



2023

**OCENA STANU  
BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO  
POWIATU  
ROPCZYCKO-SĘDZISZOWSKIEGO**



**POWIATOWA STACJA  
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
W ROPCZYCACH**





PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY  
w ROPCZYCACH

✉ ul. Mickiewicza 57, 39-100 Ropczyce; e-mail: [psse.ropczyce@pis.gov.pl](mailto:psse.ropczyce@pis.gov.pl)

☎ (17) 22-18-321;

Fax (17) 22-18-321 wew.24

---

**OCENA STANU  
BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO  
POWIATU  
ROPCZYCKO – SĘDZISZOWSKIEGO  
za rok 2023**

**Ropczyce, marzec 2024 r.**

# PODSTAWY PRAWNE DZIAŁANIA INSPEKCJI SANITARNEJ

---

1. USTAWA o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
2. USTAWA o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi
3. USTAWA o bezpieczeństwie żywności i żywienia
4. USTAWA o systemie oświaty
5. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie
6. Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi
7. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach
8. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy
9. Rozporządzenie Rady Ministrów w sprawie chorób zawodowych
10. Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej
11. Kodeks Pracy
12. Kodeks Postępowania Administracyjnego

oraz akty wykonawcze wydane na ich podstawie

## **SPIS TREŚCI**

PODSTAWY PRAWNE DZIAŁANIA INSPEKCJI SANITARNEJ.....	4
SPIS TREŚCI.....	5
WSTĘP.....	6
OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA.....	7
EPIDEMIOLOGIA .....	10
HIGIENA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA.....	14
HIGIENA KOMUNALNA.....	20
HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY .....	22
HIGIENA PRACY.....	25
ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY .....	27
PODSUMOWANIE.....	28

# WSTĘP

---

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem różnorodnych czynników szkodliwych i uciążliwych dla środowiska.

Działania Inspekcji Sanitarnej polegają na:

1. Sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego nad placówkami:
  - służby zdrowia
  - nauczania i wychowania
  - zakładami pracy
  - obiektami produkcji i obrotu żywnością
  - gabinetami fryzjerskimi, kosmetycznymi, itp.
  - miejscami wykorzystywanymi do kąpieli, pływalniami
  - wodociągami
2. Prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska.
3. Prowadzeniu działalności oświatowo – zdrowotnej.
4. Sprawowaniu nadzoru nad:
  - szczepieniami ochronnymi
  - jakością wody w wodociągach publicznych
5. Prowadzeniu postępowań w sprawach chorób zawodowych

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest także instytucją powołaną do ochrony zdrowia ludności w przypadku zaistnienia zdarzeń nadzwyczajnych (powodzie, epidemie).

## OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Oświata zdrowotna i promocja zdrowia koordynuje profilaktykę w szerokim zakresie.

Realizowane działania dotyczą m.in.:

- promocji zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania,
- promocji szczepień ochronnych,
- profilaktyki chorób zakaźnych w tym przenoszonych drogą płciową, zakażeń HIV i zachorowań AIDS
- profilaktyki chorób nowotworowych,
- profilaktyki palenia tytoniu i e-papierosów,
- profilaktyki używania narkotyków, w tym nowych narkotyków tzw. środków zastępczych.

Osiągnięciu celu było możliwe poprzez kontynuację **13 programów** ogólnopolskich i wojewódzkich w **137 placówkach** gdzie wyedukowano **11044 odbiorców**.

Program	Opis	Adresaci	Liczba odbiorców
<b>„Trzymaj formę !”</b>	<p>Program którego celem jest kształtowanie prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej, poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia, zbilansowanej diety oraz zdobycie wiedzy konsumenckiej.</p> <p>Priorytetowym zadaniem programu jest zapobieganie nadwadze i otyłości dzieci i młodzieży i włączenie ich do tworzenia i realizacji projektów, których przedmiotem jest interdyscyplinarne traktowanie problemu zdrowego trybu życia, odnosząc się całościowo do zdobywania konkretnych umiejętności, jak też do kształtowania postaw i zwiększenia zainteresowania problematyką prozdrowotną.</p>	Uczniowie klas V-VIII, szkół podstawowych i ich rodzice	12 szkół, 930 odbiorców
<b>„Skąd się biorą produkty ekologiczne”</b>	Program skierowany do dzieci przedszkolnych w wieku 5-6 lat, zawierający treści dotyczące zdrowego żywienia i żywności ekologicznej. Dzieci mają szansę nauczyć się skąd się biorą produkty ekologiczne dlaczego warto je wybierać, jakie są zalecenia zdrowego stylu życia oraz jak przestrzegać zasad higieny.	Dzieci i ich rodzice	3 przedszkola 271 odbiorców
<b>„Bieg po zdrowie”</b>	Program edukacji antynikotynowej realizowany w klasach IV szkół podstawowych	Uczniowie klas IV i ich rodzice	16 szkół 722 odbiorców

<b>Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania zakażeniom HIV</b>			
„Zawsze razem”	Program dot. profilaktyki chorób zakaźnych w tym AIDS z elementami tolerancji i zdrowego stylu życia dla uczniów szkół podstawowych i ich rodziców	Uczniowie klas I, II, III	22 szkół 1772 odbiorców
„Zapobieganie HIV/AIDS i chorobom przenoszonym drogą płciową. Edukacja młodzieży szkolnej”	Profilaktyka chorób zakaźnych w tym przenoszonych drogą płciową.	Uczniowie szkół ponadpodstawowych	1220 odbiorców
<b>Programy powiatowe</b>			
„Nie pal przy mnie, proszę!”	Program o charakterze profilaktycznym mający na celu wykształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy	Uczniowie klas I, II, III szkoły podstawowej	12 szkół 890 odbiorców
„Znajdź właściwe rozwiązanie”	Celem programu jest zapobieganie palenia tytoniu wśród uczniów starszych klas szkół podstawowych. Asertywność i umiejętność dokonywania właściwych wyborów.	Uczniowie klas V -VIII szkół podstawowych	11 szkół 547 odbiorców
„Moje dziecko idzie do szkoły”	Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci oraz ich przekonanie o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych zarówno w domu, jak i w środowisku szkolnym.	Rodzice uczniów klas I szkół podstawowych	7 szkół 573 odbiorców
<b>Programy wojewódzkie</b>			
„Podstępne WZW”	Program edukacyjny przeznaczony jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych. Jest on odpowiedzią na wciąż pojawiające się przypadki zakażeń wirusowym zapaleniem wątroby typu B (HBV) i wirusowym zapaleniem wątroby	Uczniowie szkół ponadpodstawowych	5 szkół 753 odbiorców



	typu C (HCV)		
<b>„Znamię! Znam je”</b>	Program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, obejmujący tematykę profilaktyki raka skóry - czerniaka.	Uczniowie szkół ponadpodstawowych	5 szkół  820 odbiorców
<b>„Wybierz życie pierwszy krok”</b>	Program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, obejmujący tematykę profilaktyki raka szyjki macicy i zakażeń wirusem HPV	Uczniowie szkół ponadpodstawowych	5 szkół  651 odbiorców
<b>Czyste powietrze wokół nas”</b>	Program skierowany do dzieci w wieku 5-6 lat i rodziców. Głównym celem programu jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi.	Dzieci i ich rodzice	22 oddziałów przedszkolnych  1381 odbiorców
<b>„Ars, czyli jak dbać o miłość?”</b>	Program edukacyjny realizowany w szkołach ponadpodstawowych. Celem programu jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych, związanych z używaniem i nadużywaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie.	Uczniowie szkół ponadpodstawowych	5 szkół  655 uczniów

Pozostałe zadania realizowane są poprzez aktywizację środowiska szkolnego i społeczności lokalnej w **11 interwencjach nieprogramowych**, w których informacją objęto **65 988 osoby**.

Przedsięwzięcia te dotyczyły „Światowego Dnia Zdrowia”, „Światowego Dnia bez Papierosa”, Akcji „Rzuć palenie razem z nami”, profilaktyki zatruc grzybami, wszawicy, Bezpiecznych ferii i wakacji, „Światowego Dnia AIDS”.

Ważnym elementem prowadzonej profilaktyki były kampanie:

- „Wybieraj bezpieczną żywność EFSA z elementami suplementów diety” – zaangażowanie osób i podmiotów odpowiedzialnych za żywienie innych do umiejętnego i rozsądnego układania jadłospisów celem zapobiegania nadwadze i otyłości w tym szkolenia dla Kół Gospodyń Wiejskich
- Problem wagi ciężkiej tj. akcja ważenia tornistrów dzieciom w szkołach podstawowych wraz z ich edukacją jak dobrze spakować tornister.
- Tydzień profilaktyki chorób zakaźnych w tym promocja szczepień. Podejmowanie działań edukacyjnych w środowisku szkolnym oraz w Tygodniu Higieny Rąk

w placówkach działających w powiecie np. PCPR, Caritas, Dzienny Dom Opieki , domy kultury.

