



**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opocznie**

**Ocena stanu sanitarnego  
powiatu opoczyńskiego za rok 2019.**



Opoczno 2020 r.

1. Sekcja Nadzoru Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku. ....	5
2. Sekcja Nadzoru Epidemiologii .....	50
3. Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska w Zakresie Higieny Komunalnej.....	65
4. Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska w Zakresie Higieny Pracy.....	74
5. Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży.....	79
6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia.....	87
7. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny.....	97
8. Oddział Ekonomiczno-Administracyjny.....	98

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Opocznie obejmuje swoim nadzorem miasto Opoczno i Drzewicę oraz gminy: Opoczno, Drzewica, Białaczów, Mniszków, Paradyż, Poświętne, Sławno i Żarnów. Działalność swoją prowadzi na mocy Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 roku ( Dz .U. z 2019 r. poz.1239 z późn.zm.).



Mapa powiatu opoczyńskiego.

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest organem powołanym do nadzoru nad warunkami :

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku,
- higieniczno- sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne,
- w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych oraz wprowadzania do obrotu środków zastępczych i zapobiegania uzależnieniu, nadzór nad stosowaniem w produkcji prekursorów, narkotyków.

Wykonywanie w/w zadań polega na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, jeżeli ich występowanie ma charakter epidemiczny, a także na prowadzeniu działalności oświatowo- zdrowotnej. Zadania te są realizowane przez poszczególne sekcje.

Działania kontrolne oraz wizytacje wykonane przez pracowników poszczególnych sekcji PSSE w Opocznie w roku 2019 przedstawia tabela poniżej.

Nazwa Sekcji PSSE w Opocznie	Liczba kontroli/wizytacji w 2019 r.
Higiena Komunalna	345
Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	547
Nadzór epidemiologii	266
Higiena pracy	69
Higiena dzieci i młodzieży	99
Zapobiegawczy nadzór sanitarny	81
Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	40

## Sekcja Nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

W roku 2019 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu opoczyńskiego znajdowały się 932 zakłady, skontrolowano 420, zatwierdzono 66, przeprowadzono ogółem 547 kontroli sanitarnych, w tym 57 kontroli interwencyjnych.

Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 261 zakładów.

W roku sprawozdawczym 0 zakładów oceniono jako niezgodnych z wymaganiami, co stanowi 0% ogółu ocenianych.

Ogółem wydano 25 decyzji administracyjnych, w tym 0 decyzji unieruchomienia działalności całego zakładu oraz wydano 0 decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Nałożono ogółem 25 mandatów karnych na sumę 5100,00 zł, do Sądu Rejonowego skierowano 0 wniosków, do Prokuratury skierowano 0 zawiadomień.

Do ŁPWIS w Łodzi skierowano 5 wniosków o nałożenie kary pieniężnej.

### STAN SANITARNY OBIEKTÓW WYRAŻONY W % OBIEKTÓW NIEZGODNYCH Z WYMAGANIAMI

Lp.	Grupy obiektów	% obiektów nie spełniających wymagań 2019 r.	% obiektów nie spełniających wymagań 2018 r.
1.	Wytwórnice lodów	-	-
2.	Automaty do lodów	0 %	0 %
3.	Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi	-	-
4.	Piekarnie	0%	0%
5.	Ciastkarnie	0%	0%
6.	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	0%	0%
7.	Browary i słodownie	-	-
8.	Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	-	-
9.	Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych	-	-
10.	Zakłady garmazeryjne	-	-
11.	Zakłady przemysłu zbożowo młynarskiego	-	-
12.	Wytwórnice makaronów	-	-
13.	Wytwórnice wyrobów cukierniczych	-	-
14.	Wytwórnice koncentratów spoż.	-	-
15.	Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	-	-

16.	Wytwórnice chrupek, chipsów i prażynek	-	-
17.	Wytwórnice suplementów diety	-	-
18.	Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	-	-
19.	Wytwórnice substancji dodatkowych	-	-
20.	Cukrownice	-	-
21.	Inne wytwornice żywności	0%	0%
22.	Sklepy spożywcze	0,0%	0,0%
23.	Kioski spożywcze	0,0%	0%
24.	Magazyny hurtowe	0%	0%
25.	Obiekty ruchome i tymczasowe	0%	3,8%
26.	Środki transportu	0%	0%
27.	Inne obiekty obrotu żywnością	-	-
28.	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	0%	0%
28a.	Zakłady małej gastronomii	0%	1,3%
29.	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	0%	0%

## **OPIS STANU SANITARNEGO POSZCZEGÓLNYCH GRUP OBIEKTÓW**

### **Automaty do lodów.**

W roku 2019 zarejestrowano 20 zakładów, skontrolowano 19, zatwierdzono 2, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 19. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% (w 2018 roku – 0%).

W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na :

- właściwą jakość zdrowotną surowców,
- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- prawidłowość przebiegu procesów technologicznych,
- na wyposażenie w sprzęt i urządzenia,
- warunki przechowywania surowców,
- opracowanie, wdrażanie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej,
- przechowywanie, znakowanie i pochodzenie środków spożywczych,
- zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami,
- dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawcy półproduktów,
- na posiadanie deklaracji zgodności używanych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- prawidłowość mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego,

- przestrzeganie zasad systemu HACCP, w tym przestrzeganie wykonywania badań właścicielskich,

- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopakowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Przeprowadzono ogółem 20 kontroli sanitarnych, w tym 0 interwencyjnych.

Ogółem wydano 2 decyzje administracyjne, 0 decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu. Decyzja administracyjna wydana była na poprawę stanu sanitarno – technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu oraz decyzja przedłużająca termin wykonania zaleceń.

0 decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Nałożono 1 mandat karny, na kwotę 300,0zł. Mandat karny nałożono za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu oraz brak aktualnego orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych pracownika.

Skierowano 0 wniosków do Sądu, skierowano 0 wniosków o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS.

Pobrano 5 próbek lodów do badań w kierunku mikrobiologicznym z czego zakwestionowano 0.

### **Piekarnie**

W roku 2019 zarejestrowano 12, skontrolowano 12, zatwierdzono 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 12. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych ( 2018 r.- 0%)

W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na:

- na jakość zdrowotną oraz pochodzenie surowców, warunki przechowywania surowców,
- prawidłowość prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego,
- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją GHP/GMP,
- przestrzeganie zasad systemu HACCP, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z przestrzeganiem zasad systemu HACCP,
- sposób gromadzenia i usuwania odpadów,
- na właściwą jakość zdrowotną surowców, substancji dodatkowych ich prawidłowe

- przechowywanie (temp., wilgotność),
- dokumentację na artykuły pochodzenia zwierzęcego HDI, oznakowanie , transport,
- funkcjonowanie systemu traceability,
- prawidłowe znakowanie wyrobów gotowych,
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- prawidłowe warunki transportu wyrobów gotowych do odbiorców,
- dokonywano weryfikacji temp. w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanego termometru.

Przeprowadzono 16 kontroli, w tym 0 interwencyjnych.

Ogółem wydano 1 decyzję administracyjną, w tym 0 decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego zakładu , 0 decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Decyzja administracyjna została wydana na:

- zapewnienie prawidłowego stanu technicznego drzwi w pomieszczeniach piekarni,
- zapewnienie prawidłowego działania punktów wodnych w pomieszczeniach piekarni,
- zapewnienie prawidłowego stanu technicznego powierzchni sprzętu produkcyjnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

Ogółem nałożono 2 mandaty karne, na sumę 400,00 zł. Mandaty karne nałożono za:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładów,

Skierowano 0 wniosków do sądu, zawiadomień do prokuratury 0, skierowano 0 wniosków do ŁPWIS w Łodzi o nałożenie kary pieniężnej.

Do badań laboratoryjnych pobrano 0 próbek, zakwestionowano 0 próbek, w tym do badań mikrobiologicznych 0 próbek, zakwestionowano 0 próbek. Pobrano 0 próbek sanitarnych..

### **Ciastkarnie**

W roku 2019 zarejestrowano 7 zakładów, skontrolowano 6, zatwierdzono 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 6. Niezgodnych z wymaganiami były 0 obiekty, co stanowi 0% ocenianych ( 2018 r.- 0%)

Podczas kontroli sanitarnych zwrócono uwagę:

- na prawidłowość mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego,
- na pochodzenie i jakość zdrowotną surowców, warunki przechowywania surowców i półfabrykatów,



- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego,
- prawidłowość dokumentowania czynności związanych z GHP i GMP,
- przestrzeganie zasad systemu HACCP, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z przestrzeganiem zasad systemu HACCP, w tym przestrzeganie wykonywania badań właścicielskich,
- na opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej,
- sposób przyjęcia surowców, wymaganą dokumentację na środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego,
- oznakowanie i transport wyrobów gotowych,
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- prawidłowość funkcjonowania systemu traceability.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną, wydano 2 decyzje administracyjne, w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia lub przerwania produkcji.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno – technicznego powierzchni podłóg i ścian w pomieszczeniach piekarni oraz przedłużenia terminu wykonania zaleceń.

Nie stwierdzono nieprawidłowości dających podstawę do nałożenia mandatów karnych.

Do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi skierowano 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej. Wnioski uzasadniono:

- prowadzeniem działalności niezgodnej z zakresem decyzji zatwierdzającej,
- prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności,
- brakiem oznakowania wprowadzanych do obrotu wyrobów.

Pobrano 30 próbek do badań w kierunku mikrobiologicznym, z czego zakwestionowano 0.

### **Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe**

W roku 2019 zarejestrowano 3 zakłady , skontrolowano 2, zatwierdzono 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 2. Niezgodnych z wymaganiami były 0 obiekty, co stanowi 0% ocenianych ( 2018 r.- 0%)

Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na :

- przebieg procesów technologicznych ,
- wdrażanie zasad GHP , GMP i HACCP,
- warunki przechowywania surowców i wyrobów gotowych,
- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- prawidłowość oznakowania wyrobów gotowych,
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- prawidłowość funkcjonowania systemu traceability,
- stosowanie substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu żywności,
- na posiadanie deklaracji zgodności używanych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- zapewnienie skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami.

Przeprowadzono ogółem 2 kontrole sanitarne, w tym 0 kontroli interwencyjnych.

Wydano 1 decyzję administracyjną przedłużającą termin wykonania zaleceń dotyczących:

- doprowadzenia powierzchni sufitów w pomieszczeniach zakładu do właściwego stanu technicznego,
- doprowadzenia powierzchni ścian w pomieszczeniach zakładu do właściwego stanu technicznego,
- doprowadzenia pomieszczeń zakładu do prawidłowej funkcjonalności.

Wydano 0 decyzji czasowego unieruchomienia lub przerwania produkcji.

Nałożono 0 mandatów karnych na kwotę 0,00 zł. Wniosków o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS w Łodzi nie kierowano.

Pobrano 2 próbki do badań z czego zakwestionowano 0.

### **Zakłady przemysłu zbożowo - młynarskiego**

W roku 2019 zarejestrowano 1 zakład, skontrolowano 0, zatwierdzono 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 0. Niezgodnych z wymaganiami były 0 obiekty, co stanowi 0% ocenianych ( 2018 r.- 0%)

Przeprowadzono ogółem 0 kontroli sanitarnych, w tym 0 kontroli interwencyjnych.

Wydano 0 decyzji administracyjnych.

Wydano 0 decyzji czasowego unieruchomienia lub przerwania produkcji.

Nałożono 0 mandatów karnych na kwotę 0,00 zł. Wniosków o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS w Łodzi nie kierowano.

Pobrano 0 próbek do badań z czego zakwestionowano 0.

### **Inne wytwórnie żywności.**

W roku 2019 zarejestrowano 68 zakładów, skontrolowano 5, zatwierdzono 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 1. Niezgodnych z wymaganiami były 0 obiekty, co stanowi 0% ocenianych ( 2018 r.- 0%).

Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na :

- przebieg procesów technologicznych,
- wdrażanie zasad GHP /GMP i HACCP,
- wdrażanie dobrej praktyki rolniczej w przypadku gospodarstw rolnych,
- warunki przechowywania surowców i wyrobów gotowych,
- prawidłowość oznakowania wyrobów gotowych,
- na posiadanie deklaracji zgodności materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- zapewnienie skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami ,
- prawidłowość funkcjonowania systemu traceability,
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przeprowadzono ogółem 6 kontroli sanitarnych, w tym 0 interwencyjnych.

Wydano 0 decyzji administracyjnych w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia lub przerwania produkcji.

Karania mandatowego nie stosowano i nie kierowano wniosków do sądu.

### **Sklepy spożywcze.**

W roku 2019 zarejestrowano 294 zakłady, skontrolowano 169, zatwierdzono 17, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 72. Wszystkie obiekty spełniały wymagania sanitarne. Niezgodnych z wymaganiami było 0 zakładów, co stanowi 0,0% ocenianych (2018 r.- 0,0%).

Podczas kontroli zwrócono uwagę na:

- terminy przydatności do spożycia, cechy organoleptyczne,
- oznakowanie żywności w tym szczególnie suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz GMO,
- kontrola orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych,
- monitorowanie warunków dostaw artykułów spożywczych oraz dokonywanie weryfikacji temperatury w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanego termometru,
- opracowanie, wdrażanie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz systemu HACCP,
- przechowywanie, oznakowanie i pochodzenie środków spożywczych ,
- zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami ,
- prowadzono kontrole w związku z otrzymanymi informacjami w ramach systemu RASFF,
- dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawcy żywności, w przypadku artykułów pochodzenia zwierzęcego HDI,
- pochodzenie mięsa, w tym w szczególności pochodzenie mięsa wieprzowego, a także dziczyzny (mięsa z dzika) i produktów z niego otrzymanych w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- na opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej.

Przeprowadzono ogółem 222 kontrole sanitarne, w tym 33 kontrole interwencyjne.

Wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym 0 decyzji zamykających zakład.

Decyzje administracyjne wydawano na:

- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno - technicznego sufitów w pomieszczeniach sklepu,

- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno - technicznego ścian w pomieszczeniach sklepu,
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno - technicznego podłóg w pomieszczeniach sklepu,
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno – technicznego drzwi w pomieszczeniach sklepu,
- zapewnienie sprawnie działającego punktu wodnego (umywalki do mycia rąk),
- zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno – technicznego wyposażenia zakładu.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 14 mandatów karnych na kwotę 2850,00 zł , skierowano 0 wniosków do sądu, oraz 0 wniosków do PWIS o nałożenie kary pieniężnej.

Karanie mandatowe stosowano głównie za:

- brak zachowanej czystości i porządku,
- brak zachowanej segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- niewłaściwe przechowywanie artykułów łatwopsujących (niewłaściwa temperatura przechowywania, niezgodna z zaleceniami producentów),
- brak zachowanej higieny sprzedaży środków spożywczych nieopakowanych,
- artykuły po terminie przydatności do spożycia, po upływie daty minimalnej trwałości,
- brak prowadzonej na bieżąco dokumentacji systemu HACCP (brak aktualnych rejestrów monitorowania CCP),
- nieprawidłowe przechowywanie odpadów stałych,
- nieaktualne orzeczenia do celów sanitarno - epidemiologicznych.

Pobrano 132 próbki do badań, zakwestionowano 0 próbek.

### **Super- i hipermarkety**

W roku 2019 zarejestrowano 5 zakładów, skontrolowano 5, zatwierdzono 3, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 2. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów.

Podczas kontroli zwrócono uwagę na:

- terminy przydatności do spożycia, cechy organoleptyczne, art. spożywczych,
- oznakowanie żywności w tym szczególnie suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego i GMO,
- sposób postępowania z odpadami,
- monitorowanie warunków dostaw artykułów spożywczych oraz dokonywanie weryfikacji temperatury w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanego termometru,
- opracowanie dokumentacji i wdrożenie zasad systemu HACCP,
- przechowywanie , oznakowanie i pochodzenie środków spożywczych ,

- pochodzenie mięsa, w tym w szczególności pochodzenie mięsa wieprzowego, a także dziczyzny (mięsa z dzika) i produktów z niego otrzymanych w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).
- zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami ,
- w supermarketach i hipermarketach na sprzedaż kosmetyków (sprawdzono zgodność oznakowania z obowiązującymi przepisami),
- dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawcy żywności, w przypadku artykułów pochodzenia zwierzęcego HDI,
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno - technicznego podłóg w pomieszczeniach sklepu,
- na opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej,
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Przeprowadzono ogółem 23 kontrole, w tym 1 interwencyjną.

Wydano 1 decyzję administracyjną, w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia.

Decyzję administracyjną wydano na:

- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno - technicznego sufitów w pomieszczeniach sklepu,
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno - technicznego ścian w pomieszczeniach sklepu,
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno – technicznego drzwi w pomieszczeniach sklepu.

Nałożono 0 mandatów karny na kwotę 0,00zł.

Skierowano 0 wniosków do sądu, 0 wniosków do ŁPWIS.

Pobrano 26 próbek do badań z czego zakwestionowano 0.

### **Kioski spożywcze**

W roku 2019 zarejestrowano 39 kiosków, skontrolowano 24, zatwierdzono 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 24. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0 % ocenianych ( 2018r.- 0%).

Podczas kontroli zwracano uwagę na:

- opracowanie, wdrażanie i przestrzeganie procedur systemu HACCP,

- prawidłowość przechowywania art. spożywczych – dokonywano weryfikacji temperatur w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanego termometru,
- prawidłowość oznakowania i pochodzenie środków spożywczych (HDI),
- zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami,
- prawidłowość funkcjonowania systemu traceability,
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 26 kontroli sanitarnych, w tym 0 interwencyjnych. Wydano 0 decyzji administracyjnych

Nie stwierdzono nieprawidłowości za które nałożono mandaty karne.

Skierowano 0 wniosków do sądu , skierowano 0 wniosków do ŁPWIS o nałożenie kary pieniężnej

Pobrano 0 próbek do badań, zakwestionowano 0 próbek.

#### **Kioski na targowiskach sprzedające mięso**

W roku 2019 zarejestrowano 28 kiosków , skontrolowano 20, zatwierdzono 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 20. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0,0% ocenianych , w 2018 - 0%.

Podczas kontroli zwrócono uwagę na:

- warunki transportu i przechowywanie mięsa i wędlin,
- opracowanie, wdrażanie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz systemu HACCP,
- zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami,
- stosowanie środków dezynfekcyjnych do utrzymania w czystości powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- prawidłowość oznakowania i pochodzenie środków spożywczych (HDI),
- pochodzenie mięsa, w tym w szczególności pochodzenie mięsa wieprzowego, a także dziczyzny (mięsa z dzika) i produktów z niego otrzymanych w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 22 kontrole sanitarne, w tym 0 interwencyjnych. Decyzji administracyjnych nie wydawano, w tym 0 decyzji zakazu wprowadzania do obrotu środków spożywczych.

Za stwierdzone nieprawidłowości nie nałożono mandatów karnych, skierowano 0 wniosków do sądu.

Pobrano 0 próbek do badań, zakwestionowano 0 próbek

### **Kioski na targowiskach sprzedające inne środki spożywcze**

W roku 2019 zarejestrowano 8 kiosków, skontrolowano 3, zatwierdzono 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 3. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych ( 2018 r.- 0%).

Podczas kontroli zwrócono uwagę na:

- warunki transportu, przechowywanie, oznakowanie,
- opracowanie, wdrażanie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz systemu HACCP,
- zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami,
- stosowanie środków dezynfekcyjnych,
- pochodzenie środków spożywczych,
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole sanitarne , w tym 0 interwencyjnych, wydano 0 decyzji administracyjnych, 0 decyzji natychmiastowego unieruchomienia.

Nie stosowano karania mandatowego.

Skierowano 0 wniosków do sądu, 0 wniosków do PWIS o nałożenie kary pieniężnej.

Pobrano 0 próbek do badań laboratoryjnych, zakwestionowano 0 próbek.

### **Magazyny hurtowe**

W roku 2019 zarejestrowano 21, skontrolowano 12, zatwierdzono 2, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 12. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych ( 2018 r.- 0%).

Podczas kontroli sanitarnych zwrócono uwagę na:

- warunki przechowywania artykułów spożywczych,
- terminy przydatności do spożycia, cechy organoleptyczne,
- oznakowanie żywności w tym szczególnie suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- monitorowanie warunków dostaw artykułów spożywczych oraz dokonywanie weryfikacji temperatury w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanego termometru,



- sprzedaż żywności zawierającej GMO ,środki specjalnego przeznaczenia ,suplementy diety,
- opracowanie dokumentacji i wdrożenie zasad systemu HACCP,
- zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami ,
- prowadzono kontrole w związku z otrzymanymi informacjami w ramach systemu RASFF,
- dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawców i odbiorców żywności,
- na opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej,
- pochodzenie mięsa, w tym w szczególności pochodzenie mięsa wieprzowego, a także dziczyzny (mięsa z dzika) i produktów z niego otrzymanych w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

Przeprowadzono 24 kontrole sanitarne, w tym 3 kontrole interwencyjne.

W roku sprawozdawczym wydano 4 decyzje administracyjne, w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia.

Decyzje administracyjne wydane zostały na:

- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnie sufitów w pomieszczeniach zakładu,
- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchnie podłóg w pomieszczeniach zakładu,
- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchnie drzwi w pomieszczeniach zakładu,
- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnie ścian w pomieszczeniach zakładu.

Skierowano 0 wniosków do sądu.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 1 mandat karny na kwotę 200,00zł, za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu.

Skierowano 0 wniosków o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS w Łodzi.

Pobrano 15 próbek do badań, zakwestionowano 0 próbek.

### **Obiekty ruchome i tymczasowe**

W roku 2019 zarejestrowano 60, skontrolowano 6, zatwierdzono 5, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 0. Niezgodnych z wymaganiami były 0 obiektów, co stanowi 0,0% ocenianych ( 2018 r.- 3,8%)

Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na :

- posiadanie decyzji zatwierdzającej PPIS na prowadzenie działalności gospodarczej,

- na właściwe wyposażenie zakładu,
- jakość zdrowotną wprowadzanej do obrotu żywności i segregację,
- prawidłowość przechowywania wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych,
- dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawców żywności,
- warunki przechowywania artykułów spożywczych,
- terminy przydatności do spożycia, cechy organoleptyczne,
- oznakowanie żywności.

Przeprowadzono ogółem 6 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną.

Wydano 0 decyzji administracyjnych.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200,0zł za brak aktualnego orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz brak porządku i czystości. Skierowano 0 wniosków do Sądu.

Skierowano 0 wniosków do ŁPWIS w Łodzi o nałożenie kary pieniężnej.

Pobrano 0 próbek.

#### **Środki transportu.**

W roku 2019 zarejestrowano 141, skontrolowano 18, zatwierdzono 15, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 0. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych ( 2018 r.- 0%).

Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na :

- oznakowanie środka transportu zależnie od jego przeznaczenia,
- na właściwe wyposażenie samochodu ,
- jakość zdrowotną przewożonej żywności i segregację ,
- stan czystości i porządku powierzchni ładunkowej.

Przeprowadzono ogółem 18 kontroli, w tym 0 kontroli interwencyjnych.

Wydano 0 decyzji administracyjnych w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia.

Nałożono 0 mandatów karnych, skierowano 0 wniosków do Sądu.

Pobrano 0 próbek do badań.

#### **Inne obiekty obrotu żywnością.**

W roku 2019 zarejestrowano 26 aptek ogólnodostępnych i 6 punktów aptecznych; 2 punkty skupu grzybów; 4 punkty skupu truskawek; 1 punkt sprzedaży bezpośredniej jagód; 8 punktów sprzedaży środków spożywczych w opakowaniach fabrycznych w urzędach pocztowych, 5 punktów sprzedaży suplementów diety, 4 punkty sprzedaży żywności na odległość. Skontrolowano 11, zatwierdzono 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 0. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych.

Przeprowadzono 14 kontroli, w tym 4 kontrole interwencyjne. Pobrano 8 próbek do badań laboratoryjnych, kwestionowanych 0 próbek.

### **Zakłady Żywnienia Zbiorowego Otwarte.**

W roku 2019 zarejestrowano 115 obiektów, skontrolowano 57, zatwierdzono 17, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 39. Niezgodnych z wymaganiami było 0 zakładów, co stanowi 0% ocenianych (2018 r.- 0%).

Podczas przeprowadzanych kontroli szczególną uwagę zwrócono na :

- jakość zdrowotną oraz pochodzenie surowców,
- warunki przechowywania surowców, półproduktów i posiłków (dokonywano weryfikacji temperatur przy użyciu wzorcowanych termometrów),
- prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego,
- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- prawidłowość prowadzenia procesów dezynfekcji termicznej naczyń,
- sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych,
- pochodzenie mięsa, w tym w szczególności pochodzenie mięsa wieprzowego, a także dziczyzny (mięsa z dzika) i produktów z niego otrzymanych, z których przygotowywane są posiłki, w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją GHP/GMP oraz oceniono stopień wdrażania systemu HACCP,
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Przeprowadzono 90 kontroli, w tym 9 interwencyjnych.

W roku sprawozdawczym wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia zakładu.

