



Powiat Świdnica



Miasto Świdnica



Gmina Świdnica



Strzegom



Świebodzice



Żarów



Jaworzyna Śląska



Dobromierz



Marcinowice



# BEZPIECZEŃSTWO SANITARNE POWIATU ŚWIDNICKIEGO za 2021 r.

Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna  
w Świdnicy

Świdnica, marzec 2022 r.



## Spis treści

I. HIGIENA KOMUNALNA.....	5
<b>ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA .....</b>	<b>5</b>
WODOCIĄGI SIECIOWE.....	5
INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODĘ .....	6
INFORMACJA NA TEMAT ZWODOCIĄGOWANIA MIEJSCOWOŚCI.....	6
STAN SANITARNY CIEPŁEJ WODY W INSTALACJACH WODOCIĄGOWYCH WEWNĄTRZ BUDYNKÓW .....	7
UJĘCIA WÓD WYKORZYSTYWANYCH DO ZAOPATRZENIA W WODĘ DO SPOŻYCIA.....	7
<b>BADANIA CZYNNIKÓW SZKODLIWYCH DLA ZDROWIA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ .....</b>	<b>7</b>
<b>STAN SANITARNO-PORZĄDKOWY MIEJSCOWOŚCI.....</b>	<b>7</b>
MIASTA I TERENY WIEJSKIE .....	7
TERENY REKREACYJNE .....	8
USTĘPY PUBLICZNE .....	8
<b>OBIEKTY REKREACJI WODNEJ .....</b>	<b>8</b>
PŁYWALNIE KRYTE.....	8
KĄPIELISKA .....	8
MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI – nie dotyczy.....	8
BASENY .....	8
PLAŻE .....	8
<b>OBIEKTY DZIAŁAJĄCE W RAMACH POMOCY SPOŁECZNEJ .....</b>	<b>9</b>
DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ .....	9
INNE JEDNOSTKI ORGANIZACYJNE POMOCY SPOŁECZNEJ.....	9
PLACÓWKI ZAPEWNIAJĄCE CAŁODOBOWĄ OPIEKĘ – nie dotyczy. ....	9
NOCLEGOWNIE.....	9
<b>OBIEKTY ŚWIADCZĄCE USŁUGI HOTELAERSKIE.....</b>	<b>9</b>
HOTELE.....	9
MOTELE. ....	9
PENSJONATY .....	9
KEMPINIGI.....	9
DOMY WYCIECZKOWE .....	9
SCHRONISKA I POLA BIWAKOWE .....	9
INNE OBIEKTY .....	10
<b>ZAKŁADY ŚWIADCZĄCE USŁUGI UPIĘKSZAJĄCE CIAŁO .....</b>	<b>10</b>
ZAKŁADY FRYZJERSKIE .....	10
ZAKŁADY KOSMETYCZNE .....	10
ZAKŁADY ODNOWY BIOLOGICZNEJ.....	10
ZAKŁADY POZOSTAŁE .....	10
<b>CMENTARZE I DOMY PRZEDPOGRZEBOWE; EKSHUMACJE .....</b>	<b>11</b>
<b>OBIEKTY OBSŁUGI PASAŻERSKIEJ .....</b>	<b>11</b>
DWORCE I STACJE KOLEJOWE .....	11
DWORCE AUTOBUSOWE .....	11
WIATY PRZYSTANKOWE.....	11
PORTY LOTNICZE .....	11

PRZYSTANIE .....	11
PRZEJŚCIA GRANICZNE .....	11
<b>ŚRODKI TRANSPORTU .....</b>	<b>11</b>
<b>STAN SANITARNY INNYCH OBIEKTÓW .....</b>	<b>11</b>
II. HIGIENA ŻYWNOŚCI ŻYWIENIA.....	15
III. HIGIENA PRACY.....	86
IV. EPIDEMIOLOGIA.....	97
V. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY .....	106
VI. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA.....	113
VII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY .....	134

# I. HIGIENA KOMUNALNA

## Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi obszaru powiatu świdnickiego w 2021 roku.

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawowany jest przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r. poz. 195, z późn. zm.) i ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2028). Jakość wody przeznaczonej do spożycia powinna odpowiadać wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U., poz. 2294).

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzą monitoring wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Powiatowa Stacja Sanitarно – Epidemiologiczna w Świdnicy kontroluje czy przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne realizujące zbiorowe zaopatrzenie w wodę, przeprowadzają kontrolę wewnętrzną jakości wody zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdnicy harmonogramem pobierania próbek wody. W 2021 roku przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne przedstawiały Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Świdnicy wyniki badań próbek wody pobranej zgodnie z opracowanym dla każdego przedsiębiorstwa harmonogramem kontroli wewnętrznej jakości wody.

W 2021 roku z wody z wodociągów publicznych znajdujących się na terenie powiatu korzystało 150.935 mieszkańców powiatu świdnickiego tj. z 12 wodociągów opartych na wodach głębinowych zaopatrujących 131.886 mieszkańców i z 1 wodociągu opartego na wodzie powierzchniowej zaopatrującego 19.049 mieszkańców.

W okresie od dnia 20 marca 2020 r. do odwołania na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej wprowadzono stan epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. Czynności kontrolne na obszarze działania PSSE w Świdnicy w 2021 roku przeprowadzane były w zwiększonym rygorze sanitarnym z zachowaniem wszelkich środków ostrożności.

## **ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA**

### WODOCIĄGI SIECIOWE

**Wodociągi w przedziale produkcji 10 001 – 100 000 m<sup>3</sup>/dobę – nie dotyczy.**

**Wodociągi w przedziale produkcji 1 001 – 10 000 m<sup>3</sup>/dobę**

Pod nadzorem jest 5 wodociągów publicznych w przedziale 1 001 – 10 000 m<sup>3</sup>/dobę. W 2 wodociągach tj. Żarów, Świdnica cały rok woda odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym. W 3 wodociągach tj. Świebodzice D., Jaworzyna Śląska i Strzegom woda okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym oraz fizykochemicznym. Przedsiębiorstwa wodociągowe wdrażały działania naprawcze i na koniec roku 2021 wodociągi oceniono jako dostarczające wodę odpowiadającą normom sanitarnym

## Wodociągi w przedziale produkcji 101 – 1 000 m<sup>3</sup>/dobę

Pod nadzorem jest 8 wodociągów publicznych w przedziale 101 – 1 000 m<sup>3</sup>/dobę. W 7 wodociągach tj. Komorów, Miłochów, Jagodnik, Strzelce, Żelazów, Jaroszków-Rusko cały rok woda odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym.

W jednym wodociągu Świebodzice Pełcznica., opartym na wodzie głębinowej w zakresie oznaczanych parametrów mikrobiologicznych, odpowiadała normom sanitarnym.

Pod względem fizykochemicznym okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym ze względu na przekroczenie norm dla mętności wynoszące  $3,6 \pm 0,5$  NTU (norma do 1 NTU).

Kolejny wynik badania wody pobranej z sieci wodociągowej wykazał dobrą jakość wody pod względem fizykochemicznym.

Na koniec roku 2021 wodociąg oceniono jako dostarczający wodę odpowiadającą normom sanitarnym.

## Wodociągi w przedziale produkcji $\leq 100$ m<sup>3</sup>/dobę - nie dotyczy

### INNE PODMIOTY ZAOPATRUJĄCE W WODE

W 2021 r. pod nadzorem było 5 indywidualnych ujęć wykorzystujących wodę co celów wodociągowych. W 2 wodociągach woda okresowo nie odpowiadała normom sanitarnym pod względem mikrobiologicznym. Kolejne wyniki badania wody pobranej z sieci wodociągowej wykazały dobrą jakość wody pod względem mikrobiologicznym.

Na koniec roku 2021 indywidualne ujęcia wody oceniono jako dostarczający wodę odpowiadającą normom sanitarnym.

### INFORMACJA NA TEMAT ZWODOCIĄGOWANIA MIEJSCOWOŚCI

#### Liczba miejscowości zaopatrywanych w wodę z wodociągu na terenie powiatu świdnickiego.

Lp.	Rodzaj miejscowości	Liczba miejscowości na terenie powiatu	Liczba miejscowości zaopatrywanych z wodociągu	
			w 2021 roku	Uwagi
1	Miasto	5	5	0
2	Wieś	116	116	0
3	Przysiółek	5	5	0
4	Osada	2	2	0
5	Kolonia	0	0	0
6	Inne (wpisać jakie)	0	0	0
Suma:		128	128	0

## STAN SANITARNY CIEPŁEJ WODY W INSTALACJACH WODOCIĄGOWYCH WEWNĄTRZ BUDYNKÓW

W 2021 r. w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano 14 próbek wody ciepłej: w szpitalu, w 2 domach pomocy społecznej pod kątem występowania bakterii z rodzaju Legionella. Wyniki badań w 2 obiektach wykazały dobrą jakość wody. W jednym z obiektów w jednym punkcie na sieci woda nie odpowiadała normom sanitarnym. Wynik analizy wykazał w 1 pobranej próbce wody obecność bakterii Legionella w ilości 160 jtk w 100 ml wody. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne (wystawiono decyzję administracyjną z natychmiastowym terminem usunięcia nieprawidłowości)

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

Ponadto w ramach kontroli wewnętrznej podmioty gospodarcze prowadzące działalność w obiektach użyteczności publicznej, pobrały łącznie 40 próbek wody w kierunku bakterii Legionella. Wszystkie wyniki badań wykazały dobrą jakość wody.

## UJĘCIA WÓD WYKORZYSTYWANYCH DO ZAOPATRZENIA W WODĘ DO SPOŻYCIA

W 2021 r. skontrolowano wszystkie ujęcia głębinowe (studnie) oraz 1 ujęcie powierzchniowe, wykorzystywane do zaopatrzenia w wodę do spożycia. Teren wokół ujęć (studni) ogrodzony, oznakowany, studnie zabezpieczone, strefy ochrony bezpośredniej wyznaczone i oznakowane. Teren wokół ujęcia powierzchniowego oznakowany. Stan sanitarny oraz techniczny ujęć nie budził zastrzeżeń. Potok Lubiechowska Woda jest ujęciem rezerwowym dla wodociągu Świebodzice D. (Świebodzice – Dobromierz). W 2021 r. nie korzystano z ww. ujęcia. Zbiornik Dobromierz jest ujęciem powierzchniowym dla wodociągu Świebodzice D. Woda z potoku Lubiechowska Woda i ze zbiornika Dobromierz była badana przez właściciela wodociągu.

## POSTĘPOWANIE ADMINISTRACYJNE ZWIĄZANE Z NADZOREM NAD JAKOŚCIĄ WODY

W 2021 r. wydano:

- w IV kwartale jedną decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności w związku z obecnością w wodzie bakterii z rodzaju Legionella.

Następny pobór wody w kierunku badań mikrobiologicznych nie wykazał występowania bakterii.

## **BADANIA CZYNNIKÓW SZKODLIWYCH DLA ZDROWIA WEWNĄTRZ**

### **POMIESZCZEŃ**

W 2021 r. nie zaistniała konieczność badania hałasu oraz powietrza wewnątrz budynków.

## **STAN SANITARNO-PORZĄDKOWY MIEJSCOWOŚCI**

### MIASTA I TERENY WIEJSKIE

Stan sanitarny miast był bez zastrzeżeń. Nieczystości stałe były usuwane do kubłów lub kontenerów, a następnie wywożone przez specjalne służby na składowiska odpadów. Nieczystości płynne w miastach były odprowadzane do kanalizacji miejskiej, z nielicznych tylko obiektów do szamba.

Stan sanitarny wsi był bez zastrzeżeń. Nieczystości stałe były usuwane do kubłów lub kontenerów, a następnie wywożone przez specjalne służby na składowiska odpadów. Na nadzorowanym terenie mamy 2 składowiska odpadów komunalnych zlokalizowane na wsiach. Kontrola tych składowisk wykazała, że stan sanitarno – porządkowy i techniczny nie budził zastrzeżeń. Na 116 wsi, 5 przysiółków i 2 osady skanalizowanych jest 48 wsi, 1 przysiółek, 1 osada i 2 wsie częściowo.

## TERENY REKREACYJNE

Pod nadzorem są 2 parki – w roku 2021 stan sanitarny i techniczny skontrolowanych terenów rekreacyjnych nie budził zastrzeżeń.

## USTĘPY PUBLICZNE

Pod nadzorem jest 9 ustępów publicznych. Skontrolowano 9 ustępów publicznych. Stan sanitarny i techniczny wszystkich obiektów był bez zastrzeżeń.

## **OBIEKTY REKREACJI WODNEJ**

Nadzór sanitarny nad pływalniami ma na celu eliminowanie zagrożeń dla zdrowia użytkowników, jakie mogą wynikać z nieodpowiedniej jakości wody oraz niewłaściwego stanu sanitarnego i higieny samego obiektu i jego otoczenia. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej mając na względzie bezpieczeństwo osób korzystających z pływalni, nadzorują jakość wody w tych obiektach. Nadzór nad jakością wody sprawowany był w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie i rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 09 listopada 2015 r. sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016, z późn. zm.). Woda na pływalniach pobierana była zarówno przez zarządzających pływalnią, jak również przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad jakością wody w pływalniach poprzez kontrolę przekazywanych przez zarządców wyników badań wody, dokonywanych zgodnie z zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnemu w Świdnicy harmonogramem pobierania próbek wody oraz poprzez kontrole własne w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 09 listopada 2015 r. sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach obliuguje właściwych państwowych inspektorów sanitarnych do wydania zbiorczej rocznej oceny wody na pływalni oraz do przeprowadzenia badań wody na pływalni przed jej wydaniem.

## PŁYWALNIE KRYTE

Pod nadzorem jest 7 obiektów. Stan sanitarny i techniczny wszystkich obiektów był bez zastrzeżeń.

W 2021 r. stwierdzono okresowe przekroczenia dopuszczalnej wartości dla chloroformu, azotanów, chloru oraz dopuszczalnej liczby bakterii. Zarządcy wdrażali działania naprawcze i kolejne pobory wody wykazywały prawidłowe parametry fizykochemiczne i mikrobiologiczne.

## PŁYWALNIE ODKRYTE

Pod nadzorem są 3 obiekty. Stan sanitarny i techniczny wszystkich obiektów nie budził zastrzeżeń. W sezonie letnim 2021 nie została otwarta 1 pływalnie odkryta. Okresowo wystąpiły przekroczenia parametrów fizykochemicznych, które zostały usunięte.

### **PŁYWALNIE MIESZANE – nie dotyczy.**

KĄPIELISKA – nie dotyczy.

MIEJSCA OKAZJONALNIE WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI – nie dotyczy.

BASENY – nie dotyczy.

PLAŻE – nie dotyczy.



## **OBIEKTY DZIAŁAJĄCE W RAMACH POMOCY SPOŁECZNEJ**

### DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ

Pod nadzorem są 2 obiekty. W 2021 roku stan sanitarny i techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

### INNE JEDNOSTKI ORGANIZACYJNE POMOCY SPOŁECZNEJ

Pod nadzorem jest 8 domów dziennego pobytu. W 2021 roku skontrolowano 7 obiektów. Stan sanitarny i techniczny obiektów był bez zastrzeżeń.

PLACÓWKI ZAPEWNIAJĄCE CAŁODOBOWĄ OPIEKĘ – nie dotyczy.

### NOCLEGOWNIE

Pod nadzorem są 2 obiekty. W roku 2021 skontrolowano 2 obiekty. W 1 obiekcie stan sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń.

- w jednym ze schronisk wpłynęła interwencja dotycząca m.in. niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń sanitarnych (brudne łazienki na I i II piętrze-brudne podłogi, sanitariaty, kratki wentylacyjne i wpustowe pod prysznicami). Nałożono mandat karny w wysokości 300 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarnego.

- następnie wpłynęła kolejna interwencja dotycząca m.in. niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń sanitariatu i łaźni, braku dostępu do ciepłej, bieżącej wody. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne (wydano decyzję nakazującą z terminem wykonania do dnia 30 września 2021.

Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń zawartych w przedmiotowej decyzji..

Stan sanitarny i techniczny drugiego obiektu nie budził zastrzeżeń.

## **OBIEKTY ŚWIADCZĄCE USŁUGI HOTELOWE**

### HOTELE

Pod nadzorem jest 8 hoteli. W 2021 r. skontrolowano wszystkie obiekty. Stan sanitarny i techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

MOTELE – nie dotyczy.

### PENSJONATY

Pod nadzorem są 2 pensjonaty. W 2021 roku skontrolowano 2 obiekty. Stan sanitarny i techniczny obiektów był bez zastrzeżeń.

KEMPINIGI – nie dotyczy.

### DOMY WYCIECZKOWE

W 2021 roku pod nadzorem był 1 dom wycieczkowy - stan sanitarny i techniczny bez zastrzeżeń.

### SCHRONISKA I POLA BIWAKOWE

W 2021 roku pod nadzorem było 1 pole biwakowe - stan sanitarny i techniczny był bez zastrzeżeń.

### INNE OBIEKTY

Pod nadzorem jest 45 obiektów. W roku 2021 skontrolowano 23 obiekty. Stan sanitarny i techniczny we wszystkich obiektach nie budził zastrzeżeń.

Ponadto w 4 obiektach przeprowadzono kontrole dotyczące przestrzegania ograniczeń, nakazów i zakazów związku z epidemią COVID-19 oraz zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego i higieny w obiekcie w celu zapobieżenia rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-CoV-2. W wyniku przeprowadzonych kontroli, za nieprzestrzeganie ww. nakazów, zakazów i ograniczeń, nałożono mandaty karne o łącznej wysokości 250 zł.

### **ZAKŁADY ŚWIADCZĄCE USŁUGI UPIĘKSZAJĄCE CIAŁO**

#### ZAKŁADY FRYZJERSKIE

Pod nadzorem jest 165 zakładów fryzjerskich. W skontrolowanych 35 obiektach stan sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń. W 1 skontrolowanym obiekcie za nieprawidłowy stan sanitarny nałożono mandat karny w wysokości 150 zł. (brudne kratki wentylacyjne, pajęczyny w pomieszczeniach). Kontrola sprawdzająca wykazała prawidłowy stan sanitarny obiektu.

Ponadto w 2 obiektach przeprowadzono kontrole dotyczące przestrzegania ograniczeń, nakazów i zakazów związku z epidemią COVID-19 oraz zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego i higieny w obiekcie w celu zapobieżenia rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-CoV-2. W wyniku przeprowadzonych kontroli, za nieprzestrzeganie ww. nakazów, zakazów i ograniczeń, nałożono mandaty karne o łącznej wysokości 150 zł.

#### ZAKŁADY KOSMETYCZNE

Pod nadzorem jest 111 zakładów kosmetycznych. W skontrolowanych 96 zakładach stan sanitarny i techniczny był bez zastrzeżeń. W 1 skontrolowanym obiekcie za nieprawidłowy stan sanitarny nałożono mandat karny w wysokości 200 zł. (przeterminowane lakiery do paznokci). Kontrola sprawdzająca wykazała prawidłowy stan sanitarny obiektu.

#### ZAKŁADY TATUAŻU

Pod nadzorem jest 6 obiektów. W skontrolowanych 6 obiektach stan sanitarny i techniczny był bez zastrzeżeń.

#### ZAKŁADY ODNOWY BIOLOGICZNEJ

Pod nadzorem jest 27 obiektów w tym 23 zakłady odnowy biologicznej i 4 solaria. W skontrolowanych 10 obiektach stan sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń.

#### ZAKŁADY POZOSTAŁE

Pod nadzorem jest 13 obiektów. W skontrolowanych 11 zakładach stan sanitarny i techniczny był bez zastrzeżeń.

## **CMENTARZE I DOMY PRZEDPOGRZEBOWE; EKSHUMACJE**

Pod nadzorem jest 57 cmentarzy. Skontrolowano 4 obiekty. Stan sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń. Wydano 63 decyzje zezwalające na przeprowadzenie ekshumacji, 5 decyzji zezwalających na wywóz zwłok poza granice RP. Uczestniczono wrywkowo przy przeprowadzaniu ekshumacji. Stwierdzono, że przedstawiciele zakładów pogrzebowych przeprowadzają ekshumacje zgodnie z przepisami sanitarnymi.

Pod nadzorem są 3 domy przedpogrzebowe. W roku 2021 skontrolowano wszystkie obiekty. Stan sanitarny i techniczny wszystkich obiektów nie budził zastrzeżeń.

## **OBIEKTY OBSŁUGI PASAŻERSKIEJ**

### DWORCE I STACJE KOLEJOWE

Pod nadzorem są 4 dworce i 5 stacji kolejowych. Skontrolowanych wszystkie obiekty. Stan sanitarny i techniczny dworców na terenie powiatu świdnickiego był bez zastrzeżeń. Stan sanitarny i techniczny 4 stacji PKP nie budził zastrzeżeń. W 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości.

- W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono niewłaściwego stan higieniczno-sanitarny zadaszeń na peronach, obecność ptasich gniazd i związanych z ich obecnością zanieczyszczeń na peronach. Nałożono mandat karny w wysokości 200 zł. Kontrola sprawdzająca w dalszym ciągu nie wykazała usunięcia ww. nieprawidłowości. W związku z trudnościami technicznymi uniemożliwiającymi natychmiastowe usunięcie uchybień zostało wszczęte postępowanie administracyjne (wydano decyzję nakazującą z terminem wykonania do dnia 31 grudnia 2021 roku.

### DWORCE AUTOBUSOWE

W 2021 roku pod nadzorem był 1 obiekt - stan sanitarny i techniczny skontrolowanego obiektu był bez zastrzeżeń.

### WIATY PRZYSTANKOWE

W roku 2021 skontrolowano 50 wiat przystankowych. Stan sanitarny i techniczny bez zastrzeżeń.

PORTY LOTNICZE – nie dotyczy.

PRZYSTANIE – nie dotyczy.

PRZEJŚCIA GRANICZNE – nie dotyczy.

## **ŚRODKI TRANSPORTU**

Skontrolowano 5 autobusów. Stan sanitarny we wszystkich był bez zastrzeżeń.

Skontrolowano 13 samochodów do przewozu zwłok/szczątków ludzkich. Stan sanitarny we wszystkich był bez zastrzeżeń.

## **STAN SANITARNY INNYCH OBIEKTÓW**

Pod nadzorem jest 45 obiektów. W 2021 roku skontrolowano 23 obiekty. Stan sanitarny we wszystkich skontrolowanych obiektach był bez zastrzeżeń.

## **12. PODMIOTY LECZNICZE**

### **12.1 SZPITALE**

W 2021 r. pod nadzorem PSSE w Świdnicy znajdował się 3 podmioty lecznicze z rodzajem działalności stacjonarnej i całodobowej:

- „MIKULICZ” Sp. z o. o. Szpital im. Jana Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej- Curie 3-7, w którym przeprowadzono 1 kontrolę.
- SPZOZ w Świdnicy . ul. Leśna 27-29 , 58-100 Świdnica :
  - Regionalny Szpital Specjalistyczny LATAWIEC, ul. Leśna 27-29 , 58-100 Świdnica, w którym przeprowadzono 1 kontrolę,
  - Szpital Reumatologiczno-Rehabilitacyjny im. dr Z. Walla w Żarowie, ul. Wojska polskiego 7, 58-130 Żarów, w którym przeprowadzono 1 kontrolę .
- MK MEDIC Dariusz Chruścik, Jacek Wiktorowski s.c. w Świdnicy, ul. Jodłowa 38 (szpital jednego dnia) - nie zaplanowano kontroli.

