruktor zajęć artystycznych. Okazano do wglądu aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz zaświadczenia o niekaralności zatrudnionych wychowawców, zaświadczenie o ukończeniu kursu na kierownika kolonii, zaświadczenia o ukończeniu kursu na wychowawcę wypoczynku. Ponadto przedstawiono do wglądu pozytywną Opinię Państwowej Straży Pożarnej PZ.5265.3.03.2023 z dnia 10.07.2023 r. z terminem ważności do dnia 30.09.2023 r., potwierdzającą spełnianie przez obiekt wymagań ochrony przeciwpożarowej. Opieka medyczna dla uczestników wypoczynku zapewniona została w razie konieczności w formie konsultacji telefonicznej z pielęgniarką, na podstawie umowy współpracy zawartej w dniu 24.07.2023. Dla uczestników wypoczynku zapewniono całodzienne wyżywienie w obiekcie noclegowym w formie śniadania, II śniadania, obiadu II daniowego, podwieczorku i kolacji. Organizator wypoczynku zapewniał uczestnikom niegazowaną wodę do picia w terenie oraz na miejscu w pensjonacie. W dniu kontroli otoczenie miejsca wypoczynku oraz pomieszczenia, z których korzystali uczestnicy kolonii utrzymane zostało w bieżącej czystości i porządku. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

5) Organizator wypoczynku: Travel Shop Sp. z o.o. ul. Pocztowa 39/U2, 70-356 Szczecin - wypoczynek zorganizowany w formie kolonii w dniach 31.07.2023 r. – 04.08.2023 r. w Pensjonacie ,,Zielone Wzgórze” Osetna 20, 74 - 240 Lipiany. Liczba zgłoszonych uczestników w bazie MEN 30 osób w wieku 10 lat i do 10 roku życia. Wypoczynek z całodobowym pobytem oraz pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem. Pokoje mieszkalne wyposażone w łóżka, szafki nocne, szafy na odzież, stoliki, krzesła, fotele, sprzęt RTV. Zachowany odpowiedni odstęp pomiędzy łóżkami. Bielizna pościelowa w zajmowanych pokojach czysta, bez widocznych uszkodzeń. Materace bez uszkodzeń oraz zabrudzeń i plam. Pokoje posiadały własne węzły sanitarne wyposażone w umywalkę do mycia rąk, oczko ustępowe oraz kabinę natryskową. W obiekcie wydzielono izolatkę dla uczestników wypoczynku wykazujących objawy chorobowe - pokój nr 17. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 27 dzieci (24 dziewczynek i 3 chłopców), w przedziale wiekowym od 6 do 10 lat. Okazano do wglądu karty kwalifikacyjne wszystkich zgłoszonych uczestników kolonii. W ramach bloków zajęciowych prowadzone sbyły zajęcia integracyjne, taneczno-muzyczne pod nazwą „Kraina dźwięku”, ekologiczne pod hasłem „ZIEMIA – planeta ludzi” – jak o nią dbać, teatralno-filmowe pt. „Teatr we mnie”, edukacyjne, gry logiczne, zagadki, sudoku, origami pod nazwą „Myśl logicznie”, igrzyska sportowe, gry terenowe i zabawy na świeżym powietrzu: twister, polowanie na bizony, unihokej itp., zdrowe kulinaria, śmiechoterapia, relaksacja, afirmację. Ponadto uczestnicy korzystali z wydzielonego przy pensjonacie zielonego terenu rekreacyjnego oraz placu zabaw. Wszystkie zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym ramowym programem kolonii, harmonogramem dnia i regulaminem wypoczynku, pod nadzorem wykwalifikowanej kadry wychowawczej. Okazano do wglądu aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników, zaświadczenia o ukończeniu kursu na wychowawcę wypoczynku, zaświadczenia o niekaralności zatrudnionej kadry wychowawczej, zaświadczenie o ukończeniu kursu na kierownika kolonii. Ponadto przedstawiono do wglądu pozytywną Opinię Państwowej Straży Pożarnej potwierdzającą spełnianie przez obiekt hotelowy wymagań ochrony przeciwpożarowej. W obiekcie zapewnione zostały apteczki pierwszej pomocy, wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. Opieka medyczna dla uczestników została zapewniona. Do dnia kontroli wśród uczestników wypoczynku nie odnotowano urazów, wypadków, zachorowań, kontuzji oraz zatruć pokarmowych. Dla uczestników wypoczynku zapewniono całodzienne wyżywienie w obiekcie noclegowym w formie 5 posiłków w ciągu dnia oraz niegazowana wodę do picia na miejscu i w terenie.

W czasie prowadzonych kontroli we współpracy z pionem OZiPZ w ramach akcji Bezpieczne wakacje 2023 #latozsanepidem prowadzono instruktaże na temat higieny rąk w związku z akcją „Bezpieczne wakacje #Twojezdrowiewtwoichrękach oraz dystrybucję materiałów edukacyjnych w formie zakładki do książki dla każdego uczestnika wypoczynku z instrukcją prawidłowego mycia rąk tj. „6 kroków do czystych rąk”. Ponadto organizatorów wypoczynku informowano o organizacji Wojewódzkiego konkursu fotograficznego pod hasłem „Moje wakajki w obiektywie” w ramach akcji #latozsanepidem. W ramach prowadzonych działań sporządzona została odrębna dokumentacja przez pracownika pionu OZiPZ.

wglądu niezbędną dokumentację wymaganą przy organizacji wypoczynku dzieci i młodzieży.

