



**OCENA STANU
SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEGO
MIASTA GLIWICE
W 2019 ROKU**

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Gliwicach

Luty 2020

niepodległa

POLSKA
STULECIE ODZYSKANIA
NIEPODLEGŁOŚCI

Spis treści

1	Ocena stanu sanitarno – higienicznego obiektów żywnościowo – żywnościowych	2
2	Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych	40
3	Ocena w zakresie szczepień ochronnych	65
4	Ocena nadzoru sanitarnego nad placówkami ochrony zdrowia	69
5	Ocena stanu sanitarno – higienicznego w zakładach pracy	74
6	Ocena stanu sanitarnego w zakresie higieny komunalnej	78
7	Ocena stanu sanitarnego w zakładach nauczania i wychowania	107
8	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	122

Zdrowie – zdefiniowane przez Światową Organizację Zdrowia jako stan pełnego dobrostanu fizycznego, psychicznego i społecznego niewątpliwie jest dla człowieka najwyższą wartością. Dlatego też nasza przyszłość zależy od troski, jaką będziemy otaczać człowieka i jego prawo do bezpieczeństwa i zachowania zdrowia zarówno w życiu prywatnym jak i zawodowym.

**Ocena stanu sanitarno – higienicznego obiektów
żywnościowo – żywnościowych
na terenie miasta Gliwice 2019 r.**

Państwowa Inspekcja Sanitarna (dalej: PIS) jako wyspecjalizowana instytucja wykonuje zadania z zakresu zdrowia publicznego, poprzez sprawowanie kontroli i nadzoru nad warunkami higieny w różnych dziedzinach życia. W 2019 r. Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku (dalej: HŻŻiPU) Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej (dalej: PSSE) w Gliwicach realizowała zadania w ramach nadzoru bieżącego mając na względzie bezpieczeństwo żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

Głównym celem polityki Unii Europejskiej (dalej: UE) w dziedzinie bezpieczeństwa żywności jest zapewnienie jak najlepszej ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów oraz jednocześnie zagwarantowanie niezakłóconego działania jednolitego rynku. Bezpieczeństwo artykułów spożywczych i produktów żywnościowych sprzedawanych w UE może być zagwarantowane poprzez spełnienie szeregu wymogów, które nakładane są na przedsiębiorców poprzez akty prawne, nad egzekwowaniem których czuwają przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (dalej: PPIS) w Gliwicach. Polityka bezpieczeństwa żywności opiera się na zintegrowanym podejściu „**od producenta do konsumenta**”, która obejmuje bezpieczeństwo żywności, zdrowie i dobrostan zwierząt oraz zdrowie roślin jak również gwarantuje możliwość śledzenia pochodzenia żywności od momentu jej wyprodukowania, aż do chwili gdy pojawi się na stole konsumenta. Zakłada przestrzeganie norm zarówno w odniesieniu do żywności wyprodukowanej w Unii Europejskiej, jak i do żywności importowanej. Podstawowymi aktami prawnymi określającymi wymogi zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny są: ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która reguluje zagadnienia urzędowej kontroli żywności, a także rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Zagrożenia dla żywności występują już na poziomie **produkcji podstawowej** produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, w tym celu podstawowym działaniem służb kontrolnych jest intensyfikacja ich wspólnych działań kontrolnych i szkoleniowych mających na względzie właściwą ochronę zdrowia publicznego. Istotną rolę również odgrywa świadomość przedsiębiorców

ponieważ, muszą przestrzegać właściwe wspólnotowe i krajowe przepisy prawne odnoszące się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań.

W związku z powyższym w celu ułatwienia kontaktów z podmiotami opracowano informację skierowaną do producentów sektora spożywczego - w zakresie produkcji podstawowej produktów pochodzenia roślinnego oraz dostaw bezpośrednich środków spożywczych, którą umieszczono na stronie internetowej PSSE w Gliwicach (psse.gliwice.pis.gov.pl). W ww. informacji pouczono ww. podmioty działające na rynku spożywczym o konieczności złożenia **wniosku o wpis do rejestru zakładów** podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Na obszarze pod nadzorem PSSE w Gliwicach znajdują się gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją pierwotną pochodzenia roślinnego i sprzedają bezpośrednią. W 2019 r. w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli ujętych było **68** gospodarstw rolnych.

W „Planie działania na 2018r.” dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa działania kontrolne w zakresie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

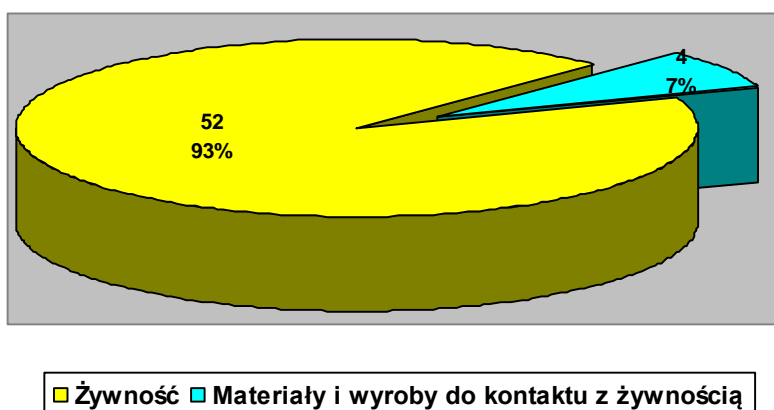
Ponadto w ramach zapewnienia bezpieczeństwa żywności na poziomie wspólnotowym funkcjonuje **System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach** (dalej: RASFF), który został opracowany i wdrożony aby zapobiegać przedostawaniu się niebezpiecznej żywności do konsumenta. Produkcja i obrót środków spożywczych składa się często z wielu procesów odbywających się w różnych miejscach na świecie, w których udział bierze duża liczba podmiotów począwszy **od produkcji pierwotnej (rolnej)**, a skończywszy na różnych kanałach dystrybucji, do których dostęp ma konsument ostateczny. System RASFF działa w sposób skoordynowany i zintegrowany, gdyż swoim działaniem obejmuje drogę „**od pola do stołu**”. Ponadto zapewnia wczesne przewidywanie zagrożeń i niezwłoczne podejmowanie odpowiednich działań zaradczych. W ramach systemu RASFF w 2019 r. ogółem otrzymano **56** powiadomień, w tym **43** alarmowe i **13** informacyjnych. Dotyczyły one w **52** przypadkach niebezpiecznych produktów żywnościowych oraz **4** materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Spośród otrzymanych powiadomień **39** dotyczyło produktów pochodzenia krajowego, **12** z Unii Europejskiej i **5** z „krajów trzecich”. W związku z otrzymaniem ww. powiadomień systemu RASFF w 2019 r. przeprowadzono łącznie **28** kontroli interwencyjnych oraz **102** działania kontrolne innego typu. Ponadto obecność w obrocie niebezpiecznych produktów wymienionych w powiadomieniach RASFF sprawdzana była również podczas pełnienia bieżącego nadzoru. Ponadto otrzymano

2 powiadomienia w ramach systemu RAPEX dotyczących produktów kosmetycznych uznanych za stwarzające zagrożenie dla zdrowia ludzkiego.

Tabela nr 1 Ilość powiadomień systemu RASFF z podziałem na kategorie artykułów.

	Suma powiadomień	Żywność	Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością
Ilość powiadomień RASFF	56	52	4

Ilość powiadomień systemu RASFF - Żywność / Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością

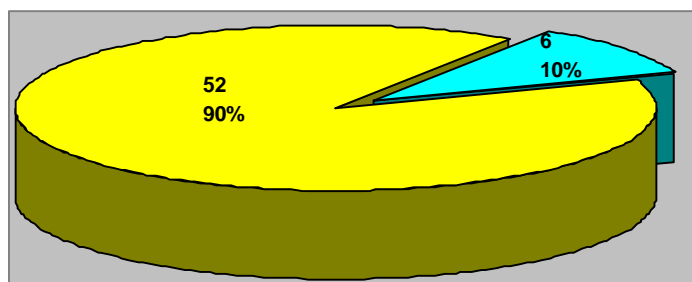


W roku 2019 z 52 powiadomień RASFF dotyczących żywności, 6 dotyczyło suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Najczęściej powiadomienia alarmowe i informacyjne dotyczyły wykrycia obecności nieautoryzowanych substancji czynnych w suplementach diety będących w obrocie między innymi w obiektach zlokalizowanych na obszarze działania PSSE w Gliwicach. Kontrole sanitarne interwencyjne przeprowadzano zgodnie z załączanymi do powiadomień listami dystrybucji oraz w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.

Tabela nr 2 Ilość powiadomień systemu RASFF z podziałem na kategorie artykułów.

	Żywność	Suplementy diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego
Ilość powiadomień RASFF	52	6

Ilość powiadomień systemu RASFF - Żywność /Suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego



■ Żywność
 ■ Suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego

Sekcja HŻŻiPU w 2019 roku w ramach urzędowej kontroli żywności sprawowała nadzór nad **4961** obiektami żywieniowo-żywnościowymi, w tym prowadzącymi produkcję i obrót produktami kosmetycznymi, z czego **2213** usytuowanymi na terenie miasta Gliwice.

Tabela nr 3

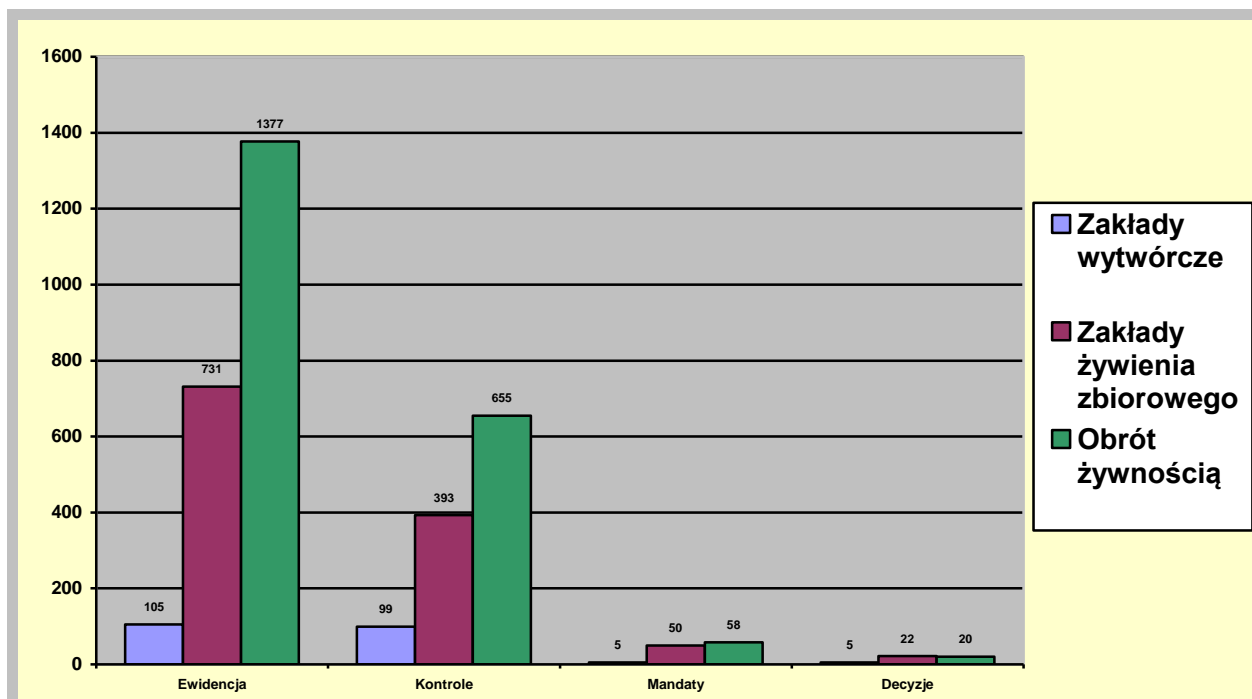
Wyniki działalności Sekcji HŻŻ i PU na terenie miasta Gliwice w 2019 r.

Lp.	Grupa obiektów	Ilość zakładów wg/ewidencji	Ilość kontroli	Decyzje terminowe	Mandaty	
					Ilość	Suma
1	Zakłady wytwórcze (w tym kosmetyków)	105	99	5	5	1000
2	Zakłady żywienia zbiorowego	731	393	22	50	11000
3	Miejsca obrotu żywnością materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami (sklepy, kioski, hurtownie, środki transportu)	1377	655	20	58	12400
RAZEM		2213	1147	47	113	24400

W ocenianym okresie, na terenie miasta Gliwice, PPIS w Gliwicach wydał **48** decyzje administracyjne w tym **47** nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień technicznych,

1 o nieprzydatności środków spożywczych dla żywienia ludzi. Natomiast na osoby odpowiedzialne za nieprawidłowy stan sanitarny nałożono **113** mandatów na łączną kwotę **24400 zł**. Natomiast w zakładach nowo otwartych lub po zmianie zakresu działalności zgłaszającym się podmiotom wydano **189** decyzji zatwierdzających zakład.

Wyniki działalności Sekcji HŻŻiPU na terenie miasta Gliwice w 2019 r.



W zakładach do najczęściej występujących nieprawidłowości w zakresie stanu techniczno – sanitarnego należy:

- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłóg, ścian, sufitów, drzwi,
- zniszczony sprzęt, urządzenia i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością.

Do głównych uchybień i nieprawidłowości w zakresie higieny produkcji i dystrybucji w tej grupie obiektów należy:

- nie zachowanie czystości w pomieszczeniach zakładu,
- nieprawidłowe warunki magazynowania, pakowania, transportu.

Do głównych uchybień w zakresie zarządzania zakładem, kontroli wewnętrznej i systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności należą:

- nieprawidłowe procedury i ich realizacja w zakresie GHP i GMP, HACCP,
- brak prowadzonych badań właścicielskich.

W ramach urzędowej kontroli żywności zgodnie z planem poboru próbek na 2019 r. w Gliwicach pobrano **385** próbek środków spożywczych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych,

pozostałości pestycydów, metali skażeń promieniotwórczych itd. oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zakłady Wytwórcze

Na terenie działania PSSE w Gliwicach znajdują się głównie małe i średnie zakłady wytwórcze przeważnie zlokalizowane w budynkach mieszkalnych, w zwartej zabudowie miasta lub w domach jednorodzinnych, co w większości przypadków pozbawia je możliwości rozbudowy i modernizacji. Nadal funkcję podstawową pełnią małe zakłady produkcyjne zatrudniające od 1-10 osób. W ww. zakładach opracowane i stosowane są procedury oraz instrukcje dotyczące zasad GHP i GMP, jednakże nie zawsze prowadzone są systematyczne zapisy potwierdzające ich realizację.

W omawianym okresie na terenie miasta Gliwice zlokalizowanych były **105** zakładów wytwórczych, w których przeprowadzono **99** kontroli sanitarnych, nałożono **5** mandatów karnych na kwotę **1000 zł.** oraz wydano **5** decyzji administracyjnych represyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Stan techniczny zakładów produkcyjnych ulega pogorszeniu w związku z niskimi nakładami na bieżące remonty. Wynika to z przyczyn ekonomicznych między innymi z małej podaży na określone produkty żywności i konkurencją dużych dyskontów.

Na terenie Gliwic zlokalizowany jest zakład produkcyjny, prowadzący działalność w zakresie mieszania tłuszczów roślinnych i zwierzęcych stałych. W ofercie firmy znajdują się głównie: margaryny do wyrobów cukierniczych, frytury, tłuszcze specjalistyczne: kokosowe, palmowe, mieszanki tłuszczów w blokach oraz w płynie, tłuszcze do pieczenia i smażenia: frytek, ryb, mięs, chipsów, pączków i innych produktów smażonych. W 2019 r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne podczas, których pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku 3-MCPD fryturę oraz tłuszcz cukierniczy. Próbek nie kwestionowano.

Na terenie miasta Gliwice i Przyszowice znajduje się firma, która produkuje mieszanki cukierniczo-piekarnicze, dodatki do pieczywa oraz w ograniczonym asortymencie koncentraty spożywcze oparte na bazie mąki sojowej. Do produkcji swych wyrobów firma stosuje mąkę sojową dostarczaną od kilku dystrybutorów, którzy podlegają ciągłej ocenie i weryfikacji. W zakładzie w ramach opracowanego systemu HACCP, prowadzona jest stała ocena dostawców. Wszystkie surowce posiadają niezbędne świadectwa jakości oraz certyfikaty analizy dostarczane wraz z surowcem przez producenta, w ramach opracowanych procedur w systemie HACCP ustalony został roczny harmonogram i sposób weryfikacji surowców mogących zawierać GMO. W związku z powyższym w ramach własnych działań zlecane są do zewnętrznego laboratorium posiadającego akredytację w tym zakresie badania laboratoryjne pozyskiwanej do produkcji mąki sojowej.

Ponadto w Gliwicach usytuowany jest zakład piekarniczy zaopatrujący w pieczywo sieć sklepów **Biedronka**. W zakładzie produkowane jest pieczywo w szerokim asortymencie dla ww. sieci sklepów na terenie województwa śląskiego i małopolskiego – zaopatrując 223 placówek. Ponadto ww. firma posiada własną sieć 21 sklepów zlokalizowanych na terenie miasta Gliwice i Zabrze. Firma rozwija się ekspansywnie otwierając sukcesywnie nowe placówki firmowe prowadzące nie tylko sprzedaż pieczywa i wyrobów ciastkarskich, ale również produkcję na miejscu kanapek oraz przygotowanie świeżo wyciskanych soków owocowo - warzywnych. W 2019r. przeprowadzono 2 kontrole w tym 1 kontrolę interwencyjną. W zakładzie zatrudnia się pracowników z Ukrainy, którzy często się zwalniają. Częsta rotacja pracowników z Ukrainy zaburza płynność zatrudnienia i jest przyczyną wielu uchybień.

Drugi zakład o dużej produkcji piekarniczej, zaopatruje sieć sklepów „Stokrotka” na terenie miasta Gliwice, „Carrefour” w Zabrzu, Tarnowskich Górach i Pyskowicach oraz „Kaufland”, „Od i Do” w Zabrzu i Tarnowskich Górach. W zakładzie zainstalowano komorę do wypieku z opóźnionym rozrostem pieczywa w związku z zakupem pieców do odpieku pieczywa we własnych placówkach. W zakładzie piekarniczym zgodnie z wcześniej opracowanym planem remontów prowadzone są prace mające na celu podniesienia standardu poszczególnych pomieszczeń. Ponadto w zakładzie usytuowana jest ciastkarnia zaopatrująca w większości wyroby ciastkarskie własne sklepy firmowe. Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto w ocenianym okresie w 1 zakładzie młynarskim będącym pod nadzorem tutejszej Stacji pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki ziarna pszenicy w kierunku skażeń promieniotwórczych oraz mikotoksyn, których nie kwestionowano. Przeprowadzono w ww. zakładzie 3 kontrole sanitarne, które nie wykazały nieprawidłowości. Ponadto w ramach obowiązujących procedur w zakładzie dokonywana jest ocena organoleptyczna surowców oraz w laboratoriach zakładowych przeprowadzane są analizy jakościowe tj.: zawartość glutenu, wilgotność, liczba opadania, jakość glutenu itp., a dla wyrobów gotowych wystawiane są świadectwa jakości. Odpady poprodukcyjne tj. otręby pszenne odbierane są przez firmę zajmującą się produkcją materiału paszowego. Właściciel dysponuje 5 środkami transportu żywności.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego

Na terenie Gliwic zlokalizowane są **731** zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego. W 2019 r. w zakładach żywienia zbiorowego przeprowadzono **393** kontrole

sanitarne w trakcie, których nałożono **50** mandatów karnych na kwotę **11000 zł** oraz wydano **22** decyzje administracyjne represyjne nakazujące wykonanie stwierdzone nieprawidłowości podczas kontroli.

Na terenie miasta Gliwice, zlokalizowanych jest między innymi **3** duże zakłady prowadzące tzw. „działalność cateringową” w zakresie produkcji dań od surowca do gotowego wyrobu, usług w zakresie przygotowywania posiłków na zamówienie dla stałych odbiorców i indywidualnych zleceń konsumentów. Posiłki transportowane są przeważnie do wydawalni szkolnych, przedszkolnych, żłobków oraz innych zakładów pracy. W zależności od odbiorców oraz warunków technicznych panujących w wydawalniach posiłki wydawane są naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku. Zakłady te inwestują w nowoczesny sprzęt i aparaturę potrzebną do obsługi cateringu oraz transport. Do zakładów świadczących usługi w zakresie dostaw potraw gotowych należą „FUZJA”, „Pracownia Dobrego Smaku”, „Twoje Zdrówko”, „L'Avion”. Ogółem dziennie przygotowywanych było około **2150** posiłków.

Na terenie Gliwic zlokalizowany jest **zakład gastronomiczny**, w którym od 2015 r. prowadzona jest działalność zgodnie z decyzją zatwierdzenia w rozszerzonym zakresie tj: produkcji i sprzedaży potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego przy użyciu jaj dostarczanych do zakładu po dezynfekcji, napojów gorących i zimnych w tym alkoholowych podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku, przewozu środków spożywczych oraz wywozu posiłków w opakowaniach transportowych wielokrotnego użytku własnymi środkami transportu. Z uwagi, że w 2019 r. w zakładzie było przygotowywanych ok. 800 porcji obiadowych (w tym dla dzieci szkolnych i przedszkolnych), zakład został przekwalifikowany na zakład usług cateringowych. Firma posiada również zatwierdzonych 7 wydawalni posiłków w placówkach oświatowych na terenie Gliwic. W 2019 podczas przeprowadzonych kontroli w zakładzie stwierdzono nieprawidłowości techniczne i sanitarne tj.: brak skutecznego zabezpieczenia przed owadami, nieszczelne drzwi wejściowe, brak dopływu ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w bufecie, widoczne ślady zalania sufitu w korytarzu komunikacyjnym, ubytki w kafelkach podłogowych w korytarzu komunikacyjnym, zniszczony blat roboczy w bufecie oraz brak bieżącej czystości i porządku. Na nieprawidłowości techniczne została wydana decyzja terminowa represyjna oraz upomnienie wzywające do wykonania części obowiązków wynikających z decyzji. Po przeprowadzeniu kontroli sprawdzających Strona wykonała zarządzenia decyzji. Ponadto dokonano oceny jadłospisu dekadowego na podstawie obliczeń teoretycznych opartych na recepturach przedłożonych przez właściciela firmy. Stwierdzono nieznacznie odchylenia w zakresie ocenianych parametrów:

- w ilości cukru dodawanego do napojów podawanych do śniadań i podwieczorków,

- wartość energetyczno- odżywcza nie pokrywała w pełni zapotrzebowania na wapń oraz energię z tłuszczu dla dzieci w wieku 4-6,
- wartość kaloryczna obiadów dzieci szkolnych grupa mieszana 7-15 nie zapewniała 30% zalecanego dziennego średniego zapotrzebowania na energię,
- w niektórych posiłkach obiadowych nie podano warzyw lub owoców.

Z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości w jadłospisie dekadowym zobowiązano Stronę do wyeliminowania błędów oraz do utrzymania odpowiedniej jakości posiłków. Polecono właścicielowi przedłożyć do PSSE w Gliwicach jadłospis dekadowy w rozpisaniu na składniki użyte do produkcji w przeliczeniu na jedno dziecko w celu dokonania ponownej analizy jakościowej i ilościowej. Ogółem w zakładzie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym 3 sprawdzające nałożono 2 mandaty karne na sumę 300 zł. oraz wydano 1 decyzję administracyjną represyjną.

Na terenie Gliwic zlokalizowany inny zakład usług cateringowych specjalizujący się w produkcji i sprzedaży posiłków dla dzieci w przedszkolach i młodzieży szkolnej. Zakład zlokalizowany jest w wyremontowanych pomieszczeniach wolnostojących na terenie placówki oświatowej. Dziennie przygotowywanych jest ok. 300 porcji posiłków obiadowych, które wydawane są 21 placówkach oświatowych (w ilościach od 9 do 30 porcji) na terenie miasta i gminy Gliwice i Tarnowskie Góry. Ponadto zakład dysponuje 3 środkami transportu, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w tym tematyczną w czasie, której pobrano do badań laboratoryjnych jeden posiłek bezglutenowy w kierunku oznaczenia glutenu. Przedmiotowej próbki niekwestionowano w badanym zakresie.

W Gliwicach powstał jeden z największych obiektów w Polsce **ARENA GLIWICE** – hala widowiskowo-sportowa w Gliwicach. Arena Gliwice to halowy obiekt o przeznaczeniu widowiskowo-sportowym. Obiekt składa się z dwóch hal: głównej (dominującej zarówno w bryle budynku, jak i w organizacji wewnątrz) i Małej Areny oraz budynku fitness. Obydwie hale są wyposażone w najnowocześniejsze i elastyczne systemy, dające możliwość zmiany przeznaczenia hal w sposób niemal dowolny: od imprez o charakterze sportowym (spełniających wymagania dla wydarzeń o randze międzynarodowej), przez imprezy rozrywkowe i rodzinne, po wydarzenia muzyczne światowego formatu. Zapewnia 17178 miejsc siedzących i stojących.

W bieżącym roku uruchomiono na terenie hali „Arena” 1 restaurację z usługami cateringowymi i 14 zakładów małej gastronomii. Zakłady te prowadzą działalność w czasie odbywających się imprez sportowych i koncertów.

- Restauracja /Catering „SCENA SMAKÓW” prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży potraw przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, napojów gorących i zimnych tym alkoholowych podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku, wydawania posiłków a ramach usług cateringowych w opakowaniach transportowych wielokrotnego użytku,
- Zakłady małej gastronomii w ilości 14 obiektów usytuowanych w wielopoziomowej hali na wszystkich kondygnacjach prowadzących działalność w zakresie produkcji i sprzedaży dań przygotowywanych z półproduktów i wyrobów gotowych oraz napojów gorących i zimnych w tym alkoholowych podawanych do konsumpcji w naczyniach jednorazowego użytku, sprzedaży środków spożywczych pakowanych jednostkowo. Zakłady te rekrutują personel posiadający aktualne badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych w agencjach pracy na umowę zlecenie, w zależności od potrzeb tzn. rangi imprezy i ilości osób przebywających na terenie hali.

W Gliwicach w maju 2019 r. została oddana do użytku duża nowoczesna restauracja „Stara Szwajcaria”. Budynek po dawnej siedzibie punktu egzaminacyjnego dla przyszłych kierowców przeszedł gruntowny remont, został rozbudowany i dostosowany do nowych potrzeb. Obiekt posiada wystarczającą ilość pomieszczeń, wyposażony jest w odpowiednią ilość nowoczesnych urządzeń i sprzętów, zapewniając prawidłowe warunki do produkcji żywności. W ww. obiekcie dostępne są 3 sale konsumpcyjne o łącznej powierzchni 750 m² z miejscami dla ponad 300 osób. Restauracja dedykowana jest pod duże imprezy, koncerty czy festyny.

W placówkach oświatowych posiłki sprawdzono pod kątem wytycznych rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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. Posiłki powinny zapewniać przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

W 2019 roku dokonano oceny ilościowej i jakościowej **13** jadłospisów w **Gliwicach** pobranych w placówkach oświatowych, co zostało przedstawione w poniższej tabeli.

Grupa placówek oświatowych	Ilość analizowanych jadłospisów
Stołówki szkolne	2
w tym wydawalnie szkolne	2

Stolówki przedszkolne	11
w tym wydawalnie przedszkolne	1
RAZEM	13

Do oceny żywienia w placówkach oświatowych wykorzystano 3 listy pytań wspomagających ocenę żywienia w jednostkach systemu oświaty pod kątem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. tj.:

1. Lista wspomagająca ocenę żywienia w szkole (obiad szkolny),
2. Lista wspomagająca ocenę żywienia w przedszkolu,
3. Lista wspomagająca ocenę żywienia całodziennego.

W 2019 r. dokonano oceny w **11** przedszkolach z czego w **10** placówkach posiłki były przygotowywane na miejscu a w **1** dostarczane przez firmę cateringową. Pobrano jadłospisy dekadowe z diety podstawowej podczas kontroli sanitarnej w mieście Gliwice.

Stwierdzono podczas oceny że najczęstszymi błędami popełnianymi w planowaniu jadłospisów w placówkach przedszkolnych jest brak 2 porcji ryby w dekadzie. W jednej placówce gdzie posiłki dostarczane są z zewnątrz ilość cukru dodawana do napojów przekraczała zalecane wytyczne tj. nie więcej niż 10g cukrów na 250 ml płynu. Dzieciom na podwieczorek podano produkty typu: wafelki z kremem, herbatniki, krakersy. Pouczono Stronę, aby przy planowaniu jadłospisu dekadowego wyeliminować produkty gotowe, nienaturalne w składzie i zastąpić je potrawami na bazie mleka i produktów mlecznych oraz warzyw, owoców, soków owocowych. W powyższej placówce prowadzony jest wzmożony nadzór oraz kontrole sprawdzające w celu wyeliminowania wszystkich nieprawidłowości.

W 2019 r. dokonano oceny w **2** szkołach, w których posiłki były dostarczane przez firmę cateringową. W stwierdzono brak porcji warzyw lub owoców w posiłku obiadowym. Bardzo ważne dla zdrowia jest uwzględnienie warzyw lub owoców w każdym posiłku. W diecie powinno się stosować różnorodne warzywa i owoce. Produkty te dostarczają składników mineralnych i witamin oraz flawonoidów, są też głównym źródłem witamin antyoksydacyjnych (C, E, karotenów) mających działanie przeciwmiażdżycowe i przeciwnowotworowe oraz błonnika pokarmowego regulującego czynności przewodu pokarmowego. Owoce i soki owocowe, oprócz wartościowych witamin i błonnika, zawierają duże ilości cukrów prostych, których spożycie powinno być ograniczane.

Ponadto dostawca posiłków nieprawidłowo rozliczał średnią ważoną kalorii jakie powinny być podawane w posiłku obiadowym dla analizowanej grupy dzieci do 7 do 15 lat. Obiady po analizie ilościowej zawierały średnio **448 kcal** i były niepełnowartościowe. Dobowe zapotrzebowanie na

energię dla grupy nie spełniało norm żywienia człowieka. Stronę pouczono oraz powyższej placówce prowadzony jest wzmożony nadzór oraz kontrole sprawdzające w celu wyeliminowania wszystkich nieprawidłowości.

W związku ze zgłoszeniem podejrzenia wystąpienia zatrucia pokarmowego wywołanego przez pałeczki z rodzaju salmonella u dzieci żywionych w Niepublicznym żłobku w Gliwicach przeprowadzono kontrolę w wydawalni posiłków ww. żłobku. Zobowiązano właściciela do przeprowadzenia zabiegów dezynfekcji pomieszczeń kuchennych i sprzętu w terminie niezwłocznym oraz polecono wzmożyć reżim sanitarny przy przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ponadto ustalono, że posiłki obiadowe dostarczane były przez Firmę cateringową z Gliwic, natomiast śniadania i podwieczorki przygotowywane były w wydawalni posiłków na miejscu. W trakcie przeprowadzonej kontroli w wydawalni posiłków Żłobku stwierdzono uchybienia:

- brak środka do dezynfekcji powierzchni i sprzętów kuchennych,
- brak dokumentacji potwierdzającej ilość wydanych porcji śniadań i podwieczorków dla dzieci.
- prowadzony rejestr użytych składników do produkcji śniadań i podwieczorków dla dzieci nie uwzględniał gramatury użytych produktów. Za stwierdzone nieprawidłowości w prowadzonej dokumentacji opracowanej na zasadach systemu HACCP nałożono na właściciela zakładu mandat karny w wysokości 100 zł. Właściciel w wyznaczonym terminie przedłożył dokumentację potwierdzającą przeprowadzenie dezynfekcji przez specjalistyczną firmę wszystkich pomieszczeń żłobka, w tym kuchni i sprzętu.

Ponadto została przeprowadzona również kontrola interwencyjna w Zakładzie Usług Cateringowych dostarczającej posiłki obiadowe do ww. żłobka, w którym przygotowuje się codziennie do 1473 porcji posiłków obiadowych. Podczas przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego zakładu oraz uchybień sanitarnych. Wszyscy zatrudnieni pracownicy posiadali aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W zakładzie opracowane i prowadzone są bieżąco zapisy z procedur i instrukcji GHP i GMP opartych na zasadach HACCP.

Miejsca obrotu żywnością, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, produktów kosmetycznych

Na terenie Gliwic zlokalizowanych jest **1377** zakładów obrotu żywnością w których, przeprowadzono **655** kontroli, nałożono **58** mandatów karnych na kwotę **12400 zł** oraz wydano

20 decyzji administracyjnych represyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli.

Na terenie miasta Gliwice zlokalizowanych jest 5 dużych centrów handlowych, tj.: „ARENA”, „FORUM”, „TESCO”, „AUCHAN” oraz „CENTRALNA EUROPA”.

W Centrum Handlowym „FORUM” przy ul. Lipowej 1 w Gliwicach pod nadzorem znajduje się 25 zakładów żywnościowo – żywnościowych z czego 14 to obiekty żywienia zbiorowego, 11 obrotu żywnością w tym supermarket Carrefour. W wyniku zgłoszonej w tutejszej stacji interwencji, dotyczącej sprzedaży wyrobów cukierniczych po upływie daty minimalnej trwałości, przeprowadzono kontrolę interwencyjną w hipermarkecie Carrefour. W dniu kontroli stwierdzono w sprzedaży wyroby cukiernicze w tym „Ptasie mleczko” po upływie terminu ważności. W związku z powyższym zostały one wycofane ze sprzedaży oraz zgodnie z procedurą przekazane do utylizacji. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości osobą odpowiedzialną w zakładzie ukarano mandatem karnym oraz polecono zweryfikowanie obowiązujących procedur i wzmożenie kontroli wewnętrznej. Ponadto w ww. hipermarkecie ogółem pobrano do badań 5 próbek środków spożywczych w kierunku oceny organoleptycznej, WWA oraz metali.

Ponadto na terenie Centrum Handlowego FORUM znajdują się 3 zakłady oferujące głównie produkty kosmetyczne. W 2019 r. pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek produktów kosmetycznych do badań mikrobiologicznych, które nie zostały zakwestionowane.

Ogółem w obiektach na terenie Centrum Handlowego FORUM w 2019 r. przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych.

Na terenie centrum handlowego „ARENA” zlokalizowanych jest 14 zakładów żywnościowo – żywnościowych w tym 6 obiektów obrotu żywnością, 4 obiekty z materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz apteka jako inny obiekt obrotu żywnością. Głównym obiektem handlowym jest hipermarket Carrefour z punktem wypieku pieczywa oraz wyrobów ciastkarskich trwałych z półproduktów mrożonych i zakładu małej gastronomii na stanowisku STREFY SZYBKICH ZAKUPÓW. W 2019r. w centrum handlowym ogółem przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole w hipermarkecie. Kontrole sanitarne w hipermarkecie dotyczyły interwencji klientów na niewłaściwą jakość sprzedawanych wędlin paczkowanych- po upływie terminu ważności oraz sprzedaży żywych karpia niezgodnych z przepisami, w obu przypadkach interwencje nie potwierdziły się. Natomiast została potwierdzona interwencja dotycząca nieprawidłowej jakości potraw produkowanych w restauracji na terenie CH Arena, w związku z powyższym na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny na kwotę 100 zł.

W maju w 2019r. w zakładzie Home & You pobrano 2 próbki przedmiotów użytku w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w kierunku oznaczenia metali szkodliwych dla zdrowia oraz

w aptece pobrano 3 próbki suplementów diety w ramach urzędowej kontroli monitoringu w kierunku oznaczenia zawartości kwasów omega3, kofeiny i znakowania. Przedmiotowych próbek nie kwestionowano w badanych zakresach.

Na terenie centrum handlowego „**TESCO**” w Gliwicach znajduje się hipermarket Tesco Extra oraz 1 zakład małej gastronomii. Hipermarket Tesco Extra na swoim terenie posiada piekarnię, w której ograniczono produkcję do odpieku pieczywa z półproduktu mrożonego. Natomiast istniejący na terenie hipermarketu zakład małej gastronomii został zlikwidowany. Ograniczona została również powierzchnia hipermarketu i został zmniejszony asortyment oferowanych do sprzedaży produktów. W 2019 r. zostało przeprowadzonych 11 kontroli sanitarnych na terenie centrum handlowego, w tym 7 w hipermarkecie. W związku ze złożonymi interwencjami dotyczącymi obecności pasożytów w rybie mrożonej oraz obecności szkodników w grzybach suszonych, w hipermarkecie przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W związku z pogorszeniem stanu technicznego w hipermarkecie i w piekarni znajdującej się na terenie hipermarketu wydano 2 decyzje administracyjne, których zalecenia zostały wykonane. W dalszym ciągu dużą popularnością cieszy się sprzedaż internetowa, a klienci indywidualni mają możliwość odbioru zamówień internetowych na parkingu centrum handlowego Tesco Extra w punkcie odbioru ww. zamówień.

W omawianym okresie do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli w zakładach na terenie Gliwic pobrano 21 próbek, w tym 7 próbek w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia, 5 próbek żywności w kierunku mikrobiologii, 2 próbki w kierunku pozostałości pestycydów, 6 próbek w kierunku zawartości substancji dodatkowych, a także 1 próbkę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kierunku akrylamidu. Ze względu na obecność bakterii *Salmonella* kwestionowano 5 próbek żywności tj. „Polędwiczki z kurczaka w marynacie. Surowy wyrób mięsny drobiowy z dodatkiem, w marynacie, Tesco Grill”. W wyniku kontroli sprawdzającej stwierdzono, że w sprzedaży nie ma kwestionowanego produktu. O zaistniałej sytuacji poinformowano producenta oraz Powiatowego Inspektora Weterynarii w Słupcy.

Centrum Handlowe „**EUROPA CENTRALNA**” jest jednym z większych kompleksów zakładów żywieniowo-żywnościowych na terenie miasta Gliwice, w którym zlokalizowane są 32 zakłady żywieniowo-żywnościowe w tym 18 zakładów prowadzących sprzedaż materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz prowadzących sprzedaż suplementów diety, a także środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie. Kolejną grupą zakładów są obiekty żywieniowe w ilości 11, w tym zakłady małej gastronomii oraz restauracje. W bieżącym roku przeprowadzonych zostało 15 kontroli, w tym dwie kontrole wynikowe, w trakcie których

stwierdzono usterki techniczne, 3 kontrole sprawdzające, które potwierdziły wykonanie zaleceń. Ponadto stwierdzono, że jeden z większych zakładów małej gastronomii Lodziarnie Firmowe Grycan po przerwie modernizacyjnej wznowił swoją działalność.

We wrześniu w automacie do lodów pobrano w ramach urzędowej kontroli i monitoringu do badań laboratoryjnych 5 próbek lodów z automatu na bazie mieszanki mlecznej w kierunku Salmonella, Listeria monocytogenes i Listeria Enterobacteriaceae. Ponadto w październiku 2019 roku w aptece Super - Pharm pobrano w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na zawartość kofeiny oraz znakowanie suplement diety Active Forte Plusssz. Próbek nie kwestionowano.

W bieżącym roku na terenie Centrum Handlowego otwarte zostały 4 obiekty handlowe o profilu: uzupełniająca sprzedaż środków spożywczych pakowanych jednostkowo trwałych mikrobiologicznie, w tym suplementów diety, napojów w opakowaniach bezzwrotnych, oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zakład oferujący dania kuchni azjatyckiej. Powyższe zakłady uzyskały zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz zatwierdzenie w formie decyzji.

W październiku likwidacji uległ jeden z największych hipermarketów Tesco Extra Helical wraz z piekarnią firmową.

Centrum Handlowe „AUCHAN” skupia obiekty produkcyjne żywności, obrotu żywnością oraz zakłady żywienia zbiorowego, w tym punkty małej gastronomii. W 2019 roku hipermarkecie Auchan, piekarni, ciastkarni oraz punkcie małej gastronomii przeprowadzono 7 kontroli, w tym 2 planowane. Pozostałe to kontrole tematyczne w związku z poborem próbek żywności, interwencji i systemu RASFF. W ramach kontroli interwencyjnej stwierdzono szereg nieprawidłowości na stoisku warzywa – owoce, za które nałożono mandat karny w wysokości 200zł.

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano w sumie 4 próbki, z czego 2 kierunku mikotoksyn 2 próbki oraz 2 próbki w kierunku oznaczenia oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych w mięsie wieprzowym i wołowym. Przedmiotowych próbek nie kwestionowano w badanym zakresie.

Ponadto w pomieszczeniach hipermarketu AUCHAN na bieżąco dokonywane są niezbędne prace remontowe, a tym samym stan techniczny pozostaje w dobrej kondycji, a wydzielony dział mięsny nadzorowany jest przez Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Gliwicach.

Centrum handlowe SILESIA OUTLET powstało w 2019 r. w bezpośrednim sąsiedztwie Centrum Handlowego Auchan Gliwice i marketu budowlanego Leroy Merlin. To chętnie odwiedzana lokalizacja zakupowa wśród mieszkańców regionu. PPIS w Gliwicach dokonał zatwierdzenia trzech zakładów w tym dwóch gastronomicznych i obrotu żywnością. Lokale gastronomiczne to:

- restauracja **OLIMP** prowadząca działalność w zakresie produkcji dań od surowca do gotowej potrawy podawanych w naczyniach jednorazowego użytku. Olimp to sieć serwująca posiłki w samoobsługowym systemie sprzedaży na wagę. Klient sam komponuje swoje menu według swoich preferencji. Olimp proponuje różnorodne dania kuchni europejskiej z elementami kuchni świata,
- kawiarnia **DELI SANDWICH** prowadząca działalność w zakresie produkcji i sprzedaży deserów, kanapek, gofrów, koktajli wyciskanych soków przygotowywanych na bazie wyrobów gotowych, półproduktów oraz warzyw i owoców poddawanych obróbce wstępnej na miejscu napojów gorących i zimnych, sprzedaży wyrobów ciastkarskich, lodów gałkowych podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. Zakład ten to nowoczesne miejsce na codzienne śniadanie, przerwę na kawę czy szybki obiad,
- sklep **LINDT & SPRUNGLI** prowadzący działalność w zakresie sprzedaży wyrobów czekoladowych pakowanych jednostkowo.

Ponadto dokonano wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej 5 zakładów wprowadzających do obrotu środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych np. napoje oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2019 roku przeprowadzono łącznie 4 kontrole sanitarne i nałożono mandat karny w wysokości 500 złotych za uchybienia sanitarno –higieniczne w zakładzie obrotu żywnością.

