**„Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu Łobez za 2023 r.”**

1. **Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi**

**1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych**

Oceny sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych podlegających obowiązkowi zgłaszania i rejestracji dokonano na podstawie danych zgłaszanych   
do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego i weryfikacji zgłoszonych zachorowań bądź podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia. Rejestracja zakażeń i chorób zakaźnych prowadzona była zgodnie z aktualnymi definicjami przypadków chorób zakaźnych, podanymi przez NIZP-PZH na potrzeby nadzoru epidemiologicznego na lata 2020-2024.

W 2023 roku na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie w okresie od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r. ogółem zgłoszono 712 przypadków zachorowań i zakażeń na choroby zakaźne, w tym 93osoby wymagały hospitalizacji. Liczba hospitalizowanych stanowiła 13,06 % ogółu zachorowań i była większa   
o 6,26 % w stosunku do roku poprzedniego. Ponadto w analizowanym okresie zgłoszono 48 pogryzień przez zwierzęta, w tym 7 osób pokąsanych przyjęło poekspozycyjną szczepionkę przeciw wściekliźnie. W związku ze zgłoszeniem podejrzeń zachorowań i zakażeń na choroby zakaźne przeprowadzono 464 dochodzeń epidemiologicznych i objęto nadzorem epidemiologicznym 464 osób. W 2023 roku nie zarejestrowano zgonów z powodu choroby zakaźnej zatem liczba zarejestrowanych zgonów jest o 21 mniejsza niż w roku 2022.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Jednostka chorobowa** | | **Powiat łobeski** | |
| Liczba zachorowań **2022** | Liczba zachorowań  **2023** |
| Salmonelloza | Zatrucia pokarmowe | 4 | 4 |
| Inne zakażenie pozajelitowe | - | 1 |
| Czerwonka bakteryjna (szigeloza) | | - | - |
| Inne bakteryjne zakażenia jelitowe | | 21 | 7 |
| Zatrucie jadem kiełbasianym (botulizm) | | - | - |
| Wirusowe zakażenia jelitowe | rotawirusy | 15 | 2 |
| inne | 20 | 26 |
| Gardioza | | 1 | 1 |
| Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu | | 35 | 43 |
| Wirusowe zapalenie wątroby | typu A | - | 1 |
| typu B | - | 3 |
| typu C | 2 | 4 |
| inny typ | - | 1 |
| Ciężkie ostre zapalenie wątroby o nieustalonej etiologii | | - | - |
| Grypa i zachorowania grypopodobne | | 148 | 48 |
| Ospa wietrzna | | 139 | 190 |
| Odra | | - | - |
| Świnka | | 1 | 2 |
| Różyczka | | 3 | 1 |
| Krztusiec | | - | - |
| Tężec | | - | - |
| Płonica (szkarlatyna) | | 27 | 54 |
| Porażenie wiotkie dzieci do lat 15 | | - | - |
| Zapalenie opon  mózgowo-rdzeniowych | meningokokowe | - | - |
| bakteryjne | - | - |
| wirusowe | - | - |
| inne i nieokreślone | - | - |
| Zapalenie mózgu | wirusowe (kleszczowe) | 1 | - |
| bakteryjne | - | - |
| inne i nieokreślone | - | - |
| Inwazyjna choroba meningokokowa | | - | - |
| Borelioza | | 30 | 75 |
| Styczność i potrzeba szczepienia p/k wściekliźnie | | 15 | 7 |
| Choroby przenoszone drogą płciową | | 5 | 2 |
| HIV / AIDS | | 4 | 4 |
| Gruźlica | | 2 | 3 |
| COVID-19 | przypadki potwierdzone | 1737 | 168 |
| przypadki możliwe | 13 | 36 |
| Tularemia | | - | - |
| Ospa małpia | | - | - |
| Zatrucia związkami chemicznymi | | - | - |

Tabela 1. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie łobeskim w zakresie zachorowań na wybrane choroby zakaźne w latach 2021-2023.

* 1. **Zatrucia i zakażenia pokarmowe**

W 2023 roku zarejestrowano 4 przypadki zatruć pokarmowych oraz 1 zakażenie pozajelitowe wywołane przez Gram-ujemne bakterie jelitowe z rodzaju Salmonella.

Zarejestrowano również:

* inne bakteryjne zakażenia jelitowe: wywołane przez *Clostridium difficile* – 6 przypadków, wywołane przez *Yersinia enterocolitica* – 1 przypadek, nieokreślone – 1 przypadek,
* giardiozę (lamblioza) – 1 przypadek,
* wirusowe zakażenia jelitowe: wywołane przez rotawirusy – 2 przypadki, inne określone - 1 przypadek, nieokreślone - 25 przypadków, w tym wirusowe zakażenia jelitowe   
  i dzieci do lat 2 - 7 przypadków,
* biegunkę i zapalenie żołądkowo – jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – 43 przypadków, w tym u dzieci do lat 2 – 8 przypadków.

W 2023 r. nie zarejestrowano żadnych ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową.

* 1. **Wirusowe zapalenie wątroby**

W analizowanym okresie 01.01.2023 r. – 31.12.2023 r. odnotowano 1 przypadek zachorowania na WZW typu A, 3 przypadki zachorowania na WZW typu B oraz 4 przypadki zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C, które nie wymagały hospitalizacji. Każdego roku rejestrowane są głównie zachorowania na WZW rozpoznawane jako przypadki przewlekłe i BNO (bliżej nieokreślone). W 2023 r. zarejestrowano 1 przypadek wirusowego zapalenia wątroby typu E – pacjent wymagał hospitalizacji. Ogólna liczb nosicieli figurujących w rejestrze na ostatni dzień okresu sprawozdawczego to 263 nosicieli HBsAg, 88 nosicieli HCV i 3 nosicieli HBsAg + HCV.

* 1. **Grypa i zakażenia grypopodobne**

W 2023 r. na terenie powiatu łobeskiego w porównaniu do poprzedniego 2022 r. spadła liczba zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne - odnotowano 48 przypadków zachorowań. Spośród zgłoszonych zachorowań 5 osób było hospitalizowanych

* 1. **Choroby wieku dziecięcego**

Choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzone są szczepienia ochronne, tj. poliomyelitis, odra, świnka, różyczka, błonica i tężec nie występują bądź występują bardzo rzadko na terenie powiatu łobeskiego. Wśród chorób objętych obowiązkowym Programem Szczepień Ochronnych w 2023 r. nie zarejestrowano zachorowań na błonicę, tężec, krztusiec, odrę oraz poliomyelitis

Zarejestrowano następujące choroby wieku dziecięcego:

* Ospa wietrzna - w analizowanym okresie zanotowano wzrost zachorowań   
  w porównaniu do roku ubiegłego – w 2023 roku zarejestrowano 190 zachorowań (tj.   
  o 51 zachorowań więcej niż w roku 2022);
* Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)- zarejestrowano 2 przypadki (przypadki możliwe – nie potwierdzone laboratoryjnie, o 1 przypadek więcej niż w roku 2022) ;
* Różyczka – zarejestrowano 1 przypadek (przypadek możliwy – nie potwierdzony laboratoryjnie);
* Płonica (szkarlatyna) – w analizowanym okresie zanotowano wzrost zachorowań   
  na płonicę w porównaniu do roku ubiegłego – w 2023 roku zarejestrowano 54 zachorowania;
* Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 –zarejestrowano 7 zachorowań, 6 dzieci hospitalizowano. Zachorowania przebiegały pod postacią ostrego nieżytu żołądkowo-jelitowego z biegunką, wymiotami i okresowo występującą gorączką.
* Biegunka i zapalenie żołądkowo - jelitowe, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu   
  u dzieci do lat 2 - zarejestrowano 8 zachorowań, z czego 5 dzieci wymagało hospitalizacji.
* Ostre porażenie wiotkie do 14 r. ż. - w analizowanym 2023 r. nie odnotowano zachorowań na ostre porażenia wiotkie do 14 r. ż. Analogicznie w 2022 r. również   
  nie odnotowano zachorowań.
  1. **Zapalenie opon mózgowo - rdzeniowych i mózgu**

Czynnikiem etiologicznym zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych i/lub mózgu mogą być zarówno bakterie, wirusy jak i grzyby. W analizowanym okresie na terenie powiatu łobeskiego nie zarejestrowano zachorowania na zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych i/lub mózgu.

* 1. **Inwazyjna choroba meningokokowa**

Zarówno w roku 2023, jak i w roku 2022 nie zarejestrowano zachorowań.

* 1. **Borelioza z Lyme**

Obserwuje się ciągły wzrost zachorowań na boreliozę w Polsce. Przyczynami tego może być m. in. poprawiająca się diagnostyka oraz wzrastająca świadomość społeczeństwa. W 2023 roku na terenie powiatu zarejestrowano 75 przypadków zachorowań na boreliozę   
z Lyme. Zgodnie z definicją przypadków chorób zakaźnych 72 przypadki wykazano jako przypadki potwierdzone, w tym jeden przypadek neuroboreliozy. Dwa przypadki wymagały hospitalizacji. Zachorowania były skutkiem pokąsania przez kleszcze. Rozpoznanie ustalono na podstawie objawów chorobowych oraz badań serologicznych krwi.

* 1. **Wścieklizna**

W 2023 roku przeprowadzono 48 dochodzeń epidemiologicznych z powodu styczności i narażenia na wściekliznę, w 7 przypadkach podjęto szczepienia przeciw wściekliźnie.

W analizowanym okresie odnotowano 1 pogryzienie przez dzikie zwierzę - szczura.

W każdym przypadku przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne.  
Z przeprowadzonych wywiadów wynika, że do pogryzień dochodzi najczęściej przez znane zwierzęta, rzadziej przez zwierzęta nieznane (wałęsające się, bezpańskie) i dzikie. W trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną   
w Łobzie.

* 1. **Choroby przenoszone drogą płciową**

W analizowanym okresie zarejestrowano 2 zachorowania na choroby przenoszone drogą płciową – kiła. Oba zachorowania dotyczyły mężczyzn w grupie wiekowej od 20   
do 44 lat.

* 1. **Gruźlica**

W analizowanym okresie 01.01.2023 r. – 31.12.2023 r. na terenie powiatu łobeskiego odnotowano 3 przypadki zachorowania na gruźlicę. Zachorowanie dotyczyło: mężczyzny   
w grupie wiekowej 45-64 lata, kobiety w grupie wiekowej 20-44 oraz dziecka płci męskiej   
w grupie wiekowej 5-9. Pacjentów oraz osoby ze styczności objęto dochodzeniem epidemiologicznym. Osoby chore zobowiązane są do poddania się hospitalizacji zgodnie   
z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, natomiast osoby z bliskiego kontaktu z chorym objęto nadzorem epidemiologicznym oraz opieką lekarską przez właściwego lekarza Podstawowej Opieki Zdrowotnej.

* 1. **Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS**

W 2023 roku na terenie powiatu łobeskiego odnotowano 4 przypadki zakażenia HIV,   
w tym u 2 osób zdiagnozowano również AIDS . Zakażenia dotyczyły jednej kobiet, 2 mężczyzn w grupie wiekowej 20-51 lat i jednego dziecka płci męskiej w grupie wiekowej 5-9. 3 osoby chore wymagały hospitalizacji. Trzy przypadki dotyczyły osób innych narodowości niż polska.

* 1. **Zakażenia SARS-CoV-2 i choroba COVID-19**

W 2023 roku odnotowano 168 przypadków potwierdzonych oraz 36 przypadków możliwych zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) na terenie powiatu łobeskiego. Spośród wszystkich chorych 28 osób wymagało hospitalizacji, natomiast pozostałe osoby ze względu na stan zdrowia i umiarkowane objawy przebywały w samoizolacji pod kontrolą lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej. Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 14 czerwca 2023 r. w sprawie odwołania na terenie Rzeczypospolitej Polskiej stanu zagrożenia epidemicznego (Dz. U. z 2023 r., poz. 1118) na obszarze terytorium Rzeczpospolitej Polskiej od dnia 1 lipca 2023 r. odwołano stan zagrożenia epidemicznego w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 i zniesiono obostrzenia wynikające z poprzednich przepisów prawa.

W roku 2023 nie odnotowano zgonów ani ognisk zakażeń z wiązanych z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.

* 1. **Tularemia**

W 2023 r. na terenie powiatu łobeskiego nie zarejestrowano zachorowań   
na tularemię.

* 1. **Ospa małpia**

W 2023 r. na terenie powiatu łobeskiego nie zarejestrowano zachorowań na ospę małpią.

* 1. **Podsumowanie i wnioski**

W roku 2023 w grupie chorób zakaźnych, zwłaszcza rozprzestrzeniających się wśród dzieci i młodzieży, tj. ospy wietrznej, świnki, biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych   
oraz płonicy zanotowano wzrost liczby zgłoszonych przypadków zachorowań. Do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łobzie zgłoszono o 100 przypadków mniej zachorowań na grypę i zakażenia grypopodobne niż w 2022 roku. Ponad dwukrotnie więcej zarejestrowano przypadków zachorowania na boreliozę z Lyme, na co znaczący wpływ mają działania podjęte przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej wśród lekarzy i innych pracowników ochrony zdrowia celem poprawy czułości nadzoru epidemiologicznego co skutkuje poprawą zgłaszalności. Zapadalność na choroby przenoszone drogą płciową oraz HIV/AIDS utrzymuje się na stałym poziomie i w dalszym ciągu w większości dotyczy przypadków powiązanych z migracją ludności. W 2023 r. w stosunku do roku 2022 zanotowano znaczny spadek zachorowań na COVID-19, co miało związek ze zwiększeniem odporności populacyjnej dzięki wdrożeniu szczepień przeciwko COVID-19 i rosnącej liczby ozdrowieńców, a także niestety ze zmniejszeniem nacisku na diagnostykę w kierunku zakażenia wirusem SARS-CoV-2. Liczne przypadki zachorowań na COVID-19 nie są zgłaszane   
z uwagi na dostępność testów domowych, których wyniki nie są weryfikowane   
i potwierdzane przez lekarzy.

**2. Szczepienia ochronne**

**2.1**. **Realizacja szczepień ochronnych**

W 2023 r. w powiecie łobeskim szczepienia obowiązkowe i zalecane u dzieci   
i młodzieży do 19 roku życia przeprowadzane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (PSO) na 2023 rok stanowiącym załącznik do Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 28 października 2022 r. w sprawie Programu Szczepień Ochronnych   
na rok 2023 (Dz. Urz. MZ z 2022 r. poz. 113). Od 1 października 2023 r. szczepienia obowiązkowe i zalecane u dzieci i młodzieży do 19 roku życia przeprowadzane są zgodnie   
z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 września 2023 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz. U. z 2023 r., poz. 2077). Szczepienia obowiązkowe u dzieci   
i młodzieży oraz osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie były realizowane przy użyciu preparatów szczepionkowych finansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia.

W 2023 roku Program Szczepień Ochronnych na terenie powiatu łobeskiego realizowany był przez 8 świadczeniodawców w 8 gabinetach szczepień, u których łącznie znajdują się 19882 karty uodpornienia, z czego 5417 stanowią osoby poniżej 19 roku życia (stan na 31.12.2023 r.). Cała populacja dzieci i młodzieży objęta jest fachową opieką medyczną przez lekarzy pediatrów i pielęgniarki, które posiadają ukończony kurs szczepień ochronnych. Każde szczepienie poprzedzone jest lekarskim badaniem kwalifikacyjnym, co potwierdzone jest wpisem w dokumentacji medycznej pacjenta.

W zakresie szczepień ochronnych przeprowadzono 16 kontroli. Podczas kontroli zwraca się szczególną uwagę na wykonawstwo szczepień ochronnych, warunki przechowywania szczepionek, zachowanie łańcucha chłodniczego oraz gospodarkę szczepionkami. Ponadto w trakcie kontroli prowadzono nadzór nad poprawnością   
i terminowością przesyłanych sprawozdań z realizacji szczepień ochronnych. Skontrolowane gabinety szczepień spełniały wymagania, jakim powinny odpowiadać gabinety o charakterze zabiegowym, szczepienia wykonywane były z zachowaniem zasad aseptyki. Wszystkie gabinety wyposażono w zestawy przeciwwstrząsowe na wypadek wystąpienia reakcji alergicznych. Informacje dotyczące szczepień dokumentowane są w karcie uodpornienia   
i książeczce szczepień, prowadzone na bieżąco. Szczepionki przechowywano zgodnie   
z zaleceniem producenta. Nie stwierdzono braków w szczepieniach spowodowanych zaniedbaniem ze strony personelu. Stwierdzone braki w szczepieniach dotyczyły głównie dzieci odroczonych od szczepień z powodu przeciwwskazań lekarskich oraz z powodu rodziców uchylających się od szczepień dzieci. Dzieci niezaszczepione z powodu przeciwwskazań lekarskich mają udokumentowane stałe lub okresowe przeciwwskazania   
do szczepień.

W roku 2023 obserwuje się wśród rodziców narastające obawy dotyczące szczepień obowiązkowych. Liczba osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych   
na dzień 31 grudnia 2023 r. wynosi 117 rodziców, którzy uchylają się od wykonawstwa szczepień u 87 dzieci, z czego 12 dzieci zostało zgłoszonych przez podmioty lecznicze, które nie prowadzą działalności na terenie powiatu łobeskiego. Liczba ta uległa znacznemu wzrostowi w stosunku do roku ubiegłego, kiedy to było 52 rodziców uchylających się   
od wykonawstwa szczepień u 42 dzieci. Z 87 dzieci 9 dzieci nie posiada żadnych szczepień. Personel medyczny gabinetów szczepień ochronnych na bieżąco wzywa na piśmie osoby uchylające się od szczepień ochronnych do poddania dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym. To niepokojące zjawisko odmowy szczepień powstaje głównie pod wpływem ruchów antyszczepionkowych. Wobec rodziców/opiekunów prawnych, którzy uchylają się   
od szczepień obowiązkowych prowadzone są postępowania wg. wytycznych Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. W 2023 roku podjęto działania przymuszające w stosunku do osób uchylających się   
od obowiązku szczepień ochronnych, w związku z czym:

- wysłano 40 pism informacyjnych do rodziców/opiekunów prawnych dziecka z informacjami o korzyściach wynikających z wykonania szczepień ochronnych oraz zawierających pouczenie o zagrożeniach związanych z chorobami, na które istnieje możliwość uodpornienia poprzez szczepienie, ponadto o konsekwencjach wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym;

- wysłano 51 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;

- wystawiono 48 tytułów wykonawczych na rodziców/opiekunów uchylających się   
od wykonania obowiązku szczepień ochronnych dziecka;

- wysłano 50 wniosków do Wojewody Zachodniopomorskiego o zastosowanie środka egzekucyjnego w celu przymuszenia do wykonania obowiązku szczepień ochronnych, w tym 2 wnioski o ponowne zastosowanie środka egzekucyjnego;

- wydano 7 postanowień dotyczących zarzutów od rodziców/opiekunów prawnych, którzy uchylają się od szczepień obowiązkowych.

W 2023 roku uzupełniono zaległe szczepienia ochronne u 17 dzieci rodziców/ opiekunów prawnych zgłoszonych jako osoby uchylające się od szczepień, w tym 1 dziecko osiągnęło pełnoletność i poddało się samodzielnie szczepieniom ochronnym.

**2.2.** **Niepożądane odczyny poszczepienne**

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to niepożądany objaw chorobowy pozostający w związku czasowym z wykonanym szczepieniem. Kwalifikacja NOP-ów określona jest w Rozporządzeniu MZ z dnia 21 grudnia 2010 r. *w sprawie niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz kryteriów ich rozpoznawania* (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 138). W powiecie łobeskim w 2023 r. nie zarejestrowano żadnego niepożądanego odczynu poszczepiennego.

**2.3.** **Podsumowanie i wnioski**

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w powiecie łobeskim na koniec 2023 roku nieznacznie wzrósł w stosunku do poziomu w 2022 roku (w tabeli poniżej przedstawiony został procentowy stan zaszczepienia dzieci i młodzieży do lat 19). Realizacja szczepień ochronnych w 2023 roku była na poziomie zadawalającym pomimo znacznego wzrostu liczby osób uchylających się od szczepień. Liczba dzieci niezaszczepionych z powodu uchylania się rodziców/ opiekunów prawnych od obowiązku wykonania szczepień ochronnych była   
o 65 większa w stosunku do roku 2022. W związku z narastającym problemem, jakim jest wzrost liczby osób nie poddających się ustawowemu obowiązkowi szczepień ochronnych prowadzono postępowanie administracyjno - egzekucyjne wobec osób uchylających się   
od obowiązkowych szczepień ochronnych. W wyniku podjętych działań, u 17 dzieci uzupełniono zaległe szczepienia ochronne, w tym większość rodziców / opiekunów prawnych podjęła działania po otrzymaniu pisma informacyjnego, co wskazuje na zaniedbanie,   
a nie poglądy antyszczepionkowe.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2022** | | | | | **2023** | | | | |
| Rocznik | Szczepienia przeciw | | | Odsetek zaszczepionych w rocznikach podlegających szczepieniom | Odsetek zaszczepionych w rocznikach podlegających szczepieniom | Szczepienia przeciw | | | Rocznik |
| 1 r. ż.  rocznik 2022 | Gruźlica | | | 95,89 | 97,58 | Gruźlica | | | 1 r. ż.  rocznik 2023 |
| WZW typu „B” | Pierwotne | | 42,56 | 30,90 | Pierwotne | | WZW typu „B” |
| Uzupełniające | | 43,59 | 48,48 | Uzupełniające | |
| pierwotne | Błonica, tężec | | 47,18 | 51,15 | Błonica, tężec | | pierwotne |
| Krztusiec | | 47,18 | 51,15 | Krztusiec | |
| Poliomyelitis | | 47,18 | 51,15 | Poliomyelitis | |
| H. influenzae | | 47,18 | 51,15 | H. influenzae | |
| S. pneumoniae | | 62,56 | 67,27 | S. pneumoniae | |
| Rotawirusy | | | 56,41 | 75,15 | Rotawirusy | | |
| 2 r. ż.  rocznik 2021 | Gruźlica | | | 98,61 | 96,26 | Gruźlica | | | 2 r. ż.  rocznik 2022 |
| WZW typu B | Pierwotne | | 4,14 | 5,35 | Pierwotne | | WZW typu B |
| Uzupełniające | | 92,16 | 91,44 | Uzupełniające | |
| podst. 13-14 m. ż. | Odra, świnka, różyczka | | 76,95 | 81,28 | Odra, świnka, różyczka | | podst. 13-14 m. ż. |
| H. influenzae | Pierwotne | | 52,07 | 51,87 | Pierwotne | | H. influenzae |
| Uzupełniające | | 42,86 | 44,39 | Uzupełniające | |
| Błonica, tężec | Pierwotne | | 52,07 | 52,41 | Pierwotne | | Błonica, tężec |
| Uzupełniające | | 42,86 | 43,85 | Uzupełniające | |
| Krztusiec | Pierwotne | | 52,07 | 51,87 | Pierwotne | | Krztusiec |
| Uzupełniające | | 42,86 | 43,85 | Uzupełniające | |
| Poliomyelitis | Pierwotne | | 52,07 | 51,41 | Pierwotne | | Poliomyelitis |
| Uzupełniające | | 42,86 | 43,85 | Uzupełniające | |
| S. pneumoniae | Pierwotne | | 20,74 | 29,95 | Pierwotne | | S. pneumoniae |
| Uzupełniające | | 73,27 | 65,24 | Uzupełniające | |
| Rotawirusy | | | 90,32 | 91,98 | Rotawirusy | | |
| 6 r. ż.  rocznik 2017  I dawka przyp. | Błonica, tężec | | | 76,37 | 81,48 | Błonica, tężec | | | 6 r. ż.  rocznik 2018  I dawka przyp. |
| Krztusiec | | | 76,37 | 81,48 | Krztusiec | | |
| Poliomyelitis | | | 76,37 | 81,48 | Poliomyelitis | | |
| 10 r.ż.  rocznik 2013 | Odra, świnka, różyczka | Ogółem objętych szczep. | | 94,23 | 99,24 | Ogółem objętych szczep. | | Odra, świnka, różyczka | 10 r.ż.  rocznik 2014 |
| w tym | z I dawką | 5,77 | 1,15 | z I dawką | w tym |
| z II dawką | 94,23 | 98,09 | z II dawką |
| 14 r. ż.  rocznik 2009 | Błonica, tężec | II dawka przyp. | | 86,97 | 88,97 | II dawka przyp. | | Błonica, tężec | 14 r. ż.  rocznik 2010 |
| Krztusiec | II dawka przyp. | | 86,97 | 88,97 | II dawka przyp. | | Krztusiec |
| 19 r. ż.  rocznik 2004  III dawka przypominająca | | Błonica, tężec | | 83,39 | 91,09 | Błonica, tężec | | 19 r. ż.  rocznik 2005  III dawka przypominająca | |

Tab. 2. Zestawienie stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających szczepieniom w roku 2023 oraz 2022 na terenie powiatu łobeskiego.

**3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach**

**3.1.** **Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych**

Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Łobzie w 2023 roku znajdował się jeden oddział szpitalny Samodzielnego Publicznego Szpitala Rejonowego w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard to jest zlokalizowany w samodzielnym budynku Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko.

Skład Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych   
(t. j. Dz. U. z 2014 r., poz. 746). W skład zespołu kontroli zakażeń szpitalnych wchodzi lekarz epidemiolog jako przewodniczący zespołu kontroli zakażeń szpitalnych, pielęgniarka epidemiologiczna (specjalizacja epidemiologiczna) oraz diagnosta laboratoryjny specjalista mikrobiologii. Działalność zespołu ma na celu zapobieganie i kontrolowanie zakażeń szpitalnych poprzez opracowanie i wdrażanie procedur, instrukcji oraz standardów postępowania wraz z bieżącą aktualizacją. Na potrzeby Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego   
w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych opracował instrukcje, procedury przeciwepidemiczne oraz plan higieny szpitala. Obowiązujące   
w podmiocie leczniczym procedury zawierają niezbędne dane tj. termin opracowania, wykorzystane źródła, publikacje, podpis osoby zatwierdzającej. Procedury są dostępne   
dla wszystkich pracowników, zawierają oświadczenia pracowników o zaznajomieniu się   
z procedurą/ instrukcją.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził w 2023 r. łącznie 5 kontroli wewnętrznych w zakresie: skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom, analizy zużycia preparatu do dezynfekcji rąk, zużycia antybiotyków, zużycia środków ochrony osobistej – rękawic jednorazowego użytku, czystości postępowania z odpadami medycznymi, stosowanych metod sterylizacji, dokumentacji, dezynfekcji, stosowanych procedur. Ponadto przeprowadzono 4 szkolenia wewnętrzne z zakresu:

- antyseptyka ran w świetle wytycznych PTLR;

- techniki sprzątania;

- techniki mycia i dezynfekcji ran;

- Clostroidioides difficile.

W szkoleniach uczestniczyły 83 osoby zatrudnione w ZOL Resko. Ponadto wprowadzono aktualne rekomendacje dotyczące antybiotykoterapii w zakażeniach wywoływanych przez pałeczki Enterobacterales wytwarzające karbapenemazy (CRE) opracowane przez NPOA. Zaktualizowano procedurę postępowania w przypadku zachorowań sporadycznych i ognisk epidemicznych wywołanych przez pałeczki Enterobacterales wytwarzających karbapenemazy.

Zgodnie z zawartą umową świadczenia w zakresie usług laboratorium mikrobiologicznego dla potrzeb ZOL-u w Resku w 2023 r. wykonywane były w laboratorium Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej Medicam ul. Niechorska 27, 72-300 Gryfice.

W Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym Nowogard ul. Wojska Polskiego 7 Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8 jest możliwość zapewnienia warunków izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną w izolatce jednoosobowej z węzłem sanitarnym, która znajduje się na pierwszym piętrze ZOL Resko. Izolatka składa się   
z pomieszczenia pobytu pacjenta, pomieszczenia higieniczno - sanitarnego, dostępnego   
z pomieszczenia pobytu pacjenta, śluzę umywalkowo - fartuchową pomiędzy pomieszczeniem pobytu pacjenta a ogólną drogą komunikacyjną. W przypadku większej ilości zakażonych pacjentów wyznaczane są sale do izolacji lub kohortacji pacjentów,   
z zachowaniem reżimu sanitarnego i stosowaniem przez personel środków ochrony osobistej.

W 2023 r. w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym Nowogard ul. Wojska Polskiego 7 Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8 nie przeprowadzono zabiegów dezynsekcji i deratyzacji.

W 2023 roku na terenie Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w Resku nie odnotowano żadnego ogniska epidemicznego.

