

**POWIATOWA STACJA
SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA
W TOMASZOWIE LUBELSKIM**



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU TOMASZOWSKIEGO
ZA 2023 ROK**

Tomaszów Lubelski, luty 2024 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim przekazuje raport o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu tomaszowskiego za 2023r., który został opracowany na podstawie informacji zebranych z poszczególnych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim.

Sekcja Nadzoru P/Epidemicznego

ANALIZA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ POWIATU TOMASZOWSKIEGO

Analizę sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych i pasożytniczych w powiecie tomaszowskim za 2023 r. przeprowadzono na podstawie zgłaszanych chorób zakaźnych oraz danych z nadzoru epidemiologicznego prowadzonego przez pracowników Sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego. Rejestracja zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne odbywała się w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego opracowane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny w Warszawie.

W 2023 roku odnotowano wzrost liczby większości rejestrowanych zakażeń i chorób zakaźnych po jego spadku obserwowanym w 2022 i 2021 roku.

W 2023 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej wpłynęło 4271 zgłoszeń chorób zakaźnych. Przeprowadzono 1166 dochodzeń (wywiadów) epidemiologicznych, które dotyczyły zachorowań na Covid-19, boreliozę, salmonelozę, gruźlicę, wzw typu B, wzv typu C, lambliozę, kontaktu ze zwierzętami i narażenia na wściekliznę, chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* oraz chorobę wywołaną przez *Heumophilus influenzae*.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania chorób zakaźnych na terenie powiatu na przestrzeni kilku lat z uwzględnieniem 2023 roku zostały przedstawione w formie tabelarycznej (tabela 1) w oparciu o zgłoszenia ZLK-1, które wpłynęły do PSSE w Tomaszowie Lubelskim i zostały wykazane w meldunku MZ-56.

Tabela 1. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania chorób zakaźnych na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2019 - 2023

Lp.	Jednostka chorobowa	2019 rok		2020 rok		2021 rok		2022 rok		2023 rok	
		Liczba zach.	Wsk. zap.	Liczba zach.	Wsk. zap.	Liczba zach.	Wsk. zap.	Liczba zach.	Wsk. zap.	Liczba zach.	Wsk. zap.
1.	Salmoneloza – zatrucia pokarmowe - A02.0	9	10,6	3	3,6	5	6,1	10	12,8	14	18
2.	Salmoneloza – Posocznica A02.1	0	0	1	1,2	0	0	0	0	2	2,6

3.	Salmoneloza – inne zakażenia pozajelitowe A02.2-8	1	1,1	0	0	0	0	1	1,3	3	3,9
4.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe A04.7	37	43,8	16	19,3	50	61,5	47	60	51	65,8
5.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe A04.8	1	1,1	0	0	1	1,2	0	0	1	1,3
6.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe A04.9	69	81,8	22	26,5	21	25,8	8	10,2	16	20,6
7.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 A04	7	0,8	5	0,6	8	0,9	5	0,6	4	0,5
8	Inne bakteryjne zatrucia pokarm. A 05.9	2	2,3	0	0	4	4,9	0	0	5	6,4
9.	Inne bakteryjne zatrucia pok. A 05.9 do lat 2	0	0	1	0,1	0	0	0	0	0	0
10.	Lamblioza A07.1	3	3,5	2	2,41	6	7,4	3	3,8	2	2,6
11.	Wirusowe zakażenia jelitowe A08.0	117	138,7	5	6	5	6,1	83	106	9	11,6
12.	Wirusowe zakażenia jelitowe A08.1	14	16,6	2	2,4	41	50,4	5	6,4	10	12,9
13.	Wirusowe zakażenia jelit. A08.2-3	17	20,1	0	0	2	2,5	10	12,8	12	15,5
14.	Wirusowe zakażenia jelitowe A08.4	74	87,7	5	6	10	12,3	26	33,2	34	43,9

15.	Wirusowe zakaż. jelitowe u dzieci do lat 2 A 08.0-4	70	8,3	16	2,1	20	2,5	36	3,5	27	3,5
16.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe A09	163	193,2	48	58	102	125,4	182	232,5	111	143,3
17.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelit. u dzieci do lat 2 A09	31	3,6	18	2,2	46	5,7	41	5,3	29	3,7
18.	Tularemia	1	1,1	0	0	0	0	0	0	0	0
19.	Mikobakteriozy – inne i BNO	1	1,1	1	1,2	1	1,2	1	1,3	1	1,3
20.	Krztusiec	2	2,3	0	0	0	0	0	0	0	0
21.	Płonica A38	49	58,1	12	14,5	6	7,4	30	38,3	96	123,9
22.	Róża A 46	18	21,3	3	3,6	14	17,2	12	15,3	19	24,5
23.	Kiła A50-A53	0	0	0	0	0	0	2	2,6	1	1,3
24.	Chlamydioza	0	0	0	0	0	0	1	1,3	0	0
25.	Borelioza z Lyme A 69.2	128	151,7	96	116	95	116,8	108	138	152	196,2
26.	Styczność i narażenie na wściekliznę /potrzeba szczepień/	58	68,7	28	33,8	20	24,6	39	49,8	39	50,3
27.	Ospa wietrzna B 01	316	374,7	111	134	84	103,3	174	222,3	353	455,7
28.	WZW typu B – przewlekłe i BNO - B18.0-1	0	0	3	3,6	1	1,2	1	1,3	3	3,9
29.	WZW typu C przewlekłe B18.2	2	2,3	3	3,6	3	3,7	2	2,6	4	5,2
30.	Świnka B 26	1	1,1	0	0	0	0	1	1,3	2	2,6

31.	Bąblowica B 67	0	0	1	1,2	0	0	2	2,6	0	0
32.	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae	0	0	0	0	0	0	2	2,6	3	3,9
33.	Choroba wywołana przez Heumophilus influenzae	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2,6
34.	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone G03	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,3
35.	Bakteryjne zap. opon mózg. i/lub mózgu inne nie okr. G00.9, G04.2	1	1,1	0	0	0	0	0	0	0	0
36	Grypa-ogółem J 10- J 11	32	37,9	30	36,2	0	0	21	26,8	17	21,9
37	Grypa potwierdzona wynikiem testu antygenowego	-	-	-	-	-	-	-	-	76	98,1
38	Zakażenia wirusem RSV	-	-	-	-	-	-	-	-	24	31
39	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)	0	0	1846	223,4	4363	5363,2	3012	3848,5	644	831,4

1. ZATRUCIA POKARMOWE I ZAKAŻENIA JELITOWE

Biegunki i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu

Biegunki i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu zwykle nie są potwierdzone badaniami bakteriologicznymi, mają łagodny przebieg, o czym świadczy niewielki odsetek hospitalizacji.

W 2023 r. zarejestrowano 111 zachorowań, w tym 29 u dzieci do lat 2. Jest to dwukrotny spadek w stosunku do 2022 r. Hospitalizowano 9 osób, w tym 6 dzieci do lat 2.

W 2022 r. zarejestrowano 223 zachorowania, w tym 41 u dzieci do lat 2. Hospitalizowano 2 osoby, w tym 1 dziecko do lat 2.

Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe

Głównym czynnikiem etiologicznym wirusowych infekcji jelitowych są zakażenia norowirusowe, rotawirusowe i adenowirusowe.

W porównaniu z rokiem poprzednim w 2023 r. odnotowano znaczny spadek wirusowych zakażeń jelitowych. Zarejestrowano 65 przypadków, w tym 27 u dzieci do lat 2. 9 zachorowań wywołanych było przez rotawirusy, 10 zachorowań - norowirusy i 12 zachorowań przez adenowirusy. 34 zachorowania sklasyfikowano jako wirusowe zakażenia jelitowe inne nieokreślone. Hospitalizacji wymagały 62 osoby.

W 2022 r. odnotowano 160 przypadków, w tym 36 u dzieci do lat 2. 103 zachorowania wywołane były przez rotawirusy, 9 zachorowań wywołanych było przez norowirusy i 18 zachorowań przez adenowirusy. 30 zachorowań sklasyfikowano jako wirusowe zakażenia jelitowe inne nieokreślone. Hospitalizacji wymagały 153 osoby.

Salmonelozy

W 2023 r. na terenie powiatu zarejestrowano 14 zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką *Salmonella Enteritidis*. Zachorowania wystąpiły u 9 dzieci i 5 osób dorosłych. Hospitalizacji wymagało 9 chorych.

Ponadto odnotowano 5 zakażeń pozajelitowych wywołanych pałeczką *Salmonella Enteritidis*.

W 2022 r. odnotowano 10 zachorowań na zatrucie pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella*. Zachorowania wystąpiły u 6 dzieci i 4 osób dorosłych. W 9 przypadkach czynnikiem etiologicznym była *Salmonella Enteritidis*, natomiast w 1 przypadku *Salmonella Typhimurium*. Hospitalizacji wymagało 8 osób.

Podobnie jak w roku poprzednim w 2023 r. wystąpiło 1 rodzinne ognisko zatrucia pokarmowego wywołane pałeczkami *Salmonella Enteritidis*. Zachorowało 5 osób, w tym 3 dzieci. łączna liczba osób narażonych – 7. W toku prowadzonego wspólnie z Sekcją HŻ dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że źródłem zakażenia były jaja kurze z własnego gospodarstwa. W pobranych próbach z surowych jaj kurzych z własnego gospodarstwa i z blatu roboczego w kuchni wyhodowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*. O wystąpieniu w gospodarstwie ogniska wywołanego pałeczkami *Salmonella Enteritidis* poinformowano Powiatowego Lekarza Weterynarii w Tomaszowie Lubelskim.

Bakteryjne zakażenia jelitowe

W omawianym okresie odnotowano 68 przypadków bakteryjnych zakażeń jelitowych, w tym 51 wywołanych przez *Clostridium difficile*, 1 zachorowanie na inne określone zakażenie oraz 16 zachorowań na nieokreślone zakażenie jelitowe.

W 2022 roku odnotowano 60 przypadków bakteryjnych zakażeń jelitowych, w tym 47 wywołanych przez *Clostridium difficile* oraz 13 zachorowań na nieokreślone zakażenia jelitowe.

Kolonizacja *Clostridium difficile* jest szczególnie częsta w warunkach szpitalnych.

Zachorowania wywołane przez *Clostridium difficile* wystąpiły głównie u osób starszych obciążonych innymi jednostkami chorobowymi, poddawanych długotrwałej antybiotykoterapii.

2. WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY (WZW)

Ważny problem zdrowia publicznego stanowią wirusowe zapalenia wątroby. Ze względu na przewlekły charakter tych zakażeń liczba osób zakażonych wirusami zapalenia wątroby stanowi poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego oraz narastający problem związany z leczeniem ciężkich powikłań. Spośród wirusowych zapaleń wątroby najpoważniejszy problem epidemiologiczny stanowi wzw typu C, przeciw któremu nie ma skutecznej szczepionki.

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W 2023 r. zarejestrowano 3 zachorowania na przewlekłe wzw typu B. Natomiast w 2022 r. zarejestrowano 1 zachorowanie - również przewlekłe.

Zachorowania wystąpiły u osób dorosłych, które nie były zaszczepione przeciwko wzw typu B. Osoby ze styczności z chorym na wzw typu B zostały objęte nadzorem epidemiologicznym oraz skierowane pod nadzór lekarski celem zaszczepienia przeciwko wzw typu B. Nie odnotowano zachorowań u pracowników służby zdrowia. Wpływ na zapadalność na wzw typu B ma przede wszystkim wprowadzenie do Programu Szczepień Ochronnych obowiązkowych szczepień przeciwko wzw typu B.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W analizowanym okresie odnotowano 4 zachorowania na wzw typu C. Chorych skierowano do lekarza rodzinnego w celu zaszczepienia p/wzw typu B. Pisemną informację o osobach z kontaktu domowego z chorym przekazano do lekarza rodzinnego.

W 2022 r. odnotowano tylko 2 zachorowania na przewlekłe wzw typu C.

Wirusowe zapalenie wątroby typu A

Od kilku lat nie zarejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A.

3. ZACHOROWANIA I PODEJRZENIA ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ

Zarejestrowano 17 zachorowań na grypę, w tym 6 u dzieci do lat 14. Współczynnik zapadalności wyniósł 21,9.

Wpłynęło 76 zgłoszeń zachorowań na grypę potwierdzoną testem antygenowym. Współczynnik zapadalności wyniósł 98,1.

W ramach nadzoru nad grypą SENTINEL w 2023 r. pobrano i dostarczono do laboratorium wirusologii Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Lublinie próby od 23 chorych. W pobranych próbach u 1 chorego wykryto obecność wirusa grypy typu B, a u 8 chorych wirusa SARS CoV-2. W pozostałych próbach nie wykryto badanych czynników chorobotwórczych.

4. GRUŻLICA

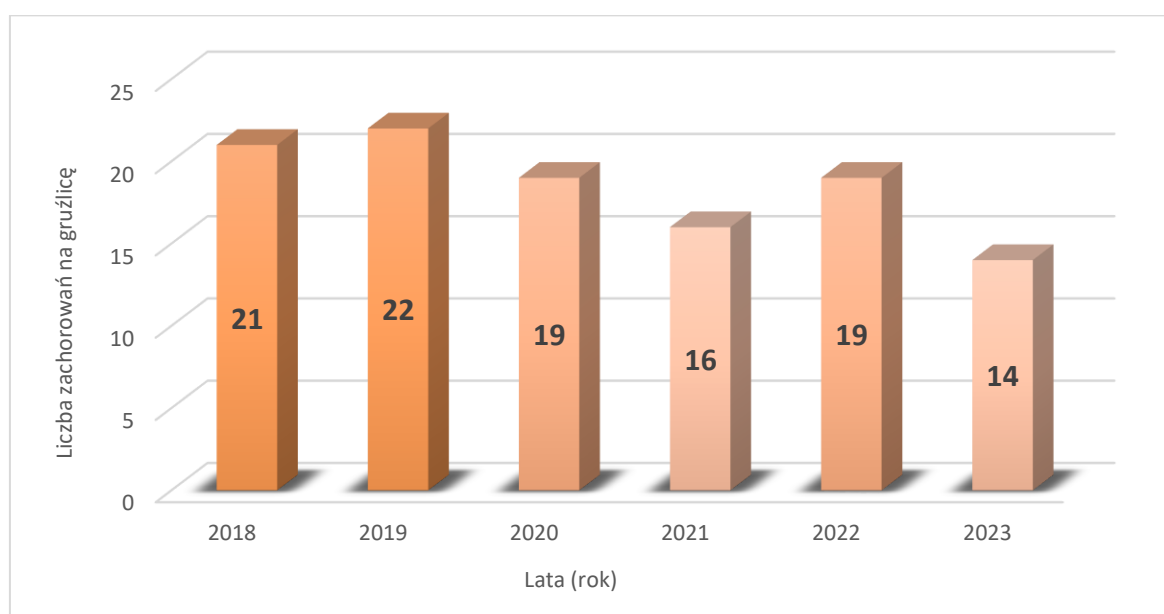
W 2023 roku w powiecie tomaszowskim zarejestrowano spadek zachorowań na gruźlicę. Odnotowano 14 nowych zachorowań na gruźlicę płuc. W 2022 r. zarejestrowano 19 zachorowań na gruźlicę. Podobnie jak w latach ubiegłych dominowały zachorowania wśród mężczyzn.

Zachorowań w grupie wiekowej u dzieci i młodzieży do 18 r.ż. nie zarejestrowano.

Wśród zarejestrowanych w 2023 r. przypadków zachorowań na gruźlicę występowały następujące postaci:

- gruźlica układu oddechowego niepotwierdzona bakteriologicznie lub histopatologicznie – 2 przypadki
- gruźlica układu oddechowego potwierdzona bakteriologicznie lub histopatologicznie – 12 przypadków

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania gruźlicy na terenie powiatu tomaszowskiego na przestrzeni kilku lat zostały przedstawione w formie wykresu (wykres 1).



Wykres 1. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania gruźlicy (wszystkich postaci ogółem) na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2018 – 2023

Wszyscy chorzy byli hospitalizowani. Osoby z kontaktu z chorym objęto aktywnym nadzorem epidemiologicznym. Kierowano pisma do lekarzy rodzinnych osób z kontaktu z chorym w celu objęcia nadzorem, skierowaniu na badania profilaktyczne lub do poradni specjalistycznej.

Łącznie objęto nadzorem epidemiologicznym 26 osób z otoczenia chorych.

Pełniąc nadzór epidemiologiczny nad chorymi na gruźlicę i osobami ze styczności, współpracowano z lekarzami podstawowej opieki zdrowotnej, Poradnią Gruźlicy i Chorób Płuc dla Dzieci w Zamościu, Poradnią Gruźlicy i Chorób Płuc w Tomaszowie Lubelskim, Poradnią Gruźlicy i Chorób Płuc w Zamościu, szpitalem SP ZOZ Oddziałem Gruźlicy i Chorób Płuc w Tomaszowie Lubelskim, Sanatorium w Poniatowej, Sanatorium w Adampolu oraz innymi stacjami sanitarno - epidemiologicznymi w woj. lubelskim.

W ramach współpracy w zwalczaniu gruźlicy do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Tomaszowie Lubelskim wysyłane są zgłoszenia powiadamiające o rozpoznaniu gruźlicy u ludzi w gospodarstwach, w których są zwierzęta hodowlane. W omawianym okresie sprawozdawczym nie było potrzeby wysyłania takich zgłoszeń.

W 2023 roku nie zarejestrowano zgonu z powodu gruźlicy.

5. ZAKAŻENIA SARS-CoV-2 (COVID-19)

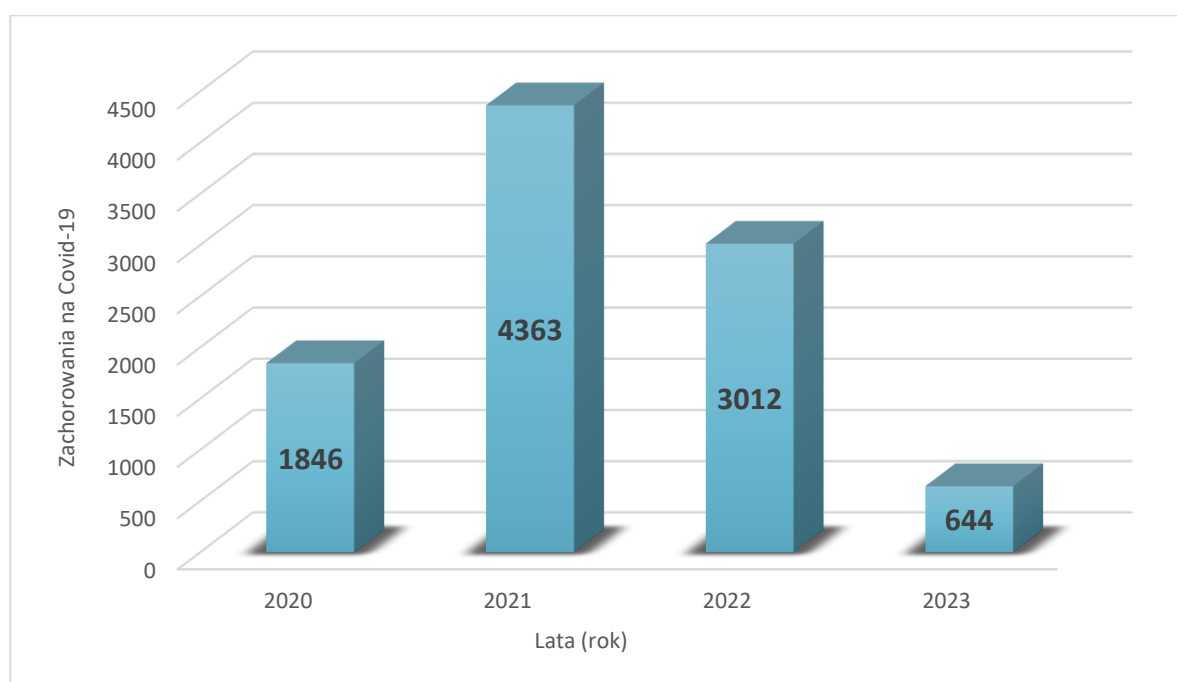
W 2023 r. w powiecie tomaszowskim zarejestrowano 644 zachorowania na COVID-19 i był to ponad czterokrotny spadek zachorowań w stosunku do roku 2022. Hospitalizacji wymagały 194 osoby. Odnotowano 7 zgonów, gdzie jedną z przyczyn zgonu był COVID-19.

W 2022 r. zarejestrowano 3012 zachorowań na COVID-19, a hospitalizacji wymagało 408 chorych. Odnotowano 54 zgony.

Dla porównania w 2021 roku zarejestrowano 4363 zachorowania na COVID-19, hospitalizacji wymagały 922 osoby, a zmarło 216 osób.

Natomiast w 2020 roku zarejestrowano 1846 zachorowań na COVID-19, hospitalizacji wymagały 363 osoby, a zmarły 74 osoby.

Od początku epidemii do 31.12.2023 roku zarejestrowano 9865 zakażeń SARS-CoV-2.



Wykres 2. Zachorowania na Covid-19 na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2020 – 2023

Tabela 2. Liczba wykrytych zakażeń SARS-CoV-2 w powiecie tomaszowskim w kolejnych miesiącach 2023 r.

Miesiąc roku 2023	Liczba zachorowań	Liczba hospitalizacji	Odsetek osób hospitalizowanych
Styczeń	13	9	69,2
Luty	86	28	32,6
Marzec	166	58	34,9
Kwiecień	48	25	52,1
Maj	6	2	33,3
Czerwiec	1	1	100
Lipiec	4	3	75
Sierpień	1	1	100

Wrzesień	7	-	0
Październik	28	13	46,4
Listopad	94	16	17
Grudzień	190	38	20
Razem	644	194	31,1

6. CHOROBA Z LYME

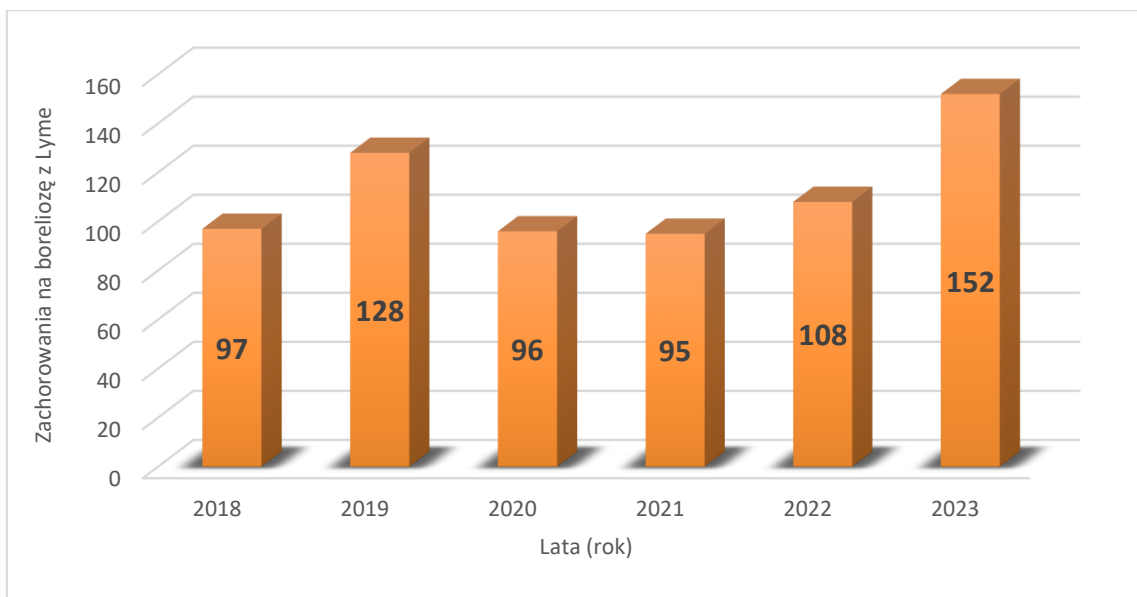
W omawianym roku sprawozdawczym zarejestrowano 249 zachorowań na boreliozę z Lyme, które na podstawie obowiązujących definicji zakwalifikowano jako przypadki prawdopodobne – 69, potwierdzone - 83. Natomiast w przypadku 97 zgłoszeń zachorowań po przeprowadzeniu wywiadów epidemiologicznych zakwalifikowano je jako niespełniające obowiązujących kryteriów definicji. Z powodu boreliozy hospitalizowano 23 osoby. Borelioza rozpoznawana była głównie u osób dorosłych.

Spośród wszystkich zarejestrowanych w 2023 r. przypadków boreliozy z Lyme większą liczbę stanowiły zachorowania na postać stawową (83 przypadki), mniejszą liczbę stanowiły zachorowania pod postacią rumienia wędrującego (69 przypadków). Dane przedstawiono na wykresie kołowym (wykres 3).



Wykres 3. Postaci boreliozy z Lyme wg kryteriów definicji zarejestrowane w powiecie tomaszowskim w 2023 r.

Analiza zarejestrowanych przypadków wykazała wzrost zachorowań na boreliozę, co pokazano na wykresie (wykres 4).



Wykres 4. Zachorowania na boreliozę z Lyme na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2018 – 2023

7. CHOROBY PRZENOSZONE DROGĄ PŁCIOWĄ

W 2023 r. w powiecie tomaszowskim zarejestrowano 1 zachorowanie na kiłę.

Natomiast w 2022 r. zarejestrowano 2 zachorowania na kiłę oraz 1 zachorowanie na chlamydiozę.

8. RÓŻA

W analizowanym okresie w powiecie tomaszowskim zarejestrowano 19 zachorowań na różę, a 10 chorych wymagało hospitalizacji.

W 2022 r. zarejestrowano 12 zachorowań na różę, a 2 osoby hospitalizowano.

9. ZAPALENIE OPON MÓZGOWYCH

W 2023 r. zarejestrowano 1 zachorowanie na zapalenie opon mózgowych (inne i nieokreślone). Chora była hospitalizowana.

W 2022 r. nie rejestrowano zachorowań na zapalenie opon mózgowych.

10. CHOROBY WIEKU DZIECIĘCEGO

W analizowanym okresie do najczęściej rejestrowanych chorób wieku dziecięcego należą: ospa wietrzna i płonica. Najwięcej zachorowań odnotowano na ospę wietrzną, która stanowiła największy odsetek wśród wszystkich zarejestrowanych chorób wieku dziecięcego.

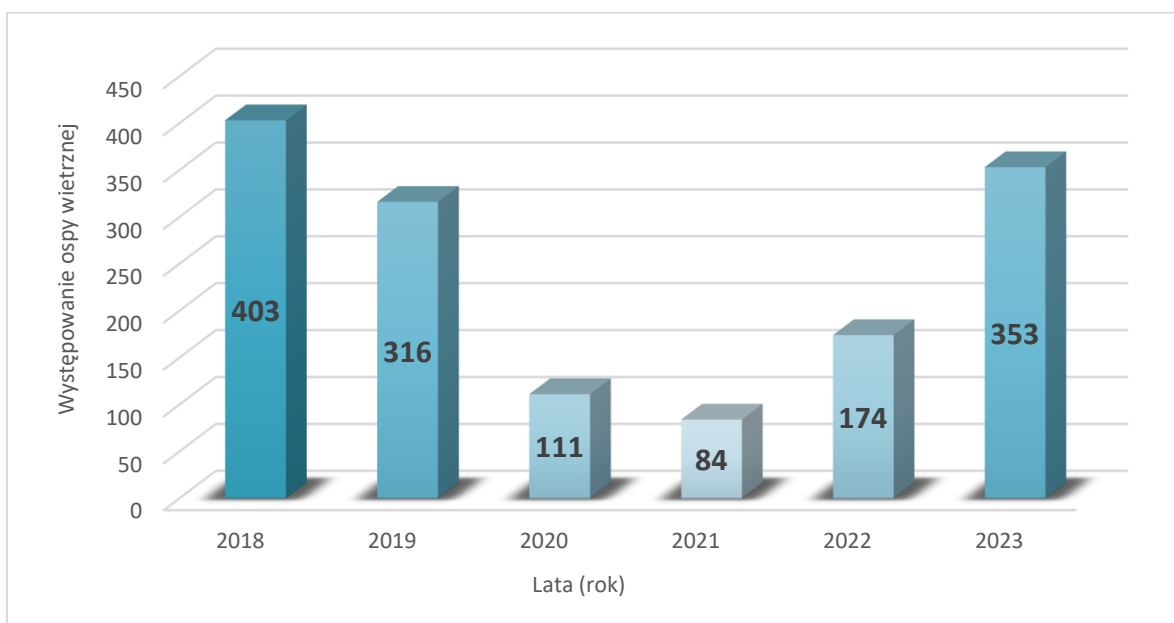
Nie stwierdzono zachorowań na choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym od lat prowadzone są szczepienia ochronne, takich jak poliomyelitis, różyczka, błonica i tężec noworodków.