W znaczącym stopniu istotnym elementem zaopatrzenia klientów stanowią sklepy sieciowe typu: **TESCO, LIDL, CARREFOUR, SIMPLY, BIEDRONKA, POLOMARKET, NETTO, Stokrotka, Eko, Fresh Market, Żabka.**

W 2019 r. w sieci sklepów „**Żabka Polska**”, **Żabka Galaxy**” oraz „**Freshmarket**” odnotowano kolejną zwiększoną ilość przeprowadzanych ponadplanowych kontroli tj. **45** w związku z częstą zmianą ajenta w tych samych obiektach nawet do 2, 3 razy w roku. Ogółem przeprowadzano **84** kontrole, w tym 12 kontroli w związku ze zgłaszanymi interwencjami

na pogarszający się stan sanitarny w zakładach. Ponadto stwierdzono szereg nieprawidłowości dotyczących stanu technicznego, w wyniku czego wydano 16 decyzji terminowych, nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 1050 zł za uchybienia sanitarne oraz oferowanie do sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Na terenie miasta Gliwice znajdują się obecnie 4 place i 1 hala targowa. W 2019 r. na targowiskach przeprowadzono ogółem 10 kontroli sanitarnych w wyniku, których nie stwierdzono nieprawidłowości.

Jednym z miejsc dokonywania zakupów przez mieszkańców Gliwic jest hala targowa usytuowana przy ul. Pod Murami. Wraz z wprowadzeniem strefy płatnego parkowania zmniejszyła się liczba klientów dokonujących zakupów. W związku z powyższym właściciele obiektów zawieszali działalność lub ograniczali godziny handlu oraz asortyment sprzedawanych środków spożywczych lub dokonują zmiany branży na artykuły przemysłowe. W hali targowej znajdują się 22 boksy handlowe z artykułami spożywczymi takimi jak: warzywa, owoce, słodycze, wyroby ciastkarskie i piekarnicze, wędliny oraz 4 punktów sprzedaży mięsa. W 2019r przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w punkcie sprzedaży mięsa drobiowego i nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na targowisku przy ul. Lipowej w Gliwicach usytuowanych jest 22 punktów handlowych w tym 13 z mięsem i jego przetworami. Punkty te posiadają dostęp do bieżącej wody i energii elektrycznej. Sprzedaż odbywa się dwa razy w tygodniu, ogółem przeprowadzono 4 kontrole w kioskach mięsno- wędliniarskich przy współudziale przedstawiciela Inspekcji Weterynaryjnej w związku z występowaniem w Polsce Afrykańskiego Pomoru Świń oraz sposobu zagospodarowania odpadów kategorii III. W roku 2019 część obiektów oferujących do sprzedaży mięso i wędliny zawiesiła swoją działalność do odwołania.

Na placu handlowym przy ul. Czajki w Gliwicach przebudowanym na kompleks pawilonów handlowych zlokalizowanych jest 7 kiosków sprzedaży oraz zakład małej gastronomii. Wszystkie punkty posiadają podłączenia do instalacji wodociągowej kanalizacji i elektrycznej. W ramach bieżącego nadzoru przeprowadzono 3 kontrole sanitarne.

Nadzór nad obrotem grzybami

W Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gliwicach **dwóch pracowników** posiada uprawnienia klasyfikatorów grzybów świeżych. Na stronie internetowej PSSE w Gliwicach udostępniono ulotkę pt. **„Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”** opracowaną przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Ponadto przekazywano dysponentom targowisk i osobom zainteresowanym ulotkę wydaną przez Głównego Inspektora Sanitarnego (dalej: GIS) „Zatrucia grzybami – objawy, pierwsza pomoc, leczenie”.

W okresie letnio – jesiennym w siedzibie tutejszej Stacji prowadzone były konsultacje dla zainteresowanych osób na temat grzybów. Udzielono **15** konsultacji prywatnym osobom w sprawie klasyfikacji gatunkowej przyniesionych do oceny grzybów. Natomiast dla osób zbierających indywidualnie grzyby rosnące w warunkach naturalnych przeznaczone do celów handlowych nie wydawane były **atesty** na grzyby świeże potwierdzające ich zgodność gatunkową.

W 2019 r. pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki grzybów, w tym 1 próbkę przetworów grzybowych oraz 1 próbkę grzybów suszonych. Przedmiotowe próbki pobrano i zbadano w kierunku oznaczenia metali szkodliwych dla zdrowia. Z otrzymanych sprawozdań z badań laboratoryjnych wynikało, że nie kwestionowano żadnej próbki w badanym zakresie, natomiast wykazano niezgodność dotyczącą znakowania próbki: Borowik suszony krojony szlachetny. Sprawę przekazano do rozpatrzenia przez PPIS w Chojnicach.

Akcje

W 2019 r. podejmowano wiele dodatkowych działań wynikających między innymi z sytuacji bieżącej tj.:

- wzmożonych i wnikliwych kontroli głównie na targowiskach, w zakładach żywienia zbiorowego celem wykrycia nielegalnej sprzedaży produktów pochodzenia wieprzowego oraz dziczyzny w związku wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- kontroli w super i hipermarketach ukierunkowanych na przestrzeganie zasad GHP, postępowanie z odpadami (szczególnie pochodzenia zwierzęcego), zabezpieczenia przed szkodnikami, przestrzeganie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości żywności,
- oceny jadłospisów w ramach żywienia dzieci przebywających w żłobkach i klubach dziecięcych
- oceny tłuszczów smaźalniczych pod kątem obecności związków polarnych, które są wskaźnikiem stopnia jęlczenia tłuszczu,
- kontroli bloków żywienia oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalach w okresie od 01.05.2019 r. do 30.09.2019 r.,

Akcja „ASF”

W związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (dalej: ASF), GIS polecił prowadzenie wzmożonego nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami

gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego, a także przekazywania informacji o przeprowadzonych kontrolach. W 2019 r. kontynuowano akcję „ASF”, szczególnie przeprowadzano wzmożone i wnikliwe kontrole:

- targowisk, w celu wykrycia nielegalnej sprzedaży mięsa wieprzowego i produktów pochodzenia wieprzowego a także dziczyzny (mięsa z dzika i produktów z niej otrzymywanych,
- zakładów żywienia zbiorowego - w celu weryfikacji źródeł pozyskiwania mięsa wieprzowego, dziczyzny produktów z nich otrzymanych, sposób zagospodarowania odpadów z uwzględnieniem umów przedsiębiorców z firmami odbierającymi odpady oraz realności częstotliwości odbierania odpadów,
- zakładów handlu detalicznego w ramach nadzoru bieżącego, zwracać uwagę na powyżej aspekty.

W związku z powyższym przesyłano do WSSE Katowice raporty comiesięczne, dotyczące kontroli przeprowadzonych ww. zakresie przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2019 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna skontrolowała ogółem **214** zakładów żywnościowo - żywnościowych, w których sprawdzano m.in. zagadnienia związane z ASF. Skontrolowano **147** zakładów żywienia zbiorowego, **17** obiektów na targowiskach oraz **50** innego typu obiektów (głównie sklepów).

W **3** zakładach żywienia zbiorowego stwierdzono brak prawidłowej dokumentacji gospodarowania odpadami kategorii III, a w **1** kiosku na targowisku nieprawidłowe warunki przechowywania odpadów kategorii III. Nałożono w sumie **18** mandatów karnych na łączną kwotę **4200 zł**, przy czym nie dotyczyły one tylko nieprawidłowości przy sprzedaży i przechowywania mięsa i wyrobów mięsnych oraz wydano **2** decyzje o nieprzydatności środka spożywczego.

Akcja „Mklik Próchniczek”

Akcja „Mklik Próchniczek” jest prowadzona od 2008 r. ma na celu weryfikowanie stopnia wdrożenia i prawidłowości funkcjonowania systemu opracowanego na zasadach HACCP, w tym w szczególności prawidłowości zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami. Akcja jest kontynuowana z uwagi na bezpieczeństwo żywności i szczególne zagrożenie szkodnikami zbożowo-mącznymi oraz ich pozostałościami w przemyśle piekarniczym.

W 2019 roku w rejestrze PSSE w Gliwicach w bieżącym roku figurowały **76** zakładów piekarniczych (w tym w Gliwicach 22) i **1** zakład zbożowo-młynarski. W ramach bieżącego nadzoru uwzględniono przeprowadzenie akcji „Mklik Próchniczek”, w związku z powyższym skontrolowano:

- **52** zakłady piekarnicze, w których przeprowadzono ogółem **86** kontroli (w tym **44** sanitarnych, **36** sprawdzających, **6** interwencyjnych),
- **1** młyn, w którym przeprowadzono **3** kontrole, w tym **2** tematyczne i **1** sanitarną.

Wytypowano **11** piekarni, w których pobrano do badań sanitarnych wytrzepekki z koszyczków do garowania pieczywa oraz zmiotków, w tym 1 piekarnię wyznaczono do poboru w ramach urzędowej kontroli celowanej z uwagi na złożoną interwencję na obecność szkodników zbożowo mącznych w pieczywie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna w Piekarni w Gliwicach wraz z poborem prób sanitarnych nie wykazała obecności szkodników zbożowo mącznych. Zakład posiada umowę na prowadzenie monitoringu i zabiegów DDD przez specjalistyczną firmę.

Zakłady piekarnicze głównie posiadały umowę z firmą DDD na prowadzenie monitoringu. W zakładach, w których nie zawarto stałej umowy z firmą DDD prowadzony był wewnętrzny monitoring wg opracowanych instrukcji, procedur GHP. W przypadku stwierdzenia szkodników zbożowo – mącznych wzywano telefonicznie specjalistyczną firmę DDD. Zatrudniony personel w zakładach piekarniczych nie posiadał stosownych szkoleń i certyfikatów uprawniających do prowadzenia monitoringu w zakresie DDD. Zabiegi w zakresie zwalczania szkodników zbożowo – mącznych wykonywane były przez pracowników specjalistycznych firm.

Najczęstsze stwierdzone nieprawidłowości techniczno – sanitarne to:

- obecność żywych szkodników zbożowo mącznych w wytrzepekach, zmiotkach oraz widoczne oprzędy na ścianach
- niedokładnie przeprowadzane zabiegi dezynsekcyjne koszyczków,
- brak bieżących zapisów z kontrolowania zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami
- brak higieny podczas produkcji,
- niedokładnie sprzątane pomieszczenia produkcyjne i magazynowe,
- brudny, niedokładnie myty sprzęt produkcyjny,
- brudne ściany i sufity w pomieszczeniach produkcyjnych,
- zniszczone blaty robocze- stoły produkcyjne,
- ubytki w podłodze,
- zniszczone koszyczki do garowania ciasta,
- zniszczone półki, regały w magazynie,
- nie zabezpieczone punkty świetlne przed ewentualnym rozpryskiem szkła w pomieszczeniu produkcyjnym,
- zniszczone drzwi, futryny do magazynu surowców,
- brak ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu produkcyjnym,

- niedrożne odpływy kanalizacyjne przy umywalkach i zlewozmywakach w pomieszczeniach zakładów,
- zniszczone szafki odzieżowe pracowników w szatniach,
- brudne ściany i sufity w pomieszczeniu socjalnym dla pracowników zakładu młynarskiego
- większość właścicieli rozpoczęła wdrażanie systemu HACCP jednakże ich dokumentacja nadal jest niekompletna i wymaga poprawy.

Omówienie wyników badań laboratoryjnych:

W ramach kontynuacji akcji „Mklik Próchniczek” w **11** zakładach piekarniczych pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku obecności szkodników zbożowo – mącznych:

- 11 próbek sanitarnych – zmiotków z podłogi w magazynie mąki,
- 11 próbek sanitarnych – wytrzępków z koszyczków do garowania pieczywa.

Pobrane próbki nie wykazały obecności szkodników zbożowo mącznych.

Wnioski:

W 2019 r. podczas akcji „Mklik Próchniczek” w **11** zakładach piekarniczych ogółem pobrano do badań laboratoryjnych **22** próbek sanitarnych, w tym 2 w ramach urzędowej kontroli celowanej, próbek nie kwestionowano.

Ogółem w piekarniach i młynie przeprowadzono **89** kontroli w tym **45** sanitarnych, **36** sprawdzających, **6** interwencyjnych, **2** tematyczne. Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne w piekarniach na osoby odpowiedzialne nałożono **13** mandatów karnych na kwotę **2250zł.**, w tym **5** mandatów karnych na sumę **1200 zł.** za obecność szkodników zbożowo- mącznych w zakładzie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach wydał **17** decyzji administracyjnych represyjnych na poprawę stanu technicznego (w tym **1** przerwania działalności oraz **5** na przeprowadzenie skutecznej dezynfekcji i dezynsekcji pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia). Przeprowadzone kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie zarządzeń.

Natomiast w zakładzie przemysłu zbożowo-młynarskiego nie pobrano próbek w ramach akcji Mklik a podczas przeprowadzonych 3 kontroli w młynie nie stwierdzono obecności szkodników zbożowo-mącznych.

W porównaniu z rokiem ubiegłym prowadzony nadzór nad piekarniami wykazał mniej zakładów, w których stwierdzono obecność szkodników zbożowo-mącznych tj. z 10 na 5 przypadków. Jednakże nadal stwierdzono nieprawidłowe zabiegi dezynsekcyjne sprzętu i pomieszczeń w zakładach oraz nieskuteczną kontrolę wewnętrzną. Mimo nie zdyskwalifikowanych laboratoryjnie próbek sanitarnych podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono obecność szkodników zbożowo mącznych. Należy stwierdzić, że zwiększyła się ilość

wydanych decyzji administracyjnych na poprawę stanu technicznego w piekarniach. W związku z powyższym mając na celu bezpieczeństwo żywności w 2020 roku w zakładach piekarniczych i zakładzie przemysłu zbożowo-młynarskiego nadal będą podczas kontroli sprawdzane organoleptycznie wytrzebki z koszyczków oraz pobierane próby sanitarne. Nadal będzie weryfikowany stopień wdrożenia i prawidłowość funkcjonowania systemu opartego na zasadach HACCP, w tym w szczególności weryfikowania sposobów nadzorowania przez właścicieli zabiegów DDD dokonywanych w zakładach.

Akcja „Markety”

W związku z poleceniem GIS w sprawie przeprowadzenia kontroli w okresie od 1 lutego 2019 r. do 31 grudnia 2019 r. we wszystkich nadzorowanych super i hipermarketach działań kontrolnych ukierunkowanych na:

- przestrzeganie zasad GHP (utrzymanie czystości, wdrożenie i stosowanie procedur/ instrukcji mycia, warunki przechowywania oraz ekspozycji żywności w halach sprzedaży),
- postępowanie z odpadami (szczególnie pochodzenia zwierzęcego),
- zabezpieczenie przed szkodnikami,
- przestrzeganie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości żywności,
- warunki przewozu towarów spożywczych.

W załączonej tabeli przedstawiono wyniki kontroli:

Załącznik do pisma znak: GIS-BŻ-WS-422-5/BO/19/6											
Tabela dot. kontroli przeprowadzonych w okresie 01.02-31.12.2019 r. przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w super i hipermarketach w województwie śląskim PSSE w Gliwicach											
LP	Sieć sklepów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych		Mandaty		Liczba decyzji administracyjnych			Uwagi (np. info dot. stwierdzonych nieprawidłowości zagrożających życiu)
		nadzorowanych	skontrolowanych	ogółem	w tym rekontroli	liczba nałożonych	na kwotę PLN	ogółem	o unieruchomieniu obiekty	o unieruchomieniu obiekty	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1)	ALDI	6	6	13	1	1	100	0	0	0	
2)	AUCHAN	5	5	19	1	1	200	0	0	0	
3)	BIEDRONKA	42	34	55	31	26	7200	3	3	0	
4)	CARREFOUR	7	5	8	0	2	500	2	2	0	
5)	DINO	7	3	3	0	1	100	1	1	0	
6)	E.LECLERC	2	2	4	0	0	0	1	1	0	
7)	INTERMARCHE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
8)	KAUFLAND	2	2	6	0	0	0	0	0	0	
9)	LIDL	17	12	24	4	1	100	1	1	0	
10)	POLOMARKET	6	3	4	1	0	0	0	0	0	
11)	TESCO	4	4	9	2	0	0	1	1	0	
12)	Pozostałe sieci	222	84	119	27	17	2450	17	17	0	
	RAZEM	321	160	264	67	49	10650	26	26	0	0

W PSSE w Gliwicach nadzorowanych jest 321 obiektów należących do sieci sklepów ujętych w ww. tabeli.

W okresie od 01.02.2019r. do dnia 31.12.2019r. skontrolowano 160 sklepów, w których przeprowadzono 264 kontroli sanitarnych w tym 67 sprawdzających.

Do najczęściej stwierdzonych uchybień stanu sanitarnego należały między innymi:

- zbyt duża masa towarowa, w tym artykułów przemysłowych utrudniająca utrzymanie czystości i porządku na sali sprzedaży i w pomieszczeniach magazynowych,
- brudne urządzenia chłodnicze i mroźnie oraz regały,
- stanowiska do krojenia owoców i warzyw nieuporządkowane,
- brudne wózki i koszyki dla klientów,
- brak czystości i porządku w otoczeniu sklepu od strony dostawy środków spożywczych,
- przechowywanie zbędnego sprzętu, masy towarowej w miejscach przypadkowych co uniemożliwiało korzystanie z punktów wodnych na zapleczu,
- środki spożywcze po upływie terminu ważności przechowywane w miejscach przypadkowych,
- pracownicy w odzieży osobistej, brak odpowiedniej ilości odzieży ochronnej,
- zalegająca makulatura w przypadkowych miejscach.

Ponadto stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego:

- brudne ściany i sufity, ubytki w kafelkach na ścianach,
- zniszczone urządzenia chłodnicze,
- posadzki uszkodzone trudne do utrzymania w czystości,
- zbędny, zepsuty, nieużywany sprzęt zalegający w pomieszczeniach żywnościowych, magazynach oraz w otoczeniu sklepu.

W omawianym okresie w wyniku przeprowadzonych kontroli za stwierdzone uchybienia sanitarno – porządkowe ogółem nałożono **49** mandatów karnych na kwotę **10650 zł** oraz w **26** przypadkach wydano decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego.

Akcja „wyżywienie dzieci przebywających w żłobkach i klubach dziecięcych”

W 2019 r. kontynuowano akcję z 2018r w sprawie przeprowadzenia analizy jadłospisów dekadowych w zakładach żywienia zbiorowego w żłobkach i klubach dziecięcych. Dokonano oceny laboratoryjnej 5 próbek posiłków obiadowych pobranych w kierunku ilościowej zawartości podstawowych składników pokarmowych (białek, tłuszczu, węglowodanów).

Przedmiotowe próbki pobrano w 4 żłobkach usytuowanych na terenie Gliwic. Próbkę laboratoryjną stanowił posiłek obiadowy, tj. zupa i drugie danie wraz z napojem. W pobranych próbkach posiłków obiadowych przeprowadzono analizę laboratoryjną w zakresie kaloryczności, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów oraz procentowego udziału energii z białka, tłuszczu, węglowodanów. Wyżywienie podawane dzieciom przebywającym w żłobku lub klubie dziecięcym reguluje art. 22 ustawy z dnia 04.02.2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do 3 lat (Dz. U z 2018 r. poz. 603). Posiłki powinny zapewniać przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

Dokonano oceny laboratoryjnej w następujących zakładach:

W żłobku usytuowanym w Gliwicach, w którym posiłki przygotowywane na miejscu, przeprowadzono analizę laboratoryjną w zakresie badania parametrów: kaloryczności, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, soli oraz procentowego udziału energii z białka, tłuszczu i węglowodanów. W badanym posiłku obiadowym z dnia 14.02.2019 r., tj. zupa z fasoli szparagowej z kaszą manną 200 ml i drugie danie – pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kluski śląskie, surówka z kiszanej kapusty, marchewki i szczypiorku oraz kapusta czerwona zasmażana, napój- kompot owocowy. Wyniki laboratoryjne kształtują się następująco:

- wartość kaloryczna w przeliczeniu na masę posiłku 176 kcal/747 kJ
- masa posiłku 435,01 g,
- masa białka 5,2 g,
- masa tłuszczu 2,4 g,
- masa węglowodanów 33,5 g,
- masa sucha 43,6 g.
- chlorek sodu 1,4 g.

Procentowy udział energii :

- z białka 11,9 %,
- z tłuszczu 11,8 %,
- z węglowodanów 76,2 %.

Podsumowując wyniki sprawozdania z laboratorium należy zaznaczyć, iż wartość energetyczna samego posiłku obiadowego w stosunku do zalecanych norm z 2017 roku wg Jarosza dla analizowanej grupy dziewcząt i chłopców jest zbyt niska. Jednakże według przedłożonego jadłospisu dekadowego wynika, że dzieciom podawana jest dodatkowa porcja mleka, kaszki lub soku do posiłku obiadowego co rekompensuje wartość kaloryczną i zapewnia wystarczającą ilość kalorii (energii) dla analizowanej grupy dzieci poniżej 1 roku życia. W analizowanym jadłospisie dekadowym nie stwierdzono nieprawidłowości. Zawartość soli (chlorku sodu) jest prawidłowa.

W żłobku usytuowanym na terenie Gliwic, do którego posiłki dostarczane były przez firmę cateringową przeprowadzono analizę laboratoryjną 3 próbki pobranego posiłku w zakresie badania parametrów: kaloryczności, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, soli oraz procentowego udziału energii z białka, tłuszczu i węglowodanów. W badanym posiłku obiadowym z dnia 17.06.2019 r., tj. zupa krem z brokułów z grzankami, potrawka z indyka i marchwi, kasza jęczmienna, kompot wyniki laboratoryjne kształtują się następująco:

- **wartość kaloryczna w przeliczeniu na masę posiłku 382 kcal / 1615 kJ**

- masa posiłku 661,07 g,

- masa białka 24,00 g,

- masa tłuszczu 7,7 g,

- masa węglowodanów 54,3 g,

- masa sucha 89,9 g.

- chlorek sodu 2,5 g.

Procentowy udział energii :

- z białka 25,2 %,

- z tłuszczu 17,6 %,

- z węglowodanów 57,2 %.

Podsumowując wyniki z sprawozdania laboratorium należy zaznaczyć, iż wartość energetyczna posiłku w stosunku do zalecanych norm z 2017 roku wg Jarosza dla analizowanej grupy dziewcząt i chłopców jest **prawidłowa**. W analizowanej próbce posiłku zawartość soli przekracza Normy Żywienia i zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia, gdzie nie zaleca się dosalania potraw dla dzieci najmłodszych. Maksymalna ilość zgodnie z Normami Żywienia nie powinna przekraczać 1,4 g chlorku sodu we wszystkich 3 posiłkach podawanych dzieciom w żłobku. Dzienna zawartość nie powinna przekraczać 1,9 g chlorku sodu dla dzieci od 1-3 lat/ dzień. W związku z powyższym w ramach prowadzonych działań w zakresie kontroli wewnętrznej i wytycznych dotyczących zaleceń żywieniowych zobowiązano Stronę do wyeliminowania błędów i poinformowania o sposobie podjętych działań. Firma cateringowa oświadczyła, że zweryfikowała procedury doboru surowców i półproduktów do produkcji posiłków tak aby ograniczyć zawartość soli oraz przeprowadzone zostaną własne badania na zawartość soli i sodu w posiłkach.

W żłobku usytuowanym na terenie Gliwic, w którym posiłki przygotowywane były na miejscu przeprowadzono analizę laboratoryjną w zakresie badania parametrów: kaloryczności, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów oraz procentowego udziału energii z białka, tłuszczu i węglowodanów. W badanym posiłku obiadowym z dnia 12.09.2019 r., tj. zupa – jarzynowa

z jogurtem naturalnym (200ml), drugie danie – gołąbki z mięsem i kapustą w sosie pomidorowym (170g), kompot owocowy (180-200ml). Wyniki laboratoryjne kształtują się następująco:

- **wartość kaloryczna w przeliczeniu na masę posiłku 241 kcal/1019 kJ**

- masa posiłku 623,51 g,
- masa białka 8,4 g,
- masa tłuszczu 4,8 g,
- masa węglowodanów 41,1 g,
- masa sucha 59.9 g.
- chlorek sodu 4,6 g.

Procentowy udział energii:

- z białka 14,0 %,
- z tłuszczu 17,4 %,
- z węglowodanów 68,6 %.

W analizowanej próbce posiłku zawartość soli przekracza Normy Żywienia i zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia, gdzie nie zaleca się dosalania potraw dla dzieci najmłodszych. Maksymalna ilość zgodnie z Normami Żywienia nie powinna przekraczać 1,4 g chlorku sodu we wszystkich 3 posiłkach podawanych dzieciom w żłobku. Dzienna zawartość nie powinna przekraczać 1,9 g chlorku sodu dla dzieci od 1-3 lat/ dzień. Wartość kaloryczna posiłku obiadowego wynosiła 241 kcal. W jadłospisie dekadowym wartość kaloryczna posiłku obiadowego (średnia) wynosiła 265,5 kcal. W związku z powyższym w ramach prowadzonych działań w zakresie kontroli wewnętrznej **stwierdzono nieprawidłowości** dotyczące zawartości chlorku sodu w posiłku obiadowym w badanej próbce oraz kaloryczność posiłku niewystarczająca. Z uwagi na zawyżoną ilość chlorku sodu zalecono zweryfikować surowce, półprodukty zobowiązując do spełnienia wymagań zawartych w Normach Żywienia z 2017 roku oraz zalecono zweryfikować jadłospis w celu wyeliminowania nieprawidłowości. Otrzymano pismo wyjaśniające od strony. Kontrola i wyniki są w trakcie weryfikacji.

W żłobku usytuowanym na terenie Gliwic, w którym posiłki dostarczane były przez firmę cateringową przeprowadzono analizę laboratoryjną w zakresie badania parametrów: kaloryczności, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów oraz procentowego udziału energii z białka, tłuszczu i węglowodanów. W badanym posiłku obiadowym z dnia 14.11.2019 r., tj. zupa – barszcz czerwony (250 ml) i drugie danie – kopytka ziemniaczano- dyniowe z cynamonem, masłem (220g), surówka marchew, jabłko (80g). Wyniki laboratoryjne kształtują się następująco:

- **wartość kaloryczna w przeliczeniu na masę posiłku 391 kcal/1655 kJ**

- masa posiłku 589,34 g,

- masa białka 13,1 g,
- masa tłuszczu 6,6g,
- masa węglowodanów 69,8 g,
- masa sucha 95,1 g.
- chlorek sodu 4,3 g.

Procentowy udział energii :

- z białka 13,5 %,
- z tłuszczu 14,8 %,
- z węglowodanów 71,7 %.

W analizowanej próbce posiłku zawartość soli przekracza Normy Żywienia i zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia, gdzie nie zaleca się dosalania potraw dla dzieci najmłodszych. Maksymalna ilość zgodnie z Normami Żywienia nie powinna przekraczać 1,4 g chlorku sodu we wszystkich 3 posiłkach podawanych dzieciom w żłobku. Dzienna zawartość nie powinna przekraczać 1,9 g chlorku sodu dla dzieci od 1-3 lat/ dzień. Stwierdzono że w jadłospisie dekadowym kaloryczność posiłków w całodziennym żywieniu dzieci w żłobku nie spełnia średniego zapotrzebowania na energię oraz energię pochodzącą z tłuszczu. W związku z powyższym w ramach prowadzonych działań w zakresie kontroli wewnętrznej zobowiązano do **wyeliminowania nieprawidłowości**. Z uwagi na zawyżoną ilość chlorku sodu zalecono zweryfikować dostawcę posiłków zobowiązując producenta do spełnienia wymagań zawartych w Normach Żywienia z 2017 roku. Kontrola i wyniki są w trakcie weryfikacji.

W 2019 r. dokonano 14 ocen jadłospisów dekadowych pobranych w trakcie bieżących kontroli. Większą część stanowiły oceny jadłospisów pobrane w wydawalniach oraz klubach małego dziecka, do których posiłki dostarczane były przez pobliskie zakłady usług cateringowych usytuowanych na terenie Zabrza i Gliwic.

Rodzaj obiektu	Ilość analizowanych jadłospisów
Stołówki w żłobkach	6
Wydawalnie w żłobkach i klubach malucha	8
RAZEM	14

Dobowe zapotrzebowanie na energię dla grupy dzieci 1-3 lat w 14 analizowanych jadłospisach było wystarczające, pokrywało normy żywienia człowieka,

- posiłki były prawidłowo zbilansowane,
- procentowy udział podstawowych składników pokarmowych był prawidłowo rozłożony,

- posiłki były zróżnicowane pod względem doboru produktów z poszczególnych grup.

Zgodnie z powyższym spośród 14 ocen teoretycznych jadłospisów nie wykazano istotnych błędów i nieprawidłowości dotyczących zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów. W jednym analizowanym jadłospisie dekadowym stwierdzono zbyt małą ilość wapnia. Posiłki nie zawierały rekomendowanej ilości 525g wapnia/dzień w żłobku. W analizowanym jadłospisie nie podawano codziennie dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych. Z uwagi na istotny wpływ wapnia w diecie małych dzieci, kształtowanie kośćca oraz prawidłowej postawy placówkę zobowiązano w piśmie do usunięcia nieprawidłowości.

Według obecnych zaleceń w posiłkach niemowląt i małych dzieci należy unikać nadmiaru soli oraz cukru z uwagi na ryzyko nadciśnienia tętniczego, chorób układu krążenia, w tym zawałów serca i udarów mózgu w późniejszym wieku. Zbyt duża podaż cukru u małych dzieci powoduje zwiększone ryzyko próchnicy, nadwagi i otyłości, chorób diety zależnych (cukrzycy, miażdżycy). Rekomendacje europejskie zalecają unikanie soli podczas przygotowywania posiłków głównych oraz pokarmów uzupełniających. Do posiłków podawanych dzieciom w wieku 1-3 lat nie należy dodawać cukru, miodu i syropów owocowych na bazie cukru. Małym dzieciom zabrania się podawać potraw z dodatkiem grzybów, konserw, produktów słodzonych syropami skrobiowymi, glukozowo-fruktozowymi i sztucznymi łodzikami, chipsów i innych tego typu produktów, które nie są źródłem wartości odżywczych, natomiast mogą być dla małego dziecka niekorzystne, wręcz szkodliwe.

W roku 2019 r. zaobserwowano zwiększoną ilość co do poprzednich lat zatwierdzanych klubów malucha, w których podawane są głównie posiłki dostarczane z zakładów usług cateringowych. Ponadto obserwuje się większą świadomość rodziców i opiekunów dotyczącą jakości produktów i posiłków podawanych w żłobkach, klubach malucha, domach małego dziecka.

Akcja „Tłuszcze smaźalnicze”

W 2019 r. kontynuowano akcję „Tłuszcze smaźalnicze”. W ramach podjętych działań na terenie miasta Gliwic i Zabrze wytypowano 3 obiekty tj.: 2 zakłady małej gastronomii oraz ciastkarnię, gdzie upoważnieni pracownicy sekcji przebadali na miejscu próbki tłuszczu smaźalniczego testerem tłuszczu 3M PCT-120 pod kątem obecności związków polarnych, które są wskaźnikiem stopnia jęlczenia tłuszczu. Przeprowadzone testy nie wykazały rozkładu tłuszczu. Biorąc pod uwagę negatywne wyniki testów, nie było konieczności pobierania próbek tłuszczów do badań laboratoryjnych.

Akcja „Estry sorbitolu E 493-494 oraz stearoilomleczanów E 481-482”

W związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie dodatków do żywności stosowanych przez producentów żywności dwóch grup substancji dodatkowych w środkach spożywczych : estry sorbitolu E 493-494 oraz stearoilomleczanów E 481-482 przeprowadzono akcję. Akcja miała na celu zbieranie podczas kontroli w podmiotach zajmujących się produkcją żywności (na podstawie receptur) oraz podczas dokonywania oceny znakowania środków spożywczych na podstawie etykiety informacji, czy w środkach spożywczych produkowanych lub znajdujących się w obrocie w Polsce są obecne ww. substancje dodatkowe. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono obecność dodatku do żywności E 481 w 16 środkach spożywczych oraz E 482 w 37 produktach. Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach przesłał do WSSE Katowice raporty kwartalne z przeprowadzonych kontroli w ww. zakresie. Podczas sprawowanego bieżącego nadzoru w 4 zakładach stwierdzono ww. substancje dodatkowe.

Akcja lato 2019

W związku z poleceniem GIS w sprawie wzmożenia czynności nadzorowych w zakresie:

1. warunków sanitarnych bloków żywienia oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalach w okresie od 01.05.2019-30.09.2019r.

Ww. okresie ogółem skontrolowano 9 zakładów w tym 3 prowadzących żywienie pacjentów we własnym zakresie i w 6 zakładach korzystających z usług cateringowych. Na terenie Gliwic skontrolowano 4 bloki żywienia. Podczas akcji przeprowadzono 7 kontroli na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego oraz 2 kontrole sprawdzające i 1 kontrola tematyczna dotycząca zatwierdzenia zakładu. Podczas przeprowadzonych kontroli w ww. zakładach nie stwierdzono uchybień sanitarno – porządkowych, prowadzona jest dokumentacja oparta na zasadach systemu HACCP oraz GHP, GMP.

zakłady	liczba zakładów			liczba przeprowadzonych			nałożone mandaty		wydane decyzje administracyjne		liczba wniosków do PWIS o nałożenie kar pieniężnych (art. 103)	liczba nałożonych kar	uwagi
	według ewidencji	skontrolowanych ogółem	w tym liczba zakładów, w których stwierdzono nieprawidłowości	kontrole ogółem	w tym interwencyjnych	w tym rekontroli	liczba nałożonych mandatów	suma nałożonych mandatów	liczba decyzji administracyjnych ogółem	w tym o unieruchomieniu			
1	2	3		4		5	6		7		8		9
prowadzących żywienie we własnym zakresie	4	3	1	3	0	0	0	0	1	0	0	0	4
prowadzących żywienie w systemie cateringowym	13	6	2	8	0	2	0	0	0	0	0	0	4
SUMA	17	9	3	11	0	2	0	0	1	0	0	0	8

W związku z przeprowadzonymi ocenami jadłospisów dekadowych z poszczególnych diet do ww. placówek szpitalnych oraz do firm dostarczających posiłki przekazano informacje z zaleceniami związanymi z żywieniem pacjentów. Na podstawie przeprowadzonych ocen jadłospisów z poszczególnych diet w wyżej wymienionych zakładach wdrożono działania naprawcze.

W przekazanych informacjach zawarto uwagi dotyczące:

- urozmaicenia posiłków z punktu widzenia doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości,
- uwzględnienia dodatku warzyw i owoców do każdego posiłku,
- uwzględnienia produktów mlecznych, szczególnie fermentowanych,
- rodzaju i ilości używanego tłuszczu – masło i smalec zastępować olejami roślinnymi i miękkimi margarynami; wszystkie posiłki powinny być przyrządzane z małą ilością tłuszczu; tłuszcz w postaci niezmienionej termicznie należy dodawać do gotowych już potraw,
- większej ilości spożycia ryb (w tym głównie morskich),
- zmniejszenie ilości soli (sodu) z uwagi na jej zawartość w innych produktach,
- wyeliminowania produktów niewskazanych,
- wyeliminowania potraw ciężko strawnych, wzdymających.

W żywieniu zbiorowym należy zadbać o kompletny zestaw potrzebnych składników ze wszystkich grup żywieniowych (produkty zbożowe, mleczne, warzywa i owoce, ryby, drób i mięso, zdrowe tłuszcze) każda z grup dostarcza innych wartości pokarmowych, ale żadna nie może dostarczyć nam wszystkich. Dlatego najlepszym sposobem zaopatrzenia organizmu we wszystkie potrzebne składniki odżywcze jest urozmaicona dieta. Ponadto nie należy podawać takich samych produktów zbyt często, ponieważ prowadzi to do żywienia jednostronnego. Potrawy powinny być przygotowywane różnymi technikami: gotowane, duszone, pieczone. Należy unikać smażenia

w głębokim tłuszczu. Ponadto w pismach pouczono, że osoby odpowiedzialne za żywienie zobligowane są do edukowania, doształcania i stosowania posiadanej wiedzy.

Prawidłowe żywienie jest jednym z najważniejszych czynników środowiskowych, wpływających na rozwój i utrzymanie przez niego dobrego stanu zdrowia, a także istotne w procesie leczenia i rekonwalescencji. Polega ono na całkowitym pokryciu zapotrzebowania organizmu na energię i wszystkie niezbędne składniki pokarmowe. Nieprawidłowe żywienie w czasie leczenia prowadzi do niedożywienia organizmu w składniki odżywcze i wydłuża proces leczenia.

W związku z powyższym w ramach prowadzonych działań w zakresie kontroli wewnętrznej i wytycznych dotyczących norm żywienia i zaleceń żywieniowych dla poddanych analizie diet zalecono utrzymać jakość posiłków, a wykazane błędy wyeliminować.

2. kontroli tematycznych w okresie od dnia 01.06 do 31.08.2019r:

- w zakładach żywienia zbiorowego otwartego w zakresie wymagań higienicznych z uwzględnieniem warunków w jakich odbywają się dostawy żywności do konsumentów, oraz w zakresie:

- sprzedaży żywności nietrwałej mikrobiologicznej,
- stanu sanitarnego łubianek na owoce,
- warunków przechowywania wód butelkowanych oraz napojów,
- wyrobów stosowanych do wykonywania zmywalnych tatuaży lub malowania tzw. henną.

W ramach powyższych działań skontrolowano 80 zakładów żywienia zbiorowego, w których ogółem przeprowadzono 105 kontroli, nałożono 36 mandatów karnych na kwotę 7100zł. i wydano 12 decyzji na poprawę stanu technicznego. Do najczęściej stwierdzonych uchybień stanu sanitarnego należały między innymi: brak zapisów z monitoringu temperatur wynikających z opracowanej dokumentacji HACCP, brak termometrów kontrolnych w urządzeniach chłodniczych, uszkodzone urządzenia chłodnicze, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, niezabezpieczone przed zanieczyszczeniami wtórnymi wyroby gotowe w urządzeniach chłodniczych, brak czystości pomieszczeń i sprzętu, brak kontroli wewnętrznej w zakładzie personel pracował w odzieży osobistej, brak skutecznego zabezpieczenia przed dostępem szkodników brak siatek w otwieralnych oknach, niedokładnie myte szkło bufetowe brak środków do dezynfekcji, stosowanie do produkcji przeterminowanych środków spożywczych. Nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniami chłodniczymi. Nieprawidłowe przechowywanie napojów i wód butelkowych - bezpośrednio na podłodze. Brak zabezpieczenia środków spożywczych nieopakowanych przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi.

Import, eksport

PSSE w Gliwicach na mocy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w ramach granicznej kontroli sprawuje nadzór nad eksportem i importem środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pochodzących z importu z krajów trzecich.

W wyznaczonych miejscach, na terenie Urzędu Celnego w Gliwicach oraz w magazynach importerów i eksporterów przeprowadzano przy współudziale funkcjonariuszy Urzędu Celnego, przedstawicieli agencji celnych, importerów lub eksporterów kontrole przywożonych z zagranicy produktów spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W związku z prowadzeniem granicznego nadzoru nad jakością zdrowotną żywności i przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wykonano **512** kontroli, w tym **169** kontroli na środkach transportu. Skontrolowano **479** partii środków spożywczych, **33** partii materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Wydana łącznie **512** świadectw spełnienia wymagań towarów przekraczających granicę. W ramach granicznych kontroli dokonano oceny **349** produktów przywiezionych z zagranicy (importu) i **163** produktów wywożonych za granicę (eksportu).

Wstępnej ocenie organoleptycznej poddano **512** produktów, laboratoryjnie zbadano 1 próbkę pod kątem obecności zanieczyszczeń (aflatoksyn).

Tabela nr 5

Ilość przeprowadzonych kontroli towarów importowanych z podziałem na kategorie artykułów.

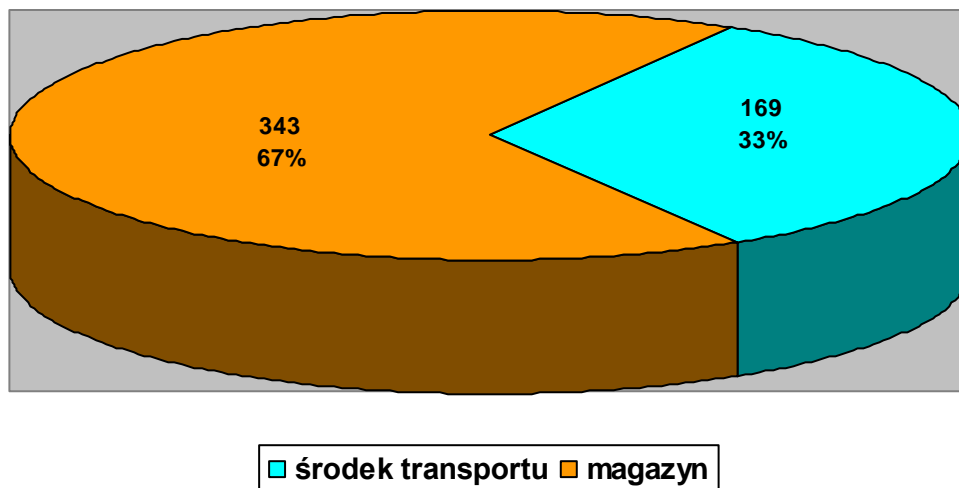
	Suma kontroli	Żywność	Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością
Ilość kontroli importowych	512	479	33

Tabela nr 6

Ilość kontroli importowych z podziałem na miejsce kontroli środek transportu / magazyn.

	Środek transportu (samochód, kontener)	Magazyn w urzędzie celnym lub importera
Ilość kontroli	169	343

Kontrole z podziałem na miejsce środek transportu / magazyn



Od 2019 r. na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliwicach funkcjonuje również nowy, główny magazyn firmy cukierniczej **MIESZKO S.A.** z Raciborza. W roku 2019 przeprowadzono w tym magazynie aż **148** kontroli granicznych towarów eksportowanych do krajów trzecich. Tym samym ww. magazyn był miejscem gdzie najczęściej dokonywano kontroli granicznej w 2019 r.

Współpraca z innymi służbami kontroli

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną

W 2019 r. Sekcja HŻŻiPU kontynuowała realizację porozumienia ramowego zawartego 16 października 2018 r. pomiędzy GIS i Głównym Lekarzem Weterynarii.

Organy szczebla powiatowego obu inspekcji w ramach współdziałania i współpracy, przekazywały sobie również informacje i dokumenty dotyczące naruszeń przepisów w związku ze zgłoszonymi interwencjami oraz uzyskania wyników badań laboratoryjnych.