**3.2.** **Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych**

Patogeny alarmowe to drobnoustroje lekooporne i zagrażające życiu, których rozprzestrzenianie się stanowi poważny problem epidemiologiczny. Listę czynników alarmowych określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011 r. *w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych   
oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala* (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 240   
z późn. zm.). Największy problem terapeutyczny stanowią szczepy wytwarzające ß-laktamazy oraz karbapenemazy typu KPC, MBL (NDM-1), OXA-48. W związku z pojawiającymi się sporadycznymi zachorowaniami wywołanymi szczepami alarmowymi oraz utrzymującą się niekorzystną sytuacją epidemiologiczną kontynuowano wzmożony nadzór przeciwepidemiczny w tym zakresie. W nadzorowanych obiektach w 2023 r. w powiecie łobeskim nie zgłoszono ognisk epidemicznych wywołanych przez czynniki alarmowe.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Biologiczny czynnik chorobotwórczy** | **Liczbapacjentów z zakażeniem wywołanym biologicznym czynnikiem, u których wykryto drobnoustrój chorobotwórczy** | |
| wykrytym przed przyjęciem lub w badaniu pobranym do 72 godz. od przyjęcia do podmiotu leczniczego | wykrytym w badaniu pobranym po upływie co najmniej 72 godz. od przyjęcia do podmiotu leczniczego |
| Staphylococcus  aureus MRSA (+) | 0 | 5 |
| Klebsiella  pneumoniae ESBL (+) | 0 | 8 |
| Clostrioidoides  difficile A+B | 0 | 3 |
| Proteus mirabilis ESBL (+) | 0 | 2 |

Tab. 3. Liczbapacjentów z zakażeniem wywołanym biologicznym czynnikiem, u których wykryto drobnoustrój chorobotwórczy w ZOL Resko w 2023 r.

**3.3.** **Podsumowanie i wnioski**

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych Samodzielnego Publicznego Szpitala Rejonowego w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard działający w Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko aktywnie monitoruje sytuację epidemiologiczną w celu zapobiegania szerzenia się zakażeń. W 2023 roku przeprowadzono   
w Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko dodatkową kontrolę tematyczną dotyczącą oceny szpitala w zakresie systemu kontroli zakażeń szpitalnych, działalności Zespołu Zakażeń Szpitalnych oraz realizacji zadań zapobiegających szczerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości w wyżej wymienionym zakresie. W 2023 roku, w porównaniu do roku poprzedniego,   
nie wystąpiły ogniska epidemiczne.

**II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej**

Na koniec roku 2023 w ewidencji podmiotów wykonujących działalność leczniczą   
na terenie powiatu łobeskiego zarejestrowano 68 podmiotów leczniczych:

− w zakresie stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne – 2,

− w zakresie ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych – 45,

− w zakresie praktyk zawodowych lekarzy i pielęgniarek – 21.

W 2023 r. łącznie skontrolowano 47 podmiotów działalności leczniczej na 47 ujętych   
w ewidencji, co stanowi 100 % ogółu. W stosunku do roku poprzedniego liczba podmiotów działalności leczniczej nie zmieniła się.

Spośród 21 ujętych w ewidencji praktyk lekarskich, pielęgniarskich ogółem   
oraz innych podmiotów świadczących usługi medyczne, kontrolą objęto 12 obiektów,   
co stanowi 57,14 % ogółu. W stosunku do roku 2023 ogólna liczba podmiotów w tej grupie placówek zmniejszyła się o 1 obiekt.

W 2023 roku w Sekcji Epidemiologii wystawiono 24 decyzje administracyjne:

− 10 decyzji administracyjnych w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego;

− 8 decyzji- rachunków;

− 5 decyzji zmieniających, na wniosek strony w zakresie zmiany terminu wykonania nałożonego obowiązku;

- 1 decyzja wygaszająca w całości decyzję dotyczącą usunięcia nieprawidłowości.

1. **Szpitale**

Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Łobzie w 2023 roku znajdował się jeden obiekt szpitalny tj. zlokalizowany w samodzielnym budynku Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko, który jest prowadzony przez Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard zlokalizowany   
na terenie innego powiatu.

* 1. **Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa szpitala, adres | |
| Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy Nowogard ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko | |
| Ogólna liczba łóżek | **80** |

Tab. 4. Wykaz obiektów szpitalnych na terenie powiatu łobeskiego będących pod nadzorem PPIS w 2023 roku.

W 2023 roku w obiekcie Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno - technicznego obiektu.

Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Resku ul. Szpitalna 8, 72-315 Resko działał   
w strukturze poszczególnych odcinków zlokalizowanych na trzech kondygnacjach budynku. Punkty pielęgniarskie z pokojem przygotowawczo – pielęgniarskim wyposażono w zlew dwukomorowy oraz umywalkę do mycia rąk. Na salach pacjentów liczba i rozmieszczenie łóżek była prawidłowa, odstępy między łóżkami umożliwiały swobodny dostęp do pacjentów, szerokość pokoju umożliwiała wyprowadzenie każdego łóżka. Wszystkie pokoje łóżkowe wyposażono w umywalkę. Powłoka powierzchni bezdotykowych, powierzchni dotykowych oraz wyposażenie pomieszczeń umożliwiło ich mycie i dezynfekcję.

ZOL Resko skontrolowano pod kątem przestrzegania przepisów dot. zakazu palenia tytoniu zgodnie z ustawą z dnia 09 listopada 1995 r. *o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych* (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 700). Nie stwierdzono   
w tym zakresie nieprawidłowości, na wejściu do budynku został umieszczony piktogram   
o zakazie używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W 2023 r. przeprowadzano na bieżąco malowanie sal chorych i korytarzy, nie wprowadzano zmian organizacyjnych.

* 1. **Zaopatrzenie szpitali w wodę**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Szpital | Lokalizacja obiektu szpitalnego | źródło zaopatrzenia podstawowe | | rezerwowe źródło zaopatrzenia  w wodę | | | Uwagi  (np. program dostosowawczy)  ------------ |
| wodociąg własny | wodociąg sieciowy | wodociąg własny | wodociąg sieciowy | zbiornik |
| 1. | SPSR w Nowogardzie, ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard **Zakład Opiekuńczo Leczniczy Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8** | Resko, ul. Szpitalna 8 | Resko, ul. Szpitalna 8-wyłączony | Resko, ul. Mickiewicza | Resko, ul. Szpitalna 8-wyłączony | Resko, ul. Mickiewicza | brak |

Obiekt zaopatrywany w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Resko, ul. Mickiewicza. Własne ujęcie jest wyłączone z użytkowania.

W dniu 23.08.2023r. przeprowadzono kontrolę Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego w Resku przy ul. Szpitalnej 8 z zakresu utrzymania należytego stanu sanitarno-technicznego, postępowania z bielizną szpitalną, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania z odpadami komunalnymi oraz postępowania ze zwłokami. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

* 1. **Bloki żywieniowe**

Na terenie działania tutejszej Inspekcji nie znajduje się szpital i kuchnia niemowlęca.

W Zakładzie Opiekuńczo – Leczniczym w Resku funkcjonuje 1 kuchnia centralna produkująca posiłki dla pacjentów i zaopatrująca 3 kuchenki oddziałowe zlokalizowane na trzech Oddziałach Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego. Zakład prowadzi zamknięte żywienie zbiorowe we własnym zakresie, tzn. nie prowadzi żywienia pacjentów w systemie cateringowym.

W kuchni centralnej produkowane są posiłki dla pacjentów (całodzienne wyżywienie).

W 2023 r. nie przeprowadzano kontroli sanitarnych.

* 1. **Dezynfekcja**

Czas dezynfekcji i stężenie środków dezynfekcyjnych są zgodne z zasadami   
i zaleceniami określonymi przez producenta. Placówki posiadają karty charakterystyki stosowanych środków dezynfekcyjnych. Stężone preparaty dezynfekcyjne przechowywane były zgodnie z zaleceniami producenta. Roztwory robocze preparatów dezynfekcyjnych sporządzane były przez pielęgniarki oraz personel sprzątający.

W 2023 r. w Zakładzie Opiekuńczo - Leczniczym w Resku większość pacjentów była leżąca, w związku z tym, przede wszystkim używane są pieluchomajtki. Dezynfekcja kaczek   
i basenów odbywa się w myjni dezynfektorze umieszczonym w brudowniku z użyciem preparatu Neodisher SBK.

Zgodnie z procedurą „Postępowania ze skażonymi narzędziami chirurgicznymi   
i sprzętem medycznym w oddziałach szpitala” skażone narzędzia i sprzęt medyczny wielorazowego użycia podlegał nawilżaniu i dezynfekcji wstępnej przy użyciu preparatu dezynfekcyjnego w miejscu skażenia tj. na stanowisku pracy w przeznaczonym do tego pojemniku transportowym (w kolorze czerwonym). Następnie dostarczano go do Centralnej Sterylizatorni Samodzielnego Publicznego Szpitala Rejonowego w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard gdzie poddawany był myciu i dezynfekcji końcowej, pakietowaniu oraz sterylizacji. Narzędzia czyste i materiał sterylny do Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Resku transportowane były w pojemniku o kolorze niebieskim.

Do dezynfekcji powierzchni stosowane były następujące środki dezynfekcyjne**:** Incidin Liqiud Spray, Sani Cloth chusteczki, Sani Cloth Active chusteczki, Taski Sprint Degerm, Chlor plus, Incidin Oxy Wipe, Incidin Oxy Wipe S. Zasady doboru preparatów uzależnione były od ich zastosowania tj. rodzaju powierzchni, stopnia zabrudzenia, możliwości organizacyjnych, kompatybilności ze środkiem dezynfekcyjnym. Zabiegi dezynfekcyjne stosowane były   
we wszystkich obszarach mających kontakt z materiałem organicznym. Materace, koce   
i poduszki nie są specjalnie zabezpieczone przed zabrudzeniem. Szpital posiada umowę   
z Zakładem Usług Pralniczych SP. J. Henryka Różalska, Katarzyna Karasiewicz ul. Lipowa 11,   
76-032 Mielenko na pranie i dezynfekcje bielizny pacjentów i personelu, mopów a także na korzystanie z komory dezynfekcyjnej. Poddano dezynfekcji komorowej: 154 poduszek,   
358 kocy i 20 materacy.

* 1. **Sterylizacja**

Sterylizacja wyrobów medycznych i sprzętu medycznego na potrzeby Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Resku prowadzona była w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard w Centralnej Sterylizatorni. Transport narzędzi i innych wyrobów medycznych wielorazowego użycia   
do sterylizacji oraz sterylnych pakietów odbywał się zgodnie z opracowanymi procedurami przeciwepidemicznymi w wydzielonych pojemnikach transportowych ze szczelnym zamknięciem chroniącym przed mechanicznymi uszkodzeniami, oraz zanieczyszczeniem fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym. Kontrola procesów sterylizacji prowadzona była przez podmiot wykonujący sterylizację.

Wyroby medyczne i sprzęt medyczny sterylny przechowywany był w pokojach przygotowawczo-pielęgniarskich, w poszczególnych odcinkach Zakładu Opiekuńczo Leczniczego, w prawidłowych warunkach, zgodnie z procedurą dotyczącą „Zasad przechowywania narzędzi i materiału po sterylizacji”. Sterylne pakiety posiadały datę sterylizacji oraz aktualną datę ważności.

* 1. **Utrzymanie bieżącej czystości i porządku**

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku w obiekcie ZOL w Resku w 2023 r. zajmował się personel zatrudniony w podmiocie leczniczym. Procesy utrzymania czystości oparte były na planie higieny szpitalnej określającej obszar, techniki oraz częstotliwość sprzątania pomieszczeń szpitalnych. System sprzątania odbywał się w oparciu o wózki kuwetowe i mopy bawełniane jednego kontaktu oraz ściereczki jednorazowego użycia.   
Po każdorazowym użyciu wózki kuwetowe poddawano myciu i dezynfekcji   
w wyodrębnionym pomieszczeniu porządkowym, a końcówki mopów przekazywano   
do prania. W 2023 r. poddano praniu i dezynfekcji 10927 nakładek na mopy. Sprzęt   
do sprzątania przechowywano w wydzielonym miejscu, w pomieszczeniu brudownika. Postępowanie ze sprzętem po zakończonym sprzątaniu było prawidłowe. Osoby odpowiadające bezpośrednio za sprzątanie współpracowały z pielęgniarkami oddziałowymi oraz epidemiologicznymi w zakresie przestrzegania procedur przeciwepidemicznych.

* 1. **Postępowanie z bielizną szpitalną**

Tabela - Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Szpital | Lokalizacja obiektu szpitalnego | Miejsce prania bielizny szpitalnej | Uwagi |
| 1. | SPSR w Nowogardzie, ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard Zakład Opiekuńczo Leczniczy Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8 | Resko, ul. Szpitalna 8 | Usługi Pralnicze Sp.J. Henryka Różalska Katarzyna Karasiewicz, ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenko. |  |

**Opis**: Brudna bielizna pochodząca z oddziałów ZOL-u transportowana jest wózkami do wydzielonego pomieszczenia w szpitalu - brudownika. Pościel zabierana jest trzy razy w tygodniu przez Zakład Usług Pralniczych Sp. J. Henryka Różalska Katarzyna Karasiewicz, ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenko - wg podpisanej umowy, która obejmuje pranie i dezynfekowanie oraz suszenie, maglowanie, lub prasowanie bielizny szpitalnej. Wózki czyszczone i dezynfekowane na bieżąco przez wyznaczonego pracownika. W pomieszczeniu mycia wózków zapewniona jest umywalka, kratka ściekowa. Bielizna pościelowa czysta przywożona jest w zamkniętych czystych workach, następnie przechowywana jest w szafach na każdym piętrze.

* 1. **Prosektoria i postępowanie ze zwłokami**

Tabela - Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Szpital | Lokalizacja  obiektu szpitalnego | Prosektorium | Miejsce przechowywania zwłok | | Uwagi |
| Pro – morte  (ilość miejsc) | Chłodnia\*  (ilość miejsc) |
| 1. | SPSR w Nowogardzie, ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard **Zakład Opiekuńczo Leczniczy Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8** | Resko, ul. Szpitalna 8 | Na terenie szpitala w osobnym budynku | 0 | 1 dwukomorowa  dwa miejsca |  |

**Opis**: Na terenie Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego w Resku znajduje się prosektorium w osobnym budynku. Zapewniony jest dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody, nad umywalką wywieszona instrukcja dotycząca prawidłowego mycia rąk. W prosektorium znajdują się: chłodnia dwukomorowa do przechowywania zwłok, kapliczka, szafki ze środkami do dezynfekcji oraz rękawiczkami jednorazowymi, workami, instrukcja bezpiecznego postępowania z substancjami i preparatami chemicznymi. Dezynfekcja chłodni prowadzona jest przez wyznaczonego pracownika. Zwłoki osób zmarłych w Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym są myte, następnie czyste ciało przekładane jest do zabezpieczonego specjalistycznego worka i przewożone wózkiem do chłodni w prosektorium, następnie odbierane w ciągu 24 godzin przez zakłady pogrzebowe. Do przewożenia zwłok wydzielony jest jeden wózek, przechowywany w wydzielonym pomieszczeniu do dezynfekcji wózków. Prowadzona jest ewidencja osób zmarłych.

1. **Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria**

Na dzień 31.12.2023 r. w wykazie podmiotów działalności leczniczej nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie figurowało 45 obiektów zaliczanych do grupy przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria. W 2023 r. przeprowadzono w 43 podmiotach leczniczych kontrole sanitarne dotyczące oceny stanu sanitarno-higienicznego. W analizowanym okresie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu technicznego urządzeń i pomieszczeń w 6 obiektach.

Podmioty lecznicze były dostosowane do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia   
z dnia 26 czerwca 2012 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t. j. Dz. U.   
z 2022 r., poz. 402).

Stan sanitarno - techniczny podmiotów działalności leczniczej w 2023 r. ocenia się jako dobry. Pomieszczenia i urządzenia podmiotów leczniczych przystosowano do rodzaju oraz zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych. Powierzchnie w pomieszczeniach podmiotów leczniczych, połączenia ścian z podłogami, meble stanowiące wyposażenie wykonane były   
z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję. Zapewniono dostęp do pomieszczeń podmiotów leczniczych dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich.

We wszystkich obiektach były opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Procedury były zatwierdzone, posiadały oświadczenia pracowników   
o zaznajomieniu z procedurami. Aktualizacja procedur prowadzona była na bieżąco podczas przeprowadzanych kontroli wewnętrznych, które prowadzono zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. przynajmniej jeden raz na pół roku.

W większości podmiotów stosowany był wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku. Wyroby medyczne i sprzęt medyczny sterylny przechowywany był w prawidłowych warunkach, oznaczony datą sterylizacji oraz aktualną datą ważności pakietu.   
W przychodniach, które używały narzędzi wielokrotnego użytku, przygotowywanie roztworów roboczych środków dezynfekcyjnych, dobór środków oraz sposób ich użytkowania był prawidłowy. Dezynfekcja narzędzi medycznych wielorazowego użycia wstępna i końcowa odbywała się w miejscu skażenia, w większości podmiotów w sposób manualny, następnie sprzęt transportowany był do podmiotów posiadających sterylizatornię. Roztwory robocze preparatów dezynfekcyjnych sporządzane były przez osoby za to odpowiedzialne, zgodnie   
z wewnętrznymi procedurami podmiotu, bezpośrednio przed użyciem i wg zaleceń producenta, z zachowaniem podstawowych zasad bezpieczeństwa oraz z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej. Przy doborze środków do przeprowadzenia dezynfekcji brany był pod uwagę rodzaj powierzchni oraz stopień zabrudzenia. Do dezynfekcji powierzchni stosowane były: Aerodesin 2000, Velox Top AF, Incidin Spray, Incidur Spray, Incides N, Prima Dent Foam. Powierzchnie duże tj. ciągi komunikacyjne i powierzchnie podłóg okresowo dezynfekowano preparatami chlorowymi: Incidin Plus, Sopal, Domestos, Ace, podchloryn sodu. Zaopatrzenie podmiotów leczniczych w środki dezynfekcyjne, w zakresie ilości   
i asortymentu było wystarczające.

Za utrzymanie czystości bieżącej i porządku w podmiotach leczniczych odpowiadał zatrudniony personel lub firma zewnętrzna w ramach zawartej umowy. Prace porządkowe oraz mycie i dezynfekcja powierzchni prowadzone były z częstotliwością i rodzajem czynności zależnym od obszaru i rodzaju pomieszczeń, zgodnie opracowanymi procedurami higienicznymi Personel sprzątający zabezpieczony był w niezbędne środki ochrony osobistej. Postępowanie ze sprzętem po zakończonym sprzątaniu nie budziło zastrzeżeń.

W większości podmiotów leczniczych stosowana była przede wszystkim bielizna jednorazowego użytku. Podmioty, w których stosowano bieliznę wielokrotnego użytku, posiadają zawarte umowy z pralniami świadczącymi usługi w zakresie prania. Dostępność   
i użycie środków ochrony personelu dostosowana była odpowiednio do zagrożenia. Postępowanie z bielizną czystą oraz z bielizną brudną było prawidłowe i zgodne   
z opracowanymi wewnętrznymi procedurami.

Gospodarka odpadami była prawidłowa, na bieżąco prowadzono dokumentację   
w tym zakresie. Wszystkie podmioty posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych   
z wyspecjalizowanymi firmami. Odpady były segregowane, zbierane do odpowiednich pojemników oraz worków opisanych w sposób prawidłowy. Odpady medyczne, do czasu przekazania ich, przechowywano w urządzeniach chłodniczych monitorowanych pod kątem spełnienia wymaganej temperatury składowania odpadów. Częstotliwość odbioru była dostosowana do ilości wytwarzanych odpadów.

W 2023 r. w nadzorowanych podmiotach leczniczych obowiązek egzekwowania zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 700) był przestrzegany. Obiekty podmiotów leczniczych były prawidłowo oznakowane piktogramem ze znakiem „Zakaz palenia”.

1. **Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową**

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie znajduje się 21 podmiotów prowadzących działalność leczniczą w ramach indywidualnych praktyk zawodowych. W 2023 roku skontrolowano 15 indywidualnych praktyk. Stan sanitarno - techniczny skontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń. W analizowanym okresie odnotowano nieprawidłowości w 4 gabinetach stomatologicznych.

W 2023 roku stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, w których prowadzono praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych utrzymany był na poziomie dobrym. Wyposażenie gabinetów, meble, powierzchnie pomieszczeń, połączenie ścian z podłogami wykonane były z materiałów umożliwiających ich skuteczne mycie i dezynfekcję. Do pomieszczeń zapewniono dostęp dla osób niepełnosprawnych czy poruszających się na wózkach inwalidzkich.

W gabinetach opracowano i stosowano procedury zapobiegania zakażeniom   
i chorobom zakaźnym związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, które były aktualizowane i odpowiednie do rodzaju prowadzonej praktyki. Zgodnie z obowiązującymi przepisami kontrole wewnętrze przeprowadzane były dwa razy do roku, co potwierdzano protokołami kontroli wewnętrznej.

Mycie i dezynfekcję narzędzi wielorazowego użycia przeprowadzano albo   
w pomieszczeniu, w którym udzielane są świadczenia zdrowotne, albo w wydzielonym pomieszczeniu w obrębie praktyki lekarskiej. W części praktyk do udzielania świadczeń zdrowotnych stosowany był wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku.

Preparaty dezynfekcyjne stosowano zgodnie z ich przeznaczeniem (określonym przez producenta) uwzględniając specyfikę gabinetu. Do dezynfekcji narzędzi medycznych   
i powierzchni zanieczyszczonych materiałem biologicznym używane były preparaty   
w stężeniach posiadających pełny zakres biobójczy. Sposób i zakres dezynfekcji narzędzi, powierzchni i sprzętu medycznego określały opracowane, we wszystkich placówkach, procedury, instrukcje i plany higieny. Roztwory środków dezynfekcyjnych przygotowywane były prawidłowo i stosowane zgodnie z zaleceniami producenta. Stężone preparaty dezynfekcyjne przechowywano zgodne z zaleceniami producenta.

W 2023 r. utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmował się zatrudniony personel lub firmy zewnętrzne. Prace porządkowe oraz mycie i dezynfekcja powierzchni prowadzone były zgodnie z opracowanymi procedurami medycznymi. Wszystkie praktyki posiadają wydzielone pomieszczenia porządkowe bądź miejsca z przeznaczeniem   
na przechowywanie sprzętu do sprzątania, środków czystościowych i preparatów dezynfekcyjnych. Zaopatrzenie praktyk zawodowych w środki myjąco – dezynfekujące było wystarczające.

Postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi, ich magazynowanie oraz terminowość przekazywania do utylizacji była prawidłowa. Podmioty, w których wytwarzano odpady medyczne niebezpieczne posiadały podpisane umowy z firmami wykonującymi usługi w zakresie odbioru, transportu i utylizacji odpadów niebezpiecznych. Wszystkie skontrolowane praktyki zawodowe posiadały opracowane procedury postępowania   
z odpadami medycznymi na stanowiskach pracy, które zawierały informacje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów, ich magazynowania oraz transportu. Odpady medyczne zakaźne przechowywano w podmiotach leczniczych w wydzielonych do tego celu urządzeniach chłodniczych monitorowanym pod kątem spełnienia wymaganej temperatury. Prowadzone zapisy monitoringu były prawidłowe. Dokumentację dotyczącą gospodarki odpadami prowadzono prawidłowo.

W większości praktyk lekarskich i pielęgniarskich stosowano bieliznęjednorazowego użytku, którą w zależności od specyfiki wykonywanych świadczeń traktowano jako odpad medyczny bądź komunalny. Praktyki, które podczas udzielania świadczeń zdrowotnych stosowały bieliznę wielokrotnego użytku zawarły umowy z pralniami w zakresie wykonywania prania bądź pranie prowadziły we własnym zakresie.

Praktyki lekarskie, gdzie świadczenia zdrowotne wykonywano przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku podlegającego sterylizacji posiadają na wyposażeniu gabinetu autoklaw parowy i prowadziły sterylizację we własnym zakresie bądź lekarze prowadzący praktykę zawarli umowy z podmiotem świadczącym usługi w zakresie sterylizacji. Sposób postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku był prawidłowy. Narzędzia medyczne wielorazowego użytku poddawane były dezynfekcji, myciu, pakietowaniu i sterylizacji najczęściej w miejscu wykonywania praktyki. Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Łobzie   
w 2023 r. znajdowało się 12 sterylizatorów parowych zlokalizowanych w gabinetach stomatologicznych, wykonano 46 kontroli procesów sterylizacji***.*** Każdorazowo podczas przeprowadzania kontroli ocenie podlegały procedury oraz sposób dokumentowania skuteczności procesów sterylizacji.

Część gabinetów, podobnie jak w latach ubiegłych, funkcjonowała w podwójnym zakresie tj. świadczyła usługi jako gabinety prywatne i kontraktowe z NFZ (z czasowym rozdziałem przyjęć). Praktyki zawodowe, gdzie różni lekarze specjaliści świadczą usługi   
w jednym pomieszczeniu, realizowały świadczenia zdrowotne z zapewnieniem rozdziału czasowego przyjęć.

Jednostki były prawidłowo oznakowane piktogramem ze znakiem zakaz palenia papierosów i e-papierosów zgodnie z przepisami ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 700).

**Podsumowanie i wnioski**

Stan sanitarno-techniczny podmiotów świadczących usługi medyczne oceniono jako zadawalający. Stwierdzane uchybienia w w/w obiektach dotyczyły niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń bądź wyposażenia pomieszczeń. Bieżące naprawy odbywają się sukcesywnie i w krótkim czasie. Podnoszony jest standard obiektów i dostosowanie pomieszczeń do obowiązujących przepisów prawnych.

W związku z sytuacją epidemiologiczną w Polsce związaną z epidemią COVID-19 zaostrzono wymogi stosowania procedur higienicznych w podmiotach leczniczych. W trakcie prowadzonego nadzoru sanitarnego zastrzeżeń nie budziło przestrzeganie zasad aseptyki, sterylizacji, dezynfekcji, zabezpieczenie w sprzęt i materiały medyczne oraz prowadzenie działalności przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych. Czystość bieżąca i porządek   
w podmiotach działalności leczniczej utrzymane były na poziomie dobrym. Placówki świadczące usługi lecznicze posiadają opracowane procedury medyczne, zwiększają asortyment stosowanego sprzętu jednorazowego użycia, przez co zwiększają bezpieczeństwo korzystającym z usług medycznych.

Na terenie podmiotów działalności leczniczej przestrzegane były obowiązki wynikające z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 700).

1. **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Tabela - Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Szpital | Lokalizacja obiektu szpitalnego | Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsca ich unieszkodliwiania | Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych  (lokalizacja spalarni) | Szpitalne instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych(lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń) | Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych\*(czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty) | Uwagi |
| 1. | SPZZOZ Gryfice, ul. Niechorska 27 Oddział Zamiejscowy Resko, ul. Szpitalna 8 | Resko, ul. Szpitalna 8 | Marcin Jóźwiak Medimar, 76-037 Łekno 13 | Spalarnia SPZZOZ Gryfice, ul. Niechorska 27 | Spalarnia SPZZOZ Gryfice, ul. Niechorska 27 | Własne procedury szpitalne |  |

**Opis:** Zabezpieczone na oddziałach ZOL - u odpady medyczne o kodzie 180103 i 180104 transportowane są przy użyciu trwałych worków do magazynu znajdującego się w osobnym budynku z osobnym wejściem na terenie obiektu. Pomieszczenie zamykane na klucz, świeżo wyremontowane, wyposażone w umywalkę, środki do dezynfekcji rąk i powierzchni, ręczniki papierowe, lodówkę, trzy pojemniki czerwone oznakowane na odpady medyczne. Wywieszona instrukcja mycia rąk. Wentylacja mechaniczna. ZOL posiada szczegółową procedurę postępowania odpadami medycznymi na stanowiskach pracy oraz instrukcje postępowania   
z kontenerami na materiał skażony. Odpady niebezpieczne transportowane są trzy razy   
w tygodniu samochodem specjalnego przeznaczenia do spalarni zlokalizowanej w szpitalu   
w Gryficach., ul. Niechorska 27 przez firmę Marcin Jóźwiak Medimar, 76-037 Łekno 13.

**4.1. Postępowanie z odpadami komunalnymi.**

Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach wyłożonych workiem, segregowane, usuwane poza obiekt codziennie do pojemników ustawionych na zewnątrz budynku w miejscu utwardzonym. Odbiór odpadów odbywa się zgodnie z harmonogramem wywozu odpadów przez firmę specjalistyczną Zakład Usług Budowlanych i Komunalnych w Resku.

*Sprawozdanie sporządził:*

*mgr inż. Nina Kopyść*

*asystent sekcji epidemiologii*

*Tel. 913974542*

*e-mail: nina.kopysc@sanepid.gov.pl*

1. **Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku**

**1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów**

Na terenie powiatu Łobez nadzorem sanitarnym objęto 750 zakładów żywnościowo - żywieniowe, wytwórni opakowań do żywności, miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz środków transportu żywności. W ramach nadzoru nad kosmetykami objęto nadzorem 4 obiekty obrotu kosmetykami.

