

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W CHOSZCZNI



**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO
ZA 2023 ROK**

Choszczno, dnia 29 marca 2024 r.

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie kontynuował realizację nałożonych zadań wynikających z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu choszczeńskiego jest promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez nowe narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia człowieka.

Cel ten realizowany był poprzez wykonywanie zadań planowanych: między innymi poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad obiektami, planowy pobór próbek w ramach monitoringu: żywności, wody, prowadzenie działań w dziedzinie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych, prowadzenie nadzoru w zakresie szczepień ochronnych, wdrażanie i promowanie programów edukacyjnych prozdrowotnych.

Zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest jak najszybsze identyfikowanie niepożądanych zjawisk wpływających na zdrowie człowieka. Prowadzenie systematycznych badań oraz dokonywanie okresowych ocen stanu sanitarnego umożliwia monitorowanie sytuacji epidemiologicznej i sanitarnej oraz podejmowanie niezbędnych działań interwencyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie realizował zadania ujęte w „Planie zasadniczych przedsięwzięć Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie na rok 2023”, na który składają się przedsięwzięcia, kontrole i wizytacje. Plan został opracowany w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego, Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, wyniki prowadzonego nadzoru z lat poprzednich oraz po uwzględnieniu bieżących lokalnych potrzeb i uwarunkowań.

Mam nadzieję, że przedstawiony Państwu raport będzie podstawą do wyciągnięcia wniosków i podjęcia działań, które pozwolą na dalszą poprawę zdrowia publicznego w powiecie. Ufam, iż zaprezentowana ocena upewni Państwa co do tego, że Państwowa Inspekcja Sanitarna pełni swoje zadania w sposób profesjonalny i rzetelny, zapewniając Nam wszystkim bezpieczeństwo sanitarne.

Obszar, liczba ludności, ilość obiektów nadzorowanych przez PSSE w Choszcznie

Dane	Miasto i Gmina				Gmina		Razem: Miasta; Gminy: miejsko-wiejskie; wiejskie
	Choszczno	Drawno	Pelczyce	Recz	Bierzwnik	Krzęcin	
Obszar km ²	246,3	320,9	200,7	180,4	239,1	140,3	1.327,7
Liczba ludności	19.461	4707	7197	4966	4607	3328	44.266

Działalność kontrolno- represyjna w 2023 r.

Liczba kontroli – 2.337

Liczba decyzji merytorycznych - 412

Liczba decyzji- rachunków - 455

Liczba postanowień - 84

Liczba tytułów wykonawczych - 29

Liczba mandatów – 53 na kwotę – 11.650

Liczba pobranych próbek do badań laboratoryjnych – 559

Liczba wykonanych badań (oznaczenia fizyczne) – 1876

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO

EPIDEMIOLOGIA

Państwowa Inspekcja Sanitarna podejmuje działania w celu zapobiegania szerzenia się chorób zakaźnych. Dla oceny sytuacji epidemiologicznej monitoruje ich występowanie poprzez rejestrację chorób zakaźnych, kontrolę wykonawstwa obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1.Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie w 2023 r. nie odnotowano przypadków zbiorowych zatruc pokarmowych.

W 2023 r. zarejestrowano :

- 5 zachorowań wywołanych *Salmonella*,
- 12 przypadków zachorowań wywołanych *Clostridium difficile*,
- 3 przypadki zachorowań wywołanych *Giardia lamblia*,

- 5 wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy,
- 5 wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez norowirusy,
- 10 wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez adenowirusy,
- 30 wirusowych zakażeń jelitowych nie określone.

1.2. Wirusowe zapalenie wątroby

W 2023 r. na terenie powiatu choszczeńskiego zarejestrowano łącznie 4 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby

1.2.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”

Wirusowe zapalenie wątroby typu A- 1 przypadek

1.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”

Wirusowe zapalenie wątroby typu B- 2 przypadki

1.2.3. Wirusowe zapalenie wątroby „inne i nie określone”

Wirusowe zapalenie wątroby inne i nie określone- 1 przypadek

1.3. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne

W 2023 r. stwierdzono łącznie 82 przypadków zachorowań na grypę na terenie powiatu choszczeńskiego. 1 przypadek potwierdzony testem molekularnym PCR, 81 przypadków potwierdzonych wynikiem testów antygenowych.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

W grupie chorób zakaźnych wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzi się systematyczne szczepienia ochronne, utrzymuje się dobra sytuacja epidemiczna.

1.4.1. Ospa wietrzna

W 2023 r. odnotowano 430 zachorowań na ospę wietrzną.

1.4.2. Różyczka

W 2023 r. nie odnotowano zachorowań na różyczkę

1.4.3. Nagminne zapalenie przyusznic - świnka

W 2023 r. nie odnotowano zachorowań na świnkę.

1.4.4. Płonica (szkarlatyna)

W 2023 roku odnotowano 50 przypadków płonicy.

1.4.5. Odra

W 2023 r. nie odnotowano przypadku odry.

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i / lub mózgu

W 2023 r. odnotowano 1 przypadek kleszczowego zapalenia mózgu.

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

W 2023 r. nie odnotowano przypadku inwazyjnej choroby meningokokowej.

1.7. Borelioza z Lyme

W 2023 r. odnotowano łącznie 22 zachorowania na boreliozę.

1.8. Styczność, narażenie na wściekliznę - potrzeba szczepień

W 2023 r. wdrożono szczepienia u 9 pacjentów narażonych na zakażenie wirusem wścieklizny po pokąsaniu przez zwierzęta dzikie lub nieznane. 8 szczepień prowadzonych było w Poradni Chorób Odzwierzęcych, Pasożytniczych i Profilaktyki Wścieklizny Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespólnego w Szczecinie przy ul. Arkońskiej 4 oraz 1 szczepienie w Poradni Specjalistycznej i Konsultacyjnej, Poradni Chorób Zakaźnych Szpitala Wielospecjalistycznego w Toruniu, ul. Zygmunta Krasińskiego 4/4A. Lekarze pracujący w Poradni oceniali stopień narażenia pacjenta na zakażenie wścieklizną i kwalifikowali do ewentualnych szczepień.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2023 r. na terenie powiatu choszczeńskiego odnotowano 3 przypadki kiły oraz 1 przypadek rzeżączki.

1.10. Gruźlica

W 2023 r. na terenie powiatu choszczeńskiego odnotowano łącznie 8 zachorowań na gruźlicę płuc, w tym 3 przypadki na terenie gminy Pełczyc, 3 przypadki na terenie gminy Choszczno, 1 przypadek na terenie gminy Recz, 1 przypadek na terenie gminy Bierzwnik. W związku z uchyleniem się 1 pacjenta od obowiązku hospitalizacji w 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie wydał 1 decyzję administracyjną nakazującą osobie przebywającej na terytorium RP poddanie się obowiązkom wynikającym z art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (nakaz hospitalizacji).

1.11. Zakażenie HIV/ choroba AIDS

W 2023 r. u odnotowano 2 przypadki zakażenia wirusem HIV.

1.12. Zakażenie Sars Cov-2 i COVID-19

W 2023 r. na terenie powiatu choszczeńskiego odnotowano 415 zakażeń wywołanych wirusem Sars Cov-2 powodujących zachorowanie na COVID-19 oraz 4 zgony wśród zakażonych pacjentów. Wirus Sars-Cov-2 spowodował wystąpienie 4 ognisk w Samodzielnym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszcznie, w tym 2 ognisk w Oddziale Internistyczno –Kardiologicznym, 2 ognisk w Oddziale Rehabilitacji.

1.13. Tularemia.

W 2023 r. nie odnotowano przypadku tularemii.

1.14. Zakażenia Mpox (ospa małpia)

W 2023 r. nie odnotowano przypadku ospy małpiej.

1.15 Podsumowanie i wnioski

Ilość zachorowań na choroby zakaźne w 2023 r. była zbliżona do wartości z poprzedniego roku. Ze względu na wprowadzony w 2023 r. obowiązek wykazywania w sprawozdaniach MZ 56 przypadków grypy oraz zakażenia RSV potwierdzonych wynikiem szybkich testów antygenowych wzrosła ilość zarejestrowanych zachorowań na wyżej wymienione jednostki chorobowe w stosunku do lat poprzednich. Widoczna jest tendencja spadkowa potwierdzonych ilości zakażeń wirusem Sars-Cov 2 co wynika z zaniechania wykonywania testów przez pacjentów. Na stałym poziomie utrzymuje się liczba zachorowań na gruźlicę płuc.

2. Szczepienia Ochronne

2.1 Realizacja programu szczepień ochronnych

Realizacja szczepień ochronnych na terenie działalności PPIS prowadzona jest przez 14 świadczeniodawców mających podpisane umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia. Szczepienia ochronne nie są wykonywane przez gabinety prywatne lekarzy. Stan uodpornienia populacji podlega kontroli PPIS. Realizacja Programu Szczepień Ochronnych przebiega planowo jednak ze względu wzrastającą liczbę osób uchylających się od szczepień obowiązkowych widoczny jest stały spadek wszczepialności w poszczególnych rocznikach. Podobna tendencja utrzymuje się w całym kraju. Państwowy Powiatowy

Inspektor Sanitarny w Choszcznie prowadził postępowania wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych:

- liczba osób uchylających się od szczepień w 2023 r. (stan na dzień 31.12.2023 r.)- 66 osób nieszczepione dzieci (103 uchylających się rodziców, którzy nie dokonali obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym) ,
- liczba wysłanych pism informacyjnych do rodziców dzieci- 42,
- liczba wystawionych upomnień na rodziców dzieci-25 ,
- liczba wystawionych przez PPIS tytułów wykonawczych na rodziców dzieci – 16 ,
- liczba wystawionych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien w celu przymuszenia – 34 grzywiny,
- kwota nałożonych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien celem przymuszenia – 25.400,00 zł,
- liczba zgłoszonych zarzutów do tytułu wykonawczego - 8,
- liczba postanowień PPIS w sprawie zgłoszonych zarzutów do tytułu - 8,
- liczba zaszczepionych dzieci , dopełnienie obowiązku szczepień –12 osób.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

W roku 2023 nie zgłoszono wystąpienia niepożądanych odczynów poszczepiennych

2.3 Podsumowanie i wnioski

Utrzymuje się wysoki odsetek osób które odmawiają wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych. Postępowanie prowadzone wobec opiekunów prawnych osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych mają ograniczoną skuteczność działania. W większości przypadków nałożone kary pieniężne nie skutkują zmianą decyzji rodziców dot. poddania dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym. Widoczna jest tendencja spadkowa wszczepialności przeciwko chorobom zakaźnym w poszczególnych rocznikach.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1 Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

W szpitalu działa formalnie powołany zarządzeniem Dyrektora Zespół ds. Zakażeń i Komitet Kontroli zakażeń szpitalnych. Zespół ds. zakażeń powołany 29 czerwca 2022 r.

Szpital nie posiada laboratorium mikrobiologicznego, ma podpisaną umowę z zakładem mikrobiologii w Szczecinie Zduńsko.

Na bieżąco prowadzi się aktualizację procedur przeciw epidemicznym w szpitalu, przeprowadzono 35 kontroli wewnętrzne w zakresie działań przeciw epidemicznym–szczegółowo zaktualizowano obowiązujące, procedury, instrukcje.

W szpitalu zapewnione są ograniczone warunki izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną poprzez izolację pacjentów w salach jednoosobowych z węzłem

sanitarnym zgodnie z obowiązującymi procedurami przeciw epidemicznymi bądź kohortowanie pacjentów z tą samą jednostką chorobową w sali o najmniejszej liczbie łóżek. Brak izolatek.

W 2023 r. przeprowadzono 26 szkoleń wewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciw epidemicznym obowiązujących w szpitalu, w szkoleniach brało udział 385 osób.

W Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszcznie w 2023 r. odnotowano łącznie wystąpienie 8 ognisk epidemicznych o następujących etiologiach:

- zakażenia wirusem Sars-Cov-2 (4 ogniska; 2 w Oddziale Rehabilitacji i 2 w Oddziale Internistyczno-Kardiologicznym),
- Clostridium difficile (1 ognisko, Oddział Internistyczno-Kardiologiczny),
- Acinetobacter baumannii oporny na karbapenemy (1 ognisko, Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii),
- Grypa typ A (1 ognisko, Oddział Rehabilitacji),
- Klebsiella pneumoniae NDM+ (2 ogniska, Oddział Internistyczno-Kardiologiczny, Oddział Chirurgii). W obu ogniskach o etiologii Klebsiella pneumoniae NDM+ stwierdzono nosicielstwo (kolonizację pacjentów)

W trakcie kontroli kompleksowej szpitala w 2023 roku ocenie poddano system kontroli zakażeń szpitalnych, prowadzoną dokumentację oraz pracę Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości w tym zakresie.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Dane na podstawie rocznego raportu o czynnikach alarmowych w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszcznie za rok 2023

Pacjenci z czynnikiem alarmowym	nabytych do 72 godz. od przyjęcia do szpitala ¹	nabytych po 72 godz. od przyjęcia do szpitala ²
Liczba pacjentów z MRSA	4	2
Liczba pacjentów ze Staphylococcus aureus wrażliwymi z zakażeniami objawowymi	13	
Liczba pacjentów z Enterococcus faecalis VRE	3	0
Liczba pacjentów z Enterococcus faecalis wrażliwymi z zakażeniami objawowymi	5	
Liczba pacjentów z Enterococcus faecium VRE	14	2
Liczba pacjentów z Enterococcus faecium wrażliwymi z zakażeniami objawowymi	6	
Liczba pacjentów z Escherichia coli ESBL (+) z wyłączeniem KPC	11	8
Liczba pacjentów z Escherichia coli wrażliwymi z zakażeniem objawowym	31	

Liczba pacjentów z <i>Escherichia coli</i> KPC (+)	0	0
Liczba pacjentów z <i>Escherichia coli</i> MBL / NDM (+)	2	0
Liczba pacjentów z <i>Klebsiella spp.</i> ESBL (+) z wyłączeniem KPC	17	10
Liczba pacjentów z <i>Klebsiella</i> wrażliwymi z zakażeniem objawowym	15	
Liczba pacjentów <i>Klebsiella spp.</i> KPC (+)	0	0
Liczba pacjentów z zakażeniem <i>Klebsiella pneumoniae</i> MBL / NDM	0	1
Liczba pacjentów z kolonizacją <i>Klebsiella pneumoniae</i> MBL / NDM	14	1
Liczba pacjentów <i>Enterobacter spp.</i> ESBL (+)	2	2
Liczba pacjentów <i>Enterobacter</i> wrażliwymi z zakażeniem objawowym	3	
Liczba pacjentów <i>Enterobacter spp.</i> KPC (+)	0	0
Liczba pacjentów <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	2	8
Liczba pacjentów <i>Pseudomonas</i> wrażliwymi z zakażeniem objawowym	19	
Liczba pacjentów <i>Acinetobacter spp.</i> ⁴	5	6
Liczba pacjentów <i>Acinetobacter</i> wrażliwymi z zakażeniem objawowym	3	
Liczba pacjentów z <i>Clostridium difficile</i> ⁵	2	8
Liczba pacjentów z <i>Clostridium perfringens</i> ⁵	0	0
Liczba pacjentów z <i>Streptococcus pneumoniae</i> ⁶	1	0
Liczba pacjentów z <i>Streptococcus</i> wrażliwym z zakażeniem objawowym	2	
Liczba pacjentów z <i>Candida</i> ⁷	0	0
Liczba pacjentów z <i>Aspergillus</i> ⁵	0	0
Liczba pacjentów z <i>Rotavirus</i> ⁵	18	0
Liczba pacjentów z <i>Norovirus</i> ⁵	1	0

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie na bieżąco otrzymuje od podmiotu leczniczego informacje o stwierdzonych alert patogenach. Na bieżąco są raportowane pojedyncze zakażenia wywołane drobnoustrojami wielolekoopornymi.

3.3. Podsumowanie i wnioski

Bieżący nadzór nad zakażeniami szpitalnymi sprawuje powołany w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszcznie Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz Komitet Kontroli Zakażeń. Praca Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych nie budzi zastrzeżeń w zakresie identyfikacji i rejestracji zakażeń, alert patogenów, zgłaszania ognisk epidemicznych występujących w podmiocie leczniczym. W zakresie sytuacji epidemiologicznej na uwagę zasługuje fakt wzrostu w 2023 roku ilości stwierdzonych przypadków zakażeń/kolonizacji drobnoustrojami wielolekoopornymi (m.in. Keksiella pneumoniae NDM+).

II Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie znajduje się jeden szpital -Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie ul. Niedziałkowskiego 4a. W 2023 roku przeprowadzono 9 kontroli SPZOZ w Choszcznie w tym 1 kompleksową podmiotu leczniczego, pozostałe kontrole dotyczyły dochodzeń w ogniskach epidemicznych i kontroli sprawdzających. Wydano 2 merytoryczne decyzje administracyjne w tym 1 przedłużającą termin wykonania obowiązków, oraz dodatkowo 1 decyzję rachunek na kwotę 192,00 zł , wystawiono 24 mandaty karne na kwotę 4.500,00 złotych.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Szpital posiada ogółem 316 łóżek w tym:

- 40 Oddział Internistyczno – Kardiologiczny
- 25 Oddział Chirurgiczny
- 20 Oddział Ginekologiczno – Położniczy (działalność zawieszona)
- 10 Noworodkowy (działalność zawieszona)
- 15 Oddział Dziecięcy
- 185 Oddział Rehabilitacji
- 4 Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii
- 5 Szpitalny Oddział Ratunkowy
- 12 Stacja Dializ

Remonty wykonywane w SPZOZ Choszczno w roku 2023:

- prace remontowe w kuchni szpitalnej – Prace naprawcze oraz malowanie
- kuchni, magazynów, ciągów komunikacyjnych.
- remont pomieszczenia na zwłoki oraz wykonanie instalacji wody ciepłej w

- budynku nr 6.
- prace remontowe Apteki – Usuwanie ścian, naprawa podłogi nowe płytki,
- szpachlowanie, malowanie, wymiana oświetlenia, naprawa instalacji elektrycznej, telefonicznej i komputerowej.
- prace remontowo adaptacyjne Pracowni USG – Adaptacja pomieszczenia po ciemni RTG na potrzeby pracowni USG polegające na usuwaniu ścian, wymiana instalacji elektrycznej, telefonicznej i komputerowej. Szpachlowanie i malowanie, wymiana drzwi i montaż klimatyzacji.
- prace remontowe na oddziale Chirurgicznym – Remont po zalaniu WC dla pacjentów, częściowa wymiana tynków, szpachlowanie i malowanie.
- remont wejścia do RTG/ Dializa – Wymiana płytek podłogowych i malowanie wejścia.
- przebudowa pomieszczeń na Poradnię Laryngologiczną – Remont polegający na zamurowaniu wejścia, usunięciu ściany. Wymiana instalacji elektrycznej, telefonicznej i komputerowej. Wymiana instalacji wodnej i kanalizacyjnej. Szpachlowanie i malowanie.
- przebudowa pomieszczeń na pomieszczenie socjalno – bytowe. (I piętro budynek poradni specjalistycznych) – Położenie płyt GK, szpachlowanie, malowanie.
- remont oddziału Rehabilitacji – Remont tynków poprzez zerwanie tynków ozdobnych, uzupełnienia uszkodzeń, szpachlowanie, docieranie i malowanie w całości II pietra. Wymiana lamp, gniazd i włączników elektrycznych. Wymiana instalacji wodnej i kanalizacji , zabezpieczenie ścian przed rozbiciem przez łóżka.
- remont gabinetu ordynatora i gabinetu lekarskiego na oddziale Chirurgicznym.
- remont magazynu pościeli i magazynu medycznego obejmujący min. WC i budowę nowej kanalizacji do budynku w tym studnię.
- remont elewacji portierni. Naprawa ścian i wymiana elewacji budynku.
- remont budynku prosektorium – Wzmocnienie konstrukcji budynku, wymiana rynien i rur spustowych. Naprawa elewacji i malowanie w całości budynku.
- remont budynku sprężarkowni – Wzmocnienie konstrukcji budynku, wymiana rynien i rur spustowych. Naprawa elewacji i malowanie w całości budynku.
- remont oddziału wewnętrznego – W całości remont I pietra. Na II piętrze wykonano nowy brudownik. Wyremontowano dwie sale chorych oraz poradnię kardiologiczną i poczekalnię. Naprawiono przeciekający dach.
- remont poradni diabetologicznej, ortopedycznej, chirurgicznej oraz rejestracji i pomieszczenia socjalnego – Wymiana tynków, szpachlowanie, docieranie i malowanie w całości. Wymiana lamp, gniazd i włączników elektrycznych. Wymiana instalacji wodnej i kanalizacyjnej.

W 2023 r. w wyniku kontroli kompleksowej szpitala stwierdzono liczne nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, wyposażenia a także nieprawidłowej funkcjonalności pomieszczeń zlokalizowanych w poszczególnych oddziałach szpitala oraz części ambulatoryjnej SPZOZ w Choszcznie. PPIS w Choszcznie wydał decyzję administracyjną z nakazem usunięcia nieprawidłowości.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe	Rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę

			Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	zbiornik	Częstotliwość badania jakości wody na rok
1.	SPZOZ CHOSZCZNO	73-200 Choszczno ul. Niedziałkowskiego 4A	WŁASNY				ZBIORNIK 50 /M/3	Zgodnie z harmonogramem zaplanowanym w uzgodnieniu z PIS w Choszczynie

PPIS w Choszczynie w dniu 27.03.2023 r wydał orzeczenie stwierdzające przydatność wody do spożycia przez ludzi

W zakresie oceny ciepłej wody użytkowej dot. obecności bakterii Legionella sp. PPIS w Choszczynie wydał orzeczenie w dniu 26.09.2023 r. uznające, że badanym zakresie próbki odpowiadają wymaganiom sanitarnym z załącznika nr 5 część A „Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda”.

1.3. Bloki żywieniowe.

Tabela. Wykaz szpitali i kuchni niemowlęcych oraz sposób świadczonych usług w zakresie żywienia pacjentów

lp	Nazwa szpitala, adres	Forma świadczenia usług żywieniowych	Opis działalności
PUBLICZNE			
1	Samodzielny Publiczny Szpital w Choszczynie, ul. Niedziałkowskiego 4a, 73-200 Choszczno	Kuchnia szpitalna przygotowuje posiłki dla pacjentów. Posiłki przygotowywane są z podziałem na diety: podstawową, łatwostrawną, żołądkową, wątrobową, trzustkową, cukrzycową, moczaniową, bezmleczną, wegetariańską, „papkową”.	<p>Cały blok żywienia prowadzony jest przez kuchnię centralną znajdującą się na terenie szpitala. Kuchnia centralna prowadzona jest przez szpital we własnym zakresie. Posiłki bezpośrednio po przyrządzeniu są przekazywane w termosach na kuchenki oddziałowe. Posiłki sporządzane są od surowca do wyrobu gotowego. Pacjentom wydawane do 4 odrębnych budynków oraz budynku w którym usytuowany jest blok wewnętrzny. Posiłki wydawane przez przeszkolony personel. Informacje o składnikach posiłków i wskazane alergeny w potrawach znajdowały się na każdym oddziale, dostępne dla klientów.</p> <p>Na terenie szpitala znajduje się 6 kuchenek oddziałowych</p> <p>na oddziałach:</p> <p>rehabilitacji blok B1, 6 i 7</p> <p>wewnętrznym,</p> <p>chirurgicznym,</p> <p>dziecięcym.</p> <p>Posiłki wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Naczynia myte i wyparzone na poszczególnych kuchenkach oddziałowych. Na oddziale rehabilitacyjnym nr 6 oraz oddziale dziecięcym usytuowano jadalnię. To małe stołówki dla pacjentów z dobrym stanem fizycznym i starszych dzieci przebywających w szpitalu bez opieki rodziców. Pozostali pacjenci szpitala dostarczane posiłki mają do łóżek szpitalnych. W szpitalu nie ma kuchni mlecznej. W przypadku konieczności przygotowania przez personel mleka Bebico 1, 2 lub 3 oraz w niektórych przypadkach proszku bezmlecznego SEMILAC. Posiłki na bazie mleka lub bezmleczne przygotowywane przez personel medyczny w kuchence oddziału dziecięcego szpitala.</p>

1.4. Dezynfekcja

Dezynfekcja endoskopów odbywa się za pomocą myjki automatycznej ultradźwiękowej przy użyciu środków dezynfekcyjnych Kliner, Disinfektan firmy Ekolab,

Pracownia Endoskopii usytuowana jest w wydzielonym miejscu oddziału chirurgicznego, posiada osobne wejście, poczekalnię i kabinę higieny osobistej.

