



Powiat Świdnica



Miasto Świdnica



Gmina Świdnica



Strzegom



Świebodzice



Żarów



Jaworzyna Śląska



Dobromierz



Marcinowice

BEZPIECZEŃSTWO SANITARNE POWIATU ŚWIDNICKIEGO za 2023 r.

Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna
w Świdnicy

Świdnica, marzec 2024 r.

Spis treści

| | |
|---|-----------|
| HIGIENA KOMUNALNA | 4 |
| 1. STAN SANITARNY WYBRANYCH OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ | 6 |
| 1.1. Obiekty rekreacji wodnej | 8 |
| 1.2. Inne obiekty użyteczności publicznej | 10 |
| 2. ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA | 10 |
| PODSUMOWANIE | 13 |
| HIGIENA PRACY | 14 |
| 1. NADZÓR NAD WARUNKAMI SANITARNO-HIGIENICZNYMI ŚRODOWISKA PRACY | 15 |
| 1.1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego | 15 |
| 1.2. Ocena narażenia zawodowego | 17 |
| 1.3. Choroby zawodowe | 19 |
| 2. DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNA W RAMACH BIEŻĄCEGO NADZORU SANITARNEGO W OBSZARZE CHEMIKALIÓW | 20 |
| 2.1. Produkty kosmetyczne | 23 |
| 2.2. Środki zastępcze | 24 |
| PODSUMOWANIE | 25 |
| BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ | 26 |
| 1. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA ORAZ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ | 30 |
| 1.1. Ocena stanu sanitarnego obiektów produkcji żywności | 31 |
| 1.2. Ocena stanu sanitarnego obiektów obrotu żywnością | 35 |
| 1.3. Ocena stanu sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego | 38 |
| 1.4. Ocena stanu sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego i zakładów usług cateringowych | 42 |
| 1.5. Ocena stanu sanitarnego wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu | 48 |
| 1.6. Ocena warunków higieniczno-sanitarnych podczas transportu żywności | 48 |
| 2. OCENA JAKOŚCI ZDROWOTNEJ ŻYWNOŚCI KRAJOWEJ, Z UNII EUROPEJSKIEJ I Z IMPORTU ORAZ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ | 48 |
| 3. OCENA PRODUKCJI I OBROTU ŚRODKAMI SPOŻYWCZYMI DLA OKREŚLONYCH GRUP, SUPLEMENTAMI DIETY ORAZ ŻYWNOŚCIĄ WZBOGACANĄ | 49 |
| 4. OCENA WPROWADZANIA DO OBROTU NOWEJ ŻYWNOŚCI, W TYM ŻYWNOŚCI ZAWIERAJĄCEJ GMO | 51 |
| 5. OCENA ZNAKOWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH | 55 |
| 6. OCENA DZIAŁAŃ W RAMACH SYSTEMU WCZESNEGO OSTRZEGANIA O NIEBEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI I PASZACH (SYSTEMU RASFF) | 55 |
| 7. NADZÓR NAD ŚRODKAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, STOSOWANYMI DO PRODUKCJI W ZAKŁADACH NADZOROWANYCH PRZEZ PAŃSTWOWĄ INSPEKCJĘ SANITARNĄ | 58 |
| 8. INFORMACJA O WSPÓŁPRACY Z INNYMI JEDNOSTKAMI KONTROLNYMI ORAZ ŚRODKAMI MASOWEGO PRZEKAZU | 62 |

| | |
|---|------------|
| PODSUMOWANIE | 64 |
| EPIDEMIOLOGIA | 65 |
| 1. STAN SANITARNY PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ | 65 |
| 1.1. Stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne | 65 |
| 1.2. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne | 68 |
| 1.3. Stacja dializ | 71 |
| 1.4. Pogotowie ratunkowe | 72 |
| 1.5. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową | 72 |
| 2. ZAPOBIEGANIE I ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROBY ZAKAŻONYCH ... | 75 |
| 3. NADZÓR NAD WYKONAWSTWEM SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH | 83 |
| 4. OGNISKA EPIDEMICZNE | 84 |
| PODSUMOWNIE | 87 |
| HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY | 88 |
| PODSUMOWANIE | 96 |
| OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA | 97 |
| PODSUMOWANIE | 112 |
| ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY | 114 |
| PODSUMOWANIE | 115 |

HIGIENA KOMUNALNA

Głównym celem działalności Sekcji Higieny Komunalnej w 2023 r. było sprawowanie nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i wody do kąpieli oraz nad obiektami użyteczności publicznej, poprzez prowadzenie efektywnej działalności kontrolnej oraz edukacyjnej i zdrowotnej wobec kontrolowanych zakładów, zmierzającej do wyegzekwowania przestrzegania obowiązujących przepisów prawa krajowego i europejskiego w zakresie ochrony zdrowia ludzkiego.

Głównymi kierunkami działania Sekcji Higieny Komunalnej w 2023 r. były:

1. Prowadzenie nadzoru w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w tym szczególnie poprzez dokonywanie ocen bezpieczeństwa zdrowotnego wody dla jej konsumentów, prowadzenie kontroli w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli i na pływalniach.
2. Sprawowanie nadzoru nad spełnieniem wymagań określonych w *ustawie z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium*.
3. Wzmożenie nadzoru sanitarnego nad nieruchomościami oraz środkami transportu publicznego, w obszarze wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym pod kątem spełnienia wymagań przeciwepidemicznych.

Działania podejmowane przez Sekcję Higieny Komunalnej w 2023 r. realizowane były m.in. poprzez:

1. Prowadzenie kontroli obiektów i urządzeń użyteczności publicznej, nieruchomości oraz środków transportu publicznego, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.
2. Realizację „Planu pobierania próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz na pływalniach w ramach urzędowej kontroli i monitoringu jakości wody dla PIS na 2023 r.”
3. Prowadzenie oceny warunków higieniczno-sanitarnych letniego wypoczynku w odniesieniu do obiektów użyteczności publicznej.
4. Prowadzenie kontroli w obszarze dotyczącym postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, w zakresie ochrony zdrowia ludzkiego.
5. Prowadzenie kontroli warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych w kontekście nadzoru nad spełnieniem wymogów postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (przy współpracy z Sekcją Higieny Pracy).
6. Realizację zadań informacyjno-edukacyjnych w zakresie merytorycznym Sekcji Higieny Komunalnej.
7. Prowadzenie nadzoru w obszarze postępowania z odpadami (w tym odpadami medycznymi w miejscu ich wytwarzania).
8. Sprawowanie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi stosowanymi w procesach uzdatniania i/lub dystrybucji wody, zgodnie z przepisami *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*.
9. Prowadzenie nadzoru nad spełnieniem wymagań określonych w *ustawie z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium*.

Celem zwiększenia jakości sprawowanego nadzoru pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej w 2023 r. podnosili swoje kwalifikacje poprzez uczestnictwo w szkoleniach organizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny i Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu w zakresie bezpieczeństwa oraz ochrony zdrowia i życia ludzkiego.

W 2023 r. pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej, analogicznie jak w roku ubiegłym, prowadzili działania edukacyjne skierowane do uczniów trzech liceów ogólnokształcących w mieście Świdnica, polegające na zorganizowaniu (w siedzibie organu - Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy z inicjatywy PPIS w Świdnicy) serii wykładów, których tematyką była jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, nadzór nad jakością wody na pływalniach i w kąpieliskach oraz jakość wody ciepłej użytkowej w obiektach użyteczności publicznej.

Z prowadzonych przez Sekcję Higieny Komunalnej działań nadzorowych w 2023 r. sporządzano m.in.:

1. miesięczne raporty z realizacji *ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyborów tytoniowych*, dotyczące przestrzegania zakazu palenia tytoniu w obiektach użyteczności publicznej;
2. kwartalne raporty dotyczące przestrzegania przez podmioty wymagań określonych w *ustawie z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium*;
3. kwartalne informacje/sprawozdania z podejmowanych/planowanych przez podmioty działań celem uzyskania odstępstw dotyczących norm sanitarnych (wartości parametrów) w odniesieniu do wody wodociągowej (przeznaczonej do spożycia przez ludzi);
4. kwartalne opracowanie raportu aktualizacji bazy danych do Systemu Monitoringu Jakości Wody Przeznaczonej do Spożycia przez Ludzi;
5. dwumiesięczne raporty z opracowania harmonogramu pobierania próbek wody w wodociągach, na pływalniach i w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii Legionella;
6. raport dotyczący postępowania i unieszkodliwiania odpadów medycznych przez podmioty wytwarzające te odpady;
7. raport dotyczący warunków higieniczno-sanitarnego wypoczynku letniego w sezonie 2023 w odniesieniu do obiektów użyteczności publicznej oraz miejsc postojowych przy trasach komunikacyjnych.

Ponadto w 2023 r. opracowywano i przesyłano do organu II instancji (Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu):

1. zbiorczy raport dotyczący nadzoru nad solariami w zakresie spełnienia wymagań określonych w *ustawie z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium* w roku 2022 r.;
2. harmonogram pobierania próbek wody w wodociągach, na pływalniach i w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii Legionella na rok 2024;
3. informację dotyczącą wydanych w 2022 r. okresowych, obszarowych ocen o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
4. wykaz alternatywnych źródeł wody do spożycia w powiecie świdnickim;
5. roczny plan pobierania próbek wody przez PPIS w Świdnicy w 2024 r. (obejmujący: wykaz parametrów, ilości oznaczeń, proponowane terminy), a których badania zostaną przeprowadzone przez Dział Laboratoryjny WSSE we Wrocławiu, celem uzgodnienia z laboratorium;
8. sprawozdanie z dokonanej zbiorczej rocznej oceny wody na pływalniach za 2022 rok;
9. aktualny wykaz podmiotów działających na rynku spożywczym, wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia;
10. sprawozdanie opisowe oraz dane statystyczne (w postaci sprawozdania MZ-46) z działalności w zakresie higieny komunalnej za 2022 r.

1. STAN SANITARNY WYBRANYCH OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

W dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczące utrzymania należytego stanu higienicznego nieruchomości, zakładów pracy, instytucji, obiektów i urządzeń użyteczności publicznej oraz zbiorowego transportu publicznego, a także ochrona zdrowia ludzi przed szkodliwym działaniem sztucznego promieniowania ultrafioletowego (U\Z) w solariach.

Bieżący nadzór sanitarny obiektów użyteczności publicznej dotyczący w szczególności ich stanu sanitarnego (higieniczno – technicznego) prowadzono w oparciu o kontrole przestrzegania przepisów określających wymagania w tym zakresie.

W 2023 r. pod nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej pozostawało ogółem **540** obiektów, w tym:

1. 9 ustępów publicznych,
2. 10 pływalni (w tym 7 krytych i 3 odkryte),
3. 9 jednostek organizacyjnych pomocy społecznej,
4. 3 noclegownie,
5. 8 hoteli,
6. 2 pensjonaty,
7. 1 dom wycieczkowy,
8. 1 pole biwakowe,
9. 24 obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie,
10. 166 zakładów fryzjerskich,
11. 113 zakładów kosmetycznych,
12. 6 zakładów tatuażu,
13. 27 zakładów odnowy biologicznej,
14. 9 zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, itp.
15. 9 dworców i stacji kolejowych,
16. 1 dworzec autobusowy,
17. 10 terenów rekreacyjnych,
18. 57 cmentarzy,
19. 2 domy przedpogrzebowe,
20. 1 areszt śledczy,
21. 13 wodociągów publicznych,
22. 4 indywidualne ujęcia wody,
23. 2 ujęcia powierzchniowe,
24. 2 zbiorniki wyrównawcze,
25. 51 innych obiektów użyteczności publicznej, tj.:
 - 15 obiektów sportowych,
 - 11 zakładów pogrzebowych,
 - 4 kina, muzea, kluby,
 - 3 sale zabaw,
 - 16 stacji paliw,
 - 2 składowiska odpadów.

W 2023 r. ogółem skontrolowano 373 obiekty co stanowiło 69,1 % wszystkich obiektów, w tym m.in.:

- 100 % ustępów publicznych,
- 90 % pływalni,
- 100 % jednostek organizacyjnych pomocy społecznej,
- 100 % noclegowni,
- 100 % hoteli,
- 100 % pensjonatów,
- 100 % domów wycieczkowych,
- 100 % pól biwakowych,
- 100 % obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie,
- 38,1 % zakładów fryzjerskich,
- 92,1 % zakładów kosmetycznych,
- 100 % zakładów tatuażu,
- 59,3 % zakładów odnowy biologicznej,
- 100 % zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskich, kosmetycznych, itp.,
- 100 % dworców i stacji kolejowych,
- 100 % dworców autobusowych,
- 50 % terenów rekreacyjnych,
- 3,5 % cmentarzy,
- 100 % domów przedpogrzebowych,
- 100 % aresztów śledczych,
- 100 % wodociągów publicznych,
- 100 % indywidualnych ujęć wody,
- 50 % ujęć powierzchniowych,
- 100 % zbiorników wyrównawczych,
- 56,8 % innych obiektów użyteczności publicznej.

Ponadto przeprowadzono dodatkowe kontrole w obiektach nienadzorowanych (niewpisanych do ewidencji obiektów), tj.:

- 6 kontroli interwencyjnych,
- 8 kontroli samochodów służących do przewozu zwłok i szczątków ludzkich,
- 25 kontroli, które dotyczyły nadzoru nad ekshumacjami,
- 9 kontroli dotyczących plombowania trumny/urny.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanych grupach obiektów, tj. cmentarzach, zakładach/domach pogrzebowych i obiektach obsługi pasażerskiej (wraz ze środkami transportu, w tym przeznaczonymi do przewozu zwłok/szczątków ludzkich), zakładach świadczących usługi upiększające ciało, obiektach świadczących usługi hotelarskie.

Nieprawidłowości stwierdzono w 14 skontrolowanych obiektach. Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były:

- zły stan techniczny pomieszczeń obiektów,
- zła jakość wody przeznaczonej do spożycia pod względem parametrów mikrobiologicznych i/lub fizykochemicznych,
- zła jakość wody ciepłej (użytkowej) pod względem parametrów mikrobiologicznych (z uwagi na stwierdzenie obecności bakterii z rodzaju Legionella),

- zła jakość wody na pływalniach pod względem parametrów mikrobiologicznych i/lub fizykochemicznych.

W skontrolowanej jednej z noclegowni stwierdzono zły stan techniczny pokoi oraz pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych (łazienki, brodziki) – wydano zalecenia z terminem wykonania do końca I kwartału 2024 r.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami polegającymi na złym stanie sanitarnym części wspólnych budynku mieszkalnego, stwierdzonymi podczas kontroli interwencyjnej (przeprowadzonej w obiekcie nieujętych w ewidencji obiektów), na osobę odpowiedzialną nałożono grzywnę (w drodze mandatu karnego) na kwotę 100,00 zł.

Ogółem w 2023 roku:

- a) przeprowadzono 429 kontroli,
- b) pobrano 171 próbek wody, w tym:
 - 56 próbek wody z wodociągów publicznych,
 - 90 próbek wody z pływalni,
 - 24 próbki wody ciepłej w kierunku oznaczenia bakterii z rodzaju Legionella,
 - 1 próbkę z innych urządzeń zaopatrujących w wodę.
- c) wydano:
 - 108 decyzji merytorycznych (w tym 16 w związku ze stwierdzonymi niezgodnościami, w których organ nałożył na strony obowiązki ich usunięcia),
 - 16 decyzji płatniczych na łączną kwotę 9339,13 zł,
 - 46 postanowień na sprowadzenie zwłok/szczątków ludzkich do Polski.

1.1. Obiekty rekreacji wodnej

Pływalnia, zgodnie z definicją zawartą w *ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych*, to obiekt kryty lub odkryty, z wodą przepływową, przeznaczony do pływania lub kąpieli, posiadający co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażony w urządzenia sanitarne, szatnie i natryski. Zagadnienia związane z funkcjonowaniem i nadzorem nad pływalniami w zakresie ich bezpieczeństwa zdrowotnego wody regulują krajowe akty prawne.

Za zapewnienie bezpieczeństwa kąpiących się osób odpowiedzialny jest podmiot prowadzący działalność w zakresie sportu lub rekreacji. W przypadku pływalni jest to osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która prowadzi działalność w tym zakresie, oraz właściwy miejscowo wójt (burmistrz, prezydent miasta). Zarządzający pływalnią umieszcza w ogólnie dostępnym miejscu informacje dotyczące zasad korzystania, ograniczeń w korzystaniu z wyznaczonego obszaru wodnego oraz sposobie powiadamiania o wypadkach wraz z numerami alarmowymi.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wszystkim użytkownikom pływalni właściciel obiektu zobowiązany jest do prowadzenia kontroli wewnętrznej, na podstawie wymagań określonych w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach*. Badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są zgodnie z harmonogramami ustalonymi we współpracy z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Kontrole przeprowadzane są również przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach prowadzanego nadzoru nad jakością wody. Dzięki takiej współpracy podmiotów, pozwalającej na szybkie eliminowanie zagrożeń zdrowotnych, wzrasta zaufanie kąpiących się do podmiotów zarządzających pływalniami oraz niezależnych organów nadzorczych, czuwających nad ich bezpieczeństwem.

Rozporządzenie w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, reguluje najważniejsze kwestie w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody dotyczące:

- wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach,
- częstotliwości pobierania próbek wody na pływalniach,
- metodyk referencyjnych analiz i sposobu oceny, czy woda na pływalniach odpowiada wymaganym warunkom,
- sposobu informowania ludności o jakości wody na pływalniach.

Określone w rozporządzeniu zakres i częstotliwość badania stanowią minimum badań koniecznych do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego osób kąpiących się oraz kontroli prawidłowości prowadzenia procesów uzdatniania i dezynfekcji wody. Zakres tych badań pozwala na dokonanie oceny jakości wody na pływalni. Na podstawie danych z badań jakości wody, dla każdej pływalni dokonywana jest przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego zbiorcza roczna ocena jakości wody na pływalni.

Kontrola jakości wody basenowej jest szczególnie ważnym elementem nadzoru sanitarnego na pływalniach. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, poza sprawowaniem nadzoru nad jakością wody, nadzorują także warunki higieniczno-sanitarne i stan techniczny hali basenowej, zaplecza technicznego oraz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach nadzoru nad wodą na pływalniach:

- uzgadniają przedkładane przez zarządzających pływalniami harmonogramy badań jakości wody,
- gromadzą i analizują dane jakości wody na pływalniach,
- wykonują badania jakości wody,
- wydają zbiorcze roczne oceny jakości wody na pływalniach na podstawie wyników badań i pomiarów realizowanych przez zarządzającego pływalnią oraz wyników badań wykonanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

PŁYWALNIE KRYTE

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Świdnicy było 7 obiektów.

Stan sanitarny i techniczny obiektów był bez zastrzeżeń.

W 2023 r. w 7 pływalniach krytych stwierdzono złą jakość wody basenowej pod względem mikrobiologicznym (przekroczenie norm sanitarnych w odniesieniu do: ogólnej liczby mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48h, bakterii *Pseudomonas aeruginosa*) i/lub fizykochemicznym (przekroczenie norm sanitarnych w odniesieniu do: utlenialności, chloroformu, Σ THM, mętności).

W 5 obiektach wyniki kolejnych poborów wody wykazały dobrą jej jakość (zarządzający podjęli działania naprawcze we własnym zakresie; przed wydaniem decyzji administracyjnej przez organ).

W 2 obiektach ze względu na złą jakość wody pod względem fizykochemicznym wszczęto postępowania administracyjne.

Zarządzający pływalniami wdrożyli programy naprawcze w przedmiocie zapewniania właściwych parametrów mikrobiologicznych wody (we własnym zakresie; przed wydaniem decyzji administracyjnej przez organ), w wyniku których zostały wyeliminowane nieprawidłowości.

Organ wydał 2 decyzje administracyjne, w których nałożył na strony obowiązki doprowadzenia wody do norm sanitarnych pod względem fizykochemicznym. Nakazy ujęte w tych decyzjach administracyjnych zostały przez strony wykonane.

Kolejne pobory próbek wody z przedmiotowych pływalni wykazały dobrą jakość wody pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym.

PLYWALNIE ODKRYTE

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Świdnicy były 3 obiekty. Stan sanitarny i techniczny wszystkich obiektów był bez zastrzeżeń.

W 2023 r. na 2 obiektach w pobranych próbkach wody stwierdzono złą jakość wody pod względem fizykochemicznym (przekroczenie norm sanitarnych w odniesieniu do: chloroformu, Σ THM).

Ze względu na złą jakość wody pod względem fizykochemicznym wszczęto postępowania administracyjne. PPIS w Świdnicy wydał 2 decyzje administracyjne nakazujące stronom doprowadzenie wody do norm sanitarnych pod względem fizykochemicznym.

Zarządzający pływalniami wdrożyli programy naprawcze, w wyniku których zostały wyeliminowane nieprawidłowości (zapewniono wodę odpowiadającą normom sanitarnym). Powyższe potwierdziły kolejne pobory próbek wody z przedmiotowych pływalni wykazały dobrą jakość wody pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym.

1.2. Inne obiekty użyteczności publicznej

Przedmiotowa grupa obiektów obejmuje, m.in. składowiska odpadów innych niż niebezpieczne, obiekty sportowe, zakłady pogrzebowe (wraz ze środkami transportu do przewozu zwłok/szczątków), kina, klub, muzea, place zabaw, stacje paliw, itp. W przypadku tego typu obiektów zachowanie właściwego stanu sanitarnego jest niezbędne z uwagi na zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających, a także przebywających w ich sąsiedztwie.

W analizowanym roku przeprowadzono 42 kontrole innych obiektów użyteczności publicznej będących pod nadzorem PPIS w Świdnicy. Ponadto skontrolowano 17 samochodów przeznaczonych do przewozu zwłok/szczątków.

W 1 obiekcie (hali sportowej) stwierdzono zły stan techniczny pomieszczeń, w tym pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.

W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości z terminem wykonania przypadającym na I kwartał 2024 r. (postępowanie w przedmiotowym zakresie będzie kontynuowane w 2024 r.).

W pozostałych obiektach stan sanitarny oraz techniczny był prawidłowy.

2. ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na podstawie krajowych aktów prawnych o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej* i *ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków*. Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*, które są zgodne z przepisami europejskimi. Woda jest w pełni bezpieczna dla zdrowia, jeśli spełnia określone w rozporządzeniu wymagania. Bezpieczeństwo zdrowotne wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi jest zagadnieniem złożonym, uzależnionym od wielu czynników wpływających na jakość wody w całym łańcuchu dostaw – od ujmowania wody surowej, jej uzdatniania, magazynowania, aż po dystrybucję do punktu zgodności, czyli do kranu odbiorcy.

Zapewnienie odpowiedniej ilości i jakości wody do spożycia jest ważnym i skomplikowanym zadaniem. Zagrożenia pojawiające się w systemach zaopatrzenia w wodę mogą mieć wpływ na zdrowie publiczne. Jakość dostaw wody do picia jest ściśle powiązana z możliwością wystąpienia szeregu czynników w cyklu produkcji wody, które mogą wpłynąć negatywnie na jakość wody docierającej do odbiorcy końcowego (konsumenta). Na jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi często ma wpływ sposób dystrybucji wody, realizowany przez przedsiębiorstwo wodociągowe, a zwłaszcza stan techniczny sieci wodociągowych, okres ich eksploatacji i rodzaj materiałów, z jakich zostały wykonane, sposób ich eksploatacji (płukanie sieci, planowe remonty i renowacje).

Podstawą zapewnienia konsumentom bezpiecznej wody do spożycia stanowią zarówno badania wykonywane przez producentów, dostawców wody w ramach kontroli wewnętrznej, jak i badania realizowane w ramach nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Producenci wody prowadzą badania jakości wody na podstawie harmonogramów pobierania próbek wody (uzgodnionych z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej), zgodnie z częstotliwością i zakresem określonymi w obowiązujących przepisach prawa, natomiast organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z ustalonym planem działania na dany rok.

Zakres badań wody przeprowadzonych w 2023 r. obejmował zarówno badania mikrobiologiczne, fizykochemiczne, jak i organoleptyczne. Sprawozdania z badań realizowanych przez dostawców wody były na bieżąco przekazywane PPIS w Świdnicy, a pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej analizowali wyniki badań jakości wody, celem stwierdzenia jej przydatności do spożycia.

Podstawą nadzoru nad jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi była ocena zgodności wody z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w aspekcie zagrożeń zdrowotnych, w celu określenia, czy spożywana woda jest czysta i bezpieczna dla zdrowia.

W sytuacji gdy woda nie odpowiadała wymaganiom rozporządzenia *Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*, PPIS w Świdnicy podejmował niezwłoczne działania zmierzające do wdrożenia przez dostawców wody działań naprawczych (w tym poprzez wydanie decyzji administracyjnych – nakazujących usunięcie stwierdzanych nieprawidłowości).

Każdorazowo po stwierdzeniu, że jakość wody uległa zmianie i odbiega od norm sanitarnych, PPIS w Świdnicy opracowywał komunikat o jakości wody i zasadach jej użytkowania. Komunikaty rozpowszechniane były na stronie internetowej PSSE w Świdnicy.

Podejmowane działania w ramach obowiązujących przepisów krajowych przyczyniały się do zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego wody.

WODOCIĄGI PUBLICZNE

Wodociągi w przedziale produkcji 1 001 – 10 000 m³/dobę

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Świdnicy było 5 wodociągów publicznych w przedziale 1 001 – 10 000 m³/dobę (Strzegom, Świebodzice Dobromierz, Jaworzyna Śląska, Świdnica, Żarów).

W 1 wodociągu woda cały rok odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym.

W 4 wodociągach woda okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym (przekroczenie norm sanitarnych w odniesieniu do bakterii coli) lub fizykochemicznym (przekroczenie norm sanitarnych w odniesieniu do mętności, żelaza, manganu).

W 3 wodociągach strony podjęły działania naprawcze (we własnym zakresie; przed wydaniem decyzji administracyjnej przez organ), w wyniku których zostały wyeliminowane

nieprawidłowości (zapewniono wodę odpowiadającą normom sanitarnym). Powyższe potwierdziły kolejne wyniki badań wody pobranej z sieci wodociągowych przedmiotowych wodociągów, które wykazały dobrą jakość wody.

W 1 wodociągu, w związku ze złą jakością wody pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym wszczęto postępowanie administracyjne. Organ wydał decyzję (z rygorem natychmiastowej wykonalności; w związku z nieprawidłowymi parametrami mikrobiologicznymi wody), w której nałożył na stronę obowiązek doprowadzenia wody do norm sanitarnych pod względem mikrobiologicznym.

Ponadto PPIS w Świdnicy wydał decyzję warunkową (w związku z nieprawidłowymi parametrami fizykochemicznymi wody), w której nakazał stronie doprowadzenie wody do norm sanitarnych pod względem fizykochemicznym.

Kolejne wyniki badań wody pobranej z sieci wodociągowej, po działaniach naprawczych podjętych przez stronę wykazały, że woda odpowiada normom sanitarnym pod względem fizykochemicznym i mikrobiologicznym.

Na koniec roku 2023 wodociągi oceniono jako dostarczające wodę odpowiadającą normom sanitarnym.

Wodociągi w przedziale produkcji 101 – 1 000 m³/dobę

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Świdnicy było 8 wodociągów publicznych w przedziale 101 – 1 000 m³/dobę (Komorów, Miłochów, Jagodnik, Strzelce, Jaroszków-Rusko, Żelazów, Świebodzice Pełcznica, Dobromierz Gmina).

W 7 wodociągach woda cały rok odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym.

W jednym wodociągu (opartym na wodzie głębinowej) w zakresie oznaczanych parametrów mikrobiologicznych, odpowiadała normom sanitarnym, natomiast pod względem fizykochemicznym (przekroczenie norm sanitarnych w odniesieniu do mętności i zapachu) okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym.

Strona podjęła działania naprawcze (we własnym zakresie; przed wydaniem decyzji administracyjnej przez organ), w wyniku których zostały wyeliminowane nieprawidłowości (zapewniono wodę odpowiadającą normom sanitarnym).

Powyższe potwierdził kolejny wynik badania wody pobranej z sieci wodociągowej, który wykazał dobrą jakość wody pod względem fizykochemicznym.

Na koniec roku 2023 wodociągi oceniono jako dostarczające wodę odpowiadającą normom sanitarnym.

Ponadto, w obiekcie jednego z wodociągów stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i sanitarnych w zakresie stanu technicznego jego pomieszczeń.

W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie ww. nieprawidłowości, z terminem wykonania przypadającym na I połowę 2024 r.

INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODE

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Świdnicy były 4 indywidualne ujęcia wykorzystujące wodę do celów wodociągowych.

W 2 indywidualnych ujęciach woda cały rok odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym, obowiązującym dla wody przeznaczonej do spożycia dla ludzi.

W 2 indywidualnych ujęciach woda okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym (przekroczenie norm sanitarnych w odniesieniu do bakterii coli) lub fizykochemicznym (przekroczenie norm sanitarnych w odniesieniu do mętności).

Zarządcy podjęli we własnym zakresie (przed wydaniem decyzji administracyjnej przez organ) niezwłoczne działania naprawcze w celu doprowadzenia wody do norm sanitarnych.

Kolejne wyniki badania wody pobranej z przedmiotowych indywidualnych ujęć wody wykazały dobrą jakość wody pod względem mikrobiologicznym.

Na koniec roku 2023 indywidualne ujęcia wody oceniono jako dostarczające wodę odpowiadającą normom sanitarnym.

STAN SANITARNY CIEPŁEJ WODY W INSTALACJACH WODOCIĄGOWYCH WEWNĄTRZ BUDYNKÓW

W 2023 r. w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano 24 próbki wody ciepłej pod kątem występowania bakterii z rodzaju Legionella. Wyniki badań w 4 obiektach wykazały dobrą jakość wody, natomiast w obiekcie w jednym punkcie woda nie odpowiadała normom sanitarnym. Wynik analizy wykazał obecność bakterii Legionella w ilości 64 jtk w 1000 ml wody, podczas gdy norma wynosi do 50 jtk w 1000 ml. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję administracyjną z natychmiastowym rygorem wykonalności nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

Kolejny wynik badania wody w kierunku obecności bakterii Legionella wykazał, że odpowiada ona normom sanitarnym.

Ponadto, w ramach kontroli wewnętrznej 10 podmiotów gospodarczych prowadzących działalność w obiektach użyteczności publicznej, pobrało łącznie 48 próbek wody w kierunku oznaczenia obecności bakterii Legionella. Wyniki badań w 7 obiektach wykazały dobrą jakość wody, natomiast w 3 obiektach woda nie odpowiadała normom sanitarnym. W związku z powyższym wszczęto postępowania administracyjne. Wydano decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazujące usunięcie nieprawidłowości.

Kolejne wyniki badań wody w kierunku obecności bakterii Legionella wykazały, że odpowiada ona normom sanitarnym w ww. 3 obiektach.

PODSUMOWANIE

Mieszkańcy powiatu świdnickiego byli zaopatrywani w wodę bezpieczną dla zdrowia ludzkiego, wolną od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w liczbie stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz wolną od substancji chemicznych w ilościach zagrażających zdrowiu. Woda przeznaczona do spożycia przez konsumentów nie stanowiła ryzyka dla ich zdrowia. PPIS w Świdnicy dokonuje oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na podstawie sprawozdań z badań wody przeprowadzonych w ramach kontroli urzędowej. Przy ogólnej ocenie jakości wody uwzględniane były również sprawozdania z badań wody przeprowadzonych przez przedsiębiorstwa wodociągowe w ramach kontroli wewnętrznej.

W wyniku wszczętych postępowań administracyjnych, wyegzekwowano od podmiotów działających na terenie powiatu świdnickiego realizację większości obowiązków nałożonych na te podmioty w drodze decyzji administracyjnej. W przypadku dwóch podmiotów wszczęte w 2023 r. postępowania administracyjne będzie kontynuowane w 2024 r.

W konsekwencji poprawie uległ ogólny stan sanitarny oraz techniczny skontrolowanych obiektów i nie stwarzał on zagrożeń dla zdrowia lub życia potencjalnych użytkowników.

HIGIENA PRACY

Głównymi kierunkami działania Sekcji Higieny Pracy w 2023 r. było sprawowanie nadzoru nad:

1. Warunkami pracy celem ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących na stanowiskach.
2. Przestrzeganiem przepisów w zakresie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych, wprowadzania do obrotu wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych i substancji czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych w działalności zawodowej.
3. Przestrzeganiem przepisów w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin.
4. Przestrzeganiem przepisów w zakresie produktów kosmetycznych.

Ponadto podczas kontroli, celem podnoszenia świadomości podmiotów/pracodawców, pracownicy Sekcji Higieny Pracy podejmowali działania edukacyjno-informacyjne dotyczące:

- szkodliwości palenia papierosów (w tym przekazywano ulotki i plakaty na ten temat);
- zagrożeń wynikających z narażenia na radon w budynkach przeznaczonych na pobyt ludzi oraz w miejscach pracy - przekazywano pracodawcom informacje na temat Krajowego planu działania (w przypadku długoterminowych wskazanych powyżej zagrożeń), w którym wskazane są wytyczne dotyczące wykonywania pomiarów stężenia radonu w miejscach pracy pracowników, zlokalizowanych w budynkach na poziomie parteru i piwnicy. Informowano o możliwości skorzystania z materiałów edukacyjno – informacyjnych dostępnych na stronach Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB) oraz o dostępnych bezpłatnych szkoleniach on-line w tym temacie, organizowanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytut Medycyny Pracy im. Prof. J. Nofera;
- środków zastępczych - przekazywano pracodawcom informacje o dostępnych na stronie internetowej www.dopalaczeinfo.pl materiałach informacyjnych dotyczących środków zastępczych oraz przekazywano ulotki na ich temat.

Na stronie internetowej PSSE w Świdnicy zamieszczono również informację dla pracodawców na temat kampanii na lata 2023-2025 pt. „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy – Bezpieczeństwo pracy w świecie cyfrowym”.

Celem zwiększenia jakości sprawowanego nadzoru pracownicy Sekcji Higieny Pracy w 2023 r. podnosili swoje kwalifikacje poprzez uczestnictwo w szkoleniach organizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny i Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu w zakresie:

- produktów kosmetycznych dot. raportu bezpieczeństwa produktu kosmetycznego,
- narażenia na radon w miejscu pracy,
- ochrony zdrowia pracowników świadczących usługi w branży pogrzebowej, mających bezpośredni kontakt ze zwłokami,
- ferm zwierzęcych jako emitatorów czynników szkodliwych dla środowiska,
- działania drażniącego i uczulającego na skórę przez substancje chemiczne i wyroby medyczne,
- nadzoru urzędowego nad kosmetykami,
- szkodliwego działania hałasu.

W 2023 r. pracownik Sekcji Higieny Pracy, analogicznie jak w roku ubiegłym, prowadził działania edukacyjne skierowane do uczniów trzech liceów ogólnokształcących w mieście Świdnica, polegające na zorganizowaniu (w siedzibie organu - Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy z inicjatywy PPIS w Świdnicy) serii wykładów, których tematyką były „Kosmetyki w kontekście ochrony zdrowia ludzi”.

W 2023 roku nie przeprowadzono wspólnych kontroli z Państwową Inspekcją Pracy, Służbą Medycyny Pracy oraz innymi instytucjami.

W ramach współpracy z Komisariatem Policji w Żarowie przekazano dokumentację dotyczącą kontroli przeprowadzonej przez pracownika PPIS w Świdnicy w magazynie odpadów niebezpiecznych w Żarowie.

1. NADZÓR NAD WARUNKAMI SANITARNO-HIGIENICZNYMI ŚRODOWISKA PRACY

1.1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez Sekcję Higieny Pracy obejmował kontrole dotyczące: przestrzegania przepisów m.in. z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, a także oceny ryzyka zawodowego.

Pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy w 2023 roku znajdowało się **966** zakładów pracy, w których zatrudnionych było ogółem **26591** pracowników, z tego 1978 osób (7,44%) zatrudnionych było w warunkach występowania przekroczeń dopuszczalnych norm czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy.

Tabela - Porównanie działalności nadzorowej w zakresie higieny pracy w latach 2018-2023

| Działalność nadzorcza | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Liczba zakładów | 877 | 911 | 879 | 901 | 923 | 966 |
| Liczba zatrudnionych pracowników | 24694 | 25473 | 25616 | 26373 | 26628 | 26591 |
| Liczba skontrolowanych zakładów | 184 | 210 | 111 | 146 | 217 | 169 |
| Liczba przeprowadzonych kontroli w zakładach pracy | 210 | 242 | 118 | 175 | 252 | 234 |
| Liczba wydanych decyzji | 52 | 77 | 40 | 36 | 57 | 64 |

Na terenie powiatu świdnickiego w 2023 roku skontrolowano **169** zakładów pracy, w których przeprowadzono łącznie **234** kontrole.

Zakres kontroli obejmował:

- ocenę zagrożeń zawodowych występujących w środowisku pracy,
- dokonywanie szczegółowej analizy wyników badań środowiskowych na stanowiskach pracy z uwzględnieniem występowania przekroczeń obowiązujących norm i chorób zawodowych,
- nadzór nad obowiązkiem zapewnienia przez pracodawców opieki profilaktycznej nad pracownikami,
- sprawdzenie warunków pracy w obiektach wprowadzających do obrotu i stosujących w działalności zawodowej niebezpieczne substancje/mieszanki chemiczne stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzkiego,
- podejmowanie działań w zakresie zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych.

Nieprawidłowości stwierdzono w 64 skontrolowanych zakładach pracy.

Do najczęściej stwierdzanych podczas kontroli uchybień należały:

- brak oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą na określonych stanowiskach pracy, w tym w zakresie narażenia pracowników na czynniki biologiczne i rakotwórcze,
- brak aktualnych wyników pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy,
- nie przekazano do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- niezgodne z obowiązującymi przepisami oznakowanie pojemników zawierających mieszaniny chemiczne,
- brak aktualnych kart charakterystyki mieszanin chemicznych
- brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia,
- niewłaściwy stan higieniczno – sanitarny pomieszczeń przeznaczonych dla pracowników,
- przekroczenie norm dopuszczalnych stężeń (NDS) czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy dot. pyłów mąki – frakcja wdychalna,
- brak spisu niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych stosowanych w zakładzie pracy,
- nie opracowano programu działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas pracowników zatrudnionych na określonym stanowisku pracy,
- brak oznakowania znakami bezpieczeństwa miejsc pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas w środowisku pracy przekraczają normy dopuszczalnych natężeń (NDN),
- brak wyposażenia pracowników w środki ochrony indywidualnej słuchu zgodnie z doborem na określonym stanowisku pracy,

- brak zapewnienia w zakładzie sprawnie funkcjonującego systemu pierwszej pomocy w razie wypadku poprzez wyznaczenie i przeszkolenie pracowników w udzielaniu pierwszej pomocy,
- brak instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczących obsługi urządzeń technicznych, postępowania z materiałami szkodliwymi dla zdrowia,
- brak numeru pozwolenia na obrót produktami biobójczymi,
- brak zapewnienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami, odpowiedniej temperatury w pomieszczeniu pracy.

W związku ze stwierdzonymi brakami i uchybieniami higienicznymi i zdrowotnymi wydano ogółem:

- 64 decyzje administracyjne (merytoryczne), w tym: 43 nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości; 10 umarzających wszczęte postępowania administracyjne; 11 zmieniających termin wykonania nałożonych na strony obowiązków;
- 63 decyzje płatnicze (obciążające strony kosztami przeprowadzonych kontroli, w wyniku których stwierdzono brak przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych) na łączną kwotę 25.822,97 zł.

W 2023 r. nie wpłynęły do PPIS w Świdnicy odwołania stron od decyzji wydanych przez organ.

W 2023 r. wydano 1 upomnienie dotyczące niewykonania przez stronę w wyznaczonym terminie obowiązku nałożonego decyzją administracyjną (nakazującą). Nakaz dotyczył obowiązku obniżenia (do norm dopuszczalnych) stężenia pyłów mąki – frakcja wdychalna na danym stanowisku pracy. W toku prowadzonego postępowania administracyjnego strona wskazany powyżej obowiązek.

W 2023 r. wydano 1 postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania przez stronę obowiązku wynikającego z decyzji organu. W 2023 r. wydano 1 tytuł wykonawczy.

W związku z brakiem utrzymania czystości i porządku stanowisk pracy oraz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych w skontrolowanych w 2023 r. 4 zakładach, osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami (w drodze mandatów karnych) - nałożono cztery mandaty karne na łączną kwotę 800 zł.

W 2023 roku podczas wykonywanych czynności kontrolnych w zakładach pracy zbierano informacje na temat przestrzegania zakazu palenia tytoniu i innych wyrobów tytoniowych, w tym papierosów elektronicznych przez pracowników.

1.2. Ocena narażenia zawodowego

Na podstawie dokonanej analizy posiadanej dokumentacji wyników badań środowiskowych i przeprowadzonych kontroli sanitarnych, charakterystyka zagrożeń zawodowych w zakładach pracy objętych nadzorem przedstawia się następująco - liczba zatrudnionych w 2023 roku na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik szkodliwy w natężeniach powyżej NDN (najwyższe dopuszczalne natężenie) wynosi ogółem 1978, w tym:

- czynniki fizyczne (hałas) - 1978
- czynniki fizyczne (drżania mechaniczne) – 385.

W 2023 r. na terenie Wałbrzyskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej "INVEST-PARK" Podstrefy Żarów, Świdnica (generujących w znacznych stężeniach i natężeniach czynniki szkodliwe na stanowiskach pracy, które przyczyniają się do powstawania chorób zawodowych) skontrolowano 5 zakładów pracy, w których przeprowadzono 4 kontrole warunków pracy oraz 2 kontrole w zakresie wprowadzania na rynek produktów kosmetycznych.

Na terenie powiatu świdnickiego, do zakładów będących w ewidencji Sekcji Higieny Pracy o podwyższonym poziomie ryzyka zawodowego należy zaliczyć 31 kamieniołomów i 114 zakładów zajmujących się obróbką kamienia.