W 2019r. do PSSE w Gliwicach wpłynęło pismo od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Pszczynie w sprawie prowadzonego postępowania wyjaśniającego, w związku z powiadomieniem systemu RASFF wygenerowanego przez władze czeskie. W ww. piśmie ujęto informacje, że w firmie Naturel Doner Kebab Sp. z o.o. wyprodukowano kebab na bazie kwestionowanej partii filetu z piersi kurczaka, w którym stwierdzono obecność bakterii z rodzaju Salmonella Infantis. Dystrybutorem ww. produktu był firma z Gliwic. W wyniku przeprowadzonej kontroli w hurtowni ustalono odbiorców przedmiotowego produktu. W związku z powyższym

o sprawie poinformowano wszystkich właściwych miejscowo Inspektorów Sanitarnych na terenie których znajdowali się nabywcy ww. kebabu tj. w Warszawie, Sosnowcu, Tychach, Strzelcach Opolskich, Prudniku, Kędzierzynie Koźlu, Lublińcu.

W maju 2019 r. w ramach urzędowej kontroli żywności przedstawiciele Sekcji HŻŻiPU pobrali w sklepie spożywczym Tesco w Gliwicach do badań laboratoryjnych w kierunku bakterii z rodzaju Salmonella oraz znakowania „Polędwiczki z kurczaka w marynacie”. Zgodnie z otrzymanym sprawozdaniem w próbkach stwierdzono obecność pałeczek z rodzaju Salmonella w 25g. Ustalono, że producentem ww. środka spożywczego jest firma podlegająca Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Słupcy. W związku z powyższym sprawę przekazano zgodnie z kompetencją celem podjęcia dalszych działań oraz powiadomiono Centralę firmy TESCO w Krakowie.

Otrzymano również pismo od Państwowego Lekarza Weterynarii w Kłobucku informujące, że w próbkach elementów drobiowych wyprodukowanych przez Grupę drobiarską DAKPOL, w których stwierdzono obecność bakterii z rodzaju Salmonella spp. w 25 g. Zgodnie z dołączoną listą dystrybucji odbiorcą ww. kurczaka była między innymi stołówka zlokalizowana w Gliwicach. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę w ww. obiekcie, w wyniku której nie stwierdzono na stanie ww. patii mięsa, została użyta do produkcji w terminie wcześniejszym.

Ponadto w ramach współpracy w związku z występowaniem na terenie Polski Afrykańskiego Pomoru Świń przeprowadzono wspólne kontrole z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej głównie na targowiskach zlokalizowanych na terenie miasta Gliwice, Zabrze, Knurów oraz Pyskowicach. Ogółem przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w wyniku których nałożono 2 mandaty karne na kwotę 450zł. Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należało: przechowywanie mięsa i wędlin w nieprawidłowej temperaturze (otoczenia), wprowadzenie mięsa mielonego luzem, brak prawidłowego oznakowania wyrobów, niewłaściwy stan sanitarny, brak prawidłowej dokumentacji GHP oraz systemu HACCP.

Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

Porozumienie o współpracy organów Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i PIS w województwie śląskim w 2019 r. było ściśle realizowane.

Na bieżąco PPIS w Gliwicach powiadamiał pisemnie Śląskiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego o zamiarze przeprowadzania kontroli w aptekach zlokalizowanych na obszarze tutejszej Stacji w zakresie poboru próbek, wynikających z aktualnej sytuacji. W związku

z powyższym przekazywano sobie również informacje i dokumenty dotyczące naruszeń przepisów w związku ze zgłoszonymi interwencjami oraz uzyskania wyników badań laboratoryjnych.

W 2019 roku pobrano próbki laboratoryjne suplementów diety i kosmetyku w 4 aptekach. Wyników nie kwestionowano w badanym zakresie.

Ogółem w 2019 r. skontrolowano 6 aptek, 4 sklepy zielarsko-medyczne, w których przeprowadzono 16 kontroli oraz nałożono 2 mandaty karne na kwotę 500 zł. w sklepie zielarskim w Gliwicach.

Współpraca z Wojewódzkim Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

W październiku 2019 r. w hurtowni spożywczej w Gliwicach pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli w kierunku oznaczenia metali oraz znakowania „Ośmiornicę całą surową, głęboko mrożoną, kraj pochodzenia Hiszpania. Ww. środek spożywczy nie został zakwestionowany w zakresie oznaczenia metali natomiast ujęto uwagi dotyczące znakowania produktu. W związku z powyższym sprawę przekazano zgodnie z kompetencjami i właściwością miejscową do Wojewódzkiego Inspektoratu Artykułów Rolno – Spożywczych w Gdyni.

W hurtowni spożywczej w Gliwicach pobrano również do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli w kierunku oznaczenia metali oraz znakowania „Herbatkę ziołową rumianek VITAX”. Z otrzymanego sprawozdania z badań laboratoryjnych wynikało, że ww. produkt oznakowano niezgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. tj. datę minimalnej trwałości podaną przez określenie dnia, miesiąca i roku poprzedzono niewłaściwym sformułowaniem „Najlepiej spożyć przed końcem...” natomiast zgodnie z załącznikiem X w/w rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady powinno być „Najlepiej spożyć przed...”. Ponadto w formie uwagi do przedmiotowego znakowania ujęto brak określenia „w tym” przed informacją o zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych oraz cukrów zgodnie z wymaganiami art. 34 i załącznika XV w/w rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady. W związku z powyższym sprawę przekazano do wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencją i właściwością miejscową do Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych w Warszawie.

Współpraca z Policją

Ponadto w maju 2019 r. do tutejszej Stacji wpłynęło pismo z Komendy Miejskiej Policji w Gliwicach, w związku z prowadzonym postępowaniem wyjaśniającym w sprawie wprowadzania do obrotu przez firmę znajdującą się w Gliwicach produktu „**Zion Labs T5 USA spalacz**”,

w którym zgodnie z zalecaną dzienną porcją do spożycia znajduje się 30 mg efedryny oraz produkt nie figuruje w rejestrze GIS. Niemniej w terminie wcześniejszym tj. w kwietniu 2019 r. do tutejszej Stacji wpłynęło pismo w ww. sprawie od PPIS w Łodzi. Przeprowadzono kontrolę we wskazanym obiekcie i nie stwierdzono w sprzedaży oraz na stanie magazynowym produktu. Właściciel firmy oświadczył, że ww. produkt jako suplement diety zakupiony został w firmie pochodzącej z Częstochowy w 2017 r., niemniej Strona nie przedłożyła faktury do wglądu.

W związku z powyższym zostało skierowane pismo do PPIS w Częstochowie celem zweryfikowania podanych przez Stronę informacji. W wyniku prowadzonego dalszego postępowania wyjaśniającego otrzymano pisemną odpowiedź od PPIS w Częstochowie, że nie prowadzono

w 2017 r. sprzedaży produktu „Zion Labs T5 USA spalacz”. W związku z powyższym wezwano właściciela firmy z Gliwic celem zweryfikowania przekazanych informacji oraz przedłożenia zadeklarowanej przez niego faktury zakupu. W dniu czerwca 2019 r. w siedzibie tutejszej stacji stawiał się właściciel firmy i nie przedłożył faktury zakupu przedmiotowego produktu. Z uwagi na brak możliwości ustalenia źródła pochodzenia przedmiotowego produktu oraz nie wykonywania przez Stronę czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności wynikającego z obowiązku określonego w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności właściciela ukarano grzywną w drodze mandatu karnego na kwotę 300 zł.

Współpraca z Wojskową Inspekcją Weterynaryjną

W 2019 r. na prośbę Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej z Wrocławia, w związku z organizowanymi obchodami Wojska Polskiego w Katowicach i żywieniem ok. 880 żołnierzy w stołówce studenckiej w Gliwicach przeprowadzono wspólną kontrolę sanitarną. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarnych, niemniej w korytarzu komunikacyjnym w pomieszczeniach parterowych budynku stwierdzono brudne ściany oraz część uchwytów przy urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych wymagała wymiany. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach wydał decyzję administracyjną represyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązków wynikających z decyzji.

Skargi i Wnioski

W Sekcji Higieny Żywności i Żywienia w 2019 r. ogółem zgłoszono **189 interwencji**, w tym 85 na zakłady usytuowane na terenie miasta Gliwice. Przeprowadzono ogółem 220 kontroli interwencyjnych, w 12 przypadkach spraw nie rozpatrzono z uwagi na brak możliwości tj. obiekt został zlikwidowany lub np. nie stwierdzono prowadzenia działalności we wskazanym miejscu.

W wyniku przeprowadzonych kontroli za potwierdzone nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnego nałożono 97 mandatów karnych na kwotę 20750 zł oraz wydano 14 decyzji administracyjnych, w tym na terenie miasta Gliwice nałożono 57 mandatów na kwotę 12250 zł

W 2019 r. spośród 85 rozpatrzonych interwencji, 41 uznano za uzasadnione.

Interwencje zgłaszane do Sekcji HŻŻiPU w 2019 r. dotyczyły głównie:

- wprowadzania do obrotu przeterminowanych środków spożywczych,
- niehigieniczną sprzedaż środków spożywczych,
- niewłaściwy stan higieniczno - sanitarny pomieszczeń zakładu,
- sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości w tym mięsa i wędlin o nieprawidłowych cechach organoleptycznych tj. nieświeży zapach oraz nietypowa konsystencja,
- niewłaściwą jakość produktów oraz potraw w zakładach żywienia zbiorowego otwartego np. o niewłaściwych cechach sensorycznych.

W związku ze złożonymi wnioskami o interwencje w sklepach sieci Biedronka, przeprowadzono kontrole sanitarne w 20 sklepach zlokalizowanych na terenie miasta Gliwice.

W wyniku przeprowadzonych kontroli ww. sklepach za stwierdzone uchybienia sanitarno – porządkowe ogółem nałożono 14 mandatów karnych na kwotę 3800 zł oraz na poprawę stanu technicznego wydanych zostanie 5 decyzji administracyjnych represyjnych.

Do najczęściej stwierdzonych uchybień stanu sanitarnego należały między innymi:

- zbyt duża masa towarowa, w tym artykułów przemysłowych utrudniająca utrzymanie czystości i porządku na sali sprzedaży i w pomieszczeniach magazynowych,
- brudne urządzenia chłodnicze i mroźnie oraz regały,
- stanowiska do krojenia owoców i warzyw nieuporządkowane,
- brudne wózki i koszyki dla klientów,
- otoczenie sklepu od strony dostawy środków spożywczych zaśmiecone.

Ponadto stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego:

- brudne ściany i sufity,
- zniszczone urządzenia chłodnicze,

- posadzki uszkodzone trudne do utrzymania w czystości.

Ocena i wnioski końcowe

Działalność Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gliwicach w 2019 r. miała za zadanie sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością produkowanych i wprowadzanych do obrotu, poprzez prowadzenie efektywnej działalności kontrolnej w podległych zakładach. Głównym zmierzaniem było wyegzekwowanie przestrzegania obowiązujących przepisów prawa krajowego i europejskiego w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz kosmetyków.

W wyniku prowadzonego bieżącego nadzoru stwierdzono, że stan sanitarny zakładów utrzymuje się na tym samym poziomie. Potwierdzeniem powyższego faktu jest porównanie wynikowości kontroli w stosunku do roku ubiegłego. W 2018 r. wynikowość wynosiła 31,18% natomiast w ocenianym okresie wynosił 30,54 %, co może świadczyć o nadal występujących nieprawidłowościach w zakładach. Ponadto na zmniejszoną ilość kontroli planowanych ma przedstawiona wyżej trudna sytuacja kadrowa. Procent próbek kwestionowanych z **4,9 %** uległ zmniejszeniu do **1,4 %**.

W związku z wprowadzeniem od 14.12.2019 r. nowych procedur urzędowej kontroli żywności w znacznym stopniu zmieni się zakwalifikowanie zakładów po dokonanej ocenie na podstawie arkusza oceny zakładu. Biorąc pod uwagę profil działalności zgodnie z kategoryzacją zakłady dotychczas o niskim i średnim ryzyku zostaną zakwalifikowane automatycznie jako zakłady o wysokim ryzyku. Ponadto zgodnie z procedurą urzędowej kontroli żywności wprowadzono obowiązek stosowania listy pytań kontrolnych, które dotychczas stosowano sporadycznie. Powyższe narzuca zwiększenie częstotliwości kontroli oraz wydłuża czas ich trwania przy braku odpowiedniej ilości pracowników.

Nadal realnym problemem jest prowadzenie sprzedaży przez Internet, a szczególnie na **portalu Allegro** środków spożywczych w tym suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz kosmetyków. Prowadzenie postępowania wyjaśniającego ww. w sprawach jest znacznie utrudnione i długotrwałe z uwagi na trudność ustalenia osoby odpowiedzialnej i wyegzekwowania stosownej dokumentacji. Powyższe sprawy niejednokrotnie wymagają współdziałania kilku właściwych terenowo Powiatowych Stacji Sanitarno - Epidemiologicznych.

Liberalizacja przepisów prawnych dotyczących rolniczego handlu detalicznego oraz tzw. kuchni domowych i obowiązującego wyłącznie wpisu do rejestru, staje się realnym problemem w zakresie bezpieczeństwa produkowanej żywności. Produkcja w nieustalonym czasie pod indywidualne zamówienia znacznie będzie utrudniała możliwość przeprowadzenia kontroli „ad hoc”.

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych dla miasta Gliwice za rok 2019

PIS w roku 2019 kontynuowała wielokierunkową działalność w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych.

Analizę sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych i pasożytniczych w mieście Gliwice za rok 2019 przeprowadzono w oparciu o roczne sprawozdania o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia Mz-56.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych na terenie miasta Gliwice zostały przedstawione w formie tabelarycznej [tab. nr 1].

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w mieście Gliwice w 2019 r. należy uznać za dobrą, nie zanotowano znaczących zmian. Nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, zaś wzrost liczby zachorowań na niektóre choroby zakaźne, przebiegał podobnie jak w latach ubiegłych miał charakter sezonowy lub był kontynuacją obserwowanych wcześniej trendów wieloletnich.

Od szeregu lat obserwuje się tendencję spadkową w występowaniu wielu chorób zakaźnych a od kilku lat niektórych chorób nie rejestruje się tj. błonica, porażenie dziecięce. Nie odnotowano również zachorowań na szczególnie groźne choroby zakaźne tj. dżumę, wąglik, wściekliznę oraz wirusowe gorączki krwotoczne.

Stale obserwuje się kontynuację korzystnych tendencji zapadalności na te choroby zakaźne, którym można zapobiegać przez szczepienia w tym objęte programem szczepień obowiązkowych. Nadzór nad tą grupą chorób jest szczególnie ważny ze względu na to, iż dane o zapadalności na te choroby mają bezpośrednie przełożenie na politykę szczepień.

Spowodowało to spadek zachorowań na choroby m.in. różyczkę, krztusiec.

Systematyczna analiza zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne umożliwiła wdrożenie działań przeciwepidemicznych i zwiększenie zdrowotnego bezpieczeństwa mieszkańców.

Ogółem w mieście Gliwice w 2019 r. odnotowano **25974** zachorowań na choroby zakaźne z czego 96% stanowiły zachorowania na grypę i schorzenia grypopodobne.

Ogólna liczba zachorowań w porównaniu z rokiem 2018 (**28646**– zachorowań) zmalała o ok.9%.

W 2019 r. przeprowadzono 571 wywiadów epidemiologicznych. Nadzorem epidemiologicznym objęto 107 osób z kontaktu z chorymi.

Liczba osób hospitalizowanych nieznacznie spadła.

W 2019 r. hospitalizowano 268 osób (w 2018 –hospitalizowano 285 osób), co stanowiło 1 % wszystkich chorych.

W 2019 r. dominowały zachorowania na grypę i schorzenia grypopodobne oraz choroby wieku dziecięcego tj. ospa wietrzna, płonica, które cechują się cyklicznością wzrostu zachorowań i występowaniem cyklicznych epidemii wyrównawczych. Ponadto w odniesieniu do roku ubiegłego odnotowano wzrost zapadalności m.in. w przypadku zachorowań na m.in. biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowego o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu oraz wirusowe zakażenia jelitowe.

W 2019 r. odnotowano 3 zgony z powodu choroby zakaźnej. Śmiertelność z powodu chorób zakaźnych była porównywalna z rokiem 2018 w którym odnotowano 3 zgony.

Powodem 2 zgonów było zachorowanie na grypę A/H1N1v oraz 1 zgon spowodowany gruźlicą płuc.

Grypa i jej powikłania w układzie krążenia i oddychania stanowią poważny problem zdrowia publicznego. Powoduje ona również duże straty ekonomiczne związane z absencją chorobową. Walka z grypą nie jest łatwa z uwagi na rozsianie źródeł zakażenia, występowanie postaci poronnych choroby oraz wysokiej zjadliwości wirusa. Nadzór epidemiologiczny nad grypą prowadzony jest w ciągu całego roku, ze szczególnym wzmożeniem nadzoru wirusologicznego w okresie zwiększonej liczby zachorowań, która zwykle trwa od września do kwietnia.

Na terenie miasta Gliwic nastąpił spadek liczby zachorowań o ok. 8%. Problemem pozostaje niski odsetek potwierdzonych rozpoznań grypy. W 2019 r. odnotowano 11 zachorowań na grypę potwierdzoną badaniami laboratoryjnymi. Rejestruje się zachorowania przebiegające pod postacią zespołów objawów klinicznych tj. zachorowania grypopodobne lub ostre zakażenia górnych dróg oddechowych. Szczepienia przeciw grypie zmniejszają prawdopodobieństwo zachorowania, hospitalizacji i zgonu z powodu tej choroby jak również zmniejszają koszty ponoszone na jej leczenie a także korzystnie wpływają na zdrowie całej populacji.

Pomimo spadku ilości zachorowań na gruźlicę stanowi ona poważny problem dla zdrowia publicznego. Czynnikiem ryzyka szerzenia się gruźlicy oraz pojawiania się groźnego dla zdrowia zjawiska lekooporności są przede wszystkim:

- przerywanie leczenia gruźlicy
- prowadzenie leczenia gruźlicy bez mikrobiologicznej weryfikacji lekooporności prątków gruźliczych

- stosowanie leczenia przeciwpłukowego niezgodnie z zaleceniami.

Pomimo obserwowanej wysokiej zapadalności osób starszych o niskim statusie społecznym i niedostatecznych warunkach bytowych odnotowuje się również zachorowania wśród osób młodych pracujących zawodowo. Osoby te często lekceważą swój stan zdrowia, nie korzystają z porad lekarskich i zwolnienia lekarskiego w obawie przed utratą pracy.

Kolejnym problemem zdrowia publicznego są zakażenia krwiopochodne wirusowe, tj. zapalenia wątroby typu B i C. Spośród nich najpoważniejszy problem epidemiologiczny stanowi wirusowe zapalenie wątroby typu C. Z uwagi na brak metod zapobiegania zakażeniom HCV w drodze szczepień ochronnych, szerzeniu się zachorowań na WZW typu C można zapobiec jedynie w drodze działań nieswoistych polegających na wdrażaniu i utrzymywaniu wysokich standardów higieniczno-sanitarnych wykonywanych świadczeń zdrowotnych oraz zabiegów o charakterze niemedycznym przebiegających z naruszeniem ciągłości tkanek, jak również poprzez działania o charakterze profilaktyczno-edukacyjnym. Inspekcja Sanitarna podejmuje działania w zakresie uregulowań prawnych jak i w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego, mające na celu poprawę warunków sanitarnych udzielania świadczeń zdrowotnych oraz w zakresie sterylizacji narzędzi i dezynfekcji pomieszczeń oraz urządzeń.

Sytuacja epidemiologiczna zakażeń WZW typu B jest kształtowana przede wszystkim przez możliwość czynnego uodpornienia, gdzie istotną sprawą jest utrzymanie wysokiego poziomu zaszczepienia przeciwko WZW B.

Problemy związane z zakażeniami wirusami hepatotropowymi wymagają usprawnienia działań profilaktycznych zmierzających do poprawy bezpieczeństwa procedur medycznych związanych z higieną i jakością sterylizacji oraz poprawy wykrywania wcześniej nabytych zakażeń. W ramach działań edukacyjnych PPIS w Gliwicach bierze czynny udział w realizacji projektu „Zapobiegania zakażeniom HCV” dotyczącej dystrybucji materiałów informacyjnych i edukacyjnych mających na celu zwiększenie świadomości społeczeństwa.

Spośród zatruc i zakażeń pokarmowych dominującymi są zakażenia o etiologii wirusowej przede wszystkim zachorowania wywołane przez rotawirusy oraz biegunki o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu. Natomiast w zakresie bakteryjnych zatruc i zakażeń pokarmowych dominowały zakażenia wywołane przez odzwierzęce pałeczki z rodzaju *Salmonella* oraz *Clostridium difficile*.

Istotnym problemem w zakresie zatruc i zakażeń pokarmowych są zachorowania u dzieci do lat dwóch, a więc w przedziale wieku, w którym biegunki mogą mieć groźny przebieg prowadząc do ciężkiego odwodnienia oraz do zaburzeń elektrolitowych.

Oświata zdrowotna ma wpływ na kształtowanie zachowań prozdrowotnych na rzecz zwiększania higieny osobistej, otoczenia oraz higieny przygotowania posiłków.

Do zachorowań dochodzi niemal wyłącznie w środowisku domowym. Jednakże na terenie miasta Gliwice odnotowano 1 przypadek wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego wywołanego pałeczkami *Salmonella* w placówce oświatowej.

Na terenie miasta Gliwice stale prowadzony jest aktywny nadzór nad ostrymi porażeniami wiotkimi, które są poddawane diagnostyce wirusologicznej dla celów nadzoru epidemiologicznego oraz w celu wykluczenia wirusa polio. Nadzór polega na telefonicznym, cotygodniowym kontakcie z oddziałami neurologii ze szczególnym uwzględnieniem oddziałów neurologii dziecięcej a w przypadku podejrzenia zachorowania pobierania i przesyłania do badań laboratoryjnych do NIZP-PZH próbek kału. Od lat nie odnotowano żadnego przypadku zachorowania na Ostre Porażenie Wiotkie (OPW).

Na poprawę zgłaszalności chorób zakaźnych niewątpliwie ma wpływ porozumienie ramowe zawarte pomiędzy Śląskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym (dalej: ŚPWIS) i Narodowym Funduszem Zdrowia (dalej: NFZ).

PPIS w Gliwicach co kwartał otrzymuje informacje, dotyczące liczby chorób zakaźnych zgłaszanych przez zakłady opieki zdrowotnej do NFZ. Powyższe dane są wnikliwie analizowane i porównywane z liczbą chorób zakaźnych zgłaszanych przez poszczególne zakłady opieki zdrowotnej do PSSE w Gliwicach.

W związku z powyższym, do kierowników poszczególnych zakładów opieki zdrowotnej w których stwierdzono niezgodności w liczbie chorób zakaźnych zgłoszonych do NFZ i PSSE w Gliwicach, wysłała się pisma wnoszące o sprostowanie powstałych nieścisłości.

W związku z zaistnieniem zagrożenia dla zdrowia publicznego związanym ze stosowaniem nowych narkotyków tzw. dopalaczy PPIS w Gliwicach sprawuje bieżący nadzór nad zatruciami środkami zastępczymi. Na podstawie informacji przekazywanych z placówek służby zdrowia sporządzane są dzienne i tygodniowe raporty o zatruciach, hospitalizacjach oraz zgonach spowodowanych środkami zastępczymi co pozwala na monitorowanie i możliwość szybkiego reagowania na wzrost liczby przypadków zatruc środkami zastępczymi. Na terenie miasta Gliwice w 2019 r. odnotowano 37 przypadki.

Podsumowując

Z grupy chorób zakaźnych objętych w Polsce zgłaszaniem należy przede wszystkim zwrócić uwagę na sytuację epidemiologiczną chorób podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym oraz chorób przenoszonych poprzez naruszenie ciągłości tkanek.

Korzystna sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych nie zwalnia z konieczności systematycznego monitorowania zachorowań i prowadzenia aktywnego nadzoru epidemiologicznego nad tymi chorobami.

Pomyślna sytuacja może być utrzymana w przyszłości pod warunkiem:

- kontynuowania szczepień ochronnych
- realizacji programu eradykacji poliomyelitis i eliminacji odry
- zwrócenia uwagi na wczesne wykrywanie chorych i zakażonych, ich zgłaszanie i rejestracje umożliwiające szybkie podjęcie postępowania leczniczego i przeciw epidemicznego – zwłaszcza dotyczy to chorób rzadko występujących lub tych, które mogą być zawleczone do Polski
- zwiększenie dostępu do badań diagnostycznych – określenie czynnika etiologicznego choroby, która ma wpływ nie tylko na postępowanie terapeutyczne ale także na profilaktykę przeciwepidemiczną.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych na terenie miasta Gliwice zostały przedstawione w formie tabelarycznej [tab. nr 1].

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie poszczególnych chorób zakaźnych

ZATRUCIA POKARMOWE I ZAKAŻENIA JELITOWE

Zatrucia i zakażenia pokarmowe stanowią ważny wskaźnik stanu higieny żywności, zarówno jeśli chodzi o jej przygotowanie, transport i składowanie, jak i higienę przyrządzania i spożywania potraw. Mimo obserwowanej w tym zakresie poprawy w ostatnich latach nadal zatrucia i zakażenia pokarmowe stanowią poważny problem zdrowia publicznego.

Biegunki i zatrucia pokarmowe stanowią nadal istotną przyczynę chorobowości u dzieci do lat dwóch. W większości przypadków były one spowodowane zakażeniami wirusowymi zwłaszcza rotawirusami.

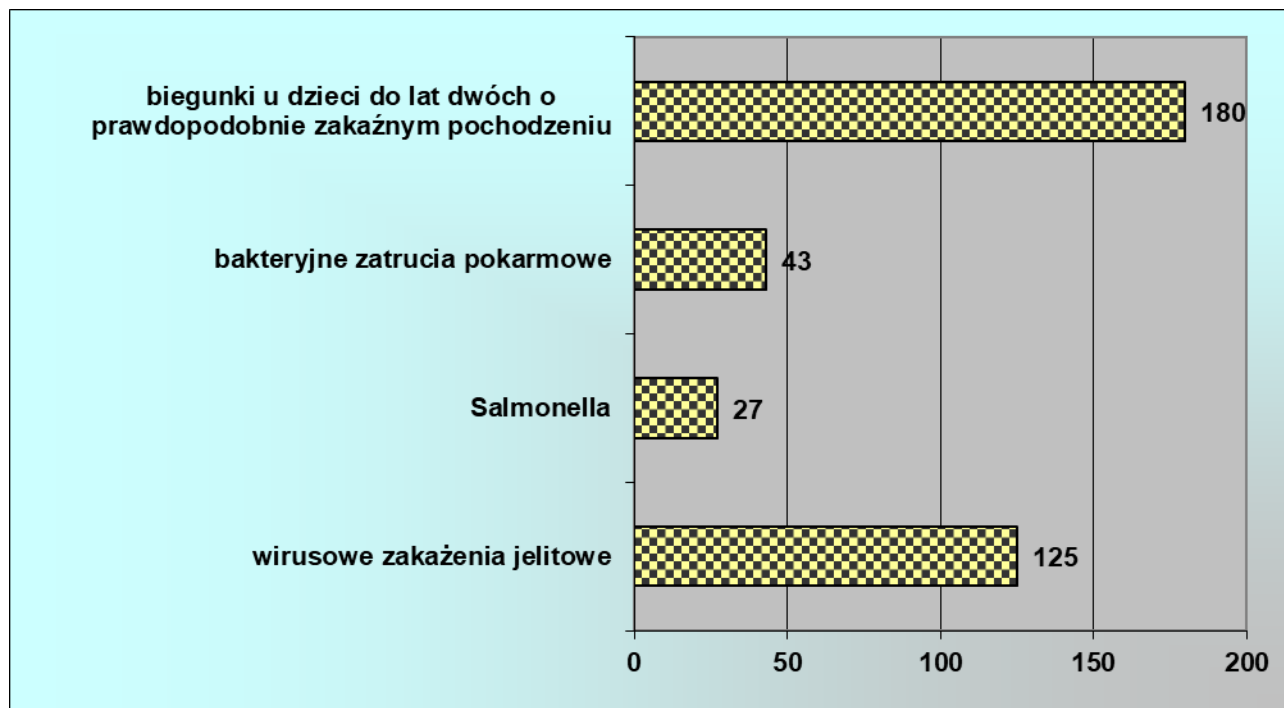
'tab. nr 1 Liczba zachorowań oraz zapadalność na choroby zakaźne podlegające zgłoszeniom w ramach nadzoru epidemiologicznego w 2019 r. i 2018 r. w Gliwicach

Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2019r	Zapadalność na 100 000 ludności w 2019r	Liczba zachorowań w 2018r	Zapadalność na 100 000 ludności w 2018r	Spadek/wzrost zapadalności
Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	180	105,28	150	86,77	+ 18,51
Wirusowe zakażenia jelitowe	125	73,11	110	63,63	+ 9,48
Gruźlica	48	28,07	41	23,72	+ 4,35
Odra	4	2,34	1	0,58	+ 1,76
<i>Streptococcus pneumoniae</i>	1	0,58	0	0	+ 0,58
Krzusiec	1	0,58	0	0	+ 0,58
<i>Neisseria meningitidis</i>	0	0	1	0,58	- 0,58
WZW A	0	0	1	0,58	- 0,58
Bakteryjne zakażenia jelitowe	43	25,15	45	26,03	- 0,88
WZW B	8	4,68	10	5,78	- 1,1
Różyczka	3	1,75	6	3,47	- 1,72
<i>Streptococcus pyogenes</i>	59	34,51	64	37,02	- 2,51
Inne Neuroinfekcje	9	5,26	14	8,09	- 2,83
WZW C	7	4,09	13	7,52	- 3,43
Świnka	6	3,51	13	7,52	- 4,01
Salmonelozy	27	15,79	73	42,22	- 26,43
Borelioza	32	18,72	84	48,59	- 29,87
Płonica	98	57,32	186	107,59	- 50,27
Ospa wietrzna	320	180,17	685	396,24	- 209,07
Grypa	24927	14580,09	27086	15667,97	- 1087,88

Dominują tutaj zatrucia pokarmowe i zakażenia żołądkowo – jelitowe w tym wirusowe, bakteryjne i nie określone oraz biegunki o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu [rys. nr 1]. Główną przyczyną bakteryjnych zatruc pokarmowych w analizowanym czasie były zakażenia wywołane odzwierzęcymi pałeczkami *Salmonella*.

Głównym problemem w zakresie zatruc i zakażeń pokarmowych jest niedodiagnozowanie. Laboratoryjne badania diagnostyczne są przeprowadzane głównie w sytuacji, gdy osoba chora jest hospitalizowana bądź leczona ambulatoryjnie a objawy pomimo wdrożonego leczenia utrzymują się nadal. Natomiast osoby z nieżytem żołądkowo-jelitowym leczone ambulatoryjnie o łagodnym przebiegu nie są kierowane na badania laboratoryjne kału.

W związku z powyższym ok. 48% wszystkich zatruc i zakażeń pokarmowych stanowią biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w których nie przeprowadzono odpowiednich badań diagnostycznych celem ustalenia etiologii zachorowania.



rys. nr 1 Liczba zakażeń i zatruc pokarmowych w 2019 r.

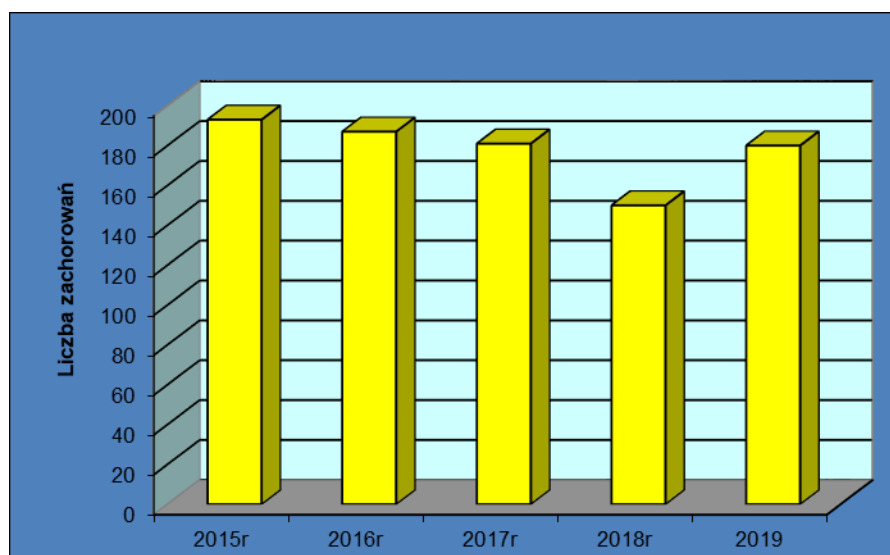
Biegunki i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu

Biegunka w szczególności u dzieci może powodować poważne konsekwencje zdrowotne - odwodnienie organizmu i zaburzenia metaboliczne. Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu zwykle nie są potwierdzane badaniami bakteriologicznymi i stanowią one poważną słabość nadzoru epidemiologicznego.

W **2019 r.** odnotowano **180** przypadków biegunek, w tym **28** dzieci do lat dwóch. Hospitalizowano 21 osób, w tym 10 dzieci.

W **2018 r.** zarejestrowano **150** zachorowań, w tym **27** dzieci do lat dwóch. Hospitalizowano 22 osób, w tym 8 dzieci.

Na ogół zachorowania mają łagodny przebieg o czym świadczy niewielki odsetek hospitalizacji, w związku z tym chorzy leczeni są ambulatoryjnie, a badania diagnostyczne nie są wykonywane. Na przestrzeni ostatnich 5 lat obserwuje się liczbę zachorowań utrzymuje się na podobnym poziomie [rys. nr 2].



rys. nr 2 Liczba zachorowań na biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu w latach 2015-2019

Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe

Wirusowe zakażenia jelitowe w okresie niemowlęcym i wczesnodziecięcym objawiające się najczęściej w postaci ostrej biegunki, stanowią poważny problem epidemiologiczny i terapeutyczny. Głównym czynnikiem etiologicznym wirusowych infekcji jelitowych są zakażenia rotawirusowe. Rotawirusy zakażają głównie dzieci przed 5 rokiem życia, nawet w krajach rozwiniętych, gdzie poziom higieny jest relatywnie wysoki. Infekcje rotawirusowe stanowią nie tylko poważny problem zdrowotny, ale również społeczno-ekonomiczny. Ze względu na wysoką zapadalność koszty leczenia są wysokie, a choroba dziecka to nie tylko koszty medyczne, ale również absencja rodzica w pracy. Do rozwiązania problemu infekcji rotawirusowych mogłoby przyczynić się szersze stosowanie szczepień zalecanych przeciwko rotawirusom. W 2019 r. przeciwko rotawirusom zaszczepiono 672 dzieci.

Liczba zachorowań na wirusowe zakażenie jelitowe uległa wzrostowi o ok. 12%.

W **2019 r.** zarejestrowano **125** zachorowań na wirusowe zakażenie jelitowe, w tym 53 dzieci do lat dwóch. Hospitalizowano ogółem **105** osób, w tym **52** dzieci do lat dwóch.

W **2018 r.** odnotowano **110** przypadków, w tym **55** dzieci do lat dwóch. Hospitalizowano ogółem 92 osób, w tym 53 dzieci do lat dwóch.

Połowę wszystkich zachorowań stanowią zachorowania wywołane przez rotawirusy. W 2019 r. 70 zachorowań wywołanych było przez rotawirusy, 19 zachorowań przez norowirusy, 15 zachorowań wywołanych przez adenowirusy a 21 zachorowań sklasyfikowano jako wirusowe zakażenia jelitowe inne określone i nie określone.

Wszyscy chorzy na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, norowirusy i adenowirusy zostali hospitalizowani.

Na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy zachorowały głównie dzieci w wieku od 0 do 4 lat, które nie były szczepione przeciwko rotawirusom.

Zachorowania te wystąpiły głównie u osób dorosłych leczonych ambulatoryjnie, u których nie wykonano badań diagnostycznych, a rozpoznanie postawiono na podstawie objawów klinicznych.

W 2019 r. odnotowano ognisko zakażenia szpitalnego wywołanego przez rotawirusy u pacjentów hospitalizowanych w Klinice Transplantacji Szpiku i Onkohematologii Centrum Onkologii – Instytut im. M. Skłodowskiej-Curie Oddział w Gliwicach ul. Wybrzeże Armii Krajowej 15.

Zakażenie wystąpiło u 14 osób a 51 było narażonych na zakażenie. Wszyscy pacjenci byli hospitalizowani w związku z chorobą nowotworową, a objawy chorobowe ze strony układu pokarmowego wystąpiły w trakcie hospitalizacji. W trakcie trwania ogniska epidemicznego 2 osoby zmarły, przyczyną zgonu była choroba podstawowa. Badania mikrobiologiczne - potwierdziły obecność *rotawirusów* w kale. Nie odnotowano zachorowań u osób z personelu. Osoby chore zostały izolowane lub kohortowane. W związku z zaistniałą sytuacją Dyrekcja Szpitala podjęła decyzję o czasowym wstrzymaniu przyjęć pacjentów do Kliniki. Przeprowadzono szkolenia dla personelu dotyczące izolacji chorych zakażonych oraz higieny rąk, ponadto wzmożono reżim sanitarny w zakresie mycia i dezynfekcji rąk oraz powierzchni.

Salmonelozy

Salmonelozy są nadal najczęściej rejestrowaną jednostką chorobową wśród chorób bakteryjnych przebiegających z nieżytem żołądkowo-jelitowym. Najczęstszym źródłem zakażeń pałeczkami *Salmonella* były skażone, jaja i produkty je zawierające, mięso drobiowe, wołowe. Głównym

powodem występowania chorobotwórczych drobnoustrojów w spożywanej żywności była nieodpowiednia obróbka termiczna, brak dbałości o higienę przygotowania potraw, niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym nieprzestrzegania warunków chłodzenia.

W zakresie zachorowań na salmonelozę zarejestrowano znaczący spadek o ponad 60 %.

W **2019 r.** odnotowano **27** zachorowań na zatrucie pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella* - z czego **12** osób wymagało hospitalizacji. Ponadto odnotowano 1 przypadek posocznicy wywołanej przez pałeczki *Salmonella*.

W **2018 r.** odnotowano **73** zachorowania na zatrucie pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella* - z czego 21 osób wymagało hospitalizacji.

Zapadalność jest wyższa u mężczyzn niż u kobiet.

Podobnie jak w latach ubiegłych najczęstszym czynnikiem etiologicznym była *Salmonella* z gr *D enteritidis* i stanowiła ponad 99% wszystkich zachorowań.

Zachorowania wystąpiły głównie w okresie od lipca do września.

W ramach działań przeciwepidemicznych nadzorem epidemiologicznym objęto 71 osób ze styczności, badania laboratoryjne kału przeprowadzono u 42 osób ze styczności z chorymi, w wyniku czego wykryto 4 osoby z bezobjawowym nosicielstwem pałeczek *Salmonella*.

Zanotowano ognisko zatrucia pokarmowego dzieci uczęszczających do żłobka. Na zatrucie pokarmowe było 35 dzieci w wieku od 1 do 3 lat. Spośród dzieci w liczbie 13 osób, u których wystąpiły objawy chorobowe uzyskano 9 wyników dodatnich potwierdzających zakażenie pałeczkami *Salmonella enteritidis* i 4 wyniki ujemne. Spośród dzieci w liczbie 22 osób, u których nie wystąpiły objawy gastryczne, dodatnie wyniki uzyskano u 2 dzieci (*Salmonella enteritidis*), u pozostałych 20 dzieci uzyskano wyniki ujemne. Badania bakteriologiczne kału wykonano u 7 osób z personelu pedagogicznego oraz 19 osób z personelu kuchni. Żadna z tych osób nie uskarżała się na objawy ze strony układu pokarmowego. Wyniki badań mikrobiologicznych kału – ujemne.

Ze względu na wiek dzieci nie było możliwe zweryfikowanie spożycia konkretnych pokarmów podawanych zgodnie z przedłożonym jadłospisem. Nie ustalono źródła zakażenia.

Pozostałe zachorowania wystąpiły w środowiskach rodzinno – domowych. Przypuszczać można, że przyczynami tego stanu były również zaniedbania higieny i błędy związane z niewłaściwym przechowywaniem gotowych potraw, błędy technologiczne w przygotowywaniu posiłków i nie poddawaniu żywności odpowiedniej obróbce termicznej, a także nie przestrzeganie wymogów sanitarno- higienicznych.

Bakteryjne zakażenia jelitowe

Zapadalność na bakteryjne zakażenia pokarmowe pozostaje na podobnym poziomie jak w roku ubiegłym.

W **2019 r.** zarejestrowano **43** przypadki bakteryjnych zakażeń jelitowych w tym **41** wywołanych przez *Clostridium difficile*, **1** wywołane przez *Campylobacter jejuni* oraz **1** zachorowanie na nieokreślone zakażenia jelitowe.

W **2018 r.** odnotowano **45** przypadków bakteryjnych zakażeń jelitowych w tym **43** wywołanych przez *Clostridium difficile*.

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

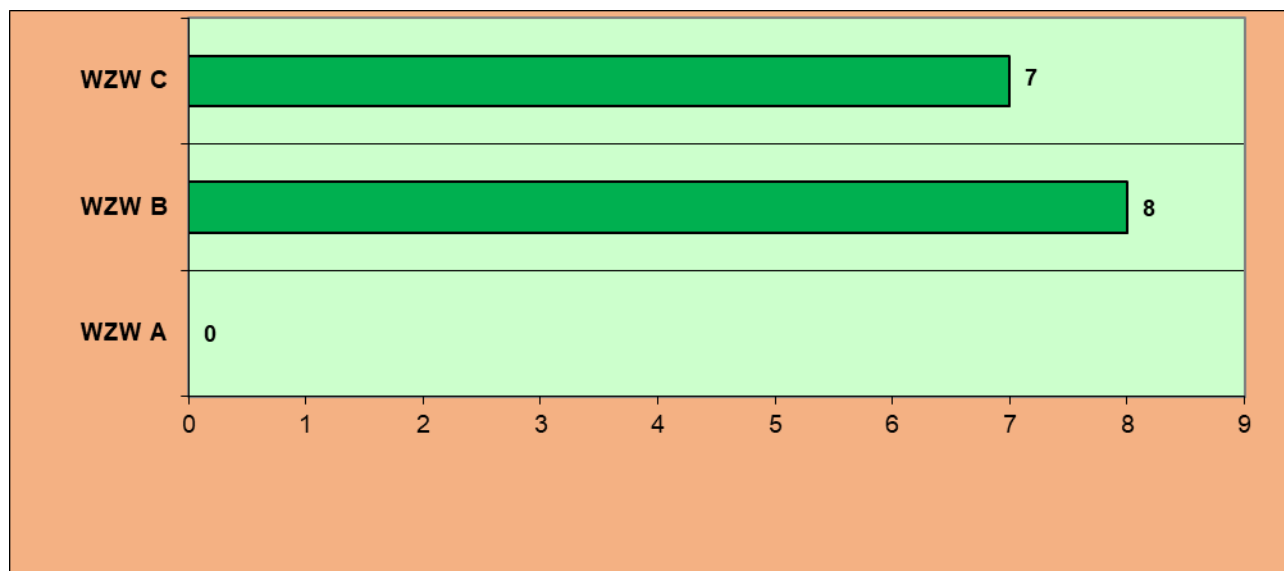
Kolonizacja *Clostridium difficile* jest szczególnie częsta w warunkach szpitalnych.