Stan techniczny i funkcjonalny skontrolowanych podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń.

#### **Zaopatrzenie w wodę**

„MIKULICZ” Sp. z o. o. Szpital im. Jana Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach korzysta z wody z wodociągu publicznego Świebodzice – Dobromierz. Szpital posiada też zbiornik wody pitnej napełniany wodą z wodociągu publicznego w Świebodzicach.

Regionalny Szpital Specjalistyczny LATAWIEC w Świdnicy pobiera wodę z własnej studni głębinowej zlokalizowanej na swoim terenie, woda jest uzdatniana w stacji uzdatniania wody należącej również do szpitala. Rezerwowym źródłem wody dla szpitala jest wodociąg publiczny w Świdnicy.

Szpital Reumatologiczno-Rehabilitacyjny im. dr Z. Walla w Żarowie korzysta z wody wodociągu publicznego w Żarowie.

#### **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Szpitaly przekazują odpady do unieszkodliwiania na podstawie umów zawartych ze specjalistycznymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania. Odpady zbierane są do worków jednorazowego użycia. Worki jednorazowego użycia umieszczane są w sztywnych, plastikowych pojemnikach lub na stelażach. Worki na odpady wymieniane są na nowe po napełnieniu do 2/3 objętości lub przed upływem 72 godz. od pierwszego wsadu, następnie są zamykane szczelnie i odpowiednio oznakowane. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane są do sztywnych, odpornych na uszkodzenia mechaniczne pojemników. Transport odpadów medycznych z miejsca powstania do wydzielonego miejsca przechowywania, odbywa się w specjalnych sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, bądź w specjalnych wózkach. Wózki i pojemniki do transportu odpadów są dezynfekowane i myte po każdym użyciu w/g instrukcji postępowania z odpadami. Personel zbierający odpady zabezpieczony jest w środki ochrony osobistej (fartuch, rękawice). Szpital posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi, a przy stanowiskach pracy znajdują się instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów.

#### **Pranie bielizny**

Bielizna szpitalna ze szpitali prana jest przez wyspecjalizowane pralnie.

Bielizna brudna transportowana jest w workach foliowych samochodami w/w firm.

Bielizna czysta dla poszczególnych oddziałów szpitalnych jest pakowana w oddzielne w podwójne worki płócienne i foliowe, które są zamykane klipsami. Transport bielizny czystej odbywa się wózkami i samochodami w/w firm.

Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonych zamykanych szafach lub w magazynach bielizny czystej. Magazyny takie znajdują się w oddziałach szpitalnych lub w innych pomieszczeniach szpitalnych.

**12.2 SZPITALA UZDROWISKA** - nie dotyczy.

**12.3 SANATORIA IPREWENTORIA** - nie dotyczy.

**12.4 PRZYCHODNIE, OŚRODKI, PORADNIE, AMBULATORIA**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego**

W 2021 r. w pod nadzorem stacji znajdowało się 80 obiektów (przychodni, ośrodków, poradni, ambulatoriów), w których przeprowadzono 28 kontroli. W nadzorowanych 16 zakładach rehabilitacji leczniczej nie zaplanowano kontroli. Stan techniczny i funkcjonalny skontrolowanych podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń.

### **Zaopatrzenie w wodę.**

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

### **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Obiekty wytwarzają odpady medyczne zakaźne (część obiektów nie wytwarza odpadów zakaźnych). Odpady są segregowane w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych i umieszczane są w odpowiednich pojemnikach. Wydzielone są pomieszczenia lub miejsca do przechowywania odpadów medycznych do czasu ich odbioru przez wyspecjalizowane firmy.

Podmioty lecznicze posiadają procedury postępowania z odpadami medycznymi, a przy stanowiskach pracy znajdują się instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów.

### **Pranie bielizny**

Bielizna brudna składowana jest w wydzielonym pomieszczeniu w zamykanym pojemniku wyłożonym jednorazowym workiem foliowym. Podmiot przed przekazaniem brudnej bielizny do prania, umieszcza bieliznę w podwójnych, foliowych workach. Transport bielizny brudnej i czystej odbywa się przy użyciu środków transportu należących do firm pralniczych. Bielizna czysta przechowywana jest w wyznaczonych do tego celu zamykanych szafkach.

W pozostałych podmiotach leczniczych stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Personel medyczny pierze odzież roboczą indywidualnie we własnym zakresie.

Nie przeprowadzono pozostałych zaplanowanych kontroli w przychodniach z powodu nasilającej się fali epidemii wywołanej wirusem SARS CoV-2.

## **12.5 STACJE DIALIZ**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W roku sprawozdawczym w stacji dializ przeprowadzono 1 kontrolę. Stan techniczny i funkcjonalny kontrolowanego podmiotu leczniczego nie budził zastrzeżeń.

### **Zaopatrzenie w wodę:**

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

### **Postępowanie z odpadami:**

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

### **Postępowanie z bielizną:**

W stacji dializ dla pacjentów stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Odzież robocza personelu prana jest w firmie pralniczej poza obiektem.

Brudna odzież robocza składowana jest w wydzielonym pomieszczeniu w zamykanych pojemnikach wyłożonych jednorazowymi workami foliowymi. Brudna odzież robocza przed przekazaniem do prania, umieszczana jest w podwójnych, foliowych workach. Transport odzieży brudnej i czystej odbywa się przy użyciu środków transportu należących do firmy pralniczej. Czysta odzież robocza przechowywana jest w wyznaczonych do tego celu zamykanych szafkach.

## **12.6 PRAKTYKI LEKARSKIE, PRAKTYKI PIEŁĘGNIAREK I POŁOŻNYCH**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W okresie sprawozdawczym z 235 praktyk lekarskich będących pod nadzorem tutejszej stacji zaplanowano 4 kontrole z czego przeprowadzono jedynie 2 kontrole. Powodem nie przeprowadzenia pozostałych kontroli było nasilenie zakażeń wirusa SARS CoV-2 w powiecie świdnickim.

W 7 praktykach pielęgniarek i położnych będących pod nadzorem stacji w 2021r. nie zaplanowano żadnej kontroli.

Stan techniczny i funkcjonalny praktyk lekarskich nie budził zastrzeżeń.

W jednej praktyce lekarskiej przeprowadzono ponadplanową kontrolę interwencyjną, podczas której stwierdzono zły stan sanitarno - higieniczny pomieszczeń. Na przedsiębiorcę nałożono mandat w wysokości 500 zł.

### **Zaopatrzenie w wodę:**

Praktyki lekarskie i pielęgniarska zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych.

### **Postępowanie z odpadami medycznymi:**

Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. W gabinetach są opracowane procedury i instrukcje dotyczące postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne przechowywane są w wydzielonych miejscach wyposażonych w lodówki do przechowywania odpadów. Gabinety wytwarzające odpady medyczne, przekazują je do unieszkodliwienia za pośrednictwem firm specjalistycznych lub za pośrednictwem innych placówek służby zdrowia na podstawie zawartych umów.

### **Postępowanie z bielizną:**

W praktykach lekarskich stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Czysta bielizna jednorazowego użytku przechowywana jest w zamykanych szafkach.

Personel medyczny pierze odzież roboczą indywidualnie we własnym zakresie na bieżąco.

## **12.7 ZAKŁADY OPIEKUŃCZO-LECZNICZE I PIEŁĘGNACYJNO – OPIEKUŃCZE**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli ZOL-li z powodu stanu epidemii.

## **12.8 HOSPICJA**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli hospicjów z powodu stanu epidemii.

## **12.9 POGOTOWIE RATUNKOWE**

W obiektach należące do SPZOZ Powiatowego Pogotowia Ratunkowego w Świdnicy, ul. Leśna 31, które był zaplanowany do kontroli w 2021 r. z powodu narastającej fali epidemii COVID -19 kontroli nie przeprowadzono.

## **13. WNIOSKI**

Reasumując Sekcja Higieny Komunalnej w 2021 r.

- a) przeprowadzono 374 kontrole,
- b) pobrano 104 próbki wody,

c) wydano:

- 85 decyzji merytorycznych,
- 11 decyzji płatniczych,
- 45 postanowień.

W liczbie przeprowadzonych kontroli ujęto 20 kontroli przeprowadzonych w związku z przestrzeganiem ograniczeń, nakazów i zakazów związku z epidemią COVID-19 oraz zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego i higieny w obiekcie w celu zapobieżenia rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-CoV-2. W wyniku przeprowadzonych kontroli, za nieprzestrzeganie ww. nakazów, zakazów i ograniczeń, nałożono mandaty karne w wysokości 400 zł. Ponadto w podsumowaniu do liczby kontroli dodano 4 kontrole przeprowadzone w związku z interwencją (obiekty nie ujęte w ewidencji obiektów).

Do liczby decyzji merytorycznych wykazanych w podsumowaniu dodano 3 decyzje związane z Covid-19 oraz 1 decyzję zatwierdzającą laboratorium.

*Sporządziła:*

*Małgorzata Wachnik – kierownik Sekcji Higieny Komunalnej*

*tel. (74) 85 220 91 lub 92 wew. 28 lub 49*

*Pkt 7 (oprócz zaopatrzenia w wodę szpitala „Mikulicz”) sporządziła:*

*Halina Ulanowska kierownik Sekcji Epidemiologii*

*tel. (74) 85 220 91 lub 92 wew. 55 lub 26*

## **II. HIGIENA ŻYWNOSCI ŻYWIENIA**

Celem Sekcji BŻ w 2021 r. było sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu świdnickiego poprzez prowadzenie efektywnej działalności kontrolnej oraz edukacyjnej i zdrowotnej wobec kontrolowanych zakładów, zmierzającej do wyegzekwowania przestrzegania obowiązujących przepisów prawa krajowego i europejskiego w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Realizowano zadania z zakresu ochrony zdrowia ludzkiego poprzez doskonalenie skuteczności nadzoru nad bezpieczeństwem:

- żywności,
- dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności,
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych,
- warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności,
- warunków żywienia zbiorowego ludzi (w tym w szczególności dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty).

Podejmowane działania zmierzające do osiągnięcia powyższych celów opierały się m.in. na:

- urzędowych kontrolach żywności,
- poborze próbek żywności do badań laboratoryjnych, w tym zgodnie z „*Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS*” na 2021 r.,
- prowadzeniu postępowania administracyjno-egzekucyjnego wobec tych, którzy nie przestrzegali warunków higienicznych i zdrowotnych w procesie produkcji oraz wprowadzania do obrotu handlowego żywności.

### **Główne kierunki działania Sekcji BŻ**

1. Sprawowano nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w szczególności w zakresie: zanieczyszczeń żywności (w tym mikrobiologicznych i fizykochemicznych), stosowania substancji dodatkowych do żywności, produkcją pierwotną owoców miękkich i warzyw zielonych (które potencjalnie mogą być spożywane na surowo), a także nad zakładami produkcji żywności gotowej do spożycia (RTE) oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
2. Prowadzono skuteczne działania kontrolne nad zakładami, które wykazują niezgodny z wymaganiami stan sanitarny.
3. Prowadzono prace związane z realizacją Zintegrowanego Wieloletniego Planu Kontroli dla Polski na lata 2020-2024.
4. Prowadzono działania w systemie RASFF i systemie AAC oraz podejmowano współpracę w tym zakresie z innymi jednostkami urzędowej kontroli żywności na terenie powiatu i/lub województwa.
5. Realizowano „Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” na 2021 r.
6. Dokonywano oceny sposobu żywienia zbiorowego, w tym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz pacjentów w szpitalach (na podstawie jadłospisów) na zgodność z przepisami prawa w tym zakresie oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.
7. Sprawowano nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych z uwzględnieniem kontroli dokumentacji (w szczególności w odniesieniu do stosowania substancji w formie nano-), badań laboratoryjnych (analiz chemicznych i mikrobiologicznych) oraz przestrzegania przepisów rozporządzenia (UE) nr 2016/1198.
8. Sprawowano nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z przepisami o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
9. Zapewniano udział pracowników Sekcji BŻ w szkoleniach organizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny i Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu w zakresie bezpieczeństwa żywności, żywienia (w formie szkoleń wewnętrznych, w tym kaskadowych).
10. Prowadzono wewnętrzne szkolenia, w tym kaskadowe dla pracowników Sekcji BŻ w zakresie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności i żywienia, w tym podejmowania działań w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (systemu RASFF).
11. Realizowano Plan działania na rok 2021 dotyczący produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego we współpracy z innymi inspekcjami, zgodnie z *Porozumieniem z dnia 20 stycznia 2015 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska* w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.
12. Prowadzono nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach Nr 1829/2003 i Nr 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym.
13. Sprawowano nadzór nad zakładami produkcji i dystrybucji suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup oraz żywności wzbogacanej.
14. Sprawowano nadzór nad przestrzeganiem wymagań prawa żywnościowego w odniesieniu do sprzedaży internetowej żywności (ze zwróceniem uwagi na sposób prezentacji/reklamy), ze szczególnym uwzględnieniem suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup i żywności wzbogacanej.
15. Sprawowano nadzór w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących znakowania, prezentacji



i reklamy żywności na etapie produkcji i obrotu, w tym również suplementów diety i środków spożywczych dla określonych grup oraz żywności wzbogacanej, określonych w szczególności przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), rozporządzenia Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności, rozporządzenia (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylającego dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009.

16. Prowadzono nadzór nad produktami wprowadzonymi do obrotu, mogącymi stanowić zagrożenie dla ludzi, w tym nad dodatkami do żywności, mięsem wieprzowym, mięsem z dzików (w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń – ASF).
17. Prowadzono nadzór nad jakością tłuszczu smaźalniczego w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego pod względem zawartości związków polarnych, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania.
18. Prowadzono nadzór nad żywnością nieopakowaną, w tym w zakresie przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat żywności (w szczególności dotyczących wszelkich składników mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych), zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
19. Prowadzono nadzór nad rodzajem środków spożywczych oferowanych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w zakładach obrotu żywnością (kioskach, sklepikach szkolnych) zlokalizowanych w jednostkach systemu oświaty, w tym ich zgodności z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).
20. Realizowano zagadnienia związane z misjami Dyrektoriatu SANTE F Komisji Europejskiej.
21. Prowadzono czynności zapobiegawcze i kontrolne w przypadku zagrożenia bezpieczeństwa sanitarnego i niezwłocznie przekazywano informacje w tym zakresie do organów wyższego stopnia.
22. Prowadzono na bieżąco bazy danych wyników próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności.
23. Prowadzono na bieżąco bazę danych obiektów branży żywnościowej będących pod nadzorem PPIS w Świdnicy.
24. Kontynuowano współpracę z innymi organami kontroli żywności, w szczególności z Inspekcją Weterynaryjną oraz Inspekcją Farmaceutyczną.
25. Przestrzegano zasad rozpatrywania skarg, wniosków i zażaleń.

Z prowadzonych przez Sekcję BŻ działań nadzorowych w 2021 r. sporządzano m.in.:

1. miesięczne raporty z realizacji ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyborów tytoniowych, dotyczące przestrzegania zakazu palenia tytoniu w zakładach żywnościowo-żywnieniowych;
2. miesięczne raporty w sprawie występowania w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń

dotyczące prowadzonego przez Sekcję BŻ nadzoru nad środkami spożywczymi wprowadzanymi do obrotu/używanych do produkcji wyrobów gotowych, tj. mięsem wieprzowym, mięsem z dzików oraz wyrobów wyprodukowanych z tego mięsa, w tym w zakresie identyfikowalności i znakowania tej żywności, sposobu postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego;

3. kwartalne raporty z realizacji Decyzji Wykonawczej Komisji z dnia 13 czerwca 2013 r. zmieniającej decyzję wykonawczą 2011/884/UE w sprawie środków nadzwyczajnych w odniesieniu do niedozwolonego genetycznie zmodyfikowanego ryżu w produktach z ryżu pochodzących z Chin (2013/287/UE);
4. kwartalne raporty z realizacji rozporządzenia Komisji (WE) nr 284/2011 ustanawiającego specjalne warunki i szczegółowe procedury dotyczące przywozu przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych i melaminowych pochodzących lub wysyłanych z Chińskiej Republiki Ludowej i Specjalnego Regionu Administracyjnego Hongkong;
5. miesięczne sprawozdania z oceny znakowania suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej wprowadzanych do obrotu (w tym zakładach obrotu żywnością w formie stacjonarnej);
6. kwartalne sprawozdania z oceny znakowania suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej wprowadzanych do obrotu wprowadzanych do obrotu handlowego w formie sprzedaży „na odległość” (przez Internet);
7. miesięczne raporty dotyczące obecności w obrocie handlowym materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, importowanych z państw trzecich, w szczególności z Chin, zawierających niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus lub inne substancje roślinne (np. kukurydzę, włókna traw, ryż, konopie);
8. kwartalne raporty dot. eksporterów owoców i warzyw do Federacji Rosyjskiej;
9. kwartalne sprawozdania z działalności bieżącej w zakresie prowadzonego przez Sekcję BŻ nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych;
10. raport dotyczący nadzoru nad jednostki systemu oświaty w zakresie spełnienia wymagań przepisów prawa dot. żywienia dzieci i młodzieży;
11. raport dotyczący wyników działań w ramach produkcji pierwotnej dot. kontroli wykonanych w przedmiotowym zakresie zgodnie z „*Planem działania na 2021 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 22.12.2020 r. w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN i IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego*”;
12. sprawozdanie z działalności bieżącej w zakresie prowadzonego przez sekcję BŻ nadzoru nad żywności bezglutenową;
13. sprawozdanie z działalności bieżącej w zakresie prowadzonego przez sekcję BŻ nadzoru nad warunkami sprzedaży żywności, ze szczególnym uwzględnieniem terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości;
14. sprawozdanie z działalności bieżącej w zakresie prowadzonego przez sekcję BŻ nadzoru nad warunkami przechowywania wód butelkowanych (mineralnych, źródłanych i stołowych) oraz napojów w punktach obrotu i magazynowania;
15. sprawozdanie z działalności bieżącej w zakresie prowadzonego przez sekcję BŻ nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego w okresie letnim;
16. sprawozdanie z działalności bieżącej w zakresie prowadzonego przez sekcję BŻ nadzoru nad żywieniem pacjentów w szpitalach, m. in. w zakresie warunków sanitarnych, jak również sposobu żywienia;
17. codzienne i tygodniowe raporty dotyczące przestrzegania przepisów prawa wynikających z obowiązującego rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii;

które przekazywano organowi II instancji.

## **Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, jak również zakładów produkcji i/lub konfekcjonowania produktów kosmetycznych.**

### **Interpretacja ogólna danych zbiorczych**

W 2021 r. pod nadzorem pozostawało ogółem 2388 zakładów w tym:

- 2365 zakładów żywności i żywienia, tj. 661 zakładów produkcji żywności (w tym 493 podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej), 1197 zakładów obrotu żywnością [w tym m.in.: 242 środki transportu, 70 aptek, 115 innych obiektów obrotu żywnością, 41 magazynów hurtowych], 507 zakładów żywienia zbiorowego (w tym: 330 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 170 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, 7 zakładów usług cateringowych),

– 4 wytwórcie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

– 19 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Ogółem skontrolowano 368 obiektów (znajdujących się pod nadzorem PPIS w Świdnicy), tj. 15 % wszystkich zakładów, w tym m.in.:

– 32 % zakładów produkcji żywności (bez uwzględnienia zakładów produkcji pierwotnej),

– 19 % zakładów obrotu żywnością (bez uwzględnienia środków transportu), w tym 97 % hiper- i supermarketów,

– 27 % zakładów żywienia zbiorowego (w tym 18 % zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego oraz 27 % zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego),

w których przeprowadzono 445 kontroli sanitarnych (w tym 22 kontrole interwencyjne i 17 kontroli w ramach systemu RASFF).

Ogółem sporządzono 445 protokołów z kontroli sanitarnych.

W 2021 r. zatwierdzono 128 nowych obiektów, w tym 34 środki transportu.

W analizowanym roku nadzorem objęto również 2 zakłady produkcji produktów kosmetycznych oraz 1 zakład konfekcjonowania produktów kosmetycznych (wpisany w 2020 r. do wykazu zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne na wniosek strony).

W 2021 r. w 1 zakładzie produkcji produktów kosmetycznych przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną (kompleksową), w tym w związku z pismem DPWIS we Wrocławiu dot. przekazanych przez władze niemieckie informacji (za pomocą systemu ICSMS) odnośnie obecności na rynku produktu kosmetycznego, który nie został zgłoszony do bazy CPNP, zgodnie z art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dot. produktów kosmetycznych (Dz. Urz. UE L342 z 22.12.2009, str. 59, z późn. zm.).

**Ponadto przeprowadzono 47 dodatkowych urzędowych kontroli żywności w obiektach nienadzorowanych (nie wpisanych do rejestru zakładów prowadzonego przez organ).**

**40 kontroli przeprowadzono w zakładach zlokalizowanych na terenie powiatu dzierzoniowskiego w związku z prowadzeniem (w IV kwartale 2021 r.) wzmożonego nadzoru w zakresie przestrzegania przepisów prawa wynikających z obowiązującego rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (tekst jednolity Dz. U. 2021 r., poz. 861, z późn. zm.), w ramach tzw. „kontroli krzyżowych”.**

Na terenie objętym nadzorem (w związku z ogłoszeniem na terytorium Polski stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2) stosowane były kontrole urzędowe za pośrednictwem dostępnych środków porozumiewania się na odległość.

Ww. czynności kontrolne dotyczyły m.in. sprawdzenia wykonania przez strony nakazów wynikających z decyzji administracyjnych [np. dot. zapewnienia właściwego stanu technicznego pomieszczeń zakładów i jego wyposażenia, opracowania i wdrożenia dobrej praktyki higienicznej (GHP) czy procedur opartych na zasadach systemu HACCP, itp.], jak również działań w ramach

systemu RASFF. Zobowiązane strony przesyłały drogą elektroniczną (e-mailem) dokumentację zdjęciową, celem potwierdzenia wykonania nałożonych na nie obowiązków, ujętych w decyzjach administracyjnych oraz informacje dotyczące wycofywania z obrotu niebezpiecznej żywności i/lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością umieszczonych w systemie RASFF.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dot. nieprzestrzegania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w zakładach będących pod nadzorem PPIS w Świdnicy nałożono ogółem 68 mandatów karnych na łączną kwotę 19 800,00 zł.

Ponadto nałożono:

- 1 mandat karny na kwotę 500,00 zł w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w obiekcie niewpisanym do rejestru zakładów prowadzonego przez PPIS w Świdnicy, lecz prowadzącym działalność w zakresie sprzedaży żywności na terenie powiatu świdnickiego.
- 9 mandatów karnych na łączną kwotę 650,00 zł w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych, w ramach tzw. „kontroli krzyżowych”, w obiektach zlokalizowanych na terenie powiatu dzierzoniowskiego, w zakresie przestrzegania przepisów prawa wynikających z obowiązującego rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (tekst jednolity Dz. U. 2021 r., poz. 861, z późn. zm.).