Wydobycie i przerób kamienia odbywa się za pomocą urządzeń stwarzających duże zagrożenie dla zatrudnionych pracowników: hałas, zapylenie, drgania o ogólnym działaniu na organizm człowieka, drgania działające na organizm człowieka przez kończyny górne. W celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy pracodawcy stosują rotację pracowników, wprowadzają nowe procesy technologiczne, skracają czas pracy oraz wdrażają programy działań technicznych i organizacyjnych mających na celu najskuteczniejsze zmniejszenie narażenia pracowników na hałas i drgania mechaniczne. Pracownicy zatrudnieni w narażeniu na czynniki szkodliwe zobowiązani są do stosowania środków ochrony indywidualnej takich jak maski p/pyłowe, ochronniki słuchu, okulary, rękawice antywibracyjne.

W 2023 roku skontrolowano 49 zakładów pracy należących do branży górniczej (kamieniołomy, zakłady kamieniarskie), w których przeprowadzono ogółem 69 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli w 20 zakładach pracy stwierdzono braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne, tj.:

- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowiskach pracy,
- brak wyników pomiarów stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowiskach pracy,
- brak umywalni z natryskami dla pracowników,
- brak ciepłej i zimnej wody w pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych,
- brak doboru ochronników słuchu na stanowiskach pracy,
- brak programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas i drgania mechaniczne na stanowiskach pracy,
- brak aktualnych wyników pomiarów: natężenia hałasu; natężenia drgań o działaniu ogólnym na organizm człowieka; natężenia drgań o działaniu miejscowym na organizm człowieka,
- brak przesłanej informacji do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o procesie technologicznym o działaniu rakotwórczym za rok 2022,
- brak wpisu wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia do karty badań i pomiarów,
- brak przeprowadzonej oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy,
- niewłaściwy stan pomieszczeń higienicznosanitarnych,
- brak szafek odzieżowych dla pracowników w pomieszczeniu szatni.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami w zakładach pracy wszczęto postępowania administracyjne. Na 15 podmiotów PPIS w Świdnicy nałożył obowiązki usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości (w drodze decyzji administracyjnych) – w toku prowadzonego postępowania administracyjnego 13 podmiotów wykonało nakazy wynikające z w/w decyzji organu, co potwierdziły kontrole sprawdzające, natomiast w przypadku

2 podmiotów wyznaczony termin realizacji nakazów jeszcze nie minął. W 5 zakładach pracy stwierdzono braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne zostały usunięte przed wydaniem przez PPIS w Świdnicy decyzji administracyjnych.

W 2023 r. nie wpłynęły do PPIS w Świdnicy odwołania stron od decyzji wydanych przez organ.

1.3. Choroby zawodowe

W 2023 r. postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych prowadzone były na podstawie przepisów określonych w *rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych* oraz *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 r. w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób*.

Do PPIS w Świdnicy w 2023 r. wpłynęło łącznie **18** podejrzeń o chorobę zawodową.

W wyniku przeprowadzonych w 2023 r. postępowań wyjaśniających i administracyjnych PPIS w Świdnicy wydał ogółem 17 decyzji w sprawach chorób zawodowych, w tym 9 decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych, ujętych w wykazie chorób zawodowych, stanowiącym załącznik do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych, tj.:

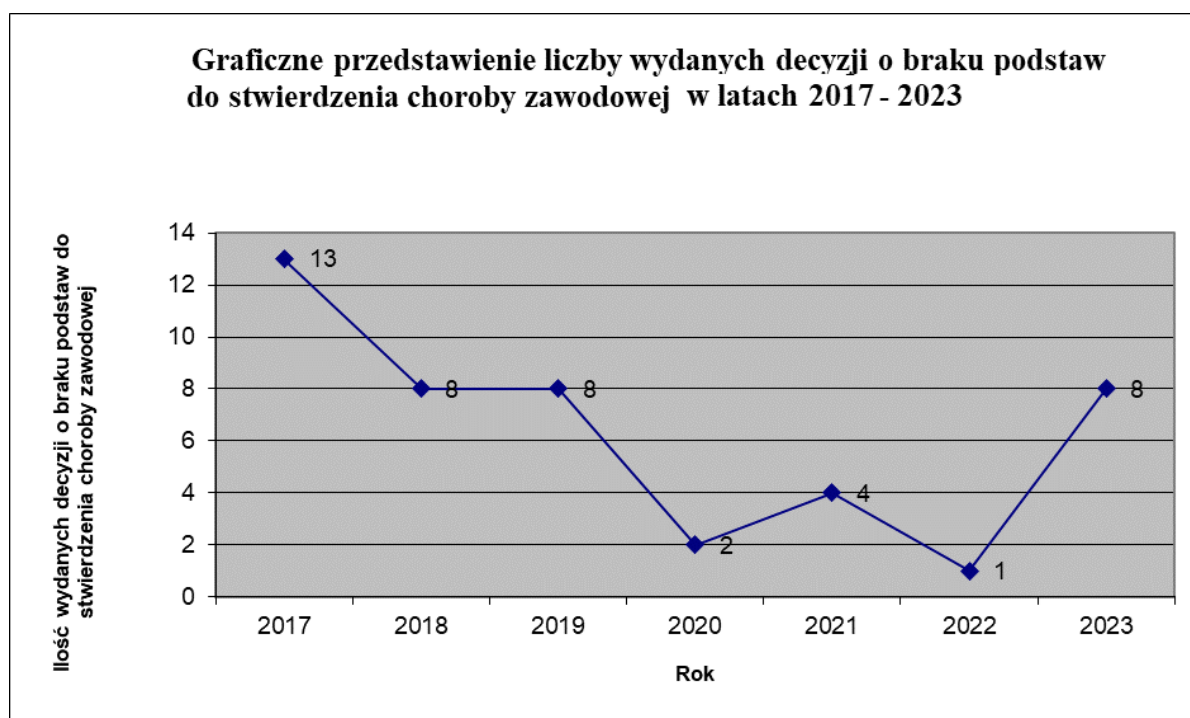
- **w poz. 3** – pylice płuc – 4 decyzje;
- **w poz. 19** – przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy – 2 decyzje;
- **poz. 20** – przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy – 3 decyzje.

Ponadto organ wydał 8 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia chorób zawodowych, ujętych w wykazie chorób zawodowych, stanowiącym załącznik do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych, tj.:

- **w poz. 3** - pylice płuc - 1 decyzja,
- **w poz. 6** - astma oskrzelowa - 1 decyzja,
- **w poz. 19** - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy - 2 decyzje,
- **w poz. 20** - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy - 1 decyzja,
- **w poz. 21** - obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszącym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1, 2, 3 kHz - 1 decyzja,
- **poz. 22** - zespół wibracyjny: postać naczyniowo – nerwowa - 2 decyzje.

We wszystkich przypadkach ww. decyzje zawierały jedną jednostkę chorobową.

Wykres – Graficzne przedstawienie liczby wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w latach 2017 – 2023



Z powyższego wykresu wynika, że ilość decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w 2023 roku zwiększyła się o 7 w stosunku do roku poprzedniego.

W 2023 roku na podstawie art. 105 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego została wydana 1 decyzja umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie choroby zawodowej - pylice płuc – pylica krzemowa (ujętej w pozycji 3 wykazu chorób zawodowych).

W 2023 roku sporządzono ogółem 96 kart oceny narażenia zawodowego, w tym:

- 90 kart oceny narażenia zawodowego dla DWOMP w Wałbrzychu,
- 2 karty oceny narażenia zawodowego dla DWOMP we Wrocławiu,
- 1 karta oceny narażenia zawodowego dla PSSE we Wałbrzychu,
- 3 karty oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Kłodzku.

W 2023 roku zostały wydane 3 zawiadomienia o braku przymiotu stron, które zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego nie spełniały definicji stron w prowadzonych przez organ postępowaniach dotyczących następujących chorób zawodowych:

- pylice płuc (poz. 3 wykazu chorób zawodowych) – 2 zawiadomienia,
- astma oskrzelowa (poz. 6 wykazu chorób zawodowych) – 1 zawiadomienie.

2. DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNA W RAMACH BIEŻĄCEGO NADZORU SANITARNEGO W OBSZARZE CHEMIKALIÓW

W 2023 roku przeprowadzono w ramach nadzoru nad:

- substancjami chemicznymi i ich mieszaninami – 106 kontroli,
- produktami biobójczymi – 28 kontroli,

- substancjami, mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 84 kontrole,
- detergentami – 6 kontroli,
- czynnikami biologicznymi – 37 kontroli.

W 2023 r. przeprowadzono 106 kontroli w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym: **45** kontroli w podmiotach odpowiedzialnych za ich wprowadzanie do obrotu; **2** kontrole u importera substancji chemicznych i ich mieszanin; **57** kontroli w zakładach stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w podmiotach wprowadzających do obrotu niebezpieczne substancje i niebezpieczne mieszaniny chemiczne w 6 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- braku aktualnych kart charakterystyki dla wprowadzanych do obrotu mieszanin chemicznych,
- braku oceny ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na czynniki chemiczne na stanowiskach pracy,
- braku etykiet zawierających informacje zgodne z treścią kart charakterystyki dla wprowadzanych do obrotu mieszanin chemicznych.

Względem podmiotów wszczęto postępowania administracyjne. Na 3 podmioty PPIS w Świdnicy nałożył obowiązki usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości (w drodze decyzji administracyjnych) – w toku prowadzonego postępowania administracyjnego strony wykonały nakazy wynikające z w/w decyzji organu. Natomiast braki higieniczne i zdrowotne w 3 zakładach pracy zostały usunięte przed wydaniem przez PPIS w Świdnicy decyzji administracyjnych.

Ponadto w 2023 roku przeprowadzono 6 kontroli na stacjach paliw w zakresie posiadania koncesji, wpisu do rejestru oraz zgłoszenia do Prezesa URE infrastruktury paliw ciekłych - nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 12 zakładach stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny chemiczne w zakładzie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnego spisu stosowanych substancji niebezpiecznych, mieszanin niebezpiecznych, substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie;
- brak oceny ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na czynniki chemiczne na stanowiskach pracy,
- brak zapewnionego oznakowania, zgodnego z obowiązującymi przepisami, pojemników zawierających mieszaniny chemiczne stosowane w procesie produkcyjnym na stanowiskach pracy.

Względem podmiotów wszczęto postępowania administracyjne. Na 6 podmiotów PPIS w Świdnicy nałożył obowiązki usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości (w drodze decyzji administracyjnych) – w toku prowadzonego postępowania administracyjnego strony wykonały nakazy wynikające z w/w decyzji organu, co potwierdziły przeprowadzone kontrole sprawdzające. Natomiast braki higieniczne i zdrowotne w 4 zakładach pracy zostały usunięte przed wydaniem przez PPIS w Świdnicy decyzji administracyjnych. W 2 przypadkach decyzje nakazujące zostały wydane 2024 r.

W 2023 roku skontrolowano 1 zakład pracy stosujący i 8 podmiotów wprowadzających do obrotu prekursorzy narkotyków kategorii 2 i 3 - nie stwierdzono nieprawidłowości.

PPIS w Świdnicy nie posiada na terenie objętym nadzorem producentów środków powierzchniowo-czynnych i detergentów oraz podmiotów zajmujących się importem detergentów.

W 2023 roku przeprowadzono 6 kontroli w zakresie detergentów w podmiotach prowadzących ich dystrybucje - nie stwierdzono uchybień.

W zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi w 2023 r. przeprowadzono 28 kontroli, w tym 23 kontrole w podmiotach odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych oraz 5 kontroli w zakładach stosujących produkty biobójcze.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 1 podmiocie odpowiedzialnym za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych stwierdzono wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych nie posiadających pozwolenia na obrót. W związku z powyższym wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą (z rygorem natychmiastowej wykonalności) wycofanie z obrotu wskazane powyżej produkty biobójcze. Nakaz wykonano, co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

W 2023 roku skontrolowano 56 zakładów, w których łącznie przeprowadzono 84 kontrole w zakresie czynników rakotwórczych, w tym:

- 75 kontroli w zakładach stosujących w działalności zawodowej czynniki rakotwórcze,
- 9 kontroli podczas prac przy usuwaniu wyrobów zawierających azbest.

Prace rozbiórkowe, podczas których obecny był przedstawiciel PPIS w Świdnicy, prowadzone były na terenie objętym nadzorem przez organ (powiat świdnicki), natomiast firmy zajmujące się ww. pracami mają siedzibę poza terenem powiatu świdnickiego. Przy usuwaniu wyrobów zawierających azbest zatrudnionych było 14 pracowników. Działania kontrolne obejmowały przede wszystkim aspekty bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych przy rozbiórkach. W wyniku podjętych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanym obszarze.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 18 zakładach pracy (stosujących w działalności zawodowej czynniki rakotwórcze) stwierdzono następujące braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne:

- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- nieprzekazanie Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi we Wrocławiu „Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym”,
- w przekazanej do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym za rok 2022 nie ujęto wszystkich informacji,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowisku pracy,
- brak wyników pomiarów stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowiskach pracy.

Względem podmiotów wszczęto postępowania administracyjne. Na 13 podmiotów PPIS w Świdnicy nałożył obowiązki usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości (w drodze decyzji administracyjnych) – w toku prowadzonego postępowania administracyjnego strony

wykonały nakazy wynikające z w/w decyzji organu. Natomiast braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne w 5 zakładach pracy zostały usunięte przed wydaniem przez PPIS w Świdnicy decyzji administracyjnych.

W 2023 r. przeprowadzono 42 kontrole w zakresie czynników biologicznych w 37 zakładach pracy.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 7 zakładach pracy stwierdzono uchybienia w zakresie czynników biologicznych, które dotyczyły braku lub nieprawidłowo sporządzonych dokumentów, tj.: oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą w zakresie czynników biologicznych na stanowiskach pracy; rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia; rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia.

Względem podmiotów wszczęto postępowania administracyjne. Na 2 podmioty PPIS w Świdnicy nałożył obowiązki usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości (w drodze decyzji administracyjnych) – w toku prowadzonego postępowania administracyjnego strony wykonały nakazy wynikające z w/w decyzji organu. Natomiast uchybienia higieniczne i zdrowotne w 3 zakładach pracy zostały usunięte przed wydaniem przez PPIS w Świdnicy decyzji administracyjnych. W 2 przypadkach decyzje nakazujące zostały wydane 2024 r.

W ewidencji zakładów prowadzonej przez PPIS w Świdnicy nie widnieją zakłady prowadzące działalność w obszarze mikroorganizmów i organizmów genetycznie modyfikowanych.

2.1. Produkty kosmetyczne

Sprawowany przez Sekcję Higieny Pracy nadzór nad produktami kosmetycznymi dotyczy kontroli przestrzegania przepisów w zakresie produktów kosmetycznych, w szczególności poprzez kontrole:

- dokumentacji dotyczącej produktów kosmetycznych w aspekcie oceny bezpieczeństwa;
- warunków wytwarzania produktów kosmetycznych i wprowadzenia zasad dobrej praktyki produkcji,
- prawidłowości znakowania produktów kosmetycznych.

Na terenie powiatu świdnickiego ewidencją objęto:

- 3 zakłady wytwarzające i konfekcjonujące kosmetyki,
- 2 zakłady konfekcjonujące kosmetyki (bez produkcji),
- 34 obiekty obrotu kosmetykami, w tym: 1 hurtownia oraz 31 sklepów, 1 zakład kosmetyczny oraz 1 zakład fryzjerski.

W 2023 r. przeprowadzono łącznie 42 kontrole (w tym 2 rekontrole) w 38 obiektach. W wyniku kontroli sanitarnych nieprawidłowości stwierdzono w 9 skontrolowanych obiektach. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwego oznakowania produktów kosmetycznych,
- braku oznakowania produktów kosmetycznych w języku polskim,
- braku podawania na opakowaniu informacji dotyczącej daty minimalnej trwałości,
- wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancje zakazane: Liliał (INCI: buthylphenyl methylpropional) oraz Lyrall (INCI: Hydroxyisohexyl 3 – cyclohexene carboxaldehyde),
- udostępniania na rynku produktów kosmetycznych po upływie daty minimalnej trwałości.

Wobec powyższego PPIS w Świdnicy wydał:

- 9 decyzji (z rygorem natychmiastowej wykonalności) nakazujących stronom zaprzestanie udostępniania na rynku produktów kosmetycznych niespełniających wymagań w zakresie właściwego oznakowania, produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancje zakazane Lilial lub Lyral oraz produktów kosmetycznych udostępnianych w sprzedaży po upływie dat minimalnej trwałości.
- 8 decyzji płatniczych (obciążających strony kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono wskazane powyżej niezgodności). Jedną decyzję płatniczą organ wydał w 2024 r.

W 2023 r. w jednym z zakładów produkujących produkty kosmetyczne pobrano 1 próbkę produktu kosmetycznego do badań laboratoryjnych (w kierunku oznaczenia parametrów mikrobiologicznych, tj. liczby mezofilnych organizmów tlenowych oraz obecności *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Candida albicans*, *Escherichia coli*) – nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów.

Ponadto w 2023 r. przeprowadzono 2 kontrole u 2 podmiotów stosujących w swojej działalności produkty kosmetyczne (zakład fryzjerski, zakład kosmetyczny). W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2023 r. skontrolowano 3 zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki w zakresie oceny warunków produkcji, dokumentacji oraz oznakowania opakowań jednostkowych. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2023 roku, w związku z otrzymanymi przez PPIS w Świdnicy pismami:

- PPIS w Koninie dotyczącego obecności aldehydu 2-(4-tert-butylobenzylo)propionowego, inna nazwa: butylophenyl methylpropional, Lilial, BHMCA (CAS: 80-54-6) w produkcie kosmetycznym,
- Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu dotyczącego planowania działalności pionu higieny pracy w roku 2023 (produkty rodzinne zawierające salicylan metylu),

przeprowadzono 2 kontrole w zakładzie produkującym i konfekcjonującym produkty kosmetyczne. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

2.2. Środki zastępcze (tzw. „dopalacze”)

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola przestrzegania przepisów o zakazie wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych (ŚZ) lub nowych substancji psychoaktywnych (NSP) w rozumieniu *ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii*. Ponadto do zadań inspekcji należy również ograniczanie zagrożeń oraz przeciwdziałanie zagrożeniom, jakie powodują środki zastępcze lub nowe substancje psychoaktywne, w tym podejmowanie działań w zakresie wczesnego ostrzegania o zagrożeniach.

Zgodnie ze wspomnianą ustawą:

1. Nowa substancja psychoaktywna (NSP) oznacza każdą substancję lub grupy substancji pochodzenia naturalnego lub syntetycznego w formie czystej lub w formie preparatu, działającą na ośrodkowy układ nerwowy, inną niż substancja psychotropowa i środek odurzający, stwarzającą – zgodnie z rekomendacją Zespołu do spraw oceny ryzyka zagrożeń dla zdrowia lub życia ludzi związanych z używaniem nowych substancji psychoaktywnych – zagrożenie dla zdrowia lub zagrożenie społeczne porównywalne do zagrożeń stwarzanych przez substancję psychotropową lub środek odurzający, lub które

naśladują działanie tych substancji, określoną w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 sierpnia 2018 r. w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych*.

2. Środek zastępczy (SZ) to produkt zawierający substancję o działaniu na ośrodkowy układ nerwowy, który może być użyty w takich samych celach jak środek odurzający, substancja psychotropowa lub nowa substancja psychoaktywna, którego wytwarzanie i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie przepisów odrębnych.

Spośród działań służących realizacji wymienionych zadań, jakie podejmuje inspekcja sanitarna, należy wymienić m.in:

- monitorowanie rynku w zakresie pojawienia się środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych,
- podejmowanie działań zapobiegawczych poprzez prowadzone kontrole w punktach sprzedaży,
- monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie zatruc i zgonów. Prowadzenie rejestru zatruc środkami zastępczymi (SZ) lub nowymi substancjami psychoaktywnymi (NSP),
- ostrzeżenie przed zagrożeniem, jakie mogą stwarzać środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.

W 2023 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy nie wpłynęły zgłoszenia podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi „dopalaczami” jak również sprawy związane z ujawnieniem posiadania środków zastępczych wśród osób z powiatu świdnickiego. W omawianym okresie przeprowadzono 3 kontrole na terenie miasta Świdnicy w lokalach oferujących w sprzedaży liquidity – płyny do napełniania wkładów elektronicznych, elektroniczne papierosy i ich elementy (ustniki, grzałki, parowniki, atomizery, szkiełka zapasowe, itp.), trafika np. fajki wodne, ustniki, młynki, szoty nikotynowe, herbata Yerba Mate w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono, aby wśród oferowanych w sprzedaży produktów znajdowały się produkty zawierające w swoim składzie THC-P lub HHC-P.

PODSUMOWANIE

Sekcja Higieny Pracy realizowała w 2023 r. działania, w szczególności administracyjne i kontrolne, których celem była poprawa warunków pracy oraz zwiększenie poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy.

Realizacja zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w zakresie kompetencji) przez Sekcję Higieny Pracy w istotnym stopniu przyczyniła się do poprawy warunków pracy oraz zwiększenia poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników, a także wzrostu świadomości pracodawców.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Głównym celem działalności Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w 2023 r. było sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu świdnickiego, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz warunkami żywienia zbiorowego poprzez prowadzenie efektywnej działalności kontrolnej oraz edukacyjnej i zdrowotnej wobec kontrolowanych zakładów, zmierzającej do wyegzekwowania przestrzegania obowiązujących przepisów prawa krajowego i europejskiego w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Głównymi kierunkami działania Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w 2023 r. były:

1. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia człowieka.
2. Sprawowanie nadzoru nad żywnością prozdrowotną (środkami spożywczymi objętymi obowiązkiem powiadamiania o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, tj. suplementami diety, środkami spożywczymi dla określonych grup, żywnością wzbogacaną).

Ogólne kierunki działania Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w 2023 r.

1. Prowadzono działania w systemie RASFF oraz podejmowano współpracę w tym zakresie z innymi jednostkami urzędowej kontroli żywności na terenie powiatu i/lub województwa.
2. Realizowano „Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2023 r.”.
3. Sprawowano nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w szczególności:
 - a. w zakresie zanieczyszczeń żywności (w tym mikrobiologicznych i fizykochemicznych),
 - b. w zakresie stosowania substancji dodatkowych do żywności,
 - c. nad produkcją pierwotną owoców miękkich i warzyw zielonych (które potencjalnie mogą być spożywane na surowo),
 - d. nad zakładami produkcji żywności gotowej do spożycia (RTE),
 - e. w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
4. Prowadzono wzmożony nadzór sanitarny nad zakładami, których stan sanitarny wymaga poprawy.
5. Dokonywano oceny sposobu żywienia zbiorowego pacjentów w szpitalach (na podstawie jadłospisów) – zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
6. Dokonywano oceny sposobu żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (na podstawie jadłospisów) na zgodność z przepisami prawa w tym zakresie.
7. Prowadzono wzmożony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego (w tym: zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego, zakładami małej gastronomii) oraz automatami do lodów w miejscowościach turystycznych, w szczególności w okresie wzmożonego ruchu turystycznego (okresie letnim).
8. Prowadzono wzmożony nadzór nad zakładami obrotu żywnością (tj. w hiper i supermarketach), w tym m.in. w zakresie warunków przechowywania oraz znakowania wód butelkowanych.
9. Prowadzono wzmożony nadzór nad miejscami obrotu żywnością (tj. zbożami)

w magazynach zbóż, skupach zbóż oraz młynach, w tym m.in. w zakresie identyfikowalności wprowadzanej do obrotu żywności.

10. Prowadzono wzmożony nadzór w miejscach hurtowej sprzedaży owoców miękkich, w tym m.in. w zakresie warunków przechowywania oraz identyfikowalności wprowadzanej do obrotu żywności. a także w zakresie dodatkowego poboru prób żywności (pochodzącej z Ukrainy) pod kątem zanieczyszczeń fizykochemicznych (tj. pestycydów).
11. Zapewniano udział pracowników Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w szkoleniach i naradach organizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny i Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.
12. Prowadzono wewnętrzne szkolenia dla pracowników Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia, w tym nowozatrudnionych w zakresie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności i żywienia, w tym dotyczące m.in. procedur kontrolnych, oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, K.p.a. podejmowania działań w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (systemu RASFF).
13. Realizowano Plan działania na rok 2023 dotyczący produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego we współpracy z innymi Inspekcjami, zgodnie z *Porozumieniem z dnia 22.12.2020 r.* (zawartym pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska) w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.
14. Prowadzono nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach Nr 1829/2003 i Nr 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym.
15. Sprawowano nadzór w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy żywności na etapie produkcji i obrotu, w tym również suplementów diety i środków spożywczych dla określonych grup oraz żywności wzbogacanej, określonych w szczególności przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), rozporządzenia Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności, rozporządzenia (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylającego dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009.
16. Realizowano zagadnienia związane z misjami Dyrektoriatu SANTE F Komisji Europejskiej.
17. Prowadzono na bieżąco bazę danych obiektów branży żywnościowej będących pod nadzorem PPIS w Świdnicy.
18. Prowadzono na bieżąco bazy danych wyników próbek pobranych w ramach urzędowej

kontroli i monitoringu żywności.

19. Sprawowano wzmożony nadzór nad zakładami produkcji i dystrybucji suplementów diety zlokalizowanymi na terenie powiatu świdnickiego.
20. Sprawowano nadzór nad sprzedażą internetową żywności (ze zwróceniem uwagi na sposób prezentacji/reklamy), ze szczególnym uwzględnieniem suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup i żywności wzbogacanej.
21. Sprawowano nadzór nad sprzedażą internetową suplementów diety (również nielegalną), w szczególności zawierających substancje i składniki roślinne, które nie powinny być stosowane podczas produkcji suplementów diety.
22. Kontynuowano współpracę z innymi organami kontroli żywności, w szczególności z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.
23. Przestrzegano zasad rozpatrywania skarg, wniosków i zażaleń.
24. Prowadzono nadzór nad produktami wprowadzonymi do obrotu, mogącymi stanowić zagrożenie dla ludzi, w tym mięsem wieprzowym, mięsem z dzików (w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń – ASF).
25. Prowadzono nadzór nad jakością tłuszczu smaźalniczego w zakładach produkcji (ciastkarniach) i zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego (zakładach małej gastronomii) pod względem zawartości związków polarnych, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania.
26. Prowadzono nadzór nad żywnością nieopakowaną produkowaną i/lub wprowadzaną do obrotu, w tym w zakresie przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat tej żywności (w szczególności dotyczących wszelkich składników mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych), zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

Zadania z zakresu ochrony zdrowia ludzkiego realizowano poprzez sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem:

- żywności,
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności,
- warunków żywienia zbiorowego ludzi (w szczególności pacjentów w szpitalach oraz dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty).

Podejmowane działania opierały się m.in. na:

- urzędowych kontrolach żywności,
- poborze próbek żywności do badań laboratoryjnych, w tym zgodnie z „*Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS na 2023 r.*”,
- prowadzeniu postępowań administracyjnych i egzekucyjnych wobec podmiotów, które nie przestrzegały wymagań higienicznych i zdrowotnych w procesie produkcji i/lub wprowadzania do obrotu żywności.

W 2023 r. pracownicy Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia, analogicznie jak w roku ubiegłym, prowadzili działania edukacyjne skierowane do uczniów trzech liceów ogólnokształcących w mieście Świdnica, polegające na zorganizowaniu (w siedzibie organu -

Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy z inicjatywy PPIS w Świdnicy) serii wykładów, których tematyką były korzyści i zagrożenia związane ze spożywaniem suplementów diety oraz żywności wzbogacanej (w tym napojów energetycznych).

Z prowadzonych przez Sekcję Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia działań nadzorowych w 2023 r. sporządzano m.in.:

1. miesięczne raporty z realizacji *ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyborów tytoniowych*, dotyczące przestrzegania zakazu palenia tytoniu w zakładach żywnościowo-żywnieniowych;
2. miesięczne raporty w sprawie występowania w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń dotyczące prowadzonego przez Sekcję Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia nadzoru nad środkami spożywczymi wprowadzanymi do obrotu/używanymi do produkcji wyrobów gotowych, tj. mięsem wieprzowym, mięsem z dzików oraz wyrobów wyprodukowanych z tego mięsa, w tym w zakresie identyfikowalności i znakowania tej żywności, sposobu postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego;
3. kwartalne raporty z realizacji *Decyzji Wykonawczej Komisji z dnia 13 czerwca 2013 r. zmieniającej decyzję wykonawczą 2011/884/UE w sprawie środków nadzwyczajnych w odniesieniu do niedozwolonego genetycznie zmodyfikowanego ryżu w produktach z ryżu pochodzących z Chin (2013/287/UE)*;
4. kwartalne raporty z realizacji *rozporządzenia Komisji (WE) nr 284/2011 ustanawiającego specjalne warunki i szczegółowe procedury dotyczące przywozu przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych i melaminowych pochodzących lub wysyłanych z Chińskiej Republiki Ludowej i Specjalnego Regionu Administracyjnego Hongkong*;
5. miesięczne sprawozdania z wyników działań kontrolnych w zakresie przeprowadzonych ocen prawidłowości znakowania suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej, wprowadzanych do obrotu w formie „stacjonarnej” (przez zakłady produkcyjne lub zakłady obrotu żywnością);
6. kwartalne sprawozdania z wyników działań kontrolnych w zakresie przeprowadzonych prezentacji/reklamy suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej (pod kątem przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat tej żywności) wprowadzanych do obrotu w formie sprzedaży „na odległość” (przez Internet);
7. kwartalne raporty dot. eksporterów owoców i warzyw do Federacji Rosyjskiej;
8. kwartalne sprawozdania z działalności bieżącej w zakresie prowadzonego przez Sekcję Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
9. raporty wyników działań kontrolnych przeprowadzonych w zakładach żywienia zbiorowego (w tym: zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, zakładach małej gastronomii) oraz kontroli automatów do lodów w miejscowościach turystycznych, w szczególności w okresie wzmożonego ruchu turystycznego (okresie letnim);
10. raport dotyczący oceny sposobu żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (na podstawie jadłospisów) w roku szkolnym 2022/2023, na zgodność z przepisami prawa w tym zakresie;
11. raport dotyczący wyników działań kontrolnych przeprowadzonych w sklepach wielkopowierzchniowych, dotyczący warunków przechowywania oraz znakowania wód butelkowanych;
12. raport dotyczący wyników działań kontrolnych przeprowadzonych w miejscach obrotu żywnością (tj. zbożami) w magazynach zbóż, skupach zbóż oraz młynach, w tym m.in. w zakresie identyfikowalności wprowadzanej do obrotu żywności;
13. raport dotyczący wyników działań kontrolnych przeprowadzonych w miejscach hurtowej

sprzedaży owoców miękkich, w tym m.in. w zakresie warunków przechowywania oraz identyfikowalności wprowadzanej do obrotu żywności, a także dodatkowego poboru prób żywności (pochodzącej z Ukrainy) pod kątem zanieczyszczeń fizykochemicznych (tj. pestycydów) ;

14. raport dotyczący wyników działań kontrolnych dotyczących produkcji pierwotnej, przeprowadzanych przy współdziałaniu innych organów kontroli, zgodnie z „*Planem działania na 2023 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22.12.2020 r. w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN i IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego*”;
15. tygodniowe raporty dot. współpracy z organami Krajowej Administracji Skarbowej (KAS) w okresie od czerwca do września;
które przekazywano organowi II instancji.

1. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA ORAZ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

W 2023 r. pod nadzorem pozostawało ogółem **2465** obiektów w tym:

1. 2430 zakładów żywności i żywienia, tj.:
 - 700 zakładów produkcji żywności (w tym 519 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej),
 - 1211 zakładów obrotu żywnością,
 - 340 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego,
 - 176 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
 - 3 zakłady usług cateringowych,
2. 5 wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
3. 30 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Ogółem skontrolowano **391 obiektów** co stanowi 15,9 % wszystkich zakładów, w tym m.in.:

- 44,2 % zakładów produkcji żywności (bez uwzględnienia podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej),
- 13,9 % zakładów obrotu żywnością (bez uwzględnienia środków transportu), w tym 48,6% hiper - i supermarketów,
- 33,7 % zakładów żywienia zbiorowego (w tym 60,2 % zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz 19,7 % zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego),
- 10 % zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono łącznie **506 kontroli sanitarnych** (w tym 28 kontroli interwencyjnych i 42 kontrole w ramach systemu RASFF).

Ogółem sporządzono 506 protokołów z kontroli sanitarnych.

W 2023 r. zatwierdzono 119 nowych obiektów.

Ponadto przeprowadzono 4 dodatkowe urzędowe kontrole żywności w obiektach nienadzorowanych (niewpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez organ – dalej: „rejestr zakładów”).

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dot. nieprzestrzegania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w zakładach będących pod nadzorem PPIS w Swidnicy nałożono ogółem **58 mandatów karnych na łączną kwotę 18400,00 zł.**

Ponadto nałożono **3 mandaty** karne na łączną kwotę **1000,00 zł** w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w trzech obiektach niewpisanych do rejestru zakładów prowadzonego przez PPIS w Świdnicy, lecz prowadzących działalność w zakresie sprzedaży żywności na terenie powiatu świdnickiego.

Wydano ogółem:

- 68 decyzji merytorycznych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych)
- 119 decyzji zatwierdzających zakłady,
- 179 decyzji płatniczych na kwotę 25510,00 zł (w tym 27 decyzji dotyczących kontroli granicznych na kwotę 7403,00 zł).

W analizowanym roku pobrano ogółem **235 próbek** do badań laboratoryjnych i/lub oceny prawidłowości znakowania, w tym 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zdyskwalifikowano ogółem **28 próbek**, tj.:

- **22** próbki ze względu na stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania,
- **1** próbkę selera (korzeń) ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu pn. linuron w ilości: 0,025 mg/kg ± 0,013 mg/kg,
- **5** próbek środka spożywczego pn. „Lody z automatu na bazie mleka o smaku waniliowym”, ze względu na wykrycie w 4 próbkach (z 5 pobranych) bakterii Entrobacteriaceae.

Ponadto w analizowanym roku przeprowadzono (na wnioski strony o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej środka spożywczego) 29 kontroli sanitarnych w zakresie spełnienia wymagań zdrowotnych przez środki spożywcze (głęboko mrożone) przeznaczone na eksport do Ukrainy i Gruzji w 1 zakładzie produkcyjnym (piekarni). Podczas kontroli dokonano oględzin i kontroli (w tym dokumentacji) towaru zgłoszonego do granicznej kontroli sanitarnej oraz środków transportu, którym towary są przewożone. W związku z przeprowadzonymi kontrolami sanitarnymi wydano 29 świadectw stwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych przez środki spożywcze oraz w drodze 27 decyzji administracyjnych obciążono stronę kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne na łączną kwotę 7403,00 zł.

W roku 2023 wydano 98 decyzji wykreślających zakłady z rejestru zakładów prowadzonego przez PPIS w Świdnicy, w związku z zakończeniem prowadzenia działalności w zakładach objętych nadzorem przez organ, w tym wykreślających zakłady z urzędu, z uwagi na brak powiadomienia o tym fakcie organu poprzez włożenie wniosku o wykreślenie zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (fakt stwierdzenia braku prowadzenia działalności w zakładach stwierdzano m.in. w wyniku wizytacji przedstawicieli PPIS w Świdnicy w siedzibie zakładów).

1.1. Ocena stanu sanitarnego obiektów produkcji żywności

W 2023 r. w rejestrze zakładów wpisane było **700** zakładów produkcji żywności, do których zalicza się:

- 8 wytwórni lodów,
- 8 automatów do lodów,
- 3 wytwórnie tłuszczów roślinnych,
- 24 piekarnie,
- 12 ciastkarni,

- 2 przetwórnice owocowo-warzywne,
- 1 przetwórnice grzybową,
- 1 browar,
- 1 słodownię,
- 1 wytwórnice napojów bezalkoholowych,
- 3 wytwórnice naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i stołowych,
- 4 zakłady garmazeryjne,
- 2 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego,
- 1 wytwórnice makaronów,
- 2 wytwórnice wyrobów cukierniczych,
- 1 wytwórnice majonezu,
- 2 wytwórnice suplementów diety,
- 1 wytwórnice substancji dodatkowych,
- 1 cukrownię,
- 519 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej,
- 3 podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej i rolniczego handlu detalicznego,
- 57 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich,
- 12 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej, rolniczego handlu detalicznego i dostaw bezpośrednich,
- 14 podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji żywności w warunkach domowych,
- 17 innych wytwórni żywności [w tym m.in. 1 rozlewnia oleju, 2 zakłady produkcji herbatek, 1 zakład produkcji herbat, 1 palarnia kawy, 2 zakłady produkcji win gronowych, 2 zakłady produkcji żywności wegańskiej, 3 zakłady konfekcjonowania żywności, 1 zakład prażenia ziaren roślin oleistych, 2 zakłady przetwórstwa żywności, 2 zakłady przetwórstwa rolno-spożywczego (inkubatory przetwórstwa lokalnego)].

Liczba zakładów produkcyjnych w 2023 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym, zwiększyła się o 26 zakładów.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem **82** zakłady produkcyjne, w których przeprowadzono łącznie **117** urzędowych kontroli żywności.

W trakcie urzędowych kontroli żywności w zakładach zwracano uwagę m.in. na:

- źródła pochodzenia i jakość stosowanych w produkcji surowców - ze szczególnym uwzględnieniem posiadanych świadectw jakościowych, w tym żywności pochodzenia zwierzęcego oraz mogącej potencjalnie zawierać, składać się lub być wyprodukowanych z GMO,
- jakość zdrowotną wody używanej w zakładach (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (surowców, wyrobów gotowych), w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
- właściwe zabezpieczenie zakładów przed szkodnikami,
- rodzaj stosowanych opakowań, w tym przechowywanie dokumentacji (np. deklaracji zgodności) dotyczącej używanych materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, potwierdzającej możliwość ich stosowania w bezpośrednim kontakcie z żywnością,

- rodzaj i ilość stosowanych dodatków do żywności,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładów, sprzętu oraz urządzeń produkcyjnych,
- przebieg procesów technologicznych (w tym monitoring parametrów procesu produkcyjnego),
- identyfikowalność (traceability) produkowanych i wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,
- postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (stanowiącymi odpady kategorii 3) oraz w postaci zużytego tłuszczu smażalniczego,
- stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładów instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- zapewnienie prawidłowego znakowania wyrobów gotowych zarówno opakowanych jak i wprowadzanych do obrotu bez opakowań (luzem), pod kątem przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności,
- stan zdrowia pracowników oraz zachowanie higieny osobistej przez personel (w tym w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej; posiadanie przez pracowników zakładów orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzających brak przeciwwskazań do wykonywania prac w styczności z żywnością).

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w **18** zakładach produkcyjnych.

Najczęściej stwierdzane uchybienia higieniczno-sanitarne dotyczyły m.in.:

- złego stanu technicznego pomieszczeń zakładów (w tym jego wyposażenia),
- braku utrzymania bieżącego stanu czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- braku orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno – epidemiologicznych osób pracujących w styczności z żywnością,
- obecności środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości i/lub terminów przydatności do spożycia przeznaczonych do produkcji wyrobów gotowych lub wprowadzenia do obrotu,
- braku przestrzegania higieniczno-sanitarnych warunków podczas przechowywania surowców, środków spożywczych oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- braku zapewnienia odpowiednich warunków termicznych podczas przechowywania środków spożywczych,
- niewłaściwej jakości surowców,
- nieprawidłowo oznakowanych środków spożywczych,
- niewłaściwej gospodarki odpadami,
- braku przedłożenia i/lub wdrożenia opracowanej dla zakładu dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w tym kart/rejestrów z prowadzonymi na bieżąco zapisami z czynności wykonywanych w ramach wskazanych powyżej systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności obowiązujących w zakładzie.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnych braki i/lub uchybienia sanitarno-higieniczne, stanowiące naruszenie przepisów prawa, w tym *ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* i/lub *ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń*, osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami - nałożono ogółem **11** mandatów karnych na łączną kwotę **4000,00 zł**.

W analizowanym okresie wydano ogółem **29** decyzji administracyjnych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych), w tym **17** decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa.

Na podstawie informacji będących w posiadaniu przez organ (w tym otrzymanej dokumentacji) dotyczących wystąpienia w 1 zakładzie niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, stanowiących zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi polegających na nieprawidłowej jakości zdrowotnej (pod względem parametrów mikrobiologicznych) lodów z automatu, z uwagi na stwierdzenie liczby *Enterobacteriaceae* > 100 jtk/g w czterech z pięciu próbek tego środka spożywczego, pobranych do badań laboratoryjnych przez przedstawiciela organu, PPIS w Świdnicy w celu wyeliminowania potencjalnego zagrożenia zdrowia ludzi oraz mając na uwadze ochronę ich zdrowia nałożył na strony (w drodze decyzji administracyjnych) obowiązki, którym nadano rygor natychmiastowej wykonalności, tj.:

- przeprowadzić skuteczne zabiegi mycia i dezynfekcji automatu do lodów, sprzętu i powierzchni produkcyjnych oraz udokumentować przeprowadzenie tych czynności;
- przeprowadzić szkolenie personelu z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas produkcji i wprowadzania do obrotu lodów z automatu, w tym dotyczące wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP oraz udokumentować przeprowadzenie tego szkolenia w przedmiotowym zakresie;
- zaprzestać prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów w automacie do lodów i ich wprowadzania do obrotu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych lodów z automatu.

Ponadto, nakazano stronie (w wyznaczonym terminie) udokumentować jakość zdrowotną lodów produkowanych w automacie do lodów pod kątem paramentu mikrobiologicznego (liczby *Enterobacteriaceae*) celem potwierdzenia lub weryfikacji prawidłowego funkcjonowania systemu HACCP, dobrej praktyki higienicznej (GHP), jak również potwierdzenia przestrzegania kryteriów higieny procesu.

W drodze prowadzonych postępowań administracyjnych, wyegzekwowano wykonanie nałożonych na strony obowiązków.

W roku 2023 r. przeprowadzono w zakładach produkcyjnych **3** kontrole sanitarne, w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami dotyczącymi niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności, w tym w zakresie:

- obecności zanieczyszczeń w produktach (w postaci ciał obcych),
- obecności szkodników w wyrobie gotowym,
- niewłaściwych cech organoleptycznych produktów.