- Działania edukacyjne i informacyjne związane z zapobieganiem chorobom zakaźnym oraz zatruciom pokarmowym poprzez stoisko z wystawą grzybów zorganizowane podczas Podkarpackiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w Sędziszowie Małopolskim.
- Spotkaniom profilaktycznym z młodzieżą przyświecał temat napojów energetyzujących ( od 1 stycznia 2024 roku obowiązuje zakaz sprzedawania tych produktów osobom nieletnim)

Oprócz programów skierowanych do konkretnych odbiorców i akcji celowanych do określonych grup realizacja zadań w Oświacie Zdrowotnej i Promocji Zdrowia odbywa się z pomocą między innymi komunikatora społecznego jakim jest prowadzony Facebook. W 2023 roku zamieszczono na nim 455 postów które mają na celu upowszechnianie wiedzy wpływającej na ograniczanie bądź eliminację czynników szkodzącym zdrowiu poprzez modelowanie postaw na rzecz zdrowia, promowanie zdrowego stylu życia oraz kształtowanie odpowiedzialności za siebie i innych. Systematycznie aktualizowana jest strona internetowa i zamieszczane są komunikaty.

Działania kierowane do dzieci i młodzieży opierają się na współpracy z dyrektorami przedszkoli i szkół i polegają na wdrażaniu, monitorowaniu i wsparciu realizacji ogólnopolskich, wojewódzkich i lokalnych przedsięwzięć edukacyjnych.

Pozostałe inicjatywy podejmowane są z pomocą samorządów, instytucji, placówek służby zdrowia ZOZ i NZOZ, stowarzyszeń i gazety lokalnej.

Realizacja zadań i informacja szerokiej grupy odbiorców możliwe jest dzięki zaangażowaniu wielu osób, które podejmują działania profilaktyczne na rzecz zdrowia w swoich środowiskach zawodowych i lokalnych.

## **EPIDEMIOLOGIA**

Do zadań pracowników pionu epidemiologii należy przede wszystkim:

- nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne, w celu zapobiegania powstawania chorób zakaźnych
- prowadzenie działań w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych i zakażeń w szczególności poprzez:
  - prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych w ogniskach zachorowań (lub zakażeń) w kierunku ustalenia źródła zakażenia i dróg szerzenia się oraz podejmowanie działań w kierunku likwidacji źródła zakażenia i przecięcia dróg szerzenia się zachorowań i zakażeń;
  - sprawowanie nadzoru nad wykonaniem szczepień ochronnych

W 2023 r. w ewidencji wykazanych zostało 136 obiektów. Przeprowadzono 87 kontrole sanitarne w placówkach udzielających świadczeń medycznych oraz 1653 dochodzeń epidemiologicznych dot. chorób zakaźnych. W ramach nadzoru epidemiologicznego pobranych zostało 221 prób.

### ***Placówki udzielające świadczeń zdrowotnych***

W 2023 roku przeprowadzono 9 kontrole sanitarnych w Szpitalu Powiatowym w Sędziszowie Młp., w tym: 7 kontrole przeprowadzono zgodnie z harmonogramem kontroli na 2023r. (wszystkie oddziały), 2 kontrole dodatkowe: 1 kontrola w związku z wykryciem zakażenia NDM bakterii opornych na antybiotyki u pacjenta hospitalizowanego w oddziale chorób wewnętrznych, 1 kontrola w związku ze zgłoszeniem ogniska epidemicznego wywołanego przez Covid-19. W oddziale chorób wewnętrznych zgłoszono 3 przypadki ogniska epidemicznego wywołane przez Covid 19. Podjęto następujące działania: zgłoszenie do PPIS, dekontaminacja, fumigacja, izolacja lub kohortacja, wstrzymanie przyjęć pacjentów.

W szpitalu opracowany jest plan i kierunki działania systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych. Komitet zakażeń szpitalnych przeprowadza ocenę wyników kontroli wewnętrznych przedstawionych przez zespół kontroli zakażeń szpitalnych oraz opracowuje i aktualizuje standardy farmakoprofilaktyki i farmakoterapii zakażeń i chorób zakaźnych w szpitalu. Wprowadzono formularz oceny ryzyka przy przyjęciu pacjenta do szpitala wypełniany przez lekarza przyjmującego oraz na oddziale gdzie przebywa pacjent oraz formularz oceny ryzyka podczas pobytu pacjenta w szpitalu wypełniony przez lekarza prowadzącego. Wyżej wymienione formularze oceny ryzyka są włączone do historii choroby pacjenta. Wdrożone pisemne procedury zapobiegania zakażeniom i szerzenia się czynników alarmowych są zatwierdzone przez kierowników szpitala. Treść procedur oparta jest o aktualne przepisy i wytyczne. Wszystkie procedury dostępne są dla całego personelu szpitalnego. Każda osoba, która zapoznała się z daną procedurą potwierdza to pisemnie. Wszystkie procedury są aktualizowane w razie potrzeby.

Prowadzona jest również ocena w zakresie skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom i szerzenia czynników alarmowych. Ocenę przeprowadza się na podstawie analizy audytów w oddziałach w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego i procedur sprzątania

Dostępność i zużycie środków dezynfekcyjnych oraz ochrony indywidualnej i zbiorowej. Pielęgniarka epidemiologiczna na bieżąco przeprowadza kontrolę wewnętrzną na podstawie analizy zużycia środków ochrony osobistej i oceny warunków przechowywania i dostępności środków ochrony osobistej.

Szpital zapewnia możliwości wykonywania badań laboratoryjnych mikrobiologicznych od poniedziałku do piątku do godz. 15.00 w obrębie własnego laboratorium, w dni wolne od pracy laboratorium pełni 3 godzinny dyżur.

Nadzór nad przeprowadzaniem badań przesiewowych sprawuje Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych.

Bielizna prana jest w Pralni Project Małgorzata Michalska-Bochnak, Piotr Bochnak, ul. Polna 36A, 39-120 Sędziszów Młp. Pojemniki i worki wymieniane są zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, nie rzadziej niż 72 h i odnoszone do Magazynu Odpadów Medycznych. Odpady medyczne odbierane są trzy razy w tygodniu, umowa na odbiór z Małopolską Kolumną Transportu w Tarnowie (do wglądu w Dziale Technicznym).

Stosowany jest sprzęt jednorazowego użytku, fabrycznie pakowany. W przypadku używania sprzętu wielorazowego użytku w Oddziale Chirurgii Planowej, sprzęt jest myty, a następnie sterylizowany w autoklawach w Centralnej Sterylizatorni, która znajduje się w strukturze szpitala. Personel szpitala wyposażony jest w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.

W obiektach świadczących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne w większości przypadków używany jest sprzęt jednorazowego użytku. Placówki, które używają sprzętu wielorazowego użytku posiadają sterylne pakiety mają podpisane umowy z Dyrekcją Zespołu Opieki Zdrowotnej na sterylizację narzędzi wielokrotnego użytku. Przechowywanie pakietów w odpowiednich warunkach.

Kontrolowane obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągów sieciowych. Ścieki odprowadzane do sieci kanalizacyjnych. Odpady komunalne odbierane były przez odpowiednie przedsiębiorstwa, z którymi placówki zawarły umowy. Obiekty posiadają zezwolenia na wytwarzanie odpadów. Postępowanie z odpadami odbywało się zgodnie z procedurami. Obiekty posiadają zawarte umowy na pranie bielizny z pralniami. Wentylacja we wszystkich obiektach – grawitacyjna.

Odpady medyczne składane są do odpowiednich pojemników i przetrzymywane nie dłużej niż 72 h na stanowisku pracy, a następnie przenoszone do urządzenia lub pomieszczenia o temperaturze poniżej 10 °C i odbierane nie rzadziej niż co 30 dni.

Umowa na odbiór odpadów medycznych z firmami:

- Kobost, 33-100 Wola Rzędzińska, ul. Rzędzińska 4 A
- Małopolska Kolumna Transportu Sanitarnego Sp. z o.o, ul. Chyszowska 10, 33-100 Tarnów
- Witkoś Jolanta Maxi-Med, ul. Szklarska 1 38-400 Krosno.
- Remondis Medison sp. z o.o. Rzeszów ul. Hetmańska 120

natomiast na pranie bielizny z pralniami:

- Perfekt, Al. Kopisto 1, 35-315 Rzeszów
- Super Pralnią, ul. Fabryczna 11B, 39-120 Sędziszów Małopolski
- Pralnią Wodno-Chemiczną, 39-100 Ropczyce ul. Witosa 10

W Zakładzie Opiekuńczo-Pielęgnacyjnym przeprowadzono 2 kontrole sanitarne zgodnie z harmonogramem kontroli na 2023 r. W 2023r. nie zgłoszono ogniska epidemicznego.

### **Sytuacja epidemiologiczna**

Analizę sytuacji epidemiologicznej powiatu ropczycko-sędziszowskiego oparto na rocznym sprawozdaniu Mz-56 o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach za 2023 r.:

- ospa wietrzna; w 2023 roku zarejestrowano 488 przypadków, dwukrotnie więcej niż w 2022 roku – 239 przypadków
- grypa; w 2023 roku zarejestrowano 42 przypadki grypy potwierdzonych badaniami molekularnym. Badania pobrane były w ramach programu SENTINEL, w którym uczestniczy 2 lekarzy pracujących w NZOZ Piomar Ropczyce. W ramach programu SENTINEL pobrano 73 próby. Ponadto przy użyciu testów antygenowych COMBO grypę stwierdzono u 188 osób.
- salmonelloza; zarejestrowano 3 ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki Salmonella - 8 osób chorych, w tym 5 hospitalizowanych, zarejestrowano 7 pojedynczych przypadków zachorowań.
- wirusowe zakażenia wywołane przez rotawirusy; w 2023 r. zarejestrowano 10 przypadków, w 2022 r. 62 przypadki. Spadek zachorowań na rotawirusy obserwuje się dzięki wprowadzonym szczepieniom ochronnym.
- wirusowe zakażenia wywołane przez norowirusy; w 2023 r. zarejestrowano 19 przypadków, w roku poprzednim 14 przypadków,
- biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu; w 2023 r. zarejestrowano 49 przypadki, w roku poprzednim 52 przypadki,

- zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, w 2023 r. zarejestrowano 8 przypadków potwierdzonych, w roku poprzednim 10 przypadków,
- choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes*, inwazyjna róża; w 2023 r. 15 przypadków, w roku poprzednim 6 przypadków.
- kiła; w 2023 roku zarejestrowano 2 przypadki kiły nieokreślonej-brak druku ZLK, w roku poprzednim zarejestrowano natomiast 3 przypadki kiły wczesnej,
- zakażenia wirusem RSV; w 2023 r. stwierdzono 5 przypadków.