Ospa wietrzna

W 2023 r. w stosunku do roku ubiegłego odnotowano dwukrotny wzrost zachorowań na ospę wietrzną. Zarejestrowano 353 zachorowania na tę chorobę. Hospitalizacji wymagało 5 dzieci. Najwięcej zachorowań wystąpiło u dzieci i młodzieży do 14 roku życia.

W 2022 r. odnotowano 174 zachorowania na ospę wietrzną.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania ospy wietrznej na terenie powiatu tomaszowskiego na przestrzeni kilku lat zostały przedstawione w formie wykresu (wykres 5).



Wykres 5. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania ospy wietrznej na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2018 - 2023

Tabela 3. Sezonowy rozkład zachorowań na ospę wietrzną w 2023 r.

Miesiąc roku 2023	Liczba zachorowań
Styczeń	7
Luty	3
Marzec	17
Kwiecień	56
Maj	115
Czerwiec	40
Lipiec	24
Sierpień	11
Wrzesień	7
Październik	21
Listopad	15
Grudzień	37
Razem	353

Płonica

Płonica jest chorobą bakteryjną, przeciwko której nie ma szczepionki. W 2023 r. w stosunku do roku ubiegłego wystąpił ponad trzykrotny wzrost zachorowań na płonicę. Zarejestrowano 96 przypadków. Zachorowania miały zwykle charakter łagodny, odnotowano 2 przypadki wymagające hospitalizacji.

W 2022 r. odnotowano 30 zachorowań, a 3 osoby hospitalizowano.

Odra, świnka, różyczka

Sytuacja epidemiologiczna odry, świnki i różyczki jest uwarunkowana poprzez prowadzone obowiązkowe szczepienia ochronne przeciw w/w chorobom.

Na terenie powiatu tomaszowskiego od 2019 r. nie zarejestrowano przypadków zachorowań na odrę.

W 2023 r. zarejestrowano 2 zachorowania na świnkę. Dzieci nie były szczepione p/świńce.

W 2022 r. zarejestrowano 1 zachorowanie na świnkę. Dziecko nie było szczepione p/świńce.

W ostatnich latach nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę.

Krztusiec

Krztusiec jest bakteryjną chorobą zakaźną wywoływaną przez pałeczkę krztuśca *Bordetella pertusis*. Choroba przenosi się drogą oddechową i jest zaraźliwa w szczególności dla osób nieuodpornionych.

Na terenie działania PSSE w Tomaszowie Lubelskim w 2023 r. nie zarejestrowano zachorowań na krztusiec.

Tabela 5. Liczba zachorowań na krztusiec na terenie powiatu tomaszowskiego w latach 2016-2023

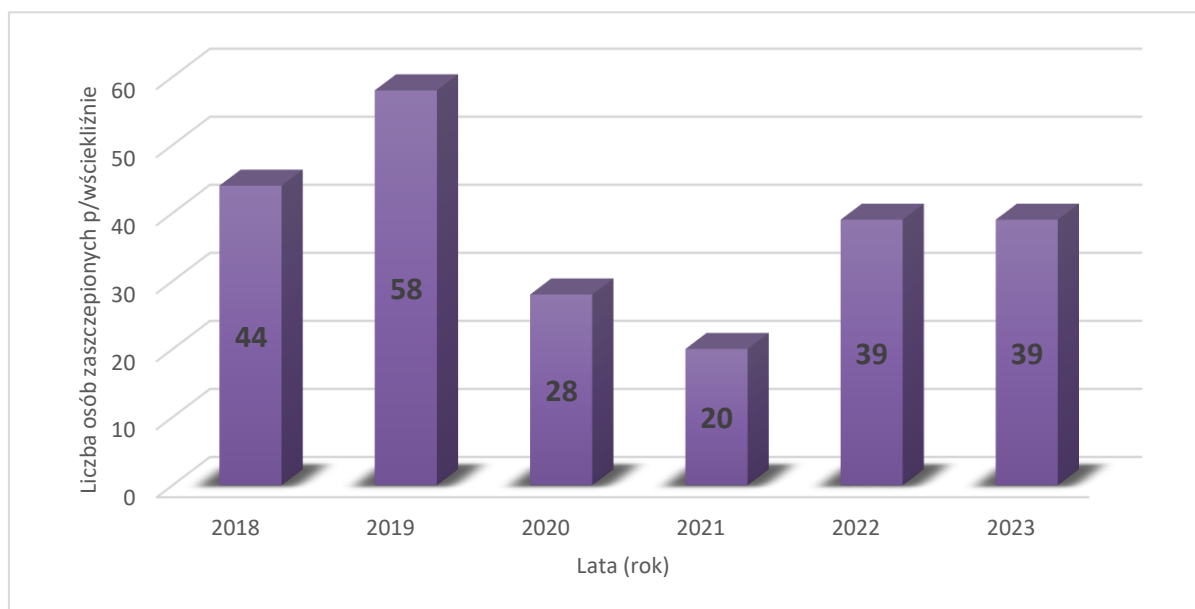
Rok	Liczba zachorowań
2016	1
2017	3
2018	0
2019	2
2020	0
2021	0
2022	0
2023	0

11. NARAŻENIE NA WŚCIEKLIZNĘ / POTRZEBA SZCZEPIEŃ

W 2023 r. nadal problem stanowiły pokąsania przez zwierzęta (domowe lub wałęsające się) oraz kontakty ze zwierzętami dzikimi. W związku ze stycznością i narażeniem na wściekliznę przeprowadzono 139 wywiadów epidemiologicznych. W przypadku braku możliwości obserwacji zwierzęcia w kierunku wścieklizny osoby po narażeniu na wściekliznę kierowane były do Poradni Chorób Zakaźnych celem kwalifikacji do szczepień p/wściekliznie.

W 2023 r. zakwalifikowano do szczepień p/wściekliznie 39 osób i tę samą liczbę osób zakwalifikowano w 2022 r.

Dane epidemiologiczne dotyczące styczności i narażenia na wściekliznę/potrzeba szczepień na terenie powiatu tomaszowskiego na przestrzeni kilku lat zostały przedstawione w formie wykresu (wykres 6).



Wykres 7. Liczba osób zaszczepionych p/wściekliznie w powiecie tomaszowskim w latach 2018 – 2023

12. LAMBLIOZA (GIARDIOZA)

Od kilku lat obserwuje się spadek rejestrowanych zachorowań na lambliozę.

W 2023 roku zarejestrowano 2 zachorowania na lambliozę, a w 2022 roku 3 zachorowania.

13. OSTRE PORAZENIE WIOTKIE

W analizowanym okresie nie odnotowano przypadków podejrzeń i/lub zachorowań na opw.

W ramach realizacji programu eradykacji poliomyelitis w 2023 r. wysłano do WSSE w Lublinie 52 meldunki dotyczące nadzoru nad stanem hospitalizacji dzieci w wieku do 15 lat z ostrym porażeniem wiotkim w SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim.

14. ZGONY Z POWODU ZAKAŻEŃ I CHOROBY ZAKAŻNYCH

W omawianym roku zarejestrowano 7 zgonów z powodu COVID-19. Zgonów z powodu innych chorób zakaźnych nie zarejestrowano.

15. PODSUMOWANIE

W 2023 roku podobnie jak w 2022 sytuację epidemiologiczną powiatu tomaszowskiego zdominowały zakażenia SARS-Cov-2.

W 2023 roku nastąpił wzrost liczby większości rejestrowanych zakażeń i chorób zakaźnych, po jego spadku obserwowanym w 2022, 2021 i 2020 roku, a związanym z ograniczeniami wdrożonymi w celu zwalczania Covid-19.

Zaobserwowano bardzo dobrą zgłaszalność chorób zakaźnych przez podmioty lecznicze. Najczęściej rejestrowanymi na terenie powiatu chorobami zakaźnymi, poza Covid – 19, była ospa wietrzna, biegunka i zapalenie żołądkowo - jelitowe, borelioza z Lyme, wirusowe i bakteryjne zakażenia jelitowe, styczność i narażenie na wściekliznę (potrzeba szczepień), płonica.

Zwraca uwagę duża ilość przeprowadzonych dochodzeń epidemiologicznych przeprowadzonych w związku z kontaktem osób ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę.

W 2023 roku na terenie powiatu tomaszowskiego nie odnotowano chorób takich jak: odra, różyczka, czerwonka, krztusiec, wzw typu A.

W ramach eradykacji programu poliomyelitis kontynuowano działania związane ze wzmożonym nadzorem nad ostrymi porażeniami wiotkimi /opw/.

W 2023 r. odnotowano jedno rodzinne zbiorowe zatrucie pokarmowe. W ogniskach chorób przenoszonych drogą pokarmową prowadzone są dochodzenia epidemiologiczne i podejmowane są działania przeciwepidemiczne.

STAN SANITARNY PODMIOTÓW LECZNICZYCH, WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ NA TERENIE POWIATU TOMASZOWSKIEGO W 2023 ROKU

Według ewidencji na dzień 31 grudnia 2023 r. na terenie powiatu tomaszowskiego ogółem funkcjonowało **176 podmiotów leczniczych**, w tym:

- wykonujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne – 5
 - 4 szpitale, w tym 1 szpital leczenia jednego dnia, 2 szpitale Oddziały Rehabilitacji
 - 1 zakład opiekuńczo-leczniczy
- wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne - 69
 - 48 przychodni, ośrodków zdrowia, poradni, ambulatoriów z izbą chorych,
 - 8 zakładów badań diagnostycznych i medycznych laboratoriów diagnostycznych,
 - 8 zakładów rehabilitacji leczniczej
 - 5 innych ambulatoriów wykonujących świadczenia zdrowotne
- praktyki zawodowe indywidualne i grupowe prowadzące działalność leczniczą – 102
 - 52 indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie
 - 1 grupowa praktyka lekarska
 - 24 indywidualne praktyki lekarzy dentyków
 - 15 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentyków
 - 3 indywidualne praktyki położnych
 - 7 inne: gabinety fizjoterapii, masażu i logopedyczny.

W 2023 r. w ramach prowadzonego nadzoru wykonano ogółem 146 kontroli sanitarnych, w tym: tematycznych - 7, interwencyjnych - 1, sprawdzających – 4.

Na terenie powiatu tomaszowskiego funkcjonują 4 szpitale, w tym 1 szpital hospitalizacji jednodniowej oraz 1 zakład opiekuńczo leczniczy. W 2023 roku wszystkie placówki lecznictwa zamkniętego zostały skontrolowane w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego, przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno-sanitarne, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne, prowadzenia działalności p/epidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i postępowania z odpadami medycznymi. Przeprowadzono łącznie 24 kontrole, w tym 3 sprawdzające i 7 tematycznych. Nieprawidłowości stwierdzone w czasie kontroli skutkowały wydaniem decyzji administracyjnych nakazujących podjęcie działań zmierzających do poprawy stanu sanitarnego-technicznego oraz zorganizowanie pomieszczeń zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Nieprawidłowości dotyczyły braku prawidłowo zorganizowanych brudowników i pomieszczeń porządkowych oraz niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg, wyposażenia, co uniemożliwiało prawidłową dekontaminację.

Ponadto wydano 2 decyzje przedłużające termin wykonania nałożonych obowiązków.

Preparaty dezynfekcyjne, które są stosowane w szpitalach, posiadają wpis do rejestru prowadzonego przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych oraz znak zgodności (bezpieczeństwa) CE.

Doboru preparatów dokonywano właściwie do przeznaczenia i spektrum działania. Zapewnione były preparaty do dezynfekcji miejsc skażonych materiałem organicznym.

Opracowano i wdrożono procedury postępowania ze sprzętem wielorazowego użytku.

W szpitalu narzędzia i sprzęt wielorazowy po użyciu były przekazywane do dezynfekcji właściwej do Centralnej Sterylizatorni, gdzie zainstalowane są automatyczne myjnie-dezynfekторы.

Roztwory użytkowe preparatów dezynfekcyjnych sporządzano zgodnie z zaleceniem producentów w pojemnikach dostosowanych wielkością do rodzaju sprzętu, oznakowanych nazwą środka dezynfekcyjnego, stężeniem, datą oraz podpisem osoby sporządzającej roztwór.

Zaopatrzenie w preparaty dezynfekcyjne było dostosowane do potrzeb.

Stanowiska higieny rąk wyposażone były w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, baterie uruchamiane bez kontaktu z dłonią, dozownik łokciowy z mydłem w płynie, dozownik łokciowy z preparatem do dezynfekcji rąk, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki. Stosowano jednorazowe wkłady do dozowników.

Szpital SPZOZ w Tomaszowie Lubelskim posiada własną Centralną Sterylizatornię spełniającą wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Przygotowanie narzędzi i materiału do sterylizacji odbywało się w Centralnej Sterylizatorni. CS wyposażono w dwa przelotowe sterylizatory. Do pakowania narzędzi i sprzętu medycznego stosowano kontenery z filtrem, opakowania papierowo-foliowe, a do pakowania bielizny używany był papier i włóknina. Pakiety sterylne oznakowane datą sterylizacji i datą ważności przechowywano z zachowaniem segregacji w magazynie sprzętu sterylnego.

Na terenie powiatu tomaszowskiego pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się ogółem 69 podmiotów leczniczych, w których udzielane były ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych,

lecznice, zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej oraz inne ambulatoria wykonujące świadczenia zdrowotne).

Placówki lecznictwa otwartego funkcjonujące na nadzorowanym terenie w większości spełniają wymogi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

W 2023 r. skontrolowano 41 placówek lecznictwa otwartego w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego, przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno-sanitarne, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne, prowadzenia działalności p/epidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i postępowania z odpadami medycznymi. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą podjęcie działań zmierzających do poprawy stanu sanitarnego-technicznego pomieszczeń przychodni. Nieprawidłowości dotyczyły niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów, podłóg, powierzchni stolarki drzwiowej i wyposażenia, co uniemożliwiało prawidłową dekontaminację.

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim znajdowało się 23 Punkty szczepień. W 2023 roku kontrole w zakresie organizacji i wykonawstwa szczepień ochronnych przeprowadzono we wszystkich Punktach szczepień. Łącznie przeprowadzono 45 kontroli.

W 2023 r. roku na terenie powiatu tomaszowskiego funkcjonowało 102 działalności lecznicze wykonywane przez praktykę zawodową indywidualną i grupową.

Skontrolowano 46 obiektów w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego, przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno-sanitarne, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne, prowadzenia działalności p/epidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i postępowania z odpadami medycznymi. W trakcie kontroli przeprowadzonych w 2023 r. w gabinetach praktyk zawodowych nieprawidłowości nie stwierdzono, decyzji administracyjnych nie wydano.

PODSUMOWANIE:

Na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego stwierdza się, że stan podmiotów leczniczych pod względem sanitarno – technicznym ulega poprawie.

Nowo otwarte podmioty lecznicze funkcjonują w nowoczesnych budynkach o wysokim poziomie estetyki i standardzie technicznym.

Nieprawidłowości pod względem wymagań sanitarno - technicznych, skutkujących wszczęciem postępowania administracyjnego i wydaniem decyzji administracyjnej, stwierdzono w 4 podmiotach leczniczych.

Stan sanitarno – techniczny placówek medycznych na terenie powiatu tomaszowskiego należy określić jako dobry. Duża część placówek jest nowa lub wyremontowana i spełnia stawiane wymagania.

Sekcja Higieny Komunalnej

Sekcja Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim w roku sprawozdawczym 2023 sprawowała nadzór sanitarny nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej. W roku sprawozdawczym 2023 obejmowała nadzorem 420 obiektów, w tym 346 obiektów użyteczności publicznej (tj. zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, solaria, zakłady tatuażu, zakłady odnowy biologicznej, jednostki organizacyjne pomocy społecznej, obiekty świadczące usługi hotelarskie, stacje paliw, dom kultury, obiekty sportowe, przystanki autobusowe, parkingi, tereny rekreacyjne, domy przedpogrzebowe, cmentarze) i 74 obiektów wodnych (tj. wodociągi zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę i wodociągi indywidualne ujmujące wodę na potrzeby prowadzonej działalności), w których przeprowadzono łącznie 301 kontroli.

Stan sanitarny w poszczególnych grupach obiektów przedstawiał się następująco:

1. ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ.

Na terenie powiatu tomaszowskiego eksploatowanych jest 74 wodociągów, w tym 61 to wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę o charakterze publicznym oraz 13 to inne urządzenia wodociągowe produkujące wodę (indywidualne ujęcia wody), którą wykorzystują w ramach prowadzonej działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej. Zgodnie z szacunkami poszczególnych zarządców i właścicieli urządzeń wodnych sieć wodociągowa dociera do wszystkich zamieszkałych miejscowości w powiecie tomaszowskim i zaopatruje około 70 tys. mieszkańców powiatu. Z wody o kontrolowanej jakości korzysta około 89% mieszkańców powiatu tomaszowskiego.

Do sieci wodociągowej nie są podłączone pojedyncze gospodarstwa domowe (zaopatrywane w wodę z ujęć indywidualnych – studni kopanych, których jakość nie jest kontrolowana przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej), do których doprowadzenie sieci wodociągowej jest utrudnione z różnych przyczyn.

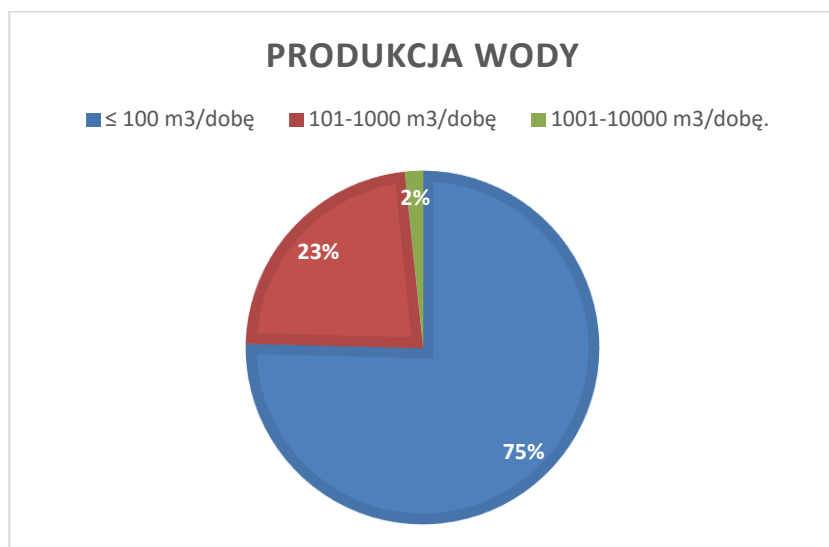
W 2023 roku ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi dokonywana była w oparciu o *rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*. Nadzór sanitarny nad jakością wody w okresie sprawozdawczym prowadzono we wszystkich zewidencjonowanych wodociągach, zgodnie z planem działania opracowanym na 2023 rok, zatwierdzonym przez Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Częstotliwość poboru próbek w 2023r. ustalono na podstawie wielkości średniorocznej produkcji wody w m³/dobę z poszczególnych wodociągów – zgodnie z wymaganiami cytowanego wyżej rozporządzenia.

Próbki wody do badań laboratoryjnych pobierano w stałych punktach poboru tzw. punktach zgodności, uzgodnionych z zarządcami i właścicielami urządzeń wodnych. Badania wody realizowane były w oparciu o monitoring kontrolny (parametry grupy A), monitoring przeglądowy (parametry grupy B) oraz potrzeby wynikające z bieżącego nadzoru sanitarnego.

1.1. Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia.

Nadzorem w 2023 roku objęto 61 urządzeń wodnych -wodociągów zbiorowego zaopatrzenia:

- 46 wodociągów o produkcji wody ≤ 100 m³/dobę
- 14 wodociągów o produkcji wody 101-1000 m³/dobę
- 1 wodociąg o produkcji wody 1001-10000 m³/dobę.



Wykres nr 1 - Procent wodociągów nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Tomaszowie Lubelskim w zależności od ilości produkowanej wody w m³/dobę w 2023 roku.

Tabela 1 - Wodociągi, które w 2023 roku dostosowały jakość wody do obowiązujących wymogów

Lp.	Liczba wzz pod nadzorem PSSE na terenie powiatu	Liczba skontrolowanych wzz	Brak przydatności wody z wzz (decyzje)		Warunkowa przydatność wody z wzz (decyzje)		Udzielone odstępstwa (decyzje)	
			Ilość	Nazwa wzz	Ilość	Nazwa wzz	Ilość	Nazwa wzz
1	61	14	0	nd	3	wzz - Łaszczów - Dąbrowa - Lubycza Królewska IV	0	nd

W tej grupie obiektów w bieżącym roku wydano 3 decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. W pozostałych jakość wody była prawidłowa.

Wodociągi, w których stwierdzono warunkową przydatność wody do spożycia:

- wzz Łaszczów - w ramach prowadzonego nadzoru przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej pobrano próbki wody do badań z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Łaszczów. Wykonane badania laboratoryjne ww. próbek wody przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji

Sanitarно- Epidemiologiczną w Zamościu wykazały w punktach poboru przekroczenie liczby mikroorganizmów na agarze odżywczym w 220C ±20C po 68 ±4 h w jtk/1 ml wody – wynik > 300.

Zgodnie z załącznikiem nr 1 część C do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) parametr liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w 220C ±20C po 68 ±4 h w jtk/1 ml wody nie powinna przekraczać 100 jtk/1 ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim w dniu 07.07.2023r. wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia i komunikat z zaleceniami. Właściciel wodociągu zbiorowego zaopatrzenia niezwłocznie podjął działania naprawcze, następnie przedstawił raport z badań wody potwierdzający jej przydatność do spożycia przez ludzi i zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Po zakończeniu realizacji w/w zadań przez właściciela wodociągu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał w dniu 25.09.2023r. decyzję o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

- wzz Dąbrowa - w dniu 14.03.2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej zostały pobrane próbki wody które wykazały w dwóch punktach poboru przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów na agarze odżywczym w 22°C±2°C w jtk/1 ml wody – wynik >300. Zgodnie z załącznikiem nr 1 część C do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) parametr liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w 220C ±20C po 68 ±4 h w jtk/1 ml wody nie powinna przekraczać 100 jtk/1 ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim w dniu 23.03.2023r. wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia i komunikat z zaleceniami. Właściciel wodociągu zbiorowego zaopatrzenia niezwłocznie podjął działania naprawcze, następnie przedstawił raport z badań wody potwierdzający jej przydatność do spożycia przez ludzi i zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Po zakończeniu realizacji w/w zadań przez właściciela wodociągu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał w dniu 07.04.2023r. decyzję o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

- wzz Lubycza Królewska IV - w ramach prowadzonego nadzoru przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej pobrano próbki wody do badań z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Lubycza Królewska IV. Wykonane badania laboratoryjne ww. próbek wody przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarно- Epidemiologiczną w Zamościu wykazały w punktach poboru przekroczenie liczby bakterii grupy coli w jtk/100ml wody – wynik w dwóch punktach 4 [1;11]

Zgodnie z załącznikiem nr 1 część C do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) parametr liczba bakterii grupy coli nie powinna przekraczać 0 jtk/100 ml w wodzie wprowadzanej do sieci wodociągowej.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim w dniu 18.05.2023r. wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia i komunikat z zaleceniami. Właściciel wodociągu zbiorowego zaopatrzenia niezwłocznie podjął działania

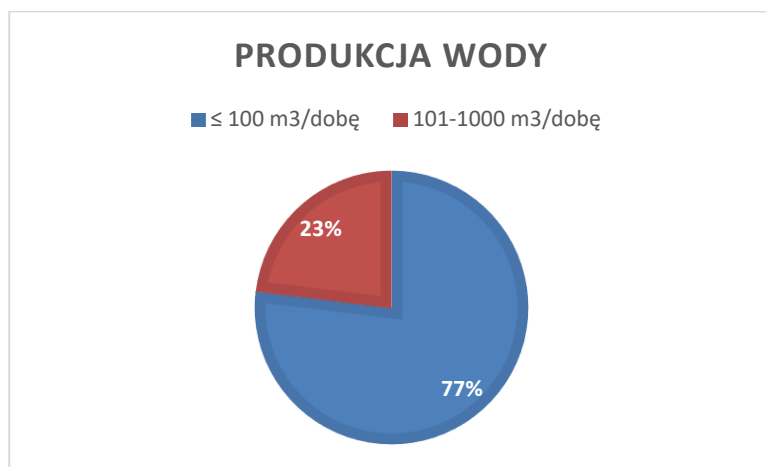
naprawcze, następnie przedstawił raport z badań wody potwierdzający jej przydatność do spożycia przez ludzi i zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Po zakończeniu realizacji w/w zadań przez właściciela wodociągu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał w dniu 30.06.2023r. decyzję o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

1.2. Inne podmioty zaopatrujące w wodę.

Nadzorem w 2023 roku objęto 13 urządzeń wodnych - indywidualne ujęcia wody:

- 10 wodociągów o produkcji wody $\leq 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$
- 3 wodociągi o produkcji wody 101-1000 $\text{m}^3/\text{dobę}$



Wykres nr 2 – Procent indywidualnych ujęć wody nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Tomaszowie Lubelskim w zależności od ilości produkowanej wody w $\text{m}^3/\text{dobę}$ w 2022 roku.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę są to podmioty dostarczające wodę z indywidualnych ujęć w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub w podmiotach działających na rynku spożywczym, wykorzystujących wodę oraz podmioty dostarczające wodę z indywidualnych ujęć w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej, budynkach zamieszkania zbiorowego lub w podmiotach działających na rynku spożywczym, wykorzystujących wodę dla mniej niż 50 osób lub mniej niż średnio 10 m^3 .

Tabela 2 – indywidualne ujęcia wody, które w 2022 roku dostosowały jakość wody do obowiązujących wymogów

Lp.	Liczba iuw pod nadzorem PSSE na terenie powiatu	Liczba skontrolowanych	Brak przydatności wody (decyzje)		Warunkowa przydatność wody (decyzje)		Udzielone odstępstwa (decyzje)	
			Ilość	Nazwa	Ilość	Nazwa	Ilość	Nazwa
1.	13	1	0	0	0	0	0	nd

W tej grupie obiektów w bieżącym roku jakość wody była prawidłowa.

2. STAN SANITARNY BASENÓW, JAKOŚĆ WODY

2.1 Baseny kąpielowe odkryte.

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim znajdują się 2 baseny kąpielowe odkryte:

- basen odkryty zlokalizowany na terenie Ośrodka Wypoczynkowego „ROZTOCZANKA” w Suścu, który zasilany jest w wodę z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Susiec. Basen posiada komputerowy system oczyszczania i uzdatniania wody.
- basen odkryty zlokalizowany na terenie obiektu Restauracyjno - Hotelowego „Arkadia” w Kolonii Łaszczówka, który zaopatrywany jest w wodę z własnego ujęcia. Obiekt wykonany jest profesjonalnie, wyposażony w komputerowy system uzdatniania wody.

Obiekty zostały skontrolowane w zakresie stanu sanitarno-higienicznego urządzeń, niecki basenowej i otoczenia, zaplecza sanitarnego, dokumentacji zdrowotnej pracowników, prowadzonej dokumentacji dotyczącej nadzoru nad jakością wody.

Tabela 3 Baseny kąpielowe odkryte.

Ilość wg ewidencji	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba wydanych decyzji	Jakość wody	Ilość nałożonych mandatów
2	2	0	Odpowiada wymaganiom	0

2.2. Baseny kąpielowe kryte.

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim są trzy pływalnie kryte:

- pływalnia zlokalizowane w Hotelu „ANTONI” w miejscowości Kolonia Łaszczówka k/Tomaszowa Lubelskiego;
- pływalnia zlokalizowana w Pensjonacie „Sosnowe Zacisze” w Suścu;
- pływalnia zlokalizowana w Ośrodku Sportu i Rekreacji „Tomasovia” w Tomaszowie Lubelskim.