Podjęte przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy czynności kontrole w zakładach nie potwierdziły zasadności niezgodności z przepisami prawa żywnościowego zgłoszonych przez osoby wnoszące.

W 2023 r. zbadano jakość tłuszczu smaźalniczego w kierunku procentowej zawartości związków polarnych w 3 ciastkarniach oraz 2 piekarniach (w których prowadzona jest także działalność w zakresie produkcji wyrobów ciastkarskich) - nie stwierdzono nieprawidłowości; uzyskane wyniki były zgodne z wymaganiami § 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określania maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczenia.

1.2. Ocena stanu sanitarnego obiektów obrotu żywnością

W 2023 r. w rejestrze zakładów wpisanych było **1211** zakładów obrotu żywnością, do których zalicza się:

- 567 sklepów spożywczych (w tym 37 super-, hipermarketów),
- 137 kiosków spożywczych,
- 59 aptek,
- 36 magazynów hurtowych,
- 16 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 266 środków transportu,
- 130 innych obiektów obrotu żywnością [w tym m.in. zakłady prowadzące działalność w zakresie sprzedaży żywności na odległość (przez Internet), automaty przeznaczone do sprzedaży żywności, magazyny dystrybucyjne, stoiska sprzedaży żywności zlokalizowane w Urzędach Poczтовых na terenie powiatu świdnickiego].

Liczba zakładów obrotu żywnością w 2023 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym, zmniejszyła się o 41 zakładów.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem **131** zakładów obrotu żywnością, w których przeprowadzono łącznie **170** urzędowych kontroli żywności.

W trakcie urzędowych kontroli żywności w zakładach zwracano uwagę m.in. na:

- jakość zdrowotną wprowadzanej do obrotu żywności (w tym pod kątem m.in. dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia, cech organoleptycznych środków spożywczych znajdujących się w sprzedaży),
- jakość zdrowotną wody używanej w zakładach (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności, w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
- właściwe zabezpieczenie zakładów przed szkodnikami,
- rodzaj stosowanych opakowań, w tym przechowywanie dokumentacji (np. deklaracji zgodności) dotyczącej używanych wyrobów i materiałów do kontaktu z żywnością, potwierdzającej możliwość ich stosowania w bezpośrednim kontakcie z żywnością,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładów, sprzętu oraz urządzeń,
- identyfikowalność (traceability) wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,
- postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (stanowiącymi odpady kategorii 3),
- stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładów instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- zapewnienie prawidłowego znakowania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu, w szczególności bez opakowań (luzem), pod kątem przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności,
- stan zdrowia pracowników oraz zachowanie higieny osobistej przez personel (w tym w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej; posiadanie przez pracowników zakładów orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzających brak przeciwwskazań do wykonywania

prac w styczności z żywnością).

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w **25** zakładach obrotu żywnością.

Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami higieniczno-sanitarnymi podczas podejmowanych czynności kontrolnych były:

- zły stan techniczny i higieniczno-sanitarny pomieszczeń zakładów, wyposażenia, sprzętu i urządzeń,
- obecność w obrocie handlowym środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości i/lub terminów przydatności do spożycia oraz o zmienionych cechach organoleptycznych,
- obecność w obrocie handlowym środków spożywczych mrożonych we własnym zakresie, w tym nieoznakowanych,
- obecność odchodów gryzoni w pomieszczeniach zakładu oraz obecności uszkodzonych (nadgryzione) przez gryzonie opakowań jednostkowych środków spożywczych wprowadzanego do obrotu handlowego w zakładzie,
- brak zapewnienia należytego zabezpieczenia zakładów przed dostępem szkodników,
- brak przedłożenia i/lub wdrożenia opracowanej dla zakładu dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i procedur opartych na zasadach systemu HACCP, dot. m.in. zaopatrzenia zakładu w wodę, szkoleń pracowników,
- brak orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów,
- nieprawidłowości w zakresie przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat suplementów diety.

W analizowanym okresie wydano ogółem **13** decyzji administracyjnych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych), w tym **5** decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa.

W roku 2023 r. przeprowadzono w zakładach obrotu żywnością **17** kontroli sanitarnych, w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami dotyczącymi w szczególności:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, w tym w zakresie wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego po ich spożyciu,
- braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu,
- złego stanu technicznego i higieniczno-sanitarnego pomieszczeń zakładów,
- wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie dat minimalnych trwałości/terminów przydatności do spożycia,
- braku przestrzegania przez pracowników zakładów elementarnych zasad higieny podczas sprzedaży żywności,
- wprowadzania zwierząt (psów) do sklepu spożywczego,
- niewłaściwego zapachu (fetoru) w zakładzie obrotu żywnością,
- obecności gryzoni w zakładzie.

Podjęte przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy czynności kontrole w zakładach w **9 przypadkach** potwierdziły zasadność otrzymanych przez organ zgłoszeń osób wnoszących. W pozostałych przypadkach wnioski uznano za niezasadne. Osobę wnoszącą każdorazowo zawiadamiano o sposobie załatwienia wniosku.

W wyniku kontroli sanitarnej (interwencyjnej) przeprowadzonej w 1 z supermarketów w powiecie świdnickim, stwierdzono nieprzestrzeganie wymagań higienicznych

i zdrowotnych, polegające na obecności gryzoni (myszy) i śladów ich bytowania w pomieszczeniach zakładu.

Podczas czynności kontrolnych strona podjęła działania zmierzające do usunięcia niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, w tym będących przedmiotem ukarania osoby odpowiedzialnej grzywną, tj.:

- unieruchomiono zakład we własnym zakresie w celu wyeliminowania potencjalnego zagrożenia zdrowia klientów sklepu spowodowanego możliwością zakupu i spożycia żywności zanieczyszczonej przez gryzonie,
- wezwano firmę zewnętrzną, świadczącą na rzecz zakładu usługi w zakresie dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji (DDD) w celu przeprowadzenia gruntownej inspekcji i zabiegów deratyzacji i dezynfekcji,
- wezwano firmę zewnętrzną w celu usunięcia nieszczelności w dolnych częściach drzwi wejściowych prowadzących do pomieszczenia magazynowego oraz ciągu komunikacyjnego,
- podjęto niezwłocznie czynności porządkowe w zakładzie oraz w zakresie przeglądu, wycofania z obrotu i usunięcia z zakładu środków spożywczych/wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z widocznymi śladami bytowania gryzoni (w tym o nadgryzionych opakowaniach).

W związku z powyższym PPIS w Świdnicy, w celu wyeliminowania potencjalnego zagrożenia zdrowia konsumentów oraz mając na uwadze ochronę ich zdrowia, w drodze decyzji administracyjnej (z rygorem natychmiastowej wykonalności co do pkt 1) nałożył na stronę obowiązki, tj.:

1. wzmocnić reżim sanitarny w zakresie kontroli pomieszczeń zakładu i jego otoczenia pod kątem obecności gryzoni oraz śladów ich bytowania poprzez zwiększenie częstotliwości zabiegów deratyzacji przeprowadzanych w zakładzie przez zewnętrzną firmę, tj. co najmniej 1 raz w tygodniu,
2. udokumentować wykonanie zabiegów deratyzacji w zwiększonej częstotliwości zgodnie z rozstrzygnięciem z punktu 1.

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego PPIS w Świdnicy otrzymał e-maile, informujące o usunięciu wskazanych powyżej nieprawidłowości, co zostało potwierdzone kontrolą sprawdzającą. Ponadto wzmocniono reżim sanitarny w zakresie kontroli pomieszczeń zakładu i jego otoczenia pod kątem obecności gryzoni oraz śladów ich bytowania poprzez zwiększenie częstotliwości zabiegów deratyzacji wykonywanych w zakładzie przez zewnętrzną firmę. Powyższe potwierdziła kolejna kontrola sprawdzająca przeprowadzona przez przedstawiciela organu w ww. zakładzie. Firma DDD przeprowadzała cotygodniowe wizyty mające na celu monitorowanie zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami - strona każdorazowo przesyłała drogą elektroniczną do PPIS w Świdnicy protokoły z przeprowadzonych zabiegów DDD.

PPIS w Świdnicy wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie poniesienia kosztów za przeprowadzoną kontrolę interwencyjną, w wyniku której stwierdzono nieprzestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych w ww. zakładzie oraz za kontrole sprawdzające przeprowadzone w tym obiekcie. Stronę obciążono kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne. Postępowanie administracyjne w przedmiotowej sprawie zostało zakończone.

Za stwierdzane podczas kontroli sanitarnych braki i/lub uchybienia sanitarno-higieniczne, stanowiące naruszenie przepisów prawa, w tym *ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* i/lub *ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń* osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami - nałożono ogółem **31** mandatów karnych na łączną kwotę **6500,00 zł**.

1.3. Ocena stanu sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2023 r. w rejestrze zakładów wpisanych było **340** zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym:

1. 193 zakładów małej gastronomii,
2. 43 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych,
3. 2 gospodarstwa agroturystyczne.

Liczba zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego w 2023 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym zmniejszyła się o 26 zakładów.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem **67** zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w których przeprowadzono łącznie **89** urzędowych kontroli żywności.

W trakcie urzędowych kontroli żywności w zakładach zwracano uwagę m.in. na:

- źródła pochodzenia i jakość surowców stosowanych w produkcji potraw/dań (w tym tłuszczu smaźalniczego),
- jakość zdrowotną wody używanej w zakładach (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (surowców, półproduktów, wyrobów gotowych), w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
- właściwe zabezpieczenie zakładów przed szkodnikami,
- rodzaj stosowanych opakowań (w przypadkach sprzedaży potraw/dań celem ich spożycia poza zakładami), w tym przechowywanie dokumentacji (np. deklaracji zgodności) dotyczącej używanych materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, potwierdzającej możliwość ich stosowania w bezpośrednim kontakcie z żywnością,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładów, sprzętu oraz urządzeń produkcyjnych,
- przebieg procesów technologicznych (w tym monitoring parametrów procesu produkcyjnego),
- identyfikowalność (traceability) produkowanych i wprowadzanych do obrotu posiłków/dań na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,
- postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (stanowiącymi odpady kategorii 3) oraz w postaci zużytego tłuszczu smaźalniczego,
- stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładów instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- zapewnienie prawidłowego znakowania wyrobów gotowych (potraw/dań) wprowadzanych do obrotu bez opakowań (luzem) lub pakowanych na życzenia klientów, pod kątem przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności,
- stan zdrowia pracowników oraz zachowanie higieny osobistej przez personel (w tym w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej; posiadanie przez pracowników zakładów orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzających brak przeciwwskazań do wykonywania prac w styczności z żywnością).

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w **16** zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego.

Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami higieniczno-sanitarnymi podczas podejmowanych czynności kontrolnych były:

- obecność środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminów, przydatności do spożycia, przeznaczonych do przygotowania potraw,
- brak utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- brak zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków magazynowania środków spożywczych i/lub materiałów do kontaktu z żywnością,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w kontakcie z żywnością,
- obecność nieoznakowanych środków spożywczych mrożonych we własnym zakresie,
- brak opracowania i/lub wdrożenia w pełnym zakresie instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w tym brak prowadzenia na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach opracowanych dla zakładu instrukcji GHP, GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat produkowanych/przygotowywanych w zakładzie i wprowadzanych do obrotu potraw/dań, dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu/przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych,

W analizowanym okresie wydano ogółem **16** decyzji administracyjnych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych), w tym **5** decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa.

Poniżej przedstawiono informacje o drastycznych zdarzeniach (w tym zagrażających zdrowiu i życiu ludzi), stwierdzonych w 3 obiektach (restauracjach) należących do analizowanej grupy:

I. W 2023 r. PPIS w Świdnicy otrzymał drogą elektroniczną sprawozdanie z badań stwierdzające obecność bakterii grupy coli w 100 ml próbki wody pobranej z sieci wodociągowej (przeznaczonej do spożycia przez ludzi) w jednej z restauracji w powiecie świdnickim (kran przy zlewozmywaku w kuchni). W zbadanej próbce wody **stwierdzono liczbę bakterii grupy coli wynoszącą 43 [31-60] jtk w 100 ml wody, podczas gdy w wodzie wodociągowej w kranie konsumenta dopuszcza się pojedyncze bakterie < 10 jtk.** Na podstawie przedmiotowego sprawozdania, ustalono, że w zakresie oznaczonego parametru mikrobiologicznego woda nie odpowiada wymaganiom sanitarnym. PPIS w Świdnicy w celu wyeliminowania potencjalnego zagrożenia zdrowia konsumentów oraz mając na uwadze ochronę ich zdrowia w drodze decyzji administracyjnej nakazał przedsiębiorcy wykonującemu działalność gospodarczą w restauracji:

1. zapewnić dla potrzeb zakładu wodę odpowiadającą właściwym wymaganiom jakościowym dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi poprzez wyeliminowanie w wodzie z sieci wodociągowej zagrożenia mikrobiologicznego spowodowanego przekroczeniem liczby bakterii grupy coli w 100 ml,
2. wzmocnić reżim sanitarny w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności poprzez zapewnienie w bieżącej działalności zakładu wody pitnej, spełniającej wymogi prawa żywnościowego, tj. o prawidłowych parametrach mikrobiologicznych (w tym, liczby bakterii grupy coli, Escherichia coli oraz enterokoków),
3. udokumentować spełnienie nakazu z pkt 1 decyzji, tj. przedłożyć aktualny wynik badania wody wodociągowej używanej w zakładzie pod względem parametrów

mikrobiologicznych.

Obowiązkom (opisanym w pkt 1 i 2) nadano rygor natychmiastowej wykonalności, gdyż było to niezbędne ze względu na ochronę zdrowia lub życia ludzi.

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego (w tym w wyniku kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w zakładzie) stwierdzono wykonanie przez stronę powyższych obowiązków.

II. W wyniku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w 1 z restauracji, stwierdzono nieprzestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych, polegające na obecności szkodników (mrówek) w pomieszczeniach zakładu. W drodze decyzji administracyjnej organ nałożył na stronę obowiązki:

1. przeprowadzenia zabiegu dezynsekcji w pomieszczeniach zakładu, w którym stwierdzono bytowanie mrówek oraz udokumentowanie wykonania zabiegu dezynsekcji,
2. zapewnienia odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników (mrówek) poprzez wyposażenie zakładu w odpowiedni system zabezpieczeń zapewniający skuteczną ochronę pomieszczeń zakładu przed dostępem wskazanych powyżej szkodników, a tym samym ochronę żywności przechowywanej, produkowanej i wprowadzanej do obrotu w zakładzie przed zanieczyszczeniem.

Obowiązkom (opisanemu w pkt 1) nadano rygor natychmiastowej wykonalności, gdyż było to niezbędne ze względu na ochronę zdrowia lub życia ludzi.

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego (w tym w wyniku kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w zakładzie) stwierdzono wykonanie przez stronę powyższych obowiązków.

III. W wyniku kontroli sanitarnej (tematycznej) w 1 z restauracji, stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, stwarzające bezpośrednie ryzyko zanieczyszczenia przygotowywanej i wprowadzanej do obrotu żywności, polegające m.in. na:

- braku oddzielenia strefy „brudnej” zakładu (tj. pomieszczenia zmywalni naczyń i pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw i owoców) od strefy „czystej” (tj. kuchni właściwej),
- połączeniu pomieszczenia zmywalni naczyń i pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw i owoców za pomocą okienka podawczego,
- braku zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków magazynowania brudnych warzyw z uwagi na ich przechowywanie w magazynie podręcznym środków spożywczych przy kuchni właściwej,
- braku zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania czystych naczyń stołowych z uwagi na zlokalizowanie szafy przelotowej przeznaczonej do ich przechowywania w strefie „brudnej” zakładu, tj. w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i owoców,
- braku umywalki do mycia rąk w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i owoców,
- braku punktu wodnego przeznaczonego do obróbki właściwej (mycia) mięsa w kuchni właściwej.

Z uwagi na warunki niezapewniające bezpieczeństwa przygotowywanej i wprowadzanej do obrotu żywności w tym zakładzie, PPIS w Świdnicy (w drodze decyzji administracyjnej) nakazał stronie zamknięcie restauracji oraz zaprzestanie prowadzenia w tym zakładzie działalności w zakresie wprowadzania do obrotu żywności do czasu usunięcia stwierdzonych braków i uchybień sanitarno-higienicznych w zakresie infrastruktury i wyposażenia zakładu, udokumentowania skuteczności działania systemu wentylacyjnego zakładu - obowiązkom nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego (w tym w wyniku kontroli sprawdzających przeprowadzonych w zakładzie) stwierdzono wykonanie powyższych obowiązków. W grudniu 2023 r. zakład został wykreślony (na wniosek strony) o wykreślenie zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W roku 2023 r. przeprowadzono w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego **3** kontrole sanitarne, w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami dotyczącymi w szczególności:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej wyrobów gotowych, w tym w zakresie wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego po ich spożyciu,
- złego stanu technicznego pomieszczeń zakładów (w tym jego wyposażenia),
- braku utrzymania bieżącego stanu czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- wprowadzania psa do pomieszczeń w którym przygotowuje się żywność,
- niewłaściwego postępowania z odpadami powstającymi w zakładzie.

Podjęte przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy czynności kontrole w **1 przypadku** potwierdziły zasadność otrzymanych przez organ zgłoszeń osób wnoszących. W pozostałych przypadkach wnioski uznano za niezasadne. Osobę wnoszącą każdorazowo zawiadamiano o sposobie załatwienia wniosku.

W okresie letnim, tj. od 20.06.2023 r. do 30.09.2023 r. przeprowadzono 24 urzędowe kontrole żywności w 20 zakładach żywienia zbiorowego otwartego [10 w restauracjach (w tym w 5 restauracjach prowadzone było żywienie dzieci w ramach wypoczynku letniego), 1 w barze, 9 w zakładach małej gastronomii (z czego w 3 zakładach małej gastronomii przeprowadzono po 2 kontrole)]. Ponadto w związku z przygotowywaniem posiłków dla dzieci przebywających na wypoczynku letnim przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w zakładach usług cateringowych, podczas których oceniono zakłady na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności.

Podczas kontroli sanitarnej w **1** z zakładów żywienia otwartego (w których prowadzone było żywienie dzieci w ramach wypoczynku letniego) stwierdzono braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne, polegające m.in. na:

- obecności środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia, przeznaczonych do przygotowywania potraw,
- obecności mrożonego we własnym zakresie świeżego, nieoznakowanego mięsa,
- braku przestrzegania higieniczno-sanitarnych warunków podczas magazynowania środków spożywczych,
- braku przedłożenia zapisów prowadzonych w ramach opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz procedur na podstawie zasad systemu HACCP,
- braku zapewnienia środków do higienicznego mycia i osuszania rąk (mydła w płynie oraz ręczników papierowych jednorazowego użytku) przy umywalkach do mycia rąk,
- braku utrzymania bieżącego stanu czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- braku oznakowania (w zakresie wskazania dat minimalnej trwałości) pojemników zastępczych z tworzywa sztucznego, do których przesypywano i w których przechowywano środki spożywcze,
- braku bieżącej zimnej i/lub ciepłej wody przy punktach wodnych,
- złym stanie technicznym pomieszczeń zakładu.

Niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, będące podstawą ukarania grzywną osoby odpowiedzialnej, usunięto podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładzie, jak również zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę przy wszystkich punktach wodnych w zakładzie.

W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia pozostałych stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Przed wydaniem decyzji nakazującej strona poinformowała pismem o usunięciu pozostałych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Powyższe potwierdziła kontrola sprawdzająca przeprowadzona w zakładzie w związku z pismem strony. Stronę obciążono kosztami przeprowadzonych czynności kontrolnych, w wyniku których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego oraz kosztami kontroli sprawdzającej.

W 2023 r. zbadano jakość tłuszczu smaźalniczego w kierunku procentowej zawartości związków polarnych w 9 zakładach małej gastronomii - nie stwierdzono nieprawidłowości; uzyskane wyniki były zgodne z wymaganiami § 2 *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określania maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczenia.*

Za stwierdzane podczas kontroli sanitarnych braki i/lub uchybienia sanitarno-higieniczne, stanowiące naruszenie przepisów prawa, w tym *ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* i/lub *ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń* osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami - nałożono ogółem **14** mandatów karnych na łączną kwotę **4300,00 zł.**

1.4. Ocena stanu sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego i zakładów usług cateringowych

W 2023 r. w rejestrze zakładów wpisanych było **176** zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, do których zalicza się:

- 9 stołówek pracowniczych (w tym 5 w systemie cateringowym),
- 5 bloków żywienia w szpitalach (w tym 3 w systemie cateringowym),
- 8 bloków żywienia w domach opieki społecznej (w tym 4 w systemie cateringowym),
- 9 stołówek w żłobkach (w tym 4 w systemie cateringowym),
- 49 stołówek szkolnych (w tym 41 w systemie cateringowym),
- 5 stołówek w internatach (w tym 3 w systemie cateringowym),
- 62 stołówki w przedszkolach (w tym 43 w systemie cateringowym),
- 1 stołówkę studencką,
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- 25 innych zakładów żywienia (w tym 17 w systemie cateringowym) – w tym m.in. zlokalizowane w placówkach opiekuńczych, „Klubach Malucha”, obiektach sportu i rekreacji,

oraz **3 zakłady usług cateringowych.**

Liczba zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego w 2023 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym zwiększyła się o 5 zakładów.

Liczba zakładów usług cateringowych w 2023 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym zmniejszyła się o 2 zakłady.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem **106** zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego i **2** zakłady usług cateringowych, w których przeprowadzono łącznie **127** urzędowe kontrole żywności.

W trakcie urzędowych kontroli żywności w zakładach zwracano uwagę m.in. na:

- źródła pochodzenia i jakość surowców stosowanych w produkcji potraw/dań,
- rodzaj i jakość środków spożywczych stosowanych w produkcji potraw/dań lub wydania

oraz stosowanie wymagań określonych 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*

- w przypadku żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty,
- rodzaj i jakość środków spożywczych stosowanych w produkcji potraw/dań lub wydania w ramach żywienia pacjentów w szpitalach oraz stosowanie zasad racjonalnego żywienia i wytycznych GIS podczas planowania żywienia osób przebywających w placówkach opieki zdrowotnej,
- jakość zdrowotną wody używanej w zakładach (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (surowców, półproduktów, wyrobów gotowych), w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
- właściwe zabezpieczenie zakładów przed szkodnikami,
- rodzaj stosowanych opakowań (w przypadkach wydawania potraw/dań celem ich spożycia poza zakładami), w tym przechowywanie dokumentacji (np. deklaracji zgodności) dotyczącej używanych materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, potwierdzającej możliwość ich stosowania w bezpośrednim kontakcie z żywnością,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładów, sprzętu oraz urządzeń produkcyjnych,
- przebieg procesów technologicznych (w tym monitoring parametrów procesu produkcyjnego),
- identyfikowalność (traceability) produkowanych i wprowadzanych do obrotu posiłków/dań na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,
- postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (stanowiącymi odpady kategorii 3) oraz w postaci zużytego tłuszczu smażalniczego,
- stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładów instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- zapewnienie prawidłowego znakowania wyrobów gotowych (potraw/dań) wprowadzanych do obrotu bez opakowań (luzem) lub pakowanych na życzenia klientów, jak również przeznaczonych do dostarczenia do odbiorców (w tym do jednostek systemu oświaty), pod kątem przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności, w szczególności dotyczących wszelkich składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu/przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych,
- stan zdrowia pracowników oraz zachowanie higieny osobistej przez personel (w tym w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej; posiadanie przez pracowników zakładów orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzających brak przeciwwskazań do wykonywania prac w styczności z żywnością),
- odkładanie i przechowywanie (tam gdzie to dotyczy) próbek pokarmowych wyprodukowanych potraw/dań i ich elementów składowych dostarczanych w ramach świadczenia usług cateringowych.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono ogólnie w **13** zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami higieniczno-sanitarnymi podczas podejmowanych czynności kontrolnych były:

- zły stan techniczny i higieniczno-sanitarny pomieszczeń zakładów i wyposażenia,
- brak utrzymania bieżącego stanu czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- obecność środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia, przeznaczonych do przygotowania potraw/dań,
- obecność środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- brak przestrzegania higieniczno-sanitarnych warunków podczas przechowywania żywności,
- brak orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów, wykonujących prace w styczności z żywnością,
- brak opracowania dla zakładu i/lub wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak udokumentowania kwalifikacji personelu, tj. potwierdzenia przeprowadzonych szkoleń pracowników zakładów z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładach podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności.

W analizowanym roku w **1 ze stołówek domu pomocy społecznej** przeprowadzono kontrolę w związku z otrzymaną przez organ informacją (zgłoszeniem przez lekarza) dotyczącą wystąpienia objawów zatrucia pokarmowego (m.in. biegunki, podwyższonej temperatury, wymiotów) u pensjonariuszy w/w domu opieki.

W obszarze Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia, kontrolą objęto m.in.:

- identyfikowalność surowców zastosowanych do produkcji potraw wigilijnych,
- warunki przechowywania żywności (w tym pod kątem zapewnienia ciągłości łańcucha chłodniczego),
- stan zdrowia osób wykonujących prace w styczności z żywnością,
- stan higieniczno-sanitarny zakładu (w tym czystość pomieszczeń zakładu, jego wyposażenia, urządzeń i sprzętu),
- wdrożenie i przestrzeganie opracowanych dla zakładu systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, tj. dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP, w tym dotyczących m.in. kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych.

Ponadto w trakcie czynności kontrolnych pobrano 1 próbkę pokarmową (surowca - tj. jaj użytych do przygotowywania potraw/dań w tym zakładzie) do badań laboratoryjnych w kierunku obecności *Salmonella* spp. Wynik badania jaj był prawidłowy – nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanego parametru mikrobiologicznego.

W wyniku podjętych działań kontrolnych w zakresie spełnienia i przestrzegania w zakładzie wymagań sanitarno-higienicznych stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego polegające na obecności nieoznakowanej żywności oraz środka spożywczego z widocznymi wykwitami pleśni na zewnętrznej powierzchni w pomieszczeniu magazynowym. W związku z powyższym, osobę odpowiedzialną, która nie przestrzegała wymagań prawa żywnościowego, ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

Niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, będące podstawą ukarania grzywną osoby odpowiedzialnej, usunięto częściowo podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładzie. Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie poniesienia przez stronę kosztów kontroli sanitarnej, w trakcie której stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Postępowanie administracyjne będzie kontynuowane w 2024 r. w zakresie obciążenia strony kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne.

W związku ze zgłoszeniem przez lekarza podejrzenia lub rozpoznania zakażenia lub choroby zakaźnej w ww. zakładzie przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne. Objawy chorobowe wystąpiły u 59 osób. Na podstawie przeprowadzonych badań (wymazów i próbek

kału) zakażenie Salmonella enteritidis wykryto u 10 pracowników oraz u 33 pensjonariuszy. W ognisku nie odnotowano hospitalizacji ani zgonów.

Ponadto pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej pobrali również próbkę wody używanej w ww. zakładzie do badań laboratoryjnych (w zakresie: liczby bakterii z grupy coli, liczby *Escherichia coli*, liczby enterokoków, ogólnej liczby mikroorganizmów w 22° C). W 2023 r. Otrzymane przez organ wyniki badań wody (w styczniu 2024 r.) potwierdziły właściwe parametry mikrobiologiczne odpowiadające wodzie przeznaczanej do spożycia przez ludzi.

Niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w 1 zakładzie usług cateringowych, który skontrolowano w związku z otrzymanym przez organ wnioskiem dotyczącym niewłaściwej jakości zdrowotnej posiłków dostarczanych do zakładu (jednostki systemu oświaty) znajdującego się pod nadzorem PPIS w Wałbrzychu.

Przeprowadzona kontrola sanitarna nie wykazała niezgodności (wnoszonych przez zgłaszającego interwencję) w zakresie jakości zdrowotnej przygotowywanych posiłków przeznaczonych dla dzieci i młodzieży przez przedmiotowy zakład usług cateringowych, tj.

- stosowania do produkcji potraw niedozwolonych produktów,
- nieprawidłowego przeprowadzania procesu obróbki termicznej potraw,
- stosowania do produkcji potraw lub wprowadzenia do obrotu warzyw i owoców z obecnością pleśni,
- obecności pieczonych ziemniaków (frytek) w zupie.

W wyniku podjętych działań kontrolnych w zakresie spełnienia i przestrzegania w zakładzie wymagań sanitarno-higienicznych stwierdzono natomiast inne niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, tj.:

- obecność zamrożonych we własnym zakresie i nieoznakowanych produktów pochodzenia zwierzęcego,
- obecność środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia,
- brak przestrzegania wymagań określonych 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* w zakresie planowania żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.
- brak prawidłowo przekazywanych informacji na temat żywności (potraw/dań), w szczególności dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu żywności (potrawy/dania) i nadal obecnych w produkcie gotowym.

W związku z powyższym, osobę odpowiedzialną, która nie przestrzegała wymagań prawa żywnościowego ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

Przeprowadzona ponowna ocena jadłospisu potwierdziła usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego polegających na braku przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań i ich elementów składowych) dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy przygotowaniu/wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych oraz braku przestrzegania wymagań określonych 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*.

Ponadto, w związku z prowadzonym dochodzeniem epidemiologicznym przez PPIS w Wałbrzychu, związanym z wystąpieniem zachorowań na salmonellozę oraz wykryciem

biologicznego czynnika chorobotwórczego (*Salmonella* spp.) w próbkach pobranych (przez przedstawicieli PPIS w Wałbrzychu) w ramach nadzoru sanitarnego od uczniów jednej ze szkół podstawowych w Wałbrzychu, do której dostarczane były posiłki wyprodukowane we wskazanym powyżej przedmiotowym zakładzie usług cateringowych, przeprowadzono ponowne czynności kontrolne w tym zakładzie.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, tj.:

- obecność środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia, przeznaczonych do przygotowywania posiłków,
- obecność zamrożonego we własnym zakresie mięsa drobiowego,
- obecność brudnych jaj w pomieszczeniu kuchni właściwej,
- brak wdrożenia opracowanej dla zakładu „*Procedury pobierania i przechowywania próbek żywności w zakładzie dostarczanych w ramach świadczenia usług cateringowych*”, tj. odkładanie próbek pokarmowych wyprodukowanych w zakładzie potraw/dań (dostarczanych w ramach świadczenia usług cateringowych) oraz ich elementów składowych w zbyt małej ilości,
- brak utrzymania bieżącego stanu czystości i porządku w zakładzie,
- brak orzeczenia lekarskiego z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej uchybienia higieniczne i zdrowotne, osobę odpowiedzialną ukarano grzywnami (w drodze mandatów karnych).

Niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, stwierdzone podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w przedmiotowym zakładzie, strona usunęła w trakcie wykonywania czynności kontrolnych oraz niezwłocznie po ich zakończeniu.

Względem podmiotu działającego na rynku spożywczym (wykonującego działalność w skontrolowanym zakładzie) wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie poniesienia przez stronę kosztów kontroli sanitarnej, w trakcie której stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego.

W związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego pobrano w przedmiotowym zakładzie 5 próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku parametrów mikrobiologicznych (*Salmonelli spp.*, liczby *Listerii monocytogenes*, liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków), w tym 2 próbki surowców (jaj kurzych) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (*Salmonelli spp.*), używanych do produkcji posiłków oraz 3 próbki pokarmowe wyprodukowanych w zakładzie posiłków. Wyniki nie wykazały nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów. Wyniki przeprowadzonych badań laboratoryjnych nie wykazały nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów.

W analizowanym okresie w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego wydano ogółem **10** decyzji administracyjnych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych), w tym **4** decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa.

W roku 2023 r. przeprowadzono w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego **2** kontrole sanitarne, w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami dotyczącymi w szczególności:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej wyrobów gotowych,
- nieprawidłowego sposobu żywienia.

Podjęte przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy czynności kontrole w zakładach nie potwierdziły zasadności otrzymanych przez organ zgłoszeń. Osobę wnoszącą każdorazowo zawiadamiano o sposobie załatwienia wniosku.

Za stwierdzane podczas kontroli sanitarnych braki i/lub uchybienia sanitarno-higieniczne, stanowiące naruszenie przepisów prawa, w tym *ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* i/lub *ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń* osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami - w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego nałożono ogółem **7** mandatów karnych na łączną kwotę **1900,00 zł** oraz nałożono **5** mandatów w zakładach usług cateringowych na łączną kwotę **1700,00 zł**.

W 2023 r. w **69** zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego oceniono sposób żywienia grup ludności oraz przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności, na podstawie **71** jadłospisów, w tym:

- w 5 blokach żywienia w szpitalach (w tym w 3 w systemie cateringowym),
- w 3 blokach żywienia w domach opieki społecznej (w tym w 1 w systemie cateringowym),
- w 3 stołówkach żłobków i domach małego dziecka (w tym w 2 w systemie cateringowym),
- w 14 stołówkach szkolnych (w tym w 11 w systemie cateringowym),
- w 1 stołówce w internacie (w systemie cateringowym),
- w 36 stołówkach przedszkolnych (w tym w 23 w systemie cateringowym), na podstawie 37 jadłospisów,
- w 4 innych zakładach żywienia (w tym w 3 w systemie cateringowym).

Ponadto oceniono sposób żywienia grup ludności oraz przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności w 2 zakładach usług cateringowych (na podstawie 3 jadłospisów).

Żywnienie (w szczególności pacjentów w szpitalach, dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty) oceniano pod kątem m.in.:

- stosowania przy planowaniu posiłków zasad racjonalnego żywienia, w tym wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji Polski,
- w przypadku zakładów działających w jednostkach systemu oświaty - pod kątem stosowania wymagań określonych 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,*
- w przypadku bloków żywienia w szpitalach - pod kątem wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego,
- wymagań określonych m.in. w *rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004,* tj. w zakresie przekazywania obowiązkowych informacji nt. żywności (potraw/dań i ich elementów składowych), w szczególności dotyczących wszelkich substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w wyrobach gotowych.

Przy ocenie sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oraz zakładzie usług cateringowych szczególną uwagę zwracano m.in. na: zróżnicowanie podawanych posiłków, odpowiedni dobór jakościowy składników, uwzględnianie w posiłkach

udziału mleka i produktów mlecznych, produktów zawierających białko pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, ryb morskich, owoców, warzyw, nasion roślin strączkowych, produktów zbożowych oraz zachowanie równowagi kwasowo - zasadowej w planowanych posiłkach.

W 1 z obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego (wydawalni w przedszkolu) stwierdzono nierzetelne i niepełne przekazywanie obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań) dotyczących wszelkich składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy przygotowaniu/wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych. Ww. nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem przez organ decyzji administracyjnej (nakazującej usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości). Stronę obciążono kosztami przeprowadzonych czynności kontrolnych, w wyniku których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego oraz kontroli sprawdzającej usunięcie tych nieprawidłowości.

1.5. Ocena stanu sanitarnego wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu

W 2023 r. w rejestrze zakładów wpisane było:

- 5 wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 30 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu, w tym: 2 hurtownie, 28 sklepów.

Liczba wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2023 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym zmniejszyła się o 1 zakład.

Liczba miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu w 2023 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym zwiększyła się o 7 zakładów.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem 3 zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu, w których przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne (w ramach systemu RASFF) - nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanych obszarach.

Ponadto, w ramach prowadzonego nadzoru nad wyrobami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w 2023 r. w zakładach produkcji żywności, obrotu żywnością (w szczególności, w których pakowane są środki spożywcze przez konsumentów i/lub na ich życzenie), zakładach żywienia zbiorowego, sprawdzano czy stosowane materiały i wyroby są przeznaczone do kontaktu z żywnością, w tym poprzez przechowywanie w zakładach stosowanej dokumentacji (np. deklaracji zgodności), jak również właściwe ich oznakowanie. Przedmiotem kontroli sanitarnych było również przestrzeganie higieniczno-sanitarnych warunków podczas przechowywania materiałów i wyrobów jednorazowego użytku, tj. w sposób zabezpieczający te materiały i wyroby przed zanieczyszczeniem.

W 2023 r. w analizowanej grupie obiektów, nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych.

1.6. Ocena warunków higieniczno-sanitarnych podczas transportu żywności

W 2023 r. pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się 266 środków transportu.

W 2023 r. w drodze decyzji administracyjnych (w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami stron o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej) zatwierdzono i wpisano do rejestru zakładów **13** środków transportu w zakresie przewozu żywności wymagającej i/lub niewymagającej chłodniczych warunków podczas transportu i przechowywania, w tym w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych producentów.

Ponadto dokonywano oględzin środków transportu, podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych, w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w: zakładach produkcji, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego (w szczególności typu zamkniętego, korzystających oraz świadczących usługi w zakresie dostarczania posiłków w ramach cateringu) podczas których oceniano zapewnienie higieniczno-sanitarnych warunków podczas przewozu żywności (w tym posiłków) poprzez oględziny środków transportu.

Kontrole sanitarne środków transportu nie wykazały nieprawidłowości w zakresie utrzymania ich należytego stanu higieniczno-sanitarnego oraz kondycji technicznej.

Wszystkie skontrolowane samochody były oznakowane zgodnie z ich przeznaczeniem, wyposażone w apteczkę I pomocy, odzież ochronną/roboczą dla kierowców.

Lokalni producenci pieczywa i wyrobów ciastkarskich, hurtownicy, zakłady świadczące usługi cateringowe (w tym zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego) oraz znaczna część właścicieli sklepów spożywczych posiada własne środki transportu, na które uzyskali stosowne decyzje zatwierdzające wydane przez PPIS w Świdnicy.

Podmioty działające na rynku spożywczym korzystają również z usług firm transportowych w zakresie przewozu żywności (w szczególności wyrobów gotowych pakowanych).

2. OCENA JAKOŚCI ZDROWOTNEJ ŻYWNOŚCI KRAJOWEJ, Z UNII EUROPEJSKIEJ I Z IMPORTU ORAZ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

W 2023 r. pobrano ogółem do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu **235** próbek (w tym **4 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością**).

Ze względu na kraj pochodzenia próbki, w analizowanym okresie pobrano:

- 184 próbek krajowych (w tym 2 próbki z grupy materiały i wyroby do kontaktu z żywnością),
- 32 próbki z UE,
- 19 próbek z importu (w tym 2 próbki z grupy materiały i wyroby do kontaktu z żywnością).

W analizowanym roku zbadano laboratoryjnie **228** próbek środków spożywczych:

- 136 próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych (w tym 3 próbki kontrolne potraw produkowanych w zakładzie usług cateringowych oraz 3 próbki kontrolne jaj, w związku z podejrzeniami zatruc pokarmowych w dwóch obiektach żywienia zbiorowego),
- 9 próbek w kierunku oznaczenia ilości histaminy,
- 2 próbki świeżego mięsa wieprzowego i wołowego w kierunku monitorowania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych (antybiotykooporność),
- 13 próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia,
- 20 próbek w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów [w tym 1 próbkę rzodkiewki pobraną poza planem w związku ze zgłoszeniem informacyjnym iRASFF nr 622552

dotyczącym stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu (tebukonazolu)],

- 2 próbki w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia mikotoksynami, w tym alkaloidami sporyszu,
- 5 próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia mikotoksynami,
- 2 próbki w kierunku oznaczenia alkaloidów tropanowych,
- 2 próbki w kierunku oznaczenia alkaloidów pirolizydynowych,
- 9 próbek w kierunku oznaczenia ilości dozwolonych substancji dodatkowych,
- 4 próbki w kierunku oznaczenia kwasów tłuszczowych,
- 2 próbki w kierunku oznaczenia zawartości kwasu erukowego,
- 4 próbki w kierunku oznaczenia zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) – benzo(a)pirenu, benzo(b)fluorantenu, chryzenu, benz(a)antracenu oraz sumy 4WWA,
- 1 próbkę w kierunku oznaczenia ilości 3-MCPD,
- 2 próbki w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia GMO,
- 2 próbki w kierunku oznaczenia furanu, 2-metylofuranu, 3-metylofuranu,
- 4 próbek dodatków do żywności (dozwolonych substancji dodatkowych) w kierunku sprawdzenia ich zgodności z kryteriami czystości ustalonymi w przepisach prawa żywnościowego,
- 2 próbki w kierunku oznaczenia zawartości nadchloranu,
- 2 próbki w kierunku oznaczenia zawartości azotanów,
- 1 próbkę w kierunku oznaczenia jakościowego obecności niedeklarowanych aktywnych farmakologicznie substancji oraz substancji zabronionych,
- 3 próbki w kierunku oznaczenia parametrów jęlczenia,
- 1 próbkę w kierunku oznaczania zawartości orzeszków ziemnych/białek orzeszków ziemnych.

Ponadto **pobrano 2 próbki środków spożywczych dla określonych grup** (specjalnego przeznaczenia żywieniowego) celem przeprowadzenia oceny prawidłowości ich znakowania w siedzibie PSSE w Świdnicy. Jednocześnie poza planem urzędowej kontroli żywności przeprowadzono ocenę znakowania środka spożywczego wzbogacanego, która przy poborze próbki została niewłaściwie zakwalifikowana do grupy „środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała”.

Również w 2023 r. **pobrano 4 próbki wyrobów i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością** (tj. do badań laboratoryjnych m.in. w zakresie migracji formaldehydu, migracji kadmu i ołowiu oraz migracji specyficznej do substancji modelowej Tenax).

W analizowanym okresie dokonano oceny prawidłowości znakowania **196** próbek (w tym **192** próbek środków spożywczych oraz **4** próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością), pobranych do badań laboratoryjnych/oceny prawidłowości znakowania. Zdyskwalifikowano łącznie **28** próbek, tj.:

- 22 próbki ze względu na stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania,
- 1 próbkę selera (korzeń) ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu pn. linuron w ilości: 0,025 mg/kg \pm 0,013 mg/kg,
- 5 próbek środka spożywczego pn. „Lody z automatu na bazie mleka o smaku waniliowym”, ze względu na wykrycie w 4 próbkach bakterii Entrobacteriaceae.