* Łącznie skontrolowano 232 obiekty oraz 3 obiekty obrotu kosmetykami.
* Sporządzono 146 arkuszy oceny stanu sanitarnego

Sporządzono 498 protokoły kontroli sanitarnych: 160 sprawdzających, 36 interwencyjnych oraz 3 protokołów w obiektach produkcji i obrotu produktów kosmetycznych i 11 w obiektach spoza ewidencji.

W ramach postępowania administracyjnego wydano 129 decyzji administracyjnych,   
w tym:

Decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu – 79;

Decyzje zakazujące wprowadzanie produktu do obrotu – 3;

Zmiany decyzji – 11;

Umorzenia postępowania administracyjnego – 27;

Decyzje warunkowego zatwierdzenia – 4;

Decyzje przedłużające warunkowe zatwierdzenie- 3;

Uchylenie decyzji- 2.

Poza tym wydano:

- 18 decyzji zatwierdzających działalność obiektów ( oraz 7 zmian zakresu prowadzonej działalności – rozszerzenia decyzji);

- 28 decyzji wykreślających z rejestru obiektów podlegających nadzorowi Inspekcji Sanitarnej;

- 301 decyzji płatniczych;

- W 24 przypadkach winnych zaniedbań w zakresie braku przestrzegania podstawowych wymagań sanitarnych ukarano mandatami na sumę 5700 zł.

W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych pobrano do badań laboratoryjnych 163 próbki (162 próbki zbadano) w tym 5 próbek sanitarnych oraz 4 próbki produktów kosmetycznych. Trzy próbki otrzymały wyniki nieprawidłowe w tym 2 próbki sanitarne i 1 próbka środka spożywczego.

W skontrolowanych obiektach żywności i żywienia, wdrażano wymagania określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 22 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego, Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych oraz w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j.: Dz. U. z 2023 r. poz.1448).

W roku sprawozdawczym najczęściej stwierdzanymi uchybieniami w zakładach produkcji i obrotu żywnością w powiecie łobeskim były:

* brak bieżących zapisów i wdrożonych procedur z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemu HACCP;
* zły stan techniczny pomieszczeń w zakładach (zniszczone, zawilgocone ściany, sufity, drzwi, ubytki glazury w podłogach);
* niewłaściwy stan techniczny wyposażenia i sprzętu - zniszczone lady, regały, blaty, pęknięte szyby w urządzeniach chłodniczych;
* wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości;
* braku urządzeń do monitorowania warunków przechowywania środków spożywczych;
* braku ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk.

**1.1. Zakłady produkcji żywności**

Na terenie powiatu łobeskiego nadzorem sanitarnym objęto 14 zakładów produkcji tj. 1 - wytwórnia lodów, 5 - zakładów produkujących lody z automatu, 5 - piekarni,   
2 - przetwórnie owocowo - warzywne oraz 1 - zakład produkujący skrobie ziemniaczaną   
i maltodekstrynę. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 2 zakłady produkujące lody   
z automatu. Przeprowadzono 62 kontrole. W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi wydano 4 decyzje zobowiązujące do ich poprawy. Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach:

- zły stan techniczny ścian, sufitów, drzwi, podłóg, okien w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, ubikacjach, korytarzach komunikacyjnych,

- zły stan techniczny wyposażenia i sprzętu używanego do produkcji żywności (regałów, dzieży, wózków, blach),

- brak bieżących zapisów z zakresu Dobrej Praktyki Higieny, Dobrej Praktyki Produkcji i systemu HACCP.

- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych,

- zły stan sanitarny sprzętu i wyposażenia (brudne pojemniki transportowe do pieczywa, wózki metalowe, brudne okna).

Podczas kontroli kompleksowej w piekarni w Węgorzynie sprawdzono zasadność zgłoszenia interwencyjnego, które dotyczyło braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych pracownika gospodarczego oraz złego stanu sanitarno – technicznego. Interwencja potwierdziła się.

Za stwierdzone nieprawidłowości winnych zaniedbań ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł na podstawie art. 100 ust. 1 pkt 8 Ustawy z dnia 25.08.2006 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

**Liczba pobranych próbek, kierunki badań oraz wyniki badań**

W maju 2023 r. w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań mikrobiologicznych i oceny organoleptycznej **5** próbek wyrobu „Lody tradycyjne o smaku śmietankowym”. W zakresie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych (Salmonella spp. – obecność w 25 g, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g (jtk/g)) próbki uzyskały wynik prawidłowy, natomiast w zakresie oceny organoleptycznej stwierdzono: wygląd ogólny: lody śmietankowe o konsystencji gładkiej, jednolitej w całej masie; konsystencja: jednolita w całej masie, bez widocznych kryształków zamrożonej wody, barwa: kremowa, zapach/smak: smak zmieniony, niewłaściwy, gorzki, zapach zmieniony.

W związku z otrzymanymi wynikami z przeprowadzonej oceny organoleptycznej próbek lodów przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakładzie. W trakcie kontroli właściciel odnosząc się do wyniku badań poinformował, że stwierdzony zmieniony smak i zapach ocenianych lodów może wynikać z niedostatecznego wypłukania wodą użytego do dezynfekcji środka Rosan Desinfect Plus „ROYAL” (płyn do mycia i dezynfekcji maszyn do lodów), używanego do dezynfekcji frezera do lodów tradycyjnych i łopatki ze stali nierdzewnej do nakładania lodów do kuwet. Pozostałość na dezynfekowanej powierzchni preparatu mogła przyczynić się do zmiany smaku lodów na gorzki oraz zmiany zapachu lodów. Wyjaśnił, że to ludzki błąd wynikający z pośpiechu

Ponadto przeanalizowano skład produktu pn. „Lody tradycyjne o smaku śmietankowym. Okazano etykietę produktu. Użyte składniki produktu przechowywane zgodnie z zaleceniami producentów. Nie wykazywały zmienionych cech organoleptycznych. Sprawdzono terminy przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości produktów spożywczych. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości   
i terminów przydatności do spożycia. W zakładzie znajdują się maszyny i urządzenia niezbędne do realizacji poszczególnych operacji technologicznych związanych z produkcją   
i magazynowaniem żywności, wykonane ze stali nierdzewnej, łatwe do utrzymania w czystości. W zakładzie przeprowadza się procesy czyszczenia, mycia i dezynfekcji obejmujące: pomieszczenia produkcyjne i magazynowe, maszyny i urządzenia. Opakowania wielokrotnego użytku. Wszelkie działania związane z procesami czyszczenia, mycia i dezynfekcji są dokumentowane. Pouczono o obowiązku przestrzegania procedur w zakresie mycia i dezynfekcji zgodnie z opracowanym Zakładowym Kodeksem GMP/GHP/HACCP, w szczególności przeprowadzania skutecznych procesów mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń, sprzętu drobnego. Poinformowano właściciela, że wskazanym byłoby poddawanie ocenie organoleptycznej każdej wyprodukowanej partii lodów. Przedsiębiorcę obciążono kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne, pobór próbek i koszt badań na podstawie uzyskanej z laboratorium wyceny badań.

W sierpniu 2023 r. podczas kontroli sanitarnej z oceną stanu sanitarnego w ramach urzędowej kontroli żywności ponownie pobrano do badań **5** próbek lodów tradycyjnych pn. „Lody tradycyjne o smaku śmietankowym”. W zakresie przeprowadzonych badań mikrobiologicznych (Salmonella spp. – obecność w 25 g, Listeria monocytogenes – liczba   
w 1 g (jtk/g)) oraz oceny organoleptycznej próbki uzyskały wynik prawidłowy.

W ramach urzędowej kontroli żywności w 2 zakładach pobrano do badań mikrobiologicznych w kierunku Salmonella spp. w 25 g - obecność, Listeria monocytogenes – liczba w 1 g, Enterobacteriaceae – liczba w 1 g oraz oceny organoleptycznej **10** próbek lodów z automatu. Wyniki badań próbek lodów prawidłowe próbki.

Podczas kontroli tematycznej piekarni w Węgorzynie pobrano do badań laboratoryjnych **3** próbki sanitarne (zmiotki) w celu oznaczenia obecności szkodników i ich pozostałości. W próbce „zmiotki z przesiewacza mąki ustawionego w hali produkcyjnej piekarni” – stwierdzono obecność: żywe larwy – 2, w próbce „zmiotki z podłogi w hali produkcyjnej piekarni” – stwierdzono obecność: żywe larwy – 6, żywe chrząszcze – 1, martwe chrząszcze – 1. W próbce „zmiotki ze sprzętu produkcyjnego w hali produkcyjnej piekarni” – nie stwierdzono obecności szkodników i ich pozostałości.

Wydano decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności na przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji sprzętu i pomieszczeń piekarni oraz przedstawienie dokumentu potwierdzającego przeprowadzenie wyżej wymienionych zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji. Do czasu usunięcia nieprawidłowości produkcja żywności w zakładzie została zawieszona. Zabiegi dezynsekcji zostały przeprowadzone przez specjalistyczną firmę DDD. Właściciel poinformował o wznowieniu działalności. Okazano Protokół dezynsekcji. Po przeprowadzonych zabiegach DDD w piekarni w ramach kontroli sprawdzającej przeprowadzono ponowne czynności kontrolne w piekarni wraz z poborem **2** próbek sanitarnych do badań. W próbce „zmiotki z przesiewacza mąki ustawionego w hali produkcyjnej piekarni” oraz w próbce „zmiotki z podłogi w hali produkcyjnej piekarni” nie stwierdzono obecności szkodników i ich pozostałości. Wyegzekwowano wydaną decyzję administracyjną.

Podczas kontroli tematycznej w piekarni w Dobrej w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano **5** próbek z grupy lody na bazie mleka, wyrób tradycyjny, rzemieślnicze pn. „Lody tradycyjne o smaku śmietankowym” w celu badań mikrobiologicznych w kierunku: oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w 1 g, wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25 g oraz oceny organoleptycznej. Powyższe próbki uzyskały wyniki prawidłowe.

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

* **350** **Gospodarstw Rolnych** – producenci produkcji pierwotnej

Nadzorem sanitarnym objęto łącznie 350 zakładów prowadzących produkcję pierwotną (gospodarstwa rolne). W obiektach tych przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych kompleksowych (nie wykazały nieprawidłowości). Pobrano 2 próbki do badań laboratoryjnych :

- 1 próbkę pn. **„Truskawka odmiana Hademar”** w zakresie przeprowadzonych badań   
w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów oraz oceny organoleptycznej uzyskała wynik prawidłowy;

- 1 próbkę pn. **„Borówka amerykańska wysoka odmiana Erliblue”** w zakresie przeprowadzonych badań w kierunku oznaczenia zawartości izotopu cezu 137 Cs uzyskała wynik prawidłowy.

* **1** **Gospodarstwo Rolne** – producent produkcji pierwotnej i rolniczy handel detaliczny.

Nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów.

* **6** **Gospodarstw Rolnych** – producenci produkcji pierwotnej i dostawcy bezpośredni.

Nadzorem sanitarnym objęto łącznie 6 zakładów- w 3 zakładach przeprowadzono   
3 kontrole sanitarne kompleksowe i 3 kontrole tematyczne. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Podczas kontroli tematycznej czynności kontrolne przeprowadzono wspólnie   
z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Koszalinie Oddział w Łobzie w związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znak: NHŻ.9011.2.26.2023 z dnia 02.03.2023 r. w sprawie planu na 2023 r. w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin   
i Nasiennictwa, Inspekcji Ochrony Środowiska. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości

W 2 zakładach pobrano 2 próbki środków spożywczych:

- w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań **1 próbkę Sałaty masłowej odmiana Gisela** w kierunku oznaczenia zawartości azotanów oraz oceny organoleptycznej. Przy protokole pobrania próbek żywności nr 25/BŻ/2023 z dnia 26.06.2023 r. Sposób uprawy Sałaty masłowej – gruntowa. Próbkę pobrano ze skrzynek (12 szt. w każdej ze skrzynek). Wielkość partii 100 szt.- 25 kg 1 sałata ok. 250 g. Data zbioru 26.06.2023 r. Wyniki badań prawidłowe;

- w ramach urzędowej kontroli pobrano do badań **1 próbkę** pn. **„KAPUSTA PEKIŃSKA, odmiana: BILKO”**  w zakresie przeprowadzonych badań w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów oraz oceny organoleptycznej uzyskała wynik prawidłowy.

W związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 16.06.2023 r. znak NHŻ.9011.2.2023 dotyczące wzmożenia nadzoru nad produkcją pierwotną owoców miękkich przeprowadzano kontrole sanitarne, które nie wykazały nieprawidłowości.

* **2** **Gospodarstwa Rolne** - *producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni*

W tej grupie obiektów w jednym zakładzie przeprowadzono kontrolę sanitarną z oceną stanu sanitarnego w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków produkcji, sprzedaży i transportu żywności. Stwierdzono nieprawidłowości.

1. W pomieszczeniu kuchennym na podłodze ubytek w terakocie, miejsce gromadzenia się brudu.
2. W pomieszczeniu kuchennym kaloryfer skorodowany, miejsce trudne do utrzymania w czystości.
3. W pomieszczeniu kuchennym ustawiono lodówkę, której powierzchnia zewnętrzna jest skorodowana, miejsca trudne do utrzymania w czystości.
4. W pomieszczeniu kuchennym ściana zawilgocona, z łuszczącą się farbą, miejsca trudne do utrzymania w czystości.
5. Nogi od stołu metalowego skorodowane, z łuszczącą się farbą, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości

Wszczęto postepowanie administracyjne wydano decyzję administracyjną. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie decyzji. Nie nakładano mandatów karnych oraz nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. Nie otrzymano zgłoszeń.

**1.3 Produkcja żywności w warunkach domowych**

W grupie tej znajduje się 6 zakładów, w których przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, w tym 5 kontroli z oceną stanu sanitarnego zakładu – kontrole nie wykazały nieprawidłowości, 1 kontrolę tematyczną.

W związku z zakończeniem prowadzenia działalności na wniosek przedsiębiorcy wydano 1 decyzję wykreślenia zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Na wniosek przedsiębiorcy wydano 1 decyzję zatwierdzenia w związku z rozszerzeniem działalności zakładu Domowa Cukiernia w Łobzie. Zakład o zakresie działalności: produkcja wyrobów cukierniczych (m.in. torty, ciasta, serniki) oraz transport surowców niewymagających warunków chłodzenia rozszerzył działalność o transport gotowego wyrobu w termoboksach z możliwością kontroli temperatury.

Nadzorowani producenci żywności w warunkach domowych:

- pierwszy w zakresie: przygotowanie żywności w warunkach domowych na imprezy okolicznościowe pod zamówienie klienta, transport wyrobów gotowych,

- drugi w zakresie: produkcja i sprzedaż tortów, ciast, ciastek oraz transport surowców do produkcji wyrobów gotowych niewymagających chłodzenia,

- trzeci w zakresie: produkcja wyrobów cukierniczych (m.in. torty, ciasta, serniki) oraz transport surowców niewymagających warunków chłodzenia, transport gotowego wyrobu w termoboksach z możliwością kontroli temperatury,

- czwarty w zakresie: produkcja i sprzedaż tortów i ciast w warunkach domowych, deserów   
w opakowaniach jednorazowego użytku oraz transport środków spożywczych do produkcji wyrobów gotowych niewymagających chłodzenia i wymagających,

- piąty w zakresie: produkcja przetworów owocowo – warzywnych w warunkach domowych, sprzedaż bezpośrednia surowych i przetworzonych warzyw i owoców z własnego ogrodu; transport wyrobów gotowych,

- szósty w zakresie: przygotowywanie potraw od surowców do gotowych potraw w warunkach domowych – mączne, zupy, wyroby cukiernicze; obróbka wstępna warzyw i owoców.

Stan sanitarno – techniczny kontrolowanych zakładów prawidłowy. Ściany i sufity gładkie bez ubytków, łatwe do utrzymania w czystości, nienasiąkliwe, okna i drzwi szczelne, powierzchnie podłóg w dobrym stanie, łatwe do utrzymania w czystości. Sprzęt utrzymany czysto, nieskorodowany o powierzchniach gładkich. Pomieszczenia i wyposażenie w dobrej kondycji technicznej. Zapewniono higieniczne miejsca do przechowywania sprzętu używanego do sprzątania. Zakłady zaopatrzone w środki myjąco-dezynfekcyjne do rąk i do powierzchni. W zakładach zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody. Zapewniono warunki do mycia i czyszczenia surowców oraz do czyszczenia urządzeń i sprzętu używanego do pracy. Zapewniono odpowiednie warunki do przechowywania żywności. Wyroby gotowe zabezpieczono przed zanieczyszczeniem wtórnym. Odpady gromadzone w pojemnikach. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury GHP/GMP/HACCP.

**1.4. Zakłady obrotu żywnością**

Na terenie powiatu Łobez nadzorem sanitarnym objęto zakładów obrotu żywnością tj. 75 - sklepów, 19 marketów, 11 aptek, 13 - magazynów hurtowych oraz 10 obiektów ruchomych i tymczasowych 26 – inne zakłady obrotu żywnością. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 2 sklepy spożywcze, 2 markety oraz 1 zakład tymczasowy. Przeprowadzono 269 kontroli. Nałożono 17 mandatów na łączną kwotę 5800 zł. W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi wydano 54 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno – technicznego w zakładach.

Najczęściej stwierdzane uchybienia egzekwowane poprzez wydane decyzji administracyjnych dotyczyły:

* zniszczonych ścian i sufitów w pomieszczeniach sklepów;
* złego stanu technicznego podłóg;
* braku bieżących zapisów i wdrożonych procedur z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i HACCP;
* niewłaściwego stanu technicznego wyposażenia i sprzętu - zniszczone lady, regały, blaty, pęknięte szyby w urządzeniach chłodniczych;
* braku urządzeń do monitorowania warunków przechowywania środków spożywczych;
* braku ciepłej bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk.

W 2023 r. do PPIS w Łobzie wpłynęło 5 zgłoszeń. Trzy z nich dotyczyły wprowadzania do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej. Jedna okazała się niezasadna, cztery zasadne.

**Liczba pobranych próbek, kierunki badań oraz wyniki badań:**

Do badań laboratoryjnych pobrano **77** próbek - w sklepach spożywczych pobrano **15** próbek środków spożywczych, a **62** w marketach (w tym 4 produkty kosmetyczne).

W sklepie spożywczym 1 próbka pn. **„Płatki owsiane górskie extra MŁYNY STOISŁAW”** zbadana w kierunku oznaczenia zawartości mikotoksyn oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania oraz oceny biologicznej uzyskała wynik **nieprawidłowy**.

W zakresie przeprowadzonej oceny biologicznej w próbce pn. „Płatki owsiane górskie extra” stwierdzono obecność szkodników i ich pozostałości: żywe larwy – 2, żywe gryzki – 2, poczwarki – 2, wylinki – 2, oprzędy. W zakresie przeprowadzonej oceny organoleptycznej próbka uzyskała wynik prawidłowy. W zakresie badania w kierunku oznaczenia zawartości mikotoksyn (ochratoksyny A, deoksyniwalenolu, Ʃ toksyn T-2 i HT-2) próbka uzyskała wynik prawidłowy. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łobzie poinformował przedsiębiorcę o wynikach badań. Przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną   
w zakładzie, w którym pobrano próbkę. W dniu kontroli na stanie zakładu znajdowały się   
7 szt. produktu. Od dnia poboru próbki do badań do dnia kontroli płatki owsiane nie zostały sprzedane. Nie zgłaszano również reklamacji klientów dotyczącej płatków owsianych. Przeprowadzono ocenę wizualną losowo wybranych dwóch opakowań płatków owsianych. Po otwarciu pierwszego opakowania stwierdzono: płatki różnej wielkości i kształtu, częściowo połamane, suche, sypkie, o barwie beżowej, bez obcych zapachów, bez zapleśnienia, wizualnie nie stwierdzono obecności szkodników i ich pozostałości, niewidoczne oprzędy. Dokonano oceny drugiego opakowania produktu: stwierdzono płatki o różnej wielkości i kształcie, częściowo połamane, sypkie, suche, beżowe, bez obcych zapachów, brak zapleśnienia, stwierdzono widoczne oprzędy, oprzędy umiejscowione również na torebce papierowej, przyklejone do opakowania w górnej części oraz na dnie opakowania. Dokonano oględzin zakładu pod kątem obecności szkodników i ich pozostałości. Stwierdzono wewnątrz opakowań oraz na opakowaniach produktów spożywczych oprzędy i żywe szkodniki zbożowo - mączne owady tj. mole spożywcze. Przedsiębiorca w ramach własnej procedury zabezpieczenia   
i wycofywania partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej wycofał z obrotu handlowego Płatki owsiane górskie extra. Ponadto wycofał z obrotu handlowego wszystkie produkty spożywcze z widocznymi oprzędami i szkodnikami zbożowo - mącznymi poprzez umieszczenie ich w pojemniku na odpady komunalne. Przedsiębiorca zobowiązał się do bezzwłocznego przeprowadzenia usługi dezynsekcji oraz do zamknięcia sklepu i jego ponownego otwarcia po zabiegach dezynsekcji i dezynfekcji. Pouczono przedsiębiorcę   
o obowiązku przestrzegania procedur w zakresie warunków wstępnych systemu HACCP,   
w szczególności w zakresie kontroli obecności szkodników. Polecono przeprowadzenie szkolenia personelu w zakresie wdrożenia procedur GHP i systemu HACCP. Podczas kontroli stwierdzono zły stan sanitarno - techniczny. Wszczęto postępowanie administracyjne, winnego zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą w zakładzie. Okazano Protokół dezynsekcji sporządzony przez specjalistyczną firmę DDD, która wykonała usługę dezynsekcji. W zakładzie przeprowadzono zabiegi mycia, sprzątania i dezynfekcji. Okazano zapisy w ramach procedur GHP i systemu HACCP. Poprawiono stan techniczny w zakładzie. Umorzono postępowanie administracyjne. Przedsiębiorcę obciążono kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne oraz ponowne czynności kontrolne, pobór próbki i koszt badań na podstawie uzyskanej z laboratorium wyceny badań.

Pozostałe próbki uzyskały wyniki prawidłowe

Próbki żywności pobrano w kierunku: badań mikrobiologicznych, oznaczenia zawartości metali, pozostałości pestycydów, zawartości substancji dodatkowych, mikotoksyn, WWA, skażenia promieniotwórczego – zawartości izotopu cezu 137, napromieniania, kryteria czystości, zawartości azotanów, GMO, 3-MCPD, glutenu, zawartości witamin i składników mineralnych, oceny znakowania, wartości odżywczej posiłku obiadowego.

Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością obejmowały badania wyrobów szklanych w kierunku migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża oraz badania wyrobów z tworzyw sztucznych w kierunku migracji globalnej.

Pobrano **3** próbki w 3 aptekach:

- próbka pn. **„Suplement diety Omega–3 Rybki owocowy smak MÖLLER’S”** w zakresieprzeprowadzonych badań w kierunku zawartości metali: kadmu, ołowiu, rtęci oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania uzyskała wynik prawidłowy;

- próbka pn. **„WITAMINA E SUPLEMENT DIETY DOZ PRODUCT”** w zakresieprzeprowadzonych badań w kierunku oznaczenia zawartości witaminy E oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania uzyskała wynik prawidłowy;

- próbka pn. **„IMMUNOOIL TRAN o aromacie cytrynowym suplement diety wegafarm”**   
w kierunku oznaczenia 3-MCPD i pochodnych oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania uzyskała wynik prawidłowy;

- **44** w hurtowniach;

**- 1** w innych zakładach obrotu żywnością pn. **„Szklanka Rose 310 ml”** - w zakresie przeprowadzonych badań: migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża uzyskała wynik prawidłowy.

**1.5 Zakłady żywienia zbiorowego**

Na terenie powiatu łobeskiego nadzorem sanitarnym objęto 99 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego tj. 30 zakładów typu otwartego, 24 zakłady małej gastronomii, 8 zakładów PMG w ruchomych zakładach, 4 gospodarstwa agroturystyczne oraz typu zamkniętego: tj.: 1 stołówka pracownicza, 2 stołówki w domach wczasowych, 1 stołówka   
w DPS, 1 w Domu Dziecka, 7 stołówek szkolnych, 1 przedszkolna, 32 zakłady innego żywienia. Przeprowadzono 142 kontrole. Nałożono 6 mandatów na łączną kwotę 1200 zł. W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi wydano 21 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno – technicznego w zakładach.

Najczęściej stwierdzane uchybienia egzekwowane poprzez wydane decyzje administracyjne dotyczyły:

- złej kondycji i stanu technicznego ścian, podłóg oraz sufitów w pomieszczeniach zakładów;

- złego stanu technicznego wyposażenia;

- braku bieżącej ciepłej i zimnej wody przy umywalce do mycia rąk w ubikacji dla klientów;

- braku pokryw przy pojemnikach do gromadzenia odpadów komunalnych;

- braku weryfikacji, a następnie wdrożenia zmian systemu HACCP;

- braku bieżących zapisów z obszarów objętych GHP,GMP i HACCP;

- braku zabezpieczenia uchylnych części okien przed szkodnikami (brak moskitier).

**Liczba pobranych próbek, kierunki badań oraz wyniki badań:**

**- 1** **próbka** **posiłku obiadowego w DPS w Resku.** Po otrzymanych wynikach badań próbki posiłku, po weryfikacji sprawozdania z badań nr HŻ/762Q/23 z dnia 18.09.2023 r. dotyczącego pobranej próbki posiłku obiadowego, w korelacji z oceną przedłożonego jadłospisu wykazano odchylenia w zakresie zbadanych parametrów tj.: wartości energetycznej, zawartości białka, węglowodanów i tłuszczu dla danej grupy wiekowej zostały przekroczone. W zaleceniach wskazano, aby wprowadzono zmianę metody obróbki termicznej lub gramatury serwowanych potraw, co mogłoby obniżyć wartość zawyżonych wyników. Ponadto dokonano oceny jadłospisu dekadowego za okres 02.09.2023 r. – 11.09.2023 r. i stwierdzono, że należy zwiększyć podaż owoców i warzyw do śniadań oraz kolacji.

**- 1 próbka posiłku obiadowego w stołówce szkolnej w Łobzie** w celu badania wartości odżywczej (wartość energetyczna, zawartość białka, zawartość tłuszczu, zawartość węglowodanów). Przedstawiono raport magazynowy rozchodu produktów użytych do sporządzenia posiłku, ilość osób spożywających posiłek. Wyniki oceny laboratoryjnej   
w porównaniu z oceną jakościową i ilościową posiłku – prawidłowe. Nie wydawano zaleceń do jadłospisu dekadowego.

- **Kontrola tłuszczów przeznaczonych do smażenia w 2023 r.** – ogółem 7 pomiarów   
(7 kontroli bez zastrzeżeń): zakłady małej gastronomii – 6 pomiarów (6 kontroli bez zastrzeżeń), zakłady żywienia otwartego - 1 pomiar bez zastrzeżeń.

Wydano 11 decyzji zatwierdzenia nowootwartym zakładom.

**Interwencje**

Przeprowadzono 8 kontroli interwencyjnych.

**W zakładzie żywienia otwartego w Łobzie** kontrola interwencyjna dotyczyła zgłoszenia, że w kebabie zakupionym w lokalu znajdowały się włosy. W dniu kontroli interwencja nie potwierdziła się.

**W punkcie małej gastronomii w Łobzie** kontrola interwencyjna dotyczyła zgłoszenia odnośnie złego stanu sanitarnego w zakładzie. W dniu kontroli interwencja nie potwierdziła się. Stan sanitarno – techniczny zakładu bez uwag. Pomieszczenia utrzymane czysto. Ściany   
i sufity gładkie, łatwe do utrzymania w czystości. Podłoga nienasiąkliwa, nieporowata, gładka bez ubytków. Sprzęt czysty, nieskorodowany, bez ubytków. Okna i drzwi szczelne. Umywalki do mycia rąk i zlewozmywaki zainstalowane w zakładzie posiadają dopływ bieżącej ciepłej   
i zimnej wody. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze wyposażono w dostateczną ilość urządzeń kontrolno – pomiarowych.