Dezynfekcja basenów i kaczek, odbywa się w wydzielonych na oddziałach łazienkach, w których znajdują się myjnie dezynfekcyjne do ww. sprzętu oraz tam gdzie ich nie ma są pojemniki z przykrywkami, środek do dezynfekcji 2% Medicarina.

Szpital nie posiada maceratorów.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użytku prowadzona w pojemnikach zaopatrzonych w sito oraz pokrywkę, dezynfekcja odbywa się w wydzielonych zabiegówkach oraz pomieszczeniach do mycia narzędzi.

Dezynfekcja powierzchni za pomocą następujących środków: Medicarina, Incidin Plus, Acti Chlor. Szpital nie korzysta i nie posiada komór dezynfekcyjnych, materace posiadają zmienne pokrowce, które podlegają myciu i dezynfekcji. Poduszki, koce są systematycznie wymieniane i oddawane do prania.

W 2023 r. w SPZOZ w Choszczynie przeprowadzono 1 zabieg dezynsekcji w Oddziale Rehabilitacji. Zastosowano środki Alsased-Superkiler, Penta. Zabiegi dezynsekcji prowadzone przez firmę Grygorowicz Krzysztof usługi dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji ul. Mur Południowy 2e/3 Choszczno.

1.5. Sterylizacja

Liczba sterylizatorów 3, w tym 2 przelotowe; GE 2609 rok prod. 1998, SMS AS669WPA rok prod. 2011, 1 nieprzelotowy HUMANMEDITEK FCA01001 SH rok prod. 2020 – ostatni przegląd 15.02.2023 r.

Sterylizatory mieściły się w Centralnej Sterylizatorni oraz 1 plazmowy na bloku operacyjnym.

Metody sterylizacji to para wodna i formaldehyd.

Przygotowaniem sprzętu do sterylizacji zajmują się oddziały szpitalne, dezynfekcja wstępna odbywa się na oddziałach.

Prowadzeniem procesów sterylizacji zajmował się przeszkolony personel medyczny, transport materiałów do sterylizacji i po na oddziały odbywał się w zamkniętych pojemnikach i zakupionym specjalnym wózku do przewożenia materiałów z sterylizacji na oddziały szpitalne do dnia 24.10.2023 r.

Kontrola procesów sterylizacji:

- test biologiczny 1 x w tygodniu (164 testy w 2023 r.)
- testy chemiczne klasy 4 do każdego pakietu
- testy chemiczne klasy 5 do każdego pakietu

Awaryjność urządzeń sterylizujących – awarii urządzeń sterylizujących nie stwierdzono.

Od 24.10.2023 r. Szpital korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego. Umowę na świadczenie kompleksowych usług dezynfekcji i sterylizacji

narzędzi zawarto z Samodzielnym Publicznym Wielospecjalistycznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Stargardzie.

1.6. Utrzymanie bieżącej czynności i porządku

Szpital ma opracowany plan higieny szpitalnej dla wszystkich oddziałów szpitalnych. Sprzątanie pomieszczeń SPZOZ w Choszczynie przeprowadzane jest przez pracowników zatrudnionych przez szpital. Sprzęt do sprzątania stanowią profesjonalne jeżdżące wózki firmy Merida oraz wymienne mopy, sprzęt ten przechowywany jest w wydzielonych pomieszczeniach porządkowych w oddziałach, sprzęt po zakończeniu sprzątania jest myty oraz dezynfekowany i w stanie suchym przechowywany do czasu następnego użycia, zużyte mopy są pakowane codziennie do worków i przekazywane do pralni.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	SPZOZ CHOSZCZNO	ul. Niedziałkowskiego 4A 73-200 Choszczno	Hollywood Textile service Sp. z o.o Oddział w Sargardzie ul. Bojanowska 2A, 09-200 Sierpc	Bariera higieniczna

Bielizna szpitalna czysta składowana jest w centralnym magazynie bielizny czystej mieszczącym się na terenie szpitala. Magazyn bielizny czystej w prawidłowym stanie technicznym i sanitarnym. Środkiem transportu (zadaszony wózek elektryczny) przewożona na poszczególne oddziały szpitala. W trakcie kontroli kompleksowej szpitala stwierdzono nieprawidłowy stan wózka do transportu bielizny szpitalnej. Wydano decyzję administracyjną z nakazem usunięcia nieprawidłowości. Ponadto w trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowy sposób postępowania z bielizną czystą przez salową z Oddziału Internistyczno-Kardiologicznego szpitala. Osobę ukarano mandatem karnym w kwocie 500zł. Bielizna czysta na poszczególnych oddziałach szpitala przechowywana w workach foliowych w magazynach oddziałowych. Brudna bielizna z oddziałów zbierana do worków i pojemników znajdujących się w brudownikach na oddziałach szpitalnych, transportowana do centralnego magazynu bielizny brudnej wewnętrznym środkiem transportu. Brudna bielizna szpitalna, brudne nakładki do mopów zbierane i czasowo magazynowane w workach umieszczonych w zbiorczych metalowych koszach do czasu przekazania do pralni zewnętrznej. Ze względu na zawieszoną działalność oddziału noworodkowego oraz położniczego szpital nie wytwarza bielizny brudnej z tych oddziałów. Postępowanie z bielizną szpitalną odbywa się zgodnie z procedurą Nr. 4 obowiązująca w szpitalu.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

Lp	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro - morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
1.	SPZOZ Choszczno	ul. Niedziałkowskiego 4a 73-200 Choszczno	SPZOZ Choszczno ul. Niedziałkowskiego 4a	3	8	

Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia do przechowywania zwłok w okresie pomiędzy stwierdzeniem zgonu a przed przewiezieniem do chłodni prawidłowy bez zastrzeżeń. Przestrzeń ładunkowa środka transportu zwłok jest przestrzenią zamkniętą. Stan sanitarny kapsuł do przewozu zwłok prawidłowy. Stan sanitarno – techniczny i funkcjonalny pomieszczeń prosektorium oraz jego wyposażenia, w tym noszy i wózków do przenoszenia i przewozu zwłok prawidłowy .W 2023 roku przeprowadzono prace remontowe polegające na wzmocnieniu konstrukcji budynku prosektorium, wymianie rynien i rur spustowych. Wykonano naprawę elewacji i malowanie w całości budynku.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Na terenie działalności PPIS w Choszczynie na dzień 31 grudnia 2023 r. działalność leczniczą prowadziło 119 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym:

- 37 podmiotów leczniczych,
- 12 indywidualnych praktyk lekarskich,
- 48 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich,
- 9 indywidualnych praktyk pielęgniarek,
- 3 indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek,
- 10 praktyk zawodowych fizjoterapeutów.

W 2023 r. placówki kontrolowano zgodnie z przyjętym „Harmonogramem kontroli na rok 2023”. Przeprowadzono łącznie 49 kontroli podmiotów leczniczych

W 2023 r. wydano łącznie 4 merytoryczne decyzje administracyjne na podmioty lecznicze z nakazem usunięcia nieprawidłowości.

W 2023 r. wydano 7 decyzji rachunków na podmioty lecznicze w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami na kwotę 660,00 zł.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentyistów oraz pielęgniarek i położnych, praktyki zawodowe fizjoterapeutów.

W 2023 r. wydano łącznie 3 decyzje administracyjne na praktyki zawodowe z nakazem usunięcia nieprawidłowości.

W 2023 r. placówki kontrolowano zgodnie z przyjętym „Harmonogramem kontroli na rok 2023”. Przeprowadzono łącznie 52 kontrole praktyk zawodowych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 3 decyzje merytoryczne, 20 decyzji nakładających opłaty za wykonane czynności kontrolne na kwotę 1956,00 zł oraz wystawiono 6 mandatów karnych na kwotę 1200,00 zł. Stwierdzone nieprawidłowości

dotyczyły głównie złego stanu technicznego pomieszczeń oraz niewłaściwego postępowania z odpadami medycznymi. Podczas kontroli sprawdzających stwierdzono wykonanie uchybień. W czasie kontroli stwierdzono przestrzeganie obowiązku zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych i e-papierosów zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. We wszystkich placówkach medycznych stwierdzono odpowiednie oznaczenie słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych umieszczonych w widocznych miejscach. Wszystkie skontrolowane podmioty posiadały opracowane procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym. W podmiotach wykonujących działalność leczniczą dezynfekcja powierzchni, sprzętu, narzędzi i wyrobów medycznych prawidłowa (dobór środków, spektrum i czas działania preparatów dezynfekcyjnych, warunki procesu dezynfekcji). Podmioty medyczne wykonujące zbiegi naruszające ciągłość tkanek prowadzą sterylizację narzędzi wielokrotnego użycia we własnym zakresie, jedynie 1 praktyka zawodowa lekarza chirurgii posiada umowę na sterylizację narzędzi wielokrotnego użycia z firmą zewnętrzną. Sterylizacja narzędzi medycznych prowadzona w 15 praktykach zawodowych lekarzy stomatologów, 1 praktyce zawodowej lekarza ginekologa, 1 praktyce zawodowej lekarza okulisty, 3 podmiotach leczniczych na stanowiskach sterylizatorni gabinetowych. Kontrola procesów sterylizacji prowadzona z zastosowaniem kontroli fizycznej, kontroli chemicznej (wskaźniki chemiczne wieloparametrowe) oraz kontroli biologicznej (testy biologiczne Sporal A). Procesy sterylizacji prawidłowo dokumentowana w rejestrach.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

W 2023 r. PPIS w Choszcznie w ramach prowadzonego nadzoru nad postępowaniem z odpadami medycznymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą podjął następujące działania:

Liczba skontrolowanych podmiotów leczniczych z zakresu postępowania z odpadami medycznymi - 25

Liczba podmiotów leczniczych, w których stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi- 5

Liczba podmiotów leczniczych, na które wystawiono decyzje merytoryczne- 2

Liczba podmiotów leczniczych, w stosunku do których podjęto inne działania pokontrolne- 0

Liczba podmiotów leczniczych ukaranych grzywną w drodze mandatu karnego- 4

Grzywna w drodze mandatu karnego liczba-10, kwota-2700,00 zł.

Liczba skontrolowanych praktyk zawodowych z zakresu postępowania z odpadami medycznymi-34

Liczba praktyk zawodowych, w których stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi-10

Liczba praktyk zawodowych, na które wystawiono decyzje merytoryczne-0

Liczba praktyk zawodowych, w stosunku do których podjęto inne działania pokontrolne-0

Liczba praktyk zawodowych ukaranych grzywną w drodze mandatu karnego-3

Grzywna w drodze mandatu karnego liczba-3, kwota-500,00 zł

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in. niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego urządzenia chłodniczego, braku zachowania częstotliwości odbioru odpadów niebezpiecznych, niewłaściwego oznakowania pojemników z zakaźnymi odpadami medycznymi, niewłaściwego wykorzystania urządzenia chłodniczego, braku termometru w urządzeniu chłodniczym, nieodpowiedniego gromadzenia odpadów medycznych, nieodpowiedniego usytuowania urządzenia chłodniczego.

Postępowanie z odpadami w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Choszczynie

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsc ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacja do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
	SPZOZ Choszczyno	73-200 Choszczyno ul. Niedziałkowskiego 4A	SPZOZ GRYFICE ul. Niechorska 27 73-300 Gryfice	SPZOZ GRYFICE ul. Niechorska 27 73-300 Gryfice	NIE MA SZPITAL	KARTA PRZEKAZANIA ODPADÓW I SYSTEM BDO	

Przestrzeń ładunkowa środków przeznaczonych do transportu odpadów medycznych (wózków i pojemników) jest przestrzenią zamkniętą. Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia do czasowego magazynowania odpadów medycznych prawidłowy. W pomieszczeniu magazynowym znajduje się umywalka z ciepłą i zimną wodą, wyposażona w dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku, pojemnik na zużyte ręczniki, podajnik z rękawicami jednorazowego użycia. Ściany i podłogi wykonane z kafli. Wentylacja grawitacyjna i mechaniczna w pomieszczeniu magazynu odpadów niebezpiecznych. Warunki czasowe i temperaturowe magazynowania odpadów medycznych: magazynowanie odpadów medycznych o kodzie 180102* prawidłowe, w wydzielonej oznakowanej chłodziarce umieszczonej w magazynie odpadów medycznych zapewniono w temp. do 10 °C w . Zgodnie z procedurą Nr 3. Magazynowanie odpadów medycznych o kodach 180103* w zamykanych pojemnikach koloru czerwonego pojemności kilkuset litrów umieszczonych w magazynie na odpady. Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia / miejsca przeznaczonego do dezynfekcji, mycia i przechowywania wewnątrz zakładowych środków transportu wewnętrznego odpadów medycznych i pojemników wielokrotnego użycia. Nie budzi zastrzeżeń. Szpital posiada szczegółową procedurę postępowania z odpadami medycznymi na stanowiskach pracy, gdzie wytwarza się odpady medyczne. Postępowanie z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania prawidłowe zgodnie z procedurą Nr 3. W trakcie kontroli kompleksowej szpitala stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania i segregacji odpadów medycznych (ukarano opiekunkę medyczną mandatem karnym w kwocie 100,00 zł) oraz nieprawidłowości dotyczące nieprawidłowego oznakowania pojemnika z medycznymi odpadami zakaźnymi i czasu przechowywania odpadów, ukarano 2 mandatami karnymi w kwocie po 100,00 zł

III HIGIENA ŻYWNOSCI ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów.

1.1. Zakłady produkcji żywności.

W 2023 r. zewidencjonowano na terenie powiatu zewidencjonowano następujące zakłady produkujące żywność:

- 4 automaty do lodów,
- 7 piekarni,
- 3 ciastkarnie,
- 4 przetwórnice owocowo – warzywne i grzybowe,
- 1 zakład garmażeryjny,
- 1 wytwórnię wyrobów cukierniczych,
- 1 wytwórnię suplementów diety.

Automaty do lodów

W roku sprawozdawczym za rok 2024 w ewidencji znajdowały się 4 zakłady z w/w grupy obiektów, ilość w stosunku do roku ubiegłego nie uległa zmianie.

W 2023 r., nie wydawano decyzji zatwierdzających dla nowo otwartych punktów lodów z automatu.

Wszystkie 4 obiekty są zakładami zajmującymi się produkcją lodów z mlecznego proszku lodowego, które działają sezonowo – od kwietnia do września, są to małe zakłady zatrudniające 1-2 pracowników bądź prowadzone są przez samego właściciela obiektu.

W 2023 r. skontrolowano 3 zakłady, które poddane zostały ocenie na podstawie arkusza oceny ryzyka, przeprowadzono w nich 7 kontroli sanitarnych. W tej grupie obiektów nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych. Przeprowadzone kontrole związane były z kontrolami tematycznymi dotyczącymi poboru próbek do badań laboratoryjnych oraz sprawdzającymi do wcześniej stwierdzanych nieprawidłowości.

Ponadto, wszystkie 4 zakłady ocenione były zgodne z wymaganiami, oceniono 3 zakłady na poziomie ryzyka średniego oraz 1 zakład w 2023 r. otrzymał ocenę wysoką z uwagi na uzyskanie dodatkowych punktów za niewdrożenie instrukcji GHP nieprawidłowych warunków do mycia rąk oraz braku aktualnego dokumentu z weryfikacji systemu HACCP. Dokumentację zakładu uzupełniono i stanowisko wyposażono stosownie do potrzeb.

Zakłady znajdujące się w grupie obiektów tj. automatów do lodów posiadają wdrożone zasady tj. instrukcje i procedury oraz wdrożony system HACCP.

W 2023 r., wydano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne, które obejmowało swoim zakresem:

- przeprowadzenie zgodnie z dokumentacją zakładu szkolenia personelu z instrukcji GHP/GMP oraz zasad systemu HACCP,

- przedłożenia pracowniczych aktualnych orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych,

- przeprowadzenia weryfikacji systemu HACCP.

Nie wydawano decyzji na unieruchomienie lub przerwanie działalności, nie zakazywano wprowadzenia produktu do obrotu.

Nie nakładano mandatów karnych.

Nie prolongowano terminów w tej grupie obiektów.

Do badań laboratoryjnych z 2 punktów pobrano 10 próbek lodów w kierunku oceny jakości mikrobiologicznej i oceny organoleptycznej, były to lody z automatu na bazie mleka wyprodukowanych z proszku lodowego. Żadna z próbek nie została zdyskwalifikowana.

W roku sprawozdawczym nie nakładano grzywnien celu wyegzekwowania obowiązków nałożonych w decyzji.

Nie unieruchamiano działalności zakładów, nie zakazywano w nich wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowano do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Piekarnie

W 2023 r. zewidencjonowano 7 piekarni. Żadna z piekarń nie produkuje żywności bezglutenowej. Zakres prowadzonych ich działalności obejmuje:

- 2 piekarnie produkują pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, bułkę tartą;

- 3 piekarnie produkują pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, wyroby półcukiernicze (pączki i ciasta drożdżowe), bułkę tartą;

- 1 piekarnia produkuje pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, wyroby półcukiernicze, wyroby cukiernicze z kremem poddanym i niepoddanym obróbce termicznej, bułkę tartą;

- 1 piekarnia produkuje pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, bułkę tartą, wyroby cukiernicze z kremem poddanym i niepoddanym obróbce termicznej, produkuje obecnie danie złożone: kanapki złożone z mięsem, warzywami (RTE).

W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji zatwierdzających.

Skontrolowano 5 zakładów z 7 zarejestrowanych, przeprowadzając w nich łącznie 25 kontroli sanitarnych. W danej grupie zakładów przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne:

- dwie kontrole związane z powiadomieniem w ramach systemu RASFF dotyczącym przekroczenia NDP pestycydu – chloropiryfosu w maku niebieskim oraz wykrycia salmonelli spp w 25g w ziarnie sezamu (sezamie łuszczonym)
- kolejne 2 interwencje złożone przez anonimowe osoby dotyczyły niewłaściwego przechowywania w zakładzie surowców: dżemów, marmolad, serów, margaryn oraz

zapleśniałych ścian, skorodowanego sprzętu produkcyjnego. Obie interwencje uznano za zasadne.

Cztery zakłady poddano kontrolom kompleksowym, które oceniono na podstawie arkusza ryzyka dla zakładu. Jeden z zakładów zakwalifikowano do zakładów wysokiego ryzyka zaś pozostałych 6 obiektów sklasyfikowano jako:

- 3 zakłady ryzyka niskiego;
- 3 zakłady ryzyka średniego.

Obecnie wszystkie piekarnie posiadają wdrożone zasady GHP / GMP oraz procedury systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym wydano ogółem 7 decyzji administracyjnych. 6 decyzji na poprawę stanu sanitarno – technicznego oraz 1 decyzję wygaszającą.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów zobowiązywały właścicieli zakładów do:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów w pomieszczeniach zakładu;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego blatów roboczych, dzielarki do bułek,
- usunięcia korozji z rur znajdujących się na powierzchni ścian,
- uzupełnienia lamp oświetleniowych w żarówki,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego powierzchni stolarki drzwiowej,
- przedłożenia zgodnie z dokumentacją systemu HACCP badań pieczywa w kierunku akryloamidu,
- zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania surowców,
- zlikwidowania obecności żywych larw szkodników;
- przeprowadzenia weryfikacji opracowanych zasad systemu HACCP.

Wydana decyzja wygaszająca dotyczyła wygaszenia obowiązku doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian i sufitów w piekarni, która uległa likwidacji.

Nie unieruchamiano działalności zakładów, nie zakazywano w nich wprowadzania produktów do obrotu.

W związku ze stwierdzeniem naruszeń bieżącego stanu sanitarnego obiektu, nałożony został 1 mandat karny na kwotę 200,00 zł, za:

- brudno utrzymane powierzchnie zakładu oraz sprzętów i urządzeń;
- przechowywanie w magazynie spożywczym przedmiotów przypadkowych nie związanych z produkcją.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowano do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W opisywanej grupie zakładów w 2023 r., pobrano 4 próbki. 2 próbki zmiotek sanitarnych z których jedna uległa zdyskwalifikowaniu z uwagi na obecność żywych larw szkodników oraz 2 próbki żywności. Pobrano do badań laboratoryjnych: bułkę staropolską pszenną w kierunku oceny organoleptycznej, obecności metali ciężkich (ołów, kadm, rtęć) oraz kakao w proszku w kierunku mykotoksyn, ochratoxyny A oraz oceny organoleptycznej. Trzy próbki nie uległy zakwestionowaniu.

Z uwagi na obecność żywych larw nałożono decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności celem zlikwidowania w hali produkcyjnej żywych larw szkodników oraz przedłożenia stosownych dokumentów o przeprowadzonych zabiegach DDD w zakładzie. Ponowne pobranie zmiotek nie wykazało obecności szkodników.

Zakłady te nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Ciastkarnie

W 2023 r. na terenie powiatu choszczeńskie w ewidencji znajdowały się 3 zakłady z grupy ciastkarni. W roku statystycznym wydano 1 decyzję zatwierdzającą do działalności mały zakład cukierniczy.

Zakres prowadzonych działalności nie obejmuje produkcji żywności bezglutenowej.

W obu ciastkarniach produkowane są na potrzeby lokalnego rynku drobne wyroby ciastkarskie, półcukiernicze oraz ciasta z kremem poddanym i niepoddanym obróbce termicznej. W 1 ciastkarni produkuje się również pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, bułkę tartą.

W 2023 r., skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzając w nich 4 kontrole, w tym jedną kontrolę kompleksową, podczas której zakład oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu.

Zakłady sklasyfikowano w 2 ocenach na poziomie ryzyka wysokiego oraz w 1 przypadku oceniono zakład w grupie niskiego ryzyka.

Wszystkie trzy ciastkarnie posiadają wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w tej grupie obiektów, kontroli interwencyjnych nie przeprowadzono.

W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych, nie unieruchamiano zakładu w całości lub w części. Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

W tej grupie obiektów podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono naruszeń bieżącego stanu sanitarnego, w związku z czym personelu obiektów nie karano mandatami karnymi.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie występowano do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej w kierunku badań mikrobiologicznych i ocenie organoleptycznej. Próbkę żywności nie uległy zakwestionowaniu.

Zakłady z tej grupy nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Przetwórnice owocowo - warzywne i grzybowe

W tej grupie obiektów zewidencjonowano 4 zakłady, tj. 2 kwaszarnie kapusty, 1 punkt skupu owoców i ziół, runa leśnego wraz z ich suszeniem oraz 1 przetwórnice owocowo - warzywną. Zakres prowadzonej działalności w przetwórnicy owocowo – warzywnej obejmuje zagospodarowanie produktów pochodzących z własnego gospodarstwa ekologicznego poprzez produkcję kiszzonek, produktów pasteryzowanych w zalewie kwaśnej, sałatek warzywnych. Zakład skupujący zioła, owoce, runo leśne również zajmuje ich suszeniem w komorach suszarniczych.

W 2023 r. żadnego z tych zakładów nie poddano kontroli.

Nie wydawano decyzji zatwierdzających dla nowo otwartych zakładów z tej grupy obiektów.

3 zakłady zakwalifikowano do grupy ryzyka niskiego, a jeden zakład zakwalifikowano do obiektów o średnim ryzyku.