Próbki zdyskwalifikowane stanowią **12%** wszystkich pobranych próbek w 2023 r. przez PPIS w Świdnicy.

3. OCENA PRODUKCJI I OBROTU ŚRODKAMI SPOŻYWCZYMI DLA OKREŚLONYCH GRUP, SUPLEMENTAMI DIETY ORAZ ŻYWNOŚCIĄ WZBOGACANĄ

W 2023 r. na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Świdnicy działalność w zakresie produkcji m.in. suplementów diety prowadziły 3 zakłady produkcyjne, w tym:

1. jedna wytwórnia suplementów diety,
2. jedna wytwórnia tłuszczów roślinnych i jedna wytwórnia herbatek, w których produkcja suplementów diety stanowi dodatkową działalność (głównymi zakresami prowadzonej działalności w tych zakładach jest produkcja innego asortymentu żywności niż suplementy diety).

Ponadto nadzorem przez PPIS w Świdnicy objęte były:

1. zakład konfekcjonowania suplementów diety, w którym prowadzona działalność dotyczy jedynie konfekcjonowania (rozlewania) wyrobów gotowych, tj. suplementów diety w postaci płynnej (estrów etylowych niezbędnych wielonienasyconych kwasów tłuszczowych) do opakowań jednostkowych oraz ich wprowadzania do obrotu. Gotowy produkt, konfekcjonowany w przedmiotowym zakładzie, jest produkowany i dostarczany z zakładu produkcyjnego znajdującego się pod nadzorem PPIS we Wrocławiu;
2. magazyn dystrybucyjny suplementów diety, w którym prowadzona jest działalność w zakresie magazynowania i wprowadzania do obrotu handlowego (za pośrednictwem firm transportowych) jednego suplementu diety (w postaci kapsułek).

Podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące działalność gospodarczą w ww. zakładach, powiadomiły Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze wprowadzania po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej produkowanych/konfekcjonowanych i wprowadzanych do obrotu suplementów diety.

W 2023 r. na terenie objętym nadzorem przez organ żaden przedsiębiorca nie prowadził działalności gospodarczej w zakresie importu suplementów diety.

W 2023 r. kontrole sanitarne przeprowadzono w 2 zakładach produkujących suplementy diety oraz w 1 zakładzie konfekcjonowania suplementów diety, w których przeprowadzono łącznie 5 urzędowych kontroli żywności.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w jednym zakładzie produkującym suplementy diety. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły braku przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat ocenionych (losowo wybranych) suplementów diety podczas ich prezentacji/reklamy i wprowadzania do obrotu w formie sprzedaży „na odległość” (przez Internet) za pośrednictwem zarejestrowanego sklepu internetowego. Postępowanie administracyjne dotyczące stwierdzonych nieprawidłowości w ww. zakresie zostało zakończone w 2023 r. Strona usunęła stwierdzone niezgodności przez wydaniem decyzji administracyjnej (nakazującej). Stronę obciążono kosztami przeprowadzonych czynności kontrolnych (w tym kontroli sprawdzającej).

W analizowanym roku, podczas kontroli przeprowadzonych w zakładach produkcji/obrotu żywnością [sklepach spożywczych (w tym w supermarkecie), aptekach, zakładach produkcyjnych]:

- pobierano opakowania jednostkowe suplementów diety lub wykonywano ich zdjęcia (celem przeprowadzenia ich oceny pod kątem prawidłowości znakowania w siedzibie PSSE w Świdnicy),

– kontrolowano warunki magazynowania i ekspozycji suplementów w tych zakładach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania suplementów diety. Suplementy diety były przechowywane/ekspozowane w pomieszczeniach magazynowych, salach sprzedaży na wydzielonych regałach, stojakach lub półkach oraz magazynowane zgodnie z zaleceniami producentów (np. w sposób zabezpieczający przed działaniem promieni słonecznych).

Nadzorem objęto również strony internetowe, za pośrednictwem których były wprowadzane do obrotu lub reklamowane/prezentowane suplementy diety pod kątem zgodności, z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, przekazywanych obowiązkowych informacji na temat ww. żywności.

W 2023 r., na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Świdnicy, działalność w zakresie sprzedaży na odległość (przez Internet) m.in. suplementów diety prowadziło **8 podmiotów**, prezentujących ww. żywność na własnych stronach internetowych lub wprowadzających ją do obrotu za pośrednictwem np. platformy handlowej allegro.pl.

W 2023 r., w związku z otrzymanymi pismami DPWIS we Wrocławiu, podjęto działania służbowe (w tym kontrolne) w zakresie:

- 1) przeglądów ofert sprzedaży żywności, zamieszczonych na portalach: allegro.pl i [OLX.pl](https://olx.pl) oraz stronach internetowych, na których prezentowane/reklamowane były suplementy diety, w związku z niewłaściwą reklamą/prezentacją naruszającą przepisy prawa żywnościowego (w tym przypisywania środkom spożywczym działań lub właściwości, których one nie posiadają, np. leczniczych) – w przypadku stwierdzenia wskazanej powyżej nieprawidłowości, każdorazowo przekazywano pisemnie informacje według właściwości miejscowej i rzeczowej do właściwych terenowo PPIS, pod których nadzorem znajdowali się producenci i/lub dystrybutorzy wprowadzający do obrotu nieprawidłowo oznakowaną żywność,
- 2) ustalenia obecności w obrocie handlowym suplementu diety pn. „LipiActive CH” (w postaci tabletek), którego odbiorcą był podmiot prowadzący działalność na terenie powiatu świdnickiego (w jednej z aptek), w związku z pismem PPIS w Piotrkowie Trybunalskim, który wydał decyzję wycofującą produkt z obrotu i zakazującą wprowadzania do obrotu na terenie Polski ww. suplementu diety - w wyniku podjętych czynności służbowych ustalono, że w ww. aptece nie znajduje się w sprzedaży przedmiotowy suplement diety, gdyż został już wprowadzony do obrotu - sprzedany klientom indywidualnym, bez możliwości zidentyfikowania (dokumentami sprzedaży były paragony fiskalne),

O podjętych działaniach w ww. sprawach każdorazowo informowano pisemnie DPWIS we Wrocławiu.

W 2023 r. podejmowano natychmiastowe działania w ramach systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Pasmach - systemu RASFF (na podstawie otrzymanych powiadomień w ramach tego systemu) dotyczących niewłaściwej jakości zdrowotnej suplementów diety wprowadzonych do obrotu handlowego, tj.:

- wykrycia niedozwolonego napromieniania,
- obecności nieautoryzowanej nowej żywności *Epimedium grandiflorum* oraz składników nowej żywności: *alfosceran choliny*; *indolo-3-karbinol* i *serrapeptazy*,
- przekroczenia NDP rtęci (na poziomie: 0,2271 mg/kg±0,0318 mg/kg; 0,200 mg/kg±0,030 mg/kg; 0,383 mg/kg±0,057 mg/kg; 0,292 mg/kg±0,044 mg/kg i na poziomie 0,384 mg/kg; 1,141±0,342 mg/kg),
- składu spełniającego kryterium definicji dla produktu leczniczego.

O podjętych działaniach w ww. sprawach każdorazowo informowano pisemnie DPWIS we Wrocławiu.

Z prowadzonego przez organ nadzoru nad środkami spożywczymi dla określonych grup, żywnością wzbogacaną oraz suplementami diety, wprowadzanymi do obrotu zarówno w zakładach produkcji/obrotu żywnością, jak również w formie sprzedaży na odległość (przez Internet) sporządzano miesięczne i kwartalne sprawozdania (przesyłane do DPWIS we Wrocławiu), w których opisywano wszelkie stwierdzone nieprawidłowości zakresie znakowania, uwagi i zalecenia oraz podejmowane przez PPIS w Świdnicy działania w przedmiotowych sprawach.

Tabela - Zestawienie zbiorcze dotyczące przeprowadzonych ocen znakowania środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej oraz suplementów diety w 2023 r.

| Kategoria żywności | Liczba przeprowadzonych ocen znakowania | | |
|--|--|---|--|
| | Żywność znajdująca się w obrocie handlowym w zakładach produkcji/obrotu żywnością (w tym liczba nieprawidłowo oznakowanych) | Żywność prezentowana/reklamowana i wprowadzana do obrotu handlowego w formie sprzedaży na odległość (przez Internet) (w tym liczba nieprawidłowo oznakowanych) | Żywność pobrana do badań laboratoryjnych/oceny znakowania zgodnie z planem pobierania próbek (w tym liczba nieprawidłowo oznakowanych) |
| Środki spożywcze dla określonych grup | - | - | 4 |
| Żywność wzbogacana | - | - | 4 (w tym 2 zdyskwalifikowane pod względem znakowania; w przypadku 1 środka spożywczego wniesiono uwagi – nie kwestionowano znakowania) |
| Suplementy diety | 13 (w przypadku 1 suplementu diety wniesiono uwagi – nie kwestionowano znakowania tego środka spożywczego; 3 nieprawidłowo oznakowanych) | 18 (w przypadku 3 suplementów diety wniesiono zalecenia i uwagi – nie kwestionowano przekazywania informacji na temat tych środków spożywczych; 7 nieprawidłowo oznakowanych) | 6 (w tym 5 zdyskwalifikowanych pod względem znakowania) |

W 2023 r. do badań laboratoryjnych i/lub oceny znakowania, zgodnie z harmonogramem dostarczania próbek do badań laboratoryjnych na 2023 r., pobrano ogółem **27 próbek [w tym 10 próbek suplementów diety, 13 próbek środków spożywczych dla określonych grup (w tym 1 próbkę środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego) oraz 4 próbki żywności wzbogacanej]**, tj.:

- 4 próbki suplementów diety do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości kwasów tłuszczowych omega-3, omega-6, omega-9) oraz oceny prawidłowości znakowania;
- 5 próbek jednego suplementu diety do badań mikrobiologicznych (w kierunku obecności Salmonella spp., liczby Listeria monocytogenes) oraz oceny prawidłowości znakowania;
- 1 próbkę suplementu diety do badań fizykochemicznych [oznaczenia obecności niedeklarowanych aktywnych farmakologicznie substancji (syldenafilu, tadalafilu, wardenafilu, sybutraminy i ich analogów, winpocetyny, hupercyny, johimbiny oraz substancji zabronionych zgodnie z Listą Substancji i Metod Zabronionych Światowej Agencji Antydopingowej z 2023 r. (ostaryny, ligandrolu, RAD-140, andaryny, kardaryny, YK-11, S-23, SR9009, metylosynefryny, BPC-157)] oraz oceny prawidłowości znakowania;
- 1 próbkę środka spożywczego specjalnego przeznaczenia (produktu zbożowego przetworzonego dla dzieci) do oceny prawidłowości znakowania;
- 1 próbkę środka spożywczego - preparatu do dalszego żywienia niemowląt do oceny prawidłowości znakowania;
- 10 próbek jednego środka spożywczego specjalnego przeznaczenia (produktu zbożowego przetworzonego dla dzieci) do badań mikrobiologicznych (w kierunku obecności Salmonella spp., obecności Listeria monocytogenes) oraz oceny prawidłowości znakowania;
- 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości substancji dodatkowych – substancji słodzących) oraz oceny prawidłowości znakowania;
- 1 próbkę środka spożywczego wzbogacanego do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia poziomu wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) – benzo(a)pirenu, benzo(b)fluorantenu, chryzenu, benz(a)antracenu, sumy 4WWA) oraz oceny prawidłowości znakowania;
- 1 próbkę środka spożywczego wzbogacanego do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości kwasu erukowego) oraz oceny prawidłowości znakowania;
- 1 próbkę środka spożywczego wzbogacanego do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości substancji dodatkowych - substancji słodzących) oraz oceny prawidłowości znakowania;
- 1 próbkę środka spożywczego wzbogacanego do oceny prawidłowości znakowania.

Ze względu na nieprawidłowe znakowanie zdyskwalifikowano 5 suplementów diety, oraz 2 środki spożywcze wzbogacane.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie oznakowania suplementów diety, żywności wzbogacanej, każdorazowo wystosowano pisma według właściwości miejscowej i rzeczowej do właściwych terenowo PPIS, pod których nadzorem znajdowali się producenci i/lub dystrybutorzy wprowadzający do obrotu nieprawidłowo oznakowaną żywność.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie oznakowania suplementów diety, żywności wzbogacanej, każdorazowo wszczynano postępowania administracyjne (względem podmiotów odpowiedzialnych prowadzących działalność na terenie objętym nadzorem przez organ) lub wystosowano pisma według właściwości miejscowej i rzeczowej

do właściwych terenowo PPIS, pod których nadzorem znajdowali się producenci i/lub dystrybutorzy wprowadzający do obrotu nieprawidłowo oznakowaną żywność.

4. OCENA WPROWADZANIA DO OBROTU NOWEJ ŻYWNOŚCI, W TYM ŻYWNOŚCI ZAWIERAJĄCEJ GMO

Na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Świdnicy w 2023 r. nie odnotowano przypadków prowadzenia działalności przez podmioty działające na rynku spożywczym (producentów, dystrybutorów, importerów, itp.) w zakresie dotyczącym produkcji i/lub wprowadzania do obrotu żywności/surowców zawierających, składających się lub wyprodukowanych z GMO.

W analizowanym roku przeprowadzono 4 urzędowe kontrole żywności w zakładach obrotu żywnością oraz zakładach żywienia zbiorowego, tj.:

- 2 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 2 w zakładach obrotu żywnością (w hurtowni spożywczej i elewatorze zbożowym).

W trakcie kontroli sanitarnych oceniano pod względem znakowania produkty/surowce, które potencjalnie mogłyby zawierać, składać się z lub być wyprodukowane z GMO - nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie. Oceniane środki spożywcze na etykietach miały umieszczone informacje o braku obecności/zawartości GMO lub nie miały zamieszczonych takich informacji. We wskazanych wyżej zakładach żywnościowo-żywnieniowych nie stwierdzono w obrocie handlowym/stosowania do produkcji żywności zawierającej, składającej się lub wyprodukowanej z GMO.

W 2023 r. pobrano 2 próbki żywności, tj.: 1 próbkę ziarna soi zwyczajnej odmiana Obelix, 1 próbkę środka spożywczego pn. „Pieczywo chrupkie kukurydziane, ekstrudowane” do badań laboratoryjnych w kierunku obecności organizmów genetycznie modyfikowanych oraz identyfikacji modyfikacji genetycznej GMO, jak również oceny prawidłowości znakowania - nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów oraz znakowania.

5. OCENA ZNAKOWANIA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

Pracownicy Sekcji BŻ w trakcie kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkcji, zakładach obrotu żywnością, zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego oceniali prawidłowość znakowania środków spożywczych (w tym żywności nieopakowanej) oraz środków spożywczych opakowanych (np. żywności GMO, suplementów diety), jako realizację zamierzeń planu pracy.

W zakładach produkcyjnych, kontrolowanych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, oceniano znakowanie losowo wybranych środków spożywczych, tj.: zgodność informacji znajdujących się na etykietach/opakowaniach jednostkowych środków spożywczych/wyrobów gotowych oraz dokumentacji towarzyszącej z wymaganiami prawa żywnościowego, w tym m.in. *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10 WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.*

Podczas przeprowadzonych w 2023 r. urzędowych kontroli zakładów stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania/przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności w niżej wymienionych zakładach:

- 1 zakładzie domowej produkcji wyrobów ciastkarskich,
- 4 piekarniach,
- 1 wytwórni lodów,
- 1 zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego,
- 1 zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 1 zakładzie usług cateringowych.

W zakładzie domowej produkcji wyrobów ciastkarskich oraz w piekarniach stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- braku przekazywania konsumentom, w sposób bezpośrednio dostępny, obowiązkowych informacji na temat żywności, tj. wprowadzanych do obrotu wyrobów ciastkarskich nieopakowanych wyprodukowanych w zakładzie oraz pieczywa w zakresie wskazania: nazwy środka spożywczego; nazwy albo imienia i nazwiska producenta; wykazu składników, z uwzględnieniem informacji na temat wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych,
- braku zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych pakowanych polegających na: braku wskazania ilości kategorii składników użytych do wytwarzania lub przygotowywania danego środka spożywczego; wskazaniu nieprawidłowych danych liczbowych dotyczących składników odżywczych w informacji o wartości odżywczych produktów; braku wskazania w wykazie składników wody; niewłaściwym wskazaniu % zawartości otręb pszennych; niewłaściwym wskazaniu informacji o zawartości tłuszczu oraz kwasów tłuszczowych nasyconych w tabeli dotyczącej wartości odżywczej; użyciu w wykazie informacji o wartości odżywczej sformułowania „tłuszcze” a nie „tłuszcz”.

W wytwórni lodów w wyniku przeprowadzonych ocen stwierdzono nieprawidłowości dotyczące m.in.:

- braku podania pełnych danych dotyczących podmiotu działającego na rynku spożywczym, tj. braku wskazania współników spółki cywilnej,
- braku podania poprawnej nazwy środka spożywczego,
- niewłaściwego podawania w wykazie składników w malejącej kolejności (według ich masy w momencie użycia) składników wyrobu gotowego,
- braku określenia kategorii zasadniczej funkcji technologicznej substancji dodatkowych wyszczególnionych w wykazie składników,
- braku podania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej,
- wskazaniu nieprawidłowych danych liczbowych dotyczących składników odżywczych w informacji o wartości odżywczych produktów

W zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego, zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz zakładzie usług cateringowych nieprawidłowości polegały na: braku lub niepełnym przekazywaniu konsumentom obowiązkowych informacji na temat produkowanych i wprowadzanych do obrotu potraw/dań, dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w wyrobach gotowych.

W sprawach nieprawidłowości w zakresie znakowania/przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności PPIS w Świdnicy, zgodnie z posiadanymi kompetencjami wszczął postępowania administracyjne. W części zakładów usunięto nieprawidłowości przed wydaniem decyzji nakazujących, w związku z powyższym postępowania zostały umorzone. W pozostałych przypadkach wydano decyzje nakazujące zapewnienie prawidłowego znakowania środków spożywczych. W większości zakładów wyegzekwowano wykonanie

obowiązków wynikających z ww. decyzji administracyjnych. Wobec jednego z podmiotów postępowanie administracyjne będzie kontynuowane w 2024 r.

W 2023 r., w zakładach obrotu żywnością oceniano znakowanie suplementów diety. Ponadto sprawdzano prawidłowość prezentacji i reklamy ww. środków spożywczych na stronach internetowych. Szczegółowe informacje z prowadzonego w 2023 r. nadzoru nad środkami spożywczymi dla określonych grup, żywnością wzbogacaną i suplementami diety przekazywano w miesięcznych sprawozdaniach oraz w kwartalnych sprawozdaniach do DPWIS we Wrocławiu.

W analizowanym roku oceniono znakowanie 189 próbek środków spożywczych pobranych do badań laboratoryjnych, 2 próbek żywności dla określonych grup oraz 1 próbki środka spożywczego wzbogacanego pobranych wyłącznie do oceny znakowania w ramach urzędowej kontroli i monitoringu. Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzono w przypadku 22 próbek. Stwierdzone nieprawidłowości polegały m.in. na:

- nieprawidłowym przekazywaniu informacji nt. procentowej zawartości składnika w wykazie składników,
- braku podania jednostki miary w informacji o wartości odżywczej,
- zamieszczeniu na opakowaniu środka spożywczego informacji, która może być traktowana przez konsumenta jako oświadczenie zdrowotne,
- wskazaniu w oznakowaniu nieprawidłowych danych adresowych podmiotu działającego na rynku spożywczym, odpowiedzialnego za informację na temat żywności, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy,
- braku podania kraju pochodzenia środka spożywczego,
- braku poprzedzenia wykazu składników właściwym nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki”,
- błędnym zastosowaniu w nazwie produktu określenia „masło” (w oznakowaniu produktu pn. „Masło z orzechów arachidowych”),
- braku zamieszczenia w oznakowaniu produktu sformułowania „bezglutenowy” dotyczącego informowania konsumentów na temat nieobecności glutenu w żywności (na opakowaniu zastosowano jedynie znak graficzny „GLUTEN FREE”),
- braku zamieszczenia w jednym polu widzenia nazwy środka spożywczego i ilości netto żywności,
- braku podania na etykiecie zawartości 3-galusanu (-) epigalokatechiny w przeliczeniu na porcję żywności,
- braku zamieszczenia w oznakowaniu produktu, w którego składzie znajduje się ekstrakt z zielonej herbaty, zawierający 3-galusan (-) epigalokatechiny, ostrzeżenia, aby nie spożywać dziennej ilości równej 800 mg 3-galusanu (-) epigalokatechiny lub wyższej,
- braku zamieszczenia w oznakowaniu produktu, w którego składzie znajduje się ekstrakt z zielonej herbaty, zawierający 3-galusan (-) epigalokatechiny, ostrzeżenia: *„Nie należy spożywać, jeśli tego samego dnia spożywasz inne produkty zawierające zieloną herbatę”*,
- zamieszczeniu w oznakowaniu środka spożywczego ostrzeżenia, odnoszącego się do spożycia ww. produktu, o nieprawidłowym sformułowaniu tj.: *„Preparat nie jest przeznaczony dla dzieci i młodzieży poniżej 18 roku życia, kobiet w ciąży oraz karmiących”*, podczas gdy zgodnie z załącznikiem III części B rozporządzenia nr 1925/2006 takie ostrzeżenie powinno brzmieć: *„Niniejszy produkt nie powinien być spożywany przez kobiety w ciąży lub kobiety karmiące piersią oraz dzieci w wieku poniżej 18 lat”*,
- zamieszczeniu na opakowaniu jednostkowym (pośrednim) suplementu diety informacji wskazujących na naturalne pochodzenie produktu o treści: *„BIOESTRY – naturalnie najczystsze kwasy OMEGA 3 / 6 / 9”*, *„Produkt pochodzenia naturalnego – mogą tworzyć się osady”*,

- zamieszczeniu na opakowaniu jednostkowym (pośrednim) suplementu diety oznaczenia odnoszącego się do produkcji ekologicznej produktu poprzez zastosowanie skrótu terminu „biologiczny”, tj. BIO w informacjach o treści: „*BIOESTRY – naturalnie najczystsze kwasy OMEGA 3 / 6 / 9*”, „*BIOESTRY KWASÓW OMEGA*”,
- braku wskazania w wykazie składników suplementu diety nazwy składnika będącego źródłem kwasów tłuszczowych (omega 3, omega 6, omega 9) użytego do wytworzenia tego środka spożywczego, a jedynie nazwy ww. kwasów tłuszczowych.

W 3 przypadkach producenci prowadzą działalność na terenie powiatu świdnickiego.

Względem 1 producenta wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie znakowania produktów. Producent ten usunął nieprawidłowości przed wydaniem decyzji administracyjnej (nakazującej), w związku z powyższym wszczęte postępowanie umorzono (w drodze decyzji administracyjnej). Producenta obciążono kosztami poboru próbek do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzonych ocen prawidłowości znakowania żywności.

W przypadku drugiego producenta postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych niezgodności w zakresie znakowania żywności będzie prowadzone w 2024 roku.

W przypadku trzeciego podmiotu, sprawę nieprawidłowego znakowania produktów przekazano, zgodnie z właściwością miejscową i rzeczową, do PPIS we Wrocławiu, gdyż procesy produkcyjne kwestionowanych produktów oraz opracowywanie etykiet odbywa się na terenie objętym nadzorem przez ten organ, natomiast na terenie powiatu świdnickiego prowadzone są tylko czynności w zakresie konfekcjonowania środków spożywczych.

W przypadku producentów/dystrybutorów spoza terenu powiatu świdnickiego przekazywano sprawy nieprawidłowego znakowania żywności według właściwości miejscowej i rzeczowej do właściwych terenowo PPIS na terenie których prowadzą działalność podmioty produkujące/wprowadzające do obrotu kwestionowane środki spożywcze.

6. OCENA DZIAŁAŃ W RAMACH SYSTEMU WCZESNEGO OSTRZEGANIA O NIEBEZPIECZNEJ ŻYWNOSCI I PASZACH (SYSTEMU RASFF)

W 2023 r. w ramach systemu RASFF, na podstawie otrzymanych powiadomień, podejmowano natychmiastowe działania.

Powiadomienia dotyczyły niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wprowadzonych do obrotu handlowego.

W analizowanym roku podjęto działania dotyczące zanieczyszczeń fizykochemicznych oraz mikrobiologicznych, w tym m. in.:

- stwierdzenia obecności fragmentów metalu w środku spożywczym,
- stwierdzenia obecności zanieczyszczenia oraz zgnilizny w produkcie,
- stwierdzenia wykrycia niedozwolonego napromieniania suplementów diety,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: imidachloprydu, cyflutryny, tebukonazolu, linuronu, glifosatu (na poziomie $0,26 \pm 0,13$ mg/kg),
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu aflatoksyn (aflatoksyna B1 na poziomie $90,92 \pm 21,73 \mu\text{g/kg}$) oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 na poziomie: $90,52 \pm 21,95 \mu\text{g/kg}$ oraz $11,20 \mu\text{g/kg}$ w środkach spożywczych,
- stwierdzenia obecności w środkach spożywczych bakterii *Salmonella* spp.; *Salmonella* Enteritidis; *Salmonella* Virchow, *Escherichia coli* produkującej toksynę shiga 026,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w żywności,
- stwierdzenia migracji formaldehydu z bambusowych talerzy dziecięcych,
- stwierdzenia pleśni w środku spożywczym,

- stwierdzenia przekroczenia sumy 4 WWA [Benzo(a)pirenu, Benz(a)antracenu, Benzo(b)fluorantenu, Chryzenu-77,9µg/kg ±15,6] w środku spożywczym,
- stwierdzenia wysokiego poziomu alkaloidów pirolizydynowych (2283±365 µg/kg) w środku spożywczym,
- stwierdzenia zmian organoleptycznych materiału do kontaktu z żywnością,
- stwierdzenia nieautoryzowanej nowej żywności *Epimedium grandiflorum* oraz składników nowej żywności: *alfosceran choliny*; *indolo-3-karbinol* i *serrapeptazy* w suplementach diety,
- stwierdzenia obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w środku spożywczym,
- stwierdzenia niedozwolonych dodatków do żywności (E407 i E410) w środku spożywczym,
- stwierdzenia niezadeklarowanego na etykiecie oraz przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu dwutlenku siarki w liściach winorośli z Grecji,
- stwierdzenia zawartości glutenu w ilości 27,67±4,15 mg/kg w produkcie, w którym zadeklarowano na opakowaniu „*bez glutenu*”,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów estrów glicydowych w żywności,
- stwierdzenia przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych (1217 µg/kg) w środku spożywczym,
- stwierdzenia przekroczenia NDP rtęci (na poziomie: 0,2271 mg/kg±0,0318 mg/kg; 0,200 mg/kg±0,030 mg/kg; 0,383 mg/kg±0,057 mg/kg; 0,292 mg/kg±0,044 mg/kg i na poziomie 0,384 mg/kg; 1,141±0,342 mg/kg) w suplementach diety,
- stwierdzenia składu spełniającego kryterium definicji dla produktu leczniczego w suplementie diety,
- stwierdzenia rozbieżności pomiędzy opakowaniem produktu a rzeczywistą zawartością wewnątrz (lek zamiast suplement diety).

W 2023 r. w związku z otrzymanymi powiadomieniami, dotyczącymi ww. produktów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w ramach systemu RASFF przeprowadzono 44 urzędowe kontrole w 31 zakładach znajdujących się pod nadzorem PPIS w Świdnicy, tj.: 25 w sklepach spożywczych (w tym 10 w supermarketach), 3 w magazynach spożywczych, 1 w wytwórni lodów, 2 w restauracjach, 5 w aptekach, 5 w innych zakładach obrotu żywnością, 3 w zakładach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Ww. czynności kontrolne dotyczyły ustalania obecności w obrocie handlowym/na stanach magazynowych w nadzorowanych zakładach żywności oraz materiałów/wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością będących przedmiotami powiadomień w ramach systemu RASFF. Ponadto zobowiązane strony przesyłały drogą elektroniczną (e-mailem) informacje dotyczące wycofywania z obrotu niebezpiecznej żywności i/lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ujętych w ww. systemie. Stan faktyczny ustalano również w wyniku przeprowadzonych rozmów telefonicznych, udokumentowanych każdorazowo adnotacjami służbowymi.

O wynikach podejmowanych działań każdorazowo informowano DPWIS we Wrocławiu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy otrzymał *Sprawozdanie z badań pozostałości pestycydów* dotyczące produktu pn. **Seler korzeń**, rozdystrybuowanego przez przedsiębiorcę będącego pod nadzorem PPIS w Krakowie. Produkt został pobrany (w ramach urzędowej kontroli i monitoringu) w hurtowni spożywczej będącej pod nadzorem PPIS w Świdnicy. Badanie zostało przeprowadzone przez akredytowane laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi. **Wyniki wykazały przekroczenie**

najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu (linuronu), tj. na poziomie $0,025 \pm 0,013$ mg/kg (podczas gdy NDP dla linuronu wynosi $0,01$ mg/kg). W związku z powyższym podjęto niezwłocznie działania służbowe (w tym kontrolne) w przedmiotowej sprawie. W wyniku przeprowadzonych działań ustalono, że w hurtowni nie znajduje się w sprzedaży kwestionowany seler korzeniowy; został wprowadzony do obrotu zgodnie ze sporządzoną przez hurtownię i przedłożoną organowi listą dystrybucyjną. Podmiot wykonujący działalność w przedmiotowej hurtowni spożywczej poinformował odbiorców kwestionowanego selera korzeniowego o zaistniałej sytuacji oraz o możliwości jego zwrotu do hurtowni – uzyskano informacje od odbiorców o braku posiadania w obrocie przedmiotowego produktu. W związku z powyższym, w ramach systemu RASFF podjęto następujące czynności:

- opracowano wstępną charakterystykę ryzyka w ramach systemu RASFF,
- opracowano orzeczenie o jakości zdrowotnej środka spożywczego do sprawozdania z badań w kierunku pozostałości pestycydów,
- przygotowano formularz powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi,
- poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie, który prowadził dalsze postępowanie wyjaśniające,
- poinformowano dystrybutora, który wprowadził do obrotu przedmiotowy produkt.

O wynikach podejmowanych działań każdorazowo informowano DPWIS we Wrocławiu.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy otrzymał *Sprawozdanie z badań* produktu pn. **Rzodkiewka** pobranego do badania laboratoryjnego (w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów) przez przedstawicieli PPIS w Kłodzku. Wyniki wykazały przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu (tebukonazolu). W przekazanej ocenie ryzyka eksperci NIZP PZH-PIB stwierdzili, że oznaczony poziom pozostałości **tebukonazolu w rzodkiewce ($0,070 \pm 0,035$ mg/kg) nie stwarza zagrożenia dla zdrowia konsumenta**. Producentem rzodkiewki było Indywidualne Gospodarstwo Ogrodnicze prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej, na terenie będącym pod nadzorem PPIS w Świdnicy. W związku z powyższym w przedmiotowym gospodarstwie przedstawiciel organu podjął czynności kontrolne – nie stwierdzono przedmiotowego produktu w ww. gospodarstwie.

W 2023 r. (w trakcie trwania sezonu upraw i zbiorów), pobrano w w/w gospodarstwie rolnym próbkę rzodkiewki do badań laboratoryjnych (w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów), po uprzednim ustaleniu terminu poboru próbki z Działem Laboratoryjnym (Oddziałem Badania Żywności) Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu. Zbadana próbka rzodkiewki była prawidłowa – nie stwierdzono niezgodności w zakresie zbadanych parametrów fizykochemicznych (pozostałości pestycydów).

7. NADZÓR NAD ŚRODKAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, STOSOWANYMI DO PRODUKCJI W ZAKŁADACH NADZOROWANYCH PRZEZ PAŃSTWOWĄ INSPEKCJĘ SANITARNĄ

W związku z „Porozumieniem ramowym z dnia 16 października 2018 r. zawartym pomiędzy Głównym, Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej”, zawartym również na szczeblu powiatowym pomiędzy PPIS w Świdnicy a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świdnicy w dniu 18 grudnia 2018 r., od 2019 r. PPIS w Świdnicy objął całkowitym nadzorem 5 zakładów obrotu żywnością [w tym 1 hipermarket („Intermarche”), 3 supermarkety („Intermarche”) i 1 sklep spożywczy – mięsno wędliniarski], w których nadzór prowadzony był dotychczas wspólnie przez PPIS w Świdnicy i PLW w Świdnicy. Nadzorem objęto prowadzoną w ww. zakładach

działalność w zakresie rozbioru mięsa i drobiu, produkcji mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych i przetworów mięsnych (wędlin i wędzonek).

W 2023 r., w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF), opracowywano miesięczne raporty dotyczące prowadzonego przez Sekcję Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia nadzoru nad środkami spożywczymi wprowadzanymi do obrotu/używanyymi do produkcji wyrobów gotowych, tj. mięsem wieprzowym, mięsem z dzików oraz wyrobów wyprodukowanych z tego mięsa, w tym w zakresie identyfikowalności i znakowania tej żywności, sposobu postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego.

W związku z powyższym w analizowanym roku przeprowadzono **66** kontroli sanitarnych (w tym **41** w zakładach żywienia zbiorowego oraz **25** w innych zakładach obrotu żywnością) we wskazanym powyżej zakresie.

Podczas kontroli przeprowadzonych w ww. obiektach stwierdzono nieprawidłowości w **28** zakładach (w tym w **15** zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego oraz w **13** zakładach obrotu żywnością), które dotyczyły m.in.:

- obecności w urządzeniu mroźniczym mrożonych we własnym zakresie: świeżego mięsa i drobiu, świeżych ryb, podrobów (w tym: nieoznakowanych lub po upływie terminów przydatności do spożycia/dat minimalnej trwałości), przeznaczonych do produkcji potraw/dań;
- obecności w zamrażarce produktów pochodzenia zwierzęcego, tj. mrożonych we własnym zakresie wyrobów gotowych (np. kotletów mielonych, bigosu, wyrobów garnażeryjnych, przetworów mięsnych);
- obecności w zamrażarce nieoznakowanych produktów pochodzenia zwierzęcego (tj. boczku wędzonego, makreli wędzonej, przetworów mięsnych, przetworów mlecznych) mrożonych we własnym zakresie;
- obecności środków spożywczych (w tym) pochodzenia zwierzęcego po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia;
- braku zapewnionego znakowania produkowanych w zakładzie dań (np. mięsnych) w zakresie przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat żywności dotyczących: wykazu składników, z uwzględnieniem informacji na temat wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie;
- braku wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP, tj.: brak prowadzenia na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach opracowanej dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- braku weryfikacji instrukcji/procedur opracowanych dla zakładu w ramach dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń (w tym żywnościowych), sprzętu, urządzeń wyposażenia;
- braku przestrzegania elementarnych zasad higieny podczas sprzedaży żywności z uwagi na używanie tych samych rękawiczek jednorazowego użytku (bez ich wymiany na nowe) przez przedsiębiorcę zarówno podczas wprowadzania do obrotu środków spożywczych nieopakowanych, tj. w trakcie krojenia i pakowania przetworów mięsnych, jak również przyjmowania płatności od klientów (monet i banknotów),
- braku opracowanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP);
- braku opracowanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- złego stanu technicznego pomieszczeń zakładu i wyposażenia;

- braku oddzielenia strefy „brudnej” zakładu (pomieszczenia zmywalni naczyń i pomieszczenia obróbki wstępnej) od strefy „czystej” (ciągu komunikacyjnego nieoddzielonego od kuchni właściwej) – ciąg komunikacyjny łączy bezpośrednio wskazane powyżej pomieszczenia, tj. pomieszczenie zmywalni naczyń i pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i owoców (strefę „brudną” zakładu) oraz kuchnię właściwą (strefę „czystą” zakładu); brak zamknięcia poszczególnych ww. pomieszczeń za pomocą drzwi;
- braku zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania czystych naczyń stołowych z uwagi na zlokalizowanie szafy przelotowej przeznaczonej do ich przechowywania w strefie „brudnej” zakładu, tj. w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i owoców;
- braku umywalki do mycia rąk w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i owoców;
- braku punktu wodnego przeznaczonego do obróbki właściwej (mycia) mięsa w kuchni właściwej (podczas kontroli sanitarnej stwierdzono przeprowadzanie czynności mycia mięsa w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i owoców);
- braku udokumentowania jakości zdrowotnej wody używanej w zakładzie pod kątem parametrów mikrobiologicznych;
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników pracujących w styczności z żywnością.

Osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami (w drodze **26** mandatów karnych). Ponadto wszczęto postępowania administracyjne mające na celu usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych w czasie kontroli. W związku ze stwierdzonymi brakami i uchybieniami higienicznymi i zdrowotnymi organ wszczął z urzędu postępowania administracyjne względem podmiotów wykonujących działalność w skontrolowanych zakładach w sprawie ich usunięcia oraz poniesienia kosztów za przeprowadzone kontrole sanitarne, podczas których stwierdzono nieprawidłowości. W toku prowadzonego postępowania administracyjnego PPIS w Świdnicy wydał decyzje nakazujące usunięcie niezgodności z przepisami prawa żywnościowego (postępowanie administracyjne w ww. zakresie będzie kontynuowane w 2024 r.).

W 2023 r. podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach żywnościowo-żywnościowych (w szczególności w zakładach produkcji żywności i żywienia zbiorowego) każdorazowo sprawdzano źródła pochodzenia środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego (stanowiących surowce stosowane do produkcji wyrobów gotowych), w tym w wyniku przeprowadzanych ocen identyfikowalności („traceability”) losowo wybranych produktów gotowych.

8. INFORMACJA O WSPÓŁPRACY Z INNYMI JEDNOSTKAMI KONTROLNYMI ORAZ ŚRODKAMI MASOWEGO PRZEKAZU

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną

Współpraca pomiędzy PPIS w Świdnicy, a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świdnicy w ramach „Porozumienia ramowego z dnia 18 grudnia 2018 r.” zawartego (na szczeblu powiatowym) pomiędzy ww. organami kontroli (w oparciu o „Porozumienie ramowe z dnia 16 października 2018 r. zawarte pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii o współpracy i współdziałaniu organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej”) w 2023 r. przebiegała bez zastrzeżeń. Ustalenia zawarte w porozumieniu były realizowane na bieżąco.

Do PLW w Świdnicy przekazano informację dot. niewłaściwej jakości produktu pochodzenia zwierzęcego – mięsa drobiowego (powiadomienia w ramach systemu RASFF - powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań), którego odbiorcą był podmiot

działający na rynku spożywczym, wykonujący działalność w zakładzie objętych nadzorem przez ten organ.

PPIS w Świdnicy przekazał, zgodnie z posiadanymi kompetencjami, do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Świdnicy:

- wniosek złożony osobiście przez wnoszącego (w całości, według właściwości) dotyczący niewłaściwej jakości zdrowotnej jaj, tj. o zmienionych cechach organoleptycznych (nieprawidłowym zapachu oraz barwie), pochodzących z hodowli własnej kur prowadzonej przez mieszkańców powiatu świdnickiego, uznając się za organ niewłaściwy do rozpatrzenia wniosku,
- dwa wnioski osób (otrzymane przez organ w formie wiadomości e-mail) dotyczące nieprawidłowego przechowywania karpia żywych wraz z martwymi oraz braku odpowiedniego napowietrzenia zbiornika wodnego do przechowywania karpia w punktach sprzedaży karpia przy targowisku miejskim w Świdnicy, uznając się za organ niewłaściwy do rozpatrzenia wniosków.

Ponadto (w związku z otrzymanym drogą elektroniczną pismem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Lubaniu) dotyczącego stwierdzenia ogniska grypy ptaków w gospodarstwach, z którego pochodziły kurczaki poddane ubojowi w Zakładach Drobiarskich w Jarocinie, a które zostały poddane częściowemu rozbiorowi przez Zakład Przepakowywania Mięsa i Przetworów z Działem Rozbioru Drobiu w Olszynie i rozdystrybuowane jako tuszki i elementy drobiowe do sklepów firmowych (mięsno-wędliniarskich) spółki z Proszówki, w tym zlokalizowanych na terenie powiatu świdnickiego, podjęto czynności służbowe i ustalono, że zakwestionowany produkt pochodzenia zwierzęcego nie znajduje się w sprzedaży, został w całości wprowadzony do obrotu, tj. sprzedany klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji (dokumentami sprzedaży były paragony fiskalne).

W analizowanym roku przekazano (do wykorzystania służbowego zgodnie z posiadanymi kompetencjami) do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Olsztynie sprawę nieprawidłowego oznakowania środka spożywczego pn. „Mazurskie Miody Miód pszczeli spadziowy”.

Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

W analizowanym roku nie przeprowadzono urzędowej kontroli żywności w aptecce wytypowanej do wspólnej kontroli w ramach Porozumienia z dnia 09.09.2008 r. o współpracy organów Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Współpraca ze środkami masowego przekazu

W analizowanym roku, wzorem lat ubiegłych, PPIS w Świdnicy, informował o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu świdnickiego, w tym o prowadzonym w 2023 r. przez pracowników Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia nadzorze mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności i żywienia w powiecie (tj. za pośrednictwem transmisji on-line podczas Sesji Rady Powiatu w Świdnicy).

Współpraca z Policją

PPIS w Świdnicy zwrócił się z prośbą o zapewnienie asysty funkcjonariusza Policji podczas zaplanowanych czynności kontrolnych przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy w godzinach nocnych w jednej z piekarni powiatu świdnickiego. Prośba ta była uzasadniona koniecznością zapewnienia bezpieczeństwa przedstawicielom organu, gdyż zachodziła uzasadniona obawa naruszenia nietykalności cielesnej osób kontrolujących przez kontrolowanego przedsiębiorcę.

PPIS w Świdnicy w odpowiedzi na pismo, które wpłynęło do organu w sprawie dostarczania posiłków dla osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PDOZ) Komendy Powiatowej Policji w Świdnicy, wystosował odpowiedź dotyczącą

wymagań jakie muszą być spełnione podczas wprowadzania do obrotu (wydawania) żywności celem zapewnienia właściwej higieny i jakości zdrowotnej posiłków. Ponadto poinformowano o wymaganiach w przedmiocie uzyskania zatwierdzenia przez zakłady wprowadzające do obrotu żywność i wpisu tych obiektów do rejestru zakładów prowadzonego przez PPIS w Świdnicy.