Decyzje administracyjne wydano na:

- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno – technicznego sufitów w pomieszczeniach zakładów,

- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian w pomieszczeniach zakładów,
- zapewnienie sprawnie działającego punktu wodnego,
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno – technicznego powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością wyposażenia zakładu,
- zapewnienie prawidłowego przebiegu dróg czystych i brudnych w zakładzie,
- zapewnienie prawidłowej funkcjonalności pomieszczeń zakładu.

Nałożono 6 mandatów karnych na kwotę 1150,00zł, wniosków do sądu 0, skierowano 3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS.

Karanie mandatowe stosowano za:

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych,
- brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej pracowników,
- brak systematycznie i na bieżąco prowadzonej dokumentacji GHP.

Wnioski o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS w Łodzi uzasadniono:

- prowadzeniem działalności niezgodnym z zakresem decyzji zatwierdzającej,
- nieprawidłowym oznakowaniem środków spożywczych wprowadzanych do obrotu.

Pobrano 5 próbek, z czego zakwestionowano 0.

### **Zakłady małej gastronomii.**

W roku 2019 zarejestrowano 69, skontrolowano 20, zatwierdzono 11, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 8. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych ( 2018 r.- 1,3%).

Podczas przeprowadzanych kontroli szczególną uwagę zwrócono na :

- jakość zdrowotną oraz pochodzenie surowców,
- warunki przechowywania surowców, półproduktów i posiłków (dokonywano weryfikacji temperatur przy użyciu wzorcowanych termometrów),
- posiadanie deklaracji zgodności używanych naczyń jednorazowego użytku,
- przechowywanie, znakowanie gotowych produktów lub półproduktów wprowadzanych do sprzedaży,
- prawidłowość prowadzenia procesów dezynfekcji termicznej naczyń,
- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych,

- prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją GHP/GMP oraz oceniono stopień wdrożenia zasad systemu HACCP.

Przeprowadzono 26 kontroli, w tym 3 interwencyjne.

W roku sprawozdawczym wydano 0 decyzji administracyjnych, w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia zakładu.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 3 mandaty karne na kwotę 450,00zł, wniosków do sądu 0, złożono 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS.

Karanie mandatowe stosowano za:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu.

Wnioski o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS w Łodzi uzasadniono:

- prowadzeniem działalności niezgodnym z zakresem decyzji zatwierdzającej,
- nieprawidłowym oznakowaniem środków spożywczych wprowadzanych do obrotu.

Pobrano 0 próbek, z czego zakwestionowano 0.

#### **Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte.**

W roku 2019 zarejestrowano 75, skontrolowano 73, zatwierdzono 6, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 72. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych (w 2018r. – 0%).

Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na:

- opracowanie, wdrażanie i przestrzeganie instrukcji GHP i GMP oraz HACCP,
- na prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego,
- na warunki transportu i przechowywania surowców i wyrobów gotowych oraz ich pochodzenie i znakowanie,
- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- na prawidłowość prowadzenia procesów dezynfekcji termicznej naczyń ,
- sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych,
- przestrzeganie wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.08.2016r. 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,
- pochodzenie mięsa, w tym w szczególności pochodzenie mięsa wieprzowego, a także dziczyzny (mięsa z dzika) i produktów z niego otrzymanych w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),

- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Ogółem przeprowadzono 78 kontroli sanitarnych, w tym 4 interwencyjne.

W roku sprawozdawczym wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia lub przerwania produkcji.

Decyzje administracyjne zostały wydane na:

- doprowadzenie powierzchni ścian do właściwego stanu sanitarno – technicznego,
- doprowadzenie powierzchni sufitów do właściwego stanu sanitarno – technicznego,
- doprowadzenie oświetlenia w zakładzie do właściwego stanu sanitarno – technicznego,
- zapewnienie prawidłowo funkcjonującego punktu wodnego (zlew dwukomorowy) w pomieszczeniu zakładu,
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno – technicznego powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością wyposażenia zakładu.

Mandatów karnych nie nakładano.

Skierowano 0 wniosków do sądu.

W 46 zakładach przeprowadzono ocenę sposobu żywienia.

Pobrano 2 próbki, z czego zakwestionowano 0.

### **Stolówki szkolne**

W roku 2019 zarejestrowano 53, skontrolowano 53, zatwierdzono 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 53. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych ( 2018r.- 0%).

Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę:

- prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją GHP/GMP i HACCP,
- sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych,
- na prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego,
- na warunki transportu i przechowywania surowców i wyrobów gotowych oraz ich pochodzenie i znakowanie,
- na prawidłowe mycie i dezynfekcję naczyń stołowych i sprzętu produkcyjnego,
- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- przestrzeganie wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.08.2016r. 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,
- pochodzenie mięsa, w tym w szczególności pochodzenie mięsa wieprzowego, a także dziczyzny (mięsa z dzika) i produktów z niego otrzymanych w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Ogółem przeprowadzono 53 kontrole, w tym 3 interwencyjne.

W roku sprawozdawczym wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia lub przerwania produkcji.

Decyzje administracyjne zostały wydane na:

- doprowadzenie powierzchni ścian do właściwego stanu sanitarno – technicznego,
- doprowadzenie powierzchni sufitów do właściwego stanu sanitarno – technicznego,
- doprowadzenie oświetlenia w zakładzie do właściwego stanu sanitarno – technicznego,
- zapewnienie prawidłowo funkcjonującego punktu wodnego (zlew dwukomorowy) w pomieszczeniu zakładu,
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno – technicznego powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością wyposażenia zakładu.

Karania mandatowego nie stosowano.

Decyzji czasowego unieruchomienia lub przerwania produkcji nie wydawano.

Pobrano 1 próbkę do badań, zakwestionowanych 0.

W 37 zakładach przeprowadzono ocenę sposobu żywienia.

Spośród zarejestrowanych zakładów w 16 żywienie prowadzone było w systemie catheringowym. Skontrolowano 16, zatwierdzono 0, wg arkusza stanu sanitarnego oceniono 16. Przeprowadzono 16 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Wydano 0 decyzji administracyjnych.

Nie stosowano karania mandatowego, wniosków do Sądu nie kierowano oraz nałożenia kary pieniężnej do ŁPWIS nie kierowano.

### **Stolówki na koloniach, półkoloniach i obozach**

W roku 2019 zarejestrowano 2 zakłady, skontrolowano 2, zatwierdzono 2, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 1. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych (2018 r.- 0%).

Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na:

- opracowanie, wdrażanie i przestrzeganie instrukcji GHP i GMP oraz HACCP,
- na prawidłowość procesów technologicznych,
- na warunki transportu i przechowywania surowców oraz ich pochodzenie i znakowanie,
- na prawidłowe mycie i dezynfekcję naczyń stołowych i sprzętu produkcyjnego,
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Ogółem przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 0 kontroli interwencyjnych.

Wydano 0 decyzji administracyjnych, w tym 0 decyzji o czasowym unieruchomieniu lub przerwaniu produkcji.

Karania mandatowego nie stosowano.

Wniosków do Sądu nie kierowano. Wniosków o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS nie kierowano. Próbek nie pobierano.

### **Stolówki w przedszkolach**

W roku 2019 zarejestrowano 16, skontrolowano 15, zatwierdzono 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 15. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych (2018 r.- 0%).

W 9 nadzorowanych zakładach przeprowadzono ocenę sposobu żywienia.

Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na:

- opracowanie, wdrażanie i przestrzeganie instrukcji GHP i GMP oraz HACCP,
- na prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego,
- na warunki transportu i przechowywania surowców i wyrobów gotowych oraz ich pochodzenie i znakowanie,



- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- na prawidłowe mycie i dezynfekcję naczyń stołowych i sprzętu produkcyjnego,
- przestrzeganie wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.08.2016r. 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,
- pochodzenie mięsa, w tym w szczególności pochodzenie mięsa wieprzowego, a także dziczyzny (mięsa z dzika) i produktów z niego otrzymanych w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Ogółem przeprowadzono 19 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Nałożono 0 mandatów karnych.

Wydano 0 decyzji administracyjnych.

Wniosków do Sądu nie kierowano.

Pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych.

Spośród zarejestrowanych zakładów w 7 żywnie prowadzone było w systemie cateringowym. Skontrolowano 6, zatwierdzono 1, wg arkusza stanu sanitarnego oceniono 5.

Przeprowadzono 6 kontroli, w tym 0 interwencyjnych.

Nałożono 0 mandatów karnych.

Wydano 0 decyzji administracyjnych.

Wniosków do Sądu nie kierowano. Wniosków o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS nie kierowano

Pobrano 0 próbek.

### **Inne zakłady żywienia**

W roku 2019 zarejestrowano 4, skontrolowano 3, zatwierdzono 2, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 3. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych (2018 r.- 0%).

W nadzorowanych zakładach nie prowadzono ocen sposobu żywienia .

Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na:

- opracowanie, wdrażanie i przestrzeganie instrukcji GHP i GMP oraz HACCP,

- na prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego,
- na warunki transportu i przechowywania surowców i wyrobów gotowych oraz ich pochodzenie i znakowanie,
- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- na prawidłowe mycie i dezynfekcję naczyń stołowych i sprzętu produkcyjnego,
- pochodzenie mięsa, w tym w szczególności pochodzenie mięsa wieprzowego, a także dziczyzny (mięsa z dzika) i produktów z niego otrzymanych w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Ogółem przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 0 kontroli interwencyjnych. Nałożono 0 mandatów karnych.

Nie wydawano decyzji administracyjnych.

Wniosków do Sądu nie kierowano.

Próbek do badań laboratoryjnych nie pobierano.

#### **Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

W roku 2019 zarejestrowano 4, skontrolowano 3, zatwierdzono 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 1, niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych (2018r. – 0%).

Ogółem przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 0 interwencyjnych. Decyzji administracyjnych nie wydawano. Wniosków do Sądu nie kierowano. Karania mandatowego nie stosowano. Wniosków o nałożenie kary pieniężnej do LPWIS nie kierowano.

Pobrano do badań laboratoryjnych 12 próbek, zakwestionowano 0.

#### **Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością**

W roku 2019 zarejestrowano 16 zakładów, skontrolowano 3, zatwierdzono 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 1. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych (2018 r.- 0%).

Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne (w tym 2 interwencyjne). Pobrano 2 próbki, zakwestionowanych 0.

### **A hurtownie**

W roku 2019 zarejestrowano 1, skontrolowano 1, zatwierdzono 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 1. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych (2018 r.- 0%).

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, w tym 0 interwencyjnych. Pobrano 0 próbek do badań.

### **b) sklepy**

W roku 2019 zarejestrowano 15, skontrolowano 2, zatwierdzono 0, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 0. Niezgodnych z wymaganiami było 0 obiektów, co stanowi 0% ocenianych (2018 r.- 0%).

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne (w tym 2 interwencyjne).

Pobrano 2 próbki do badań laboratoryjnych , zakwestionowano 0.

## **OCENA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWO – ŻYWIENIOWYCH ZLOKALIZOWANYCH W MIEJSCOWOŚCIACH WCZASOWYCH I NA TRASACH TURYSTYCZNYCH.**

W 2019 roku na trasach turystycznych i w miejscowościach wczasowych zlokalizowanych przy zalewie Sulejowskim w Zarzęcinie i przy Zalewie w Miedznej Murowanej zarejestrowano 8 zakładów, skontrolowano 6 obiektów żywnościowo-żywnościowych, w których przeprowadzono 9 kontroli, w tym 1 interwencyjną.

5 obiektów oceniono pod względem spełnienia wymagań sanitarnych. Wg arkusza oceny stanu sanitarnego jako niezgodne z wymaganiami oceniono 0 obiekty, co stanowi 0% (w 2018r. -0%).

W żadnym zakładzie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Karania mandatowego nie stosowano.

Decyzji administracyjnych nie wydawano, w tym 0 czasowego unieruchomienia zakładu i przerwania produkcji.

Próbek nie pobierano.

RODZAJ OBIEKTU	LICZBA OBIEKTÓW ZAREJESTROWANYCH	LICZBA OBIEKTÓW SKONTROLOWANYCH	LICZBA KONTROLI	LICZBA OBIEKTÓW OCENIONYCH POD WZGLĘDEM SPEŁNIENIA WYMAGAŃ	LICZBA OBIEKTÓW NIE SPEŁNIAJĄCYCH WYMAGAŃ
ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO OTWARTE	-	-	-	-	-
ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTE	2	2	3	1	-
OBIEKTY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ	3	2	2	2	-
ZAKŁADY GARMAŻERYJNE	-	-	-	-	-
PUNKTY MAŁEJ GASTRONOMII	2	1	3	1	-
PIEKARNIE I CIASTKARNIE	1	1	1	1	-
WYTWÓRNIE LODÓW I AUTOMATY DO LODÓW	-	-	-	-	-
WYTWÓRNIE WÓD GAZOWANYCH	-	-	-	-	-
RAZEM	8	6	9	5	-

Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na :

- opracowanie, wdrażanie i przestrzeganie instrukcji GHP i GMP oraz HACCP,
- przebieg prawidłowych procesów technologicznych ,
- na warunki transportu i przechowywania artykułów spożywczych oraz ich pochodzenie i znakowanie,
- na przechowywania próbek kontrolnych,
- na prawidłowe mycie i dezynfekcję naczyń stołowych i sprzętu produkcyjnego,
- na dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie dostawcy żywności,
- na opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej,
- pochodzenie mięsa, w tym w szczególności pochodzenie mięsa wieprzowego, a także dziczyzny (mięsa z dzika) i produktów z niego otrzymanych w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Ogółem przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych, w tym 1 interwencyjną.

Próbek nie pobierano.

## **INTERWENCJE.**

W 2019 r. zarejestrowano i rozpatrzono 13 interwencji.

Interwencji zasadnych było 6.

W związku z wniesionymi interwencjami przeprowadzono 14 kontroli interwencyjnych oraz 7 kontroli sprawdzających.

Interwencje najczęściej dotyczyły:

- prowadzenia działalności bez wcześniejszego złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności,
- nieprawidłowego oznakowania wyrobów wędliniarskich, niezgodnego z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011r. z 25.10.2011r.,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, po upływie daty minimalnej trwałości, o zmienionych cechach organoleptycznych,
- braku porządku i czystości w pomieszczeniach zakładów i ich otoczeniu,
- nieprawidłowego gromadzenia i przechowywania odpadów stałych,
- stwierdzenia obecności w środkach spożywczych robaków,
- przechowywania i ekspozycji środków spożywczych łatwopsujących w niewłaściwych warunkach termicznych, niezgodnych z zaleceniami producentów (poza urządzeniami chłodniczymi),
- nieprawidłowo działającej wentylacji w pomieszczeniach zakładu żywienia otwartego,
- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego i higienicznego naczyń i sztuców w zakładzie żywienia otwartego,
- braku wody bieżącej w punktach wodnych przy umywalkach do mycia rąk,
- braku aktualnych książeczek zdrowia i orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych przez personel zakładów żywności i żywienia,
- przebywania w pomieszczeniach zakładów osób postronnych,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych nieprawidłowo oznakowanych.

Konsumenci najczęściej składali skargi na zakłady obrotu środkami spożywczymi.

Próbek sanitarnych w wyniku rozpatrywanych spraw nie pobierano.

W wyniku złożonych interwencji nie pobierano próbek środków spożywczych

Przeprowadzone zostały natychmiastowe kontrole w obiektach, na które złożono interwencje.

Za uchybienia stwierdzone w protokołach nakładano mandaty karne. Łącznie nałożono 6 mandatów karnych na kwotę 1400,00zł.

Wystosowano 2 pisma o zajęcie stanowiska według kompetencji do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi oraz do Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku.

Na skutek wniesionych interwencji do Łódzkiego Państwowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi skierowano 3 wnioski o nałożenie kar pieniężnych na przedsiębiorców, którzy prowadzili działalność polegającą na:

- wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych na stoisku tymczasowym bez wcześniejszego złożenia wniosków o zatwierdzenie zakładów i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności,
- prowadzeniu działalności niezgodnej z zakresem decyzji zatwierdzającej,
- wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych nieprawidłowo oznakowanych,
- wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych bez oznakowania.

### **OCENA BEZPIECZENSTWA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH KRAJOWYCH**

W roku 2019 przeprowadzono badania laboratoryjne krajowych środków spożywczych produkowanych w nadzorowanych zakładach oraz znajdujących się w obrocie w obiektach zlokalizowanych na terenie powiatu:

- ▶ Ogółem zbadano 201 próbek, z czego zdyskwalifikowano 0 próbek.
- ▶ Pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano 137 próbek, zdyskwalifikowano 0 próbek.
- ▶ Pod względem parametrów fizyko - chemicznych zbadano 64, zdyskwalifikowano 0.
- ▶ Pod względem organoleptycznym zbadano 198 próbek.

Oceniono 181 próbki środków spożywczych krajowych pod względem znakowania. Aktualnym przepisom dotyczącym znakowania środków spożywczych nie odpowiadało 0 próbek, tj. 0% (w 2017 roku odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 0%).

#### ***Grupy produktów krajowych środków spożywczych według %próbek zakwestionowanych oraz główne przyczyny zakwestionowania -2019 rok.***

Lp	Sym. Wg Mz 48	Rodzaje próbek	Ogółem			Fizyko- chemiczne			Główne przyczyny zakwestionowania
			Zbad.	Zakw.	% Zakw.	Zbad.	Zakw.	% zakw.	
1.	-	-	0	0	0	0	0	0,0	-

## **OCENA BEZPIECZENSTWA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH Z IMPORTU**

W 2019 roku zbadano ogółem 3 próbek środków spożywczych ( 2 próbek z importu + 1 próbki UE), z czego zdyskwalifikowano 0 próbek, tj. 0% (w 2018 roku odsetek próbek zdyskwalifikowanych wyniósł 0%).

► Pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano 0 próbek, zakwestionowano 0 (w 2017 roku odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry mikrobiologiczne wyniósł 0%),

► Pod względem parametrów fizyko - chemicznych zbadano 3 próbek (2 próbek z importu + 1 próbki UE), zdyskwalifikowano 0 próbek, tj. 0% (w 2018 roku odsetek próbek zdyskwalifikowanych za parametry chemiczne wyniósł 0%).

Oceniono 3 próbek środków spożywczych importowanych pod względem znakowania (2 próbki z importu + 1 próbki UE) .

Aktualnym przepisom dotyczącym znakowania środków spożywczych nie odpowiadało 0 próbek.

## **ZATRUCIA POKARMOWE**

W roku 2019 na terenie działania PSSE w Opcznie nie wystąpiły zatrucia pokarmowe.

### **NADZÓR NAD MATERIAŁAMI I WYROBAMI PRZEZNACZONYMI DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ**

W 2019r. zewidencjonowano:

- 4 wytwórnie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- 16 miejsc obrotu przedmiotami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 1 hurtownię i 15 sklepów

Skontrolowano:

- 3 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (2 sklepy i 1 hurtownia).

W w/ w obiektach przeprowadzono 7 kontroli, w tym 2 (w sklepach).

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego

- 1 wytwórnię materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 1 miejsce obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (hurtownia).

Do badań laboratoryjnych pobrano:

- 12 próbek z wytwórni materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością , z których 0 zakwestionowano 0,

- 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością z miejsc obrotu (sklep), z których 0 zakwestionowano.

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości – nie stosowano karania mandatowego i nie wydano decyzji administracyjnych.

### **NADZÓR NAD OBIEKTAMI PRODUKCJI, KONFEKCJONOWANIA I OBROTU KOSMETYKAMI**

W 2019r. zewidencjonowano 0 obiektów.

0 zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki.

0 zakładów produkcji kosmetyków (bez konfekcjonowania).

0 zakładów konfekcjonujących kosmetyki (bez produkcji).

0 obiektów obrotu kosmetykami, w tym:

0 hurtowni, 0 sklepów.

Skontrolowano:

0 zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki.

0 zakładów produkcji kosmetyków (bez konfekcjonowania).

0 zakładów konfekcjonujących kosmetyki (bez produkcji).

0 obiektów obrotu kosmetykami, w tym:

0 hurtowni

0 sklepów (spożywczo – przemysłowe).

W wytwórniach kosmetyków przeprowadzono ogółem 0 kontroli.

Decyzji administracyjnych nie wydawano.

### **JAKOŚĆ ZDROWOTNA MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ ORAZ KOSMETYKÓW**

W 2019r. zbadano laboratoryjnie 14 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym:

- 13 próbki krajowe (12 misek PP, szpatułka czarna),
- 1 próbki z importu (Bidon Nordom).

Zakwestionowano 0 próbek.

W roku sprawozdawczym zbadano ogółem 2 próbki kosmetyków tj: Mydło w płynie Luksja, mydło w płynie Apart,

- 2 próbki kosmetyków krajowych, które przebadano pod względem parametrów mikrobiologicznych i fizyko – chemicznych na zawartość wolnego formaldehydu, drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, candida albicans.



Wszystkie próbki oceniono pod względem znakowania.

### **OCENA JAKOŚCI ZDROWOTNEJ PRZYWOŻONEJ Z ZAGRANICY ŻYWNOSCI ORAZ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ**

W ramach kontroli granicznej jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2019 roku dokonano oceny ogółem 2 partii w tym:

- 0 partii środków spożywczych
- 2 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Próbki do badań laboratoryjnych pobrano z 0 partii środków spożywczych oraz z 0 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zbadano ogółem 0 próbek środków spożywczych oraz 0 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zdyskwalifikowano 0 próbek

Na podstawie kontroli dokumentacji, oględzin masy towarowej oraz badań organoleptycznych w magazynach i urzędach celnych oceniono 0 partii środków spożywczych z importu, 2 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wydano 0 decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu partii importowanych środków spożywczych.

Kraj pochodzenia Chiny, producenci:

ZHEJIANG SUTURE COOKWARE CO.LTD. CHINA.

### **KONTROLA PRAWIDŁOWOŚCI ZNAKOWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH.**

W okresie sprawozdawczym w kierunku znakowania środków spożywczych oceniono ogółem 3 próbki środków spożywczych krajowych, z czego zakwestionowano 0 próbek.

### **KONTROLA PRAWIDŁOWOŚCI STOSOWANIA SUBSTANCJI DODATKOWYCH.**

W 2019 roku podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach produkcyjnych nie stwierdzono nieprawidłowości w stosowaniu substancji dodatkowych.

W obiektach obrotu środkami spożywczymi pobrano do badań 10 próbek, z czego zakwestionowanych 0 próbek.

### **NADZÓR NAD JAKOŚCIĄ ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ( W TYM RÓWNIEŻ PRAWIDŁOWOŚCIĄ DOKUMENTACJI**

## **WYMAGANEJ PRZEPISAMI WETERYNARYJNYMI) STOSOWANYCH DO PRODUKCJI W NADZOROWANYCH ZAKŁADACH.**

W roku 2019 sprawozdawczym podczas kontroli w piekarniach i ciastkarniach sprawowano nadzór nad jakością środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego stosowanych do produkcji .

Ogółem przeprowadzono 34 kontrole, w tym 1 kontrolę interwencyjną, wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 0 decyzji o czasowym unieruchomieniu zakładu, nałożono 2 mandaty karne na kwotę 400,00 zł., skierowano 0 wniosków do Sądu Rejonowego 2 wnioski do ŁPWIS o nałożenie kary pieniężnej.

Podczas kontroli sanitarnych zwrócono uwagę na :

- na jakość zdrowotną, pochodzenie i znakowanie artykułów spożywczych pochodzenia zwierzęcego,
- prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego,
- prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją GHP/GMP oraz HACCP,
- sprawdzano deklaracje zgodności środków spożywczych stosowanych do produkcji,
- na warunki transportu i przechowywania ,
- na opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej,
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Decyzje administracyjne zostały wydane na:

- zapewnienie prawidłowego stanu technicznego drzwi w pomieszczeniach zakładu,
- zapewnienie prawidłowego działania punktów wodnych w pomieszczeniach zakładu,
- zapewnienie prawidłowego stanu technicznego powierzchni sprzętu produkcyjnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością,
- zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno – technicznego powierzchni podłóg i ścian w pomieszczeniach zakładu oraz przedłużenia terminu wykonania zaleceń.

Ogółem nałożono 2 mandaty karne, na sumę 400,00 zł. Mandaty karne nałożono za:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładów,

Do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi skierowano 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej. Wnioski uzasadniono:

- prowadzeniem działalności niezgodnej z zakresem decyzji zatwierdzającej,
- prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności,
- brakiem oznakowania wprowadzanych do obrotu wyrobów.