Zakażenia najczęściej występują u chorych leczonych przeciwbakteryjnie lub przeciwnowotworowo w ciągu 8 tygodni poprzedzających wystąpienie objawów. Podeszły wiek chorego jest najważniejszym czynnikiem rozwoju objawowego zakażenia a także ciężkiego i powikłanego przebiegu choroby. Ponadto istotnymi czynnikami są: czas trwania leczenia szpitalnego oraz kontakt z innymi osobami zakażonymi *Clostridium difficile* w przebiegu hospitalizacji.

WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY

Ważny problem zdrowia publicznego stanowią wirusowe zapalenia wątroby. Ze względu na przewlekły charakter tych zakażeń liczba osób zakażonych wirusami zapalenia wątroby stanowi poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego oraz narastający problem związany z leczeniem ciężkich powikłań.

Jednakże spośród wirusowych zapaleń wątroby najpoważniejszy problem epidemiologiczny stanowi WZW typu C [rys. nr 3], przeciw któremu nie ma skutecznej szczepionki.



rys. nr 3 Liczba zachorowań na WZW w 2019 r.

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W **2019 r.** odnotowano **8** przypadków przewlekłego WZW typu B. Hospitalizowano 1 osobę.

W **2018 r.** zarejestrowano **10** przypadków zachorowań na przewlekłe WZW typu B.

Ostrych przypadków nie zanotowano.

Liczba zachorowań utrzymuje się na podobnym poziomie [rys. nr 4].

Zapadalność jest ponad dwukrotnie wyższa u mężczyzn niż u kobiet.

Zachorowania wystąpiły tylko wśród osób dorosłych, nie odnotowano zachorowań wśród dzieci i młodzieży. Najwięcej zachorowań odnotowano u osób pomiędzy 40 a 65 rokiem życia.

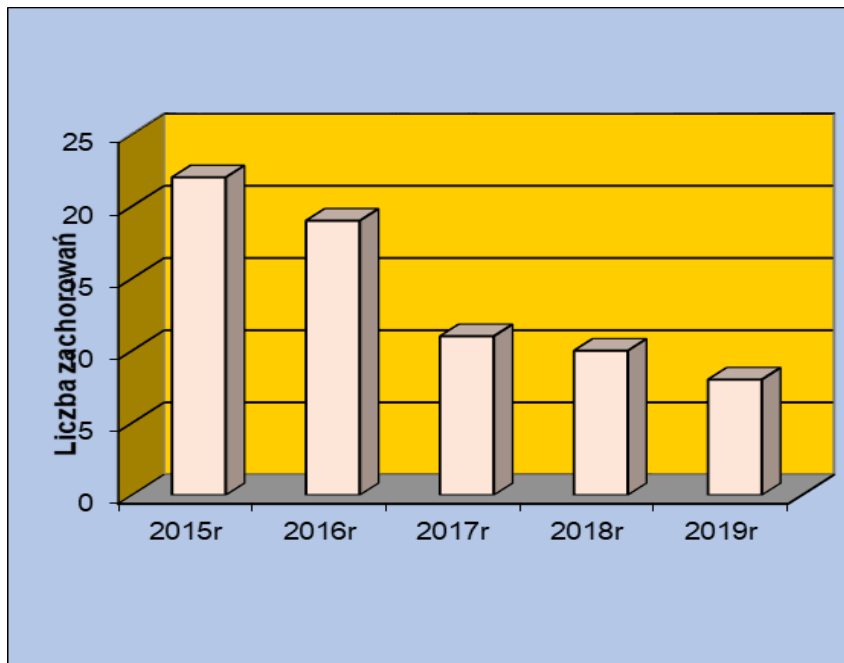
Żadna z osób nie była zaszczepiona przeciwko WZW B. U 88% chorych nie wystąpiły objawy chorobowe. Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, iż większość chorych korzystało z usług medycznych związanych z naruszeniem ciągłości tkanek. U 2 osób odnotowano zachorowania na WZW B u osób z kontaktu domowego.

Osoby ze styczności z chorymi na WZW B zostały objęte nadzorem epidemiologicznym oraz skierowane pod nadzór lekarski celem zaszczepienia przeciwko WZW B. W 2019 r. nadzorem epidemiologicznym objęto 12 osób.

Nie odnotowano zachorowań u pracowników służby zdrowia.

Wpływ na zapadalność na WZW B ma przede wszystkim wprowadzenie do Programu Szczepień Ochronnych obowiązkowych szczepień przeciwko WZW typu B.

Ponadto ze względu na wzrost zachorowań nabywanych drogą pozamedyczną uzasadnionym jest również zalecanie szczepień ochronnych osobom nieszczepionym szczególnie narażonych na zakażenie ze względu na styl życia.



rys. nr 4 Liczba zachorowań na WZW typu B w latach 2015 – 2019

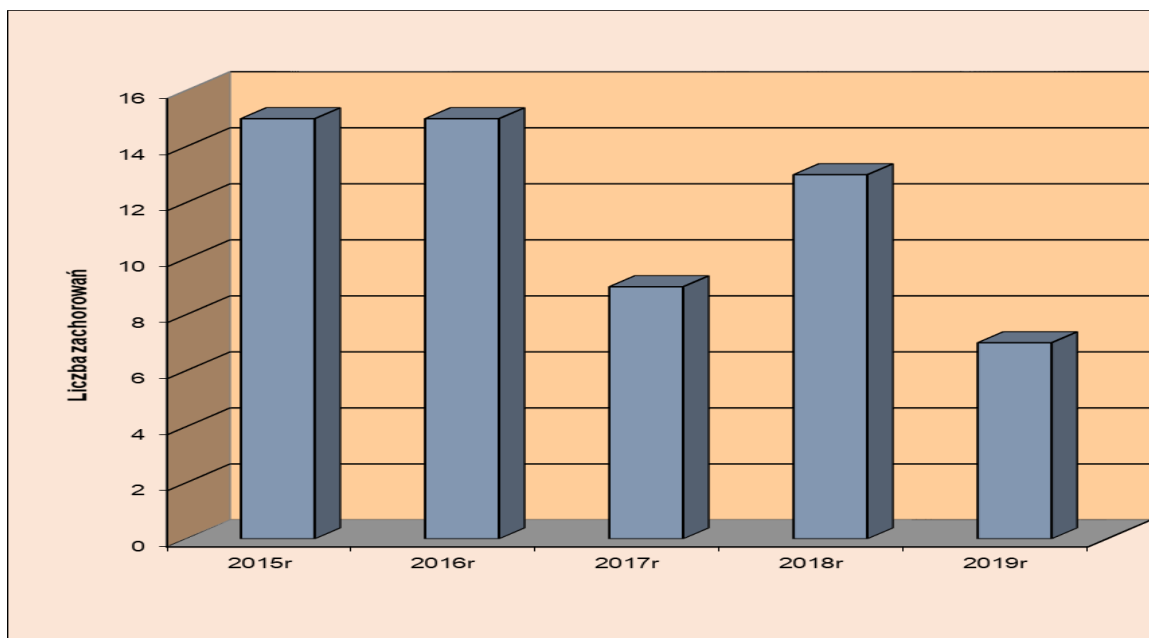
Wirusowe zapalenie wątroby typu C

Rejestrowane w 2019 r. zakażenia WZW C w większości przypadków przebiegały bezobjawowo czasami z podwyższonym poziomem transaminaz, rzadziej są to przypadki objawowe.

Przebieg WZW typu C jest bardziej skryty niż inne typy WZW. Prawie wszystkie zarejestrowane zachorowania miały charakter przewlekły. Bezobjawowy i przewlekły charakter tej choroby powoduje, że chorzy zbyt późno trafiają pod opiekę medyczną, co może być przyczyną groźnych dla zdrowia powikłań w postaci marskości wątroby i pierwotnego raka wątroby.

Zakażenia WZW C przebiegały w 85% bezobjawowo. Z tego powodu zakażenia HCV są rozpoznawane najczęściej w trakcie badań przesiewowych, badań ciężarnych lub w przypadku diagnostyki podwyższonych wartości transaminaz.

Liczba zachorowań na WZW typu C uległa spadkowi [rys. nr 5]. W 2019 r. zarejestrowano 7 przypadków zachorowań. W 2018r odnotowano 13 zachorowań.



rys. nr 5 Liczba zachorowań na WZW typu C w latach 2015–2019

Zapadalność jest wyższa u mężczyzn. Żadna z osób nie wymagała leczenia szpitalnego.

Największą liczbę zachorowań odnotowano u osób od 35-65 lat.

Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika iż, wszyscy chorzy korzystali z usług medycznych związanych z naruszeniem ciągłości tkanek.

Odnotowano 1 zachorowanie wśród pracowników branży medycznej.

2 osobom wydano skierowanie do zaszczepienia p/WZW B, pozostałe osoby były szczepione przeciwko WZW B.

Wszystkie przypadki zostały potwierdzone badaniami genetycznymi potwierdzającymi obecność kwasu nukleinowego wirusa HCV.

Z uwagi na brak metod zapobiegania zakażeniom HCV w drodze szczepień ochronnych, szerzeniu się zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C można zapobiec jedynie w drodze działań nieswoistych polegających na wdrożeniu i utrzymaniu wysokich standardów higieniczno-sanitarnych wykonywania świadczeń zdrowotnych oraz zabiegów o charakterze niemedyicznym przebiegających z naruszeniem ciągłości tkanek.

WZW typu C pozostaje poważnym problemem zdrowia publicznego, dlatego konieczne jest dalsze usprawnianie działań profilaktycznych, edukacyjnych zmierzających do poprawy bezpieczeństwa procedur medycznych i równoległe do poprawy wykrywania wcześniej nabytych zakażeń.

Wirusowe zapalenie wątroby typu A

W 2019 r. nie zarejestrowano zachorowań.

2018 r. odnotowano 1 przypadek zachorowania na WZW A.

NEUROINFEKCJE i CHOROBY INWAZYJNE

Zakażenia ośrodkowego układu nerwowego stanowią istotny problem współczesnej medycyny. Zapalenia opon i mózgu, szczególnie bakteryjne są chorobami często zagrażającymi życiu i wiążą się z licznymi powikłaniami i następstwami pochorobowymi. Wczesna diagnostyka i tym samym prawidłowe leczenie farmakologiczne ma kluczowe znaczenie dla dalszych losów chorego.

W **2019 r.** zarejestrowano **9** zachorowań na neuroinfekcje, w tym **2** zachorowania o etiologii bakteryjnej, **5** zachorowań o etiologii wirusowej, w pozostałych **2** przypadkach etiologii nie ustalono.

Ponadto odnotowano **1** przypadek inwazyjnej choroby pneumokokowej.

W **2018 r.**, zarejestrowano **14** zachorowań na neuroinfekcje, w tym **2** zachorowania o etiologii bakteryjnej, **6** zachorowań o etiologii wirusowej, w pozostałych **6** przypadkach etiologii nie ustalono (tab. nr 2).

Etiologia wszystkich zachorowań została ustalona na podstawie badania ogólnego i mikrobiologicznego płynu mózgowo-rdzeniowego. W 2019 r. nie odnotowano zgonów z powodu neuroinfekcji.

Infekcje wirusowe

Wirusowe zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu są najczęściej rozpoznawane na podstawie objawów klinicznych i ogólnego badania płynu mózgowo-rdzeniowego. Potwierdzenia wirusologiczne wykonywane są rzadko, gdyż wymagają kosztownych badań.

Na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych zachorowało 5 osób, u 3 osób rozpoznano limfocytarne zapalenie opon, 1 enterowirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych oraz 1 wirusowe zapalenie opon mózgowych nie określone. Zachorowały 4 osoby dorosłe i 1 dziecko w wieku 4 lat.

Zachorowania wystąpiły u 2 kobiet i 3 mężczyzn.

Chorzy byli hospitalizowani w oddziałach neurologicznych. Wszyscy pacjenci po kilkudniowej hospitalizacji zostali wypisani w stanie dobrym, bez powikłań do domu.

Na enterowirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych zachorował 4 – letni chłopiec. Chłopiec z objawami oponowymi został hospitalizowany w oddziale ogólnopediatrycznym. Ponadto u chłopca rozpoznano chorobę Bostońską. Chłopiec po 7 dniach hospitalizacji został wypisany do domu bez powikłań.

tab. nr 2 Zachorowania na wirusowe zapalenie opon i mózgu

	2019		2018	
	Zapalenie opon	Zapalenie mózgu	Zapalenie opon	Zapalenie mózgu
Limfocytarne	3	-	3	-
Nieokreślone	1	-	3	-
Enterowirusowe	1	-	-	-

Infekcje bakteryjne

Bakteryjne zakażenia ośrodkowego układu nerwowego stanowią nadal istotny problem współczesnej medycyny. Pomimo postępów farmakoterapii i intensywnej opieki medycznej, bakteryjne, ropne zapalenie opon i mózgu pozostają chorobami o niepewnym rokowaniu. W wielu przypadkach dochodzi do wystąpienia trwałych, neurologicznych następstw pochorobowych.

Podstawowym badaniem w diagnostyce zakażeń bakteryjnych OUN jest posiew płynu mózgowo-rdzeniowego na podstawie, którego można określić rodzaj drobnoustroju i wdrożyć odpowiednie, celowane leczenie.

tab. nr 3 Zachorowania na bakteryjne zapalenie opon, mózgu

	2019		2018	
	Zapalenie Opon/mózgu	posocznica	Zapalenie opon/mózgu	posocznica
Nieokreślone	2	-	-	-
gronkowcowe	-	-	1	-
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	-	-	1	-

Zachorował dorosły mężczyzna i 1-miesięczny chłopiec. Po kilkunasto-dniowej hospitalizacji chorzy zostali wypisani do domu w stanie dobrym. Przeprowadzone badania płynu mózgowo-rdzeniowego potwierdziły etiologię bakteryjną.

Inwazyjna choroba pneumokokowa

Do najczęstszych chorób inwazyjnych wywoływanych przez *Streptococcus pneumoniae* należą: zapalenie płuc, sepsa i zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych.

Na inwazyjną chorobę pneumokokową w **2019 r.** zachorowała **1** osoba.

Na inwazyjną chorobę pneumokokową w **2018 r.** zachorowała **1** osoba (tab. nr 4).

tab. nr 4 Zachorowania na inwazyjną chorobę pneumokokową

	2019	2018
Zapalenie Opon/mózgu	-	-
Posocznica	1	-
Zapalenie płuc	-	1

- Na posocznicę pneumokokową płuc zachorowała 56-letnia kobieta. Kobietę w stanie nieprzytomności z infekcją dróg oddechowych i wybroczynami hospitalizowano w oddziale anestezjologii i intensywnej terapii. Z posiewu krwi wyhodowano *Streptococcus pneumoniae*.

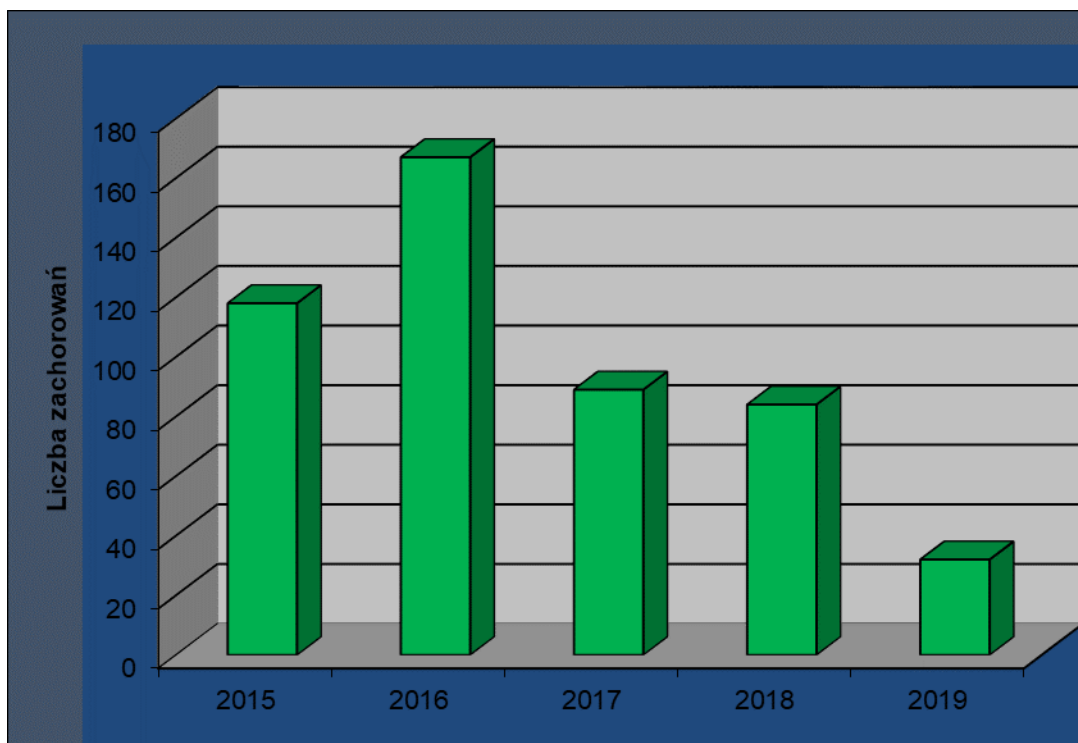
CHOROBA Z LYME

Borelioza jest odzwierzęcą wieloukładową chorobą zakaźną przenoszoną przez kleszcze. W Polsce zakażenia szerzą się w obszarach do tej pory nieendemicznych. Stała się chorobą ogólnopolską. Symptomatologia boreliozy jest zróżnicowana dlatego istotnym czynnikiem mającym wpływ na rozpoznawalność boreliozy jest diagnostyka laboratoryjna. Przeciwno boreliozie nie ma szczepionki, co potęguje problem i skutecznie uniemożliwia szybkie jego opanowanie.

Zapadalność na boreliozę spadła. [rys.nr 6].

W **2019 r.** zarejestrowano **32** zachorowań.

W **2018 r.** odnotowano **84** przypadków boreliozy.



rys. nr 6 Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2015-2019

Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, iż najczęstszą postacią boreliozy jest postać skórna w postaci rumienia wędrującego we wczesnej fazie choroby. Chorzy są leczeni ambulatoryjnie. Natomiast borelioza późnej fazy tj. borelioza układu kostno-stawowego najczęściej wymaga leczenia szpitalnego.

W oddziałach chorób zakaźnych hospitalizowano 3 osoby.

Zachorowania wystąpiły głównie u osób dorosłych, odnotowano 1 zachorowanie u dziecka w wieku 9 lat.

Zapadalność na boreliozę jest porównywalna u kobiet jak i u mężczyzn.

Zachorowało 17 kobiet i 15 mężczyzn. Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, iż częstym terenem ekspozycji są ogródki przydomowe, parki miejskie i alejki spacerowe. Najwięcej zachorowań odnotowano wśród rencistów i emerytów, co jest związane z częstszym przebywaniem na terenach zielonych.

Do największej liczby ukąszeń przez kleszcze dochodzi w miesiącach wiosennych i letnich. Wszystkie osoby chore poddane były antybiotykoterapii.

GRUŹLICA

Gruźlica jest chorobą zakaźną, wielonarządową atakującą wszystkie narządy i tkanki ze szczególną predyspozycją do układu oddechowego.

Pomimo obowiązywania przepisów prawnych nakładających na osoby chore na gruźlicę obowiązek leczenia oraz obowiązek leczenia szpitalnego osób chorych na gruźlicę prątkującą istnieje poważny problem, jakim jest przerwanie przez chorego kontynuacji leczenia ambulatoryjnego po leczeniu szpitalnym.

Osoby, które przerwały leczenie stanowią poważne zagrożenie dla otoczenia, co tym samym prowadzi to do lekooporności. Natomiast lekooporność jest przyczyną utrudnionego leczenia, co może skutkować przedwczesnym zgonem.

W latach 2015-2019 zarejestrowano następującą liczbę chorych.

w roku 2015 – 67 osób

w roku 2016 – 51 osób

w roku 2017 – 47 osób

w roku 2018 - 41 osób

w roku 2019 – 48 osób

W 2019 r. zapadalność na gruźlicę nieznacznie wzrosła [rys.nr 7].



rys. nr 7 Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2015-2019

92% wszystkich zachorowań stanowiła gruźlica układu oddechowego. Odnotowano 4 zachorowania na gruźlicę pozapłucną. Była to gruźlica kości i stawów, obwodowa limfadenopatia oraz 2 gruźlice prosówkowe.

Mężczyźni chorują 5-krotnie częściej niż kobiety. Zachorowało 40 mężczyzn i 8 kobiet. Najwięcej zachorowań wystąpiło u mężczyzn w wieku średnim i podeszłym. Zapadalność na gruźlicę wzrasta z wiekiem. Najwyższa zapadalność rejestrowana jest wśród osób w wieku 50-69 lat.

Większa zapadalność na gruźlicę u mężczyzn może wynikać z częstszego występowania u nich czynników ryzyka reaktywacji gruźlicy. Takim czynnikiem jest m.in. palenie papierosów, alkohol, niehigieniczny tryb życia.

Wszyscy chorzy byli hospitalizowani w oddziałach chorób płuc. Osoby z kontaktu z chorym obejmowane są nadzorem epidemiologicznym i kierowane pod nadzór lekarski celem wykonania profilaktycznych badań. W 2019 r. odnotowano 4 przypadki wznowy choroby.

Pod nadzór lekarski skierowano 22 osoby.

Zachorowania wystąpiły przeważnie u osób o niskim statusie społecznym. Ok. 44% chorych to osoby przebywające na rentach i emeryturach, 39% stanowiły osoby bezrobotne, 16% osób pracujące zawodowo i studenci. Wśród osób czynnych zawodowo odnotowano zachorowania u osób pracujących fizycznie, które lekceważyły swój stan zdrowia i objawy chorobowe. Odnotowano 6 zachorowań wśród osób bezdomnych.

Zarejestrowano 1 zgon z powodu gruźlicy prosówkowej.

Zgon jest najczęstszą przyczyną zbyt późnego wykrycia choroby lub przerwania leczenia przez chorego, nie przyjmowanie środków farmakologicznych oraz braku współpracy chorego z lekarzem.

CHOROBY WENERYCZNE

W roku **2019 r.** zarejestrowano **6** przypadków zachorowań na kiłę oraz 1 przypadek rzeżączki.

W roku **2018 r.** odnotowano **3** zachorowania na kiłę.

Problemem w prowadzeniu skutecznych działań profilaktycznych chorób wenerycznych jest fakt, iż chorzy nie ujawniają personaliów swoich partnerów seksualnych i często nie informują ich o konieczności zgłoszenia się do lekarza.

Niekorzystny wpływ na sytuację epidemiologiczną ma wpływ niski poziom świadomości zdrowotnej oraz łatwy dostęp do usług seksualnych.

CHOROBY WIEKU DZIECIĘCEGO

Do najczęściej rejestrowanych chorób wieku dziecięcego jest: ospa wietrzna, płonica, świnka, różyczka i krztusiec.

Najwięcej zachorowań odnotowano na ospę wietrzną, która stanowiła największy odsetek wśród wszystkich zarejestrowanych chorób wieku dziecięcego.

Ospa wietrzna

Ospa wietrzna jest ostrą chorobą zakaźną o bardzo wysokiej zaraźliwości. Z tego względu najbardziej podatną na zachorowanie populacją są dzieci zwłaszcza przebywające

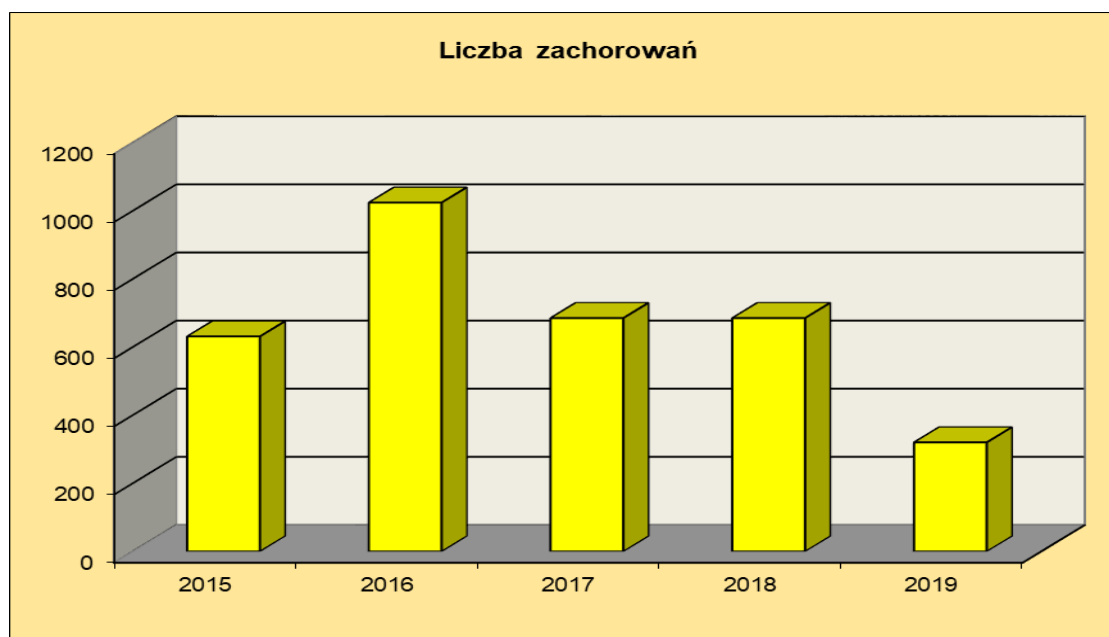
w zbiorowiskach np. przedszkolach i szkołach. Najwięcej zachorowań wystąpiło u dzieci i młodzieży do 15 r.ż. Od 2002r obowiązują zalecenia stosowania szczepień przeciw ospie wietrznej. Na terenie miasta Gliwice zaszczepiono **842** dzieci.

Szczepienia te nie są finansowane z budżetu państwa, a dość wysoki koszt szczepionki powoduje, że rodzice nie decydują się na szczepienie za wyjątkiem dzieci z grup ryzyka oraz dzieci uczęszczających do żłobków.

W **2019 r.** zarejestrowano **320** przypadków ospy wietrznej.

W **2018 r.** odnotowano **685** zachorowań na ospę wietrzną [rys.nr 8].

Liczba zachorowań uległa spadkowi o połowę. Zapadalność jest porównywalna u mężczyzn i u kobiet. Największą zapadalność odnotowano u dzieci w wieku od 1 do 9 lat. Najwięcej zachorowań odnotowuje się w miesiącach jesienno-zimowych. Zachorowania przebiegały łagodnie nie odnotowano powikłań pochorobowych, a hospitalizacji wymagała 1 osoba. Zachorowania wystąpiły głównie u dzieci nie szczepionych przeciwko ospie.



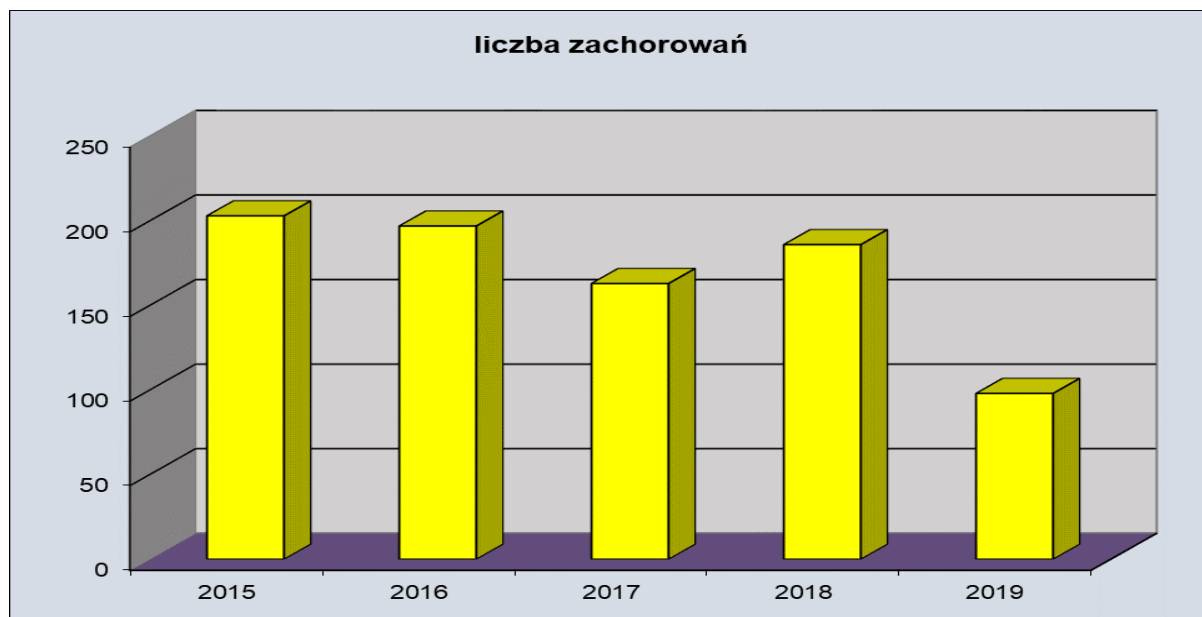
rys nr 8 Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2015-2019

Płonica

Płonica jest chorobą bakteryjną, przeciwko której nie ma szczepionki.

W **2019 r.** zarejestrowano **98** przypadków. W **2018 r.** odnotowano **186** zachorowań. Zapadalność uległa niemal dwukrotnemu spadkowi [rys. nr 9]. Zachorowania mają charakter łagodny, hospitalizacji wymagała 1 osoba.

Najwięcej zachorowań wystąpiło u dzieci przebywających w zbiorowiskach społecznych tj. przedszkola, szkoły, głównie w przedziale wiekowym 3-8 lat. Największą liczbę zachorowań odnotowano w I półroczu.



rys nr 9 [Liczba zachorowań na płonicę w latach 2015 -2019

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

Odra i różyczka zostały objęte przez WHO programem eliminacyjnym.

Wprowadzenie od 1975 r. szczepienia przeciw odrze, od 1988 r. szczepienia dziewczynek w 13 roku życia (dalej: r.ż.) przeciw różyczce, od 2004 r. szczepienia szczepionką skojarzoną MMRII przeciw odrze, śwince i różyczce oraz od 2006r dawki przypominającej wraz z wysokim odsetkiem zaszczepienia dzieci spowodowało znaczny spadek zapadalności dzieci na w/w choroby [rys.nr 9,10].

Odra

W 2019 r. odnotowano 4 przypadki zachorowań na odrę.

Zachorowały 3 osoby dorosłe i 1 10-miesięczne dziecko (dziecko chorej na odrę matki). Zachorowania wystąpiły u 2 kobiet, 1 mężczyzny i 1 chłopca. 1 osoba wymagała hospitalizacji w oddziale zakaźnym. U 3 osób stwierdzono styczność z chorym na odrę, żadna z osób nie była szczepiona przeciwko odrze. U chorych wystąpiły objawy tj. gorączka, osłabienie, objawy rzekomogrypowe oraz wysypka. Badania laboratoryjne wykazały obecność przeciwciał IgM przeciwko wirusowi odry we krwi.

W 2018r zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na odrę.

Świnka

Zapadalność na świnkę w ostatnich 5-latach utrzymuje się na relatywnie niskim poziomie. Zapadalność w porównaniu z rokiem ubiegłym uległa dwukrotnemu spadkowi.

W **2019 r.** zarejestrowano **6** przypadków świnki. W **2018 r.** odnotowano **13** zachorowań, Zapadalność jest taka sama u kobiet jak i u mężczyzn. Zachorowały 3 kobiety i 3 mężczyzn.

Zachorowało 4 dzieci do lat 13. Pozostałe 2 zachorowania wystąpiły u osób dorosłych.

Dzieci były zaszczepione szczepionką skojarzoną przeciwko śwince. Osoby dorosłe były nieszczepione.

Różyczka

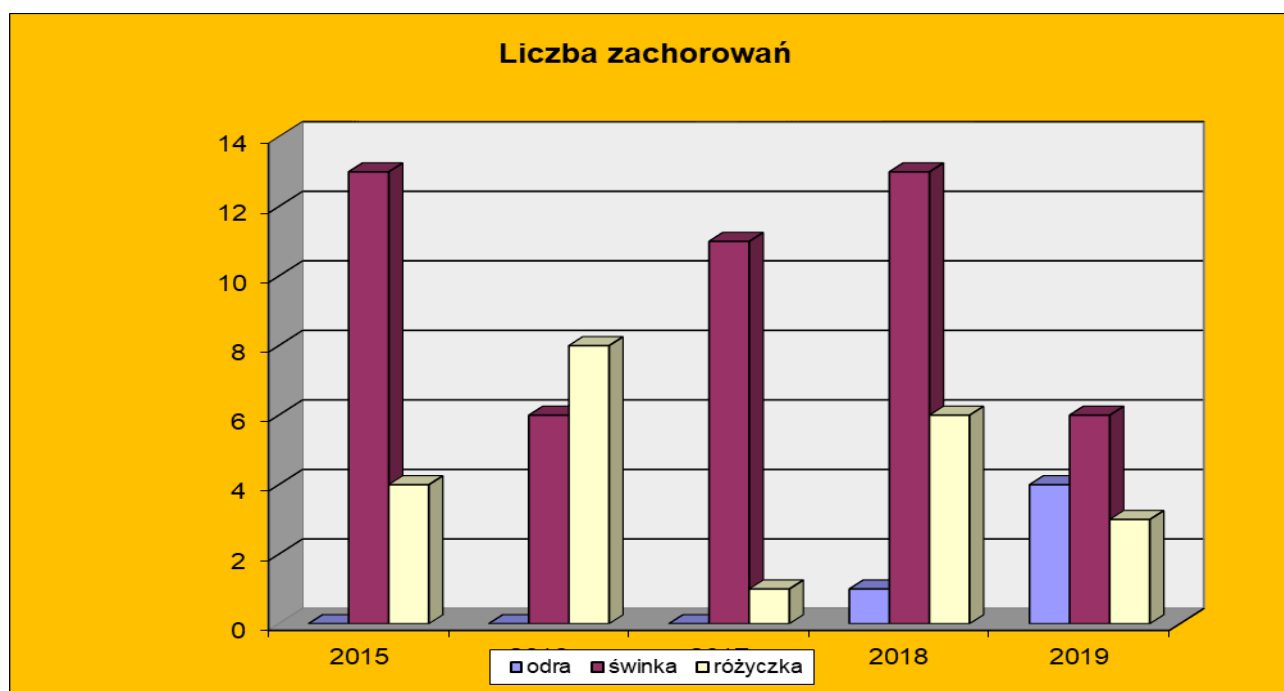
W **2019 r.** odnotowano **3** przypadki, w **2018 r.** zarejestrowano **6** zachorowań na różyczkę.

Zachorowało 2 chłopców w wieku przedszkolnym i 1 dziewczynka uczęszczająca do szkoły.

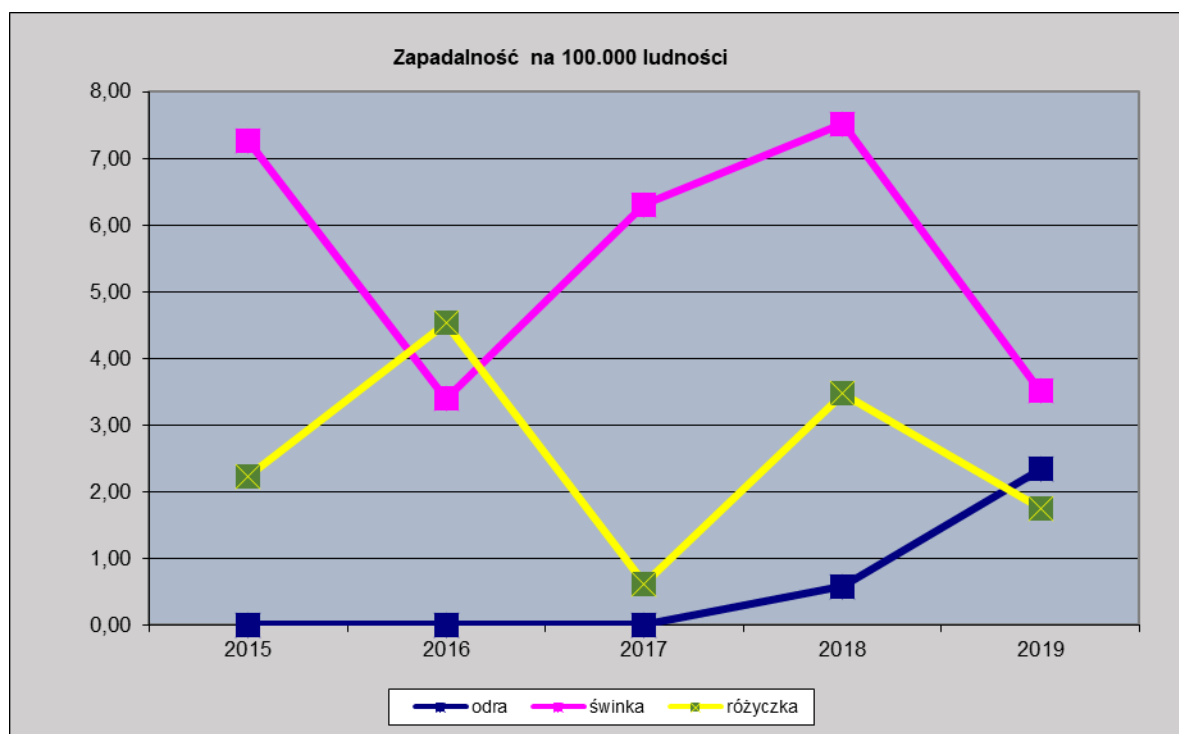
Wszystkie osoby były szczepione szczepionką skojarzoną przeciwko różyczce.

Przypadek został rozpoznany na podstawie objawów klinicznych.

Chorujący chłopcy i młodzi mężczyźni stanowią zagrożenie dla dziewczynek i młodych kobiet, które mogą pozostać nieuodpornione m.in. z powodu zaniechania lub przeciwwskazań do szczepienia. Choć różyczka jest chorobą o łagodnym przebiegu, to zakażenie wirusem różyczki może stanowić poważne zagrożenie dla kobiet w ciąży.



rys nr 10 Liczba zachorowań na odrę, świnkę i różyczkę w latach 2015-2019



rys nr 11 Zapadalność na 100 000 mieszkańców na odrę, świnkę i różyczkę w latach 2015-2019

Sytuację epidemiologiczną błonicy, tężca i krztuśca określają systematycznie od lat prowadzone szczepienia ochronne, których wykonawstwo na terenie Gliwic ocenia się jako dobre.

Podanie wszystkich dawek szczepionki przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi, zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień i utrzymanie wysokiego odsetka zaszczepienia przyczynia się do skutecznego zwalczania tych chorób.

W ostatnich 5 latach nie odnotowuje się zachorowań na błonicę i tężec.

Krztusiec

Krztusiec jest bakteryjną chorobą zakaźną wywoływaną przez pałeczkę krztuśca *Bordetella pertusis*. Choroba przenosi się drogą oddechową i jest bardzo zaraźliwa w szczególności dla osób nieuodpornionych. W przypadku krztuśca niezwykle istotnym zjawiskiem jest stopniowa utrata odporności u osób, które wcześniej ją już nabyły.

Sytuacja epidemiologiczna krztuśca na przestrzeni ostatnich lat uległa istotnym zmianom. W **2019 r.** odnotowano 1 zachorowanie, w **2018 r.** nie zarejestrowano zachorowań na krztusiec. Zachorował 8-letni chłopiec, szczepiony przeciwko krztuścowi.

Najskuteczniejszą strategią zapobiegania zachorowaniom pozostaje realizacja szczepień zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień.

Rok	Liczba zachorowań na krztusiec
2014r	2
2015r	6
2016r	7
2017r	0
2018r	0
2019r	1

GRYPA

Grypa i jej powikłania w układzie krążenia i oddychania powodują duże straty ekonomiczne, związane z absencją chorobową. Walka z grypą nie jest łatwa z uwagi na rozsianie źródeł zakażenia, występowanie postaci poronnych choroby oraz wysokiej zjadliwości wirusa.

Upowszechnienie szczepień przeciwko grypie umożliwia zmniejszenie szerzenia się zakażeń wirusem grypy, wpływając na obniżenie poziomu kosztów, jakie państwo ponosi w związku z leczeniem grypy, jej powikłań oraz na wynik absencji chorobowej pracowników w sezonie zwiększonej liczby zachorowań. Szczepienia przeciwko grypie nie tylko zmniejszają koszty ponoszone na jej leczenie ale także korzystnie wpływają na zdrowie całej populacji.

W Gliwicach na grypę zaszczepiono 4886 osób.

W **2019 r.** zachorowało **24927** osób, w tym **10658** dzieci do lat 14.

W **2018 r.** odnotowano **27086** zachorowań, w tym **11915** dzieci do lat 14.