Współpraca z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska

Zgodnie z „Planem działania na 2023 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” realizowanym w ramach „Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska (IOŚ) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia kontynuowała współpracę z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcją Ochrony Środowiska - przeprowadzono 2 wspólne kontrole w zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego (w dwóch gospodarstwach rolnych; po jednej kontroli z przedstawicielem w/w inspekcji).

Współpraca z Wojewódzkim Inspektoratem Ochrony Środowiska we Wrocławiu Delegatura w Wałbrzychu

PPIS w Świdnicy przekazał wniosek Burmistrza Strzegomia w sprawie powstających poprodukcyjnych odpadów z kurzej fermy w miejscowości Godzieszówek, uznając się za organ niewłaściwy do rozpatrzenia ww. wniosku. PPIS w Świdnicy wskazał, że zakład (kurza ferma), w którym powstają poprodukcyjne odpady pochodzenia zwierzęcego, nie znajduje się pod nadzorem PPIS w Świdnicy.

PODSUMOWANIE

W wyniku wdrożonego postępowania administracyjnego, egzekucyjnego, wyegzekwowano od podmiotów działających na terenie powiatu świdnickiego realizację części obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi.

W konsekwencji poprawie uległy:

- ogólne warunki produkcji i/lub wprowadzania do obrotu żywności, w tym stan techniczny i sanitarno-higieniczny pomieszczeń oraz wyposażenia, sprzętu i urządzeń w zakładach żywnościowo-żywnościowych,
- znakowanie żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu, w tym środków spożywczych nieopakowanych.

EPIDEMIOLOGIA

1. STAN SANITARNY PODMIOTÓW PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

W 2023 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawowała nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinny spełniać pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne. Celem prowadzonych działań była ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Na ocenę warunków higieniczno-sanitarnych placówek wpływały m.in.:

- stan techniczny pomieszczeń i urządzeń,
- warunki zaopatrzenia w bieżącą wodę ciepłą i zimną obejmujące stan instalacji i urządzeń wodociągowych wewnątrz budynków,
- sposób prowadzenia gospodarki odpadami medycznymi,
- postępowanie z brudną i czystą bielizną.

Stan higieniczno-sanitarny obiektów działalności leczniczej był kontrolowany pod kątem zgodności z wymaganiami przepisów m.in.:

1. ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej,
2. ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach i wydanego na jej podstawie (art. 33 ust. 2 ustawy) rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego postępowania z odpadami medycznymi – w kontekście spełnienia warunków określonych w przepisach,
3. ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi,
4. ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy,
5. ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane,
6. ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków.

Oceny stanu higieniczno-sanitarnego dokonywano na podstawie kontroli pomieszczeń wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych:

- a) przez podmioty wykonujące działalność leczniczą:
 - udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych: szpitale (szpitale ogólne, specjalistyczne, jednodniowe) i inne niż szpitale (np. zakłady opiekuńczo-lecznicze, hospicja i inne),
 - udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice, zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej i inne,
- b) w ramach działalności leczniczej wykonywanej przez praktykę zawodową:
 - indywidualne praktyki lekarskie, w tym indywidualne praktyki lekarzy dentystów,
 - indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie, w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów,
 - indywidualne praktyki pielęgniarek,
 - inne praktyki.

1.1. STACJONARNE I CAŁODOBOWE ŚWIADCZENIA ZDROWOTNE

W 2023 r. pod nadzorem organu znajdowało się 7 podmiotów leczniczych udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych, tj.:

- 4 szpitale, w tym 1 szpital ogólny, 2 szpitale specjalistyczne i 1 szpital jednodniowy,

– 3 inne niż szpitale, tj. 2 zakłady opiekuńczo-lecznicze i 1 hospicjum.

W analizowanym okresie sprawozdawczym skontrolowano 100% obiektów zewidencjonowanych w tej grupie obiektów, przeprowadzając w nich łącznie 14 kontroli.

Ocena stanu sanitarnego szpitali

W szpitalach w 2023 r. przeprowadzono 10 kontroli. Podczas wykonywania czynności kontrolnych w 2 obiektach stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas kontroli przeprowadzonej, w związku z wystąpieniem na jednym z oddziałów w szpitalu specjalistycznym ogniska epidemicznego o etiologii *Klebsiella pneumoniae spp pneumoniae MBL-NDM OXA-48*, stwierdzono nieprawidłowości polegające na:

- a) braku przestrzegania przez personel kontrolowanego oddziału opracowanej i obowiązującej w podmiocie leczniczym procedury higienicznej dotyczącej utrzymania higieny rąk, w zakresie braku przestrzegania określonego w tej procedurze stanu paznokci, zakazu noszenia biżuterii i właściwego postępowania z rękawiczkami jednorazowego użytku przez personel medyczny,
- b) przepełnienia pojemników/worków przeznaczonych do zbierania odpadów medycznych w miejscu ich wytworzenia, tj. powyżej 2/3 ich objętości.

PPIS w Świdnicy, z uwagi na stwierdzone w toku kontroli naruszenie wymagań, tj. nieprzestrzeganie opracowanej i wdrożonej w podmiocie leczniczym procedury higienicznej dotyczącej przestrzegania higieny rąk przez personel medyczny, stanowiące bezpośrednie zagrożenie dla życia lub zdrowia pacjentów oraz personelu medycznego szpitala, zobowiązał kierownictwo szpitala w drodze decyzji administracyjnej (której nadano rygor natychmiastowej wykonalności) do:

- zapewnienia nadzoru nad przestrzeganiem przez personel medyczny oddziału opracowanej i wdrożonej w podmiocie leczniczym procedury higienicznej w zakresie utrzymania higieny rąk,
- udokumentowania przestrzegania przez personel medyczny opracowanej i wdrożonej w podmiocie leczniczym procedury higienicznej dotyczącej utrzymania higieny rąk.

Ponadto PPIS w Świdnicy wszczął postępowanie administracyjne dotyczące usunięcia przez stronę nieprawidłowości w zakresie braku zgodnego z obowiązującymi przepisami sposobu postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich wytworzenia, tj. przepełnienia pojemników na odpady powyżej 2/3 ich objętości. W wyniku przeprowadzonej kontroli sprawdzającej stwierdzono, że strona usunęła wszystkie stwierdzone nieprawidłowości oraz wykonała obowiązki wynikające z wyżej wymienionej decyzji organu. Postępowanie administracyjne w zakresie niezgodnego z obowiązującymi przepisami prawa postępowania z odpadami medycznymi umorzono, natomiast decyzję o rygorze natychmiastowej wykonalności uznano za wykonaną.

Podczas kontroli przeprowadzonej w szpitalu jednodniowym stwierdzono nieprawidłowości polegające na:

- miejscowo zawilgoconym, z widocznymi zaciekami, suficie w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym, połączonym bezpośrednio z dwuosobowym pokojem dla pacjentów,
- braku zapewnienia w sąsiedztwie przenośnego urządzenia chłodniczego przeznaczonego do wstępnego magazynowania odpadów medycznych:
 - a) dozownika ze środkiem dezynfekcyjnym,
 - b) podajnika na czyste rękawiczki jednorazowe
 - c) pojemnika na zużyte rękawiczki jednorazowe,

- braku udokumentowania okresowego (wykonywanego nie rzadziej niż co 12 miesięcy) przeglądu, czyszczenia lub dezynfekcji, lub wymiany elementów (zgodnie z zaleceniami producenta) instalacji wentylacji mechanicznej.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami technicznymi i sanitarnymi wobec podmiotu wszczęto postępowanie administracyjne, a w toku prowadzonego postępowania wydano decyzję administracyjną. Na podstawie przeprowadzonej kontroli sprawdzającej ustalono, że strona wykonała w wyznaczonym terminie obowiązki wynikające z wyżej wymienionej decyzji.

Ponadto w wyniku przeprowadzonej analizy danych wygenerowanych z Rejestru Podmiotów Wykonujących Działalność Leczniczą (dostępnego pod adresem: <https://rpwdl.ezdrowie.gov.pl>), ustalono, że podmiot leczniczy wykonujący działalność leczniczą w wyżej wymienionym szpitalu jednodniowym, zarejestrował wykonywaną działalność leczniczą jako ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, nie zaś w zakresie chirurgii jednego dnia. Natomiast podczas wykonywania czynności kontrolnych ustalono, że w zakładzie leczniczym zapewniono w pełni wyposażoną salę operacyjną i opiekę anestezyjologiczną. O powyższych rozbieżnościach poinformowano pisemnie Wojewodę Dolnośląskiego.

W ewidencji zakładów prowadzonym przez tut. organ zmieniono kwalifikację zakładu z działalności szpitalnej na ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.

Ocena stanu sanitarnego innych podmiotów udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych

W 2023 r. w tej grupie obiektów przeprowadzono ogółem 4 kontrole, w tym jedną kontrolę sprawdzającą.

Nieprawidłowości stwierdzono w 1 zakładzie opiekuńczo-leczniczym, które polegały na:

1. braku zapewnienia dostępności łóżek w pokojach dla pacjentów z trzech stron, w tym z dwóch dłuższych,
2. braku wyposażenia pomieszczeń brudownika w wentylację mechaniczną wyciągową,
3. nagromadzeniu, w sposób nieuporządkowany oraz uniemożliwiający właściwe prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji, dużych ilości zbędnego sprzętu różnego typu, w pomieszczeniu porządkowym,
4. licznych, miejscowych ubytkach tynku i farby na powierzchni ścian w 6 pokojach dla pacjentów,
5. miejscowych ubytkach i pęknięciach wykładziny podłogowej przy umywalkach do mycia rąk, uniemożliwiających właściwe prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji, w 3 pokojach dla pacjentów,
7. miejscowych ubytkach płytek ściennych przy podłodze pod umywalką do mycia rąk w pokoju dziennym dla pacjentów,
8. obecności popękanej umywalki do mycia rąk w pokoju przygotowawczym pielęgniarek,
9. trudno zmywalnych powierzchniach półek (wykonanych z dykty) regału przeznaczonego do przechowywania środków do mycia i dezynfekcji oraz środków czystości w jednym z pomieszczeń porządkowych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotu leczniczego wszczęto postępowanie administracyjne. Strona usunęła część nieprawidłowości przed wydaniem decyzji administracyjnej, co zostało potwierdzone przeprowadzając kontrolę sprawdzającą. Natomiast pozostałe uchybienia, tj.:

1. brak zapewnienia dostępności łóżek w pokojach dla pacjentów z trzech stron, w tym z dwóch dłuższych,

2. brak wyposażenia pomieszczeń brudownika w wentylację mechaniczną wyciągową (pomieszczenia brudownika wyposażono wyłącznie w wentylację grawitacyjną),
3. liczne, miejscowe ubytki tynku i farby na powierzchni ścian w 5 pokojach dla pacjentów,
4. miejscowe ubytki i pęknięcia wykładziny podłogowej przy umywalkach do mycia rąk, uniemożliwiające właściwe prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji, w 1 z pokoi dla pacjentów,

stanowiły podstawę do wydania nakazów w drodze decyzji administracyjnej (merytorycznej). Termin wykonania obowiązków zawartych w wyżej wymienionej decyzji wyznaczono na I połowę 2024 r.

W pozostałych podmiotach leczniczych, w tej grupie obiektów, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zaopatrzenie w wodę

Jeden ze szpitali specjalistycznych pobiera wodę z własnej studni głębinowej zlokalizowanej na swoim terenie. Rezerwowym źródłem wody dla szpitala jest wodociąg publiczny w Świdnicy. Pozostałe obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych i nie posiadają ujęć rezerwowych.

Postępowanie z odpadami medycznymi

Wszystkie podmioty lecznicze, udzielające stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, przekazują odpady do unieszkodliwiania na podstawie umów zawartych ze specjalistycznymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania. Odpady zbierane są do worków jednorazowego użycia. Worki jednorazowego użycia umieszczane są w sztywnych, plastikowych pojemnikach lub na stelażach. Worki na odpady wymieniane są przed upływem 72 godz. od pierwszego wsadu, następnie są zamykane szczelnie i odpowiednio oznakowane. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane są do sztywnych, odpornych na uszkodzenia mechaniczne pojemników. Transport odpadów medycznych z miejsca powstania do wydzielonego miejsca przechowywania, odbywa się w specjalnych sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, bądź w specjalnych wózkach. Wózki i pojemniki do transportu odpadów są dezynfekowane i myte po każdym użyciu zgodnie z procedurą postępowania z odpadami. Personel zbierający odpady zabezpieczony jest w środki ochrony osobistej (fartuch, rękawice). Szpitale posiadają opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi, a przy stanowiskach pracy znajdują się instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania i transportu wewnętrznego odpadów.

W 2 podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku przestrzegania przepisów określonych w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi*. Stwierdzone w tym zakresie nieprawidłowości opisano powyżej.

1.2. AMBULATORYJNE ŚWIADCZENIA ZDROWOTNE

Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne obejmują świadczenia podstawowej lub specjalistycznej opieki zdrowotnej, badania diagnostyczne wykonywane w celu rozpoznania stanu zdrowia i ustalenia dalszego postępowania leczniczego oraz świadczenia z zakresu rehabilitacji leczniczej, udzielane w warunkach niewymagających ich udzielania w trybie stacjonarnym. Ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych udziela się w przychodni, poradni, ośrodku zdrowia, lecznicy lub ambulatorium z izbą chorych, w pomieszczeniach zakładu leczniczego, w tym w pojeździe przeznaczonym do udzielania tych świadczeń, lub w miejscu pobytu pacjenta.

Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego

W 2023 r. pod nadzorem tutejszej stacji znajdowało się 119 podmiotów leczniczych wykonujących działalność leczniczą w ramach ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, w tym:

- 84 obiekty zaliczane do kategorii przychodni, ośrodków zdrowia, poradni lub ambulatoriów z izbą chorych,
- 2 medyczne laboratoria diagnostyczne,
- 16 zakładów rehabilitacji leczniczej,
- 17 zakładów zakwalifikowanych jako inne ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, w tym m.in.: 1 stacja dializ i 1 stacja pogotowia ratunkowego wraz z 3 podstacjami.

W analizowanym roku skontrolowano 54 podmioty lecznicze w tej grupie obiektów, co stanowi 46% ich liczby całkowitej. Łącznie w podmiotach udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych przeprowadzono 78 kontroli. Najwięcej, bo aż 77 kontroli przeprowadzono w przychodniach, ośrodkach zdrowia, poradniach i ambulatoriach z izbą chorych. Natomiast 1 kontrolę przeprowadzono w stacji dializ.

Spośród 54 skontrolowanych obiektów w:

- 8 przypadkach stwierdzono niezadawalający stan higieniczno-sanitarny i techniczny, co stanowi 15% skontrolowanych obiektów,
- 4 przypadkach stwierdzono niezadawalający stan higieniczno-sanitarny, co stanowi 7% skontrolowanych obiektów,
- 2 przypadkach stwierdzono niezadawalający stan techniczny, co stanowi 4% obiektów.

Powyższe oznacza, że aż w 26% skontrolowanych obiektów ujawniono nieprawidłowości.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w skontrolowanych podmiotach udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych, polegały na:

- braku opracowania i wdrożenia zgodnej z obowiązującymi przepisami procedury postępowania z brudną bielizną, w tym z odzieżą roboczą pracowników - nieprawidłowość tą stwierdzono w 7 obiektach,
- braku właściwego stanu sanitarnego ścian (tj. ściany brudne i zakurzone) w pomieszczeniach, w których udzielane są świadczenia zdrowotne (tj. w gabinetach diagnostyczno-zabiegowych lub gabinetach lekarskich) oraz w pozostałych pomieszczeniach podmiotów (magazynach wyrobów medycznych, ustępach, ciągach komunikacyjnych, pomieszczeniach porządkowych, poczekalni dla pacjentów lub pomieszczeniach socjalnych) – tego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 5 skontrolowanych obiektach,
- braku zapewnienia w sąsiedztwie przenośnego urządzenia chłodniczego przeznaczonego do wstępnego magazynowania odpadów medycznych: dozownika ze środkiem dezynfekcyjnym, podajnika na czyste rękawiczki jednorazowe i pojemnika na zużyte rękawiczki jednorazowe – nieprawidłowość tą stwierdzono w 5 obiektach,
- braku zapewnienia zgodnego z obowiązującymi przepisami, pełnego oznakowania pojemników z odpadami medycznymi w miejscu ich powstania, z uwagi na brak widocznego oznakowania identyfikującego wytworzone odpady medyczne – tego rodzaju nieprawidłowość stwierdzono w 3 obiektach,
- braku zapewnienia bieżącej ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk, spowodowany awarią elektrycznego przepływowego podgrzewacza wody – nieprawidłowość tą stwierdzono w 3 obiektach,
- braku udokumentowania okresowego (co rocznego) przeglądu, czyszczenia lub dezynfekcji, lub wymiany elementów (zgodnie z zaleceniami producenta) wentylacji

mechanicznej lub klimatyzacji stanowiącej wyposażenie podmiotu leczniczego - nieprawidłowość tą stwierdzono w 2 obiektach,

- braku zapewnienia łatwo zmywalnych powierzchni mebli stanowiących wyposażenie pomieszczeń, w których są udzielane świadczenia zdrowotne, z uwagi na ich zły stan techniczny – nieprawidłowość tą stwierdzono w 2 obiektach,
- zły stan techniczny i sanitarny sufitów w gabinetach lekarskich z uwagi na widoczne na ich powierzchni zawilgocenia i zacieki – tego typu nieprawidłowość stwierdzono w 2 obiektach,
- ubytkach w płytkach podłogowych w gabinecie lekarskim lub gabinecie diagnostyczno-zabiegowym – tego rodzaju nieprawidłowość stwierdzono w 2 obiektach,
- braku zapewnienia higieniczno-sanitarnych warunków spożywania posiłków przez pracowników, z uwagi na wyposażenie jadalni jedynie z zlewozmywak, bez zapewnienia umywalki do mycia rąk – nieprawidłowość tą ujawniono w 2 obiektach.

W 2023 r. w 2 podmiotach leczniczych udzielających świadczeń zdrowotnych w zakresie przeprowadzania szczepień ochronnych, podczas kontroli przeprowadzonych w związku ze zgłoszeniem przez ww. podmioty ujawnienia przerwania łańcucha chłodniczego podczas przechowywania preparatów szczepionkowych w podległych im punktach szczepień, stwierdzono nieprawidłowości. Stwierdzone uchybienia sanitarne polegały na braku zapewnienia właściwego nadzoru nad przestrzeganiem opracowanej dla podmiotu leczniczego procedury dotyczącej nadzoru nad przechowywaniem preparatów szczepionkowych oraz monitoringu temperatury w urządzeniu chłodniczym. Dodatkowo, w jednym z podmiotów, stwierdzono brak zapewnienia właściwych rozwiązań technicznych i organizacyjnych, celem zapewnienia ciągłości łańcucha chłodniczego podczas przechowywania preparatów szczepionkowych.

Ponadto w pojedynczych przypadkach w podmiotach leczniczych udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak zapewnienia dostępu osobom niepełnosprawnym, w tym poruszającym się na wózkach inwalidzkich, do pomieszczeń pracowni rehabilitacji usytuowanych na I piętrze budynku,
- brak zapewnienia wejścia z dróg komunikacji ogólnej do ogólnodostępnego ustępu (dla personelu i pacjentów),
- trudno zmywalne połączenia ścian i podłogi w ciągu komunikacyjnym zakładu leczniczego,
- brak udostępnienia do wglądu (w systemie BDO) lub udokumentowania prowadzenia ewidencji wytwarzanych odpadów medycznych (kart przekazania odpadów medycznych), celem udokumentowania właściwego czasu wstępnego magazynowania odpadów medycznych przez podmiot leczniczy,
- przechowywanie wyrobów medycznych, tj. rękawiczek jednorazowych, strzykawek, gazików w opakowaniach zbiorczych producenta bezpośrednio na posadzce w pomieszczeniach diagnostyki laboratoryjnej,
- niedrożny podłogowy odpływ kanalizacyjny w pomieszczeniu porządkowym, uniemożliwiający właściwe mycie i dezynfekcję pojemników przeznaczonych do przechowywania odpadów, wózków do sprzątania, wiader i pojemników transportowych,
- skorodowany, o trudno zmywalnej powierzchni, zlewozmywak w pomieszczeniu porządkowym,
- brak zapewnienia higieniczno-sanitarnych warunków wstępnego magazynowania odpadów medycznych w pomieszczeniu magazynowania odpadów, tj. wstępne magazynowanie

odpadów medycznych zakaźnych o kodzie 18 01 03 w pomieszczeniu magazynowania odpadów medycznych poza szczelnie zamykanymi pojemnikami przeznaczonymi do ich przechowywania, z powodu ich przepełnienia oraz niedostosowania ich wielkości i ilości do ilości magazynowanych odpadów (przy zapewnieniu w przedmiotowym pomieszczeniu wentylacji grawitacyjnej).

W 3 podmiotach leczniczych świadczących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne stwierdzono brak utrzymania bieżącego stanu czystości w pomieszczeniach i/lub w otoczeniu podmiotu leczniczego. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami (w drodze mandatów karnych). Łącznie nałożono 3 mandaty karane na łączną kwotę 1000 zł.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec 14 podmiotów leczniczych udzielających ambulatoryjne świadczenia zdrowotne wszczęto postępowania administracyjne w sprawie ich usunięcia. W przypadku:

- 4 podmiotów leczniczych postępowania administracyjne zostały umorzone, z uwagi na usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości przed wydaniem decyzji administracyjnej, co zostało potwierdzone przeprowadzonymi ponownymi czynnościami kontrolnymi,
- 3 podmiotów leczniczych stwierdzono usunięcie części nieprawidłowości, natomiast pozostałe nieprawidłowości stanowiły podstawę do wydania nakazów ich usunięcia (w drodze decyzji administracyjnych) w określonych przez organ terminach,
- 7 podmiotów leczniczych wydano decyzje merytoryczne, w których zobowiązano strony do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w określonych przez organ terminach.

Terminy realizacji nałożonych na strony obowiązków wyznaczono w przypadku 6 podmiotów leczniczych na I lub II kwartał 2024 r. Pozostałe decyzje zostały wykonane przez podmioty lecznicze w analizowanym okresie sprawozdawczym.

Zaopatrzenie w wodę

Obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych. Nie posiadają ujęć rezerwowych.

Postępowanie z odpadami medycznymi

Odpady medyczne wytwarzane w podmiotach leczniczych są segregowane w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych i umieszczane są w atestowanych workach lub pojemnikach, które są odpowiednio oznakowane. Podmioty lecznicze posiadają wydzielone pomieszczenia lub miejsca do przechowywania odpadów medycznych wyposażone w urządzenia chłodnicze przeznaczone wyłącznie do przechowywania odpadów medycznych do czasu ich odbioru przez wyspecjalizowane firmy transportujące odpady medyczne.

Podmioty lecznicze posiadają procedury postępowania z odpadami medycznymi, oraz instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów. Stwierdzone podczas wykonywania czynności kontrolnych nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi opisano powyżej.

1.3. STACJA DIALIZ

Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego

W roku sprawozdawczym w stacji dializ przeprowadzono 1 kontrolę planowaną. Podczas wykonywania czynności kontrolnych zakwestionowano stan techniczny pomieszczeń podmiotu leczniczego, z uwagi na:

- liczne, miejscowe pęknięcia płytek podłogowych w pomieszczeniu centralnej dystrybucji koncentratu do dializ,

- liczne ubytki fugi i szczeliny pomiędzy płytkami podłogowymi w pomieszczeniu szatni dla pracowników,
- liczne rozszczelnienia i szczeliny w połączeniach podłogi i ścian w pomieszczeniu szatni dla pacjentów,
- miejscowe zacieki na podwieszanych sufitach w pomieszczeniach: sali dializacyjnej, pomieszczeniu porządkowym, pokoju przygotowawczym dla pacjentów.

Ponadto podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowość w zakresie braku zapewnienia higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania czystej odzieży medycznej (dostarczonej z pralni). W trakcie kontroli stwierdzono, że odzież ta jest przechowywana na wolnostojącym wieszaku w pomieszczeniu szatni pracowniczej bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem lub bezpośrednio na ławce stanowiącej wyposażenie szatni.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wobec podmiotu leczniczego wszczęto postępowanie administracyjne, a następnie wydano decyzję merytoryczną, na mocy której zobowiązano stronę do usunięcia wyżej wymienionych nieprawidłowości do końca lutego lub maja 2024 r. (w zależności od treści nałożonego na stronę obowiązku).

Zaopatrzenie w wodę

Stacja dializ korzysta z ujęcia wody Regionalnego Specjalistycznego Szpitala „LATAWIEC” w Świdnicy przy ul. Leśna 27-29. W/w szpital pobiera wodę z własnej studni głębinowej zlokalizowanej na swoim terenie. Woda jest uzdatniana w stacji uzdatniania wody należącej również do szpitala. Rezerwowym źródłem wody dla szpitala jest wodociąg publiczny w Świdnicy. Ponadto stacja dializ prowadzi swoją działalność na bazie wody uzdatnianej w swojej stacji.

Postępowanie z odpadami

Odpady medyczne przechowywane są w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu, w którym składowane są nie dłużej niż 72 godziny, a następnie przekazywane do unieszkodliwienia uprawnionej firmie. Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe.

1.4. POGOTOWIE RATUNKOWE

W analizowanym roku sprawozdawczym pod nadzorem organu pozostawała 1 stacja Powiatowego Pogotowia Ratunkowego wraz z 3 podstacjami wyjazdowymi, tj.:

1. Podstacja Wyjazdowa w Jaworzynie Śląskiej,
2. Podstacja Wyjazdowa w Strzegomiu,
3. Podstacja Wyjazdowa w Świebodzicach.

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w przedmiotowej grupie obiektów.

1.5. DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA WYKONYWANA PRZEZ PRAKTYKĘ ZAWODOWĄ

Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego

W analizowanym okresie sprawozdawczym pod nadzorem organu znajdowało się 327 praktyk zawodowych, wykonujących działalność leczniczą, w tym:

- 110 indywidualnych praktyk lekarskich, w tym 72 indywidualne praktyki lekarzy dentyistów,
- 168 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich, w tym 27 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentyistów,
- 7 indywidualnych praktyk pielęgniarek,

- 42 inne praktyki, w tym praktyki fizjoterapeutów.

W 2023 r. w tej grupie obiektów skontrolowano:

- 19 indywidualnych praktyk lekarzy dentyków,
 - 3 indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie,
 - 12 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentyków,
- co stanowi 10% całkowitej liczby obiektów w tej grupie.

Nieprawidłowości podczas wykonywania czynności kontrolnych stwierdzono w 5 obiektach, tj. w 2 indywidualnych praktykach lekarzy dentyków, 3 indywidualnych specjalistycznych praktykach lekarzy dentyków. Były to najczęściej nieprawidłowości polegające na:

- braku udokumentowania opracowania dla zakładów procedur higienicznych, w tym m.in.: procedury dekontaminacji wyrobów medycznych wielokrotnego użycia – nieprawidłowość tą stwierdzono w 3 obiektach,
- złym stanie technicznym podłóg w pomieszczeniach prowadzenia praktyk, uniemożliwiającym skuteczne mycie i dezynfekcję podłóg – nieprawidłowość w tym zakresie stwierdzono w 2 obiektach.

W pojedynczych przypadkach stwierdzono nieprawidłowości polegające na:

- braku zapewnienia właściwego połączenia ścian i podłogi w pomieszczeniu porządkowym, wykonanego w sposób umożliwiający skuteczne mycie i dezynfekcję,
- używaniu w procesie sterylizacji wyrobów medycznych wielokrotnego użycia wskaźników chemicznych i samoprzylepnych papierowo-foliowych torebek do pakowania pakietów po upływie terminu ważności,
- braku bieżącej ciepłej wody przy zlewozmywaku w pomieszczeniu porządkowym, spowodowany awarią elektrycznego przepływowego podgrzewacza wody,
- odprowadzeniu odpływu skroplin z chłodnicy klimatyzatora stanowiącego wyposażenie gabinetu diagnostyczno-zabiegowego bezpośrednio do umywalki do mycia rąk znajdującej się w gabinecie diagnostyczno-zabiegowym,
- braku zachowania, zgodnej z obowiązującymi przepisami, częstotliwości przeprowadzania kontroli wewnętrznej dotyczącej oceny realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, tj. przeprowadzenie kontroli wewnętrznej rzadziej niż co 6 miesięcy,

oraz nieprawidłowości w zakresie niezgodnego z obowiązującymi przepisami sposobu postępowania z odpadami medycznymi, tj.:

- braku zapewnienia w sąsiedztwie przenośnego urządzenia chłodniczego przeznaczonego do wstępnego magazynowania odpadów medycznych: dozownika ze środkiem dezynfekcyjnym, podajnika na czyste rękawiczki jednorazowe, pojemnika na zużyte rękawiczki jednorazowe,
- braku zapewnienia pełnego oznakowania pojemników z odpadami medycznymi w miejscu ich powstania, tj. braku widocznego oznakowania identyfikującego wytworzone odpady medyczne,
- braku zachowania maksymalnego czasu wstępnego magazynowania odpadów medycznych o kodzie 18 01 03 w temperaturze do 10 st. C (wynoszącego nie dłużej niż 30 dni).

W 1 obiekcie, z uwagi na brak zachowania bieżącego stanu czystości pomieszczeń, w których wykonywana jest praktyka zawodowa, na osobę odpowiedzialną nałożono grzywnę (w drodze mandatu karnego) w wysokości 200 zł.

W związku ze stwierdzonymi i opisanymi powyżej nieprawidłowościami wobec 5 przedsiębiorców, uprawnionych do wykonywania indywidualnej dentystycznej lub indywidualnej specjalistycznej dentystycznej praktyki lekarskiej wszczęto postępowania administracyjne. W przypadku:

- 1 praktyki lekarskiej postępowanie administracyjne zostało umorzone, z uwagi na usunięcie przez stronę nieprawidłowości przed wydaniem decyzji administracyjnej, co zostało potwierdzone przeprowadzonymi ponownymi czynnościami kontrolnymi,
- 1 praktyki lekarskiej stwierdzono usunięcie części nieprawidłowości, natomiast pozostałe nieprawidłowości stanowiły podstawę do wydania nakazów ich usunięcia (w drodze decyzji administracyjnej) w określonych przez organ terminach,
- 3 praktyk lekarskich wydano decyzje administracyjne (merytoryczne), w których zobowiązano strony do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w określonych przez organ terminach.

Terminy realizacji nałożonych na strony obowiązków wyznaczono w przypadku 3 przedsiębiorców na I lub II kwartał 2024 r. Jedna z decyzji została wykonana w analizowanym roku sprawozdawczym.

Zaopatrzenie w wodę.

Obiekty zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych. Nie posiadają ujęć rezerwowych.

Postępowanie z odpadami medycznymi

Odpady medyczne wytwarzane w podmiotach leczniczych są segregowane w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych i umieszczane są w atestowanych workach lub pojemnikach, które są odpowiednio oznakowane. W pomieszczeniach praktyk zawodowych zapewniono wydzielone pomieszczenia lub miejsca do przechowywania odpadów medycznych wyposażone w urządzenia chłodnicze przeznaczone wyłącznie do wstępnego przechowywania odpadów medycznych do czasu ich odbioru przez wyspecjalizowane firmy transportujące odpady medyczne.

Podmioty lecznicze posiadają procedury postępowania z odpadami medycznymi. Stwierdzone podczas wykonywania czynności kontrolnych nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi opisano powyżej.

Tabela - *Działalność kontrolno-represyjna w podmiotach leczniczych w powiecie świdnickim w 2023 r.*

| Nazwa obiektu | Liczba wg ewidencji | Liczba kontroli | Liczba obiektów ze złym stanem sanitarnym* | Decyzje podstawowe (merytoryczne) | Decyzje prolongujące | Decyzje płatnicze | Liczba mandatów | Kwota mandatów (zł) |
|---|---------------------|-----------------|--|-----------------------------------|----------------------|-------------------|-----------------|---------------------|
| Szpitala | 4 | 10 | 0 | 3 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| Szpitala uzdrowiskowe | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sanatoria, prewentoria | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zakłady opiekuńczo-lecznicze i pielęgnacyjno-opiekuńcze | 2 | 3 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| Hospicja | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|-----|----|---|----|---|----|---|------|
| Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria | 84 | 78 | 6 | 13 | 1 | 13 | 3 | 1000 |
| Pogotowia ratunkowe | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zakłady rehabilitacji leczniczej | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Praktyki lekarskie | 278 | 37 | 2 | 5 | 0 | 5 | 1 | 200 |
| Praktyki pielęgniarek i położnych | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Stacje dializ | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| SOR | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pralnie szpitalne | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| inne pralnie | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

* wg stanu sanitarnego z ostatniej kontroli sanitarnej (w tym również z kontroli sprawdzającej)

2. ZAPOBIEGANIE I ZWALCZANIE ZAKAŻEŃ I CHOROÓB ZAKAŻNYCH

PSSE w Świdnicy w roku sprawozdawczym zarejestrowała 2203 przypadki zachorowań na choroby zakaźne, podlegające obowiązkowi zgłoszenia.

Choroby zakaźne objęte przez Światową Organizację Zdrowia programami eradykacji i eliminacji (odra, różyczka, poliomyelitis)

W odniesieniu do tych chorób zakaźnych, które nie mają rezerwuaru zwierzęcego (tzn. występują jedynie u człowieka) i dla których dostępne są szczepionki o wysokim stopniu skuteczności, możliwe jest osiągnięcie celu, jakim jest eliminacja choroby na danym obszarze (rozumiana jako brak zakażeń na terenie kraju przy nadal możliwych jej zawleczeniach z zagranicy), a następnie eradykacja choroby, tzn. całkowite wyeliminowanie na świecie. Obecnie Polska uczestniczy w koordynowanych przez WHO globalnych programach eliminacji odry i różyczki oraz eradykacji *poliomyelitis*.

W 2023 r. na terenie powiatu świdnickiego nie odnotowano zachorowań na odrę.

W 2023 r. odnotowano natomiast 1 przypadek zachorowania na różyczkę u dziecka w wieku 5 lat (zaszczepionego zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień ochronnych 1 dawką szczepienia przeciwko odrze, śwince i różyczce). Różyczka została rozpoznana u dziecka przez lekarza na podstawie objawów klinicznych. U dziecka nie wykonano badań laboratoryjnych. Przypadek zachorowania został zarejestrowany jako przypadek możliwy.

Polska, jak i cały Region Europejski WHO, jest oficjalnie wolna od poliomyelitis od 2002 r. Ostatnie dwa przypadki tej choroby w Polsce, spowodowane dzikim wirusem odnotowano w 1982 r. i 1984 r. Mimo to groźba ponownego wprowadzenia dzikiego wirusa polio pozostaje realna aż do momentu wyeradykowania tej choroby na świecie (choroba obecnie endemicznie występuje w Afganistanie i Pakistanie). Aby zapobiec szerzeniu się zachorowań w przypadku zawleczenia wirusa na obszar Polski konieczne jest stałe monitorowanie przypadków ostrych porażek wiotkich, szczególnie u dzieci poniżej 15 roku życia.

Na terenie powiatu świdnickiego w 2023 r. nie odnotowano przypadków wystąpienia ostrych porażen wiotkich u dzieci poniżej 15 roku życia. Pojedyncze przypadki takich porażen odnotowywano w poprzednich trzech latach (2020-2022).

Działania PPIS w Świdnicy w przypadku chorób objętych programem eradykacji i eliminacji przez WHO, skupiały się na utrzymaniu wysokiego stanu zaszczepienia dzieci do 6 roku życia i działaniami edukacyjnymi w zakresie znaczenia szczepień ochronnych.

Pozostałe choroby zakaźne wieku dziecięcego

W 2023 r. na terenie powiatu zarejestrowano wystąpienie 52 przypadków płonicy (szkarlatyny) i 266 przypadków ospy wietrznej. Powyższe zachorowania zostały rozpoznane przez lekarzy na podstawie objawów klinicznych.

Szkarlatynę wywołuje paciorkowiec z grupy A – *Streptococcus pyogenes*, natomiast ospa wietrzna jest chorobą wirusową wywoływaną przez ludzki herpeswirus typu 3.

Drogą szerzenia się zakażenia zarówno w przypadku paciorkowców wywołujących szkarlatynę, jaki i wirusów wywołujących ospę wietrzną jest droga kropelkowa. Przeciw ospie wietrznej dostępne są szczepienia. Obowiązkowym szczepieniem przeciw ospie wietrznej podlegają dzieci i młodzież do ukończenia 19. roku życia, które:

- nie chorowały na ospę wietrzną z upośledzeniem odporności wrodzonym lub nabytym, o wysokim ryzyku ciężkiego przebiegu choroby lub przed planowanym leczeniem immunosupresyjnym lub chemioterapią;
- dzieci i młodzież do ukończenia 19. roku życia, które nie chorowały na ospę wietrzną, z otoczenia osób określonych powyżej;
- dzieci i młodzież do ukończenia 19. roku życia, które nie chorowały na ospę wietrzną, przebywające albo zakwalifikowane do pobytu w: zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, zakładach opiekuńczo-leczniczych, rodzinnych domach dziecka, domach dla matek z małoletnimi dziećmi i kobiet w ciąży, domach pomocy społecznej, placówkach opiekuńczo-wychowawczych, regionalnych placówkach opiekuńczo-terapeutycznych, interwencyjnych ośrodkach preadopcyjnych oraz w żłobkach lub klubach dziecięcych.

Grypa

Grypa to ostre zakażenie górnych dróg oddechowych wywołwane przez wirusy grypy. Przyczyną sezonowych wzrostów zachorowań na grypę są wirusy grypy typu A i B. Zachorowania mogą przybierać postać sezonową, epidemiczną lub pandemiczną. Grypa powoduje zachorowania w każdej grupie wiekowej. Światowa Organizacja Zdrowia szacuje, że rocznie dotyczyć może od 5% do 10% dorosłych i od 20% do 30% dzieci.

W Polsce nadzór epidemiologiczny nad gripą prowadzony jest w ciągu całego roku, ze szczególnym wzmocnieniem nadzoru wirusologicznego w okresie zwiększonej liczby zachorowań, który trwa zwykle od września do kwietnia następnego roku, przy szczycie zachorowań przypadającym między styczniem a marcem. Rejestruje się wtedy, w skali całego kraju, od kilkuset do kilku milionów zachorowań na ostre infekcje dróg oddechowych wywoływanych m.in. przez wirusy SARS-CoV-2, wirusa grypy, adenowirusy oraz RSV, spośród których grypa oraz COVID-19 to jedyne choroby, którym można zapobiegać w drodze szczepień. W Polsce jako przypadki zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę rejestruje się zachorowania przebiegające pod postacią zespołów objawów klinicznych takich jak: zachorowania grypopodobne (ILI) lub ostre zakażenia górnych dróg oddechowych (ARI), zgodnie z definicjami przypadku przyjętymi dla celów nadzoru epidemiologicznego.

W analizowanym roku od dnia 25 lutego 2023 r., w związku z wprowadzonymi zmianami do *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 grudnia 2019 r. w sprawie zgłaszania podejrzeń i rozpoznania zakażeń, chorób zakaźnych oraz zgonów z ich powodu*, wprowadzono obowiązek zgłoszenia rozpoznania zachorowania na grypę potwierdzonego dodatnim wynikiem testu antygenowego. Przed wprowadzonymi zmianami obowiązkowi zgłoszenia podlegały zachorowania na grypę potwierdzone badaniami laboratoryjnymi mającymi na celu izolację wirusa grypy lub wykrycie kwasu nukleinowego wirusa grypy. Ponadto w analizowanym roku sprawozdawczym od dnia 7 lipca 2023 r. dokonano zmiany raportowania przez poradnie POZ zachorowań na grypę i przypadki grypopodobne.

W 2023 r. na terenie powiatu świdnickiego odnotowano 79 przypadków grypy, w tym 7 przypadków potwierdzonych wykryciem kwasu nukleinowego wirusa grypy i 72 przypadki potwierdzone dodatnim wynikiem szybkiego testu antygenowego. Hospitalizacji wymagało 21 osób, u których potwierdzono zachorowanie na grypę.

COVID-19

Od dnia 1 lipca 2023 r. na terenie Polski został odwołany stan zagrożenia epidemicznego, który został wprowadzony w dniu 16 maja 2022 r. Wcześniej, tj. od 20 marca 2020 r. w Polsce obowiązywał stan epidemii. Odwołanie stanu zagrożenia epidemicznego było spowodowane znaczną poprawą sytuacji epidemiologicznej kraju, na którą znaczący wpływ miał spadek liczby zakażeń, hospitalizacji i zgonów spowodowanych zakażeniem wirusem SARS-CoV-2. W 2023 r. na terenie powiatu świdnickiego zarejestrowano 1140 przypadków zachorowań na chorobę COVID-19, hospitalizacji wymagało 88 osób, co stanowi ok. 8% chorych.

Gruźlica

Gruźlica jest bakteryjną chorobą zakaźną o przewlekłym przebiegu występującą w postaci klinicznej gruźlicy płuc (najczęstsza postać) oraz gruźlicy innych narządów. Zaraźliwa jest jedynie gruźlica płuc w okresie prątkowania. Pierwszy okres leczenia, trwający najczęściej miesiąc, odbywa się w warunkach izolacji szpitalnej pacjenta.

W 2023 r. organ otrzymał 23 zgłoszenia rozpoznania gruźlicy wśród mieszkańców powiatu świdnickiego. Najczęstszą postacią choroby była gruźlica płuc. W 2023 r. odnotowano 1 zgon związany z zachorowaniem na gruźlicę u osoby w wieku <25 roku życia.

Swoistą metodą zapobiegania gruźlicy jest stosowane od 80 lat szczepienie BCG, które zapobiega wystąpieniu u niemowląt ciężkich i śmiertelnych postaci klinicznych gruźlicy, takich jak gruźlicze zapalenie opon mózgowych. Szczepienie przeciw gruźlicy podawane jest noworodkom przed opuszczeniem oddziału szpitalnego.