Wszystkie cztery zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

W tej grupie wydano 2 decyzje administracyjne związane z umorzeniem wszczętego postępowania wobec złożonych wniosków o zatwierdzenie i wpis do rejestrów zakładów.

Nie nakładano mandatów karnych.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie występowano do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Do badań laboratoryjnych z w/w grupy nie pobierano próbek żywności.

Zakłady, z tej grupy, nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Zakłady garmażeryjne

W roku sprawozdawczym zewidencjonowano jeden zakład garmażeryjny.

W tej grupie obiektów nie zatwierdzono nowych zakładów.

Zakład został skontrolowany i oceniony na podstawie arkusza oceny zakładu, jako zgodny z wymaganiami. Zakład zakwalifikowano do kategorii ryzyka wysokiego. Posiada on wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Objęty nadzorem zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji żywności od surowca do wyrobu gotowego oraz posiada zgodę na transport żywności wymagających w transporcie warunków chłodniczych i ich przewóz z zakładu głównego do sklepów firmowych w Szczecinie i do obiektów na terenie powiatu choszczeńskiego.

W zakładzie codziennie produkowana jest żywność. Całość produkcji jest przekazywana do sprzedaży do firmowych sklepów. Mięso w zakładzie zamawiane w wyspecjalizowanych zakładach będących pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej. W obiekcie nie prowadzi się mielenia mięsa. Zakres prowadzonej działalności m.in. obejmuje produkcję: galaretki z mięsem, kotletów mięsnych, rybnych, jajecznych, kotletów z warzyw, sałatek na bazie ryżu, makaronu z dodatkiem gotowanych bądź surowych warzyw, zup, produktów mącznych, pierogów z różnymi nadzieniami.

W 2023 r. skontrolowano zakład przeprowadzając w nim 4 kontrole, nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

W obiekcie przeprowadzono kontrolę tematyczną na skutek uzyskania informacji od ZPWIS w Szczecinie dotyczącej nieprawidłowości w sprawie znakowania, polegających na braku znakowania w sklepie firmowym: zupy barszcz, kotleta z kalafiora, surówki z selera i rodzynek. Niepoprawnie opracowano informację dla klientów o produktach i substancjach powodujących alergię lub reakcję nietolerancji w produktach tj.: gołąbków jarskich rosółu w etykiecie do kotletów ziemniaczanych nie podano składników bułki tartej. Uzupełniono etykiety o zawartość procentową składników występujących w nazwie produktów. Rozpisano składniki złożone oraz wytluszczono alergeny. W czasie czynności kontrolnych stwierdzono wyeliminowanie nieprawidłowości przez zakład wskutek uzyskanych informacji bezpośrednio po kontroli sklepu, przedłożono poprawione etykiety produktów.

Na obiekt z tej grupy, wydano 2 decyzje administracyjne:

- jedną decyzję w sprawie wygaśnięcia punktu decyzji wydanej w latach ubiegłych, dotyczącego obowiązku doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno technicznego, łuszczącego się sufitu, zagrzybień w budynku po byłej jadłodajni Caritas (Kontrola wykazała brak dokonywania procesów technologicznych w tym budynku. Przedłożono projekt budowlany opracowany dla przyszłego nowo zmodernizowanego zakładu);

- druga decyzja administracyjna zobowiązywała zakład produkcyjny do:

- zapewnienia prawidłowych warunków mycia rąk poprzez zapewnienie dopływu bieżącej zimnej i ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w magazynie chłodni,

- zlikwidowania w kuchni głównej z powierzchni sufitu łuszczącej się farby

- posiadania w dokumentacji pracowniczych aktualnych orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych.

W wyniku przeprowadzonej kontroli nałożono jeden mandat karny kredytowany w wysokości 500,00 zł. Mandat nałożono za przechowywanie bezpośrednio na posadzce uszkodzonych worków z mąką, pojemników z owocami, przechowywanie opakowań z jajami w pomieszczeniu lepienia pierogów oraz przechowywanie na regałach pomocniczych w pomieszczeniu produkcyjnym czepków, zapasek, ściereczek oraz przedmiotów przypadkowych: śrubokrętów, części maszyn. Mandat nałożono również za przechowywanie w magazynie surowców zwrotnych opakowań po dostawach żywności, brudne urządzenia chłodnicze, przechowywanie półproduktów w chłodni nie zabezpieczonych przed wchłanianiem zapachów bądź przed wtórnym zanieczyszczeniem, za przechowywanie w

przestrzeni między kaloryferami jednorazowych woreczków opakowaniowych oraz nie przechowywanie odzieży w szafach na odzież.

W 2023 r. nie unieruchamiano działalności zakładu oraz nie zakazywano w nim wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowano do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W 2023 r. jak i w ubiegłym, na terenie powiatu choszczeńskie w ewidencji znajdował się jeden zakład należący do grupy wytwórni wyrobów cukierniczych. W roku sprawozdawczym nie zatwierdzono nowych zakładów.

Zakład uzyskał zatwierdzenie na prowadzenie działalności handlowej w zakresie produkcji pączków z dodatkami przetworów owocowych, wyrobów cukierniczych oraz ich sprzedaży, wydawanych klientowi w opakowaniach jednorazowego użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkcja w zakładzie oparta jest na bazie gotowych mieszanek cukierniczych. Zakład został zakwalifikowany do kategorii ryzyka średniego.

Przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną, kompleksową, nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Skontrolowany zakład na podstawie arkusza oceny zakładu został oceniony jako zgodny z wymaganiami.

Zakład posiada opracowaną dokumentację dobrej praktyki higienicznej oraz dobrej praktyki produkcyjnej. Posiada również opracowane procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

Na zakład z tej grupy, wydano 3 decyzje administracyjne. Decyzję na poprawę stanu sanitarno – technicznego oraz 2 decyzje przedłużające termin ich wykonania. (Prośby o przedłużenia terminu złożone z uwagi na trudności w znalezieniu firmy remontowej do realizacji nakazu).

Nie wydawano decyzji administracyjnych na unieruchomienie/przerywanie działalność całego lub części zakładu.

Wydana decyzja na poprawę stanu sanitarno – technicznego obejmowała nakaz:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian i sufitów
- doprowadzenia do dobrego stanu technicznego powierzchni szaf magazynowych,
- wyznaczenia odpowiednio wyposażonego miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego.

Nie nakładano mandatów karnych w okresie sprawozdawczym, w tej grupie obiektów.

W analizowanym okresie nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywności.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowało do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

Wytwórnice suplementów diety

W tej grupie znajduje się 1 zakład produkujący suplementy diety, który został zatwierdzony w 2020 r. Produkcja suplementów diety odbywa się pod zamówienia klienta oraz pod jego marką. Producent nie importuje z zagranicy gotowych suplementów diety. W chwili obecnej firma nie jest pierwszym wprowadzającym do obrotu suplementy diety w kraju, w związku z czym nie podlega obowiązkowi rejestracji produktu w rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu. Obowiązek ten ciąży na klientach firmy.

Producent suplementów diety odpowiada za bezpieczeństwo i jakość produktów, natomiast ich odbiorca jest odpowiedzialny za oznakowanie, etykietowanie, detaliczną reklamę i stronę internetową dotyczącą oferty sprzedaży.

W 2023 r. przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. Kontrola interwencyjna, dotyczyła zgłoszenia klienta, który zakupił przez stronę internetową preparat „Prostavin Plus” (w związku z uwagami do oznakowania i składu produktu), wyprodukowanego dla Europe Innovation Group sp. z o.o., sp. K, Plac Bankowy 2, 02-095 Warszawa, przez naszego producenta. Podczas kontroli dokonano sprawdzenia składu ilościowo – jakościowego produktu, zgodnie ze specyfikacją. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zakład spełnia wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia oraz posiada opracowane instrukcje i procedury GHP / GMP i systemu HACCP.

Nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym decyzji unieruchamiających / przerywających działalność całego lub części zakładu oraz zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Nie nakładano mandatów.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie występowało do ZPWIS o nałożenie kar pieniężnych.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do Sądu.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny.

W roku sprawozdawczym w grupie producentów produkcji pierwotnej, Rolniczego Handlu Detalicznego i dostaw bezpośrednich zewidencjonowano 201 obiektów (w 2022 r., w ewidencji znajdowało się 182 obiekty).

Producenci pierwotni

W roku sprawozdawczym zewidencjonowano w tej grupie 110 obiektów (w 2022 r. w ewidencji znajdowały się 102 obiekty).

Nie zatwierdzano nowych zakładów.

W 2023 r., skontrolowano 7 obiektów przeprowadzając w nich 7 kontroli.

W tej grupie nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych,

W gospodarstwach rolnych tej grupy, prowadzi się uprawy zbóż (żyta, pszenżyta, pszenicy, owsa, jęczmienia) oraz kukurydzy, łubin, rzepaku, ziemniaków, kapusty głowiastej, kapusty pekińskiej, kalafiorów, marchwi, grochu, buraków cukrowych, cykorii, borówek.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego zakładów oceniono 2 gospodarstwa rolne.

Z tej grupy zakładów 106 obiektów zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 1 zakład do średniego ryzyka oraz 3 zakłady zakwalifikowano do wysokiego ryzyka w zakresie kategorii obejmującej bezpieczeństwo żywności.

W tej grupie obiektów pobrano do badań 3 próbki zboża, które nie uległy zakwestionowaniu. Pobrano do badań 2 próbki ziarna żyta w kierunku zawartości mykotoksyn (OTA, DON) oraz drugą próbkę ziarna żyta w kierunku mykotoksyn (OTA, DON, ZEA) i przetrwalników buławianki czerwonej. Próbkę zboża dodatkowa zbadana w kierunku mykotoksyn (T-2, HT-2). Trzecią próbkę ziarna pszenicy przebadano w laboratorium w kierunku zawartości metali ciężkich (kadm, ołów, rtęć). Stwierdzono, na podstawie dotychczas przeprowadzonych kontroli, że 71 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP. Jeden zakład posiada opracowane procedury HACCP.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym nie wystawiano decyzji administracyjnych.

Nie stwierdzono rażących naruszeń bieżącego stanu sanitarnego wobec czego nie stosowano postępowania mandatowego.

Nie unieruchamiano zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

W celu przymuszenia wykonania obowiązków, nie wszczynano postępowań egzekucyjnych i nie nakładano grzywien.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Rolniczy handel detaliczny

Na terenie powiatu choszczeńskiego nie znajdują się obiekty należące do tej samodzielnej grupy.

Dostawcy bezpośredni

Na terenie powiatu choszczeńskiego znajduje się 1 obiekt należący do tej grupy, skupujący zboża od firm i sprzedający je innym zakładom.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną związaną z poszukiwaniem zboża technicznego pochodzącego z Ukrainy. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych, w tej grupie obiektów.

Zakład zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego. Posiada wdrożone zasady GHP/GMP.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym nie wystawiano decyzji administracyjnych.

Nie nakładano mandatów.

Nie unieruchamiano zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądów ani prokuratury.

W tej grupie obiektów nie pobierano do badań próbek żywności.

Zakład nie prowadzi sprzedaży żywności drogą internetową.

Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny

Na terenie powiatu choszczeńskiego znajdują się 3 zakłady z których skontrolowano 2 obiekty, które poddane były kontrolom kompleksowym, na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego zakładu. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Dwa obiekty zostały zakwalifikowane do średniego ryzyka, jeden do wysokiego.

Gospodarstwa rolne prowadzą sprzedaż zbóż: (pszenicy, pszenżyta, żyta), rzepaku, peluski, grochu, ziemniaków, marchwi, słonecznika, borówki amerykańskiej.

Wszystkie 3 zakłady posiadają wdrożone instrukcje GHP a jeden z obiektów posiada wdrożony system HACCP

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym wystawiano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne z uwagi na przedłożenie w siedzibie Inspekcji badania mikrobiologicznego wody, pochodzącej ze studni, służącej do podlewania uprawianych roślin.

Nie nakładano mandatów.

Nie unieruchamiano zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni

W roku 2023 zewidencjonowano w tej grupie 87 zakładów (liczba uległa zmianie do roku ubiegłego zwiększając się o 11 obiektów).

Nie dokonano zatwierdzeń nowych zakładów.

Skontrolowano 18 gospodarstw rolnych przeprowadzając w nich 19 kontroli sanitarnych. W tej grupie przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. Kontrola interwencyjna przeprowadzona na wniosek klienta, który zakupił truskawki i po ich spożyciu źle się poczuł. Podejrzewał, że zastosowano pestycydy. W czasie kontroli pobrano próbkę truskawek do badań laboratoryjnych. Interwencja okazała się niezasadna.

W tej grupie producentów, dostawców bezpośrednich oferowane są produkty pochodzące z ogródków przydomowych o powierzchni 4 arów do gospodarstw o powierzchni kilku hektarów. Odbywa się tu produkcja w gruncie i w tunelach warzyw oraz owoców w tym owoców miękkich uprawianych w gruncie.

39 obiektów zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 23 obiekty do ryzyka średniego oraz 25 obiektów do grupy wysokiego ryzyka z uwagi na produkcję owoców miękkich.

78 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP. Dwa zakłady z tej grupy posiadają opracowane procedury HACCP.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym wystawiano 9 decyzji administracyjnych.

Trzy wydane decyzje dotyczyły:

- przedłożenia do wglądu aktualnych orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych,
- przedłożenia badań mikrobiologicznych wody ze studni własnej wykorzystywanej przy produkcji żywności.

Dwie decyzje obejmowały przedłużenia terminu okazania orzeczeń lekarskich z powodu wysokiej aktywności gospodarczej w sezonie letnim.

Trzy decyzje umarzały wszczęte postępowanie administracyjne z uwagi na: przedłożenie aktualnych orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz przedłożenia wyniku badań wody służącej do podlewania, zraszania roślin.

Wydano również 1 decyzję wygaszającą na wydaną decyzję w sprawie poprawy stanu sanitarno – technicznego pomieszczenia, w którym prowadzono sprzedaż bezpośrednią oraz okazania aktualnego orzeczenia lekarskiego gospodarza. Właściciele gospodarstwa zmienili zakres produkcji na uprawę roślin ozdobnych.

Nie stwierdzono rażących naruszeń bieżącego stanu sanitarnego wobec czego nie stosowano postępowania mandatowego.

Nie unieruchamiano zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Ogółem w tej grupie obiektów pobrano 5 próbek żywności w kierunku pozostałości pestycydów (2 próbki papryki czerwonej, 1 próbkę truskawek, 1 próbkę grzyba hodowlanego bocznika) oraz próbkę sałaty świeżej w kierunku pozostałości azotanów. Próbki w zakresie przeprowadzonych badań laboratoryjnych, nie uległy zakwestionowaniu.

W 2023 r., przeprowadzono 3 wspólne kontrole z innymi Inspekcjami: 2 – kontrole z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa z/s w Choszczynie oraz jedną z Inspekcją Ochrony Środowiska Szczecin. Zgodnie z planem w zakresie wspólnych kontroli pobrano z trzech gospodarstw rolnych próbki żywności, w dwóch przypadkach papryki czerwonej oraz sałaty.

Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności drogą internetową.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych.

W roku sprawozdawczym 2023 w prowadzonym rejestrze zakładów znajdują się cztery obiekty z tej grupy. Zakłady zarejestrowane są do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji tortów, ciast, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich oraz produkcji octu.

W 2023 r. skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzając w nich 2 kontrole kompleksowe, z uwzględnieniem arkuszy oceny stanu sanitarnego zakładów. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Produkty cukiernicze pochodzące z tej grupy zakładów są odbierane od producenta przez osoby zamawiające. W jednym przypadku zakład posiada samochód chłodnię, którym dostarczane są zamówienia do domu klienta.

Trzy zakłady zakwalifikowano do średniego ryzyka oraz jeden do wysokiego.

Wszystkie 4 zakłady posiadają opracowane instrukcje i procedury GHP/GMP i posiadają wdrożony system HACCP.

W tej grupie obiektów nie wydano decyzji administracyjnych. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości, w związku z czym nie nakładano mandatów karnych.

Nie wydawano decyzji unieruchamiających / przerywających działalność całego lub części zakładu.

Nie kierowano wniosków do sądu.

W analizowanym okresie nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywności.

Zakład produkcji octu zarejestrowany w miesiącu listopad 2023 r., zadeklarował sprzedaż za pośrednictwem portali internetowych.

1.4. Zakłady obrotu żywnością.

Sklepy spożywcze

W 2023 r., na terenie powiatu choszczeńskiego, znajdowało się pod nadzorem 148 obiektów z tej grupy. Zatwierdzono 5 obiektów, w tym 4 w podgrupie supermarketów.

We wszystkich sklepach prowadzi się sprzedaż żywności w jednostkowych opakowaniach wymagających i nie wymagających do przechowywania warunków chłodniczych, w sklepach wydzielone są w systemie samoobsługowym stoiska oferujące świeże warzywa, owoce. W niektórych sklepach wydzielono stoiska ze sprzedażą pieczywa. W części obiektów pieczywo

podawane jest przez sprzedawcę. W niewielkiej części sklepów spożywczych dokonywany jest odpiek pieczywa. W obiektach tej grupy sporadycznie sporządzana jest również żywność typu fast – food najczęściej hod-dogi, podawane są gorące napoje. Żywność wydawana w naczyniach jednorazowych na wynos.

W grupie marketów we wszystkich sklepach prowadzony jest odpiek pieczywa z ciasta głęboko mrożonego. Sprzedaż tradycyjna mięsa i wędlin prowadzona jest w 16 obiektach, w obiektach prowadzona jest sprzedaż w systemie samoobsługowym schłodzonego mięsa i wędlin. W jednym z supermarketów prowadzi się w formie tradycyjnej sprzedaż wędlin, w systemie samoobsługowym, schłodzonego paczkowanego mięsa oraz prowadzony jest wypiek mięsa w piecu konwekcyjnym, produkowane są wyroby garmażeryjne.

Żaden ze sklepów nie prowadzi sprzedaży środków spożywczych przy użyciu formy internetowej „click & collect”.

W 2023 r., skontrolowanych zostało 84 obiektów, w których przeprowadzono 168 kontroli, w tym 14 interwencyjnych. Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego zakładów ocenionych zostało 53 zakłady.

Na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka, zakwalifikowano 34 obiekty do niskiego ryzyka, 113 obiektów zakwalifikowano do grupy średniego ryzyka, zaś 1 ze sklepów zakwalifikowano do grupy wysokiego ryzyka.

Wszystkie obiekty w tej grupie posiadają opracowane i wdrożone instrukcje i procedury dobrej praktyki higienicznej oraz posiadają opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

Kontrole interwencyjne w 6 przypadkach przeprowadzane były na wnioski klientów sklepów, dotyczące:

- obcinania włosów w sklepie, palenia tytoniu oraz unoszenia się nieprzyjemnego zapachu – interwencja niezasadna
- zakupu mięsa o nieswoistym zapachu, „zepsutego” – interwencja niezasadna,
- zakupu wątróbki indyczej o zmienionych barwach, brzuszków łososa. Po ich spożyciu wystąpiły dolegliwości żołądkowo – jelitowe, - kontrola nie wykazała zasadności wniosku,
- zakupu zeschłego żółtego sera o zmienionym zapachu – niezasadna,
- niewłaściwych warunków higienicznych panujących w sklepie spożywczym – interwencja niezasadna,
- braku przestrzegania zasad higieny przez personel sklepu - niezasadna.

W związku z otrzymywanymi zgłoszeniami i pismami ZPWIS w Szczecinie i w ramach systemu wczesnego ostrzegania RASFF przeprowadzono łącznie 8 kontroli. Zgłoszenia w ramach systemu RASFF, dotyczyły stwierdzenia ewentualnej obecności w obrocie kwestionowanych produktów określonych w powiadomieniach alarmowych i informacyjnych dotyczących naszego terenu.

W bieżącym roku sprawozdawczym, w tej grupie obiektów, wydano 52 decyzje administracyjne:

- 34 decyzji w sprawie poprawy stanu sanitarno - technicznego,
- 11 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne z uwagi na wykonanie nieprawidłowości, poprzez:
 - zapewnienie bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do rąk,
 - prowadzenie zgodnie z dokumentacją zapisów z CCP,
 - prowadzenie zapisów wynikających z GHP w zakresie instrukcji mycia i dezynfekcji, kontroli zakładu przed szkodnikami,
 - przeprowadzenie szkoleń pracowników z zakresu GHP, HACCP,
 - przeprowadzenie weryfikacji systemu HACCP,
 - uzupełnienie uszkodzonych powierzchni ścian,
 - doprowadzenie do właściwego stanu technicznego skorodowanych urządzeń chłodniczych,
 - uzupełnienie informacji dla klientów w zakresie kraju pochodzenia, identyfikacji producentów warzyw i owoców,
 - uzupełnienie informacji o producencie i składnikach drobnego nieopakowanego pieczywa,
 - dokonanie wymiany w powierzchni sufitu uszkodzonego panelu.
- 4 decyzje prolongujące termin wykonania decyzji, przedłużających termin doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego ścian i sufitów, podłóg. Wyposażenia w regały, doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego lady chłodniczej. Powodem przedłużenia terminów były problemy z zatrudnieniem wykonawców w celu wykonania obowiązków, brak środków finansowych.
- 3 decyzje wygaszające obowiązek ze względu na ustanie stosunku pracy zatrudnionych pracowników, zmiany dokumentacji w systemie HACCP.

W sprawie poprawy stanu sanitarno technicznego nałożono 34 decyzje. Decyzje techniczne zobowiązywały do:

- zlikwidowania z powierzchni ścian, sufitów, ubytków w tynku, zlikwidowania zabrudzeń na ścianach w pomieszczeniach zakładu: sali sprzedaży, magazynów, pomieszczeń socjalnych, ustępach dla personelu.
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni półek, szafek pod brodzikami, stolarki meblowej zakładów.
- przeprowadzenia zgodnie z harmonogramem zakładu weryfikacji systemu HACCP,
- przedłożenia lub posiadania w dokumentacji aktualnych orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych.
- zapewnienia odpowiednich warunków mycia rąk personelu poprzez zapewnienie bieżącej ciepłej wody.
- przeprowadzenia udokumentowanego szkolenia pracowników z zakresu GHP i systemu HACCP,

- wdrożenia instrukcji GHP w zakresie: szkoleń pracowników, zapisów z kontroli obecności szkodników z procesów mycia i dezynfekcji.
- przeszkolenia pracowników z zakresu instrukcji dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP,
- posiadania w myśl GHP dokumentacji związanej z badaniem mikrobiologicznym wody pobranej z instalacji wewnętrznej.
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno - technicznego urządzeń chłodniczych,
- zamontowania armatury doprowadzającej wodę do umywalek do mycia rąk, grodzi do mycia sprzętów,
- zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami atmosferycznymi magazynowanych przed obiektami wózków dla klientów,
- wdrożenia posiadanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej, w zakresie treści instrukcji mycia i dezynfekcji urządzeń pomieszczeń, kontroli obecności szkodników.
- zabezpieczenia systemów wentylacyjnych w kratki wentylacyjne,
- zabezpieczenia przed szkodnikami urządzeń wentylacyjnych,
- doposażenia zakładu w podkłady do przechowywania środków spożywczych,
- zapewnienia stałego miejsca do składowania sprzętu porządkowego i środków chemicznych służących do utrzymania czystości zakładu.
- opracowania w zakładzie procedury postępowania z odpadami kat. III „Nie do spożycia przez ludzi”.
- opracowania procedury postępowania z żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- doposażenia stoiska mycia sprzętu i dezynfekcji w osączarkę,
- zamontowania przy umywalce do rąk sprawnego podajnika do ręczników jednorazowych,
- uzupełnienia stoiska sprzedaży pieczywa o wykaz składników i alergenów dla wszystkich oferowanych w sprzedaży produktów piekarniczych.
- zapewnienia możliwości korzystania z ustępu poprzez zamontowanie sprawnej spłuczki,
- przedłożenia zgodnie z dokumentacją systemu HACCP badań mikrobiologicznych lodów,
- doposażenia obiektu w książkę kontroli przedsiębiorcy.