2. Wypoczynek zimowy

Ogółem przeprowadzono 2 kontrole zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży tj.:

1. Tomasz Bejuk Giżyn 75, 74-304 Giżyn - wypoczynek zorganizowany przez osobę fizyczną w miejscu zamieszkania w Zespole Szkół Nr 1 im. Noblistów Polskich ul. Lipiańska 2, 74-200 Pyrzyce w okresie od 13.02.2023 do dnia 17.02.2023 r. Liczba zgłoszonych uczestników półkolonii – 25 osób do 10 roku życia. Forma wypoczynku - półkolonia pod hasłem ,,Aktywne Smyki”.

Zajęcia prowadzone były od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:30 do 16:30 w sali gimnastycznej Zespołu Szkół Nr 1 im. Noblistów Polskich w Pyrzycach w formie warsztatów sportowych: gry i zabawy, gimnastyka, zajęcia kreatywne, gry zespołowe. Ponadto zorganizowane zostały wyjścia do Kina PDK, do bawialni GoKids oraz na Halę Widowiskowo-Sportową OSiR w Pyrzycach. W dniu 14.02.2023 r. odbyła się wycieczka autokarowa do SkiParku - Ośrodek Narciarsko-Wspinaczkowy w Szczecinie. Na dzień 17.02.2023 r. na zakończenie turnusu zaplanowany został wyjazd do AquaStar - Pływalnia i Centrum Rozrywki w Stargardzie.

W dniu kontroli w godzinach od 8:30 do 9:30 zajęcia odbywały się w budynku Zespołu Szkół Nr 1 im. Noblistów Polskich, ul. Lipiańska 2 w Pyrzycach – sala gimnastyczna, gdzie dzieci brały udział w zajęciach sportowych. Zajęcia prowadzone były pod nadzorem 2 wykwalifikowanych opiekunów i kierownika wypoczynku. W czasie zajęć zapewniony został posiłek obiadowy, II śniadanie, podwieczorek (jogurt lub owoc) oraz niegazowana woda do picia. Opieka medyczna dla uczestników półkolonii zapewniona została w formie konsultacji z lekarzem POZ przychodni NZOZ „Eskulap” ul. Jana Pawła II 11 oraz lekarza Szpitala Powiatowego w Pyrzycach ul. Jana Pawła II 2, 74-200 Pyrzyce. Organizator półkolonii nie zapewniał noclegu. Po zakończonych zajęciach dzieci odbierane były przez rodziców i wracały do domów.

2. Fundacja Pogoń Basket Szczecin ul. Kopańskiego 7/10, 71-050 Szczecin - wypoczynek zorganizowany w obiekcie hotelowym Pensjonat „Zielone Wzgórze” Osetna 20, 74-240 Lipiany,

I turnus w okresie od 13.02.23 do 19.02.23 z liczbą zgłoszonych uczestników 52 osoby, II turnus od 20.02.23 do 26.02.2023 r. – zgłoszonych 45 uczestników. Kontrolę wypoczynku przeprowadzono w pierwszym tygodniu ferii zimowych w okresie od 13.02.23 do 19.02.2023 r. - I turnus. Ustalono, że wypoczynek zorganizowany został w formie obozu sportowego dla zawodników Klubu Pogoń Basket Szczecin ul. Kopańskiego 7/10, 71-050 Szczecin. Liczba zgłoszonych uczestników wypoczynku 52 osoby, w tym 45 powyżej 10 roku życia i 7 osób poniżej 10 roku życia oraz w wieku 10 lat. W dniu kontroli liczba obozowiczów - 25 osób (chłopcy) w przedziale wiekowym od 9 do 12 lat. Uczestnicy obozu korzystają z całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem w obiekcie hotelowym. Zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym planem zgrupowania sportowego 2 razy dziennie, w formie treningu koszykówki w Hali Sportowo-Rekreacyjnej w Lipianach ul. Kopernika 9, 74-240 Lipiany, pod nadzorem 4 wykwalifikowanych wychowawców/trenerów oraz kierownika obozu. Ponadto w pensjonacie odbywały się zajęcia sportowe integracyjne (gry i zabawy). W trakcie czynności kontrolnych okazano do wglądu: pozytywną opinię Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Pyrzycach potwierdzającą spełnienie wymagań ochrony przeciwpożarowej w trakcie obu turnusów tj. od dnia 13.02.2023 do 26.02.2023 r., zaświadczenie o ukończeniu kursu kwalifikacji kierownika wypoczynku, zaświadczenie kierownika wypoczynku z zakresu udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w nagłych wypadkach zagrażających życiu na podstawie najnowszych wytycznych Europejskiej Rady Resuscytacji, zaświadczenia o ukończeniu kursu na wychowawcę wypoczynku, zakres czynności i obowiązków kierownika oraz trenerów/opiekunów, zaświadczenia o niekaralności kadry wychowawczej, zaświadczenia o zatrudnieniu na stanowisku nauczyciela oraz aktualną dokumentację medyczną do celów sanitarno-epidemiologicznych wychowawców/trenerów biorących udział w wypoczynku. Ponadto przedstawiono do wglądu karty kwalifikacyjne wszystkich uczestników wypoczynku, zgody rodziców na udział dziecka w wypoczynku, plan zgrupowania sportowego oraz regulamin obozu.