Przepisy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi nakładają na osoby chore na gruźlicę obowiązek leczenia gruźlicy oraz przewidują obowiązek leczenia szpitalnego osób chorych na gruźlicę w okresie wydalania prątków gruźliczych (prątkowania) lub z uzasadnionym podejrzeniem o prątkowanie. Leczenie osób chorych na gruźlicę jest bezpłatne dla wszystkich osób przebywających w Polsce (także dla cudzoziemców).

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy wydał decyzję o rygorze natychmiastowej wykonalności zobowiązującą osobę chorą na gruźlicę do kontynuacji leczenia w warunkach ambulatoryjnych. Osoba ta zakończyła leczenie szpitalne, natomiast nie zgłosiła się do poradni chorób płuc, celem oceny skuteczności leczenia i jego kontynuacji w warunkach ambulatoryjnych. Osoba chora pomimo zgłoszenia się do poradni chorób płuc, nie zrealizowała

całości zleconych przez lekarza badań. W konsekwencji organ wystosował do osoby chorej upomnienie, a następnie postanowił o nałożeniu kary grzywny, celem przymuszenia do realizacji obowiązku zawartego w decyzji organu.

Choroby przenoszone drogą pokarmową

Do chorób przenoszonych drogą pokarmową zalicza się zarówno choroby odzwierzęce przenoszone poprzez żywność, które są najpowszechniejszą przyczyną zakażeń w tej grupie chorób, jak również choroby, które występują wyłącznie u człowieka, takie jak zakażenia rotawirusowe, norowirusowe, a także wirusowe zapalenie wątroby typu A (WZW typu A). Natomiast stanowiący bardzo poważny problem epidemiologiczny po II Wojnie Światowej dur brzuszny obecnie występuje w Polsce sporadycznie i wiąże się najczęściej z powrotem z wyjazdów do krajów endemicznego występowania tej choroby. W przypadku grupy chorób bakteryjnych profilaktyka zachorowań polega przede wszystkim na przestrzeganiu zasad higieny podczas przechowywania i przygotowywania żywności. Przed zachorowaniem na WZW typu A oraz dur brzuszny można skutecznie chronić się poprzez szczepienia.

1. Zakażenia bakteryjne

W Polsce wśród przyczyn zatruc pokarmowych nadal najczęstszą jest zakażenie wywołane odzwierzęcymi pałeczkami jelitowymi *Salmonella*.

Zakażenia pałeczkami jelitowymi *Salmonella* były najczęstszą przyczyną zarejestrowanych zatruc pokarmowych w powiecie świdnickim w 2023 r. W analizowanym roku sprawozdawczym zarejestrowano 12 zakażeń pałeczką z rodzaju *Salmonella*, w tym 11 w postaci zatrucia pokarmowego i 1 przypadek przebiegający pod postacią posocznicy. Hospitalizacji wymagało 10 osób.

Ponadto w 2023 r. zarejestrowano 23 przypadki innych bakteryjnych zakażeń jelitowych. Hospitalizacji wymagało 17 pacjentów.

W roku sprawozdawczym w powiecie świdnickim nie odnotowano zachorowań na:

- kamylobakteriozę,
- jersiniozę,
- czerwonkę bakteryjną,
- dur brzuszny i dury rzekome,
- botulizm.

2. Zakażenia wirusowe

Najważniejsze choroby przenoszone drogą pokarmową o etiologii wirusowej (rotawirusy, norowirusy i WZW A) występują wyłącznie u ludzi, a szerzą się przez kontakt bezpośredni, pośredni lub poprzez wtórne skażenie żywności, w tym często roślinnej (jak mrożone owoce zanieczyszczone przez osoby je zbierające).

W 2023 r. w powiecie świdnickim zarejestrowano:

- 5 zakażeń wywołanych przez rotawirusy,
- 4 zakażenia wywołane przez norowirusy.

Nie zarejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A.

W analizowanym okresie sprawozdawczym w powiecie świdnickim zgłoszono również:

- 241 wirusowych zakażeń jelitowych nieokreślonych, w tym 69 przypadków rozpoznanych u dzieci do lat 2,
- 46 przypadków biegunek i innych zapaleń żołądkowo-jelitowych, w tym 14 rozpoznanych u dzieci w wieku do 2 lat.

Z powodu powyżej wymienionych zachorowań hospitalizacji wymagało 248 pacjentów, w tym 74 dzieci poniżej 2 roku życia.

W ostatnim tygodniu 2023 r. organ powziął informację o wystąpieniu ogniska zatrucia pokarmowego w jednym z Domów Pomocy Społecznej działających na terenie powiatu. W związku z powzięciem informacji o wystąpieniu ogniska epidemicznego organ przeprowadził dochodzenie epidemiologiczne. W toku przeprowadzonych przez organ czynności kontrolnych oraz zleconych badań laboratoryjnych ustalono czynnik etiologiczny ogniska - pałeczki *Salmonella enteritidis*. Zakażenie pałeczką *Salmonella enteritidis* potwierdzono na podstawie badań przeprowadzonych przez akredytowane laboratoria mikrobiologiczne znajdujące się w strukturach Państwowej Inspekcji Sanitarnej u 43 osób, tj.: 33 pensjonariuszy i 10 pracowników Domu Pomocy Społecznej (w tym 8 opiekunów osób starszych, 1 kucharza i 1 wolontariusza). Celem przecięcia dróg szerzenia się zakażenia organ nakazał zakażonym pracownikom (w drodze decyzji administracyjnych z rygorem natychmiastowej wykonalności) zaniechania wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby do czasu uzyskania przez tych pracowników orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o zdolności do wykonywania tych prac.

Choroby krwiopochodne

Nierozpoznane i nieleczone wirusowe zapalenie wątroby typu C powoduje raka wątroby. Znaczna liczba osób przewlekle zakażonych HCV rozwija marskość lub raka wątroby, co jest nierzadko przyczyną zgonów.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C (WZW C), określane również jako zakażenie wirusem HCV, stanowi jeden z priorytetów zdrowia publicznego na świecie w obszarze chorób zakaźnych, o czym świadczy przyjęta przez Światową Organizację Zdrowia w 2016 r. Strategia „Global health sector strategy on viral hepatitis 2016-2021”, której głównym celem jest, aby do 2030 r. WZW nie stanowiło istotnego problemu zdrowia publicznego na świecie. Cel ten ma zostać osiągnięty poprzez ograniczenie przenoszenia wirusów WZW, zmniejszenie zachorowalności i umieralności z powodu WZW oraz zapewnienie wszystkim równego dostępu do kompleksowej profilaktyki, a dla osób zakażonych rekomendowanej diagnostyki i leczenia. Celem do osiągnięcia w skali globalnej w okresie 2016-2030 jest 90% redukcja zapadalności i 65% redukcja umieralności.

W analizowanym roku sprawozdawczym na terenie powiatu świdnickiego zarejestrowano:

- 15 nowo wykrytych zakażeń wirusem zapalenia wątroby typu B o charakterze przewlekłym lub bliżej nieokreślonym,
- 37 nowo wykrytych zakażeń wirusem zapalenia wątroby typu C, w tym 36 zakażeń przewlekłych i bliżej nieokreślonych oraz 1 zakażenie o ostrym przebiegu (wymagającym hospitalizacji).

Od dwóch lat w powiecie świdnickim obserwowany jest wzrost nowo wykrytych zakażeń wirusem HCV. Nowe terapie lekami o bezpośrednim działaniu przeciwwirusowym wykazują blisko 100% skuteczność leczenia.

Szczepienie jest najlepszym sposobem zapobiegania zachorowaniom na WZW B. Powszechne szczepienia przeciw WZW B zredukowały liczbę zachorowań na ostrą postać choroby oraz zmniejszyły liczbę zachorowań przewlekłych, jak również jej najgroźniejszych powikłań, tj. marskości wątroby czy raka wątrobowokomórkowego. Szczepienie przeciw WZW B wykonuje się także obowiązkowo u osób dorosłych, które nie były wcześniej zaszczepione, a są zakażone wirusem zapalenia wątroby typu C.

HIV i AIDS

W ostatnich dwóch latach w powiecie świdnickim zaobserwowano wzrost liczby zakażeń wirusem HIV. W latach 2016-2021 w powiecie w ciągu roku rejestrowano od 1 do maksymalnie 5 przypadków nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV. W 2022 r. zarejestrowano 17 nowych przypadków, natomiast w 2023 r. 16 przypadków. Dotyczyły one głównie osób w średnim wieku. Spośród 16 przypadków nowo wykrytych zakażeń 14 dotyczyło osób obywatelstwa innego niż polskie. W 2023 r. zarejestrowano również jeden przypadek zachorowania na AIDS oraz zgon 1 osoby.

Choroby odzwierzęce

Nadzór nad chorobami odzwierzęcymi (zoonozami) w Polsce realizuje Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z Inspekcją Weterynaryjną. Współpraca odbywa się także na podstawie obowiązujących przepisów prawa.

Odzwierzęcymi czynnikami chorobotwórczymi, wymagającymi szczególnego nadzoru, są patogeny wywołujące: brucelozę, kampylobakteriozę, bąblowicę, listeriozę, włośnicę, gruźlicę wywołaną przez *Mycobacterium bovis*, werocytotoksyczne *Escherichia coli* i odzwierzęce typy serologiczne pałeczek *Salmonella*.

Od wielu lat przyczyną wystąpienia większości zoonoz jest spożycie pokarmów pochodzenia zwierzęcego, zanieczyszczonych chorobotwórczymi dla ludzi bakteriami odzwierzęcymi (salmonelozy odzwierzęce, kampylobakterioza, jersinioza, listerioza).

Istotną grupę zagrożeń stanowią także choroby odzwierzęce przenoszone przez wektory (stawonogi), zoonozy nabywane w wyniku bezpośredniego kontaktu z chorym zwierzęciem (np. wścieklizna) oraz choroby pasożytnicze (bąblowica). Na niektóre zoonozy (np. borelioza, kleszczowe zapalenie mózgu) narażone są statystycznie bardziej istotnie pewne grupy zawodowe, jak leśnicy i rolnicy.

W analizowanym roku sprawozdawczym na terenie powiatu świdnickiego zarejestrowano:

- 28 zachorowań na boreliozę, w tym 6 przypadków neuroboreliozy (wszystkie osoby chore na neuroboreliozę wymagały hospitalizacji),
- 6 przypadków zachorowań na kleszczowe zapalenie mózgu (wszystkie osoby chore wymagały hospitalizacji),
- 11 przypadków narażenia na kontakt ze zwierzętami podejrzanymi o zakażenie wścieklizną,
- 2 prawdopodobne przypadki zachorowań na leptospirozę.

Wobec braku dostępnej szczepionki przeciwko boreliozie podstawą jej profilaktyki jest stałe upowszechnianie wiedzy nt. tej choroby oraz edukacja społeczeństwa w zakresie stosowania środków ochronnych oraz właściwego postępowania w przypadku ukłucia przez kleszcza.

W przypadku kleszczowego zapalenia mózgu podstawową metodą zapobiegania jest uodpornienie poprzez szczepienie.

Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze nad przypadkami/podejrzeniami wścieklizny u ludzi polega na współpracy z organami Inspekcji Weterynaryjnej i objęciu nadzorem

epidemiologicznym osób ze stycznością z zwierzęciem poddanym obserwacji z powodu podejrzenia zakażenia wirusem wścieklizny.

W 2023 r. na terenie powiatu świdnickiego odnotowano wystąpienie ogniska zakażeń bakterią z rodzaju *Leptospira*. Na podstawie przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że zakażenie bakterią *Leptospira spp.* zostało potwierdzone badaniami laboratoryjnymi u 8 osób. U żadnej z zakażonych osób nie wystąpiły objawy chorobowe. Objawy chorobowe wystąpiły natomiast u dwóch pracowników ośrodka, u których nie potwierdzono zakażenia, natomiast ustalono, że miały kontakt z chorymi zwierzętami (przypadki te zostały zarejestrowane przez PPIS w Świdnicy jako przypadki prawdopodobne). Ognisko zostało uznane za wygaszone.

Choroby przenoszone drogą płciową

W 2023 r. w powiecie świdnickim zarejestrowano:

- 6 przypadków kiły,
- 1 przypadek rzeżączki,
- 1 przypadek chlamydiozy.

W tej grupie chorób zakaźnych odnotowano również 1 hospitalizację z powodu zachorowania na kiłę.

Choroby środowiskowe

W 2023 r. w powiecie świdnicki odnotowano 6 przypadków Legionelozy występującej pod postacią tzw. choroby legionistów. Wszyscy chorzy wymagali hospitalizacji. Zgłoszone przypadki zachorowań zdefiniowano jako sporadyczne (pojedyncze) - brak powiązań czasowych lub miejscowych poszczególnych zachorowań.

Legionella pneumophila to bakteria powszechnie występująca w środowisku wodnym. Czynnikiem sprzyjającym jej namnażaniu jest przede wszystkim ograniczony przepływ wody. Brak jej cyrkulacji powoduje, że *L. pneumophila* wraz z innymi bakteriami i organizmami eukariotycznymi tworzy biofilmy, w których się namnaża i poprzez stacje uzdatniania wody przedostaje się ze środowiska naturalnego do sztucznych systemów jej dystrybucji. Ciepłe środowisko, szczególnie temperatura wynosząca ok. 25-35 stopni, sprzyja gwałtownemu namnażaniu się drobnoustrojów, które przemieszczając się przez urządzenia rozpylające wodę, np. klimatyzatory czy wieże chłodnicze, wraz ze skontaminowanym drobnoustrojami aerozolem wodnym, przedostają się do ludzkiego organizmu. Legioneloza nie przenosi się z człowieka na człowieka.

Choroby pasożytnicze

W 2023 r. na terenie powiatu świdnickiego odnotowano znaczny wzrost zakażeń pasożytem jelitowym - pierwotniakiem *Giardia intestinalis*. Chorobę pasożytniczą wywoływaną przez pierwotniaki z gatunku *Giardia intestinalis*, tj. giardiozę (lambliozę) potwierdzono łącznie u 85 mieszkańców powiatu świdnickiego, w szczególności u dzieci do lat 3 oraz dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.

Rezerwuarem pasożytów jest człowiek oraz zwierzęta domowe lub dzikie, natomiast źródłem zarażenia chory człowiek oraz zbiorniki wodne zanieczyszczone cystami pasożyta. Człowiek może zarazić się przez konsumpcję zanieczyszczonej żywności lub wody, a także drogą zabrudzonych rąk (przeniesienie do jamy ustnej i połknięcie cyst).

Pozostałe choroby

Ponadto w analizowanym roku na terenie powiatu świdnickiego zarejestrowano:

- 2 przypadki inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes*,

- 6 przypadków inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*,
 - 1 przypadek inwazyjnej choroby meningokokowej,
 - 2 przypadki zapaleń opon mózgowych innych i nieokreślonych,
 - 3 przypadki wirusowego zapalenia opon mózgowych,
- Nie zarejestrowano przypadku zachorowania na ospę małą (zakażeń wirusem MPXV).

Tabela – Liczba zachorowań na wybrane choroby zakaźne w powiecie świdnickim w latach 2016-2023

| Lp. | Jednostka chorobowa | Liczba zachorowań w latach 2018-2023 | | | | | |
|-----|---|--------------------------------------|------|------|------|------|------|
| | | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
| 1. | Odra | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2. | Świnka | 3 | 6 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 3. | Różyczka | 4 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 4. | Ostre porażenie wiotkie u dzieci od 0 do 14 lat | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| 5. | Płonica | 32 | 28 | 12 | 7 | 15 | 52 |
| 6. | Ospa wietrzna | 750 | 484 | 143 | 248 | 648 | 266 |
| 7. | Gruźlica | 18 | 32 | 13 | 14 | 15 | 22 |
| 8. | Salmoneloza | 16 | 8 | 4 | 10 | 16 | 12 |
| 9. | Wirusowe zakażenia jelitowe ogółem | 175 | 248 | 156 | 220 | 375 | 250 |
| 10. | WZW typu A | 3 | 4 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 11. | WZW typu B | 12 | 16 | 3 | 7 | 5 | 15 |
| 12. | WZW typu C | 36 | 29 | 8 | 9 | 11 | 37 |
| 13. | HIV | 1 | 4 | 3 | 5 | 17 | 16 |
| 14. | AIDS | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| 15. | Borelioza | 39 | 36 | 46 | 22 | 36 | 28 |

| | | | | | | | |
|-----|--|----|---|---|---|---|---|
| 16. | Kleszczowe zapalenie mózgu | 1 | 1 | 2 | 3 | 8 | 6 |
| 17. | Kiła | 3 | 2 | 2 | 3 | 1 | 6 |
| 18. | Legioneloza | 1 | 1 | 0 | 1 | 6 | 6 |
| 19. | Inwazyjna choroba pneumokokowa | 7 | 8 | 3 | 6 | 8 | 6 |
| 20. | Inwazyjna choroba meningokokowa | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 21. | Inwazyjnej choroba wywołanej przez <i>Streptococcus pyogenes</i> | 3 | 4 | 4 | 1 | 3 | 2 |
| 22. | Wirusowe zapalenie opon mózgowych | 14 | 8 | 0 | 1 | 4 | 3 |

3. NADZÓR NAD WYKONAWSTWEM SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH

Obowiązkowe szczepienia ochronne odgrywają kluczową rolę w zapobieganiu wielu chorobom zakaźnym. Polska od lat 60. XX wieku realizuje program powszechnych szczepień ochronnych (PSO), który ewoluje zgodnie z aktualną wiedzą medyczną i jest systematycznie rozszerzany w miarę pojawiania się dostępu do nowych szczepionek – z uwzględnieniem możliwości finansowych budżetu Ministra Zdrowia.

Program Szczepień Ochronnych ma charakter wieloletni, bowiem tylko poprzez długoterminową, systematyczną realizację szczepień możliwe jest zapobieganie epidemiom, a nawet stopniowa eliminacja i eradykacja niektórych chorób zakaźnych.

Obowiązek poddawania się szczepieniom ma w Polsce charakter powszechny i podlegają mu wszystkie osoby przebywające na terenie Polski. Podstawą prawną nałożenia obowiązku szczepień przeciw wybranym chorobom zakaźnym jest art. 5 *ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi*, który nakłada na osoby przebywające na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej obowiązek poddawania się szczepieniom ochronnym. Zwolnione z tego obowiązku są osoby przebywające w kraju krócej niż 3 miesiące. W odniesieniu do osób nieposiadających zdolności do czynności prawnych (art. dzieci) odpowiedzialność za wypełnienie tego obowiązku ponosi osoba sprawująca nad tą osobą prawną pieczę (rodzic) albo jej opiekun faktyczny. Wykonanie obowiązku szczepień przez osoby zobowiązane do poddawania się szczepieniom (poddawania dzieci szczepieniom) jest zabezpieczone środkami egzekucji administracyjnej.

Zgodnie z art. 18 *ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi*, podmiotami odpowiedzialnymi za dystrybucję i przechowywanie szczepionek służących do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych zakupionych przez Ministra Zdrowia jest Centralna Baza Rezerw Sanitarно-Przeciwepidemicznych, następnie w łańcuchu dystrybucji szczepionki są przekazywane nieodpłatnie do punktów szczepień przez sieć wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych. Powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne przekazują szczepionki tym świadczeniodawcom, z którymi Narodowy Fundusz Zdrowia zawarł umowy na przeprowadzanie szczepień obowiązkowych.

W powiecie świdnickim szczepienia ochronne są realizowane przez 31 punktów szczepień. W 2023 r., analogicznie jak w latach poprzednich, PPIS w Świdnicy koordynował dystrybucję szczepionek zakupionych do realizacji Programu Szczepień Ochronnych, w sposób zapewniający ich nieprzerwaną dostępność w punktach szczepień, zgodnie ze zgłaszanymi przez podmioty lecznicze zapotrzebowaniami na preparaty szczepionkowe. Przedstawiciele PPIS w Świdnicy w 2023 r. dokonali 369 wydań preparatów szczepionkowych w łącznej ilości 20 038 szt., natomiast w punktach szczepień podano 21 448 preparatów szczepionkowych zakupionych przez Ministra Zdrowia w ramach realizacji programu szczepień ochronnych.

W analizowanym roku sprawozdawczym nie odnotowano wystąpienia Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego.

W 2023 r. skontrolowano 26 punktów szczepień., w których przeprowadzono 27 kontroli, w tym 2 kontrole w związku z wystąpieniem przerwania łańcucha chłodniczego stwierdzonego podczas przechowywania preparatów szczepionkowych.

Państwowy powiatowy inspektor sanitarny jako organ administracji publicznej sprawujący nadzór nad realizacją szczepień ochronnych jest uprawniony w trybie przewidzianym w przepisach *ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji* do żądania od osób zobowiązanych wykonania obowiązku szczepień – tj. jest prawnym wierzycielem tego obowiązku administracyjnego. Organem egzekucyjnym właściwym w sprawie prowadzenia egzekucji obowiązku szczepień jest wojewoda, do którego kierowane są przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych wnioski o wszczęcie egzekucji administracyjnej jego wykonania. Na terenie województwa dolnośląskiego, na mocy porozumienia zawartego pomiędzy Wojewodą Dolnośląskim a Dolnośląskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym we Wrocławiu, egzekucje te są prowadzone przez Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu. Skierowanie wniosku o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień jest poprzedzone wystosowaniem do osoby uchylającej się upomnienia, zawierającego wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych, z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej, a następnie sporządzeniem przez wierzyciela tzw. tytułu wykonawczego. W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy wystosował 8 upomnień oraz skierował do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu 10 wniosków o egzekucję administracyjną wykonania obowiązku szczepień.

4. OGNISKA EPIDEMICZNE

OGNISKA EPIDEMICZNE W SZPITALACH

PSSE w Świdnicy nadzoruje w zakresie występowania ognisk epidemicznych 2 szpitale, tj.:

1. Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej w Świdnicy, ul. Leśna 27-29, 58-100 Świdnica, w skład którego wchodzi dwa zakłady lecznicze:
 - a) Regionalny Szpital Specjalistyczny „Latawiec” w Świdnicy, ul. Leśna 27-29, 58-100 Świdnica,
 - b) Szpital Reumatologiczno-Rehabilitacyjny im. Dra Zbigniewa Walla w Żarowie, ul. Wojska Polskiego 7, 58-130 Żarów.
2. MIKULICZ Sp. z o. o. Szpital im. J. Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej-Curie 3-7, 58-160 Świebodzice.

W wyżej wymienionych szpitalach w 2023 r. zarejestrowano wystąpienie 7 ognisk epidemicznych.

W 2023 r. w jednym ze szpitali wystąpiły 2 ogniska epidemiczne, w tym:

- 1 wywołane zakażeniami wirusem SARS CoV-2,
- 1 o etiologii *Klebsiella pneumoniae* MBL typu NDM z dodatkowych mechanizmem oporności OXA-48,

natomiast w drugim ze szpitali, odnotowano wystąpienie 5 ognisk epidemicznych o etiologii SARS-CoV-2.

Z uwagi na to, że ogniska o etiologii SARS-CoV-2 stanowiły ok. 86% wszystkich ognisk występujących w szpitalach działających na terenie powiatu świdnickiego, działania przeciwepidemiczne w tych szpitalach były ukierunkowane w dalszym ciągu na zabezpieczenie i ochronę pacjentów oraz personelu przed zakażeniami wirusem SARS CoV-2, w szczególności poprzez przeprowadzenie badań przesiewowych u pacjentów nowo przyjętych oraz w trakcie hospitalizacji, izolowaniu zakażonych pacjentów oraz nadzorowaniu postępowania z pacjentem zakażonym.

Drugim czynnikiem etiologicznym ognisk w szpitalach w 2023 r. na terenie powiatu świdnickiego była pałeczka Gram (-) Enterobacteriaceae wytwarzająca karbapenemazy, w tym *Klebsiella pneumoniae* MBL typu NDM, OXA-48. Ognisko wystąpiło w 1 oddziale. Zakażenie wystąpiło u 2 pacjentów, natomiast u pozostałych stwierdzono kolonizację głównie przewodu pokarmowego. Szpital nie zgłaszał przypadków wewnątrzoddziałowych transmisji kolonizacji ww. patogenem (przy stwierdzeniu przynajmniej 2 powiązanych epidemiologicznie przypadków). W związku z wystąpieniem ogniska w szpitalu zostały podjęte następujące działania:

- nadzorowano metody izolacji chorych,
- czynnie monitorowano sytuację epidemiologiczną szpitala,
- prowadzono badania przesiewowe u pacjentów nowoprzyjętych, pacjentów hospitalizowanych powyżej 48 h i po 7 dniach pobytu zgodnie z przyjętymi wytycznymi,
- wykonano badania przesiewowe personelu w kierunku nosicielstwa CPE,
- przeprowadzono szkolenia personelu z zakresu postępowania z pacjentem zakażonym/skolonizowanym CPE (dot. zasad izolacji i dekontaminacji pomieszczeń, sprzętu, otoczenia pacjenta),
- zalecano stosowanie odpowiednich zasad izolacji przez cały okres hospitalizacji,
- przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne w oddziale objętym ogniskiem epidemicznym.

Ognisko zostało uznane za wygaszone w IV kwartale 2024 r.

Ogniska epidemiczne o etiologii *Klebsiella pneumoniae* zostały zarejestrowane w 2022 r. we wszystkich województwach. Szerzenie się zakażeń wywołanych przez pałeczkę Gram (-) *Klebsiella pneumoniae* typu NDM (New Delhi) wytwarzających karbapenemazy, a także inne betalaktamazy o rozszerzonym spektrum substratowym (MBL, KPC, OXY-48, ESBL), wykazujące oporność na wszystkie dostępne antybiotyki betalaktamowe, a także na inne dostępne w lecznictwie szpitalnym i ambulatoryjnym antybiotyki jest niekorzystnym zjawiskiem epidemiologicznym w zakresie zakażeń szpitalnych na terytorium całego kraju.

Izolacja kontaktowa osób skolonizowanych/zakażonych oraz wykorzystanie diagnostyki mikrobiologicznej/laboratoryjnej jest elementem kluczowym w nadzorze nad zapobieganiem oraz zwalczaniem zakażeń w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, w szczególności w zakresie wykonywania badań przesiewowych u nowo przyjętych, jak i już hospitalizowanych pacjentów.

INNE OGNISKA EPIDEMICZNE (OGNISKO LEPTOSPIROZA)

W 2023 r. na terenie powiatu świdnickiego odnotowano wystąpienie ogniska zakażeń wywołanych bakterią z rodzaju *Leptospira* wśród pracowników w podmiocie zajmującym się ochroną i ratownictwem zwierząt.

Na podstawie przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że zakażenie bakterią *Leptospira spp.* zostało potwierdzone badaniami laboratoryjnymi u 8 osób. U żadnej z zakażonych osób nie wystąpiły objawy chorobowe. Objawy chorobowe wystąpiły natomiast u dwóch pracowników ośrodka, u których nie potwierdzono zakażenia, natomiast ustalono, że miały kontakt z chorymi zwierzętami (przypadki te zostały zarejestrowane przez PPIS w Świdnicy jako przypadki prawdopodobne).

PPIS w Świdnicy (pod koniec 2023 r.) otrzymał wniosek osoby fizycznej dotyczący wystąpienia wyżej wymienionego ogniska oraz braku przestrzegania w ośrodku zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Wniosek został, zgodnie z właściwością rzeczową, celem wykorzystania służbowego, przekazany w części do następujących organów:

- Powiatowego Lekarza Weterynarii w Świdnicy w zakresie występowania wśród pracowników odzwierzęcej choroby zakaźnej wywołanej przez krętki z rodzaju *Leptospira*, z uwagi na możliwość zakażenia człowieka przez bezpośredni kontakt z płynami ustrojowymi zakażonych zwierząt,
- Państwowej Inspekcji Pracy Okręgowego Inspektoratu Pracy we Wrocławiu Oddział w Wałbrzychu w zakresie nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- Urzędu Gminy w Dobromierzu w zakresie braku higieniczno-sanitarnych warunków odprowadzania ścieków.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych przez przedstawicieli organu (pracowników Sekcji Higieny Pracy) stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, które stanowiły podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego.

W związku z nieprawidłowościami w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w drodze decyzji administracyjnej (merytorycznej) nakazano stronie:

1. uwzględnić w ocenie ryzyka zawodowego uwzględnić klasyfikację i wykaz wszystkich szkodliwych czynników biologicznych, na które narażeni są pracownicy na następujących stanowiskach pracy:
 - a) zoofizjoterapeuta,
 - b) kierownik ds. adopcji zwierząt,
 - c) technik weterynaryjny,
 - d) opiekun zwierząt,
 - e) ochroniarz,
2. ocenić i udokumentować ryzyko zawodowe zgodnie z zakresem obowiązków wykonywanych przez pracowników na następujących stanowiskach pracy:
 - a) zoofizjoterapeuta,
 - b) kierownik ds. adopcji zwierząt,
 - c) technik weterynaryjny,
 - d) opiekun zwierząt,
3. ocenić i udokumentować ryzyko zawodowe związane z wykonywaną pracą dla następujących stanowisk pracy:
 - a) prezes,
 - b) wiceprezes,
4. zaprowadzić i udokumentować rejestr pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 grupy zagrożenia,
5. zaprowadzić i udokumentować rejestr prac narażających pracowników na działanie

- szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 grupy zagrożenia,
6. zapewnić i udokumentować pranie odzieży roboczej pracowników wykonujących prace powodujące intensywne brudzenie odzieży roboczej środkami chemicznymi albo materiałami biologicznie zakaźnymi,
 7. zaprowadzić i udokumentować spis stosowanych w zakładzie substancji niebezpiecznych, mieszanin niebezpiecznych, substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie,
 8. zapewnić pracownikom narażonym na szkodliwe czynniki biologiczne i czynniki chemiczne zgodnie z obowiązującymi przepisami pomieszczenia higienicznosanitarne, tj.:
 - a) szatnię,
 - b) jadalnię.

Termin wykonania przez stronę wskazanych powyżej obowiązków wyznaczono na I i II kwartał 2024 r. Postępowanie w sprawie wyegzekwowania usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości przez podmiot prowadzący działalność w przedmiotowym ośrodku będzie kontynuowane w 2024 r.

Ponadto, podczas wykonywania czynności kontrolnych pracownik Sekcji Higieny Pracy pobrał próbki wody używanej w wyżej wymienionym ośrodku, celem oceny jej jakości. Przeprowadzone badania laboratoryjne próbki wody pobranej ze studni indywidualnej wykazały nieprawidłowość w zakresie jednego z parametrów mikrobiologicznych, tj. liczby bakterii z grupy coli.

W związku z powyższym organ zobowiązał pisemnie podmiot prowadzący ośrodek do podjęcia natychmiastowych działań zmierzających do wyeliminowania stwierdzonej niezgodności, tj. doprowadzenia wody do obowiązujących norm sanitarnych pod względem parametrów mikrobiologicznych oraz udokumentowania uzyskania właściwych parametrów mikrobiologicznych wody czerpanej ze studni indywidualnej. W toku prowadzonego postępowania strona udokumentowała zapewnienie właściwej jakości wody ze studni indywidualnej.

Wniosek w zakresie kompetencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdnicy uznano za zasadny.

Ognisko zostało uznane za wygaszone.

PODSUMOWANIE

Prowadzony w 2023 r. przez Sekcję Epidemiologii nadzór nad podmiotami leczniczymi, w tym prowadzone postępowania administracyjne i administracyjno-egzekucyjne przyczynił się do poprawy stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w tych podmiotach.

Działania organu w zakresie zapobiegania oraz zwalczania chorób zakaźnych u ludzi skupiały się przede wszystkim na utrzymaniu wysokiego stanu zaszczepienia dzieci do 6 roku życia, zapewnieniu dostępności szczepionek służących do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych i działaniach edukacyjnych w zakresie znaczenia szczepień ochronnych prowadzonych wśród młodzieży.

W 2023 roku szczególnie wśród pacjentów wymagających hospitalizacji zaobserwowano gwałtowny wzrost liczby rejestrowanych zakażeń lekoopornymi szczepami pałeczek Enterobacterales. Był on związany m.in. z poprawą wykrywalności zakażeń, która wynikała ze zwiększenia liczby badań przesiewowych wykonywanych u pacjentów przyjmowanych do szpitali.

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór sanitarny nad placówkami dla dzieci i młodzieży przeznaczonymi zarówno na pobyt dzienny, jak i całodobowy, dla których warunki i zasady funkcjonowania określają następujące akty prawne:

- ustawa z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3, w odniesieniu do żłobków i klubów dziecięcych,
- ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe, w odniesieniu do przedszkoli, innych form wychowania przedszkolnego i szkół,
- ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty, w odniesieniu m. in. do miejsc wypoczynku dzieci i młodzieży,
- ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w odniesieniu do uczelni oraz szkół wyższych,
- ustawa z dnia 9 czerwca 2011 r. o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej, w odniesieniu do m.in. placówek wsparcia dziennego, domów dziecka.

Do zakresu działania Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia (w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży) w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących:

1. higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, szkołach wyższych oraz ośrodkach wypoczynku,
2. higieny procesów nauczania, tj. zapewnienia prawidłowych warunków i odpowiedniej organizacji pracy ucznia w celu jego ochrony przed niekorzystnymi warunkami pobytu w placówce. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w przedmiotowym zakresie obejmuje m.in.:
 - działania prozdrowotne, m.in. w zakresie profilaktyki wad postawy czy wad wzroku,
 - monitoring w zakresie właściwej organizacji procesu nauczania, np. higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych, odpoczynków w czasie trwania przerw międzylekcyjnych,
 - promowanie dobrych praktyk, np. w odniesieniu do zapewnienia w placówce dostępu do wody przeznaczonej do spożycia.

Działania Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży w 2023 r. koncentrowały się na bieżącym nadzorze sanitarnym placówek oświatowo – wychowawczych, w szczególności obejmującym:

- stan sanitarno - techniczny pomieszczeń nadzorowanych placówek,
- stan sanitarny otoczenia obiektów,
- stan techniczny sprzętu i wyposażenia oraz certyfikaty na posiadany sprzęt,
- stan sanitarno - techniczny pomieszczeń placówek szkolnych przed rozpoczęciem nowego roku szkolnego 2023/2024,
- stan sanitarno - techniczny pomieszczeń placówek wypoczynku zimowego i letniego.

W 2023 r. nadzorem objęto zakłady nauczania i wychowania, placówki opiekuńczo-wychowawcze oraz placówki wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży.

W analizowanym roku pod nadzorem organu znajdowało się 190 placówek nauczania i wychowania oraz 45 placówek wypoczynku zimowego i letniego zgłoszonych do internetowej bazy wypoczynku MEN.

W 2023 roku zostały zlikwidowane 4 placówki, tj.: 2 niepubliczne kluby dziecięce, 2 niepubliczne przedszkola. Ponadto prowadzenie działalności rozpoczęły 4 nowe placówki, tj.: 2 niepubliczne przedszkola, 1 niepubliczny punkt przedszkolny oraz 1 niepubliczne technikum.

W 2023 r. przeprowadzono łącznie 224 kontroli, w tym:

- 55 kontroli w szkołach podstawowych,
- 55 kontroli w przedszkolach i innych formach wychowania przedszkolnego,
- 20 kontroli w żłobkach i klubach dziecięcych,
- 2 kontrole w niepublicznych technikach funkcjonujących samodzielnie,
- 2 kontrole w publicznych liceach ogólnokształcących funkcjonujących samodzielnie,
- 2 kontrole w niepublicznej branżowej szkole I i II stopnia,
- 24 kontroli w publicznych zespołach szkół w tym: 4 przedszkolach, 2 szkołach podstawowych, 9 technikach, 6 liceach, 6 szkołach branżowych I i II stopnia, 10 szkołach specjalnych, 1 szkole policealnej i 4 internatach,
- 1 kontrolę w niepublicznym liceum ogólnokształcącym funkcjonującym w zespole szkół,
- 1 kontrolę w publicznej placówce kształcenia ustawicznego,
- 9 kontroli w publicznych placówkach z pobytem całodobowym, w tym: 7 w placówkach opiekuńczo-wychowawczych, 1 w młodzieżowym ośrodku wychowawczym, 1 w domu pomocy społecznej,
- 3 kontrole w publicznych placówkach wsparcia dziennego,
- 2 kontrole w publicznych placówkach wychowania pozaszkolnego,
- 3 kontrole w placówkach innych, w tym: 1 w ośrodku rehabilitacyjno-wychowawczym, 1 w środowiskowym domu pomocy, 1 w warsztatach terapii zajęciowej,
- 17 kontroli w placówkach wypoczynku zimowego,
- 28 kontroli w placówkach wypoczynku letniego.

Podczas kontroli placówek nauczania i wychowania szczególną uwagę zwracano na fakt posiadania dostępu do bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniach sanitarnych oraz wyposażenie w środki higieny osobistej. We wszystkich skontrolowanych placówkach uczniowie mieli stały dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody. Nadzorowane placówki oświatowo-wychowawcze posiadały podłączenie do wodociągu miejskiego/gminnego. W placówkach zachowano standardy dostępności do urządzeń sanitarnych; żadna z nadzorowanych placówek nie korzystała z ustępów zewnętrznych. Zdecydowana większość placówek podłączona była do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej). Na 55 skontrolowanych przedszkoli 52 placówki były podłączone do sieci kanalizacyjnej centralnej, 3 posiadały własny zbiornik bezodpływowy (szambo).

Na 40 skontrolowanych szkół podstawowych 34 szkoły były podłączone do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej), 4 posiadały zbiornik bezodpływowy (szambo) oraz 2 szkoły posiadały własną oczyszczalnię ścieków.

Na 20 skontrolowanych zespołów szkół 19 było podłączonych do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej), 1 posiadała zbiornik bezodpływowy (szambo).

Pozostałe placówki podłączone były do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej). Większość skontrolowanych placówek w roku sprawozdawczym zapewniała właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Wszystkie szkoły podstawowe zapewniły w ciągu roku szkolnego uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, większość szkół zapewniło uczniom indywidualne szafki.

Podczas przeprowadzanych kontroli szczególną uwagę zwracano między innymi na:

- zapewnienie przez szkoły warunków utrzymania higieny przez dzieci i młodzież,

- warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego (m.in. posiadaną przez placówkę infrastrukturę sportową oraz stan sanitarno-techniczny zaplecza sportowego).
- warunki realizacji profilaktycznej opieki medycznej.,
- zapewnienia żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Większość szkół prowadziło dożywianie dla uczniów w formie ciepłych posiłków dwudaniowych, w niektórych szkołach wydawane były również śniadania.

W nadzorowanych placówkach podczas kontroli oceniano posiadanie certyfikatów na meble szkolne i sprzęt sportowy zakupione po 1997 roku. W większości placówek odsetek posiadanych urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami wynosiło 100 %. Stan techniczny w większości kontrolowanych budynków w roku 2023 można ocenić jako dobry.

Podczas przeprowadzonych kontroli na terenie 10 nadzorowanych placówek (przedszkoli i szkół podstawowych) oceniono 376 stanowisk w 24 oddziałach pod kątem dostosowania mebli do wzrostu uczniów - nie stwierdzono nieprawidłowości. Meble edukacyjne były dostosowane do zasad ergonomii, stoliki i krzesła prawidłowo oznakowane, dzieci korzystały z mebli dostosowanych do ich wzrostu. W 550 oddziałach na terenie 65 szkół przeprowadzono ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych - nie stwierdzono nieprawidłowości.

W wyniku kontroli przeprowadzonych w 2023 r., nieprawidłowości stwierdzono w 8-iu placówkach nauczania i wychowania, w tym w: 3 zespołach szkół, 1 młodzieżowym ośrodku wychowawczym, 3 szkołach podstawowych, 1 Państwowej Szkole Muzycznej.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- złego stanu sanitarno-higienicznego toalet, w tym sprawności technicznej armatury sanitarnej,
- złego stanu technicznego i sanitarno-higienicznego ciągów komunikacyjnych oraz szatni,
- złego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego sal lekcyjnych,
- prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w nieprawidłowych warunkach.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami organ wszczął postępowania administracyjne względem organów prowadzących wskazane powyżej placówki nauczania i wychowania i w drodze decyzji administracyjnych nałożył na te organy obowiązki usunięcia w wyznaczonych terminach stwierdzonych niezgodności.

Wydano 8 decyzji administracyjnych (w tym 6 nakazujących usunięcie niezgodności i 2 decyzje zmieniające terminy obowiązków nałożonych na jeden z organów, w związku z otrzymanymi wnioskami tego organu o prolongatę terminów). 2 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie niezgodności (stwierdzonych w 2023 r. w dwóch placówkach) zostały wydane w 2024 r. z uwagi na wszczęcie postępowań administracyjnych w przedmiocie ich usunięcia pod koniec 2023 r.

Ponadto, wydano 6 decyzji obciążających organy prowadzące placówki nauczania i wychowania kosztami przeprowadzonych czynności kontrolnych, w wyniku których stwierdzono nieprawidłowości. 2 decyzje płatnicze (w odniesieniu do dwóch placówek skontrolowanych w 2023 r.) zostały wydane w 2024 r. z uwagi na wszczęcie postępowań administracyjnych w przedmiocie obciążenia kosztami organów prowadzących te placówki pod koniec 2023 r.

W 2023 r. PPIS w Świdnicy obciążył również podmiot prowadzący jeden z zespołów szkół (w drodze decyzji płatniczej) kosztami przeprowadzonych czynności kontrolnych w placówce, w wyniku których stwierdzono niewykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną wydaną przez PPIS w Świdnicy w 2022 r. W toku prowadzonego postępowania podmiot wykonał w 2023 r. obowiązki nałożone ww. decyzją administracyjną.