**NADZÓR NAD PRAWIDŁOWOŚCIĄ POSTĘPOWANIA Z ODPADAMI KUCHENNYMI I CATERINGOWYMI POCHODZĄCYMI Z OBIEKTÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ORAZ UBOCZNYMI PRODUKTAMI ZWIERZĘCYMI POCHODZĄCYMI Z OBIEKTÓW OBROTU ŻYWNOSCIĄ.**

W 2019 roku odpady kuchenne znajdowały się w niewielkiej ilości w obiektach żywienia zbiorowego. Postępowanie z odpadami w/w obiektach było prawidłowe. W obiektach produkujących duże ilości posiłków odpady (typu zużyty olej) oraz uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego z obiektów obrotu żywnością odbierane były przez:

- Zakłady EURO-EKO Kielce (Centrum Zarządzania Odpadami). Podczas kontroli okazywano umowy i protokoły przekazania odpadów kategorii III, handlowe dokumenty przewozu odpadów kategorii III,
- BIOGAZOWNIA - WOY spółka z o.o., 26-300 Opoczno, Sobawiny 7E. Podczas kontroli okazywano umowy i faktury za odbiór odpadów kategorii III, handlowe dokumenty przewozu odpadów kategorii III,
- Zakład Produkcji Preparatów Paszowych BIOPROTEN Brzeźno ul. Konińska 16, 62-513 Krzyżanów. Podczas kontroli okazywano umowy i faktury oraz handlowe dokumenty przewozu odpadów kategorii III,
- SARIA Małopolska sp.z o.o. w Krakowie, Oddział w Wielkanocy, 32-075 Gołcza. Podczas kontroli okazywano umowy i faktury, handlowe dokumenty przewozu odpadów kategorii III,
- Przedsiębiorstwo JASTA sp. z o.o., sp. komandytowo-akcyjna, 97-360 Kamieńsk, Danielów 5. Podczas kontroli okazywano umowy i faktury, handlowe dokumenty przewozu odpadów kategorii III.

W obiektach obrotu żywnością nie stwierdzano nieprawidłowości w postępowaniu z odpadami pochodzenia zwierzęcego.

Na terenie działania tutejszej Stacji 5 obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego oraz 3 obiekty żywienia zbiorowego otwartego prowadzą usługi cateringowe dla 23 punktów wydawania posiłków.

## **DZIAŁANIA W ZAKRESIE FUNKCJONOWANIA SYSTEMU RASFF I RAPEX**

W 2019 roku odnotowano 17 powiadomień w systemie RASFF.

Powiadomienia dotyczyły:

1. Przekroczenia NDP benzo(a)pirenu i sumy WWA w suplemencie diety „Propolis Plus” 100 tabletek, DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI: 12.03.2021, nr partii 83506.
2. Braku udokumentowanego przeprowadzenia badania poubojowego w wyrobie: „Tortilla z wołowiną”, termin przydatności do spożycia: 15.02.2019, nr partii: 821/I.
3. Przekroczenia NDP benzo(a)pirenu i sumy WWA w suplemencie diety „Propolis Forte” o smaku mentolowym 30 tabletek, data minimalnej trwałości: 04.04.2021, nr partii: 84505.
4. Przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie „Mąka żytnia do wypieku domowego chleba”, nr partii: 25.05.2019 181126/18526/11B i datą minimalnej trwałości 25.05.2019.
5. Przekroczenia dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu i sumy WWA w produkcie „Paszтет rybny szprot wędzony książęcy”, nr partii: L 15.05.17; data minimalnej trwałości: 15.05.2020.
6. Przekroczenia NDP ochratoksyny A w produkcie „Żytnie płatki błyskawiczne pełnoziarniste” nr partii: 190121/14622/01A, data minimalnej trwałości 20.07.2020.
7. Przekroczenia NDP ochratoksyny A w produkcie: „Żytnie płatki błyskawiczne pełnoziarniste”, na partii: 190121/14622/01A; data minimalnej trwałości 20.07.2020.
8. Obecności bakterii z grupy coli w 1 z 5 próbek w produkcie: „Woda źródłana niegazowana Nestle pure Life 1,5 litra”, nr partii: 08:37 9071894261, data minimalnej trwałości: 03.2021.
9. Obecności bakterii z grupy coli w 1 z 5 próbek w produkcie: „Woda źródłana niegazowana Nestle pure Life 1,5 litra”, nr partii: 08:37 9071894261, data minimalnej trwałości: 03.2021.
10. Obecności bakterii z grupy coli w 1 z 5 próbek w produkcie: „Woda źródłana niegazowana Nestle pure Life 1,5 litra”, nr partii: 08:37 9071894261, data minimalnej trwałości: 03.2021.
11. Migracji sumy pierwszorzędnych amin aromatycznych w produkcie: „Łyżka kuchenna Sella Odelo” z nylonu i stali nierdzewnej, nr partii: OD 1503, kraj pochodzenia: Chiny.
12. Stwierdzenia obecności bakterii Salmonella Typhimurium w 4 z 5 próbek w produkcie: „Gorczyca biała cała”, nr partii: 1298133, data minimalnej trwałości: 05.2022.
13. Stwierdzenia obecności bakterii Salmonella Typhimurium w 4 z 5 próbek w produkcie: „Gorczyca biała cała”, nr partii: 1298133, data minimalnej trwałości: 05.2022.

14. Ryzykiem potencjalnego skażenia mikrobiologicznego produktem „Chusteczki splukiwane toaletowe Bambino Dzieciaki” o zapachu gruszki i brzoskwini, nr partii: 92355008 PD oraz 92345008 PD, termin przydatności: 06.2019.

15. Stwierdzenia migracji formaldehydu na poziomie średnio 56,0+/-1,5 oraz 60,5+/-3,3 mg/kg w produkcie: „Kubek do kawy z melaminy TO GO” z włóknami bambusa, nr partii: 71646971, kraj pochodzenia: Chiny.

16. Stwierdzenia obecności bakterii Salmonella spp w 1 z 5 badanych próbek w produkcie: „Bazylika”, nr partii: B1.20190202, termin przydatności do spożycia 16.12.2019.

17. Obecności pleśni w produkcie: „Biszkopty z nadzieniem morelowym i polewą kakaową Dr Gerard Juppi”, nr partii: 191621A, data minimalnej trwałości: 22.05.2019.

### **WSPÓLPRACA Z INSPEKCJĄ WETERYNARYJNĄ.**

W okresie od 01.01.2019 do 31.12.2019 roku współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o Porozumienie z dnia 16.11.2018r. o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej na obszarze powiatu opoczyńskiego.

#### **Wspólne kontrole targowisk oraz obiektów funkcjonujących na ich terenie.**

Wspólne kontrole przeprowadzono na targowisku miejskim w Opocznie ul. Sportowa 20.

Pod nadzorem PPIS w Opocznie na targowisku miejskim przy ul. Sportowej 20 znajduje się 15 kiosków, w których sprzedawane jest mięso i wędliny.

Skontrolowano 15 kiosków, przeprowadzono ogółem 15 wspólnych kontroli sanitarnych, w tym 13 kontroli dotyczących legalności wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

Skontrolowano kioski mięsno – wędliniarskie oraz kioski sprzedające mięso. Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na jakość zdrowotną mięsa i wędlin, warunki transportu, prawidłowe przechowywanie, opracowanie i wdrażanie instrukcji dobrej praktyki higienicznej i zasad systemu HACCP, zapewnienie skutecznej ochrony przed szkodnikami, pochodzenie mięsa i wyrobów wędliniarskich.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, nie nakładano mandatów karnych i nie wydano decyzji administracyjnych.

### **Wspólne kontrole interwencyjne.**

W okresie od 01.01.2019 do 31.12.2019r. nie przeprowadzono kontroli sanitarnych interwencyjnych wspólnych z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej.

**Wspólne kontrole tematyczne.** Na targowisku miejskim w Opocznie przy ul. Sportowej 20 wspólnie z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii przeprowadzono 2 kontrole sanitarne tematyczne dotyczących legalności wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

Na targowisku miejskim w Opocznie, ul. Piotrkowska 66 wspólnie z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Opocznie, nie przeprowadzono wspólnych kontroli sanitarnych tematycznych w związku z legalnością wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF). Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto pracownicy SNHŻŻiPU PSSE w Opocznie przeprowadzili: na targowisku miejskim w Opocznie ul. Piotrkowska 66, 6 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę sanitarną tematyczną, dotyczących legalności wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

### **Współpraca w zakresie nadzoru nad odpadami kuchennymi i cateringowymi pochodzącymi z zakładów żywienia zbiorowego.**

Na podstawie art. 4 ust.2 porozumienia ramowego z dnia 16.11.2018 roku zawartego pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Opocznie i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Opocznie przekazywane informacje o stwierdzonych lub podejrzanych przypadkach nielegalnego zagospodarowania odpadów gastronomicznych w żywieniu zwierząt.

### **Przekazywanie wyników badań laboratoryjnych zakwestionowanych próbek środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.**

W roku sprawozdawczym nie przekazywano wyników badań zakwestionowanych próbek środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

### **Przekazywanie informacji o przypadkach zatruc pokarmowych.**

Informacji o przypadkach zatruc pokarmowych nie przekazywano.

### **Nie przekazywano informacji o podejrzeniu wystąpienia fałszowania świadectw, atestów i innych dokumentów wydawanych przez obie inspekcje.**

### **Współpraca w ramach systemu RASFF.**

W roku sprawozdawczym nie prowadzono współpracy w ramach systemu RASFF

### **Wspólne szkolenia.**

W roku sprawozdawczym nie odbyły się wspólne szkolenia.

### **W roku sprawozdawczym nie zarejestrowano zakładów znajdujący się pod wspólnym nadzorem.**

NIE prowadzono współpracy z innymi jednostkami kontrolującymi.

### **WSPÓLPRACA Z INNYMI KOMÓRKAMI ORGANIZACYJNYMI STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNYCH**

Sekcja Nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w 2019 współpracowała z :

- Sekcją Nadzoru Higieny Środowiska ( Higiena Komunalna i Higiena Szkolna )
- Samodzielnym Stanowiskiem ds. Nadzoru Zapobiegawczego
- Samodzielnym Stanowiskiem ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.

Wspólnie z Sekcją Nadzoru Higieny Środowiska prowadzono kontrole, łącznie 2 kontrole, wspólne kontrole na koloniach i obozach, w tym 0 kontroli interwencyjnych.

Współpraca z nadzorem zapobiegawczym polega na wspólnym opiniowaniu projektów zakładów podległych Sekcji Nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz udziału w 23 kontrolach odbioru obiektów.

Współpraca z Oświatą Zdrowotną polegała na udziale przy programie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w zakładach żywienia zbiorowego otwartego – przeprowadzono kontrole w 39 obiektach. Ponadto pracownicy Higieny Żywienia, Żywności i Przedmiotów Użytku współpracowali przy programie „Trzymaj Formę”.

### **REALIZACJA PRZEDSIĘWZIĘĆ PIS TERENU WOJ. ŁODZKIEGO ZAPLANOWANYCH NA 2019 R.WZMOŻENIE DZIAŁAŃ KONTROLNYCH NAD WARUNKAMI PRODUKCJI WYROBÓW CIASTKARSKICH**

W roku 2019 zarejestrowano 7 zakładów, skontrolowano 6, zatwierdzono 1, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 6. Niezgodnych z wymaganiami były 0 obiekty, co stanowi 0% ocenianych ( 2018 r.- 0%)

Podczas kontroli sanitarnych zwrócono uwagę:

- na prawidłowość mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego,
- na pochodzenie i jakość zdrowotną surowców, warunki przechowywania surowców i półfabrykatów,

- właściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego,
- prawidłowość dokumentowania czynności związanych z GHP i GMP,
- przestrzeganie zasad systemu HACCP, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z przestrzeganiem zasad systemu HACCP, w tym przestrzeganie wykonywania badań właścicielskich,
- na opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej,
- sposób przyjęcia surowców, wymaganą dokumentację na środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego,
- oznakowanie i transport wyrobów gotowych,
- przestrzeganie wymagań dotyczących podawania informacji w odniesieniu do nieopanowanych środków spożywczych określonych w artykule 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- prawidłowość funkcjonowania systemu traceability.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną, wydano 2 decyzje administracyjne, w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia lub przerwania produkcji.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno – technicznego powierzchni podłóg i ścian w pomieszczeniach piekarni oraz przedłużenia terminu wykonania zaleceń.

Nie stwierdzono nieprawidłowości dających podstawę do nałożenia mandatów karnych.

Do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi skierowano 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej. Wnioski uzasadniono:

- prowadzeniem działalności niezgodnej z zakresem decyzji zatwierdzającej,
- prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności,
- brakiem oznakowania wprowadzanych do obrotu wyrobów.

Pobrano 30 próbek do badań w kierunku mikrobiologicznym, z czego zakwestionowano 0.

**NADZÓR NAD WDRAŻANIEM ZASAD GHP/GMP I SYSTEMU HACCP W ZAKŁADACH PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOCIĄ**



W roku 2019 podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na wdrażanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz systemu HACCP w obiektach podległych nadzorowi.

W roku sprawozdawczym w ewidencji Stacji jest 111 zakładów produkcyjnych.

48 zakładów produkcyjnych wdrożyło zasady GHP/GMP.

44 zakłady posiadają wdrożony systemem HACCP.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego oraz w zakładach małej gastronomii jest pod nadzorem 190 zakładów, we wszystkich 190 zakładach wdrożono – GHP i GMP. Z zakładów będących pod nadzorem PSSE Opoczno - 190 zakładów wdrożyło zasady systemu HACCP.

W zakładach obrotu żywnością zarejestrowano 611 zakładów, wdrożyło GHP 611 zakładów. Wdrożyło zasady systemu HACCP 555 zakładów.

**WZMOŻENIE NADZORU NAD OBIEKTAMI PRODUKCYJNYMI I WPROWADZAJĄCYMI DO OBROTU ŚRODKI SPOŻYWCZE ŁATWO ULEGAJĄCE ZEPSUCIU W OKRESIE 01.06.-30.09 2019r.**

W 2019 roku w okresie od 01.06.-30.09.2019 r. nadzorem objęto następujące grupy obiektów :

- **ciastkarnie** pod nadzorem 7 obiektów, skontrolowanych 4, przeprowadzono 5 kontroli.

Wydano 2 decyzje administracyjne, w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia lub przerwania produkcji.

Wydano 2 decyzje administracyjne, w tym 0 decyzji czasowego unieruchomienia lub przerwania produkcji.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno – technicznego powierzchni podłóg i ścian w pomieszczeniach piekarni oraz przedłużenia terminu wykonania zaleceń.

Nie stwierdzono nieprawidłowości dających podstawę do nałożenia mandatów karnych.

Do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi skierowano 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej. Wnioski uzasadniono:

- prowadzeniem działalności niezgodnej z zakresem decyzji zatwierdzającej,
- prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności,
- brakiem oznakowania wprowadzanych do obrotu wyrobów.

Pobrano 30 próbek do badań w kierunku mikrobiologicznym, z czego zakwestionowano 0.

- **automaty do lodów** zarejestrowano 20 zakładów, skontrolowano 19, zatwierdzono 2, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 19.

Przeprowadzono ogółem 20 kontroli sanitarnych, w tym 0 interwencyjnych.

Ogółem wydano 2 decyzje administracyjne, 0 decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu. Decyzja administracyjna wydana była na poprawę stanu sanitarno – technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu oraz decyzja przedłużająca termin wykonania zaleceń.

0 decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Nałożono 1 mandat karny, na kwotę 300,0zł. Mandat karny nałożono za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu oraz brak aktualnego orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych pracownika.

Skierowano 0 wniosków do Sądu, skierowano 0 wniosków o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS.

Pobrano 5 próbek lodów do badań w kierunku mikrobiologicznym z czego zakwestionowano 0.

- **żywnie zbiorowe otwarte** pod nadzorem są 46 obiektów, skontrolowanych 16, kontroli 20.

Podczas przeprowadzonych kontroli nie stosowano karania mandatowego. Wydano 2 decyzje administracyjne. Decyzje administracyjne wydano na:

- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno – technicznego sufitów w pomieszczeniach zakładów,
- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian w pomieszczeniach zakładów,
- zapewnienie sprawnie działającego punktu wodnego,
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno – technicznego powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością wyposażenia zakładu,

Pobrano 5 próbek, zakwestionowanych 0.

- **zakłady żywienia zbiorowego zamknięte** pod nadzorem znajduje się 75 obiektów, skontrolowano 13 obiektów, przeprowadzono kontroli 14. Decyzji administracyjnych nie wydawano. Karania mandatowego nie stosowano.

Próbek do badań pobrano 0 próbek, kwestionowanych 0.

- **zakłady małej gastronomii** pod nadzorem 69 obiektów, skontrolowano 4, przeprowadzono 4 kontrole. Mandatów karnych nie nakładano. Decyzji administracyjnych nie wydawano.

Próbek do badań nie pobierano, zakwestionowano 0.

- **obiekty obrotu żywnością**, pod nadzorem 611 obiekty, skontrolowano 64 obiekty, przeprowadzono 77 kontroli, nałożono 4 mandaty karne. Mandaty karne nałożono za:
  - brak zachowanej czystości i porządku,
  - brak zachowanej segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
  - niewłaściwe przechowywanie artykułów łatwopsujących (niewłaściwa temperatura przechowywania, niezgodna z zaleceniami producentów),
  - brak zachowanej higieny sprzedaży środków spożywczych nieopakowanych,
  - artykuły po terminie przydatności do spożycia, po upływie daty minimalnej trwałości,

Wydano 0 decyzji administracyjnych

Pobrano do badań laboratoryjnych 32 próbki, zakwestionowano 0.

#### **WZMOŻENIE NADZORU NAD ŚRODKAMI SPOŻYWCZYMI SPECJALNEGO PRZEZNACZENIA ŻYWIENIOWEGO I SUPLEMENTAMI DIETY.**

W 2019 r. skontrolowano 78 obiektów obrotu żywnością, w tym obrotu suplementami diety i środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W skontrolowanych obiektach przeprowadzono 78 kontroli, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu suplementów diety.

W roku 2019 w Zakładzie Produkcji Hostii i Komunikantów Bracia Dąbrowscy spółka jawna w 26-330 Skórkowice ul. Żarnowska 48 (w tym komunikantów niskoglutenujących) w I półroczu przeprowadzono:

- kontrolę sanitarną z arkuszem oceny stanu sanitarnego, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas kontroli przedstawiono do wglądu sprawozdanie z badań nr 11/G/DKJ/18 z dnia 13.11.2018, wykonanych przez Pracownię Diagnostyki Immunologicznej Centrum Zdrowia Dziecka Warszawa, ul. Dzieci Polskich 20 na ostatnie partie komunikantów niskoglutenujących (wszystkie partie produkowane są badane, okazane badania właścicielskie odnoszą się do produkcji komunikantów niskoglutenujących z ostatniej produkcji). W badanej próbce Komunikantów zawartość glutenu = 11,9p.p.m. nie przekracza dopuszczalnej granicy dla produktów bezglutenujących (20p.p.m.).

W drugim półroczu 2019r. przeprowadzono:

- kontrolę sanitarną, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości. Stwierdzone na stanie partie komunikantów niskoglutenujących i pieczywa liturgicznego niskoglutenującego zostały wyprodukowane w 2018r. i posiadają badania zawartości glutenu wykonane przez Pracownię Diagnostyki Immunologicznej Centrum Zdrowia Dziecka, 04-730 Warszawa, Al. Dzieci Polskich 20 na ostatnie partie komunikantów niskoglutenujących (wszystkie partie

produkowane są badane , w bieżącym roku produkcja nie była prowadzona, wg oświadczenia właściciela zakładu w II-gim półroczu nie produkowano komunikantów niskoglutenuowych). Sprawozdania z badania zawartości glutenu z dnia 13.11.2018r. W badanej próbce Komunikantów zawartość glutenu = 11,9 p.p.m., nie przekracza dopuszczalnej granicy dla produktów bezglutenowych (20p.p.m.).

#### **WZMOŻENIE NADZORU NAD OBIEKTAMI WYKAZUJACYMI ZŁY STAN SANITARNY W LATACH UBIEGŁYCH.**

W roku 2019 wydano 0 decyzji unieruchomienia zakładu.

W związku z powyższym zanotowano w bieżącym roku spadek liczby obiektów, które uległy zamknięciu. W roku 2018 wydano 1 decyzję unieruchomienia zakładu.

W roku 2019 wydano 0 decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu. W roku 2018 wydano 0 decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu. W związku z powyższym nie zanotowano zmian.

W wyniku działań PIS w porównaniu do roku 2018 wydano o 3 mniej decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów obrotu żywnością. Wygekwywano poprawę stanu sanitarno - technicznego sufitów, podłóg, ścian oraz drzwi, zapewnienie sprawnie działającego punktu wodnego (umywalki do mycia rąk), zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno – technicznego wyposażenia zakładu.

Wydano 0 decyzji zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Skierowano 0 wniosków do ŁPWIS w Łodzi o nałożenie kary pieniężnej.

Za stwierdzone nieprawidłowości w roku sprawozdawczym nałożono o 5 mniej mandatów karnych niż w roku ubiegłym. Najczęściej karanie mandatowe stosowano za:

- brak zachowanej czystości i porządku,
- brak zachowanej segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- niewłaściwe przechowywanie artykułów łatwopsujących (niewłaściwa temperatura przechowywania, niezgodna z zaleceniami producentów),
- artykuły po terminie przydatności do spożycia, po upływie daty minimalnej trwałości,
- brak zachowanej higieny sprzedaży środków spożywczych nieopanowanych,
- prowadzenie sprzedaży środków spożywczych bez wymaganej odzieży ochronnej personelu,
- brak prowadzonej na bieżąco dokumentacji systemu HACCP (brak aktualnych rejestrów monitorowania CCP),
- nieprawidłowe przechowywanie odpadów stałych,
- nieaktualne orzeczenia do celów sanitarno - epidemiologicznych.

W wyniku działań PIS w porównaniu do roku 2018 wydano o 2 więcej decyzje administracyjne w zakładach produkcyjnych. Wyegzekwowano poprawę stanu technicznego podłóg oraz ścian w pomieszczeniach zakładu oraz poprawę stanu technicznego ścian w pomieszczeniach zakładu, prawidłowego stanu technicznego sufitów w pomieszczeniach zakładów, prawidłowego stanu technicznego drzwi w pomieszczeniach piekarni, prawidłowego działania punktów wodnych w pomieszczeniach piekarni, prawidłowego stanu technicznego powierzchni sprzętu produkcyjnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono w roku sprawozdawczym tyle samo mandatów karnych jak w roku ubiegłym. Karanie mandatowe stosowano trzykrotnie, w każdym zakładzie nałożono mandaty karne za:

za brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu oraz brak aktualnego orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych pracownika.

Do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi skierowano 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej. Wnioski uzasadniono:

- prowadzeniem działalności niezgodnej z zakresem decyzji zatwierdzającej,
- prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności,
- brakiem oznakowania wprowadzanych do obrotu wyrobów.

W wyniku działań PIS w porównaniu do roku 2018 wydano o 3 więcej decyzji administracyjnych w zakładach żywienia zbiorowego. Uzyskano poprawę stanu sanitarno – technicznego zakładów żywienia zbiorowego poprzez wyegzekwowanie :

- prawidłowego stanu sanitarno – technicznego sufitów w pomieszczeniach zakładów,
- prawidłowego oświetlenia w pomieszczeniach produkcji posiłków,
- właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian w pomieszczeniach zakładów,
- zapewnienie sprawnie działającego punktu wodnego,
- prawidłowego stanu sanitarno – technicznego powierzchni przeznaczonych do kontaktu z żywnością wyposażenia zakładu,
- prawidłowego przebiegu dróg czystych i brudnych w zakładzie,
- prawidłowej funkcjonalności pomieszczeń zakładu.

W roku sprawozdawczym nałożono o 1 mandat karny więcej. Karanie mandatowe najczęściej stosowano za:

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych,
- brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniach zakładu,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej pracowników,
- brak systematycznie i na bieżąco prowadzonej dokumentacji GHP.

2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej do ŁPWIS w Łodzi uzasadniono:

- prowadzeniem działalności niezgodnym z zakresem decyzji zatwierdzającej,
- nieprawidłowym oznakowaniem środków spożywczych wprowadzanych do obrotu.

#### **NADZÓR NAD ŻYWNOŚCIĄ ZAWIERAJĄCA GMO ZE SZCZEGÓLNYM UWZGLĘDNIENIEM PRAWIDŁOWOŚCI ZNAKOWANIA**

W roku 2019 prowadzono nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO.

W trakcie kontroli zwracano uwagę na identyfikację dostawców, odbiorców żywności, faktury, świadectwa zgodności. Przeprowadzono 283 kontrole (15 w automatach do lodów, 12 w piekarniach, 6 w ciastkarniach, 2 w przetwórnich owocowo-warzywnych, 1 w innej wytwórni żywności, 180 w obiektach obrotu żywnością, 24 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, 7 zakładach małej gastronomii, 36 w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego).

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pobrano 2 próbki w kierunku obecności GMO w żywności.

#### **WZMOŻENIE DZIAŁAŃ KONTROLNYCH NAD WARUNKAMI PRODUKCJI I JAKOŚCIĄ ZDROWOTNĄ KOSMETYKÓW.**

W roku 2019 nie zarejestrowano zakładów produkujących kosmetyki. Podczas kontroli sanitarnej zwracano uwagę na znakowanie kosmetyków znajdujących się w obrocie oraz na warunki ich przechowywania. Nie przeprowadzono kontroli wspólnie z Sekcją HK w ramach funkcjonowania systemu RAPEX, w zakładach fryzjerskich i kosmetycznych, gdzie również nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pobrano do badań 2 próbki kosmetyków.

**Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością , ze szczególnym uwzględnieniem wyrobów ceramicznych w zakresie pisemnej deklaracji**

**zgodności oraz kontroli wymagań określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2023/2006.**

Pod nadzorem PPIS w Opocznie znajdują się 4 Wytwornie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 3 zakłady, przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 0 interwencyjnych. Decyzji administracyjnych nie wydawano, karania mandatowego nie stosowano. Do badań pobrano 12 próbek.

W roku 2019 pod nadzorem PPIS znajduje się 1 hurtownia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 1, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, w tym 0 interwencyjnych, decyzji administracyjnych nie wydawano, karania mandatowego nie stosowano, próbek nie pobierano.

Ponadto pod nadzorem było 15 sklepów, skontrolowano 2 sklepy, w których przeprowadzono 3 kontrole sanitarne (w tym interwencyjnych 2). Decyzji administracyjnych nie wydawano, karania mandatowego nie stosowano. Pobrano 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, 0 próbek kwestionowanych.

**Kontrola i nadzór nad przestrzeganiem przepisów rozporządzenia 1924/2006 parlamentu europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.**

W roku sprawozdawczym PPIS w Opocznie nie stwierdził przypadków niezgodności z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu 1924/2006 Parlamentu europejskiego i Rady z dnia 20.12.2008 w sprawie świadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Przeprowadzono 87 kontroli w nadzorowanych obiektach.

#### **Szkolenie wewnętrzne:**

Pracownicy PSSE w Opocznie uczestniczyli w 1 szkoleniu wewnętrznym zorganizowanym przez kierownika działu:

1. Omówienie wytycznych do Planu pobierania próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu.

#### **Szkolenia zorganizowane w WSSE w Łodzi, w których uczestniczyli pracownicy pionu HŻZiPU :**

1. Wytyczne dotyczące planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu dla PIS na rok 2019. Przewodnik nt. kwalifikowania zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz materiałów do kontaktu z żywnością do

zgłoszenia w systemie RASFF. RASFF – analiza wybranych przypadków. Co nowego w Nowej Żywności. Nowa żywność.

2. Omówienie wytycznych do Planu pobierania próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach U.K.Ż. i Monitoringu. Projekt ustawy o produktach kosmetycznych. Nowe wytyczne dla oświadczeń o kosmetykach. Ocena ciężkich działań niepożądanych spowodowanych użyciem kosmetyków. Ocena ryzyka w aspekcie systemu RAPEX. Aktualne zagadnienia dotyczące kosmetyków w pracach legislacyjnych Komisji Europejskiej.

3. Sprawy bieżące. Dokumentacja produktu kosmetycznego. Przykładowa dokumentacja produktu kosmetycznego przygotowana przez Grupę Oceny Bezpieczeństwa, udostępniona dla PIS. Zagrożenia, narażenia, ocena ryzyka, czyli ocena bezpieczeństwa produktu kosmetycznego. Część A Raportu Bezpieczeństwa. Część B raportu Bezpieczeństwa. Problemy PIS podczas kontroli dokumentacji produktów kosmetycznych. Problemy producentów podczas kontroli dokumentacji produktów kosmetycznych.

4. Wymagania prawa żywnościowego dla podmiotów na etapie produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego i praktyczne wskazówki spełniania tych wymagań. Działania urzędowe w przypadku wykrycia niezgodności na etapie produkcji pierwotnej lub procesów powiązanych (w tym mrożenia owoców i warzyw). Jadłodzielnie i jadłonomie. Nadzór nad warunkami dostarczania żywności do konsumentów w ramach realizacji zamówień telefonicznych lub internetowych (np. Uber Eats). Nakładanie decyzji płatniczych w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, m.in. w zakresie dotyczącym znakowania żywności.

5. Systemy zapewnienia bezpieczeństwa produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w zakładach handlu detalicznego, w których dokonuje się rozbioru tusz, podziału mięsa na elementy, mielenia mięsa, produkcji surowych wyrobów, przetwarzania mięsa w celu sprzedaży konsumentom końcowym.. Postępowanie z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego. Identyfikacja i identyfikowalność produktów pochodzenia zwierzęcego.

6. Suplementy diety – aktualne wyzwania i rekomendacje w zakresie nadzoru. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – omówienie pytań zgłoszonych przez WSSW fo GIS. Sposób postępowania z powiadomieniami dotyczącymi żywności dla określonych grup. Ocena zgodności produktu z wymogami prawa żywnościowego – algorytm analizy produktu. Notyfikacja suplementu diety, analiza problemów.

7. RASFF – najistotniejsze informacje, dyskusja, omówienie najczęstszych problemów dotyczących postępowania w przypadku gdy przedmiotem powiadomienia RASFF jest



żywność produkowana przez zakład pod nadzorem PIS. Wnioski do misji dotyczące żywności pochodzenia roślinnego – działania naprawcze. Rodzaje materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pobieranie próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Tworzenie Krajowego planu kontroli. Listy kontrolne dla producentów FCM (zakładów produkcyjnych żywności). Kontrola deklaracji zgodności i dokumentacji towarzyszącej.

8. Wprowadzenie do systemu TRACES. Dane referencyjne. Wystawianie dokumentacji CHED – D.

9. Produkty RTE – wstęp do kryteriów mikrobiologicznych. Wytyczne GIS dotyczące działania sieci powiadamiania i współpracy w Polsce. Wyjaśnienia i wskazówki dotyczące wypełniania formularza powiadamiania w iRASFF.

10. urzędowa kontrola żywności w świetle rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i rady (UE) 2017/625 z dnia 15.03.2017 w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego. Nowe zagrożenia w mikrobiologii żywności :charakterystyka wirusów występujących w żywności; zagrożenia mikrobiologiczne w zakładach produkcyjnych. Nowe zagrożenia w mikrobiologii żywności: specyfika występowania wirusów w żywności; jednostki chorobowe wywołane przez wirusy pokarmowe.

**Szkolenia zorganizowane przez PZH w Warszawie, w których uczestniczyli pracownicy pionu HZZiPU :**

1. Epibaza – bieżące i archiwalne dane z nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi w Polsce. Epibaza nowe narzędzia do gromadzenia udostępniania danych laboratoryjnych dla systemu bezpieczeństwa żywności. Struktura logiczna programu Epibaza i zakres gromadzonych danych. System klasyfikacji żywności FoodEx i jego suplementacja. Wprowadzanie danych.

**WNIOSKI**

Trudności w wyegzekwowaniu niektórych zaleceń pokontrolnych ze względu na złą kondycję finansową zakładów.

## **Ocena stanu sanitarnego placówek służby zdrowia nadzorowanych przez Sekcję Nadzoru Epidemiologii**

### **Obiekty ochrony zdrowia**

W 2019 roku nadzorem epidemiologicznym PSSE w Opocznie objętych było 76 placówek ochrony zdrowia (lecznictwa otwartego) oraz 1 Klinika Chirurgii Jednego Dnia. W 2019 r. przeprowadzono 155 kontroli sanitarnych w wymienionych powyżej placówkach ochrony zdrowia. Postępowania egzekucyjnego nie prowadzono. Karania mandatowego nie stosowano. W 2019 r. nie wydano decyzji na poprawę stanu sanitarno-technicznego placówek. W przypadku stwierdzenia drobnych nieprawidłowości wpisywano w protokołach doraźne zalecenia, które były usuwane w wyznaczonym terminie. W 2019 r. zlikwidowaniu uległo 6 placówek ochrony zdrowia (prywatne gabinety lekarskie oraz inne), utworzone zostały 2 placówki medyczne świadczące usługi w zakresie rehabilitacji.

We wszystkich nadzorowanych placówkach ochrony zdrowia podczas kontroli sprawdzano dokumentację procesów sterylizacji i dezynfekcji. Prawidłowo realizowana dezynfekcja i sterylizacja pełni ogromną rolę w profilaktyce prewencji zakażeń powstałych podczas realizacji świadczeń zdrowotnych. W doborze preparatów uwzględniona została specyfika poszczególnych obszarów oraz zasady zapobiegania zakażeniom.

Procesy dezynfekcji i sterylizacji są prowadzone zgodnie z procedurami, w wydzielonych do tego pomieszczeniach. W doborze preparatów uwzględniona została specyfika poszczególnych obszarów oraz zasady zapobiegania zakażeniom. Placówki posiadają opracowane instrukcje dotyczące przygotowywania i przechowywania środków dezynfekcyjnych. W trosce o bezpieczeństwo pacjentów i personelu medycznego stosuje się rotację środków dezynfekcyjnych, wybierając preparaty o szerokim spektrum.

Jednocześnie większość gabinetów lekarskich oraz gabinetów zabiegowych stosuje sprzęt jednorazowy oraz jałowe materiały opatrunkowe. Gabinety, które nie posiadają własnych autoklawów korzystają z usług innych gabinetów na podstawie zawartych umów, w tych przypadkach obowiązuje szczególne zabezpieczenie przed ich wtórnym skażeniem.

W placówkach służby zdrowia o utrzymanie czystości i porządku dbają właściciele obiektów i zatrudniony personel. We wszystkich placówkach zbierane są odpady komunalne oraz odpady medyczne zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Odpady medyczne

o ostrych końcach zbierane są do pojemników jednorazowego użycia odpornych na przekłucie, a pozostałe odpady medyczne zbierane są do worków jednorazowego użycia o odpowiednich kolorach, wkładanych do zamykanych pojemników, odpady są prawidłowo opisane. Wszystkie NZOZ-y i przychodnie posiadają wydzielone pomieszczenia na przechowywanie odpadów. Prywatne gabinety posiadają urządzenia chłodnicze na przechowywanie odpadów, a ich segregacja odbywa się w miejscu ich wytwarzania. Odpady medyczne odbierane są przez wyspecjalizowane firmy utylizacyjne, po uprzednim zgłoszeniu telefonicznym lub według ustalonego harmonogramu, specjalistycznym pojazdem. Na nadzorowanym terenie odpady medyczne odbierane są wg ustaleń przez dwie firmy utylizacyjne. W większości nadzorowanych placówek stwierdzono stosowanie bielizny jednorazowej, a pranie odzieży ochronnej pracowników odbywa się we własnym zakresie lub w wydzielonych pralniach. Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono prawidłowe przechowywanie bielizny i odzieży ochronnej.

W 2019 r. gabinety stomatologiczne, które podlegają nadzorowi PPIS w Opocznie otrzymały pisemną informację na temat instalacji separatorów amalgamatu zgodnie z art. 10 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)2017/852 z dnia 17 maja 2017 r. w sprawie rtęci oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr1102/2008.

### **Szczepienia ochronne**

Sekcja Nadzoru Epidemiologii prowadzi nadzór nad wykonawstwem obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci i młodzieży w placówkach medycznych podlegających PSSE w Opocznie. Preparaty szczepionkowe przywożone są z magazynu WSSE w Łodzi do PSSE w Opocznie zgodnie z harmonogramem i odbierane są przez podmioty lecznicze. Prowadzony jest elektroniczny system nadzoru nad stanami magazynowymi i dystrybucją szczepionek oraz bieżący monitoring temperatury przechowywania preparatów szczepionkowych.

W 2019 r. wystawiono 25 tytułów wykonawczych wobec osób, które nie wykonały obowiązku szczepień ochronnych. Niezaszczenie dzieci wynika z: okresowych przeciwwskazań lekarskich, jak również ze względu na deklarowanie poglądów antyszczepionkowych, albo pochodzenie etniczne lub wyznanie religijne. We wszystkich przypadkach podjęto odpowiednie działania do poddania dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. W 2019 r. odnotowano 5 przypadków łagodnego Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego, po wystąpieniu których dzieci powróciły do zdrowia.

Sekcja Nadzoru Epidemiologii zwiększa wiedzę w zakresie szczepień ochronnych, poprzez przekazywanie materiałów informacyjnych do podległych placówek oraz organizowanie akcji edukacyjnych np. Europejskiego Tygodnia Szczepień. Przygotowane tematyczne postery zostały zaprezentowane w siedzibie PSSE w Opocznie, gdzie dodatkowo pełniony był dyżur pracownika udzielającego informacji w zakresie szczepień ochronnych. Ponadto zaprezentowano postery w Miejskim Domu Kultury oraz w holu Krytej Pływalni „Opoczyńska Fala” w Opocznie. Hasłami przewodnimi obchodzonego w dniach 24-30 kwietnia 2019 r. Europejskiego Tygodnia Szczepień były: Poznaj i udostępnij fakty na temat szczepień oraz Bohaterowie szczepień. WHO poprzez sformułowanie takiego hasła na 2019 r. zwróciła uwagę na przekaz oraz udostępnienie faktów na temat szczepień. Podczas Europejskiego Tygodnia Szczepień podkreślono znaczenie osób, które w różny sposób na co dzień umożliwiają i wspierają szczepienia, które nazwano „Bohaterami szczepień”. Należą do nich naukowcy, którzy opracowują szczepionki, pracownicy ochrony zdrowia, którzy są wiarygodnym źródłem informacji na temat szczepień dla swoich pacjentów, jak również rodzice, którzy decydując się na szczepienia swoich dzieci, chronią również tych których nie można zaszczepić oraz decydenci, których działania zapewniają jak najszerszy dostęp do szczepień i każdy o kto poszukuje i udostępnia oparte na faktach naukowych informacje na temat szczepień.



## **Monitoring zachorowań**

Ważnym działaniem prowadzonym przez Sekcję Nadzoru Epidemiologii jest monitorowanie stanu zdrowia społeczeństwa na podstawie rejestrowanych zachorowań na choroby zakaźne. W 2019 r. zarejestrowano ogółem 1968 zachorowań, w tym 1301 zachorowań na grypę oraz 667 zachorowania na choroby zakaźne, w 262 przypadkach choroby byli hospitalizowani, opracowano wywiady epidemiologiczne w kierunku takich jednostek chorobowych, jak min.: borelioza, płonica, choroby przenoszone drogą pokarmową, gruźlica, WZW typu B i typu C i inne.

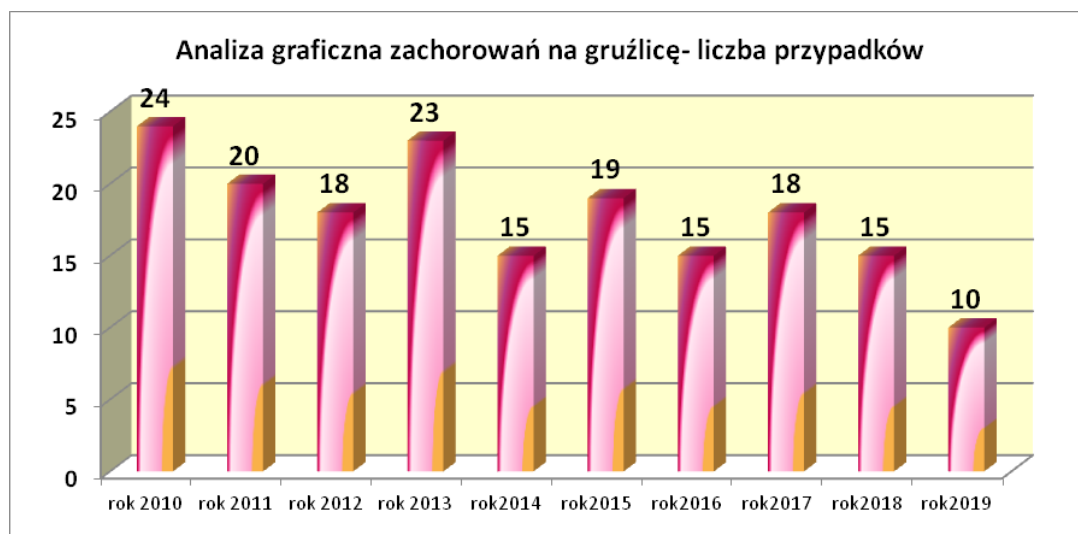
Sekcja Nadzoru Epidemiologii współpracuje z Zespołem Kontroli Zakażeń Szpitalnych Szpitala Powiatowego w Opocznie w ramach monitorowania ognisk epidemicznych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz monitorowania czynników alarmowych. W 2019 r. nie zgłoszono ogniska epidemicznego z SP ZOZ Szpitala Powiatowego w Opocznie.

Monitorowane przez Sekcję Nadzoru Epidemiologii zachorowania na choroby zakaźne są rejestrowane w ramach działających w Europie i Polsce systemów. Są to SRWE – System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych, ROE- Rejestr Ognisk Epidemicznych oraz CSIOZ- System Monitorowania Zagrożeń E-Zdrowie. PSSE w Opocznie prowadzi także monitoring zachorowań na grypę w systemie SENTINEL. System ten działa w ramach Europejskiej Sieci Nadzoru nad Grypą (EISN), a dane są zbierane za pomocą internetowej bazy danych (TESSy). Diagnostykę bakteryjnych zakażeń Ośrodkowego Układu Nerwowego prowadzi Krajowy Ośrodek Referencyjny ds. Bakteryjnych Zakażeń Ośrodkowego Układu Nerwowego (KOROUN).

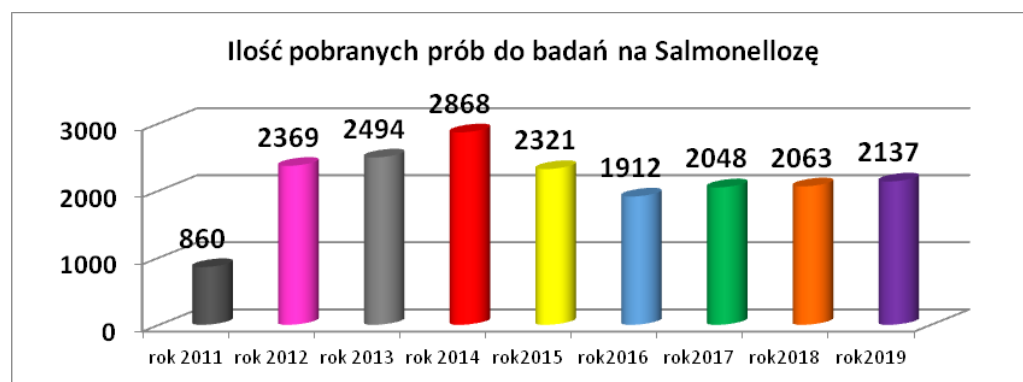
W 2019 r. zarejestrowano 1301 zachorowań na grypę i grypopodobne. Corocznie, w okresie wzrostu zachorowań na grypę, PSSE w Opocznie rozpowszechnia ulotki informacyjne skierowane do lokalnej społeczności, podmiotów leczniczych oraz placówek oświatowych na temat zapobiegania zachorowaniom na grypę.

W 2019 r. Sekcja Nadzoru Epidemiologii zarejestrowała 10 nowych przypadków zachorowań na gruźlicę. Wszystkie osoby chore na gruźlicę oraz ich najbliższe otoczenie pozostają pod ścisłą opieką Poradni Chorób Płuc i Gruźlicy w Opocznie. Od sierpnia 2016 r. chorzy są kierowani na leczenie szpitalne poza teren Opoczna, w związku z likwidacją Oddziału Chorób Płuc w SP ZOZ w Opocznie. Ponieważ gruźlica jest chorobą zakaźną,

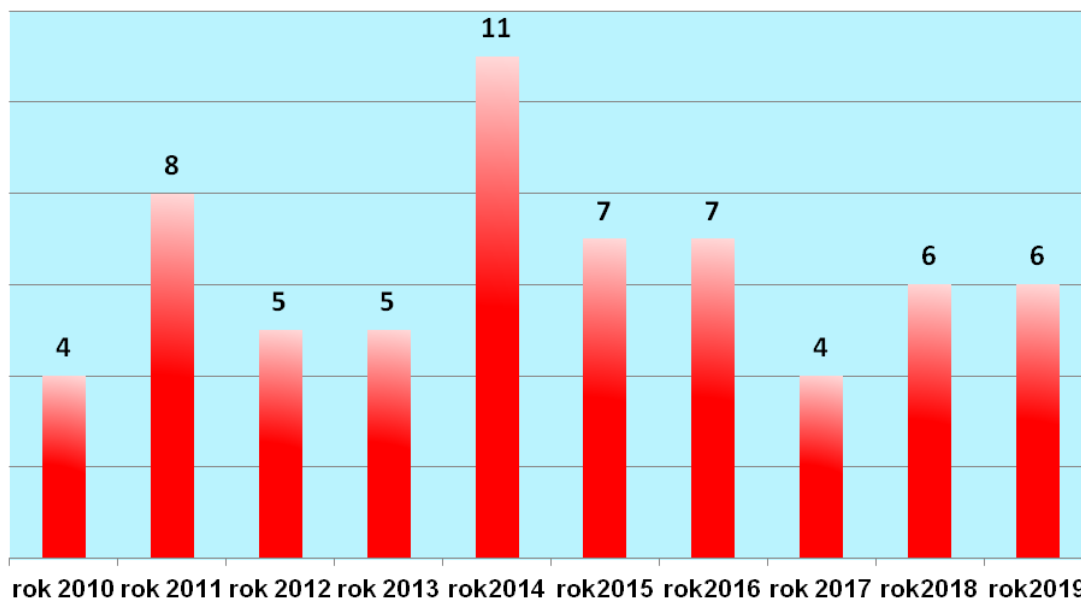
długotrwałą, szerzącą się drogą kropelkową, rzadziej pokarmową lub przez uszkodzoną skórę, ważne jest stosowanie szczepień ochronnych u dzieci oraz leczenie osób zakażonych.



Sekcja Nadzoru Epidemiologii rejestruje zbiorowe zatrucia pokarmowe. W 2019 r. nie zarejestrowano przypadków zbiorowego zatrucia pokarmowego. PSSE w Opocznie w 2019 r. zarejestrowała 6 zachorowań na Salmonellozę, w otoczeniu chorych były 22 osoby. W 2019 r. pobrano ogółem 2137 prób, w tym dla uczniów ze szkół oraz osób, które były chore na Salmonellozę i dla osób z kontaktu z chorymi wykonano badania bezpłatnie (367 prób). Salmonelloza to choroba wywołana wywołująca nieżyty żołądkowo-jelitowe, niebezpieczna dla niemowląt i małych dzieci oraz osób starszych i z obniżoną odpornością, wówczas może doprowadzić do odwodnienia i zakażeń układowych o cięższym przebiegu. Szczególnie ważne jest przestrzeganie zasad higieny podczas produkcji i orobu żywności oraz przestrzeganie zasad higieny, a zwłaszcza higieny rąk.



**Analiza graficzna zachorowań na Salmonelozę- liczba przypadków**



PSSE w Opocznie w ramach nadzoru epidemiologicznego rejestruje pokąsania przez zwierzęta domowe i dzikie. W 2019 r. zarejestrowano ogółem 108 pokąsań, w tym 35 pokąsań w mieście oraz 73 na wsi. Wśród zarejestrowanych przypadków, w 40 przypadkach właściciel zwierzęcia był nieznan, w związku z czym przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne. Natomiast w 68 przypadkach właściciel zwierzęcia był znany, wówczas w trybie niezwłocznym zgłaszano to do Powiatowego Inspektora Weterynarii w Opocznie. W 2019 r. 13 osób wykonało szczepienia ochronne p/wścieklicznie w związku z pokąsaniem.