W 2023 roku wszystkie pływalnie były kontrolowane. Zakres przedmiotowy kontroli obejmował stan sanitarno-higieniczny urządzeń, niecki basenowej i otoczenia, zaplecza sanitarnego, dokumentacji zdrowotnej pracowników, prowadzonej dokumentacji dotyczącej nadzoru nad jakością wody. W trakcie kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono, jakość wody basenowej jest sprawdzana i dokumentowana.

Nadzorowane pływalnie kryte są to obiekty czynne całorocznie, wykonane profesjonalnie z całym zapleczem technicznym niezbędnym do prowadzenia takiej działalności oraz komputerowym systemem monitorowania jakości wody basenowej.

Dwie pierwsze pływalnie kryte zlokalizowane są w obiektach typu hotel, pensjonat a pływalnia przy Ośrodku Sportu i Rekreacji „Tomasovia” w Tomaszowie Lubelskim zlokalizowana jest w wolnostojącym budynku.

W 2023 roku nie powstały nowe obiekty w tej kategorii.

Tabela 4 - Baseny kąpielowe kryte

Ilość wg ewidencji	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba wydanych decyzji	Jakość wody	Ilość nałożonych mandatów
3	3	0	Odpowiada wymaganiom	0

2.3. Baseny kąpielowe mieszane.

Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim nie ma obiektów w tej kategorii.

Tabela 5 – Baseny kąpielowe mieszane.

Ilość wg ewidencji	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba pobranych prób wody	Liczba wydanych decyzji	Jakość wody	Ilość nałożonych mandatów
0	0	0	0	0	0

3. STAN SANITARNY KĄPIELISK/MIEJSC WYKORZYSTYWANYCH DO KĄPIELI, TERENÓW REKREACYJNYCH PRZYLEGŁYCH DO KĄPIELISK /MIEJSC WYKORZYSTYWANYCH DO KĄPIELI

3.1. Kąpielisko

Kąpielisko przy moło w Majdanie Sopotkim Drugim to wydzielony, oznakowany fragment wód powierzchniowych na zalewie rzeki Sopot o wymiarach 50x25m. W narożnikach zakotwiczone są boje, połączone linami usytuowanymi na zbiorniku wodnym przy pomoście spacerowym (moło) z wieżą dla ratowników. Oznakowane jest tablicą informacyjną umieszczoną w jego bezpośrednim sąsiedztwie. Znajduje się na niej: adres i numer telefonu organizatora kąpieliska, adres i nr telefonu właściwego państwowego inspektora sanitarnego kontrolującego kąpielisko, bieżącą ocenę jakości wody kąpieliska, informację o okresie na jaki zostało zorganizowane kąpielisko, godziny otwarcia kąpieliska, o możliwości wystąpienia krótkotrwałych zanieczyszczeń, dane o temperaturze wody i powietrza w danym dniu.

Badania próbek wody pobranych w ramach nadzoru sanitarnego przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego i wydana na ich podstawie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim - Ocena jakości wody przeznaczonej do kąpielii z Kąpieliska przy moło w Majdanie Sopotkim Drugim potwierdza jej przydatność do kąpielii. Kolejne badanie próbek wody z kąpieliska pobranych w trakcie sezonu przez organizatora wykazały, że woda spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad

jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpeli, na tej podstawie wydano oceny jakości wody przeznaczonej do kąpeli z Kąpieliska przy molo w Majdanie Sopockim Drugim.

Ocena wizualna prowadzona na bieżąco przez organizatora potwierdzała dobrą jakość wody. Nad bezpieczeństwem kąpiących się osób nadzór sprawował ratownik. Na molo znajduje się wieża dla ratownika i stały monitoring. Wzdłuż linii brzegowej kąpieliska piasek bez zanieczyszczeń. Alejki wokół zalewu wyłożone kostką brukową i oświetlone. Przy alejkach znajdują się ławki i pojemniki na odpady, trwale przytwierdzone do powierzchni gruntu. W sąsiedztwie kąpieliska znajdują się WC kontenerowe skanalizowane z wodą, posiadające ściany zmywalne i na podłodze wykładzinę antypoślizgową. Przy parkingu zlokalizowany sanitariat ogólnodostępny, wyposażony w środki czystościowe i dezynfekcyjne.

Analizując oceny sezonowe i wyniki badań z okresu 2020-2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim sklasyfikował jakość wody w kąpielisku jako doskonałą w ocenie czteroletniej.

4. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim sprawuje bieżący nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej, które stanowią liczną i różnorodną grupę, co powoduje zróżnicowanie wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać obiekty należące do poszczególnych kategorii.

Sekcja Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim w roku sprawozdawczym 2023 obejmowała nadzorem 420 obiektów (stan na dzień 31.12.2023r.), w tym 346 obiektów użyteczności publicznej (tj. zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, solaria, zakłady tatuażu, zakłady odnowy biologicznej, jednostki organizacyjne pomocy społecznej, obiekty świadczące usługi hotelarskie, stacje paliw, obiekty sportowe, przystanki autobusowe, dworzec kolejowy, parkingi, tereny rekreacyjne, domy przedpogrzebowe, cmentarze i inne) i 74 obiektów wodnych (tj. wodociągi zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę i wodociągi indywidualne ujmujące wodę na potrzeby prowadzonej działalności).

Kontroli poddano obiekty zaplanowane do kontroli i ujęte w planie zasadniczych zadań na 2023r. W obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono 185 kontrole, w tym 9 kontroli interwencyjnych, 5 kontroli tematycznych i 1 kontrolę sprawdzającą. Sporządzono 18 protokołów kontroli sanitarnej z ekshumacji i 2 protokoły kontroli związanych z wywozem zwłok za granicę. W 9 obiektach nie wykonano zaplanowanych kontroli z uwagi na fakt zlikwidowania obiektu lub zawieszenia prowadzonej działalności.

Najliczniejszą grupę wśród obiektów skontrolowanych, podobnie jak w ubiegłych latach stanowiły w kolejności zakłady świadczące usługi w zakresie pielęgnacji i upiększania ciała – skontrolowano 34 obiektów, obiekty oferujące usługi noclegowe – skontrolowano 23, cmentarze – skontrolowano 19 obiektów, apteki – skontrolowano 13, stacje paliw – skontrolowano 9 oraz w mniejszej ilości skontrolowano pozostałe obiekty tj. dps i inne placówki, domy przedpogrzebowe, tereny rekreacyjne obejmujące piaskownice, pływalnie, obiekty sportowe, ustępy publiczne i ogólnodostępne, parkingi, przystanki itp. Stan sanitarny w poszczególnych grupach obiektów przedstawiał się następująco:

4.1. Ustępy publiczne.

Tabela 6 – Liczba nadzorowanych ustępów publicznych.

Ilość wg ewidencji	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Ilość wydanych decyzji	Ilość wykonanych decyzji	Ilość nałożonych mandatów
4	4	4	0	-	0

Ustępy publiczne objęte nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim zlokalizowane są w Tomaszowie Lubelski (3) i Lubyczy Królewskiej (1). Wszystkie obiekty zostały skontrolowane. Ww. obiekty są oznakowane, stałe, z wydzieloną częścią damską i męską, zaopatrzone w wodę bieżącą i skanalizowane. Ustępy w dobrym stanie techniczno-sanitarnym, powierzchnie ścian i podłóg łatwozmywalne oraz sprawna wentylacja grawitacyjna. Stała obsługa zapewnia na bieżąco środki myjąco-dezynfekcyjne.

Pod koniec 2023 roku kontrolowane były systematycznie toalety typu TOI–TOI, które nie są ujęte na stałe w ewidencji. Powyższe toalety usytuowane były przy trasach dojazdowych do przejścia granicznego i wykorzystywane były podczas trwania protestu przewoźników na granicy polsko-ukraińskiej. Czynności kontrolne wykazały, że stan higieniczno - sanitarny i techniczny większości skontrolowanych obiektów był zachowany. Toalety typu TOI-TOI były systematycznie opróżniane i dezynfekowane.

W tej kategorii obiektów w roku sprawozdawczym 2023 w stosunku do roku 2022 nie powstały nowe obiekty.

4.2. Domy pomocy społecznej.

W tej grupie znajdują się następujące obiekty: Dom Pomocy Społecznej w Tyszowcach, Dom Pomocy Społecznej w Tomaszowie Lubelskim, Mieszkanie Chronione w Ciotuszy Starej, Ośrodek Wsparcia w Tyszowcach i Ośrodek Rehabilitacyjno-Edukacyjno-Wychowawczy w Tomaszowie Lubelskim. W stosunku do ubiegłego roku liczba obiektów objęta nadzorem nie uległa zmianie.

W roku sprawozdawczym kontroli poddano Dom Pomocy Społecznej w Tyszowcach i Mieszkanie Chronione w Ciotuszy Starej w zakresie przestrzegania wymagań sanitarno – higienicznych w pomieszczeniach, zaopatrzenia w wodę, gospodarki nieczystościami płynnymi, postępowania z bielizną czystą i brudną, postępowania z odpadami komunalnymi i medycznymi, dokumentacji zdrowotnej pracowników.

Dom Pomocy Społecznej w Tyszowcach jest jednostką organizacyjną świadczącą całodobową opiekę nad osobami w podeszłym wieku i przewlekle chorymi. W budynku, pozbawionym barier architektonicznych na parterze, I piętrze i II piętrze znajdują się segmenty i pokoje z łazienkami dla pensjonariuszy, gabinety rehabilitacyjne, terapii zajęciowej i fizjoterapii, pomieszczenia administracyjno-biurowe, miejsce kultu religijnego –kaplica, pokoje dziennego pobytu –świetlica, stołówka, jadalnie, kuchenki, pokój pracowników dyżurnych z łazienką.

W piwnicy zlokalizowany jest m.in. magazyn środków do dezynfekcji rąk i powierzchni, magazyn środków czystości i pomieszczenie pralnia, w skład której wchodzi miejsce przyjęcia brudnej bielizny,

wstępna segregacja bielizny, pomieszczenie właściwe pralni wyposażone w pralki, wirówki, suszarki, prasownia, magiel i pomieszczenie na czystą bieliznę wieszakami i regałami, zabezpieczające przed zabrudzeniem. W procesie prania zachowany jest jednokierunkowy obieg bielizny, ściany i podłogi pomieszczeń pralni są gładkie, łatwe do utrzymania w czystości – wyłożone glazurą i terakotą. Powierzchnie urządzeń znajdujących się w pralni utrzymane w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym. Na terenie placówki bielizna brudna zbierana jest do worków zawieszonych na stelażowych wózkach z przykrywką i transportowana do pomieszczenia pralni. Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonych, zamykanych pomieszczeniach na poszczególnych piętrach.

Na terenie DPS znajdują się również pomieszczenia podręczne, magazynowe, administracyjne, socjalne dla pracowników, szatnie pracowników. Pracownicy placówki wyposażeni są w środki ochrony osobistej oraz odzież ochronną. Pomieszczenia sprzątane są systematycznie przy zastosowaniu profesjonalnych środków czystości. Do mycia i przechowywania sprzętu porządkowego na każdym piętrze są wyznaczone oddzielne pomieszczenie. Czynności, które wykonuje personel DPS regulują wewnętrzne procedury.

Zaopatrzenie w bieżącą wodę z indywidualnego ujęcia wody, ciepłą bieżącą wodą z kotłowni. Ścieki odprowadzane do kanalizacji gminnej. Nieczystości stałe na terenie placówki usuwane są do koszy wyłożonych workami foliowymi, następnie do kontenerów ustawionych na zewnątrz budynku na podłożu utwardzonym. Odbiór odpadów komunalnych prowadzony jest z częstotliwością 1 x w miesiącu na podstawie umowy, prowadzona jest segregacja odpadów..

W DPS oprócz odpadów komunalnych wytwarzane są także niewielkie ilości odpadów medycznych (igły, waciki)- funkcjonuje gabinet pomocy doraźnej. Postępowanie z powstałymi odpadami prowadzone jest zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Miejscem czasowego przetrzymywania odpadów do czasu ich przekazania do utylizacji jest urządzenie chłodnicze ustawione w piwnicy budynku. Odpady medyczne odbierane są na podstawie umowy z firmą specjalistyczną, odpady odbierane są sukcesywnie w zależności od potrzeb lecz nie rzadziej niż raz w tygodniu, bądź raz na miesiąc i w tym przypadku odpady są przechowywane w urządzeniu chłodniczym. W placówce znajduje się pomieszczenie pro-morte.

W DPS są wydzielone miejsca przeznaczone na palarnię. W obiekcie przestrzegane są wymagania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - zakaz palenia tytoniu w formie graficznej i oznaczeń słownych umieszczony w widocznym miejscu.

Mieszkanie Chronione w Ciotuszy Starej funkcje jako mieszkania dla osób starszych w budynku dwukondygnacyjnym częściowo podpiwniczonym, składającym się z 11 mieszkań (każdy pokój z aneksem kuchennym i łazienką), pomieszczeń gospodarczych, pokoju psychologa, pomieszczeń gospodarczych, pralni, pomieszczenia technicznego, zmywalni, pomieszczenia cateringu, magazynu produktów gotowych, magazynów, WC dla personelu, jadalni, izolatki z łazienką, 2 pokoi dla opiekunek, pomieszczenia na czystą pościel, świetlicy, sali rekreacyjnej. W pomieszczeniach zastosowano wentylację grawitacyjną, a w pomieszczeniach sanitarnych wentylację grawitacyjną i mechaniczną.

Budynek zasilany w wodę z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w Ciotuszy Starej, ścieki odprowadzane do istniejącego zbiornika ścieków. Zasilanie gazu ze zbiornika na gaz płynny. Ogrzewanie pomieszczeń z kotłowni własnej. Usuwanie odpadów komunalnych przez firmę

zewnątrzną zgodnie z umową. Odprowadzenie wód opadowych z dachu rurami spustowymi na tereny zielone.

W obiekcie znajduje się pomieszczenie pomocnicze do prania i suszenia. W procesie prania zachowany jest jednokierunkowy obieg bielizny – wnoszenie brudnej bielizny i wynoszenie czystej bielizny odbywa się odrębnymi drzwiami. Ściany i podłogi pomieszczenia pralni są gładkie, łatwe do utrzymania w czystości – wyłożone glazurą i terakotą. Powierzchnie urządzeń znajdujących się w pralni utrzymane w odpowiednim stanie sanitarno-higienicznym. Do prania wykorzystywane są środki posiadające właściwości piorąco-dezynfekcyjne. Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonym, zamykanym pomieszczeniu.

W obiekcie przestrzegane są wymagania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - zakaz palenia tytoniu w formie graficznej i oznaczeń słownych umieszczony w widocznym miejscu.

4.3. Obiekty hotelarskie, pensjonaty, kempingi, inne obiekty noclegowe

Tabela 7 – Obiekty hotelarskie/noclegowe.

obiekt	Liczba obiektów objętych nadzorem sanitarnym	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli / rekontroli	Liczba obiektów ze złym stanem		
				higieniczno-sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno-sanitarnym	tylko technicznym
Hotele	7	5	6	0	0	0
Motele	0	0	0	0	0	0
Pensjonaty	2	1	3	0	0	0
Kempingi	3	2	2	0	0	0
Domy wycieczkowe	0	0	0	0	0	0
Schroniska młodzieżowe schroniska, pola biwakowe	0	0	0	0	0	0
Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie	46	15	15	0	0	0

W roku sprawozdawczym w ewidencji figuruje 58 obiektów noclegowych, tj.: 7 hoteli skategoryzowanych, 2 pensjonaty, 3 kempingi oraz 46 innych obiektów świadczących usługi noclegowe głównie w formie agroturystyki.

W 2023 r. skontrolowano 24 obiektów, w których przeprowadzono 24 kontrole w zakresie bieżącego stanu sanitarno- higieniczny i 2 kontrole interwencyjne na zgłoszenie telefoniczne dotyczące nieprawidłowości w funkcjonowaniu obiektu. Stan sanitarno – higieniczny obiektu w dniu kontroli nie budzi zastrzeżeń, w związku z tym interwencję uznano za niezasadną.

Obiekty w tej grupie są zróżnicowane pod względem wyposażenia i stanu sanitarno-technicznego oraz charakteru świadczonych usług.

Wysoki standard świadczonych usług zapewniają hotele i pensjonaty skategoryzowane - kategoria 2 lub 3 gwiazdki. Obiekty te przystosowane są dla potrzeb osób niepełnosprawnych.

Pokoje posiadają pełne węzły sanitarne prawidłowo wyposażone. Budynki są zadbane, a ich otoczenie uporządkowane i zagospodarowane (parkingi dla samochodów z wydzielonymi miejscami dla osób niepełnosprawnych). Niektóre obiekty posiadają sale przeznaczone do organizacji konferencji, seminariów, balów i innych spotkań biznesowych i uroczystości rodzinnych. Są to obiekty, w których stosowane są procedury sprzątania, postępowanie z bielizną czystą i brudną, postępowanie z odpadami komunalnymi, poprawnie przechowywany jest sprzęt porządkowy. Pranie brudnej bielizny w 2 obiektach odbywa się we własnej pralni a w 7 w pralni zewnętrznej. Wszystkie obiekty posiadają magazyny na czystą bieliznę. Wydzielone są również składziki na sprzęt porządkowy. Sprzątaniem zajmuje się personel hoteli czy pensjonatów. Prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów Odpady komunalne zabierane są przez wyspecjalizowane firmy zgodnie z umową.

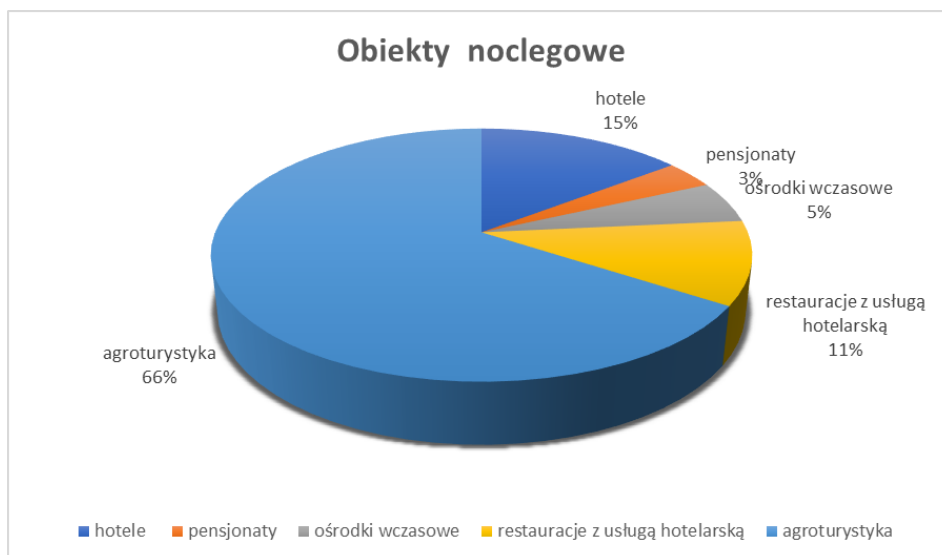
Każdy z nich posiada wywieszane informacje o zakazie palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, a w okresie epidemii instrukcje dotyczące postępowania w celu zapobiegania przenoszeniu koronawirusa, w tym zakładania osłon ust i nosa, higienicznego mycia i dezynfekcji rąk, przestrzegania dystansu między osobami. Obiekty z tej kategorii od lat są obiektami o bardzo dobrym stanie sanitarno-higienicznym.

Pozostałe obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie (46) to: ośrodki wczasowe (3), restauracje prowadzące działalność w zakresie usług hotelarskich (6) i agroturystyka (37). Wszystkie obiekty są skanalizowane i zaopatrzone w wodę bieżącą z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia lub indywidualnego ujęcia. Stan sanitarno-techniczny obiektów ocenia się jako dobry.

W gospodarstwach agroturystycznych standard świadczonych usług wzrasta systematycznie szczególnie pod względem wyposażenia pokoi mieszkalnych, węzłów sanitarnych zlokalizowanych bezpośrednio w jednostkach mieszkalnych oraz całego zaplecza technicznego. W tych obiektach pranie bielizny odbywa się we własnym zakresie, czystą bieliznę przechowuje w szafach w wydzielonych pomieszczeniach. Odpady komunalne zabierane są przez wyspecjalizowane firmy zgodnie z umową. Prawie wszystkie obiekty korzystają z wody pochodzącej z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia. W wielu obiektach goście mogą korzystać z altanek, grilla, leżaków, ogrodów przydomowych, huśtawek.

W grupie obiektów hotele nastąpiła zmiana nazwy- obiekt B&B HOTEL Tomaszów Lubelski do 01.09.2023r. działał pod marką IBIS Styles posiadającą zaszeregowanie do kategorii***(trzy gwiazdki) - Decyzja Marszałka Województwa Lubelskiego .

W roku sprawozdawczym 2023 w stosunku do 2022 roku ubyło 8 obiektów agroturystycznych.



Wykres nr 3 - Liczba obiektów noclegowych nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Tomaszowie Lubelskim w 2023 roku.

4.4. Zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, zakłady fryzjersko-kosmetyczne, zakłady tatuażu.

Tabela 8 – Liczba zakładów fryzjerskich, zakładów kosmetycznych, zakładów fryzjersko-kosmetycznych, zakładów tatuażu.

Nazwa obiektu	Liczba zakładów objętych nadzorem	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba przeprowadzonych rekontroli	Liczba zakładów sterylizujących narzędzia - posiadają autoklawy	Liczba zakładów zlecających sterylizację narzędzi
Zakłady fryzjerskie	79	22	22	0	0	0
Zakłady kosmetyczne	37	8	8	0	6	2
Zakłady tatuażu	1	0	0	0	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	8	3	3	0	0	0
Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług	11	1	1	0	0	1

Obiekty sektora „beauty” stanowią najliczniejszą grupę nadzorowanych obiektów użyteczności publicznej – 136 obiektów. W roku 2023 przeprowadzono w nich 34 kontrole sanitarne i 1 kontrolę interwencyjną w związku z zgłoszeniem świadczenia usług niezarejestrowanych. Przeprowadzona kontrola nie potwierdziła podnoszonych telefonicznie nieprawidłowości.

W tej grupie obiektów w stosunku do roku 2022 przybyło 7 obiektów, w tym 6 zakładów kosmetycznych i 1 zakład fryzjersko-kosmetyczny. W 2023 roku w grupie obiektów odnowy

biologicznej ubyło 3 obiekty, w tym solarium i przybyło 3 nowe obiekty. W jednym zakładzie kosmetycznym zlikwidowano usługę korzystania z solarium.

Wyposażenie zakładów dostosowane jest do rodzaju wykonywanych usług. Właściciele zakładów kosmetycznych i fryzjersko-kosmetycznych sterylizację prowadzą przy użyciu własnych autoklawów lub zlecają sterylizację narzędzi do SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim. Stanowisko do sterylizacji stanowi ciąg technologiczny w ustawieniu szeregowym obejmujący: zlewozmywak dwukomorowy, odcinek (blat) materiałów skażonych ze stanowiskiem na pojemnik na dezynfekcję, odcinek (blat) do przeglądania i pakietowania materiałów czystych przed sterylizacją, autoklaw, miejsce do przechowywania materiałów sterylnych. Prowadzona jest dokumentacja procesu sterylizacji. Wszystkie zakłady wytwarzające materiał skażony mają podpisane umowy na odbiór i utylizację odpadów; sposób ich gromadzenia (pojemniki twarde i kosze z czerwonymi workami foliowymi) i przechowywania (wydzielona chłodziarka lub zwiększona częstotliwość odbioru przez firmę) jest prawidłowy.

Właściciele obiektów przy wykonywaniu usług coraz częściej przechodzą na stosowanie sprzętu i materiałów jednorazowego użytku. Do dezynfekcji stosowane są preparaty o wysokim spektrum działania, aktualnym terminie ważności i prawidłowym przeznaczeniu.

Wszystkie zakłady zaopatrzone są w instalację wodociągową i kanalizacyjną, wodę bieżącą ciepłą i zimną, wentylację grawitacyjną. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej lub zbiorników bezodpływowych.

W zakładach kosmetycznych zostały wdrożone procedury regulujące sposób postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich.

W ww. zakładach bieliznę czystą w większości jednorazowego użycia przechowuje się w wydzielonych szafkach, a brudna gromadzona jest w pojemnikach wyłożonych workiem foliowym i prana jest poza zakładem. Odpady komunalne gromadzone są w zakładach w pojemnikach wyłożonych workiem foliowym, a następnie usuwane do kontenera ustawionego poza zakładem. Odbiorem odpadów komunalnych zajmują się wyspecjalizowane firmy. Postępowanie w tym zakresie odbywa się zgodnie z opracowanymi procedurami.

Stan sanitarno-techniczny większości zakładów ocenia się jako dobry.



Wykres nr 4 - Liczba zakładów fryzjerskich, zakładów kosmetycznych, zakładów fryzjersko-kosmetycznych, zakładów tatuażu.

4.5. Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe.

Tabela 9 - Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe.

obiekt	Ilość wg ewidencji	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli	Ilość wydanych decyzji	Ilość wykonanych decyzji	Ilość nałożonych mandatów
Dworce autobusowe	0	0	0	0	0	0
Dworce kolejowe	0	0	0	0	0	0
Stacje kolejowe	0	0	0	0	0	0

Na terenie powiatu tomaszowskiego nie ma dworców autobusowych. W 2023 roku zakończono rozbiórkę budynku dworca autobusowego w Tomaszowie Lubelskim Pasażerowie i mieszkańcy Tomaszowa Lubelskiego korzystają z przystanków dla busów znajdujących się na placu w pobliżu byłego dworca autobusowego wyposażonych w wiatę oraz toalety typu TOI TOI.

W roku sprawozdawczym w powiecie tomaszowskim nie funkcjonowała osobowa komunikacja kolejowa, w związku z tym wyłączone były też z użytkowania pomieszczenia ogólnodostępne obiektów dworca na stacji kolejowej Bełzec i Susiec.

Jedynie w sezonie wakacyjnym na trasie Bełzec - Susiec kursuje szynobus. Pomieszczenia ogólnodostępne obiektu dworca na stacjach w Bełżcu i Suścu są wyłączone z użytkowania.

4.6. Środki transportu.

4.6.1. Środki transportu osobowego.

Tabela 10 - Środki transportu osobowego.

Ilość firm przewozowych	Ilość skontrolowanych obiektów	Liczba przeprowadzonych kontroli pojazdów	Ilość wydanych decyzji	Ilość wykonanych decyzji	Ilość nałożonych mandatów
10	2	2	0	0	0

Aktualnie w ewidencji PSSE w Tomaszowie Lubelskim znajduje się 10 firm prowadzących przewozy osobowe w krajowym i międzynarodowym ruchu drogowym. W roku 2023r. skontrolowano 2 firmy prowadzące przewozy osobowe w krajowym i międzynarodowym ruchu drogowym będących w ewidencji pod kątem stanu sanitarno-technicznego, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej w ramach realizacji zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych podczas kontroli obiektów objętych nadzorem sprawdzają realizację tych zapisów. Właściciele obiektów umieszczają w widocznym miejscu informacje o „zakazie palenia tytoniu” zarówno w formie oznaczenia

słownego i graficznego jak i rzeczywiście stosują się do obowiązujących wymogów i przestrzegają wszystkich zasad z tym związanych.

4.6.2. Środki transportu do przewozu zwłok i szczątków, domy przedpogrzebowe.

Na terenie powiatu tomaszowskiego funkcjonują trzy domy przedpogrzebowe zlokalizowane na terenie miasta Tomaszów Lubelski. W 2023 roku przeprowadzono 2 kontrole wspólne z Sekcją Higieny Pracy w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu i otoczenia, zaopatrzenia w wodę, gospodarki odpadami komunalnymi, nieczystościami niebezpiecznymi, postępowania z bielizną brudną i czystą, dokumentacji potwierdzającej sprawność wentylacji, dokumentacji zdrowotnej pracowników oraz należące do tych zakładów środki transportu pogrzebowego.