W okresie wakacyjnym 2023 roku przeprowadzono przeglądy szkół pod kątem ich przygotowania do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2023/2024.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono m.in., że:

- w 18 szkołach zajęcia prowadzone będą w systemie jednozmianowym,
- w 2 szkołach zajęcia prowadzone będą w systemie dwuzmianowym,
- 7 szkół będzie korzystał z sal lekcyjnych zlokalizowanych w podpiwniczeniu, w tym 4 placówki po jednej sali lekcyjnej, 2 placówki po dwie sale lekcyjne i 1 placówka pięć sal lekcyjnych,
- w 12 placówkach zapewniono co najmniej 2,5 m² na jednego ucznia w 100% sal lekcyjnych, w 8 szkołach zapewniono co najmniej 2,5 m² na jednego ucznia w powyżej 50% sal lekcyjnych przy pełnym obłożeniu,
- w 20 placówkach zapewniono wentylację grawitacyjną, która poddawana będzie przeglądom technicznym (w salach lekcyjnych, świetlicach i salach gimnastycznych),
- 15 placówek dysponuje pomieszczeniem świetlicy,
- w 18 szkołach zapewniono miejsca do pozostawienia przez uczniów podręczników i przyborów szkolnych: w 14 szkołach w szafkach indywidualnych dla wszystkich uczniów, w 2 placówkach w szafach w salach lekcyjnych i w 2 szkołach w innych miejscach,
- w 20 szkołach zapewniono standardy dostępności do umywalek dla dziewcząt, w tym w 18 zachowano standardy, w 1 placówce przekroczone do 25% standardy dostępności, w 1 placówce przekroczone do 50% standardy dostępności,
- w 19 placówkach zachowano standardy dostępności do oczek ustępowych dla dziewcząt, w 1 placówce przekroczone do 50% standardy dostępności,
- w 20 szkołach zapewnione są standardy dostępności do umywalek dla chłopców,
- w 19 placówkach zachowane są standardy dostępności do oczek ustępowych i pisuarów dla chłopców, w 1 placówce przekroczone do 25% standardy dostępności,
- w 19 szkołach zajęcia wychowania fizycznego prowadzone będą w sali gimnastycznej na terenie szkoły, w 5 placówkach dodatkowo zajęcia będą prowadzone w sali rekreacyjno - zastępczej na terenie szkoły, w 1 placówce zajęcia będą odbywać się również na korytarzach szkolnych,
- w 14 placówkach dostępne jest boisko na terenie szkoły, 13 placówek posiada własną siłownię,
- 14 szkół dodatkowo będzie korzystał z obiektów sportowych poza placówką celem prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, 1 szkoła będzie prowadziła zajęcia wychowania fizycznego wyłącznie poza placówką z uwagi na brak własnej infrastruktury,
- w 19 placówkach zapewniono zaplecze sanitarne przy bloku sportowym, w tym w 10 szkołach z natryskami (natryski sprawne),
- w 2 szkołach podstawowych będzie funkcjonować pływalnia z ustalonym harmonogramem badania wody,
- w 19 szkołach zapewniono gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej do własnej dyspozycji, 1 placówka posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej wspólnie z inną placówką,
- opiekę stomatologiczną nad uczniami zapewniono w 13 szkołach, w tym: w 2 placówkach gabinet stomatologiczny znajduje się w budynku szkoły, 5 szkół zapewnia dentobus, natomiast 6 placówek ma podpisane umowy z gabinetami stomatologicznymi,
- w 15 placówkach prowadzone będzie dożywianie, w tym w 1 szkole będzie zapewnione II śniadanie, w 2 placówkach obiad dwudaniowy ze stołówki szkolnej, w 12 placówkach obiady dwudaniowe i w 1 placówce obiad jednodaniowy dostarczany w ramach usług cateringowych,
- dla wszystkich placówek źródłem zaopatrzenia w wodę do spożycia jest wodociąg sieciowy,
- w 11 placówkach zaplanowano dostęp do wody pitnej w formie np. wody butelkowanej, poidełek,

- wszystkie placówki zakupiły środki higieny osobistej oraz środki porządkowe,
- w 14 szkołach przeprowadzono prace remontowe, w tym w 12 placówkach wewnątrz budynków, natomiast w 2 szkołach na terenie placówki,
- w 1 placówce przeprowadzona będzie rozbudowa bazy szkolnej, obejmująca przygotowanie dwóch nowych sal dydaktycznych wraz z wyposażeniem,
- w 2 placówkach przeprowadzono prace remontowo-budowlane obejmujące pokrycie dachu,
- w 7 szkołach wyremontowano kompleksowo sale dydaktyczne, w tym w 1 placówce powstała nowa sala terapeutyczna, a w innej szkole powstała sala językowa z pełnym wyposażeniem,
- w 1 szkole podstawowej powstał w pełni wyposażony gabinet stomatologiczny,
- w 1 placówce w okresie wakacyjnym przeprowadzono remont z przebudową instalacji wodno-kanalizacyjnej,
- w 2 placówkach przeprowadzono remonty toalet z wymianą rur i armatury sanitarnej,
- w 1 placówce wykonano naprawę nawierzchni i urządzeń na placu zabaw,
- we wszystkich placówkach w okresie wakacyjnym przeprowadzono prace konserwatorsko-naprawcze i porządkowe,
- w 1 placówce remont będzie prowadzony po rozpoczęciu roku szkolnego, przy czym miejsce prac remontowych będzie zabezpieczone przed dostępem uczniów,
- w pozostałych szkołach prace remontowe zostały zakończone przed rozpoczęciem nowego roku szkolnego 2023/2024,
- w 20 placówkach wyniki pomiarów oświetlenia sztucznego były prawidłowe zgodnie z Polską Normą.

Podczas przeprowadzonych kontroli w okresie wakacyjnym w 16 szkołach podstawowych, w 3 zespołach szkół i 1 szkole branżowej powiatu świdnickiego, w oparciu o dane zebrane w arkuszach „Ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2023/2024 pod kątem zapewnienia właściwych warunków higieniczno-sanitarnych”, stwierdzono prawidłowe przygotowanie placówek do nowego roku szkolnego z zachowaniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i nauki dla uczniów.

Podczas ferii zimowych 2023 r. podjęto działania kontrolne i profilaktyczne zmierzające do zapewnienia bezpiecznego wypoczynku dzieciom i młodzieży. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzali działania profilaktyczno-prewencyjne i kontrolne, mające na celu zapewnienie bezpiecznego wypoczynku na terenie objętym nadzorem. W elektronicznej bazie danych w powiecie świdnickim podczas ferii zimowych w 2023 r. wykazanych było 28 turnusów wypoczynku zimowego, w tym: 17 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania (półkolonii) i 11 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej, w tym 9 turnusów zorganizowanych w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie w którym świadczone są usługi hotelarskie i 2 turnusy w obiekcie używanym okazjonalnie. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzili 17 kontroli w obiektach przeznaczonych na wypoczynek zimowy, w tym:

- 12 kontroli turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania dla 430 uczestników,
- 5 kontroli turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej dla 138 uczestników, w tym 3 wypoczynków zorganizowanych w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie dla 90 uczestników oraz 2 wypoczynki w obiekcie używanym okazjonalnie dla 48 uczestników.

Podczas gdy dwa turnusy w ramach wycieczki zimowej odbywały się w tym samym obiekcie, przeprowadzono jedną kontrolę w tym obiekcie (tylko na jednym turnusie). W wyniku przeprowadzanych kontroli [zarówno przez pracowników Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia, Sekcji Higieny Komunalnej, jak i Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia (w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży)] nie stwierdzono uchybień i nieprawidłowości, w tym natury sanitarno-higienicznej (zatem nie nałożono mandatów karnych i nie wszczynano postępowań administracyjnych), nie zgłoszono żadnych skarg i interwencji, wypadków, urazów i zatruc pokarmowych wśród uczestników wycieczki. Ogólny stan sanitarny i techniczny obiektów, wyposażenia i otoczenia, przeznaczonych na pobyt wycieczających nie budził zastrzeżeń. Opieka medyczna na każdym turnusie była zapewniona - zatrudniono pielęgniarki, ratowników medycznych lub podpisano umowy z placówkami służby zdrowia. Wycieczki były zorganizowane w obiektach, spełniających warunki bezpieczeństwa, co potwierdzały m.in. opinie straży pożarnej, dopuszczenie obiektu do użyteczności publicznej. Na terenie powiatu świdnickiego wszystkie turnusy wycieczki zimowej zostały zgłoszone w elektronicznej bazie danych wycieczki na stronie internetowej MEN; nie stwierdzono tzw. turnusów „dzikich”.

Podczas wycieczki letniej 2023 r. podjęto działania kontrolne i profilaktyczne zmierzające do zapewnienia bezpiecznego wycieczki dzieciom i młodzieży. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia tutejszej Stacji, prowadzili działania profilaktyczno-prewencyjne i kontrolne, mające na celu zapewnienie bezpiecznego wycieczki na terenie objętym nadzorem. W elektronicznej bazie danych w powiecie świdnickim wykazano 59 turnusów wycieczki letniej w tym: 36 turnusów wycieczki w miejscu zamieszkania i 23 turnusy wycieczki w formie wyjazdowej. Pośród turnusów w formie wyjazdowej zgłoszono 1 obóz pod namiotami bez stałej infrastruktury komunalnej, 1 obóz wędrowny pod namiotami (zgłoszony w bazie w regionie śląskim), pozostałe 21 turnusów zorganizowano w obiektach hotelowych lub innych, w którym świadczone są usługi hotelarskie, 1 organizator wycieczki złożył rezygnację.

W okresie wakacyjnym ogółem przeprowadzono 28 kontroli w obiektach przeznaczonych na wycieczkę letnią, w tym 18 kontroli turnusów wycieczki w miejscu zamieszkania (półkolonii) dla 605 uczestników oraz 9 kontroli turnusów wycieczki w formie wyjazdowej zorganizowanych w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie dla 247 uczestników i 1 kontrolę na obozie pod namiotami bez stałej infrastruktury komunalnej dla 23 uczestników. Nie kontrolowano turnusów odbywających się na tych samych obiektach wcześniej skontrolowanych, zorganizowanych przez tego samego organizatora oraz turnusów wycieczek w miejscu zamieszkania np. półkolonie w szkołach, podczas których dzieci nie korzystały z pomieszczeń szkół, ponieważ były zabierane z parkingów szkolnych na zaplanowane wycieczki. Dodatkowo przez teren powiatu świdnickiego przemieszczał się wędrowny obóz harcerski, z lokalizacją noclegu na działce leśnej w Świebodzicach. W związku z tym, że uczestnicy obozu wędrownego we wczesnych godzinach rannych opuścili lokalizację, nie było możliwości przeprowadzenia kontroli wycieczki. Wycieczka została potwierdzona w Bazie Wycieczki, na stronie Ministerstwa i Edukacji i Nauki w regionie śląskim.

Zarówno wycieczki w formie wyjazdowej jak i wycieczki w miejscu zamieszkania na bieżąco kontrolowano pod względem bezpieczeństwa i wymogów sanitarnych. Ogólny stan techniczny obiektów, wyposażenia i otoczenia, przeznaczonych na pobyt wycieczających nie budził zastrzeżeń. Organizatorzy wycieczki w większości przypadków stosowali się do wytycznych Ministerstwa Edukacji Narodowej oraz GIS w zakresie wycieczki. Wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych na pobyt wycieczających posiadało aktualne certyfikaty. Skontrolowane obiekty spełniały wymogi

bezpieczeństwa i zapewniały wygodę wypoczywającym. Opieka medyczna na każdym turnusie była zapewniona – były zatrudnione pielęgniarki lub organizatorzy mieli zawartą umowę z placówkami służby zdrowia. Na terenie obiektów dodatkowo wydzielono pomieszczenia izolacyjne w przypadku wystąpienia objawów chorobowych u uczestników lub kadry wypoczynku. Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono dwa przypadki zachorowań wśród uczestników wypoczynków – organizatorzy zapewniłi tym osobom właściwą opiekę medyczną.

Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia (w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży), podczas kontroli jednego z wypoczynków letnich - obozu pod namiotami stwierdzili naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych, polegające na:

1. braku spełnienia wymagań higieniczno-zdrowotnych przez miejsce przeznaczone do przygotowywania posiłków, z uwagi na brudne, nieprawidłowo przechowywane (bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami) stoły polowe, deski i noże do krojenia, naczynia, kociołki/garnki (dodatkowo z uszkodzoną emalią), miski do mycia naczyń,
2. nieprawidłowo przechowywanych środków spożywczych, tj. w otwartych opakowaniach, bez zabezpieczenia przed dostępem szkodników (w tym owadów),
3. braku zachowania prawidłowych warunków higieniczno-sanitarnych na terenie obozu, z uwagi na:
 - przechowywanie rzeczy, plecaków, ubrań należących do uczestników wypoczynku bezpośrednio na ziemi,
 - porzucane na terenie obozowiska odpady, opakowania po żywności (w tym butelki po wodzie,
 - przepełnioną latrynę,
 - brak zapewnionego stanowiska do mycia rąk,
 - brak zapewnionego papieru toaletowego przy latrynie.

Powyższe uchybienia stanowiły naruszenie art. 50 pkt 2 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi i były podstawą do ukazania osoby odpowiedzialnej grzywną (w drodze mandatu karnego) na kwotę 200 zł.

Za przeprowadzoną kontrolę wypoczynku letniego, podczas której stwierdzono opisane powyżej nieprawidłowości, obciążono organizatora obozu kosztami czynności kontrolnych (w drodze decyzji płaćniczej).

Ponadto pracownicy Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w nadzorowanych obiektach (w związku z organizacją wypoczynków letnich), podczas których kontrolowano przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków żywienia zbiorowego oraz sprawowano nadzór nad jakością zdrowotną żywności stwierdzili nieprawidłowości w trzech skontrolowanych zakładach.

Stwierdzone niezgodności z przepisami prawa żywnościowego dotyczyły m.in.:

- obecności środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości oraz mrożonego we własnym zakresie mięsa (przeznaczonych do produkcji potraw),
- braku zapewnienia pełnego oznakowania przypraw (umożliwiającego ich szczegółową identyfikację w zakresie daty minimalnej trwałości) z uwagi na ich przesypywanie z oryginalnych opakowań producentów do opakowań zastępczych,
- braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładów,
- braku utrzymania bieżącego stanu czystości wyposażenia zakładu oraz drobnego sprzętu (w tym produkcyjnego),
- przechowywaniu surowców, półproduktów i gotowych wyrobów w sposób stwarzający ryzyko zanieczyszczenia tej żywności, tj. w urządzeniu chłodniczym zlokalizowanym w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i owoców (stanowiącym pomieszczenie tzw. „brudne”),

- braku bieżącej zimnej i ciepłej wody przy punktach wodnych (w tym umywalce do mycia rąk),
- złego stanu technicznego pomieszczenia zakładu,
- braku wdrożenia opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz procedur na podstawie zasad systemu HACCP w zakresie prowadzenia na bieżąco zapisów w ramach wskazanych powyżej systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności,
- braku zapewnionych środków do mycia i higienicznego osuszania rąk przy umywalkach do mycia rąk,
- braku aktualnego orzeczenia lekarskiego z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu wykonującego prace w styczności z żywnością.

Wskazane powyżej nieprawidłowości zostały częściowo usunięte przez strony podczas wykonywania czynności kontrolnych lub (w przypadku dwóch zakładów) po zakończeniu tych czynności lecz przed wydaniem przez organ decyzji administracyjnej (nakazującej usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego).

Za stwierdzone podczas kontroli braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne w zakresie:

- braku utrzymania stanu bieżącego czystości pomieszczeń zakładów, wyposażenia, sprzętu drobnego,
 - obecności środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości oraz mrożonego we własnym zakresie mięsa (przeznaczonych do produkcji potraw),
 - przechowywania żywności w niewłaściwych warunkach,
 - braku wdrożenia opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz procedur na podstawie zasad systemu HACCP,
 - braku aktualnego orzeczenia lekarskiego z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu wykonującego prace w styczności z żywnością,
- osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami (w drodze mandatów karnych). Pracownicy Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia nałożyli 3 mandaty karne na łączną kwotę 800 zł.

Organ w drodze decyzji płatniczych obciążył 3 podmioty działające na rynku spożywczym kosztami kontroli sanitarnych (w trakcie których stwierdzono opisane powyżej nieprawidłowości) oraz kosztami kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w jednym zakładzie.

Podczas turnusów wypoczynku letniego pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzali pogadanki z uczestnikami wypoczynku i rozdawali plakaty i ulotki.

W 2023 roku w kontrolowanych placówkach zbierano informacje na temat przestrzegania zakazu palenia tytoniu - stwierdzono, że we wszystkich kontrolowanych placówkach oświatowo-wychowawczych zakaz palenia tytoniu był przestrzegany.

Podczas przeprowadzanych kontroli w placówkach sprawdzano pomiary oświetlenia sztucznego na podstawie przedłożonych podczas kontroli protokołów z ostatnich pomiarów, wyniki pomiarów oświetlenia sztucznego były prawidłowe zgodne z Polską Normą.

Podjęmowano działania informacyjno-edukacyjne mające na celu uświadomienie dyrektorów placówek o istocie problemu, jakim jest właściwe natężenie oświetlenia w salach dydaktycznych.

Na stronie internetowej i BIP PSSE w Świdnicy umieszczano informacje dot. wypoczynku letniego i zimowego oraz aktualizowano informacje dotyczące podejmowanych działań przez pracowników. Prowadzono współpracę z organami administracji terenowej. W ramach współpracy przekazano informację o stanie bezpieczeństwa powiatu świdnickiego za rok 2022.

PODSUMOWNIE

Prowadzony w 2023 r. nadzór nad placówkami oświatowo-wychowawczymi i opiekuńczo-wychowawczymi przyczynił się do poprawy stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w tych placówkach.

W zdecydowanej większości skontrolowanych placówek zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci i młodzieży. Placówki oświatowo-wychowawcze są sukcesywnie doposażane w nowe meble, wyposażenie i pomoce dydaktyczne, posiadające certyfikaty zgodności lub atesty. Dyrektorzy chętnie przystępują do udziału w projektach wspierających edukację.

Ponadto przeprowadzone kontrole w obiektach przeznaczonych na wypoczynek letni i zimowy na terenie powiatu świdnickiego przyczyniły się do zapewnienia bezpieczeństwa uczestników tych wypoczynków.

W zdecydowanej większości zimowych i letnich turnusów wypoczynkowych organizatorzy zapewnili uczestnikom wypoczynku bezpieczne i higieniczne warunki pobytu. Opracowano regulaminy oraz wdrożono procedury zawierające zasady bezpieczeństwa oraz podejmowano wzmożone działania profilaktyczne w celu zapewnienia bezpieczeństwa oraz prawidłowego przebiegu wypoczynku dzieci i młodzieży.

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

W 2023 roku działalność oświatowo – zdrowotna i promocja zdrowia związana była z szeroko rozumianym zdrowiem publicznym na poziomie lokalnym. Ukierunkowana na działania związane z promocją zdrowia, profilaktyką chorób oraz poprawą czynników warunkujących zdrowie społeczeństwa na terenie powiatu świdnickiego. Realizacja działań odbywała się poprzez wdrażanie, koordynowanie i monitorowanie zadań realizowanych jako programy ogólnopolskie, wojewódzkie, interwencje programowe, interwencje nieprogramowe oraz inne działania o charakterze akcyjnym, które wynikały z kalendarza zdrowia publicznego.

Kierunki działania Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia przyjęte do realizacji w 2023 roku wynikają z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r., są zgodne z celami Narodowego Programu Zdrowia przyjętego na lata 2021-2025, wytycznymi Głównego Inspektoratu Sanitarnego i mają za zadanie:

- inicjowanie i wytyczanie kierunków przedsięwzięć zmierzających do zaznajamiania społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, popularyzowanie zasad higieny i racjonalnego żywienia, metod zapobiegania chorobom oraz umiejętności udzielania pierwszej pomocy;
- pobudzanie aktywności społecznej do działań na rzecz własnego zdrowia;
- udzielanie porad i informacji w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi;
- ocenianie działalności oświatowo-zdrowotnej prowadzonej przez szkoły i inne placówki oświatowo-wychowawcze, szkoły wyższe, środki masowego przekazu, podmioty lecznicze oraz inne podmioty, instytucje i organizacje, a także udzielanie im pomocy w prowadzeniu tej działalności.

Realizowane interwencje programowe (programy o zasięgu krajowym, wojewódzkim, lokalnym) oraz interwencje nieprogramowe, w tym inicjowane przez Główny Inspektorat Sanitarny:

1. Program „Zapobieganie HIV/AIDS”

Interwencja programowa realizowana w ramach Krajowego Programu Zapobiegania zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS. Celem programu jest szeroko pojęta profilaktyka zakażeń HIV oraz profilaktyka innych zakażeń i chorób przenoszonych drogą płciową. Program realizowany jest poprzez przekazywanie wiedzy o drogach i mechanizmach transmisji zakażeń, promowanie postawy i zachowania sprzyjającego zdrowiu oraz kształtowania poczucia odpowiedzialności za zdrowie swoje i innych osób. W realizacji programu przyjęto strategię edukacyjno - informacyjną dla uczestników programu oraz społeczności lokalnej. W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców informacje na temat HIV/AIDS zamieszczano w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook) oraz na stronie internetowej.

Program był realizowany przez 8 podmiotów - szkoły ponadpodstawowe oraz podmioty lecznicze. Działaniami objęto 2 293 osoby, w tym: uczniów, nauczycieli, rodziców/opiekunów oraz personel i pacjentów podmiotów leczniczych.

2. Program „Trzymaj Formę!”

Program „Trzymaj Formę!” jest współorganizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny, Polską Federację Producentów Żywności oraz Związek Pracodawców w zakresie realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania. W ramach projektu „Obesity Governance” został uznany na poziomie unijnym przez Komisję Europejską oraz na poziomie krajowym, poprzez uhonorowanie godłem „Teraz Polska”. Celem programu "Trzymaj Formę!" jest edukacja uczniów szkół podstawowych w zakresie trwałego

kształtowania prozdrowotnych nawyków, poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program realizowany jest metodą projektu, jego zadanie to rozwijanie zainteresowań uczniów, poszerzanie ich wiedzy o świecie. Dedykowany uczniom szkół podstawowych klas V-VIII oraz ich rodzicom/opiekunom.

Program był realizowany przez 10 podmiotów - szkoły podstawowe. Działaniami objęto 1 574 osoby, w tym: uczniów, dyrektorów, nauczycieli, rodziców/opiekunów.

3. Program „Bieg po zdrowie”

Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej, który został opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym przy współpracy z ekspertami z dziedziny psychologii. Program „Bieg po zdrowie” został objęty honorowym patronatem Ministerstwa Edukacji i Nauki. Przeznaczony dla uczniów klas IV szkół podstawowych oraz ich rodziców/opiekunów. Główny cel programu to opóźnienie oraz zapobieganie inicjacji tytoniowej wśród dzieci, wskazanie na atrakcyjność życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Zwiększenie poziomu wiedzy i świadomości uczniów oraz ich rodziców/opiekunów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów/e-papierosów („bierne” i „czynne palenie”). Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności uczestników programu.

Program był realizowany przez 14 podmiotów – szkoły podstawowe. Działaniami objęto 802 osoby, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów oraz dyrektorów, nauczycieli.

4. Program „Czyste Powietrze Wokół Nas”

Program edukacji antytytoniowej adresowany do dzieci przedszkolnych oraz ich rodziców/opiekunów. Jego celem jest wykształcenie u dzieci postawy asertywnej, umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy. Wzrost poziomu świadomości i kompetencji rodziców/opiekunów w zakresie ochrony ich dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy („bierne” palenie). Program ma charakter profilaktyczny i stanowi pierwsze, bardzo ważne ogniwo w antytytoniowej edukacji dzieci.

Program był realizowany przez 4 podmioty – przedszkola. Działaniami objęto 349 osób, w tym: dzieci, rodziców/opiekunów oraz dyrektorów, nauczycieli.

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

Interwencja programowa realizowana w ramach projektu „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych substancji psychoaktywnych”, współfinansowanego na gruncie szwajcarsko - polskiego programu współpracy. Program skierowany do kobiet w wieku prokreacyjnym (15-49 lat) oraz do rodzin kobiet z grupy docelowej, lekarzy, nauczycieli, uczniów szkół ponadpodstawowych, pracowników wybranych zakładów pracy i ogółu społeczeństwa, którzy są adresatem kampanii społecznej. Zasadniczym celem programu „Ars, czyli jak dbać o miłość?” jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, społecznych, prokreacyjnych związanych z używaniem substancji psychoaktywnych szczególnie przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie. W 2018 r. program został wpisany do Bazy Programów Rekomendowanych jako program spełniający standardy jakości poziomu pierwszego do kategorii programów profilaktycznych i promocji zdrowia psychicznego.

Program był realizowany przez 9 podmiotów – szkoły ponadpodstawowe. Działaniami objęto 1 284 osoby, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów oraz dyrektorów, nauczycieli.

6. Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”

Program edukacyjny skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, dotyczy profilaktyki raka szyjki macicy, w tym zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV).

Opracowany w 2008 roku w ramach współpracy pomiędzy instytucjami i organizacjami specjalizującymi się w promocji zdrowia i programach profilaktycznych. Obecnie organizatorem programu jest Fundacja Gwiazda Nadziei w partnerstwie z Wojewódzkimi i Powiatowymi Stacjami Sanitarno-Epidemiologicznymi, pod honorowym patronatem Polskiego Towarzystwa Onkologicznego oraz Polskiej Unii Onkologii. Celem głównym programu jest zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umieralności na tę chorobę. Cele szczegółowe to przede wszystkim zwiększenie poziomu wiedzy i świadomości na temat profilaktyki raka szyjki macicy i roli wirusa HPV w jego powstawaniu. Uzyskanie wiedzy na temat czynników zwiększających ryzyko raka szyjki macicy (profilaktyka pierwotna i wtórna) przez młodzież szkół ponadpodstawowych, zarówno dziewcząt jak i chłopców oraz ich rodziców/opiekunów

Program był realizowany przez 10 podmiotów – szkoły ponadpodstawowe. Działaniami objęto 1 390 osób, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów oraz dyrektorów, nauczycieli.

7. Program „Moje Dziecko Idzie do Szkoły”

Program opracowany z myślą o dzieciach w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym, ich rodzicach/opiekunach. Celem głównym programu jest ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród przedszkolaków/uczniów klas młodszych. Cel szczegółowy to podniesienie poziomu wiedzy i świadomości rodziców na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia. Zwrócenie rodzicom uwagi i zainteresowanie się zdrowiem swoich dzieci, uświadomienie jak ważną rolę pełnią w procesie edukacji zdrowotnej i kształtowaniu pierwszych nawyków prozdrowotnych u dzieci, poprzez wskazanie im czynników, które mają wpływ na ludzkie zdrowie. Wzrost kompetencji rodziców w zakresie przekonania o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu i środowisku przedszkolnym/szkolnym.

Program był realizowany przez 12 podmiotów, w tym: 9 szkół podstawowych i 3 przedszkola. Działaniami objęto 1 264 osoby, w tym: dzieci, uczniów, rodziców/opiekunów oraz dyrektorów, nauczycieli.

8. Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.

Ogólnopolski program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne” został opracowany przez Główny Inspektorat Sanitarny przy współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Odbiorcami programu są dzieci w wieku 5-6 lat, które uczęszczają do przedszkoli oraz ich rodzice/opiekunowie. Okres przedszkolny to ważny etap rozwoju i edukacji dziecka, w tym kształtowania postawy determinującej zachowania prozdrowotne. Edukacja zdrowotna jest procesem długotrwałym. Rozpoczęta od najmłodszych lat ma na celu ukształtowanie prawidłowych nawyków zdrowotnych, w tym umiejętności dokonywania wyborów konsumenckich, umiejętności wyboru produktów ekologicznych, które mają wpływ na zdrowie człowieka. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy uczestników na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych wśród dzieci. Zajęcia dla przedszkolaków realizowane są w oparciu o publikację „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, scenariusz zajęć dla nauczycieli, lekcję pokazową oraz webinary dla rodziców. Uczestnicy programu zdobytą wiedzę i umiejętności będą mogli wykorzystywać w codziennym życiu.

Program był realizowany przez 7 podmiotów. Działaniami objęto 471 osób, w tym: dzieci, rodziców/opiekunów oraz dyrektorów, nauczycieli.

9. Interwencja nieprogramowa - „Akcja Zimowa”

Akcja skierowana zarówno do uczestników wycieczki zimowego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego jak i dzieci przedszkolnych, uczniów szkół podstawowych,

ponadpodstawowych, rodziców/opiekunów. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia podczas spotkań z uczestnikami wypoczynku zimowego prowadzą tematyczne warsztaty, pogadanki, prelekcje, przeprowadzają rozmowy indywidualne dotyczące bezpiecznego i zdrowego spędzania czasu wolnego podczas ferii. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej prowadzone są dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych wśród uczniów szkół, uczestników wypoczynku, realizatorów oraz narady z przedstawicielami/organizatorami wypoczynku zimowego.

W 2023 r. partnerami działań byli przedstawiciele: szkół podstawowych, ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego (dyrektorzy, kadra pedagogiczna), kierownictwo/organizatorzy wypoczynku zimowego.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne poprzez media społecznościowe PSSE w Świdnicy (Facebook) i stronę internetową, gdzie zamieszczano informacje związane z realizacją ww. interwencji nieprogramowej, w tym profilaktyki chorób i bezpiecznego spędzania czasu wolnego podczas ferii.

Interwencja była realizowana przez 20 podmiotów. Działaniami objęto 1 580 osób, w tym: uczestników wypoczynku zimowego, opiekunów, nauczycieli, uczniów, rodziców.

10. Interwencja nieprogramowa - „Akcja Letnia” - „Bezpieczne Wakacje”

Akcja skierowana zarówno do uczestników wypoczynku letniego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego jak i dzieci przedszkolnych, uczniów szkół podstawowych, ponadpodstawowych, rodziców/opiekunów. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia podczas spotkań z uczestnikami wypoczynku letniego prowadzą tematyczne warsztaty, pogadanki, prelekcje, przeprowadzają rozmowy indywidualne z uczestnikami, narady z organizatorami/kierownictwem, przedstawicielami placówek oświatowo-wychowawczych oraz podmiotów leczniczych. Podczas realizacji interwencji nieprogramowej prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych.

W 2023 r. do zajęć z uczestnikami wypoczynku oraz pogadań przeprowadzanych w przedszkolach/szkołach wykorzystywano lampę UV w celu sprawdzenia skuteczności mycia rąk (włączenie się pracowników Inspekcji Sanitarnej do Ogólnopolskiej Akcji #Tydzień Mycia Rąk). Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, głównie kadra pedagogiczna, podmiotów leczniczych, ośrodków sportu i rekreacji, centrum kultury i sportu.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców, w tym społeczności lokalnej prowadzono działania informacyjno-edukacyjne poprzez media społecznościowe PSSE w Świdnicy (Facebook), gdzie zamieszczano informacje związane z realizacją ww. akcji oraz bezpiecznego spędzania czasu wolnego podczas wakacji.

Interwencja była realizowana przez 24 podmioty. Działaniami objęto 2 117 osób, w tym: uczestników wypoczynku letniego, opiekunów, rodziców, uczniów, dyrektorów, nauczycieli.

11. Interwencja nieprogramowa - „Światowy Dzień Zdrowia”

Obchody „Światowego Dnia Zdrowia” mają na celu zwrócenie uwagi osób rządzących państwami, decydentów i społeczeństwa na najbardziej istotne problemy zdrowotne ludzi w wymiarze lokalnym i globalnym. Każdego roku motyw przewodni obchodów „Światowego Dnia Zdrowia” jest inny.

W 2023 r. obchodzony był pod hasłem „Zdrowie dla wszystkich”. Podczas kampanii zwrócono uwagę na 75-lecie istnienia Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), co stało się okazją do podsumowania działań z zakresu zdrowia publicznego i spojrzenia wstecz na sukcesy z zakresu zdrowia publicznego. Jubileusz istnienia to nie tylko podsumowanie działań

organizacji, ale również motywacja do dalszego, holistycznego działania na rzecz obecnych i przyszłych wyzwań zdrowotnych. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) skupia uwagę na wszystkich na podjęciu pilnych i niezbędnych działań, które mają na celu ochronę naszego - ludzkiego zdrowia i planety.

W celu dotarcia do różnych grup odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne poprzez media społecznościowe PSSE w Świdnicy (Facebook) i stronę internetową, gdzie zamieszczano różne informacje z zakresu zdrowia publicznego oraz informacje dotyczące idei obchodów „Światowego Dnia Zdrowia”. W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej podjęto działania edukacyjno-informacyjne wśród społeczności lokalnej Gminy Żarów, gdzie w dniu 21 kwietnia 2023 r. zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, w którym przeprowadzono bezpłatne pomiary stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu, udostępniano symulatory alko- i narkogogli, rozpowszechniano materiały akcydensowe, przeprowadzono rozmowy indywidualne, w tym dotyczące profilaktyki chorób i promocji szczepień.

Interwencja była realizowana przez 2 podmioty. Działaniami objęto 380 osób, społeczność lokalną, w tym: seniorów, dzieci, młodzież, rodziców/opiekunów, przedstawicieli szkół i organizacji pozarządowych.

12. Interwencja nieprogramowa - „Światowy Dzień bez Tytoniu”

Światowy Dzień Bez Tytoniu obchodzony jest co roku w dniu 1 maja. Celem obchodów jest profilaktyka chorób odtytoniowych i uświadamianie społeczeństwa na poziomie lokalnym i globalnym przed skutkami „czynnego” i „biernego” palenia tytoniu oraz e-papierosów.

W roku 2023 hasłem kampanii było: „Uprawiaj żywność, nie tytoń”. Kampania miała zachęcić rządy do zaprzestania dopłat do uprawy tytoniu, wykorzystania oszczędności do wspierania rolników w przejściu na bardziej zrównoważone uprawy, które poprawią bezpieczeństwo żywnościowe i odżywianie. W celu promowania kampanii pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzili działania informacyjno-edukacyjne kierowane do społeczności lokalnej, w tym osób starszych, młodzieży i dzieci. Przeprowadzono narady z przedstawicielami placówek oświatowo-wychowawczych, które dotyczyły form i metod pracy przy realizacji ww. interwencji nieprogramowej, zajęcia edukacyjne w formie pogadanek/prelekcji dla dzieci w przedszkolach, uczniów w szkołach podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego. Prowadzono dystrybucje materiałów akcydensowych, przeprowadzono rozmowy indywidualne dotyczące skutków społecznych, ekonomicznych, a przede wszystkim zdrowotnych „czynnego” i „biernego” palenia papierosów/e-papierosów.

W 2023 r. w ramach obchodów „Światowego dnia bez Tytoniu” zorganizowano trzy punkty informacyjno-edukacyjne dla społeczności lokalnej: w Gminnym Centrum Kultury i Sportu w Żarowie, na świdnickim Rynku (współpraca ze Świdnickim Stowarzyszeniem „Amazonki”, akcja „Badamy nie tylko mamy”), dla poborowych z terenu miasta Świdnica, którzy stawili się na Powiatową Komisję Lekarską w Internacie Zespołu Szkół Mechanicznych w Świdnicy. W punktach wykonywano bezpłatne pomiary stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera, przeprowadzono rozmowy indywidualne z osobami palącymi i „biernymi” palaczami, udzielano instruktaży, dystrybuowano materiały akcydensowe, w tym testy zachęcające do zaprzestania palenia papierosów.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne poprzez media społecznościowe PSSE w Świdnicy (Facebook) i stronę internetową, gdzie zamieszczano informacje na temat idei obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu”.

Interwencja była realizowana przez 13 podmiotów. Działaniami objęto 959 osób, społeczność lokalną, w tym: dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych, kadre pedagogiczną przedszkoli, szkół podstawowych, ponadpodstawowych, Starostwa Powiatowego w Świdnicy - Powiatowej Komisji Lekarskiej w Świdnicy, poborowych.

13. Interwencja nieprogramowa - „Światowy Dzień Rzucania Palenia Tytoniu”

Światowy Dzień Rzucania Palenia Tytoniu przypada zawsze w trzeci czwartek listopada. Akcja ma na celu zachęcenie wszystkich palaczy do podjęcia próby zaprzestania palenia papierosów/e-papierosów. Zwrócenie uwagi na fakt, że osoby niepalące, w tym dzieci mają prawo do przebywania w przestrzeni publicznej wolnej od dymu papierosowego. W ramach realizacji ww. akcji prowadzone są zajęcia edukacyjne dla dzieci przedszkolnych, uczniów szkół podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, narady z realizatorami, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, w tym testów zachęcających palaczy do zaprzestania palenia, instruktaże, rozmowy indywidualne. W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny dla społeczności lokalnej podczas akcji „Nasze Zdrowie” w Galerii w Świdnicy. W punkcie przeprowadzono pomiary stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu wśród „czynnych” i „biernych” palaczy, interpretowano wyniki, przeprowadzono rozmowy indywidualne, udostępniano materiały edukacyjne w postaci broszur, ulotek autorstwa GIS.

W celu dotarcia do szerszej liczby odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne poprzez media społecznościowe PSSE w Świdnicy (Facebook) i stronę internetową, gdzie zamieszczano informacje na temat zdrowotnych skutków palenia papierosów/e-papierosów. Partnerami działań podczas realizacji interwencji nieprogramowej byli: przedstawiciele placówek oświatowo - wychowawczych, Starostwa Powiatowego w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 5 podmiotów. Działaniami objęto 575 osób, społeczność lokalną, w tym: dzieci, młodzież, kadre pedagogiczną, uczniów, rodziców/opiekunów, seniorów.

W działania profilaktyczne oraz promocyjne związane z obchodami „Światowego Dnia bez Tytoniu” i „Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu” włączyli się pracownicy Sekcji Higieny Pracy PSSE w Świdnicy, którzy prowadzili dystrybucje materiałów edukacyjnych w formie ulotek, broszur, plakatów w kontrolowanych zakładach pracy.

14. Interwencja nieprogramowa - „Światowy Dzień Seniora”

Dni poświęcone zagadnieniu starzenia się, które mają na celu zwrócenie uwagi społeczeństwa oraz osób rządzących na problemy seniorów oraz zagadnienia związane z procesami starzenia się. Idea obchodów święta senioralnego zarówno globalnie, jak i lokalnie jest okazją do propagowania postulatów osób starszych mających na celu poprawę ich sytuacji w różnych wymiarach życia społecznego. Walka z dyskryminacją, nierównościami społecznymi, zapewnienie odpowiedniej i godnej opieki, w tym zdrowotnej, równego dostępu i udziału w rozwoju kulturalnym i ekonomicznym społeczeństw.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej na terenie powiatu świdnickiego pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzali narady z przedstawicielami: Dziennego Domu „Senior – Wigor” w Świdnicy, kierownictwem świdnickich Klubów Seniora oraz Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, którzy byli również partnerami działań. Prowadzono dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz publikacji dla seniorów. Współorganizowano z Dziennym Domem „Senior-Wigor” w Świdnicy XVIII świdnickie obchody „Dni Seniora”, które w 2023 r. odbyły się pod hasłem „...aby żyć siebie samego trzeba dać..”. W dniu 21 września 2023 r. PPIS w Świdnicy wraz z przedstawicielami władz lokalnych wziął udział w uroczystej Defiladzie Uśmiechu,

a następnie w Gali w Teatrze Miejskim w Świdnicy, podczas której nastąpiło uroczyste przekazanie seniorom kluczy do bram miasta – „władza” została oddana seniorom na czas trwania obchodów lokalnego święta, czyli do 30 października 2023 r.

W dniu 4 października 2023 r. w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy dr n. med. Ireneusz Skawina (dyrektor PSSE w Świdnicy), przeprowadził dla przybyłych seniorów prelekcję pt. „Dieta klucz do zdrowia”. Po zakończonej prelekcji oraz podczas przerw w wykładzie przeprowadzał rozmowy indywidualne z seniorami i udzielał odpowiedzi na zadawane pytania. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia w tym dniu zorganizowali i prowadzili punkt informacyjno-edukacyjny. W punkcie prowadzono dystrybucję różnych materiałów akcydensowych. Ponadto chętnym osobom udostępniano symulatory alkogogli i narkogogli, udzielano instruktaży, przeprowadzano rozmowy indywidualne, przeprowadzano bezpłatne pomiary stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców oraz promowania idei obchodów lokalnego „Dnia Seniora” i globalnych obchodów „Światowego Dnia Seniora” zamieszczano informacje w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook) oraz na stronie internetowej. W siedzibie PSSE w Świdnicy eksponowano materiały informacyjno-edukacyjne, ulotki, plakaty, harmonogram obchodów świdnickiego święta senioralnego.

Interwencja była realizowana przez 10 podmiotów. Działaniami objęto 1 857 osób, społeczność lokalną, w tym: osoby starsze/seniorów, kobiety, mężczyźni.

15. Interwencja nieprogramowa - Profilaktyka zakażeń HIV i zachorowań na AIDS, w tym: „Światowy Dzień AIDS”

Profilaktyka zakażeń HIV i zachorowań na AIDS, w tym realizacja interwencji nieprogramowej „Światowy Dzień AIDS” oraz kampanii „Tydzień testowania w kierunku AIDS” mają na celu podniesienie poziomu wiedzy i świadomości społeczeństwa na temat HIV/AIDS. Zwrócenie uwagi na fakt podejmowania przez ludzi tzw. „zachowań ryzykownych/problemowych” oraz możliwość testowania w kierunku HIV w Punktach Konsultacyjno-Diagnostycznych (PKD) na terenie całej Polski, bezpłatnie i anonimowo. Podczas podejmowanych działań pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia zwracają uwagę odbiorców na problem alienacji i nietolerancji wobec osób zakażonych HIV, chorych na AIDS oraz ich rodzin i bliskich.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej przeprowadzano narady z realizatorami, udzielano instruktaży, prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych w formie broszur/ulotek o tematyce HIV/AIDS, STD, STI, w tym niektórych w języku ukraińskim (otrzymanych z WSSE we Wrocławiu).

Z okazji obchodów „Światowego Dnia AIDS” zorganizowano jeden punkt informacyjno-edukacyjny dla uczniów w Zespole Szkół nr 1 w Świdnicy, przeprowadzano prelekcje z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej własnego autorstwa w szkołach podstawowych/ponadpodstawowych. Współorganizowano z Oddziałem Rejonowym PCK w Świdnicy jeden konkurs (etap międzyszkolny, etap powiatowy) pt. Szkolny Konkurs Wiedzy o HIV/AIDS „Dbam o Zdrowie”. Konkurs był przeznaczony dla uczniów szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, wzięło w nim udział 12 szkół ponadpodstawowych. Etap powiatowy odbył się w siedzibie Centrum Wspierania Organizacji Pozarządowych w Świdnicy, symbolicznie w dniu obchodów „Światowego Dnia AIDS”, czyli 1 grudnia.