Rok	Pokąsania przez ssaki domowe i dzikie			Szczepienie p/ wścieklicznie
	razem	Właściciel znany	Właściciel nieznan	
2014	105	73	32	6
2015	89	60	29	4
2016	88	71	17	5
2017	98	52	46	20
2018	99	76	23	9
2019	108	68	40	13

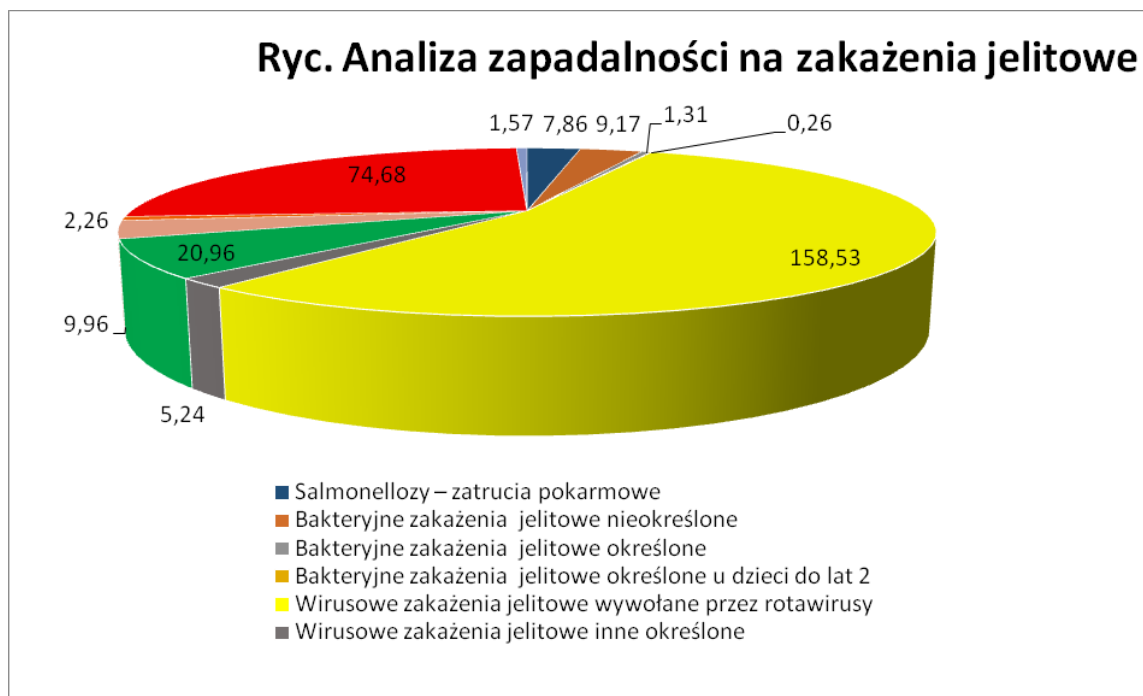
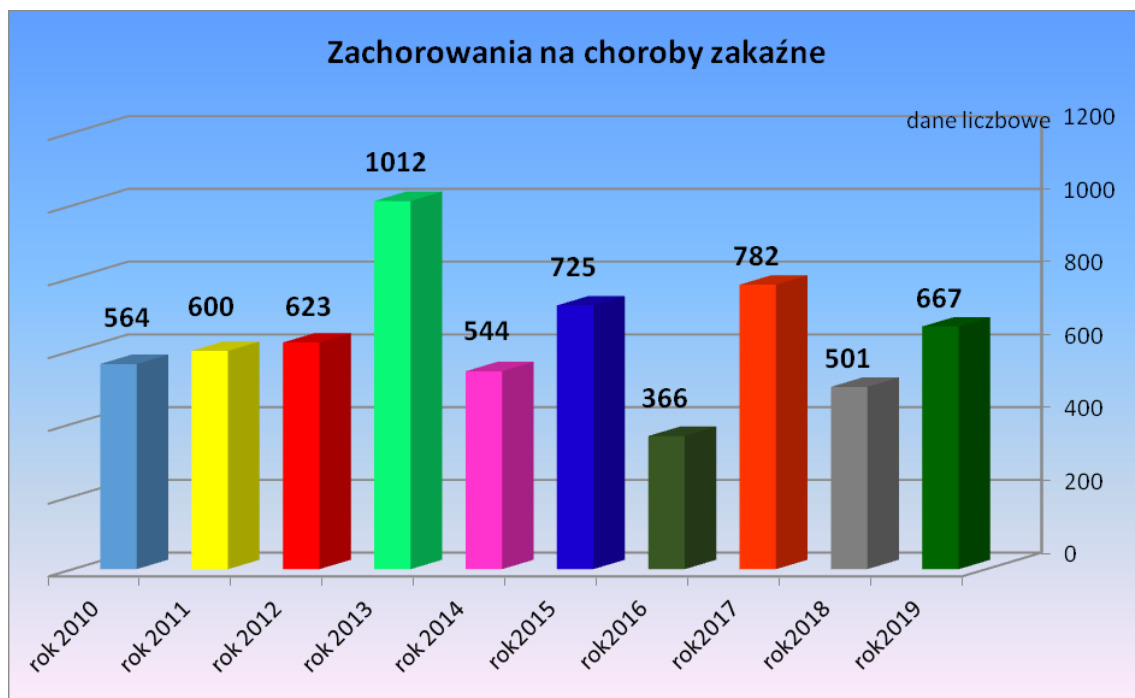
Tabela- Wybrane jednostki chorobowe, które zarejestrowano w 2019r. w PSSE w Opocznie.

l.p.	Jednostka chorobowa	2019 rok		
		Zachorowanie	Hospitalizacja	Zapadalność
1.	Salmonelloza – zatrucie pokarmowe	6	4	7,86
2.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe nieokreślone	1	1	1,31
3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe nieokreślone	7	6	9,17
4.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	2	2	0,26
5.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	121	121	158,53
6.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	2	2	2,62
7.	Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone	4	4	5,24
8.	Wirusowe zakażenia jelitowe inne nieokreślone	16	12	20,96
10.	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	76	75	9,96
11.	Biegunki ogółem/ w tym u dzieci do lat 2	57/ 12	15/ 6	74,68/ 1,57
12.	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>	1	1	1,3
13.	Płonica	17	0	22,27
14.	Krztusiec	2	1	2,62
15.	Róża	8	4	10,48
16.	Borelioza z Lyme	40	0	52,41
17.	Styczność i narażenie na wściekliznę- szczepienia	13	0	17,03
18.	Ospa wietrzna	255	5	334,10
19.	WZW typu A	0	0	0
20.	WZW typu B	1	1	1,31
21.	WZW typu C	2	2	2,62
22.	WZW inne i nie określone	0	0	0
23.	Nowo wykryte zakażenia HIV	2	1	2,62
24.	AIDS- Zespół nabytego upośledzenia odporności	1	1	1,31
25.	Gruźlica	10	10	13,10

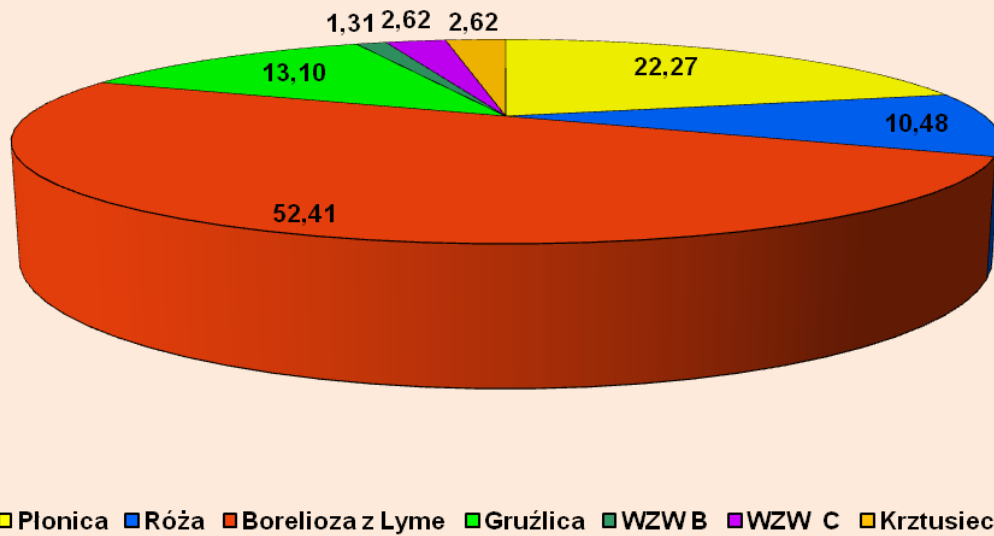
Zapadalność liczona na 100 tys. przypadków lub na 10 tys. przypadków dla dzieci w wieku do 2 lat.  
Liczba ludności w powiecie opoczyńskim 76324 (dane GUS)



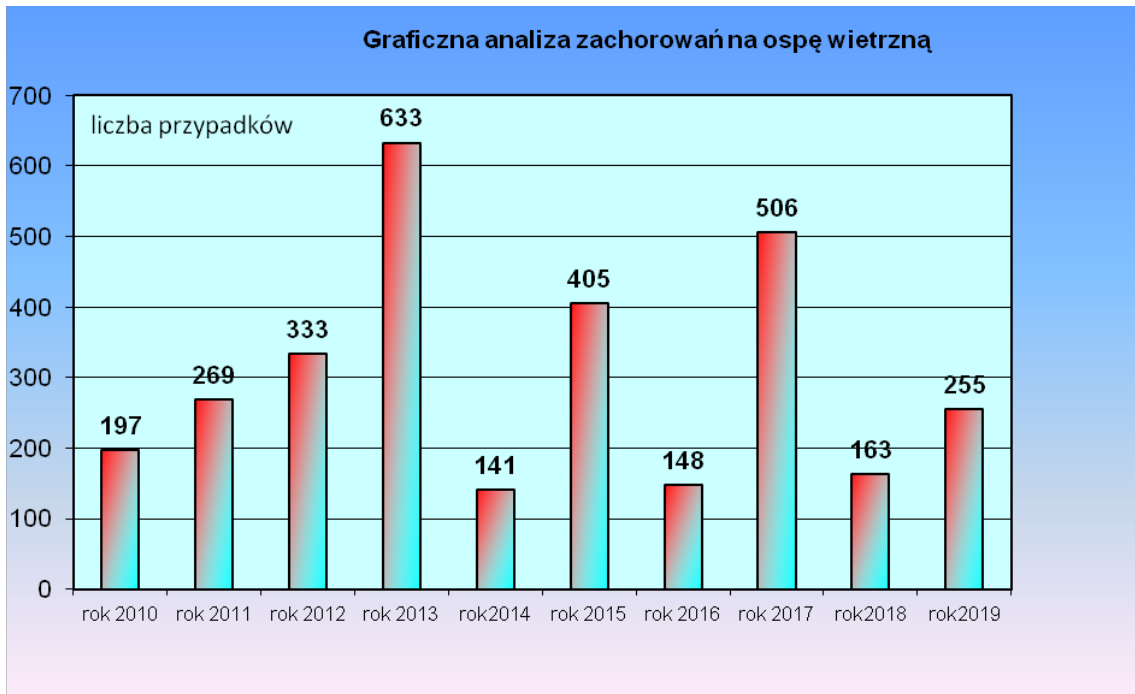
## Analiza zachorowań w powiecie opoczyńskim w 2019 r.



Ryc. Analiza zapadalności na wybrane choroby zakaźne

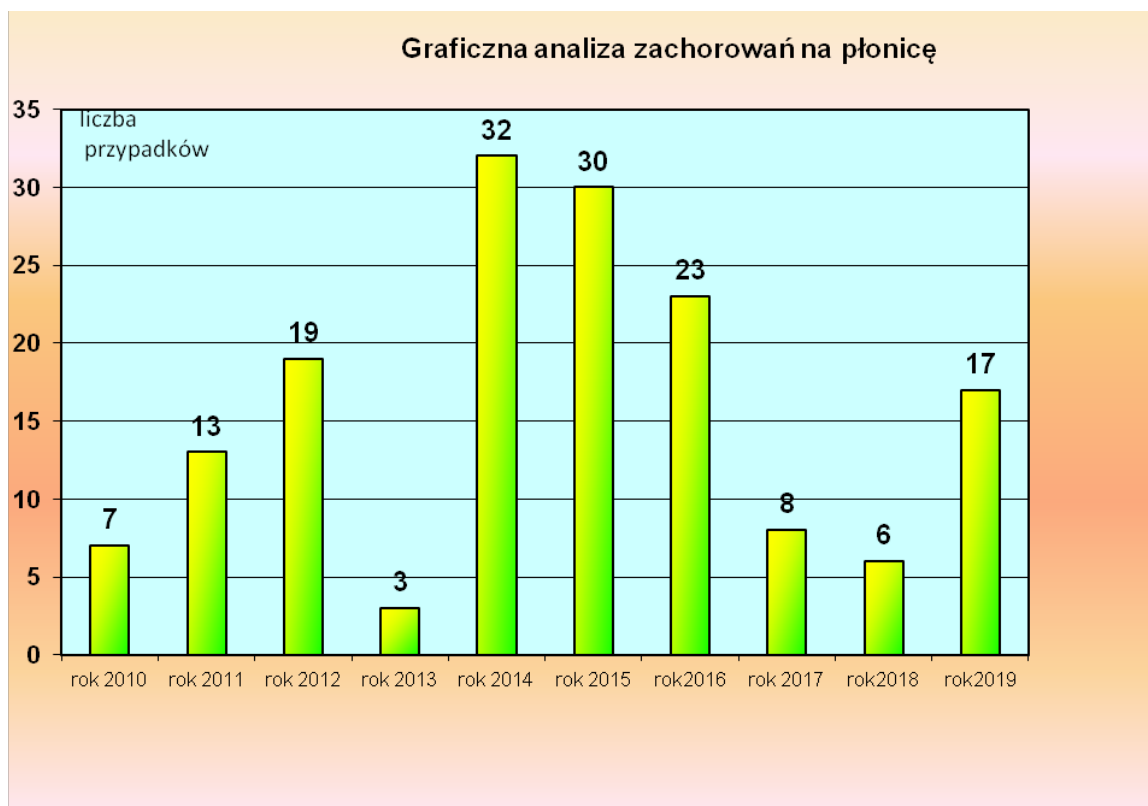


**Analiza porównawcza wybranych jednostek chorobowych**



Ospa wietrzna występuje najczęściej jako choroba dziecięca, mogą na nią zachorować także osoby dorosłe, wtedy jej przebieg bywa cięższy. Niebezpieczna jest także dla kobiet w ciąży, gdyż może wpływać na stan zdrowia dziecka. Jak wykazano na powyższym wykresie liczba zarejestrowanych przypadków zachorowań na ospę wietrzną w latach 2010-2019 jest

zmienna. W 2019 r. zarejestrowano 255 zachorowań, natomiast najwięcej przypadków odnotowano w 2013 r. – 633 i 2017 r. – 506.



Płonica (szkarlatyna) to wysypkowa choroba zakaźna przenoszona drogą kropelkową i przez bezpośredni kontakt, występująca najczęściej w wieku przedszkolnym i szkolnym. Ważne jest zatem odizolowanie chorego i podjęcie leczenia oraz przestrzeganie zasad higieny w otoczeniu. W latach 2014-2016 odnotowano wzrost liczby zachorowań, natomiast w 2019 roku zarejestrowano 17 przypadków zachorowań.

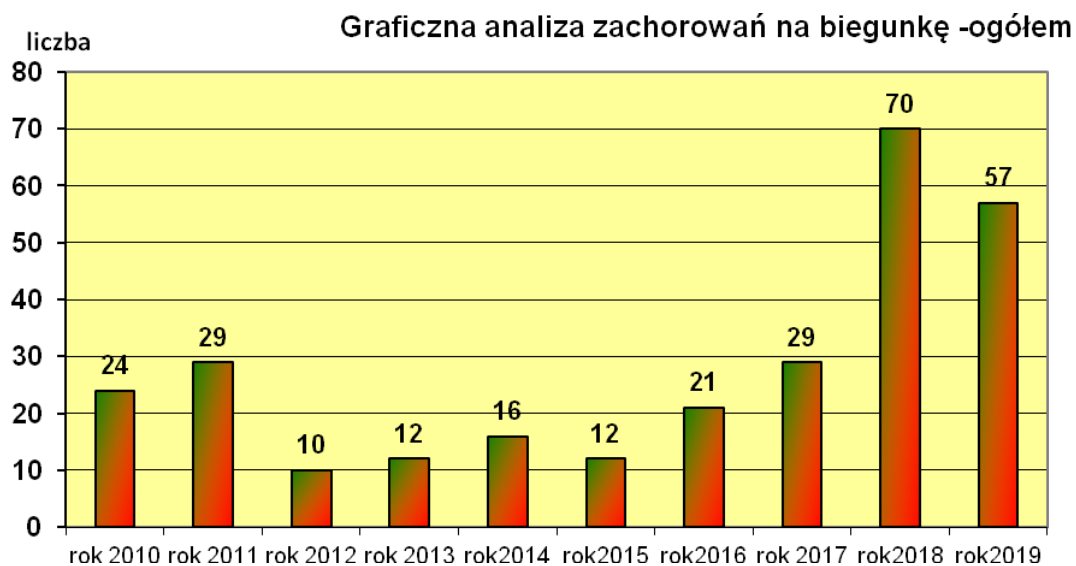


Powyższa rycina pokazuje, że w latach 2012 – 2017 odnotowano pojedyncze zachorowania na choroby jelitowe - na biegunkę u dzieci do lat 2, najwięcej zachorowań zarejestrowano w 2010 r. – 21 przypadków, zaś w 2019 roku zarejestrowano 12 przypadków zachorowań.

Liczba zachorowań u dzieci do lat 2 na wirusowe zakażenia jelitowe w latach 2010–2019 ma przebieg zmienny, w 2019 r. odnotowano 121 przypadków (ryc. poniżej).



Zachorowania na biegunkę wśród dorosłych i starszych dzieci miały przebieg zmienny w latach 2010-2019. Najwięcej zachorowań, tj. 70 odnotowano w 2018 roku, zaś najmniej w 2012 roku -10 przypadków, w 2019 zarejestrowano 57 przypadków.



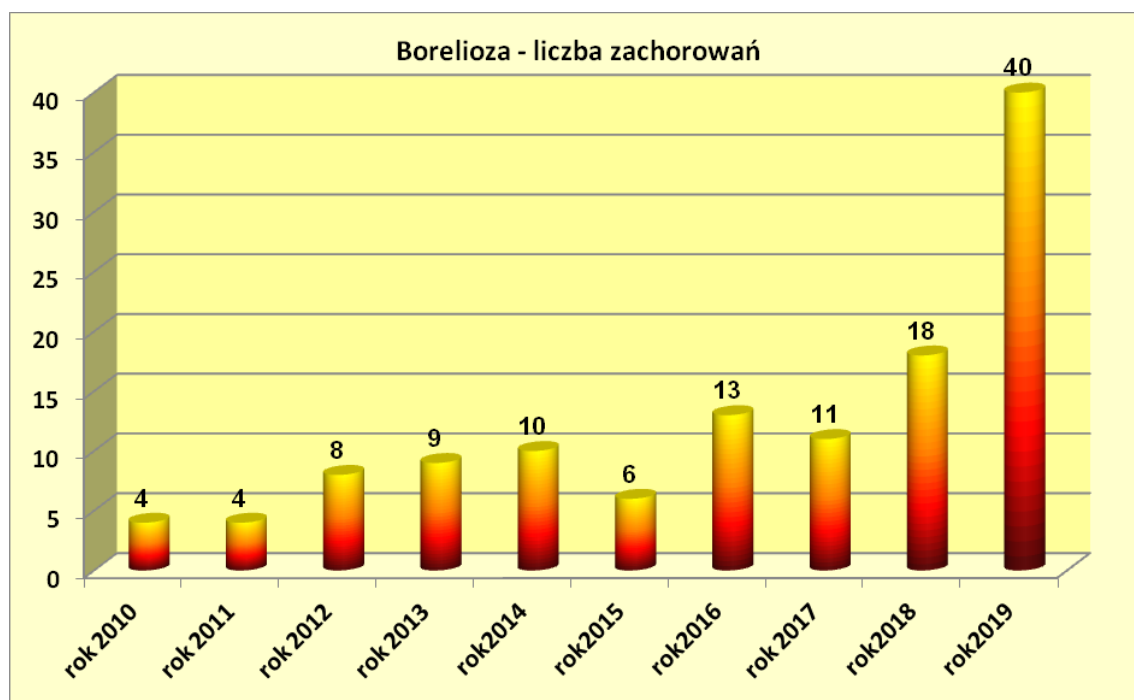
Krztusiec, różyczka i świnka to tzw. choroby wieku dziecięcego, w latach 2011-2019 zachorowania wystąpiły u pojedynczych osób, co potwierdza skuteczność szczepień ochronnych, co jest szczególnie ważne w znaczeniu dla ochrony zdrowia populacji. Zarejestrowane przypadki na w/w zachorowania przedstawia tabela poniżej.

**Tab. Zachorowania na krztusiec, różyczkę, świnkę w latach 2010-2018.**

Jednostka chorobowa	Rok / liczba przypadków							
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<b>krztusiec</b>	0	0	1	2	6	2	0	0
<b>różyczka</b>	3	3	7	0	2	0	1	2
<b>świnka</b>	0	0	3	1	0	2	3	0

Borelioza z Lyme to wieloukładowa choroba zakaźna, wywołana przez krętki *Borrelia burgdorferi*, jest przenoszona przez kleszcze. W pierwszym stadium zakażenia w wielu przypadkach, w miejscu ukłucia przez kleszcza występuje zmiana skórna, tworząca tzw. rumień wędrujący. W kolejnym etapie rozwoju choroby mogą występować różne zaburzenia, np. ze strony układu nerwowego-neuroboreliozy lub ze strony układu stawowego albo układu

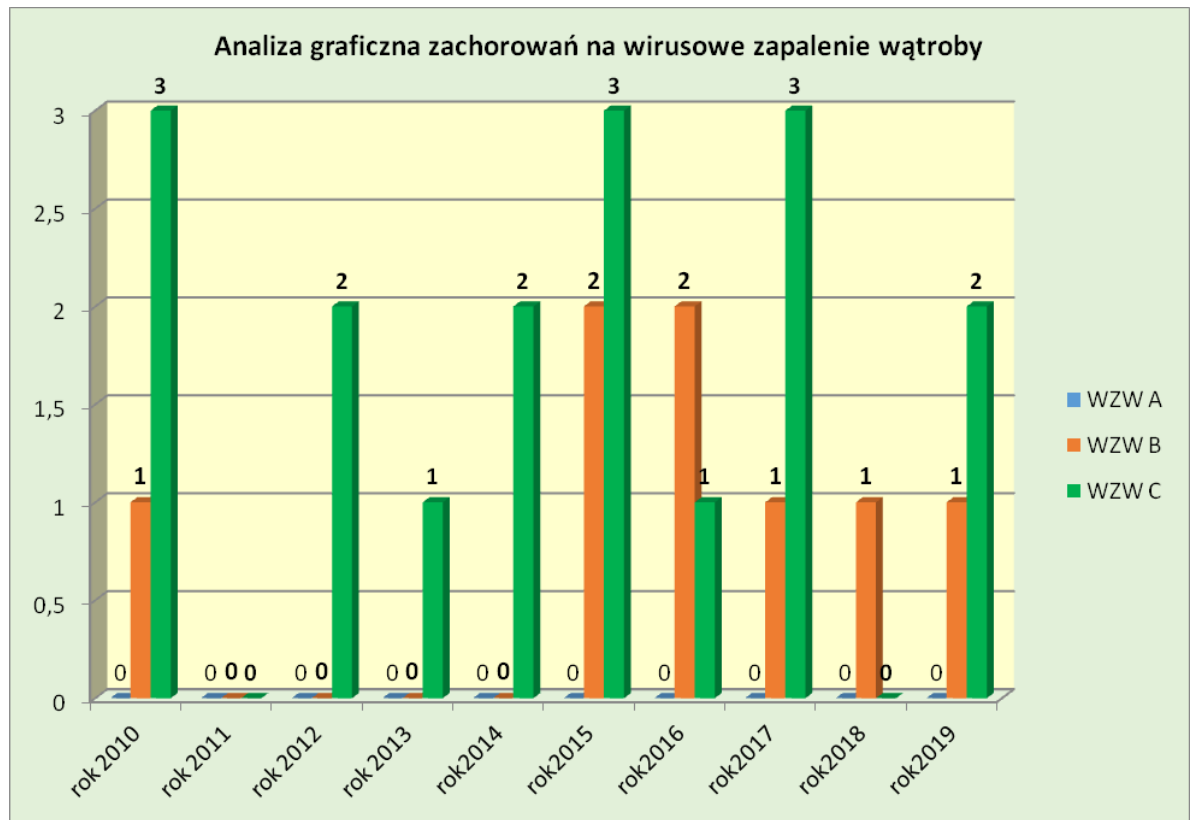
krażenia. Ważne jest szybkie zdiagnozowanie i leczenie choroby. W ostatnich latach wzrasta liczba wykonywanych badań, prowadzonych w związku z ukąszeniami przez kleszcze, w 2019 r. zarejestrowano 40 przypadków zachorowań na Boreliozę.



Sekcja Nadzoru Epidemiologii PSSE w Opocznie rejestruje zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A, B i C. W 2019 roku, na nadzorowanym terenie, nie zarejestrowano zachorowań na wzv typu A oraz pojedyncze zachorowania na wzv typu B i C. Ze zgłoszeń wynika jednak, że rośnie liczba nosicieli wirusa HCV, który odpowiednio szybko wykryty jest wyleczalny w ponad 95%. Rozwój tej choroby może doprowadzić do marskości wątroby i raka wątroby. Szybka diagnoza jest kluczową dla poprawy zdrowia osoby zakażonej wirusem HCV oraz dla osób z jej otoczenia. Zakażenie szerzy się poprzez naruszenie ciągłości tkanek, np. podczas zabiegów w szpitalach (operacje, dializy, transplantacje itp.), zabiegów stomatologicznych, zabiegów kosmetycznych, zabiegów upiększania i modelowania ciała, tatuażu i percingu oraz przez kontakty płciowe. Istotnym jest przestrzeganie zasad sanitarnych w placówkach ochrony zdrowia oraz zakładach usługowych fryzjerskich, kosmetycznych, salonach tatuażu itp. oraz indywidualne przestrzeganie zasad higienicznego życia. W 2019 roku PSSE w Opocznie przekazywała podległym jednostkom ulotki informacyjne, aby zwiększać świadome zachowania zapobiegające zakażeniom HCV wśród lokalnej społeczności, były to materiały przygotowane w ramach kampanii społecznej „HCV. Jestem świadom” z Programu

„Zapobieganie zakażeniom HCV”. W celu zabezpieczenia ludności przed zachorowaniami na WZW typu B stosuje się szczepienia ochronne u dzieci oraz szczepienia zalecane u osób, u których mają być wykonane zabiegi medyczne (np. operacje).