W związku z pismem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego   
w Stargardzie z dnia 31.05.2023 r. znak HŻ.9011.1.98.2023 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella z gr. CO w surowym wyrobie mięsnym typu kebab drobiowo - wołowy pn. Hackdrehspiess, oznakowanym numerem partii 12052023, wyprodukowanym w zakładzie LEMA Food Company Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 33 a, 67-410 Sława w dniu 12.05.2023 r., przeprowadzono kontrole sanitarne interwencyjne w zakładach ujętych w liście dystrybucyjnej ustalonej przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie w Magazynie hurtowym EURO CATERING Sp. z o.o., ul. Rzeźnicza 6/8, 73-110 Stargard, tj.:

**- Punkt małej gastronomii w Łobzie.** Podczas kontroli potwierdzono przyjęcie ww. produktu. Ustalono, że w dniu 31.05.2023 r. Magazyn hurtowy EURO CATERING Sp. z o.o. w Stargardzie poinformował właściciela zakładu o wycofywaniu z obrotu przedmiotowego produktu. W dniu 31.05.2023 r. w ramach własnej procedury zabezpieczenia i wycofywania partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej właściciel zakładu wycofał z obrotu kwestionowaną partię mięsa kebab w ilości: 1 szt. ’15 kg oraz 1 szt. ok. 10 kg (napoczęta, wycofana ze sprzedaży). Produkt w ilości 2 szt. został zużyty do przygotowania dań kebab,   
w całości sprzedany klientom indywidualnym. Dwie kontrole potwierdziły zwrot towaru do dostawcy.

- **Zakład żywienia otwartego w Resku**. Podczas kontroli w zakładzie potwierdzono przyjęcie ww. produktu. Właściciel w ramach własnej procedury zabezpieczenia i wycofywania partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej właściciel zakładu wycofał  
 z obrotu kwestionowaną partię mięsa kebab w ilości: 3 szt. po 15 kg .Podczas kolejnej kontroli okazano dokument potwierdzający zwrot towaru.

**- Punkt Małej Gastronomii w Łobzie**. W związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 01.06.2023 r. znak NHŻ.9220.55.2023 w sprawie powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań   
nr 613585 z dnia 29.05.2023 r. dot. wykrycia Salmonella spp. z grupy CO - obecność w 25 g   
w 3 z 5 pobranych próbek produktu pn. Kebab drobiowo - wołowy, przeprowadzono kontrolę interwencyjną. Podczas kontroli w potwierdzono przyjęcie ww. mięsa kebab. W dniu kontroli powyższy produkt nie znajdował się na stanie zakładu. Produkt w całości został zużyty do przygotowania dań kebab – został sprzedany indywidualnym klientom.

**- Ośrodek dla bezdomnych w Rynowie.** Kontrolę interwencyjną przeprowadzono, ponieważ stwierdzono brak przydatności wody do spożycia przez ludzi w ujęciu własnym Rynowo 27 zasilającego w wodę do spożycia pensjonariuszy - w zakresie przeprowadzonych badań nie odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 r. poz. 2294) oraz stwarzała zagrożenie dla zdrowia ze względu na zanieczyszczenia mikrobiologiczne Enterokokami oraz ogólną liczba mikroorganizmów w 220C. Podczas kontroli Pani kierownik ośrodka poinformowała, że wyłączono z użytkowania do odwołania ujęcie własne w Ośrodku dla bezdomnych w Rynowie 27, 73-150 Łobez oraz podjęto działania naprawcze w celu zapewnienia jakości wody pochodzącej z ujęcia własnego w Rynowie do czasu uzyskania poziomu parametrów mikrobiologicznych – Enterokoków, Liczby bakterii grupy coli, Liczby Escherichia coli oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C zgodnych z wymaganiami 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). Poinformowano odbiorców o braku przydatności do spożycia wody pochodzącej z ujęcia własnego w Ośrodku dla bezdomnych do czasu uzyskania parametrów mikrobiologicznych zgodnych z załącznikiem   
Nr 1, część A tabela nr 1 oraz część C tabela nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia, w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Przekazano informację, że woda nie może być wykorzystywana do spożycia i na potrzeby gospodarcze. Woda może być wykorzystywana jedynie do celów W.C. Zapewniono odbiorcom wody z ujęcia własnego zastępcze źródło wody o jakości odpowiadającej wodzie przeznaczonej do spożycia (beczkowóz). W dniu kontroli żaden z pensjonariuszy nie zgłaszał dolegliwości ze strony układu pokarmowego ani dolegliwości dermatologicznych.

Wystosowano pismo w którym polecono wzmożenie reżimu sanitarnego zgodnie   
z poniższymi zasadami:

- do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań zapewnić zastępcze źródło wody przeznaczonej do spożycia;

- systematycznie prowadzić kontrolę wewnętrzną zgodnie z obowiązującymi przepisami;

**-** przeprowadzić dokładne mycia i dezynfekcję sprzętu i pomieszczeń zakładu;

- przestrzegać na bieżąco procedur w zakresie mycia i dezynfekcji zgodnie z Instrukcją Dobrej Praktyki Higienicznej;

- wyposażyć zakład w dostateczną ilość i rodzaj środków dezynfekcyjnych do rąk i powierzchni.

Podczas przeprowadzonej w Ośrodku kontroli kompleksowej, w której nie stwierdzono nieprawidłowości stwierdzono, że w zakładzie używana jest woda z wodociągu publicznego. Okazano Umowę o zaopatrzenie zakładu w wodę i odprowadzenie ścieków zawartą   
z Łobeskim Przedsiębiorstwem Komunalnym Sp. z o. o., ul. Wojska Polskiego 17, 73-150 Łobez. Okazano Sprawozdanie z badań nr LB/W/2277/2023 z dnia 07.08.2023 r. (miejsce pobrania próbki Rynowo 27, woda wodociągowa) – wynik badania wody prawidłowy.

**1.6. Środki transportu**

Do grupy tej należą środki transportu posiadające decyzje zatwierdzające, wydane na wnioski przedsiębiorców. Przeprowadzono 3 kontrole kompleksowe środków transportu na podstawie arkusza oceny zakładu. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wydano 3 decyzje wykreślające środki transportu.

Hurtownia artykułów mrożonych posiada specjalistyczne samochody z monitorowaną temperaturą nie wyższą niż -180C, utrzymującą się w ciągu 24 godzin, co zapewniają agregaty chłodnicze i eutektyczne płyty glikolowe schładzane do – 40 0C. Skontrolowane pojazdy zapewniały prawidłowe warunki przewozu środków spożywczych zgodnie z Rozdz. IV Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Kierowcy posiadali aktualne książeczki zdrowia, wyposażeni byli w prawidłową odzież ochronną. W skontrolowanych samochodach część transportowa oddzielona od części osobowej, powierzchnie ładunkowe wykonane z materiałów łatwo zmywalnych   
i nienasiąkliwych, a skrzynie ładunkowe szczelne. Wnętrza pojazdów wyposażone w podesty. Mycie i dezynfekcja odbywa się przy piekarniach, hurtowniach, a czynności te odnotowywane są w książce mycia i dezynfekcji pojazdu.

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

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

W rejestrze zakładów, w grupie tej znajdują się 3 obiekty. W tej grupie obiektów przeprowadzano 2 kontrole sanitarne, w tym 2 kontrole kompleksowe i 1 tematyczna – pobór próbki do badań laboratoryjnych. Nie wydawano decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno – technicznego w zakładzie.

W 1 zakładzie produkowane są wyroby takie jak: podkładki kartonowe, rożki kartonowe, kartoniki z rączką, spody i dekle z kartonu oraz papier pakowy. Nie jest wykonywany nadruk farbami wodnymi na zewnętrznej powierzchni opakowań.

Dwa pozostałe produkują opakowania do lodów i nabiału, opakowania do mleka w proszku z tworzyw sztucznych.

W zakładzie w Starym Węgorzynku podczas kontroli tematycznej pobrano 1 próbkę pn.: **„WIADRO TWARÓG SERNIKOWY 1 kg, POKRYWKA TWARÓG SERNIKOWY 1 kg”** przy protokole pobrania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością   
w zakresie przeprowadzonych badań: migracja globalna do 50 % etanolu (40 0C, 10 dni) uzyskała wynik prawidłowy.

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

1. **Hurtownie**

Do grupy tej zaliczono 1 hurtownię wprowadzającą do obrotu chemię gospodarczą, produkty kosmetyczne oraz wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, w której nie przeprowadzano kontroli.

1. **Sklepy**

Do tej grupy zakładów zaliczono obiekty prowadzące sprzedaż artykułów gospodarstwa domowego, sklepy z zabawkami, tzw. sklepy „po 5 złotych” oraz sklep PEPCO.  
W ramach nadzoru nad materiałami i przedmiotami do kontaktu z żywnością objęto nadzorem 17 sklepów. W 4 zakładach przeprowadzono kontrole sanitarne, w tym 2 z oceną stanu sanitarnego i 2 kontrole interwencyjne. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Skontrolowane zakłady oferują artykuły gospodarstwa domowego do przechowywania żywności, narzędzia kuchenne oraz produkty kosmetyczne. W ofercie sprzedaży znajdują się wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością (z tworzyw sztucznych, metalowe, ze szkła, ceramiki, drewniane, z papieru i tektury, aluminiowe, wyroby z melaminy). Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością są przechowywane na wydzielonych półkach, regałach w salach sprzedaży. Wyroby są oznakowane w sposób umożliwiający ich identyfikację. Wyrobom towarzyszą etykiety. Produkty w opakowaniach jednostkowych są prawidłowo oznakowane. Zakupy udokumentowane są fakturami VAT. W sklepach wdrożono system śledzenia drogi wyrobów. Wdrożono system procedur umożliwiających identyfikację przedsiębiorstw od których dokonano zakupu oferowanego asortymentu zgodnie Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością są oznakowane prawidłowo. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

1. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych - **151**, w tym:

* Krajowe – **127;**
* Unia Europejska – **10;**
* Import – **14.**

2. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek środków spożywczych - **1; 0,6 %** w tym:

* Krajowe – **1; 0,7 %;**
* Unia Europejska – **0**; **0 %;**
* Import – **0**; **0** **%,**

- za niewłaściwą jakość mikrobiologiczną – **0**; **0 %;**

- za niewłaściwe parametry chemiczne – **0**; **0 %;**

- za obecność szkodników i ich pozostałości – **1**; **0%.**

3. Ilość próbek środków spożywczych pochodzących z ognisk zatruć pokarmowych – **0, 0 %,** w tym zatrucia grzybowe – **0**; **0 %.**

4. Ilość próbek zakwestionowanych środków spożywczych pochodzących z ognisk zatruć pokarmowych -  **0**; **0 %,** w tym zatrucia grzybowe – **0**; **0 %.**

**Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.**

1. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych krajowych: **127.**

2.Ogółem ilość zakwestionowanych próbek środków spożywczych krajowych - **1; 0,7 %.**

3. Ogółem ilość stwierdzonych uwag do znakowania opakowań jednostkowych – **0**; **0 %**

**Tabela. Jakość pobranych środków spożywczych krajowych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj produktu | Ilość próbek | | % próbek zakwestionowanych |
| zbadanych | zakwestionowanych |
| 1. | Lody z automatu na bazie mleka RTE | 10 | 0 | 0 |
| 2. | Lody na bazie mleka rzemieślnicze | 15 | 0 | 0 |
| 3. | Świeże mięso drobiowe | 5 | 0 | 0 |
| 4. | Suplementy diety | 3 | 0 | 0 |
| 5. | Dania gotowe do spożycia | 5 | 0 | 0 |
| 6. | Drobne wyroby piekarnicze | 1 | 0 | 0 |
| 7. | Masło | 5 | 0 | 0 |
| 8. | Mrożone warzywa | 5 | 0 | 0 |
| 9. | Mięso mielone wołowe | 5 | 0 | 0 |
| 10. | Sery dojrzewające | 5 | 0 | 0 |
| 11. | Sery twarogowe | 1 |  |  |
| 12. | Mleko w proszku | 5 | 0 | 0 |
| 13. | Wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce cieplnej | 5 | 0 | 0 |
| 14. | Mleko początkowe | 1 | 0 | 0 |
| 15. | Soki owocowe | 1 | 0 | 0 |
| 16. | Ryby | 1 | 0 | 0 |
| 17. | Kasze | 1 | 0 | 0 |
| 18. | Wędliny drobiowe | 2 | 0 | 0 |
| 19. | Produkty wędliniarskie drobiowe tradycyjnie wędzone | 1 | 0 | 0 |
| 20. | Posiłek obiadowy | 2 | 0 | 0 |
| 21. | Płatki zbożowe owsiane | 1 | 1 | 100 |
| 22. | Napoje dla  niemowląt i małych dzieci | 1 | 0 | 0 |
| 23. | Preparaty dla niemowląt w wieku do 6 m-cy | 30 | 0 | 0 |
| 24. | Słodycze łącznie  z czekoladą | 3 | 0 | 0 |
| 25. | Gotowe posiłki na bazie owoców dla niemowląt i małych dzieci | 1 | 0 | 0 |
| 26. | Przetworzona żywność na bazie zbóż dla niemowląt i małych dzieci | 1 | 0 | 0 |
| 27. | Olej rybi – tran | 1 | 0 | 0 |
| 28. | Borówki | 1 | 0 | 0 |
| 29. | Truskawki | 1 | 0 | 0 |
| 30. | Gruszki | 1 | 0 | 0 |
| 31. | Sałata świeża | 1 | 0 | 0 |
| 32. | Buraki | 1 | 0 | 0 |
| 33. | Kapusta pekińska | 1 | 0 | 0 |
| 34. | Pieczywo pszenne | 1 | 0 | 0 |
| 35. | Pieczywo chrupkie | 1 | 0 | 0 |
| 36. | Ryż i przetwory | 2 | 0 | 0 |
|  | **Ogółem** | **127** | **1** | **0,7 %** |

**Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych.**

1. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich – **14.**

2. Ogółem ilość zbadanych próbek środków spożywczych pochodzących z UE – **10.**

3. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek środków spożywczych pochodzących z importu   
z krajów trzecich i UE – **0; 0 %.**

4. Ogółem ilość stwierdzonych uwag do znakowania opakowań jednostkowych **– 0; 0 %.**

**Tabela. Jakość pobranych środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj produktu | Ilość próbek | | % próbek zakwestionowanych |
| zbadanych | zakwestionowanych |
| 1. | Suplement diety „Omega – 3 Rybki owocowy smak MÖLLER’S  suplement diety ”  I – Norwegia | 1 | 0 | 0 |
| 2. | Substancje dodatkowe i rozpuszczalniki ekstrakcyjne  „Kwas cytrynowy jednowodny”  I – Chiny | 1 | 0 | 0 |
| 3. | Świeże owoce krojone „Arbuz luz odmiana Crimson”  I – Turcja | 5 | 0 | 0 |
| 4. | Proszek kakaowy „Kakao z Ghany  E. Wedel Kakao  o obniżonej zawartości tłuszczu”  I – Ghana | 1 | 0 | 0 |
| 5. | Migdały słodkie  „Migdały łuskane całe Bakaliowy Targ”  I – USA | 1 | 0 | 0 |
| 6. | Ryż Basmati  z Pakistanu  „Ryż Basmati Sonko”  I – Pakistan | 1 | 0 | 0 |
| 7. | Orzeszki ziemne  „Orzeszki ziemne  w łupinkach prażone Jumbo Peanuts Roasted Alesto”  I - USA | 1 | 0 | 0 |
| 8. | Przyprawy – pieprz czarny  „Pieprz czarny mielony Natural”  I – Wietnam | 1 | 0 | 0 |
| 9. | Suszone owoce – suszone śliwki  „Śliwki suszone bez pestek Bacalis”  I – Chile | 1 | 0 | 0 |
| 10. | Grejpfruty  „Grapefruit czerwony odmiana Star Ruby”  I – Turcja | 1 | 0 | 0 |
|  | Ogółem | 14 | 0 | 0 |

**Tabela. Jakość pobranych środków spożywczych pochodzących z Unii Europejskiej.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj produktu | Ilość próbek | | % próbek zakwestionowanych |
| zbadanych | zakwestionowanych |
| 1. | Ziarna roślin oleistych - nasiona maku  „Mak niebieski HELIO”  UE – Czechy | 1 | 0 | 0 |
| 2. | Napoje sojowe  „Napój sojowy  z wapniem  i witaminami alpro Soya”  UE – Belgia | 1 | 0 | 0 |
| 3. | Marchew  „Marchew”  UE – Holandia | 1 | 0 | 0 |
| 4. | Seler zwyczajny korzeń  „Seler”  UE – Holandia | 1 | 0 | 0 |
| 5. | Rukola i podobne  „Rukola Vital Fresh myta”  UE – Włochy | 1 | 0 | 0 |
| 6. | Herbatniki dla dzieci  „Miśkopty Herbatniczki dla maluchów po 6 miesiącu Nestlé Gerber”  UE – Włochy | 1 | 0 | 0 |
| 7. | Brzoskwinie  „Brzoskwinia Paraguayo luz”  UE – Hiszpania | 1 | 0 | 0 |
| 8. | Brukselka  „Brukselka”  UE – Holandia | 1 | 0 | 0 |
| 9. | Przetworzone lub konserwowane ryby  „Solone filety z sardeli europejskiej w 46% oliwie z oliwek Półkonserwa Italiamo”  UE – Włochy | 1 | 0 | 0 |
| 10. | Mandarynka  „Mandarynka luz odmiana Oronules”  UE - Hiszpania | 1 | 0 | 0 |
|  | Ogółem | 10 | 0 | 0 |

**Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

1. Ogółem ilość zbadanych próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 2, w tym:

- Krajowe – 1;

- Import – 0;

- UE – 1.

2. Ogółem ilość zakwestionowanych próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 0, 0 %.

**Tabela. Jakość pobranych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj produktu | Ilość próbek | | % próbek zakwestionowanych |
| zbadanych | zakwestionowanych |
| 1. | Wyroby szklane – naczynia dekorowane w obszarze obrzeża  „Szklanka  Rose Kolor”  UE – Włochy | 1 | 0 | 0 |
| 2. | Pojemniki do wyrobów mlecznych „Wiadro twaróg sernikowy 1 kg, pokrywka twaróg sernikowy 1 kg”  K – Polska | 1 | 0 | 0 |
|  | **Ogółem** | **2** | **0** | **0** |

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

W roku sprawozdawczym sprawowano nadzór nad suplementami diety oraz nad żywnością dla określonej grupy ludności zgodnie z następującymi przepisami:

- Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 09.10.2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz.79);

- Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz.1448);

- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.   
w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (…) (Dz. Urz. UE   
L 304/18 z dnia 22.11.2011 r. z późn. zm.);

- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1924/2006 z dnia 20.12.2006 r.   
w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności ( Dz. U. UE L 404   
z 30.12.2006 r. z późn. zm.);

- Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16.05.2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci ( Dz. U. UE L 136 z 25.05.2012 z późn. zm.).

Do badań laboratoryjnych pobrano 11 próbek. Oceniono znakowanie 16 opakowań jednostkowych ww. środków spożywczych.

**Interwencje:**

- powiadomienie informacyjne nr 2022.14 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych (2306 ± 565 μg/kg) w produkcie pn. Propollen Plus Suplement diety, 60 tabletek, numer partii: 01072022, data minimalnej trwałości: 07.2024, pochodzącym z Polski. Przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne   
w zakładzie ujętym w liście dystrybucyjnej sporządzonej przez Green Port Team Sp. z o.o.,   
ul. Matuszewska 20, 03-876 Warszawa, tj. Sklep zielarsko-medycznym w Łobzie. Podczas kontroli w dniu 05.01.2023 r. przedsiębiorca udokumentował zakup produktu. W ramach własnej procedury zabezpieczenia i wycofywania partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej przedsiębiorca w dniu 29.12.2022 r. wycofał z obrotu handlowego kwestionowany produkt w ilości 5 szt. Właściciel sklepu w dniu 05.01.2023 r. ustalił z przedstawicielem hurtowni, że dokona zwrotu 5 szt. produktu do hurtowni. Przedsiębiorca zobowiązał się do bezzwłocznego dokonania zwrotu produktu do hurtowni   
i przedłożenia dokumentu zwrotu. Kolejna kontrola potwierdziła jego zwrot;

- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2022.24 z dnia 16.12.2022 r. dot. stwierdzenia wysokiego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych (2283 ± 365 μg/kg)   
w suplemencie diety pn. HERBS, Tymianek i Podbiał, masa netto: 30g (12 pastylek), numer partii: 31722, data minimalnej trwałości: 09.2024. w dniu 12.01.2023 r. Przeprowadzono   
1 kontrolę interwencyjną w zakładzie ujętym w liście dystrybucyjnej: SKLEP drogeryjny   
w Łobzie. Podczas prowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, że kierownictwo sklepu otrzymało wiadomość w dniu 20.12.2022 r. z siedziby na temat konieczności wycofania z obrotu przedmiotowego produktu o numerach partii 31722 oraz 31822 EAN 5906874630211. Kierownik sklepu przekazał informację do Działu Jakości sieci Rossmann, że nie ma tego środka spożywczego w sklepie. Podczas kontroli w dniu 12.01.2023 r. stwierdzono, że w sali sprzedaży oferowany jest produkt o numerze partii 325232 z datą minimalnej trwałości 11.2024 w ilości 5 szt. Kierownik sklepu potwierdził przyjęcie kwestionowanej partii 31722 w ilości 14 szt. w dniu 06.10.2022 r., która została w całości sprzedana klientom indywidualnym;

- powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi nr 2022.18 z dnia 16.12.2022 r. dot. stwierdzenia benzo(a)pirenu na poziomie 11,7 ± 2,3 μg/kg oraz sumy 4 WWA na poziomie 77,9 ± 15,6 μg/kg w produkcie pn. Guarana proszek mielone nasiona Witpak, 100 g, nr partii 085/08/22, data minimalnej trwałości 12.2023, kraj pochodzenia: Brazylia w dniu 01.02.2023 r. Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w zakładzie ujętym w liście dystrybucyjnej: W sklepie zielarsko – medycznym w Stargardzie. Podczas kontroli nie stwierdzono produktu ujętego w powiadomieniu;

- powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi nr 26.2023 w sprawie stwierdzenia obecności kwasu sorbowego na poziomie 1621 ± 162 mg/l w produkcie pn.: Syrop Lipa Malina Kids, 120 ml, numer partii: 010123, termin przydatności do spożycia: 02.2025 r., producent: Direct Pharma Sp. z o. o., ul. Radnickiego 11, 30-498 Kraków, zakład produkcyjny: Direct Pharma Polska Sp. z o. o., Sygneczów 1, 32-020 Wieliczka. Przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne w zakładzie ujętym w liście dystrybucyjnej w aptece w Łobzie.Podczas kontroli w dniu 17.07.2023 r. przedsiębiorca przedstawił dokumenty potwierdzające zakup produktu „Syrop Lipa Malina Kids, 120 ml”. Na stanie magazynowym stwierdzono 9 opakowań „Syropu Lipa Malina Kids, 120 ml” o nr partii: 011022; termin przydatności do spożycia: 10.2024.   
W ramach własnej procedury zabezpieczenia i wycofywania partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej przedsiębiorca podczas kontroli zabezpieczył i wycofał z obrotu handlowego kwestionowany produkt. Druga kontrola potwierdziła zwrot produktu do dostawcy.

**Ponadto:**

- w związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 31.01.2023 r. znak NHŻ.9011.2.2.2023 dotyczącym przekazania wyników kontroli w sprawie pisma Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17.01.2023 r. znak: BŻ.SD.441.10.2023. KT.1 dotyczącego zawiadomienia Pana Wojciecha Jeża w sprawie telefonicznej sprzedaży suplementu diety pn. „Prostavin Plus”, skontrolowano   
6 sklepów spożywczo - przemysłowych oraz 2 apteki i 3 sklepy zielarsko - medyczne. Ponadto sprawdzono dostępność produktu na stronach internetowych portalu Allegro.pl i OLX.pl na terenie powiatu łobeskiego. Nie stwierdzono obecności ww. produktu w obrocie, nie stwierdzono oferowania ww. produktu na stronach internetowych na terenie funkcjonowania tutejszej Inspekcji;

- w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 06.07.2023 r. nr NHŻ.9011.2.159.2023 dotyczącym suplementu diety pn. Parazytek dokonano oględzin portalu Allegro i portalu OLX pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktu przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktu;

- w związku z pismemZPWIS w Szczecinie z dnia 12.07.2023 r. nr NHŻ.9011.2.165.2023 dotyczącym suplementu diety pn. BorelissPro dokonano oględzin portalu Allegro i portalu OLX pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktu przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktu;

- w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie dnia 14.08.2023 r. nr NHŻ.9011.2.2.2023 dotyczącym suplementów diety m.in. „Morning Slim”, „Diabetins” i „Glikotril” dokonano oględzin portalu Allegro i portalu OLX pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktu przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktów;

- w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 14.08.2023 r. nr NHŻ.9011.2.2.2023 dotyczącym konieczności regularnego i bieżącego sprawdzania stron i portali internetowych pod kątem obecności środków spożywczych, którym przypisywane są właściwości lecznicze dokonano oględzin portalu Allegro i portalu OLX pod kątem wprowadzania do obrotu suplementów diety przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktów;

- w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 16.08.2023 r. nr NHŻ.9011.2.2.2023 dotyczącym internetowej sprzedaży oraz reklamy produktu zgłoszonego do GIS jako suplement diety pn. A-cardin dokonano oględzin portalu Allegro i portalu OLX pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktu przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktu;

- w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 30.08.2023 r. nr NHŻ.9011.2.2.2023 dotyczącym informacji przesłanej przez Głównego Inspektora Sanitarnego w dniu 29 sierpnia 2023 r. znak: BŻ.SD.441.185.2023.AI.1 oraz przeprowadzonego monitoringu produktów   
w związku z interwencją z dnia 12 sierpnia 2023 r. odnośnie sprzedaży suplementów diety zawierających w swoim składzie substancje niedozwolone tj. johimbinę oraz ibutamoren dokonano oględzin portalu Allegro.pl pod kątem wprowadzania do obrotu suplementów diety zawierających ww. substancje przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktów;

- w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 31.08.2023 r. nr NHŻ.9011.2.2.2023 przesłanym w ślad za pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 30 sierpnia 2023 r. znak: BŻ.SD.441.190.2023.KB.1 dotyczącym interwencji odnośnie internetowej sprzedaży suplementów diety zawierających w składzie mononukleotyd nikotynoamidowy (NMN) dokonano oględzin portalu Allegro i portalu OLX pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktów przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktów;

- w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 07.09.2023 r. nr NHŻ.9011.2.2.2023 przesłanego w ślad za pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 6 września 2023 r. znak: BŻ.SD.441.191.2023 przekazującego linki do sprzedaży internetowej suplementów diety na pasożyty naruszające przepisy prawa żywnościowego dokonano oględzin portalu Allegro pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktów przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktów;

- W związku z pismem ZPWIS w Szczecinie z dnia 14.09.2023 r. nr NHŻ.9011.2.2.2023 dotyczącym suplementu diety pn. „Candyk” dokonano oględzin portalu Allegro i portalu OLX pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktu przez podmioty działające na terenie działania tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania ww. produktu;

- w związku z pismem z dnia 17.11.2023 r. nr NHŻ.9011.2.2.2023 dotyczące suplementów diety pn. „Vernikabon complex”, „Pasoleq Oczyszczanie”, „PARA FARM 100 ml”, „BlockVIR”, „Mitra Parasine Plus”, „Krople przeciwko pasożytom jelitowym Ojciec Grzegorz Sroka”, dokonano oględzin portalu Allegro i portalu OLX pod kątem wprowadzania do obrotu ww. produktów przez podmioty działające na terenie będącym pod nadzorem tutejszej Inspekcji. Nie stwierdzono oferowania wyżej wymienionych produktów.

Na terenie działania tutejszej Inspekcji żaden przedsiębiorca nie wprowadza ww. środków spożywczych za pośrednictwem internetu**.**

1. **Wzmożony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim**

W dniach 20.06 -30.09.2023 r. skontrolowano 13 zakładów małej gastronomii,   
w których przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych (w tym 8 kontroli sprawdzających   
i 1 kontrola interwencyjna) oraz 6 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, w których przeprowadzono 7 kontroli (w tym 1 kontrola kompleksowa, 6 kontroli tematycznych   
w związku z obsługą zorganizowanego wypoczynku).

Wydano 4 decyzje administracyjne dla 4 zakładów małej gastronomii zobowiązujących przedsiębiorców do zapewnienia:

- dobrego stanu i kondycji technicznej ścian, sufitów, drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, socjalnych, szatni, ubikacji, korytarzach komunikacyjnych, posadzki, zapewniając ich powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, chroniące przed gromadzeniem się zanieczyszczeń;

- dobrego stanu i kondycji technicznej sprzętu i wyposażenia w pomieszczeniach produkcyjnych, zapewniając ich powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, chroniące przed gromadzeniem się zanieczyszczeń;

- właściwych pojemników na odpady zamykanych pokrywami.

W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie nakładano mandatów karnych.