Wszystkie zgłoszenia zakażeń i zachorowań oraz przeprowadzone przez pracowników wywiady wprowadzane są przy użyciu aplikacji sieciowych do obowiązujących Inspekcję Sanitarną systemów informatycznych. EPIBAZA, SEPIS, SRWE, ROE.

1 lipca 2023 r. na terenie Polski został zniesiony stan zagrożenia epidemicznego spowodowany zakażeniami wirusem SARS-CoV 2. Nadal monitorowano zachorowania na Covid -19 w zakresie przeprowadzania wywiadów epidemiologicznych i wprowadzenia ich do systemu SEPIS. W 2023 roku kontynuowano współpracę z Dyrekcją ZOZ Ropczyce w zakresie możliwości wykonywania bezpłatnych badań diagnostycznych w kierunku SARS Cov-2 metodą PCR przez Laboratorium Diagnostyki Medycznej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie. W 2023 roku dostarczono 42 próby spełniające kryteria diagnostyczne, które zostały poddane sekwencjonowaniu.

#### ***Analiza wykonania szczepień ochronnych - stan uodpornienia dzieci i młodzieży***

Szczepienia ochronne są bardzo ważnym elementem w dziedzinie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych. Zaszczepienie wysokiego odsetka dzieci i młodzieży danej populacji stwarza korzystną sytuację również dla osób nieszczepionych, dzięki powstaniu odporności zbiorowej. Szczegółowy wykaz chorób zakaźnych objętych obowiązkiem szczepień ochronnych oraz m.in. osoby lub grupy osób obowiązane do poddawania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym przeciw chorobom zakaźnym określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych. W Polsce realizowane są obecnie bezpłatne szczepienia w ramach Programu Szczepień Ochronnych dzieci i młodzieży przeciwko nst. chorobom zakaźnym: gruźlicy, wirusowemu zakażeniu wątroby typu B, błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, odrze, śwince, różyczce, ospie wietrznej, *Haemophilus influenzae* typu b, *Streptococcus pneumoniae*, ospie wietrznej, zakażeniom wywołanym przez rotawirusy. W naszym powiecie widoczne są ogólnokrajowe tendencje w zakresie stanu uodpornienia dzieci i młodzieży. Wskaźniki uodpornienia mimo, że nadal są wysokie i wahają się na poziomie wskaźników wojewódzkich, jednak są ponownie niższe niż w roku ubiegłym. Co roku zwiększa się ilość rodziców, którzy uchylają się od wykonania szczepień swoich dzieci

Sytuacja ta dotyczy przede wszystkim dzieci w najmłodszych rocznikach. Zauważalne staje się zjawisko rezygnacji ze szczepień dzieci po urodzeniu, które powinny być wykonywane w szpitalu. W powiecie odsetek uodpornienia dzieci w tych rocznikach waha się między 80-98 %. Powodem zaistniałej sytuacji są przede wszystkim tzw. ruchy anty-szczepionkowe oraz strach rodziców przed następstwami niepożądanych odczynów poszczepiennych. Wciąż pokutuje pogląd, że choroby wieku dziecięcego są banalne, najlepiej je przechorować, by uodpornić organizm. Tymczasem wszystkie choroby zakaźne niosą ze sobą ryzyko poważnych powikłań oraz niepotrzebnie narażają dziecko na cierpienie. W 2023 roku wprowadzono Powszechny program szczepień przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV). Szczepionka chroni przed zakażeniem HPV oraz przed wieloma nowotworami. Programem objęto dziewczynki i chłopców w wieku 12-13

lat. Na terenie powiatu ropczycko-sędziszowskiego szczepienia mogą wykonywać następujące zarejestrowane w programie placówki medyczne:

#### **Zespół Opieki Zdrowotnej w Ropczycach:**

Przychodnia Rejonowa w Ropczycach, Poradnia P.O.Z., 39-100 Ropczyce,  
ul. Ks. K. .St. Wyszyńskiego 54,

Filia Przychodni Rejonowej w Ropczycach, Poradnia P.O.Z., 39-100 Ropczyce, ul. Piłsudskiego 38,

Filia Przychodni Rejonowej w Ropczycach, Poradnia P.O.Z., 39-102 Lubzina 223,

Filia Przychodni Rejonowej w Ropczycach, Poradnia P.O.Z., 39-107 Niedźwiada 10,

Przychodnia Rejonowa w Sędziszowie Małopolskim , Poradnia P.O.Z.,

39 -120 Sędziszów Młp.,ul. 3 Maja 2,

Filia Przychodni Rejonowe w Sędziszowie Młp. Poradnia P.O.Z., 39-123 Czarna Sędziszowska 144,

Filia Przychodni Rejonowe w Sędziszowie Młp. Poradnia P.O.Z., 39-126 Zagorzyce 190,

Filia Przychodni Rejonowe w Sędziszowie Młp. Poradnia P.O.Z., 39-124 Iwierzycy 81,

#### **Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej PIOMAR:**

Przychodnia Medycyny Rodzinnej, 39-100 Ropczyce, ul. Parkowa 1,

Przychodnia Medycyny Rodzinnej, 39-100 Ropczyce, ul. Siewierskiego 6,

Przychodnia Medycyny Rodzinnej,39-110 Wielopole Skrzyńskie 260

#### **Centrum Medyczne MEDYK:**

Poradnia Lekarza P.O.Z., 39-120 Sędziszów Młp., ul. Piekarska 2b,

Poradnia Lekarza P.O.Z., 39-106 Łączki Kucharskie 248

### **HIGIENA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA**

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego w zakresie higieny żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczanych do kontaktu z żywnością za rok 2023 obejmował kontrolę przestrzegania przepisów prawa żywnościowego dotyczących:

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

W roku 2023 w ewidencji znajdowało się 790 obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych, w tym:

- 194 – zakłady produkcji żywności, w tym m.in.: 8 piekarni, 3 wytwórnie lodów, 144 obiektów produkcji pierwotnej, rolniczego handlu detalicznego i dostaw bezpośrednich, 3 palarnie kawy,
- 405 – obiektów obrotu żywnością, w tym m.in.: 182 sklepy spożywcze, 31 aptek,
- 97 – zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym m.in.: 14 zakładów małej gastronomii, 8 zakładów małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych,
- 85 – zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym m.in.: 2 stołówki pracownicze, 1 blok żywienia w szpitalu, 6 stołówek w żłobkach, 43 stołówek szkolnych, 18 stołówek w przedszkolach,
- 5 – wytwórni oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- 1 – obiekt produkcji i konfekcjonowania produktów kosmetycznych.

### ***Monitoring obiektów żywnościowo-żywnościowych.***

W 2023 roku:

- przeprowadzono 449 kontroli sanitarnych;
- zatwierdzono i wpisano do rejestru 69 nowych zakładów;
- nałożono 9 mandatów na łączną kwotę 1 850 PLN;
- złożono wnioski o nałożenie kary pieniężnej przez PPWIS dla 1 przedsiębiorcy;
- pobrano do badań laboratoryjnych 166 prób;
- kwestionowano 4 próby.

### ***Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów.***

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym prawa żywnościowego. Kontrole były prowadzone na podstawie analizy ryzyka zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

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

Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jest zróżnicowany. Wynika to przede wszystkim z faktu, że przedsiębiorstwa działające na rynku spożywczym, stanowią grupę zakładów produkcyjnych, usługowych, handlowych, transportowych, żywienia zbiorowego oraz związanych z funkcjonowaniem obiektów użyteczności publicznej (szpitale, żłobki, przedszkola, szkoły, domy opieki), zróżnicowaną skalą i etapem prowadzonej działalności, a także wielkością infrastrukturalną i kadrową.

W wielu zakładach żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stan sanitarny jest dobry, dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażaniu i stosowaniu odpowiednio do rodzaju prowadzonej działalności systemów kontroli wewnętrznej: zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) lub systemu HACCP. Korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedur HACCP w małych przedsiębiorstwach, w części zakładów spożywczych przestrzeganie zasad GHP i GMP uznano za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności, co dotyczy zwłaszcza działalności rolników prowadzonej w ramach produkcji pierwotnej, sprzedaży bezpośredniej i rolniczego handlu detalicznego, żywienia w gospodarstwie agroturystycznym, punktów przygotowywania żywności prowadzonych przez koła gospodyń wiejskich, działalności polegającej na transporcie żywności nie wymagającej magazynowania w warunkach chłodniczych. W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję nakazującą poprawę stanu technicznego (w żywieniu zbiorowym otwartym), obowiązki nakazane decyzją zostały wyegzekwowane.