W latach 2017-2018 w Europie oraz w Polsce zarejestrowano zwiększoną liczbę nowych przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A. W powiecie opoczyńskim w 2019 r. nie zarejestrowano przypadków zachorowań na wzw typu A. Wirusowe zapalenie wątroby typu A to ostra choroba zakaźna wywołana przez wirus zapalenia wątroby typu A (HAV), odpowiedzialny za ostre stany zapalne i uszkodzenie miąższu wątroby. Do zakażenia dochodzi głównie przez bezpośredni kontakt z zakażonym człowiekiem, spożycie skażonego pożywienia lub skażonej wody/kostek lodu. Aby uniknąć zakażenia wzw typu A, tzw. żółtaczką pokarmową należy zadbać o higienę, zwłaszcza czystość rąk, trzeba pamiętać o myciu rąk przed spożywaniem pokarmów, a także po wyjściu z toalety, należy pić wodę butelkowaną lub przegotowaną, myć owoce i warzywa pod bieżącą wodą oraz wykonać szczepienie ochronne. PSSE w Opocznie rozpropagowała wśród podległych jednostek plakaty informujące jak postępować, by zapobiegać zachorowaniom na wzw typu A.



Nowym zagrożeniem zdrowotnym, które pojawiło się w 2018r. i 2019r. był wzrost zachorowań na odrę na świecie, w Europie oraz w Polsce. W 2019 r. w powiecie opoczyńskim nie odnotowano zachorowania na odrę – zgłoszony został jeden przypadek u dziecka w wieku szkolnym, jednak badania laboratoryjne nie potwierdziły zachorowania na odrę. Odra to choroba zakaźna, która jest groźna nie tylko z powodu bezpośrednich skutków zachorowania, ale również ze względu na występowanie powikłań, które mogą być ciężkimi, a nawet mogą doprowadzić do śmierci. Szczególnie zagrożone są osoby z obniżoną odpornością, dzieci do 13 miesiąca życia oraz osoby niezaszczone. Poddanie szczepieniom ochronnym przyczynia się do zapewnienia bezpieczeństwa w populacji.

Działania Sekcji Nadzoru Epidemiologii PSSE w Opocznie, w tym propagowanie szczepień ochronnych oraz bieżący monitoring zachorowań na choroby zakaźne, a także nadzór nad placówkami świadczącymi usługi medyczne przyczyniają się do podniesienia jakości życia ludności zamieszkującej powiat opoczyński.



## **Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska w Zakresie Higieny Komunalnej**

Działania prowadzone przez Powiatową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną w Opocznie mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego na nadzorowanym terenie. Realizowane są one w oparciu o obowiązujące przepisy prawne, w tym Ustawę z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej ( t.j Dz. U. z 2019 r. poz. 59).

Na 2019 r. zaplanowano z nadzoru 254 kontrole, wykonano ogółem **365 kontroli sanitarnych** nadzorowanych obiektów z czego 80 to kontrole związane z poborem próbek wody, do badań laboratoryjnych pobrano ogółem **108 próbek wody** (do spożycia, do kąpiele i wody ciepłej).

Wydano w sumie 11 decyzji: 10 decyzji merytorycznych i 1 decyzję płatniczą oraz 7 postanowień.

### **Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi.**

W ramach nadzoru sanitarnego przeprowadzono kontrole budynków i urządzeń wodociągowych, jak również pobierano próbki wody do badań laboratoryjnych wg zatwierdzonego rocznego harmonogramu. Próbki wody w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego były dostarczane do laboratorium PSSE w Piotrkowie Tryb. oraz WSSE w Łodzi w celu wykonania badań w zakresie wymaganych parametrów.

Na terenie powiatu opoczyńskiego znajdują się wodociągi sieciowe o produkcji [ $m^3/d$ ]:

≤100 w liczbie - 6

101 – 1000 w liczbie - 11

1001 – 10000 w liczbie -1

Inne obiekty zaopatrujące w wodę - 1.

W 18 w/w wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę przeprowadzono 27 kontroli sanitarnych oraz pobrano 83 próbki wody do badań laboratoryjnych. Wydano 72 oceny stwierdzające przydatność wody do spożycia na podstawie wyników badań wody z urzędowej kontroli oraz kontroli wewnętrznej w 2019 r. oraz 18 okresowych ocen jakości wody do spożycia przez ludzi za 2018r.

Wydano 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w związku z uzyskaniem wyników potwierdzających poprawę jakości wody w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 ° C po 72 h.

### **Inne obiekty zaopatrujące w wodę**

W tej kategorii znajduje się 1 wodociąg Stacja PKP Idzikowice wieś Libiszów gm. Opoczno.

Z w/w wodociągu korzysta ok. 400 pracowników pobliskich zakładów. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Pobrano 2 próbki wody do badań. Wydano 3 oceny stwierdzającą przydatność wody do spożycia na podstawie wyników badań wody z urzędowej kontroli oraz kontroli wewnętrznej w 2019r. oraz 1 okresową ocenę jakości wody do spożycia przez ludzi za 2018r.

### **Jakość ciepłej wody użytkowej**

W 2019 r. w ramach nadzoru pobrano 16 próbek ciepłej wody użytkowej do badań na obecność bakterii Legionella sp. w 4 obiektach:

- SP ZOZ Szpital Powiatowy im. E. Biernackiego w Opocznie ul. Partyzantów 30.
- Bursa Szkolna Zespołu Szkół Prywatnych w Opocznie ul. Mickiewicza 2a
- Bursa Szkolna Zespołu Szkół Prywatnych w Opocznie ul. Sportowa 1
- Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy -Centrum Edukacji i Rozwoju w Opocznie ul. Piotrkowska 61 z internatem przy ul. Armii Krajowej 2.

W 1 próbce wody ciepłej stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej liczby bakterii z rodzaju Legionella sp. w 100 ml. Dalsze postępowanie administracyjne przekazano do PWIS w Łodzi jako organu I instancji .

Wydano 3 oceny stwierdzające przydatność wody ciepłej w instalacji wodociągowej w pozostałych w/w obiektach

### **Ocena jakości wody w kąpieliskach/miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli**

W 2019 r. przed rozpoczęciem sezonu wakacyjnego skierowano do Starostwa Powiatowego oraz urzędów gmin pismo informujące o aktualnie obowiązujących przepisach w zakresie ewidencji i sposobie oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli wraz z poleceniem oznakowania zakazem kąpieli akwenów tradycyjnie wykorzystywanych przez ludność do celów rekreacyjnych ale nie posiadających organizatora kąpieliska ani miejsca do kąpieli. zbiorników wodnych, w tym o zakazie kąpieli miejsc nad akwenami wodnymi, które tradycyjnie były miejscami do kąpieli.

Na terenie powiatu opoczyńskiego brak jest zorganizowanych kąpielisk.

W roku 2019 działały 2 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli -„Zbiornik Opoczno I” sezon kąpieli od 01.07. 2019r. do 30.07.2019r. i „ Zbiornik Opoczno II” sezon kąpieli od 03.08.2019r. do 03.09.2019r. zlokalizowane przy ul. Gen. Kazimierza Bończy - Załęskiego. Ogółem przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, pobrano 6 próbek wody do badań

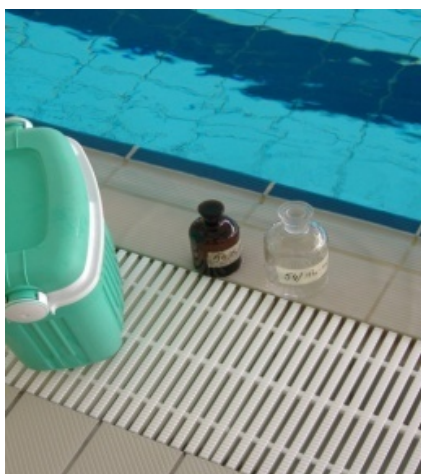
laboratoryjnych z miejsc wykorzystywanych do kąpieli w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzonej przez organizatorów.

„Zalew Opoczno I” wydano 1 decyzję administracyjną o zakazie kąpieli w w/w miejscu do czasu uzyskania wyników badania wody stwierdzających jej przydatność do kąpieli z nakazem umieszczenia informacji o zakazie kąpieli w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli. Na podstawie sprawozdań z badań mikrobiologicznych wydano 1 ocenę negatywną - woda nie nadaje się do kąpieli oraz 2 oceny o przydatności wody do kąpieli.

„Zalew Opoczno II” na podstawie sprawozdań z badań mikrobiologicznych wydano 1 ocenę negatywną - woda nie nadaje się do kąpieli (przed otwarciem sezonu) oraz 2 oceny o przydatności wody do kąpieli.

### **Baseny kąpielowe**

Na terenie powiatu opoczyńskiego funkcjonuje 1 basen kąpielowy - Kryta Pływalnia „Opoczyńska Fala” w Opocznie, gdzie oprócz bieżących kontroli sanitarnych, zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem poboru próbek na 2019r., pobrano 7 próbek wody do kąpieli. Wykonano 18 oznaczeń bakteriologicznych oraz 50 oznaczeń fizyko – chemicznych. Ponadto pobrano 2 próbki z nadzoru wody w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp. (z 1 niecki basenowej i z miejsca wprowadzenia do niecki).



W roku 2019 r. przeprowadzono 2 kontrole stanu sanitarno-technicznego, podczas których nieprawidłowości nie stwierdzono. Postępowania administracyjnego nie prowadzono.

Wydano zbiorczą ocenę roczną jakości wody zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

### **Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej**

Jest to obiekt zlokalizowany w budynku byłej szkoły podstawowej w Olszowcu, z przeznaczeniem na potrzeby Środowiskowego Dziennego Domu Samopomocy wraz z salą rehabilitacyjną oraz węzłem sanitarnym. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Stan sanitarny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. Postępowania administracyjnego w roku 2019 nie prowadzono.

### **Obiekty użyteczności publicznej**

Wśród obiektów użyteczności publicznej objętych nadzorem sanitarnym znajdują się: zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej, hotele, motele, inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie, ustępy publiczne, dworce autobusowe, przystanki autobusowe, tereny rekreacyjne, cmentarze, domy przedpogrzebowe.

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

W 2019 r. nadzorem objęto 72 obiektów. Są to estetyczne obiekty wyposażone w nowoczesny sprzęt. Warunki tego rodzaju usług ocenia się pozytywnie. Obiekty, w których wykonuje się zabiegi związane z naruszeniem ciągłości tkanek traktowane są ze szczególną uwagą, aby zachowywane były istotne elementy higieny w postępowaniu ze wszystkimi narzędziami i sprzętem. W czasie świadczenia usług mogących powodować naruszenie ciągłości tkanek używa się jałowych materiałów przechowywanych w oddzielnych pakietach sterylizacyjnych zabezpieczających je przed wtórnym skażeniem, zawierających informacje o dacie sterylizacji. W 12 zakładach kosmetycznych sterylizacja odbywa się we własnych autoklawach, natomiast w pozostałych obiektach sterylizacja narzędzi dokonywana jest na podstawie zawartej umowy ze Szpitalem Powiatowym w Opocznie, bądź przychodniami. Ogółem przeprowadzono 78 kontroli sanitarnych.

W 12 obiektach wydano zalecenia pokontrolne dotyczące :

- odnowienia pomieszczeń usługowych, socjalnych, sanitariatu

- zakupu płynu do dezynfekcji rąk
- wymiany drzwi wejściowych w sanitariacie

Wydane zalecenia pokontrolne wykonane zostały w terminie.

Stosowano karanie mandatowe w 1 zakładzie fryzjerskim. Po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej stan sanitarny uległ poprawie.

#### Hotele, motele i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 30 kontroli sanitarnych.

Zgodnie z ewidencją pod nadzorem pozostaje ogółem 31 obiektów ( 1 obiekt w b.r. zawiesił działalność ). Hotele i motele dysponują jednostkami mieszkalnymi z zespołami higieniczno-sanitarnymi zlokalizowanymi przy jednostkach mieszkalnych, sanitariaty wyposażone są w umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą, wentylację mechaniczną włączaną automatycznie. Wydzielone zostały pomieszczenia magazynowe: bielizny czystej i bielizny brudnej oraz porządkowe, w którym przechowywane są sprzęt porządkowy, środki czystościowe i dezynfekcyjne. W obiektach prowadzona jest dezynfekcja koców, kołder i materaców, którą wykonują specjalistyczne firmy prowadzące działalność w tym zakresie, bądź posiadającym sprzętem we własnym zakresie. Skontrolowane placówki podłączone są do sieci wodociągowej. W zakresie gospodarki odpadami komunalnymi i ściekami nie stwierdzono nieprawidłowości. Karania mandatowego nie stosowano.

#### Ustępy publiczne

W ramach sprawowanego nadzoru nad 5 obiektami przeprowadzono ogółem 5 kontroli sanitarnych. Wszystkie ustępy są zwodociągowane, skanalizowane, jeden z nich w miejscowości Drzewica przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Stan sanitarno- techniczny w/ w obiektów nie budził zastrzeżeń. Karania mandatowego nie stosowano.

#### Dworzec autobusowy

W roku 2019 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną dworca PKS w Drzewicy ul. Sikorskiego 2. Obiekt składający się z poczekalni, zaplecza dla pracownika, WC damskiego i WC męskiego - skanalizowanego, zlokalizowany jest w budynku wolnostojącym Dworzec posiada toalety ogólnodostępne dla osób podróżujących, czynne całą dobę. Źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg publiczny. Zapewniona jest bieżąca woda ciepła i zimna oraz środki higieny. W budynku dworca umieszczona jest informacja o zakazie palenia papierosów.

Postępowania administracyjnego nie prowadzono. Karania mandatowego nie stosowano.

#### Tereny rekreacyjne - 6 ( 15 placów zabaw dla dzieci z piaskownicami )

W tej grupie obiektów objęto kontrolami tereny rekreacyjne: place zabaw i piaskownice ogólnodostępne, które należą do 5 jednostek organizacyjnych na terenie powiatu.

W celu ograniczenia ryzyka sanitarnego i poprawy bezpieczeństwa dzieci korzystających z piaskownic niektóre z nich są ogrodzone, a wszystkie place zabaw posiadają w widocznym miejscu regulamin korzystania z nich, oznakowane są zakazem wprowadzania zwierząt.

W roku sprawozdawczym oceniono stan sanitarno-techniczny wszystkich terenów rekreacyjnych. Kontrole dotyczyły w szczególności stanu sanitarno-technicznego, zabezpieczenia przed zwierzętami, wizualnej oceny czystości piasku i częstotliwości jego wymiany. Badań piasku nie przeprowadzono.

Wydano 2 zalecenie pokontrolne dot. wymiany 2 tablic z nieczytelnym regulaminem korzystania z placu zabaw. Zalecenie zostało wykonane w terminie.

W sezonie letnim nie wpłynęło do PSSE w Opocznie żadne zgłoszenie w sprawie konieczności podjęcia interwencji w związku z niewłaściwym stanem sanitarnym piaskownic na terenie powiatu opoczyńskiego. Postępowania administracyjnego nie prowadzono.

#### Cmentarze

W 2019 roku przeprowadzono ogółem 27 kontroli sanitarnych 24 cmentarzy, będących w ewidencji PSSE w Opocznie. Teren wszystkich cmentarzy jest ogrodzony, 19 cmentarzy posiada zaopatrzenie w wodę z wodociągów sieciowych, a pozostałe posiadają własne źródło zaopatrzenia (studnie kopane) oznakowane zakazem spożycia wody. Ponadto stan sanitarno-porządkowy na terenie cmentarzy oraz wokół nich nie budził zastrzeżeń.

W trakcie roku wydano 7 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zgodnie z wymogami określonymi w Ustawie z dnia 31 stycznia 1959 r. o cmentarzach i chowaniu zmarłych ( t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1473) w 3 nadzorowano przebieg powyższych ekshumacji. Wydano 1 decyzję dot. odmowy zezwolenia na dokonanie ekshumacji zwłok.

#### Domy przedpogrzebowe

Na terenie powiatu opoczyńskiego znajdują się 3 domy przedpogrzebowe. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Jeden obiekt zlokalizowany jest na terenie cmentarza, pozostałe znajdują się poza cmentarzami. W/w obiekty spełniają wymogi sanitarno –

higieniczne - zgodnie z deklarowanym zakresem, posiadają odpowiednie miejsca do przechowywania zwłok (chłodnie), zapewniona jest bieżąca woda ciepła i zimna, nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, zapewnione są toalety dla osób uczestniczących w ceremonii pogrzebowej, opracowane są procedury wydawania zwłok oraz procedury zabezpieczenia p/epidemicznego. Pomieszczenia obiektów są utrzymane w dobrym stanie sanitarno – porządkowym i sanitarno – technicznym. Zakłady dysponują odpowiednimi środkami transportu do przewozu zwłok.

**Inne obiekty użyteczności publicznej** - ogółem 70 obiektów.

Do tej grupy obiektów należą: bazy PKS i MPK, kluby sportowe, apteki, stacje paliw, Miejski Dom Kultury w Opocznie, Regionalne Centrum Kultury w Drzewicy, targowiska, pralnia, przystanki PKS i MPK. Ogółem przeprowadzono 40 kontroli sanitarnych. Karania mandatowego nie stosowano. Postępowania administracyjnego nie prowadzono.

#### **Stan sanitarny środków transportu**

W ramach nadzoru skontrolowano ogółem 38 środków transportu drogowego, w tym autobusy komunikacji publicznej - 20, 4 samochody do przewozu chorych, 15 samochodów do przewozu zwłok i szczątków.

Stan skontrolowanych środków transportu oceniono jako dobry pod względem sanitarnym.

#### **Nadzór nad podmiotami leczniczymi**

W 2019 r. nadzorem objęto 13 podmiotów wykonujących działalność leczniczą (2 przychodnie, 9 placówek NZOZ, 1 laboratorium diagnostyczne, 1 Ośrodek Mikrochirurgii „OKOLUXKLINIK”). W oparciu o 13 kontroli sanitarnych, na koniec 2019 r. wszystkie w/w obiekty zostały ocenione jako dobre. Podczas kontroli w zakresie higieny komunalnej szczególną uwagę zwracano na gospodarkę odpadami medycznymi powstającymi w podmiotach leczniczych w wyniku świadczenia usług medycznych. Obejmowały one sposób postępowania z odpadami w miejscu ich powstawania i przechowywanie do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy. Kontrole wykazały, iż w obiektach opracowano i wdrożono procedury postępowania z odpadami medycznymi, stosuje się prawidłowe oznakowanie identyfikujące odpady, spełnione zostały warunki przechowywania odpadów, podpisana jest umowa na odbiór odpadów, a częstotliwość ich odbierania zachowana.

## INNE CZYNNOŚCI

W I półroczu 2019 r. skierowano do gmin pisma przypominające o obowiązkach wynikających z ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach, w których zwracano szczególną uwagę na stan porządkowy w obrębie ciągów komunikacyjnych i pieszych, centrum handlowych, miast i osiedli miejskich, terenów zieleni i rekreacji oraz miejscowości o zwiększonym ruchu turystycznym. W związku z powyższym pracownicy higieny komunalnej przeprowadzili ogółem 8 kontroli na terenach poszczególnych gmin powiatu opoczyńskiego i miasta Opoczna, podczas których oceniono, iż stan sanitarno – porządkowy nie budził większych zastrzeżeń. Ponadto w w/w piśmie zwrócono uwagę na potrzebę podejmowania przez samorzady gmin skutecznych działań w zakresie egzekwowania obowiązków dotyczących gospodarki ściekowej i odpadami komunalnymi.

W ramach bieżących kontroli sanitarnych obiektów zwracano także uwagę na przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych zgodnie z wymogami ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. 2018 poz. 1446 z późn. zm.), pozostawiano ulotki informacyjne dot. HCV oraz plan higieny dla zakładów fryzjerskich i kosmetycznych.

W styczniu i lutym pozostawiano w obiektach (Hotele, Motele, Stacje Paliw) ulotki „Niebezpieczna Odra” i „Grypa – zasady zapobiegania”.

W miesiącu czerwcu w związku z ostrzeżeniami meteorologicznymi prognozującymi wystąpienie silnego upału, przesłano do Urzędów Gmin informacje dot. sytuacji nadzwyczajnej oraz ulotkę

„Uwaga - Upały”

Przesłano do Starostwa Powiatowego w Opocznie oraz wszystkich gmin na terenie powiatu opoczyńskiego informację pn. „Realizacja przez samorzady zadań związanych z organizacją imprez masowych i biegów ulicznych”.

Ponadto w trakcie 2019r. rozpatrywano 4 interwencje :

- 2 wnioski wpłynęły z Urzędu Skarbowego dot. prowadzenia usług fryzjerskich w miejscu zamieszkania

-1 dot. braku dezynfekcji w gabinecie kosmetycznym (e-mail)



-1 dot. zanieczyszczenia linii brzegowej Zalewu Sulejowskiego ( pismo ŁPWIS)

W 2019 r. wydano 7 postanowień :

- 1 na przywóz zwłok/szczałków ludzkich zza granicy do Polski
- 6 dot. regulaminu utrzymania czystości i porządku w gminach oraz odbioru odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości i zagospodarowania tych odpadów.

Wydano 5 opinii dot. organizacji imprez masowych.

W trakcie minionego roku dokonywano poborów 34 próbek wody do badań laboratoryjnych na zlecenie od osób prywatnych.

## **Wnioski**

**1.** Mieszkańcy naszego powiatu korzystają z zasobów wód podziemnych.

Na koniec 2019 r. wszystkie wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę dostarczały dla 76 449 tys. osób wodę do spożycia odpowiadającą wymogom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ( Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

**2.** Obiekty użyteczności publicznej zróżnicowane są pod względem estetyki, czy funkcjonalności, a ich standard w miarę możliwości, wraz z przeprowadzanymi przez właścicieli obiektów remontami i modernizacją, ulega poprawie.

**3.**Wzrosła liczba zakładów świadczących usługi kosmetyczne oraz posiadające własne autoklawy do sterylizacji narzędzi w stosunku do roku 2018r.

## **Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie Higieny Pracy**

### **1. Ocena środowiska pracy**

Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie higieny pracy sprawuje nadzór nad:

- warunkami higienicznymi i zdrowotnymi środowiska pracy dotyczącymi w szczególności zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, poprzez ocenę narażenia zawodowego na szkodliwe czynniki fizyczne, chemiczne, biologiczne oraz rakotwórcze lub mutagenne.
- wprowadzaniem do obrotu oraz stosowaniem substancji i mieszanin chemicznych niebezpiecznych,
- przestrzeganiem przez wprowadzających do obrotu i stosujących prekursorsy narkotyków kategorii 2 i 3 obowiązków wynikających z ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii,

- przestrzeganiem przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu i stosowania produktów biobójczych oraz warunkami sprzedaży i przechowywania środków ochrony roślin.

Na koniec 2019 r. liczba zakładów będących w ewidencji higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Opocznie wynosiła **225**, zatrudniających ogółem **6633** pracowników. Na terenie powiatu opoczyńskiego przeważają zakłady małe zatrudniające do 50 pracowników, które stanowią 199 obiektów, tj. 88%. Najwięcej zewidencjonowanych zatrudniające ogółem największą liczbę pracowników.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono **64 kontrole** w **50 zakładach** zatrudniających **1845** pracowników. Były to kontrole planowane zgodnie z zatwierdzonym rocznym harmonogramem kontroli, kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków ujętych w decyzjach administracyjnych oraz kontrole akcyjne i interwencyjne. Ponadto współuczestniczono w interwencji ze Strażą Miejską w Opocznie i pracownikiem Urzędu Miejskiego w Opocznie.

Kontrole akcyjne dotyczyły wprowadzania do obrotu produktów biobójczych w obszarze posiadania wymaganych pozwoleń Ministra Zdrowia na wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych, prawidłowego oznakowania opakowań, właściwych zgodnych z pozwoleniem zawartych substancji czynnych w produktach biobójczych, stężenia procentowego lub wagowego tych substancji w w/w produktach.

Najczęściej stwierdzanymi podczas bieżących kontroli sanitarnych nieprawidłowościami były:

- brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy,
- brak wymaganego wyposażenia w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych,
- brak wentylacji w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych,
- nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano ogółem **17** decyzji administracyjnych, w tym 8 decyzji z nałożeniem obowiązków, 1 decyzję o przedłużeniu terminu i 8 decyzji umarzających. Nakazy zawarte w wydanych decyzjach dotyczyły przede wszystkim:

- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy,
- doposażenia pomieszczeń higieniczno-sanitarnych,
- zainstalowania wentylacji w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych.

Obowiązki nałożone w decyzjach wykonywane są w większości w wyznaczonych terminach.

W minionym roku sprawozdawczym wystosowano 4 upomnienia, postanowień o nałożeniu grzywny nie wydawano.

Ocena warunków higieny środowiska pracy dokonywana jest m.in. na podstawie badań i pomiarów czynników szkodliwych przeprowadzonych przez laboratoria posiadające certyfikat akredytacji, w tym w laboratoriach inspekcji sanitarnej oraz na podstawie bezpośrednich wizytacji zakładów.