Domy przedpogrzebowe są obiektami wyposażonymi w chłodnie do przechowywania zwłok, pomieszczenia do wystawiania trumien ze zwłokami, pomieszczenia socjalne i sanitarne dla personelu i klientów oraz pomieszczenia porządkowe. Pomieszczenie do przechowywania zwłok, wyposażone w stół ze stali nierdzewnej, przeznaczony do przygotowania zwłok. W pomieszczeniu tym, znajduje się również komora chłodnicza przeznaczona do przechowywania ciał. Urządzenie chłodnicze jest sterowane automatycznie i pozwala na utrzymanie stałej temperatury poniżej 4⁰C. Pomieszczenie to posiada sprawną wentylację, a ściany, posadzki i urządzenia są łatwo zmywalne, nienasiąkliwe, gładkie i nieśliskie oraz odporne na działanie środków dezynfekujących. Pracownicy posiadają kombinezony jednorazowego użytku, ochraniacze na obuwie, rękawice jednorazowego użytku. Po zakończeniu prac odzież ochronna zostaje umieszczona w worku foliowym koloru czerwonego, który jest przekazywany do utylizacji specjalistycznej firmie zgodnie z zawartą umową.

Domy przedpogrzebowe posiadają środki transportu pogrzebowego – to pojazdy trwale oznakowane w sposób wskazujący na ich przeznaczenie, posiadają kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich. Pojazdy posiadają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie podczas przewozu. W części przewozowej na umieszczanie zwłok albo szczątków ludzkich powierzchnie: ścianek, podłogi wykonane z materiałów nienasiąkliwych odpornych na działanie środków myjących i dezynfekcyjnych. Na wyposażeniu samochodu znajdują się; worki na zwłoki, worki na trumnę, środki dezynfekcyjne do rąk i powierzchni, rękawice jednorazowego użytku, apteczka pierwszej pomocy. Zużyte worki, rękawice jednorazowe pakowane są w worki koloru czerwonego.

4.7. Przystanki komunikacji międzymiastowej i miejskiej.

W bieżącym roku przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, podczas których skontrolowano 31 przystanków. Przed sezonem turystycznym większość przystanków została odnowiona. Wszystkie obiekty są oznakowane, zlokalizowane na utwardzonej powierzchni, wyposażone w zadaszone siedziska i kosze na odpady. W br. nie stwierdzono złego stanu sanitarno-technicznego przystanków.

Tabela 11 – Przystanki komunikacyjne

MIASTO			WIEŚ		
Ilość obiektów w ewidencji	Zaplanowa na ilość kontroli	Wykonana ilość kontroli	Ilość obiektów w ewidencji	Zaplanowa na ilość kontroli	Wykonana ilość kontroli
2	2	2	5	5	5

4.8. Tereny rekreacyjne.

W ewidencji w tej grupie znajdują się place zabaw i siłownie plenerowe, skateparki, piaskownice we wszystkich gminach powiatu tomaszowskiego.

W roku sprawozdawczym 2023 w Tomaszowie Lubelskim skontrolowano 2 piaskownice w zakresie stanu sanitarno – higienicznego obiektu i jego otoczenia, ogrodzenia, zabezpieczenia przed dostępem zwierząt, jakość piasku i częstotliwość jego wymiany. Obiekty w dobrym stanie technicznym. Place zabaw wyposażone w urządzenia zabawowe, ławki, kosze na odpady. Administrator obiektu umieścił przed wejściem - regulamin placu zabaw. Piasek w piaskownicach sukcesywnie wymieniony, uzupełniany i oczyszczany z np. liści. Urządzenia zabawowe, ławeczki, kosze w dobrym stanie technicznym.placu zabaw- znajdują się tam informacje o warunkach korzystania z placu zabaw. Piasek w piaskownicach wymieniony, sukcesywnie uzupełniany i oczyszczany z np. liści. Urządzenia zabawowe, ławeczki, kosze w dobrym stanie technicznym.

4.9. Cmentarze.

W ewidencji znajduje się 36 cmentarzy. W roku sprawozdawczym 2023 przeprowadzono 13 kontroli w zakresie bieżącego stan sanitarno-higieniczny obiektu, zaopatrzenia w wodę i gospodarki odpadami komunalnymi. Skontrolowane cmentarze były ogrodzone, alejki uporządkowane. Odpady komunalne z terenu cmentarza gromadzone w boksach z zachowaniem segregacji na szkło, plastik, odpady organiczne, opróżniane według potrzeb i odbierane przez firmę zgodnie z umową. Boksy nie przepełnione. Na terenie cmentarza usytuowany punkt poboru wody a w czasie dużych uroczystości zapewniona możliwości korzystania z ustępu ogólnodostępnego. Stan sanitarno – higieniczny kontrolowanych cmentarzy nie budził zastrzeżeń.

4.10. Inne obiekty

A) Nadzór sanitarny

Liczba obiektów objętych nadzorem sanitarnym	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli/rekontroli	Liczba obiektów ze złym stanem		
			higieniczno-sanitarnym	tylko higienicznym	tylko technicznym
84	41	41	0	0	0

B) Prowadzone postępowanie administracyjne - nie prowadzi się

Lp.	Nazwa obiektu	Opis postępowania (data wydania decyzji, termin wykonania, kontrola sprawdzająca)	Stwierdzone nieprawidłowości	Mandaty (ilość, kwota)
1.	0	0	0	0

Ta grupa obiektów obejmuje apteki, stacje paliw, stadiony, parkingi, przystanki, magazyn odpadów, prosektorium i inne.

Apteki i stacje paliw prowadzą działalność w oparciu o posiadaną koncesję, z zachowaniem obowiązujących standardów. W obiektach wymienionych w tej grupie znajdujących się aktualnie w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim nie stwierdzono złego stanu sanitarno-technicznego. Apteki były kontrolowane między innymi w zakresie stanu sanitarno – higienicznego obiektu, zaopatrzenie w wodę, gospodarki odpadami komunalnymi, nieczystościami płynnymi, sposobu przechowywania leków, materiałów opatrunkowych, postępowanie z odzieżą ochronną, dokumentacja potwierdzająca sprawność wentylacji, dokumentacja zdrowotna pracowników. Skontrolowano 13 aptek, nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2023 r. przeprowadzono 8 kontroli na stacjach paliw w zakresie stanu sanitarno-higienicznego obiektu i otoczenia, zaopatrzenia w wodę, gospodarki odpadami komunalnymi i nieczystościami płynnymi, dokumentacji potwierdzającej sprawność wentylacji, dokumentacji zdrowotnej pracowników

W grupie obiektów sportowych są 3 stadiony, w 2023 roku skontrolowano 2 stadiony:

- stadion w Łaszczowie – to kompleks sportowo – rekreacyjny w skład, którego wchodzi: pełnowymiarowe boisko do gry w piłkę nożną z nawierzchnią trawiastą, zaplecze sanitarno-socjalne, parking dla samochodów. Wokół boiska znajdują się trybuny, częściowo zadaszone wyposażone w krzeselka trwale przymocowane do podłoża. Zaplecze socjalno-sanitarne - budynek murowany, jednokondygnacyjny, wolnostojący. Zaopatrzenie w wodę bieżącą z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Łaszczów, woda ciepła bieżąca z przepływowych ogrzewaczy wody. Nieczystości płynne odprowadzane do miejskiej sieci kanalizacyjnej. Wydzielone szatnie dla sportowców z natryskami i sanitariatami. We wszystkich pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych – wentylacja mechaniczna. Ściany, podłogi pomieszczeń budynku zaplecza socjalno-sanitarne wykonane z materiałów nienasiąkliwych odpornych na działanie środków myjących i dezynfekcyjnych. Odpady komunalne w budynku gromadzone w pojemnikach czystych, nieuszkodzonych, wyłożonych wkładami foliowymi. Na zewnątrz kontener metalowy ustawiony na podłożu utwardzonym, opróżniany na bieżąco. Obiekt posiada umowę na odbiór odpadów komunalnych. Przed imprezami organizowanymi na terenie stadionu ustawiane są ubikacje typu toi-toj. Zakaz palenia tytoniu w formie graficznej i oznaczeń słownych umieszczony przy bramie wejściowej na stadion;
- stadion w Tomaszowie Lubelskim – jest to stadion o pojemności ok. 3000 miejsc (krzeselka + miejsca stojące). Trybuna wschodnia ogółem 750 miejsc, w tym 320 krzesłek pod dachem +

330 miejsca stojące w tym z wydzielonym sektorem dla kibiców przyjezdnych. Trybuna zachodnia 1200 krzesełek + 650 miejsc stojących pod dachem. Zakola bez zadaszenia ogółem 400 miejsc stojących. Płyta główna boiska wymiary teren trawiasty 70 x 120 metrów z zakolami, wokół bieżnia żużlowa 4 x 400 metrów, odgradzona od widowni przęsłami metalowymi powlekanymi tworzywem sztucznym. Zaplecze sanitarne obiektu zaopatrywane w wodę bieżącą z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Tomaszów Lubelski, woda ciepła bieżąca z kotła opalanego gazem. Nieczystości płynne odprowadzane do miejskiej sieci kanalizacyjnej. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach czystych, nieuszkodzonych, wyłożonych wkładami foliowymi. Na zewnątrz kontener ustawiony na podłożu utwardzonym, opróżniany na bieżąco.

Parkingi objęte nadzorem zostały skontrolowane w zakresie stanu sanitarno-higienicznego terenu parkingu i otoczenia, gospodarki odpadami komunalnymi. Przeprowadzono 2 kontrole, które nie wykazały nieprawidłowości.

Przystanki zlokalizowane na terenie poszczególnych gmin skontrolowano pod kątem stanu sanitarno – higienicznego i otoczenia przy trasie turystycznej – wykonano 7 kontroli.

Skontrolowane parkingi i przystanki były w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Zaopatrzone były w kosze na odpady komunalne opróżniane systematycznie, tereny wokół były sprzątnięte, trawa wykoszona. Toalety typu toi toi na parkingach były czyste. Pas drogowy przy drodze prowadzącej do przejścia granicznego w Hrebennem na odcinku ok 10 km - miejsce postoju

Magazyn składowania bielizny brudnej znajduje się w budynku SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim.

W 2023r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonanie zalecenia wynikającego z decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim. W trakcie kontroli poddano ocenie wykonanie obowiązku zawartego w decyzji polegającego na zapewnieniu właściwych warunków składowania bielizny brudnej - obowiązki wykonano. Część budynku przeznaczona na magazyn przystosowana do prawidłowego przechowywania bielizny brudnej. Do magazynu czasowego składowania bielizny brudnej prowadzi oddzielne wejście oznakowane tablicą informacyjną. Magazyn zorganizowany w sposób umożliwiający utrzymanie właściwych warunków higieniczno – sanitarnych. Ściany wewnątrz pomieszczeń wyłożone płytkami i pomalowane farbą zmywalną. Podłoga wyłożona płytkami gresowymi. Pomieszczenia utrzymane czysto. Powierzchnie ścian i podłóg bez ubytków i odprysków. Nowa ściana działowa wykonana z płyt gipsowo kartonowych pomalowana farbą lateksową zmywalną, lakierowaną do wysokości 2 m. Sufit podwieszany kasetonowy. W pomieszczeniu śluzy znajduje się umywalka wraz z dozownikiem na mydło i środek do dezynfekcji. Wentylacja mechaniczna. Stan sanitarno - higieniczny pomieszczeń w dniu kontroli nie budzi zastrzeżeń. W kontrolowanym zakresie w dniu kontroli nieprawidłowości mnie stwierdzono.

Prosektorium zostało skontrolowane w 2023r. w zakresie stanu sanitarno – higienicznego, transportu zwłok z oddziałów, chłodni zwłok, pomieszczenia przygotowywania zwłok do wydania i prosektorium oraz sprawdzenie stosowanych procedur, używanych środków dezynfekcyjnych, postępowanie z bielizną oraz dokumentacji zdrowotnej pracowników.

5. PODMIOTY LECZNICZE

5.1. Podmioty lecznicze.

W 2023 roku pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim znajdowało się 176 placówek udzielających świadczeń zdrowotnych. Spośród nich największą liczbę stanowiły praktyki zawodowe (specjalistyczne praktyki lekarskie, grupowe praktyki lekarskie, praktyki lekarzy dentyistów, specjalistyczne praktyki lekarzy dentyistów, indywidualne praktyki pielęgniarskie, praktyki fizjoterapeutyczne) - 102 oraz przychodnie, ośrodki zdrowia i poradnie – 48, zakłady rehabilitacji leczniczej (ambulatoryjne) – 8, zakłady badań diagnostycznych – 8. Świadczenia szpitalne udzielane były w 4 obiektach: szpital SP ZOZ, szpital leczenia jednego dnia i dwa szpitale oddziały rehabilitacji. Przeprowadzono 143 kontrole w nadzorowanych placówkach.

W roku sprawozdawczym 2023 pracownicy Sekcji Nadzoru P/Epidemicznego sprawowali nadzór sanitarny nad ww. placówkami medycznym udzielającymi świadczeń zdrowotnych. Nadzór obejmował między innymi:

- kontrolę warunków techniczno-sanitarnych rzutujących na stan sanitarny obiektów,
- kontrole i wdrożenie opracowanych procedur zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz zapewnieniających bezpieczne warunki udzielania świadczeń zdrowotnych,
- kontrole dostosowania pomieszczeń do wymogów obowiązujących przepisów.

Tabela. Postępowanie z odpadami medycznymi

	Wg ewidencji	zagadnienie skontrolowane w 2022r.	liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości (dot. gospodarki odpadami)	liczba wydanych decyzji (dot. gospodarki odpadami)	liczba decyzji wykonanych w 2022r. (dot. gospodarki odpadami)	liczba decyzji nadal obowiązujących (termin wykonania zaleceń) (dot. gospodarki odpadami)
Szpitalne	3	3	0	0	0	0
szpitale jednodniowe	1	1	0	0	0	0
szpitale uzdrowiskowe	0	0	0	0	0	0
Zakłady opiekuńczo-lecznicze	1	1	0	0	0	0
Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze	0	0	0	0	0	0
Zakłady rehabilitacji leczniczej	0	0	0	0	0	0
Sanatoria	0	0	0	0	0	0
Hospicja	0	0	0	0	0	0

inne wg druku MZ – 46 poz.9)	0	0	0	0	0	0
Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice	48	48	0	0	0	0
Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne	8	8	0	0	0	0
ambulatoryjne Zakłady rehabilitacji leczniczej	8	8	0	0	0	0
Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	102	102	0	0	0	0
Inne	5	5	0	0	0	0

Odpady medyczne powstałe w trakcie udzielania świadczeń zdrowotnych zbiera się selektywnie w miejscach ich powstawania z podziałem na odpady zakaźne (o kodach 18 01 02, 18 01 03, 18 01 80 i 18 01 82), niebezpieczne, inne niż zakaźne (o kodach 18 01 06, 18 01 08 i 18 01 10) i inne niż niebezpieczne (o kodach 18 01 01, 18 01 04, 18 01 07, 18 01 09 i 18 01 81).

Na podstawie wyników przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono, że:

- gospodarka odpadami medycznymi w podmiotach leczniczych odbywała się zgodnie z wdrożonymi i zatwierdzonymi procedurami. Odpady medyczne były zbierane w miejscu ich wytwarzania z selektywnym podziałem i z uwzględnieniem sposobu ich unieszkodliwiania,
- pojemnik lub worek z odpadami medycznymi, posiadał widoczne oznakowanie identyfikujące kod odpadów medycznych w nim przechowywanych, nazwę wytwórcy odpadów, numer REGON, datę i godzinę rozpoczęcia użytkowania, datę i godzinę zamknięcia; w przypadku odpadów wysoce zakaźnych pojemnik posiadał oznakowanie „Materiał zakaźny dla ludzi”,
- transport wewnętrzny odpadów – odpowiednio oznakowanych - odbywał się w pojemnikach zamykanych przeznaczonych specjalnie do tego celu, w sposób uniemożliwiający narażenia na bezpośredni kontakt z tymi odpadami (rękawice ochronne),
- pojemniki i worki są zapełniane do 2/3 ich objętości w sposób umożliwiający ich bezpieczne zamknięcie, w przypadku uszkodzenia worka lub pojemnika jest on w całości umieszczany w nowym, innym większym, nieuszkodzonym worku lub pojemniku,
- pojemniki wielokrotnego użycia do transportu wewnętrznego są myte i dezynfekowane w pomieszczeniu porządkowym, utrzymane są na bieżąco w czystości,

- placówki wyposażone są w lodówki do czasowego przechowywania odpadów medycznych zakaźnych i termometry,
- placówki medyczne posiadają opracowane i wdrożone procedury higieniczne, mające na celu zapobieganie zakażeniom,
- dostępność i użycie środków ochrony osobistej personelu była odpowiednia do zagrożenia,
- preparaty dezynfekcyjne do powierzchni i środki czystości oraz sprzęt niezbędny do utrzymania czystości w nadzorowanych podmiotach był zapewniony i dostosowany do potrzeb. Sprzęt do sprzątania przechowywany był w pomieszczeniach porządkowych.

W podmiotach leczniczych wykonujących działalność leczniczą podczas kontroli nie stwierdzono zaniedbań w utrzymaniu porządku i czystości pomieszczeń oraz w stosowaniu procedur higieniczno-sanitarnych a także w gospodarce odpadami medycznymi. Nie nałożono mandatów karnych.

Tabela Kontrole – postępowanie z odpadami medycznymi

Liczba obiektów objętych nadzorem sanitarnym	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli/rekontroli	Liczba obiektów ze złym stanem		
			higieniczno-sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno-sanitarnym	tylko technicznym
Szpitala	4	19	0	0	0
w tym szpitala jednodniowe	1	1	0	0	0
w tym szpitala uzdrowiskowe	0	0	0	0	0
Inne placówki	90	126	0	0	0

W skontrolowanych obiektach gospodarka odpadami medycznymi odbywała się zgodnie z obowiązującymi procedurami. Odpady medyczne były zbierane w miejscu ich wytwarzania z selektywnym podziałem i z uwzględnieniem sposobu ich unieszkodliwiania. Wszystkie obiekty posiadały podpisane umowy na transport i unieszkodliwianie odpadów z firmami posiadającymi wymagane zezwolenia, które przekazywały odpady do instalacji spalających odpady medyczne.

Kompleksowe usługi w zakresie odbioru, transportu oraz unieszkodliwiania odpadów medycznych dla SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim do 13 października 2023r. świadczyła Firma ULTIMED ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin. Od dnia 14.10.2023. usługi w tym zakresie świadczy REMONDIS Medison Rzeszów Sp. z o.o. ul. Hetmańska 120, 35-078 Rzeszów. Firma oferuje kompleksowe rozwiązanie w zakresie gospodarki odpadami medycznymi.

Z oddziału szpitalnego pracującego w ramach hospitalizacji jednodniowej w Tomaszowie Lubelskim przy ulicy Wyspiańskiego 23 odpady medyczne odbierane są przez Firmę REMONDIS Medison. Odpady oddawane są po każdej sesji operacyjnej nie później niż w pierwszy dzień roboczy.

Na terenie powiatu tomaszowskiego funkcjonuje firma specjalistyczna prowadząca działalność w zakresie transportu niebezpiecznych odpadów medycznych - Zakład Usługowo – Handlowy

„TREBOR” Rogóżno 22-600 Tomaszów Lubelski ul. Folwarczna 52 z którą podmioty wykonujące działalność leczniczą mają podpisane umowy. Prawidłowy przewóz odpadów medycznych zagwarantowany jest codziennie od poniedziałku do piątku. Odpady z miejsca czasowego gromadzenia znajdującego się na terenie SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim odbierane są przez Firmę REMONDIS Medison Rzeszów Sp. z o.o. ul. Hetmańska 120, 35-078 Rzeszów.

Sekcja Higieny Komunalnej w planach zasadniczych zamierzeń na 2023r. w zakresie gospodarki odpadami medycznymi w obiektach wykonujących działalność leczniczą – zaplanowała 1 kontrolę. Skontrolowany został 1 obiekt - Podstację Pogotowia Ratunkowego w Lubyczy Królewskiej. W kontrolowanym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

Postępowanie z bielizną szpitalną

Tabela. Postępowanie z bielizną

	wg ewidencji	zagadnienie skontrolowane w 2023r.	liczba obiektów , w których stwierdzono nieprawidłowości (dot. postępowania z bielizną szpitalną)	liczba wydanych decyzji (dot. postępowania z bielizną szpitalną)	liczba decyzji wykonanych w 2023r. (dot. postępowania z bielizną szpitalną)	liczba decyzji nadal obowiązujących (termin wykonania zaleceń) (dot. postępowania z bielizną szpitalną)
Szpitalne	3	3	0	0	0	0
szpitalne jednodniowe	1	1	0	0	0	0
szpitalne uzdrowiskowe	0	0	0	0	0	0
Zakłady opiekuńczo-lecznicze	1	1	0	0	0	0
Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze	0	0	0	0	0	0
Zakłady rehabilitacji leczniczej	0	0	0	0	0	0
Sanatoria	0	0	0	0	0	0
Hospicja	0	0	0	0	0	0
inne wg druku MZ – 46 poz.9)	0	0	0	0	0	0
Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice	48	48	0	0	0	0

Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne	8	8	0	0	0	0
ambulatoryjne Zakłady rehabilitacji leczniczej	8	8	0	0	0	0
Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	102	102	0	0	0	0

Podmioty lecznicze wykonujące działalność leczniczą, gdzie pranie odbywało się we własnym zakresie posiadały wydzielone pomieszczenie pomocnicze do prania i suszenia bielizny. Pranie bielizny odbywało się w pralkach automatycznych. W pomieszczeniach zapewnione były zmywalne powierzchnie podłóg (terakota, wykładzina PCV), a ściany pomalowane farbą zmywalną lub częściowo wyłożone glazurą. Zachowana była czystość bieżąca. Podczas prania zachowywany był rozdział dróg obiegu bielizny czystej i brudnej. Wyposażenie w środki piorące i dezynfekcyjne było dostosowane do potrzeb.

W kontrolowanych obiektach znajdowały się wydzielone magazyny lub miejsca do przechowywania bielizny czystej (zamykane szafy) i oddzielnie bielizny brudnej. Transport bielizny był ręczny - bieliznę pakowano na czas transportu w worki foliowe. Zdezynfekowana i uprana bielizna zabezpieczana była przed wtórnym zanieczyszczeniem w czasie transportu i magazynowania, aż do momentu jej użycia, czyli dostarczenia użytkownikowi bielizny czystej. Podmioty lecznicze wykonujące działalność leczniczą postępowały według zasad zawartych w opracowanych procedurach - Postępowanie z bielizną czystą i brudną.

W skontrolowanych w 2023r. placówkach medycznych nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną nie stwierdzono. Nie nałożono mandatów karnych.

Tabela. Kontrole - Postępowanie z bielizną

Liczba obiektów objętych nadzorem sanitarnym	Liczba obiektów skontrolowanych w zakresie postępowania z bielizną	Liczba przeprowadzonych kontroli/rekontroli	Liczba obiektów ze złym stanem		
			higieniczno-sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno-sanitarnym	tylko technicznym
Szpitale	4	4	0	0	0
w tym szpitale jednodniowe	1	1	0	0	0
w tym szpitale uzdrowskowe	0	0	0	0	0
Inne placówki	90	126	0	0	0

Postępowanie z bielizną szpitalną w obiektach stacjonarnej opieki zdrowotnej regulują opracowane i wdrożone procedury uwzględniające warunki lokalowe oraz zapisy umów zawartych z pralniami zewnętrznymi piorącymi bieliznę szpitalną i zapewniającymi transport bielizny czystej i brudnej.

Na terenie powiatu tomaszowskiego w roku sprawozdawczym 2023 nie funkcjonowała pralnia szpitalna. Usługi pralnicze świadczone były przez Zakład Produkcyjno-Handlowy „Wodex” Sp. z o.o. ul. Kwiatkowskiego 1, 37 - 450 Stalowa Wola.

W Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Tomaszowie Lubelskim w 2023r. została zakończona kompleksowa przebudowa pomieszczeń punktu przyjmowania bielizny brudnej i wydawania bielizny czystej oraz dostosowanie budynku pod względem przeciwpożarowym. W tym celu opracowana została dokumentacja budowlana „Zmiana sposobu użytkowania części pomieszczeń pralni i kuchni na pomieszczenia usług medycznych, gospodarczych i magazynowych wraz z przebudową budynku”, na którą uzyskano pozwolenie na budowę.

W dniu 31.08.2023r. została przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykonania zaleceń decyzji dotyczącej spełnienia wymagań warunków czasowego składowania brudnej bielizny przez pracowników Sekcji Higieny Komunalnej. Zalecenia decyzji zostały wykonane. Wydzielono odrębny magazyn do czasowego składowania bielizny brudnej z części pomieszczeń byłej pralni. Do magazynu czasowego składowania bielizny brudnej prowadzi oddzielne wejście oznakowane tablicą informacyjną.

Ściany magazynu wykonano z nowych płyt gipsowo-kartonowych, pomalowano farbą lateksową zmywalną, lakierowaną do wysokości 2 m., posadzki wykonano z płytek gresowych. Powierzchnie ścian i podłóg bez ubytków i odprysków. Sufit podwieszany kasetonowy. Wentylacja mechaniczna. W pomieszczeniu służy znajduje się umywalka wraz z dozownikiem na mydło i środek do dezynfekcji.

Został wdrożony elektroniczny system bezdotykowej weryfikacji ilości i rodzaju gromadzonej bielizny.

Magazyn składowania bielizny brudnej został zorganizowany prawidłowo co umożliwia utrzymanie właściwych warunków higieniczno- sanitarnych. Spełnione zostały wymagania dotyczących warunków czasowego składowania brudnej bielizny.

Postępowanie ze zwłokami w szpitalach

W 2023 roku została przeprowadzona kontrola prosektorium SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim przez pracowników Sekcji Higieny Komunalnej.

Tabela. Postępowanie ze zwłokami w szpitalach

	wg ewidencji	zagadnienia skontrolowane w 2023r.	liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości (dot. postępowania ze zwłokami)	liczba wydanych decyzji (dot. postępowania ze zwłokami)	liczba decyzji wykonanych w 2023r. (dot. postępowania ze zwłokami)	liczba decyzji nadal obowiązujących (termin wykonania zaleceń) (dot. postępowania ze zwłokami)
Szpitala	3	0	0	0	0	0
szpitala jednodniowe	1	0	0	0	0	0
szpitala uzdrowiskowe	0	0	0	0	0	0
Zakłady opiekuńczo-lecznicze	1	0	0	0	0	0
Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze	0	0	0	0	0	0
Sanatoria	0	0	0	0	0	0
Hospicja	0	0	0	0	0	0
inne wg druku MZ – 46 poz.9)	0	0	0	0	0	0

Pracownia Prosektorium zlokalizowana jest w budynku parterowym, wolnostojącym na terenie Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Tomaszowie Lubelskim. Prosektorium jest własnością SPZOZ w Tomaszowie Lubelskim a działalność gospodarczą prowadzi Firma „Prosekt Kacper Danielkiewicz Aleje Grunwaldzkie 1, 22-600 Tomaszów Lubelski. Prosektorium funkcjonowało w oparciu o opracowane procedury uwzględniające wszystkie działania od stwierdzenia śmierci pacjenta, aż do przekazania zwłok rodzinie lub firmie pogrzebowej celem pochówku.

Do budynku prosektorium prowadzą 3 oddzielne wejścia – dla personelu, przywożenia zwłok i wydawania zwłok.

W budynku wydzielone są następujące pomieszczenia:

1. Pomieszczenie przyjęcia zwłok.
2. Sala sekcyjna posiada na wyposażeniu 1 stół sekcyjny. W sali znajduje się punkt mycia rąk z wyposażeniem tj. z dozownikiem z mydłem w płynie i środkiem do dezynfekcji rak oraz

- ręczniki jednorazowe. Sprzęt do przeprowadzania sekcji zwłok przechowywany jest w przeszklonej szafie metalowej.
3. Pomieszczenie przygotowania zwłok – zorganizowane w bezpośrednim sąsiedztwie chłodni. W pomieszczeniu na wyposażeniu blat roboczy, umywalka, zawór ze złączką do węży, koryto spustowe z kratką.
 4. Pomieszczenie chłodni wyposażone jest w stelaże z płytami ze stali nierdzewnej do czasowego składowania zwłok osób zmarłych – 2 stelaże po trzy płyty do składowania zwłok.
 5. Pomieszczenie wydawania zwłok (kaplica).
 6. Śluza szatniowa– miejsce przeznaczone na zmianę ubrania prywatnego lub szpitalnego na czystą odzież i obuwie służące do poruszania się po strefie prosektorium.
 7. Pomieszczenie biurowe i pomieszczenie socjalne z WC dla osób zatrudnionych.
Ściany i podłogi ww. pomieszczeń w pełni zmywalne. Połączenia ścian z podłogami wykonane w sposób umożliwiający ich mycie i dezynfekcję. Odpady medyczne gromadzone są do wydzielonych pojemników, a następnie przewożone transportem wewnętrznym w zamykanych pojemnikach do magazynu odpadów.
Budynek posiada wentylację mechaniczną.