Nie unieruchamiano lub nie przerywano działalności zakładów.

Za stwierdzone niezgodności w zakresie przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, nałożono na 6 osób mandaty karne w wysokości 850 zł.

Mandaty nakładano przede wszystkim za :

- brak czystości i porządku, brudne urządzenia chłodnicze i sprzęty wykorzystywane przy przechowywaniu żywności, niedomyte posadzki,
- brak zapisów z monitorowania przyjętych zasad GHP i HACCP,
- zatrudnianie pracowników bez aktualnych orzeczeń lekarskich,
- przechowywanie żywności w otoczeniu środków chemicznych.

Do analizy laboratoryjnej, z grupy sklepów spożywczych, pobrano 85 próbek żywności, które nie uległy zdyskwalifikowaniu.

Nie kierowano do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wniosków o nałożenie kary pieniężnej.

Nie kierowano spraw do sądów i zawiadomień do prokuratury.

Kioski

W 2023 r. w rejestrze obiektów znajdował się 1 kiosk spożywczy, umieszczony na terenie targowiska miejskiego w Choszcznie. Nie zatwierdzano nowych obiektów.

W kiosku prowadzona jest sprzedaż żywności nietrwalej mikrobiologicznie. Kiosk specjalizuje się przede wszystkim w sprzedaży ryb mrożonych i jego przetworów.

Na targowisku nie ma kiosków, w których prowadzona jest sprzedaż mięsa.

W roku sprawozdawczym skontrolowano obiekt, przeprowadzono kontrolę kompleksową, która nie wykazała nieprawidłowości.

Obiekt zakwalifikowany został do kategorii średniego ryzyka.

Zewidencjonowany obiekt posiada opracowane i wdrożone instrukcje dobrej praktyki higienicznej oraz procedury zasad systemu HACCP.

W analizowanym okresie w grupie kiosków nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu jak również zakazujących wprowadzenia produktu do obrotu.

Nie nakładano mandatów i nie wydawano decyzji finansowych za przeprowadzone czynności kontrolne.

Wobec właściciela zakładu nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz nie nakładano kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Apteki

Na terenie powiatu choszczeńskiego zlokalizowanych jest 15 aptek. W roku sprawozdawczym dokonano wpisu do rejestru zakładów jednej apteki.

Zakres prowadzonej działalności, oprócz sprzedaży leków, obejmuje wprowadzanie do obrotu suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

W 2023 r. skontrolowano 6 aptek przeprowadzając w nich 11 kontroli, w tym 1 interwencyjną, związaną z pismem ZPWIS w Szczecinie przekazującym informację PPIS w Piotrkowie Trybunalskim dot. wycofania produktu pod nazwą „Lipi Active CH”.

Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu oceniono 5 zakładów.

Ryzyko w zakładach oceniono w 13 przypadkach jako niskie, natomiast dwie apteki zakwalifikowano do kategorii ryzyka średniego.

Wszystkie 15 zewidencjonowanych obiektów posiada opracowane i wdrożone instrukcje dobrej praktyki higienicznej oraz opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W 2023 roku, w tej grupie obiektów obrotu żywnością, wydano 5 decyzji administracyjnych. Nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

Wydane decyzje dotyczyły:

- 3 decyzje w sprawie poprawy warunków sanitarno – technicznych, w zakresie:
 - doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego ścian, sufitów w pomieszczeniach socjalnych, komory przyjęcia towaru,
 - doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego zniszczonych regałów,
 - opracowania instrukcji w zakresie dobrej praktyki higienicznej,
 - przeszkolenia personelu z zakresu GHP i systemu HACCP,
 - przeprowadzenia zgodnie z dokumentacją zakładu auditu systemu HACCP,
 - zapewnienia oświetlenia sztuczne w pomieszczeniu magazynu.
- 1 decyzja umarzająca, w związku z zapewnieniem bieżącej ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk oraz uzupełnieniem ubytków w powierzchni posadzki,
- 1 decyzja wygaszająca w związku z wyłączeniem z użytkowania jednego z magazynów.

W roku sprawozdawczym w aptekach nałożono 2 mandaty na łączną kwotę 250,00 zł za brudno utrzymane pomieszczenia magazynowe.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych do PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W tej grupie obiektów pobrano 3 próbki do badań laboratoryjnych, które nie uległy zdyskwalifikowaniu. W pobranej do badań próbce suplementu diety z wit. D3 „VIGANTOLETTEN MAX” prod. Procter&Gamble Health Poland, Warszawa, stwierdzono uwagę do znakowania w zakresie zawartości wit. D (Cholekalcyferolu). Stwierdzono przekroczenie dawki witaminy z wartością deklarowaną przez producenta. W związku z tym powiadomiono terenowo właściwego inspektora sanitarnego, sprawującego nadzór nad producentem suplementu.

Magazyny hurtowe

W roku sprawozdawczym, jak w roku ubiegłym, w ewidencji znajdowało się 7 obiektów. Nie zatwierdzano nowych obiektów. Jeden z obiektów posiada zawieszoną działalność.

Zakres prowadzonych w nich działalności obejmuje:

- sprzedaż środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie w jednostkowych opakowaniach,
- sprzedaż wędlin, mięsa świeżego, w tym drobiowego, mięsa mrożonego drobiowego,
- sprzedaż warzyw, owoców, kiszonej kapusty, jaj,
- sprzedaż napojów bezalkoholowych i alkoholowych.

W 2023 r. skontrolowane zostały 4 hurtownie. Przeprowadzono w nich 16 kontroli i rekontroli, w tym 4 interwencyjne. Kontrole interwencyjne, związane były w 3 przypadkach z kontrolami w hurtowni mięsno – wędliniarskiej w związku z otrzymanymi informacjami od Powiatowego Lekarza Weterynarii dotyczącymi kwestionowanych wyników badań mięsa drobiowego, stwierdzonych u producentów mięsa (dotyczącym obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w 25 g badanej próbki oraz *salmonelli infantis*). Jedna kontrola obejmowała treść powiadomienia w systemie wczesnego ostrzegania Rasff.

W analizowanym okresie 1 hurtownię oceniono kompleksowo, z uwzględnieniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu.

Magazyny hurtowe zakwalifikowano w 3 przypadkach do kategorii niskiego ryzyka, 4 zakłady zakwalifikowano do kategorii ryzyka średniego.

Wszystkie zewidencjonowane obiekty posiadają opracowane i wdrożone instrukcje i procedury dobrej praktyki higienicznej oraz opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W tej grupie obiektów wydano łącznie 3 decyzje administracyjne, które swym zakresem obejmowały:

- 2 decyzje umarzające w sprawie złożenia wniosków o zatwierdzenie i wpis, które zostały wycofane przez właścicieli przyszłych zakładów,
- 1 decyzję przedłużającą termin wykonania obowiązku.

Na obiekty z tej grupy nie nakładano mandatów karnych.

Nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych z tej grupy obiektów, pobrano 14 próbek żywności, które nie uległy zakwestionowaniu.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W 2023 r. w tej grupie zewidencjonowano 19 obiektów, w tym:

- punkty handlu ruchomego środkami spożywczymi (sprzedaż wyrobów piekarniczych, półcukierniczych pochodzących z własnych zakładów),
- obiekt tymczasowy – namiot (sprzedaż trwałych mikrobiologicznie środków spożywczych w jednostkowych opakowaniach),
- stoiska usytuowane na terenie targowiska miejskiego, lub w miejscach wyznaczonych przez gminę, usytuowanych na mieście (sprzedaż produktów rolnych pochodzących z własnych gospodarstw rolnych),
- stoiska osób prowadzących działalność gospodarczą, zajmującą się sprzedażą warzyw i owoców, usytuowanych na terenie targowiska miejskiego,
- automaty veinngowe prowadzące sprzedaż żywności w placówce szkolnej.

Nie zatwierdzano nowych obiektów.

Z tej grupy obiektów skontrolowano 10 obiektów, przeprowadzając w nich 10 kontroli i rekontroli. Nie przeprowadzono w tej grupie kontroli kompleksowych. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Wszystkie obiekty z tej grupy, zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone instrukcje i procedury dobrej praktyki higienicznej oraz 2 zakłady (pojazdy prowadzące sprzedaż pieczywa, wyrobów cukierniczych oraz żywności nietrwałej mikrobiologicznie) posiadają wdrożone zasady systemu HACCP.

W analizowanym okresie, w tej grupie miejsc obrotu żywnością nie wydawano decyzji administracyjnych, nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Na obiekty z tej grupy nie nakładano mandatów.

Do badań laboratoryjnych z tej grupy obiektów, pobrano 5 próbek żywności. Były to próbki pochodzące z gospodarstw rolnych sprzedawanych przez producentów. Pobrano do badań, w kierunku pozostałości pestycydów: cebulę, marchew młodą z nacią, ziemniaki, truskawki, brzoskwinie. Jedna z próbek nie została przebadana w laboratorium z uwagi na odrzucenie truskawek ze względu na ich niewłaściwą jakość, przeprowadzona ocena organoleptyczna była zgodna z wymaganiami. Żadna z próbek nie uległa zakwestionowaniu.

Środki transportu

W tej grupie obiektów, w 2023r., zewidencjonowano 14 środków transportu. W roku sprawozdawczym zatwierdzono jeden środek transportu.

Zakres prowadzonych przez nie działalności obejmuje: transport trwałych i nietrwałych środków spożywczych, wymagających i niewymagających do przewozu warunków chłodniczych.

W 2023 r. skontrolowano 3 środki transportu, przeprowadzając w nich 3 kontrole. Jeden oceniono kompleksowo na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego zakładów.

Nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

Wszystkie 14 środków transportu posiadają wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej.

Wszystkie środki transportu zakwalifikowane zostały do kategorii ryzyka niskiego.

W roku sprawozdawczym na obiekty z tej grupy nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Inne zakłady/obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów zewidencjonowano 38 obiektów obrotu żywnością.

W roku sprawozdawczym nie zatwierdzano nowych obiektów.

W tej grupie obiektów ujęto: kioski wielobranżowe, sklepy zielarsko-kosmetyczne, stacje paliw, targowisko, apteczny magazyn wewnętrzny suplementów diety, urzędy pocztowe, sklepy wielobranżowe, sklepy internetowe oferujące suplementy diety, punkty skupu zbóż oraz zakład prowadzący pośrednictwo w sprzedaży internetowej posiłków.

Obiekty z tej grupy prowadzą działalność gospodarczą w zakresach: sprzedaży środków spożywczych w jednostkowych opakowaniach wymagających i niewymagających do przechowywania w warunkach chłodniczych, sprzedaży napojów alkoholowych i bezalkoholowych, lodów i mrożonek, przygotowywania potraw typu „fast-food”, sporządzania gorących napojów, magazynowania suplementów diety trwałych mikrobiologicznie na potrzeby aptek oraz pośrednictwa w sprzedaży gotowych dań i posiłków wprowadzanych do obrotu w opakowaniach jednorazowych do kontaktu z żywnością.

W tej grupie obiektów skontrolowano 15, przeprowadzając w nich 22 kontrole, w tym 1 interwencyjną. Kontrola interwencyjna dotyczyła kontroli strony internetowej oraz pomieszczenia magazynu firmy, która prowadzi sprzedaż m.in. suplementów diety. Kontrola w związku z informacją uzyskaną z WSSE w Szczecin dot. preparatu „Prostavin Plus” (w związku z uwagami do oznakowania i składu produktu).

8 zakładów poddano kompleksowej ocenie na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu.

Z dokonanych ocen ryzyka 29 obiektów zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego oraz 9 do kategorii ryzyka średniego.

Wszystkie zewidencjonowane obiekty w ilości 38 posiadają wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej oraz wdrożony system HACCP.

W tej grupie obiektów wystawiano 5 decyzji administracyjnych, w tym jedną umarzającą wszczęte postępowanie. W roku sprawozdawczym na obiekty nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

4 decyzje wydano na poprawę stanu sanitarno – technicznego, które swym zakresem obejmowały nakazy:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, posadzek,
- doprowadzenia do właściwego stanu technicznego uszkodzonej stolarki meblowej w części gastronomicznej zakładu,
- wdrożenia procedury kontroli wewnętrznej ujętej w dokumentacji HACCP.

Wystawiono również 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne z uwagi na wdrożenie zapisów wynikających z instrukcji GHP oraz CCP.

Podczas przeprowadzanych kontroli, w tej grupie obiektów, nałożono 2 mandaty karne na kwotę 350 zł. Mandaty nałożono za:

- brudno utrzymane urządzenia chłodnicze, brudne, niedomyte powierzchnie posadzek,
- przechowywanie odzieży osobistej w przypadkowych miejscach,
- brak zapisów wynikających z dokumentacji GHP i HACCP.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Z opisywanej grupy obiektów do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności.

W tej grupie obiektów zewidencjonowano dwie strony internetowe prowadzące sprzedaż żywności przez internet ,które poddawano kontrolom w związku z informacją uzyskaną WSSE w Szczecinie w sprawie użycia niedozwolonego składnika w suplemencie diety. Ponadto w roku sprawozdawczym dokonywano oględzin stron internetowych podmiotów, w związku z pismami ZPWIS ze Szczecina oraz powiadomieniami w systemie RASFF .

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

W roku sprawozdawczym w grupie „zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” zewidencjonowano 73 obiekty, w tym:

- 37 zakładów małej gastronomii;
- 9 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

Obiekty przypisane do grupy zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego obejmują m. in. swym zakresem:

- produkcję posiłków od surowca do wyrobu gotowego, podawanych klientowi w naczyniach wielokrotnego użytku;
- przygotowywanie posiłków z gotowych półproduktów, podawanych w naczyniach jednorazowego użytku, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- produkcji żywności typu fast-food;
- przygotowywanie napojów zimnych oraz gorących, podawanych klientowi w naczyniach wielokrotnego użytku;
- sprzedaż środków spożywczych w jednostkowych opakowaniach wymagających i nie wymagających do przechowywania warunków chłodniczych;
- sprzedaż napojów, w tym napojów alkoholowych o zawartości alkoholu do 4,5% w tym piwo, napojów alkoholowych powyżej 4,5% do 18% zawartości alkoholu (z wyjątkiem piwa) i powyżej 18% zawartości alkoholu;
- catering wyprodukowanych potraw.

W 2023 roku zatwierdzonych zostało 9 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego.

W roku sprawozdawczym skontrolowano łącznie 36 placówek zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 19 zakładów małej gastronomii i 3 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

Na podstawie arkusza oceny zakładu ocenionych zostało 18 obiektów, w tym 8 małej gastronomii i dwa w zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. Zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka zostało 33 obiektów, w tym 18 małej gastronomii i 6 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych i ruchomych, 40 obiektów zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka, w tym 19 małej gastronomii i 3 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych i ruchomych.

W 69 obiektach wdrożone zostały zasady GHP / GMP oraz w 69 funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 62 kontrole sanitarne, w tym 6 kontroli interwencyjnych. Pięć z nich przeprowadzono na wnioski klientów w sprawie:

- niewłaściwej jakości surówek używanych do przygotowywania kebaba;
- niewłaściwej jakości przygotowywanych dań złożonych, posiłków;
- niezachowania właściwego stanu higieniczno-sanitarnego w zakładzie;
- uwalniania przez okna zakładu zapachów kuchennych.

Przeprowadzono jedną kontrolę interwencyjną w związku z otrzymaną informacją dotyczącą obecności Salmonella z gr CO w surowym wyrobie mięsnym typu kebab drobiowo – wołowym.

Ogółem zostało wydanych 23 decyzji, w tym jedną z rygorem natychmiastowej wykonalności, w tym 8 na poprawę stanu sanitarno – technicznego, 1 decyzje przedłużającą termin wykonania nałożonych obowiązków, 6 decyzji umarzających wszczęte postępowanie ze względu na usunięcie stwierdzonych usterek przed wydaniem decyzji zobowiązującej do usunięcia nieprawidłowości, 1 odmawiającą zatwierdzenia zakładu, 1 związaną ze zmianą zakresu prowadzonej działalności, 1 związaną z umorzeniem wszczętego postępowania administracyjnego dotyczącego złożonego wniosku na wycofanie wpisu i zatwierdzenia zakładu, 3 związane z wygaszeniem obowiązków zawartych w decyzjach administracyjnych oraz 1 decyzja warunkowo zatwierdzająca zakład.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów dotyczyły:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian, sufitów, kaloryferów, rolety;
- zamontowania w otwieranych oknach zakładu, tj. w pomieszczeniu kuchni ekranów zatrzymujące owady;
- przeprowadzenia badań przechowalniczych dla wyrobów własnych;
- opracowania procedury badań przechowalniczych dla produkowanej żywności;
- zorganizowania w sposób prawidłowy miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego;
- zabezpieczenia w osłony przewodów elektrycznych;
- przeprowadzenia weryfikacji opracowanych zasad systemu HACCP;
- dostosowania dokumentacji HACCP do charakteru prowadzonej działalności.

W analizowanej grupie wydano jedną decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności nałożoną w grupie zakładów małej gastronomii, która dotyczyła wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych, nieprawidłowo przechowywanych, nieprawidłowo oznakowanych, dla których upłynęły daty minimalnej trwałości, terminy przydatności do spożycia oraz przedłożenia dokumentów o dalszym postępowaniu z wycofaną masą towarową.

W 2023 r. nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1100,00 zł za brudno utrzymane powierzchnie urządzeń i sprzętów zakładu oraz przechowywanie prywatnych przedmiotów w pomieszczeniach zakładu.

Nie wydawano decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 20 próbek żywności, tj.:

- 10 próbek lodów z automatu na bazie mleka RTE z grupy zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, badania przeprowadzono w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych tj. Salmonella spp. obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g, oznaczenia liczby enterobacteriaceae – liczba w 1g oraz przeprowadzenia oceny organoleptycznej;
- 5 próbek kapusty białej szatkowanej z grupy zakładów małej gastronomii inne niż w grupie 39.2, badanie przeprowadzono w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych tj. Salmonella spp. obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g, oraz przeprowadzenia oceny organoleptycznej;
- 5 próbek pierogów ruskich z grupy zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, badanie przeprowadzono w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych tj. Salmonella spp. obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g, oraz przeprowadzenia oceny organoleptycznej.

Pod względem zbadanych parametrów próbki nie uległy zdyskwalifikowaniu.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W roku sprawozdawczym w grupie „zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego” zewidencjonowano 70 obiektów.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego obejmują:

- 1 stołówkę w domu wczasowym;
- 1 blok żywienia w szpitalu;
- 4 bloki żywienia w domach opieki społecznej, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 7 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym;
- 14 stołówek szkolnych, w tym 7 prowadzących żywienie w systemie cateringowym;
- 1 stołówkę w bursach i internatach;
- 2 stołówki na koloniach/półkoloniach/ obozach/ zimowiskach;
- 10 stołówek w przedszkolach, w tym 3 prowadzące żywienie w systemie cateringowym;
- 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych;
- 28 obiekty w grupie innych zakładów żywienia, w tym 3 prowadzące żywienie w systemie cateringowym.

Obiekty, przypisane do grupy zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego swym zakresem obejmują m.in.

- produkcję posiłków od surowca do wyrobu gotowego wydawanych w naczyniach wielokrotnego użytku;

- wydawanie posiłków, dostarczanych przez firmę cateringową wydawanych w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku;
- serwowania napojów zimnych i gorących;
- transport zakupionych środków spożywczych oraz catering wyprodukowanych posiłków;
- przygotowywanie posiłków złożonych z żywności gotowej do spożycia innych producentów, typu kanapki, ciepłe zupy na bazie mleka, itp.

W 2023 r. zatwierdzone zostały 4 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego: jeden w grupie innych zakładów żywienia, dwa w grupie innych zakładów żywienia w systemie cateringowym; jeden w grupie stołówek w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym skontrolowano łącznie 38 placówki żywienia zbiorowego typu zamkniętego przeprowadzając w nich 62 kontrole, w tym 3 interwencyjne. Jedną kontrolę interwencyjną przeprowadzono w grupie stołówek przedszkolnych i związana ona była z powiadomieniem informacyjnym zgłoszonym w systemie Rasff w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP fentionu w brzoskwiniach pochodzących z Hiszpani. Pozostałe dwie kontrole interwencyjne przeprowadzono na wnioski klientów. Jedna z nich dotyczyła bloku żywienia w domach opieki społecznej w sprawie stosowania praktyk mrożenia chleba, podawania nieswieżego oraz obecności gryzoni w zakładzie. Kontrolę interwencyjną uznano za zasadną. Drugą kontrolę interwencyjną przeprowadzono w grupie stołówek na koloniach/półkoloniach/ obozach/zimowiskach w systemie cateringowym w sprawie zachowania przez organizatora wypoczynku złych warunków higieniczno – sanitarnych. Kontrolę uznano za niezasadną.

W 2023 r. na podstawie arkusza oceny zakładu ocenionych zostało 28 obiektów.

Spośród 70 obiektów, 23 obiekty zakwalifikowane zostały do kategorii niskiego ryzyka oraz 47 obiektów do kategorii średniego ryzyka.

W 69 obiektach wdrożone zostały zasady GHP / GMP, a w 51 funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym na zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego wydano ogółem 19 decyzji administracyjnych w tym:

- 11 decyzji w sprawie poprawy stanu sanitarno – technicznego obiektów;
- 2 decyzje przedłużające termin wykonania nałożonych obowiązków;
- 3 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne ze względu na usunięcie stwierdzonych usterek przed wydaniem decyzji zobowiązujących do usunięcia nieprawidłowości;
- 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład;
- 2 decyzje z rygiorem natychmiastowej wykonalności.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego, zobowiązywały do:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian, sufitów, posadzki, szafy przelotowej, szafki pod dwukomorowym zlewozmywakiem, stołu roboczego, regału, obudowę wyciągu wentylacyjnego, grodzi basenu;
- zabezpieczenia wystających elementów instalacji elektrycznej na suficie przy lampach świetlnych;
- uszczelnienia odpływu wody przy umywalce do mycia i dezynfekcji rąk usytuowanej w pomieszczeniu obieralni wstępnej brudnej;
- wyeliminowania z użycia naczyń stołowych o złym stanie i kondycji technicznej;
- zabezpieczenia otworów wentylacyjnych w kratki wentylacyjne;
- zapewnienia osłon na punkty świetlne w pomieszczeniu magazynu owoców i warzyw;
- zapewnienia odpowiednich warunków do przebierania się przez personel bloku żywienia przedszkolnego, poprzez doposażenie pomieszczenia socjalnego w szafę na odzież oraz ochronne nakrycie wierzchnie;
- przeszkolenia pracowników z zakresu instrukcji dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP,
- zapewnienia odpowiednich urządzeń do czyszczenia oraz dezynfekcji naczyń stołowych pochodzących od konsumenta;
- opracowania i wdrożenia stałych procedur systemu HACCP;
- opracowania procedury weryfikacji systemu HACCP.

Decyzje wydane z rygiorem natychmiastowej wykonalności dotyczyły:

- wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych, nieprawidłowo przechowywanych, nieprawidłowo oznakowanych, dla których upłynęły daty minimalnej trwałości, terminy przydatności do spożycia oraz przedłożenia dokumentów o dalszym postępowaniu z wycofaną masą towarową;
- zaprzestania działalności części zakładu w zakresie sporządzania posiłków od surowca do wyrobu gotowego i wydawania ich w naczyniach wielokrotnego użytku do czasu uzyskania decyzji zatwierdzającej zakład.