### ***Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego.***

W 2023 r. sprawowano nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego typu otwartego. Stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego jest istotnym wskaźnikiem bezpieczeństwa żywności i żywienia. Należą one do obiektów wyróżniających się szeroką i co do zasady nieograniczoną dostępnością dla konsumentów zewnętrznych. W 2023 roku przeprowadzono 66 kontroli, w tym 3 kontrole interwencyjne, nałożono 4 mandaty karne na kwotę 650 zł. W 2023 roku pobrano w obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego 1 próbę do badań laboratoryjnych. Wyniki nie budziły zastrzeżeń.

W okresie letnim wzmożono nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego, obejmując kontrolami szczególnie stoiska oferujące żywność na imprezach plenerowych oraz bary.

### ***Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego.***

Żywnie zbiorowe zamknięte jest istotnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych grup konsumentów: pacjentów szpitali, dzieci w szkołach, przedszkolach, żłobkach, pensjonariuszy domów pomocy społecznej. Warunki produkcji i obrotu żywnością regulują obowiązujące przepisy prawa żywnościowego.

### ***Kontrole bloków żywienia w szpitalach.***

Na terenie nadzorowanego powiatu znajduje się jeden szpital, w którym znajduje się kuchnia międzyoddziałowa (główna) oraz 4 kuchnie oddziałowe. W kuchniach oddziałowych dzielone są posiłki przygotowane przez kuchnię główną.

W 2023 roku przeprowadzono 1 kontrolę kuchni szpitalnej, podczas której dokonano oceny sposobu żywienia pacjentów z dietą podstawową w ciągu dekady oraz pobrano próbę posiłku obiadowego przeznaczonego dla pacjenta z dietą podstawową, celem wykonania analizy laboratoryjnej obejmującej wartość kaloryczną oraz wartość składników odżywczych. Uzyskane wartości dały możliwość porównania obliczeń teoretycznych z wartościami faktycznymi posiłku.

Nie stwierdzono większych nieprawidłowości w sposobie żywienia pacjentów w ocenianym okresie. W czteropunktowej skali sposób żywienia/jadłospis oceniono wysoko, osiągając poziom najwyższy, ale bez maksymalnej liczby punktów. Obniżona punktacja wynikała z ilości serwowanych posiłków, zbyt małej ilości podanych owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych. Pacjenci z dietą podstawową otrzymywali 4 posiłki dziennie, zalecane jest wydawanie 5 posiłków. Odnośnie owoców i warzyw, zalecane jest podawanie 5 porcji owoców i warzyw. W ocenianej dekadzie stwierdzono podanie średnio trzech porcji owoców i warzyw. Z zalecanych 2 porcji nabiału dziennie, średnio zapewniono półtorej porcji.

Porównano obliczenia teoretyczne wykonane przez szpital z wynikami laboratoryjnymi posiłku obiadowego przeznaczonego dla pacjenta z dietą podstawową, serwowanego w dniu kontroli, tj. 28.08.2023 r.

	kcal	węglowodany	tłuszcze	białko	kJ
teoretyczne wyliczenie prowadzone przez szpital	880,12	<b>123,4</b>	25,23	36,8	3025,68
analiza laboratoryjna	825,73	<b>177,87</b>	23,03	37,6	3454,87



Stwierdzono rozbieżność pomiędzy zawartością węglowodanów wyliczoną teoretycznie przez szpital, a wynikiem badania laboratoryjnego pobranej próby posiłku obiadowego. Deklarowana zawartość węglowodanów wynosi 123,4g, analiza laboratoryjna wykazała wielkość 177,87g. Różnica wyniosła 54,47g.

Ponadto, analizując wydruk z programu dotyczącego wartości odżywczej posiłku obiadowego stwierdzono, iż w programie widnieją poziomy odniesienia niezgodne z założeniami.

Wynik badania, interpretację wyniku, ocenę sposobu żywienia, uwagi do programu dotyczącego wartości odżywczych posiłków, a dokładniej do błędnie wprowadzonych poziomów odniesienia przekazano podmiotowi odpowiedzialnemu za organizację żywienia. W wystąpieniu PPIS w Ropczycach wniósł zgodnie z postanowieniami art. 30 ust. 3 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zwrotną informację o podjętych działaniach dot. przeprowadzenia analizy i ustalenia rozbieżności. Uzyskano odpowiedź ustosunkowującą się do podniesionych w wystąpieniu rozbieżności. Uzyskano także informację o wprowadzonych działaniach korygujących: został wprowadzony dodatkowy piąty posiłek – podwieczorek, zwiększono ilość porcji nabiału do 2 dziennie, w codziennym jadłospisie uwzględniono 400g warzyw i owoców dla pacjenta. Poprawiono także błędnie wpisane dane dot. poziomów odniesienia/limitów.

Dnia 6 listopada 2023 roku Szpital Powiatowy im. Św. Ojca Pio w Sędziszowie Małopolskim, ul. Wyspiańskiego 14, ZOZ Ropczyce przystąpił do pilotażowego programu „Dobry posiłek w szpitalu”. W związku z powyższym zmieniono założenia kaloryczności oraz dziennego udziału składników odżywczych. Skrócona została przerwa nocna do 12 godzin. Zgodnie z programem na stronie internetowej publikowany jest jadłospis oraz przedstawiane są zdjęcia posiłków.

### ***Żywnie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.***

Żywnie dzieci i młodzieży w placówkach szkolnych na terenie powiatu ropczycko - sędziszowskiego prowadzone jest w większości poprzez podmioty zewnętrzne; firmy cateringowe. Mniejsza część tych placówek posiada własne kuchnie tj. prowadzi kuchnie samodzielne. Jeśli chodzi o żywnie w przedszkolach sytuacja wygląda odwrotnie; większa część posiada kuchnie własne. Natomiast w 6 żłobkach znajdujących się na terenie powiatu- wszystkie korzystają z usług cateringowych.

W placówkach szkolnych w większości wydawany jest jeden posiłek, składający się tylko z jednego dania podawanego na gorąco (jeden posiłek regeneracyjny) w postaci zupy lub drugiego dania plus kompot lub owoc.

W żywniu dzieci przedszkolnych i żłobkowych (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) w jadłospisach uwzględniano przepisy rozporządzenia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywnia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywnia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Posiłki przygotowywane są zgodnie z ustalonymi jadłospisami ewentualnie z naniesionymi zmianami. Posiłki były urozmaicone, zawierały składniki z różnych grup środków spożywczych.

W 2023 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie żywnia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych prowadzonych na terenie powiatu ropczycko – sędziszowskiego.

### ***Jakość zdrowotna środków spożywczych.***

Jakość zdrowotną środków spożywczych oceniono na podstawie badań laboratoryjnych pobranych prób. Próby pobierano zgodnie z ustalonym planem oraz w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego. W 2023 roku pobrano w sumie 166 prób. Kwestionowano 4 próby: 2 kiełbasy ze

względu na przekroczony poziom WWA; chipsy warzywne ze względu na przekroczony poziom akryloamidu, posiłek w szpitalu ze względu na rozbieżność pomiędzy zawartością węglowodanów wyliczoną teoretycznie przez szpital, a wynikiem badania laboratoryjnego pobranej próby posiłku obiadowego.

W związku z powyższym prowadzono postępowanie wobec podmiotów odpowiedzialnych za kwestionowane produkty w celu podjęcia działań naprawczych.

### ***Znakowanie środków spożywczych.***

Prawidłowe znakowanie zawierające obowiązkowe informacje na temat żywności, w tym dotyczące substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji służy ochronie zdrowia konsumentów poprzez zapewnienie podstaw do dokonywania świadomych wyborów oraz bezpiecznego stosowania żywności.

W ciągu roku prowadzony był nadzór nad prawidłowością znakowania środków spożywczych w nadzorowanych obiektach. Ocena znakowania produktów prowadzona była w zakładach produkcyjnych, podczas kontroli. Bazowano również na sprawozdaniach z badań przeprowadzonych przez laboratoria, podczas których oceniano znakowanie. W 2023 roku stwierdzono uwagę do prawidłowości przekazywania informacji produktu - opis produktu na etykiecie nadrukowany został w sposób nietrwały, ścieralny. Informacje odnośnie znakowania produktu przekazano do PSSE właściwego ze względu na podmiot odpowiedzialny za produkt. Próby poddane badaniom laboratoryjnym, ale nie oceniane pod kątem znakowania przez laboratoria, są oceniane przez pracownika pionu żywności i żywienia. Nie stwierdzono nieprawidłowości podczas prowadzonej oceny.

W 2023 roku złożono 1 wniosek do PPWIS w związku z nieprzestrzeganiem przez przedsiębiorcę (producenta) wymagań w zakresie znakowania produktu. Etykieta produktu zawierała nieaktualne dane dotyczące składników środka spożywczego. Producent miał możliwość zmiany etykiety w dniu kontroli, wobec powyższego nie wydawano decyzji nakazującej poprawę znakowania.

### ***Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami.***

W roku 2023 sprawowany był bieżący nadzór nad obrotem grzybami świeżymi, suszonymi oraz przetworami grzybowymi. Podczas kontroli w obiektach obrotu żywnością oraz w obiektach żywienia zbiorowego zwracano uwagę na takie aspekty jak oznakowanie produktów opakowanych, umożliwiające identyfikację produktu i producenta.