Wydano ogółem:

- 80 decyzji merytorycznych (wynikających z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych) w tym: 1 dotyczącą unieruchomienia zakładu (z uwagi na stwierdzenie uchybień sanitarno - higienicznych bezpośrednio zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi),
- 128 decyzji zatwierdzających zakłady,
- 149 decyzji płatniczych na kwotę 22656,80,00 zł, w tym 10 decyzji dotyczących kontroli granicznych na kwotę 6601,00 zł.

W 2020 r. PPIS w Świdnicy, działając na podstawie art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.), wystosował do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu [dalej: DPWIS we Wrocławiu] wnioski o wymierzenie kary pieniężnej względem podmiotu działającego na rynku spożywczym, w związku z nieprzestrzeganiem obowiązków określonych w art. 103 ust. 1 pkt 1) i 1 b) lit. c), pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wobec naruszenia przez przedsiębiorcę (niewpisanego do rejestru zakładów prowadzonego przez PPIS w Świdnicy lecz prowadzącego działalność na terenie powiatu świdnickiego w zakresie obrotu żywnością) zasad określonych przez:

- rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.), zawierające przepisy dla podmiotów sektora spożywczego
- art. 61 ust. 1, art. 62 ust. 1 pkt 1, pkt 2, ust. 2 pkt 2, art. 63 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.)

oraz zasad w zakresie znakowania żywności nieopakowanej oferowanej do sprzedaży, określonych przez rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29, z późn. zm.).

Ww. wniosek o wymierzenie kary pieniężnej w 2020 r. był w trakcie rozpatrywania przez organ II instancji. W drodze decyzji administracyjnej, wydanej w 2021 r., DPWIS we Wrocławiu wymierzył względem podmiotu działającego na rynku spożywczym karę pieniężną w wysokości 2000,00 zł.

W analizowanym roku do organu wpłynęły zażalenia podmiotów działających na rynku spożywczym, w tym:

1. jedno na postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia, wystosowane do strony w związku z niewykonaniem obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej,
2. jedno na postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia, wystosowane do strony w związku z niewykonaniem obowiązku wynikającego z decyzji administracyjnej, któremu nadano rygor natychmiastowej wykonalności,
3. jedno na postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia, wystosowane do strony w związku z niewykonaniem obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej (strona nie zachowała 7 dniowego terminu na wniesienie zażalenia).

Z uwagi na fakt, iż PPIS w Świdnicy nie znalazł podstaw do uwzględniania zażaleń stron, działając na podstawie art. 17 §1 ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 1427, z późn. zm.) przesłał zażalenia stron do DPWIS we Wrocławiu.

Organ II instancji, w drodze postanowień:

- utrzymał w mocy postanowienie PPIS w Świdnicy o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia (o którym mowa w punkcie 1),
- uchylił w całości postanowienie PPIS w Świdnicy o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia (o którym mowa w punkcie 2),
- stwierdził uchybienie terminu do wniesienia zażalenia na postanowienia PPIS w Świdnicy o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia (o którym mowa w punkcie 3).

W analizowanym roku do organu wpłynęło odwołanie podmiotu działającego na rynku spożywczym od decyzji PPIS w Świdnicy obciążającej stronę kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne w zakładzie, w wyniku których stwierdzono nieprzestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Strona wniosła odwołanie w terminie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy po zapoznaniu się z treścią pisma strony oraz po przeanalizowaniu całości akt sprawy uznał, iż podnoszone przez stronę argumenty nie znajdują uzasadnienia w świetle obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

Do zadań organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności, w tym przestrzegania obowiązujących przepisów prawa w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, co w analizowanym przypadku uczynił PPIS w Świdnicy.

Ponadto, zgodnie z art. 75 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.) podmioty działające na rynku spożywczym podlegające urzędowym kontrolom organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej są obowiązane do pokrywania opłat uwzględniających koszty związane z czynnościami wykonywanymi w ramach urzędowej kontroli żywności, jeżeli w wyniku tych czynności zostaną stwierdzone przez kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. W przedmiotowej sprawie, podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w zakładzie, stwierdzono niezgodności, zatem obciążenie strony kosztami przeprowadzonej kontroli sanitarnej było zasadne. Wobec powyższego PPIS w Świdnicy nie znalazł podstaw do załatwienia sprawy w trybie art. 132 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 256, z późn. zm.) i przesłał odwołanie strony do DPWIS we Wrocławiu. Organ II instancji w drodze decyzji administracyjnej utrzymał w mocy decyzję PPIS w Świdnicy.

W 2021 r. organ, działając na podstawie art. 57 § 1 oraz art. 99 ustawy z dnia 24 sierpnia 2001 roku - Kodeksu postępowania w sprawach o wykroczenia, wystąpił do Sądu

Rejonowego w Świdnicy z 1 wnioskiem o ukaranie podmiotu prowadzącego działalność na rynku spożywczym z uwagi na odmowę przyjęcia mandatu karnego za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne. Sąd wydał wyrok, w którym uznał przedsiębiorcę za winnego wykroczeń z art. 100 ust. 1 pkt 1 i pkt 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.) oraz art. 111 i art. 113 ustawy dnia 20 maja 1971 r. Kodeks Wykroczeń (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 281, z późn. zm.) i wymierzył mu karę grzywny w wysokości 600,00 zł.

W analizowanym roku pobrano ogółem 234 próbki do badań laboratoryjnych, w tym:

- 4 próbki materiałów/wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 4 próbki produktów kosmetycznych.

Ponadto pobrano 2 próbki środków spożywczych dla określonych grup (specjalnego przeznaczenia żywieniowego) celem przeprowadzenia oceny prawidłowości znakowania w siedzibie PSSE w Świdnicy.

Zdyskwalifikowano ogółem 9 próbek, tj.:

- 8 próbek (w tym 7 próbek środków spożywczych, 1 próbkę substancji dodatkowej) ze względu na stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania,
- 1 próbkę posiłku „bezglutenowego” ze względu na przekroczenie poziomu zawartości glutenu.

Ponadto w analizowanym roku przeprowadzono (na wnioski strony o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej środka spożywczego) 10 kontroli sanitarnych w zakresie spełnienia wymagań zdrowotnych przez środki spożywcze (słody przeznaczone na eksport do Nigerii i Turcji) w 1 zakładzie produkcyjnym, podczas których dokonano oględzin i kontroli (w tym dokumentacji) towaru zgłoszonego do granicznej kontroli sanitarnej. W związku z przeprowadzonymi kontrolami sanitarnymi wydano 12 świadectw stwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych przez środki spożywcze oraz w drodze 10 decyzji administracyjnych obciążono stronę kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne.

**Nadmienia się, iż z uwagi na ogłoszony w Polsce stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 w 2021 r. oddelegowano część pracowników Sekcji BŻ do wykonywania zadań oraz wspomagania działań podejmowanych przez Sekcję Epidemiologii, w związku z powyższym czynności nadzоровe prowadzone były przez Sekcję BŻ w zmniejszonym składzie osobowym.**

W wyniku wdrożonego postępowania administracyjnego, wyegzekwowano od przedsiębiorców realizację części obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi. W konsekwencji poprawie uległy:

- ogólne warunki produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, w tym stan techniczny i sanitarno-higieniczny pomieszczeń oraz wyposażenia (w tym sprzętu i urządzeń) w zakładach żywnościowo-żywieniowych,
- znakowanie żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu, w tym środków spożywczych nieopakowanych,
- planowanie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz przekazywanie obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań) w szczególności dotyczących „składników alergicznych”.

Sekcja BŻ spośród nadzorowanych zakładów wytypowała n.w. grupy zakładów o podstawowym znaczeniu dla powiatu świdnickiego.

### **Stan sanitarny wybranych obiektów produkcji żywności**

#### **Piekarnie**

Liczba zakładów w 2021 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym, zwiększyła się

o 1 zakład. Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się 26 piekarni.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem 9 zakładów, w których przeprowadzono łącznie 14 urzędowych kontroli żywności. 6 obiektów oceniono podczas kontroli sanitarnych na postawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności.

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

- źródła pochodzenia i jakość stosowanych w produkcji surowców - ze szczególnym uwzględnieniem posiadanych świadectw jakościowych, w tym żywności pochodzenia zwierzęcego oraz mogącej potencjalnie zawierać, składać się lub być wyprodukowanych z GMO,
- jakość zdrowotną wody używanej w zakładzie (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu,
- higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (surowców, wyrobów gotowych), w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
- właściwe zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami,
- rodzaj stosowanych opakowań, w tym przechowywanie dokumentacji (np. deklaracji zgodności) dotyczącej używanych materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, potwierdzającej możliwość ich stosowania w bezpośrednim kontakcie z żywnością,
- rodzaj i ilość stosowanych dodatków do żywności,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładu, sprzętu oraz urządzeń produkcyjnych,
- przebieg procesów technologicznych (w tym monitoring parametrów procesu produkcyjnego),
- identyfikowalność (traceability) produkowanych i wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,
- postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (np. jajami, stanowiącymi odpady kategorii 3) oraz w postaci zużytego tłuszczu smażalniczego,
- stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- zapewnienie prawidłowego znakowania wyrobów gotowych zarówno opakowanych jak i wprowadzanych do obrotu bez opakowań (luzem), pod kątem przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w 3 zakładach.

1. W wyniku kontroli sanitarnej (interwencyjnej) przeprowadzonej w jednej z piekarni, w związku z otrzymanym wnioskiem dotyczącym:

- przedostawania się szkodników (karaluchów) z piekarni do mieszkania lokatorskiego (przylegającego do budynku zakładu),
- obecności ptaków (gołębi) oraz ich odchodów w otwartej części wspólnej (podwórku) łączącej pomieszczenia piekarni z lokalami mieszkalnymi – ptaki zwabiają resztki pożywienia (np. ziarna używanego do produkcji pieczywa) pochodzące z piekarni,
- braku dokumentacji potwierdzającej przeprowadzanie zabiegów deratyzacji w pomieszczeniach piekarni,
- bytowania ptaków (gołębi) na powierzchni roboczej przeznaczonej do wyrabiania pieczywa (np. rogali) w piekarni,

stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym niezgodności z przepisami prawa żywnościowego zagrażające zdrowiu lub życiu ludzi, polegające na:

1. brudno utrzymanych wszystkich pomieszczeniach piekarni oraz sklepu firmowego wraz z wyposażeniem, w tym m.in. obecności niedopałków papierosów na podłodze przy wejściu do magazynu wyrobu gotowego, brudno utrzymanym (z obecnością pajęczyn) drewnianym regale przeznaczonym do przechowywania pieczywa po wypieku oraz brudnych osłonach systemu



wentylacyjnego. Ponadto w pomieszczeniu deserowni stwierdzono przechowywanie na podłodze środków biobójczych przeciw mrówkom i karaluchom;

2. obecności żywych szkodników oraz śladów ich bytowania [tj. owadów biegających i latających, w tym karaluchów/karaczanów, szkodników żywności (zbożowo-mącznych) oraz kokonów/oprzędów] w pomieszczeniach piekarni (pomieszczeniu produkcji pieczywa, magazynie mąki, ciągu komunikacyjnym prowadzącym do pomieszczeń zakładu zlokalizowanych na I piętrze budynku - na ramie okiennej) oraz sklepie firmowym połączonym bezpośrednio z piekarnią (sklep nie jest oddzielony drzwiami od piekarni);
3. obecności żywego osobnika karalucha/karaczana podczas otwierania drzwi do pomieszczenia produkcji pieczywa (przed rozpoczęciem czynności kontrolnych) oraz na elewacji zewnętrznej budynku (pod parapetem okiennym pomieszczenia produkcji pieczywa);
4. otwartym oknie w magazynie mąki, niezabezpieczonym ekranem (np. siatką), na którego parapecie okiennym stwierdzono obecność gołębia;
5. uszkodzonym skrzydle okiennym (rozbitej, z ubytkami szybie w drugim oknie) w magazynie mąki;
6. braku wdrożenia opracowanej „Instrukcji nadzoru nad szkodnikami” (dot. obszaru zajmowanego przez zakład piekarniczy i sklep firmowy), zgodnie z którą nadzór w ww. zakresie sprawują właściciele piekarni, którzy cyt. „w przypadku dostrzeżenia niepokojących objawów (rozprzestrzeniania się szkodników) nawiązują kontakt z firmą DDD”. (...), „W przypadku nawiązania kontaktu z firmą DDD właściciele piekarni zobowiązują się do zapewnienia dokumentacji nadzoru nad szkodnikami, którą stanowią m.in. umowa z firmą DDD – braku ww. umowy oraz wdrożenia ww. instrukcji w części dot. punktu 4 pt. Opis postępowania;
7. przechowywaniu nieużywanego wyposażenia piekarni (wózków piekarniczych) w części wspólnej (podwórku) łączącej pomieszczenia piekarni z lokalami mieszkalnymi, przykrytych płachtą z tworzywa sztucznego – ww. wózki oraz okrycie utrzymane brudno, z obecnością odchodów i piór ptaków;
8. brudno utrzymanej części wspólnej (podwórka) łączącej pomieszczenia piekarni z lokalami mieszkalnymi, tj. obecności na podłodze niedopałków papierosów, ptasich odchodów i piór na podłodze (w tym m.in. za nieużywanymi wózkami piekarniczymi) oraz pieczywa (bułki) na podłodze przy pomieszczeniu gromadzenia i przechowywania odpadów.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na:

- braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń, wyposażenia oraz otoczenia piekarni i sklepu firmowego,
- braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określone w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.)], tj. w szczególności: obecności niedopałków papierosów na podłodze przy wejściu do magazynu wyrobu gotowego; przechowywaniu na podłodze w pomieszczeniu deserowni środków biobójczych przeciw mrówkom i karaluchom; otwartym oknie w magazynie mąki, niezabezpieczonym ekranem (np. siatką), na którego parapecie okiennym stwierdzono obecność gołębia; braku wdrożenia opracowanej w ramach dobrej praktyki higienicznej „Instrukcji nadzoru nad szkodnikami”,

osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

Ponadto stwierdzone powyżej niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwarzały ryzyko zanieczyszczenia produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności. Produkowana, przetrzymywana i wprowadzana do obrotu w ww. warunkach żywność (w tym surowce i wyroby gotowe) nie była chroniona przed wszelkimi zanieczyszczeniami i zepsuciem, które mogły spowodować, że stanie się ona nieprzydatna do spożycia i szkodliwa dla zdrowia ludzi, a zatem odbywała się w warunkach niezapewniających jej bezpieczeństwa. Żerowanie szkodników w pomieszczeniach piekarni oraz sklepu firmowego, obecność ptaka (gołębia) w otwartym podczas produkcji oknie w piekarni (w magazynie mąki, na parapecie okiennym), a w konsekwencji ryzyko pozostawienia przez nie odchodów stanowiło bezpośrednie zagrożenie zanieczyszczenia (w tym niekorzystnymi dla zdrowia, potencjalnie chorobotwórczymi drobnoustrojami) pomieszczeń



piekarni i sklepu firmowego oraz żywności w nich produkowanych i wprowadzanych do obrotu. Wobec powyższego PPIS w Świdnicy w celu wyeliminowania potencjalnego zagrożenia zdrowia konsumentów finalnych wyrobów gotowych wyprodukowanych w piekarni i wprowadzanych do obrotu, w tym w sklepie firmowym (połączonym z piekarnią) oraz mając na uwadze ochronę ich zdrowia, działając na podstawie zgodnie art. 138 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) nakazał stronie, w drodze decyzji administracyjnej wydanej pod rygorem natychmiastowej wykonalności, zaprzestania prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności w piekarni oraz sklepie firmowym, do czasu usunięcia opisanych wyżej nieprawidłowości.

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego PPIS w Świdnicy otrzymał e-maile strony, w których podmiot działający na rynku spożywczym wniósł o przeprowadzenie ponownych kontroli sanitarnych w piekarni oraz sklepie firmowym, z uwagi na usunięcie wskazanych powyżej braków i uchybień sanitarno-higienicznych. Powyższe potwierdziły kontrole sprawdzające przeprowadzone przez przedstawicieli organu (w tym w związku z ww. e-mailami strony) w piekarni i sklepie firmowym, udokumentowane protokołami kontroli sprawdzających.

Usunięcie braków i uchybień sanitarno-higienicznych zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi, zapewnienie higieniczno-sanitarnych warunków wykonywania działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności oraz wykonanie obowiązków wynikających z decyzji o unieruchomieniu piekarni i sklepu firmowego stanowiło podstawę do stwierdzenia przez organ (w drodze decyzji administracyjnej) wygaśnięcia decyzji o unieruchomieniu zakładu.

Stronę obciążono kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne.

Zawiadomiono osobę wnoszącą o sposobie załatwienia wniosku, w tym o jego zasadności (przeprowadzona kontrola sanitarna potwierdziła w części wnoszone przez osobę zarzuty).

Zakończono postępowanie administracyjne.

2. W wyniku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w drugiej z piekarni stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego polegające na:

- złym stanie technicznym pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia (w tym sprzętu i urządzeń produkcyjnych),
- braku wyposażenia punktów świetlnych w osłony zabezpieczające żywność przed ewentualnym zanieczyszczeniem w postaci rozprysku szkła w magazynie surowców oraz pomieszczeniu krojenia pieczywa (zlokalizowanym przy pomieszczeniu mycia koszy transportowych),
- złym stanie higieniczno-sanitarnym pomieszczeń zakładu i wyposażenia, tj. braku utrzymania należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu,
- przechowywaniu soli spożywczej (używanej do produkcji) w drewnianej skrzyni, nie przeznaczonej do kontaktu z żywnością, o zniszczonej powierzchni, w której stwierdzono obecność pajęczyn,
- drobnym sprzęcie produkcyjnym (blaszkach i foremkach do wypieku pieczywa) o zniszczonej, brudnej powierzchni, z zapieczonymi resztkami ciasta,
- niesprawnym systemie wentylacji mechanicznej pomiędzy pomieszczeniem biurowym, a pomieszczeniem przechowywania wyrobu gotowego,
- uszkodzonych ekranach (siatkach) zabezpieczających przed dostępem szkodników,

- w tym owadów latających, w otwieranych oknach w: ciągu komunikacyjnym prowadzącym do magazynu mąki, magazynie mąki, pomieszczeniu mycia koszy transportowych,
- braku ekranów (siatek) zabezpieczających przed dostępem szkodników, w tym owadów latających, w otwieranych drzwiach w: pomieszczeniu przechowywania wyrobu gotowego oraz pomieszczeniu produkcyjnym,
- braku wyposażenia w pokrywy pojemników z tworzywa sztucznego przeznaczonych do gromadzenia odpadów (zlokalizowanych przy piecu do wypieku pieczywa w pomieszczeniu produkcyjnym),
- braku decyzji zatwierdzającej środek transportu do przewozu żywności (w tym wyrobów gotowych),
- braku zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania odpadów w postaci pieczywa zwróconego do piekarni od odbiorców zewnętrznych, tj. przechowywanie ww. odpadów w niezabezpieczonych, otwartych skrzynkach z tworzywa sztucznego w magazynie mąki,
- przechowywaniu surowców (ziaren do posypywania powierzchni pieczywa) w otwartych, niezabezpieczonych pojemnikach, miskach w pomieszczeniu produkcyjnym (przy powierzchni roboczej stanowiącej stanowisko formowania ciasta do wypieku),
- braku przechowywania etykiet umożliwiających pełną identyfikację używanych do produkcji surowców sypkich (np. ziaren sezamu, maku) przechowywanych w pomieszczeniu magazynu surowców (przesypywanych z oryginalnych opakowań producentów do zamykanych pojemników przeznaczonych do kontaktu z żywnością),
- braku zapewnionego prawidłowego znakowania wyrobu gotowego pn. „Chleb słonecznikowy” (w zakresie braku wyszczególnienia w wykazie składników ekstraktu słodu jęczmiennego).

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na braku utrzymania należytego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia, osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

Po zakończeniu czynności kontrolnych, przedstawiciel organu przeprowadził w siedzibie PSSE w Świdnicy szczegółową ocenę znakowania wyrobu gotowego pn. „Chleb słonecznikowy”, na podstawie etykiety pobranej podczas kontroli sanitarnej.

Stwierdzono dodatkowe nieprawidłowości w zakresie znakowania ww. środka spożywczego polegające na:

- zastosowaniu w informacji o wartości odżywczej nieprawidłowego sformułowania w odniesieniu do tłuszczów, tj. określenia „w tym nasycone”, zamiast „w tym kwasy nasycone” lub „w tym kwasy tłuszczowe nasycone”,
- podaniu błędnych danych dotyczących nazwy (firmy) podmiotu działającego na rynku spożywczym, produkującego i wprowadzającego do obrotu oceniany środek spożywczy.

Uwagę wniesiono również do braku podkreślenia (w wykazie składników) wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników.

Przeprowadzoną ww. ocenę udokumentowano „Orzeczeniem dotyczącym oceny prawidłowości znakowania środka spożywczego pn. „Chleb słonecznikowy” Chleb mieszany pszenno-żytni z ziarnem słonecznika”.

Podczas wstępnej oceny prawidłowości oznakowania ww. środka spożywczego, wykonanej podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w zakładzie, stwierdzono nieprawidłowość polegającą na braku wyszczególnienia w wykazie składników ekstraktu słodu jęczmiennego, używanego do produkcji ww. pieczywa. Powyższą niezgodność udokumentowano w protokole kontroli sanitarnej.

W związku ze stwierdzonymi brakami i uchybieniami higienicznymi i zdrowotnymi oraz nieprawidłowościami dotyczącymi znakowania wyrobu gotowego (produkowanego w kontrolowanym zakładzie) organ wszczął z urzędu postępowania administracyjne względem podmiotu wykonującego działalność w piekarni w sprawie ich usunięcia oraz poniesienia kosztów za przeprowadzone czynności kontrolne, podczas których stwierdzono wskazane powyżej

nieprawidłowości. Strona przed wydaniem decyzji administracyjnej usunęła część niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, opisanych w protokole kontroli sanitarnej (powyższe potwierdziła dokumentacja zdjęciowa przesłana przez stronę drogą elektroniczną oraz kontrola sprawdzająca przeprowadzona w obiekcie).

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego:

- PPIS w Świdnicy wydał 2 decyzje nakazujące usunięcie ww. niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, w tym jedną dotyczącą usunięcia nieprawidłowości w zakresie znakowania wyrobu gotowego;
- strona zwróciła się pisemnie z prośbą o zmianę terminów wykonania nakazów ujętych w jednej z decyzji administracyjnych, uzasadniając prologatę terminów trudną sytuacją finansową, z uwagi na ogłoszony w Polsce stan epidemii, wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. PPIS w Świdnicy mając powyższe na uwadze przychylił się do wniosku strony i zmienił swoją decyzję wyznaczając nowe terminy realizacji ciężących na stronie obowiązków na: 31 października 2021 r., 30 listopada 2021 r., 01 marca 2022 r.;
- strona wykonała w wyznaczonych terminach (przypadających na 2021 r.) obowiązki wynikające z decyzji administracyjnych, w tym zapewniła prawidłowe znakowanie wyrobu gotowego pn. „Chleb słonecznikowy” Chleb mieszany pszenno-żytni z ziarnem słonecznika”;
- stronę obciążono kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne.

Postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia pozostałych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych będzie kontynuowane w 2022 r.

3. W wyniku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w trzeciej z piekarni stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego polegające na złym stanie technicznym pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami higienicznymi i zdrowotnymi organ wszczął z urzędu postępowanie administracyjne względem podmiotu wykonującego działalność w piekarni w sprawie ich usunięcia oraz poniesienia kosztów za przeprowadzone czynności kontrolne, podczas których stwierdzono wskazane powyżej nieprawidłowości. W toku prowadzonego postępowania administracyjnego:

- PPIS w Świdnicy wydał decyzję nakazującą usunięcie ww. niezgodności z przepisami prawa żywnościowego (w terminie do kwietnia 2022 r.),
- stronę obciążono kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne.

Postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych uchybień higienicznych i zdrowotnych będzie kontynuowane w 2022 r.

W jednej z piekarni wszczęte w 2019 r. postępowanie administracyjne w sprawie: zapewnienia palarni dla pracowników (stanowiącej oddzielne pomieszczenie w zakładzie, o odpowiedniej wentylacji zapewniającej przynajmniej dziesięciokrotną wymianę powietrza w ciągu godziny, wyposażoną w popielniczki) oraz zapewnienia w zakładzie pomieszczenia konfekcjonowania bułki tartej (celem przeprowadzania czynności mielenia i pakowania ww. żywności w sposób higieniczny) będzie kontynuowane w 2022 r. Na wnioski strony PPIS w Świdnicy wydłużył termin wykonania obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej (wydanej przez organ w 2019 r.) w ww. zakresie z uwagi na planowaną rozbudowę zakładu oraz opóźnieniami i przesunięciem prac dot. rozbudowy zakładu ze względu na ogłoszony w Polsce stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2.

W grudniu 2021 r. PPIS w Świdnicy otrzymał pismo DPWIS we Wrocławiu w sprawie powiadomienia informacyjnego nr 2021.6846 władz Danii dotyczącego stwierdzenia pleśni w produktach (pieczywie) wyprodukowanych w jednej z piekarni prowadzących działalność w powiecie świdnickim.

W związku z ww. pismem podjęto działania służbowe mające na celu wyjaśnienie:

- przyczyn wystąpienia pleśni w wskazanych powyżej produktach,
- podjęcia przez podmiot (wykonujący działalność w ww. zakładzie) czynności zmierzających do wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych niebezpiecznych dla zdrowia

i/lub życia ludzi.

Zakład produkcyjny po powzięciu informacji o stwierdzeniu pleśni w kwestionowanych produktach, rozpoczął niezwłocznie postępowanie wyjaśniające mające na celu ustalenie przyczyn wystąpienia zaistniałej sytuacji, tj. zanieczyszczenia mikrobiologicznego w postaci pleśni. Wg informacji przekazanej przez zakład parametry jakościowe monitorowane w trakcie produkcji nie wykazały niezgodności i odchyłeń od standardów produkcji bezpiecznej żywności. Ponadto zakład nie otrzymał żadnych reklamacji dot. środków spożywczych wyprodukowanych i wprowadzonych do obrotu w tym samym okresie co kwestionowana żywność.

Podmiot wykonujący działalność w piekarni podjął działania w zakresie eliminacji wystąpienia w przyszłości ryzyka zanieczyszczenia żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu w tym zakładzie.

Ponadto zlecono wykonanie badań laboratoryjnych próbek wyrobów gotowych (w tym próbki archiwalnej oraz zwrotów od odbiorcy) pod kątem parametrów mikrobiologicznych, jak również badań środowiskowych (w tym pobranych wymazów m.in. z linii produkcyjnej; badań powietrza). W wyniku przeprowadzonych badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych (w tym w kierunku liczby pleśni), stwierdzono odpowiednio w próbce archiwalnej jednego z produktów, jak również próbce stanowiącej zwrot od dostawcy (tego samego produktu) m.in. liczbę drożdży w 25°C na poziomie  $5,5 \times 10^6$  jtk/g, liczbę drożdży w 25°C na poziomie  $2,9 \times 10^6$  jtk/g. Badania mikrobiologiczne (środowiskowe) linii produkcyjnej oraz powietrza nie wykazały nieprawidłowości.

Strona poinformowała, że w wyniku przeprowadzonej wewnętrznej analizy przyczyn powstałej niezgodności, obejmującej wszystkie kluczowe procesy produkcyjne, środowisko, łańcuch dostaw oraz personel, nie stwierdzono jednoznacznego źródła zanieczyszczenia. Jako działania po-reklamacyjne, po konsultacjach z ekspertem w dziedzinie mikrobiologii, wprowadzono szereg działań mających na celu prewencyjne przeciwdziałanie tego typu zdarzeniom w przyszłości, polegające na:

- zmianie środków chemicznych na kwasowe (kwas nadoctowy) dające optymalne efekty w zakresie redukcji zanieczyszczenia pleśniami i drożdżami, w trakcie procesu czyszczenia międzyoperacyjnego i dezynfekcji;
- zwiększeniu częstotliwości czyszczenia wraz z systemem odzysku mąki oraz wentylacji w zakresie rewizji czyszczenia międzyoperacyjnego wraz z rozkręcaniem poszczególnych elementów wyposażenia linii w trakcie procesu sanityzacji;
- zmianie sposobu i częstotliwości poboru wymazów środowiskowych, tj. wprowadzeniu monitoringu higieny linii produkcyjnej za pomocą wymazów tkaninowych celem potwierdzenia skuteczności wprowadzonych środków chemicznych;
- redukcji użycia sprężonego powietrza w trakcie procesu pakowania wyrobów gotowych (pakowanych w atmosferze alkoholu etylowego);
- wprowadzeniu pomiaru wilgotności w strefie pakowania wyrobów gotowych (pakowanych w atmosferze alkoholu etylowego), w celu utrzymania stałych warunków otoczenia na hali produkcyjnej, w zakresie 45-75%;
- wyposażeniu maszyn pakujących w dodatkowe sensory dozowania alkoholu, zatrzymujących maszynę w przypadku braku dozowania alkoholu,
- wprowadzeniu szczegółowego monitoringu prób przechowalniczych wyrobów gotowych (pakowanych w atmosferze alkoholu etylowego), tj. co 2 tygodnie, w celu stałego monitorowania jakości i bezpieczeństwa tych produktów.

Jednocześnie strona poinformowała, że wdrożone przez firmę kroki naprawcze pozwolą na wyeliminowanie ryzyka związanego z tego typu zdarzeniami w przyszłości.

W celu zapewnienia maksymalnego reżimu sanitarnego, proces produkcji odbywa się pod szczególnym nadzorem. Nieustannie prowadzone są konsultacje mikrobiologiczne, w celu zapewnienia maksymalnej efektywności prowadzonych działań. Strona poinformowała, że od momentu wyprodukowania i wprowadzenia do sprzedaży zakwestionowanych partii produktu, nie otrzymano żadnego podobnego sygnału od innych klientów.

Kwestionowane produkty zostały zutyliczowane przez odbiorcę na terenie Danii, a producent przedmiotowych wyrobów został obciążony kosztami utylizacji.

W 2021 r., w analizowanej grupie obiektów, pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki żywności, tj.:

- 1 próbkę mąki pszennej 1850 Graham do badania fizykochemicznego w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku oznaczenia zawartości: ochratoksyny A, deoksyniwalenolu, zearalenonu, sumy toksyn T-2 i HT-2, alkaloidów sporyszu oraz oceny prawidłowości znakowania;

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów.

W wyniku przeprowadzonej oceny oznakowania mąki pszennej 1850 Graham stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego w tym zakresie. Względem producenta ww. mąki pszennej (działającego na terenie powiatu świdnickiego) wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie znakowania, jak również poniesienia kosztów poboru próbki do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzonej oceny prawidłowości znakowania. W drodze decyzji administracyjnej organ nakazał stronie zapewnić prawidłowe znakowanie ww. produktu. W toku prowadzonego postępowania administracyjnego strona wykonała obowiązki wynikające z ww. decyzji administracyjnej, tzn. zapewniła prawidłowe znakowanie przedmiotowego środka spożywczego;

- 1 próbkę wyrobu ciastkarskiego do badania fizykochemicznego w ramach monitoringu żywności w kierunku oznaczenia zawartości estrów 3-MCPD i estrów glicydołu oraz oceny prawidłowości znakowania – do dnia 31.12.2021 r. PPIS w Świdnicy nie otrzymał wyników badań laboratoryjnych przeprowadzonych w ww. zakresie przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie.

Dla zakładów opracowano dokumentację dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz system HACCP lub procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

### **Ciastkarnie**

Liczba zakładów w 2021 r. w porównaniu z rokiem ubiegłym, nie uległa zmianie. Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się 17 zakładów.

W analizowanym roku skontrolowano ogółem 5 zakładów, w których przeprowadzono 5 urzędowych kontroli żywności. 3 obiekty oceniono podczas kontroli sanitarnych na postawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności.

W 2021 r. przeprowadzono w 2 zakładach kontrole sanitarne w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami stron o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

PPIS w Świdnicy, po zapoznaniu się z całością akt sprawy, w tym z protokołami kontroli sanitarnej stwierdził, że skontrolowane zakłady spełniły wymagania prawa żywnościowego określone w art. 59 ust. 1 i art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.) i w drodze decyzji administracyjnej zatwierdził zakłady w zakresie:

1. produkcji i wprowadzania do obrotu wyrobów ciastkarskich wymagających chłodniczych warunków przechowywania, w tym: ciastek w ilości ok. 500 sztuk/dziennie, ciast tortowych w ilości ok. 18 kg/dziennie oraz produkcji i wprowadzania do obrotu wyrobów ciastkarskich niewymagających chłodniczych warunków przechowywania, w tym: wyrobów ciastkarskich z ciasta drożdżowego w ilości ok. 30 kg (w tym pieczywa półcukierniczego i pączków), ciast biszkoptowo-tłuszczowych w ilości ok. 10 kg/dziennie, ciast kruchych w ilości ok. 5 kg/dziennie, serników w ilości ok. 20 kg/dziennie, ciast z owocami w ilości ok. 20 kg/dziennie.
2. produkcji (na indywidualne zamówienia klientów) od surowca do gotowego wyrobu:
  - wyrobów ciastkarskich wymagających i niewymagających chłodniczych warunków przechowywania, w tym m.in. z ciasta drożdżowego, francuskiego, parzonego, bezowego, kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, piernikowego, z kremami

niepoddanymi obróbce termicznej i poddanymi obróbce termicznej, masami, nasączanych i nienasączanych, przekładanych i nieprzekładanych, nadziewanych lub nienadziewanych, formowanych w różne kształty, wykańczanych lub niewykańczanych kremami, glazurą, galaretką, polewą kakaową, masą czekoladową lub innymi masami, z udziałem świeżych owoców, warzyw lub innych dodatków, w ilości ok. 100 kg tygodniowo,

- pieczywa półcukierniczego nadziewanego i bez nadzienia w ilości ok. 50 kg tygodniowo,
- deserów (kremów) wymagających chłodniczych warunków przechowywania, sporządzanych na bazie m.in. świeżych owoców, bitej śmietany, w ilości ok. 100 kg tygodniowo,

i ich wprowadzania do obrotu, zapakowanych w wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, tj. naczynia/opakowania jednorazowego użytku.

W nadzorowanych ciastkarniach prowadzone są działalności głównie w zakresie produkcji od surowca do gotowego wyrobu i wprowadzania do obrotu wyrobów ciastkarskich wymagających i niewymagających chłodniczych warunków przechowywania, w tym m.in. z ciasta drożdżowego, francuskiego, parzonego, bezowego, kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, piernikowego, z kremami niepoddanymi obróbce termicznej i poddanymi obróbce termicznej, masami, nasączanych i nienasączanych, przekładanych i nieprzekładanych, nadziewanych lub nienadziewanych, formowanych w różne kształty, wykańczanych lub niewykańczanych kremami, glazurą, galaretką, polewą kakaową, masą czekoladową lub innymi masami, z udziałem świeżych owoców, warzyw lub innych dodatków.

W wybranych zakładach prowadzona jest również działalność w zakresie:

1. produkcji od surowca do gotowego wyrobu i wprowadzania do obrotu pieczywa półcukierniczego nadziewanego i bez nadzienia,
2. produkcji od surowca do gotowego wyrobu i wprowadzania do obrotu deserów (kremów) wymagających chłodniczych warunków przechowywania, sporządzanych na bazie m.in. świeżych owoców, bitej śmietany,
3. przygotowywania, na bazie gotowych mieszanek wypiekowych, wyrobów piekarskich (w tym m.in.: bułek, paluchów, bagietek, itp.) i ich wprowadzania do obrotu,
4. przygotowywania napojów gorących (np. kawy) i ich wprowadzania do obrotu w naczyniach jednorazowego użytku,
5. przygotowywania, na bazie gotowych mieszanek wypiekowych, gofrów i ich wprowadzania do obrotu w opakowaniach jednorazowego użytku, z dodatkiem lub bez dodatku produktów gotowych w postaci: polew smakowych, sosów, posypek, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, bakalii, bitej śmietany, przetworów owocowych, owoców świeżych (poddawanych zabiegom mycia poza przedmiotowym zakładem), itp.,
6. napełniania gotowych rurek bitą śmietaną i ich wprowadzania do obrotu,
7. przygotowywania napojów bezalkoholowych (lemoniad) na bazie produktów gotowych (wody butelkowanej, lodu w kostkach, syropów) i ich wprowadzania do obrotu w naczyniach jednorazowego użytku,
8. sprzedaży lodów gałkowanych, podawanych w naczyniach jednorazowego użytku i/lub kubkach waflowych, z dodatkiem lub bez dodatku produktów gotowych w postaci: polew smakowych, sosów, posypek, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, bakalii, bitej śmietany, przetworów owocowych, itp.,
9. produkcji i wprowadzania do obrotu wyrobów ciastkarskich (kołaczy węgierskich) sporządzanych na bazie gotowych mieszanek wypiekowych ciasta drożdżowego, bez udziału świeżych jaj, dekorowanych m.in.: gotowymi posypkami (np. cukrowymi, bakaliowymi, tj. orzechami prażonymi, wiórkami kokosowymi) oraz przyprawami (tj. cynamonem).

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

- źródła pochodzenia i jakość stosowanych w produkcji surowców - ze szczególnym uwzględnieniem posiadanych świadectw jakościowych, w tym żywności pochodzenia zwierzęcego oraz mogącej potencjalnie zawierać, składać się lub być wyprodukowanych z GMO,

- jakość zdrowotną wody używanej w zakładzie (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu,
- higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (surowców, półproduktów, wyrobów gotowych), w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
- właściwe zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami,
- rodzaj stosowanych opakowań, w tym przechowywanie dokumentacji (np. deklaracji zgodności) dotyczącej używanych materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, potwierdzającej możliwość ich stosowania w bezpośrednim kontakcie z żywnością,
- rodzaj i ilość stosowanych dodatków do żywności,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładu, sprzętu oraz urządzeń produkcyjnych,
- przebieg procesów technologicznych (w tym monitoring parametrów procesu produkcyjnego),
- identyfikowalność (traceability) produkowanych i wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,
- postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego (np. jajami, stanowiącymi odpady kategorii 3) oraz w postaci zużytego tłuszczu smażalniczego,
- stopień wdrożenia opracowanych dla zakładów instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w tym w zakresie badań właścicielskich wyrobów gotowych pod kątem parametrów mikrobiologicznych,
- prawidłowe oznakowanie wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych (w tym w zakresie m.in. przekazywania obowiązkowych informacji na temat wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych),
- zapewnienie dopływu bieżącej wody zimnej i ciepłej przy punktach wodnych oraz zapewnienie środków do mycia rąk i higienicznego ich osuszania przy umywalkach do mycia rąk,
- przestrzeganie higieny osobistej przez pracowników podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, w tym w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej (np. fartuchów),
- stan zdrowia personelu, w tym posiadanie przez pracowników aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach nie stwierdzono niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w skontrolowanych obszarach, w związku z powyższym nie wszczynano postępowań administracyjnych i nie wydano decyzji administracyjnych.

Dla zakładów opracowano dokumentację dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz system HACCP lub procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W 2021 r., w analizowanej grupie obiektów, pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki żywności, tj.:

- 1 próbkę tłuszczu palmowego do badania fizykochemicznego w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku oznaczenia zawartości estrów 3-MCPD i estrów glicydotu oraz oceny prawidłowości znakowania - nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów i znakowania;
- 1 próbkę galanterii ciastkarskiej do badania fizykochemicznego w ramach monitoringu żywności w kierunku oznaczenia zawartości estrów 3-MCPD i estrów glicydotu oraz oceny prawidłowości znakowania – do dnia 31.12.2021 r. PPIS w Świdnicy nie otrzymał wyników badań laboratoryjnych przeprowadzonych w ww. zakresie przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie.

### **Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni**

W 2021 r. pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się 50 zakładów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich.

Zakres prowadzonej działalności w zakładach znajdujących się w analizowanej grupie obiektów dotyczył upraw i wprowadzania do obrotu w ramach dostaw bezpośrednich owoców (w tym owoców miękkich) oraz warzyw.

W analizowanym roku w 7 zakładach przeprowadzono 7 urzędowych kontroli żywności (w tym 1 interwencyjną). 6 obiektów oceniono podczas kontroli sanitarnych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji żywności.

W trakcie urzędowych kontroli żywności zwracano szczególną uwagę na:

- stan zdrowia pracowników oraz zachowanie higieny osobistej (np. przestrzegania zakazu palenia tytoniu) przez osoby zatrudnione podczas wykonywania prac przy płodach rolnych,
- zapewnienie odzieży roboczej dla pracowników wykonujących prace przy płodach rolnych,
- rodzaj stosowanej wody do nawadniania pól uprawnych,
- zapewnienie higieniczno-sanitarnych warunków do mycia rąk przez pracowników,
- zapewnienie higieniczno-sanitarnych warunków do załatwiania potrzeb fizjologicznych przez pracowników,
- stosowane środki do nawożenia płodów rolnych,
- stosowane środki ochrony roślin oraz zapewnienie właściwych warunków ich przechowywania,
- stan techniczny pomieszczeń magazynowych,
- materiały opakowaniowe stosowane podczas zbiorów płodów rolnych oraz do pakowania wyrobów gotowych (w tym należyty ich stan techniczny, sanitarno-higieniczny oraz możliwość stosowania w bezpośrednim kontakcie z żywnością),
- możliwość zidentyfikowania dostawców i odbiorców płodów rolnych.

W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach nie stwierdzono niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w skontrolowanych obszarach, w związku z powyższym nie wszczynano postępowań administracyjnych i nie wydano decyzji administracyjnych.

W 2021 r., w analizowanej grupie obiektów, przeprowadzono jedną kontrolę interwencyjną w związku z otrzymanym przez organ wnioskiem dotyczącym niewłaściwych cech organoleptycznych (pleśni, oznak zepsucia, nieswoistego smaku) truskawek zakupionych na plantacji należącej do jednego z gospodarstw rolnych.

Kontrolą objęto m.in. jakość żywności wprowadzanej do obrotu, jak również warunki przechowywania truskawek (w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego kobiałek) oraz ich sprzedaży, których nieprzestrzeganie mogłoby spowodować niepożądane zmiany i pogorszenie cech organoleptycznych wprowadzanej do obrotu żywności.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych nie stwierdzono wprowadzania do obrotu owoców o niewłaściwych cechach organoleptycznych. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła wnoszonych zarzutów, zatem wniosek uznano za niezasadny.

Do osoby składającej wniosek wystosowano zawiadomienie o sposobie załatwienia sprawy.

Zgodnie z „Planem działania na 2021 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” realizowanym w ramach „Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” w analizowanym roku przeprowadzono 5 wspólnych kontroli, w tym jedną z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Środowiska we Wrocławiu (Delegatura w Wałbrzychu) oraz cztery z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa (Oddział Świdnica). Podczas wspólnych kontroli przeprowadzonych przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy oraz Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa (Oddział Świdnica), pracownicy organu pobrali do badań



laboratoryjnych 7 próbek płodów rolnych, w tym:

- 1 próbkę szpinaku, do badań paramentów fizykochemicznych – w kierunku oznaczenia zawartości azotanów,
- 1 próbkę owoców miękkich (truskawek), do badań paramentów fizykochemicznych – w kierunku oznaczenia zawartości pestycydów,
- 5 próbek owoców miękkich (porzeczek), do badań paramentów mikrobiologicznych – w kierunku: obecności Salmonella spp., liczby Listeria monocytogenes, liczby Escherichia coli).

W 2021 r. w analizowanej grupie obiektów pobrano do badań laboratoryjnych 20 próbek żywności, tj.:

- 1 próbkę owoców miękkich (truskawek) do badania fizykochemicznego w ramach monitoringu (w kierunku skażenia promieniotwórczego);
- 10 próbek owoców miękkich (truskawek), do badania mikrobiologicznego w ramach monitoringu (w kierunku: obecności RNA specyficznego dla WZW A i NoV);
- 1 próbkę szpinaku świeżego do badania fizykochemicznego w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu (w kierunku oznaczenia zawartości azotanów) – **próbka pobrana zgodnie z „Planem działania na 2021 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”**;
- 1 próbkę szpinaku świeżego do badania fizykochemicznego w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu (w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów);
- 1 próbkę owoców miękkich (truskawek) do oceny organoleptycznej/badania sensorycznego oraz badania fizykochemicznego w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu (w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów) - **próbka pobrana zgodnie z „Planem działania na 2021 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”**;
- 5 próbek owoców miękkich (porzeczek czarnych) do oceny organoleptycznej i badania mikrobiologicznego w ramach urzędowej kontroli żywności (w kierunku: obecności Salmonella spp., liczby Listeria monocytogenes, liczby Escherichia coli) - **próbki pobrane zgodnie z „Planem działania na 2021 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”**;
- 1 próbkę owoców miękkich (malin) świeżych do oceny organoleptycznej/badania sensorycznego oraz badania fizykochemicznego w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu (w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów);

Nie stwierdzono nieprawidłowości pod względem zbadanych parametrów.

## Stan sanitarny wybranych obiektów obrotu żywnością

### Sklepy spożywcze, w tym hiper- i supermarkety

W 2021 r. pod nadzorem Sekcji BŻ znajdowało się **571** sklepów spożywczych, w tym **38** hiper- i supermarketów.

Ogólna liczba sklepów spożywczych w porównaniu z rokiem ubiegłym zwiększyła się o 22.

W analizowanym okresie skontrolowano 118 zakładów z ww. grupy obiektów (w tym 37 hiper- i supermarkety), w których przeprowadzono łącznie 145 urzędowych kontroli żywności (w tym 47 w hiper- i supermarketach), tj. w tym 18 kontroli podczas których oceniono zakłady na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością, 42 kontrole zatwierdzające (z których 39 zakończyło się wydaniem przez organ decyzji zatwierdzających bezwarunkowo) oraz 17 kontroli interwencyjnych (w tym 10 w ramach systemu RASFF).