## **2. Narażenia na czynniki rakotwórcze**

Czynniki rakotwórcze, zgodnie z ewidencją PSSE w Opocznie na koniec 2019 r., występują w **9** zakładach:

- w 3 zakładach stolarskich (pyły drewna - dąb),
- w 1 zakładzie zajmującym się produkcją elementów metalowych,
- w 4 zakładach zajmujących się demontażem i składowaniem płyt azbestowo – cementowych,
- w 1 zakładzie włókienniczym (izotopy).

W 2019 r. skontrolowano 4 zakłady, przeprowadzając 5 kontroli sanitarnych w zakresie narażenia na czynniki rakotwórcze w środowisku pracy (ogółem narażonych na czynniki rakotwórcze było 52 osoby).

Warunki pracy na stanowiskach w tych zakładach, w zakresie narażenia na czynniki rakotwórcze nie budziły zastrzeżeń. Pracodawcy spełniają standardy bezpieczeństwa i higieny pracy zgodnie z wymogami obowiązujących przepisów.

## **3. Narażenia na czynniki biologiczne w środowisku pracy**

Czynniki biologiczne stwarzające zagrożenie dla zdrowia występują w **61** zakładach pracy będących pod nadzorem PSSE w Opocznie. Są to głównie zakłady branży spożywczej, rolniczej, leśnictwo, przemysł drzewny i ochrona zdrowia. W 2019 r. przeprowadzono **12** kontroli w zakresie szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy. Spośród **9** skontrolowanych zakładów pracy nie stwierdzono uchybień w w/w zakresie. Łącznie w skontrolowanych zakładach liczba narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne wynosi **123** pracowników, z czego **123** osoby w grupie 2 zagrożenia, a w grupie 3 – **121** pracowników.

## **4. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi**

Zgodnie z ewidencją na terenie powiatu opoczyńskiego działalność prowadzi **1** producent, **3** dystrybutorów oraz **112** stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny - razem **116** obiektów. W 2019 roku przeprowadzono **16** kontroli dotyczących podmioty stosujące substancje chemiczne i ich mieszaniny. Podczas powyższych kontroli egzekwowano

obowiązek posiadania aktualnych kart charakterystyki, aktualnych spisów stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych, odpowiedniego oznakowania opakowań, zapoznania pracowników z informacjami zawartymi w kartach charakterystyk, stosowania środków zapewniających pracownikom ochronę ich zdrowia i życia oraz warunki magazynowania tych substancji i ich mieszanin, instrukcji stanowiskowych przy stosowaniu substancji i mieszanin chemicznych. Informowano także pracodawców o obowiązkach wynikających z rozporządzenia REACH oraz zapisach rozporządzenia (WE) nr 1272/2008 (CLP) dotyczących bezpiecznego stosowania produktów chemicznych. Na terenie powiatu opoczyńskiego obecnie brak importerów substancji chemicznych i ich mieszanin.

### **5. Ocena wprowadzania do obrotu i stosowania produktów biobójczych**

W 2019 r. przeprowadzono 13 kontroli w obiektach prowadzących sprzedaż produktów biobójczych oraz 4 kontrole w zakładach stosujących produkty biobójcze. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy stosujących produkty biobójcze nie budziły zastrzeżeń. Nie prowadzono postępowania administracyjnego w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych.

### **6. Ocena obrotu prekursorami narkotyków**

Na terenie powiatu opoczyńskiego zgodnie z ewidencją PSSE w Opocznie zarejestrowane są 2 podmioty wprowadzające do obrotu prekursory kategorii 3 oraz 8 zakładów stosujących prekursory narkotyków w procesach technologicznych (aceton, kwas siarkowy, nadmanganian potasu, kwas solny). W 2019 roku przeprowadzono 2 kontrole w zakładach stosujących prekursory kategorii 3. Handel z państwami trzecimi nie jest prowadzony na terenie powiatu opoczyńskiego.

### **7. Choroby zawodowe**

Następstwem pracy w narażeniu na czynniki szkodliwe w środowisku pracy mogą być choroby zawodowe. W 2019 r. zgłoszonych zostało do PPIS w Opocznie 6 nowych przypadków podejrzenia choroby zawodowej (2018 r. – 3, 2017 r. – 3, 2016 r. – 4, 2015 r. – 2, 2014 r. - 11 zgłoszeń). Prowadzono 5 postępowania w sprawie chorób zawodowych, w których zawiera się ocena zebranego materiału dowodowego oraz czynności niezbędne do uzupełnienia tego materiału w formie wizytacji zakładu pracy, przesłuchań, wyjaśnień, weryfikacji dokumentacji gromadzonej przez pracodawców i jednostki organizacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wydano 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (pylica krzemowa płuc, przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy pod postacią zespołu cieśni w obrębie nadgarstka) oraz 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej – pylica spawaczy. W związku

z powyższym w 2019 r. po uprawomocnieniu się decyzji administracyjnych wydano 2 karty stwierdzenia choroby zawodowej.

#### **8. Działania w zakresie promocji zdrowia na terenie zakładów pracy:**

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opocznie w 2019 r. inicjowała następujące działania mające na celu promocję zdrowia w zakładach pracy:

- prowadziła działalność informacyjno-edukacyjną w zakładach pracy poprzez wysłanie pism dotyczących odry i sposobów jej zapobiegania wraz z dołączonymi ulotkami z prośbą o rozpowszechnianie informacji wśród pracowników z uwzględnieniem zakładów zatrudniających pracowników zza granicy wschodniej – działalnością objęto 11 dużych zakładów pracy ( przybliżona ilość odbiorców 2078 osób);

- w okresie letnim podjęto profilaktykę zapobiegania wypadkom w pracy z powodu wysokich temperatur przekazano drogą mailową „Zasady Bezpieczeństwa Podczas Upałów” do 13 zakładów pracy z prośbą o rozpowszechnianie informacji wśród pracowników (przybliżona ilość odbiorców 3443 osoby);

- prowadzono działalność informacyjno-edukacyjną poprzez zamieszczenie na stronie internetowej PPIS w Opocznie komunikatów odnoszących się do wartości dopuszczalnych narażenia zawodowego ustalonych w UE;

- w okresie letnim zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Opocznie materiały nt. metod ochrony przed komarami i zasad bezpieczeństwa postępowania przy stosowaniu produktów biobójczych – „Komary w Polsce”;

- w roku sprawozdawczym do wybranych zakładów podczas działalności kontrolnej przekazywano informacje i ulotki z kampanii „Substancje niebezpieczne pod kontrolą”.

#### **9. Prowadzenie działań informacyjnych i edukacyjnych w zakresie podnoszenia wiedzy oraz świadomości społecznej na temat problemów zdrowotnych związanych z użytkowaniem nowych substancji psychoaktywnych i środków zastępczych.**

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opocznie w 2019 r. w celu zapewnienia bezpieczeństwa na nadzorowanym terenie w zakresie środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych inicjowała następujące działania:

- 1) w roku sprawozdawczym 2019 podczas przeprowadzania działalności kontrolnej przekazywano informacje na temat szkodliwości używania środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych, dodatkowo wdrożono program SWISS CONTRIBUTION Pt. „ W jaki sposób

prawo reguluje obowiązki firm i pracowników dot. używania substancji psychoaktywnych”

( program wprowadzono do 38 zakładów w tym przybliżona ilość odbiorców 1867 osób)

2) PPIS w Opocznie prowadził szeroką działalność informacyjno edukacyjną prozdrowotną, informującą o skutkach stosowania środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych, w celu zmniejszenia liczby potencjalnych nabywców oraz zwiększenia poziomu wiedzy i świadomości społecznej w tym zakresie. W okresie wakacji przeprowadzono „AKCJĘ LETNIA” -programem objęto 5 miejsc wypoczynku letniego w którym wzięło udział 149 uczestników wraz z kadrą. Dodatkowo zorganizowano dla rodziców w Szkole Podstawowej Nr 2 w Opocznie stoisko informacyjno-edukacyjne pt. „Stop dopalaczom”- przybliżona ilość odbiorców -70 osób.

#### **10. Monitorowanie przypadków zatruc środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz zgonów.**

PSSE w Opocznie we współpracy ze Szpitalem Rejonowym w Opocznie oraz przyległym Pogotowiem Ratunkowym prowadzi codzienny monitoring zatruc i podejrzeń zatruc środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi. W roku 2019 odnotowano 1 przypadek podejrzenia zatrucia na nadzorowanym terenie, przypadków zgonów z powodu stosowania w/w substancji nie odnotowano.

#### **Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży**

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego Opocznie, w 2019 roku pod nadzorem w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży było ogółem 89 placówek, w tym 78 stałych placówek i 11 zgłoszonych form wypoczynku letniego.

Dział Higieny Dzieci i Młodzieży w 2019 roku objął nadzorem sanitarnym następujące typy placówek: żłobki, klub dziecięcy, przedszkola, małe formy wychowania przedszkolnego, szkoły podstawowe, zespoły szkół, bursę, centra szkolenia zawodowego, świetlicę środowiskową, szkołę muzyczną oraz placówki sezonowe wypoczynku letniego. W trakcie roku 2019 wyrejestrowano z ewidencji nadzoru PSSE w Opocznie 5 placówek stałych ( bursy szkolne, warsztaty szkolne, gimnazjum, przedszkole, szkoła podstawowa).

W ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno – higienicznymi placówek dla dzieci i młodzieży w 2019 r. ogółem przeprowadzono 99 kontroli sanitarnych w tym 88 kontroli w placówkach stałych oraz w 11 kontroli w turnusach wypoczynku. Większość kontroli przeprowadzonych została w sposób planowy. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości zarówno w zakresie sanitarno-higieniczny i technicznym,

prorowadzone jest postępowanie administracyjne w trzech szkołach podstawowych. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie jednej decyzji wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opocznie.

**Żłobki i kluby dziecięce – 4 placówki, 83 dzieci (3 żłobki, 1 klub dziecięcy).** wszystkie placówki funkcjonują po otrzymaniu pozytywnej opinii sanitarnej. W jednej placówce salę zajęć wyposażono w oczyszczacz powietrza. Placówki, które prowadzą żywienie są wpisane do rejestru Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego żywienia.

**Przedszkola / inne formy wychowania przedszkolnego - 22 (1316 dzieci) – 13 przedszkoli, 9 punktów przedszkolnych przy szkołach.**

**Punkty przedszkolne** funkcjonują na terenach wiejskich najczęściej w budynkach szkół podstawowych (7 placówek), a dwa w budynkach przystosowanych do tej działalności. Wszystkie budynki znajdują się w dobrym stanie technicznym. We wszystkich punktach zajęcia odbywają się w wydzielonych i przystosowanych salach. Wszystkie punkty przedszkolne uzyskały pozytywną opinię Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opocznie i objęte są bieżącym nadzorem sanitarnym. Ogółem do punktów uczęszczało **242** dzieci w wieku od trzech do pięciu lat. W okresie sprawozdawczym w punktach przedszkolnych przeprowadzono ogółem 8 kontroli, nie skontrolowano jednej placówki, która w roku 2019 zawiesiła działalność.

Wszystkie punkty przedszkolne i przedszkola (100%) czerpią wodę z sieci wodociągów publicznych. We wszystkich punktach zapewnione są odpowiednie warunki do utrzymania higieny osobistej dzieci, t.j.: bieżąca ciepła i zimna woda, mydło w płynie, ręczniki jednorazowe, papier toaletowy. W kilku punktach dzieci mają własne przybory do higieny jamy ustnej. W 2 placówkach dzieci leżakują

W punktach przedszkolnych prowadzona jest różna forma dożywiania w zależności od realizowanego programu i decyzji rodziców. Prowadzone jest dożywianie w formie śniadania, posiłku jednodaniowego lub dwudaniowego oraz podwieczorku w niektórych placówkach dodatkowo przygotowywana jest herbata do kanapki przynoszonej z domu.

W grupie placówek jaką są **przedszkola** jest 6 przedszkoli samorządowych, 1 przedszkole stowarzyszeniowe, 6 placówek niepublicznych. Wszystkie przedszkola zapewniają dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środki do higieny osobistej. We wszystkich przedszkolach dzieci mają przybory do higieny jamy ustnej. Podczas kontroli placówki otrzymały informację na temat grypy i zachorowań

grypopodobnych i sposobów jej zapobiegania oraz informację dotyczącą zachorowań na odrę z ulotkami i wytycznymi dla rodziców. Wszystkie placówki mają zapewnione korzystanie z placu zabaw. W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na bezpieczeństwo dzieci biorących udział w zabawach na świeżym powietrzu, a w szczególności: sprawdzano zabezpieczenia piaskownic przed zanieczyszczeniami, wymianę piasku, kontrolowano stan urządzeń na placach zabaw.

W 9 przedszkolach funkcjonują oddziały zerowe dla dzieci sześcioletnich i pięcioletnich (186 dzieci).

Aktualnie warunki sanitarno-higieniczne we wszystkich obiektach są prawidłowe, a dyrektorzy placówek i organy założycielskie dążą do utrzymania lub poprawy warunków sanitarno-higienicznych.

### **Szkoły podstawowe - 45 placówek, liczba uczniów 6521**

42 szkoły podstawowe zlokalizowane są na terenie wiejskim, w 8 gminach, trzy szkoły w mieście. W 44 placówkach istnieją oddziały „zerowe” do których uczęszczało około 1054 dzieci. Placówki, w których istnieją „O” mają problem z zapewnieniem właściwej infrastruktury do funkcjonowania tych oddziałów tj.: brak możliwości wydzielenia ciągów komunikacyjnych tak aby nie krzyżowały się z drogami komunikacyjnymi starszych uczniów.

Wszystkie placówki korzystają z wodociągów publicznych. Do sieci kanalizacyjnej odprowadzane są ścieki z 30 placówek, kanalizację lokalną ( 12- szamba , 3-oczyszczalnie ekologiczne) posiada 15 obiektów szkolnych. Wszystkie placówki zapewniają właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

26 placówek posiada szkolne zespoły sportowe, w 19 placówkach z natrysków korzystają uczniowie po dodatkowych zajęciach sportowych, w 7 placówkach natryski są nieużywane, a w 1 szkole używane są zawsze lub sporadycznie po zajęciach wychowania - fizycznego. 8 szkół posiada salę zastępczą-rekreacyjną z boiskiem, 1 placówka posiada tylko salę gimnastyczną, 8 tylko boisko szkolne. Jedna placówka aktualnie nie posiada boiska sportowego ani sali gimnastycznej ale ma plac zabaw i teren rekreacyjny, druga natomiast ma plac zabaw, teren rekreacyjny i salę gimnastyczną. Niezależnie od posiadanej infrastruktury w 10 placówkach zajęcia WF odbywają się na korytarzach. Ponadto 7 placówek korzysta z basenu. W 2019 roku oddano do użytkowania salę gimnastyczną z zapleczem sportowym.

W 10 szkołach istnieją gabinety medyczne, w których zapewniona jest opieka pielęgniarska w 3 placówkach pielęgniarka na etacie w pozostałych średnio 1-2 razy w miesiącu, 1 raz w tygodniu oraz w trzech szkołach zapewniona jest opieka stomatologiczna.



W 11 szkołach podstawowych stosuje się substancje chemiczne i ich mieszaniny. W 5 szkołach podstawowych powstały nowe pracownie chemiczne, do których zakupiono zestawy substancji chemicznych, w czasie kontroli oceniono warunki do stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin.

W roku 2019 w szkołach podstawowych przeprowadzono 52 kontrole. Kontrole tematyczne w szkołach podstawowych dotyczyły przygotowania placówek do nowego roku szkolnego 2019/2020. W czasie kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie decyzji administracyjnej. W 3 placówkach na terenie Gminy Opoczno postępowanie administracyjne jest prowadzone, decyzje dotyczą:

- stolarki okiennej, decyzja dotyczy stanu technicznego stolarki okiennej w salach lekcyjnych i pomieszczeniach sanitarno – higienicznych oraz stanu sanitarno – higienicznego powierzchni ścian i sufitów w trzech salach lekcyjnych,

- stanu technicznego stolarki okiennej, podłogi, stanu sanitarno-higienicznego ścian i sufitu w sali gimnastycznej i zapleczu sportowym.

Wykazane nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego placówek były wynikiem braku wystarczających nakładów finansowych przekazywanych placówkom przez organy prowadzące.

W 40 szkołach w 226 oddziałach dokonano higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych, nieprzestrzegania zalecanych wskazań nie stwierdzono. Zgodnie z przepisami prawnymi zajęcia rozpoczynały się o stałej porze, przy czym różnica pomiędzy dniami nie była większa niż 1 godzina oraz różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie była większa niż 1 godzina. Plany lekcji uwzględniały potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Nie dokonano oceny w placówce z blokami zajęć sportowych i w szkołach gdzie jest realizowany program nauczania w zakresie klas I-III.

Wszystkie placówki w których prowadzone jest dożywianie zapewniają prawidłowe 15 – minutowe, bądź 20 – minutowe przerwy międzylekcyjne na spożycie posiłku. W 30 szkołach wydawane są posiłki jednodaniowe ( 2762 uczniów), w 12 placówkach posiłki dwudaniowe ( 862 uczniów), w 1 placówce przygotowywano drugie śniadanie. Dwie placówki nie prowadziły dożywiania. Dodatkowo we wszystkich szkołach uczniowie klas I-V otrzymują mleko i przetwory mleczne oraz owoce i warzywa.

Stan sanitarno- techniczny budynków szkół podstawowych sukcesywnie ulega poprawie. Duże zaangażowanie w tym zakresie wykazują organy założycielskie i dyrektorzy tych placówek.

### **Zespoły Szkół - 4 obiekty, liczba dzieci i uczniów 1779**

W zespołach przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Wszystkie placówki zapewniają właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. W okresie wakacji w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Brudzewicach ( gm. Poświętne) przeprowadzono prace remontowe związane z wykonaniem nowej elewacji budynku, przebudową i rozbudową pomieszczeń sanitarnych, wymianą wszystkich drzwi wewnętrznych i zewnętrznych, wymianą grzejników i instalacji centralnego ogrzewania, instalacji elektrycznej oraz ze zmianą sposobu użytkowania niektórych pomieszczeń.

3 zespoły posiadają szkolne zespoły sportowe z boiskiem, w jednym zespole natryski są używane zawsze po zajęciach WF, a w dwóch używane po zajęciach dodatkowych. Zespół szkolno- przedszkolny ma salę rekreacyjną z boiskiem, terenem rekreacyjnym i placem zabaw. Trzy zespoły mają możliwość korzystania z basenu w Opocznie. Wszystkie zespoły mają place zabaw.

Dożywianie prowadzone jest we wszystkich zespołach, w tym w dwóch zespołach wydawane są posiłki dwudaniowe ( 622 uczniów), w pozostałych jednodaniowe( 105 uczniów), dodatkowo w dwóch placówkach uczniowie otrzymują drugie śniadanie. Do jednej placówki posiłek jest dowożony w ramach cateringu. Wszystkie placówki uczestniczą w „Programie dla Szkół” w ramach, którego uczniowie klas I-V otrzymują mleko i przetwory mleczne oraz owoce i warzywa.

Opieka pielęgniarstwa realizowana jest w gabinetach profilaktyki zdrowotnej w trzech placówkach. W jednym zespole szkół w gabinecie profilaktycznej opieki zdrowotnej dodatkowo przyjmuje stomatolog. W jednym zespole opieka realizowana jest poza placówką.

W 2 placówkach oceniono realizację wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin.

### **Bursa szkolna - 1 placówka, 50 wychowanków**

W roku 2019 pokoje wychowanków wyposażono w nowe łóżka piętrowe i doposażono w meble. Dwa pomieszczenia administracyjne zaadaptowano na pokoje mieszkalne.

### **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Opocznie- 1placówka( 25 uczniów)**

Ośrodek prowadzi naukę w Branżowej Szkole I stopnia w systemie dziennym w trzech klasach, w zawodzie kucharz małej gastronomii ( 25 uczniów) oraz w systemie zaocznym Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych. W 2019 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

### **Placówki z pobytem dziennym - 1 placówka**

Świetlica środowiskowa „Pinokio” przy Polskim Komitecie Pomocy Społecznej w Opocznie, znajduje się w budynku adaptowanym, przystosowanym na cele w/w placówki. Placówka korzysta z wodociągu i kanalizacji miejskiej. Stan techniczny budynku jest dobry, w okresie wakacji wyłożono płytkami podłogę w korytarzu i w pomieszczeniu sanitarnym.

Przy budynku świetlicy znajduje się boisko i teren zielony, na którym w okresie letnim prowadzone są gry i zabawy dla wychowanków. Dzieci i młodzież korzystające ze świetlicy zapewnione mają dożywianie w postaci śniadania, posiłku jednodaniowego. Na zajęcia pozalekcyjne i środowiskowe uczęszcza **50 wychowanków** w wieku od 6 do 16 lat. W ramach nadzoru sanitarnego przeprowadzono w 2019 r. jedną kontrolę .

### **Placówki pracy pozaszkolnej – 1 placówka, 83 uczniów**

Szkoła Muzyczna I<sup>o</sup> w Opocznie. Placówka podlega bezpośrednio pod Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego w Warszawie. Nauka odbywa się w cyklach sześcioletnim i czteroletnim. Obiekt ten położony jest w mieście, zlokalizowany w budynku adaptowanym, odpowiednio przystosowanym. Stan techniczny budynku jest dobry. W 2019 roku przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną. Bieżący stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

### **Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania.**

W roku 2019 realizując ustawowe obowiązki w ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego kontrolowano przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne higieny pomieszczeń oraz wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo – wychowawczych oraz w placówkach wypoczynku, a także higieny procesów nauczania. Większość placówek ma place zabaw i posiada certyfikaty na konstrukcje i elementy do zabawy. Kontynuowano nadzór nad piaskownicami znajdującymi się na placach zabaw. Wszystkie placówki zaopatrzone są w wodę do spożycia z wodociągów sieciowych oraz posiadają kanalizację centralną lub miejscową. Wszędzie zapewnione są środki do utrzymania higieny osobistej- papier toaletowy, mydło w płynie, ręczniki papierowe do rąk. Ocenę standardów dostępności

do urządzeń sanitarnych wykonano w oparciu o kryterium liczby uczniów przypadających na jedno urządzenie sanitarne i stwierdzono, że ten normatyw przestrzegany jest we wszystkich placówkach.

Prowadzono w placówkach stały monitoring przestrzegania zakazu palenia tytoniu jak również właściwego oznakowania placówek o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów. Generalnie w szkołach i na terenie przyległym do placówek obowiązuje całkowity zakaz palenia papierosów i jest respektowany, zarówno przez uczniów i przez nauczycieli.

Jak co roku prowadzony jest nadzór nad odpowiednim przechowywaniem i oznakowaniem niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w szkolnych pracowniach chemicznych ( sale lekcyjne z zapleczem chemicznym) oraz posiadania aktualnego ich spisu.

W kontrolowanych placówkach oświatowo – wychowawczych oceniano opiekę profilaktyczną i pomoc przed lekarską uczniów w szkołach. Placówki zapewniają opiekę pielęgniarską, opiekę stomatologiczną( 3 placówki), opieka lekarska pełniona jest w poradniach dziecięcych i ośrodkach podmiotów prowadzących działalność leczniczą. Wszystkie gabinety są w należytym stanie sanitarno- higienicznym.

Skontrolowano placówki pod względem korzystania przez uczniów z certyfikowanych mebli szkolnych i sprzętu sportowego, głównie nowo zakupionych. W czasie bieżących kontroli realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego, oceniano w szkołach dostosowanie mebli szkolnych do wymagań ergonomii zgodnie z obowiązującą normą w tym zakresie. Celem oceny było propagowanie zasad prawidłowego doboru mebli wśród dzieci i młodzieży, nauczycieli i wychowawców. Sprawdzano poprawność rozmieszczania dzieci i uczniów w ławkach i stolikach, zgodnie z obowiązującymi normami.

W kontrolowanych placówkach dokonano higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych, nieprzestrzegania zalecanych wskazań nie stwierdzono. Zgodnie z przepisami prawnymi zajęcia rozpoczynały się o stałej porze, przy czym różnica pomiędzy dniami nie była większa niż 1 godzina oraz różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie była większa niż 1 godzina. Plany lekcji uwzględniały potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia.

W trosce o stan zdrowia uczniów wprowadzony został obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w placówkach podręczników i przyborów szkolnych. Według zebranych informacji wszystkie placówki zapewniają uczniom możliwość pozostawienia w szkole części podręczników i przyborów szkolnych. W niektórych szkołach występuje w salach lekcyjnych zagęszczenie. Nie ma prowadzonych zajęć w systemie

dwuzmianowym. Podczas bieżących kontroli sanitarnych w okresie jesienno- zimowym zwracano uwagę na temperaturę w salach zajęć.

Na terenie wszystkich gmin organizowany jest przez samorządy dowóz uczniów do szkół z zapewnieniem ich bezpieczeństwa.

Jak co roku prowadzony jest nadzór nad odpowiednim przechowywaniem i oznakowaniem niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w szkolnych pracowniach chemicznych ( sale lekcyjne z zapleczem chemicznym) oraz posiadania aktualnego ich spisu.