W siedzibie PSSE, w godzinach urzędowania stacji udzielane były na bieżąco porady w zakresie określania przynależności gatunkowej grzybów. Wg rejestru udzielono 11 porad, nie wydawano atestów.

Działania edukacyjno-szkoleniowe: pracownicy prowadzili edukację konsumentów prezentując Wystawę eksponatów grzybów jadalnych i niejadalnych na zorganizowanym stoisku podczas Podkarpackiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na placu targowym w Sędziszowie Małopolskim (wystawa grzybów).

W środkach masowego przekazu zamieszczano informacje dotyczące grzybów oraz zasad ich zbierania:

- na stronie internetowej PSSE w Ropczycach opublikowano informację dot. kursu dla kandydatów na klasyfikatora grzybów, organizowanego przez WSSE Rzeszów,
- opublikowano 5 postów własnych na Facebooku, posty dotyczące wystawy grzybów miały ok. 1300 odsłon,
- udostępniono 6 postów z GIS,
- pracownik będący klasyfikatorem grzybów został zaproszony i brał udział w audycji na żywo w Radiu Rzeszów, która odbyła się 19 września 2023 r.

### ***System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF.***

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

W ciągu roku przeprowadzono kontrole interwencyjne w związku z otrzymanymi powiadomieniami systemu RASFF. W 2023 roku rozpatrywano przesłane zgłoszenia systemu RASFF. W związku z kwestionowanymi próbkami, w PSSE Ropczyce przygotowywano 3 powiadomienia w ww. systemie. W związku z przygotowywanymi oraz otrzymywanymi powiadomieniami przeprowadzono 94 kontrole w obiektach wykazanych w listach dystrybucyjnych oraz w miejscach poboru prób kwestionowanych.

### ***Badanie żywności w kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO).***

W 2023 r. pobrano do badania laboratoryjnego 2 próbki żywności w kierunku określenia obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych oraz przeprowadzenia oceny znakowania. Do badań pobrano m. in. produkt lokalnego producenta: przekąskę - chrupki kukurydziane. Pobrano także półprodukt: koncentrat białka sojowego. Nie zdyskwalifikowano żadnej z próbek.

### ***Realizacja działalności profilaktyczno-oświatowej w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.***

W ramach działalności profilaktyczno-oświatowej w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia realizowano kampanię EFSA, kierowaną dla osób odpowiedzialnych za bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

W okresie sprawozdawczym zorganizowano 2 szkolenia dla osób zajmujących się przygotowaniem posiłków w żywieniu zbiorowym oraz dla członków kół gospodyń wiejskich. Poruszano tematy dotyczące suplementów diety, higieny żywności oraz znakowania żywności z uwzględnieniem alergenów. Informację o wydarzeniach przekazano do gazety lokalnej REPORTER, publikacje ukazały się także w mediach społecznościowych – na stacjonarnym Facebooku oraz na stronie internetowej. Ponadto w mediach społecznościowych oraz na stronie internetowej PSSE regularnie umieszczane były publikacje tematyczne związane z kampanią EFSA oraz informacje edukacyjne dotyczące bezpieczeństwa żywności. Strona internetowa dostępna jest dla wszystkich użytkowników Internetu. Pojedyncze posty własne miały średnio 50-90 odsłon, ale posty dotyczące wystawy grzybów miały ok. 1 300 odsłon, a dotyczący organizowanego szkolenia dla osób zajmujących się przygotowaniem posiłków w żywieniu zbiorowym oraz dla członków kół gospodyń wiejskich 774 odsłony.

Działania edukacyjno-szkoleniowe grzybów: pracownicy prowadzili edukację konsumentów prezentując wystawę eksponatów grzybów jadalnych i niejadalnych na zorganizowanym stoisku podczas Podkarpackiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na placu targowym w Sędziszowie Małopolskim (wystawa grzybów).

Pracownik będący klasyfikatorem grzybów brał udział w audycji na żywo w Radiu Rzeszów, która odbyła się 19 września 2023 r. Audycja dotyczyła zasad zbierania grzybów.

W siedzibie PSSE, w godzinach urzędowania stacji udzielane były na bieżąco porady w zakresie określania przynależności gatunkowej grzybów. Wg rejestru udzielono 11 porad, nie wydawano atestów.

## HIGIENA KOMUNALNA

Higiena Komunalna zajmuje się zagadnieniami związanymi z przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny środowiska, w tym wody i innych elementów środowiska.

Higiena Komunalna w 2023 r. obejmowała nadzorem sanitarnym 203 obiekty komunalne. W 2023 r. przeprowadzono 234 kontrole, w tym 45 z pobraniem próbek wody.

Pobrano 81 próbek wody z nadzoru, w tym 13 z basenów, 1 z kąpieliska, 55 z wodociągów, 11 na Legionelle i 1 wodę powierzchniową.

Wydano ogółem 113 decyzji (w tym 25 na ekshumację), 12 opinii, 14 postanowień (3 postanowienia o spełnieniu wymagań sanitarnych w pomieszczeniach hotelowych i gastronomicznych, 11 postanowień na sprowadzenie zwłok i prochów zza granicy). Nie było decyzji na wywóz zwłok poza granice Polski. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł. Wydano 3 decyzje na przydatność wody dla obiektów nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną.

Na naszym terenie od 2023 r. istnieje Kąpielisko Czarna Sędziszowska. Kąpielisko było czynne od 23.06.2023 r. do 03.09.2023 r. Powstało po wyrobisku żwirowym. Na 10 dni przed otwarciem pobrano z nadzoru wodę z kąpieliska do badań laboratoryjnych, a w trakcie sezonu trzykrotnie badano wodę w ramach kontroli wewnętrznej – woda we wszystkich próbkach była przydatna do kąpeli. Wydano 4 oceny bieżące jakości wody. Kąpielisko oznaczone jest przy użyciu tablicy informacyjnej, dostępny jest regulamin dla osób kąpiących się i wypoczywających. Długość linii brzegowej to 97 m, zatrudniano 4 ratowników, po dwóch na zmianie. Obiekt jest zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z Wodociągu Sędziszów, z odprowadzeniem ścieków do zbiornika bezodpływowego. Odpady komunalne składowane były w koszach i odbierane przez Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Sędziszowie Młp. W wodzie wydzielone są strefy do kąpeli, jest wydzielone miejsce do kąpeli dla dzieci. Brak pomostów, jest możliwość cumowania sprzętu wodnego, jest maszt z flagą WOPR-u. Obowiązuje zakaz wprowadzania zwierząt domowych. Kąpielisko w sezonie dysponowało 4 kabinami typu TOI-TOI, przebieralniami – 2 kabiny i 1 natryskiem zewnętrznym. Obok przebieralni wydzielone było miejsce na sprzęt porządkowy, apteczka pierwszej pomocy była zapewniona. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne i 1 z pobraniem próbki wody. Stan sanitarno-techniczny był dobry. Serwis kąpieliskowy był na bieżąco aktualizowany.

Miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli na terenie naszego powiatu nie było.

W sezonie letnim pole biwakowe nadal było zamknięte. W dalszym ciągu trwają prace rewitalizacyjne. Prace te sprawiają, że miejsce to będzie bardziej nowoczesne, bezpieczne i komfortowe. Zostało wyburzone ogrodzenie, wiaty na odpady oraz ustępy. W pierwszym etapie zostanie postawione nowe ogrodzenie, sanitariaty oraz wyremontowany plac zabaw. W drugim etapie zostanie wybudowana część dla kamperów, część plażowa oraz część stanowiąca pole biwakowe. W następnym etapie władze gminy planują zakup sprzętu wodnego do wynajęcia.

W Ropczycach znajduje się pływalnia kryta, gdzie przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 z pobraniem próbek wody (9 próbek wody). Wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności, ze względu na średnie skażenie instalacji ciepłej wody pałeczkami Legionelli sp. w łazienkach: damskiej i dla osób niepełnosprawnych oraz przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów zdolnych do wzrostu w 36<sup>0</sup>C w wodzie wprowadzanej do niecki basenu rekreacyjnego z systemu cyrkulacji. Zarządca pływalni niezwłocznie przeprowadził gruntowne

czyszczenie oraz dezynfekcję zbiornika przelewowego oraz instalacji centralnej wody użytkowej. Ponownie pobrane próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej nie wykazały przekroczeń. Pod nadzorem w roku ubiegłym była 1 pływalnia odkryta, posiadająca 3 niecki, czynna w sezonie letnim. Przeprowadzono tutaj 2 kontrole, w tym 1 z pobraniem próbek wody. Pobrano 4 próbki wody, które nie wykazały przekroczeń.

W 2023 r. w dalszym ciągu w sezonie letnim wzmożony był nadzór nad piaskownicami ogólnodostępnymi oraz zlokalizowanymi w przedszkolach. Skontrolowano 19 piaskownic. Nie pobierano piasku do badań. Część piaskownic jest ogrodzonych i zadaszonych. Piasek był wymieniany przed sezonem i w trakcie. Podczas kontroli nie stwierdzono zwierzęcych odchodów w piasku. Podczas kontroli piaskownic prowadzone są działania edukacyjne.