Nieprawidłowości z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w 39 obiektach (w tym w 22 hiper- i supermarketach).

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

- zły stan techniczny i higieniczno-sanitarny pomieszczeń zakładów, wyposażenia, sprzętu i urządzeń,
- obecność odchodów gryzoni w pomieszczeniach zakładu oraz w opakowaniu jednostkowym środka spożywczego (produktu zbożowo-mącznego) wprowadzanego do obrotu handlowego w zakładzie,
- brak zapewnienia należytego zabezpieczenia zakładów przed dostępem szkodników,
- obecność w obrocie handlowym środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości i/lub terminów przydatności do spożycia oraz o zmienionych cechach organoleptycznych,
- brak wdrożenia opracowanej dla zakładu, w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej, instrukcji dot. zaopatrzenia zakładu w wodę, tj. brak aktualnego udokumentowania jakości zdrowotnej wody używanej w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych,
- brak wdrożenia opracowanej dla zakładu w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP) procedury dotyczącej szkoleń pracowników, tj. brak udokumentowania przeprowadzanych szkoleń pracowników zakładu z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas wprowadzania do obrotu żywności, w tym z obowiązujących instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak opracowanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP),
- brak opracowanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów,
- brak zapewnionego zgodnego z obowiązującymi przepisami znakowania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu bez opakowań, pakowanych w sali sprzedaży na życzenie klientów lub przez klientów, tj. brak przekazywania klientom zakładu (w tym w sposób bezpośrednio dostępny) obowiązkowych informacji na temat żywności (pieczywa) dotyczących: nazwy środka spożywczego, nazwy albo imienia i nazwiska producenta, wykazu składników (z wyszczególnieniem wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy przygotowaniu lub wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych) oraz masy jednostkowej,
- brak zapewnienia środków do mycia rąk i higienicznego ich osuszania przy punktach wodnych (przeznaczonych do mycia rąk),
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk.

Za uchybienia sanitarno-higieniczne dotyczące m.in.: braku utrzymania bieżącego stanu czystości i porządku w zakładach, obecności z obrocie handlowym żywności po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia, nieprzestrzegania wymagań higienicznych, w tym braku wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP oraz braku orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów, nałożono ogółem 33 mandatów karnych na łączną kwotę 8650,00 zł (w tym 16 na kwotę 3900,00 zł w hiper- i supermarketach).

W analizowanym okresie wydano ogółem 32 decyzje administracyjne (wynikające z naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych), w tym 18 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa (z czego 12 dotyczyło hiper- i supermarketów). W drodze prowadzonego postępowania administracyjnego wyegzekwowano wykonanie większości nałożonych na strony obowiązków.

W roku 2021 r. przeprowadzono 17 kontroli interwencyjnych w sklepach spożywczych (z czego 1 kontrolę w supermarkecie), w tym 10 kontroli, dotyczących wprowadzania do obrotu produktów szkodliwych dla zdrowia lub życia ludzi, umieszczonych w systemie RASFF. Kontrole interwencyjne dotyczyły m.in.:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych w zakresie cech organoleptycznych, w tym zanieczyszczenia żywności odchodami gryzoni, obecności szkodników

- żywnościowych w opakowaniach jednostkowych środków spożywczych,
- nieprawidłowego stanu higieniczno-sanitarnego zakładów w zakresie utrzymania bieżącego stanu czystości,
- obecności szkodników w zakładzie,
- nieprzestrzegania wytycznych przeciwepidemicznych w związku z ogłoszonym w Polsce stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia,
- obecności szkodników i ich odchodów,
- braku wdrożenia i przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej podczas wprowadzania do obrotu żywności.

Podczas jednej z kontroli sanitarnych przeprowadzonej przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy w sklepie spożywczym (mięсно-wędliniarskim), w związku z otrzymanym wnioskiem dotyczącym niewłaściwej jakości zdrowotnej drobiu zakupionego w ww. sklepie, po spożyciu którego wystąpiły u 2 osób objawy, tj. m.in. ciepła i opuchnięta twarz, ból głowy, dreszcze, gorączka, stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych polegające na:

- braku przestrzegania w zakładzie dobrej praktyki higienicznej w zakresie przechowywania żywności oraz usuwania odpadów, tj. przechowywanie w zamrażarce (w ciągu komunikacyjnym, nieoznakowanej jako „odpady kategorii 3”) mrożonego we własnym zakresie nieoznakowanego mięsa, środków spożywczych (drobiu, elementów drobiowych, wyrobów garmazeryjnych) po upływie terminów przydatności do spożycia w bezpośrednim kontakcie z głęboko mrożonym tłuszczem i mięsem z gęsi (przeznaczonymi do sprzedaży),
- przechowywaniu w zamrażarce (w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw) środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży, tj. mięsa wołowego głęboko mrożonego, w bezpośrednim kontakcie ze środkami spożywczymi (mięsem wołowym i elementami drobiowymi) po upływie terminów przydatności, mrożonymi we własnym zakresie,
- użytkowaniu pomieszczenia obróbki wstępnej niezgodnie z przeznaczeniem, tj. przechowywaniu: przypraw w zamykanej szafce pod umywalką do mycia rąk; środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży - przetworów warzywnych i zbożowo-mącznych na podestach oraz wołowiny głęboko mrożonej w zamrażarce,
- braku zapewnionej identyfikowalności wprowadzanej do obrotu żywności, tj. braku przechowywania etykiet umożliwiających pełną identyfikowalność środków spożywczych (przetworów mięsnych i drobiowych, mięsa, drobiu i elementów drobiowych, serów dojrzewających podpuszczkowych i pleśniowych, wyrobów garmazeryjnych),
- braku zapewnienia higieniczno – sanitarnych warunków przechowywania żywności w ladzie chłodniczej w sali sprzedaży, tj. eksponowanie mięsa wołowego bez opakowania (luzem) w bezpośrednim kontakcie z mięsem wieprzowym; braku zapewnionych osłon zabezpieczających przed zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi pochodzącymi od ww. różnych rodzajów mięsa,
- ściany oraz sufit w pomieszczeniu produkcyjnym z widocznymi zawilgoceniami, wykwitami pleśni oraz odpadającą łuszczącą się farbą.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na: braku wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP [wbrew obowiązkowi określone w art. 5 rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.)] oraz braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określone w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.)], tj.:

- braku zachowanej segregacji podczas magazynowania żywności, tj. przechowywanie w zamrażarce (w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw) środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży, tj. mięsa wołowego głęboko mrożonego, w bezpośrednim kontakcie ze środkami spożywczymi, tj. mięsem wołowym i elementami drobiowymi po upływie terminów przydatności, mrożonymi we własnym zakresie; przechowywanie

w zamrażarce w ciągu komunikacyjnym żywności pochodzenia zwierzęcego, tj. drobiu i elementów drobiowych, mięsa wieprzowego i wyrobów garmazeryjnych po upływie terminów przydatności do spożycia, mrożonych we własnym zakresie, w bezpośrednim kontakcie ze środkami spożywczymi przeznaczonymi do spożycia, tj. głęboko mrożonym mięsem i tłuszczem z gęsi,

- braku higieniczności – sanitarnych warunków przechowywania żywności w ladzie chłodniczej w sali sprzedaży, tj. ekspozycja mięsa wołowego bez opakowania (luzem) w bezpośrednim kontakcie z mięsem wieprzowym,

osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego PPIS w Świdnicy otrzymał e-mail oraz pismo strony informujące o usunięciu niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, stwierdzonych podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w ww. zakładzie. W wyniku kontroli sprawdzającej przeprowadzonej przez przedstawiciela organu (w związku z ww. e-mail i pismem strony) w sklepie spożywczym (mięсно-wędliniarskim), udokumentowanej protokołem kontroli sprawdzającej, stwierdzono usunięcie części nieprawidłowości. Ponadto w wyniku czynności kontrolnych stwierdzono dodatkowe uchybienie higieniczne i zdrowotne (tj. brak orzeczenia lekarskiego przeprowadzonego z badań do celów sanitarno – epidemiologicznych osoby wykonującej prace w styczności z żywnością), za które osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

Wszczęto postępowania administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych (a nie usuniętych przez stronę) niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Ponadto e-mailem strona ponownie poinformowała o usunięciu niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, stwierdzonych podczas kontroli sanitarnych (interwencyjnej i sprawdzającej) przeprowadzonych w ww. zakładzie. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w zakładzie w związku z ww. e-mailem wykazała usunięcie braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych. W związku z powyższym PPIS w Świdnicy umorzył wszczęte postępowania administracyjne oraz obciążył stronę opłatami za wykonane czynności kontrolne w zakładzie.

Zawiadomiono osobę wnoszącą o sposobie załatwienia wniosku, w tym o jego niezasadności (przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła wnoszonych przez osobę zarzutów).

W analizowanym roku przedstawiciele PPIS w Świdnicy przeprowadzili kontrolę sanitarną w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w jednym z hipermarketów, w związku z otrzymanym drogą elektroniczną zgłoszeniem dot. obecności ptaków w ww. zakładzie, w wyniku której stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych, tj.:

- obecność ptaka w pomieszczeniu sali sprzedaży,
- brak określenia sposobu zabezpieczenia zakładu przed dostępem ptaków oraz sposobu postępowania w przypadku stwierdzenia obecności ptaków w zakładzie w przedłożonej procedurze pt. „Zwalczanie szkodników”, w której widnieje zapis o treści „Ptaki (...) Znajdują się pod ochroną, tym samym nie są szkodnikami”.

Stwierdzone nieprawidłowości stanowiły naruszenie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, tj.:

1. art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.),
2. art. 3 rozdziału II, ust. 3, ust. 4 rozdziału IX załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.).

Wobec powyższego PPIS w Świdnicy w celu wyeliminowania potencjalnego zagrożenia zdrowia klientów zakładu oraz mając na uwadze ochronę ich zdrowia, zgodnie z art. 137 ust. 1, art. 138 ust. 1 i ust. 2 rozdziału I, tytułu VII rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE)

nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1), w drodze decyzji administracyjnej zobowiązał stronę do wykonania obowiązków o treści zawartej w punktach: I.1, I.2, I.3, tj.:

I.1. przeprowadzić zabieg deawionizacji w pomieszczeniu zakładu, tj. sali sprzedaży oraz udokumentować wykonanie tego zabiegu;

I.2. w terminie do dnia 25 sierpnia 2021 r. zapewnić odpowiednie zabezpieczenie zakładu przed ptactwem poprzez wyposażenie zakładu w odpowiedni system zabezpieczeń zapewniający skuteczną ochronę przed dostępem ptaków do pomieszczeń zakładu, a tym samym ochronę wprowadzanej do obrotu w zakładzie żywności przed zanieczyszczeniem;

I.3. w terminie do dnia 25 sierpnia 2021 r. opracować w ramach dobrej praktyki higienicznej oraz wdrożyć instytucję zabezpieczenia zakładu przed dostępem ptaków określającą: sposób zabezpieczenia zakładu przed dostępem ptaków, sposób postępowania w przypadku stwierdzenia obecności ptaków w zakładzie oraz sposób i częstotliwość monitorowania pomieszczeń zakładu pod kątem obecności ptaków i/lub śladów ich bytowania.

Obowiązkowi ujętemu w punkcie I.1. przedmiotowej decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności, gdyż było to niezbędne ze względu na ochronę zdrowia ludzi (na podstawie art. 77 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.).

Jednocześnie, w oparciu o art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 195), organ nałożył na stronę obowiązki: zapewnienia właściwego wyposażenia pomieszczeń zakładu w odpowiedni system zabezpieczeń aby zapewnić skuteczną ochronę przed dostępem ptaków do pomieszczeń zakładu, jak również opracowania w ramach dobrej praktyki higienicznej oraz wdrożenia instytucji zabezpieczenia zakładu przed dostępem ptaków, celem ochrony przechowywanej w zakładzie i wprowadzanej do obrotu żywności przed zanieczyszczeniem. W wyniku kontroli sprawdzającej przeprowadzonej przez przedstawiciela organu w ww. zakładzie stwierdzono niewykonanie przez stronę obowiązku, o treści zawartej w punkcie: I.1, nałożonego decyzją administracyjną. Powyższe udokumentowano w protokole kontroli sprawdzającej. Strona wprawdzie podjęła działania zmierzające do usunięcia z zakładu ptaka, jednakże w sposób nieskuteczny. Zatem uznano, że obowiązek wynikający z ww. decyzji administracyjnej nie został przez stronę wykonany.

Na podstawie § 2 ust. 3 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 30 października 2014 r. w sprawie określenia należności pieniężnych, których egzekucja może być wszczęta bez uprzedniego doręczenia upomnienia (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 131) PPIS w Świdnicy wszczął postępowanie egzekucyjne bez uprzedniego doręczenia stronie upomnienia o którym mowa w art. 15 § 1 ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 1427, z późn. zm.).

W drodze postanowienia organ nałożył na stronę grzywnę w celu przymuszenia w wysokości 5000,00 zł oraz wystosował Tytuł wykonawczy stosowany w egzekucji obowiązków o charakterze niepieniężnym.

Strona poinformowała pisemnie PPIS w Świdnicy o wykonaniu obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej - powyższe potwierdziła kontrola sprawdzająca przeprowadzona w zakładzie w związku z ww. pismem strony.

Strona wniosła zażalenie na postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia. PPIS w Świdnicy po zapoznaniu się z treścią pisma strony oraz po przeanalizowaniu całości akt sprawy uznał, iż podnoszone przez stronę argumenty nie znajdują uzasadnienia w świetle obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

Organ zobowiązując stronę do wykonania obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej (w tym nakazu któremu nadano rygor natychmiastowej wykonalności) miał na względzie ochronę zdrowia klientów zakładu.

Stwierdzone podczas kontroli sanitarnej niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stanowiły podstawę do wydania nakazów, bowiem wyposażenie pomieszczeń żywnościowych, systemy bezpieczeństwa żywności oraz żywność wprowadzana do obrotu winny spełniać wymogi prawa żywnościowego, w tym higieniczno-sanitarne warunki sprzedaży żywności, celem jej ochrony przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż żywność stanie się niezdadna do spożycia przez ludzi i/lub szkodliwa dla zdrowia.

Organ wymierzył wobec spółki (postanowieniem o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia) grzywnę w wysokości 5000,00 zł, mając na uwadze, że jest ona niezbędna do realizacji ciężącego na niej obowiązku.

Należy przypomnieć, że grzywnę w celu przymuszenia nakłada się w szczególności, w wypadku gdy ciężący na zobowiązanej obowiązek może być spełniony tylko osobiście przez nią lub gdy użycie innego środka egzekucyjnego jest niemożliwe albo niecelowe. Grzywna ta nie jest karą, lecz formą nacisku mającą na celu skłonienie zobowiązanej poprzez dolegliwość finansową do określonego zachowania się. Dowodem na to są postanowienia art. 125 i 126 (ustawy o postępowaniu egzekucyjnym w administracji), zgodnie z którymi, w razie wykonania obowiązków przez zobowiązanego nałożone nań grzywny, o ile nie zostały uiszczone lub ściągnięte, podlegają umorzeniu w drodze postanowienia wydanego na wniosek zobowiązanego. Natomiast grzywny uiszczone lub ściągnięte na wniosek zobowiązanego mogą mu być w uzasadnionych przypadkach zwrócone w wysokości 75% lub w całości po uzyskaniu zgody organu wyższego stopnia.

W przedmiotowej sprawie, w ocenie PPIS w Świdnicy, zażalenie nie zasługiwało na uwzględnienie gdyż na dzień wydania postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia strona nie wykonała obowiązku wynikającego z decyzji administracyjnej, za który nałożono grzywnę (co udokumentowano w protokole kontroli sprawdzającej), dlatego też brak było podstaw do umarzania grzywny i uwzględniania zażalenia strony.

Wobec powyższego PPIS w Świdnicy działając na podstawie art. 17 § 1 ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 1427, z późn. zm.) przesłał zażalenie strony do DPWIS we Wrocławiu, gdyż nie znalazł podstaw do jego uwzględnienia. Organ II instancji uchylił w całości postanowienie PPIS w Świdnicy.

W 2021 r., w analizowanej grupie obiektów, pobrano do badań laboratoryjnych i/lub oceny prawidłowości znakowania 131 próbek (w tym 130 próbek środków spożywczych i 1 próbkę wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością), w tym 94 w hiper - i supermarketach. Próbki środków spożywczych pobrano do badań mikrobiologicznych (w kierunku oznaczenia obecności *Salmonella* spp., liczby *Listeria monocytogenes*, obecności *Escherichia coli*) oraz do badań fizykochemicznych (w kierunkach: pestycydy, substancje konserwujące, substancje słodzące, metale ciężkie tj. ołów, kadm, migracja globalna, akryloamid, gluten, GMO, kofeina, ochratoxyna A, aflatoksyny, kofeina itp.) i oceny organoleptycznej oraz prawidłowości znakowania.

Spośród pobranych próbek zdyskwalifikowano 5 próbek (tego samego środka spożywczego, pobranego do badań mikrobiologicznych), z uwagi na nieprawidłowe znakowanie.

## **Stan sanitarny obiektów żywienia zbiorowego**

### **Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego**

Liczba zakładów w 2021 r., w porównaniu z rokiem ubiegłym uległa zmianie m.in. ze względu na dodanie do grupy zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych oraz gospodarstw agroturystycznych. Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się 330 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym: 181 zakładów małej gastronomii, 37 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 2 gospodarstwa agroturystyczne oraz 1 wagon gastronomiczny.

W analizowanym roku w ww. zakładach przeprowadzono ogółem 70 kontroli, w tym 40 w zakładach małej gastronomii.

W 2021 r. zatwierdzono warunkowo 5 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego ze względu na brak opracowania instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz brak opracowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP, z których 2 zakłady w ciągu roku uzyskały zatwierdzenie bezwarunkowe z uwagi na opracowanie dla tych zakładów w pełnym zakresie instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP).

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

- źródła pochodzenia i jakość stosowanych w produkcji surowców,
- jakość zdrowotną wody używanej w zakładzie (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu,
- higienę osobistą oraz stan zdrowia pracowników wykonujących prace w styczności z żywnością (w tym w zakresie posiadania orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych),
- higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (surowców, wyrobów gotowych), w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
- właściwe zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładu, sprzętu oraz urządzeń produkcyjnych,
- przebieg procesów technologicznych (w tym monitoring parametrów procesu produkcyjnego),
- postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego oraz w postaci zużytego tłuszczu smaźalnicy,
- stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- przekazywanie obowiązkowych informacji nt. wyprodukowanej i wprowadzanej do obrotu żywności (potraw/dań), w szczególności na temat wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych.

Niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w 10 zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym w 3 zakładach małej gastronomii oraz w 1 gospodarstwie agroturystycznym.

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

- zły stan techniczny pomieszczeń zakładu (ścian, podłóg, sufitów, drzwi),
- brak utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu,
- brak opracowania i wdrożenia w pełnym zakresie instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w tym brak prowadzenia na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach opracowanych dla zakładu ww. systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności,
- brak bieżącej ciepłej wody, środków do mycia rąk i higienicznego ich osuszania przy stanowiskach do mycia rąk,
- stosowanie do produkcji potraw/dań środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia,
- brak zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania środków spożywczych (np. wychładzanie wyrobów garmażeryjnych, potraw w pomieszczeniu obróbki wstępnej; brak zabezpieczenia pokrywami pojemników, w których umieszczone są środki spożywcze przechowywane w urządzeniach chłodniczych),
- brak zapewnionej identyfikowalności środków spożywczych używanych do produkcji potraw,

tj. ryb głęboko mrożonych i pieczywa głęboko mrożonego (z uwagi na brak przechowywania etykiet/dokumentacji dotyczącej tej żywności),  
brak aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych osób wykonujących prace w styczności z żywnością.

W związku ze stwierdzonymi brakami i uchybieniami higienicznymi i zdrowotnymi organ wszczął z urzędu postępowania administracyjne względem podmiotów wykonujących działalność w skontrolowanych zakładach w sprawie ich usunięcia oraz poniesienia kosztów za przeprowadzone kontrole sanitarne, podczas których stwierdzono wskazane powyżej nieprawidłowości. W toku prowadzonego postępowania administracyjnego PPIS w Świdnicy wydał 3 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. W drodze prowadzonego postępowania administracyjnego wyegzekwowano wykonanie większości nałożonych na strony obowiązków. W 2 zakładach termin wykonania obowiązków upływa w 2022 r. Strony obciążono kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne.

Za uchybienia higieniczne i zdrowotne dotyczące m.in.: braku utrzymania bieżącego utrzymania stanu czystości i porządku w zakładach, stosowania do produkcji potraw środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia, braku aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionych pracowników, braku prowadzenia zapisów w ramach instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, osoby odpowiedzialne ukazano grzywnami (w drodze mandatów karnych). Nałożono ogółem 14 mandatów karnych na łączną kwotę 3500,00 zł (w tym 6 mandatów w zakładach małej gastronomii na łączną kwotę 1500,00 zł i 1 mandat w gospodarstwie agroturystycznym na kwotę 100,00 zł).

W analizowanym roku w 6 zakładach podjęto czynności kontrolne w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami dotyczącymi nieprzestrzegania wymagań higieniczno-sanitarnych. Niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono m.in. w opisanych poniżej 3 zakładach:

**I.** W zakładzie małej gastronomii w Świebodzicach, przedstawiciele PPIS w Świdnicy przeprowadzili kontrolę sanitarną (interwencyjną), w związku z otrzymanym wnioskiem dotyczącym świadczenia usług żywienia zbiorowego w ww. zakładzie, pomimo ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem na terenie Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii (wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2).

Przeprowadzona kontrola sanitarna (w tym w zakresie spełnienia i przestrzegania w zakładzie wymagań sanitarno-higienicznych), nie potwierdziła wnoszonych przez ww. osobę zarzutów. Otrzymany wniosek uznano zatem za niezasadny - do osoby wnoszącej wystosowano zawiadomienie o sposobie załatwienia wniosku.