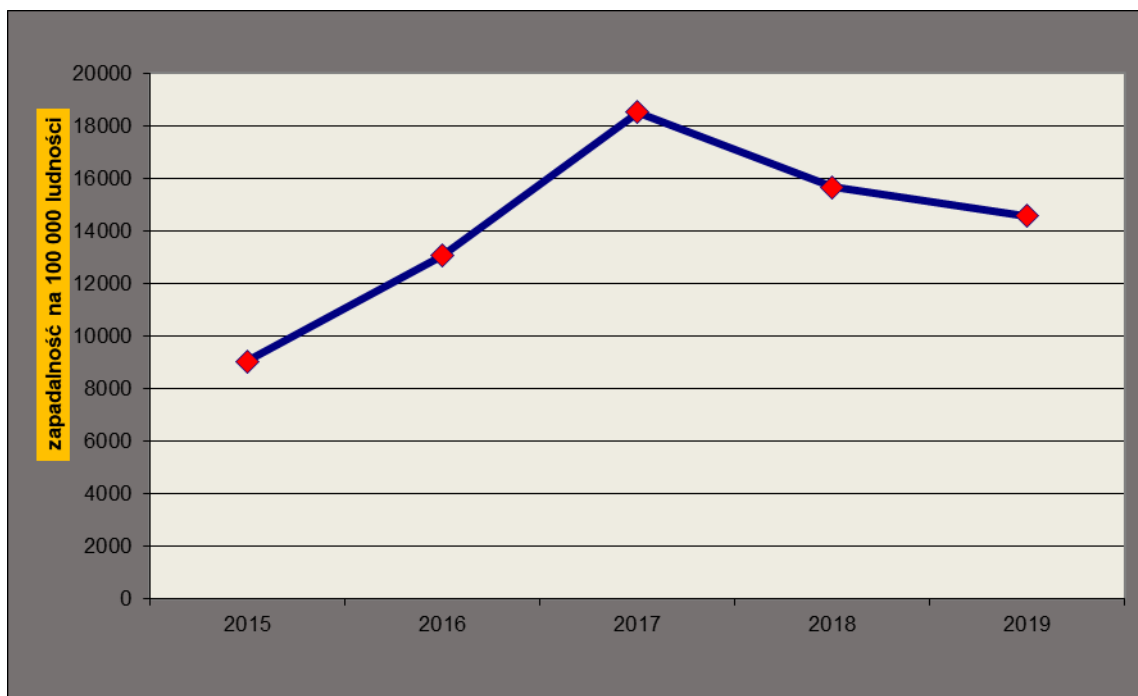
Zapadalność spadła o ok. 8% [rys. nr 12].

Odnotowano 11 przypadków zachorowania na grypę typu A, w tym 8 przypadków grypy A/H1N1v. Zmarły 3 osoby, u których jedną z przyczyn zgonu była zachorowanie na grypę.

Wystąpiło 1 ognisko zakażenia szpitalnego wywołane przez wirus grypy A/H1N1v w oddziale anestezjologii i intensywnej terapii. Zachorowały 2 osoby. Prawdopodobnym źródłem zakażenia był przyjęty do oddziału chory na grypę pacjent.

Pozostałe zachorowania były rozpoznane jako przypadki grypopodobne na podstawie objawów klinicznych bez potwierdzenia wirusologicznego.

Szczyt zachorowań na grypę przypada w miesiącach od listopada do marca.



rys nr 12 Zapadalność na grypę w latach 2015 - 2019

Ocena w zakresie szczepień ochronnych

W 2019 roku PPIS w Gliwicach na terenie miasta Gliwice prowadził nadzór nad 55 punktami szczepień. Przeprowadzono 30 kontroli w zakresie realizacji szczepień ochronnych.

W jednym zakładzie opieki zdrowotnej kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowości w przedmiocie kontroli tj. zaszczepienie dzieci niezgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (dalej: PSO).

W wyniku przeprowadzonej kontroli została wydana decyzja administracyjna z terminem natychmiastowym. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, stwierdzono wykonanie decyzji. W pozostałych kontrolowanych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości. Szczepienia wykonywane są przez pielęgniarki posiadające kurs kwalifikacyjny w zakresie szczepień ochronnych. Przed szczepieniem badanie przeprowadza lekarz w punkcie szczepień i odnotowuje ten fakt w stosownej dokumentacji pacjenta. Dokumentacja medyczna prowadzona prawidłowo (karta uodpornienia, książeczka szczepień, historia choroby). Szczepienia wykonywane są wyłącznie sprzętem jednorazowego użytku, który przechowywany jest w sposób prawidłowy i pokrywa bieżące zapotrzebowanie zakładu opieki zdrowotnej. Wyposażenie punktu szczepień jest zgodne z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Po zużyciu sprzęt jest zabezpieczany i przekazywany do utylizacji firmie, z którą zakład opieki zdrowotnej zawarł stosowną umowę.

Nadzorowane placówki przestrzegają wymagań dotyczących zachowania warunków łańcucha chłodniczego. Transport szczepionek ze stacji sanitarno-epidemiologicznej odbywa się

w termotorbach z wkładami chłodzącymi. Każdy punkt szczepień wyposażony jest w urządzenie chłodnicze służące do przechowywania preparatów szczepionkowych z termometrem do pomiaru temperatury. Część punktów szczepień posiada całodobowy elektroniczny monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych, co poprawia bezpieczeństwo przechowywania preparatów szczepionkowych. W punktach szczepień wykonuje się również szczepienia zalecane, niefinansowane z budżetu państwa, szczepionkami sprowadzonymi z hurtowni jak również dostarczonymi przez pacjenta. W takim wypadku osoba wykonująca szczepienie przed podaniem preparatu upewnia się, czy szczepionka była transportowana z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Fakt ten odnotowuje się w dokumentacji pacjenta.

W placówkach wykonujących szczepienia ochronne opracowane są i stosowane procedury w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

Zakłady opieki zdrowotnej prowadzą rejestry dzieci i młodzieży przybyłych i wypisanych z punktu szczepień, na podstawie których sporządzane są kwartalne sprawozdania z posiadanych przez świadczeniodawcę kart uodpornienia.

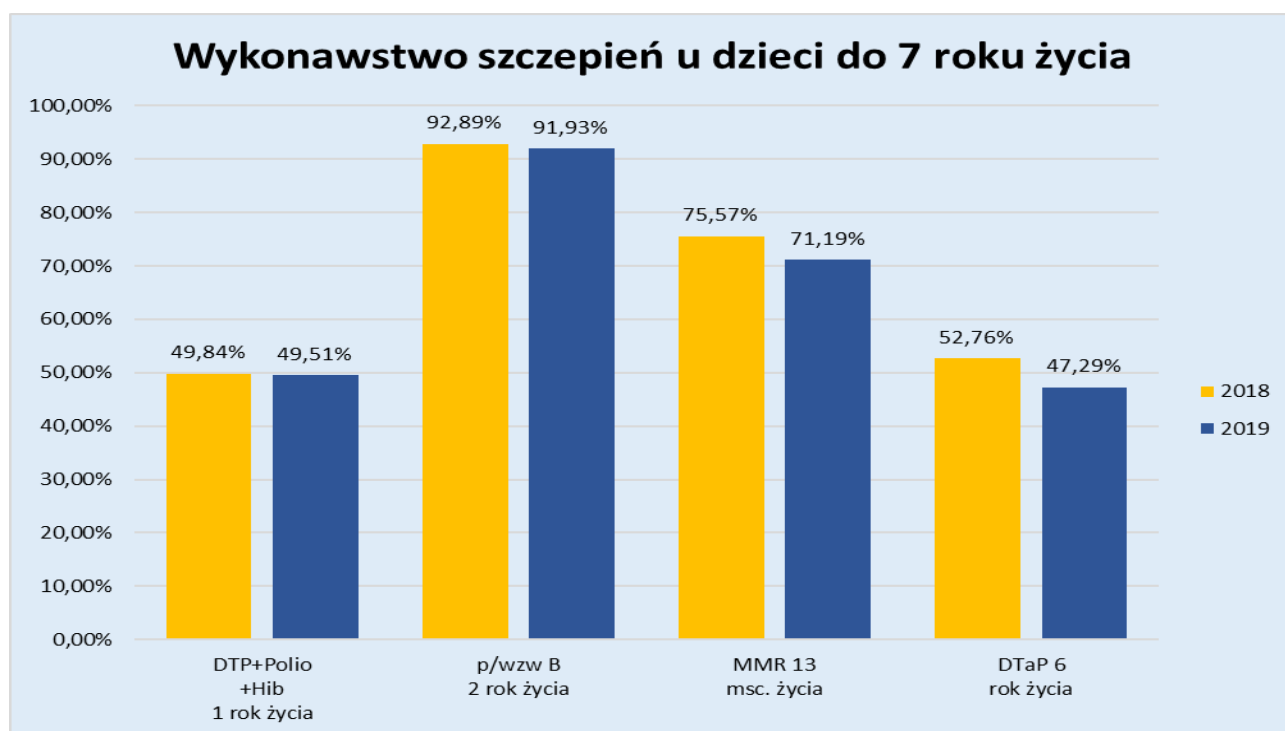
W PSSE Gliwice od 2012r. funkcjonuje Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS), który został w 2013 r. zmodyfikowany w celu zapewnienia jednolitego obiegu dokumentacji dotyczącej realizacji szczepień ochronnych, usprawnienia obrotu szczepionkami zakupionymi do realizacji PSO w Polsce.

Placówki rozliczają w systemie kwartalnym ilość zużytych szczepionek finansowanych z budżetu państwa, dystrybuowanych przez inspekcję sanitarną, a raz w roku przedkładają sprawozdanie z wykonanych szczepień ochronnych na druku Mz-54. Analiza roczna Mz-54 uwzględnia stan zaszczepienia przeciwko chorobom zakaźnym dzieci i młodzieży w poszczególnych rocznikach oraz szczepienia grup ryzyka i zalecane, nie finansowane z budżetu państwa.

W 2019 roku wprowadzono do PSO dawkę przypominającą szczepionki skojarzonej przeciw odrze, śwince i różyczce w 6 r.ż. w celu zapewnienia ochrony dzieci przed rozpoczęciem nauki. Przeniesienie dawki przypominającej z 10 r.ż. na 6 r.ż. uzasadnia się sytuacją epidemiologiczną odrzy w Europie. W związku z powyższym w 2019r. szczepienie realizowane było w dwóch rocznikach.

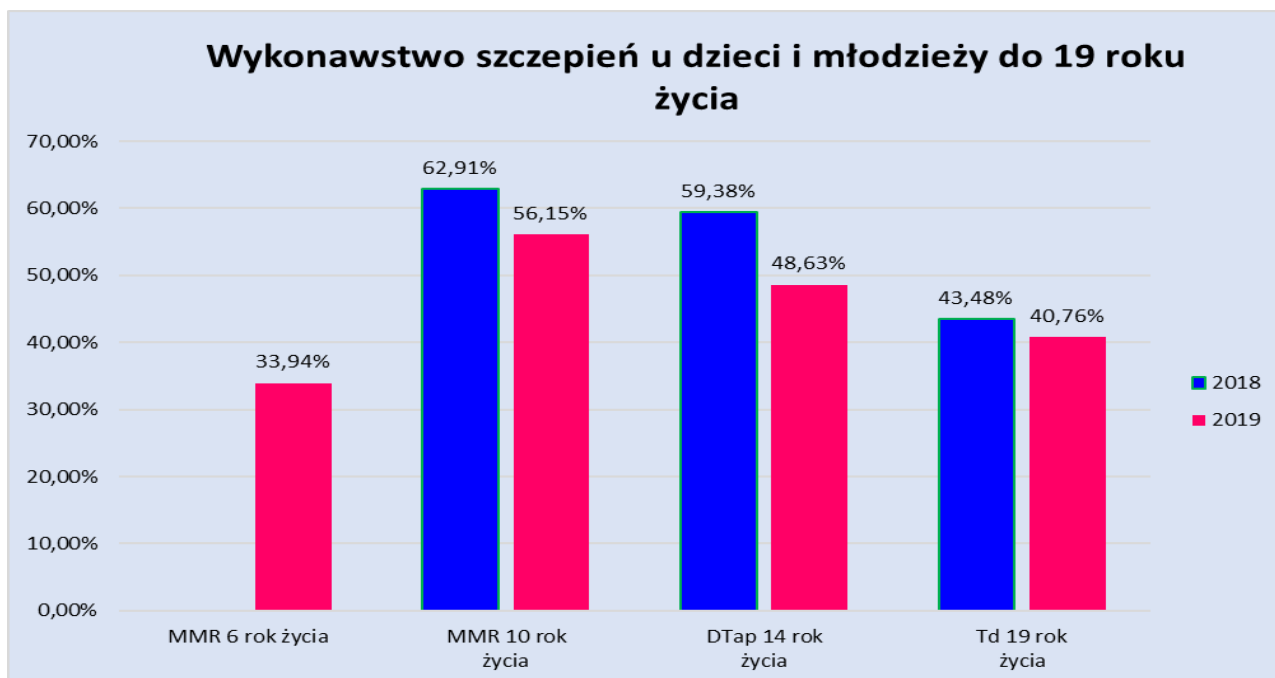
Wykonawstwo szczepień u dzieci do 2 r.ż. objętych opieką poradni dziecięcych na terenie działalności PSSE w Gliwicach utrzymuje się na podobnym poziomie w stosunku do roku poprzedniego. Szczepienie dzieci przeciwko odrze, śwince i różyczce w 13 miesiącu życia nieznacznie spadło - o 2.59% w stosunku do roku ubiegłego. Szczepienie przypominające przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi u dzieci w 6 r.ż. kształtuje się na podobnym poziomie w stosunku do roku ubiegłego. [rys.1].

W 2019 roku ilość rodziców kwestionujących zasadność stosowania szczepień ochronnych u dzieci była podobna w stosunku do roku ubiegłego. Zauważalny jest wpływ dużej aktywności medialnej ruchów antyszczepionkowych. Część z rodziców wyraża obawy odnośnie przeprowadzania dużej ilości szczepień obowiązkowych u dzieci do 2 r.ż. Wśród przyczyn uchylania się od szczepień wymienia się lęk związany z wystąpieniem w przeszłości u osób z rodziny niepożądanego odczynu poszczepiennego. W mniejszym stopniu jako przyczynę uchylania się od szczepień notuje się odrębność kulturową, etniczną czy religijną. Opóźnienia w stosunku do programu szczepień są spowodowane przeważnie czasowymi przeciwwskazaniami lekarskimi jak również decyzją rodziców o rozdzieleniu poszczególnych szczepień oraz przesuwaniu terminów szczepień, co skutkuje większą ilością wizyt w poradni.



rys. 1 Wykonawstwo szczepień u dzieci do 7 r.ż.

W 2019 roku szczepienie p/błonicy i tężcowi w 19 roku uległo spadkowi o 2,72%. Szczepienie dzieci w 6 r.ż. przeciwko odrze, śwince i różyczce wykonano w 33,94%, natomiast w 10 r.ż. wykonano w 56,15% i w porównaniu do roku poprzedniego uległo spadkowi o 6,76%. Szczepienie skojarzone p/błonicy, tężcowi i krztuścowi w 14 r.ż. spadło w stosunku do roku ubiegłego o 10,75% [rys.2].



rys. 2 Wykonawstwo szczepień u dzieci i młodzieży do 19 r.ż.

W 2019 roku uodporniono p/gruźlicy 97,33 % noworodków.

Kontynuowano szczepienia p /wzw B pracowników służby zdrowia, osób z otoczenia nosicieli HBV, osób z przewlekłym zakażeniem HCV, osób dializowanych.

Oprócz szczepień obowiązkowych przeprowadzano szczepienia profilaktyczne o charakterze zalecanym, co w znacznym stopniu przyczyniło się do zwiększenia odporności populacji.

Uodporniono ogółem:

- p/grypie 4992 osób
- p/wzw typu A 639 osób
- p/kleszczowemu zapaleniu mózgu 551 osób
- p/*Streptococcus pneumoniae* 117 osób
- p/*Neisseria meningitidis* 815 osób
- p/rotawirusom 672 dzieci
- p/ospie wietrznej 842 osób
- p/wirusowi brodawczaka ludzkiego 68 osób
- p/cholerze 10 osób
- p/durowi brzuszemu 327 osób
- p/żółtej gorączce 84 osoby.

Na terenie miasta Gliwice w Poradni Chorób Zakaźnych prowadzone są szczepienia p/wścieklicznie osób po ekspozycji. W 2019 roku uodporniono po narażeniu 57 osób.

Profilaktycznie po zranieniu podano szczepionkę p/tężcowi 2095 osobom.

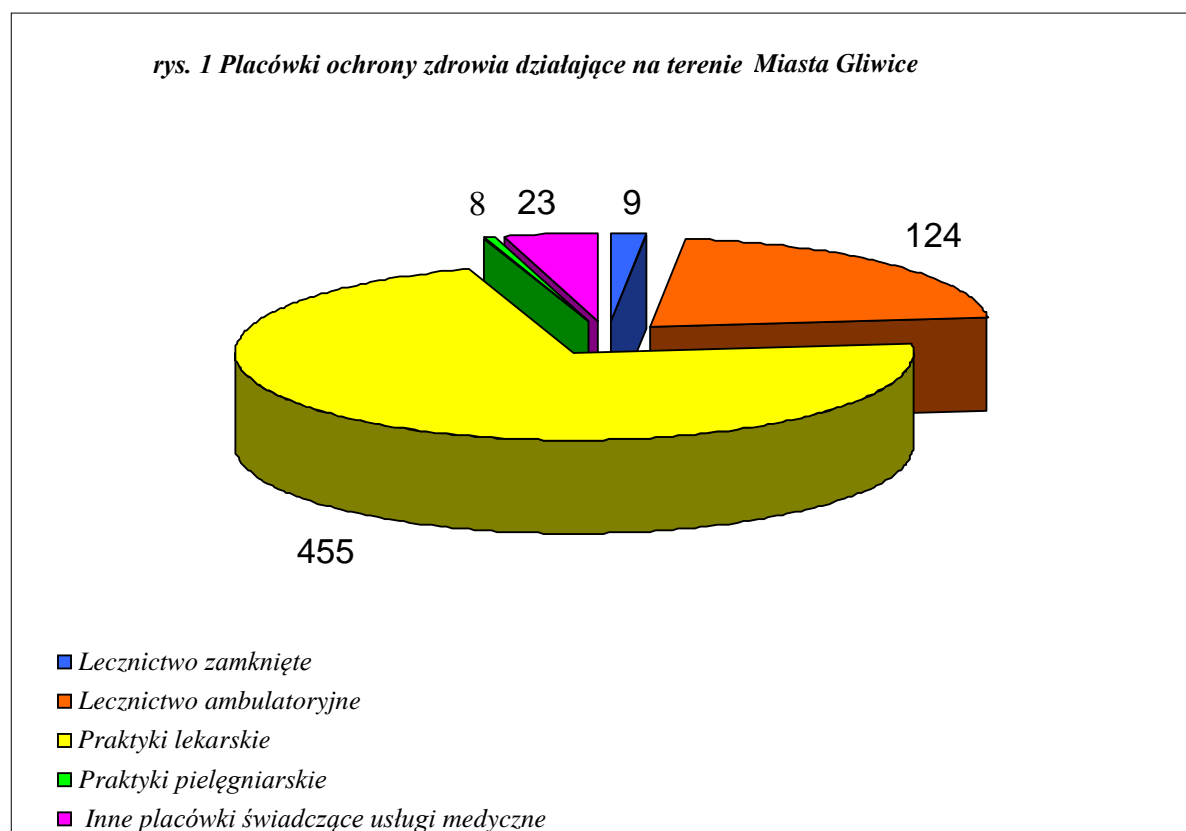
PSSE w Gliwicach prowadzi rejestr zgłoszeń Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych (tzw. NOP).

W 2019 roku zgłoszono 14 przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych wszystkie o charakterze łagodnym, 1 dziecko było hospitalizowane. We wszystkich przypadkach nastąpił pełny powrót do zdrowia. Większość odczynów miała postać odczynów miejscowych, niektóre o przebiegu z gorączką. Żaden NOP nie nastąpił w wyniku nieprawidłowego przechowywania lub błędnego podania szczepionki.

W stosunku do roku poprzedniego ilość zgłoszeń odczynów poszczepiennych znacznie wzrosła.

Ocena nadzoru sanitarnego nad placówkami ochrony zdrowia

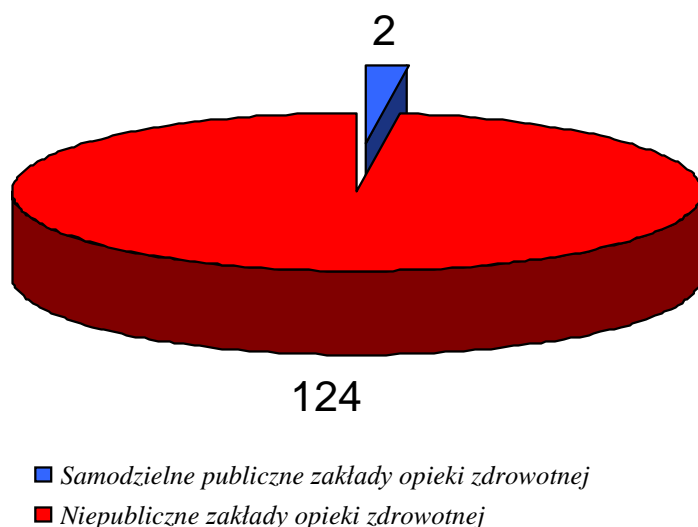
W roku 2019 na terenie miasta Gliwice sprawowano nadzór sanitarny nad (rys.1):



- 9 zakładami leczenia zamkniętego tj. 5 szpitalami z 1obiektem oraz 1 obiektem szpitala jednego dnia, 1 zakładem opiekuńczo-leczniczym wraz z 1 obiektem, 2 ośrodkami leczenia uzależnień z 1 obiektem i 1 hospicjum,

- 124 zakładami leczenia ambulatoryjnego z 30 obiektami i 24 filiami, których dyrekcja mieści się poza terenem działalności PSSE Gliwice, w tym 2 zakłady oraz 4 filie posiadają status publicznego zakładu opieki zdrowotnej (rys.2),

rys. 2 Zakłady lecznictwa ambulatoryjnego Miasta Gliwice



- 455 praktykami lekarskimi, w tym 128 indywidualnymi praktykami lekarskimi, 320 indywidualnymi specjalistycznymi praktykami lekarskimi, 7 grupowymi praktykami lekarskimi,
- 8 praktykami pielęgniarskimi,
- 23 innymi placówkami świadczącymi usługi medyczne,

Lecznictwo zamknięte

W placówkach lecznictwa zamkniętego przeprowadzono ogółem 43 kontrole, w tym skontrolowano 5 szpitali wraz z 1 obiektem oraz obiekt szpitala jednego dnia.

W ramach prowadzonego nadzoru w dwóch szpitalach stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno – sanitarnych i technicznych, wszczęto postępowania administracyjne. W trzech przypadkach wydano decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu technicznego pomieszczeń. Nieprawidłowości z terminem realizacji do dnia 31.12.2019r. usunięto, natomiast zarządzenia z terminami realizacji do dnia 31.08.2020r. oraz 31.12.2020r. w toku realizacji. W dwóch przypadkach terminy wykonania zarządzeń powyższych decyzji prolongowano do dnia 31.12.2020r. Na negatywną ocenę placówek miały wpływ nieprawidłowości m.in. brudne powierzchnie ścienne i sufitowe, uszkodzone powierzchnie drzwi oraz podłóg, uszkodzone powierzchnie mebli.

W skontrolowanych podmiotach leczniczych stwierdzono prawidłowe postępowanie z narzędziami i materiałami sterylnymi, bielizną czystą i brudną oraz odpadami medycznymi zgodnie z wdrożonymi i obowiązującymi w zakładzie procedurami. Dokumentacja z prowadzonych

wewnętrznych kontroli procesów sterylizacji prowadzona jest prawidłowo i na bieżąco. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użycia, indywidualne środki ochrony osobistej, preparaty dezynfekcyjne w ilości i asortymencie pokrywającym bieżące potrzeby zakładu.

W ramach przeprowadzonych kontroli działalności zespołów i komitetów ds. zakażeń szpitalnych stwierdzono, że prowadzone jest monitorowanie i rejestracja zakażeń zakładowych oraz drobnoustrojów alarmowych. Personel medyczny wchodzący w skład zespołu podnosi swoje kwalifikacje w ramach specjalistycznych kursów i szkoleń zewnętrznych, prowadzi szkolenia wewnętrzne dla pracowników poszczególnych komórek organizacyjnych zakładu w zakresie zasad, praktyk i metod kontroli zakażeń zakładowych oraz nadzoruje przestrzeganie opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami.

W 2019 r. w podmiotach leczniczych udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych odnotowano dwa przypadki wystąpienia ogniska epidemicznego. W jednym przypadku zgłoszono wystąpienie ogniska epidemicznego wywołanego przez wirus grypy podtypu *A/H1N1v*, w drugim przez *rotawirusy*. Na podstawie przeprowadzonych dochodzeń epidemiologicznych stwierdzono, iż zakażenia zostały udokumentowane w indywidualnych kartach zakażenia szpitalnego, założono również indywidualne karty alert patogenów. Wdrożono obowiązujące procedury dotyczące postępowania w ognisku epidemicznym, wprowadzono reżim sanitarny oraz kohortację i izolację pacjentów. Dokonano zabiegów dezynfekcji sal chorych. Decyzją Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych wygaszono poszczególne ogniska i nie stwierdzono kolejnych przypadków zachorowań.

Przeprowadzono 5 kontroli tematycznych w pomieszczeniach pracowni badań endoskopowych.

W trakcie kontroli sprawdzono m.in. stan techniczny pomieszczeń, zaopatrzenie w materiały i sprzęt sterylny oraz ilość endoskopów, rodzaj środków dezynfekcyjnych, dostępność środków ochrony osobistej. Sprawdzone także postępowanie personelu medycznego z obowiązującymi i wdrożonymi procedurami, w tym procedury dekontaminacji endoskopów oraz postępowanie ze sprzętem jednorazowego użycia.

Odnotowano dwie interwencje, które dotyczyły nieprawidłowości w punkcie poboru materiału do badań laboratoryjnych w szpitalu oraz oceny obowiązujących procedur w zakresie dekontaminacji rąk i stosowania środków ochrony osobistej. Jedną z interwencji uznano za zasadną.

Drugą interwencję wniesiono na koniec 2019 r., która zostanie rozpatrzona w 2020r.

W 2 szpitalach funkcjonują centralne sterylizatornie, które nie spełniają wymagań określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019r., poz. 595), natomiast dwa szpitale posiadają certyfikat stwierdzający,

iż ich system zarządzania jakością jest zgodny z wymogami ISO w zakresie świadczenia usług sterylizacji wyrobów medycznych. Dwa szpitale mają podpisaną umowę na sterylizację z zakładem posiadającym system zarządzania jakością ISO. Natomiast obiekt - szpital jednodniowy sterylizuje we własnym zakresie. W zakładach opieki zdrowotnej zamkniętej zainstalowanych jest 12 autoklawów parowych, 2 urządzenia na tlenek etylenu oraz 1 komora dezynfekcyjna.

W 4 placówkach leczenia zamkniętego-szpitalach prowadzone są nadal prace remontowo-modernizacyjne związane z dostosowaniem pomieszczeń do ww. rozporządzenia.

Lecznictwo ambulatoryjne

W podmiotach leczniczych przeprowadzono 125 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli w 3 przychodniach stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno – sanitarnych i technicznych, wszczęto postępowania administracyjne. Wydano dwie decyzje administracyjne nakazujące m.in. odmalowanie powierzchni ściennych i sufitowych w przychodniach, decyzje w toku realizacji. Natomiast w trzecim przypadku stwierdzono zaszczepienie dzieci preparatem szczepionkowym niezgodnie z PSO w związku z powyższym wydano decyzję z terminem natychmiastowym.

Przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w pomieszczeniach pracowni badań endoskopowych. W trakcie kontroli sprawdzano m.in. stan techniczny pomieszczeń, zaopatrzenie w materiały i sprzęt sterylny oraz ilość endoskopów, rodzaj środków dezynfekcyjnych, dostępność środków ochrony osobistej. Sprawdzone także postępowanie personelu medycznego z obowiązującymi i wdrożonymi procedurami, w tym procedury dekontaminacji endoskopów oraz postępowania ze sprzętem jednorazowego użycia.

Ponadto nałożono mandat karny w wysokości 300 zł za posiadanie przeterminowanych środków dezynfekcyjnych. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie nieprawidłowości.

W zakładach zainstalowanych jest 86 autoklawów parowych, 38 zakładów posiada podpisaną umowę z jednostką świadczącą usługi w zakresie sterylizacji, natomiast w pozostałych zakładach używany jest sprzęt jednorazowego użycia.

W 2019 r. w zakładach leczenia ambulatoryjnego przeprowadzono kontrole dokumentacji z przeprowadzonych wewnętrznych kontroli procesów sterylizacji. Dokumentacja prowadzona jest prawidłowo i na bieżąco. Zakłady dysponowały wystarczającą ilością środków dezynfekcyjnych stosowanych zgodnie z zaleceniami producenta, sprzętu jednorazowego użycia oraz środków ochrony osobistej.

Praktyki lekarskie, pielęgniarskie oraz inne usługowe obiekty medyczne

Przeprowadzono 36 kontroli w ramach bieżącego nadzoru. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono naruszenia wymagań higieniczno – sanitarnych.

W praktykach lekarskich zainstalowanych jest 70 autoklawów parowych, 45 praktyk ma podpisaną umowę w zakresie sterylizacji z innym podmiotem świadczącym usługi w tym zakresie, a pozostałe praktyki o charakterze zabiegowym korzystają ze sprzętu jednorazowego użycia. Dokumentacja dotycząca wewnętrznych kontroli procesów sterylizacji prowadzona jest prawidłowo i na bieżąco.

Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użycia w ilości i asortymencie pokrywającym zapotrzebowanie gabinetów. Stwierdzono dostateczną ilość i rodzaj preparatów dezynfekcyjnych.

Wpłynęła jedna interwencja dotycząca niesprawnego systemu nawiewno-wywiewnego oraz nieprawidłowych warunków pracy. Interwencję uznano za niezasadną o czym poinformowano stronę w piśmie wyjaśniającym.

OCENA STANU SANITARNO-HIGIENICZNEGO
W ZAKŁADACH PRACY NA TERENIE miasta GLIWICE
za 2019 rok

Spośród wielu obowiązków pracodawcy do najważniejszych należy zapewnienie pracownikom bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. Pracodawca jest zobowiązany podjąć działania mające na celu maksymalne zmniejszenie ryzyka negatywnego oddziaływania środowiska pracy na organizm pracownika w czym pomaga Sekcja Higieny Pracy.

Higiena Pracy rozpoznaje zagrożenia zawodowe, prowadzi nadzór nad utrzymaniem należytego stanu higienicznego warunków pracy oraz zapobiega powstawaniu chorób zawodowych. Sprawuje również nadzór nad warunkami pracy, substancjami rakotwórczymi, szkodliwymi czynnikami biologicznymi, substancjami i mieszaninami chemicznymi, środkami biobójczymi oraz prekursorami do produkcji narkotyków.

Na terenie miasta Gliwice, nadzorem sanitarnym objęte jest 566 zakładów pracy różnych branż, w których zatrudnionych jest 54219 pracowników.

W 2019 r. skontrolowano 108 zakładów pracy, zatrudniających 15219 pracowników.

Przeprowadzono 168 kontroli.

Na stwierdzone uchybienia wydano 81 decyzji administracyjnych oraz 47 decyzji płatniczych.

Przeprowadzono kontrole m.in. w zakresie:

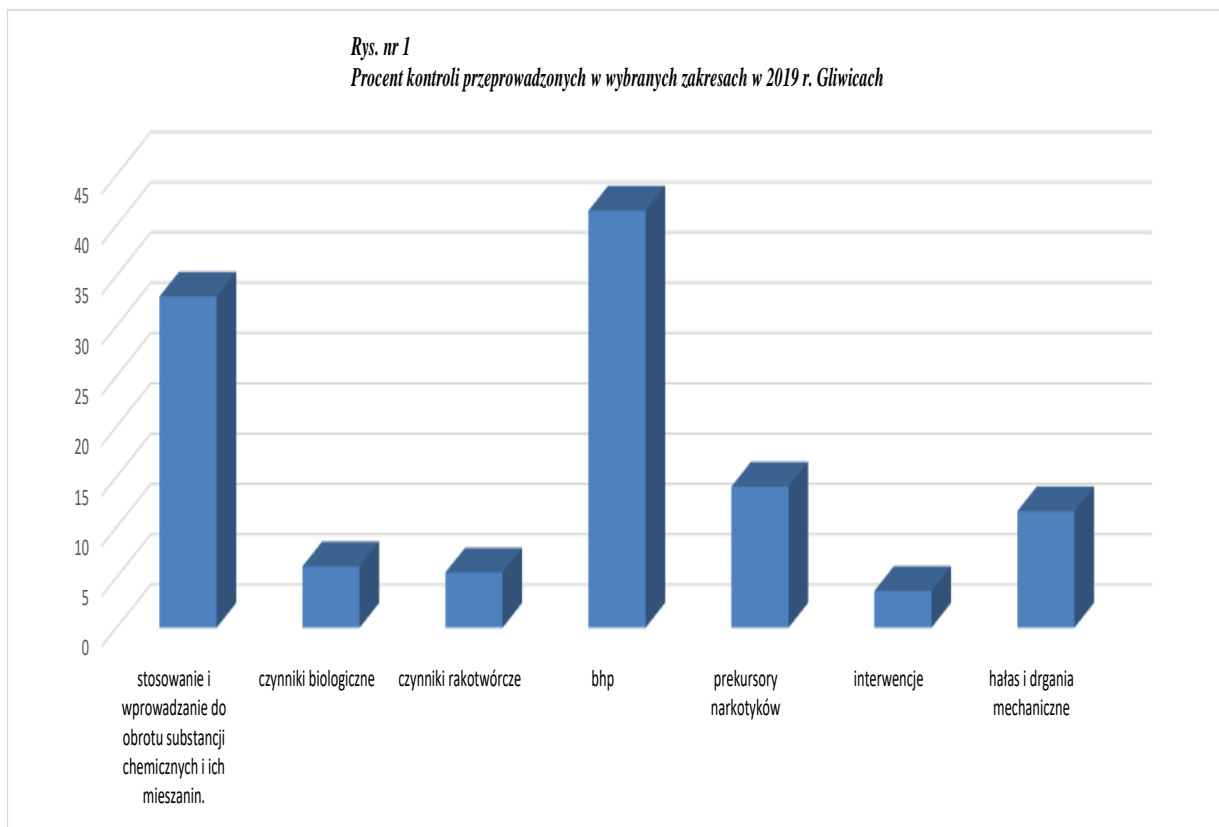
Lp	Zakres kontroli	Liczba kontroli	Decyzje
1.	Kontrole warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest.	1 wykonano jedną kontrolę ponieważ w dziewięciu próbach podjęcia kontroli po otrzymaniu informacji o wykonywaniu prac rozbiórkowych albo nie podjęto jeszcze prac i firma nie była w stanie określić kiedy te prace zaczną wykonywać albo trafiano na sytuacje że firma już wykonała te prace.	0
2.	Kontrole w zakresie nadzoru nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków, wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników narażonych na substancje rakotwórcze lub mutagenne zawarte w lekach cytostatycznych	1 tylko jeden podmiot na terenie miasta Gliwice podaje leki cytostatyczne	0

2.	Kontrole w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin.	54	10
3.	Kontrole w zakresie szkodliwych czynników biologicznych	10	2
4.	Kontrole w zakresie czynników rakotwórczych	9	2
5.	Kontrole w zakresie oceny warunków bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach pracy.	68	30
7.	Kontrola prekursorów narkotyków (substancji sklasyfikowanych) kategorii 2 i 3 w zakresie handlu z państwami trzecimi	23	18 decyzje zezwalające na wywóz prekursorów narkotyków do krajów spoza Unii Europejskiej
8.	Kontrole w związku z prośbą o interwencje.	6	3 decyzje na stwierdzone nieprawidłowości, w pozostałych przypadkach interwencje okazały się niezasadne
9.	Kontrole w zakładach opieki zdrowotnej	5	2
10.	Kontrole w zakresie realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne.	19	2

Sekcja Higieny Pracy prowadzi profilaktykę zdrowotną poprzez udzielanie porad i przeprowadzanie szkoleń w zakresie zapobiegania i eliminowania wpływu czynników fizycznych, chemicznych, biologicznych, o działaniu rakotwórczym i mutagennym na zdrowie pracownika.

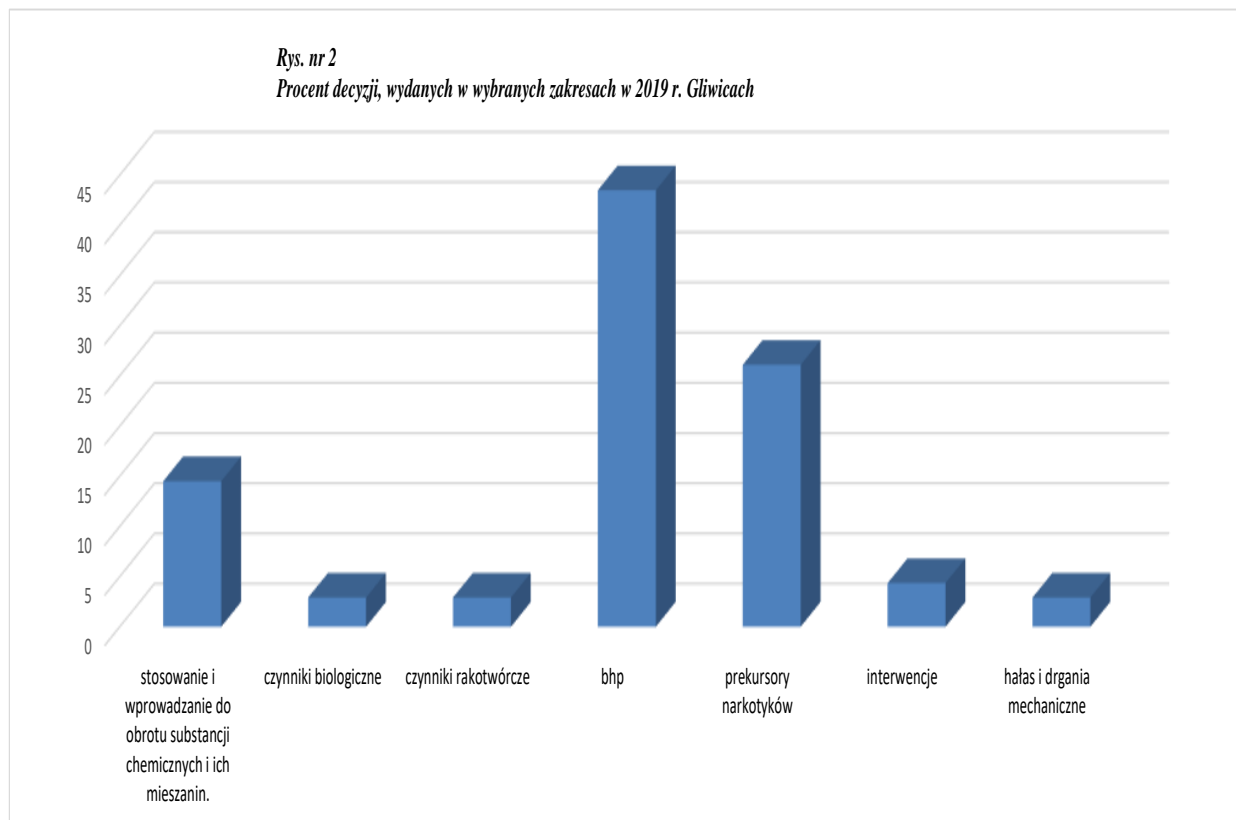
Wiedza o skutkach zdrowotnych narażenia na czynniki szkodliwe i uciążliwe środowiska pracy stale się rozszerza i pogłębia. Nieustannie zwiększa się świadomość pracodawców odnośnie zagrożeń występujących na stanowiskach pracy w zakładzie, między innymi poprzez wykonywanie poleceń, nakazów, wystąpień, decyzji i zarządzeń wydawanych przez organy nadzoru nad warunkami pracy.

Rys. nr 1
Procent kontroli przeprowadzonych w wybranych zakresach w 2019 r. Gliwicach



Dzięki skutecznym działaniom przedstawicieli PPIS w Gliwicach – Sekcji Higieny Pracy i Policji udało się zlikwidować problem wprowadzania do obrotu środków zastępczych, tzw. „dopalaczy” w sklepach stacjonarnych. W ramach wymiany informacji Sekcja Higieny Pracy otrzymuje od Policji, Prokuratury oraz Urzędów Celnych informacje na temat podejrzeń wprowadzania do obrotu

Rys. nr 2
Procent decyzji, wydanych w wybranych zakresach w 2019 r. Gliwicach



środków zastępczych na terenie objętym nadzorem PSSE Gliwice. Postępowania w tym zakresie prowadzą przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Policji.

W 2019 r. stwierdzono 2 choroby zawodowe w 2 zakładach pracy mających siedzibę w mieście Gliwice: 1 przypadek pylicy górników kopalń węgla u pracownika spółki zewnętrznej świadczącej specjalistyczne roboty pod ziemią na terenie kopalni węgla kamiennego oraz 1 przypadek alergicznego kontaktowego zapalenia skóry u pracownika zakładu produkcji baterii i akumulatorów.

OCENA STANU SANITARNEGO MIASTA GLIWICE W ZAKRESIE HIGIENY KOMUNALNEJ ZA ROK 2019

Poniższa ocena obrazuje stan sanitarny obiektów i urządzeń użyteczności publicznej, nieruchomości, a także pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi oraz jakości wody przeznaczonej do spożycia i kąpeli w Mieście Gliwice.

Tabela 1. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej na terenie Miasta Gliwice w 2019 r.

Rodzaje obiektów	Liczba wg ewidencji stan na 31.12.2019 r.	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba wykonanych kontroli	Liczba decyzji wydanych		Mandaty nałożone w trakcie kontroli	
				nakazujących usunięcie uchybień	prolongujących termin wykonania decyzji	liczba	na łączną kwotę [zł]
ustępy – ogółem	22	15	15	0	0	0	0
plywalnie – ogółem	9	9	12	2	0	0	0
domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całonocną opiekę, noclegownie i domy dla bezdomnych	7	6	6	0	0	0	0
obiekty hotelarskie i inne, w których świadczone są usługi hotelarskie	27	17	25	1	0	0	0
zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, gabinety odnowy biologicznej i tatuażu	388	155	170	5	0	9	2350
dworce i przystanki	5	4	5	0	0	0	0
tereny rekreacyjne	15	3	3	0	0	0	0
domy przedpogrzebowe i zakłady pogrzebowe	9	7	9	1	0	0	0
Inne obiekty	159	69	73	3	1	0	0
RAZEM	641	285	318	12	1	9	2350

Łącznie w ramach nadzoru sanitarnego skontrolowano **285 (44,5%)** obiektów użyteczności publicznej i przeprowadzono w nich **318** kontroli (w roku 2018 r. - skontrolowano 193 obiektów, w których przeprowadzono 251 kontroli).

Wydano **12** decyzji nakazujących stronom usunięcie nieprawidłowości, **1** decyzję przedłużającą termin wykonania zarządzeń. W **4** przypadkach umorzono postępowania administracyjne.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami higieniczno-sanitarnymi nałożono **9** mandatów karnych na łączną kwotę **2350 zł**.

STAN SANITARNY WYBRANYCH RODZAJÓW OBIEKTÓW

Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Skontrolowano **6** ustępów publicznych i **9** ogólnodostępnych spośród 22 znajdujących się w ewidencji, co stanowi **68,2 %**.