W związku z pismem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie z dnia 31.05.2023 r. znak HŻ.9011.1.98.2023 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella z gr. CO w surowym wyrobie mięsnym typu kebab drobiowo - wołowy pn. Hackdrehspiess, oznakowanym numerem partii 12052023, wyprodukowanym w zakładzie LEMA Food Company Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 33 a, 67-410 Sława w dniu 12.05.2023 r., przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w Punkcie Małej Gastronomii w Łobzie, a podczas której właściciel okazał dokument poświadczający zwrot produktu w ilości do 1 szt. - 15 kg oraz 1 szt. ok. 10 kg do dostawcy Magazynu hurtowego EURO CATERING   
Sp. z o.o., ul. Rzeźnicza 6/8, 73-110 Stargard.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków żywienia zbiorowego podczas odbywających się „DNI ŁOBZA 2023” w zakładzie:

- Przyczepa Gastronomiczna – Placówka ruchoma o nr rejestracyjnym ZPL 81GG właściciel: Dorota Nabuda prowadząca działalność gospodarczą pn. PROMYK, Nabuda Dorota, ul. Staroleśna 5A, 72-004 Pilchowo. Okazano decyzję zatwierdzającą prowadzenie działalności w ww. zakładzie wydaną przez PPIS w Policach nr PS-HŻ-600-153/18 z dnia 30.04.2018 r.   
w zakresie: przygotowywanie gofrów z półproduktów, sprzedaży lodów gałkowych, przygotowania waty cukrowej, popcornu, bitej śmietany i lodów z automatu z półproduktów, kawy z automatu oraz serwowania dań w naczyniach jednokrotnego użytku, sprzedaż artykułów spożywczych w opakowaniach jednostkowych. Okazano Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 30.04.2018 r. wydane przez PPIS w Policach, nr wpisu do rejestru 56/1611/10.

Obsługą klientów zajmują się 3 osoby, posiadające aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno– epidemiologicznych. Pracownicy posiadają odzież roboczą, wydzielono miejsce do przechowywania odzieży roboczej.

Przedmiotowy samochód gastronomiczny posiada trwale oddzieloną kabinę kierowcy od części gastronomicznej. Część gastronomiczna wyposażona jest w ladę chłodnicza do dodatków do gofrów, zamrażarkę kuwetową do lodów gałkowych, lodówkę podręczną do przechowywania mieszanki do lodów z automatu i bitej śmietany, zamrażarkę skrzyniową do przechowywania lodów gałkowych, szafki i blaty robocze wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości i dezynfekcji, na blatach znajdują się urządzenia: gofrownica, maszyna do bitej śmietany, ekspres do kawy, automat do lodów włoskich. Na wyposażeniu przyczepy znajduje się urządzenie do waty cukrowej oraz do produkcji popcornu – urządzenia zachowane w dobrym stanie technicznym, czyste. W przyczepie zainstalowana jest umywalka do mycia rąk zaopatrzona w bieżącą ciepłą wodę z podgrzewacza elektrycznego, zaopatrzona w środki do mycia i higienicznego osuszania rąk. Używana jest woda butelkowana. Przyczepa posiada odpływ z podłączeniem do pojemnika zamykanego. Ilość i wielkość urządzeń pozwala na zachowanie segregacji przechowywanej żywności oraz dostosowanie temperatur przechowywania do zaleceń producentów. Sprzęt i wyposażenie w dobrym stanie technicznym, wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości i dezynfekcji. Sprzedaż gotowych wyrobów prowadzona przez okno podawcze.

Dania serwowane są w naczyniach jednorazowego użytku - posiadają dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Opakowania zabezpieczone przed zanieczyszczeniami.

Podłoga w części gastronomicznej wyłożona materiałem gładkim, łatwo zmywalnym. Ściany, sufit gładkie, łatwo zmywalne, nienasiąkliwe, nieporowate, łatwe do mycia   
i dezynfekcji. Powierzchnie pozostające w kontakcie z żywnością gładkie, nienasiąkliwe, łatwe do utrzymania w czystości. Zapewniono prawidłowe warunki do przechowywania środków spożywczych, zgodnie z zaleceniem producenta. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze wyposażone w termometry. Środki spożywcze przechowywane w oryginalnych opakowaniach producenta z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości.

Sprzęt porządkowy i środki do utrzymania czystości przetrzymywane w wydzielonej szafce. Zapewniono środki dezynfekcyjne do rąk i powierzchni ROYAL ROSAN.

Zapewniono warunki do korzystania z WC dla pracowników - WC typu TOI-TOI dla personelu gastronomicznego. Odpady komunalne niesegregowane zbierane są do pojemników na odpady z workami foliowymi, a następnie usuwane do kontenera na odpady komunalne zapewnionego przez organizatora, usuwane przez PUK Sp. z o.o., ul. Niepodległości 19 A, 73-150 Łobez.

W zakładzie oraz na terenie do niego przylegającym nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów wskazujących na ich obecność. Okazano do wglądu opracowaną dla potrzeb zakładu dokumentację Księgę GHP/GMP. Przedsiębiorca opracował system HACCP stosownie do profilu i wielkości prowadzonej działalności w obiekcie. Przedstawiono wykaz składników, w tym substancji alergennych oraz powodujących reakcje nietolerancji występujących w produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności w zakładzie.

- Na polecenie wydane przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 27.07.2023 r. znak pisma ZPWIS.9011.3.25.2023. podczas **Pol’and’Rock** Festiwal, Lądowisko – Czaplinek – Broczyno, 78 - 553 Broczyno przeprowadzono 6 kontroli tematycznych - 4 Food trucków, 2 lodobusów. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

1. **System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach- RASFF**

W 2023 r. w ramach systemu otrzymano 17 powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych w systemie RASFF, w tym 1 powiadomienie typu alarmowego,   
11 powiadomień typu informacyjnego i 2 powiadomienia NEWS, 3 - powiadomienia uzupełniające.

Po otrzymaniu powiadomienia podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami, sprawdzano czy zakwestionowane produkty będące przedmiotem powiadomienia znajdowały się w zakładach obrotu. Wszystkie czynności związane   
z postępowaniem RASFF były podejmowane natychmiast zgodnie z obowiązującą procedurą.

W 2023 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego   
w Łobzie przeprowadzili 18 kontroli w ramach systemu RASFF po otrzymaniu powiadomień w nadzorowanych obiektach. 1 kontrolę przeprowadzono w zakładzie spoza ewidencji

**6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami.**

Konsultacje dla osób zbierających grzyby świeże na własny użytek wraz z możliwością uzyskania atestu na grzyby świeże odbywały się podczas dyżurów grzyboznawcy i dwóch klasyfikatorów grzybów w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Łobzie. W 2023 r. udzielono 4 konsultacji w zakresie przynależności gatunkowej grzybów. Wydano   
7 atestów. W ramach prowadzonego nadzoru nie występują problemy w działalności prowadzonej w obszarze grzybów i przetworów grzybowych. Na terenie powiatu łobeskiego nie występują punkty skupu grzybów, nie występują punkty handlowe zlokalizowane w pasie drogowym. Informacje na temat dyżurów grzyboznawcy umieszczone zostały na tablicy ogłoszeń w siedzibie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie oraz na stronie internetowej PSSE w Łobzie. Na stronie internetowej PSSE w Łobzie umieszczone zostały informacje na temat regulacji prawnych dot. obrotu grzybami, zasady bezpiecznego grzybobrania, profilaktyce zatruć grzybami, zasady wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego. W miejscach sprzedaży detalicznej oraz w zakładach żywienia zbiorowego w zakresie warunków przechowywania, oznakowania grzybów świeżych i grzybów suszonych w opakowaniach jednostkowych oraz przetworów grzybowych nie stwierdzono nieprawidłowości. W roku sprawozdawczym nie pobierano próbek grzybów do badań laboratoryjnych. Na terenie powiatu łobeskiego nie odnotowano przypadków zatruć grzybami. Nie odnotowano zgłoszeń interwencyjnych dotyczących wprowadzania do obrotu handlowego grzybów.

Podczas kontroli w sklepie spożywczo - przemysłowym stwierdzono wprowadzanie do obrotu grzybów suszonych pakowane jednostkowo „Podgrzybek Kapelusz masa netto 500 g”, Kraj pochodzenia Polska, najlepiej spożyć przed końcem: 12.2024, Nr partii:108, Atest nr: 11/1226/2022 z dnia 27.03.2023 producent : EDAL II Sp. z o.o. Żychów 41, 62-850 Lisków.

W dniu 23.09.2023 r. odbyła się akcja „Grzybobranie z Inspekcją Sanitarną”, w której uczestniczyli pracownicy PSSE w Łobzie, w tym grzyboznawca (pracownik Sekcji HŻŻ i PU)   
i klasyfikatorzy grzybów (pracownik Sekcji HK, pracownik Sekcji EP). Grzybobranie z Inspekcją Sanitarną odbyło się na terenie Stanicy Harcerskiej „Bukowina” Hufca Szczecin ZHP w Binowie. Organizatorem akcji był PPIS w Gryfinie. Akcja skierowana była dla pracowników Inspekcji Sanitarnej z terenu województwa zachodniopomorskiego. Program akcji obejmował: grę terenową wyznaczoną trasą w pobliskim lesie, grzybobranie w okolicznym lesie, stoiska edukacyjne organizowane przez PSSE w Gryfinie, Powiatowego Lekarza Weterynarii w Gryfinie oraz Zachodniopomorską Grupę Ratowniczo - Poszukiwawczą „GRYF”, ognisko.

*Sprawozdanie sporządził:*

*mgr Joanna Sibera*

*kierownik Sekcji Higieny Żywności, Żywienia*

*i Przedmiotów Użytku*

*Tel. 913974542*

*e-mail: joanna.sibera@sanepid.gov.pl*

1. **Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej**
2. **Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę**

W 2023 r. powiat łobeski zaopatrywany był w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez wodociągi:

- **58** **to wodociągi zbiorowego zaopatrzenia**, które zarządzane są przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne;

**- 4 to podmioty produkujące wodę**, wykorzystujące wodę z indywidualnego ujęcia, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej.

Według danych Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie pozyskanych od producentów wody w powiecie łobeskim z wody docierającej do konsumentów wodociągami sieciowymi, spełniającymi obowiązujące normy na koniec roku 2023 korzystało 34 359mieszkańców powiatu łobeskiego.

Wodociągi zaopatrujące mieszkańców powiatu w wodę do spożycia klasyfikuje się na podstawie ilości wody jaką produkują. Podział ten przedstawia się następująco:

1. Wodociągi o średniej dobowej produkcji < 100m3 /d 51 wodociągi,
2. Wodociągi o średniej dobowej produkcji od 101-1000m3 /d 6 wodociągów,
3. Wodociągi o produkcji wody 1001 - 10 000 m3/dobę 1 wodociąg
4. Inne podmioty zaopatrujące w wodę 4 wodociągi.

Na obszarze zaopatrywanym przez w/w urządzenia wodociągowe Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie pobrali 156 próbek wody do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru sanitarnego w zakresie parametrów grupy A lub   
A i B zgodnie z załącznikiem nr 2 do rozporządzenia:

♦ badane parametry objęte monitoringiem grupy A:

*mętność, barwa, zapach, smak, odczyn (pH), przewodność elektryczna właściwa, bakterie grupy coli, Escherichia coli, ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C;*

♦ badane parametry objęte monitoringiem grupa B:

*mętność, barwa, zapach, przewodność właściwa, stężenie jonów wodoru (pH), smak, twardość, utlenialność, amonowy jon, azotyny, azotany, chlorki, żelazo, mangan, fluorki, miedź, ołów, kadm, nikiel ,chrom, glin, siarczany, arsen, selen, antymon, rtęć, 1-2-dichloroetan, Σ Trichloroetenu i tetrachloroetenu, benzo(a)piren, Σ WWA, pestycydy,   
Σ pestycydów, cyjanki, bor, benzen, ogólna liczba mikroorganizmów w 22º C, bakterie grupy coli, Escherichia coli, enterokoki kałowe.*

Na podstawie sprawozdań z przeprowadzonych badań/pomiarów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łobzie wydawał orzeczenia o jakości wody do spożycia. Punkty poboru próbek wody przeznaczonej do spożycia ustalono w stacjach uzdatniania wody oraz w wyznaczonych miejscach na sieci wodociągowej tj. u odbiorców.

Podmiotami odpowiedzialnymi za jakość dostarczanej wody są jej producenci lub rozprowadzający. Mają oni za cel w taki sposób uzdatnić oraz dystrybuować wodę, aby jej parametry u odbiorcy były zgodne z obowiązującymi normami.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami jakość wody była monitorowana również przez jej producentów w ramach realizacji kontroli wewnętrznej. Uzyskane wyniki przedstawiane są Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu, który dokonał ich oceny. Badania wykonywano w laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej i innych o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy Inspekcji Sanitarnej.

1. **Nadzór nad jakością wody do spożycia**

Woda przeznaczona do spożycia w powiecie łobeskim objęta jest monitoringiem jakości sanitarnej wody w oparciu o wymagania sanitarne zawarte w Rozporządzeniu Ministra zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 poz.2294). Poniżej wymieniono nadzorowane w 2023 r. ujęcia wody pitnej sklasyfikowane wg wielkości produkcji wody:

**Wodociągi o produkcji ≤ 100 m3/dobę: (54)**

Gmina Łobez (**14**):

1. Dobieszewo, 2. Unimie, 3. Meszne, 4. Grabowo, 5. Rożnowo, 6. Zajezierze, 7. Rynowo,   
   8. Wysiedle, 9. Suliszewice, 10. Worowo, 11. Poradz, 12. Karwowo, 13. Bełczna,   
   14. Zagórzyce.

- Wodociąg Poradz, gm. Łobez od dnia 10.07.2023r. podłączony do wodociągu Łobez,

- Wodociąg Meszne, gm. Łobez od dnia 30.06.2023r. podłączony do wodociągu Dobieszewo, gm. Łobez,

- Wodociąg Bełczna, gm. Łobez od dnia 10.07.2023r. podłączony do wodociągu Łobez, gm. Łobez

Gmina Węgorzyno (**11**):

1. Brzeźniak, 2. Dłusko, 3. Rogówko, 4. Winniki, 5. Chwarstno, 6. Mieszewo, 7.Cieszyno Łob., 8. Przytoń, 9. Wiewiecko, 10. Podlipce. 11. Gościsław;

- wodociąg Przytoń, gm. Węgorzyno od dnia 28.02.2023r. podłączony do wodociągu Rogówko, gm. Węgorzyno.

Gmina Resko (**10**):

1. Miłogoszcz, 2. Dobrzyca, 3. Ługowina, 4. Łosośnica, 5. Gardzin, 6. Łabuń Wlk., 7. Dorowo, 8. Iglice, 9. Smólsko, 10. Lubień Górny.

Gmina Radowo Małe (**10**):

1. Borkowo Wlk., 2. Dobrkowo, 3. Karnice, 4. Radowo Wlk., 5. Strzmiele, 6. Rogowo,   
7. Pogorzelica, 8. Gostomin, 9. Smorawina, 10. Mołdawin.

Gmina Dobra (**6**):

Błądkowo, 2. Krzemienna, 3. Bienice, 4. Tucze, 5. Dobropole, 6. Wojtaszyce.

**Wodociągi o produkcji wody 101 - 1000m3/dobę (5)**

1. Węgorzyno, ul. Drawska 6;

2. Dobra, ul. Woj. Polskiego 23;

3. Resko, ul. Kościuszki 7;

4. Radowo Małe;

5. Sielsko, gm. Węgorzyno;

6. Krosino, gm. Resko.

Wodociągi wyżej wymienione dostarczają wodę o jakości odpowiadającej obowiązującym wymaganiom sanitarnym.

**Wodociągi o produkcji wody 1001 - 10 000 m3/dobę (1):**

1. Łobez, ul. Wojcelska.

Wodociąg dostarcza wodę o jakości odpowiadającej obowiązującym wymaganiom sanitarnym.

**INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODĘ (4).**

1. Tarnowo „Młyn nad Starą Regą”, 73-150 Łobez;

2. Koschem Ksel-Adamus Sp. J., Stare Węgorzynko, 73-155 Węgorzyno;

3. „Przylesie” Grzegorz Magdalan, Kołdrąb 9, 73-150 Łobez;

4. Ośrodek dla bezdomnych, Rynowo 27, 73-150 Łobez.

1. **Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia**

W roku 2023 pobrano próbki wody do badań w kierunku substancji promieniotwórczych w wodzie przeznaczonej do spożycia w ramach badań wewnętrznych przez przedsiębiorstwa wodociągowe na terenie powiatu łobeskiego. Próbki pobrano   
w 3 wodociągach. Wg przesłanych sprawozdań stwierdzono przydatność wody do spożycia   
w ww. zakresie.

1. **Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej**

Przedsiębiorstwa wodociągowe odpowiedzialne za jakość wody pitnej podejmowały działania zmierzające do poprawy jej jakości poprzez usprawnianie procesów uzdatniania: wymianę lub montaż nowych urządzeń, zwiększanie częstotliwości płukania sieci wodociągowych. Ponadto, przedsiębiorstwa po przeprowadzonych działaniach naprawczych prowadzą wewnętrzną kontrolę jakości wody, o wynikach na bieżąco informują tut. Inspekcję.

Gmina Łobez: Od dnia 10.07.2023 r. wodociągi Poradz i Bełczna zostały podłączone do wodociągu Łobez, wodociąg Meszne od dnia 30.06.2023 r. został podłączony do wodociągu Dobieszewo, gm. Łobez. Rozbudowano sieć wodociągową z miejscowości Prusinowo do miejscowości Bełczna, gm. Łobez oraz z miejscowości Dobieszewo, gm. Łobez do miejscowości Zachełmie, gm. Łobez.

Gmina Węgorzyno: od dnia 28.02.2023 r. wodociąg Przytoń, gm. Węgorzyno został podłączony do wodociągu Rogówko, gm. Węgorzyno. Wybudowano nową sieć wodociągową z miejscowości Sulice, gm. Węgorzyno do miejscowości Rogówko, gm. Węgorzyno.

Gmina Resko: w hydroforni Miłogoszcz, gm. Resko wymieniono zbiornik hydroforowy oraz armaturę wodociągową, odmalowano i odświeżono ściany hydroforni wewnątrz budynku.

1. **Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę**

W roku 2022 zgłoszono 3 awarie sieci wodociągowych (wycieki, wymiana odcinka wodociągowego, wymiany hydrantu, nałożenie opasek naprawczych) na terenie Gminy Łobez. Po usunięciu awarii przedsiębiorstwo wodociągowe podjęło czynności związane   
z przepłukaniem i dezynfekcją sieci wodociągowych, a także pobraniem próbek wody. Poinformowano mieszkańców o awarii.

Na 14 Stacji Uzdatniania Wody wydano decyzje administracyjne dotyczące złego stanu sanitarno - technicznego wewnątrz obiektów: gmina Dobra: Bienice, Tucze, Krzemienna, Dobropole; gmina Radowo Małe: Radowo Wielkie, Strzmiele, Karnice; gmina Węgorzyno: Winniki, Podlipce, Cieszyno, Dłusko, Gościsław, Mieszewo, Chwarstno.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano wyłączeń, zamknięć, unieruchomień obiektów.

1. **Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia**

W roku 2023 wydana była 1 decyzja warunkowo dopuszczająca wodę do spożycia na okres 30 dni dotycząca ponadnormatywnej wartości manganu w wodociągu Tucze, gm. Dobra (Mn- 69 µg/l). Na jakość wody wydano decyzję administracyjną. Przedsiębiorstwo podjęło działania naprawcze (płukanie, remont filtrów), okazano prawidłowe wyniki badań wody do spożycia, zakończono postępowanie.

Na jakość wody do spożycia w zakresie mikrobiologicznym w Domu dla bezdomnych   
w Rynowie, gm. Łobez została wydana 1 decyzja z rygorem natychmiastowego wykonania - (enterokoki - 29 jtk/100 ml, ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C >300 jtk/1ml). Obiekt podłączono do wodociągu wiejskiego w Rynowie, gm. Łobez i zakończono postępowanie.

Po analizie jakości wody oraz elementów ryzyka zdrowotnego dla konsumentów związanego ze spożyciem wody, na podstawie wytycznych Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łobzie nie stwierdza istotnych zagrożeń dla zdrowia mieszkańców powiatu łobeskiego korzystających z wody dostarczanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe i przez inne podmioty dostarczające wodę.

1. **Ciepła woda użytkowa**

W ciągu okresu sprawozdawczego pobrano 48 próbek wody w kierunku wykrywania bakterii rodzaju *Legionella Sp*. w 6 obiektach. W dniu 05.09.2023 r. pobrano próbki wody   
w budynku Domu Dziecka w Łobzie przy ul. Konopnickiej. Na podstawie sprawozdań stwierdzono bardzo wysokie i wysokie skażenie wody ciepłej użytkowej bakterią Legionella sp., wydano decyzję administracyjną. Dyrektor Domu Dziecka podjął działania naprawcze (dezynfekcja termiczna). Po pobraniu badań powtórnych wody ciepłej stwierdzono przydatność wody do użycia.

**V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe.**

Na terenie powiatu nie zewidencjonowano basenów kąpielowych, nie ma tej grupy obiektów.

**VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.**

Przed sezonem letnim oraz w czasie sezonu nie zostało zgłoszone żadne kąpielisko ani miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli na terenie powiatu łobeskiego.

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

Na terenie powiatu łobeskiego nie występowały zdarzenia związane   
z zanieczyszczeniem rzeki Odry, pracownicy PSSE w Łobzie nie uczestniczyli w działaniach dotyczących ww. zdarzenia.

**VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej**

1. **Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych**

W roku 2023 na terenie powiatu łobeskiego odbyły się 4 imprezy masowe:

1. Impreza masowa pn. Kabaret NEO-NÓWKA” odbyła się w dniu 05.02.2023 r. w Hali Widowiskowo - Sportowej położonej przy ul. Orzeszkowej 7 w Łobzie.

2. Impreza masowa pn. „XVII Łobeska Baba Wielkanocna - Wielkanocne Spotkania   
z Folklorem”, odbyła się w dniu 2 kwietnia 2023 r. w godz.: 1000 - 1700 na terenie HALI SPORTOWO-WIDOWISKOWEJ w Łobzie przy ul. Orzeszkowej.

3. Impreza masowa pn. „Jarmark Doberski” odbyła się w dniu 29.07.2023 r. na terenie stadionu miejskiego w Dobrej

4. Impreza masowa pn. „Lato z Węgorzem 2003” odbyła się w dniu 21.07.2023 r. na terenie promenady oraz plaży miejskiej w Węgorzynie.

1. **Ustępy publiczne i ogólnodostępne**

Nadzorem sanitarnym objęte są 3 ustępy publiczne: w Łobzie przy ul. Browarnej,   
w Parku przy ul. Kościuszki oraz w Resku przy ul. Parkowej/Jedności Narodowej.

W 2023 roku przeprowadzono 3 kontrole w ww. obiektach. Obiekty utrzymane   
w dobrym stanie sanitarno - technicznym i porządkowym.

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

**Domy pomocy społecznej – 1.**

Dom Pomocy Społecznej w Resku, ul. Wojska Polskiego 40 - wydano decyzję administracyjną w dniu 27.04.2023 r. na stan sanitarno-techniczny sufitów w pomieszczeniach sanitarnych z terminem wykonania do dnia 30.07.2023 r. W dniu 09.08.2023 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, zakończono postępowanie.

**Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej – 2.**

Środowiskowy Dom Pomocy Społecznej w Łobzie - dom dziennego pobytu, usytuowany przy ul. Łoźnickiej 31, dla osób niepełnosprawnych intelektualnie i fizycznie. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, obiekt utrzymany w dobrym stanie sanitarno-technicznym   
i porządkowym, na bieżąco prowadzone jest odświeżanie i odmalowywanie pomieszczeń. Centrum Opiekuńczo - Mieszkalne w Resku -obiekt zapewniający pomoc społeczną z zakwaterowaniem i opieką pielęgniarską oraz bez zakwaterowania dla osób w podeszłym wieku i osób niepełnosprawnych bez opieki medycznej stałej.Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną tematyczną, dotyczącą należytego utrzymania stanu sanitarno-technicznego urządzeń sanitarnych w budynku, w związku z działaniami edukacyjnymi dotyczącymi zapobieganiu pojawienia się zagrożenia bakterią Legionella w instalacji wody ciepłej.

1. **Noclegownie i domy dla bezdomnych.**

Nadzorem sanitarnym objęte są dwa obiekty:

- Stowarzyszenie DIOGENES Rynowo 27, 73-150 Łobez (pomoc społeczna rodzinom i osobom w trudnej sytuacji życiowej). Obiekt utrzymany w dostatecznym stanie sanitarno-technicznym.

- Ośrodek MONAR Markot Łagiewniki 1, 72-315 Resko (ośrodek dla mężczyzn bezdomnych   
i najuboższych oraz dla alkoholików). Obiekt utrzymany w dostatecznym stanie sanitarno   
- technicznym i porządkowym.

1. **Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie.**

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 7 kontroli ww. obiektów. Obiekty skontrolowane utrzymane w dobrym stanie sanitarno – technicznym, nie prowadzono postępowania administracyjnego.

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

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 30 kontroli ww. obiektów. Prowadzono postępowanie administracyjne w dwóch obiektach fryzjerskich ze względu na zły stan sanitarno - techniczny i sanitarno - higieniczny (nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego) oraz w jednym zakładzie kosmetycznym ze względu na zły stan sanitarno - techniczny.

1. **Dworce i przystanki autobusowe**

Przeprowadzono 13 kontroli przystanków autobusowych, na 4 wydano decyzje administracyjne ze względu na zły stan sanitarno - techniczny przystanków ( gmina Węgorzyno - PKS Cieszyno, PKS Mielno, gmina Dobra - PKS Dobropole, PKS Krzemienna). Pod nadzorem PSSE w Łobzie znajduje się 45 przystanków PKS.

1. **Stacje, dworce i przystanki kolejowe.**

Przeprowadzono łącznie 6 kontroli stacji kolejowych w Runowie Pomorskim i Łobzie.

Stacja PKP w Łobzie: w roku 2023 przeprowadzono dodatkowe kontrole tematyczne peronów, wiat, ilości pojemników na odpady komunalne oraz zapewnienia odpowiedniej ilości sanitariatów w związku z organizacją imprezy Pol’and’Rock na terenie powiatu drawskiego.

Stacja PKP w Runowie Pomorskim: w dniu 23.06.2023 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną peronów, wiat i przejść podziemnych na stacji PKP w Runowie Pomorskim. Podczas kontroli stwierdzono na ścianach w poczekalni widoczne ślady wilgoci i ubytki farby. Po otrzymaniu przez stronę zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego, strona podjęła czynności związane z usunięciem nieprawidłowości. Wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do 31.12.2023 r. oraz na prośbę strony przedłużono termin wykonania decyzji do dnia 31.03.2023 r.

1. **Środki transportu.**

Przeprowadzono kontrolę 5 autobusów w roku 2023 (1 kontrola) oraz 2 kontrole samochodów do przewozu zwłok. Łącznie autobusów pod nadzorem sanitarnym jest 10, samochodów do przewozu zwłok jest 5.

1. **Tereny rekreacyjne.**

Skontrolowano 10 placów zabaw, w tym trzy z piaskownicami (we wszystkich piaskownicach piasek wymieniony przed sezonem oraz w trakcie sezonu, nie stwierdzono zanieczyszczeń odpadami komunalnymi oraz nie stwierdzono obecności odchodów odzwierzęcych), jedną siłownie plenerową.

1. **Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.**

Pod nadzorem PPIS w Łobzie znajduje się 18 cmentarzy: 4 komunalne w miastach i 14 na wsiach oraz 4 zakłady świadczące usługi pogrzebowe. Przeprowadzono 1 kontrolę cmentarza wiejskiego.

**Tabela - Dane dot. ekshumacji**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Liczba cmentarzy (ogółem) | Liczba decyzji dot. ekshumacji | Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji | Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji | Liczba przeprowadzonych ekshumacji | Liczba ekshumacji  z udziałem pracowników PIS | Liczba wstrzymanych ekshumacji  i powód ich wstrzymania |
| 1. | 18 | 76 | 76 | 0 | 76 | 24 | 0 |

**Tabela- Dane dot. zakładów pogrzebowych**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa zakładu pogrzebowego /domu przedpogrzebowego | Liczba chłodni | Liczba miejsc w chłodni | Czy zakł./dom posiada wszystkie wymagane pomieszczenia | Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń | Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok  i szczątków jakim dysponuje zakład/dom |
| 1. | Dom przedpogrzebowy na Cmentarzu Komunalnym w Łobzie, ul. Wojska Polskiego | 2 | 4 | tak | tak | 0 |
| 2. | Kaplica na Cmentarzu Komunalnym w Resku, ul. Kołobrzeska | 1 | 3 | tak | tak | 0 |
| 3. | Kaplica na Cmentarzu Komunalnym w Węgorzynie,  ul. Strzelecka | 1 | 1 | tak | tak | 0 |
| 4. | Usługi Pogrzebowe Bogdanowicz – Czaprowski s.c. ,  ul. Bema 26 a  w Łobzie | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 5. | ZPUH „IMPALA” ,  ul. Sportowa 3,  72-315 Resko | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 6. | Zakład Usług Komunalnych  Sp. z o.o.,  ul. Runowska 14, 73-155 Węgorzyno | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 7. | „IGMAT” Krzysztof Śliwiński | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |

W październiku 2023 r. do kaplicy na cmentarzu w Resku zakupiono nową chłodnię trzykomorową.