Stwierdzono natomiast inne nieprawidłowości stanowiące naruszenie wymagań sanitarno-higienicznych, tj.:

- brak utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia, tj.: brudno utrzymane pomieszczenie produkcyjne, jego wyposażenie i sprzęt [w tym powierzchnie robocze; urządzenie chłodnicze; szafki wiszące, w których przechowywane są środki spożywcze (przyprawy) używane do produkcji; naczynia wielokrotnego użytku; zlewozmywak przeznaczony do mycia drobnych sprzętów; sprzęt produkcyjny przechowywany w ww. zlewozmywaku]; brudno utrzymane pomieszczenie socjalne, w którym stwierdzono przechowywanie przedmiotów będących własnością przedsiębiorcy [np. odzież osobista (bezpośrednio na podłodze), materac do spania];
- brak dostępu do ubikacji dla personelu (znajdującej się przy pomieszczeniu socjalnym), do której wejście zastawione jest przedmiotami będącymi własnością przedsiębiorcy; przedsiębiorca korzysta z ubikacji przeznaczonych dla klientów zakładu, które z uwagi na ogłoszony na terenie Polski stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 nie są użytkowane (klienci zakładu nie spożywają potraw na miejscu);



- przechowywanie środków biobójczych oraz żwirku i karmy dla kota w bezpośrednim kontakcie z żywnością w pomieszczeniu produkcyjnym;
- brak przestrzegania higieny osobistej w zakresie stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej przez przedsiębiorcę podczas produkcji posiłków (przedsiębiorca pracuje w odzieży własnej);
- brak orzeczenia lekarskiego z badania przeprowadzonego do celów sanitarno-epidemiologicznych przedsiębiorcy, wykonującego prace w styczności z żywnością;
- obecność zwierzęcia domowego (kota) na terenie zakładu (zamkniętego w pomieszczeniu socjalnym) oraz drapaka dla kota w sali konsumpcyjnej;
- obecność środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości oraz terminów przydatności do spożycia (w tym mrożonych we własnym zakresie), przeznaczonych do produkcji potraw;
- brak przestrzegania elementarnych zasad higieny, w tym dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w zakresie m.in. utrzymania czystości w zakładzie oraz higieny osobistej przez przedsiębiorcę (dot. stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej);
- brak bieżącej wody ciepłej przy wszystkich punktach wodnych w zakładzie, w tym m.in. zlewozmywaku do mycia sprzętu podręcznego, umywalkach do mycia rąk – z uwagi na awarię pieca gazowego.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na:

- braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia,
- braku orzeczenia lekarskiego z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych przedsiębiorcy, wykonującego prace w kontakcie z żywnością,
- braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określone w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021)], w zakresie m.in. utrzymania czystości w zakładzie oraz higieny osobistej przez przedsiębiorcę (dot. stosowania właściwej odzieży ochronnej/roboczej oraz polegających na przechowywaniu środków biobójczych oraz żwirku i karmy dla kota w bezpośrednim kontakcie z żywnością w pomieszczeniu produkcyjnym; obecności zwierzęcia domowego (kota) na terenie zakładu (zamkniętego w pomieszczeniu socjalnym) oraz drapaka dla kota w sali konsumpcyjnej,
- obecności środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości oraz terminów przydatności do spożycia (w tym mrożonych we własnym zakresie), przeznaczonych do produkcji potraw,

przedsiębiorca odmówił przyjęcia grzywny (mandatu karnego).

PPIS w Świdnicy wszczął względem przedsiębiorcy postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych. W toku prowadzonego postępowania administracyjnego strona poinformowała organ o usunięciu części niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzonych podczas wykonywania czynności kontrolnych w ww. zakładzie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie wyżej opisanych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych.

Stronę obciążono kosztami przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładzie. Strona wniosła odwołanie od decyzji administracyjnej (obciążającej) kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne w zakładzie, w wyniku których stwierdzono nieprzestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Strona wniosła odwołanie w terminie.

PPIS w Świdnicy po zapoznaniu się z treścią pisma strony oraz po przeanalizowaniu całości akt sprawy uznał, iż podnoszone przez stronę argumenty nie znajdują uzasadnienia w świetle obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

Do zadań organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności, w tym przestrzegania obowiązujących przepisów prawa w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, co w analizowanym przypadku uczynił PPIS w Świdnicy.

Ponadto, zgodnie z art. 75 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.) podmioty działające na rynku spożywczym podlegające urzędowym kontrolom organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej są obowiązane do pokrywania opłat uwzględniających koszty związane z czynnościami wykonywanymi w ramach urzędowej kontroli żywności, jeżeli w wyniku tych czynności zostaną stwierdzone przez kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. W przedmiotowej sprawie, podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w zakładzie, stwierdzono niezgodności, zatem obciążenie strony kosztami przeprowadzonej kontroli sanitarnej było zasadne. Wobec powyższego PPIS w Świdnicy nie znalazł podstaw do załatwienia sprawy w trybie art. 132 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 256, z późn. zm.) i przesłał odwołanie strony do DPWIS we Wrocławiu. Organ II instancji w drodze decyzji administracyjnej utrzymał w mocy decyzję PPIS w Świdnicy.

Ponadto, z uwagi na odmowę przyjęcia przez przedsiębiorcę grzywny (mandatu karnego) za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej zakładu braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne, PPIS w Świdnicy, działając na podstawie art. 57 § 1 oraz art. 99 ustawy z dnia 24 sierpnia 2001 roku - Kodeksu postępowania w sprawach o wykroczenia, wystąpił do Sądu Rejonowego w Świdnicy z wnioskiem o ukaranie ww. podmiotu. Sąd wydał wyrok, w którym uznał przedsiębiorcę za winnego wykroczeń z art. 100 ust. 1 pkt 1 i pkt 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.) oraz art. 111 i art. 113 ustawy dnia 20 maja 1971 r. Kodeks Wykroczeń (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 281, z późn. zm.) i wymierzył mu karę grzywny w wysokości 600,00 zł.

**II.** W innym przypadku podczas przeprowadzanej przez upoważnionych przedstawicieli PPIS w Świdnicy kontroli interwencyjnej w restauracji - pizzerii w Świdnicy, w związku z otrzymanym wnioskiem w sprawie niewłaściwej jakości zdrowotnej pizzy wyprodukowanej i dostarczonej do wnioskodawcy, stwierdzono:

- przetrzymywanie worka z kubeczkami (jednorazowego użytku) z tworzywa sztucznego w komorze zlewozmywaka w pomieszczeniu obróbki wstępnej,
- przetrzymywanie drobnego sprzętu produkcyjnego (chochli, noży) w umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu obróbki wstępnej,
- niezabezpieczone pokrywami pojemniki z: przyprawionym mięsem drobiowym (w jednym urządzeniu chłodniczym) oraz serem feta (w drugim urządzeniu chłodniczym), za które osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

Ponadto przedsiębiorcę obciążono kosztami przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładzie.

Przeprowadzona kontrola sanitarna, nie potwierdziła wnoszonych zarzutów, otrzymany wniosek uznano zatem za niezasadny - do osoby wnoszącej wystosowano zawiadomienie o sposobie załatwienia wniosku.

**III.** Przedstawiciele PPIS w Świdnicy przeprowadzili również kontrolę interwencyjną w sprawie braku przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych (tj. braku zapewnienia czystości naczyń stołowych i sztućców oraz „wątpliwej jakości” wydawanych dań) w barze w Świebodzicach.

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

- brudne, zawilgocone ściany w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej,
- brudne, z odpryskami farby ściany w pomieszczeniu produkcji wyrobów mącznych,
- brudny, z odpryskami farby sufit w pomieszczeniu produkcji wyrobów mącznych,
- ubytek płytki podłogowej, na drugim stopniu schodów przy wejściu do pomieszczenia produkcji wyrobów mącznych,
- zniszczone futryny drzwiowe, z odpryskami farby, pomiędzy zapleczem bufetu

a pomieszczeniem zmywalni naczyń stołowych oraz pomiędzy pomieszczeniem przygotowalni wstępnej a ciągiem komunikacyjnym,

- brak zabezpieczenia osłonami (np. kratkami) dwóch otworów wentylacyjnych w pomieszczeniu produkcji wyrobów mącznych,
- obecność środka spożywczego (przetworu mięsnego) po upływie daty minimalnej trwałości, przeznaczonego do przygotowania potraw,
- brak utrzymania należytego stanu czystości w pomieszczeniach zakładu, jego wyposażenia oraz naczyń stołowych i sprzętu produkcyjnego tj. brudno utrzymana podłoga w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych; obecność pajęczyn w pomieszczeniu konsumpcyjnym i magazynie surowców; brudne, niedomyte naczynia stołowe (talerze) przeznaczone do wydawania posiłków; brudno utrzymane pojemniki, zlokalizowane przy bufecie, w których przechowywane są czyste sztućce; brudne, niedomyte osłony (kratki) systemu wentylacji w miejscu spożywania posiłków przez pracowników oraz w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych; brudne, niedomyte naczynia kuchenne (garnki) przechowywane na regale w pomieszczeniu produkcji wyrobów mącznych.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na braku przestrzegania wymagań higienicznych, tj. :

- obecności środka spożywczego (przetworu mięsnego) po upływie daty minimalnej trwałości, przeznaczonego do przygotowania potraw,
- braku utrzymania należytego stanu czystości pomieszczeń zakładu, jego wyposażenia zakładu oraz naczyń stołowych i sprzętu produkcyjnego,

osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

Przeprowadzona kontrola sanitarna częściowo potwierdziła wnoszone przez wnioskodawcę zarzuty, zatem wniosek uznano za zasadny. Do osoby wnoszącej wystosowano zawiadomienie o sposobie załatwienia wniosku.

Ponadto wszczęto postępowanie administracyjne mające na celu usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. W toku prowadzonego w 2021 r. postępowania administracyjnego stwierdzono (w wyniku czynności kontrolnych podjętych w zakładzie) wykonanie przez stronę obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej wydanej przez organ. Przedsiębiorca został obciążony kosztami przeprowadzonych kontroli.

**W okresie letnim, tj. od 20.06.2021 r. do 30.09.2021 r.** przeprowadzono 10 urzędowych kontroli żywności w 9 zakładach żywienia zbiorowego otwartego [5 restauracjach (w tym w 3 restauracjach prowadzone było w okresie letnim żywienie dzieci na półkoloniach); 3 zakładach małej gastronomii oraz 1 gospodarstwie agroturystycznym].

W wyniku przeprowadzonych w okresie letnim czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanych 3 zakładach małej gastronomii, natomiast stwierdzono nieprzestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych w 2 restauracjach i 1 gospodarstwie agroturystycznym, opisanych poniżej:

**I.** W restauracji w Strzegomiu, stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, tj.:

- brak bieżącej wody ciepłej i zimnej przy umywalce do mycia rąk w części bufetowej sali konsumpcyjnej,
- brak ekranów (siatek), zabezpieczających przed dostępem szkodników, w tym owadów latających, w otwieranych podczas produkcji oknach w kuchni właściwej,
- brak ekranu (siatki) zabezpieczającej przed dostępem szkodników, w tym owadów latających w otwieranych drzwiach zewnętrznych, prowadzących do zaplecza zakładu,
- zniszczona (poddklejana) okleina na tylnej ścianie szafki (wyposażonej w ociekacz do naczyń) w kuchni właściwej,
- brak wdrożenia opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej instrukcji dot. zaopatrzenia zakładu w wodę, w której określono częstotliwość badania parametrów mikrobiologicznych wody 1 raz na 5 lat, tj. brak aktualnego udokumentowania jakości zdrowotnej wody, używanej w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych.

Wszczęto postępowanie administracyjne mające na celu usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w zakładzie w związku z pismem strony, potwierdziła usunięcie części braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych, tj.:

- zapewniono stały, bieżący dopływ wody ciepłej i zimnej przy umywalce do mycia rąk w części bufetowej sali konsumpcyjnej,
- zapewniono ekrany (siatki), zabezpieczające przed dostępem szkodników, w tym owadów latających, w otwieranych podczas produkcji oknach w kuchni właściwej,
- zapewniono ekran (siatkę) zabezpieczający przed dostępem szkodników, w tym owadów latających w otwieranych drzwiach zewnętrznych, prowadzących do zaplecza zakładu,
- Zapewniono w dobrym stanie technicznym (z materiału nienasiąkliwego, łatwo zmywalnego) okleinę na tylnej ścianie szafki (wyposażonej w ociekacz do naczyń) w kuchni właściwej.

Ponadto PPIS w Świdnicy otrzymał drogą elektroniczną, przesłane przez stronę, sprawozdanie z badania mikrobiologicznego próbki wody z sieci wodociągowej w kierunku: liczby *Escherichia coli*, liczby bakterii grupy coli, ogólnej liczby mikroorganizmów w temp. 22±2 °C (wykonanego przez akredytowane laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Wałbrzychu, ul. Armii Krajowej 35c, 58-302 Wałbrzych) – nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów. W związku z powyższym PPIS w Świdnicy umorzył wszczęte postępowanie administracyjne w części dotyczącej usunięcia stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych. Przedsiębiorcę obciążono kosztami przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładzie.

**II.** W restauracji w Świdnicy, stwierdzono nieprzestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych, tj.:

- łuszczące się, z odpryskami farby ściany w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw,
- łuszczący się, z odpryskami farby sufit w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw,
- ubytek płytki w podłodze w ciągu komunikacji wewnętrznej,
- brak wdrożenia opracowanej dla zakładu procedury dotyczącej szkoleń pracowników, tj. brak udokumentowania przeprowadzanych szkoleń pracowników zakładu z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, w tym dot. wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak prowadzenia na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP dotyczących m.in.: kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych, monitoringu pomieszczeń zakładu pod kątem obecności szkodników oraz śladów ich bytowania, kontroli przyjęcia towaru.

Za stwierdzony podczas kontroli sanitarnej brak i uchybienie higieniczne i zdrowotne polegające na braku wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP [wbrew obowiązkowi określonymu w art. 5 rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.)] oraz braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określonymu w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.)], tj. braku prowadzenia na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP dotyczących m.in.: kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych, monitoringu pomieszczeń zakładu pod kątem obecności szkodników oraz śladów ich bytowania, kontroli przyjęcia towaru, osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

Wszczęto postępowanie administracyjne mające na celu usunięcie wyżej opisanych nieprawidłowości. W toku prowadzonego w 2021 r. postępowania administracyjnego stwierdzono (w wyniku czynności kontrolnych podjętych w zakładzie) wykonanie przez stronę obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej wydanej przez organ. Przedsiębiorca został obciążony kosztami przeprowadzonych kontroli.

**III.** W gospodarstwie agroturystycznym, stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych, tj.:

- brak wdrożenia opracowanej dla zakładu w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej „Instrukcji zaopatrzenia agroturystyki w wodę”, w której określono częstotliwość badania parametrów mikrobiologicznych wody 1 raz na 3 lata; brak aktualnego udokumentowania jakości zdrowotnej wody, używanej w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych,
- obecność w kuchni właściwej środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości (przeznaczonych do produkcji).

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej uchybienie higieniczne i zdrowotne polegające na obecności w kuchni właściwej środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości (przeznaczonych do produkcji) osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

PPIS w Świdnicy wszczął postępowanie administracyjne mające na celu usunięcie nieprawidłowości. Strona przesłała drogą elektroniczną sprawozdanie z badania mikrobiologicznego próbki wody z sieci wodociągowej w kierunku: liczby *Escherichia coli*, liczby bakterii grupy coli, ogólnej liczby mikroorganizmów w temp. 22°C (wykonanego w akredytowanym laboratorium Świdnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji w Świdnicy Sp. z o.o., ul. Wrocławska 10, 58-100 Świdnica; siedziba Laboratorium – Zawiszów 5, 58-100 Świdnica) – nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów. Powyższym strona udokumentowała usunięcie niezgodności z przepisami prawa żywnościowego będącej przedmiotem postępowania administracyjnego, w związku z czym PPIS w Świdnicy umorzył wszczęte postępowanie administracyjne w części dotyczącej usunięcia stwierdzonego braku i uchybienia higienicznego i zdrowotnego. Przedsiębiorcę obciążono kosztami przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładzie.

W zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego (restauracji) w 2021 r. pobrano 1 próbkę mąki pszennej z pszenicy durum do badania fizykochemicznego w ramach urzędowej kontroli w kierunku oznaczenia zawartości metali (ołowiu i kadmu). Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów.

W 2021 r. zbadano jakość tłuszczu smaźalniczego w zakresie procentowej zawartości związków polarnych w 3 zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym w 2 zakładach małej gastronomii. Badanie wykonano przy pomocy wzorcowanego urządzenia TESTO 270, nie stwierdzono nieprawidłowości, uzyskane wyniki były zgodne z wymaganiami § 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określania maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczenia (Dz. U. z 2012 r., poz. 1096), zgodnie z którymi % zawartość związków polarnych w tłuszczach nie może być większa niż 25%.

### **Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego**

W 2021 roku pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowało się ogółem 170 zakładów. Ich liczba w porównaniu do poprzedniego roku zwiększyła się o 2.

Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowały się poniższe zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego:

- 9 stołówek pracowniczych (w tym 4 zakłady, w których świadczone jest żywienie w systemie cateringowym),
- 5 bloków żywienia w szpitalach (w tym 3 zakłady, w których świadczone jest żywienie w systemie cateringowym),
- 9 bloków żywienia w domach opieki społecznej (w tym 4 zakłady, w których świadczone jest żywienie w systemie cateringowym),
- 9 stołówek w żłobkach (w tym 5 zakładów, w których świadczone jest żywienie w systemie cateringowym),

- 44 stołówki szkolne (w tym 35 zakładów, w których świadczone jest żywienie w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w internatach (w tym 1 zakład, w którym świadczone jest żywienie w systemie cateringowym),
- 62 stołówki w przedszkolach (w tym 43 zakłady, w których świadczone jest żywienie w systemie cateringowym),
- 1 stołówka studencka,
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- 25 innych zakładów żywienia (w tym 18 zakładów, w których świadczone jest żywienie w systemie cateringowym).

W analizowanym okresie skontrolowano ogółem 74 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego spośród 170 objętych nadzorem, w których przeprowadzono łącznie 96 urzędowych kontroli żywności (w tym 5 kontroli sanitarnych interwencyjnych). Na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego oceniono 57 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego szczególną uwagę zwrócono na:

- warunki produkcji posiłków,
- wyposażenie zakładów w niezbędne urządzenia i sprzęt produkcyjny,
- źródła pochodzenia i jakość stosowanych w produkcji surowców (w tym pod kątem dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia, cech organoleptycznych),
- jakość zdrowotną wody używanej w zakładzie (w tym doprowadzenie bieżącej wody zimnej i ciepłej), m.in. celem utrzymania właściwej higieny osobistej przez pracowników oraz należytego stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu,
- higienę osobistą oraz stan zdrowia pracowników wykonujących prace w styczności z żywnością (w tym w zakresie posiadania orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych),
- stosowanie podstawowych zasad higieny przez personel zakładów podczas produkcji i/lub wprowadzania do obrotu żywności (potraw/dań),
- higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (surowców, wyrobów gotowych), w szczególności wymagających chłodniczych warunków przechowywania w zakresie m.in. zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego,
- właściwe zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami,
- stan higieniczno-sanitarny i kondycję techniczną pomieszczeń zakładu, sprzętu oraz urządzeń produkcyjnych,
- przebieg procesów technologicznych (w tym monitoring parametrów procesu produkcyjnego),
- identyfikowalność (traceability) produkowanych i wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych na podstawie prowadzonej w zakładach dokumentacji,
- postępowanie z odpadami, w tym pochodzenia zwierzęcego oraz w postaci zużytego tłuszczu smaźalniczego,
- stopień wdrożenia, przestrzegania i stosowania opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP lub procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- odkładanie i przechowywanie (tam gdzie to dotyczy) próbek pokarmowych wyprodukowanych potraw/dań i ich elementów składowych dostarczanych w ramach świadczenia usług cateringowych,
- przekazywanie obowiązkowych informacji nt. wyprodukowanej i/lub wprowadzanej do obrotu żywności (potraw/dań i ich elementów składowych), w szczególności na temat wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych.

Podczas urzędowych kontroli żywności niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzono w 15 zakładach, w tym w: 1 stołówce pracowniczej świadczącej żywienie w systemie

cateringowym, 2 blokach żywienia w szpitalach (w tym 1 świadczącym żywienia w systemie cateringowym) 2 blokach żywienia w domach opieki społecznej (w tym 1 świadczącym żywienie w systemie cateringowym), 3 stołówkach szkolnych (w tym 1 wydawalni posiłków dostarczanych w ramach cateringu), 2 wydawalniach w przedszkolach świadczących żywienie w systemie cateringowym, 1 stołówce studenckiej, 4 innych zakładach żywienia (w tym 2 świadczących żywienie w systemie cateringowym).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości polegały na:

- złym stanie technicznym oraz higieniczno-sanitarnym pomieszczeń zakładów i ich wyposażenia,
- braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu,
- braku orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładu,
- braku zapewnionych higieniczno – sanitarnych warunków przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników,
- braku bieżącej, ciepłej i zimnej wody przy umywalce do mycia rąk,
- braku zapewnionego systemu wentylacji w pomieszczeniach zakładu,
- obecności środków spożywczych (przeznaczonych do produkcji potraw) po upływie dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia,
- braku zachowanej segregacji podczas magazynowania żywności,
- braku udokumentowania przeprowadzonych szkoleń pracowników z zakresu elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, tj. zagadnień dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- braku wdrożenia opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej procedury „Postępowania z jajami stosowanymi do produkcji posiłków”, tj. nie zapewniono odpowiednich warunków i sprzętów do przeprowadzania dezynfekcji termicznej ,
- braku przechowywania w zakładzie i prowadzenia pełnej dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców żywności,
- braku udokumentowania jakości wody używanej w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych,
- braku przestrzegania higieniczno-sanitarnych warunków podczas przewozu żywności,
- braku zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed dostępem szkodników,
- braku przekazywania konsumentom obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań i ich elementów składowych) dot. wszelkich składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy przygotowywaniu/wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym.

W związku ze stwierdzonymi w analizowanym okresie nieprawidłowościami z przepisami prawa żywnościowego wszczęto postępowania administracyjne oraz wydano 14 decyzji administracyjnych, nakazujących usunięcie stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnych uchybienia sanitarno-higieniczne w zakresie m.in.:

- braku prowadzenia na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- braku wdrożenia opracowanej dla zakładu procedury dotyczącej szkoleń pracowników, tj. brak udokumentowania przeprowadzanych szkoleń pracowników zakładu z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, w tym z obowiązujących instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- obecności odchodów gryzoni w pomieszczeniu obróbki wstępnej (zlokalizowanym przy kuchni właściwej), a także w magazynie środków spożywczych,

- obecności pułapek na owady latające (lepów na muchy) z dużą ilością przyklejonych martwych ww. owadów w kuchni właściwej oraz pomieszczeniu obróbki wstępnej,
  - braku wdrożenia, opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej, instrukcji dot. postępowania z odpadami w zakresie zapewnienia higieniczno-sanitarnych warunków gromadzenia powstających we zakładzie odpadów żywnościowych,
  - braku zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania żywności, tj. bez zachowanej segregacji asortymentowej, w sposób stwarzający ryzyko jej zanieczyszczenia krzyżowego,
  - braku utrzymania należytego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia (w tym urządzeń, sprzętu produkcyjnego),
  - braku orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów,
  - obecności w zakładzie żywności po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia,
  - braku przestrzegania higieniczno-sanitarnych warunków podczas przewozu żywności,
- osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami (w drodze 11 mandatów karnych na łączną kwotę 5200,00 zł).

W jednym zakładzie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne (interwencyjne) w związku ze złożonymi wnioskami dotyczącymi m.in.: braku przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w ww. zakładzie oraz jakości serwowanych posiłków.