W obiekcie obowiązuje dokument pn. „Zasady postępowania w prosektorium”, który określa między innymi sposób postępowania w zakresie:

1. Zbierania sprzętu jednorazowego użytku - sprzęt jednorazowego użytku tj. igły, ostrza chirurgiczne, żyłki, skalpele przedmioty z ostrymi krawędziami umieszcza się w specjalnych pojemnikach o utwardzonych ścianach, po wypełnieniu do 2/3 szczelnie zamyka. Pojemniki na odpady medyczne wymienia się nie rzadziej niż co 48 godzin. Każdy pojemnik i każdy worek posiadają widoczne oznakowanie świadczące o rodzaju odpadu, miejscu pochodzenia, data zamknięcia.
2. Pozostałe odpady medyczne (bytowo-gospodarcze) obejmują odpady nie zakaźne gromadzi się w workach koloru niebieskiego i składowane w oznakowanym wydzielonym kontenerze.
3. Postępowania z bielizną – bezpośrednio po użyciu bieliznę wyrzuca się do worków foliowych koloru niebieskiego. Personel wykonujący tą czynność stosuje środki ochrony osobistej a po skończonej czynności zdejmuje odzież, myje i dezynfekuje ręce.
4. Dezynfekcja stołu sekcyjnego i innych powierzchni – po skończonej sekcji stół sekcyjny, podłoga, ściany oraz sprzęt znajdujący się w sali sekcyjnej jest dezynfekowany.
5. Postępowania z narzędziami sekcyjnymi – narzędzia używane do sekcji przed złożeniem do szafy poddawane są dezynfekcji wstępnej i dezynfekcji o wysokim stopniu. Preparaty dezynfekcyjne sporządzane są bezpośrednio przed użyciem i ściśle według zaleceń producenta.
6. Użytkowanie sprzętu do sprzątnięcia – sprzęt do sprzątnięcia (wiadra, pojemniki, szczotki, mopy) po każdym użyciu jest dokładnie dezynfekowany, umyty i wysuszony. Sprzęt do sprzątnięcia jest przechowywany w wyznaczonym do tego celu miejscu. Do sprzątnięcia pomieszczeń socjalnych używany jest osobny, wyraźnie oznakowany sprzęt.
7. Kalosze i fartuchy wielorazowego użytku po każdym użyciu są dezynfekowane.

W prosektorium jest wykaz obowiązujących preparatów myjących i dezynfekujących stosowanych do dezynfekcji powierzchni, do dezynfekcji narzędzi, do dezynfekcji rąk

W Oddziale Szpitalnym Leczenia Jednego Dnia Okulistyka S.C. w Tomaszowie Lubelskim przy ulicy Wyspiańskiego 23 w przypadku śmierci pacjenta postępowaniem ze zwłokami zajmuje się Firma Usługi Pogrzebowe „Firma Grzesików” Irena Grzesik ul. Armii Krajowej 14, 22-670 Bełżec z którą podmiot leczniczy ma zawartą umowę.

Firma ta jest pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim i posiada uprawnienia do postępowania ze zwłokami ludzkimi.

Apteki w szpitalach

	wg ewidencji	apteki skontrolowane w 2023r.	liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości	liczba wydanych decyzji	liczba decyzji wykonanych w 2023r.	liczba decyzji nadal obowiązujących (termin wykonania zaleceń)
Szpitalne	4	0	0	0	0	0

Tabela. Kontrole – apteki szpitalne

Liczba obiektów objętych nadzorem sanitarnym	Liczba obiektów skontrolowanych (apteka szpitalna)	Liczba przeprowadzonych kontroli/rekontroli	Liczba obiektów (apteki szpitalnych) ze złym stanem		
			higieniczno-sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno-sanitarnym	tylko technicznym
Szpitalne posiadające apteki -1	0	0	0	0	0

W 2023 roku nie przeprowadzono kontroli w. w. obiektów.

Inne zagadnienia kontrolowane w szpitalach (określić kontrolowany obszar)

	wg ewidencji	skontrolowane w 2023r.	liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości	liczba wydanych decyzji	liczba decyzji wykonanych w 2023r.	liczba decyzji nadal obowiązujących (termin wykonania zaleceń)
Szpitalne	3	3	0	0	0	0
szpitalne jednodniowe	1	1	0	0	0	0
szpitalne uzdrowiskowe	0	0	0	0	0	0

Postępowanie z odpadami komunalnymi.

W skontrolowanych podmiotach wykonujących działalność leczniczą w 2023 roku odpady komunalne gromadzone były w kontenerach/pojemnikach. Obiekty zaopatrzone były w wystarczającą ilość pojemników na odpady komunalne. Posiadały umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmami:

- Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Sp. z o.o. Tomaszów Lubelski, ul. Lwowska 37a
- ECLER Łaszczówka ul. Promienna 19, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych ul. Wielka 101, 22-630 Tyszowce.

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Nie nałożono mandatów karnych.

Zaopatrzenie w wodę

Liczba szpitali ogółem (w tym jednostkowe i uzdrowiskowe) w danym powiecie	Podstawowe źródło wody			Awaryjne źródło wody				Jakość wody			
	Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia	Wodociąg własny	Inne	Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia	Wodociąg własny	Inne	brak	Źródło podstawowe		Źródło awaryjne	
								Dobra	Zła *	Dobra	Zła *
1	Tomaszów Lubelski	-	-	-	-	1*	-	dobra	-	dobra	-
1	-	1	-	Tomaszów Lubelski	-	-	-	-	zła	dobra	-
1	Kryszyn	-	-	-	-	-	brak	dobra	-	-	-
1	Lubycza Królewska II	-	-	-	-	-	brak	dobra	-	-	-

Nadzorowane podmioty wykonujące działalność leczniczą z rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne zaopatrywane są w wodę głównie z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, pozostających pod stałym nadzorem służb sanitarnych, nieliczne korzystają z indywidualnych ujęć wody.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę w szpitalu pracującym w ramach hospitalizacji jednodniowej w Tomaszowie Lubelskim przy ulicy Wyspiańskiego 23 (Okulistyka S.C) jest wodociąg zbiorowego zaopatrzenia Tomaszów Lubelski, który jest pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim. Stan sanitarno-techniczny wodociągu dobry. Woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym. Ilość wody była wystarczająca, deficytu wody nie

odnotowano, zakazu użytkowania wody nie wydano. Obiekt posiada rezerwowe źródło (*zbiornik ze stale przepływającą wodą pochodzącą z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Tomaszów Lubelski, zabezpieczającą funkcjonowanie obiektu przez minimum 12 godzin).

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę w szpitalu – Oddział Rehabilitacji w Łykoszynie jest wodociąg zbiorowego zaopatrzenia Kryszyń, który jest pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim. Stan sanitarno-techniczny wodociągu dobry. Woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym. Ilość wody była wystarczająca, deficytu wody nie odnotowano, zakazu użytkowania wody nie wydano.

Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia Lubycza Królewska II jest podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę szpitala – Oddział Rehabilitacji w Lubyczy Królewskiej. Wzr Lubycza Królewska II jest pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim. Stan sanitarno-techniczny wodociągu dobry. Woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym, zakazu użytkowania wody nie wydano.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę w szpitalu SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim Al. Grunwaldzkie 1 jest indywidualne ujęcie wody, które posiada pozwolenie wodnoprawne na pobór wody podziemnej dla potrzeb własnych na terenie szpitala.

Indywidualne ujęcie wody SP ZOZ Tomaszów Lubelski zaopatruje w wodę następujące podmioty: SP ZOZ, Stację Dializ, Laboratorium Synevo, Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolécznictwa.

Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia Tomaszów Lubelski, który jest pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Lubelskim stanowi rezerwowe źródło wody zabezpieczające funkcjonowanie szpitala. Sposób postępowania w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości wody określa Instrukcja IT/002 „System Zabezpieczenia Awaryjnego w wodę”. Celem niniejszego dokumentu jest procedura zapewnienia szybkiego i skutecznego sposobu eliminowania zagrożeń zdrowia powstałych na skutek pogorszenia się jakości wody dostarczanej przez sieć wodociągową, eliminowanie przyczyn powodujących pogorszenie stanu wody oraz zapewnienie awaryjnych dostaw wody. Zakres procedury obejmuje działania podejmowane przez SP ZOZ w Tomaszowie Lubelskim, Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Tomaszowie Lubelskim w porozumieniu z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Tomaszowie Lubelskim i innymi służbami.

W roku sprawozdawczym 2023 SP ZOZ Tomaszów Lubelski i podmioty korzystające z indywidualnego ujęcia zlokalizowanego na terenie SPZOZ od stycznia do kwietnia 2023r. korzystały z wody dostarczanej z zastępczego źródła wody – wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Tomaszów Lubelski, ponieważ pobrane do badania próbki wody z indywidualnego ujęcia wody w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej wykazały przekroczenie parametrów mikrobiologicznych (decyzja wydana w 2022r.). Również w okresie od 29.11.2023r. do 14.12.2023r. SP ZOZ Tomaszów Lubelski korzystał z zastępczego źródła wody - wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Tomaszów Lubelski ze względu na prowadzone prace konserwacyjne. Na koniec 2023 roku SP ZOZ Tomaszów Lubelski korzystał z wody z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Tomaszów Lubelski o niekwestionowanej jej jakości.

Decyzje wydane na jakość wody

W 2023r. nie wydano decyzji na jakość wody.

Na terenie powiatu tomaszowskiego funkcjonują 4 szpitale w tym 1 szpital hospitalizacji jednodniowej oraz 1 zakład opiekuńczo leczniczy. W 2023 roku wszystkie placówki lecznictwa zamkniętego zostały skontrolowane w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego, przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczno-sanitarne, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne, prowadzenia działalności p/epidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i postępowania z odpadami medycznymi. Przeprowadzono łącznie 24 kontrole w tym 3 sprawdzające i 7 tematycznych. W trakcie kontroli nieprawidłowości stwierdzono w 2 szpitalach oraz w zakładzie opiekuńczo-leczniczym. Wydano 4 decyzje administracyjne nakazujące podjęcie działań zmierzających do poprawy stanu sanitarnego-technicznego oraz zorganizowanie pomieszczeń zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Wydane decyzje dotyczyły 2 oddziałów szpitala SPZOZ w Tomaszowie Lubelskim, Restitutio Oddziału Rehabilitacji w Lubyczy Królewskiej oraz Restitutio Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Lubyczy Królewskiej.

Ponadto wydano 2 decyzje przedłużające termin wykonania nałożonych obowiązków, które dotyczyły bloku operacyjnego w Oddziale Chirurgii i Oddziale Laryngologii w szpitalu SPZOZ w Tomaszowie Lubelskim.

W 2023 r. skontrolowano 41 placówek lecznictwa otwartego. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą podjęcie działań zmierzających do poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń przychodni tj. zapewnienie powierzchni zmywanych w gabinecie diagnostyczno – zabiegowym i gabinecie lekarskim.

6. PODSUMOWANIE I WNIOSKI

Sekcja Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim sprawowała bieżący nadzór sanitarny nad 420 obiektami, w tym 346 obiektami użyteczności publicznej i 74 obiektów wodnych, w których przeprowadzono łącznie 307 kontroli.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli w nadzorowanych obiektach stwierdzono, że:

1. Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia i indywidualne ujęcia wody dostarczały wodę dobrej jakości.
2. Obiekty turystyczno-wypoczynkowe świadczyły usługi wysokiej jakości.
3. W zakładach sektora „beauty” wzrosła ochrona klientów przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.
4. Stan sanitarno-higienicznego przestrzeni publicznej, placów zabaw, parków i obiektów użyteczności publicznej był dobry.
5. Przepisy „ustawy antynikotynowej” w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w miejscach publicznych i obiektach publicznych były przestrzegane.
6. Zakłady przedpogrzebowe świadczyły usługi o właściwym standardzie.
7. Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych obiektów służby zdrowia ulega sukcesywnej powolnej poprawie.

Sekcja Higieny Żywności i Żywienia

Sekcja HŻŻ realizuje swoje zadania poprzez prowadzenie urzędowych kontroli żywności w zakresie spełnienia obowiązujących przepisów UE i krajowych, w ramach których prowadzi:

- Ocenę warunków technicznych i sanitarnych podczas produkcji żywności, w tym produkcji pierwotnej środków spożywczych (z wyłączeniem żywności pochodzenia zwierzęcego, dystrybucji transportu środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz żywienia zbiorowego, w tym dystrybucji żywności w systemie cateringowym).
- Ocenę jakości zdrowotnej produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zarówno krajowych jak i importowanych poprzez ocenę wizualną, laboratoryjną próbek żywności.
- Monitorowanie wycofywanej z obrotu żywności, materiałów do kontaktu z żywnością w ramach systemu RASFF.
- Realizację zaplanowanych zamierzeń w oparciu o wytyczne GIS czy Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie.

Realizując swoje zadania w roku 2023 nadzorem objęto:

- 4206 obiektów żywnościowo - żywnościowych, w tym 3883 producentów produkcji pierwotnej,
- 15 punktów obrotu materiałami do kontaktu z żywnością.

W/w obiektach przeprowadzono 451 kontroli sanitarnych.

Ocena wykonania harmonogramu kontroli obiektów żywnościowo-żywnościowych, zakładów produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

PSSE	Liczba wszystkich obiektów zaplanowanych do kontroli w roku bieżącym	Liczba obiektów skontrolowanych w roku bieżącym wynikających z harmonogramu kontroli	% realizacji planu kontroli	Liczba wszystkich dodatkowych kontroli nie wynikająca z harmonogramu
Tomaszów Lubelski	302	280	93%*	274**

*w 21 obiektach nie przeprowadzono kontroli ponieważ podmioty zakończyły działalność, a 1 zakład zawiesił działalność w roku 2023.

**w tym 103 graniczne kontrole środków spożywczych

Charakterystyka głównych grup zakładów.

Zakłady produkcyjne (bez produkcji pierwotnej)

W 2023r. w tej grupie obiektów nadzorem objęto 35 zakładów:

- wytwórnice lodów - 4

Zakłady prowadzą produkcję w oparciu o mleko w proszku, mleko UHT, śmietankę UHT i koncentraty, bez stosowania jaj kurzych.

Przeprowadzono 5 kontroli, w tym 4 kontrole sanitarne kompleksowe wraz z arkuszem oceny zakładu, 1 kontrolę sanitarną interwencyjną.

Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

- automaty do lodów - 1

Produkcja w nadzorowanych automatach prowadzona jest wyłącznie w oparciu o koncentraty lodów w proszku.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową wraz z arkuszem oceny zakładu, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakład posiada opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

- piekarnie - 7

Zakłady piekarnicze swoje wyroby wprowadzają do obrotu w obiektach na terenie powiatu tomaszowskiego.

Przeprowadzono w nich 5 kontroli, w tym 3 kontrole sanitarne kompleksowe wraz z arkuszem oceny zakładu, 1 kontrolę sanitarną interwencyjną i 1 kontrolę sprawdzającą.

Wydano 1 decyzję administracyjną, na poprawę stanu techniczno – sanitarnego, osobę winną zaniedbań natury sanitarnej ukarano mandatem karnym na kwotę 1/200 zł.

W tej grupie obiektów jest 6 zakładów, które posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

Do badań laboratoryjnych pobrano 6 próbek żywności, wyniki badań prawidłowe.

- ciastkarnie - 7

Ciastkarnie na terenie powiatu to małe rodzinne przedsiębiorstwa z wieloletnią tradycją, produkujące wyroby ciastkarskie na rynek lokalny.

Przeprowadzono 6 kontroli, były to kontrole sanitarne kompleksowe wraz z arkuszem oceny zakładu.

Wszystkie zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

- przetwórnice owocowo-warzywne - 2

Pod nadzorem są 2 zakłady, które swoje produkty wysyłają do macierzystych przedsiębiorstw zlokalizowanych na terenie Unii Europejskiej tj:

- SVZ Tomaszów Sp. z o. o. w Tomaszowie Lubelskim, działalność zakładu to produkcja koncentratów z owoców i warzyw, koncentratu białka roślinnego (z bobiku), puree zagęszczonych i niezagęszczonych z owoców i warzyw, produkcji soków NFC z owoców i warzyw, produkcji i magazynowania mrożonych owoców i warzyw, mrożonych owoców IQF i statycznie mrożonych, w tym truskawki w cukrze oraz produkcji schłodzonych owoców. Wyprodukowane wyroby to produkty do dalszego przetwarzania „business-to-business” (B2B.)

W 2023r. w zakładzie przeprowadzono 4 kontrole, w tym 1 kontrolę sanitarną kompleksową wraz z arkuszem oceny zakładu, podczas której nieprawidłowości nie

stwierdzono, ponadto 1 kontrolę sanitarną interwencyjną dot. przekroczenia NDP kadmu w papryce świeżej i 2 kontrole sanitarne tematyczne. Zakład posiada opracowane zasady GHP/GMP i system HACCP.

- USC Food Sp. z o. o. – Chłodnia Łaszczów, działalność zakładu to mrożenie owoców i warzyw. W zakładzie przeprowadzono 8 kontroli, w tym 1 kontrolę sanitarną kompleksową i 7 kontroli sanitarnych interwencyjnych dot. przekroczenia NDP kadmu w papryce świeżej, ponadto do badań laboratoryjnych w ramach „Planu pobierania próbek (...) dla PIS na 2023” pobrano 5 próbek truskawki mrożonej do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologii. Zakład posiada opracowane zasady GHP/GMP i system HACCP.

- wytwórnie napojów bezalkoholowych - 1

Mały zakład rodzinny, w którym produkcja odbywa się tylko w sezonie letnim, odbiorcami wyrobów są indywidualni klienci.

Zakład posiada opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

- zakłady garmazeryjne - 2

W 2023 roku został zatwierdzony jeden zakład, który swoje wyroby sprzedaje w przykładowym sklepie.

Działalność nadzorowanych zakładów to produkcja i sprzedaż dań garmazeryjnych i kulinarnych, mięsnych i mącznych, schłodzonych do sprzedaży detalicznej.

Jeden zakład jest również pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej, z którą przeprowadzono w 2023r. wspólną kontrolę sanitarną kompleksową. Podczas kontroli stwierdzono, że zakład posiada wdrożony i przestrzegany system HACCP, prowadzona działalność jest zgodna z wymaganiami prawa żywnościowego.

W obu zakładach przeprowadzono łącznie 2 kontrole sanitarne kompleksowe wraz z arkuszem oceny zakładu.

- zakład przemysłu zbożowo młynarskiego - 1

Zakład zatwierdzony w zakresie przemiału zboż na mąkę na zlecenie indywidualnych klientów, palenia gryki na kaszę gryczaną oraz sprzedaży w tym przez internet mąki, kasz, otrąb, płatków, nasion roślin oleistych i strączkowych, bakalii, soli odbiorcom ostatecznym.

W zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z prowadzonym postępowaniem RASFF.

Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

- producenci żywności w warunkach domowych - 4

Zakłady, które zostały wpisane do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, prowadzą działalność w zakresie:

- produkcji ciast o niskim ryzyku mikrobiologicznym na zamówienie klienta indywidualnego 3 zakłady,
- wypieku chleba i pieczywa drobnego, ciast o niskim ryzyku mikrobiologicznym na indywidualne zamówienie klienta indywidualnego – 1 zakład.

Zakłady posiadają opracowane zasady GHP/GMP i system HACCP.

- inne wytwórnie żywności - 6

W 2023r. nadzorem objęto producentów zajmujących się działalnością:

- tłoczeniem oleju - 2 zakłady
- suszeniem owoców,
- tłoczeniem soków owocowo-warzywnych,
- suszeniem syropu z maltodekstryny,
- produkcją wina.

W/w zakłady prowadzą niewielką produkcję sezonową. W tej grupie obiektów przeprowadzono 4 kontrole sanitarne kompleksowe, wraz z arkuszem oceny zakładu – nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakłady posiadają opracowane zasady GHP/GMP i system HACCP.

Zakłady produkcyjne:

- liczby zakładów pod nadzorem - 35
- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 25
- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 36
- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa - 1
- najczęściej stwierdzane niezgodności:
 - w pomieszczeniach zakładu brudne ściany i sufity,
 - łuszcząca się farba na przewodach wentylacyjnych,
 - ubytki tynku w magazynie mąki,
 - szafki ubraniowe dla pracowników skorodowane z łuszczącą się farbą,
 - brak zabezpieczenia otworu wentylacyjnego na hali produkcyjnej,
 - uchybienia w realizacji procedur GHP i systemu HACCP,
 - nie podejmowano we właściwym czasie działań korygujących przy stwierdzonych nieprawidłowościach,
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 1 x 200zł
- liczby wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych (w przypadku decyzji nakazowych proszę podać najczęstsze przyczyny ich wydania) - 4
 - nakazowa – 1 (zły stan techniczny)
 - uchylająca – 1 (zakończenie działalności)
 - opłatowe – 2
- liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS – 0

Skontrolowano 25 zakładów, w których przeprowadzono łącznie 36 kontroli sanitarnych. Dotyczyły one zaplanowanego i bieżącego nadzoru sanitarnego, w tym zgłoszonych powiadomień RASFF (kontrole kompleksowe, tematyczne, interwencyjne)

Zakłady posiadają wdrożone i przestrzegane zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Do badań laboratoryjnych w zakładach produkcyjnych pobrano 11 próbek żywności – wyniki badań prawidłowe.

Produkcja pierwotna, w tym kielki

W tej grupie znajduje się 3883 obiektów wpisanych do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Na plantacjach na terenie powiatu tomaszowskiego uprawia się:

- zboża, rośliny strączkowe i oleiste,
- warzywa (cebula, marchew, ziemniaki, buraki ćwikłowe, pomidor, szpinak, kalafior, brokuł, paprykę),
- owoce (truskawki, maliny, wiśnie, czarną porzeczkę, czerwoną porzeczkę, agrest, jabłka, gruszki).

W 2023 roku przeprowadzono 107 kontroli w gospodarstwach zajmujących się produkcją pierwotną. Podczas kontroli sporządzono 101 protokołów z kontroli sanitarnej wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji żywności oraz wypełniono Listy pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne interwencyjne dotyczące:

- wniosku o interwencję u producenta produkcji pierwotnej w związku z niewłaściwymi warunkami zbioru malin – zarzuty nie potwierdziły się,
- pisma PIORIN Tomaszowie Lub. informującego o przekroczeniu NDP chlorpiryfosu i pendimetaliny w próbce kminku. Po przeprowadzeniu kontroli u producenta produkcji pierwotnej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim zakwestionowaną partię kminku objął Zarządzeniem zabezpieczenia stosowanym w zabezpieczaniu wykonania obowiązku o charakterze niepieniężnym i wydał decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu przedmiotowego środka spożywczego.
- pisma PPIS w Puławach w sprawie powiadomienia alarmowego dot. przekroczenia NDP kadmu w papryce mrożonej. Przedstawiciele PPIS w Tomaszowie Lub. przeprowadzili kontrolę u producenta produkcji pierwotnej ustalając odbiorców wyprodukowanej papryki.

Produkcja pierwotna:

- liczby zakładów pod nadzorem – 3883
- szacunkowego procentowego udziału w ogólnej liczbie nadzorowanych obiektów:
 - owoców miękkich – 25%,
 - warzyw liściastych – 10%,
 - zbóż – 65%.
- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 107
- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 107
- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa - 0
- najczęściej stwierdzane niezgodności - brak
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 0

– liczby wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych i najczęstsze przyczyny wydania decyzji nakazowych lub inne podjęte działania (wystąpienia pokontrolne) - 0

– liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS - 0

– wniosków wynikających z prowadzonego nadzoru:

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa. Z roku na rok obserwuje się wzrost świadomości producentów produkcji pierwotnej w obszarze higienicznego zbioru owoców i warzyw.

Na plantacjach pracownikom zapewnia się rękawiczki jednorazowego użytku oraz kąciki sanitarne na polach.

Rośnie również świadomość osób zatrudnianych przy zbiorze owoców i warzyw.

Realizacja Porozumienia PIORIN

W 2023r. realizowano Porozumienie z dnia 22 grudnia 2020r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Do wspólnych kontroli zaplanowano 4 producentów produkcji pierwotnej.

W związku z tym przeprowadzono **4 kontrole sanitarne**:

- **1** kontrola uprawy agrestu wraz z Inspekcją Ochrony Środowiska i Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.
- **1** kontrola uprawy porzeczki czarnej i **1** kontrola uprawy maliny, **1** kontrola uprawy pomidora wraz z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Pobór próbek u producentów produkcji pierwotnej

W roku 2023 ramach urzędowej kontroli żywności pobrano w gospodarstwach rolnych do badań laboratoryjnych **19 próbek żywności**:

- z „Planu pobierania próbek (...) dla PIS na 2023r.”:
 - 2 próbki szpinaku, kierunek badań – pestycydy, wyniki badań prawidłowe.
 - 5 próbek truskawki – mikrobiologia (WZW A, Norowirus), wyniki badań prawidłowe.
 - 3 próbki ziemniaków:
 - 2 próbki, kierunek badań – metale ciężkie, wyniki badań prawidłowe.
 - 1 próbka, kierunek badań – pestycydy, wynik badania prawidłowy.
 - 1 próbka marchwi, kierunek badań – pestycydy, wynik badania prawidłowy.
 - 1 próbka buraczka czerwonego, kierunek badań – pestycydy, wynik badania prawidłowy.
 - 1 próbka agrestu, kierunek badań – pestycydy, wynik badania prawidłowy.
 - 5 próbek pomidorów w ramach wspólnego planu z PIORIN – mikrobiologia, wyniki badań prawidłowe.

- 1 próbka papryki, kierunek badań – metale ciężkie, wynik badania- przekroczenie NDP kadmu, próbka zakwestionowana.

W/w próbkę papryki pobrano do badania w ramach prowadzonego postępowania u producenta produkcji pierwotnej w związku powiadomieniem alarmowym dot. przekroczenia NDP kadmu w papryce mrożonej.

Działalność edukacyjna związana z nadzorem nad produkcją pierwotną:

1. Na stronie internetowej PSSE w Tomaszowie Lubelskim i facebook umieszczono informacje dotyczące:
 - rejestracji producentów żywności pochodzenia roślinnego,
 - ulotki informacyjne na temat zagrożeń i zaleceń dotyczących bezpieczeństwa mikrobiologicznego owoców i warzyw zarówno dla plantatorów, punktów skupu oraz przetwórców.
 - wytyczne Komisji Europejskiej z 2017 r. dotyczące ograniczania ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny.
2. Każdorazowo przy wypełnianiu wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, przez rolnika, wręczano mu ulotkę opracowaną w PSSE Tomaszów Lub. na temat zagrożeń dotyczących produkcji pierwotnej.
3. Każdorazowo w trakcie przeprowadzanych kontroli na plantacjach głównie owoców miękkich udzielono ustnego instruktażu nt. podstawowych informacji dotyczących norowirusów; jak zapobiegać zakażeniu świeżych owoców; drogi możliwych zakażeń człowieka norowirusem oraz w zakresie zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i sanitarnych podczas uprawy, skupu i transportu owoców.

Pozostawiano również ulotkę opracowaną przez PSSE Tomaszów Lubelski – Zalecenia dla plantatorów w celu ograniczenia zanieczyszczenia owoców i warzyw drobnoustrojami chorobotwórczymi na etapie zbioru.

Zakłady produkcji kiełtek

Na nadzorowanym terenie nie ma zakładów produkcji kiełtek.

Rolniczy Handel Detaliczny

W Rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zarejestrowane są obiekty prowadzące sezonową produkcję żywności pochodzenia roślinnego o niskim ryzyku mikrobiologicznym:

- 4 obiekty **RHD** (wpisani też jako producenci produkcji pierwotnej) zajmujące się produkcją:
 - dżemów owocowych, tłoczeniem oleju na zimno,
 - suszeniem ziół,
 - tłoczeniem oleju na zimno,

- tłoczeniem oleju na zimno, czosnku w oleju, humusu z fasoli, fasoli w sosie pomidorowym, fasoli w zalewie.
- 3 obiekty **RHD** (wpisane też jako producenci produkcji pierwotnej i dostawcy bezpośredni) zajmujące się produkcją:
 - dżemów owocowych, ziół, syropów/soków z owoców i ziół,
 - kiszeniem kapusty i ogórków,
 - dżemów owocowych, ziół, soków owocowych i warzywnych, kiszzonek warzywnych.