W pierwszym dniu uczestnicy wypoczynku zostali zapoznani z aktualnymi numerami alarmowymi służb ratowniczych, regulaminem obozu, regulaminem pensjonatu, regulaminem obiektów sportowych i zasadami ich przestrzegania. Ponadto odbyło się szkolenie z zakresu bhp i ppoż. Obozowicze podzieleni zostali na 2 grupy wychowawcze. W pensjonacie zajmowali 10 pokoi 2-, 3-, 4 osobowych, wyposażonych w łóżka, szafki nocne, szafy na odzież, stoliki, krzesła. Pokoje posiadają własne węzły sanitarne z umywalkami, ustępami i natryskami. W dniu kontroli stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia prawidłowy. Ściany i podłogi równe, gładkie, wykonane z materiałów łatwozmywalnych i nienasiąkliwych. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne wyposażone w bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowe i hotelowe, papier toaletowy. Sanitariaty wentylowane w sposób mechaniczny. Opieka medyczna dla uczestników wypoczynku zapewniona została przez lekarza SPZOZ Lipiany ul. Myśliborska 3, 74-240 Lipiany oraz z ratownikiem medycznym poprzez natychmiastową konsultację w razie konieczności (podpisana umowa na udzielanie konsultacji medycznych w formie telefonicznej oraz przyjazdu na miejsce w razie konieczności). Do dnia kontroli nie odnotowano zachorowań, zatruć pokarmowych, kontuzji oraz urazów wśród uczestników wypoczynku. W obiekcie zapewniona została apteczka I-ej pomocy, wyposażona w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. Ponadto zawodnicy dysponują własnymi przenośnymi apteczkami zapewnionymi przez klub. Dodatkowo apteczka I pomocy dostępna była na hali sportowej podczas treningów.

W czasie ferii zimowych 2023 r. organizatorzy zapewnili odpowiednie warunki sanitarno-higieniczne wypoczynku dzieci i młodzieży. W czasie prowadzonych zajęć nie odnotowano nieprawidłowości w stanie technicznym obiektów, jak również w dokumentacji zatrudnionej kadry pedagogicznej i trenerskiej. W związku z powyższym nie prowadzono postępowania administracyjnego w powyższym zakresie, nie nałożono mandatów karnych oraz nie prowadzono kontroli interwencyjnych. W czasie wypoczynku nie odnotowano zachorowań, zatruć pokarmowych, kontuzji oraz urazów wśród uczestników wypoczynku.

# IX. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

* 1. **Stan sanitarny zakładów pracy**

W roku 2023 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdowało się 236 zakładów pracy zatrudniających 4007 pracowników na umowę o pracę.

Wg struktury zatrudnienia na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje najwięcej mikroprzedsiębiorców zatrudniających do 9 pracowników – 150 zakładów, następnie zakłady zatrudniające od 10 do 49 pracowników - 74 zakłady. Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje również 9 zakładów zatrudniających od 50 do 249 pracowników oraz 3 zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników.

W 2023 r. przeprowadzono ogółem 107 kontroli, w tym 35 kontroli w ramach kontroli wspólnych z innymi pionami nadzoru sanitarnego. Kontrolą objęto 88 zakładów pracy, co oznacza, że kontrolą objęto 37,3 % zakładów znajdujących się pod nadzorem.

Najliczniejszą grupę skontrolowanych zakładów stanowiły: zakłady zajmujące się handlem, zakłady branży spożywczej, spółdzielnie mieszkaniowe oraz zakłady opieki zdrowotnej.

W toku przeprowadzanych czynności kontrolnych najczęściej stwierdzane uchybienia to:

-zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych - 23 przypadki;

-brak aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy -14 przypadków;

-brak dokumentacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy - 3 przypadki.

W związku ze stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych nieprawidłowościami w okresie sprawozdawczym wydano ogółem 39 decyzji administracyjnych, w tym 16 decyzji zobowiązujących przedsiębiorców do wykonania nałożonych obowiązków, 9 decyzji umarzających postępowanie administracyjne oraz 10 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków oraz 4 decyzje wygaszające. Decyzje umarzające postępowanie były wydawane wówczas, gdy przedsiębiorcy niezwłocznie po zakończeniu czynności kontrolnych usuwali stwierdzone nieprawidłowości. Nie wydawano decyzji unieruchamiających zakład, czy też stanowisko pracy.