W styczniu 2021 r. przeprowadzono w tym zakładzie kontrolę sanitarną w związku z otrzymanym przez organ pod koniec 2020 r. wnioskiem dotyczącym m.in. nieprawidłowego żywienia osób przebywających w schronisku dla osób ubogich. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono:

- brudno utrzymane pomieszczenia zakładu, tj. ciąg komunikacyjny oraz pomieszczenia magazynowe,
- brudno utrzymane z widocznymi zaciekami półki urządzeń chłodniczych zlokalizowanych w magazynie podręcznym oraz w zmywalni naczyń,
- brudne, z licznymi pęknięciami ściany w ciągu komunikacyjnym oraz pomieszczeniach magazynowych,
- podłoga z licznymi ubytkami płytek podłogowych w ciągu komunikacyjnym oraz pomieszczeniach magazynowych,
- przechowywanie niezabezpieczonego pieczywa (bułek) przeznaczonego do produkcji bułki tartej na najniższej półce w magazynie pieczywa,
- obecność w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych w magazynie podręcznym, artykułów suchych i magazynie pieczywa, środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia (przeznaczonych do produkcji posiłków),
- przechowywanie brudnych warzyw okopowych (ziemniaków, buraków) bezpośrednio na posadzce w ciągu komunikacyjnym,
- przechowywanie bioodpadów (pozostałości po warzywach i owocach) przeznaczonych do utylizacji bezpośrednio na posadzce w ciągu komunikacyjnym,
- obecność mrożonego we własnym zakresie nieoznakowanego mięsa w ilości ok. 20 kg (co uniemożliwia jego pełną identyfikację) w urządzeniach mroźniczych zlokalizowanych w magazynie podręcznym oraz ciągu komunikacyjnym,
- brudno utrzymany sprzęt do mycia i dezynfekcji pomieszczeń zakładu (mopy, wiadra, szczotki) oraz brudno utrzymany wentylator w kuchni właściwej,
- zniszczone, drobny sprzęt produkcyjny, tj. deski do krojenia oraz brudne patelnie,
- brudno utrzymane wyposażenie zakładu, tj. urządzenia chłodnicze usytuowane w pomieszczeniu kuchni właściwej,
- obecność wiadra z ogórkami kiszonymi z widocznymi wykwitami pleśni o zmienionych cechach organoleptycznych na podłodze w pomieszczeniu kuchni właściwej oraz limonek o zmienionych cechach organoleptycznych w urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu kuchni właściwej,
- brak wdrożenia opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej



procedury „Postępowania z jajami stosowanymi do produkcji posiłków”, tj. nie zapewniono odpowiednich warunków i sprzętów do przeprowadzania dezynfekcji termicznej jaj (brak czynnej kuchenki do gotowania wody, garnka i sita do wyparzania jaj),

- brudno utrzymane pomieszczenie szatni pracowniczej, w którym stwierdzono przechowywanie zbędnych rzeczy,
- brak prowadzenia na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i procedur opartych na zasadach systemu HACCP w opracowanych rejestrach i kartach, tj.: rejestrze czyszczenia pomieszczenia magazynowego, karcie zgodności opracowanych procesów technologicznych, karcie kontroli temperatury i wilgotności w magazynie, karcie kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach, karcie bieżącego nadzoru bytowania szkodników, karcie kontroli zdrowotnej i handlowej artykułów spożywczych przyjmowanych do zakładu żywienia zbiorowego, rejestrze mycia i wyparzania naczyń stołowych i sztućców, rejestrze mycia okapu,
- brak przechowywania w zakładzie i prowadzenia pełnej dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców żywności (np. faktur VAT, dokumentów dostaw),
- brak udokumentowania jakości zdrowotnej wody używanej w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na:

- braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określone w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021)], tj. braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu, tj. magazynów, ciągu komunikacyjnego, szatni pracowniczej oraz wyposażenia zakładu (w tym urządzeń chłodniczych); braku prowadzenia zapisów w kartach opracowanych w ramach instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i braku przestrzegania procedury „Postępowania z jajami stosowanymi do produkcji posiłków”,
- obecności środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia / dat minimalnej trwałości (przeznaczonych do produkcji potraw) oraz środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych,
- braku przechowywania w zakładzie i prowadzenia dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców żywności,

osobą odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

W związku z powyższym PPIS w Świdnicy wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego oraz poniesienia przez stronę kosztów kontroli sanitarnej, w trakcie której stwierdzono braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w maju 2021 r. wykazała wykonanie części nakazów, tj.:

- udokumentowano sposób postępowania z żywnością pochodzenia zwierzęcego po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia (stanowiącą odpady kategorii 3), w tym mrożoną we własnym zakresie, której obecność stwierdzono podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładzie w styczniu 2021 r.,
- zapewniono zgodny z obowiązującymi przepisami drobny sprzęt produkcyjny (deski do krojenia) w dobrym stanie o łatwo zmywalnej powierzchni,
- wdrożono opracowaną w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej „Procedurę postępowania z jajami stosowanymi do produkcji posiłków”, tj. zapewnić odpowiednie warunki i sprzęty do przeprowadzania dezynfekcji termicznej jaj.

Pozostałe nakazy nie zostały wykonane, w związku z powyższym PPIS w Świdnicy wystosował upomnienie. Ponadto w wyniku podjętych czynności kontrolnych w ww. zakładzie stwierdzono również nieprzestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych, tj.:

- zniszczoną stolarkę okienną w kuchni właściwej, tj. ościeżnice okienne z łuszczącą się, odpadającą farbą,
- uszkodzony (z ubytkami) ekran (siatka), zabezpieczający przed dostępem owadów w otwieranym podczas produkcji oknie w kuchni właściwej,
- sufit z łuszczącą się, odpadającą farbą w pomieszczeniu magazynowym (magazynie

pieczywa),

- ścianę z łuszczącą się, odpadającą farbą w ubikacji dla personelu,
- ścianę z widocznym zaciekiem (wynikającym-- z zardzewiałej instalacji wodnej) w kuchni właściwej nad stanowiskiem przygotowywania żywności (krojenia, mielenia, szatkowania żywności).

W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Strona usunęła wszystkie uchybienia przed wydaniem decyzji administracyjnej, co potwierdziła kontrola sprawdzająca - w związku z powyższym wszczęte postępowanie administracyjne (w przedmiocie usunięcia stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego) zostało umorzone.

Również kolejne kontrole sprawdzające, przeprowadzone w zakładzie (m.in. w związku z pismami strony) potwierdziły wykonanie wszystkich obowiązków ujętych w decyzji administracyjnej, wydanej przez organ w związku z kontrolą interwencyjną przeprowadzoną w styczniu 2021 r.

Jednocześnie z kontrolą sprawdzającą w maju 2021 r. została przeprowadzona w ww. zakładzie kontrola interwencyjna, w związku z otrzymanym przez organ wnioskiem dotyczącym braku przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych (w tym w zakresie m.in. żywienia zbiorowego ludzi poprzez używanie do produkcji potraw środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej – po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia).

W wyniku kontroli sanitarnej stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych, polegające na:

1. obecności środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia, przeznaczonych do produkcji potraw, tj.:
  - świeżego mięsa wieprzowego, wołowego (w tym mięsa mielonego), elementów i podrobów drobiowych (w tym w uszkodzonym, nieuszczelnym opakowaniu jednostkowym), przetworów mięsnych w opakowaniach jednostkowych producenta (wymagających chłodniczych warunków przechowywania), lecz zamrożonych we własnym zakresie,
  - świeżego mięsa, elementów drobiowych, podrobów, przetworów mięsnych luzem (w opakowaniach zastępczych – workach z tworzywa sztucznego) nieoznakowanych, wymagających chłodniczych warunków przechowywania, lecz zamrożonych we własnym zakresie,
  - wyrobów garmażeryjnych w opakowaniach jednostkowych producenta, wymagających chłodniczych warunków przechowywania, lecz zamrożonych we własnym zakresie,
  - tłuszczu roślinnych (margaryn) bez zapewnienia chłodniczych warunków przechowywania (zgodnie z zaleceniami producentów ww. żywność winna być przechowywana w zakresie temperatur od +2 st. C (+4 st. C) do +10 st. C, natomiast temperatura w pomieszczeniu wynosi +19,9 st. C (pomiaru temperatury dokonano przy użyciu wzorcowanego urządzenia – termometru elektronicznego oznakowanego numerem HŻ/I/4/W),
  - schłodzonych przetworów mięsnych,
  - przetworów zbożowo-mącznych (kasz, mąki),
  - napojów bezalkoholowych,
  - przypraw,
  - gotowego sosu (czosnkowego) oraz ketchupu,
  - żelatyny,
  - środków spożywczych dla określonych grup,
  - wyrobów ciastkarskich (np. gotowych spodów pod torty),
  - przetworów warzywnych,
  - przekąsek typu snack,
  - suszonych owoców,
  - schłodzonych przetworów mleczne,
  - tłuszczu zwierzęcego (smalcu),
  - pieczywa,

oraz warzyw o zmienionych cechach organoleptycznych.

Ww. żywność (z uwagi na znaczną jej ilość) została wycofana z użycia podczas kontroli sanitarnej

i zabezpieczona przez przedstawicieli organu w pomieszczeniu zakładu poprzez zaplombowanie drzwi wejściowych. Ponadto poinformowano przedstawiciela strony o obowiązku poinformowania organu o czasie przekazania ww. żywności do utylizacji, celem otwarcia pomieszczenia przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy i uczestnictwa w momencie usuwania przedmiotowych środków spożywczych z zakładu.

2. braku zachowanej segregacji podczas magazynowania żywności, tj. przechowywaniu środków spożywczych przeznaczonych do spożycia (mąki, cukru, przetworów mięsnych i mlecznych) w bezpośrednim kontakcie ze środkami spożywczymi po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia w pomieszczeniu zlokalizowanym w pobliżu dyżurki (nieudostępnianym dotychczas przedstawicielom organu podczas urzędowych kontroli żywności przeprowadzanych w zakładzie),
3. gromadzeniu i przechowywaniu w kuchni właściwej, w workach z tworzywa sztucznego, śmieci (opakowań po środkach spożywczych wydanych/użytych do produkcji potraw, tj. puszek po konserwach, słoików po przyprawach, opakowań kartonowych) – ww. śmieci usunięto z pomieszczenia podczas kontroli sanitarnej i umieszczono w kontenerach na odpady,
4. braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia (w tym urządzeń chłodniczych), tj.:
  - brudny ekran zabezpieczający przed dostępem szkodników w otwieranym oknie w kuchni właściwej,
  - brudne urządzenia chłodnicze zlokalizowane w ciągu komunikacyjnym przy kuchni właściwej,
  - brudne, z resztkami żywności, szuflady szafek w kuchni właściwej, w których przechowywany jest drobny sprzęt produkcyjny,
  - brudny, z obecnością pleśni wpust kanalizacyjny w podłodze w kuchni właściwej,
  - brudne podłogi: za urządzeniami chłodniczymi w pomieszczeniu przechowywania warzyw i owoców; w kuchni właściwej w miejscach łączenia ścian z podłogą (narożnikach),
5. braku opracowanej dla zakładu w ramach dobrej praktyki higienicznej instrukcji dotyczącej zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, określającej m.in. sposób postępowania ze środkami spożywczymi wycofanymi z obrotu/użycia oraz prowadzenia zapisów/dokumentowania ww. czynności,
6. braku orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w styczności z żywnością (pełniących funkcję kierowcy),
7. braku właściwego oznakowania środka transportu przeznaczonego do przewozu żywności we własnym zakresie informacją dot. jego przeznaczenia (np. „Przewóz żywności”, „Zaopatrzenie” lub o podobnym znaczeniu),
8. braku przestrzegania higieniczno-sanitarnych warunków podczas przewozu żywności, tj. przechowywaniu pieczywa w opakowaniach jednostkowych producenta podczas transportu bezpośrednio na podłodze w części załadunkowej środka transportu.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na:

1. braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określonemu w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021)], tj.:
  - braku zachowanej segregacji podczas magazynowania żywności, tj. przechowywanie środków spożywczych przeznaczonych do spożycia (mąki, cukru, przetworów mięsnych i mlecznych) w bezpośrednim kontakcie ze środkami spożywczymi po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia w pomieszczeniu zlokalizowanym w pobliżu dyżurki (nieudostępnianym dotychczas przedstawicielom organu podczas urzędowych kontroli żywności przeprowadzanych w zakładzie),
  - gromadzeniu i przechowywaniu w kuchni właściwej, w workach z tworzywa sztucznego, śmieci (opakowań po środkach spożywczych wydanych/użytych do produkcji potraw,

- tj. puszek po konserwach, słoików po przyprawach, opakowań kartonowych),
- braku przestrzegania higieniczno-sanitarnych warunków podczas przewozu żywności, tj. przechowywaniu pieczywa w opakowaniach jednostkowych producenta podczas transportu bezpośrednio na podłodze w części załadunkowej środka transportu,
- 2. braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia (w tym urządzeń chłodniczych),
- 3. obecności środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia/dat minimalnej trwałości przeznaczonych do produkcji potraw, w tym m.in.:
  - mrożonych we własnym zakresie: świeżego mięsa, drobiu, podrobów, przetworów mięsnych, wyrobów garmażeryjnych w opakowaniach jednostkowych producenta oraz w opakowaniach zastępczych – nieoznakowanych workach z tworzywa sztucznego, przechowywanych w urządzeniach mroźniczych/chłodniczym w pomieszczeniu zlokalizowanym w pobliżu dyżurki,
  - tłuszczów roślinnych (margaryn), w tym bez zachowanej ciągłości łańcucha chłodniczego, przechowywanych na półkach regału przyściennego w pomieszczeniu zlokalizowanym w pobliżu dyżurki, w temperaturze otoczenia +19,9°C,
- 4. braku orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w styczności z żywnością (pełniących funkcję kierowcy),

osoby odpowiedzialne ukarano grzywnami (w drodze mandatów karnych).

Ponadto PPIS w Świdnicy wszczął względem podmiotu działającego na rynku spożywczym postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych. W toku prowadzonego postępowania administracyjnego przedstawiciel strony poinformował telefonicznie przedstawiciela PPIS w Świdnicy o terminie odbioru z zakładu (przez specjalistyczną firmę) żywności po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia (w tym mrożonej we własnym zakresie), zabezpieczonej w trakcie wykonywania czynności kontrolnych w zakładzie. Powyższą informację udokumentowano adnotacją służbową. W wyniku kontroli sprawdzającej, przeprowadzonej w zakładzie, w związku z ww. informacją, przedstawiciele organu usunęli plomby z drzwi wejściowych do pomieszczenia zlokalizowanego w pobliżu dyżurki, celem umożliwienia usunięcia z zakładu żywności w nim zgromadzonej. Przedstawiciele PPIS w Świdnicy uczestniczyli w odbiorze produktów pochodzenia zwierzęcego (stanowiących odpady kategorii 3, w ilości 761 kg) oraz tłuszczów roślinnych (w ilości 445 kg) przez pośrednika biorącego udział w obrocie odpadami (w zakresie transportu). Odbiór ww. żywności został udokumentowany poprzez wystawienie przez ww. firmę „Dokumentu handlowego stosowanego przy przewozie, wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi lub produktów ubocznych KATEGORIA 3 w rozumieniu rozporządzenia nr 1069/2009” oraz „Potwierdzenia odbioru odpadu”. Produkty pochodzenia roślinnego usunięto podczas kontroli sanitarnej do kontenera przeznaczonego do gromadzenia zmieszanych odpadów komunalnych (opakowania ww. środków spożywczych zostały rozerwane, a żywność wysypana bezpośrednio do pojemników na śmieci). Przedstawiciel strony pisemnie oświadczył uczestnictwo w odbiorze ww. odpadów pochodzenia roślinnego przez Zakład Oczyszczania Miasta Sp. z o.o. w Świdnicy. Z uwagi na fakt, że strona usunęła niezgodności z przepisami prawa żywnościowego przed wydaniem decyzji administracyjnej (co potwierdziły kontrole sprawdzające przeprowadzone w zakładzie, jak również dokumentacja przedłożona przez przedstawiciela strony w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Świdnicy), organ umorzył wszczęte postępowanie administracyjne w części dotyczącej usunięcia stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych.

W wyniku kolejnej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy w przedmiotowym zakładzie, w związku z otrzymanym wnioskiem dotyczącym obecności środków spożywczych (przetworów mlecznych – jogurtów, śmietany) po upływie terminów przydatności do spożycia, stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych polegające na:

- obecności w zakładzie środków spożywczych pochodzenia roślinnego (w opakowaniach

jednostkowych producenta) po upływie dat minimalnej trwałości/terminów przydatności do spożycia, owoców i warzyw o zmienionych cechach organoleptycznych (z obecnością pleśni) oraz pieczywa nieoznakowanego (chleba pszennego), przeznaczonych do przygotowania potraw i/lub wydania dla podopiecznych schroniska, które wycofano z użycia/wprowadzenia do obrotu i usunięto z zakładu (jako odpad komunalny) podczas kontroli sanitarnej,

- braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczenia i wyposażenia zakładu (w tym urządzeń chłodniczych i mroźniczych),
- braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określone w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.)], tj. braku prowadzenia na bieżąco zapisów dot. kontroli żywności przyjmowanej do zakładu w „Karcie kontroli zdrowotnej i handlowej artykułów spożywczych przyjmowanych do zakładu żywienia zbiorowego” (w tym m.in. w zakresie oceny oznakowania – ostatni zapis z dnia 16.07.2021 r.; powyższe oraz obecność w zakładzie nieoznakowanego pieczywa świadczy o braku wdrożenia instrukcji dot. kontroli towaru przyjmowanego do zakładu).

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej, wskazane powyżej uchybienia higieniczne i zdrowotne, osobę odpowiedzialną ukarano grzywna (w drodze mandatu karnego).

Ponadto PPIS w Świdnicy wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie m.in. usunięcia stwierdzonego braku i uchybienia higienicznego i zdrowotnego, polegającego na braku prowadzenia na bieżąco zapisów w ramach dobrej praktyki higienicznej, dot. kontroli żywności przyjmowanej do zakładu, wzywając jednocześnie stronę do złożenia wyjaśnień na temat ustaleń kontroli sanitarnej. W toku prowadzonego postępowania administracyjnego PPIS w Świdnicy otrzymał pismo przedstawiciela strony informujące o usunięciu niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, stwierdzonych podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w ww. zakładzie. Powyższe potwierdziła kontrola sprawdzająca przeprowadzona przez przedstawiciela organu (w związku z ww. pismem przedstawiciela strony) w jadalni schroniska dla osób bezdomnych w Świdnicy, udokumentowana protokołem kontroli sprawdzającej.

W związku z powyższym dalsze prowadzenie postępowania administracyjnego w sprawie usunięcia stwierdzonego braku i uchybienia higienicznego i zdrowotnego stało się bezprzedmiotowe, a wobec braku przesłanek do wydania decyzji rozstrzygającej co do istoty sprawy PPIS w Świdnicy (w drodze decyzji administracyjnej), umorzył wszczęte postępowanie administracyjne w części dotyczącej usunięcia stwierdzonego braku i uchybienia higienicznego i zdrowotnego.

Ponadto PPIS w Świdnicy, działając na podstawie art. 30 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 195) poinformował władze naczelne, o stwierdzeniu istotnych uchybień w działalności poległej mu jednostki terenowej mogących mieć wpływ na stan zdrowia lub życie ludzi, gdyż w wyniku urzędowych kontroli żywności przeprowadzonych przez przedstawicieli organu w 2021 r., stwierdzano każdorazowo nagminne nieprzestrzeganie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, w szczególności w zakresie:

- jakości środków spożywczych używanych do produkcji potraw i/lub wydania dla podopiecznych schroniska,
- utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia.

W zakładzie stwierdzano obecność znacznej ilości środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia/dat minimalnej trwałości oraz o zmienionych cechach organoleptycznych (zarówno pochodzenia roślinnego, jak i pochodzenia zwierzęcego, w tym mrożonych we własnym zakresie), przechowywanych m.in. w pomieszczeniu niedostępnianym podczas kontroli sanitarnych przedstawicielom organu. Osoby odpowiedzialne każdorazowo karano grzywnami (w drodze mandatów karnych). Ponadto nakazywano wycofanie przedmiotowej żywności z użycia/wprowadzenia do obrotu i jej usunięcia z zakładu (jako odpad komunalny, typu BIO lub poprzez utylizację). W związku z powyższym oraz mając na względzie ochronę zdrowia ludzi PPIS w Świdnicy wniósł o podjęcie przez władze naczelne stosowanych działań, zmierzających do usunięcia wskazanych powyżej niezgodności i poinformowanie organu o wykonanych czynnościach w przedmiotowej sprawie – zgodnie z art. 30 ust. 1 i ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 195).

Postępowanie administracyjne zostało zakończone.

Stronę obciążono kosztami przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładzie.

W 2021 r. przedstawiciele PPIS w Świdnicy pobrali w ramach urzędowej kontroli żywności 1 próbkę posiłku „bezglutenowego” (składającego się z ryżu, fileta z kurczaka w sosie koperkowym oraz surówki z marchwi z jogurtem naturalnym) w kuchni szpitala, wyprodukowanego na potrzeby żywienia zbiorowego pacjentów ww. placówki leczniczej, będących na tzw. „dziecie bezglutenowej”, do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczenia zawartości glutenu.

W wyniku badań laboratoryjnych przeprowadzonych przez Laboratorium Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin, w zbadanej próbce posiłku stwierdzono zawartość glutenu powyżej 80 mg/kg.

Zgodnie z częścią A załącznika do rozporządzenia wykonawczym Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz. Urz. UE L 228 z 31.07.2014, str. 5) sformułowanie „bezglutenowy” można stosować wyłącznie, jeśli dana żywność w postaci sprzedawanej konsumentowi końcowemu zawiera nie więcej niż 20 mg/kg glutenu.

Na podstawie przedmiotowego sprawozdania ustalono, że w zakresie zawartości glutenu przedmiotowy posiłek nie odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz. Urz. UE L 228 z 31.07.2014, str. 5).

PPIS w Świdnicy w celu wyeliminowania potencjalnego zagrożenia zdrowia konsumentów oraz mając na uwadze ochronę zdrowia pacjentów szpitala, nietolerujących glutenu, w drodze decyzji administracyjnej nakazał stronie:

I.1. zapewnić do produkcji posiłków niezawierających glutenu surowce, które nie zawierają glutenu;

I.2. zapewnić higieniczno-sanitarne warunki produkcji posiłków niezawierających glutenu (przeznaczonych dla pacjentów szpitala) polegające na wydzieleniu osobnego stanowiska do przygotowywania tych posiłków;

I.3. opracować i wdrożyć procedury określające wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące produkcji posiłków niezawierających glutenu, w tym zasady używania sprzętu i wyposażenia stosowanego przy przygotowywaniu tych posiłków;

I.4. przeprowadzić i udokumentować szkolenie pracowników zakładu z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, tj. z zagadnień dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP dotyczących produkcji i wydawania posiłków niezawierających glutenu.

II.1. w terminie do dnia 10 maja 2021 r. przedłożyć etykiety surowców używanych do produkcji posiłków dla pacjentów szpitala nietolerujących glutenu, w tym użytych do produkcji posiłku kwestionowanego pod kątem zawartości glutenu;

II.2. w terminie do dnia 20 maja 2021 r. udokumentować jakość zdrowotną produkowanych w zakładzie posiłków niezawierających gluten, zgodną z wymaganiami rozporządzenia Komisji (UE) Nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat obecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz. Urz. UE L 228 z 31.07.2014, str. 5) poprzez wykonanie badań fizykochemicznych tych posiłków w kierunku zawartości glutenu.