W 2023r w/w obiektach przeprowadzono 3 kontrole sanitarne kompleksowe wraz z arkuszem oceny – nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakłady posiadają wdrożone i przestrzegane zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

- liczby zakładów pod nadzorem (asortyment produkcji) - 7
- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 3
- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych , tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 3
- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa - 0
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 0
- liczby wydanych decyzji administracyjnych (tylko nakazowe) i najczęstsze przyczyny ich wydania - 0
- liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS – 0

Zakłady obrotu żywnością

W tej grupie zakładów nadzorem objęto obiekty:

- sklepy	- 193
- supermarkety	- 15
- kioski	- 3
- apteki	- 28
- magazyny	- 51
- obiekty ruchome i tymczasowe	- 141
- środki transportu	- 121
- inne obiekty obrotu żywnością	- 60

- Zakłady obrotu żywnością:
liczby zakładów pod nadzorem - 612
- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 219
- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych , tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 220
- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa – 18
- najczęściej stwierdzane niezgodności:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu,
 - zły stan sanitarno-techniczny urządzeń chłodniczych,
 - brak bieżącej wody zimnej i ciepłej przy umywalce do mycia rąk
 - nieprzestrzeganie procedur dobrej praktyki higienicznej,
 - nie podejmowano na bieżąco działań korygujących.
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 18/ 2 050zł
 - liczby wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych i najczęstsze przyczyny wydania decyzji nakazowych - 78

Nakazowa – 8 (zły stan techniczny)

Zmieniające – 7 (rozszerzenie działalności - 6, zmiana terminu wykonania zaleceń - 1)

Uchylające – 36 (zakończenie działalności)

Opłatowe – 27

- liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS - 0

- wniosków wynikających z prowadzonego nadzoru:

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych z roku na rok obserwuje się wzrost świadomości przedsiębiorców. Jak wynika z przeprowadzonych kontroli większość obiektów będących pod nadzorem posiada opracowany, wdrożony, przestrzegany „program warunków wstępnych” GHP/GMP oraz system na zasadach HACCP.

Problemy z utrzymaniem właściwego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń wynikają z mniejszej częstotliwości przeprowadzanych kontroli w latach poprzednich wynikających z pandemii COVID 19.

Skontrolowano 219 zakładów, w których przeprowadzono łącznie 220 kontroli sanitarnych, w tym 16 interencyjnych. Dotyczyły one zaplanowanego i bieżącego nadzoru sanitarnego, w tym zgłoszonych powiadomień RASFF (kontrole kompleksowe, tematyczne, interwencyjne).

W 2023r. w tej grupie obiektów zatwierdzono 44 zakłady.

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne podczas kontroli 18 osób ukarano mandatami karnymi na kwotę 2 050zł.

Do badań laboratoryjnych w ramach „Planu pobierania próbek (...) dla PIS na 2023” tej grupie zakładów pobrano 115 próbki żywności – wyniki badań prawidłowe.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W tej grupie zakładów nadzorem objęto **101** obiekty:

- **restauracje – 44**

- **małe gastronomie – 50**

- **domy weselne – 7**

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego:

- liczby zakładów pod nadzorem - 101

- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 45

- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 45

- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa - 4

- najczęściej stwierdzone niezgodności:
 - zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu,
 - zły stan sanitarno-techniczny urządzeń chłodniczych,
 - brak segregacji przechowywanych środków spożywczych w urządzeniu chłodniczym,
 - niewłaściwa gospodarka odpadami komunalnymi,
 - niewłaściwie przechowywana odzież własna pracowników,
 - nieprzestrzeganie procedur dobrej praktyki higienicznej,
 - nie podejmowano na bieżąco działań korygujących.
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 4/500zł
- liczby wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych i najczęstsze przyczyny wydania decyzji nakazowych - 15

Nakazowa	–	2 (zły stan techniczny)
Uchylające	–	9 (zakończenie działalności)
Opłatowe	–	4
- liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS - 0
- wniosków wynikających z prowadzonego nadzoru:

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych z roku na rok obserwuje się wzrost świadomości przedsiębiorców. Jak wynika z przeprowadzonych kontroli obiekty będące pod nadzorem posiadają opracowany, wdrożony, przestrzegany „program warunków wstępnych” GHP/GMP oraz system na zasadach HACCP.

W tej grupie skontrolowano 45 zakładów, zatwierdzono 8 zakładów, w których przeprowadzono łącznie 45 kontroli sanitarnych, w tym 3 interwencyjne. Kontrole dotyczyły zaplanowanego i bieżącego nadzoru sanitarnego (kontrole kompleksowe, tematyczne, interwencyjne).

W tej grupie zakładów w ramach „Planu pobierania próbek (...) dla PIS na 2023” pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek żywności, wyniki badań prawidłowe.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (łącznie z placówkami systemu oświaty, szpitalami)

W tej grupie zakładów nadzorem objęto **60** zakłady:

- | | |
|--|-------------|
| - stołówki pracownicze | – 1 |
| - stołówki w domach wczasowych | – 2 |
| - bloki żywienia w szpitalach | – 2 |
| - bloki żywienia w sanatoriach | – 2 |
| - bloki w domach opieki społecznej | – 2 |
| - stołówki szkolne | – 31 |
| - stołówki w internatach | – 2 |
| - stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/ zimowiskach | – 4 |
| - stołówki przedszkole | – 14 |

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego:

- liczby zakładów pod nadzorem - 60
- liczby zakładów skontrolowanych w danym roku - 30

- liczby przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych , tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 35
- liczby zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa - 1
- najczęściej stwierdzone niezgodności:
 - brudne, niedomyte garnki i naczynia,
 - brak zachowanej segregacji w magazynie środków spożywczych (środki spożywcze wymieszane ze środkami chemiczno-kosmetycznymi),
 - brak zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniu chłodniczym,
 - nieprzestrzeganie procedur GHP/GMP,
 - nie podejmowano na bieżąco działań korygujących.
- liczby i kwoty nałożonych mandatów karnych - 1/100zł
- liczby wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych i najczęstsze przyczyny wydania decyzji nakazowych - 5
 - Nakazowe – 1 (zły stan techniczny)
 - Uchylające – 2 (zakończenie działalności)
 - Opłatowe – 2
- liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS - 0
- wnioski wynikające z prowadzonego nadzoru:

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych z roku na rok obserwuje się wzrost świadomości przedsiębiorców.

Jak wynika z przeprowadzonych kontroli większość obiektów będących pod nadzorem posiada opracowany, wdrożony, przestrzegany „program warunków wstępnych” GHP/GMP oraz system na zasadach HACCP.

W 2023r. podczas kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży na obozie letnim stwierdzono w/w niezgodności prawa żywnościowego, w związku z tym osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym na kwotę 100zł.

Przeprowadzane kontrole sanitarne w tej grupie obiektów dotyczyły zaplanowanego i bieżącego nadzoru sanitarnego (kontrole kompleksowe, tematyczne).

Nadzorem objęto 60 zakładów, w tym 2 zakłady zatwierdzono w 2023r. Skontrolowano 30 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Przeprowadzono ogółem 35 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole interwencyjne. W 59 zakładach wdrożono i przestrzegano zasady GHP/GMP, w 56 zakładach wdrożono zasady systemu HACCP.

Ocena stanu sanitarnego bloków żywienia w zakładach służby zdrowia

Pod nadzorem PPIS w Tomaszowie Lubelskim znajduje się 6 bloków żywienia w zakładach służby zdrowia:

Placówki szpitalne - 2 zakłady

- Kuchnia Główna przy Samodzielnym Publicznym Zespole Opieki Zdrowotnej
ul. Aleje Grunwaldzkie 1, 22-600 Tomaszów Lub.
należąca do Catermed Sp. z o. o., ul. Traktorowa 126 lok. 201, 91-204 Łódź.
Zakład w marcu 2023r. zakończył działalność.

- Stołówka Polskiego Stowarzyszenia na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną
Koło w Tomaszowie Lubelskim Zakład Aktywności Zawodowej
Przeorsk 113, 22-600 Tomaszów Lubelski

W ramach cateringu dla SP ZOZ w zakładzie produkuje się posiłki dla 13 oddziałów szpitala, do których posiłki dostarczane są w termosach.

W 2023r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową wraz z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia. Podczas kontroli przeprowadzono ocenę 10 kolejnych jadłospisów zaplanowanych w ramach diety podstawowej według kryteriów ujętych w Arkuszu oceny dekadowej jadłospisów – nieprawidłowości dotyczących żywienia pacjentów nie stwierdzono.

Kuchenki oddziałowe Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej,
ul. Aleje Grunwaldzkie 1, 22-600 Tomaszów Lubelski.

Na terenie szpitala znajduje się 13 kuchenek oddziałowych. Posiłki dla pacjentów (śniadania, obiady, kolacje) dostarczane są w termosach i menuboxach, porcjowane są na oddziałach do naczyń stołowych.

W kuchenkach oddziałowych odbywa się mycie, dezynfekcja i przechowywanie naczyń stołowych. Sztuńce i naczynia do napojów zapewniają sobie pacjenci, którzy dbają o ich czystość.

W roku 2023 przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe kuchenek oddziałowych.

- ilość firm cateringowych, w których posiłki produkowane są na potrzeby placówek szpitalnych - 2 (1 zakład zlikwidowany w marcu 2023r.)
- ilość placówek skontrolowanych w danym roku - 1
- ilość kontroli (w tym kompleksowych, sprawdzających, tematycznych, interwencyjnych) - 3
- mandaty/kwota - 0
- ilość decyzji opłatowych/ na kwotę - 0
- ilość zakładów w których stwierdzono niezgodności - 0
- decyzje administracyjne - 0
- ilość ocen sposobu żywienia – 1 wg *Arkusza oceny dekadowej jadłospisów*
- w przypadku kontroli interwencyjnych proszę podać czego dotyczyły oraz czy były zasadne - 0

Sanatoria – 2 zakłady

- Stołówka Oddziału Rehabilitacji w Łykoszynie, Łykoszyn 21, 22-652 Telatyn, należąca do
Restitutio Agnieszka Podolska-Zarosa Sp. komandytowa, ul. Partyzantów 42 D, 22-400
Zamość.

W 2023 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową wraz z arkuszem oceny zakładu. Podczas kontroli oceniono żywienie pacjentów wykorzystując Arkusz oceny dekadowej jadłospisów – nieprawidłowości dotyczących żywienia pacjentów nie stwierdzono.

- Stołówka Oddziału Rehabilitacji w Lubyczy Królewskiej, ul. Szkolna 1, 22-680 Lubycza Królewska, należąca do Restitutio Agnieszka Podolska-Zarosa Sp. komandytowa, ul. Partyzantów 42 D, 22-400 Zamość.

W 2023 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową wraz z arkuszem oceny zakładu. Podczas kontroli oceniono żywienie pacjentów wykorzystując Arkusz oceny dekadowej jadłospisów – nieprawidłowości dotyczących żywienia pacjentów nie stwierdzono. Ponadto przeprowadzono 2 kontrole sanitarne tematyczne dot. stwierdzenia w sieci wody ciepłej w zakładzie pałeczek Legionella sp.

- ilość placówek skontrolowanych w danym roku - 2
- ilość kontroli (w tym kompleksowych, sprawdzających, tematycznych, interwencyjnych) - 4
- mandaty/kwota - 0
- ilość decyzji opłatowych/ na kwotę - 0
- ilość zakładów w których stwierdzono niezgodności - 0
- decyzje administracyjne - 0
- ilość ocen sposobu żywienia - 2 *wg Arkusza oceny dekadowej jadłospisów*
- w przypadku kontroli interwencyjnych proszę podać czego dotyczyły oraz czy były zasadne 0

Zakłady opiekuńczo – lecznicze - 2 zakłady

- Blok żywienia Domu Pomocy Społecznej ul. Wielka 101, 22-630 Tyszowce.

Z wyżywienia (śniadania, obiady, kolacje) korzystają pensjonariusze przebywający w DPS. W roku 2023 nie przeprowadzono kontroli sanitarnej.

- Stołówka Domu Pomocy Społecznej ul. Mickiewicza 1, 22-600 Tomaszów Lubelski należąca do Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną Koło w Tomaszowie Lubelskim ul. Słowackiego 7B, 22-600 Tomaszów Lubelski.

Z wyżywienia całodziennego na stołówce (śniadania, obiady, kolacje) korzysta mała liczba pensjonariuszy (ok. 15 osób) przebywających w DPS.

W 2023 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową wraz z arkuszem oceny zakładu. Podczas kontroli oceniono żywienie pacjentów wykorzystując Arkusz oceny dekadowej jadłospisów – nieprawidłowości dotyczących żywienia pacjentów nie stwierdzono.

- ilość placówek skontrolowanych w danym roku - 1
- ilość kontroli (w tym kompleksowych, sprawdzających, tematycznych, interwencyjnych) - 1
- mandaty/kwota - 0

- ilość decyzji opłatowych/ na kwotę - 0
- ilość zakładów w których stwierdzono niezgodności - 0
- decyzje administracyjne - 0
- ilość ocen sposobu żywienia - 1 *wg Arkusza oceny dekadowej jadłospisów*
- w przypadku kontroli interwencyjnych proszę podać czego dotyczyły oraz czy były zasadne – 0

Wdrażanie zasad GHP i GMP oraz systemu zapewnienia jakości HACCP

W trakcie urzędowych kontroli żywności dokonywano oceny w zakresie poprawności i skuteczności systemów kontroli wewnętrznej. Jak wynika z przeprowadzonych kontroli większość obiektów będących pod nadzorem posiada opracowany, wdrożony, przestrzegany „program warunków wstępnych” GHP/GMP oraz system na zasadach HACCP.

Najczęściej spotykane problemy z wdrażaniem procedur kontroli wewnętrznej wynikają z braku świadomości przedsiębiorców.

Kontrola wewnętrzna surowców/wyrobów przez producentów, w tym badania właścicielskie wykonywane są najczęściej w wytwórniach lodów i zakładach cukierniczych, zakładach garmażeryjnych.

Podczas kontroli u producentów żywności stwierdzono opracowane plany pobierania próbek adekwatne do wielkości produkcji, zapewniające wytwarzanie produktów bezpiecznych, które realizowane są zgodnie z założeniami.

Ocena małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim (czerwiec – wrzesień)

Na nadzorowanym terenie szlaki turystyczne zlokalizowane są w miejscowościach: Susiec, Majdan Sopocki, Nowiny, Paary, Rybnica, Huta Szumy, Tomaszów Lubelski, Lubycza Królewska, Hrebenne, Siedliska.

W sezonie letnim 2023r. nadzorem objęto 32 zakłady, 14 z nich skontrolowano.

W ramach sprawowanego nadzoru przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych:

- 8 kontroli w 7 obiektach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym 4 kontrole żywienia dzieci na 3 obozach,
- 7 kontroli w obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 4 kontrole w małej gastronomii, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z przestrzeganiem prawa żywnościowego.

Podczas przeprowadzanych kontroli na obozach letnich zorganizowanych w namiotach zwracano szczególną uwagę na przestrzeganie wymagań „Instrukcji w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych dla stacjonarnych obozów pod namiotami” przez Główny Inspektorat Sanitarny. Oceniano również żywienie dzieci i młodzieży, stwierdzono, że posiłki były urozmaicone pod względem zawartości produktów i składników odżywczych dostosowane do potrzeb żywieniowych dzieci i młodzieży. Z analizy jadłospisów wynikało, że podawane posiłki bogate były w nabiał, warzywa, owoce, jak również pieczywo mieszane.

Podczas kontroli jednego obozu pod namiotami stwierdzono nieprawidłowości z zakresu przestrzegania prawa żywnościowego, w związku z tym osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym 1/100zł.

Podczas nadzorowanego wypoczynku w sezonie letnim 2023r. nie odnotowano zatruc pokarmowych w zakładach prowadzących żywienie zbiorowe.

Ocena jakościowa środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością

W 2023r. pobrano do badań laboratoryjnych 211 próbek żywności i materiałów do kontaktu z żywnością, próbki pobierano w zakładach produkcji żywności, obrotu żywnością i zakładach żywienia zbiorowego oraz zakładzie obrotu materiałami w wyrobami do kontaktu z żywnością. Pobrano:

- 164 próbki w ramach „Planu pobierania próbek (...) dla PIS na 2023”,
- 25 próbek w ramach współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi – badanie pozostałości pestycydów w żywności importowanej,
- 22 próbki w ramach podejrzenia zatrucia pokarmowego,

Zdyskwalifikowano 1 próbkę żywności pobranej u producenta produkcji pierwotnej ze względu na przekroczenie NDP kadmu - próbkę papryki pobrano do badania w ramach prowadzonego postępowania.

Pozostałe wyniki badanych próbek były prawidłowe.

W ramach opracowywania ognisk zatruc pokarmowych związku pobrano 22 próbki, w tym 2 próbki żywności oraz 20 próbek sanitarnych. Probki pobrano w 2 prywatnych gospodarstwach domowych.

Próbki zostały wykazane tylko w MZ - 45.

Substancje dodatkowe

Na nadzorowanym terenie nie ma zakładów produkujących/konfekcjonujących substancje dodatkowe do żywności.

Substancje dodatkowe używane są w piekarniach (mixy, koncentraty do produkcji wyrobów piekarniczych, polepszacze do przetwarzania maki) i ciastkarniach (barwniki, w tym z grupy tzw. Southampton, koncentraty, mieszanki do ciast, aromaty).

Podczas bieżących kontroli ocenie poddawano znakowanie wyrobów gotowych, do których dodawane są substancje dodatkowe oraz ich ilości w produkcie na podstawie receptur – nieprawidłowości w tym obszarze nie stwierdzono.

W 2023r. pobrano 9 próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych:

- substancje słodzące,
- substancje konserwujące.

Wyniki badanych próbek prawidłowe.

Ocena znakowania/prezentacji suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia

W 2023r. zgodnie z „Planem pobierania próbek...” przeprowadzono:

- 3 oceny znakowania suplementów diety,
- 3 oceny znakowania środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego.

Wszystkie przeprowadzone oceny wykazały zgodność znakowania produktów z wymaganiami prawa żywnościowego.

Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Na nadzorowanym terenie nie ma producentów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W tej grupie obiektów pod nadzorem PPIS w Tomaszowie Lubelskim znajduje się 15 obiektów prowadzących sprzedaż materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2023r. w w/w obiektach nie przeprowadzono kontroli.

W roku 2023 do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością – wyniki badań prawidłowe.

Współpraca z innymi jednostkami kontrolnymi i środkami masowego przekazu.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Tomaszowie Lub. tak jak w latach ubiegłych współpracowały z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Ochrony Środowiska, Policją, Urzędem Celnym.

W związku z wystąpieniem ognisk choroby afrykańskiej ASF u świń współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną celem ograniczenia szerzenia się ryzyka wystąpienia ASF.

W 2023r. przeprowadzono wspólnie 12 kontroli targowisk miejskich i gminnych zlokalizowanych na nadzorowanym terenie oraz 4 kontrole zakładów będące pod wspólnym nadzorem IW i PPIS w Tomaszowie Lub.

Wymieniano się informacjami dotyczącymi nieprawidłowości w zakresie produkcji czy obrotu produktami pochodzenia zwierzęcego. Na bieżąco aktualizowano wykaz zakładów będących pod wspólnym nadzorem.

W ramach Porozumienia w sprawie współdziałania pomiędzy Państwową Inspekcją Sanitarną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego wyznaczono do wspólnych kontroli gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją pierwotną. Harmonogram kontroli realizowano na bieżąco.

Nie współpracowano ze środkami masowego przekazu (radio, telewizja, prasa).

Udzielano informacji dotyczących obszaru bezpieczeństwa żywności na stronie internetowej PSSE Tomaszów Lubelski i portalu facebook.

Nadzór nad obrotem grzybami

W PSSE w Tomaszowie Lubelskim jest 2 pracowników posiadających uprawnienia klasyfikatora grzybów.

Porady grzybowe z zakresu określenia przynależności gatunkowej grzybów udzielane są w godzinach pracy Stacji t.j. 7.30 – 15.05.

W 2023r. udzielono 19 porad, atestów na grzyby świeże nie wydano.

W dniu 05.10.2023r. w godz. 11⁰⁰ - 13⁰⁰ przed budynkiem Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim zorganizowano wystawę, na której zaprezentowano grzyby jadalne i trujące. Zainteresowanym udzielano porad z zakresu zbioru grzybów i ich identyfikowalności gatunkowej.

Wystawę odwiedziło ok. 500 osób, w tym:

- dzieci przedszkolne i uczniowie szkół podstawowych – ok. 350
- ogół społeczeństwa – ok. 150

Na wystawie udzielono 5 porad grzybowych przez klasyfikatora, przeprowadzono 12 pogadarek dla zainteresowanych osób oraz 18 instruktaży.

Ponadto opracowano i umieszczono informację o wystawie na portalu społecznościowym Facebook.

Zainteresowanym osobom przekazano materiały edukacyjno - informacyjne:

- „Zatrucia grzybami, objawy, pierwsza pomoc, leczenie”
- „Zatrucia grzybami”
- „Niebezpieczne kleszcze”

Zadania prowadzono w oparciu o materiały otrzymane z WSSE Lublin.

Podczas kontroli na targowisku miejskim nie stwierdzono nieprawidłowości w obrocie grzybami świeżymi.

W 2023 roku nie zgłoszono zatruc grzybami.

Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego, w tym w jednostkach systemu oświaty.

Żywienie dzieci i młodzieży w stołówkach szkolnych i przedszkolnych znajdujących się w jednostkach systemu oświaty na terenie powiatu tomaszowskiego prowadzone jest w formie samodzielnej produkcji posiłków przez daną placówkę lub w formie cateringu, gdzie produkcja i dowóz posiłków realizowana jest przez firmę zewnętrzną.

W wielu stołówkach szkolnych serwuje się jeden posiłek, składający się tylko z jednego dania podawanego na gorąco w postaci zupy lub drugiego dania naprzemiennie w ciągu tygodnia, i nie jest to posiłek kwalifikowany jako obiad. Taka forma żywienia ma miejsce zarówno w żywieniu samodzielnym, jak i w ramach usług cateringowych.

W przedszkolach podawane są trzy posiłki podczas pobytu dzieci w placówce - śniadanie, obiad i podwieczorek.

W 2023r. w grupie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego oceniono teoretycznie żywienie dzieci tylko w jednostkach systemu oświaty:

- 1 stołówka szkolna,
- 3 stołówki przedszkolne.

W w/w obiektach do badań pobrano jadłospisy wraz z raportami magazynowymi. Ocena przeprowadzona w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zamościu Oddział Laboratoryjny ul. Peowiaków 96, 22-400 Zamość. Do obliczeń wartości energetycznej i odżywczej wykorzystano program komputerowy Wikt 4,0 Pro.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w ocenianym żywieniu to:

- nieprawidłowo ułożone jadłospisy,
- nieprawidłowe zestawienia dekadowe,
- nieprawidłowa wartość energetyczna posiłków,
- niedobory w spożyciu wapnia,
- niedobory w spożyciu żelaza,
- niedobory w spożyciu wit. C.

Sprawozdania z oceny sposobu żywienia, w tym informacje o stwierdzonych nieprawidłowościach przesyłane zostały w formie pism do dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych. Do PPIS w Tomaszowie Lub. wpłynęły pisma zwrotne informujące o podjętych działaniach naprawczych.

Podczas bieżących kontroli w jednostkach systemu oświaty dokonywano oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży, w tym dostosowania się do wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Oceny żywienia dokonywano wg:

- Listy wspomagającej ocenę żywienia w szkole (obiad szkolny),
- Listy wspomagającej ocenę żywienia w przedszkolu,
- Arkusza oceny dekadowej jadłospisów.

Przeprowadzone kontrole 3 stołówek szkolnych i 2 stołówek przedszkolnych produkujących posiłki samodzielnie wykazały, że zastosowano w nich wymagania wynikające z ww. aktu prawnego. Jadłospisy zazwyczaj były urozmaicone, na stanach magazynowych nie stwierdzono środków spożywczych, które nie mogą być wykorzystywane w produkcji posiłków.

Nie stosowano w żywieniu dzieci gotowych sosów, przypraw zawierających znaczne ilości dodatków do żywności. Zmniejszono również podaż cukru i soli oraz częstotliwość podawania potraw smażonych na korzyść dań gotowanych, duszonych i pieczonych.

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF)

W 2023 roku pracownicy uczestniczyli w 26 postępowaniach wyjaśniających, które polegały m.in. na monitorowaniu działań odnośnie produktów zgłoszonych w ramach powiadomień w systemie RASFF:

1. Powiadomienie informacyjne nr 2022.14 dot. przekroczenia poziomu odniesienia dla obecności akryloamidu na poziomie 964 +/- 96 µg/kg w produkcie pn. **Herbatniki Premium Bisciuts Petit Beurre 200g**.

2. Powiadomienie informacyjne nr 2023.0628 dot. stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu barwnika E 124 – czerwień koszenilowa A (26,7mg/6) w skoncentrowanym napoju do rozcieńczania pn. „**Boisson concentrée à diluer, Bitter**”.
3. Powiadomienie informacyjne nr 611880 dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 648+/-98 µg/kg w produkcie pn. **Rumianek herbatka ziołowa Posti**.
4. Powiadomienie alarmowe nr 2023.2025 (iRasff#603206) dot. wykrycia chlorpiryfosu w kukurydzy wykorzystanej do produkcji **wafli kukurydzianych „Pano Wafle Cienkie Kukurydziane 105g”**.
5. Powiadomienie informacyjne nr 617551 dot. podwyższonej wartości furanu na poziomie 3051,7 +/- 610,3 µg/kg oraz 2-metylofuranu na poziomie >12000 µg w produkcie pn. **palona kawa mielona PERU CAJAMARCA ESPRESSO (w kapsułkach)**.
6. Powiadomienie informacyjne nr 610262 dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 240+/-40 µg/kg w produkcie pn. **Herbata Loyd Earl grey**.
7. Powiadomienie alarmowe (i RASFF) nr 620166 dot. wykrycia obecności Salmonella spp. w **sezamie łuszczonym**.
8. Powiadomienie informacyjne nr 619680 w sprawie stwierdzenia nieoznakowanego napromieniowania produktu pn. **suplement diety Echinacea**.
9. Powiadomienie informacyjne nr 2023.5103 w sprawie zatrucia pokarmowego prawdopodobnie po spożyciu produktu mlecznego pn. **ser Caciotta**.
10. Powiadomienie informacyjne nr 1863/2/2023 dot. wykrycia obecności Listeria monocytogenes w produktach pn. **Filet śledziowy w oleju** oraz **Filet śledziowy po hiszpańsku**.
11. Powiadomienie alarmowe nr 639182 dot. niedozwolonych dodatków do żywności (E407 i E410) w **słodczykach Jelly Straws**.
12. Powiadomienie alarmowe nr 652976 dot. wykrycia substancji czynnej „Syldenafil” oraz jonów cytrynianowych w produkcie pn. **Themra Bitkisel Karisimli Macun (miód turecki na potencję)**.
13. Powiadomienie informacyjne nr 626607 dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie pn. **łyżka nylonowa z drewnianą rączką**.
14. Powiadomienie informacyjne nr 638722 dot. stwierdzenia obecności niedozwolonego **barwnika Czerwień koszenilowa (E124) w produkcie lodowym**.
15. Powiadomienie informacyjne nr 643136 dot. stwierdzenia obecności Salmonella Infantis w **majeranku suszonym**.
16. Powiadomienie informacyjne nr 639670 dot. stwierdzenia składnika niedozwolonego (5-hydroksytryptofan) w suplemencie diety pn. **5-HHTTP**.
17. Powiadomienie informacyjne nr 639354 dot. wykrycia napromieniania suplementu diety pn. **Sylimarol Gastro**.
18. Powiadomienie informacyjne nr 639340 w sprawie napromieniowania suplementu diety pn. **Aliofil Forte**.
19. Powiadomienie informacyjne nr 637669 dot. stwierdzenia wewnątrz opakowania produktu pn. **Balsam Jerozolimski FORTE** butelki z płynem na etykiecie której widnieje informacja, że jest to produkt pn. Antinervinum.