Nakazy w wydanych decyzjach zobowiązujących dotyczyły:

1. Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – 7;
2. Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – 23;
3. Opracowania dokumentacji oceny ryzyka zawodowego – 2;
4. Założenia lub przedłożenia rejestru chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby –2;
   1. **Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy**

W 2023 roku w 17 zakładach objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach stwierdzono przekroczenia NDS/ NDN czynników szkodliwych. W 11 z nich przeprowadzono czynności kontrolne. W wyniku analizy przeprowadzonych przez w/w zakłady badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy ustalono, że 142 pracowników wykonywało pracę w przekroczeniach NDN czynników fizycznych (hałas i wibracja). Najliczniejszą grupę zakładów pracy, w których wstępują przekroczenia normatywów higienicznych stanowią zakłady branży metalowej. Zaznaczyć należy, że w wielu przypadkach z przyczyn technicznych i ze względu na specyficzny charakter procesu technologicznego, obniżenie przekroczenia wartości dopuszczalnej występującego w środowisku pracy czynnika szkodliwego środkami technicznymi jest trudna lub wręcz niemożliwa.

Wszystkich pracodawców, u których stwierdzono poziom hałasu przekraczający obowiązujące normatywy higieniczne zobowiązano do zapewnienia środków ochrony słuchu oraz w miarę możliwości podjęcia działań technicznych i organizacyjnych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas. Kontrolowane jest zaopatrzenie pracowników w środki ochrony indywidualnej z obowiązkiem bezwzględnego przestrzegania ich stosowania przez pracowników.

Ponadto w 2 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia czynników chemicznych (narażonych 9 pracowników) oraz w 1 zakładzie przekroczenie pyłu (narażonych 3 pracowników).

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

Na terenie powiatu pyrzyckiego prowadzi działalność 12 zakładów pracy, w których pracownicy są narażeni na działanie czynników rakotwórczych i mutagennych w środowisku pracy. Narażenie dotyczy pracy w kontakcie z substancjami chemicznymi oraz pyłem drewna twardego.

W 2023 roku skontrolowano 6 zakładów, w których 67 pracowników (w tym 36 kobiet) narażonych było na działanie czynników rakotwórczych lub mutagennych. Przeprowadzone kontrole w 1 przypadku wykazały brak rejestru prac oraz rejestru pracowników narażonych na działanie czynników rakotwórczych w środowisku pracy.

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

Na terenie powiatu pyrzyckiego ekspozycja na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy występuje w 79 zakładach pracy.

W ramach nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy w 2023 roku przeprowadzono 26 kontroli, w 26 zakładach pracy. W skontrolowanych zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości z zakresu czynników biologicznych.

W przeważającej części pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 grupy zagrożenia (413 osób) natomiast do 3 grupy zagrożenia 316 osób.

Na terenie objętym nadzorem nie prowadzą działalności zakłady pracy, w których pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 4 grupy zagrożenia.

Narażeni pracownicy na szkodliwe działanie czynników biologicznych pracują w zakładach branży rolniczej, spożywczej oraz służbie zdrowia.

* 1. **Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów**

W 2023 roku przeprowadzono 21 kontroli w zakładach stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny chemiczne. Substancje chemiczne i ich mieszaniny stosowane w obiektach objętych nadzorem, występowały w procesach technologicznych np. farby do malowania wyrobów gotowych w zakładach, mieszaniny chemiczne stosowane w warsztatach samochodowych i inne.

W czasie przeprowadzanych czynności kontrolnych na bieżąco sprawdzano, czy pracownicy zapoznani są z treścią kart charakterystyk stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz stwarzających zagrożenie dla zdrowia oraz na sposób i miejsce ich składowania oraz właściwie dobrane środki ochrony indywidualnej.

* 1. **Choroby zawodowe**

W 2023 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach wpłynęły 2 zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej. Przeprowadzono ocenę narażenia zawodowego z pacjentami oraz w placówkach w których występowało narażenie zawodowe i obecnie trwa oczekiwanie na wydanie w przedmiotowych sprawach orzeczeń lekarskich przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Szczecinie. Zachodniopomorskie Centrum Leczenia i Profilaktyki. Poradnia Chorób Zawodowych.

Ponadto w roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 1 o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej. Przedmiotowe decyzje wydane były w oparciu o zgłoszenia podejrzeń chorób zawodowych z ubiegłych lat.

# X. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. **Substancje chemiczne i ich mieszaniny**

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdują się zakłady:

* dalszych użytkowników - formulatorów, którzy wprowadzają do obrotu mieszaniny przez siebie wyprodukowane. W tym zakresie w roku sprawozdawczym nie przeprowadzano kontroli. Zakład był kontrolowany w roku 2022.
* dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, którzy wprowadzają do obrotu substancje i mieszaniny (sprzedaż). W tym zakresie przeprowadzono 18 kontroli, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.
* stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny niebezpieczne lub stwarzające zagrożenie. W tym zakresie przeprowadzono 21 kontroli, w których nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakłady używają środków chemicznych niebezpiecznych zarówno do celów produkcyjnych: np. farby do malowania wyrobów gotowych w zakładach branży metalowej, w warsztatach samochodowych i inne.