Na obiekty z tej grupy, nałożono 2 mandaty na kwotę 900 zł, za obecność w zakładzie środków spożywczych nieprawidłowo przechowywanych, nieprawidłowo oznakowanych, dla których upłynęły daty minimalnej trwałości, terminy przydatności do spożycia oraz za nieodpowiedni stan higieniczno – sanitarny pomieszczeń zakładu wraz z wyposażeniem, brak orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych z grupy obiektów „stołówki szkolne” pobrano 2 próbki żywności tj. posiłków obiadowych, w kierunku badań fizyko – chemicznych tj. wartości energetycznej, zawartości, białą, węglowodanów oraz tłuszczu w badanych posiłkach.

1.6. Środki transportu.

W tej grupie obiektów, w 2023r., zewidencjonowano 14 środków transportu. W roku sprawozdawczym zatwierdzono jeden środek transportu.

Zakres prowadzonych przez nie działalności obejmuje: transport trwałych i nietrwałych środków spożywczych, wymagających i niewymagających do przewozu warunków chłodniczych.

W 2023 r. skontrolowano 3 środki transportu, przeprowadzając w nich 3 kontrole. Jeden oceniono kompleksowo na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego zakładów.

Nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

Wszystkie 14 środków transportu posiadają wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej.

Wszystkie środki transportu zakwalifikowane zostały do kategorii ryzyka niskiego.

W roku sprawozdawczym na obiekty z tej grupy nie wydawano decyzji administracyjnych, w tym decyzji na unieruchomienie / przerywanie działalności całego lub części zakładu oraz decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu oraz wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS.

Nie kierowano aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

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

Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W tej grupie znajduje się 1 wytwórnia wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, która zajmuje się produkcją naczyń kuchennych powstałych na formach odlewów aluminiowych powlekanych powłokami dostosowanymi do kontaktu z żywnością.

W analizowanym roku nie przeprowadzano kontroli w zakładach z tej grupy.

Na podstawie arkusza oceny zakładu wytwórnię zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka.

W wytwórni funkcjonują wdrożone instrukcje GHP / GMP.

W 2023 r. nie wydawano decyzji administracyjnych na wytwórnie.

W 2023 r. nie unieruchamiano i nie przerywano działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

W tej grupie obiektów nie nakładano mandatów karnych.

Wobec przedsiębiorców z tej grupy obiektów nie kierowano wniosków o ukaranie do Sądów czy o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS ani też aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

W roku sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych z wytwórni należącej do tej grupy.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem tutejszej Stacji znajdują się 22 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie i 20 obiektów detalicznego obrotu.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 8 obiektów, w tym dwie hurtownie i 6 sklepów, przeprowadzając w nich 11 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole interwencyjne. Kontrole interwencyjne w tej grupie obiektów związane były z powiadomieniami Rasff oraz pismami PWIS informującymi o dostawach kwestionowanych wyrobów do kontaktu z żywnością.

Na podstawie arkusza oceny zakładu oceniono 3 obiekty.

W 2023 r., wszystkie obiekty, z tej grupy zakwalifikowano do ryzyka niskiego.

We wszystkich 22 obiektach funkcjonują wdrożone instrukcje GHP / GMP.

W roku sprawozdawczym wydano, dwie decyzje administracyjne, w tym jedną decyzję przedłużającą termin wykonania nałożonych obowiązków, na hurtownię oraz jedną decyzję administracyjną w sprawie poprawy warunków sanitarno-technicznych na obiekt z grupy sklepy. Decyzja zobowiązywała przedsiębiorcę do:

- zlikwidowania w pomieszczeniach obiektu z powierzchni sufitu i ścian zacieków oraz pęknięć.

W 2023 r. nie unieruchamiano i nie przerywano działalności całego lub części zakładu. Nie zakazywano wprowadzania produktów do obrotu.

W tej grupie obiektów nie nakładano mandatów karnych.

Wobec przedsiębiorców z tej grupy obiektów nie kierowano wniosków o ukaranie do Sądów czy o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS ani też aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Do badań laboratoryjnych z grupy sklepy pobrano dwie próbki materiałów i wyrobów przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Analizie laboratoryjnej w kierunku oceny organoleptycznej, poddano:

- czajnik elektryczny;

- bidon sportowy z rurką.

Oceniłone próbki nie uległy zakwestionowaniu.

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

W analizowanym roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności, monitoringu oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobranych zostało łącznie 162 próbki, w tym:

- żywności - 154, w tym 149 w ramach urzędowej kontroli, 3 w ramach monitoringu oraz 2 w ramach podstawowej placówki pomiarów;
- sanitarnych - 2, w tym 2 próbki zmiotek;
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 2;
- produktów kosmetycznych – 4.

Zakwestionowaniu uległa 1 próbka:

- zmiotki sanitarne, ze względu na obecność szkodników.

W przypadku stwierdzenia szkodników w próbce zmiotek, wszczęte zostało postępowanie administracyjne i wystawiona decyzja – rachunek za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym badania.

W roku sprawozdawczym w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym zakładach małej gastronomii oraz w piekarniach i pączkarni, sprawdzano jakość tłuszczu smaźalniczych. Łącznie dokonano 28 pomiarów, w celu sprawdzenia zawartości związków polarnych. Wszystkie przeprowadzone pomiary mieściły się w granicach normy.

URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOCI

a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W ramach urzędowej kontroli żywności, zbadano 131 próbek krajowych środków spożywczych.

Badaniom w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** poddano 90 próbek żywności:

- wyroby ciastkarskie z kremem nie poddanym obróbce cieplnej – 5 próbek;

- przyprawa do potraw – 5 próbek;
- świeże mięso z kurczaka (filet z piersi kurczaka) – 5 próbek;
- błonnik naturalny – 5 próbek;
- mięso mielone – 5 próbek;
- lody z automatu – 20 próbek;
- ser podpuszczkowy dojrzewający – 5 próbek;
- woda mineralna niegazowana – 5 próbek;
- pierogi - 5 próbek;
- mięso garmazeryjne – 5 próbek;
- kapusta biała szatkowana – 5 próbek;
- twaróg chudy – 5 próbek;
- śmietana – 5 próbek;
- mleko w proszku – 5 próbek;
- szynka z indyka – 5 próbek.

Celem określenia zawartości **substancji dodatkowych** przeprowadzono badania w 6 próbkach, tj.:

- napój gazowany;
- ser podpuszczkowy dojrzewający;
- musztarda;
- naleśniki z nadzieniem;
- sałatka warzywna;
- suplement diety.

Żywność badano na obecność **metali** szkodliwych dla zdrowia. Analizie laboratoryjnej poddano 9 próbek, w tym:

- pieczywo pszenne;
- świeże mięso z kurczaka (filet z piersi kurczaka);
- fasolka szparagowa mrożona;
- ziemniaki;
- chleb tostowy;
- mleko świeże;
- ziarno pszenicy;
- herbata ziołowa miętowa;

- herbata ziołowa melisa.

Analizie laboratoryjnej w kierunku pozostałości **pestycydów** poddano 9 próbek:

- marchew młodą z nacią;
- ziemniaki;
- boczniak;
- truskawki - 2 próbki;
- cebula;
- papryka słodka – 2 próbki;
- brzoskwinie.

W kierunku zawartości **glutenu** analizie laboratoryjnej poddano 1 próbkę:

- majonez wegański bezglutenowy.

Analizie laboratoryjnej w kierunku zawartości **składników mineralnych i witamin** poddano 6 próbek:

- mus owocowy wzbogacony w witaminę C;
- suplement diety witamina C 100 mg;
- suplement diety Magnez + wit. B6;
- suplement diety Calcium + wit. D3;
- suplement diety z wit. D3;
- suplement diety multiwitamina + minerały.

Celem określenia zawartości **azotanów** przeprowadzono badania w 2 próbkach, tj.:

- żywność przeznaczona dla niemowląt (mleczna manna);
- sałata świeża.

Analizie laboratoryjnej w kierunku zawartości **mykotoksyn** poddano 4 próbki:

- ziarno żyta – 2 próbki;
- grzanki;
- paprykę słodką mieloną;

Celem określenia zawartości **WWA** zbadano 1 próbkę:

- oleju rzepakowego.

Tutejsza Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna przeprowadziła jedną **ocenę znakowania** mleka początkowego dla niemowląt, która nie wykazała nieprawidłowości.

W 2023 r. do badań laboratoryjnych pobrano również dwa posiłki obiadowe na wartość odżywczą, tj. wartość energetyczną oraz składniki pokarmowe (białko, węglowodany, tłuszczy).

b) Jakość zdrowotna środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich

i UE.

W ramach urzędowej kontroli żywności, pobrano 18 próbek żywności, które zostały wyprodukowane poza obszarem Polski. Zbadane próbki nie były kwestionowane.

Na obecność **metali** szkodliwych dla zdrowia badaniu poddano 4 próbki żywności tj.:

- przetworów owocowych (ananas plastry), pochodzący z Indonezji;
- ryżu parboiled, pochodzącego z Mjanma;
- ryżu białego, pochodzącego z Birmy;
- imbiru świeżego, pochodzącego z Peru.

W kierunku oceny poziomu pozostałości **pestycydów** zbadano 2 próbki, tj.:

- banany, pochodzące z Ekwadoru;
- grejpfruty, pochodzące z RPA.

Celem określenia zawartości **azotanów** przeprowadzono badania w 2 próbkach, tj.:

- kuskus z warzywami po 7. Miesiącu;
- rukolę,

pochodzących z krajów Unii Europejskiej.

Celem określenia zawartości **substancji dodatkowych** przeprowadzono badania w 1 próbce, tj.: żywności specjalnego przeznaczenia medycznego, pochodzącego z Holandii.

Badaniom w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** poddano 5 próbek żywności sera wolno dojrzewającego, pochodzącego z Włoch.

Analizie laboratoryjnej w kierunku zawartości **mykotoksyn** poddano 1 próbkę kakao w proszku, pochodzącego z Malezji.

Pojedyncze próbki badano również w kierunku:

- **GMO** – ryż biały, pochodzący z Birmy;
- **3MCPD** – olej kokosowy, pochodzący z Indonezji;
- **napromieniowania** – zupka chińska, pochodząca z Wietnamu.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością

Analizie laboratoryjnej w kierunku **oceny organoleptycznej**, poddano 2 próbki wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością, tj.:

- czajnik elektryczny;
- bidon sportowy z rurką.

Oceniłone próbki nie uległy zakwestionowaniu.

MONITORING ŻYWNOŚCI

W ramach monitoringu, analizie laboratoryjnej poddano 3 próbki żywności, z których jedną wyprodukowano w Polsce.

a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W kierunku zawartości **akryloamidu** zbadano chipsy ziemniaczane. Próbka nie uległa zakwestionowaniu.

b) Jakość zdrowotna środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich

i UE.

Na obecność **metali** szkodliwych dla zdrowia badaniu poddano 1 próbkę herbaty liściastej, pochodzącej z Chin.

Natomiast badaniu na zawartość **akryloamidu**, poddano próbkę herbatników, pochodzących z UE (Rumunia).

Żadna z wyżej wymienionych próbek nie uległa zakwestionowaniu.

PODSTAWOWA PLACÓWKA POMIARÓW

W ramach podstawowej placówki pomiarów do badań laboratoryjnych w kierunku **skażeń promieniotwórczych** pobrano 2 próbki wyprodukowane w Polsce, tj.:

- mięso drobiowe (filet z piersi kurczaka);
- szynka wieprzowa.

Żadna z wyżej wymienionych próbek nie uległa zakwestionowaniu.

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

Na terenie powiatu choszczeńskiego w roku 2023r. funkcjonował zakład należący do grupy wytwórni suplementów diety. Produkcja suplementów diety odbywa się w nim pod zamówienia klienta oraz pod marką. Producent nie importuje z zagranicy gotowych suplementów diety. W chwili obecnej firma nie jest pierwszym wprowadzającym do obrotu suplementy diety w kraju, w związku z czym nie podlega obowiązkowi rejestracji produktu w rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu. Obowiązek ten ciąży na klientach firmy. Producent ten odpowiada za bezpieczeństwo i jakość produktów. Natomiast odbiorca jest odpowiedzialny za oznakowanie, etykietowanie, detaliczną reklamę i stronę internetową dotyczącą oferty sprzedaży.

W roku sprawozdawczym w/w zakład został, poddany 1 kontroli interwencyjnej ze względu na złożoną do GIS interwencje klienta dot. preparatu „Prostavin Plus”, dotyczącą uwag do oznakowania i składu produktu, wyprodukowanego dla Europe Innovation Group Sp. z o.o., Sp. K., Plac Bankowy 2, 02-095 Warszawa, przez naszego producenta. Podczas kontroli dokonano sprawdzenia składu ilościowo- jakościowego produktu, zgodnie ze specyfikacją. W wyniku podjętych działań nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zakład spełnia wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia oraz posiada opracowane i wdrożone instrukcje i procedury zasad GHP/GMP i HACCP.

W 2023 r. na ten zakład nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie nakładano mandatów karnych, nie toczono postępowań egzekucyjnych, nie kierowano wniosków o ukaranie do Sądów czy ZPWIS w Szczecinie, ani też aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury. Z zakładu nie pobierano do badań próbek laboratoryjnych.

Na terenie powiatu, w miejscowości Choszczno, znajduje się również magazyn wewnątrzapteczny, w którym przechowywane są suplementy diety, przekazywane do aptek. Obiekt ten w roku sprawozdawczym nie był objęty kontrolami.

Na terenie powiatu, w miejscowości Choszczno, znajduje się również podmiot zajmujący się sprzedażą internetową m.in. suplementów diety, który w 2023 r. został poddany 1 kontroli interwencyjnej, ze względu na złożoną do GIS interwencje klienta dot. preparatu „Prostavin Plus”, dotyczącą uwag do oznakowania i składu produktu, wyprodukowanego dla Europe Innovation Group Sp. z o.o., Sp. K., Plac Bankowy 2, 02-095 Warszawa. W wyniku kontroli w obiekcie nie stwierdzono w sprzedaży przedmiotowego suplementu diety.

Na terenie powiatu znajduje się również 13 aptek, 2 punkty apteczne oraz 4 sklepy zielarsko-medyczne. Sprzedaż suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywności wzbogacanej prowadzona jest również w niektórych placówkach sklepów spożywczo-przemysłowych oraz przy siłowni. W roku sprawozdawczym w czasie prowadzonego nadzoru sanitarnego przeprowadzono kontrole sanitarne w w/w grupach obiektów oraz w potencjalnych punktach sprzedaży żywności z w/w grupy.

Łącznie w w/w zakresie przeprowadzono 61 kontroli sanitarnych (52 kontroli w 2022 r.), sprawdzając obrót w/w produktami. Kontrole zostały przeprowadzone w 48 sklepach spożywczo – przemysłowych, 7 Aptekach, 3 supermarketach drogeryjnych, 1 kiosku spożywczym, u 1 producenta suplementów diety, w 1 zakładzie zajmującym się obrotem m.in. suplementami diety, w tym na jego stronie internetowej).

W analizowanym okresie, w opisywanym zakresie przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne.

Dwie z nich, przeprowadzone w Supermarketach Drogerijnych, związane były z powiadomieniem informacyjnym systemu RASFF o numerze 2022.24 z dnia 16.12.2022 r., dot. stwierdzenia wysokiego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych w suplemencie diety pn. HERBS Tymianek i Podbiał, produkcji Stella Nutrion Sp. z o.o., ul. Kolejowa 10a, 23-200 Kraśnik. W wyniku tych kontroli w sprzedaży na terenie naszego powiatu nie stwierdzono kwestionowanych partii w/w suplementu diety.

Jedna z kontroli interwencyjnych, została przeprowadzona w Aptece i dotyczyła pisma PPIS w Piotrkowie Trybunalskim, związanego z wycofywaniem z obrotu suplementu diety pn. „LipiActive CH”, tabletki, wycofywanego ze względu na przekroczenie dziennej dawki monakoliny, pochodzącej ze sfermentowanego ryżu oraz braku informacji dotyczącej formy chemicznej koenzymu Q10. Podczas kontroli nie stwierdzono w sprzedaży poszukiwanego produktu.

Kolejna z interwencji dotyczyła skargi klienta, przekazanej przez Główny Inspektorat Farmaceutyczny, dotyczący podejrzenia składu produktu, niezgodnego z opisem na opakowaniu. Kontrolą objęto choszczeńskiego producenta suplementów diety. W wyniku przeprowadzonej kontroli dokonano oceny składu suplementu diety, w wyniku której nie wykazano nieprawidłowości. Wszystkie informacje uzyskane podczas tej kontroli przekazano do dalszego rozpatrzenia do PPIS w mieście stołecznym w Warszawie.

Podczas jednej z kontroli kompleksowych w aptece przeprowadzono ocenę znakowania suplementu diety: „Cynk 15 mg” 100 tabletek Dr Max, producent: Br Max Pharma s.r.o., Na Florenci 2116/15, Nove Mesto, 110 00 Praha 1, Ceska republika; wyprodukowano dla: Dr Max Sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wrocław. Przeprowadzona ocena nie wykazała uwag do znakowania.

Podczas jednej kontroli kompleksowej stoiska sprzedaży suplementów diety, dokonano w obiekcie oceny znakowania 2 suplementów diety pn. „CAFFEINE KICK”, „CREATINE 100%”. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości w znakowaniu w/w produktów.

Trzy przeprowadzone kontrole były kontrolami związanymi z poborem próbek suplementów diety, do badań laboratoryjnych.

W wyniku poboru do badań w Aptece, próbki suplementu diety z witaminą D3 „VIGANTO-LETTEN MAX”, z datą minimalnej trwałości: najlepiej spożyć przed końcem: 05.2024 i o numerze partii produkcyjnej: 3034C77331, podmiotu Procter & Gamble Health Poland Sp. z o.o., ul. Zabraniecka 20, 03-872 Warszawa, w kierunku zawartości witaminy D, stwierdzono niezgodność pomiędzy wynikiem zawartości witaminy D (Cholekalcyferol) a wartością deklarowaną przez producenta na opakowaniu produktu. O powyższym fakcie powiadomiono terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Warszawie, sprawującego bezpośredni nadzór nad podmiotem wprowadzającym suplement do obrotu.

W zakresie przeprowadzonej oceny organoleptycznej, próbka nie uległa zdyskwalifikowaniu. Do znakowania w/w próbki uwag nie wniesiono.

W związku ze współpracą prowadzoną pomiędzy Państwową Inspekcją Sanitarną a Inspekcją Farmaceutyczną podczas przeprowadzanych kontroli zwracano również uwagę na wprowadzanie do obrotu w sklepach spożywczych produktów leczniczych. Nie stwierdzano nieprawidłowości w tym zakresie. Produkty lecznicze rozłożone były na odrębnych i przygotowanych do tego celu regałach, osłoniętych przez bezpośrednim kontaktem z klientem. Produkty te podawał klientowi sprzedawca.

W 2023 r. nie dokonywano wspólnych kontroli z przedstawicielami Inspekcji Farmaceutycznej.

Środki spożywcze z opisywanych grup produktów wprowadzane były do obrotu w jednostkowych opakowaniach.

W 2023 r. podczas kontroli przeprowadzanych w zakładach produkcyjnych nie stwierdzono używania do produkcji suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

W analizowanym okresie przedstawiciele PPIS w Choszcznie, w ramach urzędowej kontroli żywności, pobrali do oceny znakowania przeprowadzanej w PSSE, 1 próbkę mleka początkowego dla niemowląt od urodzenia BEBIKO 1, produkcji Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa, ujętą w poniższej tabeli. Uwag do znakowania nie wniesiono.

Tabela „Ocena znakowania przeprowadzona przez przedstawicieli PPIS”.

Lp.	Podmiot wprowadzający do obrotu	Produkt	Producent/dystrybutor	Stwierdzone niezgodności	Podjęte działania
.	Sklep ALDI nr 19, ul. Wolności 37, 73-200 Choszczno, należący do: ALDI Sp. z o.o., ul. Niedźwiedziniec 10, 41-506 Chorzów	Mleko początkowe dla niemowląt od urodzenia BEBIKO 1	Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa	Nie dotyczy	Nie dotyczy

W 2023 r. w ramach Urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu do badań laboratoryjnych prowadzonych przez wyspecjalizowane laboratoria pobierano środki spożywcze z opisywanych grup produktów, które ujęto w poniższej tabeli.

Tabela „Zestawienie próbek pobranych do badań z grupy suplementów diety środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi”.

Lp.	Produkt	Producent/dystrybutor	Liczba pobranych próbek	Kierunek badań	Wyniki badań	Podjęte działania
	Bobo Vita porcja zbóż, mleczna manna, brzoskwinia – banan, po 4 miesiącu	Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa	1	Zawartość Azotanów. Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość azotanów: <5,4 mg NO ₃ /kg (5,4±0,5). Organoleptyka: zgodna. Znakowanie: Bez uwag.	Nie dotyczy
	HIPP BIO od pokoleń, Kuskus z warzywami i kurczakiem, po 7 miesiącu	Wyprodukowano w UE, dla: HIPP Polska Sp. z o.o., ul. Giędowa 1, 01-211 Warszawa	1	Zawartość Azotanów. Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość azotanów: (30,9 ± 3,1) mg NO ₃ / kg Organoleptyka: zgodna. Znakowanie: Bez uwag.	Nie dotyczy
	NUTRICIA Nutridrink Skin Repair o smaku czekoladowym. Wspomaga gojenie ran.	Wyprodukowano przez: N.V.Nutricia Zoetermeer Holandia, Nutricia Polska sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa	1	Wykrywanie konserwantów (substancje dodatkowe: kwas sorbowy, kwas benzoowy i suma tych kwasów). Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość kwasu benzoowego <10 (10±1,1) mg/l Zawartość kwasu sorbowego <10 (10±1,1) mg/l Organoleptyka: zgodna. Znakowanie: Bez uwag.	Nie dotyczy
	NaturaVena BŁONNIK NATURALNY suplement diety mix nasion babki płesznik i łupin babki jajowatej	Bio Planet S.A. Wilkowa Wieś 7 05-084 Leszno Kraj pochodzenia: Polska	1 x 5	Zanieczyszczenia mikrobiologiczne (wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25 g, oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w 1 g). Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Salmonella spp. obecność w 25 g – nie wykryto. Listeria monocytogenes liczba w 1 g <1,0 x 10 ¹ jtk Organoleptyka: zgodna. Znakowanie: Bez uwag.	Nie dotyczy

	Mus jabłko banan wzbogacony w witaminę C bez dodatku cukru Musiak owocowy po 6 m-cu życia	SOKPOL – Koncentraty Sp. z o.o. Zagłoba 25 24-313 Wilków Polska	1	Zawartość witaminy C. Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość witaminy: 37±7,4 mg/100 g Organoleptyka: zgodna. Znakowanie: Bez uwag.	Nie dotyczy
	Suplement diety. Witamina C 1000 mg	Laboratorium Galeonowe Olsztyn Sp. z o.o. ul. Spółdzielcza 25A, 11-001 Dywity	1	Zawartość witaminy C. Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość witaminy C: 937±187 Organoleptyka: zgodna. Znakowanie: Bez uwag.	Nie dotyczy
	Suplement diety Vitalis Magnez + witamina B6, Tabletki musujące o smaku cytrynowym	Natur Produkt Pharma Sp. z o.o., ul. Podstoczysko 30, 07-300 Ostrów Mazowiecka	1	Zawartość składników mineralnych – Magnez. Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość magnezu 132 ± 9 mg / 1 tabletkę Organoleptyka: zgodna. Znakowanie: Bez uwag.	Nie dotyczy
	Suplement diety Vitalis Calcium + witamina D3, Tabletki musujące o smaku cytrynowym	Natur Produkt Pharma Sp. z o.o., ul. Podstoczysko 30, 07-300 Ostrów Mazowiecka	1	Zawartość składników mineralnych – Wapnia. Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość wapnia 464 ± 70 mg / 1 tabletkę Organoleptyka: zgodna. Znakowanie: Bez uwag.	Nie dotyczy
	Suplement diety Magnez + B6	Wyprodukowano dla: Dr. Vita Sp. z o.o., ul. Sprzętowa 2, 10-467 Olsztyn	1	Zawartość substancji dodatkowych: słodzących (sacharyna). Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość sacharyny w przeliczeniu na wolny imid 56,9 ± 8,0 mg/l. Organoleptyka: zgodna. Znakowanie: Bez uwag.	Nie dotyczy
	Suplement diety z witaminą D3 Vigantolekten Max	Procter & Gamble Health Poland Sp. z o.o., ul. Zabraniecka 20, 03-872 Warszawa	1	Zawartość witaminy D. Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość wit. D: 27,4 ± 5,8 µg/g, co odpowiada 83 ± 17 µg / 1 żelkę Organoleptyka: zgodna. Znakowanie: Bez uwag.	Wynik niezgodny w zakresie zawartości witaminy D. O niezgodności został powiadomiony terenowo właściwy PPIS.
	Suplement diety Novativ Multiwitamina + Minerale o smaku pomarańczowo - marakujowym	Medicinae Sp. z o.o., ul. Zbąszyńska 3, 91-342 Łódź	1	Zawartość składnika mineralnego – Żelazo. Ocena organoleptyczna. Ocena znakowania.	Zawartość żelaza: 15 ± 2 mg/1 tabletkę. Organoleptyka: zgodna. Znakowanie: b/u	Nie dotyczy

W 2023 r. sprawowano również nadzór nad sprzedażą internetową suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi. Kontrolami objęto strony internetowe prowadzone przez podmioty z terenu powiatu choszczeńskiego, zajmujących się wprowadzaniem do obrotu w/w produktów.