20. Powiadomienie informacyjne nr 637706 dot. stwierdzenia wewnątrz opakowania produktu pn. „**Balsam Jerozolimski dla dzieci**” butelki z płynem oznakowanym jako produkt leczniczy pn: Antinervinum.
21. Powiadomienie informacyjne nr 622850 dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu dla sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 7941 +/- 1571 µg/kg w produkcji pn. **Oregano 250g**.
22. Powiadomienie informacyjne nr 621646 dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego dla alkaloidów pirolizydynowych w produkcji pn. **Kmin rzymski mielony**.
23. Powiadomienie alarmowe nr 2023.6981 dot. przekroczenia NDP kadmu w produkcji pn. **frozen red pepper dices**.
24. Powiadomienie informacyjne nr 643064, dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu chloropiryfosu na poziomie 0,026 ± 0,013 mg/kg w produkcji pn. „**Kasza Jaglana KRAW PAK**”.
25. Powiadomienie informacyjne nr 2022.10 dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – imidaklopyrydu na poziomie 0,031 +/- 0,016 mg/kg w produkcji pn. **Soczewica zielona 500g**.
26. Pismo PPIS w Świdniku znak ONS.HŻ.9011.1.38.2023 z dnia 12.09.2023r. dot. przekroczenia zawartości pestycydu chloropiryfosu w próbce **maku niebieskiego**.

W następstwie w/w powiadomień otrzymanych w systemie RASFF pracownicy Sekcji HŻŻ prowadzili postępowania kontrolno-wyjaśniające w zakładach produkujących i wprowadzających do obrotu żywność oraz materiały i wyroby do kontakt z żywnością. Przeprowadzono ogółem 16 kontroli interwencyjnych w miejscu. W niektórych przypadkach postępowanie prowadzone było zdalnie z wykorzystaniem szybkich środków komunikacji (telefon, mail).

W jednym przypadku powiadomienia informacyjnego nr 617551 dot. próbki Palonej kawy mielonej PERU CAJAMARCA ESPRESSO (w kapsułkach) pobranej do badań przez przedstawicieli PPIS w Tomaszowie Lubelskim w ramach monitoringu w kierunku furanu, 2-metylofuran, 3-metylofuran stwierdzono podwyższoną wartość furanu na poziomie 3051,7 µg/kg +/- 610,3 µg/kg oraz 2-metylofuran na poziomie >12000 µg/kg. W wyniku przeprowadzonej oceny ryzyka w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie stwierdzono, że przedmiotowa kawa nie stwarza istotnego ryzyka dla zdrowia konsumenta, wobec powyższego nie mieści się w systemie RASFF.

W 2023r. prowadzono 2 postępowania wyjaśniającego dot. producentów zlokalizowanych na terenie nadzorowanego powiatu:

- postępowanie w sprawie **kaszy jaglanej KRAWPAK** - masa netto, 500g, producent FPHU KRAWPAK Stanisław Krawczyk Rogóżno - Kolonia 29, 22-600 Tomaszów Lubelski, w której stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu chloropiryfosu na poziomie 0,026 ± 0,013 mg/kg w produkcji pn. „**Kasza Jaglana KRAWPAK**”.

- postępowanie w sprawie **papryki mrożonej** wyprodukowanej w zakładzie UCS

Food Sp. z o.o. Dobużek 3, 22-650 Łaszczów z surowca, w którym wykryto przekroczenie NDP kadmu.

Sprzedaż internetowa środków spożywczych, w tym suplementów diety

Prowadzono nadzór nad produktami wprowadzanymi do obrotu przez podmioty prowadzące działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet.

W 2023r. przeprowadzono 103 oceny stron internetowych oferujących do sprzedaży środki spożywcze, w tym suplementy diety.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oceny w/w środków spożywczych. W związku z tym nie podejmowano działań administracyjnych. Wyniki prowadzonego nadzoru zapisywane są w rejestrze.

Graniczna kontrola sanitarna

IMPORT

PSSE	Liczba przeprowadzonych Kontroli/liczba partii	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej	Liczba decyzji zakazujących wprowadzanie na teren UE lub zmiana przeznaczenia
Tomaszów Lubelski	103 kontrole	103	0

W 2023r. przeprowadzono **103** graniczne kontrole sanitarne w składach celnych i miejscach docelowego przeznaczenia związane z importem żywności do Polski.

Po otrzymaniu wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej podejmowano czynności kontrolne mające na celu przegląd i ocenę dokumentacji. Z otrzymanych dokumentów od importera wynikały dane dotyczące rodzaju nazwy towaru, wielkości partii, kraju pochodzenia, nazwy producenta, osoby odpowiedzialnej za towar, miejsca docelowego przeznaczenia towaru. Ponadto analizie i ocenie poddawane były certyfikaty i wyniki badań laboratoryjnych świadczące o jakości zdrowotnej towaru zgodnie w przepisami prawa.

Podczas kontroli oceniano warunki transportu i składowania, w tym stan sanitarny środka transportu, temperaturę przewozu środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, warunki przewozu i składowania oraz dokonywano oględzin partii. Szczególną uwagę zwracano na ocenę stanu i oznakowania opakowań jednostkowych i transportowych, ocenę organoleptyczną (barwa, zapach, konsystencja, zawilgocenie, oznaki zepsucia) oraz ocenę w kierunku widocznych zanieczyszczeń biologicznych i innych.

Podczas granicznych kontroli sanitarnych środków spożywczych pobierano do badań laboratoryjnych próbki w ramach programu badania pozostałości pestycydów w żywności importowanej, który był realizowany we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W związku z tym w 2023r. pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę jeżyny mrożonej

w ramach w/w programu (pula 500 próbek) i 23 próbki importowanych środków spożywczych z Ukrainy (dodatkowa pula).

W sumie dokonano:

- **42 odprawy** w miejscu docelowego przeznaczenia towaru:
 - 3 odprawy oleju słonecznikowego rafinowanego 1l
 - 1 odprawa organicznego koncentratu soku z czarnej marchwi zamrożonego
 - 1 odprawa suszonych owoców dzikiej róży
 - 2 odprawy jeżyny mrożonej
 - 2 odprawy jabłek suszonych
 - 1 odprawa gruszek suszonych
 - 3 odprawy maliny mrożonej do dalszego przetwórstwa
 - 4 odprawy maliny mrożonej do dalszego przetworzenia
 - 1 odprawa migdałów łuskanych
 - 1 odprawa mrożonej czarnej porzeczki
 - 11 odpraw jeżyny mrożonej do dalszego przetworzenia
 - 1 odprawa śliwek suszonych
 - 4 odprawy koncentrat soku z czarnej marchwi
 - 1 odprawa suszonych śliwek z pestką
 - 1 odprawa dzikiej róży mrożonej leśnej
 - 1 odprawa jabłek suszonych w plastrach
 - 1 odprawa gruszek suszonych w plastrach
 - 1 odprawa dzikiej róży mrożonej
 - 1 odprawa suszonych jabłek (plastry)
 - 1 odprawa suszonych wiśni z pestką
- **61 odpraw** na składzie celnym:
 - 4 odprawy koncentrat soku z czarnej marchwi zamrożony
 - 1 odprawa ekologicznego koncentratu soku z czarnej marchwi zamrożonego
 - 3 odprawy malina rozdrobniona i mrożona do dalszego przetwarzania
 - 1 odprawa mąki kukurydzianej do celów spożywczych
 - 40 odpraw maliny mrożonej do dalszego przetworzenia
 - 2 odprawy truskawki mrożonej do dalszego przetworzenia
 - 1 odprawa truskawki mrożonej
 - 7 odpraw maliny mrożonej
 - 1 odprawa mąki kukurydzianej na cele spożywcze
 - 1 odprawa maliny mrożonej gryś

W wyniku przeprowadzonych granicznych kontroli sanitarnych wydano 103 świadectwa stwierdzające spełnienie wymagań zdrowotnych przez importowaną żywność oraz 95 decyzji opłatowych za czynności kontrolne na łączną kwotę 24 457zł.

Szkolenia i narady

W 2023 roku pracownicy Sekcji HŻŻ uczestniczyli w 19 szkoleniach zewnętrznych organizowanych online w formie wideokonferencji m.in. przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Lublinie i Główny Inspektorat Sanitarny w Warszawie.

Akcje kontrolne – tematyka kontroli oraz ich wyniki

W 2023r. przeprowadzano wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną akcje kontrole na targowiskach miejskich i gminnych zlokalizowanych na terenie powiatu tomaszowskiego.

Kontrole przeprowadzano co miesiąc, w sumie skontrolowano 12 targowisk, podczas kontroli nieprawidłowości z zakresu przestrzegania prawa żywnościowego nie stwierdzono.

Podsumowanie

1. W 2023r. przeprowadzano urzędowe kontrole zgodnie z opracowanym harmonogramem oraz kontrole nieplanowane w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o tym, że żywność produkowana lub wprowadzana do obrotu nie spełnia wymagań zdrowotnych. Środki spożywcze, które nie spełniały wymagań Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Komisji (WE) nr 396/2005 z późn. zm. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG oraz Rozporządzenia Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 zgłoszono powiadomieniem informacyjnym w systemie RASFF. W każdym przypadku zgłoszenia środków spożywczych w systemie niebezpiecznej żywności RASFF prowadzono postępowania wyjaśniające dotyczące, m.in. monitorowano wycofanie kwestionowanej żywności.
2. W procesie planowania rocznego uwzględniono następujące elementy:
 - rodzaj produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocenę jakości zdrowotnej żywności (wyniki badań producenta, wyniki badań próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu),
 - rodzaj zakładu (produkcja, obrót, żywienie zbiorowe),
 - znaczenie zakładu, zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie np. dla wrażliwych grup konsumentów),
 - ocenę stanu sanitarnego za rok 2022 (analiza stwierdzonych niezgodności, rodzaje niezgodności),
 - podjęte działania represyjne (mandaty, decyzje),
 - prowadzone postępowania administracyjne, terminowość usuwania nieprawidłowości;
 - systemy kontroli (GHP, GMP, HACCP) w zakładach,
 - interwencje i skargi wnoszone przez konsumentów,
 - wyniki urzędowej kontroli i monitoringu żywności,
 - informacje nt. poprzednich przypadków niezgodności zgłaszanych w ramach systemu.
3. Niezgodności stwierdzane podczas kontroli wynikały z braku świadomości właściciela i pracowników zakładu, małej ilości szkoleń wewnętrznych przeprowadzanych dla personelu z zakresu bezpieczeństwa żywności oraz nieprzestrzegania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w pracy bieżącej.

4. Wobec podmiotów, u których stwierdzono naruszenia obowiązujących przepisów prawa żywnościowego podczas przeprowadzanych urzędowych kontroli stosowano odpowiednie postępowanie administracyjno-egzekucyjne przymuszające do wykonania nałożonych prawem obowiązków.
5. Regularne kontrole związane z egzekwowaniem przestrzegania prawa przez podmioty prowadzące działalność wy wpływają na rosnącą świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz we wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej, a także wprowadzaniu i przestrzeganiu systemu HACCP.
6. W celu zapewnienia skutecznego działania podczas pracy bieżącej pracownicy Sekcji HŻŻ stale podnoszą swoją wiedzę korzystając ze szkoleń zewnętrznych organizowanych przez WSSE Lublin, GIS, PZH oraz wewnętrznych w sekcji, a także poprzez samokształcenie.
7. Informacje dotyczące obszaru bezpieczeństwa żywności i żywienia znajdują się na stronie internetowej PSSE Tomaszów Lubelski oraz portalu facebook. Osoby zainteresowane informacjami z obszaru produkcji żywności, obrotu żywnością, a także żywienia zbiorowego mają możliwość skorzystania z konsultacji telefonicznych.

Sekcja Higieny Pracy

Sekcja Higieny Pracy realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad:

- warunkami higieny pracy w zakładach pracy
- środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi
- produkcją i dystrybucją wyrobów kosmetycznych
- usuwaniem i zabezpieczaniem produktów zawierających azbest
- niebezpiecznymi substancjami i mieszaninami chemicznymi
- obrotem i stosowaniem produktów biobójczych
- obrotem i stosowaniem prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3
- czynnikami biologicznymi w środowisku pracy
- czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi

oraz prowadzenie postępowań administracyjnych w sprawach chorób zawodowych.

Wykonując swoje zadania w powiecie tomaszowskim w 2023 roku Sekcja Higieny Pracy obejmowała swym nadzorem 307 obiektów należące do następujących sektorów gospodarki:

- rolnictwo
- leśnictwo
- produkcja artykułów spożywczych
- produkcja wyrobów z drewna
- produkcja wyrobów z papieru
- produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych
- produkcja wyrobów niemetalowych
- produkcja wyrobów metalowych
- produkcja pojazdów
- produkcja mebli
- zaopatrzenie w energię elektryczną
- pobór, uzdatnianie i dostarczanie wody
- odprowadzanie i oczyszczanie ścieków
- zbieranie, przetwarzanie, unieszkodliwianie odpadów i odzysk surowców
- roboty budowlane związane ze wznoszeniem budynków
- budowa obiektów inżynierii lądowej
- naprawa pojazdów samochodowych
- handel hurtowy
- handel detaliczny
- transport lądowy
- magazynowanie i działalność usługowa wspomagająca transport
- obiekty noclegowe turystyczne
- działalność agencji reklamowych
- działalność weterynaryjna
- edukacja
- opieka zdrowotna
- działalność sportowa, rozrywkowa i rekreacyjna

- pozostała indywidualna działalność usługowa.

W 2023 roku w nadzorowanych zakładach przeprowadzono 105 kontroli obejmujących swym zakresem nadzór nad: warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, stanem higieniczno-sanitarnym obiektów, substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3, produktami kosmetycznymi, produktami biobójczymi, czynnikami biologicznymi w środowisku pracy, czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi.

W 4 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz stosowanych preparatów chemicznych.

Podczas przeprowadzonych w 2023 roku kontroli objęto nadzorem 3455 pracowników. Stwierdzono, że 359 osób pracowało w warunkach przekroczenia norm hałasu. Pracownikom tym zapewniono środki ochrony indywidualnej w postaci ochronników słuchu. Nie stwierdzono przekroczeń pozostałych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

W zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi w 2023 roku nie ujawniono żadnego przypadku wytwarzania lub wprowadzania do obrotu w/w substancji. Nie odnotowano również zgłoszeń zatruc bądź podejrzeń zatruc środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnym.

W obszarze chorób zawodowych w 2023 roku prowadzono 20 postępowań administracyjnych, wydano 6 decyzji o stwierdzeniu i 7 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, wystawiono 6 kart stwierdzenia choroby zawodowej. Postępowania obejmowały następujące jednostki chorobowe: borelioza, choroby narządu głosu, choroby układu ruchu, choroby obwodowego układu nerwowego. Podobnie jak w latach poprzednich najczęściej zgłaszane były podejrzenia boreliozy i choroby narządu głosu.

Dokonując oceny środowiska pracy w nadzorowanych zakładach na terenie powiatu tomaszowskiego stwierdza się systematyczną poprawę warunków pracy. Odnawiane są pomieszczenia pracy i pomieszczenia higieniczno-sanitarne. Prawidłowe wyposażenie tych pomieszczeń poprawia komfort i wydajność pracy, a zapewniane środki ochrony zbiorowej i indywidualnej wpływają na poprawę bezpieczeństwa i zdrowia pracowników.

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży

Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego placówek oświatowych i wychowania oraz wypoczynku powiatu tomaszowskiego za 2023 rok.

- Liczba stałych placówek będąca w ewidencji PSSE w Tomaszowie Lubelskim (ogółem) – 109, w tym:
 - liczba placówek – 109, w tym szkół – 52
 - liczba szkół wyższych – 0
 - liczba gabinetów – 0.
- Liczba kontroli w placówkach stałych ogółem: 93, w tym:
 - Kontrole przeprowadzone w placówkach stałych (bez szkół wyższych i gabinetów): 93
 - kontrole sanitarne: 93
 - kontrole sprawdzające: 1
 - kontrole interwencyjne: 3
 - kontrole tematyczne: 18
 - kontrole w placówkach zlikwidowanych: 0.
 - Kontrole przeprowadzone w szkołach wyższych: 0
 - kontrole sanitarne: 0
 - kontrole sprawdzające: 0
 - kontrole interwencyjne: 0
 - kontrole tematyczne: 0
 - kontrole w placówkach zlikwidowanych: 0.
 - Kontrole przeprowadzone w gabinetach profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej (tylko kontrole z oddzielnym protokołem): 0
 - kontrole sanitarne: 0
 - kontrole sprawdzające: 0
 - kontrole interwencyjne: 0
 - kontrole tematyczne: 0
 - kontrole w placówkach zlikwidowanych: 0.

Ponadto przeprowadzono :

- 4 kontrole placówek pod kątem ich przygotowania do wypoczynku letniego dzieci i młodzieży.
- 1 kontrola dotycząca miejsca zakwaterowania uchodźców z Ukrainy (punkt recepcyjny).

- Liczba stałych placówek skontrolowanych – 93, w tym:
 - liczba placówek – 93, w tym szkół – 30
 - liczba szkół wyższych – 0
 - liczba gabinetów – 0.
- Krótko ocenić skontrolowane placówki (ich stan sanitarny, techniczny, budynki nieprzystosowane, niewłaściwe warunki do utrzymania higieny, sale dydaktyczne w zagłębieniu z podaniem nazwy szkoły, adresu).
- **Zaopatrzenie w wodę i odprowadzanie ścieków**

Placówki posiadające własne ujęcie wody: 0 placówek

Brak podłączenia do sieci kanalizacyjnej: ogółem 19 placówek, w tym:

Placówki posiadające zbiornik bezodpływowy (szambo): 19 placówek

- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Hucie Dzierżyńskiej, Huta Dzierżyńska 17, 22-610 Krynice
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Jezierni, Jeziernia 110, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Żwiartowie, Żwiartów 40, 22-610 Krynice
- Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Majdanie Sopockim Pierwszym, Majdan Sopocki Pierwszy 113, 22-672 Susiec
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. ks. Jana Twardowskiego w Zimnie, Zimno 1, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa im. Tadeusza Kościuszki w Rachaniach, ul. Partyzantów 47, 22-640 Rachanie
- Szkoła Podstawowa im. ks. Błażeja Nowosada w Wożuczynie, Wożuczyn 182, 22-640 Rachanie
- Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Podhorcach, Podhorce 124, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Ordynacji Zamoyskiej w Sabaudii, Sabaudia 47, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa w Przewalu, 22-630 Tyszowce
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Nabrożu Kolonii, Nabród Kolonia 19, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa w Rogóźnie, ul. Wyzwolenia 100, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa im. Papieża Jana Pawła II w Steniatynie, Steniatyn 72, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa im. Żołnierzy Armii Kraków w Łosińcu, Łosiniec 23a, 22-672 Susiec
- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Michalowie, Michalów 117, 22-640 Rachanie
- Szkoła Filialna im. por. AKL. i W. Kuczyńskich w Wierszyczycy, Wierszyczca 54, 22-664 Jarczów
- Szkoła Podstawowa w Typinie, Typin 101A, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Wydarzeń Września w Czartowczyku, Czartowczyk 8, 22-630 Tyszowce
- Szkoła Podstawowa w Pasiokach, Pasioki 87, 22-600 Tomaszów Lubelski

Placówki posiadające własną oczyszczalnię ścieków: 0 placówek.

▪ **Stan techniczny i sanitarny budynków**

Placówki skontrolowane funkcjonujące w budynkach o *złym stanie zarówno technicznym jak i higienicznosanitarnym*: 0 placówek.

Placówki skontrolowane funkcjonujące w budynkach o *złym stanie technicznym*, wymagające częściowego lub kapitalnego remontu: 0 placówek.

Placówki skontrolowane, w których stwierdzono *zły stan higienicznosanitarny*: 1 placówka

▪ **Warunki do utrzymania higieny**

W trakcie kontroli sanitarnych zwracano uwagę na warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów. W większości placówek zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny. Niemniej jednak w 0 placówkach stwierdzono niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Najczęściej występujące nieprawidłowości dotyczyły:

Brak ciepłej wody: 0 placówek

Brak środków higieny: 0 placówek

Niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych: 0 placówek.

▪ **Dodatkowe informacje o warunkach w placówkach skontrolowanych**

Placówki posiadające sale w zagłębieniu: 0 placówek.

Możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych:

- zapewniono – w 40 placówkach
- nie zapewniono – w 0 placówkach.

Placówki zapewniające wodę do picia:

źródła: 0 placówek

poidełka: 0 placówek

dyskretory: 4 placówki

- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Przeorsku, Przeorsk 113, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Zespół Szkół Techniczno - Zawodowych im. Macieja Rataja, ul. Hallera 5, 22-600 Tomaszów Lubelski
- I Liceum Ogólnokształcące im. Bartosza Głowackiego, ul. Wyspiańskiego 8, 22-600 Tomaszów Lubelski
- II Liceum Ogólnokształcące im. Władysława Sikorskiego, ul. Żwirki i Wigury 3, 22-600 Tomaszów Lubelski

dzbanki: 35 placówek

- Szkoła Podstawowa nr 2 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Tomaszowie Lubelskim, ul. Żołnierzy Września 1, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa nr 3 im. doktora Janusza Petera w Tomaszowie Lubelskim, ul. Żwirki i Wigury 6, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Jarczowie , ul. Szkolna 3, 22-664 Jarczów
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa LITTLE OXFORD, ul. Kilińskiego 7, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Orłąt Lwowskich w Tomaszowie Lubelskim, ul. Kopernika 4, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Prywatna Szkoła Podstawowa ICO, ul. Króla Zygmunta 63, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Hucie Dzierżyńska, Huta Dzierżyńska 17, 22-610 Krynice

- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Żwiartowie, Żwiartów 40, 22-610 Krynice
- Szkoła Podstawowa im. Gen. Nikodema Sulika w Lubyczy Królewskiej, ul. Jana III Sobieskiego 5, 22-680 Lubycza Królewska
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Nabrożu Kolonii, Nabróż Kolonia 19, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa w Rogóźnie, ul. Wyzwolenia 100, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa im. Papieża Jana Pawła II w Steniatynie, Steniatyn 72, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa im. ks. Błażeja Nowosada w Wożuczynie , Wożuczyn 182, 22-640 Rachanie
- Szkoła Podstawowa im. Żołnierzy Armii Kraków w Łosińcu, Łosiniec 23a, 22-672 Susiec
- Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Majdanie Sopockim Pierwszym, Majdan Sopocki Pierwszy 113, 22-672 Susiec
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. gen. Władysława Sikorskiego w Łaszczowie, ul. Chopina 11, 22-650 Łaszczów
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. ks. Jana Twardowskiego w Zimnie, Zimno 1, 22-650 Łaszczów
- Szkoła Podstawowa im. Tadeusza Kościuszki w Rachaniach, ul. Partyzantów 47, 22-640 Rachanie
- Szkoła Podstawowa im. Księdza Błażeja Nowosada w Wożuczynie, Wożuczyn 182, 22-640 Rachanie
- Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Podhorcach, Podhorce 114 A, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Łuszczaczu, Łuszczacz 1, 22-672 Susiec
- Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Telatynie, ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 20, 22-652 Telatyn
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Jezierni, Jeziernia 110, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Żołnierzy Września 1939 w Majdanie Górnym, ul. Długa 180, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa w Pasiekach, Pasieki 87, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Ordynacji Zamoyskiej w Sabaudii, Sabaudia 47, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa w Typinie, Typin 101A, 22-600 Tomaszów Lubelski
- Szkoła Podstawowa im. Wydarzeń Września w Czartowczyku, Czartowczyk 8, 22-630 Tyszowce
- Szkoła Podstawowa w Przewalu, Przewale 3, 22-630 Tyszowce
- Szkoła Filialna im. por. AKL. i W. Kuczyńskich w Wierszczyca, Wierszczyca 54, 22-664 Jarczów
- Zespół Szkolno- Przedszkolny im. Batalionów Chłopskich w Krynicach, Krynice 9, 22-610 Krynice
- Zespół Szkolno- Przedszkolny w Michalowie, Michalów 117, 22-640 Rachanie

- Zespół Szkół i Przedszkola w Tarnawatce, ul. Lubelska 62, 22-604 Tarnawatka
- Zespół Szkolno - Przedszkolny w Beżcu, ul. Rzeszowska 75, 22-670 Beżec
- Zespół Szkół Publicznych w Suścu, ul. Tomaszowska 53, 22-672 Susiec

woda w butelkach rozdawana dzieciom: 1 placówka

- Szkoła Branżowa I Stopnia w Tomaszowie Lubelskim, ul. Boya Żeleńskiego 1, 22-600 Tomaszów Lubelski

- Liczba szkół zapewniających (w odniesieniu do szkół skontrolowanych):
 - świetlicę (dotyczy szkół podstawowych) – 35 (30 szkół podstawowych i 5 zespołów szkół), w tym 9 to pomieszczenia zastępcze
 - gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej – 21
 - szatnię – 67
- Ocena środowiska szkolnego (rozkład zajęć lekcyjnych, meble edukacyjne, pomiary temperatury: w tym liczba szkół, oddziałów, stanowisk oraz w których stwierdzono nieprawidłowości: liczba szkół, oddziałów, stanowisk. Podjęte działania w przypadku nieprawidłowości).

W 2023 roku w ramach nadzoru bieżącego oceniano tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych pod kątem zachowania zasad higieny oraz przeprowadzano ocenę dostosowania mebli przedszkolnych/szkolnych do wzrostu przedszkolaków/uczniów oraz prowadzono pomiary temperatury.

Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Dokonano oceny tygodniowego rozkładu zajęć w 40 skontrolowanych placówkach w 271 oddziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono. / Nieprawidłowości stwierdzono w 0 placówkach.

Wydano 0 decyzji administracyjnych.

Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych

Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków w 61 placówkach / 130 oddziałach / na 1740 stanowiskach. Nieprawidłowości nie stwierdzono. / Nieprawidłowości stwierdzono w 0 placówkach / 0 oddziałach / na 0 stanowiskach.

Wydano 0 decyzji administracyjnych.

Pomiary temperatury

Dokonano 153 pomiary temperatury w 40 skontrolowanych placówkach. Nieprawidłowości nie stwierdzono. / Nieprawidłową temperaturę stwierdzono w 0 placówkach.

Wydano 0 decyzji administracyjnych.

- Inne badania, pomiary (jeżeli były wykonywane, krótko opisać czego dotyczyły, wyniki, podjęte działania w przypadku nieprawidłowości).

Oświetlenie

Oddział Laboratoryjny PSSE w Zamościu przeprowadził w 0 placówkach pomiary natężenia i równomierności oświetlenia. Nieprawidłowości stwierdzono w 0 placówkach. Wydano 0 decyzji administracyjnych dotyczących zapewnienia właściwego oświetlenia (0 - na podstawie

pomiarów przeprowadzonych w 2022 roku, 0 – na podstawie pomiarów przeprowadzonych w 2023 roku). Wystosowano 0 wystąpień.

Na podstawie wyników pomiarów natężenia i równomierności oświetlenia przeprowadzonych przez podmioty zewnętrzne stwierdzono nieprawidłowości w 0 placówkach.

Na 109 placówek oświatowych skontrolowano 67 (27 przedszkoli / innych form wychowania przedszkolnego i 30 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące, 1 szkoła branżowa I stopnia i 7 zespołów szkół). Wszystkie skontrolowane placówki posiadały aktualne wyniki pomiarów natężenia i równomierności oświetlenia.