W przedmiocie substancji chemicznych i ich mieszanin nie stwierdzono nieprawidłowości. W skontrolowanych zakładach pracy zapewniano spisy oraz karty charakterystyk dla produktów chemicznych. Substancje i mieszaniny chemiczne przechowywane były w wydzielonych, właściwie oznakowanych miejscach.

1. **Produkty biobójcze**

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej.

W ewidencji znajdują się 24 zakłady pracy, w których wprowadzane są do obrotu produkty biobójcze. W tym zakresie przeprowadzono 17 kontroli. Ponadto przeprowadzono 6 kontroli u przedsiębiorców w zakresie stosowania w działalności zawodowej produktów biobójczych.

W 2023 roku dokonano również oględzin 22 stron internetowych należących do 22 obiektów, podczas których dokonano oceny oznakowania 58 produktów biobójczych należących do grupy insektycydów i repelentów.

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nie prowadzą działalności zakłady odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego.

1. **Produkty kosmetyczne**

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nie prowadzą działalności podmioty wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne.

Pod nadzorem znajduje się 5 obiektów zajmujących się obrotem kosmetykami, w których przeprowadzono łącznie 8 kontroli w ramach oceny znakowania oraz stosowania oświadczeń zdrowotnych produktów kosmetycznych.

W roku 2023 pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli 3 próbki kosmetyku:

- uniwersalny płyn micelarny twarz oczy ZIAJA każdy rodzaj skóry demakijaż rzęs po przedłużeniu – badanie chemiczne, ocena znakowania, skład;

- face queen Głęboko nawilżająca MASKA DO TWARZY migdał, aloes, niacynamid 98 % składników pochodzenia naturalnego VEGAN – określenie jakości mikrobiologicznej (obecność Pseudomonas aeruginosa, obecność Staphylococcus aureus, obecność Candidia spp, ogólna liczba drobnoustrojów, liczba pleśni);

- krem przeciw rozstępom ZIAJA od 4 miesiąca ciąży określenia jakości mikrobiologicznej (obecność Pseudomonas aeruginosa, obecność Staphylococcus aureus, obecność Candidia spp, ogólna liczba drobnoustrojów, liczba pleśni).

Wyniki badań zgodne, nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nie prowadzą działalności podmioty wprowadzające do obrotu prekursory narkotyków kategorii 2 i 3. Nie znajdują się również eksporterzy.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w podmiocie stosującym w działalności zawodowej prekursory narkotyków. W toku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono naruszenia przepisów.

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

W roku sprawozdawczym kontynuowano współpracę w pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w zakresie prowadzenia działań edukacyjnych dla uczniów. W czasie prowadzenia wspólnych prelekcji uczestników informowano o skutkach zdrowotnych, społecznych oraz prawnych używania środków zastępczych.

W czasie organizowanych stoisk profilaktycznych prowadzono kolportaż materiałów edukacyjnych oraz prezentowano narkogogle i alkogogle, przy pomocy których osoby mogły skorzystać z symulacji wizji obrazu widzianego po zażyciu narkotyków oraz innych substancji psychoaktywnych.





# XI. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

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

W zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej określa art.3, art.6a, art.10 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Należą do nich:

- opiniowanie projektów planów zagospodarowania przestrzennego województwa, miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;

- uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;

- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących:

a) budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych,

b) nowych materiałów i procesów technologicznych przed ich zastosowaniem w produkcji lub budownictwie;

- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych oraz środków komunikacji lądowej;

- inicjowanie przedsięwzięć oraz prac badawczych w dziedzinie zapobiegania negatywnym wpływom czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

1. **Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**
2. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie np. art. 48 ust. 1; art. 53; art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (ppkt 2.1).

Zajęto 3 stanowiska w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,

z podziałem na:

* 1 pismo dotyczące uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych – art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko;
* 2 opinie dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko – art. 54 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko;
* nie opiniowano odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko - art. 48 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

1. Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko

W okresie sprawozdawczym nie uzgadniano projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

1. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji oraz przeprowadzania działań naprawczych w środowisku

W okresie sprawozdawczym nie uzgadniano projektów planów remediacji.

1. Oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, na podstawie np. 64 ust. 1 pkt 2; art. 70 ust. 1; art. 77 ust. 1 pkt 2; art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko

Wydano 25 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, z podziałem na:

• 24 opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – art. 64 ust.1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko.

• 1 opinia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach - art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

• 0 opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko- art. 70 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

1. Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, na podstawie np. art. 32 ust. 1 pkt 2; art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane

Wydano 1 opinie uzgadniającą dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych z tytułu art. 32 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo budowlane.

1. Odstępstwa od obowiązujących przepisów, m.in. w zakresie warunków technicznych z podaniem podstawy prawnej

W 2023 roku nie były wydawane odstępstwa od przepisów prawa, m.in. w zakresie warunków technicznych.

1. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru

Wydano 4 postanowienia dotyczące uzgodnienia projektu decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego.

1. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych (w tym negatywnych) na podstawie np. art. 56 ust. 1 pkt 2; art. 56 ust. 1a; art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane, w tym podać liczbę przeprowadzonych kontroli, wizji lokalnych (w tym obiektów w trakcie budowy). Należy odnieść się również do stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Wydano 20 stanowisk w zakresie uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego:

- w tym wydano 15 opinii z tytułu art. 56 ust 1 pkt 2 ustawy Prawo Budowlane;

- w tym wydano 5 opinii z tytułu art. 56 ust 1a ustawy Prawo Budowlane;

Wydano 0 opinii dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzonych zostało 21 kontroli obiektów budowlanych

# XII. Profilaktyka i promocja zdrowia

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

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach ww. programu pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził naradę z koordynatorem programu w Niepublicznym przedszkolu z Oddziałami Integracyjnymi Promyczek w Pyrzycach. Podczas narady omówiono cele i główne założenia programu, metodykę oraz grupę odbiorców. Przedstawiono materiały do realizacji interwencji programowej. Zapoznano ze scenariuszem, jego realizacją oraz filmem dla dzieci o tematyce programowej.

Poinstruowano o konieczności przedstawienia sprawozdania po zrealizowaniu programu. Dodatkowo przeprowadzono dystrybucję materiałów do realizacji programu.

1. „Bieg po zdrowie”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach ww. programu pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził naradę z koordynatorem programu w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi im. Leonida Teligi w Pyrzycach. Podczas narady omówiono programowe założenia, cele oraz sposób realizacji programu edukacji antytytoniowej dla uczniów klas IV szkół podstawowych. Przedstawiono oprzyrządowania do realizacji interwencji programowej. Zapoznano ze scenariuszem zajęć. Poinstruowano o sposobie sprawozdawczości oraz o konieczności zachowania wyznaczonych terminów nadsyłania sprawozdań i zgłoszeń do programu. Ponadto zachęcono do korzystania z pomocy koordynatora powiatowego w kwestii merytorycznej oraz wspomagania w edukacji dzieci w formie prelekcji wzmacniających. Zapoznano z materiałami edukacyjnymi związanymi z właściwą tematyką oraz przeprowadzono ich dystrybucję.

1. „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Dokonano sprawozdawczości do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie z realizacji programu w szkołach ponadpodstawowych na terenie powiatu pyrzyckiego. Spośród 3 placówek zlokalizowanych na terenie powiatu pyrzyckiego, jednej z nich udało się w pełni zrealizować program oraz dokonać sprawozdawczości.

1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Liczba działań: 38, liczba odbiorców: 484

Wybrane 2 działania:

1) Przeprowadzenie trzech prelekcji w Zespole Szkół nr 2 Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Tadeusza Kościuszki w Pyrzycach.

W związku z Krajowym Programem Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS, przeprowadzono działania edukacyjne mające na celu uświadomienie zagrożeń związanych z wirusem HIV i zachorowaniem na AIDS. W prelekcji przedstawiono informacje dot. profilaktyki zakażeń HIV, zapoznano z aspektami prawnymi oraz rozwiano wątpliwości dotyczące nieprawdziwych informacji na ten temat. Zapoznano uczestników z adresem najbliższego Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego, gdzie można przeprowadzić bezpłatne badanie i anonimowy test w kierunku obecności wirusa HIV. Zachęcono przede wszystkim uczniów, którzy w swym życiu choć raz doświadczyli ryzykownego zachowania. Wskazano stronę internetową Krajowego Centrum ds. AIDS oraz zapoznano z bezpłatnym całodobowym numerem Telefonu Zaufania HIV/AIDS – 800 888 448, pod którym można uzyskać profesjonalne odpowiedzi na nurtujące pytania. Dodatkowo dokonano dystrybucji materiałów programowych wśród uczestników.

2) Przeprowadzenie narady w Ośrodku Pomocy Społecznej w Przelewicach.

W związku z Krajowym Programem Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS, przeprowadzono działania w Ośrodku Pomocy Społecznej w Przelewicach. Przeprowadzono naradę z przedstawicielem ww. placówki uwzględniając sytuację epidemiologiczną w Polsce i napływ obywateli Ukrainy do naszego kraju w ostatnim czasie. Omówiono sposoby niesienia pomocy osobom, które chcą kontynuować leczenie HIV/AIDS w Polsce. Omówiono miejsca uzyskania pomocy przez osoby czasowo przebywające na terenie naszego kraju oraz możliwości wykonania bezpłatnego i anonimowego testu w kierunku HIV u osób podejmujących ryzykowne zachowania lub chcących wykluczyć zakażenie wirusem HIV. Dokonano dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych i poproszono o pomoc w dystrybucji.