Dane dotyczące sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy – 9;

- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 0.

**12. Zakłady karne i areszty śledcze.**

Na terenie powiatu łobeskiego nie występują zakłady karne i areszty śledcze.

**13. Inne obiekty użyteczności publicznej.**

Pod nadzorem PPIS w Łobzie znajduje się 11 aptek. Skontrolowano 4 obiekty -utrzymane w dobrym stanie sanitarno - technicznym i porządkowym.

Pozostałe skontrolowane grupy obiektów użyteczności publicznej: parkingi (2), stacje paliw (3), obiekty sportowe (4), dom kultury (3), targowisko (1). Wszystkie obiekty utrzymane w dobrym stanie sanitarno - technicznym i porządkowym.

Na Halę sportową w Dobrej wydano decyzję administracyjną dotyczącą złego stanu sanitarno-technicznego w obiekcie z terminem wykonania do 31.03.2024 r.

**Inne istotne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach.**

W okresie sprawozdawczym współpracowano z organami samorządu terytorialnego   
i innymi inspekcjami: poprzez przekazywanie do Gmin, Starostwa Powiatowego oraz Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej w Łobzie okresowych rocznych oraz kwartalnych ocen jakości wody przeznaczonej do spożycia; opiniowano zmiany do projektów „Regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie Gmin”.

**Interwencje.**

Liczba załatwionych interwencji: 3 (kontroli z interwencji łącznie 2- 2 protokoły kontroli, 1-notatka służbowa).

Interwencje dotyczyły:

- uciążliwego zapachu związanego z działalnością firmy ASSISI PET CARE w Gardnie, gm. Węgorzyno,

- uciążliwego zapachu wydobywającego się z sąsiedniego mieszkania przy ul. Runowskiej 2 w Węgorzynie.

W powyższych sprawach PPIS w Łobzie prowadził postępowania wyjaśniające, współpracował z Urzędem Gminy w Węgorzynie, Powiatowym Lekarzem Weterynarii, które   
w zakresie swoich kompetencji podjęły działania kontrolne w zakresie przestrzegania przepisów o utrzymaniu czystości i porządku na terenie gmin. Podczas kontroli interwencyjnych zakresu działań Inspekcji Sanitarnej nie stwierdzono zagrożenia dla zdrowia   
i życia mieszkańców oraz lokatorów.

**Krótkie podsumowanie - wnioski**

W okresie sprawozdawczym pobrano do badania laboratoryjnego ogółem 204 próbek wody (wodociągowej oraz wody ciepłej (*legionella*), w tym: wody wodociągowej: 156 próbek, wody ciepłej użytkowej: 48);

**wykonano 48** oznaczeń fizycznych - pomiar temperatury podczas poboru próbek wody ciepłej użytkowej (*legionella*).

**Przeprowadzone kontrole: Ogółem 369, w tym:**

**83** kontroli obiektów nadzorowych użyteczności publicznej;

**25** kontroli z przebiegu ekshumacji;

**2** kontrole na wnioski/interwencje;

**36** kontroli tematycznych (kontrole sprawdzające-9, tematyczne-2;

**56**  kontroli stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych;

**167** kontrole z poboru próbek wody.

**Wydane decyzje administracyjne: (174)**

- wydano **174** decyzje administracyjne, w tym:

- **76** decyzje zezwalające na przeprowadzenie ekshumacji,

- **24 decyzji merytorycznych** dotyczących obiektów użyteczności publicznej i urządzeń wodociągowych ,

**- 3 decyzji merytorycznych –** dotyczących jakość wody,

**- 4 decyzji zmieniających-**dotyczących jakości wody i obiektów użyteczności publicznej

- wydano **58** decyzje płatnicze na łączną kwotę 6774,08 zł**,**

- wydano **9** postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy,

-nałożono **1** mandat na kwotę 200 złotych.

*Sprawozdanie sporządził:*

*mgr inż. Dominika Popiela*

*starszy asystent sekcji higieny komunalnej*

*Tel. 913974542*

*e-mail: dominika.popiela@sanepid.gov.pl*

**IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych.**

**1. Stan higieniczno - sanitarny placówek oświatowo wychowawczych.**

* 1. **Nadzór sanitarny nad placówkami**
* Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): **105**, w tym:

- 4 żłobki,

- 9 przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego,

- 10 szkół podstawowych,

- 1 branżowa szkoła I stopnia,

- 2 szkoły specjalne,

- 2 zespoły szkół – w tym: 2 szkoły podstawowe (w tym 1 szkoła podstawowa dla dorosłych), 2 licea ogólnokształcące, 1 technikum, 2 branżowe szkoły I stopnia

- 3 placówki z pobytem całodobowym,

- 48 placówek wsparcia dziennego czy placówek pracy pozaszkolnej,

- 6 placówek sezonowych, w tym: akcja zimowa – 3 placówki, akcja letnia – 23 placówki.

* Ogólna liczba kontroli: **87, w tym:**

-Żłobek - **4** kontrole (w tym: 1 kontrola interwencyjna; 1 kontrola sprawdzająca),

- Przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego - **12** kontroli (w tym: 2 kontrole sprawdzające),

- Szkoły podstawowe - **29** kontroli (w tym: 1 kontrola interwencyjna, 3 kontrole sprawdzające, 13 kontroli tematycznych),

- Branżowe szkoły I stopnia - **3** kontrole (w tym: 1 kontrola sprawdzająca, 1 kontrola tematyczna),

- Szkoły specjalne - **4** kontrole (w tym: 2 kontrole tematyczne),

- Zespoły Szkół - **10** kontroli (w tym: 2 kontrole sprawdzające, 4 kontrole tematyczne),

- Placówka z pobytem całodobowym - **7** kontroli (w tym: 1 kontrola sprawdzająca, 1 kontrola celem wydania opinii, 3 kontrole tematyczne),

- Placówki wsparcia dziennego oraz pracy pozaszkolnej - **9** kontroli (w tym: 1 kontrola sprawdzająca),

- Placówki sezonowe - **9** kontroli (w tym: 7 wypoczynku letniego; 2 wypoczynku zimowego).

* Łączna liczba dzieci w skontrolowanych placówkach wyniosła: **4688 osób,** w tym   
  w placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży **– 247 uczestników.**
* Liczba załatwionych interwencji: **1**

W dniu 29.09.2023 r. do PSSE w Łobzie wpłynęła 1 interwencja. Interwencja przekazana została przez WSSE w Szczecinie, dotyczyła panującego brudu w budynku Szkoły Podstawowej w Wojtaszycach, Wojtaszyce 39, 72 - 210 Dobra. Podczas czynności kontrolnych, przeprowadzonych w dniu 03.10.2023 r., udokumentowanych protokołem nr  HD.9020.68.2023 stwierdzono, że placówka dysponuje: 6 salami lekcyjnymi dla uczniów szkoły podstawowej, w tym 1 pracownią komputerową, 2 salami zajęć dla dzieci przedszkolnych, 1 świetlicą – wszystkie ww. pomieszczenia w dobrym stanie sanitarno – higienicznym; ponadto szkoła posiada salę gimnastyczną z zapleczem sanitarnym   
w sąsiedztwie oraz szatnią osobną dla dziewcząt i chłopców. Przy bloku sportowym zapewniono 2 pomieszczenia higieniczno - sanitarne – osobno dla dziewcząt i chłopców (wyposażone w 3 kabiny ustępowe, 2 umywalki, 1 pisuar) – stan sanitarno – higieniczny sali gimnastycznej, zaplecza sanitarnego oraz szatni bez zastrzeżeń; pomieszczenia higieniczno – sanitarne dla uczniów szkoły podstawowej zlokalizowane na I piętrze (oddzielne dla dziewcząt i chłopców); zapewniono 1 pomieszczenie higieniczno – sanitarne dla dziewcząt oraz   
1 pomieszczenie higieniczno – sanitarne dla chłopców. W pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym dla dziewcząt zapewniono: 2 umywalki, 2 kabiny ustępowe, dla chłopców zapewniono: 2 umywalki, 2 kabiny ustępowe - standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zachowane. Dla dzieci przedszkolnych przeznaczono 2 pomieszczenia sanitarno – higieniczne, w tym jedno przeznaczone dla osób poruszających się na wózku. Toalety wyposażane w:

- pom. nr 1 - 3 miski ustępowe w osobnych kabinach oraz 2 umywalki,

- pom. nr 2 - 1 miskę ustępową oraz 1 umywalkę (przeznaczone głównie dla pracowników wykorzystywane przez dzieci tylko w wyjątkowych sytuacjach).

Zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej tj. ciepłą wodę, dozowniki z mydłem, papier toaletowy, ręczniki papierowe. Ściany zmywalne i odporne na działanie wilgoci – powierzchnia ścian wyłożona glazurą. Posadzki zmywalne, nienasiąkliwe   
i nieśliskie – wyłożone terakotą. Przeprowadzono kontrolę wszystkich kabin ustępowych, nie stwierdzono zastoin nieczystości, wszystkie spłuczki sprawne, stwierdzono, ze jest możliwość spłukania nieczystości wodą bieżącą, nie stwierdzono niedrożności kanalizacji; na potrzeby uczniów wydzielono gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Gabinet wyposażony w punkt poboru ciepłej i zimnej wody oraz środki myjąco - dezynfekujące. Podłogi wykonane z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję – pomieszczenie   
w dobrym stanie higieniczno – sanitarnym; pomieszczenie porządkowe dla szkoły podstawowej znajduje się na I piętrze, natomiast pomieszczenie porządkowe dla oddziału przedszkolnego znajduje się w wydzielonym pomieszczeniu przy sali zajęć oddziału przedszkolnego - przechowywanie środków czystościowych, dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego prawidłowe. W pomieszczeniu porządkowym zapewniono zapasy mydła   
w płynie, środków myjących i dezynfekujących, do mycia podłóg używany jest płyn Sin-Lux, do dezynfekcji – płyn Domestos, do mycia rąk – mydło antybakteryjne w płynie Taniuś. Wszystkie środki w terminach ważności. Prace porządkowe w placówce wykonuje 1 osoba, zatrudniona na pełnym etacie, prace wykonywane są na bieżąco; wicedyrektor szkoły oświadczyła, że do dnia kontroli nie było w placówce problemów związanych z insektami i gryzoniami.

W związku z powyższym interwencja okazała się bezzasadna.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Rodzaj placówki*** | ***Interwencja zasadna dotyczyła*** | ***Interwencja bezzasadna dotyczyła*** | ***Podjęte działania*** |
| 1. | Szkoła Podstawowa w Wojtaszycach | --------------------------- | Panującego brudu w budynku Szkoły Podstawowej w Wojtaszycach. | Kontrola sanitarna  w dniu 03.10.2023 r. |

* Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

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

**Ad. wiersz 02 kol. 2 –** dotyczy Nowopowstałego Punktu Przedszkolnego, ul. Ogrodowa 5,   
73-150 Łobez,

**Ad. wiersz 09 kol. 2** – dotyczy nowopowstałego Domu Dziecka Nr 2 w Łobzie, ul. Siewna 5a, 73-150 Łobez,

**Ad. wiersz 01 kol. 4** – dotyczy zlikwidowanego Żłobka „Tuptuś” w Łobzie,

**Ad. wiersz 02 kol. 4** – dotyczy zlikwidowanego Niepublicznego Przedszkola TPD w Sielsku oraz Przedszkola Niepublicznego w Karwowie,

**Ad. wiersz 09 kol. 4** – dotyczy zlikwidowanej Świetlicy Wiejskiej w Bienicach, Świetlicy Wiejskiej w Tuczy, Świetlicy Wiejskiej w Połchowie oraz Placówki Wsparcia Dziennego   
w Węgorzynie.

* Liczba zamknięć /unieruchomień /wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części: **7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Rodzaj placówki wraz z adresem*** | ***Krótko opisać przyczyny zamknięcia/unieruchomienia/wyłączenia  z użytkowania obiektu lub jego części*** |
| *1.* | Żłobek „Tuptuś” ul. Ogrodowa 5, 73-150 Łobez | Brak informacji nt. powodu zamknięcia placówki (pismo strony z dnia 08.08.2023 r.) |
| *2.* | Niepubliczne Przedszkole TPD w Sielsku | Zamknięcie placówki spowodowane zbyt małą liczbą dzieci (pismo strony z dnia 04.04.2023 r.) |
| *3.* | Przedszkole Niepubliczne w Karwowie | Zamknięcie placówki spowodowane brakiem wystarczającej liczby dzieci do utworzenia grupy przedszkolnej (pismo strony z dnia 04.04.2023 r.) |
| *4.* | Świetlica Wiejska  w Bienicach | Informacja telefoniczna – brak zajęć dla dzieci |
| *5.* | Świetlica Wiejska w Tuczy | Informacja telefoniczna – brak zajęć dla dzieci |
| *6.* | Świetlica Wiejska w Połchowie | Zamknięcie placówki z powodu braków kadrowych (pismo strony z dnia 20.06.2023 r.) |
| *7.* | Placówka Wsparcia Dziennego w Węgorzynie | Brak informacji nt. powodu zamknięcia placówki (pismo strony z dnia 05.06.2023 r.) |

* Ogółem wydano 16 decyzji, w tym:
* 2 opinie sanitarne w formie decyzji;
* 8 decyzji dotyczących wykonania nałożonych obowiązków;
* 6 decyzji płatniczych na kwotę 442, 58 zł.
  1. **Stan sanitarno – techniczny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania, nauczania dla dzieci i młodzieży.**

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono złego stanu higieniczno - sanitarnego lub technicznego, co skutkowałoby unieruchomieniem obiektu.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły jedynie części obiektów placówek oświatowo – wychowawczych, w których wydano decyzje w zakresie m. in.: złego stanu technicznego ścian, sufitów, podłóg, futryn i drzwi w salach zajęć, złego stanu technicznego ram okiennych, złego stanu technicznego nawierzchni, złego stanu technicznego ścian i sufitu   
w korytarzu komunikacyjnym. Stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte w całości   
w Niepublicznym Przedszkolu TPD w Mieszewie (postępowanie administracyjne zakończono), w Domu Dziecka w Łobzie (postępowanie administracyjne zakończono), w Środowiskowym Ognisku Wychowawczym TPD w Łobzie (postępowanie administracyjne zakończono).   
W pozostałych placówkach postępowanie administracyjne jest w toku.

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

We wszystkich skontrolowanych szkołach i placówkach stwierdzono prawidłowy stan czystości i porządku w sanitariatach.

Systematycznej poprawie ulegają warunki do utrzymania higieny osobistej. Na terenie powiatu łobeskiego wszystkie szkoły i placówki posiadają instalację wodociągową.

W skontrolowanych w 2023 roku placówkach stwierdzono, iż w 9 przypadkach placówki posiadają bezodpływowe zbiorniki – szambo; 3 placówki posiadają własną oczyszczalnię ścieków.

Tabela - zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | | Placówki posiadające | | | | | | | | | | | | |
| Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej ( zgodnie z drukiem Mz-53) | | Brak kanalizacji ( dane muszą zgodnie z drukiem z kolumną 13 w Mz-53) | | | | |  | | Brak wodociągów ( dane muszą zgodnie z kolumną 12 w Mz-53 ) | | | |
| zbiorniki bezodpływowe ( szamba) | | Przydomowe oczyszczalnie ścieków | | Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji | Instalację wodociągową | Studnie głębinowe | | | Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów | |
| ***1*** | | ***2*** | | ***3*** | | ***4*** | ***5*** | ***6*** | | | ***7*** | |
| 2022 | 2023 | 2022 | 2023 | 2022 | 2023 | 2023 | 2023 | 2022 | | 2023 | 2022 | 2023 |
| Żłobki |  | 3 | 4 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Przedszkola |  | 5 | 5 | 3 | 2 | 2 | 1 | 0 | 10 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Szk. Podst. | 9 | 9 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Licea | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły Branżowe I  i II stopnia | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły specjalne | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły policealne | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Placówki kształcenia praktycznego | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Szk. Wyższe | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Placówki  z pobytem całodobowym | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Placówki opiekuńczo – wychowawcze wsparcia dziennego | 5 | 2 | 1 | 5 | 4 | 1 | 0 | 10 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| Placówki rekreacyjne | 2 | 5 | 1 | 1 | 1 | 3 | 0 | 4 | 0 | | 0 | 0 | 0 |
| ***OGÓŁEM*** | 30 | 31 | 7 | 10 | 8 | 6 | 0 | 44 | 0 | | 0 | 0 | 0 |

Ponadnormatywna liczba uczniów na urządzenie ustępowe

**Rok 2022**

W roku 2022 stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w 3 szkołach podstawowych.

**Rok 2023**

W roku 2023 stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w 4 szkołach podstawowych.

Zapewnienie ciepłej wody do mycia rąk

**Rok 2022**

W roku 2022 nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z zapewnieniem bieżącej ciepłej wody do mycia rąk.

**Rok 2023**

W roku 2023 nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z zapewnieniem bieżącej ciepłej wody do mycia rąk.

* 1. **Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach**

Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych analizie poddano m.in. rodzaj zapewnionego oświetlenia, zapewnienie osłon na oświetleniu oraz fakt posiadania przez placówki pomiarów natężenia oświetlenia. W ww. zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości. Jednocześnie podczas przeprowadzania czynności kontrolnych informowano przedstawicieli placówek o obowiązywaniu nowej normy dot. natężenia oświetlenia oraz pouczano o dostosowaniu oświetlenia do obowiązującej normy.

Dokonano pomiarów temperatury w 14 placówkach oświatowo – wychowawczych. Badanie przeprowadzono w 50 pomieszczeniach:

- w 1 żłobku sprawdzono 1 pomieszczenie pobytu dzieci,

- w 4 przedszkolach sprawdzono 14 pomieszczeń do nauki,

- w 4 szkołach podstawowych sprawdzono 11 pomieszczeń do nauki,

- w 2 zespołach szkół sprawdzono 14 pomieszczeń do nauki,

- w 3 placówkach pozostałych sprawdzono 9 pomieszczeń do nauki (ujęto w wierszu „Pozostałe placówki”).

Temperatury niezgodnej z PN nie stwierdzono.

W roku 2023 nie stwierdzono placówek z nieprawidłowo funkcjonującą wentylacją. Wszystkie placówki posiadały aktualne przeglądy kominiarskie.

1. **Higiena procesów nauczania**

**2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia**

W roku 2023 ocenie poddano 19 placówek w 45 oddziałach na 632 stanowiskach (ujęte   
w MZ - 53).

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakresie oceny stanu sanitarnego, nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z niedostosowaniem mebli do wzrostu uczniów. Szkoły dokumentują dokonanie pomiarów wzrostu ciała oraz wysokości podkolanowej uczniów oraz odpowiedniego dostosowania mebli edukacyjnych. Zapisy dokonywane są najczęściej w założonych rejestrach. Meble są prawidłowo oznakowane kolorem lub numerem oraz właściwie zestawione. Ich stan techniczny jest prawidłowy.

Kontrole sanitarne prowadzone przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie wskazują, że dyrektorzy szkół/przedszkoli na bieżąco, w miarę posiadanych środków, zakupują nowy sprzęt i urządzenia z aktualnymi certyfikatami i atestami zgodności. Prowadzą bieżące i okresowe kontrole oraz naprawy używanego sprzętu meblowego.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rodzaj placówek | | | **Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych** | | | | | |
| oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków | | | nieprawidłowe stwierdzono | | |
| w ilu placówkach | w ilu oddziałach | ile stanowisk | w ilu placówkach | w ilu oddziałach | ile stanowisk |
| 0 | | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. |
| Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | | 01. | 8 | 15 | 221 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły funkcjonujące samodzielnie | szkoły podstawowe | 02. | 10 | 27 | 361 | 0 | 0 | 0 |
| licea ogólnokształcące | 03. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| szkoły branżowe I i II stopnia | 04. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół: | | 05. | 1 | 3 | 50 | 0 | 0 | 0 |
| Placówki funkcjonujące w zespołach | przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | 06. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| szkoły podstawowe | 07. | 1 | 3 | 50 | 0 | 0 | 0 |
| licea ogólnokształcące | 08. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| szkoły branżowe I i II stopnia | 09. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Razem: | | 10. | 19 | 45 | 632 | 0 | 0 | 0 |
| wiersze od 1 do 6 | |

**2.2. Jakość wyposażenia placówek**

Tabela 1. Meble z certyfikatami

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj placówek** | | | | **Liczba placówek** | | **Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono:** | | | | | | | | | |
| **wyłącznie meble zakupione wyłącznie przed 1997r.** | **odsetek mebli zakupionych po 1997r. wynosi** | | | | **meble zakupione po 1997r.** | | | | |
| **w ewidencji** | **skontrolowanych** | **nie posiadające certyfikatów** | **odsetek mebli  z certyfikatami wynosi** | | | |
| **do 25 %** | **do 50 %** | **powyżej 50 %** | **100%** | **do 25 %** | **do 50 %** | **powyżej 50 %** | **100%** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** | ***10*** | ***11*** | ***12*** |
| Przedszkola | | | ***01.*** | 9 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 |
| Szkoły funkcjonujące samodzielnie | Szkoły podstawowe | | ***02.*** | 10 | 10 | 0 | 0 | 1 | 2 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 |
| Gimnazja | | ***03.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające) | | ***04.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ponadpodstawowe szkoły zawodowe | | ***05.*** | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Szkoły specjalne | | ***06.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Szkoły policealne | | ***07.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | | ogółem | ***08.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| w tym specjalne | ***09.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły funkcjonujące w zespołach | Przedszkola | | ***10.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły podstawowe | | ***11.*** | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Gimnazja | | ***12.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające) | | ***13.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Ponadpodstawowe szkoły zawodowe | | ***14.*** | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| Szkoły specjalne | | ***15.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły policealne | | ***16.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ***Razem:*** *(suma wierszy: od 10 do 16)* | | ***17.*** | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **RAZEM** (suma wierszy: od 01 do 08) | | | ***18.*** | 24 | 24 | 0 | 0 | 2 | 3 | 19 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 |

Tabela 2. Urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatami

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj placówek** | | | | **Liczba placówek** | | **Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono:** | | | | | | | | | |
| **W ewidencji** | **skontrolowanych** | **wyłącznie urządzenia  i sprzęt sportowy zakupiony przed 1997r.** | **odsetek sprzętu sportowego zakupionego po 1997r. wynosi** | | | | **urządzenia  i sprzęt sportowy nie posiadające certyfikatów** | **Odsetek urządzeń  i sprzętu sportowego  z certyfikatami wynosi** | | | |
| **do 25 %** | **do 50 %** | **powyżej 50 %** | **100%** | **do 25 %** | **do 50 %** | **powyżej 50 %** | **100%** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** | ***10*** | ***11*** | ***12*** |
| Przedszkola | | | ***01.*** | 9 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| Szkoły funkcjonujące samodzielnie | Szkoły podstawowe | | ***02.*** | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 3 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 |
| Gimnazja | | ***03.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające) | | ***04.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ponadpodstawowe szkoły zawodowe | | ***05.*** | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły specjalne | | ***06.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Szkoły policealne | | ***07.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół | | ogółem | ***08.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| w tym specjalne | ***09.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły funkcjonujące w zespołach | Przedszkola | | ***10.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły podstawowe | | ***11.*** | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Gimnazja | | ***12.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Licea ogólnokształcące  (w tym uzupełniające) | | ***13.*** | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Ponadpodstawowe szkoły zawodowe | | ***14.*** | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| Szkoły specjalne | | ***15.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Szkoły policealne | | ***16.*** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ***Razem:*** *(suma wierszy: od 10 do 16)* | | ***17.*** | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| **RAZEM** (suma wierszy: od 01 do 08) | | | ***18.*** | 24 | 17 | 0 | 0 | 0 | 3 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 |

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2023 roku stwierdzono, iż we wszystkich skontrolowanych placówkach meble i sprzęt sportowy zakupione zostały po roku 1997. Skontrolowane placówki posiadają wszystkie meble oraz sprzęt sportowy   
z certyfikatami.

**2.3 Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rodzaj placówek | | | Liczba szkół  w ewidencji | Liczba szkół skontrolo-wanych | Liczba szkół które zapewniły uczniom miejsca na pozostawienie  w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie  z rozporządzeniem MEN |
|
|
| 0 | | | 1. | 2. | 3. |
| Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | | 01. | 9 | 8 | 8 |
| Szkoły funkcjonujące samodzielnie | szkoły podstawowe | 02. | 10 | 10 | 10 |
| technika | 03. | 0 | 0 | 0 |
| licea ogólnokształcące | 04. | 0 | 0 | 0 |
| ponadpodstawowe szkoły zawodowe | 05. | 1 | 1 | 1 |
| Zespoły szkół: | | 06. | 2 | 2 | 2 |
| Placówki funkcjonujące w zespołach | przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | 07. | 0 | 0 | 0 |
| szkoły podstawowe | 08. | 2 | 1 | 1 |
| technika | 09. | 1 | 1 | 1 |
| licea ogólnokształcące | 10. | 2 | 2 | 2 |
| ponadpodstawowe szkoły zawodowe | 11. | 2 | 2 | 2 |
| **Razem:** | | 12. | **22** | **21** | **21** |
| wiersze od 1 do 6 | |

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom miejsca na pozostawienie   
w szkole części podręczników i przyborów szkolnych. 6 szkół podstawowych oraz 2 zespoły szkół zapewniły uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, dodatkowo szkoła branżowa   
I stopnia, 1 zespół szkół, wszystkie przedszkola/inne formy wychowania przedszkolnego oraz wszystkie szkoły podstawowe zapewniły inne miejsce na pozostawienie podręczników   
i przyborów szkolnych, np. półki w salach zajęć.

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

Plan lekcji został poddany ocenie w 13 szkołach w 166 oddziałach.

W 11 szkołach, tj. w Prywatnej Branżowej Szkole I Stopnia w Łobzie, w Zespole Szkół   
w Łobzie, w Zespole Szkół w Resku, w Szkole Podstawowej w Radowie Małym, w Szkole Podstawowej w Dobrej, w Szkole Podstawowej w Wojtaszycach, w Szkole Podstawowej Nr 1 w Łobzie, w Szkole Podstawowej Nr 3 w Łobzie, w Publicznej Szkole Podstawowej w Bełcznie, w Szkole Podstawowej w Starogardzie oraz w Szkole Podstawowej w Runowie Pomorskim, stwierdzono, że różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest większa od 1 godziny. Wynika to m. in. z zatrudnienia nauczycieli uczących w kilku szkołach oraz z organizacji dowozów i odwozów dzieci.

W roku szkolnym 2023/2024w wyniku prowadzonych czynności kontrolnych   
w placówkach oświatowych nie stwierdzono zagęszczenia w salach dydaktycznych.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rodzaj placówek | | | **Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych** | | | |
| Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych | | nieprawidłowe stwierdzono | |
| w ilu szkołach | w ilu oddziałach | w ilu szkołach | w ilu oddziałach |
| 0 | | | 1. | 2. | 3. | 4. |
| Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | | 01. |  |  |  |  |
| Szkoły funkcjonujące samodzielnie | szkoły podstawowe | 02. | 10 | 111 | **0** | **0** |
| licea ogólnokształcące | 03. | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ponadpodstawowe szkoły zawodowe | 04. | 1 | 6 | 0 | 0 |
| Zespoły szkół: | | 05. | 2 | 49 | 0 | 0 |
| Placówki funkcjonujące w zespołach | przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego | 06. |  |  |  |  |
| szkoły podstawowe | 07. | 2 | 20 | 0 | 0 |
| licea ogólnokształcące | 08. | 2 | 14 | 0 | 0 |
| ponadpodstawowe szkoły zawodowe | 09. | 3 | 15 | 0 | 0 |
| Razem: | | 10. | **13** | **166** | **0** | **0** |
| wiersze od 1 do 6 | |

**2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych**

Ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przeprowadzono   
w 8 placówkach w 47 oddziałach wśród 914 uczniów. W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono, że waga tornistra u 42 % uczniów nie przekraczała 10% masy ciała ucznia, waga tornistra szkolnego w zakresie 10-15% masy ciała ucznia wystąpiła u 50 % uczniów, natomiast 8 % uczniów posiadało plecak, którego waga przekraczała 15% ich masy ciała. Przekroczenie wagi tornistra powyżej 15% masy ciała dziecka spowodowane było m. in. niekorzystaniem   
z możliwości pozostawienia części przyborów i podręczników szkolnych w placówce, noszeniem w tornistrze zbędnych rzeczy itp.