W celu dotarcia do większej liczby odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne poprzez media społecznościowe PSSE w Świdnicy (Facebook) i stronę internetową, gdzie na bieżąco zamieszczano linki oraz informacje na temat HIV/AIDS, promowano obchody „Światowego Dnia AIDS”, prowadzono działania zachęcające do

testowania w kierunku HIV w ramach ogólnopolskiej kampanii Krajowego Centrum ds. AIDS „Jedyny taki test, którego prawdopodobnie nie zleciłeś” oraz „Europejskiego Tygodnia Testowania w kierunku HIV”.

Partnerami działań byli: przedstawiciele Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Urzędu Miasta Świdnicy, Starostwa Powiatowego w Świdnicy, podmiotów leczniczych, szkół podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 9 podmiotów. Działaniami objęto 1 012 osób, społeczność lokalną, w tym uczniów, nauczycieli, dyrektorów, pedagogów i psychologów szkolnych, rodziców/opiekunów, wolontariuszy, przedstawicieli organizacji pozarządowej.

16. Interwencja nieprogramowa - „Zapobieganie dopalaczom” / Profilaktyka używania narkotyków, w tym środków zastępczych

Największą grupę odbiorców działań stanowią uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzają: narady z realizatorami, głównie z kadrami pedagogicznymi placówek oświatowo-wychowawczych, kierownictwem/organizatorami wycieczek letniego i zimowego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego.

Przy współpracy z nauczycielami, pedagogami i psychologami szkolnymi szkół podstawowych i ponadpodstawowych pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzą zajęcia edukacyjne w formie pogadarek, prelekcji, warsztatów, z wykorzystaniem pomocy dydaktycznych - symulatorów alko- i narkogogli, filmów, przekazują materiały informacyjno-edukacyjne na temat nowych substancji psychoaktywnych, potocznie zwanych „dopalaczami”, uzależnień. W ramach ww. interwencji nieprogramowej zorganizowano siedem punktów informacyjno-edukacyjnych podczas prowadzonych akcji/kampanii m. in. podczas akcji „Nasze Zdrowie” w Galerii w Świdnicy, dla poborowych, którzy stawili się na Powiatową Komisję Lekarską w Internacie Zespołu Szkół Mechanicznych w Świdnicy, dla uczniów szkół podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Z inicjatywy PPIS w Świdnicy w dniach 17, 20 i 21 listopada 2023 r. w siedzibie PSSE w Świdnicy odbył się cykl prelekcji dla uczniów klas drugich świdnickich liceów ogólnokształcących (I LO, II LO, III LO), o kierunku biologiczno-chemicznym. Prelekcje prowadzili pracownicy poszczególnych sekcji PSSE w Świdnicy, w tym pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia. Tematyka była różnorodna i związana z zadaniami realizowanymi przez Inspekcję Sanitarną. Pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przez trzy dni przeprowadzał prelekcje z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, które dotyczyły motywów oraz skutków zdrowotnych, ekonomicznych i społecznych podejmowania przez dzieci, młodzież, osoby dorosłe zachowań ryzykownych pod wpływem substancji psychoaktywnych, w tym narkotyków i „dopalaczy”. Po zakończonych prelekcjach chętnym uczniom, nauczycielom/opiekunom udostępniano symulatory alko- i narkogogli, udzielano instruktaży, przeprowadzano rozmowy indywidualne.

Ponadto w celu dotarcia do szerszego grona odbiorców, w tym społeczności lokalnej zamieszczano, na bieżąco informacje w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook).

Partnerami działań byli głównie przedstawiciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, w tym nauczyciele, pedagodzy szkolni, przedstawiciele podmiotów leczniczych, Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Starostwa Powiatowego w Świdnicy - Powiatowej Komisji Lekarskiej, organizatorzy wycieczek letniego i zimowego na terenie powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 12 podmiotów. Działaniami objęto 2 062 osoby, społeczność lokalną, w tym: uczniów, nauczycieli, rodziców/opiekunów, poborowych, pacjentów podmiotów leczniczych, dzieci, młodzież, wolontariuszy.

17. Interwencja nieprogramowa - „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”/ „Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach”

Ogólnopolska kampania „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”/„Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach” to inicjatywa z zakresu zdrowia publicznego, która podejmowana jest co roku w dniu 18 listopada. Akcja ma na celu podniesienie poziomu świadomości społeczeństwa na temat zagrożenia dla zdrowia, które jest spowodowane opornością na antybiotyki.

W roku 2023 akcja miała charakter ogólnopolski, trwała w dniach 18- 24 listopada 2023 r. i była zainicjowana przez Narodowy Instytut Leków w Warszawie. Jej celem było zwrócenie uwagi i podniesienie świadomości ogółu społeczeństwa oraz pracowników ochrony zdrowia, weterynarii, ochrony środowiska, administracji państwowej na temat tego, czym jest oporność na antybiotyki i przekazywanie informacji dotyczących konsekwencji ich stosowania. Nie wszyscy zdają sobie sprawę, jak poważne jest zagrożenie dla zdrowia publicznego w związku z rozprzestrzenianiem się oporności na antybiotyki wśród drobnoustrojów wywołujących zakażenia u człowieka. Dlatego kampania miała głównie charakter informacyjno-edukacyjny.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej i promowania powyżej idei zostało wystosowane pismo PPIS w Świdnicy do podmiotów leczniczych, urzędów miast i gmin, ośrodków sportu i rekreacji z terenu powiatu świdnickiego, Starostwa Powiatowego z prośbą o włączenie się w powyższą kampanię. W celu dotarcia do różnych odbiorców pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzili dystrybucje kampanijnych materiałów informacyjno-edukacyjnych w formie ulotek/broszur. Zamieszczano informacje w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook) oraz na stronie internetowej. Powyższe działania miały charakter promocyjny i informacyjno-edukacyjny.

Interwencja była realizowana przez 1 podmiot. Działaniami objęto: 241 osób, społeczność lokalną, w tym: przedstawiciele podmiotów leczniczych, placówek oświatowo-wychowawczych, ośrodków sportu i rekreacji, urzędów miast i gmin, rodziców/opiekunów, seniorów.

18. Interwencja nieprogramowa - „Profilaktyka chorób zakaźnych”, w tym WZW typu A, B, C, chorób przenoszonych przez kleszcze itd.

Interwencja nieprogramowa ma charakter informacyjno-edukacyjny, dotyczy m.in. profilaktyki zakażeń krwiopochodnych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, płciową oraz przez kleszcze. W przypadku zagadnień związanych z zakażeniami HAV, HBV, HCV odbiorcami działań jest społeczność lokalna, w tym: pracownicy sektora ochrony zdrowia, usług pozamedycznych, wykonujących zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, które stanowią o ryzyku transmisji zakażeń krwiopochodnych (np. studia tatuażu, salony kosmetyczne), przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, uczniowie szkół podstawowych, ponadpodstawowych, Seniorzy.

W ramach organizowanych działań pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzają prelekcje/pogadanki dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych. Prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych połączona z instruktażami. W zakresie dystrybucji materiałów edukacyjnych współpracowano z Sekcją Higieny Komunalnej – pracownicy tej sekcji przekazywali materiały podczas kontroli w nadzorowanych obiektach (zakłady fryzjerskie, salony kosmetyczne i tatuażu). Przy współpracy z nauczycielami, pedagogami szkolnymi pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego

i Promocji Zdrowia przeprowadził sześć prelekcji (w tym jedną prelekcję przy współudziale pracownika Sekcji Epidemiologii) dotyczących profilaktyki zakażeń wirusami HCV, HBV, HAV dla uczniów w Niepublicznej Szkole Podstawowej ŚSO „Blżej Dziecka” w Świdnicy, Branżowej Szkole I Stopnia „Rzemieślnik” w Świdnicy.

Z inicjatywy PPIS w Świdnicy w dniach 17, 20 i 21 listopada 2023 r. w siedzibie PSSE w Świdnicy odbył się cykl prelekcji dla uczniów klas drugich świdnickich liceów ogólnokształcących (I LO, II LO, III LO), o kierunku biologiczno-chemicznym. Prelekcje prowadzili pracownicy poszczególnych sekcji PSSE w Świdnicy. Tematyka była różnorodna i związana z zadaniami realizowanymi przez Inspekcję Sanitarną. Pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia wraz z pracownikiem Sekcji Epidemiologii przez trzy dni przeprowadzali prelekcje, których tematyka dotyczyła „Profilaktyki chorób zakaźnych” (omówiono zagadnienia związane z zakażeniami HIV, HBV, HCV, HPV oraz szczepieniami obowiązkowymi i zalecanymi).

Po zakończonej prelekcji zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny dla uczniów, w którym prowadzono dystrybucję materiałów akcydensowych, sprawdzano skuteczność mycia rąk przy użyciu lampy UV, udostępniano symulatory alko- i narkogogli, udzielano odpowiedzi na zadawane pytania, przeprowadzano z uczniami rozmowy indywidualne.

W ramach realizacji ww. interwencji poruszano zagadnienia związane z chorobami przenoszonymi przez kleszcze. Głównym celem było zapobieganie chorobom wywołanym przez kleszcze. Prowadzono działania edukacyjne i informacyjne skierowane do społeczności lokalnej, w tym dzieci, rodziców, osób w wieku senioralnym oraz uczestników wypoczynku letniego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego. W ramach organizowanych działań pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzali prelekcje/pogadanki dla dzieci/młodzieży podczas wypoczynku letniego oraz uczniów szkół podstawowych, dzieci w przedszkolach. Przeprowadzane były narady z realizatorami, w placówkach oświatowo-wychowawczych, podmiotach leczniczych, podczas których przekazywano ulotki, broszury itd.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców zamieszczano informacje w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook) oraz stronie internetowej dotyczące profilaktyki chorób odkleszczowych, postępowania w przypadku ukąszenia przez kleszcza, publikowano informacje dotyczące profilaktyki WZW typu A, B, C. W celu zwrócenia uwagi na istniejący problem zakażeń HCV zamieszczono informację nt. obchodów „Międzynarodowego Dnia Walki z WZW typ C”,

Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, podmiotów leczniczych, organizatorzy/kierownictwo wypoczynku letniego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 15 podmiotów. Działaniami objęto 1 586 osób, społeczność lokalną, w tym: dzieci, uczniów szkół podstawowych/ponadpodstawowych, rodziców/opiekunów, uczestników wypoczynku letniego, seniorów, przedstawiciele podmiotów leczniczych oraz usług pozamedycznych.

19. Interwencja nieprogramowa - „Profilaktyka grypy”

Interwencja nieprogramowa ma charakter informacyjno-edukacyjny. Jej celem jest zwiększenie świadomości społeczeństwa, w tym społeczności lokalnej na temat profilaktyki grypy, w tym szczepień oraz infekcji wywołanych przez różne grupy patogenów. W celu rozpowszechniania wiedzy na ww. temat prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych w placówkach oświatowo-wychowawczych. Przeprowadzono prelekcje i pogadanki z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej wśród dzieci uczęszczających do przedszkoli, uczniów szkół (głównie podstawowych) z terenu powiatu świdnickiego. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzali narady

z realizatorami, w tym z przedstawicielami wypoczynku zimowego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego. Podczas narad przekazywano materiały akcydensowe, udzielano instruktaży.

W celu dotarcia do różnych grup odbiorców zamieszczano informacje w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook), które dotyczyły profilaktyki grypy, w tym szczepień, chorób infekcyjnych, wzmacniania odporności organizmu szczególnie w okresie jesienno-zimowym, zdrowego stylu życia itd.

Interwencja była realizowana przez 20 podmiotów. Działaniami objęto 1 784 osoby, społeczność lokalną, w tym: dzieci, uczniów szkół podstawowych, ponadpodstawowych, rodziców/opiekunów, kadrę pedagogiczną, uczestników, kierownictwo i organizatorów wypoczynku zimowego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego, seniorów.

20. Interwencja nieprogramowa - „Zdrowe ząbki – Higiena jamy ustnej”

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest promocja higieny jamy ustnej oraz edukacja zdrowotna szczególnie dzieci przedszkolnych i ich rodziców w zakresie profilaktyki próchnicy (wyrabianie dobrych nawyków w higienie jamy ustnej, regularne wizyty u stomatologa, stosowanie diety bezcukrowej/niskiej zawartości cukru). Ww. interwencja realizowana jest w placówkach oświatowo-wychowawczych, głównie wśród dzieci uczęszczających do przedszkoli, ich rodziców oraz uczniów klas nauczania wczesnoszkolnego. W ramach realizowanych działań prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych dedykowanych dzieciom, rodzicom/opiekunom, nauczycielom, która jest połączona z instruktażami. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzą zajęcia edukacyjno-warsztatowe wśród dzieci z wykorzystaniem modelu anatomicznego szczęki jako pomocy dydaktycznej. Odbiorcom działań wyświetlane są również filmy instruktażowe „Jak prawidłowo szczotkować zęby?”.

W celu promowania higieny jamy ustnej i dotarcia do szerszego grona odbiorców zamieszczano w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook) informacje dotyczące profilaktyki higieny jamy ustnej oraz „Światowego Dnia Zdrowia Jamy Ustnej”, który obchodzony jest w dniu 20 marca. Jego celem jest podkreślenie znaczenia zdrowia jamy ustnej dla ogólnego zdrowia człowieka i komfortu jego życia.

Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, w tym nauczyciele, pedagodzy i dyrektorzy.

Interwencja była realizowana przez 6 podmiotów. Działaniami objęto 450 osób, społeczność lokalną w tym: dzieci, uczniów, rodziców/opiekunów, nauczycieli.

21. Interwencja nieprogramowa - Promocja szczepień ochronnych, w tym „Europejski Tydzień Szczepień”

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest zwiększenie poziomu świadomości i wiedzy społeczeństwa na fakt, że poddanie się szczepieniom ma wpływ nie tylko na daną jednostkę, ale na całą populację. Szczepienia ochronne są cennym narzędziem we współczesnej medycynie, dlatego promocja szczepień ochronnych oraz ich znaczenia dla zdrowia człowieka/populacji, a poprzez to uzyskanie tzw. odporności zbiorowej, jest konieczne, szczególnie w zapobieganiu epidemiom i pandemiom.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej prowadzono działania informacyjno-edukacyjne przy pomocy ulotek, broszur oraz poprzez media społecznościowe PSSE w Świdnicy (Facebook) i stronę internetową. Zamieszczano informacje wraz z linkami do stron internetowych dedykowanych szczepieniom między innymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – PZH <https://szczepienia.pzh.gov.pl/>, promowano obchody „Europejskiego Tygodnia Szczepień”, włączono się w działania informacyjne Ogólnopolskiej Kampanii Społecznej „#Gotowi na sezon”, która miała na celu zachęcanie Polaków

do szczepienia się przeciwko grypie w sezonie 2022/23, publikowano infografiki Ogólnopolskiego Programu Zwalczania Chorób Infekcyjnych oraz rekomendacje ekspertów dotyczące szczepień zalecanych.

Pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia oraz pracownik Sekcji Epidemiologii, w celu promowania powyższej idei zorganizowali i prowadzili punkty informacyjno-edukacyjne dla społeczności lokalnej: podczas akcji „Nasze Zdrowie” w Galerii w Świdnicy, akcji „Badamy nie tylko mamy” prowadzonej na świdnickim Rynku, gdzie włączyli się w działania Świdnickiego Stowarzyszenia „Amazonki” oraz dla poborowych z terenu miasta Świdnica, którzy stawili się na Powiatową Komisję Lekarską w Świdnicy. W ww. punktach prowadzono m. in. dystrybucje materiałów akcydensowych nt. grypy, zakażeń HPV, szczepień, w tym kalendarz szczepień, przeprowadzano rozmowy indywidualne, zachęcano do szczepień.

Z inicjatywy PPIS w Świdnicy w dniach 17, 20 i 21 listopada 2023 r. w siedzibie PSSE w Świdnicy odbył się cykl prelekcji dla uczniów klas drugich świdnickich liceów ogólnokształcących (I LO, II LO, III LO), o kierunku biologiczno-chemicznym. Prelekcje prowadzili pracownicy poszczególnych sekcji PSSE w Świdnicy. Tematyka była różnorodna i związana z zadaniami realizowanymi przez Inspekcję Sanitarną. Pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia wraz z pracownikiem Sekcji Epidemiologii przez trzy dni przeprowadzali prelekcje, których tematyka dotyczyła „Profilaktyki chorób zakaźnych” (omówiono zagadnienia związane z zakażeniami HIV, HBV, HCV, HPV oraz szczepieniami obowiązkowymi i zalecanymi).

Interwencja była realizowana przez 20 podmiotów. Działaniami objęto 1 632 osoby, społeczność lokalną, w tym: przedstawiciele podmiotów leczniczych i placówek oświatowo-wychowawczych, seniorów, rodziców/opiekunów.

22. Interwencja nieprogramowa - „Profilaktyka wszawicy”

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej podejmowano działania profilaktyczne i edukacyjne przez pracowników Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia. Działania prewencyjne podejmowano zarówno w zakresie zadań Higieny Dzieci i Młodzieży, jak i Promocji Zdrowia. Miały one na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się wszawicy (pedikulozy) głównie wśród dzieci w przedszkolach i uczniów szkół podstawowych, m. in. poprzez zwiększenie poziomu wiedzy i świadomości rodziców/opiekunów i kadry pedagogicznej. Prowadzono dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych (plakatów, ulotek, broszur) w placówkach oświatowo-wychowawczych, udzielano instruktaży, informacji i wsparcia dla dyrektorów w związku z narastającym zjawiskiem wszawicy u dzieci w przedszkolach i uczniów w szkołach podstawowych na terenie powiatu świdnickiego.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców, w tym rodziców i opiekunów dzieci zamieszczano informacje w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook). Informacje dotyczyły profilaktyki oraz leczenia wszawicy.

Podczas akcji „Nasze Zdrowie” w Galerii w Świdnicy zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, w którym prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych (ulotek, broszur) nt. wszawicy, udzielano instruktaży i z osobami zainteresowanymi (szczególnie rodzicami) przeprowadzano rozmowy indywidualne.

Partnerami działań byli: dyrektorzy, kadra pedagogiczna placówek oświatowo-wychowawczych z terenu powiatu świdnickiego, głównie szkół podstawowych, przedszkoli, żłobków, klubów dziecięcych.

Interwencja była realizowana przez 29 podmiotów. Działaniami objęto 1 371 osób, społeczność lokalną, w tym: uczniów, dzieci, nauczycieli, dyrektorów, rodziców/opiekunów.

23. Interwencja nieprogramowa - „Profilaktyka wad postawy”

Podjęmowane działania mają na celu zapobieganie skrzywieniom kręgosłupa głównie wśród dzieci. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzą dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych dotyczących profilaktyki wad postawy. Dystrybucja jest prowadzona głównie w placówkach oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu świdnickiego. Przekazywane informacje w formie ulotek autorstwa GIS dedykowane są dyrektorom, nauczycielom, rodzicom oraz uczniom.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców, w tym osób dorosłych zamieszczono w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook) oraz na stronie internetowej informację dotyczącą projektu „Kręgosłup bez bólu - Profilaktyka Przewlekłych Bólów Kręgosłupa”. Opublikowana informacja zawierała zaproszenie na wykłady w dniach 22 marca - 17 kwietnia 2023 r. do Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego we Wrocławiu. Celem Kampanii profilaktycznej w postaci „Dni Zdrowia” było zwiększenie świadomości i poziomu wiedzy społeczeństwa w zakresie bólów kręgosłupa, ich przyczyn, skutków oraz roli profilaktyki.

Partnerami działań byli: dyrektorzy, pedagodzy oraz nauczyciele przedszkoli i szkół podstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 32 podmioty. Działaniami objęto 1 602 osoby, społeczność lokalną, w tym: uczniów, dzieci, nauczycieli, dyrektorów, rodziców/opiekunów.

24. Interwencja nieprogramowa - „Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej, prawidłowego odżywiania”

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest edukacja społeczeństwa lokalnego, w tym dzieci, młodzieży, uczniów, osób dorosłych na temat zdrowego stylu życia oraz kształtowania postaw prozdrowotnych. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia poprzez prowadzone działania zwracają uwagę na fakt, jak ważne dla zdrowia człowieka jest odżywianie, prawidłowo zbilansowana dieta oraz aktywność fizyczna. Promują zdrowy styl życia oraz jego zasady. W tym celu prowadzono pogadanki/prelekcje głównie dla dzieci/uczniów w placówkach oświatowo-wychowawczych. W ramach zajęć z uczniami omawiano wybrane elementy zdrowego stylu życia, tematyka zawsze dostosowana jest do danej grupy wiekowej i potrzeb. Realizatorom przekazywano materiały informacyjno-edukacyjne, w celach dystrybucji i ekspozycji w placówkach/obiektach (również w j. ukraińskim w placówkach oświatowo-wychowawczych do których uczęszczają dzieci z Ukrainy).

W roku 2023 w dniach od 10 lipca do 16 lipca prowadzono działania związane z Ogólnopolską akcją #Tydzień Mycia Rąk. Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzali zajęcia edukacyjno - warsztatowe wśród dzieci w przedszkolach i uczniów szkół podstawowych z zakresu higieny rąk. Podczas zajęć wykorzystywano lamę UV, dzięki której uczestnicy mogli sprawdzić skuteczność mycia swoich rąk. Warsztaty przeprowadzono również wśród pracowników PSSE w Świdnicy. Filmiki i zdjęcia z ww. wydarzeń zostały zamieszczone w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook). Akcja związana z higieną rąk cieszyła się dużym zainteresowaniem, dzięki niej wiele osób dowiedziało się, że tak pozornie prosta czynność nie zawsze jest skuteczna.

W celu zwrócenia uwagi społeczeństwa lokalnego na problem mycia rąk oraz choroby przenoszone przez „brudne ręce” zamieszczano w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook) linki do artykułów i informacji pochodzących ze stron Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej, Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - PZH,

Ministerstwa Zdrowia, Narodowego Funduszu Zdrowia, strony internetowej oraz portalu społecznościowego (Facebook) Głównego Inspektoratu Sanitarnego w Warszawie.

W ramach promowania zdrowego stylu życia wśród uczniów szkół podstawowych współorganizowano z OR PCK w Świdnicy jeden konkurs (etap szkolny, rejonowy) dla uczniów szkół podstawowych z terenu miasta Świdnica pt. Konkurs Promocji Zdrowego Stylu Życia „Mam Wybór - Dbam o Zdrowie” - autorem pytań był pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia, który zasiadał w komisji konkursowej. Sponsorami nagród byli: Miasto Świdnica, Starostwo powiatowe, OR PCK w Świdnicy. Etap rejonowy oraz uroczyste wręczenie nagród odbyło się w dniu 16 listopada 2023 r. w siedzibie Centrum Wspierania Organizacji Pozarządowych w Świdnicy.

Zorganizowano i prowadzono dwa punkty informacyjno-edukacyjne, w tym: dla społeczności lokalnej gminy Żarów na terenie Gminnego Centrum Kultury i Sportu oraz dla poborowych, którzy zgłosili się na Komisję Lekarską w dniu 22 maja 2023 r. W punktach prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych, z osobami zainteresowanymi przeprowadzano rozmowy indywidualne z zakresu profilaktyki i promocji zdrowego stylu życia.

Z inicjatywy PPIS w Świdnicy w dniach 17, 20 i 21 listopada 2023 r. w siedzibie PSSE w Świdnicy odbył się cykl prelekcji dla uczniów klas drugich świdnickich liceów ogólnokształcących (I LO, II LO, III LO), o kierunku biologiczno-chemicznym. Prelekcje prowadzili pracownicy poszczególnych sekcji PSSE w Świdnicy. Tematyka była różnorodna i związana z zadaniami realizowanymi przez Inspekcję Sanitarną. Pracownicy Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia przez trzy dni przeprowadzali prelekcje, których tematyka dotyczyła suplementów diety i żywności wzbogacanej (omówiono korzyści i zagrożenia wynikające ze spożycia wskazanej powyżej żywności).

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców zamieszczano informacje, infografiki w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook) oraz na stronie internetowej.

Partnerami działań byli: przedstawiciele Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Starostwa Powiatowego i Urzędu Miasta w Świdnicy, Powiatowej Komisji lekarskiej w Świdnicy, placówek oświatowo-wychowawczych powiatu świdnickiego, w tym dyrektorzy, pedagodzy, nauczyciele.

Interwencja była realizowana przez 9 podmiotów. Działaniami objęto 1 864 osoby, społeczność lokalną, w tym: dzieci, młodzież, uczniów, rodziców/opiekunów, dyrektorów, nauczycieli, pracowników PSSE w Świdnicy oraz seniorów.

25. Interwencja nieprogramowa - „Profilaktyka używania alkoholu”.

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest edukacja społeczeństwa, szczególnie dzieci i młodzieży, uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych dotycząca substancji psychoaktywnych oraz ich negatywnego wpływu na organizm człowieka.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej oraz prewencji używania substancji psychoaktywnych pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzą zajęcia edukacyjno-warsztatowe dla uczniów w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego. Są to najczęściej prelekcje/pogadanki z wykorzystaniem symulatorów alko- i narkogogli.

W 2023 r. podjęto działania wśród poborowych z terenu powiatu świdnickiego, którzy stawili się na Powiatową Komisję Lekarską. W celu objęcia działaniami edukacyjnymi różnych grup społecznych, w tym kierowców i osoby, które jeżdżą jednośladami zorganizowano i prowadzono punkt informacyjno-edukacyjny na terenie Ośrodka Sportu i Rekreacji w Świdnicy, w ramach „Europejskiego Tygodnia Mobilności”. W ww. punkcie prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych nt. substancji psychoaktywnych: alkoholu, narkotyków, nowych substancji psychoaktywnych zwanych potocznie

„dopalaczami”, nikotyny, e-papierosów oraz uzależnień. Chętnym osobom udostępniano symulatory alko- i narkogogle, udzielano instruktaży.

Partnerami działań byli: przedstawiciele szkół podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, w tym pedagodzy szkolni, nauczyciele, przedstawiciel Starostwa Powiatowego w Świdnicy - Powiatowej Komisji Lekarskiej w Świdnicy, Urzędu Miasta w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 3 podmioty. Działaniami objęto 388 osób, społeczność lokalną, w tym: uczniów, nauczycieli, poborowych z terenu powiatu świdnickiego, osoby dorosłe, seniorów.

26. Interwencja nieprogramowa - Profilaktyka chorób nowotworowych

Nowotwory złośliwe to obecnie jedną z częstych i najgroźniejszych chorób, które stanowią poważny problem zdrowotny i społeczny. Niewątpliwie wpływ na ich rozwój ma styl życia jednostki, w tym np.: dieta, aktywność fizyczna, substancje psychoaktywne, stres, niewystarczająca ilość snu, itd. Duże znaczenie w zapobieganiu chorobom, w tym nowotworom ma szeroko rozumiana profilaktyka. Profilaktyka pierwotna, czyli zapobieganie chorobom poprzez utrwalanie prawidłowych wzorców stylu życia i monitorowanie czynników oraz profilaktyka wtórna, czyli zapobieganie konsekwencjom choroby poprzez jej wczesne wykrycie i leczenie.

W 2023 r. celu zwiększenia poziomu świadomości i wiedzy społeczności lokalnej na ww. temat i dotarcia do szerokiego grona odbiorców pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia prowadzili działania informacyjno-edukacyjne poprzez media społecznościowe PSSE w Świdnicy (Facebook), gdzie zamieszczano i publikowano informacje nt. profilaktyki nowotworów www.planijedlugiezycie.pl, <https://pacjent.gov.pl> w tym akcji i kampanii pt. „Różowy październik miesiącem świadomości piersi”, Fundacji eRakobiet.

Promowano kampanię pt. „Laurka dla mamy”, w tym celu rozesłano do 46 przedszkoli z terenu powiatu świdnickiego laurki dla mam z zaproszeniem na badania.

Podjęto współpracę ze świdnickimi Stowarzyszeniem Amazonki, prowadzono wspólnie punkt informacyjno-edukacyjny na świdnickim Rynku podczas akcji „Badamy nie tylko mamy”. Ponadto przedstawicielki Stowarzyszenia Amazonki gościły w siedzibie PSSE w Świdnicy, gdzie pani prezes przeprowadziła wykład nt. nowotworów piersi u kobiet oraz zajęcia warsztatowe z zakresu samobadania piersi.

Zorganizowano we współpracy z psychologiem szkolnym punkt informacyjno-edukacyjny dla uczniów w ZSZCKR w Mokrzeszowie, gdzie pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przeprowadzał wśród uczniów pomiary stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu oraz przeprowadził prelekcję nt. skutków „czynnego” i „biernego” palenia tytoniu oraz e-papierosów.

Interwencja była realizowana przez 49 podmiotów. Działaniami objęto 1 491 osób, społeczność lokalną, w tym: kobiety, mężczyzn, rodziców dzieci przedszkolnych, przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, przedstawiciele organizacji pozarządowych, podmiotów leczniczych.

27. Interwencja nieprogramowa - Kampania „Wybieraj zdrową/bezpieczną żywność”

W 2023 r. Główny Inspektorat Sanitarny, widząc dalszą potrzebę podnoszenia wiedzy społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa żywności, po raz trzeci zachęcał do uczestnictwa w realizacji zadań kampanii informacyjnej Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności #EUChooseSafeFood. Trzecia edycja kampanii, podobnie jak w latach poprzednich, miała na celu zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki (ze szczególnym uwzględnieniem misji EFSA) w zapewnieniu bezpieczeństwa produktów żywnościowych

w UE. Zainspirowania obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych, kierowana do grupy wiekowej 25-45 lat, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców.

W związku z otrzymanym w ww. sprawie pismem DPWIS we Wrocławiu, pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia (przy współudziale pracowników Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia) podjęli działania informacyjno-edukacyjne i promocyjne. W tym celu zamieszczano w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook) oraz na stronie internetowej infografiki, w tym dotyczące alergenów, higieny żywności, suplementów diety itp., linki do strony internetowej dedykowanej kampanii EFSA #EUChooseSafeFood:

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood#index-pl>,

<https://www.gov.pl/web/gis/rusza-iii-deycja-kampanii-efsa-wyberaj-bezpieczna-zywnosc-euchoosesafefood>.

W celach promocyjnych i edukacyjnych prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych, które były drukowane w PSSE w Świdnicy, udzielano instruktaży, zachęcano realizatorów do ich eksponowania.

Zorganizowano dwie ekspozycje wizualne w holu PSSE w Świdnicy, jak również prowadzono dystrybucję materiałów dotyczących ww. zagadnień podczas organizacji punktów informacyjno-edukacyjnych m.in. na świdnickim Rynku, podczas trwania akcji „Badamy nie tylko mamy” oraz na festynie profilaktycznym w Publicznej Szkole Podstawowej nr 4 w Strzegomiu.

Pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia przy współudziale pracownika Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia przeprowadził dwie prelekcje wśród uczniów Zespołu Szkół Nr 1 w Świdnicy (kierunek Technik Żywienia). Prelekcje dotyczyły III edycji kampanii, roli EFSA, założeń z uwzględnieniem zagadnień takich jak: suplementy diety, alergeny, znakowanie żywności.

Interwencja była realizowana przez 1 podmiot. Działaniami objęto 1 050 osób, społeczność lokalną, w tym: rodziców, opiekunów, osoby dorosłe, przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, dyrektorów, nauczycieli, uczniów.

PODSUMOWANIE

Podjęte i zrealizowane w 2023 r. przez przedstawicieli organu działania oświatowo-zdrowotne oraz w zakresie promocji zdrowia w sposób istotny przyczyniły się do kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych u odbiorców (uczestników) tych działań.

W 2023 roku pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia podczas prowadzonych działań informacyjnych i edukacyjnych prowadzonych w ramach realizacji interwencji programowych i nieprogramowych, w tym akcji, kampanii korzystali z różnych form i metod pracy. W celu dotarcia do różnego grona odbiorców i objęcia edukacją zdrowotną jak największej liczby osób lokalnie i globalnie korzystano z mediów społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook) www.facebook.com/pssewidnica oraz strony internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-swidnica>. Prowadzone tam działania miały charakter informacyjno-edukacyjny oraz promocyjny. Zamieszczano różnego rodzaju informacje z zakresu zdrowia publicznego; promocji, profilaktyki chorób, w tym szczepień; spoty; artykuły; infografiki; filmy edukacyjne; zdjęcia z prowadzonych działań; linki do stron internetowych: Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia, Ministerstwa Edukacji i Nauki, Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - PZH, Krajowego Centrum ds. AIDS, Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej, itd.

Ponadto objęto nadzorem placówki oświatowo-wychowawcze wszystkich poziomów nauczania i wychowania: przedszkola; szkoły podstawowe, ponadpodstawowe, specjalne oraz

podmioty lecznicze. Na terenie powiatu świdnickiego realizowano 8 programów edukacyjnych (w roku szkolnym 2022/23 od września 2022 r. do czerwca 2023 r. przeprowadzono 56 wizytacji do programów, w tym w 2023 r. 51 takich wizytacji), podczas których dokonano oceny realizacji programów edukacyjnych przez zadeklarowane placówki oświatowo-wychowawcze i podmioty lecznicze.

W ramach realizowanych interwencji programowych i nieprogramowych na terenie powiatu świdnickiego działaniami objęto łącznie 33 428 osób, w tym: dzieci w przedszkolach; uczniów szkół podstawowych, ponadpodstawowych; rodziców/opiekunów; młodzież; dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych, nauczycieli, pedagogów i psychologów szkolnych; wolontariuszy; poborowych z terenu powiatu świdnickiego; społeczność lokalną, w tym seniorów. Współpracowano z przedstawicielami: Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Klubami Seniora w Świdnicy, Dziennego Domu „Senior – Wigor” w Świdnicy, Świdnickim Stowarzyszeniem Amazonek, Starostwa Powiatowego i Urzędu Miasta w Świdnicy, Młodzieżowego Domu Kultury w Świdnicy, Gminnego Centrum Kultury i Sportu w Żarowie, przedstawicielami placówek oświatowo-wychowawczych z terenu powiatu świdnickiego, kadrą pedagogiczną oraz organizatorami i kierownictwem wycieczek letniego i zimowego dla dzieci i młodzieży, który odbywał się na terenie powiatu świdnickiego.

W celu zwiększenia atrakcyjności prowadzonych działań profilaktycznych, promocyjnych i edukacyjnych oraz zainteresowania nimi odbiorców pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia korzystali z różnego rodzaju środków dydaktycznych: prezentacji multimedialnych, w tym własnego autorstwa; symulatorów alko- i narkogogli; smokerlyzera; modelu anatomicznego szczęki; lamy szkoleniowej UV do sprawdzania skuteczności mycia i higieny rąk; materiałów akcydensowych w wersji papierowej i elektronicznej autorstwa GIS, MZ, Ogólnopolskiego Programu Chorób Infekcyjnych, otrzymany z WSSE we Wrocławiu; broszur; ulotek; kolorowanek dla dzieci; plakatów itd.

W ramach realizacji interwencji nieprogramowych, akcji i kampanii edukacją obejmowano osoby z Ukrainy, w tym m.in.: dzieci i młodzież uczęszczające do przedszkoli i szkół na terenie powiatu świdnickiego oraz ich rodziców i opiekunów, poprzez dystrybucje ulotek, broszur, kolorowanek w języku ukraińskim w placówkach opiekuńczo-wychowawczych, w zorganizowanych punktach informacyjno-edukacyjnych, poprzez przeprowadzanie rozmów indywidualnych oraz zamieszczanie infografik i informacji w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (Facebook) oraz na stronie internetowej.

Pracownicy Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia permanentnie podnoszą swoje kwalifikacje poprzez uczestnictwo w szkoleniach zewnętrznych oraz samokształcenie. W zakresie zadań wykonywanych w ramach oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia pracownik Sekcji Zdrowia Publicznego i Promocji Zdrowia uczestniczył w 2023 r. w 5 szkoleniach zewnętrznych (on-line) zorganizowanych przez:

- Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH pt. „Szczepienia ochronne gwarancją na lepsze życie”,
- Instytut Medycyny Pracy w Łodzi pt. „Narażenie na radon w miejscu pracy”,
- Krajowe Centrum ds. AIDS - „Szkolenie mające na celu podniesienie kwalifikacji z zakresu HIV/AIDS/STIs,
- Fundację Gwiazda Nadziei - Szkolenie dla koordynatorów programu: „Znamię! Znam Je?”, „Podstępne WZW”, „Wybierz Życie - Pierwszy Krok”,
- Fundację „Reas Humanae” - XXX Konferencja „Człowiek żyjący z HIV w rodzinie i społeczeństwie”.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, pracownicy Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego realizowali ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad kolejnymi etapami procesów inwestycyjnych na terenie powiatu świdnickiego.

Działalność polegała na kontroli przestrzegania obowiązujących norm i przepisów, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, na etapie planowania przestrzennego, projektowania inwestycji oraz przekazywania ich do użytkowania, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Nadzór nad warunkami sanitarnymi był sprawowany w ramach:

- przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- postępowania administracyjnego w sprawie ocen oddziaływania na środowisko planowanych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko,
- postępowania administracyjnego prowadzonego przez organy architektoniczno-budowlane, w tym poprzez uzgadnianie warunków zabudowy, uzgadnianie dokumentacji projektowych,
- uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania nowo zrealizowanych obiektów budowlanych,
- sprawdzania spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach w związku z uruchomieniem nowego zakładu lub zmianą funkcji obiektu.

Stanowiska w powyższych sprawach były wydawane w formie postanowień, opinii sanitarnych (uzgodnień) i decyzji, na wniosek inwestorów, projektantów oraz organów administracji państwowej i samorządowej.

Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego było zapewnienie właściwego stanu sanitarnego i zdrowotnego w obiektach, już na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie występowały zagrożenia i uciążliwości dla zdrowia ludzi oraz środowiska.

W 2023 roku PPIS w Świdnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego:

- nie wydał opinii dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy (w tym negatywnych), lecz zaopiniował 3 projekty studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska;
- wydał 17 pozytywnych opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego (nie wydano opinii negatywnych) oraz zaopiniował 11 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska;
- wydał 7 opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (nie wydano opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko);
- wydał 38 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 29 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia takiej oceny;
- wydał 4 pozytywne opinie dotyczące środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia (nie wydano opinii negatywnych);
- wydał 10 pozytywnych opinii dotyczących dokumentacji projektowej (nie wydano opinii

- negatywnych);
- wydał 20 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych (nie wydano opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych);
 - wydał 4 opinie w sprawach niewymienionych powyżej (np. dotyczących warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu, recyrkulacji powietrza w budynkach ochrony zdrowia, zastosowania materiałów do dystrybucji lub uzdatniania wody, planów remediacji zanieczyszczenia powierzchni ziemi, itp.).

Wykonując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przedstawiciele organu przeprowadzili **83** kontrole obiektów budowlanych.

Mając na uwadze ochronę zdrowia ludzi, w ramach dokonywanych uzgodnień oraz przy wydawaniu opinii, zwracano szczególną uwagę na zagadnienia związane z:

- odpowiednim przeznaczeniem terenów w projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego pod budownictwo mieszkaniowe, przemysłowe, usługowe (uwzględniając prognozowane zanieczyszczenia powietrza, emisję hałasu, warunki zaopatrzenia ludności w wodę, usuwanie nieczystości płynnych i stałych);
- zastosowaniem rozwiązań w dokumentacji projektowej, ograniczających uciążliwość planowanych obiektów dla środowiska, niezagrażających zdrowiu i życiu ludzi, z zachowaniem właściwych warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (dot. m.in. zagadnień higieny pracy i środowiska) oraz zapewnieniem odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi (oświetlenie, wentylacja, ogrzewanie, sposób wykończenia pomieszczeń itp.).

W przypadku przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, przed wydaniem opinii o konieczności (lub braku konieczności) przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, analizowano wnikliwie informacje przedstawiane w kartach informacyjnych przedsięwzięć o oddziaływaniu przedsięwzięć na środowisko, pod kątem zagrożenia dla zdrowia ludzi. W przypadku niewystarczających informacji, wzywano strony o ich uzupełnienie.

Działania inwestycyjne na terenie powiatu nie stworzyły zagrożeń sanitarnych dla mieszkańców. Obiekty produkcyjne są projektowane na terenach przemysłowych. Realizacje inwestycji były zgodne z zatwierdzonymi projektami budowlanymi. Biorąc pod uwagę wymagania techniczne i sanitarne, stan obiektów budowlanych oddawanych do użytkowania nie odbiegał od wymogów zawartych w obowiązujących przepisach prawa.

PODSUMOWANIE

PPIS w Świdnicy, w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, wykonuje zadania z zakresu zdrowia publicznego na etapie planowania i realizacji przedsięwzięć strategicznych na szczeblu regionalnym (powiatowym i gminnym), a także przedsięwzięć indywidualnych. Działania te wpisują się w szeroko pojętą ochronę zdrowia ludzkiego przed negatywnym wpływem czynników szkodliwych i uciążliwych dla środowiska, a także zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego są szczególnie ważne, ponieważ dotyczą zamierzeń wywołujących długofalowe skutki, często o dużym zasięgu terytorialnym oraz szerokim spektrum oddziaływania na środowisko i warunki życia człowieka w miejsku

zamieszkania, pracy, wypoczynku i innych aktywności, przez co mają istotny wpływ nie tylko na obecny, ale również na przyszły stan sanitarny regionu.

Ocena projektowanych rozwiązań skupia się w szczególności na ocenie ryzyka narażenia ludności na czynniki fizyczne, chemiczne i biologiczne, uciążliwe lub szkodliwe dla zdrowia człowieka w miejscu jego zamieszkania i przebywania, a także na minimalizacji tego ryzyka.

Uzgadnianie dokumentacji projektowej (projektów różnych branż) pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych polega na sprawdzeniu i przeanalizowaniu zaplanowanych rozwiązań w aspekcie ich zgodności z zapisami prawa (mającymi wpływ na stan sanitarno-higieniczny obiektu/lokalu) oraz zagrożeń dla życia i zdrowia człowieka.