Dane z tych kontroli ujęto w tabeli poniżej:

Tabela „Nadzór nad sprzedażą za pośrednictwem internetu suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywności wzbogaconej w powiecie choszczeńskim”.

Lp.		2023 r.
1.	Liczba nadzorowanych podmiotów prowadzących w/wym. działalność	1
2.	Liczba obiektów skontrolowanych	1 (oraz 4 strony internetowe)
3.	Liczba przeprowadzonych kontroli (stwierdzane nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	12 kontroli stron internetowych (adnotacje urzędowe w związku z pismami ZPWIS w Szczecinie).
4.	Liczba produktów ocenionych pod kątem składu	0
5.	Liczba produktów ocenionych jako niezgodne pod kątem składu (stwierdzane nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	0
6.	Liczba produktów ocenionych pod kątem znakowania, prezentacji i reklamy	12
7.	Liczba produktów ocenionych jako niezgodne pod kątem znakowania, prezentacji i reklamy (stwierdzane nieprawidłowości należy opisać pod tabelą)	0
8.	Liczba i kwota nałożonych mandatów karnych	0
9.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych, w tym:	0
9a	dot. składu	0
9b	dot. znakowania, prezentacji i reklamy	0

4. Wzmógłony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim.

Do obiektów o wzmógłonej działalności w okresie wakacji letnich 2023 r. zaliczono ogółem 31 obiektów. Wszystkie te zakłady w czasie trwania sezonu zostały skontrolowane. Łącznie przeprowadzono w nich 36 kontroli sanitarnych (w tym 6 rekontroli oraz 3 kontrole interwencyjne na wnioski klientów), w wyniku 12 z przeprowadzonych kontroli w obiektach ujawniono nieprawidłowości.

W wyniku podjętych działań kontrolnych wydano 31 decyzji administracyjnych (7 na poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów, 16 decyzji-rachunków za przeprowadzone

czynności kontrolne i 6 decyzji zatwierdzających nowe obiekty do prowadzenia w nich działalności oraz 1 decyzję na unieruchomienie kuchni zakładu oraz 1 decyzję na wycofanie z żywienia przeterminowanych środków spożywczych).

Nie kierowano wniosków do Sądów.

W związku z naruszeniami bieżącego stanu sanitarnego obiektów, nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 700,00 zł. Mandatami karano za: przechowywanie w urządzeniu zamrażalniczym zamrożonych przez personel i nieoznakowanych elementów mięsa drobiowego, kotletów wołowych do burgerów, sosów, pieczywa, oraz sera miękkiego solankowego Favita po upływie daty minimalnej trwałości przechowywanie w lodówkach zapeklowanego mięsa drobiowego o zmienionych cechach organoleptycznych, świadczących o jego zepsuciu, przechowywanie na regałach środków spożywczych, dla których upłynęły daty minimalnej trwałości oraz żywność nieoznakowaną, stwierdzenie brudno utrzymanych urządzeń chłodniczych, a także przechowywanie sprzętu kuchennego bezpośrednio na posadzce, przechowywanie w kuchni nieoczyszczonych z ziemi ziemniaków, cebuli oraz niezdezynfekowanych jaj. Wykorzystywanie pomieszczenia przygotowalni wstępnej brudnej niezgodnie z jej przeznaczeniem, brudne powierzchnie umywalk, parapetów okiennych, posadzek, nieodrożny odpływ kanalizacyjny, brak prawidłowych procesów dezynfekcji naczyń stołowych, nieprawidłowe przechowywanie umytych naczyń, razem ze środkami chemicznymi, przechowywanie na regale zabrudzonych, zakurzonych kubków ceramicznych.

W skontrolowanych 25 zakładach uznano za wdrożony system HACCP oraz w 27 przypadkach uznano za wdrożone zasady GHP, GMP.

Na wnioski 3 klientów zakładów dotyczące:

- w 1 przypadku interwencji wniesionej przez rodzica jednego z dzieci, przebywającego na turnusie wypoczynkowym, dotyczącej niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w obiekcie (brudnych stołów w jadalni oraz żerujących na nich owadów),

- w 2 przypadku wniesiona interwencja dotyczyła stwierdzenia spleśniałej surówki w daniu typu Kebab,

- w 3 przypadku interwencja dotyczyła niewłaściwej jakości sprzedawanych dań składających się z sajkonek, ryżu i surówek, przeprowadzono działania kontrolne, w wyniku których 1 wniosek uznano za zasadnie złożony a 2 złożone interwencje nie potwierdziły się z wniesionymi zarzutami.

W ramach prób rezerwowych urzędowej kontroli żywności i monitoringu, do badań laboratoryjnych, ze skontrolowanych zakładów, pobrano do badań 15 próbek lodów z automatu, w kierunku badań mikrobiologicznych i organoleptycznych, które to próbki nie uległy zdyskwalifikowaniu pod względem przeprowadzonych badań.

W analizowanym okresie w związku z podejrzeniem złej jakości zdrowotnej artykułów spożywczych nie pobierano próbek do badań.

Do ZPWIS w Szczecinie nie kierowano wniosków o nałożenie kar pieniężnych na przedsiębiorców z powiatu choszczeńskiego.

W analizowanym okresie nie prowadzono postępowań egzekucyjnych, w grupach skontrolowanych obiektów.

5. System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach - RASFF

W 2023 roku na terenie powiatu choszczeńskiego, w związku z napływającymi sukcesywnie zgłoszeniami w ramach systemu RASFF, podejmowano czynności kontrolne. Działania dotyczyły powiadomień alarmowych, informacyjnych oraz powiadomień o niezgodnościach. Przeprowadzono kontrole w piekarni, zakładzie piekarniczo - cukierniczym, hurtowni, sklepach spożywczych, supermarketach, w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego, supermarketach drogerijnych, sklepach z materiałami do kontaktu z żywnością oraz u osób prywatnych.

W ramach podejmowanych działań wyszczególnione w listach dystrybucyjnych obiekty będące potencjalnymi odbiorcami zgłoszonych w systemie wczesnego ostrzegania produktów zostały skontrolowane. Dokonywano kontroli interwencyjnych bądź w szczególnych przypadkach, przeprowadzano rozmowy telefoniczne.

W 2023 r. w ramach systemu wczesnego ostrzegania na terenie powiatu przeprowadzono 14 kontroli interwencyjnych.

Powiadomienia alarmowe dotyczyły zarówno produktów żywnościowych, jak i materiałów do kontaktu z żywnością. Swym zakresem obejmowały:

- wykrycie Salmonelli spp. w kielbasie salami;
- wykrycia Salmonelli spp. w 25g w 2 z 5 próbek ziarna sezamu;
- wykrycia niedeklarowanego na opakowaniu alergrnu – glutenu ($27,67 \pm 4,15 \text{ mg/kg}$) w makaronie z kukurydzy;

Powiadomienia informacyjne produktów żywnościowych, suplementów diety oraz materiałów do kontaktu z żywnością dotyczyły:

- stwierdzenia wysokiego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych ($2283 \pm 365 \mu\text{g/kg}$), w suplemencie diety;
- stwierdzania przez konsumenta pleśni w produkcie;
- stwierdzenia znaczących zmian organoleptycznych w sitku i nożyku do maszynki;
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie $648 \pm 98 \mu\text{g/kg}$ w herbatce ziołowej;
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pierwszorzędowych amin aromatycznych w łyżce kuchennej wykonanej z poliamidu;
- stwierdzenia nieautoryzowanej nowej żywności alfoscerań cholicy ($\alpha\text{-GPC}$) w suplemencie diety;
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu chloropiryfosu na poziomie $0,14 \text{ mg/kg} \pm 0,07 \text{ mg/kg}$ w maku;
- stwierdzenia przekroczenia NDP frntionu ($1,0 \pm 0,5 \text{ mg/kg}$) w brzoskwi- niach;

- stwierdzenia obecności *Salmonella Infantis* w 1 z 5 próbek majeranku;
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości (NDP) prosulfokarbu w selerze korzeniowym;

W roku sprawozdawczym otrzymywano również powiadomienie o niezgodności, w sprawie stwierdzenia migracji formaldehydu z bambusowych talerzy dziecięcych.

W związku z napływającymi powiadomieniami, podejmowane były odpowiednie działania nadzоровe, zgodnie z procedurą RASFF.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego 2023r., pracownicy pionu HŻŻ i PU podjęli następujące działania:

- W Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Choszcznie zaprowadzono dyżury uprawnionego grzyboznawcy i klasyfikatorów grzybów. Dyżury prowadzone były w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 – 9.00. Na tablicy ogłoszeniowej PSSE w Choszcznie wywieszono informację o powyższych dyżurach.
- Pracownicy HŻŻiPU dla zainteresowanych przygotowali ulotki informacyjne, pt. „Grzyby”, „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”, „Poznaj grzyby unikniesz zatrucia” oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu nadzorowanego przez PSSE w Choszcznie i powiatów ościennych.
- Do Urzędów Miast i Gmin, zlokalizowanych na terenie powiatu choszczeńskiego, przekazano drogą elektroniczną materiały informacyjne pt. „Grzyby”, „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”, „Poznaj grzyby unikniesz zatrucia” oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu nadzorowanego przez PSSE w Choszcznie i powiatów ościennych oraz informacje o pełnionych w PSSE w Choszcznie dyżurach grzyboznawcy i klasyfikatorów grzybów, celem umieszczenia ich na gminnych tablicach informacyjnych.
- Na stronie internetowej PSSE w Choszcznie, w zakładce „Aktualności” oraz „Akcje, kampanie, projekty”, umieszczono informacje o „Podstawowych zasadach bezpiecznego grzybobrania” wraz z informacją o „Zasadach wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego” oraz artykuły pn. „Czas na grzybobranie”, „Grzybobranie”, „Poznaj grzyby, unikniesz zatrucia”.

W okresie od 01.09.2023 r. do 15.10.2023 r. przeprowadzono łącznie 8 kontroli sanitarnych, sprawdzających warunki wprowadzania do obrotu grzybów dzikorosnących.

Kontrolą objęto 8 sklepów spożywczo-przemysłowych.

Przeprowadzone kontrole w w/w zakresie nie wykazały nieprawidłowości, w związku z czym nie podejmowano działań karnych i działań administracyjnych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu grzybów świeżych dziko rosnących. W sprzedaży znajdowały się tylko świeże grzyby hodowlane lub suszone paczkowane grzyby.

W 2023 r. nie wydawano atestów na grzyby świeże i suszone.

Ponadto, w analizowanym okresie uprawniony grzyboznawca Powiatowej Stacji Sanitar-no-Epidemiologicznej w Choszcznie udzielił 1 porady grzybiarzowi, konsultującemu się w sprawie gatunku zebranego grzyba. W bieżącym roku grzyboznawca i klasyfikatorzy PSSE w Choszcznie nie wydawali atestów na grzyby świeże i suszone.

W 2023 r. do badań laboratoryjnych przeprowadzanych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, pobrano od producenta pierwotnego funkcjonującego w dziale specjalnym produkcji rolnej, próbkę grzybów hodowlanych – bocznika ostrygowatego, w kierunku zawartości pestycydów oraz przeprowadzenia oceny organoleptycznej. Pod względem przeprowadzonych badań, próbka nie uległa zakwestionowaniu.

Dane ujęto w poniższej tabeli:

Tabela. Nadzór nad obrotem grzybami.

Lp.	GRZYBY	3202
		Choszczno
1.	Liczba nadzorowanych punktów skupu grzybów i runa leśnego	1
2.	Liczba kontroli w punktach skupu grzybów i runa leśnego	0
3.	Liczba kontroli w miejscach sprzedaży detalicznej w zakresie obrotu handlowego grzybami oraz przetworami grzybowymi	8
4.	Liczba wystawionych atestów wyłącznie na grzyby świeże	0
5.	Liczba wystawionych atestów wyłącznie na grzyby suszone	0
6.	Liczba interwencji, zgłoszeń interwencyjnych dot. wprowadzania do obrotu handlowego grzybów i przetworów grzybowych	0
7.	Liczba pobranych próbek grzybów: świeżych, suszonych i przetworów grzybowych w kierunku:	1
7a.	1 - oznaczenia zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (Pb, Cd, Hg, As)	0
7b.	2 - oznaczania zawartość substancji dodatkowych	0
7c.	3 - badań radiologicznych na zawartość cezu 137	0
7d.	4 - pozostałości pestycydów	1
7e.	5 - napromienianie żywności	0
7f.	6 - obecności szkodników oraz ich pozostałości	0
8.	Liczba zdyskwalifikowanych próbek grzybów: świeżych, suszonych i przetworów grzybowych w kierunku:	0

8a.	1 - oznaczenia zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (Pb, Cd, Hg, As)	0
8b.	2 - oznaczania zawartość substancji dodatkowych	0
8c.	3 - badań radiologicznych na zawartość cezu 137	0
8d.	4 - pozostałości pestycydów	0
8e.	5 - napromienianie żywności	0
8f.	6 - obecności szkodników oraz ich pozostałości	0
9.	Liczba zatruczeń grzybami	0
10.	Liczba grzyboznawców	1
11.	Liczba klasyfikatorów	2
12.	Liczba wystosowanych pism informacyjnych do jednostek samorządowych	6
13.	Liczba informacji udzielanych lokalnym mediom	0
14.	Liczba zorganizowanych konkursów, * opisać w sprawozdaniu	0
15.	Liczba zorganizowanych prelekcji, * opisać w sprawozdaniu	0
16.	Liczba -Klasyfikatorzy grzybów/grzyboznawcy z Powiatowych Stacji Sanitarno - Epidemiologicznych uczestniczyli w grzybobraniach, * opisać w sprawozdaniu	2

III HIGIENA KOMUNALNA

1. W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Choszcznie znajdowało się 550 obiektów stałych i wodnych, w tym:

<i>Rodzaj obiektu</i>	<i>Liczba obiektów</i>
Pływalnie	2
Ustępy publiczne i ogólnodostępne	10
Obiekty w których świadczone są usługi hotelarskie	55
Placówki zapewniające całodobową opiekę	1
Jednostki organizacyjne pomocy społecznej (ŚDS, DPS)	7
Dworce, stacje kolejowe i przystanki	3
Noclegownie	1
Karawany	5

Tereny rekreacyjne	137
Przystań	1
Zakłady kosmetyczne/fryzjerskie/odnowy/tatuażu	114
Cmentarze	40
Domy przedpogrzebowe	1
Inne obiekty użyteczności publicznej	107
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę i inne obiekty zaopatrujące w wodę	64
Kąpieliska	2
OGÓŁEM	550

2. Przeprowadzono 390 kontrole w ramach planu pracy i kontroli pozaplanowych

Rodzaj obiektu	Liczba kontroli
Pływalnie	2
Ustępy publiczne i ogólnodostępne	9
Obiekty w których świadczone są usługi hotelarskie	9
Dworce, stacje kolejowe i przystanki	3
Karawany	2
Tereny rekreacyjne	34
Przystań	2
Zakłady kosmetyczne/fryzjerskie/odnowy/tatuażu	21
Jednostki organizacyjne pomocy społecznej (ŚDS, DPS)	11
Cmentarze	2
Domy Pogrzebowe	1
Placówki zapewniające całodobową opiekę	1
Inne obiekty użyteczności publicznej	11

Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę i inne obiekty zaopatrujące w wodę	81
Kontrole związane z poborem wody	160
Nadzór nad ekshumacjami	41
OGÓŁEM	390

3. Postępowanie administracyjno-egzekucyjne

Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 55 obiektach (bez postępowania ws. jakości wody):

Rodzaj obiektu	Liczba kontroli
Obiekty w których świadczone są usługi hotelarskie	1
Zakłady kosmetyczne/fryzjerskie/odnowy/tatuażu	3
Jednostki organizacyjne pomocy społecznej (ŚDS, DPS)	3
Placówki zapewniające całodobową opiekę	1
Inne obiekty użyteczności publicznej	2
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę i inne obiekty zaopatrujące w wodę	45
OGÓŁEM	55

Wydano ogółem 180 decyzji administracyjnych **w tym:**

- 91 dot. ekshumacji
- 9 dot. stanu technicznego obiektów
- 39 dot. stanu technicznego stacji uzdatniania wody
- 8 dot. jakości wody
- 18 dot. zmiany terminu
- 1 decyzje wygaszające
- 7 decyzji rygorowych
- 7 decyzji umarzających

W 2023 r. wydano 126 decyzji płatniczych i 42 postanowień (22 o nałożeniu grzywny, 4 zawieszenia, 2 odwieszania, 1 sprostowanie błędu pisarskiego i 12 postanowień dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy, 1 uchylene).

Wystawiono trzy mandaty na kwotę 1500,00 zł.

4. Interwencje

W roku 2023 odnotowano 18 wniosków o interwencje.

Obszar, którego interwencja	dot.	Przyczyna interwencji (wskazana przez zgłaszającego)	Sposób załatwienia interwencji	Potwierdzenie zasadności interwencji (zasadna/niezasadna)
Pławno, 73-240 Bierzwnik		Nieodpowiednia jakość wody (niepokojący zapach, zanieczyszczenia)	Pobrano próbki wody do analizy.	zasadna
Recz, 73-210 Recz		Nieodpowiednia jakość wody (żółty osad)	Pobrano próbki wody do analizy.	bezzasadna
Choszczno, 73-200 Choszczno		Nieodpowiednia jakość wody (niepokojący zapach)	Pobrano próbki wody do analizy.	bezzasadna
Choszczno, 73-200 Choszczno		Wykwity skórne po kąpielii	Prośba o doprecyzowanie wniosku.	Bez rozpatrzenia
Płotno, 73-260 Pełczyce		nieodpowiednie gospodarowanie odpadami, nieodpowiednie warunki mieszkaniowe, nieodpowiednie gospodarowanie ściekami	Przeprowadzono wizję lokalną terenu wskazanego we wniosku.	przekazana
Kolsk, 73-240 Bierzwnik		Nieodpowiednie gospodarowanie odpadami płynnymi	Przeprowadzono wizję lokalną terenu wskazanego we wniosku.	bezzasadna
Choszczno, 73-200 Choszczno		Nieodpowiedni stan pojemników na odpady	Przeprowadzono kontrolę sanitarną	zasadna
Przybysław, 73-231 Krzęcin		Nieodpowiednie gospodarowanie odpadami płynnymi	Przeprowadzono wizję lokalną terenu wskazanego we wniosku.	bezzasadna
Choszczno, 73-200 Choszczno		Nielegalna działalność salonu kosmetycznego	Przeprowadzono wizję lokalną i przekazano wg kompetencji	przekazana
Recz, 73-210 Recz		Nielegalna działalność salonu kosmetycznego	Przeprowadzono wizję lokalną	bezzasadna
Zamęcın, 73-200 Choszczno		Nieodpowiednie składowanie odpadów odzwierzęcych	Przekazane wg kompetencji	przekazana
Suliborek, 73-210 Recz		Nielegalna działalność salonu kosmetycznego	Przeprowadzono wizję lokalną i przekazano wg kompetencji	przekazana
Drawno, 73-220 Drawno		Wybijające szambo	Przeprowadzono wizję lokalną terenu wskazanego we wniosku. Przekazano wg.	przekazana

		kompetencji	
Pełczyce, 73-260 Pełczyce	Nieodpowiedni stan porządkowy	Przeprowadzono kontrole sanitarną.	bezzasadna
Drawno, 73-220 Drawno	uciążliwy zapach z kanalizacji opadowej	Przekazane wg kompetencji	przekazana
Drawno, 73-220 Drawno	wypływanie nieczystości płynnych	Przeprowadzono wizje lokalną terenu wskazanego we wniosku. Przekazano wg. kompetencji	przekazana
Kołki, 73-200 Choszczno	Zanieczyszczenie odchodami odzwierzęcymi	Przeprowadzono wizje lokalną terenu wskazanego we wniosku. Przekazano informacje wg. kompetencji	bezzasadna
Pełczyce, 73-260 Pełczyce	obecność gryzoni na terenie podwórka, niewłaściwa gospodarka odpadami przez mieszkańców	Przeprowadzono wizje lokalną terenu wskazanego we wniosku.	bezzasadna

5. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

Szczegółowe dane zawarte w odrębnym opracowaniu.

6. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego.

Na terenie powiatu choszczeńskiego w 2023 r. pod nadzorem było 40 cmentarzy oraz 1 dom przedpogrzebowy. Kontroli poddane zostały dwa cmentarze, dwa środki transportu specjalistycznego oraz dom pogrzebowy. W żadnym przypadku nie odnotowano nieprawidłowości.

Wydano 91 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji. Nie stwierdzono podczas nadzoru ekshumacji nieprawidłowości. Pracownicy wykonujący ekshumacje posiadali odzież ochronną oraz pełne zabezpieczenie obowiązujące podczas wydobywania zwłok i szczątków ludzkich. Transport ekshumowanych szczątków również nie budził zastrzeżeń. Środki transportu były w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Wydano 12 postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy. Wniosków na wywóz zwłok poza granicę RP nie notowano.

7. Szpitale

7.1. Zaopatrzenie w wodę

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe		Rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			Wodoci	Wodoci	Wodoci	Wodoci	zbiornik	Częstotliwość badania jakości

			ąg własny	ąg sieciowy	ąg własny	ąg sieciowy		wody na rok
1	SPZOZ CHOSZCZNO	73-200 Choszczno ul. Niedziałkowskiego 4A	tak	nie	nie	tak	ZBIORNIK 50 /M/3	Zgodnie z harmonogramem zaplanowany w uzgodnieniu z PIS w Choszcznie

Opis:

PPIS w Choszcznie w dniu 27.03.2023 r wydał orzeczenie stwierdzające przydatność wody do spożycia przez ludzi.

W zakresie oceny ciepłej wody użytkowej dot. obecności bakterii Legionella sp. PPIS w Choszcznie wydał orzeczenie w dniu 26.09.2023 uznające, że badanym zakresie próbki odpowiadają wymaganiom sanitarnym z załącznika nr 5 część A „Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda”.