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

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach ww. programu pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził wykład w Przedszkolu Miejskim im. Kubusia Puchatka w Lipianach. Wykład skierowano do dzieci w wieku 3-6 lat. Podjęto tematykę profilaktyki higieny jamy ustnej. Wskazano jak istotne jest kształtowanie właściwych nawyków higienicznych w zakresie zdrowia jamy ustnej u dzieci. Podkreślono też istotne znaczenie stosowanej diety oraz nawyków żywieniowych w codziennym życiu, które nie pozostają bez wpływu na zdrowie w obrębie jamy ustnej. W działaniach wykorzystano prezentację multimedialną dostosowaną do grupy wiekowej oraz aktywizujące metody nauczania. W wykładzie wzięło udział 87 osób.

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

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach ww. programu pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził naradę z koordynatorem programu w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Bielicach. Podczas narady omówiono wyjątkowość programu, zadaniem, którego jest m.in. pobudzanie odpowiedzialności uczniów za zdrowie własne oraz innych osób w środowisku szkolnym, oraz powielanie tych treści także w domu. Przedstawiono grupę docelową, cele, zadania programu, potrzebne środki dydaktyczne i wskazano realizatorów. Udzielono instruktażu w kierunku realizacji i sprawozdawczości oraz zapoznano ze scenariuszem zajęć edukacyjnych. Ponadto przekazano materiały edukacyjne zawarte w rozdzielniku.

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

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

W ramach ww. programu pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził prelekcję dla uczniów w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi w Pyrzycach. Tematem wykładu było „Zdrowie i substancje psychoaktywne”. W prelekcji zawarto informacje na temat nowych narkotyków, alkoholu, e-papierosów oraz nieodpowiedniego stosowania lekarstw. Przedstawiono skutki ich zażywania zarówno w krótszej jak i dłuższej perspektywie czasowej. Treści przedstawione w prelekcji miały na celu przeciwdziałanie używaniu substancji psychoaktywnych wśród uczniów starszych klas szkół podstawowych przez nowoczesne podejście do profilaktyki uzależnień.

Zwiększono świadomość uczniów na temat różnego rodzaju zagrożeń płynących z używania nowych (jak również znanych) środków psychoaktywnych. Ponadto w trakcie prelekcji omówiono odpowiednie postawy asertywne prowadzące do ukształtowania przez młodych ludzi umiejętności podejmowania krytycznych, samodzielnych i odpowiedzialnych decyzji odnośnie do własnego zdrowia (w pewnych sytuacjach także zdrowia innych osób).

1. **Akcje i kampanie profilaktyczne**
2. Bezpieczne ferie 2023

Liczba działań: 46, liczba odbiorców: 1508

Wybrane 1 działanie

W ramach ww. akcji pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził 3 prelekcje dla uczniów i nauczycieli w Szkole Podstawowej im. J. Korczaka w Pyrzycach. Grupa odbiorców to dzieci klas 1-3 w łącznej liczbie osób 116. Treści przekazywane dzieciom oraz ich wychowawcom dotyczyły bezpieczeństwa podczas spędzania czasu wolnego i zachęcały do podejmowania aktywności fizycznej. Przedstawiono zasady bezpiecznego zachowania podczas spędzania wolnego czasu w domu, zabawy poza domem, wyjazdów. Przypomniano numery telefonów alarmowych i pouczono, jak należy postępować w chwilach zagrożenia.

Ponadto przeprowadzono działania związane z profilaktyką zachorowań na choroby zakaźne i sposoby wzmacniania odporności. Zwrócono uwagę na szczepienia profilaktyczne.

1. Światowy Dzień Zdrowia 2023

Liczba działań: 18, liczba odbiorców: 220

Wybrane 1 działanie:

W ramach akcji przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach przeprowadził prelekcję dla uczniów klas VII w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi im. Leonida Teligi w Pyrzycach. Przedstawiono w niej zadania Światowej Organizacji Zdrowia. Omówiono działania w postaci małych kroków do utrzymania w zdrowiu zarówno całą planetę jak i poszczególnych ludzi. Szczegółowo omówiono prawidłową segregację śmieci. Zachęcono do używania opakowań wielorazowych (tj. torby zakupowe, butelki na wodę), ograniczanie emisji CO2 przez zastosowanie roweru lub komunikacji miejskiej w transporcie miejskim. Zachęcono wszystkich do wspólnego dbania o czystość planety.

1. Światowy Dzień bez Tytoniu 2023

Liczba działań: 26, liczba odbiorców: 317

Wybrane 1 działanie:

W ramach akcji pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Pyrzycach przygotował i wystawił stoisko w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej ESKULAP sp. z o. o. w Pyrzycach. Stoisko informacyjno-edukacyjne zostało zorganizowane podczas pracy przychodni. W ramach akcji chętni narażeni na dym tytoniowy mogli zbadać poziom dwutlenku węgla w wydychanym powietrzu. Wyniki objaśniano oraz informowano o szkodliwości dymu tytoniowego. Udzielano instruktażu osobom u których aparaty wskazały odchylenia od normy w kierunku motywacji do rzucenia palenia, profilaktyki uzależnień i utraty środków finansowych przeznaczonych na używki. Osoby zatrzymujące się przy stoisku informowano o szkodliwości używania papierosów elektronicznych oraz obowiązujących zakazach ich używania. Przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych dotyczących ww. tematyki.