Pod naszym nadzorem w 2023 r. było w sumie 89 zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej i tatuażu. Pracownicy Higieny Komunalnej przeprowadzili w tych obiektach 86 kontroli. W zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej i tatuażu w trakcie świadczonych usług istnieje wysokie ryzyko zakażenia, w związku z czym zarówno personel zakładów, jak i ich właściciele zobowiązani są do utrzymywania pomieszczeń, ich wyposażenia, a także sprzętu w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym. Podczas przeprowadzanych kontroli obiektów, głównie zakładów kosmetycznych, szczególną uwagę zwracano na właściwe prowadzenie procesów dezynfekcji i sterylizacji narzędzi stosowanych do wykonywania zabiegów, podczas których może dojść do naruszenia ciągłości tkanek. W zakładach fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu i odnowy biologicznej coraz częściej stosowano bieliznę jednorazowego użytku. Nałożono mandat karny za brak procedur w salonie fryzjerskim na kwotę 100 zł. Odpady medyczne pochodzące z działalności kosmetycznej gromadzone były w specjalnych, oznaczonych czerwonych pojemnikach, uniemożliwiających ich ponowne otwarcie, przechowywane w odpowiedniej temperaturze. Właściciele zakładów usługowych prowadzących działalność w zakresie kosmologii posiadają umowy z odpowiednimi firmami, które odbierają pojemniki z odpadami medycznymi do utylizacji. Podczas kontroli solariów zwraca się uwagę czy właściciel udostępnił w widocznym miejscu informację o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium. Zakaz ten został wprowadzony przepisami ustawy z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium, której celem jest ochrona zdrowia ludzi przed szkodliwym działaniem sztucznego promieniowania ultrafioletowego (UV), wydzielanego przez urządzenia wykorzystywane do naświetlania skóry, wywołujące efekt opalenizny. Na podstawie wyników kontroli stwierdza się, że właściciele tych obiektów stale dążą do poprawy warunków w nich panujących. Obiekty utrzymane są na właściwym poziomie, nie odnotowano większych problemów z egzekwowaniem utrzymania odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego.

W pozostałych nadzorowanych obiektach takich jak: domy pomocy społecznej, ustępy publiczne, obiekty hotelarskie, stadiony i inne, stan sanitarno-porządkowy był dobry.

Podczas kontroli sprawdzano przestrzeganie reżimu sanitarnego w obiektach. Nowe, oddawane do użytku obiekty użyteczności publicznej spełniają współczesne wymogi sanitarno-techniczne, a standard wyposażenia jest wyższy niż w latach ubiegłych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ropczycach w ramach swoich ustawowych obowiązków prowadzi nadzór sanitarny nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

(w tym ciepłą wodę użytkową w zakresie bakterii Legionella sp.). W planie rocznym na 2023 rok było 21 urządzeń wodnych: 13 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę i 8 indywidualnych ujęć zaopatrujących szkoły i DPS. W wodociągach tych przeprowadzono 35 kontroli, podczas których pobrano 55 próbek wody przeznaczonej do spożycia. Przeprowadzono 21 kontroli urządzeń wodnych, nie stwierdzono nieprawidłowości. W ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa wodno-kanalizacyjne i podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w budynkach użyteczności publicznej pobrano 150 próbek wody przeznaczonej do spożycia. Na poprawę jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi wydano 8 decyzji. Trzy decyzje wydano na brak przydatności wody do spożycia, 4 na warunkową przydatność i 1 decyzja na umorzenie postępowania. W 2023 r. kontynuowano nadzór nad ciepłą wodą użytkową w zakresie obecności pałeczek Legionella sp. w Szpitalu Powiatowym w Sędziszowie Małopolskim, w DPS Ruda i DPS Lubzina. Przeprowadzono 6 kontroli z pobraniem próbek ciepłej i zimnej wody w kierunku bakterii z rodzaju Legionella, pobrano 11 próbek wody. Monitoring ciepłej wody w DPS Lubzina i Ruda oraz Szpital Powiatowy w Sędziszowie Młp. był prowadzony zgodnie z harmonogramem (3 próby pobrano w szpitalu, 1 w DPS Lubzina, ponadto 8 prób to kontrola wewnętrzna). Pozostałe 7 prób były pobrane w związku z wystąpieniem zachorowań na Legionellozę. W żadnej próbie bakterii z rodzaju Legionella nie wykryto. Z wodociągów sieciowych korzysta około 87% mieszkańców powiatu. W stosunku do roku poprzedniego były wydawane tylko decyzje na mały wodociąg Glinik 1, pozostałe wodociągi sieciowe były dobre. Pozostałe decyzje dotyczą dwóch wodociągów szkolnych w miejscowości Niedźwiada, których jakość jest nadal słaba.

### **HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY**

Higiena Dzieci i Młodzieży to komórka organizacyjna inspekcji sanitarnej, która zajmuje się przestrzeganiem przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne m.in. w szkołach, przedszkolach, żłobkach, a także w placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży.

W powiecie ropczycko-sędziszowskim w 2023 r. komórka obejmowała nadzorem 86 placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku i rekreacji. Należały do nich:

79 placówek stałych, tj: 7 żłobków, 18 przedszkoli, 10 zespołów szkół (w których działają szkoły podstawowe, przedszkola, technika, szkoły branżowe, licea), 36 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące, 1 ośrodek szkolno – wychowawczy, 5 placówek pracy pozaszkolnej. Poza tym nadzorem objęto 7 placówek sezonowych wypoczynku dzieci i młodzieży.

#### ***Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach***

Szkolny zespół sportowy (tj. sala gimnastyczna z zapleczem sanitarnym) posiadało 32 placówek (w tym: 22 szkoły podstawowe oraz 8 zespołów szkół, 2 licea). Dodatkowo 2 placówki korzystały z hali sportowej poza placówką.

Salę gimnastyczną bez zaplecza sanitarnego posiadało 15 placówek, (w tym: 13 szkół podstawowych, 2 zespoły szkół).

### ***Boiska szkolne, place zabaw***

Boiska szkolne posiadało 45 placówek, w tym: 32 szkół podstawowych, 9 zespołów szkół, 2 licea ogólnokształcące. Ponadto 10 szkół miało możliwość korzystania z kompleksów sportowych „Orlik”, a także stadionów.

Place zabaw posiadało 53 placówki skontrolowane, w tym: 6 żłobków, 13 przedszkoli, 27 szkół podstawowych i 7 zespołów szkół.

### ***Urządzenia, sprzęt sportowy i meble szkolne z certyfikatami***

Szkoły i placówki nabywające nowe wyposażenie muszą zwracać uwagę na posiadane przez nie atesty bądź certyfikaty, które potwierdzają zgodność wykonania danego wyrobu z normami. Z danych za rok 2023 wynika, iż spośród skontrolowanych 73 placówek - 42 z nich posiadało sprzęt sportowy i rekreacyjny w 100% z certyfikatami. Pozostałe placówki miały częściowo certyfikowany sprzęt sportowy i urządzenia na placu zabaw.

Natomiast meble szkolne (stoliki i krzeselka) w 100% z certyfikatami posiadało 39 placówek na 73 skontrolowane.

### ***Dożywianie w placówkach nauczania i wychowania***

W 2023 r. w skontrolowanych placówkach oświatowo – wychowawczych ciepły posiłek zapewniało 68 z nich, w tym: 7 żłobków, 18 przedszkoli, 35 szkół, 7 zespołów szkół i 1 specjalny ośrodek szkolno – wychowawczy. Obiad dwudaniowy zapewniły 3 placówki szkolne, natomiast 39 szkół zapewniło tylko posiłek jednodaniowy.

Samodzielne przedszkola i żłobki (łącznie 25 placówek) zapewniają śniadanie, obiad oraz podwieczorek.

Dożywianie w placówkach oświatowo – wychowawczych i opiekuńczych			
Rodzaje placówek	Ciepły posiłek	Przygotowany na miejscu	Dowożony
Żłobki	7	2	5
Przedszkola	18	10	8
Szkoły podstawowe	35	14	21
Zespoły szkół	7	7	0
Specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy	1	1	0
Razem	68	34	34

Niestety nie wszystkie szkoły, w których funkcjonują oddziały przedszkolne, zapewniają 3 posiłki dla przedszkolaków - mimo, że pobyt dzieci w tych placówkach wynosi 8 - 9 godzin. Zatem podczas kontroli placówek zaleca się, aby rozważyć tą kwestię.

Ciepły posiłek na miejscu przygotowywało 34 placówki (w tym 2 żłobki, 10 przedszkoli, 14 szkół podstawowych, 7 zespołów szkół oraz Specjalny Ośrodek Szkolno - Wychowawczy). Pozostałe placówki korzystały z usług cateringowych.

### ***Wodociągi lokalne i kanalizacja w placówkach oświatowych***

7 placówek oświatowych nadal posiadało własny wodociąg. Pozostałe obiekty korzystały z wodociągów publicznych. W placówkach, które mają swoje wodociągi pobierane są próby wody do badań laboratoryjnych w celu określenia jakości wody używanej w szkołach. Często zdarza się

jednak, że nieodpowiednie wyniki badanych prób nakładają na w/w placówki obowiązek doprowadzenia wody do odpowiedniej jakości, aż do otrzymania pozytywnego wyniku badania. Kanalizację miejscową (szambo) posiadało 21 placówek oświatowych, 4 posiadały przyobiektowe oczyszczalnie ścieków. Pozostałe placówki podłączone były do kanalizacji centralnych.