Skontrolowane ustępy są w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym, wyposażone w oddzielne kabiny dla mężczyzn i kobiet oraz dla osób niepełnosprawnych, podłączone do sieci wodno-kanalizacyjnej. Obiekty wyposażone są w pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych, które usuwane są na bieżąco przez firmy zewnętrzne, z którymi właściciele lub zarządcy mają podpisane umowy.

Zakres kontroli obejmował m.in.:

- zaopatrzenia w wodę ciepłą i zimną oraz sposobu odprowadzania ścieków,
- postępowanie z odpadami komunalnymi,
- stan higieniczno-sanitarny urządzeń i pomieszczeń,
- zaopatrzenie w środki higieny (mydło do rąk, ręczniki papierowe, suszarki do rąk, papier toaletowy).

Pływalnie

PPIS w Gliwicach prowadzi stały nadzór sanitarny wraz z monitoringiem jakości wody w 9 pływalniach (2 baseny szkolne, 6 basenów całorocznych, 1 basen sezonowy). Wydano 9 decyzji dotyczących zbiorczej rocznej oceny o jakości wody na pływalni, 2 decyzje nakazujące usunięcie uchybień w związku ze skażeniem instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami *Legionella* sp. oraz 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

Wszystkie pływalnie na terenie nadzorowanym ustaliły harmonogram pobierania próbek wody do badań z częstotliwością nie mniejszą niż określona w załączniku nr 3 oraz w zakresie obejmującym parametry ujęte w załącznikach nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r., poz. 2016).

Przeprowadzone kontrole sanitarne pływalni, w trakcie której dokonano oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego obiektów nie wykazały uchybień. Mandatów nie nałożono.

Ogółem do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej pobrano **766** próbek wody z pływalni. Nieprawidłowości stwierdzono w **76** próbkach wody.

Tabela 2. Pływalnie na terenie miasta Gliwice

	Adres	Liczba niecek/ cyrkulacji	Liczba pobranych próbek (niecka + cyrkulacja) (natryski)	Liczba próbek złych w niecce/ cyrkulacji (natryski)	Przekroczone parametry (ilość przekroczeń)
PŁYWALNIE SZKOLNE	Szkoła Podstawowa Nr 32 ul. Wrzosowa 14, Gliwice	1 / 1	30 (2)	0 / 1 (0)	CYRKULACJA: ogólna l. mikroorg. po 48h (1)
	Szkoła Podstawowa Nr 28 ul. Strzody 4, Gliwice	1 / 1	34 (4)	6 / 8 (1)	NIECKI: chlor związany (3), chloroform (3), CYRKULACJA: ogólna l. mikroorg. po 48h (6), chlor związany (1), chloroform (2) NATRYSKI: <i>Legionella sp.</i> (1)
PŁYWALNIE KRYTE	DELFIN ul. Warszawska 35, Gliwice	5 / 2	151 (5)	0 / 0 (0)	-
	MEWA ul. Mewy 36, Gliwice	2 / 2	74 (4)	0 / 1 (0)	CYRKULACJA: chlor związany (1)
	OLIMPIJCZYK ul. Oriona 120, Gliwice	1 / 1	36 (10)	0 / 0 (3)	NATRYSKI: <i>Legionella sp.</i> (3)
	NEPTUN ul. Dzionkarzy, Gliwice	5 / 3	180 (7)	7 / 8 (2)	NIECKI: utlenialność (3), azotany (4) CYRKULACJA: mętność (5), chlor związany (1), azotany (3), chloroform (1) NATRYSKI: <i>Legionella sp.</i> (2)
	Pływalnia JASNA. Sport i Rekreacja ul. Jasna 31, Gliwice	1 / 1	63 (2)	1 / 0 (0)	NIECKA: chlor związany (1)
	Strefa Wellness JASNA. Sport i Rekreacja ul. Jasna 31, Gliwice	3 / 2	113 (5)	3 / 5 (0)	NIECKI: ogólna l. mikroorg. po 48h (3) CYRKULACJA: ogólna l. mikroorg. po 48h (5)
PŁYWALNIA SEZONOWA	Kąpielisko Leśne ul. Toszecka, Gliwice	4 / 4	40 (6)	18 / 12 (0)	NIECKI: chloroform (12), THM (3), Redox (10), mętność (4), pH (8) CYRKULACJA: <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (1) chloroform (12), THM (3), mętność (4), pH (8)

W 6 z 42 próbek wody pobranych pod natryskami badania wykazały ponadnormatywną obecność bakterii *Legionella sp.* (skażenie średnie – 2 próbki, skażenie wysokie – 4 próbki).

Wśród najczęściej przekraczanych parametrów w próbkach wody pobieranych z pływalni krytych należy wymienić ogólną liczbę mikroorganizmów po 48 h (niecki-4 próbki, cyrkulacje - 11 próbek), chlor związany (niecki - 4 próbki, cyrkulacje – 3 próbki), mętność (cyrkulacje – 5 próbek),

chloroform (niecki - 3 próbki, cyrkulacje – 3 próbki), utlenialność (niecki - 3 próbki) i azotany (niecki - 4 próbki, cyrkulacje – 3 próbki). Dla pływalni sezonowej największe problemy stanowiły parametry: chloroform (niecki – 12 próbek, cyrkulacje – 12 próbek), THM (niecki - 3 próbki, cyrkulacje – 3 próbki), mętność (niecki - 4 próbki, cyrkulacje – 4 próbki) oraz pH (niecki - 8 próbek, cyrkulacje – 8 próbek). Ponadto w 1 próbce wody pobranej z systemu cyrkulacji stwierdzono obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa*.

Standardowy system uzdatniania wody basenowej przewiduje w ogólnej technologii fazę oczyszczania wody poprzez filtrację, a następnie fazę chlorowania (dezynfekcji). Chlor, którego celem jest eliminacja drobnoustrojów wiąże się również z zanieczyszczeniami organicznymi wody na bazie amoniaku (pot, mocznik) - tworząc chloroaminy oraz na bazie metanu - tworząc trichlorometan (THM). Są to składowe tzw. chloru związanego. Powstałe mono-, di-, tri-chloroaminy powodują zmianę jakości organoleptycznej wody basenowej - wyczuwalny charakterystyczny nieprzyjemny zapach „wody chlorowanej”, a także mogą być przyczyną podrażnienia błony śluzowej oczu i dróg oddechowych, zmian skórnych oraz astmy.

Ogólna liczba mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48h jest wskaźnikiem skuteczności procesów uzdatniania, w tym dezynfekcji wody basenowej, których celem jest utrzymanie możliwie najniższej liczebności ich populacji. Są to drobnoustroje pochodzące z różnego rodzaju zanieczyszczeń, które mogą się namnażać w wodzie oraz na powierzchni materiałów mających kontakt z wodą, powodując tworzenie się błony biologicznej (biofilmu). Wartość tego parametru może świadczyć o czystości instalacji basenowej. Ponadnormatywna liczba mikroorganizmów w większości przypadków pojawiała się w systemach cyrkulacji i była spowodowana prawdopodobnie stagnacją wody w kurkach czerpalnych służących do poboru wody. Bakterie *P. aeruginosa* są wskaźnikiem prawidłowości przebiegu poszczególnych etapów procesu uzdatniania wody basenowej i ich obecność może świadczyć o niewłaściwej eksploatacji filtrów, nieodpowiednim stanie technicznym instalacji basenowej. Wykrywanie obecności tych mikroorganizmów ma na celu ogólną ocenę jakości wody i pośrednio służy ocenie stanu sanitarno-higienicznego instalacji wodnej oraz ocenie skuteczności zabiegów czyszczenia i dezynfekcji. Bakterie *P. aeruginosa* są fakultatywnym patogenem występującym powszechnie w środowisku, mogą powodować infekcje u osób o obniżonej odporności.

Parametry takie jak chlor wolny, chlor związany, redox i pH zależą w dużej mierze od obciążenia pływalni, a ich wartość zmienia się wielokrotnie w ciągu doby. Nie mają bezpośredniego znaczenia dla zdrowia ludzi, są jednak pomocne w ocenie funkcjonowania systemu uzdatniania wody basenowej. Mętność jest wskaźnikiem procesu uzdatniania wody i może świadczyć o problemach z koagulacją podczas filtracji wody.

Bakterie *Legionella* sp. są czynnikiem etiologicznym chorób układu oddechowego tzw. choroby legionistów i gorączki Pontiac. Do zakażenia może dojść na skutek wdychania skażonego aerozolu powietrzno-wodnego. Bakterie te występują powszechnie w środowisku naturalnym człowieka, jednak w sprzyjających warunkach (temperatura 25°C - 45°C) bardzo szybko się namnażają. Czynnikiem zwiększającym ryzyko zakażenia jest ich wysoka koncentracja w instalacji ciepłej wody, możliwość przeniesienia przez inhalację i obniżona odporność osób narażonych na infekcję. Z uwagi na powyższe badania wody pod kątem obecności bakterii *Legionella* sp. wykonuje się w nieckach wytwarzających aerozol wodno-powietrzny oraz pod natryskami na pływalniach.

[Kryta Pływalnia Delfin ul. Warszawska 35](#), posiada 5 niecek wyposażonych w urządzenia wytwarzające aerozol wodno-powietrzny oraz 2 systemy cyrkulacji.

W okresie 19.08. - 08.09.2019 r. trwała przerwa technologiczna, podczas której wszystkie niecki zostały opróżnione z wody, umyte, zdezynfekowane i napełnione świeżą wodą. Ponadto przeprowadzono coroczną konserwację urządzeń, armatury basenowej oraz pomieszczeń pływalni (m.in. przeprowadzono renowację fug w nieckach, wykonano remont klatki schodowej zjeżdżalni oraz odmalowano szatnie). Przed udostępnieniem pływalni odpowiednia jakość wody została potwierdzona wynikiem badań.

W 2019 r. z Krytej Pływalni Delfin pobrano ogółem:

- 146 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządę
- 10 próbek w ramach kontroli urzędowej.

Wszystkie badane parametry mikrobiologiczne oraz fizykochemiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r., poz. 2016).

[Kryta Pływalnia MEWA, ul. Mewy 36](#), posiada 1 nieckę basenową, 1 nieckę wyposażoną w urządzenia wytwarzające aerozol wodno-powietrzny oraz 2 systemy cyrkulacji.

W dniach 01.07.-21.07.2019 r. trwała przerwa technologiczna. Przed udostępnieniem pływalni odpowiednia jakość wody została potwierdzona wynikiem badań.

W 2019 r. z pływalni pobrano ogółem:

- 72 próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządę
- 6 próbek w ramach kontroli urzędowej.

W 1 próbce wody pobranej z systemu cyrkulacji niecki rekreacyjnej stwierdzono krótkotrwały wzrost stężenia chloru związanego (0,29 mg/l, przy zalecanym stężeniu 0,2 mg/l), przy braku przekroczeń w nieckach basenowych. Sporadycznie obserwowano również obniżoną wartość parametru redox, co nie miało wpływu na bezpieczeństwo osób kąpiących się. Pozostałe parametry fizykochemiczne oraz wszystkie parametry mikrobiologiczne spełniały wymagania rozporządzenia

Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

[Kryta Pływalnia Olimpijczyk, ul. Oriona 120](#), posiada 1 nieckę basenową wraz systemem cyrkulacji wody.

W okresie 29.07.2019 r.- 18.08.2019 r. trwała przerwa technologiczna, podczas której niecka basenowa została opróżniona z wody, umyta i zdezynfekowana oraz uzupełnione zostały spoiny silikonowe, fugi i wszystkie ubytki na plaży basenowej. Przed udostępnieniem pływalni odpowiednia jakość wody została potwierdzona wynikiem badań.

W 2019 r. z Pływalni Olimpijczyk pobrano ogółem:

- 35 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządę
- 11 próbek w ramach kontroli urzędowej.

Analiza laboratoryjna próbek wody ciepłej pobranej przez upoważnionych przedstawicieli PPIS w Gliwicach przed wydaniem zbiorczej oceny rocznej z 3 natrysków na pływalni wykazała obecność bakterii *Legionella* sp., w ilości świadczącej o wysokim skażeniu instalacji. W związku z powyższym wydano decyzję nakazującą w trybie natychmiastowym wyłączyć z eksploatacji urządzenia wytwarzające aerozol w instalacji ciepłej wody użytkowej w szatni damskiej i męskiej na terenie pływalni; bezzwłocznie podjąć działania naprawcze mające na celu redukcję liczby bakterii *Legionella* sp. do wartości określonych w przepisach prawa oraz poinformować PPIS w Gliwicach o planowanym terminie zakończenia czyszczenia i dezynfekcji instalacji ciepłej wody użytkowej. Zarządca zdezynfekował końcówki prysznicowe w obiekcie oraz usunął awarię instalacji dozującej dwutlenek chloru.

Badania kontrolne przeprowadzone dnia 01.04.2019 r. wykazały skuteczność podjętych działań naprawczych. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie zarządzeń ujętych w ww. decyzji administracyjnej. W związku z powyższym zakończono sprawę administracyjną.

W ramach wzmożonego nadzoru nad jakością ciepłej wody użytkowej po 3 miesiącach pobrano próbki do badań laboratoryjnych na obecność bakterii *Legionella* sp. z natrysków. W badanych nie stwierdzono obecność ww. bakterii w ilości świadczącej o skażeniu instalacji.

Pozostałe parametry mikrobiologiczne oraz parametry fizykochemiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r., poz. 2016).

[Kryta Pływalnia Neptun, ul. Dzionkarzy](#), posiada 1 nieckę basenową, 4 niecki wyposażone w urządzenia wytwarzające aerozol wodno-powietrzny oraz 3 systemy cyrkulacji.

W 2019 r. z Krytej Pływalni Neptun pobrano ogółem:

- 175 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządę
- 12 próbek w ramach kontroli urzędowej.

W ramach prac konserwacyjnych w lutym zarządca obiektu dokonał wymiany lamp UV we wszystkich obiegach wody, natomiast w okresie od sierpnia do września przeprowadzono konserwację, czyszczenie oraz wymianę wody kolejno w nieckach rekreacyjnej oraz sportowej. Przed udostępnieniem każdej z niecek odpowiednia jakość wody została potwierdzona wynikiem badań.

Prowadzone badania wykazały niewielkie przekroczenia dodatkowych wymagań fizykochemicznych (mętność - 5 próbek, utlenialność- 3 próbki, chlor związany – 1 próbka, azotany - 7 próbek, chloroform - 1 próbka). Podwyższona wartość utlenialności 5,2-5,9 mg/l (zalecana wartość 4 mg/l) pojawiła się w próbkach pobranych z niecki sportowej oraz niecki rekreacyjnej w lutym oraz w czerwcu. Dodatkowo zaobserwowano podwyższoną wartość azotanów w próbkach wody pobranych w marcu, czerwcu oraz we wrześniu z niecki sportowej oraz wszystkich niecek jacuzzi, a także wszystkich systemów cyrkulacji (wartości mieściły się w zakresie 51,4-97,2 mg/l przy dopuszczalnej wartości 20 mg/l). Każdorazowo zarządca podejmował działania naprawcze, które polegały m.in. na przechlorowaniu wody basenowej oraz płukaniu filtrów i częściowej wymianie wody. Skuteczność działań naprawczych potwierdzały badania kontrolne.

Pozostałe nieprawidłowości dotyczyły systemów cyrkulacji przy dobrej jakości wody w nieckach. Wartość chloru związanego w 1 próbce wyniosła 0,28 mg/l (zalecane stężenie 0,2 mg/l), a mętności w 5 próbkach mieściła się w granicach od 0,39 – 1,7 NTU (zalecane stężenie 0,3 NTU). W 1 próbce pobranej w czerwcu analizy wykazały podwyższoną wartość chloroformu, która wynosiła 0,052 mg/l (zalecane stężenie 0,03 mg/l).

Pozostałe parametry mikrobiologiczne oraz fizykochemiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r., poz. 2016).

Badania próbek wody ciepłej pobranej z 3 natrysków na pływalni przez upoważnionych przedstawicieli PPIS w Gliwicach przed wydaniem zbiorczej oceny rocznej wykazały obecność bakterii *Legionella* sp. w 2 próbkach w ilości świadczącej o średnim skażeniu. Strona przeprowadziła dezynfekcję termiczną instalacji. Zgodnie z postępowaniem ujętym w załączniku 3B do ww. rozporządzenia wykonano ponowne badanie po 4 tygodniach, które nie potwierdziło skażenia. W związku z powyższym dn. 09.05.2019 r. wydano decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne.

[Pływalnia szkolna – Szkoła Podstawowa nr 32, ul. Wrzosowa 14](#), posiada 1 nieckę basenową wraz z systemem cyrkulacji wody.

W 2019 r. z Pływalni szkolnej pobrano ogółem:

- 29 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządę
- 3 próbki w ramach kontroli urzędowej.

W okresie 19.06. - 25.09.2019 r. trwała przerwa technologiczna, podczas której wymieniono folię w niecce basenowej oraz w zbiornikach wyrównawczych, wymieniono wodę oraz przeprowadzono dezynfekcję. Przed udostępnieniem pływalni odpowiednia jakość wody została potwierdzona wynikiem badań.

Analiza próbek wody pobranych w br. wykazała przekroczenie parametru mikrobiologicznego – ogólna liczba mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48h w jednej próbce pobranej z systemu cyrkulacji (>300 jtk/1ml, przy najwyższej dopuszczalnej liczbie 20 jtk/1ml) przy dobrej jakości wody w niecce basenowej. Zarządca podjął działania naprawcze polegające m.in. na czyszczeniu i dezynfekcji obrzeży niecki basenowej oraz na szokowym chlorowaniu filtrów.

Pozostałe parametry mikrobiologiczne oraz fizykochemiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r., poz. 2016).

Pływalnia szkolna – Szkoła Podstawowa nr 28 ul. Strzody 4, posiada 1 nieckę basenową wraz z systemem cyrkulacji wody.

W 2019 r. z Pływalni szkolnej pobrano ogółem:

- 31 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządę
- 6 próbek w ramach kontroli urzędowej.

W okresie wakacyjnym trwała przerwa technologiczna, podczas której wymieniono wodę w niecce, przeprowadzono dezynfekcję sprzętu do nauki pływania, plaży basenowej oraz niecki basenowej.

Analiza próbek wody pobranych w br. wykazała przekroczenie parametru mikrobiologicznego – ogólna liczba mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48h w 6 próbkach pobranych z systemu cyrkulacji (wartości w granicach od 60 do >300 jtk/1ml, przy najwyższej dopuszczalnej liczbie 20 jtk/1ml), przy braku nieprawidłowości w niecce basenowej. Zarządca podejmował działania naprawcze polegające m.in. na wzmożonej dezynfekcji instalacji. Pozostałe parametry mikrobiologiczne w niecce basenowej oraz w systemie cyrkulacji spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

Stwierdzono również przekroczenia dodatkowych wymagań fizykochemicznych (chlor związany – 4 próbki, chloroform – 5 próbek). Podwyższona wartość chloru związanego pojawiła się w próbkach pobranych zarówno z niecki basenowej (0,4 – 0,71 mg/l, wartość dopuszczalna 0,3 mg/l), jak i systemu cyrkulacji (0,67 mg/l, wartość dopuszczalna 0,2 mg/l). Dodatkowo zaobserwowano

podwyższoną wartość chloroformu w 3 próbkach wody pobranych z niecki basenowej oraz w 2 próbkach pobranych z systemu cyrkulacji (wartości mieściły się w zakresie 0,036 – 0,072 mg/l przy dopuszczalnej wartości 0,03 mg/l). Każdorazowo zarządca podejmował działania naprawcze, które polegały m.in. na wymianie znacznej części wody basenowej. Skuteczność działań naprawczych potwierdzały badania kontrolne jakości wody basenowej.

Sporadycznie obserwowano obniżoną wartość parametru redox, co nie miało wpływu na bezpieczeństwo osób kąpiących się. Pozostałe parametry fizykochemiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

Analiza laboratoryjna próbki wody ciepłej pobranej przez upoważnionych przedstawicieli PPIS w Gliwicach przed wydaniem zbiorczej oceny rocznej z natrysku na pływalni wykazała obecność bakterii *Legionella* sp., w ilości świadczącej o wysokim skażeniu. W związku z powyższym dnia 15.02.2019 r. wydano decyzję nakazującą w trybie natychmiastowym wyłączyć z eksploatacji urządzenia wytwarzające aerozol w instalacji ciepłej wody użytkowej na terenie pływalni; bezzwłocznie podjąć działania naprawcze mające na celu redukcję liczby bakterii *Legionella* sp. do wartości określonych w przepisach prawa oraz poinformować PPIS w Gliwicach o planowanym terminie zakończenia czyszczenia i dezynfekcji instalacji ciepłej wody użytkowej. Zarządca natychmiastowo podjął działania korygujące polegające na wyłączeniu z użytkowania hali basenowej oraz pomieszczeń, w których znajdują się urządzenia wytwarzające aerozol wodno-powietrzny na całym obiekcie sportowym (natryski). Wykonano również czyszczenie oraz dezynfekcję chemiczną instalacji c.w.u.

Kolejne badania przeprowadzone dnia 15.03.2019 r. wykazały skuteczność podjętych działań naprawczych. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie zarządzeń ujętych w ww. decyzji administracyjnej. W związku z powyższym sprawę administracyjną zakończono.

W ramach wzmożonego nadzoru nad jakością ciepłej wody użytkowej po 3 miesiącach pobrano próbki do badań laboratoryjnych na obecność bakterii *Legionella* sp. z natrysków. W badanych nie stwierdzono obecności ww. bakterii w ilości świadczącej o skażeniu instalacji.

[Pływalnia Jasna Sport i Rekreacja, ul. Jasna 31](#), posiada 1 nieckę basenową udostępnianą do nauki pływania dla niemowląt i małych dzieci do lat 3 wraz z systemem cyrkulacji wody.

W 2019 r. z Pływalni przy ul. Jasnej 31 pobrano ogółem:

- 61 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządę
- 4 próbki w ramach kontroli urzędowej.

Podwyższoną wartość chloru związanego stwierdzono w 1 próbce wody pobranej z niecki basenowej (0,65 mg/l, wartość dopuszczalna 0,3 mg/l). Zarządca podjął działania naprawcze, które polegały na płukaniu filtrów oraz częściowej wymianie wody. Skuteczność działań naprawczych potwierdzały kolejne badania jakości wody basenowej.

Sporadycznie obserwowano również obniżoną wartość parametru redox, co nie miało wpływu na bezpieczeństwo osób kąpiących się. Pozostałe parametry fizykochemiczne oraz mikrobiologiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

Strefa Wellness. Jasna Sport i Rekreacja, ul. Jasna 31, posiada 3 niecki wyposażone w urządzenia wytwarzające aerozol wodno-powietrzny oraz 2 cyrkulacje.

W 2019 r. ze Strefy Wellness przy ul. Jasnej 31 pobrano ogółem:

- 101 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządę
- 17 próbek w ramach kontroli urzędowej.

Badania próbek wody pobranych z jacuzzi słonego i systemu cyrkulacji jacuzzi słonego przez upoważnionych przedstawicieli PPIS w Gliwicach przed wydaniem zbiorczej oceny rocznej wykazały obecność ogólnej liczby mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48h w ilości >300 jtk/1ml, przy dopuszczalnej liczbie 20 jtk/1ml w cyrkulacji i 100 jtk/1 ml w niecce basenowej. W kolejnych badaniach stwierdzono utrzymujące się przekroczenie ww. parametru. W związku z powyższym zarządca powziął wzmożone działania naprawcze polegające na szokowej dezynfekcji, dodatkowym płukaniu filtrów oraz zwiększeniu podawania koagulantu, a także na dokładnym wyczyszczeniu i zdezynfekowaniu niecki jacuzzi słonego i ponownym napełnieniu świeżej wody. Badanie wody wykonane w ramach kontroli wewnętrznej potwierdziło skuteczność podejmowanych działań naprawczych.

Sporadycznie stwierdzano również obniżoną wartość parametru redox w nieckach Strefy Wellness, co nie miało wpływu na bezpieczeństwo osób kąpiących się. Pozostałe parametry mikrobiologiczne i fizykochemiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

Kąpielisko Leśne (pływalnia sezonowa), ul. Toszecka 137, posiada 4 niecki wyposażone w urządzenia wytwarzające aerozol wodno-powietrzny oraz 4 systemy cyrkulacji.

W 2019 r. z Kąpieliska Leśnego pobrano ogółem:

- 27 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez zarządę
- 16 próbek w ramach kontroli urzędowej.

W próbkach wody pobranych z niecek basenowych i systemów cyrkulacji pływalni odkrytej stwierdzono przekroczenie parametrów fizykochemicznych: chloroformu w 24 próbkach, pH- w 16 próbkach, nieprawidłową wartość redoxu- w 10 próbkach oraz sporadyczne przekroczenia THM i mętności. Wartości chloroformu wahały się w granicach 0,0067 - 0,29 mg/l w nieckach basenowych oraz 0,011-0,4 mg/l w systemach cyrkulacji przy dopuszczalnej wartości 0,03 mg/l. Prekursorami, czyli związkami, które prowadzą do powstania chloroformu w wodach basenowych, jako ubocznego produktu dezynfekcji podchlorynem sodu są związki organiczne najczęściej pochodzenia antropogenicznego (pot, mocz, naskórek, włosy).

W przypadku pływalni odkrytych dodatkowy czynnik stanowią zanieczyszczenia środowiskowe wnoszone do niecek basenowych (pył, kurz, trawa, środki kosmetyczne z filtrami UV). Kąpielisko Leśne w Gliwicach charakteryzuje się nieckami o bardzo dużych objętościach, dlatego do odpowiedniej filtracji wody niezbędne są zmiany w technologii uzdatniania.

Parametry takie jak redox i pH zależą w dużej mierze od obciążenia pływalni, a ich wartość zmienia się wielokrotnie w ciągu doby. Nie mają znaczenia dla zdrowia ludzi, są jednak pomocne w ocenie funkcjonowania systemu uzdatniania wody basenowej.

W 1 próbce wody pobranej z systemu cyrkulacji stwierdzono przekroczenie parametru mikrobiologicznego –*Pseudomonas aeruginosa* (3 NPL/100ml, przy najwyższej dopuszczalnej wartości 0 NPL/100ml), przy braku nieprawidłowości w nieckach. Zarządca podejmował działania naprawcze polegające na szokowym chlorowaniu wody oraz zwiększeniu ilości węgla aktywnego w filtrach. Badania kontrole potwierdziły skuteczność przeprowadzonych działań.

Pozostałe parametry mikrobiologiczne oraz fizykochemiczne spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

W 2019 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną na terenie Kąpieliska Leśnego w Gliwicach w związku z informacją o złym stanie sanitarno-technicznym toru skimboardowego, zanieczyszczeniu wody w basenie średnim oraz nieczynnego natrysku przy wejściu do niecki średniej. Kontrola wykazała, iż eksploatacja obiektu była prowadzona przez zarządzającego w sposób zapewniający bezpieczeństwo zdrowotne osób korzystających z pływalni.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higieniczno-sanitarnym. Teren obiektu utrzymany był w dobrym stanie sanitarno-technicznym i porządkowym.

Domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę, noclegownie i domy dla bezdomnych

W 2019 r. skontrolowano **6 (85,7%)** obiektów zapewniających całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym i w podeszłym wieku, tj.:

- *Dom pomocy społecznej dla dorosłych przy ul. Odrowążów 124;*
- inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej:
 - *Gliwicki Ośrodek Integracji Niepełnosprawnych przy ul. Zwycięstwa 34 of.,*
 - *Dzienny dom pomocy społecznej przy ul. Kozielskiej 71,*
 - *Warsztaty terapii zajęciowej przy ul. Toszeckiej 179,*
- noclegownie i domy dla bezdomnych:
 - *Schronisko dla bezdomnych przy ul. św. Brata Alberta 63.*
 - *Noclegownia dla mężczyzn przy ul. Składowej 4.*

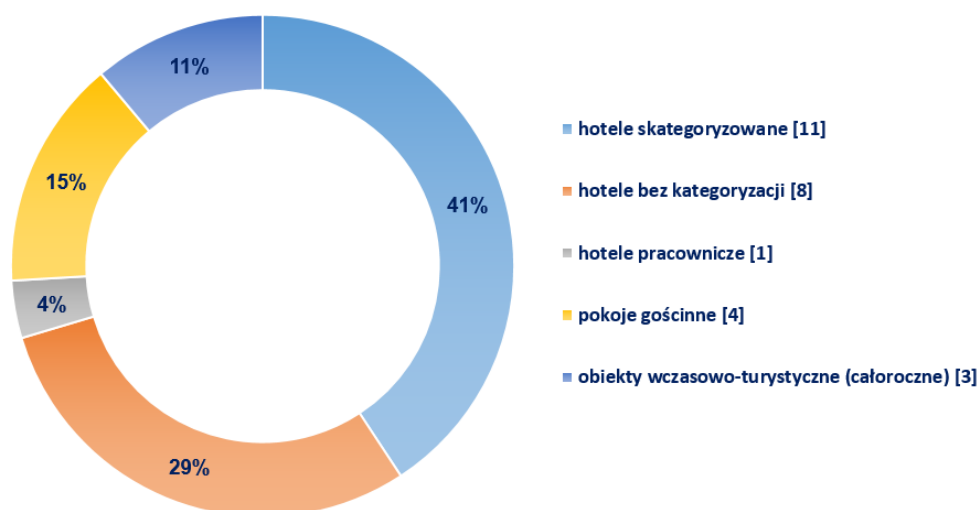
Placówki te świadczą szeroki wachlarz usług na rzecz mieszkańców, w tym opiekuńczych, terapeutycznych, socjalnych, pielęgnacyjnych, rehabilitacyjnych i edukacyjnych. Mieszkańcy tych obiektów na co dzień korzystają z rehabilitacji, a usługi pielęgnacyjne i zdrowotne świadczone są przez całą dobę. Domy pomocy dysponują pokojami wyposażonymi w łazienki, które są dostosowane do potrzeb niepełnosprawnych lub łazienki ogólnodostępne zlokalizowane w korytarzach. W większości domów pomocy mieszkańcy mają do dyspozycji umeblowane pokoje, w innych mają możliwość urządzenia pokoi zgodnie z własnym gustem i koncepcją. Część domów pomocy posiada własne pralnie inne mają podpisane umowy z pralniami zewnętrznymi. Wszystkie obiekty mają podpisane umowy z firmami specjalistycznym na odbiór odpadów.

Obiekty hotelarskie i inne, w których świadczone są usługi hotelarskie

W 2019 r. skontrolowano **17 (63%)** obiektów świadczących usługi hotelarskie, tj.: hotele z przyznaną kategorią oraz inne obiekty świadczące usługi noclegowe.

Wydano w tej grupie **1** decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości sanitarno-techniczne oraz **2** decyzje umarzające postępowanie administracyjne (dot. kolonizacji bakterii *Legionella sp.* w instalacji wody ciepłej).

Obiekty noclegowe są zróżnicowane pod względem wyposażenia i stanu sanitarno-technicznego oraz charakteru świadczonych usług. W tej grupie wyższy standard zapewniają hotele skategoryzowane. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy większości skontrolowanych obiektów oceniono jako dobry.



Rycina 1. Podział obiektów świadczących usługi hotelarskie będące w ewidencji PPIS w Gliwicach.

W jednym hotelu stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne, tj.:

- brudne, zakurzone ściany w sześciu pokojach,
- brudna ściana w korytarzu komunikacji wewnętrznej,
- ubytki płytek ceramicznych ściennych w toalecie ogólnodostępnej męskiej,
- ubytki nawierzchni podjazdu dla osób niepełnosprawnych przed wejściem do obiektu.

W związku z powyższym wydano decyzję nakazującą stronie usunięcie nieprawidłowości. Zarządzenia decyzji zostały wykonane w całości.

W obiektach hotelarskich przeprowadzono badania wody ciepłej pod kątem obecności bakterii *Legionella sp.*, w dwóch z nich stwierdzono ponadnormatywną obecność bakterii w instalacji ciepłej wody użytkowej.

Strony podjęły działania naprawcze polegające na:

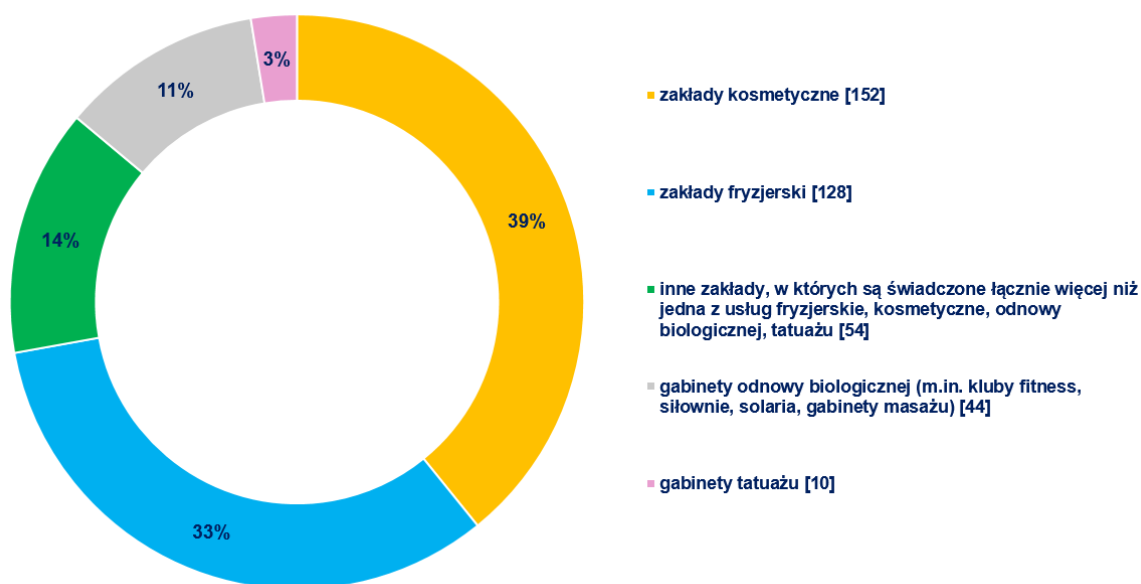
- wykonaniu przeglądu technicznego,
- kontroli ustawień sterowników c.w.u.,
- wymianie pompy kotła instalacji cyrkulacyjnej,
- kilkukrotnej dezynfekcji termicznej instalacji ciepłej wody użytkowej wraz z jej przepłukaniem.

Skutecznie przeprowadzone działania przyczyniły się do umorzenia postępowań administracyjnych w obu przypadkach. Wyniki badań próbek wody pobranych na wniosek stron wykazały zgodność wartości parametru mikrobiologicznego (*Legionella sp.*) z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

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

Jest to najliczniejsza grupa obiektów usługowych, w której najczęściej wszczynano i prowadzono postępowanie administracyjne oraz wydawano decyzje nakazujące.

Skontrolowano **155 (40%)** obiektów sektora „*beauty*” i przeprowadzono w nich **170** kontroli sanitarnych. Nieprawidłowości sanitarne stwierdzono w **11** zakładach, nałożono **9** mandatów karnych na kwotę **2350 zł** oraz wydano **5** decyzji administracyjnych nakazujących.



Rycina 2. Podział obiektów sektora „beauty” będące w ewidencji PPIS w Gliwicach.

Zauważono wzrost liczby przedsiębiorców, wyposażających zakłady w autoklawy, jak również posiadających umowy z podmiotami zewnętrznymi wykonującymi proces dekontaminacji sprzętu wielokrotnego użycia oraz stosujących sterylne narzędzia jednorazowego użytku.

Najczęstsze przyczyny nakładania mandatów:

- niestosowanie się do obowiązujących w zakładzie procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi;
- brak skutecznej dezynfekcji sprzętu używanego do zabiegów;
- stosowanie do zabiegów niesterylnych narzędzi naruszających ciągłość tkanek ludzkich;
- niezachowanie należytej czystości pomieszczeń i urządzeń.

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości sanitarno-techniczne dotyczyły:

- braku opracowanych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi;
- brudnych, zniszczonych powierzchni ścian i sufitów;
- zniszczonych posadzek w pomieszczeniach zakładu;
- braku dostępu do wody bieżącej ciepłej;
- braku punktu do higienicznego poboru wody do celów porządkowych;
- braku szafy do oddzielnego przechowywania odzieży roboczej i własnej pracowników;
- braku wyznaczonego i przeszkolonego pracownika do udzielenia I pomocy medycznej.

W związku z wejściem w życie ustawy z dnia 15 września 2017 r. *o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium*, szczególnym nadzorem objęto grupę obiektów świadczących usługi opalania ciała poprzez naświetlanie (solarium). W dwóch zakładach wydano zalecenia pokontrolne, które dotyczyły, m.in.: promocji i reklamy usług w zakresie udostępniania solarium oraz złego stanu higieniczno-sanitarnego urządzeń do opalania.

Tereny rekreacji i wypoczynku

Podobnie jak w latach ubiegłych nadzorowano obiekty rekreacyjne, tj.: piaskownice ogólnodostępne oraz kąpielisko zorganizowane przy zbiorniku wodnym w Czechowicach.

Skontrolowane *piaskownice ogólnodostępne* (zlokalizowane na 12 placach zabaw) posiadały wymieniony piasek przed i w trakcie sezonu. Podczas kontroli nie stwierdzono zanieczyszczeń piasku. Konstrukcje piaskownic (wykonane m.in. z drewna, betonu lub z płyt MDF) utrzymane były w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym. Place zabaw, na których znajdowały się piaskownice były ogrodzone siatką lub płotem metalowym. Na placach zabaw umieszczone były ławki dla opiekunów oraz pojemniki do zbierania odpadów. W pobliżu piaskownic ustawiono również tablice informacyjne, określające zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu sportowego oraz informujące o zakazie wprowadzania zwierząt na teren placu zabaw. Teren wokół piaskownic utrzymany był w należyтым porządku.

Ze względu na brak przepisów prawnych nakazujących administratorom zabezpieczać piasek przed zanieczyszczeniami – piaskownice ogólnodostępne nie posiadają osłon (np. pokryw, czy plandek). W związku z tym, zaleca się administratorom aby szybko interweniowali w razie zanieczyszczenia piasku odchodami psów, kotów lub dziko żyjących ptaków i gryzoni oraz usuwali odpady, zwłaszcza te które mogą przyciągać okoliczne zwierzęta (resztki żywności).

W sezonie letnim 2019 w Mieście Gliwice funkcjonowało jedno *Kąpielisko „Czechowice”* zlokalizowane na terenie Ośrodka Wypoczynkowego Czechowice przy ul. Ziemięcickiej 62 w Gliwicach. Organizatorem Kąpieliska był Miejski Zarząd Usług Komunalnych przy ul. Strzelców Bytomskich 25c w Gliwicach

Sezon kąpieliskowy określony został uchwałą Rady Miasta Gliwice z dnia 28 marca 2019 r., nr IV/79/2019 w sprawie określenia sezonu kąpielowego oraz wykazu kąpielisk na terenie miasta Gliwice w 2019 r. i obejmował okres od 15.06.2019 r. do 01.09.2019 r.

W trakcie trwania sezonu kąpieliskowego przeprowadzono kontrolę stanu sanitarnego obiektu podczas której stwierdzono, iż teren obiektu jest ogrodzony i uporządkowany, piasek na plaży utrzymany jest w należytej czystości (uzupełniany przed sezonem). Kąpielisko wydzielone jest bojami (126 m linii brzegowej), ponadto wydzielono przeszłami strefę dla najmłodszych dzieci. Powyższa kontrola nie wykazała uchybień.

PPIS w Gliwicach wyznaczył 1 punkt pobierania próbek z kąpieliska pozwalający na pobór 30 centymetrów pod powierzchnią wody, w wodzie o głębokości powyżej 1 metra tj. przy pomoście.

Organizator kąpieliska zgodnie z wymogami zawartymi w § 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli (Dz. U. z 2018 r., poz. 2476) odpowiednio oznakował kąpielisko poprzez umieszczenie tablicy informacyjnej zawierającej dane wynikające z § 3 ww. rozporządzenia.

Ponadto Miejski Zarząd Usług Komunalnych dopełnił wszelkich niezbędnych formalności zawartych w § 4 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r., poz. 255) tj.:

- opracował harmonogram poboru próbek wody w porozumieniu z PPIS w Gliwicach,
- przestrzegał ustalonych w harmonogramie terminów poboru próbek wody,
- regularnie przekazywał sprawozdania z badań prowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej, na podstawie których PPIS w Gliwicach wydawał bieżące oceny jakości wody,
- umieszczał bieżące informacje o jakości wody w kąpielisku na tablicy usytuowanej w obrębie kąpieliska, ponadto regularnie uaktualniał dane na temat temperatury wody oraz powietrza w serwisie kąpieliskowym (sk.gis.gov.pl),
- podjął czynności mające na celu zapobieganie narażeniu osób kąpiących się na działanie zanieczyszczeń poprzez systematyczną wizualną ocenę jakości wody prowadzoną przez pracowników MZUK.
- zapewnił aktualny profil wody w kąpielisku.

Ustalony harmonogram poborów próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez organizatora kąpieliska obejmował 3 terminy rozłożone równomiernie w czasie trwania całego sezonu tj. 01.07, 22.07 i 12.08 (3 próbki), tak aby przerwa między badaniami nie przekraczała miesiąca, co jest związane z koniecznością zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego osób kąpiących się, za które odpowiedzialny jest organizator kąpieliska. Dodatkowo w ramach kontroli urzędowej pobrano 1 próbkę przed rozpoczęciem sezonu kąpieliskowego (10.06.2019 r.). Próbkę wody pobierane były przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach. Dokonywano również oceny wizualnej. Badania mikrobiologiczne próbek pobranych w ramach kontroli urzędowej, jak i próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzone zostały przez Oddział Laboratoryjny, Sekcję Badań Środowiskowych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliwicach. Metody badawcze badań były zgodne z zał. nr 1 natomiast pobór zgodny z zał. nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r., poz. 255).

Każdorazowo po przekazaniu przez organizatora wyników badania wody PPIS w Gliwicach dokonywał bieżącej oceny jakości wody i informował Prezydenta Miasta Gliwice o przydatności wody do kąpieli. Dane na temat jakości wody były na bieżąco uaktualniane w serwisie kąpieliskowym (sk.gis.gov.pl).

W trakcie trwania sezonu PPIS w Gliwicach oraz organizator kąpieliska nie stwierdzili pogorszenia jakości wody w kąpielisku i nie zarejestrowali zanieczyszczeń w wodzie, mogących mieć wpływ na jej jakość oraz zdrowie osób kąpiących się.

W sezonie kąpieliskowym 2019 r. ze zbiornika w Gliwicach-Czechowicach pobrano 4 próbki wody do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach wydał 4 bieżące oceny jakości wody w kąpielisku. Na ich podstawie stwierdza się, że woda w kąpielisku zlokalizowanym na terenie Ośrodka Wypoczynkowego Czechowice w tegorocznym sezonie kąpieliskowym spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019 r., poz. 255).