**3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.**

Po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w 2023 roku stwierdzono, że 14 z 15 skontrolowanych szkół posiada infrastrukturę do prowadzenia zajęć WF.

1 placówka – Prywatna Branżowa Szkoła I stopnia w Łobzie korzysta z infrastruktury do WF poza placówką, np. z siłowni i sali gimnastycznej w innej szkole.

Szkoły posiadające infrastrukturę do prowadzenia zajęć WF korzystają ponadto,   
w wyznaczone dni, np. z hali sportowej, z boiska/ stadionu sportowego.

08.12.2023 r. wydana została 1 decyzja zmieniająca dotycząca złego stanu sanitarno – technicznego infrastruktury do zajęć wf w Szkole Podstawowej Nr 3 w Łobzie.

**4. Żywienie/ Dożywianie dzieci i młodzieży w placówkach.**

Na terenie funkcjonowania tutejszej Inspekcji działa 1 przedszkole oraz 8 Punktów Wydawania Posiłków w Punktach Przedszkolnych i 7 stołówek szkolnych oraz 7 Punktów Wydawania Posiłków w szkołach.

W roku sprawozdawczym dokonywano oceny sposobu żywienia w jednostkach systemu oświaty na zgodność z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.   
w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży   
w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U.  
 z 2016 r., poz. 1154).

**Stołówki szkolne**

- **Stołówka szkolna w Szkole Podstawowej nr 3 Łobzie**

-**Stołówka szkolna w Szkole Podstawowej nr 2 Łobzie**

-**Stołówka szkolna w Szkole Podstawowej nr 1 Łobzie**

- **Stołówka Szkolna w Szkole Podstawowej w Runowie Pomorskim.**

Oceniane jadłospisy dekadowe spełniają wymagania zawarte w Rozporządzeniu 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154). Nie wydawano do nich zaleceń.

**- Stołówka Szkolna w Szkole Podstawowej w Dobrej**

Oceniono jadłospis dekadowy wydano zalecenia:

1. Do każdego posiłku podawać porcję warzyw lub owoców.
2. Zwiększyć podaż owoców w oferowanych posiłkach.

**Stołówki przedszkolne**

**Przedszkole Miejskie Nr 1 w Łobzie**

Oceniono jadłospis dekadowy:

- obiad - zauważono przekroczenia norm żywieniowych na energię dla danej grupy wiekowej dzieci w 5 na 10 dni objętych badaniem (16.06.2023 r., 21.06.2023 r., 22.06.2023 r., 23.06.2023 r.,27.06.2023 r., );

- podwieczorek - zauważono przekroczenia norm żywieniowych na energię dla danej grupy wiekowej dzieci w 10 na 10 dni objętych badaniem

W związku z powyższym **zalecono:**

Zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz, wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży   
w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

**Punkty Wydawania Posiłków**

**Punkt Wydawania Posiłków Szkoły Podstawowej w Resku**

Wydano zalecenia do jadłospisu dekadowego

* 1. Zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz, wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

2.Planować posiłki tak aby:

- każdego dnia podać porcję warzyw lub owoców do każdego posiłku,

- każdego dnia podać co najmniej jedną porcję z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych,

- w całej dekadzie zwiększyć podaż nasion roślin strączkowych, orzechów oraz jaj.

1. Uszczegółowić rodzaj/nazwę podawanych owoców w jadłospisie.

**Punkt Wydawania Posiłków Niepublicznego Przedszkola Towarzystwa Przyjaciół Dzieci   
w Mieszewie**

Oceniono jadłospis dekadowy i wydano zalecenia:

1. Podawać każdego dnia porcję warzyw lub owoców do każdego posiłku.

2. Podawać każdego dnia porcję mleka lub produktów mlecznych (np. sery, jogurt, kefir, maślanka).

3. Precyzyjnie podawać nazwy przygotowywanych posiłków.

4. Zwiększyć podaż owoców w dekadzie.

5. Zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz, wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

**Punkt wydawania posiłków Przedszkola Miejskiego im. Kubusia Puchatka w Resku**. Wydano zalecenia do jadłospisu dekadowego:

1. Planować posiłki tak aby:

- każdego dnia podać porcję warzyw lub owoców do każdego posiłku.

**Niepubliczna Szkoła Przysposabiająca do Pracy w Siedlicach**

Wydano zalecenia do jadłospisu dekadowego:

1. Unikać powtarzalności potraw.

**Przedszkole Niepubliczne RAZ DWA TRZY- MY w Łobzie**

Wydano zalecenia do jadłospisu dekadowego:

1. Należy unikać w dekadzie powtarzalności napojów/potraw.

2. W ciągu dnia podawać do każdego posiłku dodawać porcję warzyw lub owoców.

3. W ciągu dnia podawać przynajmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych.

4. Zmodyfikować skład jadłospisów oraz przeprowadzić szkolenie osób odpowiedzialnych za żywienie dzieci.

5. Proponuje się prawidłowe planowanie jadłospisów w oparciu o pozycję „Normy żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Mirosława Jarosz, wydawca: Instytut Żywności i Żywienia, ul. Powsińska 61/63, 02-903 Warszawa oraz w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia   
z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

**Punkt Wydawania Posiłków - Szkoła Podstawowa w Starogardzie**

Wydano zalecenia do jadłospisu dekadowego

1. Podawać porcję ryby co najmniej raz w tygodniu (porcja ryby wystąpiła w jadłospisie 1 raz, w dniu 22.12.2023 r. (w tygodniu 18-22.12.2023 r.), brak porcji ryby w tygodniu 11-15.12.2023  r.
2. Podawać potrawy z uwzględnieniem różnych gatunków mięsa (widoczna powtarzalność drobiu, np. kurczak pieczony, makaron penne z kurczakiem, sznycel drobiowy, nuggetsy drobiowe).
3. Uszczegółowić nazwę / rodzaj owocu podawanego do posiłku obiadowego (jadłospis zawiera zapis „owoc” – brak wskazania nazwy owocu).
4. W jadłospisie dekadowym zwiększyć podaż nasion roślin strączkowych, kasz, orzechów, jaj.

**Punkt Wydawania Posiłków w Publicznej Szkole Podstawowej w Bełcznej**

Wydano zalecenia do jadłospisu dekadowego

* + 1. Podawać porcję ryby co najmniej raz w tygodniu (porcja ryby wystąpiła w jadłospisie raz dniu 20.12.2023 r. ).

**Punkt Wydawania Posiłków w Zespole Szkół w Resku**

Wydano zalecenia do jadłospisu dekadowego

1. Doprecyzować nazwę podawanego owocu.

* 1. W ciągu tygodnia szkolnego (poniedziałek – piątek) należy podać przynajmniej jedną porcję ryby.
  2. Dokonać uzupełnienia informacji w jadłospisie w zakresie gramatury wydawanych potraw w posiłku obiadowym.

W związku z wydanymi zaleceniami wystosowano pisma do osób odpowiedzialnych za prowadzenie żywienia oraz do wiadomości pisma kierowano do jednostki prowadzącej – Burmistrza Miasta. Zalecania zostały wdrożone.

**Na terenie funkcjonowania tutejszej Inspekcji brak jest sklepików szkolnych.**

**5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami   
w placówkach**

W roku 2023 dokonano oceny warunków profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w 10 szkołach podstawowych, 1 branżowej szkole I stopnia, 2 szkołach specjalnych oraz 2 zespołach szkół. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, że: 10 szkół podstawowych, 1 szkoła specjalna oraz 2 zespoły szkół posiadają gabinet profilaktyki zdrowotnej do własnej dyspozycji. Gabinety znajdowały się w dobrym stanie sanitarnym   
i technicznym – nieprawidłowości nie stwierdzono. Wyposażone były w punkt poboru ciepłej i zimnej wody, podłogi wykonane z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję,   
w gabinetach dostępne były środki myjąco-dezynfekujące. W 1 branżowej szkole I stopnia oraz 1 szkole specjalnej profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami świadczona jest poza terenem placówki.

**X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży**

Wypoczynek letni i zimowy na terenie powiatu łobeskiego w 2023 roku przebiegał bez nieprawidłowości.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdza się, iż organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, jak i władze lokalne starają się zapewnić korzystającym bezpieczne   
i higieniczne warunki do uczestnictwa w wypoczynku.

1. **Ferie zimowe**

* ***W trakcie ferii zimowych*** przeprowadzono **2 kontrole** stanu sanitarnego (zgłoszone do bazy wypoczynku MEN):

**- 2 wypoczynki w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku:**

* 1 obóz jeździecki w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku: Obóz jeździecki Paulina Gryciak, Mołdawin 30, 72 – 315 Resko zorganizowany w Gospodarstwie Agroturystycznym „POD KASZTANAMI”, Mołdawin 29/30, 72 – 315 Resko – **8 osób/ wg bazy MEN 8 uczestników;**
* 1 obóz sportowy w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku: Uczniowski Klub Sportowy „Akademia Gimnastyki Crystal”, ul. Langiewicza 23/6, 70-263 Szczecin, zorganizowany w Zespole Szkół w Resku, ul. B. Prusa 2, 72 – 315 Resko – **34 osoby/ wg bazy MEN 25 uczestników;**

**Razem: 42 uczestników/ wg bazy MEN – 33 uczestników**

1. **Wypoczynek letni**

* ***W trakcie sezonu letniego*** w ramach nadzoru nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży skontrolowano **7 turnusów** (zgłoszone do bazy wypoczynku MEN), w tym:

**– wypoczynek w obiekcie hotelarskim lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie:**

* 1 kolonia: Travel Shop Sp. z o.o., ul. Pocztowa 39/U2, 70-357 Szczecin zorganizowana w Gospodarstwie Agroturystycznym „Żurawi Krzyk”, Radowo Małe 56, 72-314 Radowo Małe – **45 osób/ wg bazy MEN 55 osób;**
* 1 kolonia: Uniwersytet Pływacki Marcin Janiak, ul. Policka 60A/1, 71-837 Szczecin zorganizowana w Ośrodek Wypoczynkowy „WOŚWIN”, Cieszyno Łobeskie 36b, 73-155 Węgorzyno – **29 osób/ wg bazy MEN 30 osób**
* 1 obóz w obiekcie hotelowym: Szogun Travel, ul. Graniczna 1, 71 – 813 Szczecin zorganizowany w Ośrodku Wypoczynkowym „NATURA PARK”, Trzebawie 21 a,   
  73 – 155Węgorzyno – **40 osób/ wg bazy MEN 55 osób;**

**Razem: 114 uczestników/ wg bazy MEN – 140 uczestników**

**- wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku:**

* 1 obóz jeździecki w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku: Obóz jeździecki Paulina Gryciak, Mołdawin 30, 72 – 315 Resko zorganizowany w Gospodarstwie Agroturystycznym „POD KASZTANAMI”, Mołdawin 29, 72 – 315 Resko. – **10 osób/ wg bazy MEN 7 uczestników;**
* 1 obóz sportowy w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku: Stowarzyszenie KF Bombardier, ul. Twardowskiego 12b, 70-320 Szczecin, zorganizowany w Zespole Szkół w Resku, ul. B. Prusa 2, 72 – 315 Resko – **26 osób/ wg bazy MEN 26 uczestników;**
* 1 obóz sportowy w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku: Uczniowski Klub Sportowy „Akademia Gimnastyki Crystal”, ul. Langiewicza 23/6, 70-263 Szczecin, zorganizowany w Szkole Podstawowej w Radowie Małym, 72-314 Radowo Małe 36   
  – **40 osób/ wg bazy MEN 40 uczestników;**

**Razem: 76 uczestników/ wg bazy MEN – 73 uczestników**

**– wypoczynek w formie półkolonii w miejscu zamieszkania:**

* 1 półkolonia zorganizowana przez Stowarzyszenie MLKS Światowid Łobez,   
  ul. Konopnickiej 18, 73-150 Łobez w Hali Sportowo – Widowiskowej w Łobzie,   
  ul. Orzeszkowej 7, 73-150 Łobez – **15 osób/ wg bazy MEN 17 uczestników;**

**Razem: 15 uczestników/ wg bazy MEN – 17 uczestników**

**Łącznie ze wszystkich form wypoczynku w czasie sezonu zimowego i letniego   
w skontrolowanych placówkach skorzystało 247 osób.**

**Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach pionu Higieny Dzieci i Młodzieży**

1. Współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE

**PSSE OZiPZ**

W ramach współpracy z OZiPZ w 2023 r. organizowano stoiska informacyjno – edukacyjne z rozdawnictwem materiałów oświatowych, przeprowadzano liczne prelekcje dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych z zakresu m.in. bezpiecznego wypoczynku zimowego   
i letniego, profilaktyki higieny jamy ustnej, profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, profilaktyki otyłości oraz profilaktyki wszawicy. Wystosowano listy intencyjne dot. Dnia Tornistra. Przeprowadzono akcję ważenia tornistrów i dzieci – badaniem objęto 48 oddziałów, zważono 931 dzieci i tornistrów. W jednej szkole podstawowej przeprowadzono badanie wzroku wśród uczniów klasy III oraz IV a – badaniem objęto 30 osób (działania prowadzone były w ramach współpracy z pracownikami OZ i PZ WSSE w Szczecinie oraz studentami PUM w Szczecinie).

**PSSE HŻŻ i PU**

Monitorowanie stanu sanitarno - higienicznego i technicznego warunków do przygotowywania i spożywania posiłków w placówkach nauczania i wychowania oraz placówkach sezonowych, w których organizowany jest wypoczynek dla dzieci i młodzieży.

**PSSE HK**

Monitorowanie jakości i sposobów dostarczania wody do placówek nauczania  
i wychowania. Wymiana informacji nt. placówek (które są nadzorowane przez HK),  
w których organizowany jest wypoczynek dzieci i młodzieży oraz innych miejsc przeznaczonych do gier i zabaw.

**PSSE EP**

Monitorowanie stanu sanitarno - higienicznego i technicznego w gabinetach opieki medycznej w szkołach.

1. współpraca z instytucjami, organizacjami społecznymi, samorządem gmin itp.

**Współpracowano z:**

- organami administracji samorządowej - wykazy placówek całorocznych, wykazy placówek wypoczynku zimowego i letniego oraz informacje dot. stanu sanitarnego i technicznego placówek nauczania i wychowania, ponadto współpraca dotyczy podejmowanych działań   
w nadzorowanych placówkach szkolnych objętych toczącym się postepowaniem administracyjnym. Urzędy kompetentnie współpracują w zakresie przekazywania informacji   
o danych statystycznych oraz zagadnieniach problemowych dotyczących podległych obiektów;

- Dyrektorami szkół celem zapewnienia prawidłowych warunków do nauki;

- Dyrektorami Ośrodków Kultury w celu zapewnienia prawidłowych warunków w placówkach pracy pozaszkolnej.

**Strona internetowa**

Wszelkie informacje związane z działalnością PSSE w Łobzie umieszczano na stronie internetowej Stacji.

W roku 2023 w ramach działań z zakresu Higieny Dzieci i Młodzieży na stronie internetowej PSSE Łobez umieszczono informacje na temat:

1. Bezpieczne Ferie Zimowe z Inspekcją Sanitarną – informacje ogólne.
2. Bezpieczne Ferie Zimowe 2023 z sanepidem.
3. Ogólne informacje ad. „Bezpiecznych wakacji 2023” – Poradnik zdrowych i bezpiecznych wakacji, ulotki.
4. Seria artykułów nt. bezpiecznego wypoczynku podczas sezonu letniego 2023.
5. Artykuł dot. „Ogólnopolskiego Dnia Tornistra”.
6. Artykuł „Wyprawka szkolna - tornistry”.
7. Artykuł „Wszawica – leczenie i zapobieganie”.
8. Publikacja materiałów edukacyjnych w ramach kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

***Sprawozdanie sporządził:***

*Izabela Niedziela - starszy asystent HDiM*

*Nr telefonu: 91 397 45 42 wew.103*

*e-mail:* [*izabela.niedziela@sanepid.gov.pl*](mailto:izabela.niedziela@sanepid.gov.pl)

**XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy**

1. **Stan sanitarny zakładów pracy**

Nadzór bieżący nad zakładami pracy w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łobzie w 2023 roku prowadził pracownik zatrudniony na stanowisku Pracy do spraw higieny pracy.

Czynności kontrolne w zakładach pracy w 2023 roku prowadzono w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące:

1) higieny środowiska pracy,

2) utrzymywania należytego stanu sanitarno-higienicznego zakładów pracy,

3) warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy w tym nadzór nad podmiotami gospodarczymi w zakresie:

a) występowania substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,

b) występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy,

c) nadzoru bieżącego nad przygotowaniem pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „*Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032*”,

4) przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu, stosujących lub eksportujących substancje chemiczne i ich mieszaniny lub wyroby przepisów obowiązujących w tym zakresie,

5) przestrzegania przepisów przez podmioty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej,

6) warunków i ograniczeń wprowadzania do obrotu i stosowania oraz właściwości środków powierzchniowo czynnych i detergentów zawierających środki powierzchniowo czynne,

7) prowadzenia nadzoru w zakresie egzekwowania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych,

8) przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy o paleniu tytoniu i wyrobów tytoniowych,

9) prowadzenie postępowań wyjaśniających oraz dokumentacji w zakresie chorób zawodowych,

10) prowadzenie rejestru przypadków zatruć środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi i zgonów, przekazywanie danych z rejestru na bieżąco do Głównego Inspektora Sanitarnego (system SMIOD) oraz do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Wzmożenie współpracy z podmiotami leczniczymi   
w aspekcie raportowania o interwencjach medycznych dotyczących zatruć nowymi narkotykami.

11) Współpraca z Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy w Szczecinie w zakresie chorób zawodowych,

12) współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Prokuraturą, Policją,

13) prowadzenie działań związanych z promocją zdrowia w środowisku pracy - edukacja zdrowotna i promocja zdrowia w zakresie kształtowania właściwych zachowań prozdrowotnych, zapewnienie pracownikom dobrego samopoczucia w miejscu pracy   
i poczucia bezpieczeństwa,

14) prowadzenie postępowania administracyjno - egzekucyjnego, dot. nadzorowanych obiektów,

15) opracowywanie sprawozdań z działalności PSSE z zakresu higieny pracy i umieszczenie   
w Systemie Statystyki w Ochronie Zdrowia SSOZ II.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie   
w zakresie nadzoru nad środowiskiem pracy w 2023 roku znajdowało się 347 zakładów pracy, zatrudniających 5502 pracowników.

Większość zakładów pracy na terenie powiatu łobeskiego to zakłady małe zatrudniające do 9 pracowników - 231 zakłady, następnie zakłady zatrudniające od 10 do 49 pracowników - 96 zakłady, od 50 do 259 pracowników - 19 zakładów oraz 1 zakład zatrudniający powyżej 250 pracowników. Najliczniejszą grupę stanowiły zakłady zajmujące się handlem detalicznym i hurtowym, produkcją wyrobów z drewna oraz zakłady zajmujące się produkcją artykułów spożywczych.

W roku 2023 skontrolowano 47 zakładów, w których przeprowadzono 54 kontrole   
i w których zatrudnionych jest 2153 pracowników. Wydano 22 decyzje merytoryczne (16 decyzji administracyjnych, 4 decyzje zmieniające i 2 decyzje wygaszające), 2 decyzje dotyczące stwierdzenia choroby zawodowej – przewlekłe choroby głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat oraz wystawiono 14 decyzji płatniczych   
i 1 postanowienie o nałożeniu grzywny. Wydano 51 nakazów/obowiązków w decyzjach.

W 2023 roku przeprowadzono 3 kontrole w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, 8 kontroli w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi, 13 kontroli w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, 3 kontrole w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy.

W 2023 roku przeprowadzono wszystkie kontrole zgodnie z harmonogramem nadzoru nad zakładami pracy na 2023 rok.

1. **Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy**

W 2023 roku skontrolowano ogółem 8 zakładów, w których stwierdzono przekroczenie NDN czynników fizycznych, w przekroczeniu NDN hałasu w skontrolowanych w 2023 r. pracowało ogółem 555 pracowników, natomiast we wszystkich zakładach objętych nadzorem stacji w przekroczeniu NDN czynnika fizycznego – hałas pracuje ogółem 647 pracowników. Przekroczenie NDN hałasu występuje na stanowiskach pracy szczególnie w zakładach przetwórstwa drzewnego, w zakładach usług leśnych, zakładach przemysłu spożywczego.

W zakładach pracy na terenie powiatu badania i pomiary środowiska pracy wykonywane są przez Laboratoria Badań Środowiska Pracy posiadające akredytację, na zlecenie podmiotów gospodarczych. Na terenie powiatu łobeskiego badania i pomiary wykonują pracownicy Działu Laboratoryjnego WSSE w Szczecinie, Zakład Ochrony Środowiska i Higieny Pracy BIOSAN S.C. w Pile, Laboratorium Usługowo-Badawcze „BIOCHEMIK” Sp. z o.o. Śmiłowo, MILAB Laboratorium Badawcze Środowiska Pracy Czesław Misiun w Koszalinie oraz ENVILAB-EKO Norbert Dąbrowski Wrocław.

Podczas prowadzonych kontroli szczególną uwagę zwracano na stanowiska pracy, gdzie występują przekroczenia NDN hałasu i poddawano wnikliwej analizie opracowane przez kierownictwo firm plany poprawy warunków pracy dla tych stanowisk, sprawdzając równocześnie realizację określonych przez zakłady działań prewencyjnych.

W zakładach produkcji drzewnej pracodawcy w celu zmniejszenia narażenia pracowników pracujących w hałasie zgodnie z planami poprawy warunków pracy wymieniają park maszynowy, urządzenia lub ich elementy na nowe, udoskonala obudowę maszyn lub ich części generujących hałas, dokonuje systematycznego ostrzenia elementów tnących i ich systematyczną konserwację. Stanowiska pracy rozmieszczane są tak, aby nie miały one szkodliwego wpływu na sąsiednie stanowiska pracy i pozostałych pracowników, pracownicy wyposażani są w odpowiednie ochrony osobiste i sprzęt ochrony osobistej.

W przypadku zakładów usług leśnych, w którym wyeliminowanie przekroczenia NDN hałasu jest niemożliwe za pomocą środków organizacyjno - technicznych kontrolą objęto prawidłowy dobór środków ochrony indywidualnej słuchu, prawidłowość ich stosowania, zaświadczenia lekarskie o zdolności do pracy na danym stanowisku, terminowość wykonywania badań i pomiarów na stanowiskach pracy.

W 6 zakładach podczas kontroli stwierdzono brak badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na hałas i drgania mechaniczne, w 1 zakładzie stwierdzono brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia.

**Tabela 1.1** Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono

przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD.

1. **Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy.**

Długotrwałe narażenie pracowników na działanie czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym może prowadzić do rozwoju zmian nowotworowych, które mogą ujawnić się wiele lat od chwili ustania narażenia, dlatego też występowanie tych czynników w środowisku pracy stanowi ważne zagadnienie z punktu widzenia zdrowia publicznego.

W 2023 roku w ewidencji stacji znajdowało się 13 zakładów, gdzie w środowisku pracy występuje substancja chemiczna, ich mieszanina, czynnik lub proces technologiczny   
o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, skontrolowano 10 zakładów, w których przeprowadzono ogółem 13 kontroli. Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono   
7 nieprawidłowości – 6 dotyczących braku badań i pomiarów czynnika rakotwórczego oraz   
1 dotyczącą braku rejestru czynników szkodliwych.

W narażeniu na czynniki rakotwórcze w skontrolowanych w 2023 r. zakładach pracowało ogółem 984 osoby, w tym 412 kobiet, 572 mężczyzn.

Pracodawcy zatrudniający pracowników w warunkach narażenia na czynniki rakotwórcze powadzą rejestry prac, których wykonywanie powoduje konieczność kontaktu   
z czynnikami rakotwórczymi oraz rejestry osób narażonych na te czynniki. Pracownicy informowani są o rodzaju występującego czynnika rakotwórczego, jego oddziaływaniu na organizm ludzki, wynikach pomiarów oraz konieczności stosowania ochron osobistych. Opracowywane są oceny ryzyka zawodowego, w których uwzględnia się narażenie pracownika na czynniki rakotwórcze. Pracodawcy zlecają pomiary stężeń czynników rakotwórczych na stanowiskach pracy.

**Tabela 2.1** Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu łobeskiego.

1. **Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy**

W ewidencji higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łobzie   
w 2023 roku znajdowało się 107 zakładów, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Pełniąc nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie występowania   
w środowisku pracy i narażenia pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych skontrolowano 3 zakłady i przeprowadzono 3 kontrole. Zakłady w których występuje szkodliwy czynnik biologiczny na terenie powiatu łobeskiego to min.: zakłady prowadzące działalność z zakresu gospodarki ściekami, gospodarki odpadami, rolnictwo, leśnictwo, hodowla zwierząt, weterynaria, służba zdrowia.

W trakcie przeprowadzanych kontroli zwracano uwagę na dokonanie oceny ryzyka zawodowego z zakresu występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki. Ponadto, zwracano uwagę czy pracownicy posiadają odpowiednie środki ochrony indywidualnej.

W pomieszczeniach socjalnych dla pracowników pracodawcy zapewnili środki higieny osobistej w postaci mydła w płynie, ręczników jednorazowego użytku, produktów do dezynfekcji rąk, do dezynfekcji powierzchni tam gdzie jest to niezbędne, wywieszono instrukcje mycia i dezynfekcji rąk.

**Tabela 3.1.** Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu łobeskiego.

1. **Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów**

W ewidencji PSSE znajduje się 11 stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny. W 2022 roku przeprowadzano 1 kontrolę w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin. Podczas kontroli stwierdzono zgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych, stosujący posiadał również spis stosowanych substancji chemicznych oraz karty charakterystyki stosowanych substancji.

**Tabela 4.1.** Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiacie – stosujący.

1. **Choroby zawodowe**

Choroby zawodowe są następstwem zagrożeń zawodowych występujących   
w środowisku pracy. Choroby zawodowe są odzwierciedleniem stanu zdrowia pracujących, jak i higienicznych warunków pracy.

W 2023 roku wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat – niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowata niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią wymieniona w poz. 15 pkt 3.

**Tabela 5.1** Choroby zawodowe w powiecie łobeskim.

**XII. Higiena Radiacyjna**

**1. Promieniowanie jonizujące – 0.**

**2. Promieniowanie niejonizujące (pole elektromagnetyczne) – 0.**

**3. Skażenia promieniotwórcze – 0.**

**XIII. Bezpieczeństwo Chemiczne.**

1. **Substancje chemiczne i ich mieszaniny.**

W ewidencji PSSE znajduje się 19 dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin W 2023 roku przeprowadzano 3 kontrole w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, 1 kontrola u stosującego substancje chemiczne oraz 2 kontrole u wprowadzających do obrotu. U wszystkich skontrolowanych stwierdzono zgodne z prawem i prawidłowe oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin.

**Tabela 1.1** Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiecie - wprowadzający do obrotu.

1. **Produkty biobójcze.**

Przeprowadzono ogółem 8 kontroli w zakresie udostępniania na rynku produktów biobójczych.

**Tabela 2.1.** Produkty biobójcze w powiecie.

1. **Produkty kosmetyczne**

Skontrolowano 3 zakłady w tym: 1 sklep wprowadzający do obrotu produkty kosmetyczne i 2 zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne.

W zakresie znakowania oceniono łącznie 4 opakowania jednostkowe produktów kosmetycznych. W wykazie składników nie stwierdzono substancji konserwującej metyloizotiazolinonu – sprawdzono na zgodność z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2022/1181  
z dnia 08.07.2022 r. zmieniające preambułę do załącznika V rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych do Rozporządzenia P. E. i R. (WE) nr 1223/2009 z 30.11.2009 r. dotyczącym produktów kosmetycznych (Dz. Urz. L 342 z 22.12.2009 r., str. 59 ze zm.). 20. W wykazie składników nie stwierdzono substancji salicylanu metylu (INCI: **Methyl Salicylate**) – sprawdzono na zgodność z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2022/1531 z dnia 15 września 2022 zmieniające Rozporządzenia P.E.i R. (WE) nr 1223/2009 z 30.11.2009 r. w odniesieniu do stosowania   
w produktach kosmetycznych niektórych substancji sklasyfikowanych jako rakotwórcze, mutagenne lub działające szkodliwie na rozrodczość, oraz w sprawie stosowania tego rozporządzenia – dot. salicylanu metylu

###### Skontrolowano 1 sklep wprowadzający do obrotu produkty kosmetyczne w którym przeprowadzono 1 kontrolę: w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących warunków obrotu produktami kosmetycznymi (ocena znakowania opakowań jednostkowych; nadzór nad stosowaniem oświadczeń stosowanych w produktach kosmetycznych, poprzez sprawdzenie formy oświadczeń (tekst, znaki, symbole) oraz nośników używanych do ich przekazywania; przestrzeganie wymogów określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych w zakresie dopuszczenia do stosowania metyloizotiazolinonu jako środka konserwującego w produktach kosmetycznych; przestrzeganie przepisów rozporządzenia dot. zakazu stosowania pirytionianu cynku w produktach kosmetycznych substancji zakazanej w produktach kosmetycznych na podstawie Załącznika II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady ( WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r dotyczącego produktów kosmetycznych ( Dz. U. L. 342 z 22.12.2009r, s.59). W zakresie znakowania oceniono 3 opakowania jednostkowych produktów kosmetycznych. Nie stwierdzono uwag do znakowania.