7.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	SPZOZ CHOSZCZNO	ul. NIEDZIAŁKOWSKIEGO 4A 73-200 Choszczno	Hollywood Textile service Sp. z o.o. Oddział w Sargardzie ul. Bojanowska 2A, 09-200 Sierpc	Bariera higieniczna

Opis:

Bielizna szpitalna czysta składowana jest w centralnym magazynie bielizny czystej mieszczącym się na terenie szpitala. Magazyn bielizny czystej w prawidłowym stanie technicznym i sanitarnym. Środkiem transportu (zadaszony wózek elektryczny) przewożona na poszczególne oddziały szpitala. W trakcie kontroli kompleksowej szpitala stwierdzono nieprawidłowy stan wózka do transportu bielizny szpitalnej. Wydano decyzję administracyjną z nakazem usunięcia nieprawidłowości. Ponadto w trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowy sposób postępowania z bielizną czystą przez salową z Oddziału Internistyczno-Kardiologicznego szpitala. Osobę ukarano mandatem karnym w kwocie 500,00 zł. Bielizna czysta na poszczególnych oddziałach szpitala przechowywana w workach foliowych w magazynach oddziałowych. Brudna bielizna z oddziałów zbierana do worków i pojemników znajdujących się w brudownikach na oddziałach szpitalnych, transportowana do centralnego magazynu bielizny brudnej wewnętrznym środkiem transportu. Brudna bielizna szpitalna, brudne nakładki do mopów zbierane i czasowo magazynowane w workach umieszczonych w zbiorczych metalowych koszach do czasu przekazania do pralni zewnętrznej. Ze względu na zawieszoną działalność oddziału noworodkowego oraz położniczego szpital nie wytwarza bielizny brudnej z tych oddziałów. Postępowanie z bielizną szpitalną odbywa się zgodnie z procedurą Nr. 4 obowiązująca w szpitalu.

7.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsca ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
	SPZOZ Choszczno	73-200 Choszczno ul. Niedziałkowskiego 4A	SPZOZ GRZYFICE ul. Niechorska 27 73- 300 Gryfice	SPZOZ GRZYFICE ul. Niechorska 27 73- 300 Gryfice	NIE MA SZPITAL	KARTA PRZEKAZANIA ODPADÓW SYSTEM BDO	

Opis:

Przestrzeń ładunkowa środków przeznaczonych do transportu odpadów medycznych (wózków i pojemników) jest przestrzenią zamkniętą. Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia do czasowego magazynowania odpadów medycznych prawidłowy. W pomieszczeniu magazynowym znajduje się umywalka z ciepłą i zimną wodą, wyposażona w dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku, pojemnik na zużyte ręczniki, podajnik z rękawicami jednorazowego użycia. Ściany i podłogi wykonane z kafli. Wentylacja grawitacyjna i mechaniczna w pomieszczeniu magazynu odpadów niebezpiecznych. Warunki czasowe i temperaturowe magazynowania odpadów medycznych: magazynowanie odpadów medycznych o kodzie 180102* prawidłowe, w wydzielonej oznakowanej chłodziarce umieszczonej w magazynie odpadów medycznych zapewniono w temp. do 10 °C w . Zgodnie z procedurą Nr 3. Magazynowanie odpadów medycznych o kodach 180103* w zamykanych pojemnikach koloru czerwonego pojemności kilkuset litrów umieszczonych w magazynie na odpady. Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia / miejsca przeznaczonego do dezynfekcji, mycia i przechowywania wewnątrz zakładowych środków transportu wewnętrznego odpadów medycznych i pojemników wielokrotnego użycia. Nie budzi zastrzeżeń. Szpital posiada szczegółową procedurę postępowania z odpadami medycznymi na stanowiskach pracy, gdzie wytwarza się odpady medyczne. Postępowanie z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania prawidłowe zgodnie z procedurą Nr 3. W trakcie kontroli kompleksowej szpitala stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania i segregacji odpadów medycznych (ukarano opiekunkę medyczną mandatem karnym w kwocie 100,00 zł) oraz nieprawidłowości dotyczące nieprawidłowego oznakowania pojemnika z medycznymi odpadami zakaźnymi i czasu przechowywania odpadów, mandatami karnymi w kwocie po 100,00 zł ukarano 2 fizjoterapeutów.

7.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.

Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro - morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	

1.	SPZOZ Choszczno	ul. Niedziałkowskiego 4a 73-200 Choszczno	SPZOZ Choszczno ul. Niedziałkowskiego 4a	3	8	
----	--------------------	---	---	---	---	--

Opis:

Stan sanitarno – techniczny pomieszczenia do przechowywania zwłok w okresie pomiędzy stwierdzeniem zgonu a przed przewiezieniem do chłodni prawidłowy bez zastrzeżeń. Przestrzeń ładunkowa środka transportu zwłok jest przestrzenią zamkniętą. Stan sanitarny kapsuł do przewozu zwłok prawidłowy. Stan sanitarno – techniczny i funkcjonalny pomieszczeń prosektorium oraz jego wyposażenia , w tym noszy i wózków do przenoszenia i przewozu zwłok prawidłowy .W 2023 roku przeprowadzono prace remontowe polegające na wzmocnieniu konstrukcji budynku prosektorium, wymianie rynien i rur spustowych. Wykonano naprawę elewacji i malowanie w całości budynku.

7.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi.

Częstotliwość wywozu odpadów mieszanych komunalnych 2x w tygodniu oraz na zgłoszenie. Odpady mieszane zbierane są w czarnych workach i gromadzone do czasu odbioru w zamykanych 8 pojemnikach o poj. 1100l każdy, ustawionych na utwardzonym podłożu pod wiatą, poza kontenerem odpady mieszane na bieżąco są do przeznaczonych koszy na śmieci. Stosowana jest również selektywna zbiórka odpadów na terenie podmiotu. Odpady zbierane są selektywnie do specjalistycznych pojemników oddzielnie papier, szkło i plastik.

8. *Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli*

Nadzorem sanitarnym w 2023 r. objęte były 2 obiekty.

- Kąpielisko - jezioro Klukom w Choszcznie
Centrum Rekreacji i Sportu Spółka z o.o., ul. Bolesława Chrobrego 33, 73-200 Choszczno
- Kąpielisko - jezioro Duży Pełcz w Pełczycach
Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Pełczycach ul. Starogrodzka 12, 73-260 Pełczyce

Kąpieliska oznakowane prawidłowo. Woda była badana przed sezonem przez PIS w Choszcznie i w trakcie jego trwania przez zarządców obiektów. Wyniki z badania wody kąpieliska Duży Pełcz przekazywane były na bieżąco, przekroczeń nie stwierdzono. Natomiast nie przedłożono w terminie wyników badania wody z kontroli wewnętrznej kąpieliska Klukom. Wyniki wykazały zanieczyszczenie wody enterokokami kałowymi.

9. Opinie

Wydano 7 pozytywnych opinii dotyczących organizacji imprez masowych i regulaminów utrzymania czystości i porządku na terenie gmin. Negatywnych opinii nie wydano.

10. Informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

Pion Higieny Komunalnej PSSE w Choszcznie realizował zasadnicze zamierzenia działań PIS przy współpracy z inspekcjami, jednostkami nadrzędnymi i organami samorządu terytorialnego m.in. z:

- Starostwem Powiatowym Choszczno w zakresie oceny stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu oraz postanowień dot. sprowadzania zwłok/szczątków ludzkich z zagranicy,
- Urzędami Miejskimi w sprawie opiniowanie regulaminów utrzymania czystości i porządku w gminach,
- Przedsiębiorstwami wodociągowymi w zakresie kontroli jakości wody.

11. Krótkie podsumowanie – wnioski.

Wyszczególnione obiekty kontrolowano w ramach planu pracy oraz kontroli pozaplanowych. Z przeprowadzonych analiz jakości wody sporządzane były sprawozdania. Na podstawie przedkładanych PPIS sprawozdań wydawane były orzeczenia o jakości wody. W dalszym ciągu część miejscowości jest niezwodociągowana.

Nadzór nad obiektami użyteczności publicznej oraz obiektami zaopatrującymi w wodę pełniony przez pion Higieny Komunalnej w Choszcznie systematycznie prowadzi do pozytywnej zmiany w przestrzeganiu wymogów higieniczno-sanitarnych.

IV HIGIENA PRACY

Celem działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy jest ochrona pracowników przed niekorzystnymi skutkami narażenia na czynniki pochodzenia chemicznego, fizycznego i biologicznego w środowisku pracy. Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad warunkami pracy kontrolując przestrzeganie przepisów dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego zakładów pracy oraz zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy Ponadto do zadań organu należy kontrola przestrzegania przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, ich mieszaniny lub wyroby w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. z 2022 r. poz. 1816) obowiązków wynikających z tej ustawy oraz z rozporządzeń Wspólnot Europejskich w niej wymienionych, przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy kategorii 2 i 3 obowiązków wynikających z ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. z 2023 r. poz. 1939), rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 273/2004 z dnia 11 lutego 2004 r. w sprawie prekursorów narkotykowych oraz rozporządzenia (WE) Rady nr 111/2005 z dnia 22 grudnia 2004 r. określającego zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Wspólnotą a państwami trzecimi oraz kontrola zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii;

1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

W 2023 r. pion Higieny pracy nadzorował przestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz chemikalia w 71 obiektach zatrudniających 1568 pracowników w stosunku pracy, osób fizycznych na podstawie umowy cywilno-prawnej (umowa zlecenie) lub prowadzących własną działalność wykonując usługę na rzecz kontrolowanego przedsiębiorcy.

Przeprowadzono ogółem 91 kontroli w zakładach pracy w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących środowiska pracy w szczególności bezpieczeństwa i higieny pracy, przestrzegania przepisów przez pracodawców i przedsiębiorców stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny. Ponadto kontrole dotyczyły przestrzegania przepisów przez wprowadzających do obrotu produkty biobójcze, kontrole zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych. Kontrole dotyczyły również warunków pracy w wyniku prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych.

Kontrole ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień:

- a) liczba kontroli ogółem w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy ----- **85**
w tym m.in.:
- b) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami ----- **16**
- c) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 -----**3**
- d) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi -----**11**
- e) liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy ----- **20**
- f) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy -----**32**
- g) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad detergentami -----**0**
- h) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami -----**0**
- i) liczba skontrolowanych obiektów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny -----**16**
- j) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem prekursorami kategorii 2 i 3 -----**0**
- k) liczba skontrolowanych obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze -----**11**
- l) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy -----**6**
- m) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy -----**29**
- n) liczba skontrolowanych obiektów z zakresie nadzoru nad detergentami -----**0**

Wydano ogółem 34 decyzje administracyjnych nakazujących wykonanie obowiązków wynikających z przepisów prawa i wygaszających.

W 34 decyzjach administracyjnych zawarto 196 nakazów wykonania obowiązków w celu zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych środowiska pracy w tym nakazów m. in.:

a) w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin-----	6
b) w zakresie prekursorów kategorii 2 i 3-----	0
c) w zakresie produktów biobójczych-----	0
d) w zakresie substancji, preparatów, ich mieszanin lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy----	13
e) w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy -----	3
f) W zakresie detergentów -----	0
g) dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy -----	47
h) w zakresie oceny ryzyka zawodowego -----	9
i) dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych -----	0
j) poprawy warunków pracy-----	21
k) unieruchamiających zakłady, oddziały, stanowiska -----	0

Nakazy zawarte w decyzja dotyczyły w szczególności następujących obowiązków/ liczba nakazów:

a) Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy -----	42
b) Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy -----	54
c) Wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego -----	9
d) Przedstawienia aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy---	5
e) Wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów -----	8
f) Zapewnienia kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapoznania pracowników-----	3
g) Sporządzenia lub przedstawienia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin -----	1
h) Zapewnienia prawidłowego systemu udzielania pierwszej pomocy -----	5
i) Zapewnienia lub uaktualnienia instrukcji/procedur i zapoznania z nimi pracowników ---	2
j) Zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno- sanitarnych pracownikom -----	5
k) Zapewnienia prawidłowego sposobu przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin -----	1

- l) Zapewnienia prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą, obuwiem roboczym i środkami ochrony indywidualnej -----3
- m) Sporządzenia/zaktualizowania rejestru prac których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym -----10
- n) Sporządzenia lub zaktualizowania rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych oraz rejestr prac narażających na działanie takich czynników -----1
- o) Sporządzenia wykazu i klasyfikacji szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy -----1
- p) Założenia lub przedłożenia rejestru chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby oraz wypadków przy pracy -----5
- q) Przedstawienia aktualnych orzeczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku -----4
- r) Przeprowadzenia szkoleń BHP dla pracowników-----6
- s) Doprowadzenia do właściwego stanu technicznego ciągów komunikacyjnych-1
- t) Zapewnienia zgodnego z PN natężenia oświetlenia elektrycznego w pomieszczeniach pracy-----25

Ogółem wydano 32 decyzje płańnicze na łączną kwotę: 4665,00 zł.

Pion Higieny Pracy wydał 4 postanowienia w tym:

- 2 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązku, na kwotę 800,00 złotych.
- 1 postanowienie o zawieszeniu postępowania egzekucyjnego.

W roku 2023 wystawiono 1 tytuł wykonawczy. Nie nałożono mandatów karnych. Ponadto wystawiono 3 upomnienia w celu przypomnienia zobowiązanym o obowiązku wykonania zaleceń zawartych w decyzjach.

Informacja dotycząca nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD do końca 2023 roku.

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN	Liczba wszystkich zakładów pracy, z przekroczeniami NDS/NDN	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach			
			NDS/NDN (ogółem)	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych (hałas/drgania mechaniczne)
1	2	3	4	5	6	7
01	1	1	2	0	0	2/0
02	2	14	76	0	0	76/21

16	3	9	100	0	0	100/6
23	0	1	3	0	0	3/0
24	1	1	28	0	0	28/0
25	0	2	44	0	0	44/0
36	0	5	23	0	0	23/4
42	1	2	6	0	0	3/6
43	0	1	9	0	0	9/0
49	0	1	1	0	0	1/0
84	1	1	6	0	0	6/6
Razem	9	38	297	0	0	392/43

2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

W związku z rozszerzeniem wykazu substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wzrosła liczba pracodawców, w stosunku do których istnieje obowiązek zapewnienia odpowiednich warunków pracy mając na względzie narażenie na ww. substancje, mieszaniny, czynniki oraz procesy technologiczne.

W roku 2023 przeprowadzono 20 kontroli w 16 zakładach, w których występuje narażenia na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Kontrole w powyższym zakresie obejmowały zakłady zgodnie z PKD:

- a) 02, 16 i 91, w których występuje narażenie na pył drewna jako proces technologiczny. W zakładach tych narażonych jest 69 pracowników,
- b) 24, 25, 35, 45, 46, 82, w których występuje narażenie na substancje chemiczne i ich mieszaniny – narażonych jest 8 pracowników.
- c) 86, w których występuje narażenie na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym i narażonych jest 18 pracowników.

Na podstawie kontroli sanitarnej w kilku zakładach pracy stwierdzono, że w związku z zastosowaniem odpowiednich technologii i wyspecjalizowanego sprzętu pomimo występowania substancji/czynnika rakotwórczego nie występuje narażenie pracowników na działanie rakotwórcze lub mutagenne lub czynnik ten jest pochodzenia środowiskowego a nie stanowiskowego. W wyniku kontroli stwierdzono, że 6 pracodawców nie posiadało dokumentacji związanej z zagrożeniem tj. rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, w 5 zakładach pracy nie dokonano oceny ryzyka zawodowego ze względu na występujące

zagrożenie. Ponadto brak pomiarów stężenia pyłu podczas obróbki i przecierania drewna, brak oznakowania miejsca pracy znakiem o zagrożeniu czynnikiem rakotwórczym. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie w prowadzonym postępowaniu administracyjnym wydał 11 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości.

3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne.

W roku 2023 przeprowadzono 32 kontrole w 29 zakładach, w których występuje narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. W skontrolowanych zakładach pracy w narażeniu na szkodliwy czynnik biologiczny należący do grupy 2 i 3 zagrożenia pracuje ogółem 889 pracowników.

Nieprawidłowości powstałe w wyniku kontroli sanitarnej w zakresie szkodliwych czynników biologicznych:

- a) Brak oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy lub brak aktualizacji ze względu na zmiany ----- **3**
- b) Brak wymaganej rozporządzeniem dokumentacji tj. rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia, rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia ----- **1**
- c) Brak znaku ostrzegawczego zagrożenia biologicznego ----- **5**
- d) Brak wykazu i klasyfikacji szkodliwego czynnika biologicznego ----- **3**

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 3 decyzje administracyjne, gdyż część pracodawców usunęła nieprawidłowości w terminie natychmiastowym przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

Na terenie powiatu nie stwierdzono instytucji prowadzących prace z organizmami genetycznie zmodyfikowanymi.

4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi.

W zakresie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami na terenie powiatu w ewidencji pionu Higieny Pracy znajduje się ogółem 14 dystrybutorów, 1 dalszy użytkownik - formulator i 73 podmioty stricte stosujące substancje chemiczne i ich mieszaniny w produkcji. Na terenie powiatu nie stwierdzono producentów i importerów substancji chemicznych i ich mieszanin. Przeprowadzono 16 kontroli w 16 zakładach pracy stosujących w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny. Kontrolowani podlegali również pracodawcy, którzy stosują produkty chemiczne do prac porządkowych lub wielkość stosowanych produktów jest mniejsza. W wyniku dokonanych kontroli stwierdzono naruszenie przepisów w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin u 14 podmiotów gospodarczych w wyniku czego wystawiono 5 decyzji administracyjnych, gdyż część pracodawców usunęła nieprawidłowości natychmiastowo. W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące: brak spisu stosowanych w działalności substancji chemicznych i ich mieszanin oraz brak kart charakterystyki dla tych substancji i ich mieszanin, brak instrukcji bhp stosowania/przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin, brak

oznakowania miejsca przechowywania substancji chemicznych i mieszanin, brak właściwego składowania produktów chemicznych.

W zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi głównym tematem kontroli było przeprowadzenie akcji związanej z objęciem wzmożonym nadzorem w sezonie letnim (maj-sierpień) produktów biobójczych należących do grupy produktowej 18 (insektycydy) i 19 (atraktanty i repelenty) z uwzględnieniem produktów udostępnianych na rynku poprzez platformy e-commerce. Pod nadzorem organu znajduje się 14 podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produkty biobójcze. Przeprowadzono 11 kontroli w 11 obiektach zajmujących się wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych podczas których ocenie poddano 20 produktów, z których zakwestionowano 1 produkt. W ramach kontroli stron internetowych oceniono 10 produktów, nie zakwestionowano żadnego produktu. W wyniku tych kontroli w jednym z podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzanie produktów biobójczych stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą braku pozwolenia na obrót produktem biobójczym dla sprzedawanego produktu. Produkty te zostały wycofane z obrotu.

Na terenie powiatu pod nadzorem organu są 2 podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy narkotyków kategorii 3 oraz 3 podmioty stosujące w działalności zawodowej substancje należące do prekursorów narkotyków kategorii 3. Substancje chemiczne będące jednocześnie prekursorami narkotyków wykorzystywane są w procesie uzdatniania wody, do mycia i oczyszczania narzędzi i urządzeń oraz w procesie galwanicznym. Nie stwierdzono obrotu ani stosowania prekursorów kategorii 2 podlegających kontroli inspekcji sanitarnej. W roku 2023 przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w zakresie stosowania ich w zakładach wykorzystujących prekursorzy w produkcji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie ilości legalnego nabywania i zużycia stosowanych prekursorów narkotyków.

5. Choroby zawodowe

W roku sprawozdawczym PPIS w Choszcznie otrzymał 3 zgłoszenia podejrzenia o chorobę zawodową. Prowadzone były 3 postępowania administracyjne w zakresie chorób zawodowych. W wyniku przeprowadzonych i zakończonych postępowań wydano 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- a) „Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią” (wymieniona w poz. 15 pkt 3 w wykazu chorób zawodowych);
- b) “Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa - przebyte zakażenie Covid-19 pod postacią zapalenia płuc” (wymieniona w poz. 26 wykazu chorób zawodowych).

W toku prowadzonych postępowań w sprawie choroby zawodowej przeprowadzono 7 kontroli warunków pracy w zakładach pracy dotyczących narażenia zawodowego oraz wypełniono 26 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem o chorobę zawodową zarówno w zakładach pracy jak i na podstawie informacji od pacjenta. Wystawiono 3 karty stwierdzenia choroby zawodowej do Instytutu Medycyny Pracy im. prof. dr. med. J. Nofera w Łodzi Centralny Rejestr Chorób Zawodowych ul. Św. Teresy 8, 90-950 Łódź.

6. Środki zastępcze

Pion Higieny pracy nie otrzymywał zgłoszeń dotyczących podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. Jednakże w związku z pełnieniem nadzoru nad zakazem wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych w 2023 r. przeprowadzono kontrole akcyjne ukierunkowane na produkty zawierające w swoim składzie THC-P oraz HHC-P w obiektach zajmujących się handlem wyrobami tytoniowymi. Nie stwierdzono nielegalnego wprowadzania do obrotu w tym zakresie. Po dokonaniu przeglądu stron internetowych lokalnych nie stwierdzono punktów sprzedaży internetowej z terenu powiatu choszczeńskiego wprowadzających do obrotu produkty zawierające THC-P i HHC-P.

Podsumowanie

Pion Higieny Pracy PSSE Choszczno realizował zasadnicze zadania PIS przy współpracy z inspekcjami, jednostkami nadrzędnymi, organami samorządu terytorialnego i placówkami naukowymi m.in. z:

- Głównym Inspektorem Sanitarnym w zakresie legalnego obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3; importerów, dystrybutorów i producentów substancji chemicznych i ich mieszanin;
- Starostwem Powiatowym Choszczno w zakresie oceny stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za 2022 r.
- Urzędem Miejskim w Drawnie w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Drawno za 2022 r.
- Urzędem Miejskim w Reczu w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Recz za 2022 r.

W 2023 r. pion Higieny Pracy PSSE Choszczno prowadził działania w zakresie promocji zdrowia podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w trakcie, których uświadamiano pracodawców w zakresie podejmowania działań zapobiegawczych i profilaktycznych dotyczących narażenia na czynniki szkodliwe, warunki sanitarne środowiska pracy i przeciwdziałanie chorobom zawodowym. W tym zakresie prowadzono działania kontrolne posiadania aktualnych pomiarów czynników szkodliwych, które to mają obrazować warunki pracy. Ponadto prowadzono rozmowy ukierunkowane na potrzebę podejmowania działań zmniejszenia narażenia pracowników na czynniki przekraczające wartości dopuszczalne poprzez m.in. zmianę posiadanego parku maszynowego na nowszy, działań w kierunku udoskonalenia maszyn lub działań technicznych w celu zminimalizowania skutków m.in. hałasu, drgań czy pyłów, zmiany w organizacji ustawienia maszyn produkcyjnych, zmiany organizacji w czasie obsługi maszyn lub stosowania środków ochrony indywidualnej. Zwracano szczególną uwagę przede wszystkim na przestrzeganie i zachowanie zasad higieny osobistej oraz zapewnienie pracownikom odpowiednich pomieszczeń i urządzeń sanitarnohigienicznych. Wyjaśniano pracodawcą tematykę narażenia na substancje lub mieszaniny chemiczne, czynniki i procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz potrzebę podejmowania odpowiednich środków w celu zlikwidowania lub zmniejszenia narażenia pracowników.

Ponadto systematycznie podczas kontroli w obiektach prowadzono nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz e-

papierosów zgodnie z art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Stwierdzono, że zarówno w zakładach pracy i innych obiektach ma miejsce przestrzeganie przepisów poprzez wywieszenie informacji o zakazie palenia tytoniu i e-papierosów w formie znaków i napisów, wprowadzenie w regulaminach lub zarządzeniach wewnętrznych zakładów pracy zasad całkowitego zakazu palenia tytoniu w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, pomieszczeniach pracy jak i w pomieszczeniach socjalnych. Nieliczne zakłady pracy wyznaczyły miejsca do palenia tytoniu poza budynkami na wolnym powietrzu, które zaopatrzone w popielnice i oznakowano tabliczką „TU WOLNO PALIĆ”.

V HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ochronie zdrowia dzieci i młodzieży realizowane są poprzez sprawowanie nadzoru nad higieną procesu nauczania oraz warunkami higieniczno-sanitarnymi pomieszczeń i sprzętu używanego w placówkach nauczania wychowania.

1. Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): 107, w tym:

Żłobki – 7

Klub dziecięcy - 1

Przedszkola oraz inne formy wychowania przedszkolnego – 13

Szkoły podstawowe -14

Zespoły Szkół – 5 w tym : 2 przedszkola, szkoły podstawowe, 2 szkoły branżowe I-go stopnia, 2 technikum, 2 liceum ogólnokształcące, 2 warsztaty szkolne, 1 internat.

Państwowa Szkoła Muzyczna - 1

Placówki wsparcia dziennego – 15

Specjalne Ośrodki Szkolno-Wychowawcze - 1

Pozaszkolne placówki specjalistyczne – 1

Inne (świetlice wiejskie oraz 1 Studio Rozwoju Artystycznego „Kreatywka”) - 14

Placówki sezonowe – 35

2. Ogólna liczba kontroli: 110

- 1) Żłobki - 10 kontroli (w tym 3 kontrole sprawdzające).
- 2) Klub dziecięcy - 1 kontrola.

- 3) Przedszkola i inne formy - 15 kontroli (w tym 1 kontrola sprawdzająca).
- 4) wychowania przedszkolnego - 1 kontrola przedszkola, które przekształciło się we wrześniu w Zespół Szkolno - Przedszkolny).
- 5) Szkoły podstawowe - 21 kontroli (w tym: 6 kontroli sprawdzających, 11 kontroli tematycznych).
- 6) Zespoły Szkół - 10 kontroli (w tym: 2 kontrole sprawdzające, 3 kontrole tematyczne).
- 7) Specjalne Ośrodki Szkolno – 2 kontrole (w tym 1 kontrola tematyczna).
- 8) Wychowawcze - pozaszkolne placówki 1 kontrola
- 9) Specjalistyczne
 - a) Placówki wsparcia dziennego - 5 kontroli (w tym 1 kontrola sprawdzająca, 1 kontrola celem wydania decyzji),
 - b) Inne (świetlice wiejskie, Studio - 10 kontroli (w tym 1 kontrola sprawdzająca),
 - c) Rozwoju Artystycznego „Kreatywka”),
 - d) Placówki sezonowe - 35 kontrole (w tym 33 kontrole wypoczynku letniego i 2 wypoczynku zimowego).

Łączna liczba dzieci w skontrolowanych placówkach wyniosła : **3851 osoby**.

3. Działalność pokontrolna w placówkach nauczania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji Dzieci i Młodzieży

Ogółem wydano 27 decyzji w tym:

- 2 opinie – w formie decyzji,
- 1 opinia sanitarna
- 9 decyzji merytorycznych,
- 6 decyzji zmieniających termin wykonania nałożonych na stronę obowiązków,
- 9 decyzji rachunek na kwotę 1314,00 zł.

4. Liczba załatwionych interwencji: 2.

1) Interwencja dotyczyła złego stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego placówki, w której odbywał się wypoczynek letni. Interwencja zasadna. Podczas kontroli sanitarnej stwierdzono nieprawidłowości. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami toczyło się postępowanie administracyjne.

2) Interwencja dotyczyła występowania w przedszkolu ospy wietrznej oraz wszawicy. Interwencja niezasadna. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie poinformował, że zgodnie z obowiązującymi przepisami nie przewiduje się podjęcia działań w postaci urzędowej izolacji, kwarantanny lub nadzoru epidemiologicznego w stosunku do osób chorych lub mających styczność z osobami zakażonymi. Ospa wietrzna jako choroba zakaźna powinna być monitorowana przez rodziców dzieci, którzy w każdym przypadku wystąpienia objawów choroby zobowiązani są do odsunięcia dziecka od zajęć przedszkolnych i zgłoszenia się do lekarza podstawowej opieki zdrowotnej celem konsultacji lekarskiej. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie poinformował, że aktualnie wszawica nie widnieje w wykazie chorób zakaźnych podlegających zgłaszaniu przez lekarza. Podjęcie skutecznych działań zwalczających wszawicę należy do zadań rodziców dzieci. Dyrekcja przedszkola nie może bezpośrednio przeprowadzać żadnych zbiegów mających na celu eliminację pasożytów skórnych u pacjentów. Działalność Dyrekcji placówki może polegać wyłącznie na przekazywaniu informacji rodzicom o stwierdzonym problemie oraz wyrażeniu prośby dotyczącej podjęcia skutecznej interwencji w postaci leczenia. Poinformowano również, że pracownik pionu HDiM przeprowadził w ubiegłym miesiącu szczegółową kontrolę sanitarną placówki podczas której stwierdzono, że stan higieniczno-sanitarny obiektu nie budził zastrzeżeń.

5. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części: 1

Liczba obiektów nowopowstałych - 1.

W 2023 r. zlikwidowany został Specjalny – Ośrodek Szkolno – Wychowawczy im. Marii Grzegorzewskiej w Niemieńsku.

W 2023 r. utworzony został Klub Malucha „Figielek”, mieszczący się przy Oraczewice 118, 73 - 200 Choszczno.

6. Stan sanitarno-techniczny placówek

W 2023 r. wydano 2 decyzje merytoryczne - opinie sanitarne, które dotyczyły spełnienia wymagań sanitarnych i higienicznych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być prowadzona placówka wsparcia dziennego.

7. Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach:

W skontrolowanych placówkach ocenie poddano warunki do utrzymania higieny osobistej. Za właściwe uznano takie, w których uczniowie mają dostęp do bieżącej ciepłej wody, mydła w dozownikach, suszarek do rąk bądź ręczników jednorazowych, papieru toaletowego, a także zapewniony właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i armatury. W 6 placówkach decyzja zawierała nieprawidłowości związane z stanem sanitarno-higienicznym pomieszczeń sanitarnych, w tym sprawności technicznej armatury.

8. Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Plan lekcji został poddany ocenie w 7 szkołach w 92 oddziałach.

W skontrolowanych placówkach stwierdzono prawidłowy plan zajęć.

W 2023 r. oceniono rozkład zajęć lekcyjnych w 4 szkołach podstawowych oraz 3 zespołach szkół, w tym 92 rozdziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Rodzaj placówek		HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH					
		Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych				Nieprawidłowe stwierdzono	
		w szkołach	ilu	w oddziałach	ilu	w szkołach	ilu oddziałach
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe	4		32		0	0
	Zespoły szkół:	3		60		0	0
Placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola						
	szkoły podstawowe	2		25		0	0

9. Ocena dostosowania mebli do wzrostu dzieci i młodzieży

W ramach przeprowadzonych kontroli w 2023 r. oceniono dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków. Ocenie poddano 17 placówek, w tym 74 oddziały – 1033 uczniów. Uczniowie siedzą prawidłowo. Meble edukacyjne zestawione i oznaczone prawidłowo, w dobrym stanie technicznym. Wszystkie zapisy tj. wzrost, wysokość podkolanowa oraz numery ławek i krzeseł w jakich powinni siedzieć uczniowie podczas zajęć lekcyjnych jest zapisana w dziennikach lekcyjnych, bądź w

dziennikach elektronicznych. Przypominano Dyrektorom placówek zasady prawidłowego zestawiania mebli szkolnych oraz prawidłowego dopasowania ich do wzrostu dzieci.

Rodzaj placówek		Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych						
		oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków			nieprawidłowe stwierdzono			
		w ilu placówkach	w ilu oddziałach	ile stanowisk	w ilu placówkach	w ilu oddziałach	ile stanowisk	
0		4.	5.	6.	7.	8.	9.	
Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego		1.	10	36	602	0	0	0
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe	2.	4	18	144	0	0	0
	gimnazja	3.	0	0	0	0	0	0
	licea ogólnokształcące	4.	0	0	0	0	0	0
	szkoły branżowe I i II stopnia	5.	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół:		6.	3	20	287	0	0	0
Placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego	7.	2	7	95	0	0	0
	szkoły podstawowe	8.	2	8	106	0	0	0
	technikum	.	1	2	33	0	0	0
	licea ogólnokształcące	0.	1	3	53	0	0	0
	szkoły branżowe I i II stopnia	1.	0	0	0	0	0	0
Razem:		2.	17	74	1033	0	0	0

Ponadto w ramach kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła w 2023 r. dokonano również oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Badaniem zostały objęte 4 szkoły podstawowe, w sumie 26 oddziałów. Badaniem objęto 469 uczniów. Na 469 przebadanych uczniów u 199 uczniów waga tornistra nie przekraczała 10 % masy ciała, u 199 uczniów

waga tornistra wahała się między 10 % a 15 % masy ciała, natomiast u 71 uczniów waga tornistra przekraczała 15 % masy ciała.

Po zakończonych badaniach w każdej placówce zostały przeprowadzone prelekcje dotyczące drugiej odsłony kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła. Tematem przewodnim zajęć było prawidłowe noszenie plecaków przez dzieci, a co za tym idzie wskazanie skutków nieprawidłowego noszenia tornistra.

Dodatkowo w ramach kontroli kompleksowej dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 1 szkole podstawowej, w tym 2 oddziały. Badaniem objęto 16 uczniów. Na przebadanych 16 uczniów u 1 ucznia waga tornistra nie przekraczała 10 % masy ciała, u 9 uczniów waga tornistra wahała się między 10 % a 15 % masy ciała, natomiast u 6 uczniów waga tornistra przekraczała 15 % masy ciała.

Podsumowując w 2023 r dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 5 szkołach podstawowych, w tym w 28 oddziałach. Badaniem objęto 485 uczniów. Na 485 przebadanych uczniów u 200 uczniów waga tornistra nie przekraczała 10 % masy ciała, u 208 uczniów waga tornistra wahała się między 10 % a 15 % masy ciała, natomiast u 77 uczniów waga tornistra przekraczała 15 % masy ciała.

10. Pomiary temperatury prowadzone w szkołach i placówkach.

Dokonano pomiarów temperatury w 29 placówkach oświatowo-wychowawczych, w 3 świetlicach środowiskowych, 2 świetlicach wiejskich, w Poradni Psychologiczno - Pedagogicznej oraz w 33 placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży (zimowy oraz letni). Badanie przeprowadzono w 261 pomieszczeniach.

- w 7 żłobkach i 1 klubie malucha sprawdzono 9 pomieszczeń pobytu dzieci,
- w 13 przedszkolach sprawdzono 44 pomieszczenia do nauki,
- w 4 szkołach podstawowych sprawdzono 17 pomieszczeń do nauki,
- w 3 zespołach szkół sprawdzono 29 pomieszczeń (w tym 6 pomieszczeń internatu),
- w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym sprawdzono 7 pomieszczeń do nauki,
- w 3 świetlicach środowiskowych sprawdzono 3 pomieszczenia,
- w 2 świetlicach wiejskich sprawdzono 2 pomieszczenia,
- w Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej sprawdzono 3 pomieszczenia,
- w 33 placówkach wypoczynku sprawdzono 147 pomieszczeń mieszkalnych.

Temperatury niezgodnej z PN nie stwierdzono.

11. Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży

W trakcie ferii zimowych przeprowadzono 2 kontrole stanu sanitarnego, w tym:

➤ **2 zgłoszone do ogólnopolskiej bazy MEN:**

- 1 półkolonia zorganizowana w Niepublicznym Przedszkolu Nr 1 „Ancymonek”, 73-200 Choszczno.

Razem: 8 uczestników / wg bazy MEN 15

- 1 obóz w obiekcie hotelowym:
 - obóz zorganizowany w Gospodarstwie Gościennym Bukowo, Bukowie, 73-200 Bierzwnik

Razem: 11 uczestników / wg bazy MEN 15

W trakcie wakacji letnich przeprowadzono 33 kontrole stanu sanitarnego, w tym:

➤ **33 zgłoszone do ogólnopolskiej bazy MEN:**

- 22 obozów w obiekcie hotelowym:
 - 18 obozów zorganizowanych w Farmie KALINA, Łasko 29E, 73-240 Bierzwnik
 - 2 obozy zorganizowane w Gospodarstwie Gościennym Bukowo, Bukowie, 73-200 Bierzwnik
 - 1 obóz zorganizowany w Gospodarstwie Agroturystycznym w Pelczycach, ul. Pelczyk 5a
 - 1 obóz zorganizowany w Gospodarstwie Agroturystycznym Krzynki, Krzynki 2, 73-260 Pelczyce

Razem: 1338 uczestników / wg bazy MEN 1420

- 7 obozów w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku
 - 6 obozów zorganizowanych w Ośrodku Sportowo – Wypoczynkowym w Choszcznie
 - 1 obóz zorganizowany w Szkole Podstawowej im. Stefana Żeromskiego w Drawnie

Razem: 306 uczestników / wg bazy MEN 318

- 2 półkolonie zorganizowane w miejscu zamieszkania:
 - 1 półkolonia zorganizowana w Ranczo Wesoła Stodoła, Stary Klukom 20b, 73-200 Choszczno
 - 1 półkolonia zorganizowana w Studnio Rozwoju Artystycznego „Kreatywka”, ul. Jarzębinowa 4c/2, 73 – 200 Choszczno

Razem: 27 uczestników / wg bazy MEN 30

- 2 obozy zorganizowane pod namiotami
- 2 obozy zorganizowane pod namiotami w Nowej Korytnicy

Razem: 88 uczestników / wg bazy MEN 95

Łącznie ze wszystkich form wypoczynku w skontrolowanych placówkach skorzystało 1778 osoby.

VI ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji właściwego stanu sanitarno – zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów, nie występowały zagrożenia i uciążliwości dla zdrowia ludzi oraz środowiska.

W roku 2023 pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu choszczeńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na sprawowanie nadzoru nad wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi. Przy opiniowaniu projektów studium uwarunkowań, kierunków zagospodarowania przestrzennego i planów zagospodarowania przestrzennego, w ramach przeprowadzanej oceny nadzorował wpływ na zdrowie ludzi, wpływ oddziaływania na środowisko oraz sprawował nadzór pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych nad warunkami higieny: środowiska, pracy, procesów nauczania i wychowania, wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia, warunkami sanitarno-higienicznymi, jakim powinny spełniać pomieszczenia, w którym są udzielane świadczenia zdrowotne i inne objekty budowlane na poszczególnych etapach realizacji inwestycji.

Opiniowano dokumentację projektową i uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania następujących obiektów budowlanych:

1. Budynków mieszkalnych w Choszcznie.
2. Budynków usługowych w Choszcznie, Bierzwniku, Reczu, Pełczycach, Przekolno
3. Świetlic wiejskich w Lubiance, Krzynkach, Brzycznie, Konotopiu
4. Budynków kancelarii leśnictwa Barnimie, Kiełpino, Kołki, Brzeziny, Żółwino, Prostynia, Dominikowo
5. Budynku przychodni weterynarii
6. Budynku biurowo-socjalnego w Choszcznie
7. Budynków mieszkalnych wielorodzinnych w Choszcznie.
8. Lokali usługowych w Choszcznie, Drawnie.
9. Budynku OSP w Płotnie.
10. Punktu sprzedaży lodów w Bierzwniku

11. Magazynu zbożowego w Przekolnie.
12. Budynku agroturystyki w Nowym Klukomiu.

W ramach działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydano 41 opinii i decyzji sanitarnych dotyczących dopuszczenia obiektów budowlanych do użytkowania.

Dokonano oceny projektów dokumentów oraz oceny projektu zmian studium uwarunkowania i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy Choszczno wraz z prognozą oddziaływania na środowisko w związku z czym wydano 3 opinie.

Ogółem wydano 50 opinie dotyczących sporządzenia oceny oddziaływania na środowisko, w tym :

- a) 48 opinie dotyczące obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- b) 2 opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Ogółem przeprowadzono 41 kontrole i wizji lokalnych i wystawiono 41 decyzji rachunków.

Na podstawie wyników kontroli i wydanych opinii wykonanych w 2023 r. stwierdza się, że ilość wydanych opinii i wykonanych kontroli w roku 2023 była większa niż w roku 2022.

Na podstawie wyżej przedstawionych danych liczbowych wykonanych przez pion Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego można stwierdzić że stan sanitarny powiatu w roku 2023 nie uległ zmianie.

VII OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia w Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizuje zadania ukierunkowane głównie na promowaniu zdrowego stylu życia, realizację programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

I. Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu:

1. Program edukacji ekologicznej „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.

Zasięg w roku szkolnym 2022/2023:

- 6 przedszkoli przystąpiło do realizacji programu,
- 147 dzieci biorących udział w programie,
- 50 rodziców biorących udział w programie.

Spektakularne działanie PSSE : współpraca z WSSE Szczecin dotycząca organizacji III edycji wojewódzkiego konkursu plastycznego pt. „Jestem Ekoprzedszkolakiem”. Przedsięwzięcie zorganizowane w ramach ogólnopolskiego przedszkolnego programu edukacyjnego „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.

2. Program edukacji antytytoniowej dla IV klas szkół podstawowych pt. „Bieg po zdrowie” .

Zasięg w roku szkolnym 2022/2023:

- 10 szkół przystąpiło do realizacji programu, 13 klas IV biorących udział w programie,
- 238 uczniów biorących udział w programie,
- 163 rodziców biorących udział w programie.

Spektakularne działanie PSSE: przeprowadzono 3 wykłady dla 312 uczestników spotkań temat „Wolni od uzależnień, zdrowi na duchu i ciele”.

2. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”.

Zasięg w roku szkolnym 2022/2023:

- 7 szkół przystąpiło do realizacji programu,
- 566 uczniów biorących udział w programie,
- 243 rodziców biorących udział w programie.

Spektakularne działanie PSSE: przeprowadzono 5 narad w formie szkolenia indywidualnego dla koordynatorów programu.

3. Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

Zasięg w roku szkolnym 2022/2023:

- 2 szkoły średnie biorące udział w programie,
- 236 uczniów biorących udział w programie,

Spektakularne działanie PSSE: wystosowano 2 listy intencyjne do 6 odbiorców programu.

5. „Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”

Mierniki za rok 2023: (liczba działań 22, liczba odbiorców 331)

Spektakularne działanie PSSE: przeprowadzono 2 prelekcje dla 60 uczestników-temat: Co musisz wiedzieć o HIV/AIDS.

II. Wojewódzkie programy edukacyjne:

1. Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy pt. „Zdrowe zęby mamy - marchewkę zajadamy”.

Zasięg w roku szkolnym 2022/2023:

- 6 przedszkoli oraz 3 oddziały przedszkolne realizowało program,
- 542 dzieci uczestniczyło w programie,
- 299 rodziców biorących udział w programie.

Spektakularne działanie PSSE: przeprowadzono 41 instruktaży/warsztatów dla 903 uczestników spotkań.

2. Wojewódzki Program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Zasięg w roku szkolnym 2022/2023:

- 12 szkół podstawowych przystąpiło do realizacji programu,
- 269 uczniów uczestniczyła w programie,
- 221 rodziców biorących udział w programie.

Spektakularne działanie PSSE: przeprowadzono 15 prelekcji dla 595 uczestników spotkania.

3. Wojewódzki Program Higieny i Profilaktyki Wybranych Chorób Zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”

Zasięg w roku szkolnym 2022/2023:

- 11 szkół podstawowych przystąpiło do realizacji programu,
- 742 uczniów realizowało program.

Spektakularne działanie PSSE: przeprowadzono 5 prelekcji dla 123 uczestników, przeprowadzono 7 warsztatów dla 273 uczestników spotkania.

III. Lokalne programy edukacyjne:

1. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”

Zasięg w roku szkolnym 2022/2023:

- 12 oddziałów przedszkolnych oraz przedszkoli przystąpiło do realizacji programu,
- 245 przedszkolaków uczestniczyła w programie,
- 204 rodziców biorących udział w programie.

Spektakularne działanie PSSE: przeprowadzono 1 wizytację dotyczące realizacji programu, wystosowano 2 listy intencyjne do 33 placówek odnośnie programu.

2. Kampania #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Mierniki za rok 2023r. (liczba działań -34, liczba odbiorców-473)

Wybrane 1 działanie: przeprowadzono 18 prelekcji dla 301 uczestników spotkań. Zajęcia dotyczyły podniesienia stanu wiedzy uczniów ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki wad postawy oraz zdrowego stylu życia.

IV. Główne akcje realizowane na terenie powiatu:

1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”.

Mierniki za rok 2023 r.(liczba działań-36, liczba odbiorców-798):

Wybrane 1 działanie: przeprowadzono 12 prelekcji dla 345 odbiorców temat: Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych „Nowych narkotyków”

2. Bezpieczne Ferie

Mierniki za rok 2023 (liczba działań 34, liczba odbiorców 836)

Wybrane 1 działanie-przeprowadzono 16 pogadanek dla 298 uczestników wycieczki zimowego

3. Światowy Dzień Zdrowia 2023

Mierniki za rok 2023 (liczba działań -9 ,liczba odbiorców-136)

Wybrane 1 działanie: zorganizowano stoisko profilaktyczno-edukacyjne dla 45 uczestników

4. Światowy Dzień bez Tytoniu 2023

Mierniki za rok 2023 (liczba działań-13, liczba odbiorców-591)

Wybrane 1 działanie: przeprowadzono 10 prelekcji dla 336 uczniów dot. profilaktyki używania wyrobów tytoniowych oraz nowatorskich wyrobów tytoniowych (e-papierosy).

5. Bezpieczne Wakacje 2023

Mierniki za 2023 r. (liczba działań-82, liczba odbiorców-1805)

Wybrane 1 działanie: przeprowadzono 39 prelekcji dla 985 uczestników wycieczki letniej

6. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2023

Mierniki za 2023 r. (liczba działań- 17, liczba odbiorców- 591)

Wybrane 1 działanie: przeprowadzono 10 prelekcji dla 274 uczniów szkoły podstawowej i średniej.

7. Profilaktyka wszawicy

Mierniki za 2023 r. (liczba działań-11 , liczba odbiorców-110)

Wybrane 1 działanie: przeprowadzono 3 prelekcje dla 64 uczestników spotkania

1 Profilaktyka chorób zakaźnych (grypa, odra)

Mierniki za 2023 r. (liczba działań 4, liczba odbiorców-52)

Wybrane 1 działanie- przeprowadzono 1 prelekcje dla 17 uczestników spotkania

9. Program edukacyjny „Znamie znam je”

Mierniki za 2023 r. (liczba działań- 6, liczba odbiorców-45)

Wybrane 1 działanie: wystosowano 5 listów intencyjnych do 44 odbiorców dot. profilaktyki nowotworów skóry

10. Program edukacyjny „ Podstępne WZW”

Mierniki za 2023 r. (liczba działań-5, liczba odbiorców- 29)

Wybrane 1 działanie : wystosowano 3 listy intencyjne do 8 odbiorców dot. upowszechnianie wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C.

11. Wybrane dodatkowe działania lokalne. Profilaktyka nowotworowa w tym „Bądź swoją bohaterką” .

Mierniki za 2023 r. (liczba działań-19, liczba odbiorców-271)

Wybrane 1 działanie- przeprowadzono 3 prelekcji dla 62 uczestników spotkania.

V. Współpraca:

Ze szkołami, przedszkolami w zakresie prowadzenia działań edukacyjnych z uczniami. Ośrodkami placówki zdrowia w zakresie dystrybucji materiałów. Z Policją, Strażą Pożarną w zakresie prowadzenia wspólnych działań dotyczących „Bezpiecznych wakacji” oraz „Bezpiecznych Ferii”.

VI. Podsumowanie i wnioski:

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2023 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie promocji zdrowego stylu życia min. przeciwdziałania uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych

„Nowych narkotyków”, zdrowego odżywiania, aktywności fizycznej, profilaktykę chorób zakaźnych w tym, grypa, odra, HIV/AIDS, higieny osobistej, profilaktyki nowotworowej oraz podniesienie stanu wiedzy uczniów ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki wad postawy oraz zdrowego stylu życia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Choszcznie