Obiekty służące obsłudze podróżnych

Dworzec kolejowy to obiekt po kompleksowej modernizacji pomieszczeń oraz holu głównego dworca. Perony posiadają przeszklone zadaszenia oraz wyposażone są w podświetlane tablice informacyjne, ławki, pojemniki na odpady, punkty czerpania wody oraz windy dla osób

niepełnosprawnych. Na terenie dworca wydzielona jest toaleta ogólnodostępna administrowana przez odrębny podmiot zewnętrzny.

Przystanki kolejowe (przy ul. Strzelców Bytomskich i w Kuźnicy) nie prowadzą obsługi podróżnych i posiadają jedynie perony, na których usytuowane są ławki dla podróżnych. Perony i międzytorza sprzątane są systematycznie.

Stan sanitarny środków transportu

Skontrolowano **49** środków transportu publicznego, w tym:

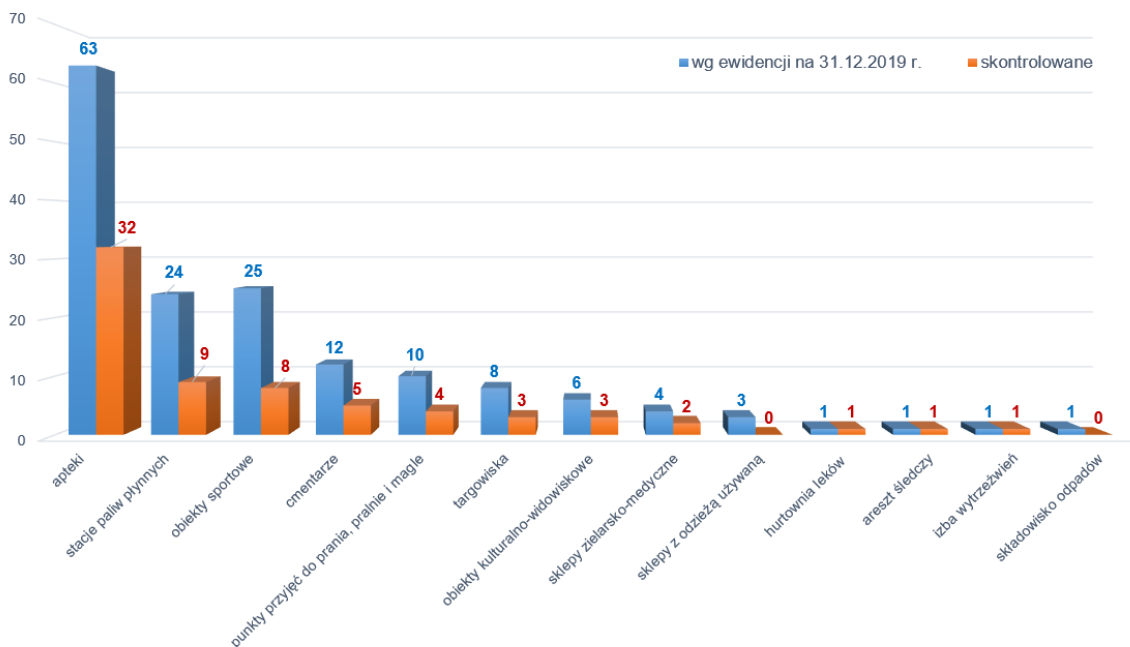
autobusy komunikacji publicznej	– 24
tramwaje	– 5
pociągi podmiejskie	– 2
samochody do przewozu zwłok	– 18

Przygotowanie środków transportu do wyjazdu w trasę odbywa się według ustalonych zasad utrzymania czystości. Przykładowo w autobusach podłogi są zamiatane, szyby w oknach, poręcze i siedziska myte przed wyjazdem. W tramwajach dwa razy w miesiącu przeprowadzane jest gruntowne sprzątnięcie całego wagonu oraz mycie i dezynfekcja tapicerki. W przypadku pociągów gruntowne sprzątnięcie wagonów oraz mycie i dezynfekcja tapicerowanych siedzisk przeprowadzane są dwa razy w miesiącu. Utrzymanie bieżącej czystości odbywa się w ciągu dnia na bocznicach i obejmuje opróżnianie śmietniczek, mycie i dezynfekcja pomieszczenia WC, uzupełnienie środków higienicznych, zamiatanie podłóg, a w przypadku dłuższego postoju mycie podłóg. W porze nocnej odbywa się czyszczenie dobowe obejmujące prace wewnątrz i na zewnątrz składu oraz odfekalnianie WC.

Wszystkie skontrolowane środki do przewozu zwłok (18 samochodów specjalistycznych), spełniają wymogi higieniczno-sanitarne i techniczne. Kabiny kierowców są odizolowane od przestrzeni przeznaczonej do umieszczenia zwłok. Samochody posiadają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny podczas przewozu. Podłogi w części przeznaczonej do przewozu trumny wyłożone są materiałami łatwo zmywalnymi i odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych. Pojazdy oznakowane są w sposób trwały, wskazujący na ich przeznaczenie.

Inne obiekty użyteczności publicznej

Skontrolowano **69 (43.4%)** innych obiektów użyteczności publicznej, w których przeprowadzono **73** kontroli.



Rycina 3. *Inne obiekty użyteczności publicznej będące pod nadzorem PPIS w Gliwicach.*

Działania kontrolno-represyjne w tej grupie odnotowano w aptekach ogólnodostępnych. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości sanitarnych w aptekach wydano 2 decyzje nakazujące, 1 decyzję przedłużającą termin wykonania zarządzeń, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne oraz w 2 przypadku wszczęto postępowania administracyjne przed wydaniem decyzji administracyjnych.

Najczęściej powtarzające się uchybienia sanitarno-techniczne:

- zniszczone, brudne powierzchnie ścian i sufitów w pomieszczeniach aptek;
- zniszczone wyposażenie aptek.

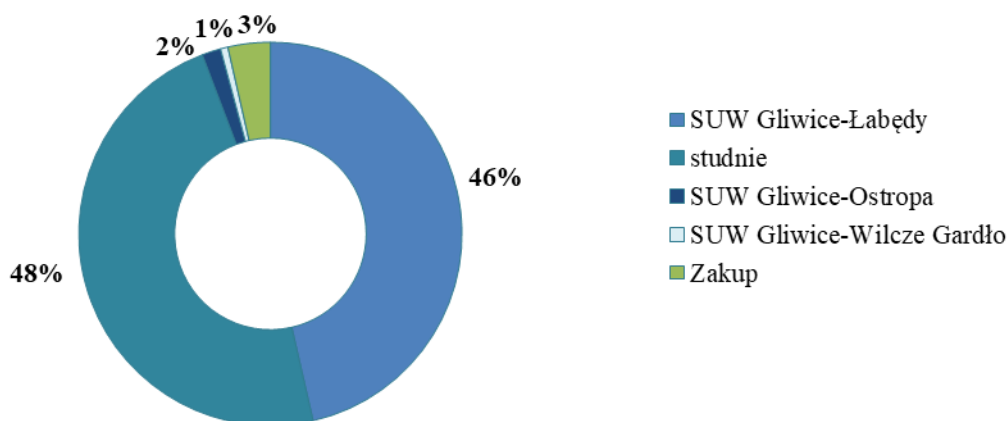
JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA

- Ludność zaopatrywana w wodę - ok. 169 215 osób
- Zaopatrzenie w wodę - ilość dostarczanej wody – 27245,28 m³/d
- Dystrybucją wody na terenie miasta zajmuje się Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Rybnickiej 47 w Gliwicach
- Producentami wody są: Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Gliwicach oraz Górnośląskie Przedsiębiorstwo Wodociągowe S.A. z siedzibą przy ul. Wojewódzkiej 19 w Katowicach

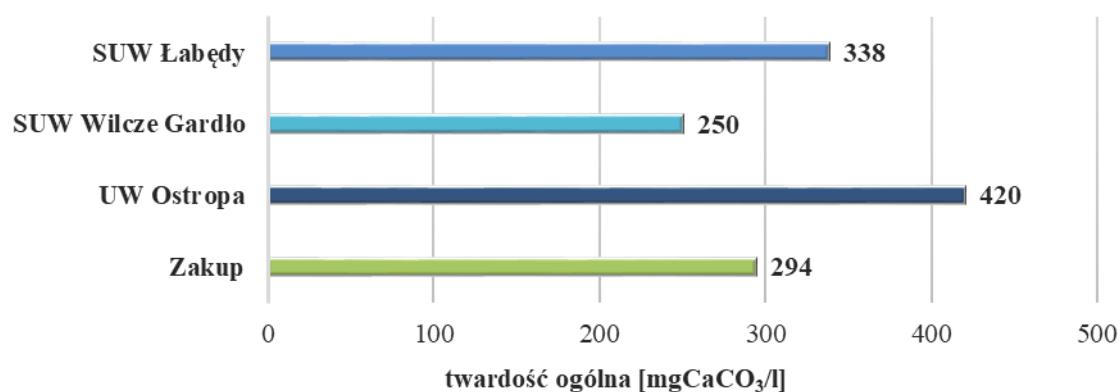
Tabela 3. Charakterystyka zaopatrzenia w wodę na terenie Miasta Gliwice

Lp.	Ujęcie wody/ Zakup	[m ³ /dobę]	Ludność	Zaopatrywane strefy
1	SUW Gliwice-Łabędy	12647,98	147284	Gliwice
2	Studnie (8a, 10a, 11, 12a, 13)	13021,9		
3	Zakup od GPW SA/ woda mieszana	972,6	17 871	Dzielnica Sośnica
4	SUW Gliwice-Wilcze Gardło	169,9	1133	Dzielnica Ostropa
5	SUW Gliwice-Ostropa	432,9	2 927	Dzielnica Wilcze Gardło

Mieszkańcy Gliwic zaopatrywani są w wodę przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o., która pochodzi z ujęć własnych wód podziemnych. Niedobory uzupełniane są wodą pochodzącą z zakupu od Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. w Katowicach. Woda z zakupu dopływa do Gliwic z dwóch kierunków: Zawady (ujęcie głębinowe) i Goczałkowic (ujęcie powierzchniowe).



Rycina 4. Procentowy udział wody produkowanej oraz pochodzącej z zakupu na terenie Miasta Gliwice



Rycina 5. Średnia twardość wody [mgCaCO₃/l] na terenie Miasta Gliwice

Gliwickie ujęcia obejmują 19 czynnych studni głębinowych. Woda z 4 studni głębinowych zlokalizowanych na terenie miasta (studnia nr 8a przy ul. Wiertniczej, studnie nr 11 i nr 12a przy ul. Toszeckiej, studnia nr 13 przy ul. Jałowcowej) spełnia warunki rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294), dzięki czemu może być włączana bezpośrednio do sieci. Studnia nr 10a przy ul. Tarnogórskiej posiada kontenerową stację uzdatniania wody ze względu na ponadnormatywną wartość manganu. Uzdatnianie oparte jest na aeracji, filtracji (5 filtrów ciśnieniowych) oraz dodatkowej dezynfekcji podchlorynem sodu. Studnia nr 16 przy ul. Granicznej w Gliwicach pozostaje wyłączona od 2016 r. ze względu na ponadnormatywną zawartość manganu i planowaną budowę stacji uzdatniania. Pod koniec 2019 r. włączono do eksploatacji studnie zastępczą nr 4a zlokalizowaną w Ligocie Łabędzkiej, z której woda w całości kierowana jest do SUW Łabędy.

Stacja Uzdatniania Wody w Wilczym Gardle (ul. Konwalii) obejmuje dwie studnie (ujęcie trzeciorzędowe) i wyposażona jest w filtry węglowe, które mają na celu poprawę właściwości organoleptycznych wody oraz w przypadku pojawienia się fenoli ich eliminację.

Od 2018 r. funkcjonuje stacja uzdatniania wody w Ostropie, która została wybudowana z uwagi na przekroczenia wartości parametrycznych określonych dla sumy trichloroetenu i tetrachloroetenu oraz tetrachlorometanu w dwóch z czterech studni głębinowych i pozwoliła na ponowne włączenie ich do eksploatacji. Woda surowa tłoczona jest do wielostopniowych kolumn kontaktowych, gdzie poddawana jest procesowi ozonowania (utlenianie i częściowa dezynfekcja). Proces filtracji odbywa się na filtrach węglowych pracujących w dwóch równoległych ciągach. Następnie woda dezynfekowana jest za pomocą lamp UV działających w technologii niskociśnieniowej. Po dezynfekcji woda kierowana jest do dwóch zbiorników wody uzdatnionej po 40m³ każdy. Przed zbiornikami wody uzdatnionej oraz przed wprowadzeniem wody do sieci znajdują się miejsca umożliwiające dezynfekcję wody za pomocą podchlorynu sodu.

W gminie Rudziniec w miejscowościach Rzeczyce (studnia 6b) oraz Kleszczów (studnia 7) znajdują się dwie studnie głębinowe posiadające lokalne stacje uzdatniania. Nadwyżka wody ze studni nr 6 b oraz 7 oraz woda z pozostałych 6 studni (studnia nr 4, nr 5, nr 5a w Ligocie Łabędzkiej, nr 1CZ przy ul. Ziemięcickiej, nr 2CZ przy ul. Strzelców Bytomskich, nr 4CZ przy ul. Borówkowej) kierowana jest do Stacji Uzdatniania Wody Łabędy zlokalizowanej przy ul. Kanałowej w Gliwicach, gdzie prowadzony jest proces uzdatniania. Woda tłoczona jest na aeratory o średnicy 2400mm w celu utlenienia związków żelaza oraz usunięcia rozpuszczalnych gazów poprzez napowietrzenie. Następnie poddawana jest procesowi filtracji (odżelaziacze) na

filtrach piaskowo-żwirowych. Woda uzdatniona po I° filtracji mieszana jest z wodą ozonowaną w mieszaczu statycznym i podawana na kolumny kontaktowe. Ozonator zapewnia wymaganą dawkę ozonu, niezbędną do utlenienia zawartych w wodzie zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Z kolumn kontaktowych woda kierowana jest na II° filtracji w celu usunięcia manganu. Woda uzdatniona poddawana jest dezynfekcji końcowej przy użyciu lamp UV. W celu zabezpieczenia wody przed skażeniem wtórnym istnieje możliwość chlorowania końcowego. Podchloryn sodu stosowany do dezynfekcji wytwarzany jest na miejscu. Woda uzdatniona magazynowana jest w 4 zbiornikach po 3000m³ pojemności każdy.

Przeprowadzone kontrole sanitarne wszystkich stacji uzdatniania wody, w trakcie których dokonano oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego urządzeń wodociągowych nie wykazały uchybień.

Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Gliwicach w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej zgodnie z ustalonym harmonogramem pobierało próbki wody do badań mikrobiologicznych oraz fizykochemicznych z obszaru miasta Gliwice. Badania wody prowadzone były m. in. w 45 punktach zgodności wytypowanych na stałe w celu odzwierciedlenia jakości wody w całej sieci wodociągowej oraz w 17 zbiornikach/przepompowniach sieciowych. Pobrano łącznie:

- 621 próbek wody do badań mikrobiologicznych
- 613 próbek wody do badań fizykochemicznych.

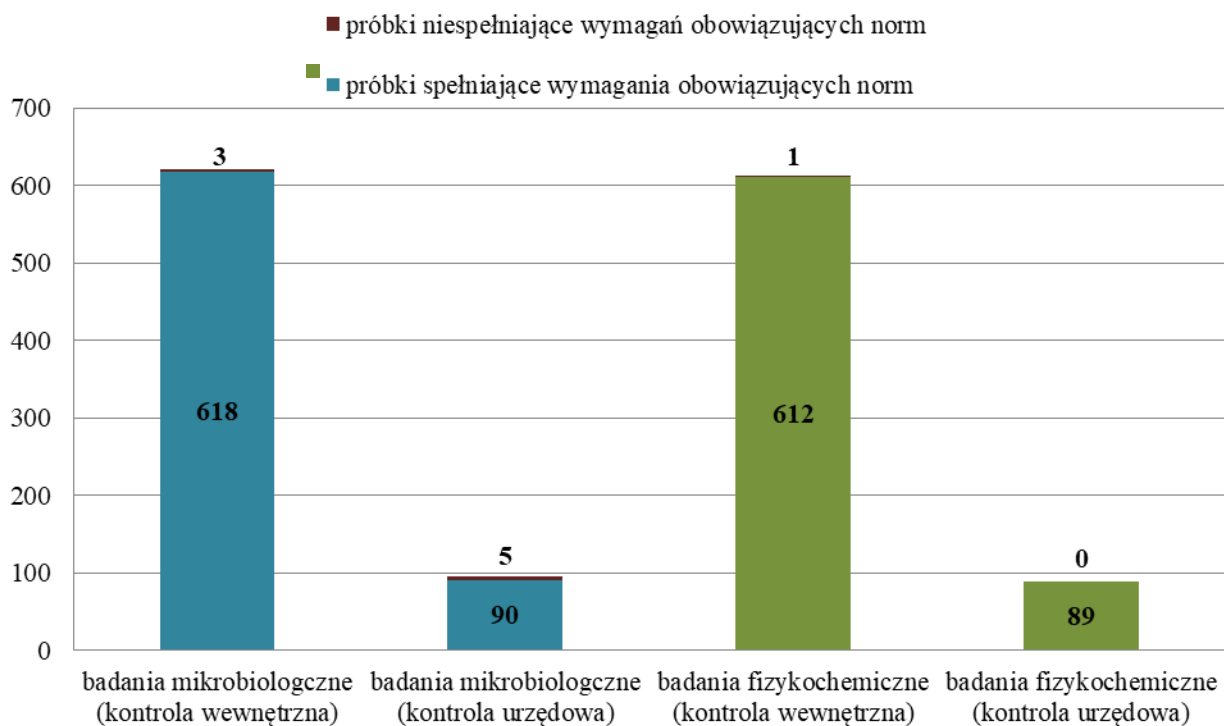
Prowadzone były również regularne badania jakości wody w punktach alternatywnych, a także w związku z występującymi awariami (77 zgłoszeń). Ustalono harmonogram płukania końcówek sieci oraz miejsc możliwej stagnacji wody.

Ponadto w ramach kontroli urzędowej upoważnieni Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach zgodnie z ustalonym planem działań oraz w ramach wzmożonego nadzoru nad jakością wody pobrali:

- 95 próbek wody do badań mikrobiologicznych,
- 89 próbek wody do badań fizykochemicznych.

Przekroczenia wartości wskaźnikowych parametrów mikrobiologicznych, przy wykluczeniu obecności bakterii kałowych (*Escherichia coli*, enterokoki) stwierdzono w 5 próbkach pobranych w ramach kontroli urzędowej oraz w 3 próbkach pobranych w ramach kontroli wewnętrznej.

Badania laboratoryjne wody przeznaczonej do spożycia wykazały wzrost ogólnej liczby mikroorganizmów w 22±2°C po 72h mogący świadczyć o nieprawidłowych zmianach w 3 próbkach pobranych w ramach kontroli urzędowej: 07.01.2019 r. - ul. Zwycięstwa >300 jtk/ml, 15.10.2019 r. - ul. Płocka - 194 jtk/ml, 04.11;2019 r. - ul. Tarnogórska - >300 jtk/ml.



Rycina 6. Porównanie ilości próbek wody spełniających wymagania obowiązujących norm pod względem parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych do ilości próbek niespełniających obowiązujących norm na terenie Miasta Gliwice.

Powyższe nieprawidłowości miały charakter incydentalny i były związane prawdopodobnie ze stagnacją wody w instalacji wewnętrznej. Pozostałe próbki wody pobrane w zbliżonym czasie w strefie zaopatrzenia spełniały wymagania obowiązującego rozporządzenia, a badania kontrolne nie potwierdziły przekroczeń.

Ogólna liczba mikroorganizmów w $22\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 72h jest wskaźnikiem przydatnym w ocenie stanu sanitarnego systemu dystrybucji, może sygnalizować powstanie warunków sprzyjających narastaniu mikroflory, w tym stagnację wody, znaczną zawartość substancji biogennych w wodzie, powstawanie biofilmu i inne nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości sieci wodociągowej.

Kontrola urzędowa oraz wewnętrzna przeprowadzone w dniu 09.09.2019 r. wykazały obecność bakterii grupy coli przy zalecanej wartości 0 jtk/100ml w punktach zgodności strefy zaopatrzenia studni 11 oraz 12a przy: ul. Partyzantów - 2 jtk/100ml; 4 jtk/100ml; ul. Piaskowej - 6 jtk/100ml; ul. Andromedy - 4 jtk/100ml. Nieprawidłowości miały związek z awarią przy ul. Zygmuntońskiej. PWIK Sp. z o.o. natychmiastowo przystąpiło do dezynfekcji sieci wodociągowej oraz przepompowni. Próbki wody pobrane do badań kontrolnych w całej strefie zaopatrzenia nie wykazały nieprawidłowości.

Obecność bakterii grupy coli w ilości 8 jtk/100 ml stwierdzono również w próbce wody pobranej zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem dn. 08.10.2019 r. z punktu zgodności przy ul. Żeromskiego. Nieprawidłowość spowodowana była prawdopodobnie pracami prowadzonymi w instalacji wewnętrznej budynku. Przedsiębiorstwo przeprowadziło działania korygujące polegające na chlorowaniu przyłącza wodociągowego wraz z jego płukaniem. Dodatkowo zapewniono wodę w opakowaniach jednostkowych. Badania kontrolne próbek wody pobranych dnia 09.10.2019 r. nie wykazały przekroczeń.

Bakterie grupy coli należą do wskaźników mikrobiologicznych niemających bezpośredniego wpływu na zdrowie ludzi, a ich obecność może świadczyć o nieodpowiednim uzdatnianiu wody wodociągowej, wtórnym jej zanieczyszczeniu bądź złym stanie sieci wodociągowej.

Przekroczenia wartości wskaźników fizykochemicznych stwierdzono w jednej próbce wody pobranej dn. 04.11.2019 r. przy ul. Fiołkowej: żelazo - 404 µg/l (wartość parametryczna 200 µg/l), mętność - 1,38 NTU (zalecana wartość do 1 NTU). Powyższy punkt zgodności zaopatrywany jest w wodę ze studni charakteryzującej się niską zawartością żelaza, podłączonej bezpośrednio do sieci wodociągowej. Nieprawidłowe wartości wskaźników mogły być spowodowane zerwaniem się osadów z instalacji wewnętrznej obiektu po dłuższej stagnacji wody związanej z przerwą świąteczną. Badania kontrolne nie wykazały nieprawidłowości.

Pozostałe analizy laboratoryjne próbek wody wykazały, iż woda w badanym zakresie pod względem parametrów mikrobiologicznych **oraz wykonywanych oznaczeń** chemicznych, wskaźnikowych organoleptycznych i fizykochemicznych spełnia wymagania załącznika nr 1 część A. tabela 1., załącznika nr 1 część C. tabela 1. i tabela 2., załącznika nr 1 część B oraz załącznika nr 1 część D. tabela 1. i tabela 2. do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

W 2019 r. na terenie Miasta Gliwice wniesiono 4 interwencje dotyczące złej jakości wody. Ogółem pobrano 14 próbek wody do badań laboratoryjnych.

W związku z zażaleniem na występowanie osadu w wodzie przy ul. Sztabu Powstańczego oraz skargą na nieakceptowalny zapach wody przy ul. Sportowej upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach pobrali próbki wody do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych. Wszystkie badane parametry spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). W związku z powyższym zgłoszenia uznano za niezasadne.

W przypadku zmiany barwy ciepłej wody przy ul. Granicznej ustalono, iż pogorszenie jej jakości wynikało z prac prowadzonych przez Przedsiębiorstwo Energetyki Ciepłej Gliwice Sp. z o.o.

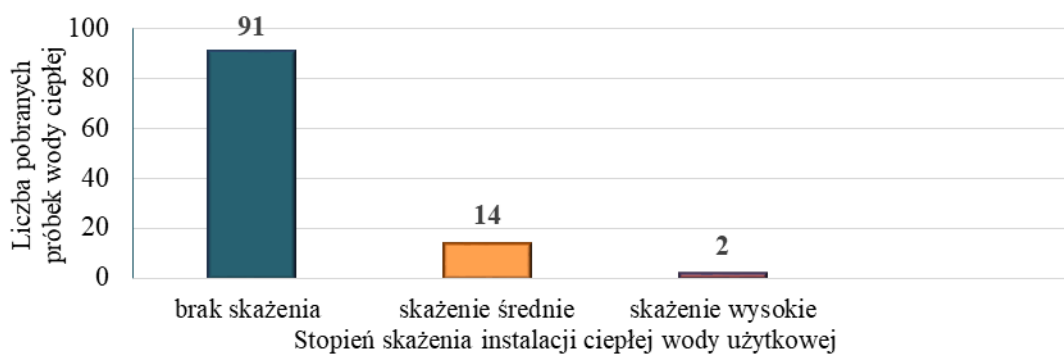
polegających na okresowym czyszczeniu wymienników. W pobranej próbce wody ciepłej stwierdzono podwyższone stężenie żelaza oraz zbyt wysoką mętność, co nie miało znaczenia dla bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi. W wyniku przeprowadzonych przez PEC Sp. z o.o. działań naprawczych polegających m.in. na przepłukaniu instalacji, jakość wody uległa poprawie.

W przypadku skargi przy ul. Witkiewicza na zapach wody ciepłej (siarkowodór) i zmianę jej barwy (zielona) przeprowadzone badania wykazały wysoką wartość ogólnej liczby mikroorganizmów w 36°C po 48h oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C po 72h świadcząca o nieprawidłowych zmianach. W związku z nieakceptowalnym zapachem oraz wzrostem liczby drobnoustrojów w wodzie zarządca budynku dokonał przeglądu instalacji. Wykazano, iż prace prowadzone w jednym z mieszkań spowodowały połączenie instalacji grzewczej z instalacją wody przeznaczonej do spożycia. Zarządca zlecił dezynfekcję ozonem całej instalacji wody w budynku. Badania kontrolne wykazały skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych.

PPIS w Gliwicach prowadzi nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w budynkach zamieszkania zbiorowego (hotelach, domach pomocy społecznej, obiektach noclegowych) i przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (szpitale, zakłady opiekuńczo-lecznicze, hospicja).

W 2019 r. przeprowadzono badania wody ciepłej pod kątem obecności bakterii *Legionella* sp. w 22 obiektach. Ogółem pobrano 107 próbek wody, z czego nieprawidłowości stwierdzono w 16 próbkach. Analiza wyników badań wody ciepłej pobranej z 18 obiektów: Hotel DIAMENT PLAZA, ul. Zwycięstwa 30; Hotel Arsenał, ul. Jagiellonki 68; Hotel Malinowski, ul. Portowa 4; Hotel Royal, ul. Matejki 10; Hotel "Łabędy", ul. Popiełuszki 11; Hotel 3 Światy, ul. Kilińskiego 14; Hostel Malinowski City, ul. Narutowicza 23; Hostel, Sowińskiego 5; M Hostel, ul. Toszecka 192; Modrzewiowy Dwór, ul. Mazowiecka 44; DPS Opoka, ul. Pszczyńska 100; Narodowy Instytut Onkologii im. M. Skłodowskiej-Curie Państwowy Instytut Badawczy Oddział w Gliwicach, ul. Wybrzeże Armii Krajowej 15; Vito-Med Sp. z o.o., ul. Radiowa 2; Szpital Miejski nr 4 w Gliwicach Sp. z o.o., ul. Kościuszki 29; Szpital Miejski nr 4 w Gliwicach Sp. z o.o., ul. Z. Starego 20; ZOL, ul. Klasztorna 1; ZOL Kongregacji Sióstr Miłosierdzia, ul. Z. Starego 19; ZOL, ul. Kozielska 8 nie wykazała nieprawidłowości.

Ponadnormatywną obecność bakterii *Legionella* sp. stwierdzono w instalacji ciepłej wody użytkowej 4 obiektów (2 hotele, szpital, hospicjum).



Rycina 7. Zestawienie liczby przebadanych próbek wody ciepłej na terenie Gliwic pod względem parametru mikrobiologicznego *Legionella sp.* w zależności od oceny skażenia.

Analiza pobranych próbek wody ciepłej w Szpital Miejski nr 4 w Gliwicach Sp. z o.o. przy ul. Kościuszki 29 wykazała kolonizację instalacji wody ciepłej w stopniu średnim, co skutkowało wydaniem w dniu 19.08.2019 r. decyzji administracyjnej zarządzającej w terminie do dnia 13.09.2019 r. doprowadzić parametr mikrobiologiczny wody ciepłej w zakresie obecności bakterii *Legionella sp.* do wartości określonych w przepisach prawa. Strona poinformowała, iż podjęto działania naprawcze polegające na dezynfekcji termicznej instalacji ciepłej wody użytkowej wraz z jej przepłukaniem. Ponowne badania wody ciepłej wykazały wykonanie zarządzeń ww. decyzji, co pozwoliło na zakończenie postępowania administracyjnego.

Badanie wody ciepłej przeprowadzone w Hospicjum Miłosierdzia Bożego przy ul. Daszyńskiego 31 w Gliwicach wykazało skażenie bakteriami *Legionella sp.* w 2 próbkach w stopniu wysokim oraz w 2 próbkach w stopniu średnim. W związku z powyższym dnia 11.12.2019 r. wydano decyzję administracyjną z terminem natychmiastowym wyłączenia z eksploatacji urządzeń prysznicowych w łazienkach i perlatorów przy armaturze umywalkowej do czasu uzyskania wyników badania wody ciepłej zgodnych z przepisami, zapewniając przy tym odpowiednie warunki osobom korzystającym, w zakresie utrzymania higieny; bezzwłoczne podjęcie działań naprawczych i zredukowanie liczby bakterii *Legionella sp.* do wartości określonych w przepisach prawa oraz poinformowanie o planowanym terminie zakończenia czyszczenia i dezynfekcji instalacji ciepłej wody użytkowej. Strona podjęła natychmiastowe działania naprawcze polegające na wyłączeniu z eksploatacji urządzeń wytwarzających aerozol wodnopowietrzny, dwukrotnej dezynfekcji termicznej oraz dezynfekcji chemicznej instalacji ciepłej wody użytkowej. W celu potwierdzenia skuteczności działań korygujących dnia 31.12.2019 r. pobrano do badań próbki wody ciepłej.

Kontrola przeprowadzona w Hotelu Diament Economy przy ul. Zwycięstwa 42 wykazała kolonizację instalacji wody ciepłej bakteriami *Legionella sp.* w stopniu średnim. Strona podjęła działania naprawcze polegające na wykonaniu przeglądu technicznego, kontroli ustawień sterowników c.w.u., wymianie pompy kotła instalacji cyrkulacyjnej oraz kilkukrotnej dezynfekcji

termicznej instalacji ciepłej wody użytkowej wraz z jej przepłukaniem. Przeprowadzona kontrola doraźna na podstawie wyników badań próbek wody pobranych na wniosek strony wykazała zgodność wartości parametru mikrobiologicznego (*Legionella* sp.) z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294), co potwierdziło skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych. W związku z powyższym wydana została decyzja umarzająca.

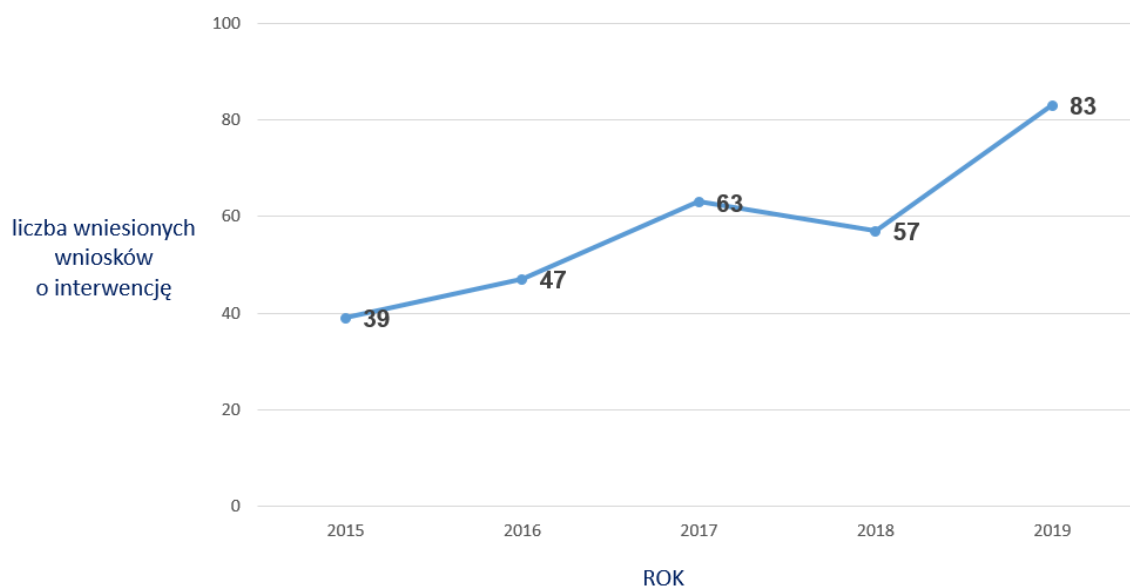
W związku ze skażeniem średnim bakteriami *Legionella* sp. w 4 próbkach wody świadczącym o kolonizacji całej instalacji wody ciepłej w Obiekcie Hotelarskim Centrum Onkologii przy ul. Wybrzeże Armii Krajowej 12 w Gliwicach strona podjęła działania naprawcze polegające na 4-etapowej dezynfekcji termicznej oraz chemicznej. Przeprowadzona kontrola doraźna na podstawie wyników badań próbek wody pobranych na wniosek strony z instalacji ciepłej wody użytkowej wykazała zgodność wartości parametru mikrobiologicznego z wymaganiami obowiązujących przepisów, co potwierdziło skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych. W związku z powyższym wydana została decyzja umarzająca.

PPIS w Gliwicach po przeanalizowaniu sprawozdań z badań próbek wody pobranych w 2019 r. na terenie Miasta Gliwice oraz podejmowanych działań naprawczych stwierdza przydatność wody do przeznaczonej do spożycia przez ludzi w badanym zakresie.

INTERWENCJE WPLYWAJĄCE DO PPIS W GLIWICACH

W 2019 r. wpłynęły łącznie **83** interwencje, z czego w przypadku **5** interwencji stwierdzono, iż dotyczą one spraw pozostających poza kompetencjami organów PIS i w całości lub w części przekazano je do załatwienia innym organom lub informowano strony o alternatywnych sposobach załatwienia sprawy. W związku z **69** interwencjami rozpatrywanymi w zakresie własnych kompetencji upoważnieni przedstawiciele PPIS ogółem przeprowadzili **58** sanitarnych kontroli interwencyjnych. W wyniku przeprowadzonych działań wydano **3** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych podczas kontroli uchybień oraz nałożono **4** mandatów na łączną kwotę **850 zł**.

W porównaniu z poprzednimi latami wzrosła liczba interwencji w sprawach dotyczących występowania gryzoni w budynkach i ich otoczeniu oraz niewłaściwego stanu pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi, w szczególności niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń ogólnodostępnych (piwnice, klatki schodowe, strychy), jak również zaniedbanych lokali mieszkalnych, których rozpatrywanie stanowiło problem.



Rycina 8. Liczba wniesionych wniosków o interwencje przez mieszkańców Miasta Gliwice w latach 2015-2019.

Bardzo często właściciel lub lokator nie chciał udostępnić mieszkania do kontroli, a przedstawiciele inspekcji sanitarnej nie mają możliwości „siłowego” wejścia do takiego lokalu mieszkalnego, pomimo asysty służb takich jak policja, straż miejska oraz administratora, co uniemożliwiało podejmowanie ewentualnych działań w tych sprawach.

Interwencje, które wpływały od mieszkańców Miasta Gliwice dotyczyły m.in.:

- uciążliwości powodowanych przez hałas;
- występowania gryzoni, insektów oraz zanieczyszczeń związanych z bytowaniem gołębi;
- zaniedbanych posesji oraz lokali mieszkalnych i pomieszczeń ogólnodostępnych;
- niewłaściwej lokalizacji i przepełnienia kontenerów zbiorczych do zbierania odpadów i związanych z tym uciążliwości zapachowych.

W roku 2019 wpłynęło **16** wniosków interwencyjnych dotyczących **14** obiektów użyteczności publicznej, z których **4** wnioski uznano za zasadne.

W **4** przypadkach potwierdziły się wniesione zarzuty, w związku z czym nałożono mandaty karne oraz wydawano zalecenia doraźne i 2 decyzje nakazujące stronom usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Przedmiot interwencji	Wniesione interwencje - ogółem	Interwencje w całości przekazane innym organom do załatwienia zgodnie z kompetencjami			Interwencje rozpatrywane przez PPIS w Gliwicach (w ramach kompetencji)				
		bez wstępnego rozpoznania	po wstępnym rozpoznaniu	liczba wykonanych w związku z tym kontroli	liczba interwencji rozpatrzonych przez PPIS	liczba wykonanych w związku z tym kontroli	liczba wydanych w związku z tym decyzji	działania innego typu [liczba / kwota]	liczba interwencji częściowo lub całkowicie zasadnych
uciążliwości powodowane przez hałas	4	0	0	0	2	2	0	0	1
niewłaściwy stan sanitarny mieszkań i z tym uciążliwości	19	0	1	1	13	7	0	0	6
niewłaściwy stan sanitarny innych pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi	41	0	0	0	37	40	3 D	4 / 850 zł	18
uciążliwości powodowane przez nieprawidłową gospodarkę odpadami komunalnymi	3	0	0	0	3	1	0	0	0
inne	16	1	3	0	14	8	0	0	5
RAZEM	83	1	4	1	69	58	3 D	4 / 850 zł	30

D – decyzja nakazująca stronie usunięcie nieprawidłowości

Tabela 4. Załatwianie interwencji wpływających do PPIS w Gliwicach w roku 2019.

Tabela 5. Interwencje wpływające do PPIS w Gliwicach w roku 2019 dotyczące obiektów użyteczności publicznej.

Grupa obiektów	Liczba wniosków interwencyjnych				Wniesione zarzuty	Podjęte działania kontrolno-represyjne
	wniesionych	rozpatrzonych przez PPIS	zasadnych	przekazanych do innego organu		
zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej	9	8	4	1 do PINB-u	niezachowanie warunków higieniczno-sanitarnych przy świadczeniu usług zły stan sanitarny urządzeń wykorzystywanych do usług brak zapewnionej instalacji wentylacji w pomieszczeniach zakładu	przeprowadzono 9 kontroli doraźnych nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 850 zł i wydano zalecenia doraźne wydano 2 decyzje nakazujące wszczęcie postępowania administracyjnego przed wydaniem decyzji nakazującej
pralnia	1	1	-	-	uciążliwy zapach preparatów chemicznych stosowanych w pralni	przeprowadzono kontrolę doraźną
domy przedpogrzebowe i zakłady pogrzebowe	2	2	-	-	niezachowanie bieżącej czystości samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich zmiana sposobu użytkowania lokalu do celów ceremonii pogrzebowych	przeprowadzono kontrole doraźne
areszt śledczy	2	2	-	-	złe warunki sanitarne w areszcie, związane z przeprowadzonymi pracami odgrzybiania ścian w cel nieodpowiedni stan techniczny wyposażenia cel braku dezynfekcji przyborów fryzjerskich	przeprowadzono 2 kontrole doraźne
piaskownice ogólnodostępne	1	1	-	1 do PINB-u	niewymieniany piasek w piaskownicach zniszczone urządzenia zabawowe na placach zabaw	przeprowadzono kontrolę doraźną
plywalnia odkryta	1	1	-	-	niezachowanie warunków higieniczno-sanitarnych na terenie pływali	przeprowadzono kontrolę doraźną

PINB – Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

INNE INFORMACJE OBRAZUJĄCE STAN SANITARNY OBSZARU NADZOROWANEGO PRZEZ PPIS W GLIWICACH

W roku 2019 poza działaniami wyżej opisanymi, podobnie jak w latach ubiegłych zaopiniowano i wydano zgody na:

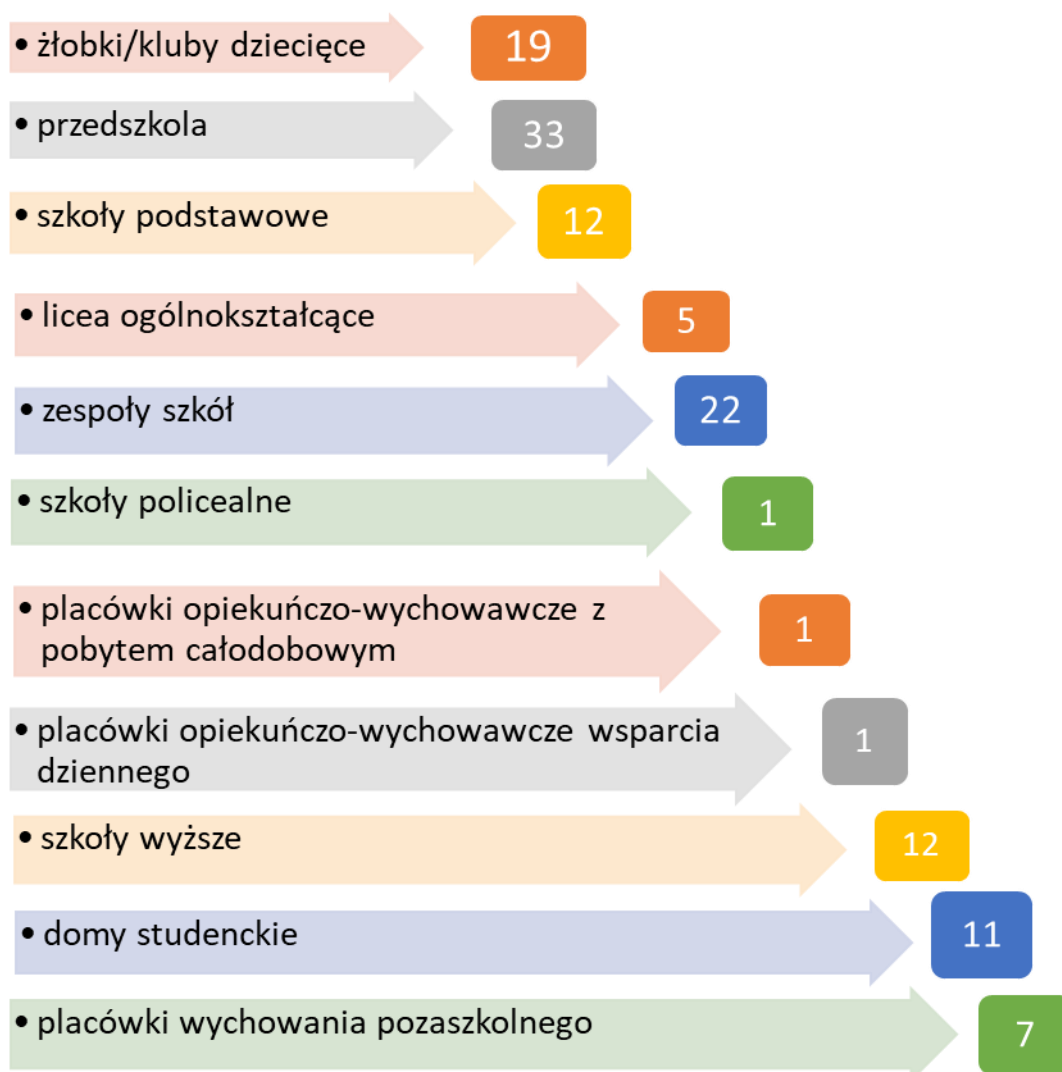
- 53 przywozy i 2 wywozy i zwłok i szczątków ludzkich;
- 36 ekshumacji i nadzorowano 34 ekshumacje.