Ponadto skontrolowano 1 zakład spoza ewidencji znajdujący się na terenie powiatu gryfickiego. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

W 3 marketach pobrano 4 próbki produktów kosmetycznych pn.

* Żel pod prysznic dla całej rodziny „Żel pod prysznic zapach mirabelki bambino Rodzina” - badania mikrobiologiczne;
* Kule do kąpieli dla dzieci „Pinio musująca kula do kąpieli dla dzieci z zabawką” - skład   
  i ocena znakowania;
* Płyn do kąpieli dla dzieci „Top-to-Toe wash płyn do mycia ciała i włosów”- badania chemiczne, skład i ocena znakowania;
* Krem do twarzy „Krem shake o zapachu słodkiej truskawki odżywczy Delia Cosmetics” - badania chemiczne, skład i ocena znakowania

Wszystkie próbki uzyskały wyniki prawidłowe.

1. **Prekursory narkotyków kat. 2 i 3**

W roku 2023 nie przeprowadzono kontroli w zakresie prekursorów narkotykowych.

**Tabela 7.1.** Prekursory narkotyków i nowe substancje psychoaktywne w powiecie.

1. **Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne**

Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z innymi służbami, na bieżąco monitoruje rynek, przypadki wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Właściwy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny pozyskuje informacje od Prokuratury, Policji, Straży Miejskiej, a także CBŚ oraz przez monitorowanie sieci internetowej.

W zakresie zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r.   
o przeciwdziałaniu narkomanii, w 2023 roku przeprowadzano 5 kontroli z zakresu środków zastępczych lub produktów co do których może zachodzić podejrzenie, że są środkami zastępczymi.

W związku ze zmianami które wprowadzono do Ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii placówki medyczne zobowiązane są do zgłaszania Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu każdy przypadek podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi celem podjęcia odpowiednich działań w ramach kompetencji PIS.

W 2023 r. na terenie powiatu wystąpiły 2 przypadki podejrzenia zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną. W związku z tym że pacjent przebywał na oddziale w SPZZOZ w Gryficach, pracownik higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gryficach wprowadził informacje do systemu SMIOD, przesłał do wiadomości do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łobzie.

**Tabela 7.2.** Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne w powiecie.

***Sprawozdanie sporządził:***

*Joanna Rarata – młodszy asystent HP*

*Nr telefonu: 91 397 45 42*

*e-mail: joanna.rarata@sanepid.gov.pl*

**XIV. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny**

1. **Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**

Sprawowanie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej polega na ochronie zdrowia i życia ludzkiego na różnych etapach procesów inwestycyjnych oraz na zapewnieniu właściwego stanu sanitarno-technicznego w obiektach, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, w taki sposób, aby w trakcie ich eksploatacji nie powodowały one zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi. Nadzór zapobiegawczy sprawowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną poprzedza działania bieżącego nadzoru sanitarnego ma na celu wyegzekwowanie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych przy realizacji inwestycji na każdym jej etapie tj. planowania, projektowania oraz wykonania.

1. **Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego**
2. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko – 0.
3. Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko – 0.
4. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji – 0.
5. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko – 33.
6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej – 4.
7. Odstępstwa od obowiązujących przepisów – 0.
8. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego - 27 (warunki zabudowy).
9. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji -6 (**liczba przeprowadzonych kontroli - 6**, brak opinii negatywnych, brak stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczaniu do użytkowania obiektu budowlanego).

***Sprawozdanie sporządził:***

*Monika Olczak – młodszy asystent ZNS*

*Nr telefonu: 91 397 45 42*

*e-mail:* [*monika.olczak@sanepid.gov.pl*](mailto:monika.olczak@sanepid.gov.pl)

**XV.** **OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA:**

**1.** Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu:**.**

* 1. **„Skąd się biorą produkty ekologiczne”.**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:16.06.2023 r. w siedzibie PSSE   
w Łobzie odbyło się uroczyste wręczenie nagród oraz dyplomów w ramach konkursu pt. „Jestem ekoprzedszkolakiem!”, w którym uczestniczyli nagrodzeni w konkursie wraz   
z dyrekcją, koordynatorami konkursu oraz rodzicami/ opiekunami. W wydarzeniu uczestniczyło łącznie 16 osób.

Liczba wizytacji: 1.

* 1. **„Bieg po zdrowie”.**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: 19.05.2023 r. przeprowadzono prelekcję w Szkole Podstawowej Nr 1 im. M. Skłodowskiej-Curie w Łobzie, w której uczestniczyli uczniowie z klasy IV a. Podczas zajęć przedstawiono negatywne skutki palenia tytoniu. Ponadto omówiono szkodliwości zdrowotne związane z używaniem e-papierosów. Uczniowie wskazywali różnice związane z wyglądem zewnętrznym oraz stanem organów wewnętrznych osób palących i niepalących. W prelekcji uczestniczyło 26 osób.

Liczba wizytacji: 3

* 1. **„ARS, czyli jak dbać o miłość?”.**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: 15.05.2023 r. rozesłano listy intencyjne do Zespołu Szkół w Resku oraz Prywatnej Branżowej Szkoły I Stopnia w Łobzie   
z prośbą o wypełnienie i przesłanie arkuszy ewaluacyjnych za rok szkolny 2022/2023. Sprawozdawczość miała na celu przedstawienie rzeczywistej liczby uczniów biorącej udział   
w programie. Ponadto świetnie zobrazowała treści, które były znane i przyswojone przez uczniów oraz te obszary działań, które wymagały wzmocnienia. Jednocześnie korespondencja miała na celu podziękowanie za dotychczasową współpracę oraz działania podejmowane   
w ramach programu. Działanie objęło swym zasięgiem 2 odbiorców.

Liczba wizytacji: 0

* 1. **„Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS”.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 31/ liczba odbiorców – 420

Wybrane 2 działania:

* 20.06.2023 r. przeprowadzono wykład w Zespole Szkół w Resku dla uczniów z klas I – IV LO. Zajęcia zostały przeprowadzone nt. profilaktyki HIV/ AIDS w oparciu o prezentację multimedialną oraz spoty:

- „Coś was łączy? Zrób test na HIV” oraz

- „AIDS – epidemia wciąż niepokonana”.

Wykład miał na celu przedstawienie i omówienie prozdrowotnych postaw z zakresu profilaktyki HIV/ AIDS. W wykładzie uczestniczyło 66 osób.

* 14.12.2023 r. po raz kolejny zorganizowano stoisko informacyjno – edukacyjne w Łobeskim Domu Kultury podczas cyklicznego poboru krwi. Podczas wydarzenia przedstawiono   
  i omówiono zasady dotyczące zapobiegania HIV oraz zwalczania AIDS. Ponadto odwiedzający stoisko mieli możliwość pobrania materiałów edukacyjnych dot. profilaktyki HIV/AIDS. Podjęto ścisłą współpracę z organizatorem poborów krwi – Stowarzyszeniem „Kropla Życia”, dlatego też stoiska są organizowane cyklicznie. W ww. wydarzeniu wzięły udział 54 osoby.

Obraz zawierający transport, pojazd, autobus, Pojazd lądowy

Opis wygenerowany automatycznie Obraz zawierający ubrania, obuwie, tekst, osoba

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający ubrania, tekst, osoba, człowiek

Opis wygenerowany automatycznie

**1.5. „Trzymaj Formę!”.**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: 20.09.2023 r. przeprowadzono prelekcję w Szkole Podstawowej im. Wojska Polskiego w Runowie Pomorskim, w której uczestniczyli uczniowie z klasy V a i VI a. Podczas zajęć omówiono zasady racjonalnego żywienia, podkreślono znaczenie codziennej aktywności fizycznej dla zdrowia, omówiono negatywne skutki spożywania zbyt dużej ilości cukrów oraz soli a także przedstawiono prawidłowe przechowywanie produktów w lodówce. Ponadto na podstawie zdobytej wiedzy uczniowie odczytywali składniki z etykiet spożywczych. W prelekcji uczestniczyło 29 osób.

Liczba wizytacji: 3

**1.5. „Trzymaj Formę!”.**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: 20.09.2023 r. przeprowadzono prelekcję w Szkole Podstawowej im. Wojska Polskiego w Runowie Pomorskim, w której uczestniczyli uczniowie z klasy V a i VI a. Podczas zajęć omówiono zasady racjonalnego żywienia, podkreślono znaczenie codziennej aktywności fizycznej dla zdrowia, omówiono negatywne skutki spożywania zbyt dużej ilości cukrów oraz soli a także przedstawiono prawidłowe przechowywanie produktów w lodówce. Ponadto na podstawie zdobytej wiedzy uczniowie odczytywali składniki z etykiet spożywczych. W prelekcji uczestniczyło 29 osób.

Liczba wizytacji: 3

1. **Wojewódzkie programy edukacyjne:**
   1. **Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy pt. „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”.**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:27.11.2023 r. odbył się cykl narad,   
w których uczestniczyli koordynatorzy programu wraz z dyrekcją z Przedszkola Miejskiego   
Nr 1 im. K. Hałabały w Łobzie, Żłobka w Węgorzynie, Przedszkola Publicznego im. K. Lwa   
w Węgorzynie oraz Niepublicznej Szkoły Podstawowej Nr 1 w Radowie Wielkim. Podczas narad przedstawiono i omówiono założenia programu, cele oraz zadania. Zaprezentowano także metody oraz techniki programowe a także przedstawiono warunki prowadzenia zajęć   
w ramach programu. Ponadto omówiono scenariusze zajęć programowych. W naradach uczestniczyło łącznie 9 osób.

* 1. **Program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych pt. „Higiena naszą tarczą ochronną”.**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:16.06.2023 r. przeprowadzono prelekcję w Publicznej Szkole Podstawowej w Bełcznie, w której uczestniczyły klasy I – III. Podczas zajęć edukacyjnych przedstawiono i omówiono profilaktykę grypy, przeprowadzono instruktaż prawidłowej higieny rąk, pokazano oraz objaśniono zasady higieniczne – m. in. etykietę kichania i kaszlu oraz omówiono zasady dbania o higienę jamy ustnej i snu. Ponadto przekazano zasady zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. W celu utrwalenia nawyków higienicznych uczniowie mieli do dyspozycji model szczęki, na której ćwiczyli zasady szczotkowania zębów. W wydarzeniu uczestniczyło 48 osób.

* 1. **„Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach” Program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków, dla uczniów klas V, VI, VII i VIII szkół podstawowych.**

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:14.11.2023 r.w roli ekspertawzięto udział w debacie wychowawczejzorganizowanej przez przedstawicieli Szkoły Podstawowej im. K. I. Gałczyńskiego w Węgorzynie. Tego dnia w siedzibie PSSE w Łobzie nagrano scenki tematyczne wraz z uczniami i ich opiekunami z SP w Węgorzynie celem późniejszego przedstawienia materiałów rodzicom/ opiekunom uczniów w postaci filmu edukacyjnego. Scenki dotyczyły używania substancji psychoaktywnych oraz zdrowia psychicznego. Przedstawiono i omówiono sposoby prozdrowotnego stylu życia angażującego zarówno uczniów jak i rodziców. Działanie objęło swym zasięgiem 7 osób.

Lokalne programy edukacyjne:

* 1. **Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste Powietrze Wokół Nas”.**

Zasięg w roku przedszkolnym 2022/23: liczba działań – 10/liczba odbiorców – 134

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: 13.04.2023 r. w Szkole Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Dobrej przeprowadzono wizytację. Zakresem przedmiotowym była ocena realizacji ww. programu edukacyjnego. Czynności zostały przeprowadzone w obecności koordynatora programu oraz dyrektora placówki. W ramach realizacji działań programowych w SP w Dobrej podjęto współpracę z pielęgniarką szkolną oraz nauczycielem biologii celem wsparcia merytorycznego podczas prowadzonych zajęć edukacyjnych. Ponadto dzieci wykonywały tematyczne prace plastyczne oraz wychodziły w teren w celu odnalezienia różnych źródeł dymu. Działania okazały się być zgodne z założeniami programu, dzięki czemu dzieci zwiększyły wiedzę oraz świadomość dotyczącą negatywnych skutków zdrowotnych wynikających z biernego i czynnego palenia tytoniu oraz przebywania w zanieczyszczonym środowisku. W czynnościach wizytacyjnych uczestniczyły 2 osoby.

* 1. **Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych „Nie pal przy mnie, proszę”.**

PSSE W ŁOBZIE NIE REALIZUJE WW. PROGRAMU EDUKACYJNEGO.

* 1. **Program profilaktyki antytytoniowej dla uczniów starszych klas szkół podstawowych „Znajdź właściwe rozwiązanie”.**

PSSE W ŁOBZIE NIE REALIZUJE WW. PROGRAMU EDUKACYJNEGO.

1. **Akcje i kampanie profilaktyczne.**
   1. **Profilaktyka używania „Nowych narkotyków”.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 12/liczba odbiorców – 273

Wybrane 1 działanie: 16.06.2023 r. w Publicznej Szkole Podstawowej w Bełcznie przeprowadzono wykład, w którym uczestniczyły klasy IV – VIII. Podczas zajęć objaśniono czym jest, od czego zależy oraz czym się charakteryzuje pojęcie „zdrowie” oraz „uzależnienie”, przedstawiono przyczyny oraz skutki zażywania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków oraz podkreślono jak ważna jest asertywność w sytuacjach, które wywołują presję generowaną przez otoczenie. Ponadto podkreślono zwiększenie uważności dotyczącej tzw. nowych narkotyków zwłaszcza podczas wypoczynku letniego oraz zimowego. W ramach ww. wykładu – uczestnicy mieli możliwość przymierzenia alko i narkogogli. W związku z działaniami profilaktycznymi nawiązano współpracę z pedagogiem szkolnym. W wydarzeniu uczestniczyło 80 osób.

* 1. **Bezpieczne Ferie 2023.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 25/liczba odbiorców – 352

Wybrane 1 działanie: 15.02.2023 r. przeprowadzono cykl prelekcji, które odbyły się w świetlicy wiejskiej w Zajezierzu, Boninie, Grabowie oraz Zagórzycach. Podczas zajęć przedstawiono   
i omówiono profilaktykę grypy oraz koronawirusa SARS-CoV-2. Ponadto skupiono uwagę na zbilansowanej diecie oraz aktywności fizycznej a także odpowiednim ubiorze w czasie sezonu zimowego. Dzięki podjętej współpracy z Powiatową Komendą w Łobzie oraz Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Łobzie dzieci, młodzież oraz dorośli mogli zaczerpnąć informacji na temat pierwszej pomocy przedmedycznej oraz z zakresu bezpieczeństwa na drodze podczas sportów zimowych. Na zakończenie zajęć każdy uczestnik otrzymał drobny upominek. Łącznie w zajęciach wzięło udział 52 osoby.

* 1. **Europejski Tydzień Szczepień, w tym akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 14/liczba odbiorców – 119

Wybrane 1 działanie: 20.04.2023 r. w Przedszkolu Miejskim im. K. Puchatka w Resku przeprowadzono naradę, w której uczestniczyli nauczyciele oraz pomoce nauczycieli   
z poszczególnych grup przedszkolnych. Celem było przedstawienie głównych założeń akcji, przekazanie najważniejszych informacji oraz rzetelnych źródeł wiadomości dotyczących szczepień ochronnych. W naradzie uczestniczyło 8 osób.

* 1. **Światowy Dzień Zdrowia 2023.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 14/liczba odbiorców – 150

Wybrane 1 działanie: 06.04.2023 r. zamieszczono dwie informacje na stronie internetowej PSSE w Łobzie nt. „Światowego Dnia Zdrowia”. Artykuły miały na celu zwrócenie szczególnej uwagi społeczeństwa na obchody „Światowego Dnia Zdrowia” oraz na obchody 75-lecia istnienia Światowej Organizacji Zdrowia.

Obraz zawierający tekst, Czcionka, Grafika

Opis wygenerowany automatycznie

**3.5. Światowy Dzień bez Tytoniu 2023.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 26/liczba odbiorców – 785

Wybrane 1 działanie: 07.06.2023 r. zorganizowano konkurs na plakat antynikotynowy   
w ramach „Światowego Dnia Bez Tytoniu”. Adresatami byli uczniowie klas I – III oraz IV – VI szkół podstawowych z terenu powiatu łobeskiego. Celem głównym konkursu było zwiększanie świadomości i wiedzy uczniów na temat szkodliwości zdrowotnej wynikającej z palenia tytoniu. Konkurs był objęty patronatem Starosty Powiatu Łobeskiego. Prace nadesłało 164 uczniów z SP z terenu powiatu łobeskiego.

* 1. **Bezpieczne Wakacje 2023.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 95/liczba odbiorców – 1445

Wybrane 1 działanie: 04.06.2023 r. zorganizowano stoisko informacyjno – edukacyjne podczas festynu rodzinnego pn. „DZIEŃ DZIECKA – Postaw Na Rodzinę”, podczas którego udzielono instruktażu dotyczącego bezpiecznie spędzanego czasu wolnego w czasie wakacji (tj. m. in. sposoby ochrony przed kleszczami i promieniowaniem UV), rozdystrybuowano tematyczne ulotki informacyjne oraz omówiono profilaktykę chorób zakaźnych ( tj. m. in. prawidłowe mycie rąk). Podjęto współpracę z pracownikiem HDiM PSSE w Łobzie. W wydarzeniu wzięło udział 75 osób.

* 1. **Światowy Dzień Rzucania Palenia 2023.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 33/liczba odbiorców – 545

Wybrane 1 działanie: 22.11.2023 r. ulicami miasta Łobez odbył się przemarsz antynikotynowy w ramach obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia”, w którym uczestniczyli uczniowie klas VII – VIII szkół podstawowych z terenu powiatu łobeskiego. Uczestnicy prezentowali transparenty oraz wygłaszali hasła antynikotynowe zachęcające do zaprzestania palenia papierosów skierowane do lokalnych mieszkańców. Przemarsz miał na celu promocję zdrowego stylu życia, wolnego od dymu tytoniowego. Był objęty patronatem Burmistrza Łobza. W ramach ww. działań podjęto współpracę z Komendą Powiatową Policji w Łobzie   
w celu zapewnienia bezpieczeństwa uczestnikom przemarszu. W wydarzeniu wzięło udział 240 osób.

Obraz zawierający na wolnym powietrzu, drzewo, niebo, pojazd

Opis wygenerowany automatycznie

**3.8.Profilaktyka wszawicy.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 9/liczba odbiorców – 57

Wybrane 1 działanie: 07.09.2023 r. zamieszczono artykuł pt. „Wszawica – leczenie   
i zapobieganie” na stronie internetowej PSSE w Łobzie. Artykuł miał na celu zwiększenie świadomości społeczeństwa nt. występowania wszawicy. Ponadto do informacji zostały dołączone: plakat, broszura oraz ulotka.

**3.9. Profilaktyka chorób zakaźnych (grypa).**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 15/liczba odbiorców – 93

Wybrane 1 działanie: 28.09.2023 r. przeprowadzono prelekcję w Ośrodku Szkolenia   
i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Łobzie, której odbiorcami była młodzież. Omówiono przyczyny oraz skutki zdrowotne grypy zachorowania na grypę, przeprowadzono instruktaż prawidłowego mycia rąk, pokazano i objaśniono etykietę kichania i kaszlu. Ponadto przedstawiono prawidłowe dobranie ubioru do pogody. Podjęto współpracę z pracownikiem HK PSSE w Łobzie, który podczas zajęć omówił objawy, przyczyny, diagnostykę oraz leczenie legionelli. W prelekcji uczestniczyło 26 osób.

**3.10.Kampania „Bądź swoją bohaterką!”.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 14/liczba odbiorców – 235

Wybrane 1 działanie: 18.10.2023 r. przeprowadzono wykład, w którym uczestniczyły dziewczęta w Zespołu Szkół w Resku. Spotkanie miało na celu przedstawienie i omówienie kampanii „Bądź swoją bohaterką!” oraz przekazanie najważniejszych informacji z zakresu profilaktyki raka piersi. Ponadto przedstawiono i zekranizowano instruktaż samobadania piersi. W wykładzie uczestniczyło 61 osób.

* 1. **Kampania #MojaSzkołaZdrowaSzkoła.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 33/liczba odbiorców – 480

Wybrane 1 działanie: 29.03.2023 r. w Szkole Podstawowej Nr 2 im. M. Kopernika w Łobzie we współpracy z WSSE w Szczecinie, Studentami PUM w Szczecinie oraz z pracownikiem HDiM PSSE w Łobzie a także dyrekcją SP Nr 2 w Łobzie przeprowadzono badanie wzroku uczniów klasy III a oraz klasy IV a. Podczas badań przekazano rodzicom/ opiekunom uczniów ulotki informujące o wynikach badań. Ponadto zamieszczono wskazówki dot. dbałości o wzrok. Przedstawiono i omówiono również zasady dbania o wzrok (tj. prawidłowe oświetlenie czy używanie okularów korekcyjnych). W przedsięwzięciu wzięło udział 38 osób.

Obraz zawierający ubrania, osoba, ściana, Ludzka twarz

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający ubrania, obuwie, osoba, w pomieszczeniu

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający ubrania, osoba, w pomieszczeniu, obuwie

Opis wygenerowany automatycznie

* 1. **Program edukacyjny „Znamię! Znam je?”.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 6/liczba odbiorców – 15

Wybrane 1 działanie: 15.11.2023 r. wystosowano listy intencyjne do szkół ponadpodstawowych biorących udział w programie, w celu zaproszenia na konferencję szkolnych koordynatorów programu. Spotkanie miało na celu przedstawienie programu oraz materiałów edukacyjnych Fundacji „Gwiazda Nadziei”. Ponadto lekarz onkolog przedstawił profilaktykę nowotworową ze szczególnym uwzględnieniem nowotworów skóry. Adresatami pism były 3 osoby.

* 1. **Program edukacyjny „Podstępne WZW”.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 8/liczba odbiorców – 16

Wybrane 1 działanie: 23.05.2023 r. przeprowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych W Zespole Szkół im. T. Kościuszki w Łobzie w ramach realizacji ww. program edukacyjnego. Celem było upowszechnienie wiedzy nt. HBV i HCV wśród uczniów placówki. Materiały znalazły się w dostępnych dla uczniów miejscach (tj. gazetki, kąciki informacyjne itp.). Łącznie rozdystrybuowano 10 szt. broszur.

1. **Wybrane dodatkowe działania lokalne.**

* **Powiatowy Program Zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję!”.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań –36/liczba odbiorców – 1046

Wybrane 1 działanie: 08.09.2023 r. we współpracy z Poradnią Psychologiczno – Pedagogiczną w Łobzie zorganizowano konferencję w siedzibie Starostwa Powiatowego w Łobzie celem przedstawienia badań nt. depresji przeprowadzonych w szkołach ponadpodstawowych na terenie powiatu łobeskiego oraz omówienia celów, założeń oraz wszelkich szczegółowych informacji dotyczących zainicjowanego programu w roku szkolnym 2022/2023. Ponadto na konferencji został zaprezentowany plan działań dot. grupy wsparcia dla młodzieży biorącej udział w programie. W przedsięwzięciu wzięli udział: ZPWIS w Szczecinie, PPIS w Łobzie, Starosta Powiatu Łobeskiego, samorząd terytorialny, dyrektorzy oraz pedagodzy i psycholodzy szkół podstawowych oraz ponadpodstawowych z terenu powiatu łobeskiego. Łącznie   
w konferencji wzięło udział 35 osób.

Obraz zawierający ubrania, osoba, obuwie, ściana

Opis wygenerowany automatycznie

* **„Światowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności” (w tym: Kampania EFSA).**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 16/liczba odbiorców – 272

Wybrane 1 działanie: 23.09.2023 r. zorganizowano stoisko informacyjno – edukacyjne w Parku Miejskim w Resku podczas dożynek powiatowych. W ramach działania udzielono instruktażu na temat bezpiecznej żywności, rozdystrybuowano ulotki tematyczne, omówiono profilaktykę chorób zakaźnych drogą pokarmową, a także przedstawiono i omówiono różnice pomiędzy „najlepiej spożyć do” oraz „należy spożyć przed”. W wydarzeniu uczestniczyło 85 osób.

* **„Światowy Dzień Wody”.**

Mierniki za rok 2023: liczba działań – 21/liczba odbiorców – 234

Wybrane 1 działanie: 22.03.2023 r. oraz 23.03.2023 r. zorganizowano dni otwarte w siedzibie PSSE w Łobzie, w których uczestniczyli uczniowie klas VI – VIII ze Szkoły Podstawowej Nr 1 im. M. Skłodowskiej – Curie w Łobzie oraz Szkoły Podstawowej Nr 3 im. A. Mickiewicza w Łobzie. Podczas dni otwartych przeprowadzono prelekcje nt. Światowego Dnia Wody – przedstawiono cele i założenia, historię wody pitnej, źródła zanieczyszczeń wody, rolę wody w organizmie człowieka itd. Ponadto w ramach podjętej współpracy z pracownikami Sekcji Higieny Komunalnej omówiono procedurę pobierania wody na terenie powiatu łobeskiego, różnice między kąpieliskiem a niestrzeżoną plażą czy miejscami okazjonalnie wykorzystywanymi do kąpieli. W ramach ww. działań podjęto także współpracę z HDiM PSSE w Łobzie oraz Przedsiębiorstwem Wodociągów i Kanalizacji w Łobzie. Łącznie w dniach otwartych wzięło udział 160 osób.

Obraz zawierający tekst, butelka, ubrania, w pomieszczeniu

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający ubrania, osoba, ściana, Ludzka twarz

Opis wygenerowany automatycznieObraz zawierający w pomieszczeniu, ściana, ubrania, butelka

Opis wygenerowany automatycznie

1. **Działania związane z epidemią koronawirusa.**

Działania związane z epidemią koronawirusa wykonywane były podczas realizacji zadań edukacyjnych związanych z chorobami zakaźnymi, np. w ramach akcji „Profilaktyka grypy”, gdzie prowadzono działania profilaktyczne nt. przyczyn oraz skutków zachorowań, przeprowadzano także instruktaże prawidłowego mycia oraz dezynfekcji rąk. Odbywały się pokazy dot. higieny oddychania czy etykiety kaszlu. Działania realizowane były m. in. podczas spotkań edukacyjnych.

Współpraca

Przy realizacji działań oświatowo – zdrowotnych należy podkreślić ścisłą współpracę   
z Sekcją Epidemiologii, Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży, Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Pracy oraz Sekcją Higieny Komunalnej.

Podjęto również współpracę z KPP oraz KP PSP w Łobzie, a także z Redaktorami naczelnymi lokalnych mediów, za pośrednictwem których można dotrzeć do szerszego grona odbiorców. Ponadto podczas realizacji interwencji programowych oraz nieprogramowych nawiązywane były bieżące współprace ze specjalistami z zakresu danej tematyki interwencji, celem wsparcia merytorycznego podczas wszelkich działań profilaktycznych.

Podsumowanie i wnioski.

Zakres działalności oświatowo – zdrowotnej i promocji zdrowia w 2023 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie wychowania zdrowotnego. Działania oświatowo – zdrowotne prowadzone były we wszystkich żłobkach, przedszkolach, szkołach podstawowych i ponadpodstawowych na terenie powiatu łobeskiego. Placówki realizujące programy zdrowotne chętnie uczestniczyły w konkursach organizowanych przez Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łobzie.

Środki finansowe na realizację interwencji programowych i nieprogramowych w 2023 roku pozyskano od Starostwa Powiatowego w Łobzie oraz Urzędu Miasta i Gminy Resko   
oraz Łobez.

Przy realizacji działań oświatowo – zdrowotnych należy podkreślić ścisłą współpracę   
z Sekcją Epidemiologii, Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży, Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Pracy oraz Sekcją Higieny Komunalnej.

Ponadto niezwykle ważna jest współpraca z lokalnymi mediami, za pośrednictwem których można dotrzeć do szerszego grona odbiorców.

***Sprawozdanie sporządził:***

*Martyna Kowalska – młodszy asystent OZiPZ*

*Nr telefonu: 91 397 45 42*

*e-mail: martyna.kowalska@sanepid.gov.pl*