- Działania profilaktyczne prowadzone wyłącznie przez Oddział HDiM (czego dotyczyły).
Działania profilaktyczne w stałych placówkach oświatowo-wychowawczych w 2023 roku polegały na zwracaniu szczególnej uwagi podczas kontroli na zapewnienie ciepłej wody i wyposażeniu pomieszczeń sanitarnych w środki higieny osobistej oraz utrzymaniu ich w stanie pełnej sprawności technicznej i czystości.
Osobom odpowiedzialnym udzielano instruktażu w celu uświadomienia konieczności poszanowania praw dzieci i młodzieży do dorastania w czystym i przyjaznym środowisku.
Podczas kontroli sanitarnych motywowano dyrektorów i inne osoby odpowiedzialne do tworzenia środowiska sprzyjającego zdrowiu dzieci i młodzieży.
W 2023 roku, podobnie jak w latach poprzednich, monitorowano przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w placówkach oświatowo-wychowawczych. Informacje na w/w temat przekazywano każdego miesiąca do pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.
Pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w trakcie każdej kontroli placówek nauczania i wychowania pozyskiwali informacje od dyrektorów, nauczycieli, pedagogów, czy w środowisku szkolnym nie ma kontaktu uczniów z dopalaczami.
W przypadku stwierdzenia problemu następuje przekazanie danych do Sekcji Higieny Pracy.
- Współpraca z organami prowadzącymi placówki i innymi jednostkami organizacyjnymi (wystąpienia pokontrolne - liczba, inne pisma - tematyka, liczba).
Jednym ze sposobów przyczyniających się do poprawy warunków w placówkach nauczania i wychowania jest ciągła współpraca z organami prowadzącymi placówki i innymi jednostkami organizacyjnymi. W przypadku stwierdzenia uchybień technicznych czy higieniczno-sanitarnych na organy prowadzące placówki publiczne wydawane są decyzje administracyjne z zaleceniami do wykonania, które przesyłane są jednocześnie do publicznych placówek nauczania i wychowania, poprzedzone wcześniejszym zawiadomieniem o wszczęciu postępowania administracyjnego lub wystosowywane są wystąpienia pokontrolne.
Zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego:
 - 1 zawiadomienie.Inne pisma:
 - Pismo do organów prowadzących placówki nauczania i wychowania, dotyczące zapobieganiu zakażeniom bakteriami z rodzaju Legionella (zalecenia dotyczące

ponownego otwierania budynków użyteczności publicznej i zamieszkania zbiorowego po wydłużonym przestoju lub ograniczonej eksploatacji).

- Pismo do żłobków, przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych i innych form wychowania przedszkolnego oraz szkół podstawowych przekazujące materiały informacyjno - edukacyjne z zakresu oświatlenia w szkołach oraz doboru prawidłowego plecaka dla dziecka.
 - Informacja do Urzędu Miasta w Tomaszowie Lubelskim: „Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego placówek oświatowych i wychowania oraz placówek wypoczynku dzieci i młodzieży funkcjonujących na terenie miasta Tomaszów Lubelski w 2022 roku”
 - Pismo do organizatorów wypoczynku letniego z apelem o podejmowanie działań profilaktycznych w zakresie zdrowego i bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży (wraz z materiałami informacyjno-edukacyjnymi).
- Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.
- Na 41 skontrolowanych szkół:
- 5 - posiada salę gimnastyczną z boiskiem
 - 14 - posiada salę rekreacyjno-zastępczą / siłownię / salę fitness z boiskiem
 - 10 - posiada salę gimnastyczną i salę rekreacyjno - zastępczą z boiskiem
 - 8 - posiada szkolny zespół sportowy
 - 0 - posiada basen
- W 2023 roku nie oddano do użytku żadnej infrastruktury sportowej.
- Na 52 szkoły w ewidencji, 0 posiada basen. Nazwa i adres szkoły: nie dotyczy.

- Wypoczynek dzieci i młodzieży
- W 2023 roku zgłoszonych turnusów wypoczynku zimowego i letniego w bazie MEN było 71. Skontrolowano 42 turnusy, z których skorzystało 1260 dzieci i młodzieży.

Wypoczynek zimowy:

Z wypoczynku zimowego w obiektach całorocznych usług hotelarskich skorzystało 142 uczestników. Przeprowadzono 3 kontrole, w wyniku których w 0 obiektach stwierdzono nie zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Z wypoczynku zimowego w obiektach sezonowych skorzystało 79 uczestników. Przeprowadzono 2 kontrole, w wyniku których w 0 obiektach stwierdzono nie zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Z wypoczynku zimowego w miejscu zamieszkania skorzystało 83 dzieci i młodzieży. Przeprowadzono 4 kontrole, w wyniku których w 0 obiektach nie zapewniono właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Wydano 0 decyzji o zamknięciu całości lub części obiektu, w którym odbywa się wypoczynek dzieci i młodzieży. Skierowano 0 wniosków do Kuratora Oświaty.

Wypoczynek letni:

Z wypoczynku letniego w obiektach całorocznych usług hotelarskich skorzystało 422 uczestników. Przeprowadzono 12 kontroli, w wyniku których w 0 obiektach stwierdzono nie zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Z wycieczki letniego w miejscu zamieszkania skorzystało 382 dzieci i młodzieży. Przeprowadzono 7 kontroli, w trakcie których stwierdzono, że w 0 obiektach nie zapewniono właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Wydano 0 decyzji o zamknięciu całości lub części obiektu, w którym odbywa się wycieczek dzieci i młodzieży. Skierowano 0 wniosków do Kuratora Oświaty.

Z wycieczki letniego w formie obozu pod namiotami bez stałej infrastruktury komunalnej skorzystało 152 uczestników. Przeprowadzono 3 kontrole, w wyniku których w 0 obiektach stwierdzono nie zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

- Decyzje wydane od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r.

Liczba decyzji wydanych od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r.						
I	II	III	IV	V	VI	VII
na stwierdzone nieprawidłowości*	zatwierdzające placówki	przedłużające	odmowa przedłużenia	umarzające	stwierdzające wygaśnięcie	opłatowe
1	0	0	0	0	0	1

*dot. I-ej kolumny wydane decyzje czego dotyczyły (liczba placówek):

- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów – 0
- niewłaściwe oświetlenie w pomieszczeniach dydaktycznych – 0
- brak zabezpieczenia punktów świetlnych w osłony – 0
- zapewnienia właściwej wentylacji – 0
- brak środków higieny osobistej – 0
- brak ciepłej wody w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych – 0
- zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń sanitarnych – 1
- brak osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania – 0
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny wyposażenia pokoi mieszkalnych – 0
- zły stan techniczny stolarki okiennej – 0
- zły stan techniczny stolarki drzwiowej – 0
- zły stan techniczny podłogi – 0
- zły stan techniczny dojść i schodów do placówki – 0
- niewłaściwa temperatura w pomieszczeniach dydaktycznych/warsztatowych – 0
- pomieszczenia usytuowane poniżej terenu urządzonego przy budynku – 0
- nieaktualna dokumentacja oceny ryzyka zawodowego – 0
- brak karty badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia – 0
- brak kart charakterystyk oraz spisu stosowanych substancji chemicznych – 0
- niekompletne oświetlenie – 0
- brak instrukcji przy maszynach i urządzeniach technicznych – 0
- brak oceny ryzyka zawodowego – 0
- brak / nieaktualne pomiary czynników szkodliwych – 0
- możliwości pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych – 0

- inne (podać jakie):
- Liczba decyzji wyegzekwowanych w 2023 roku – 1.
- Liczba postanowień, tytułów wykonawczych, upomnień: 0/0/0.
- Liczba mandatów/kwota (za co zostały nałożone, nazwa i adres placówki):
0 mandatów/ 0 zł, tj.: nie dotyczy.
- Szkoły wyższe
Liczba szkół wyższych/budynków w ewidencji: 0 / 0
Liczba skontrolowanych uczelni/budynków: 0 / 0
Liczba uczelni/budynków, w których stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny lub techniczny: 0 / 0
Liczba kontroli szkół wyższych przeprowadzonych w 2023 roku : 0.
- Wnioski
 1. W placówkach nauczania i wychowania funkcjonujących na terenie powiatu tomaszowskiego następuje systematyczna poprawa stanu technicznego i higieniczno-sanitarnego obiektów.
 2. W ostatnich latach placówki nauczania i wychowania systematycznie wymieniają meble edukacyjne na nowe spełniające wymagania potwierdzone certyfikatami.
 3. W dalszym ciągu duża liczba placówek nauczania i wychowania nie jest podłączona do centralnej kanalizacji, tylko do zbiornika bezodpływowego (szamba) i w tym zakresie od kilku lat nie zachodzą zmiany.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

W 2023 roku sekcja prowadziła działalność oświatowo-edukacyjną w obiektach, w tym:

- 58 placówkach nauczania i wychowania
- 1 specjalnym ośrodku szkolno-wychowawczym
- 18 przedszkolach i Klubach Malucha
- 1 internacie
- 41 placówkach zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży.
- 23 zakładach opieki zdrowotnej

Głównym kierunkiem działania Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2023 była promocja zdrowego stylu życia poprzez edukację zdrowotną skierowaną do dzieci i młodzieży, rodziców, opiekunów środowiska szkolnego, ogółu społeczeństwa, wybranych grup odbiorców w celu eliminowania czynników ryzyka chorób i kształtowania pożądanych postaw zdrowotnych, nawiązywanie współpracy z władzami samorządowymi w celu realizacji zadań z ochrony zdrowia oraz inicjowanie, koordynowanie i nadzór nad działalnością w zakresie oświaty zdrowotnej.

W ramach prowadzonej działalności oświatowo - zdrowotnej w 2023 roku były realizowane następujące interwencje programowe i nieprogramowe:

1. Program edukacyjny dot. promocji zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej p.t. „Trzymaj Formę!” dla uczniów klas V-VIII szkół podstawowych. W roku szkolnym 2022/2023 program realizowało 26 szkół, uczetniczyło w nich 2017 uczniów. Do ogólnopolskiego konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia 3 szkoły z terenu powiatu a do wojewódzkiego konkursu „Smacznie gotuję – żywności nie marnuję „ – 2 placówki szkolne (2 uczniów, przyznana 1 nagroda).
2. Program edukacji antytytoniowej „Bieg po zdrowie” dla uczniów klas IV szkół podstawowych stanowi drugie ogniwo w cyklu programów profilaktyki antytytoniowej adresowanej do dzieci i młodzieży. W roku szkolnym 2022/2023r. programem objęto 17 szkół podstawowych, program realizowało 186 uczniów i 160 rodziców.
 - Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu - działaniami objęto ok. 1558 odbiorców. W ramach obchodów w dniu 31 maja 2023r. zorganizowano w spólnie z Przedszkolem Samorządowym Nr 1 im. Jana Brzechwy w Tomaszowie Lub. marsz antytytoniowy ulicami miasta promując modę na niepalnie. Dzieci odwiedziły instytucje Starostwo Powiatowe, Urząd Miasta i PSSE. Działania prowadzone poprzez media społecznościowe objęły swym zasięgiem ok. 5600 odbiorców.
 - Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia (16 listopada 2023r.). W ramach obchodów ŚDRP współpraca w zakresie edukacji antytytoniowej z Hufcem Pracy 3-4 oraz w mediach społecznościowych. Współuczestnicztwo w Gali podsumowującej konkurs „Nie s-palamy się”. W konkursie laureatami zostało 41 uczniów, w wszystkich typów szkół z terenu powiatu. Działaniami objęto 3566 uczniów a medialnie na FB 2800 odbiorców.
 - Sekcja OZIPZ prowadzi comiesięczny monitoring w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - przestrzegania

zakazu palenia tytoniu w placówkach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, zakładach pracy, zakładach gastronomicznych.

3. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV.
 - Kampania społeczna „Jedyny taki test”, której ideą testowanie jak największej ilości osób.
 - Obchody Światowego Dnia AIDS (1 grudzień 2022 r.), edukacja poprzez media społecznościowe.
 - Edukacja młodzieży powyżej 15 roku życia- przeprowadzono pogadanki w placówkach oświatowych i placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży. Działaniem objęto 387 osób.
 - Propagowanie informacji o Punktach Konsultacyjno-Doagnostycznych poprzez umieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE i w mediach społecznościowych FB
 - Dystrybucja materiałów edukacyjnych w postaci ulotek, plakatów, kalendarzy do placówek oświatowych, wypoczynku dzieci i młodzieży, zoz.
4. Program edukacyjny „Ars, czyli jak dbać o miłość” w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych adresowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. W 2023 roku program realizowało 6 szkół ponadpodstawowych, oddziaływaniem objęto 569 uczniów i 90 rodziców.
5. Program edukacyjny „Wybierz Życie - Pierwszy Krok” poświęcony profilaktyce raka szyjki macicy skierowany do uczniów I klas szkół ponadpodstawowych i ich rodziców. Program realizowało 6 szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyło 692 uczniów i 148 rodziców.
6. Program edukacyjny „Podstępne WZW” w zakresie profilaktyki zakażeń HBV i HCV adresowany do uczniów szkół ponadpodstawowych. Program realizowało 6 szkół, uczestniczyło 519 uczniów.
7. Program edukacyjny „Znamię! Znam je?” dot. profilaktyki czerniaka. Adresowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyło 6 szkół ponadpodstawowych, 462 uczniów.
8. Program edukacyjny pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, adresowany do dzieci 6 letnich i ich rodziców lub opiekunów. Program ma na celu poznanie produkcji zdrowej żywności i wykształcenie nawyku świadomego wyboru produktów zdrowych nie przetworzonych. Program realizowało 7 przedszkoli uczestniczyło 223 dzieci i 112 rodziców.
9. Akcja Bezpieczny Wypoczynek Dzieci i Młodzieży:
 - „Bezpieczny i zdrowy wypoczynek zimowy”
 - „Bezpieczny i zdrowy wypoczynek letni”
 - Działaniami edukacyjnymi objęto 41 placówek wypoczynku tj. 1801 uczestników. Organizatorom wypoczynku przekazano pismo z wytycznymi zawierającymi tematykę zagadnień jaką winni uwzględnić w ramach prowadzonej działalności, aby wypoczynek uczynić bezpiecznym i zdrowym. Sekcja OZiPZ prowadziła działania edukacyjne – pogadanki i warsztaty z wykorzystaniem alko i narkogogli. Warsztaty cieszyły się dużym zainteresowaniem uczestników wypoczynku, a także opiekunów i organizatorów. Organizatorzy i uczestnicy zorganizowanego wypoczynku letniego bardzo chętnie korzystali z zaproponowanych form przekazu treści prozdrowotnych.

10. Profilaktyka zatruc pokarmowych, w tym zatruc grzybami.
 - Sekcja OZiPZ zorganizowała przed budynkiem PSSE wystawę grzybów. Wystawę odwiedziły liczne grupy przedszkolne, szkolne i osoby dorosłe. Zorganizowano quiz i konkurs dla dzieci, młodzieży z zakresu wiedzy o grzybach oraz udzielano porad grzybowych. Informację o wystawie zamieszczono w lokalnej prasie, na stronach internetowych i portalach społecznościowych FB. Wystawę odwiedziło ok. 500 osób.
11. Zapobieganie i przeciwdziałanie wprowadzania do obrotu środków psychoaktywnych i środków zastępczych. Przeprowadzono pogadanki i warsztaty z wykorzystaniem alko i narko googli skierowane do uczniów i uczestników zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży oraz prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. W ramach działań zasięgiem objęto 12402 odbiorców.
12. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach. Działaniami obejmowano głównie pracowników zakładów opieki zdrowotnej i pacjentów. W ramach działań zasięgiem objęto 4200 osób.
13. Profilaktyka wszawicy. Prowadzono działania edukacyjne bezpośrednio (pogadanki, wykłady) kierowane do rodziców w placówkach nauczania i wychowania oraz pośrednio angażując zakłady opieki zdrowotnej (pielęgniarki środowiska szkolnego).
14. Profilaktyka świerzbu. Działaniami obejmowano głównie uczestników zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży.
15. Profilaktyka chorób wywoływanych przez kleszcze. Działaniami obejmowano uczestników zorganizowanego wypoczynku letniego dzieci i młodzieży oraz zorganizowano stoisko edukacyjne połączone z dystrybucją materiałów oświatowo-zdrowotnych podczas akcji prewencyjnej Ministerstwa Zdrowia „Zdrowe Życie” i wystawy grzybów.
16. Promocja szczepień ochronnych, tym Europejski Tydzień Szczepień. Działania skierowane głównie do rodziców dzieci żłobkowych i zakładów opieki zdrowotnej poprzez dystrybucję materiałów edukacyjnych, udzielanie instruktażu i rozmowy indywidualne. Działaniami objęto 1300 osób.
17. Przeprowadzono lekcje edukacyjne pt. „Dzielne dzieciaki i ich sposoby na mikroby”. Lekcja edukacyjna dotycząca podstawowych zasad higieny jako skuteczna ochrona przed chorobami zakaźnymi przeprowadzona w placówkach nauczania.
18. Podczas akcji prewencyjnej „Zdrowe Życie” zorganizowanej przez Ministerstwo Zdrowia przy TDK PSSE zorganizowała stoisko edukacyjno-informacyjne połączone z dystrybucją materiałów edukacyjnych. Odwiedzający mogli skorzystać z porad, prowadzono ćwiczenia z wykorzystaniem alko i narko googli. Przeprowadzono konkursy i quizy dla dzieci i dorosłych. W trakcie dwudniowej akcji stoisko odwiedziło około 560 osob a profil FB 2800 internautów.

W ramach prowadzonych działań edukacyjnych i realizowanych interwencji programowych i nieprogramowych Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadziła inne działania i zadania np. prelekcje, pogadanki, wykłady, zajęcia warsztatowe, instruktaże, organizowała konkursy, imprezy oświatowo-zdrowotne i obsługiwała punkty informacyjno-edukacyjne, prowadziła poradnictwo metodyczne, rozmowy indywidualne oraz dystrybucję materiałów oświatowo-zdrowotnych, publikowała materiały o tematyce zdrowotnej w lokalnych mediach, portalach społecznościowych FB, stronach internetowych itp.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie właściwego stanu sanitarno-higienicznego w odbieranych obiektach użyteczności publicznej tj. placówkach służby zdrowia, obiektach zbiorowego żywienia, zakładach produkcyjnych, zakładach pracy, obiektach hotelowych, obiektach agroturystycznych, a także ochrona obiektów zamieszkania zbiorowego.

Do podstawowych zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy zajmowanie stanowiska pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych:

- projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań,
- zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko,
- wniosków co do potrzeby i zakresu przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,
- wniosków o uzgodnienie projektów decyzji o warunkach zabudowy,
- wniosków o uzgodnienie projektów decyzji o ustaleniu celu publicznego,
- wniosków o uzgodnienie dokumentacji projektowej inwestycji,
- kontrole obiektów w czasie budowy,
- uczestniczenie w odbiorach obiektów budowlanych z wydawaniem opinii na użytkowanie budynków,
- inne.

Kontrole – Liczba wszystkich przeprowadzonych kontroli, które przeprowadziła lub w których współuczestniczyła Sekcja ZNS.

1. Liczba kontroli art. 56 Prawa budowlanego – 21 szt.

- rozbudowa budynku świetlicy wiejskiej,
- placówki edukacyjno-wypoczynkowej,
- sali organizacji urodzin dla dzieci i sali zabaw,
- budynku administracyjno-usługowego,
- budynku pawilonu stacji paliw,
- budynku biurowo-socjalnego z częścią usługowo-produkcyjną,
- rozbudowy budynku usługowego o część handlowo-biurową,
- budynku usługowego,
- budynku gospodarczo-usługowego, zmiana sposobu użytkowania części budynku gospodarczego na budynek usługowy (turystyczny),
- budynku remizo-świetlicy,
- budynku wiejskiego domu kultury z pomieszczeniami Ochotniczej Straży Pożarnej,
- rozbudowy budynku mieszkalno-usługowego,
- przebudowy ujęcia wody i stacji uzdatniania wody wraz z jej wyposażeniem,
- budynku gminnego przedszkola z 3 oddziałami przedszkolnymi po 20, 22 i 25 dzieci (łącznie dla 67 dzieci) – przebudowy istniejącego budynku,

- rozbudowy budynku gospodarczego oraz zmiany sposobu użytkowania na budynek usługowy,
 - budynku usługowego wolnostojącego o funkcji przychodni stomatologicznej wraz z infrastrukturą towarzyszącą,
 - rozbudowy budynku Urzędu Miejskiego,
 - budynku Akademii Aktywności,
 - sali gimnastycznej przy Szkole Podstawowej wraz łącznikiem,
 - budynek Kancelarii Leśnictwa,
 - usługowo-handlowego.
2. Liczba kontroli – współudział (w przypadku, gdy nadzór zapobiegawczy nie jest komórką wiodącą, a jest wpisany do protokołu kontroli innego oddziału) – 0 szt.
 3. Ilość opinii i decyzji o spełnieniu wymagań higienicznych i zdrowotnych innych niż art. 56 Prawa budowlanego – 2 szt.
 - spełnienia warunków sanitarnych pomieszczeń w żłobku przeznaczonych dla 25 dzieci w wieku od 1 do lat 3,
 - spełnienia wymagań dla pomieszczeń i urządzeń podmiotu wykonującego działalność leczniczą Terenowego Oddziału RCKiK.
 4. Ilość wydanych stanowisk z art. 56 Prawa budowlanego – 21 szt.
 5. Liczbę przeprowadzonych kontroli budowy – brak.

Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko:

1. Liczba wydanych opinii dot. uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości prognozy (art. 53) – szt. 14
2. Liczba wydanych opinii o konieczności lub braku konieczności przeprowadzenia strategicznej oceny (art. 48) – szt. 1
3. Liczba wydanych opinii dot. zaopiniowania miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań (art. 54) – szt. 14

Ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko:

1. Liczba wydanych opinii w sprawie braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i stwierdzenia potrzeby co do zakresu raportu (art. 64) – szt. 35
 - budowa elektrowni fotowoltaicznej o mocy do 49 MWp wraz z infrastrukturą techniczną i magazynami energii elektrycznej oraz głównymi punktami zasilania, z możliwością dzielenia na etapy lub budowa w całości,
 - budowie farmy fotowoltaicznej o mocy do 7 MW,
 - budowie kanalizacji sanitarnej,
 - budowie sieci kanalizacji sanitarnej w gminie,
 - budowie sieci kanalizacji sanitarnej,
 - odbudowie wraz z infrastrukturą towarzyszącą zbiornika wodnego,

- budowa parku solarnego składającego się z dwóch farm fotowoltaicznych o mocy do 1MW (każda) wraz z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą,
- zmianie istniejącego przedsięwzięcia punktu zbierania odpadów metali,
- budowie farmy agrofotowoltaicznej o mocy ~200 MWp wraz z infrastrukturą towarzyszącą,
- elektrownia fotowoltaiczna o mocy do 1 MW z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą,
- świadczeniu usługi peletowania biomasy roślinnej,
- budowa kanalizacji sanitarnej,
- rozbudowie punktu zbierania odpadów, wprowadzeniu punktu zbierania pojazdów wycofanych z eksploatacji, prowadzeniu punktu sprzedaży opału,
- odbudowa wraz z infrastrukturą towarzyszącą zbiornika wodnego,
- przebudowa drogi powiatowej,
- przebudowy istniejącego ujęcia wody podziemnej,
- budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 1MW,
- budowie farmy fotowoltaicznej o mocy do 3,15 MW,
- budowa parku solarnego o mocy całkowitej do 4 MW z możliwością podziału do dwóch odrębnych instalacji fotowoltaicznych wraz z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą,
- przebudowa odcinka drogi gminnej,
- budowie zespołu paneli fotowoltaicznych o łącznej mocy nieprzekraczającej 4 MW z możliwością realizacji w formie niezależnych instalacji o dowolnych konfiguracjach mocy lub budowania w całości, wraz z niezbędną infrastrukturą i magazynem energii,
- legalizacji wykonanego na bazie otworu studziennego ujęcia wody podziemnej z urządzeniem służącym do poboru wody, montażem obudowy studziennej na ujęciu wód podziemnych dla potrzeb gospodarstwa rolnego,
- montaż tymczasowej, mobilnej wytwórni mas bitumicznych – instalacji do produkcji masy mineralno-bitumicznej,
- budowa zespołu paneli fotowoltaicznych o łącznej mocy nieprzekraczającej 4 MW z możliwością realizacji w formie niezależnych instalacji o dowolnych konfiguracjach mocy lub budowania w całości, wraz z niezbędną infrastrukturą i magazynem energii,
- elektrownia fotowoltaiczna o mocy do 3,5 MW z niezbędną infrastrukturą,
- budowa nowego kompaktowego węzła betoniarskiego,
- budowie drogi gminnej,
- budowie farmy fotowoltaicznej o mocy do 126 MW wraz z infrastrukturą techniczną,
- budowie farmy fotowoltaicznej o łącznej mocy do 6 MWp wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną, z dopuszczeniem posadowienia magazynów energii, z możliwością realizacji w formie niezależnych instalacji o dowolnych konfiguracjach mocy lub budowania w całości,
- budowie farmy fotowoltaicznej o mocy do 5 MWp,
- przedsięwzięcia polegającego na optymalizacji procesu przetwarzania i przygotowania do sprzedaży mrożonych owoców i warzyw,
- budowie farmy fotowoltaicznej o mocy do 5 MWp,

- rozbudowa trasy narciarskiej, nartorolkowej, biegowej wraz z systemem naśnieżania oraz infrastrukturą towarzyszącą,
 - budowie farmy fotowoltaicznej o łącznej mocy do 2 MWp wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną, z dopuszczeniem posadowienia magazynów energii, z możliwością realizacji w formie niezależnych instalacji o dowolnych konfiguracjach mocy lub budowania w całości,
 - budowie farmy fotowoltaicznej o mocy do 3 MWp.
2. Liczba wydanych opinii odnośnie ustalenia zakresu raportu tj. przypadki dotyczące tylko przedsięwzięć z grupy 1 przed sporządzeniem raportu obligatoryjnie wymaganego (art. 70) – brak.
 3. Liczba uzgodnień warunków realizacji (art. 70) – brak.
 4. Liczba przeprowadzonej ponownej oceny oddziaływania na środowisko (art. 90) – brak.

Liczba wydanych uzgodnień dokumentacji projektowej – 9 szt.

- utworzenie cmentarza komunalnego,
- budynku usługowego - warsztatu samochodowego,
- rozbudowy budynków administracyjnych Urzędu Gminy,
- Oddziału Rehabilitacyjnego i Pododdziału Rehabilitacji Neurologicznej,
- zmiany przeznaczenia części pomieszczeń parteru w budynku mieszkalnym na usługi kosmetyczne i rehabilitacyjne,
- salonu kosmetycznego wydzielonego w projektowanym budynku mieszkalnym jednorodzinny,
- przebudowy ujęcia wody,
- projektu wydzielenia łazienek na męską i żeńską na Oddziale Wewnętrznym - Kardiologicznym z Ogólninternistycznym,
- usług wykonywania uzupełnień protetycznych na zlecenie lekarzy stomatologów np. protezy zębowe, korony, mosty.

Liczba wydanych decyzji opłatowych – 30 szt.

- związanych z uzgodnieniem dokumentacji projektowych (9),
- związanych z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych (21),

Liczba uzgodnień miejscowego planu z zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań – szt. 14

- projektów miejscowego planu z zagospodarowania przestrzennego lub ich zmiany – szt. 11
- projektów studium uwarunkowań lub ich zmiany – szt. 3

Liczba wydanych decyzji na założenie lub rozszerzenie cmentarza – szt. 1

- na założenie cmentarza komunalnego.

Inne stanowiska nie ujęte powyżej, a wydawane w ramach pracy oddziału – szt. 64

- uzgodnianie dokumentacji projektowych (podtrzymanie opinii) 6,
- uzgodnienie projektów decyzji o warunkach zabudowy (postanowienie, inne) 6,
- uzgodnienie projektów decyzji o ustaleniu celu publicznego (postanowienie, inne) 2,
- odbiory obiektów budowlanych (cicha zgoda) 37,
- odbiory obiektów budowlanych (inne) 6,
- ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko (przekazane do LPWIS, utrzymanie opinii) 6,
- wizytacja w związku ze spełnieniem warunków sanitarnych pomieszczeń w złobku 1,

Wnioski:

Utrzymuje się trend związany z realizacją inwestycji polegających na wykorzystaniu odnawialnych źródeł energii – fotowoltaika. Realizowane są inwestycje związane z drogami gminnymi i powiatowymi. Następuję rozbudowa i budowa sieci wodociągowych i kanalizacji sanitarnych.

ZDJĘCIA



Budynek administracyjno-usługowy



Budynek stacji paliw



Rozbudowa budynku usługowego o część handlowo-biurową



Budynek remizo-światlicy



Budynek gminnego przedszkola



Budynek Akademii Aktywności



Budynek usługowo-handlowy