1. Bezpieczne wakacje 2023

Liczba działań: 133, liczba odbiorców: 1455

Wybrane 1 działanie:

W ramach ww. akcji pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził wykład dla uczniów klas „0” -III w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi w Pyrzycach. Wykład miał za zadanie poprawę bezpieczeństwa dzieci w czasie wakacji. Podczas wykładów omówiono zasady bezpieczeństwa podczas wypoczynku nad wodą, w lesie, ogrodzie. Zwrócono uwagę na bezpieczne korzystanie ze słońca, zachowania ostrożności przed kontaktem z roślinami dziko rosnącymi tj. barszcz Sosnowskiego, owocami i grzybami dziko rosnącymi. Omówiono profilaktykę zachorowań na choroby odkleszczowe oraz postępowanie w przypadku wkłucia pasożyta. Przypomniano prawidłowe postawy młodych osób pozostających w domu i ich bezpieczne zachowanie w przypadku rozmowy z osobami obcymi. Poinformowano o zagrożeniu przyjmowania słodyczy od osób obcych.

Zadbano ponadto o przypomnienie o prawidłowym ubiorze podczas wędrówek leśnych, zabaw na słońcu oraz spożywania większej ilości napojów podczas upałów. Na koniec zwrócono uwagę na szczepienia, częste mycie oraz dezynfekcję rąk, higienę osobistą oraz mycie owoców i warzyw przed spożyciem.

1. Wojewódzka kampania #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Liczba działań: 25, liczba odbiorców: 210

W ramach ww. akcji pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził prelekcje wśród uczniów klas III i IV w Szkole Podstawowej w Warnicach. Z uczniami poruszono tematy zdrowego odżywiania częstotliwości spożywania posiłków, odpowiedniego nawadniania, zasad niedopuszczających do pojawienia się wad postawy, wad wzroku, zasad noszenia tornistrów oraz innych aspektów zdrowego stylu życia jak ograniczenia spędzania wolnego czasu przed ekranami na cześć zwiększenia aktywności fizycznej oraz stosowania odpowiednich dawek snu.

1. Wojewódzka kampania „Bądź swoją bohaterką!”

Liczba działań: 61, liczba odbiorców: 517

Wybrane 1 działanie

W ramach wojewódzkiej kampanii profilaktyki nowotworów piersi pt. „Bądź swoją bohaterką”, przeprowadzono prelekcje z dystrybucją materiałów edukacyjnych w Sali lekcyjnej wśród uczennic kl. IIb (profil biologiczny) oraz uczennic kl. IVa (profil matematyczny) Liceum Ogólnokształcącego w Zespole Szkół Nr 1 w Pyrzycach.

Podczas prelekcji poinformowano o trzeciej odsłonie wojewódzkiej kampanii „Bądź swoją bohaterką”. Przedstawiono założenia kampanii, której celem jest kształtowane świadomości kobiet w zakresie profilaktyki raka piersi poprzez działania polegające na propagowaniu badań diagnostycznych, w celu wczesnego wykrywania zmian nowotworowych i raka piersi.

W prelekcjach przedstawiono i omówiono plakat przygotowany przez WSSE w Szczecinie, przekazano informacje nt profilaktyki pierwotnej i wtórnej kładąc nacisk na badania diagnostyczne (Mamografia, USG piersi, oraz cytologia). Przedstawiono temat nowotworu szyjki macicy, czynników ryzyka zakażenia HPV, profilaktyki oraz poprawnego przygotowania do badania przesiewowego. Zapoznano z programami profilaktycznymi i placówkami w których można je wykonać. Zachęcono do samobadania piersi przedstawiając instruktaż i częstotliwość samobadania na podstawie sztucznej piersi z sztucznymi guzkami. Po zakończonych działaniach osoby chętne miały możliwość własnoręcznie przećwiczyć i wyczuć na sztucznej piersi struktury budzące podejrzenie. Działaniem dodatkowym podczas prelekcji była dystrybucja materiałów dla każdej z osób.

1. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2023

Liczba działań: 22, liczba odbiorców: 144

Wybrane 1 działanie:

W ramach ww. akcji W ramach ww. programu pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził prelekcję dla pracowników pracujących w firmie BACKER w Pyrzycach. Prelekcja miała na celu zwrócenie uwagi społeczeństwa na skutki palenia tytoniu i papierosów elektronicznych m. inn. poprzez kontekst społeczny, ekonomiczny, a przede wszystkim na skutki zdrowotne, które spowodowane są paleniem papierosów, a w ostatnich latach również e-papierosów.

Mając na uwadze, iż większość odbiorców miała już pewne doświadczenia w kontakcie z palenie tytoniu, zachęcono osoby palące do zaprzestania palenia oraz zwrócono uwagę na fakt, że osoby niepalące (w tym dzieci) mają prawo do przebywania w przestrzeni publicznej wolnej od dymu tytoniowego, bez narażania na tzw. „bierne” palenie.