Wzrosła liczba wydawanych opinii sanitarnych związanych z imprezami masowymi organizowanymi w mieście. Zaopiniowano 38 imprez masowych (w 2018 r. wydano 23 opinii sanitarnych), na co niewątpliwie wpłynęła prężna działalność nowego obiektu widowiskowo-sportowego na terenie miasta – *Hali ARENA przy ul. Akademickiej 50*.

OCENA STANU SANITARNEGO

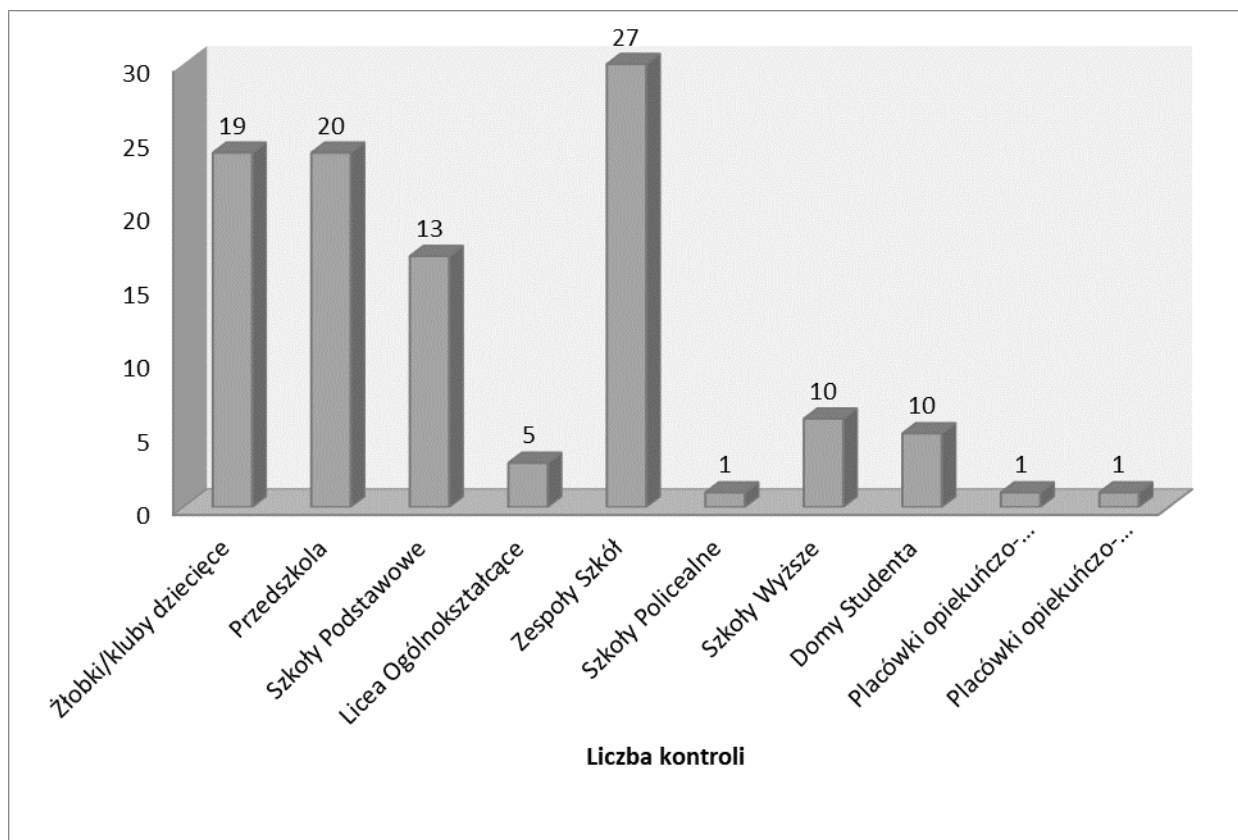
w zakładach nauczania i wychowania miasta Gliwice za rok 2019

W roku 2019 Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży nadzorowała 124 placówki nauczania i wychowania na terenie miasta Gliwice, co obrazuje poniższy wykres.



Rys. 1 Placówki oświatowo-wychowawcze pod nadzorem na terenie miasta Gliwice

W roku sprawozdawczym 2019 Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży (dalej: HDM) przeprowadziła 107 kontroli w zakładach nauczania i wychowania na terenie miasta Gliwice, co obrazuje poniższy wykres.



Rys. 2 Liczba kontroli na terenie miasta Gliwice.

W roku sprawozdawczym przedmiotem kontroli było:

1. egzekwowanie bieżącej czystości i warunków do utrzymania higieny,
2. nadzór nad stanem technicznym sal gimnastycznych wraz z ich zapleczem, sal zajęć, boisk szkolnych oraz placów zabaw w przedszkolach,
3. nadzór nad pracowniami chemicznymi,
4. ocena dostosowania mebli szkolnych do wzrostu dzieci,
5. higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych,
6. ocena warunków realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami,
7. bieżąca ocena stanu sanitarno – technicznego piaskownic,
8. ocena prowadzonego dożywiania dzieci i młodzieży,
9. zapewnienie uczniom możliwości pozostawienia w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych,
10. ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów,
11. nadzór nad przestrzeganiem ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

OCENA STANU SANITARNO – TECHNICZNEGO

PLACÓWEK OŚWIATOWO - WYCHOWAWCZYCH

W bieżącym roku sprawozdawczym nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w 1 obiekcie:

1. Przedszkole Miejskie Nr 20 Gliwice, ul. Pszczyńska 18 – mandat na kwotę 200 złotych za niewłaściwie przechowywane leżaki oraz pościel (dzieci odpoczywają po obiedzie na dywanie).

Ponowna kontrola przeprowadzona w placówce wykazała poprawę stanu sanitarnego.

W związku z niewykonaniem zaleceń z lat ubiegłych w 2019 r. wydano 5 decyzji administracyjnych zmieniających termin:

1. Szkoła Podstawowa Nr 2 Gliwice, ul. Goździkowa 2 (2017 r.),
2. Zespół Szkolno – Przedszkolny Nr 7 Gliwice, ul. Ligonia 36 (2017 r.),
3. Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 12 Gliwice, ul. Płocka 16 (2011 r.) (dwukrotnie),
4. Politechnika Śląska Wydział Chemiczny Gliwice, ul. Strzody 5-9 (2016 r.),
5. Wydział Automatyki, Elektroniki i Informatyki Politechniki Śląskiej, Gliwice, ul. Akademicka 16 (2012 r.).

W 2019 r. nie wszczęto nowych postępowań administracyjnych, nie zostało też zakończone żadne postępowanie administracyjne.

Natomiast w Zespole Szkół Ogólnokształcących Nr 4 Gliwice, ul. Orłąt Śląskich 25 – decyzja z 2008 r. stała się bezprzedmiotowa.

CIEPŁA BIEŻĄCA WODA W POMIESZCZENIACH SANITARNYCH DLA UCZNIÓW

Na terenie miasta Gliwice we wszystkich obiektach zapewniono bieżącą ciepłą wodę w pomieszczeniach sanitarnych dla uczniów oraz środki higieny osobistej. Przechowywanie środków czystości i dezynfekcyjnych prawidłowe.

ZAPEWNIENIE UCZNIOM MIEJSCA NA POZOSTAWIENIE W SZKOLE CZĘŚCI PODRĘCZNIKÓW I PRZYBORÓW SZKOLNYCH

W roku sprawozdawczym na terenie Gliwic w związku z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu (Dz. U. Nr 6 z 2003 r. poz. 69 z późn. zm.) dotyczącym zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych przeprowadzone kontrole w szkołach podstawowych, szkołach ponadgimnazjalnych funkcjonujących samodzielnie i w zespołach szkół wykazały, że wszystkie 19 skontrolowane szkoły, zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem.

WARUNKI REALIZACJI PROFILAKTYCZNEJ OPIEKI ZDROWOTNEJ NAD UCZNIAMI W SZKOŁACH

W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego nad gabinetami profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami na terenie Gliwic stwierdzono, że wszystkie skontrolowane obiekty posiadały gabinety do własnej dyspozycji.

OCENA STANU SANITARNO - TECHNICZNEGO PIASKOWNIC

W roku 2019 Sekcja NS/HDM podczas kontroli w żłobkach i przedszkolach zwracała w dalszym ciągu szczególną uwagę na stan techniczny piaskownic, zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami oraz terminowość wymiany piasku.

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

OCENA DOSTOSOWANIA MEBLI PRZEDSZKOLNYCH I SZKOLNYCH DO WZROSTU DZIECI

W roku 2019 przeprowadzono ocenę dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii w 5 szkołach podstawowych:

1. Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi Nr 3 Gliwice, ul. Daszyńskiego 424,
2. Szkoła Podstawowa z Oddziałami dwujęzycznymi Nr 6 Gliwice, ul. Jasnogórska 15-17,
3. Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi Nr 21 Gliwice, ul. Reymonta 18 a,
4. Szkoła Podstawowa Nr 29 Gliwice, ul. Staromiejska 24,
5. Szkoła Podstawowa Nr 41 Gliwice, ul. Kormoranów 23.

Na ogólną liczbę 316 przebadanych uczniów (21 oddziały) stwierdzono, że w 18 oddziałach 125 uczniów siedzi nieprawidłowo (co stanowi 39,55 %).

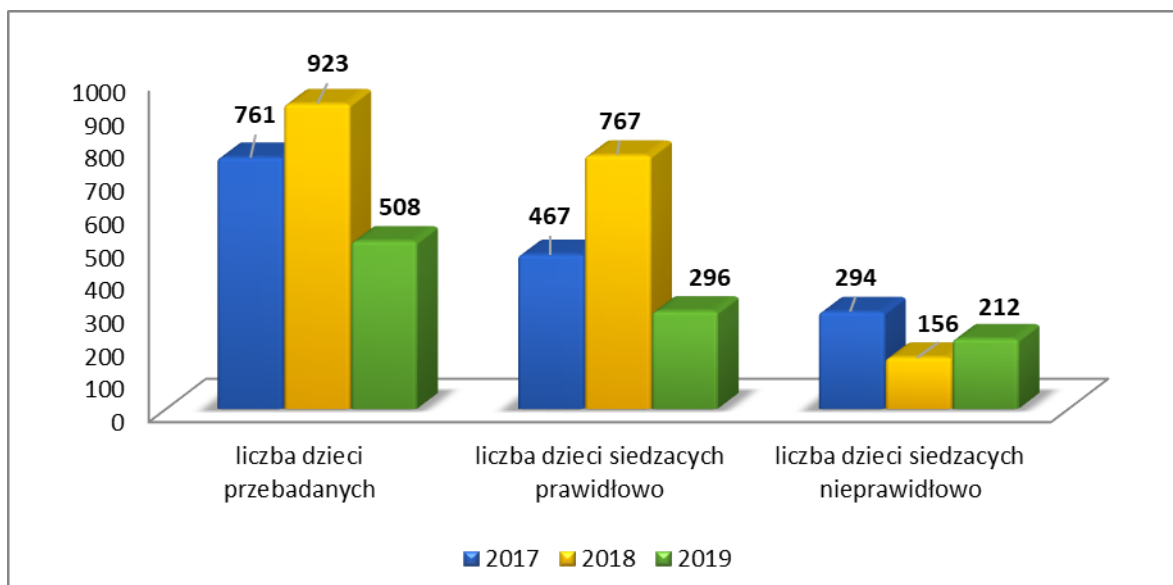
Ocenę dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 2 Zespołach Szkolno – Przedszkolnych:

1. Zespół Szkolno – Przedszkolny Nr 4 Gliwice, ul. Obrońców Pokoju 4,
2. Zespół Szkolno – Przedszkolny Nr 9 Gliwice, ul. Wrzosowa 14.

Na ogólną liczbę 192 przebadanych dzieci (11 oddziałów) stwierdzono, że w 11 oddziałach 87 uczniów siedzi nieprawidłowo (co stanowi 45,31 %).

Cykliczne badania wykazują, iż sytuacja ulega poprawie, ale w dalszym ciągu nie jest satysfakcjonująca. Placówki zostały wyposażone w nowe meble o zróżnicowanych wysokościach, dostosowane do zasad ergonomii i posiadające stosowne certyfikaty.

Analizę porównawczą za lata 2017-2018-2019 obrazuje poniższy wykres.



Rys. 3 Ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii.

HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH

W bieżącym roku sprawozdawczym dokonano higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych na terenie Gliwic w szkołach funkcjonujących samodzielnie oraz w zespołach szkół.

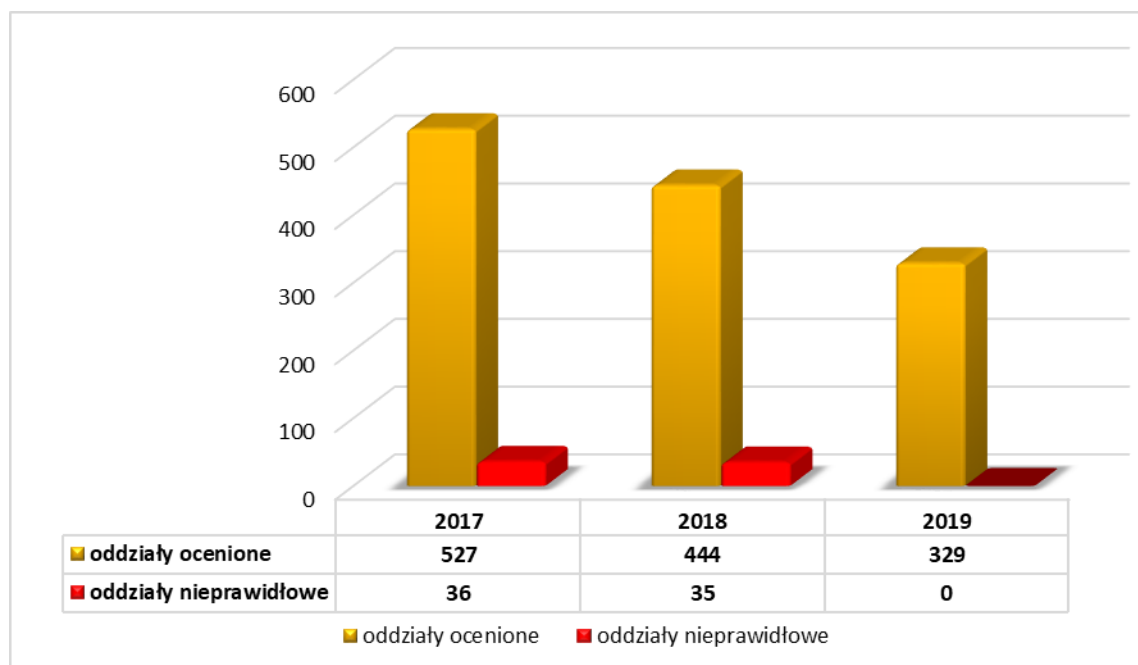
W/w ocenę rozkładów zajęć przeprowadzono w:

- 7 szkołach podstawowych w 116 oddziałach,
- 3 liceach ogólnokształcących w 35 oddziałach,
- 9 zespołach szkół w 178 oddziałach.

Higieniczna ocena wykazała, iż w 329 skontrolowanych oddziałach (wszystkich typów szkół) nie stwierdzono nieprawidłowości.

Rozkłady zajęć układane są prawidłowo z zachowaniem podstawowych zasad higieny.

Podane dane obrazuje poniższy wykres:



Rys. 4 Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych.

NADZÓR NAD STOSOWANIEM NIEBEZPIECZNYCH SUBSTANCJI CHEMICZNYCH I ICH MIESZANIN

W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego nad pracowniami chemicznymi stwierdzono, że w 10 szkołach znajduje się 162,02 kg niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin. Nie stwierdzono substancji przeterminowanych.

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w placówkach.

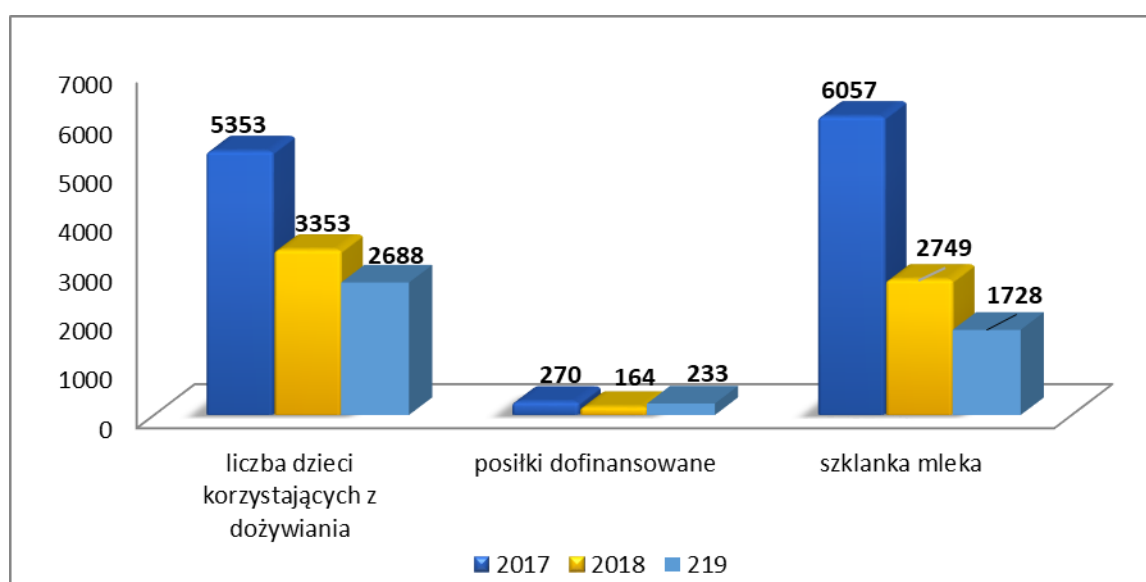
W części skontrolowanych szkół zajęcia z chemii prowadzi się wyłącznie teoretycznie lub w formie pokazu.

DOŻYWIANIE DZIECI I MŁODZIEŻY

W roku sprawozdawczym na terenie Gliwic 13 szkół prowadziło dożywianie. Z obiadów dwudaniowych w 13 placówkach korzystało ogółem 2688 uczniów. Liczba dzieci korzystających z posiłków dofinansowanych wyniosła 233. W porównaniu do roku ubiegłego zwiększyła się liczba posiłków dotowanych.

Akcję „Szlanka mleka” w roku 2019 prowadziło 6 placówek i skorzystało z niej 1728 uczniów. W porównaniu do roku ubiegłego nastąpił spadek liczby dzieci biorących udział w tej akcji, co świadczy o tym, że cieszyła się ona mniejszym zainteresowaniem.

Podane dane obrazuje poniższy wykres.



Rys. 5 Liczba dzieci korzystających z dożywiania.

POMIARY NATĘŻENIA OŚWIETLENIA

W 2019 roku na terenie Gliwic przeprowadzono pomiary natężenia oświetlenia w 2 placówkach. Zakres prac obejmował wykonanie pomiarów natężenia oświetlenia światłem elektrycznym oraz wyznaczenie równomierności oświetlenia na powierzchni blatu ławek.

Pomiary zostały wykonane przez Laboratorium Akredytowane - Oddział Laboratoryjny tutejszej Stacji, Sekcja Badań i Pomiarów na Stanowiskach Pracy w Zabrze, ul. 3-go Maja 64 w niżej wymienionych obiektach:

Przedszkole Niepubliczne „Kot Filemon” Gliwice, ul. Toszecka 13

Przeprowadzono pomiary natężenia oświetlenia sztucznego w 5 salach zabaw oraz w jadalni. Pomiary wykazały, iż natężenie oświetlenia spełnia wymagania normy we wszystkich

pomieszczeniach poza jednym punktem w sali Liski. Równomierność oświetlenia spełnia wymagania normy we wszystkich pomieszczeniach.

Politechnika Śląska Wydział Górnictwa i Geologii Gliwice, ul. Akademicka 2

Przeprowadzono pomiary natężenia oświetlenia w 6 salach, w tym w 1 pracowni komputerowej. Pomiary wykazały, że natężenie oświetlenia nie spełnia wymagań normy w 3 salach i 1 pracowni komputerowej. Równomierność oświetlenia nie spełnia wymagań w 1 sali.

Wyższa Szkoła Bezpieczeństwa – Wydział Studiów Społecznych w Gliwicach ul. Piłsudskiego 9

Przeprowadzono pomiary natężenia oświetlenia w 7 salach zajęć (w tym w auli i czytelnicy). Pomiary wykazały, iż natężenie oświetlenia nie spełnia wymagań normy w 4 salach lekcyjnych (w tym w czytelnicy). Równomierność oświetlenia nie spełnia wymagań normy w 4 salach lekcyjnych (w tym w czytelnicy).

INTERWENCJE

W 2019 roku na terenie Gliwic przeprowadzono 5 kontroli doraźnych w związku ze zgłoszonymi do PPIS interwencjami:

1. V L.O. Gliwice, ul. Górnych Wałów 29

Dnia 14 stycznia 2019 r. do PPIS w Gliwicach drogą e-mailową wpłynęła interwencja na nieprawidłowości w V L.O. w Gliwicach ul. Górnych Wałów 29. Interwencja dotyczyła zacieku na ścianie w klasie nr 32 oraz zapachu papierosów w szatni szkolnej.

W dniu 24.01.2019 r. przeprowadzona została kontrola doraźna, w wyniku której stwierdzono zacieki na korytarzu na ścianie, w rogu na II piętrze oraz w narożnikach na ścianach w klasie nr 32. Wg oświadczenia dyrekcji zalanie ścian miało miejsce 30 grudnia podczas przerwy świątecznej, a przyczyną jest wadliwe połączenie rynn. Awaria została zgłoszona do odpowiedniej firmy i naprawiona w ramach gwarancji dnia 10 stycznia. W sali 32 podczas kontroli nie był wyczuwalny zapach stęchlizny, nie stwierdzono zagrzybienia. Natomiast w pomieszczeniu szatni nie był wyczuwalny zapach dymu tytoniowego. W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia papierosów tradycyjnych i elektronicznych. Zalecono wyłączenie z użytku sali 32 do czasu ferii zimowych, a także zobowiązano dyrekcję do pisemnego ustosunkowania się w przedmiotowej sprawie. Dyrekcja wystosowała pismo wyjaśniające z dnia 29.01.2019 r. informujące o wyłączeniu sali z użytku.

Tym samym skargę należy uznać za zasadną.

2. Budynek Gliwice, ul. Diamentowa 6 i ul. Diamentowa 11

Dnia 23 stycznia 2019 r. do PPIS w Gliwicach wpłynęła pisemna interwencja na nieprawidłowości w budynkach przy ulicy Diamentowej 6 i 11 w Gliwicach.

W dniu 05.04.2019 r. dokonano oględzin budynku przy ulicy Diamentowej 6 w Gliwicach. Wg oświadczenia przedstawicieli Fundacji „Wolno mi” nie prowadzi ona działalności oświatowej, a ma jedynie charakter edukacji domowej, nie posiada wpisu do rejestru szkół publicznych i niepublicznych. W związku z powyższym nie podlega nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ponadto złożono pisemne oświadczenie, iż fundacja „Wolno mi” funkcjonuje w ww. budynku do końca kwietnia 2019 r.

Natomiast w budynku przy ulicy Diamentowej 11 prowadzona jest działalność opiekuńcza w formie opiekuna dziennego. Strona w piśmie nadesłanym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach oświadczyła, iż dokonała wszelkich wymaganych ustawą zgłoszeń. Nadzór nad opiekunami dziennymi zgodnie z art. 54.1 Ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi do lat 3 (Dz. U. z 2018 r. poz. 603) sprawuje prezydent miasta właściwy ze względu na miejsce sprawowania opieki przez dziennego opiekuna w zakresie warunków i jakości świadczonej opieki.

Tym samym skargę należy uznać za bezzasadną.

3. Dom Studenta Politechniki Śląskiej „Barbara” Gliwice, ul. M. Skłodowskiej - Curie 7

Dnia 15.10.2019 r. do PPIS w Gliwicach drogą pocztową wpłynęła interwencja dot. złych warunków w Domu Studenta Politechniki Śląskiej „Barbara” Gliwice, ul. M. Skłodowskiej – Curie 7 (pokoje studenckie wraz z wyposażeniem oraz pomieszczenia sanitarne).

W związku z powyższym w w/w obiekcie została przeprowadzona kontrola doraźna. Kontrola przeprowadzona została w obecności przedstawicieli Rady Mieszkańców DS „Barbara”. Za zgodą mieszkańców losowo wybranych pokoi ustalono, że meble „starego typu” będące na wyposażeniu są na bieżąco konserwowane i nie zagrażają bezpieczeństwu użytkowników.

Wg oświadczenia kierownika pomieszczenia wspólne tj. korytarze, pomieszczenia sanitarne oraz pomieszczenia kuchenne są na bieżąco odświeżane.

Podczas kontroli stwierdzono zniszczoną stolarkę drzwiową w pomieszczeniach sanitarnych oraz zakurzone ściany wraz z ubytkami tynku w ogólnodostępnej świetlicy. Natomiast nie stwierdzono brudnych podłóg w budynku.

W pomieszczeniach sanitarnych w dniu kontroli była zapewniona bieżąca ciepła woda oraz środki higieny osobistej. Stan sanitarno – higieniczny obiektu w dniu kontroli – bez uwag.

Wg oświadczenia kierownika obiektu w czerwcu 2020 r. obiekt ma zostać wyłączony z użytku ze względu na planowany generalny remont DS.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach dnia 18.11.2019 r. wpłynęło pismo z Administracji Osiedla Studenckiego (nr l.dz. RJU4-345/19) potwierdzające, iż władze Politechniki Śląskiej zaplanowały generalny remont w Domu Studenckim „Barbara” w lipcu 2020 r. W związku z powyższym odstąpiono od wszczęcia postępowania administracyjnego mającego na celu poprawę stanu technicznego.

Interwencję należy uznać za bezzasadną.

4. Dom Studenta „Karlik” Gliwice, ul. Kujawska 10

Dnia 12.11.2019 r. do Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Gliwicach drogą elektroniczną wpłynęła interwencja dotycząca występowania pluskiew w/w obiekcie.

W związku z powyższym w w/w obiekcie została przeprowadzona kontrola doraźna, która nie stwierdziła śladów insektów. Według oświadczenia kierownika zgłoszony przypadek pogryzienia przez pluskwy dotyczył kilku mieszkańców Domu Studenta „Karlik”. Zgodnie z oświadczeniem kierownika w obiekcie w dniach 12.11.19 r. i 21.11.19 r. została przeprowadzona dezynsekcja pokoju w budynku B nr 401B oraz w pokojach budynku „A” nr 110, 106, 112, 211, i 212 przez Gliwicki Zakład Dezynfekcji Dezynsekcji i Deratyzacji s. c, Nieborowice ul. Główna 22. Ponadto w pokojach zostały przeprowadzone gruntowne prace porządkowe.

W dniu kontroli stan sanitarny obiektu był prawidłowy.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach dnia 10.12.2019 r. wpłynęło pismo z Administracji Osiedla Studenckiego (L.dz. GL 3/12/19) potwierdzające przeprowadzenie dezynfekcji.

W związku z powyższym interwencję należy uznać za zasadną.

5. Przedszkole Miejskie Nr 42 (ZPM Nr 1) Gliwice ul Młodopolska 4

Dnia 07.01.2019 r. do PPIS w Gliwicach wpłynęła interwencja dotycząca nieprawidłowości w oddziałach zerowych Przedszkola Miejskiego Nr 42 wchodzącego w skład Zespołu Przedszkoli Miejskich Nr 1 w Gliwicach przy ul. Młodopolskiej 4, usytuowanych na terenie Szkoły Podstawowej Nr 14 ul. Jedności 35 (Z.S.O. Nr 14 w Gliwicach).

W przedmiotowym obiekcie została przeprowadzona kontrola doraźna.

Wg oświadczenia dyrektora obiektu personel posiada oddzielną odzież ochronną (oznaczoną dodatkowo różnymi kolorami) wydzieloną do prac porządkowych oraz do wydawania posiłków. W obiekcie wydzielony jest także osobny sprzęt do sprzątnięcia sal zajęć i pomieszczeń sanitarnych.

Wg oświadczenia dyrektora przed każdym zebraniem dla rodziców, przed wyznaczonymi salami zajęć, dostępne są dla rodziców ochraniacze na obuwiu. Sale te są sprzątane następnego dnia rano, w godzinach od 6 do 8. Natomiast dzieci przychodzące rano do przedszkola przebywają w tzw. sali zbiorczej, która nie jest wykorzystywana do spotkań z rodzicami.

Pomieszczenia sanitarne przeznaczone są dla czterech grup. W jednej z toalet pisuar został wyłączony z użytku, gdyż dzieci przedszkolne korzystają wyłącznie z muszli klozetowych.

Stan sanitarno-higieniczny w dniu kontroli - bez uwag.

W związku z powyższym interwencję należy uznać za bezzasadną.

ZAMIERZENIA PRZEPROWADZONE ZGODNIE Z WYTYCZNYMI GŁÓWNEGO INSPEKTORA SANITARNEGO

Wypoczynek zimowy i letni dzieci i młodzieży

Na terenie miasta Gliwice w okresie ferii zimowych zostało skontrolowanych 25 turnusów półkolonii, w których udział wzięło 1227 uczestników. Z posiłków skorzystało 1130 dzieci.

Natomiast w czasie wakacji skontrolowano 13 turnusów wypoczynku dla dzieci i młodzieży, w których wzięło udział 509 dzieci. Z posiłków skorzystało 487 dzieci.

Przeprowadzone na terenie Gliwic kontrole wypoczynku zimowego i letniego nie wykazały nieprawidłowości.

Przygotowanie szkół do nowego roku szkolnego 2019/2020

Pracownicy Sekcji HDM na terenie miasta Gliwice przeprowadzili 5 kontroli planowych dotyczących przygotowania szkół do rozpoczęcia nowego roku szkolnego:

1. Zespół Szkolno – Przedszkolny Nr 5 Gliwice, ul. Kozielska 39,
2. Zespół Szkolno – Przedszkolny Nr 10 Gliwice, ul. Śliwki 8,
3. V Liceum Ogólnokształcące Gliwice, ul. G. Wałów 29,
4. Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 2 Gliwice, ul. Partyzantów 25,
5. Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 5 Gliwice, ul. Sikornik 34.

Zakres prac remontowych przeprowadzonych w placówkach przed rozpoczęciem nowego roku szkolnego 2019/2020 obejmował:

- remonty schodów, wymianę i modernizację instalacji elektrycznej, wymianę pokrycia dachowego, remont korytarzy,
- przebudowę sieci wodociągowej hydrantowej, wymianę oświetlenia, izolacji zewnętrznej budynku,
- wykonanie opaski przeciwwilgociowej wokół szkoły, budowę drogi przeciwpożarowej,
- modernizację boisk szkolnych, remont bloku sportowego.

Reasumując, obiekty szkolne w większości zostały prawidłowo przygotowane do rozpoczęcia roku szkolnego 2019/2020.

Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów

W 2019 roku pracownicy PSSE Gliwice Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzili badania

Nazwa szkoły	Liczba przebadanych uczniów	Liczba uczniów mieszczących się w normie do 10%	Liczba uczniów mieszczących się w normie do 15%
Szkoła Podstawowa Nr 9 Gliwice	174	60	126
Szkoła Podstawowa Nr 11 Gliwice	126	52	96
Szkoła Podstawowa Nr 13 Gliwice	316	101	256
Zespół Szkolno – Przedszkolny Nr 6 Gliwice	248	100	212
Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 14 Gliwice	238	54	166

Rys. 6 Liczba uczniów nieprzekraczających normy 10% oraz 15% masy ciała

dotyczące obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w 5 niżej wymienionych szkołach na terenie miasta Gliwice:

- Szkoła Podstawowa Nr 9 Gliwice – liczba uczniów 589,
- Szkoła Podstawowa Nr 11 Gliwice – liczba uczniów 135,
- Szkoła Podstawowa Nr 13 Gliwice – liczba uczniów 399,
- Zespół Szkolno – Przedszkolny Nr 6 Gliwice – liczba uczniów 318,
- Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 14 Gliwice – liczba uczniów 617.

Badaniami zostały objęte klasy od pierwszej do ósmej. Wyniki zostały przedstawione w poniższej tabeli.

Po zsumowaniu danych wynika, iż w każdej ze szkół jedynie nieznaczna liczba uczniów posiadała tornistry, które mieszczą się w dopuszczalnej normie 10% bądź 15% swojej masy ciała.

DODATKOWE INFORMACJE

W 2019 roku na terenie pod nadzorem PSSE w Gliwicach, PPIS uruchomił na prośbę strony, 3 dodatkowe oddziały przedszkolne, ze względu na duże zapotrzebowanie społeczne występujące na naszym terenie w 1 placówce przedszkolnej na terenie Gliwic.

W 2019 r. na terenie Gliwic powstały nowe obiekty:

1. Żłobek Niepubliczny Gliwice, ul. Tarnogórska 233,
2. Żłobek „Animator” Gliwice, ul. Mewy 34,
3. Żłobek „Kraina Odkrywcy” Gliwice, ul. Pogodna 17,
4. Dwa Punkty Przedszkolne Gliwice, ul. Bojkowskiej 37a,
5. Przedszkole Niepubliczne „Kot Filemon” Gliwice, ul. Toszecka 13,
6. Przedszkole „Kraina Odkrywcy” Gliwice, ul. Pogodna 17,
7. Niepubliczne Przedszkole „Kraina Ciekawości” Gliwice, ul. Tarnogórska 243,
8. TEB Edukacja, w tym Technikum dla Młodzieży Gliwice, ul. Chorzowska 12.

PODSUMOWANIE

Na terenie Gliwic stan techniczny placówek oświatowych ulega sukcesywnej poprawie, m.in. w związku z realizacją decyzji wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach. Ponadto przeprowadzane są remonty kapitalne bloków sportowych, pomieszczeń zajęć lekcyjnych, pomieszczeń sanitarnych oraz boisk szkolnych.

Trudności, jakie odnotowano w roku 2019 podczas sprawowania bieżącego nadzoru nad placówkami oświatowymi na terenie Gliwic to przede wszystkim opieszałość w realizacji zaleceń pokontrolnych, dotyczące remontów szatni przy blokach sportowych, pomieszczeń sanitarnych, korytarzy, sal lekcyjnych oraz terenu wokół szkoły.

Problemem, który utrudnia pracę Inspekcji Sanitarnej jest brak zapewnienia dzieciom właściwych zgodnych z Polską Normą higienicznych warunków dotyczących dostosowania mebli edukacyjnych (krzesła, stolików) do zasad ergonomii. W części placówek w dalszym ciągu meble są niedostosowane do wzrostu dzieci mimo, iż placówki nabywają nowe ergonomiczne wyposażenie do sal lekcyjnych.

Ponadto w dalszym ciągu istnieje konieczność szerzenia profilaktyki zdrowotnej w placówkach w zakresie przeciwdziałania chorobom głównie wszawicy, z uwagi na częste zgłaszanie problemu w tym zakresie.

OCENA STANU SANITARNEGO
TERENU DZIAŁANIA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA
SANITARNEGO W GLIWICACH Z ZAKRESU ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU
SANITARNEGO – OBSZAR MIASTA GLIWICE

I. Zagadnienia dotyczące opiniowania planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko

W mieście Gliwice w roku 2019 wydano **1** opinię sanitarną dla projektu dokumentu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

W Gliwicach niemalże w **99 %** powierzchni objętych jest miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego co odpowiada łącznej powierzchni **13400 ha**. Wydana 1 opinia dotyczyła łącznej powierzchni **9,3ha**. Powyższa opinie dotyczyła projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miasta Gliwice dla obszaru obejmującego fragment Osiedla Wójtowa Wieś, położony po południowej stronie ulicy Wójtowskiej i Dolnej Wsi.

II. Zagadnienia dotyczące uzgadniania przedsięwzięć na etapie decyzji o uwarunkowaniach środowiskowych – postępowania dla zakresu raportu

Dla miasta Gliwice wydano **27** opinii sanitarnych dotyczących uwarunkowań środowiskowych, dotyczących następujących zagadnień:

- utworzenia punktów skupu i sprzedaży złomu
- Budowy, rozbudowy i przebudowy hal produkcyjnych i produkcyjnomagazynowych głównie na terenach strefy ekonomicznej
- Budowa osiedli mieszkaniowych stanowiących zabudowę uzupełniającą
- Przebudowa sieci gazowej średniego i niskiego ciśnienia
- Budowa parkingów i układów drogowych
- Budowa zespołów mieszkaniowych jedno i wielorodzinnych
- Budowa i przebudowa wodociągu oraz kanalizacji sanitarnej a także uciepłownienie dzielnicy Zatorze
- Budowa zakładu odsiarczalni spalin i nowej instalacji odazotowania spalin w Przedsiębiorstwie Energetyki Ciepłej w Gliwicach

Tematyka wydawanych opinii sanitarnych do zakresu raportu dotyczyła w przeważającej części utworzenia hal magazynowo produkcyjnych w strefie specjalnej KSSE podstrefa Gliwice. Stwierdza się, że wpływające wnioski w treści załączonej dokumentacji uwzględniają w coraz większym stopniu wpływ na otoczenie. We wszystkich opracowaniach gwarantuje się że zakres oddziaływania realizacji pozostaje w granicach terenu, do którego Inwestor ma prawo.

W trakcie uzgodnienia inwestycji brano pod uwagę następujące zagadnienia: emisja zanieczyszczeń, ochronę powietrza, usytuowanie terenów mieszkaniowych i kierunków oddziaływania transgranicznego a także poziom emisji hałasu i zanieczyszczeń pyłowych.

Wszystkie przedsięwzięcia były zgodne z zapisami obowiązującego miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego. Dla ww. opinii nie odnotowano protestów.

III. Zagadnienia związane z uzgadnianiem dokumentacji projektowej

W roku 2019 dla miasta Gliwice uzgodniono **17** projektów przedłożonych przez wnioskodawców.

Dokumentacja dotyczyła głównie:

- Obiektów zamkniętej służby zdrowia
- Zakładów rehabilitacji
- Gabinetów indywidualnej praktyki lekarskiej
- Przedszkoli
- Warsztatów rzemieślniczych i stacji obsługi pojazdów
- Obiektów przemysłowych
- Obiektów wodociągowych
- Restauracji i barów szybkiej obsługi.

Projekty obiektów nowych przedkładane były wraz projektami branżowymi instalacji wentylacji, wodnej i kanalizacyjnej. Niektóre z przedłożonych projektów wymagały uzupełnień i wyjaśnień. Wydawanie opinii sanitarnych do projektów odbywało się na podstawie wniosków Inwestorów.

IV. Zagadnienia dotyczące uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.

W roku 2019 wydano dla miasta Gliwice **159** opinii dopuszczeniowych. Wszystkie obiekty odebrane były za pierwszym razem. Większość Inwestorów przystosowała obiekty zgodnie z projektem uzgodnionym w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, choć w niektórych przypadkach przekazano Inwestorowi zalecenia do wykonania. Wskazówki nie miały wpływu na

procedurę odbiorową związaną z koniecznością wydania decyzji sprzeciwu. Sprawy te dotyczyły nieprawidłowego wykonawstwa i przygotowania pomieszczeń oraz innych drobnych usterek. Zdarzały się także sytuacje samowolnych zmian dokonywanych przez Inwestorów, które można było uznać, jeżeli nie miały większego wpływu na zachowanie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

III. Zagadnienia odnośnie współpracy z innymi organami

Współpraca przebiegała bez zarzutów, polegała na kontaktach telefonicznych oraz spotkaniach.

IV. Współpraca z nadzorem bieżącym

Współpraca między działami polegała głównie na udziale sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w zakresie doradztwa merytorycznego dla poszczególnych spraw. W mieście Gliwicach odnotowano 1 interwencje dotyczącą uciążliwości zapachów z lokalu gastronomicznego przy ul. Plac Inwalidów 5-7.

Po przeprowadzeniu wizji wraz z nadzorem bieżącym Sekcji HŻŻiPU; wewnątrz lokalu oraz bezpośredniego otoczenia lokalu, gdzie nie stwierdzono nieprzyjemnych zapachów i odorów mogących pochodzić z lokalu gastronomicznego i stwarzających uciążliwość dla otoczenia. Ostatecznie sprawa została przekierowana do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Gliwicach

V. Wnioski

Procentowa powierzchnia miasta Gliwice objętego miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego pozostała bez zmiany. Teren miasta Gliwice objęty już jest w 99 % obowiązującym miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego.

Tereny nie objęte planem to tereny leśne, kolejowe i były wojskowe.

W postępowaniach do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach nadal dominującą rolę odgrywają inwestycje przemysłowe, magazynowe i drogowe.

Wnioski Prezydenta Miasta Gliwice przygotowywane są prawidłowo i zawierają niezbędne załączniki. Coraz częściej stosowana jest w obiektach wentylacja mechaniczna nawiewno –

wywiewna z rekuperacją wykonana na podstawie dokumentacji projektowej uzgodnionej w zakresie sanitarnym. Podczas odbiorów przedkładane są protokoły skuteczności wentylacji lub opinie kominiarskie. Przy uzgodnieniach dokumentacji projektowej obiektów gastronomicznych z konsumpcją na miejscu żąda się wc dla klientów.

Z roku na rok daje się zauważyć podnoszenie standardów w zakresie wykonawstwa i stosowanych materiałów budowlanych wykończeniowych, nowoczesnego wyposażenia technologicznego. Duża część lokali gastronomicznych i placówek handlowych modernizuje się, usprawniając swoją funkcję. Dużą uwagę także zwraca się na prawidłowe rozwiązania wentylacji tak, aby wyeliminować uciążliwość dla otoczenia.