Wszystkie placówki oświatowo- wychowawcze otrzymały za pośrednictwem organów samorządowych, bądź bezpośrednio następujące materiały edukacyjne:

- Materiały informacyjne o projekcie „Lekki tornister”.
- „10 Zasad Bezpiecznych Wakacji”.
- Informacje na temat grypy i zachorowań grypopodobnych i sposobów jej zapobiegania (ulotki broszura).
- Informacja dotycząca zachorowań na odrę oraz wytyczne dla rodziców i ulotki.

#### **Nadzór nad placówkami wypoczynku dzieci i młodzieży.**

W 2019 roku na terenie powiatu opoczyńskiego zorganizowano 11 turnusów wypoczynku letniego dla dzieci i młodzieży, które zgłoszono w ogólnopolskiej, elektronicznej bazie MEN. W ramach wypoczynku dzieci i młodzieży podejmowano działania profilaktyczne i prewencyjne zmierzające do zapewnienia bezpiecznego wypoczynku. Warunki sanitarno- higieniczne skontrolowano podczas 11 kontroli sanitarnych wypoczynku letniego. Z przeprowadzonych kontroli wynika, że obiekty zostały właściwie przygotowane i zapewniały uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki wypoczynku. Czynności kontrolne odnoszące się do placówek i organizowanych tam form wypoczynku, a ich stan nie budził zastrzeżeń. Ogółem z wypoczynku skorzystało 459 uczestników. Podczas nadzoru placówek wypoczynku przekazywano materiały edukacyjne i informacyjne dotyczące bezpieczeństwa w czasie wakacji, zdrowego stylu życia, higieny osobistej, unikania nadmiernej ekspozycji na promieniowanie słoneczne, antytytoniowe, ostrzegające przed używaniem substancji psychoaktywnych, w tym dopalaczy, przed podejmowaniem ryzykownych zachowań, ochrony przed kleszczami, w celu wykorzystania ich podczas zajęć z uczestnikami.

W okresie sprawozdawczym pracownicy Higieny Dzieci i Młodzieży współpracowali ze wszystkimi pionami PSSE w Opocznie. Wspólnie z SN ŻŻ i PU oraz pracownikiem

Oświata Zdrowotnej przeprowadzono kilka wspólnych kontroli w obiektach wypoczynku letniego. Wspólnie z pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadzono stały monitoring zakazu palenia tytoniu oraz promowania zachowań prozdrowotnych w placówkach wypoczynku.

#### **Wnioski:**

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo – wychowawczych ulegają systematycznej poprawie dzięki prowadzonym pracom remontowym, modernizacyjnym i konserwatorskim. Działania te przyczyniają się przede wszystkim do poprawy warunków sanitarno-higienicznych panujących w placówkach oraz w znacznym stopniu wpływają na poprawę estetyki pomieszczeń, budynków i ich otoczenia. Warunki do utrzymania higieny osobistej są dobre - wszystkie szkoły zapewniają uczniom dostęp do ciepłej, bieżącej wody w każdym pomieszczeniu sanitarno-higienicznym przynajmniej przy jednej umywalce. Do najczęściej spotykanych uchybień stwierdzonych w czasie kontroli należy zaliczyć:

- niedostateczna infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, brak sal gimnastycznych w szkołach wiejskich,
- brak dostatecznej ilości gabinetów medycznych w placówkach, obecnie w szkołach funkcjonuje 13 gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej na 49 placówek.

#### **Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia**

Celem działań podejmowanych w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia jest promowanie zdrowego stylu życia i zachowań prozdrowotnych, kształtowanie odpowiedzialności za zdrowie, dostarczanie wiedzy niezbędnej dla umacniania i potęgowania własnego zdrowia oraz przekazywanie informacji mających znaczenie w utrzymaniu zdrowia publicznego a także podejmowanie działań wynikających z aktualnej sytuacji epidemiologicznej i bieżących potrzeb zdrowotnych społeczeństwa.

Swoje działania Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opocznie realizuje poprzez interwencje o charakterze programowym i nieprogramowym.

#### **Przeciwdziałanie uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.**

- *Program edukacyjny „Ars-czyli jak dbać o miłość”* - adresowany do uczniów szkół ponadgimnazjalnych. W roku szkolnym 2018/2019 uczestniczyły w nim 2 szkoły

ponadgimnazjalne Zasięgiem swoim objął 61 uczniów. Program realizowany jest w formie zajęć warsztatowych przez przeszkolonych nauczycieli.



- **Wojewódzka Kampania Edukacyjna „Dopalaczom mówimy stop- wybieramy zdrowie”**

Adresatami tej Kampanii są uczniowie szkół podstawowych, ich rodzic i opiekunowie. Celem Kampanii jest obniżenie wśród uczniów tendencji do podejmowania zachowań ryzykownych generowanych przez grupę rówieśniczą, prowadzących do sięgania po różnego rodzaju substancje psychoaktywne. W czasie realizacji działania informacyjne prowadzone były wśród uczniów oraz rodziców. Kampanię realizowało 15 szkół. Edukacją objęto 601 uczniów i 316 rodziców.



- **Czyste powietrze wokół nas – przedszkolny program edukacji antytytoniowej dla dzieci 5 i 6-letnich oraz ich rodziców i opiekunów.**

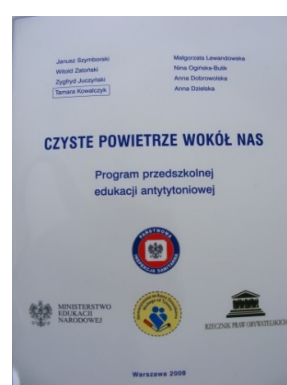
Program ma charakter profilaktyczny. Jego celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształcenie u dzieci świadomej postawy ochrony własnego zdrowia w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Program realizowany jest w przedszkolach, oddziałach przedszkolnych i punktach przedszkolnych. W roku szk. 2018/2019 realizowano go w 31 obiektach. Oddziaływaniem objęto w sumie 1037 dzieci i 355 rodziców.

- ***Nie pal przy mnie proszę* – program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej.**

Program ma charakter profilaktyczny, który ma na celu uwrażliwienie dzieci na szkodliwość palenia tytoniu i wzmocnić umiejętność radzenia sobie w sytuacjach codziennych, gdy są narażone na działanie dymu tytoniowego. W roku szkolnym 2018/2019 do realizacji programu przystąpiło 14 szkół podstawowych. Uczestniczyło ogółem 345 uczniów oraz 208 rodziców.

- ***Znajdź właściwe rozwiązanie* - program edukacji antytytoniowej adresowany do uczniów starszych klas szkoły podstawowej i gimnazjum.**

Cele programu skupiają się na nauczaniu rozpoznawania sytuacji usposabiających do podjęcia palenia i rozwijaniu umiejętności radzenia sobie z okolicznościami zwiększającymi ryzyko palenia. W roku szkolnym 2018/2019 do realizacji programu przystąpiło 9 szkół podstawowych. Oddziaływaniem objęto 510 uczniów oraz 209 rodziców.



- ***Bieg po zdrowie* – program antytytoniowej edukacji zdrowotnej adresowany do uczniów IV klas szkoły podstawowej oraz ich rodziców.**

Program przygotowany został w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy ze specjalistami w dziedzinie psychologii. Został objęty honorowym patronatem Ministra Zdrowia, Ministra Edukacji Narodowej oraz Rzecznika praw Dziecka. Cele programu to opóźnienie lub zapobiegnięcie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży, pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego oraz zwiększenie wiedzy uczniów i umiejętności rodziców w budowaniu relacji z dziećmi w kontekście przeciwdziałania paleniu papierosów.



W roku szkolnym 2018/2019 do realizacji programu przystąpiło 17 szkół. Oddziaływaniem objęto 388 uczniów oraz 382 rodziców .



- ***Zadbaj o swoje płuca*** – program edukacji zdrowotnej dla uczniów szkół podstawowych. Program realizowano w 1 szkole. Uczestniczyło w nim 10 uczniów.

- ***Światowy Dzień Bez Tytoniu***

Corocznie dzień ten obchodzony jest 31 maja. W bieżącym roku obchody Światowego Dnia bez Tytoniu zostały zorganizowane we współpracy ze Szkołą Podstawową w Drzewicy. Szkoła zorganizowała konkurs plastyczny dla uczniów na temat szkodliwości palenia tytoniu i e-papierosów oraz przygotowała wystawę prac konkursowych.

PSSE w Opocznie przeprowadziła 2 prelekcje dla uczniów klas VIIa i VIIb na temat zdrowego stylu życia bez palenia tytoniu i e-papierosów.

Na stronie internetowej stacji zamieszczono informację na temat Światowego Dnia bez Tytoniu

- ***Światowy Dzień Rzucania Palenia***

Światowy Dzień Rzucania Palenia corocznie obchodzony jest w trzeci czwartek listopada.

PSSE w Opocznie z tej okazji w Szkole Podstawowej Nr 2 w Opocznie zorganizowała stoisko informacyjno-edukacyjne z punktem pomiaru stężenia tlenku węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokolizera oraz pomiarem RR. Ekspozowano plakaty i ulotki o tematyce antytytoniowej. Stoisko odwiedziło 70 osób.



- ***Systematyczna egzekucja przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych i e- papierosów.***

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowania bieżącego nadzoru w zakresie warunków i wymogów higieniczno-sanitarnych prowadzi systematyczne kontrole przestrzegania zakazu palenia w miejscach użyteczności publicznej.

W 2019 roku przeprowadzono 444 kontrole, w trakcie których sprawdzano przestrzeganie zakazu palenia tytoniu w obiektach nadzorowanych przez Inspekcję Sanitarną.

**Prowadzenie działań edukacyjnych, w tym kampanii społecznych adresowanych do różnych grup docelowych, w szczególności do dzieci, młodzieży i rodziców na temat zagrożeń wynikających z używania substancji psychoaktywnych.**

W roku 2019 prowadzono szereg działań mających na celu dostarczenie informacji na temat zagrożeń wynikających z używania substancji psychoaktywnych - środków zastępczych, tytoniu, e-papierosów, alkoholu. Organizowano stoiska edukacyjne i prelekcje dla różnych grup odbiorców: rodziców, uczniów, kobiet w wieku prokreacyjnym i w ciąży.

**Profilaktyka nadwagi i otyłości.**

- ***Ogólnopolski program edukacyjny Trzymaj Formę***

Program edukacyjny przeznaczony dla uczniów gimnazjum oraz uczniów V i VI klasy szkoły podstawowej. Celem programu jest promocja zasad zbilansowanej diety i aktywnego stylu życia oraz kształtowanie odpowiednich nawyków żywieniowych, a także uświadomienie odpowiedzialności za własne zdrowie. W programie uczestniczyły 24 placówki. W ramach programu organizowane były konkursy wiedzy o zdrowym stylu życia oraz konkurs kulinarny. Na stronie internetowej zamieszczono informację w związku ze Światowym Dniem Walki z Otyłością



**Profilaktyka HIV/AIDS**

Działania z zakresu profilaktyki HIV/AIDS realizowane są w ramach Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i zwalczania AIDS na lata 2017-2021.

Podejmowano działania mające na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji w zakresie profilaktyki HIV/AIDS oraz promocję testowania. Umieszczono na stronie internetowej oraz przekazano do prasy lokalnej informacje zawierające treści edukacyjne oraz promujące testowanie.

Zorganizowano etap powiatowy Olimpiady wiedzy o HIV /AIDS, w którym wzięło udział 12 uczestników.



**Propagowanie szczepień ochronnych**

- W PSSE w Opcznie z okazji Europejskiego Tygodnia Szczepień został zorganizowany punkt informacyjno-edukacyjny dotyczący aktualnego programu szczepień ochronnych, szczepień zalecanych oraz szczepień dla wyjeżdżających za granicę.
- Przygotowano 2 ekspozycje wizualne dotyczące szczepień ochronnych, które prezentowano w MDK oraz na pływalni w Opcznie.
- W czerwcu została wypożyczona z GIS wystawa **200 lat szczepień ochronnych** i eksponowana w witrynach Krytej Pływalni w Opcznie.
- Przygotowano i zamieszczono na stronie internetowej informacje na temat punktu informacyjnego oraz na temat wystawy.



## Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Głównym tematem Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach było propagowanie racjonalnego stosowania antybiotyków wśród społeczeństwa. Dzień ten podkreśla problem niebezpieczeństwa samoleczenia antybiotykami. Podejmowano działania mające na celu informowanie o zjawisku lekooporności. W Szkole Podstawowej Nr 3 w Opcznie zorganizowano wystawę planszową Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach, którą mogła zwiedzać cała społeczność szkolna.



### **Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego.**

Przed feriami do szkół przekazano drogą mejlową ulotkę „Patent na bezpieczne ferie”.

W czasie ferii w świetlicy środowiskowej w Opocznie zorganizowano prelekcję dla młodzieży na temat zdrowego stylu życia i żywienia zgodnie z piramidą zdrowia. Rozdawano ulotki: *5x dz warzywa i owoce, piramida zdrowego żywienia i stylu życia dzieci i młodzieży* i przekazano ulotki dla rodziców *Co każdy rodzic powinien wiedzieć o żywieniu i aktywności fizycznej*.

W okresie wakacji odwiedzono 7 placówek letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, gdzie przekazano materiały edukacyjne i informacyjne dotyczące bezpieczeństwa podczas wakacji, zdrowego stylu życia, higieny osobistej, unikania nadmiernej ekspozycji na promieniowanie słoneczne, antytytoniowe, ostrzegające przed używaniem substancji psychoaktywnych, w tym dopalaczy, przed podejmowaniem ryzykownych zachowań, ochrony przed kleszczami.

Podczas wizyt prowadzono rozmowy z kadrą wychowawczą obozów dotyczące bezpieczeństwa uczestników, profilaktyki chorób zakaźnych, wypadków, używania substancji psychoaktywnych przez młodzież, wskazując również możliwości wykorzystania przekazanych materiałów.

Przeprowadzono 1 prelekcję dla uczestników kolonii w Drzewicy pt.: „Wypoczywaj zdrowo i rozsądnie”

### **Profilaktyka grypy i zachorowań grypopodobnych**

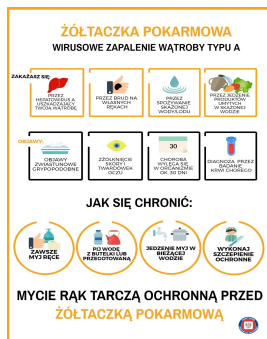
W związku z sezonowym występowaniem wzmożonej liczby zachorowań na grypę Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opocznie podjęła działania mające na celu zwiększenie świadomości społecznej w zakresie sposobów ochrony przed zakażeniem. Podejmowano działania informujące o bieżącej sytuacji epidemiologicznej grypy oraz wskazujące zasady zapobiegania tej chorobie. Umieszczono na stronie internetowej i przekazano do prasy informacji oraz przygotowano pisma dotyczące profilaktyki grypy i przekazano do szkół, urzędów gmin, sklepów.

Przygotowano informację na temat aktualnej sytuacji epidemiologicznej grypy w powiecie opoczyńskim oraz sposobów ochrony przed zachorowaniem i zamieszczono na stronie internetowej .

Wystosowane zostały pisma do obiektów żywienia zbiorowego i przekazane materiały informacyjne z prośbą zamieszczenie w widocznych dla klientów miejscach.

## Profilaktyka chorób zakaźnych i pasożytniczych

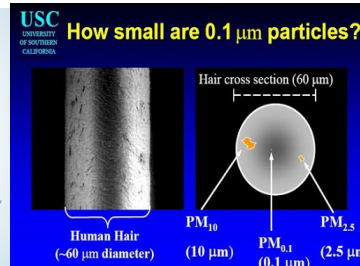
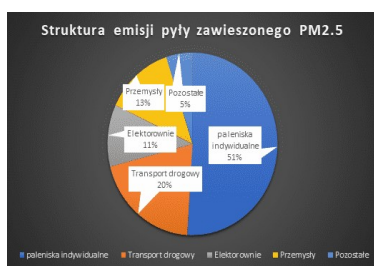
Prowadzono działania informacyjne w zakresie profilaktyki takich chorób jak: borelioza, odra, ospa wietrzna, WZW typu A, wszawica



## Edukacja ekologiczna – wpływ zanieczyszczeń powietrza na zdrowie człowieka

W czasie obchodów Jubileuszu 100-lecia Służb Sanitarnych odbył się wykład prof. W. Hanke na temat wpływu zanieczyszczeń powietrza na zdrowie człowieka. Odbiorcy to pracownicy Stacji, władze samorządowe, instytucje powiatowe.

5 grudnia 2019 roku w ramach wydarzenia ekologicznego Eko-mozaika organizowanego przez Starostwo Powiatowe w Opocznie, Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opocznie przygotowała i przedstawiła prezentację multimedialną *Zanieczyszczenia powietrza a zdrowie*, którą przedstawiła uczniom P. Marianna Rożej -Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opocznie. Prezentacje odbyły się w Liceum Ogólnokształcącym im. St. Żeromskiego oraz Zespole Szkół Powiatowych w Opocznie. Odbiorcami działań byli uczniowie szkół ponadpodstawowych



## Profilaktyka zatruczeń grzybami.

W sezonie grzybowym PSSE w Opocznie uruchamia do dyspozycji lokalnej społeczności dyżur grzyboznawcy P. Marianny Rożej - Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opocznie. W 2019 roku udzielono 3 porad w zakresie identyfikacji gatunków grzybów w celu uniknięcia pomyłek podczas zbierania, skutkujących zatruciem. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opocznie włączyła się w przygotowanie

stoiska informacyjno-edukacyjnego z wystawą grzybów i poradami grzyboznawcy w czasie imprezy wystawienniczej **Mixer Regionalny w Rawie Mazowieckiej**. Osoby odwiedzające stoisko mogły zasięgnąć porady grzyboznawcy w zakresie identyfikacji gatunków grzybów oraz rozróżnienia gatunków grzybów jadalnych i podobnych do nich grzybów trujących.



### **Profilaktyka wad postawy**

W ramach profilaktyki wad postawy zorganizowano w 1 szkole akcję ważenia tornistrów. Przekazano ulotki dla nauczyciela, dyrektora szkoły oraz dla rodziców za pośrednictwem dzieci. Oddziaływaniem objęto **27** uczniów.

Przed rozpoczęciem roku szkolnego przygotowano na stronę internetową informację na temat prawidłowego wyboru plecaka szkolnego.

### **Obchody Światowego Dnia Zdrowia 2019**

W związku z obchodami Światowego Dnia Zdrowia 2019 Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opocznie przygotowała i przekazała informację do lokalnej prasy oraz na stronę internetową Stacji. Do Urzędów Gmin na terenie powiatu oraz placówek ochrony zdrowia zostały wystosowane pisma informujące o obchodach Światowego Dnia Zdrowia i zachęcające do podejmowania działań służących zwiększeniu dostępności do opieki zdrowotnej i poprawie stanu zdrowia ludności.

### **Konkurs plastyczny „Medycyna w trosce o nasze zdrowie” – zorganizowany wspólnie z MDK**

Konkurs plastyczny „*Medycyna w trosce o nasze zdrowie*” został zorganizowany przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną we współpracy z MDK w Opocznie. Celem Konkursu było m.in. przedstawienie ważnej roli służby zdrowia w potęgowaniu, umacnianiu i przywracaniu zdrowia oraz promowanie zachowań prozdrowotnych. W konkursie wzięło udział **190** uczestników z **25** szkół i placówek oświatowo - wychowawczych z terenu powiatu opoczyńskiego. Autorzy najlepszych prac z rąk P. Dyrektor PSSE Marianny Rożej oraz P.

Dyrektora MDK Zdzisława Miękusy otrzymali pamiątkowe dyplomy i nagrody. W czasie uroczystości podsumowania Konkursu i wręczenia nagród wszystkie nagrodzone prace można było zobaczyć na prezentacji multimedialnej. Podsumowaniu konkursu towarzyszyły występy artystyczne dzieci i młodzieży uczęszczających na zajęcia w Miejskim Domu Kultury.

### **Wnioski**

- W działaniach oświatowo zdrowotnych i promujących zdrowie starano się, aby oddziaływania prozdrowotne obejmowały jak największą rzeszę odbiorców i dotyczyły różnych grup wiekowych oraz różnorodnej tematyki.
- Realizowane interwencje programowe i nieprogramowe spotkały się z dużym zainteresowaniem ze strony odbiorców .
- Głównymi odbiorcami działań programowych edukacji zdrowotnej proponowanych przez Inspekcję Sanitarną są uczniowie szkół każdego poziomu edukacyjnego, a za pośrednictwem szkoły także rodzice.
- Organizowane w ramach programów konkursy stanowiły atrakcyjną formę wzmocnienia działań oświatowych i dawały młodzieży możliwość uruchomienia swojego potencjału twórczego oraz wykazania się zdobytą wiedzą.
- W realizowanych działaniach prozdrowotnych Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opocznie szczególnie ceni sobie współpracę z lokalnymi mediami, co ma duże znaczenie w przekazywaniu informacji większej ilości osób.
- W dalszym ciągu istnieje zapotrzebowanie społeczne na wiedzę i działania z zakresu edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia.

### **Ocena stanu sanitarnego powiatu w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego**

W zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, w okresie sprawozdawczym od 01.01.2019 r. do 31.12.2019 r. wydano łącznie 206 dokumentów. Wydane dokumenty dotyczyły m. in.:

- 2 uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- 2 opinie uzgadniające projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy,
- 54 opinie uzgadniające dokumentację projektową,



- 28 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,
- 8 opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- 31 stanowiska dotyczące zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym,
- 12 opinii stwierdzających spełnienie wymagań higienicznosanitarnych i lokalowych,
- 63 decyzji płatniczych,
- 3 postanowienia
- 1 innych spraw.

W analizowanym okresie przeprowadzono ogółem 81 kontroli obiektów, w tym:

- 5 kontroli obiektów w trakcie budowy,
- 7 kontroli sprawdzających.

Przeprowadzone kontrole dotyczyły przede wszystkim sprawdzenia zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. Obiektami kontrolowanymi były głównie budynki zlokalizowane na terenie drobnych zakładów pracy oraz wiejskie i osiedlowe sklepy spożywczo - przemysłowe, zakłady małej gastronomii, zakłady fryzjerskie i kosmetyczne, oraz obiekty użyteczności publicznej takie jak: punkty przedszkolne i świetlice wiejskie.

Więszymi obiektami dopuszczonymi do użytkowania w 2019 r. na terenie powiatu były:

- budynek magazynowo produkcyjny na terenie firmy System Pruszyński Sp. z o.o.,  
ul. Przemysłowa 10, 26-340 Drzewica,
  - sklep ogólnospożywczy „Biedronka”, ul. Piotrkowska 21a, 26-333 Paradyż,
  - hala produkcyjna z częścią socjalno – biurową na terenie firmy AGRO-WIKT Sp. z o.o.,  
ul. Przemysłowa, 26-300 Opoczno,
  - budynek handlowo – usługowy (sklep spożywczo – przemysłowy w sieci „Dino”),  
ul. Staromiejska 120, 26-300 Opoczno,
  - budynek handlowo – usługowy (sklep spożywczo – przemysłowy w sieci „Dino”),  
Ogonowice 172d, 26-300 Opoczno,
  - budynek handlowo – usługowy (sklep spożywczo – przemysłowy w sieci „Dino”),  
Januszewice 47b, 26-300 Opoczno,
- . Obiektów dopuszczonych do użytkowania mających istotny wpływ na warunki sanitarne województwa nie było.

Współpraca z terenowymi organami kontroli oraz między sekcjami stacji układa się poprawnie.

### **Oddział Ekonomiczno-Administracyjny**

W Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Opocznie zatrudnionych jest 26 pracowników, w przeliczeniu na etaty – 25. W nadzorze pracuje 19 osób; w administracji - 7 osób, w tym 2 osoby na ½ etatu.

W Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Opocznie pracuje 19 osób z wykształceniem wyższym.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny posiada tytuł specjalisty II<sup>o</sup> stopnia w zakresie higieny, tytuł specjalisty I<sup>o</sup> w zakresie higieny i epidemiologii, tytuł specjalisty w dziedzinie zdrowia publicznego, studia podyplomowe – zdrowie publiczne oraz uprawnienia grzyboznawcy i wewnętrznego audytora systemu jakości .

Pozostałe osoby posiadają: tytuł dr nauk biologicznych- 1 osoba, tytuł specjalisty I<sup>o</sup> z zakresu higieny i epidemiologii – 2 osoby. Studia podyplomowe w zakresie „Zdrowia publicznego i środowiskowego” ukończyło 4 osoby, studia podyplomowe „ Polityka oświatowa, organizacja i zarządzanie” ukończyła 1 osoba; studia podyplomowe: „Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia” ukończyły 4 osoby oraz studia podyplomowe „Bezpieczeństwo i higiena pracy” ukończyły 2 osoby, 1 osoba „Higiena i epidemiologia w opiece zdrowotnej”, 2 osoby „Jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia”.

Z wykształceniem średnim zatrudnionych jest 7 osób. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej na bieżąco uczestniczą w szkoleniach i naradach organizowanych przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Łodzi, jak również w szkoleniach oraz konferencjach zewnętrznych organizowanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego/PZH/.