### ***Ocena warunków utrzymania higieny osobistej przez uczniów***

Placówki zapewniały właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej, tj. ciepła woda w sanitariatach, papier toaletowy, dozowniki na mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku bądź suszarki. W przypadku stwierdzenia braków pod tym względem podczas kontroli sanitarnych, środki higieny osobistej były natychmiastowo uzupełniane.

### ***Opieka zdrowotna nad uczniami w szkołach***

Na 49 skontrolowanych placówek szkolnych - 39 z nich posiada gabinety profilaktyki zdrowotnej (z pełnym wyposażeniem oraz dostępem do ciepłej, bieżącej wody). W pozostałych placówkach opieka zdrowotna świadczona jest w pomieszczeniach zastępczych, które często wyposażone w odpowiedni sprzęt medyczny nie mają dostępu do ciepłej, bieżącej wody, dlatego nie można ich uznać za odpowiedni gabinet profilaktyki zdrowotnej i promocji zdrowia. Gabinety stomatologiczne dla uczniów funkcjonują w 7 szkołach. Dostęp do gabinetów stomatologicznych poza terenem szkoły mają uczniowie z 9 placówek.

### ***Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych***

Niezachowanie standardów do urządzeń sanitarnych stwierdzono w 7 placówkach:

- 1 szkoła podstawowa
- 2 licea ogólnokształcące
- 4 zespoły szkół  
(3 zespoły ponadpodstawowe).

Zachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych to:

- 1 miska ustępowa na 20 kobiet/dziewcząt
- 1 miska ustępowa i 1 pisuar na 30 mężczyzn/chłopców
- 1 umywalka na 20 kobiet/dziewcząt
- 1 umywalka na 20 mężczyzn/chłopców

### ***Wypoczynek organizowany na terenie powiatu ropczycko-sędziszowskiego***

Na naszym terenie w 2023 roku na terenie naszego powiatu zorganizowano 7 placówek wypoczynku, w tym 53 w miejscu zamieszkania (półkolonie). W wypoczynku uczestniczyło 242 dzieci i młodzieży, w tym 150 w formach wyjazdowych oraz 92 w miejscu zamieszkania. Wszystkie placówki zostały skontrolowane, wypoczynek przebiegał bez zakłóceń.

W placówkach oświatowych w 2023 r. prowadzono także:

- ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych w 48 szkołach (w 537 oddziałach),
- ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 6 placówkach (693 uczniów w 42 oddziałach),
- ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii w 5 szkołach (w 20 oddziałach).

Kontrolowano także asortyment sprzedawany w sklepikach szkolnych i automatach. Dokonywana jest także ocena zabezpieczenia piaskownic przed zanieczyszczeniami oraz udokumentowanie wymiany piasku.

Na bieżąco prowadzona jest współpraca z zespołami obsługi szkół i przedszkoli oraz władzami samorządowymi w celu poprawy warunków w placówkach.



### ***Podsumowanie stanu sanitarno – higienicznego w nadzorowanych placówkach nauczania i wychowania***

W 2023 roku przeprowadzono 134 kontrole w placówkach nauczania i wychowania, w tym 7 kontrole związanych z wypoczynkiem.

Wydano 3 decyzje administracyjne, dotyczące usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości. W 1 placówce wykonano nałożone przez PPIS obowiązki.

Stan sanitarno – higieniczny w nadzorowanych placówkach ulega ciągłej poprawie. Powstają nowe sale gimnastyczne, boiska szkolne, place zabaw oraz stołówki szkolne, w placówkach dokonywane są większe, bądź mniejsze remonty, co wpływa na stałą poprawę stanu sanitarno-technicznego placówek. Kilka placówek zapewnia uczniom stały dostęp do niegazowanej wody mineralnej.

## **HIGIENA PRACY**

### ***Do zakresu działania Higieny Pracy należy:***

- ocena warunków zdrowotnych środowiska pracy
- prowadzenie działań związanych z nadzorem nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi, środkami powierzchniowo czynnymi i detergentami, czynnikami biologicznymi, prekursorami narkotyków kat. 2 i 3, czynnikami i procesami rakotwórczymi
- prowadzenie postępowań administracyjnych w zakresie chorób zawodowych
- nadzór nad środkami zastępczymi

Zadania realizowano poprzez lustrację stanowisk pracy, ocenę przestrzegania wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w związku z ekspozycją zawodową na czynniki szkodliwe i uciążliwe, ocenę środków zapobiegawczych podejmowanych przez pracodawców, ocenę badań okresowych pracowników i profilaktyki zawodowej, promocję zdrowia w środowisku pracy, egzekwowanie poprawy warunków pracy w trybie postępowań administracyjnych.

Ewidencja obiektów nadzorowanych przez Higienę Pracy obejmuje 168 zakładów zatrudniających 7311 pracowników. W 2023 roku skontrolowano łącznie 88 mikro, małych, średnich i dużych przedsiębiorstw, przeprowadzono 100 kontrole sanitarnych i 3 postępowania w sprawie chorób zawodowych.

### ***Czynniki szkodliwe dla zdrowia występujące w środowisku pracy***

W obszarze bieżącego nadzoru sanitarnego wydano 9 decyzji administracyjnych zobowiązujących pracodawców do podjęcia działań mających na celu poprawę warunków zdrowotnych środowiska pracy. Stwierdzone nieprawidłowości najczęściej dotyczyły braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia tj. hałas, drgania mechaniczne, pyły, czynniki toksykologiczne powietrza. W toku 3 postępowań wyegzekwowano obniżenie natężenia hałasu i stężenia pyłów mąki do wartości dopuszczalnych normatywów higienicznych.

### ***Czynniki biologiczne***

Na skuteczność ochrony zdrowia osób zawodowo narażonych na czynniki biologiczne ma wpływ zarówno wiedza pracowników o ryzyku związanym z tym narażeniem, jak i ich zachowania w miejscu pracy ukierunkowane na ochronę zdrowia.

W 2023 roku skontrolowano 3 zakłady, w których występuje potencjalne narażenie pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne. Nieprawidłowości w tym obszarze nie stwierdzono.

Przy współpracy z pionem Epidemiologii przeprowadzono szkolenie dla 109 osobowej grupy zawodowej w zakresie ochrony zdrowia pracowników i skutecznych metod profilaktyki możliwych w stosunku do wybranych czynników biologicznych.

### ***Produkty biobójcze***

Produkty biobójcze udostępniane na rynku i stosowane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej wymagają pozwoleń albo zezwoleń na handel równoległy albo pozwoleń na obrót i podlegają wpisowi do Wykazu Produktów Biobójczych, który prowadzi Prezes Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych.

W 2023 roku przeprowadzono 8 kontroli, wydano 1 postanowienie o nakazie zabezpieczenia i zaprzestaniu udostępniania konsumentom kwestionowanego produktu biobójczego oraz 1 decyzję zakazującą udostępniania produktu biobójczego ze względu na brak stosownego pozwolenia na obrót.

### ***Prekursory narkotyków***

Państwowa Inspekcja Sanitarna zgodnie z art. 44 ust. 2 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii sprawuje nadzór nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3. W tym obszarze przeprowadzono 11 kontroli u podmiotów stosujących wyżej wymienione substancje w prowadzonej działalności gospodarczej/produkcyjnej. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

### ***Czynniki rakotwórcze i mutagenne***

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ropczycach znajduje się 35 zakładów, w których zatrudnieni pracownicy narażeni są na czynniki rakotwórcze tj. pyły drewna, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA), włókna azbestu, związki chromu, nikiel i jego związki, krzemionka krystaliczna – kwarc, krystobalit (frakcja respirabilna). W roku sprawozdawczym skontrolowano 13 zakładów pracy, w których ogółem narażonych jest 324 pracowników. Nieprawidłowości w zakresie czynników rakotwórczych nie stwierdzono.

### ***Choroby zawodowe***

W 2023 roku do PPIS w Ropczycach wpłynęło 1 zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej wymienionej w pozycji wykazu 26: choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza.

Wydano 29 postanowień o niezłażeniu spawy w terminie wskazanym w art. 35 Kpa z przyczyn niezależnych od organu, z uwagi na konieczność przeprowadzenia dowodu z opinii uprawnionej placówki medycznej.

Wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej z poz. 26: choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza.

### ***Nadzór nad środkami zastępczymi***

W obszarze środków zastępczych w 2023 roku nie zarejestrowano zgłoszeń podejrzeń zatruc „dopalaczami”. W wyniku przeprowadzonych kontroli w sklepach oferujących produkty na bazie konopi siewnych i e-papierosy nie stwierdzono występowania w obrocie produktów wzbudzających podejrzenie, że mogą być środkami zastępczymi.

## **ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

Zapobiegawczy nadzór sanitarny jest obszarem działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej na rzecz zdrowia publicznego, mający charakter zapobiegawczy - prowadzi działania zmierzające do zapobiegania możliwości powstawania zagrożeń dla bezpieczeństwa sanitarnego, zdrowia i komfortu życia ludzi na różnych etapach procesu inwestycyjnego, w tym na etapie planowania przestrzennego, projektowania, realizacji i dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych.

W ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu ropczycko – sędziszowskiego Powiatowy Państwowy Inspektor Sanitarny w roku 2023 rozpatrzył **575 wnioski**. Wnioski dotyczyły:

***Projektów odnoszących się do terenów gmin, działając w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko – wydano 28 opinii.***

W planach tworzonych jak również w zmianach mpzp wydzielano tereny o różnym przeznaczeniu m.in. zabudowa mieszkaniowa wielorodzinna, zabudowa mieszkaniowa jednorodzinna, tereny zabudowy produkcyjnej, składowej, magazynowej i usługowej, usługi oświaty, usług sportu i rekreacji, teren zakładu o dużym ryzyku wystąpienia poważnej awarii przemysłowej.

***Planowanych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko na etapie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko – wydano 27 opinii***

W ramach w/w postępowań dokonywana była kompleksowa ocena ryzyka wpływu zamierzeń danego przedsięwzięcia na poszczególne komponenty środowiska (wodę, powietrze, grunt), w tym na zdrowie i życie ludzi.

Dla wszystkich przedsięwzięć wyrażono opinię, iż nie istnieje potrzeba przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

W 2023 roku nie wpłynął żaden wniosek o opinię przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia.

***Dokumentacji projektowych inwestycji - uzgodniono 15 projektów budowlanych (wszystkie pozytywne). Wystawiono 15 decyzji na opłatę.***

Na wniosek inwestorów i biur projektowych działających w imieniu inwestora uzgadniano projekty budowlane pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

***Obiektów budowlanych przed dopuszczeniem ich do użytkowania -***

Ogółem w roku 2023 wpłynęło do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ropczycach **46 wnioski** dot. zakończenia budowy i zamiaru rozpoczęcia użytkowania, w tym:

- dokonano **20 kontroli obiektów budowlanych** zgłoszonych w trybie art. 56 Ustawy Prawo Budowlane, w tym wydano 20 pism niezgłaszających sprzeciwu do użytkowania, wystawiono 20 decyzji na opłatę za czynności w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, nie wydano żadnego sprzeciwu.

***Zgód, opinii i uzgodnień wynikających z odrębnych przepisów prawa***

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ropczycach w 2023 roku uzgadniał opinią projekty decyzji o warunkach zabudowy i projekty decyzji o lokalizacji inwestycji celu publicznego, na wniosek organów wydających w/w decyzje. Wpłynęło **457 wniosków** w w/w sprawach.

W 2023r wpłynęły dwa wnioski w sprawie wydania zaświadczeń, że obiekty budowlane i urządzenia techniczne przeznaczone do wykonywania koncesjonowanej działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i obrotu z prawem do magazynowania wyrobami i technologią o przeznaczeniu wojskowym lub policyjnym spełniają wymagania higieniczno – sanitarne. Przeprowadzono **2 kontrole** w tych sprawach, wydano **2 opinie** i wystawiono **2 decyzje** na opłatę.

Wszystkie działania podejmowane w ramach sprawowanego nadzoru realizowane były poprzez ocenę zagadnień pod kątem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych i były skierowane m.in. na:

- oddzielenie obszarów przeznaczonych na zabudowę mieszkaniową od obszarów przemysłowych, tras komunikacyjnych, itp.,
- eliminację lub ograniczenie emisji zanieczyszczeń do środowiska w tym emisji do powietrza, wody i gleby na terenach zamieszkania i pobytu ludzi w sąsiedztwie terenów przemysłowych; między innymi poprzez zastosowanie odpowiednich technologii przemysłowych, rozwiązań technicznych i urządzeń redukujących lub pochłaniających substancje szkodliwe dla zdrowia ludzi,
- zapewnienie odpowiednich pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych warunków pobytu ludzi w budynkach, w odniesieniu do funkcji pomieszczeń, m.in. w zakresie właściwego oświetlenia, wysokości, kubatury, jakości środowiska wewnętrznego.

## PODSUMOWANIE

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ropczycach działa w oparciu o system jakości funkcjonujący w województwie podkarpackim.

W 2023 r. przeprowadzono ogółem 2682 kontroli sanitarnych, pobrano 468 próbek do badań. W przypadku stwierdzenia niespełnienia wymagań prowadzone było postępowanie administracyjne celem wyeliminowania nieprawidłowości. Wydano ogółem 270 decyzji administracyjnych oraz 45 postanowień. Nałożono 10 mandatów karnych na łączną kwotę 1950 zł.

W obiektach użyteczności publicznej, placówkach oświatowo-wychowawczych, zakładach pracy, obiektach służby zdrowia, obiektach żywnościowych, nadzorowanych przez PPIS w Ropczycach, systematycznie następuje poprawa warunków higieniczno-sanitarnych.

W istniejących obiektach dokonywane są na bieżąco remonty, a powstające nowe placówki już na starcie spełniają odpowiednie wymagania.

W obszarze działalności oświatowo-zdrowotnej w roku 2023 wiele działań związanych było z profilaktyką chorób zakaźnych. Profilaktyka zdrowotna prowadzona jest dzięki zaangażowaniu dyrektorów szkół, nauczycieli, kierownictwa w jednostkach samorządowych i wielu osób, które chętnie podejmują się realizacji zadań na rzecz zdrowia naszej społeczności lokalnej.

Na podstawie prowadzonego nadzoru bieżącego nad urządzeniami wodociągowymi i jakością dostarczanej wody stwierdza się, że następuje poprawa jakości wody dostarczanej odbiorcom. Jednak woda z małych wodociągów, gdzie nie ma uzdatniania i bieżącego nadzoru najczęściej jest złej jakości.

Pracownicy Stacji posiadają wysokie kwalifikacje zawodowe. Uczestniczą aktywnie w szkoleniach organizowanych zarówno przez Głównego Inspektora Sanitarnego, jak również Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego oraz inne instytucje. W minionym roku uczestniczono w 51 szkoleniach zewnętrznych, w tym 31 on-line. Zorganizowano 12 szkoleń wewnętrznych. Ponadto pracownicy poszerzają swoją wiedzę w ramach samokształcenia. Większość pracowników posiada specjalizację lub studia podyplomowe w dziedzinie zdrowia publicznego.

Wszyscy pracownicy zostali przeszkoleni w zakresie przeciwdziałania korupcji i otrzymali certyfikat CBA.

W swojej działalności PPIS gwarantuje zachowanie poufności informacji uzyskanych od klienta i ochronę praw jego własności.

Pandemia COVID przyspieszyła cyfryzację Państwowej Inspekcji Sanitarnej, która w Polsce postępuje bardzo szybko. Na przestrzeni 2023 roku w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej wprowadzono wiele zmian, a także usprawniono część istniejących już rozwiązań, a szczególną uwagę objęto zwiększenie poziomu cyberbezpieczeństwa. W tym celu przeprowadzono szereg modernizacji oraz rozwiązań.

Coraz większym zainteresowaniem cieszy się oficjalne konto PSSE w Ropczycach w mediach społecznościowych na portalu Meta (Facebook). Profil obserwuje aktualnie (tj. 11.03.2024 r.) 151 unikalnych odbiorców. Stronę w 2023 roku odwiedzało ponad 300 osób miesięcznie, a rekordowy zasięg strony osiągnięto w lipcu, posty znajdujące się na profilu PSSE w Ropczycach zostały wyświetlone ponad 12 tysięcy razy.

Do Stacji w Ropczycach zakupiony został również nowy serwer – DELL PowerEdge R450 IntelXeon 5317, który posłuży jako dodatkowy serwer plików, a w przyszłości dostosowany zostanie do obsługi systemu Elektronicznego Zarządzania Dokumentacją.

W 2023 roku kontynuujemy realizację projektu GovNet, mającego na celu zcentralizowanie sieci dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ropczycach została podłączona do sieci Głównego Inspektoratu Sanitarnego, dostarczony został również sprzęt sieciowy taki jak: szafa serwerowa RACK, Fortigate 60F Fortniet, czy Switch Pro Managed NetGear.

Szczególną uwagę należy zwrócić na nowe narzędzie stworzone dla pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej. System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w skrócie SEPIS jest uniwersalną platformą komunikacji dla całej Inspekcji, służącą także gromadzeniu wysokiej jakości danych oraz zarządzaniu nimi. Stanowi również innowacyjne narzędzie analityczne dla Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Pracownicy Stacji w Ropczycach w walce przeciwko rozprzestrzeniającej się pandemii Covid-19 w Polsce wykorzystywali głównie system SEPIS, który świetnie sprawdził się w trudnej sytuacji, a także usprawnił codzienną pracę. System SEPIS doskonale sprawdził się w walce z pandemią COVID, ale znajduje też zastosowanie w innych obszarach zdrowia publicznego. Stopniowo ma być wykorzystywany przez Inspekcję w każdym obszarze działalności, budowa trzech nowych modułów w zakresie higieny środowiska, bezpieczeństwa żywności i nadzoru nad chemikaliami. System umożliwia obsługę zgłoszeń cudzoziemców przebywających w Polsce w 7 językach.

Usytuowanie Stacji, praca w terenie, bliski kontakt z placówkami nadzorowanymi oraz rozwijanie cyfryzacji Inspekcji daje możliwość pracownikom PSSE w Ropczycach szybkiego reagowania i podejmowania odpowiednich decyzji.

Dzięki działaniom inspekcji sanitarnej oraz dobrej współpracy z władzami samorządowymi, inspekcjami i innymi instytucjami stan sanitarny powiatu ropczycko-sędziszowskiego ocenia się jako dobry.