Decyzji co do pkt. I ppkt 1, 2, 3, 4 nadano rygor natychmiastowej wykonalności, gdyż było to niezbędne ze względu na stwierdzone uchybienia zagrażające zdrowiu lub życiu człowieka.

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego (w tym w wyniku kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w zakładzie) stwierdzono wykonanie przez stronę obowiązków wynikających z ww. decyzji administracyjnej.

Stronę obciążono kosztami przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładzie oraz kosztami pobrania, wysyłki do laboratorium oraz przeprowadzenia badań laboratoryjnych ww. próbki posiłku „bezglutenowego”.

W wyniku kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy, w związku ze sprawowaniem bieżącego nadzoru sanitarnego, w stołówce Domu Pomocy Społecznej, stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych, polegające na:

1. braku zapewnienia osłon przy punktach świetlnych w kuchni właściwej oraz magazynie środków spożywczych (suchych), zabezpieczających żywność przed ewentualnym zanieczyszczeniem w postaci rozprysku szkła,
2. złym stanie technicznym pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia,
3. złym stanie technicznym naczyń stołowych,
4. braku zabezpieczenia otworów wentylacyjnych np. przy pomocy kratki,
5. braku wdrożenia opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej instrukcji dotyczącej zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami,
6. braku zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed dostępem szkodników, tj.:
  - obecność odchodów gryzoni w pomieszczeniu obróbki wstępnej oraz w magazynie środków spożywczych (suchych),
  - brak ekranu (np. siatki) zabezpieczającego przed dostępem owadów, w otwieranym podczas produkcji oknie w kuchni właściwej,
  - brak zabezpieczenia otwieranych drzwi (wychodzących na zewnątrz zakładu) zlokalizowanych w ciągu komunikacyjnym (przy komorze chłodniczej przeznaczonej do przechowywania mleka i przetworów mleczarskich) w ekran (np. siatkę) zabezpieczający przed przedostawaniem się szkodników z zewnątrz (w tym owadów),
  - obecność pułapek na owady latające (lepów na muchy) z dużą ilością przyklejonych martwych ww. owadów w kuchni właściwej oraz pomieszczeniu obróbki wstępnej,
7. braku wdrożenia opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej instrukcji dotyczącej postępowania z odpadami w zakresie zapewnienia higieniczno-sanitarnych warunków gromadzenia powstających w zakładzie odpadów żywnościowych, tj. przechowywanie żywności pochodzenia zwierzęcego (przetworów mlecznych) po upływie terminów przydatności do spożycia, stanowiących odpady pochodzenia zwierzęcego (kategorii 3), w opakowaniach kartonowych i skrzynkach z tworzywa sztucznego, na zewnątrz budynku, przy drzwiach wejściowych prowadzących do zakładu,
8. braku utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia (w tym urządzeń, sprzętu produkcyjnego),
9. przechowywaniu zbędnego/nieużywanego i brudno utrzymanego sprzętu produkcyjnego (maszyny do produkcji pierogów) w pomieszczeniu obróbki wstępnej,
10. braku zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania żywności (w tym bez zachowanej segregacji asortymentowej, w sposób stwarzający ryzyko jej zanieczyszczenia krzyżowego), tj.:
  - przechowywaniu żywności, tj. warzyw (w reklamówkach z folii polietylenowej, w wiaderku z tworzywa sztucznego oraz w skrzynkach z tworzywa sztucznego) bez podestów, bezpośrednio na podłodze w magazynie warzyw oraz w ciągu komunikacyjnym przy tym magazynie,
  - przechowywaniu w magazynie warzyw jaj w wytłaczankach (poddanych obróbce wstępnej poza przedmiotowym zakładem - dezynfekcji) bezpośrednio na podłodze oraz wyrobów gotowych (galaretek owocowych) w pojemnikach ze stali nierdzewnej na półkach regałów w bezpośrednim sąsiedztwie brudnych warzyw, jak również przetworu mięsnego (kiełbasy, przeznaczonej do obróbki termicznej – grillowania) w pojemnikach ze stali nierdzewnej na blatach roboczych w pomieszczeniu obróbki wstępnej,
12. braku złożenia przez stronę wniosku o zatwierdzenie środka transportu – samochodu ciężarowego (typu chłodnia), a zatem braku decyzji zatwierdzającej ww. środek transportu do przewozu żywności,
13. braku aktualnego orzeczenia lekarskiego z badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu (zatrudnionego na stanowisku kucharza),
14. braku wdrożenia opracowanej dla zakładu procedury dotyczącej szkoleń pracowników, tj. braku udokumentowania przeprowadzanych szkoleń pracowników zakładu z elementarnych

zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, w tym z obowiązujących instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,

15. obecności w zakładzie [w magazynie środków spożywczych (suchych) oraz komorze chłodniczej przeznaczonej do przechowywania mleka i przetworów mlecznych] żywności po upływie dat minimalnej trwałości / terminów przydatności do spożycia (w tym pochodzenia zwierzęcego, stanowiącej odpady kategorii 3), używanych do produkcji,
16. obecności owoców w magazynie warzyw o niewłaściwych cechach organoleptycznych (z obecnością pleśni),
17. przechowywaniu w zamrażarce w magazynie środków spożywczych (suchych) żywności (wymagającej chłodniczych warunków przechowywania od 0 st. C do +4 st. C) mrożonej we własnym zakresie,
18. obecności w kuchni właściwej nieznakowanych przypraw, przesypywanych do pojemników zastępczych z oryginalnych opakowań producentów; braku przechowywania etykiet umożliwiających pełną identyfikację ww. żywności używanej do produkcji,
19. przechowywaniu w zamrażarce w magazynie środków spożywczych (suchych) nieznakowanych ryb; braku etykiet umożliwiających pełną identyfikację ww. żywności używanej do produkcji,
20. braku przekazywania konsumentom w sposób rzetelny obowiązkowych informacji na temat wyrobów gotowych (potraw/dań) dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na:

1. braku wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP [wbrew obowiązkowi określone w art. 5 rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.)] oraz braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określone w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.)], tj.:
  - obecności odchodów gryzoni w pomieszczeniu obróbki wstępnej (zlokalizowanym przy kuchni właściwej), a także w magazynie środków spożywczych,
  - obecności pułapek na owady latające (lepów na muchy) z dużą ilością przyklejonych martwych ww. owadów w kuchni właściwej oraz pomieszczeniu obróbki wstępnej,
  - braku wdrożenia, opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej, instrukcji dot. postępowania z odpadami w zakresie zapewnienia higieniczno-sanitarnych warunków gromadzenia powstających we zakładzie odpadów żywnościowych, tj. przechowywanie żywności pochodzenia zwierzęcego (przetworów mlecznych) po upływie terminów przydatności do spożycia, stanowiących odpady pochodzenia zwierzęcego – kategorii 3, w opakowaniach kartonowych i skrzynkach z tworzywa sztucznego na zewnątrz budynku, przy drzwiach wejściowych prowadzących zakładu;
  - braku zapewnionych higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania żywności, tj. bez zachowanej segregacji asortymentowej, w sposób stwarzający ryzyko jej zanieczyszczenia krzyżowego, o czym świadczyło przechowywanie w magazynie warzyw jaj (poddanych obróbce wstępnej poza przedmiotowym zakładem - dezynfekcji) bezpośrednio na podłodze oraz wyrobów gotowych (galaretek owocowych) w pojemnikach ze stali nierdzewnej na półkach regałów w bezpośrednim sąsiedztwie brudnych warzyw, jak również przetworu mięsnego (kiełbasy, przeznaczonej do obróbki termicznej – grillowania) w pojemnikach ze stali nierdzewnej na blatach roboczych w pomieszczeniu obróbki wstępnej,
  - przechowywaniu zbędnego/nieużywanego i brudno utrzymanego sprzętu produkcyjnego (maszyny do produkcji pierogów) w pomieszczeniu obróbki wstępnej,
2. braku utrzymania należytego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia (w tym urządzeń, sprzętu produkcyjnego), tj. brudno utrzymanych podłóg w magazynie środków spożywczych oraz pomieszczeniu obróbki wstępnej; obecności pajęczyn w komorze chłodniczej (przeznaczonej do przechowywania mleka i przetworów mlecznych) oraz magazynie warzyw; brudno utrzymanym sprzęcie produkcyjnym w kuchni właściwej (patelni



do smażenia naleśników z dużą ilością przypalonego ciasta naleśnikowego na zewnętrznej powierzchni; zewnętrznej powierzchni kotła warzelnego; półek zamykanych szafek ze stali nierdzewnej); brudno utrzymanych dwóch urządzeniach chłodniczych w magazynie środków spożywczych; brudno utrzymanej ramie okiennej pomiędzy magazynem warzyw a komorą chłodniczą (przeznaczoną do przechowywania mleka i przetworów mlecznych); brudno utrzymanym zamykanym pojemniku z tworzywa sztucznego przeznaczonym do gromadzenia odpadów w pomieszczeniu obróbki wstępnej,

3. braku orzeczenia lekarskiego z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu (zatrudnionego na stanowisku kucharza),
4. obecności w zakładzie [w magazynie środków spożywczych, komorze chłodniczej (przeznaczonej do przechowywania mleka i przetworów mlecznych), magazynie warzyw] żywności (przeznaczonej do produkcji potraw i/lub wydania podopiecznym) po upływie dat minimalnej trwałości / terminów przydatności do spożycia (w tym pochodzenia zwierzęcego, stanowiącej odpady kategorii 3) oraz owoców o zmienionych cechach organoleptycznych (z obecnością pleśni),

osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

Podczas czynności kontrolnych podjęto działania zmierzające do usunięcia niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, będących przedmiotem karania mandatowego, tj.:

- wdrożono, opracowaną w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej, instrukcję dot. postępowania z odpadami w zakresie zapewnienia higieniczno-sanitarnych warunków gromadzenia powstających w zakładzie odpadów żywnościowych – usunięto z zakładu żywność niewłaściwej jakości zdrowotnej (w tym stanowiącą odpady pochodzenia zwierzęcego – kategorii 3) i umieszczono w odpowiednich, wydzielonych pojemnikach przeznaczonych do ich składowania oraz udokumentowano ich odbiór (w tym przez firmę zajmującą się utylizacją odpadów kategorii 3),
- zapewniono należyty stan czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu,
- zapewniono higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (jaj poddanych obróbce wstępnej poza przedmiotowym zakładem – dezynfekcji, wyrobów gotowych), w tym z zachowaną segregacją asortymentową celem jej ochrony przez zanieczyszczeniami krzyżowymi.

W toku prowadzonej kontroli sanitarnej usunięto część stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych, tj.:

- wyposażono punkty świetlne w kuchni właściwej oraz magazynie środków spożywczych w osłony celem zabezpieczenia żywności przed ewentualnym zanieczyszczeniem w postaci rozprysku szkła,
- doprowadzono ściany oraz sufit w komorze chłodniczej (przeznaczonej do przechowywania mleka i przetworów mlecznych) do stanu zgodnego z obowiązującymi przepisami poprzez usunięcie zawilgoceń oraz pleśni,
- doprowadzono ramę okienną pomiędzy magazynem warzyw a komorą chłodniczą (przeznaczoną do przechowywania mleka i przetworów mlecznych) do stanu zgodnego z obowiązującymi przepisami poprzez usunięcie zawilgoceń oraz pleśni,
- doprowadzono półki metalowych regałów w komorze chłodniczej (przeznaczonej do przechowywania mleka i przetworów mlecznych) do stanu zgodnego z obowiązującymi przepisami poprzez usunięcie korozji,
- zabezpieczono dwa otwory wentylacyjne w kuchni właściwej przy użyciu osłon (kratek) ,
- przedłożono orzeczenie lekarskie z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu (zatrudnionego na stanowisku kucharza),
- zapewniono higieniczno-sanitarne warunki przechowywania żywności (warzyw) poprzez ich magazynowanie na półkach regałów w magazynie warzyw,
- zapewniono stosowanie do produkcji posiłków środków spożywczych (przypraw) znakowanych.

Ponadto podmiot działający na rynku spożywczym podjął natychmiastowe działania w zakresie zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami – została wezwana specjalistyczna firma, która przeprowadziła w zakładzie zabiegi deratyzacji.

W związku z powyższym organ nie wszczął postępowania administracyjnego w sprawie usunięcia ww. nieprawidłowości. Wszczęto natomiast postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia pozostałych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego.

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego PPIS w Świdnicy, otrzymał pisma strony informujące o usunięciu niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, stwierdzonych podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w ww. zakładzie. W wyniku kontroli sprawdzających przeprowadzonych przez przedstawicieli organu (w związku z ww. pismami strony) w przedmiotowym zakładzie, udokumentowanych protokołami kontroli sprawdzających, stwierdzono usunięcie części nieprawidłowości.

W związku z powyższym PPIS w Świdnicy wydał decyzję nakazującą usunięcie pozostałych niezgodności (z terminem realizacji obowiązków do 30 listopada 2021 r. i do 31 stycznia 2022 r.) oraz umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne (w odniesieniu do nieprawidłowości usuniętych przez stronę przed wydaniem decyzji administracyjnej).

Stronę obciążono opłatami za wykonane czynności kontrolne w zakładzie.

W toku prowadzonego postępowania stwierdzono wykonanie przez stronę w wyznaczonym terminie (do 30 listopada 2021 r.), nałożonego na stronę obowiązku. Postępowanie administracyjne będzie kontynuowane w 2022 r.

W 2021 r. w jednej z stołówek szkolnych przeprowadzono ogółem 3 urzędowe kontrole żywności. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w lutym 2021 r. dotyczyła ustalenia usunięcia niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stwierdzonych w wyniku czynności kontrolnych, przeprowadzonych w ww. zakładzie w 2020 r. Podjęte czynności kontrolne wykazały wykonanie przez stronę w wyznaczonych terminach obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej wydanej przez organ w 2020 r.

Kolejną kontrolę sanitarną (interwencyjną) przeprowadzono w ww. zakładzie w związku z otrzymanym przez PPIS w Świdnicy wnioskiem dotyczącym:

- braku utrzymania czystości w ww. zakładzie,
- złego stanu technicznego wyposażenia ww. zakładu,
- braku zapewnienia higieniczno-sanitarnych warunków obróbki termicznej żywności,
- braku zapewnienia właściwych warunków socjalnych dla pracowników zakładu,
- braku zapewnienia higieniczno-sanitarnych warunków gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych powstających w ww. zakładzie.

Podczas kontroli sanitarnej stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych, tj.:

1. brak zapewnionych higieniczno – sanitarnych warunków przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników, tj.: brak zapewnionej rozdzielności podczas przechowywania ww. odzieży ochronnej i osobistej w pomieszczeniu socjalnym; przechowywanie rzeczy osobistych pracowników w zamykanej szafce w pomieszczeniu kuchni właściwej oraz w zamykanej szafce pod zlewozmywakiem jednokomorowym w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych, jak również na wieszaku w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i owoców; brak zapewnionej odpowiedniej ilości szafek odzieżowych dla pracowników;
2. zły stan techniczny pomieszczeń zakładu, w tym: podłóg i ścian w pomieszczeniu socjalnym; ścian w pomieszczeniu magazynowym, ciągu komunikacyjnym, sali konsumpcyjnej; podłogi w kuchni właściwej i magazynie opakowań; ścian w magazynie opakowań; brak zapewnionych łączy ścian z podłogami w pomieszczeniach zakładu (tj. w kuchni właściwej, pomieszczeniu przygotowywania dań mącznych, pomieszczeniu magazynowym, ciągu komunikacyjnym, zmywalni pojemników transportowych, zmywalni naczyń stołowych, pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i owoców);
3. brak zapewnienia w pomieszczeniu socjalnym miejsca do higienicznego spożywania posiłków dla pracowników;
4. zły stan techniczny wyposażenia zakładu, w tym: półek metalowych regałów w zmywalni pojemników transportowych; półek ściennych w kuchni właściwej; półek regałów (przeznaczonych do przechowywania sprzętu pomocniczego oraz pojemników typu GN ze stali nierdzewnej) w kuchni właściwej; stołu (przeznaczonego do czasowego odkładania pojemników transportowych brudnych) w zmywalni pojemników transportowych; stołu w

- pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych; szafki (przeznaczonej do przechowywania środków myjących i dezynfekujących, na której usytuowana jest zmywarka – wyparzarka do naczyń) w zmywalni naczyń stołowych;
5. brak bieżącej, ciepłej i zimnej wody przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu socjalnym;
  6. brak bieżącej, ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w ubikacji dla personelu;
  7. brak zapewnionego punktu wodnego do mycia sprzętu podręcznego w pomieszczeniu przygotowywania dań mącznych;
  8. brak właściwego umocowania baterii przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i owoców (zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę);
  9. brak zapewnionego systemu wentylacji w ubikacji dla personelu;
  10. brak zabezpieczenia otworu wentylacyjnego w ścianie w pomieszczeniu przygotowywania dań mącznych za pomocą osłony (np. kratki wentylacyjnej);
  11. brak wdrożenia opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP) instrukcji dot. zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, tj. brak ekranów (np. siatek) zabezpieczających przed dostępem szkodników, w otwieranym podczas produkcji oknie w kuchni właściwej oraz w pomieszczeniu przygotowywania dań mącznych;
  12. brak przestrzegania opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP) instrukcji dot. usuwania powstających w zakładzie odpadów i ścieków poprzez brak usuwania odpadów żywnościowych (pokonsumpcyjnych) w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska, tj. bezpośrednio do kanalizacji przy użyciu młynka koloidalnego zamontowanego (w zamkniętej szafce) pod zlewozmywakiem jednokomorowym w zmywalni naczyń stołowych; nie zamontowano separatora tłuszczu;
  13. brak utrzymania bieżącego stanu czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia, tj.: podłóg, zwłaszcza w miejscach łączeniach ścian z podłogami; obecność pajęczyn na ścianach i sufitach w zmywalni pojemników transportowych oraz zmywalni naczyń stołowych; brudno utrzymane kratki wentylacyjne w zmywalni pojemników transportowych, zmywalni naczyń stołowych, pomieszczeniu socjalnym oraz magazynie opakowań;
  14. przechowywanie środków spożywczych, tj. brudnych warzyw i/lub owoców w opakowaniach zbiorczych producenta (opakowaniach kartonowych) bezpośrednio na podłodze oraz w urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu przygotowywania dań mącznych;
  15. brak złożenia przez stronę wniosku o zatwierdzenie środka transportu (samochodu ciężarowego) i o wpis do rejestru zakładów prowadzonego przez organ, a zatem brak decyzji zatwierdzającej ww. środek transportu do przewozu żywności, w tym gotowej do spożycia [tj. potraw/dań, napojów bezalkoholowych (w tym gorących), wyprodukowanych w zakładzie dostarczanej w ramach świadczenia usług cateringowych] oraz środków spożywczych niewymagających chłodniczych warunków przechowywania (w tym w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych producentów);
  16. brak zapewnionych higienicznych warunków przechowywania opakowań wielokrotnego użytku i jednorazowego użytku w magazynie opakowań, tj. przechowywanie ww. opakowań bezpośrednio na posadzce, bez podestów w zbiorczych opakowaniach producenta;
  17. brak aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładu;
  18. brak wdrożenia opracowanej dla zakładu procedury dotyczącej szkoleń pracowników, tj. brak udokumentowania przeprowadzanych szkoleń pracowników zakładu z elementarnych zasad higieny obowiązujących w zakładzie podczas produkcji i wprowadzania do obrotu żywności, w tym z obowiązujących instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP; wszyscy zatrudnieni przy produkcji i wydawaniu posiłków pracownicy zostali przeszkoleni z zagadnień, dotyczących dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP/GMP) w dniu 14.09.2018 r., jednakże wg ww. procedury szkolenia wewnętrzne (przypominające) powinny być przeprowadzane z częstotliwością 1 raz na rok;
  19. brak prowadzonych na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach opracowanej dla zakładu dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach HACCP, w zakresie: kontroli przyjęcia środków spożywczych do zakładu

oraz wycofania z obrotu środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, tj. w „Karcie przyjęcia towaru do zakładu” oraz „Rejestrze środków spożywczych wycofanych z obrotu”;

20. przechowywanie środków myjących i dezynfekujących w kuchni właściwej bezpośrednio na posadzce;
21. brak udokumentowania jakości zdrowotnej środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie produkowanych w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych w ramach potwierdzenia lub weryfikacji prawidłowego funkcjonowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP i dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP); w procedurze dot. badań wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie ustalono częstotliwość badań 1 raz na 2 lata; ostatnie badania właścicielskie wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie produkowanych w zakładzie pod względem parametrów mikrobiologicznych przeprowadzono w marcu 2019 r.;
22. stosowanie do produkcji posiłków środków spożywczych nieznakowanych, tj. przyprawy (pieprz suszonej) oraz przetworu mięsnego; brak przechowywania etykiet umożliwiających pełną identyfikację ww. żywności.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne polegające na:

1. braku wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP [wbrew obowiązkowi określone w art. 5 rozporządzenia nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.)] oraz braku przestrzegania wymagań higienicznych [wbrew obowiązkowi określone w art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.)], tj.:
  - brak prowadzonych na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach opracowanej dla zakładu dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach HACCP, w zakresie: kontroli przyjęcia środków spożywczych do zakładu oraz wycofania z obrotu środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej,
  - brak przestrzegania opracowanej w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP) instrukcji dot. usuwania powstających w zakładzie odpadów i ścieków poprzez brak usuwania odpadów żywnościowych (pokonsumpcyjnych) w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska, tj. bezpośrednio do kanalizacji przy użyciu młynka koloidalnego zamontowanego pod zlewozmywakiem jednokomorowym w zmywalni naczyń stołowych,
  - przechowywanie środków spożywczych, tj. brudnych warzyw i/lub owoców w opakowaniach zbiorczych producenta (opakowaniach kartonowych) bezpośrednio na podłodze oraz w urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu przygotowywania dań mącznych,
2. braku utrzymania należytego stanu czystości pomieszczeń zakładu oraz jego wyposażenia,
3. braku lub braku aktualnych orzeczeń lekarskich z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładu,

osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

PPIS w Świdnicy wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego oraz poniesienia przez stronę kosztów kontroli sanitarnej, w trakcie której stwierdzono braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne.

W toku prowadzonego postępowania administracyjnego PPIS w Świdnicy otrzymał pismo strony informujące o usunięciu części wskazanych powyżej niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, stwierdzonych podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w ww. zakładzie. Powyższe potwierdziła kontrola sprawdzająca przeprowadzona przez przedstawiciela organu (w związku z ww. pismem strony), udokumentowana protokołem kontroli sprawdzającej. W związku z powyższym PPIS w Świdnicy wydał decyzję nakazującą usunięcie pozostałych niezgodności (z terminem realizacji obowiązków przypadającym na I kwartał 2022 r.) oraz

jednocześnie umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne (w odniesieniu do nieprawidłowości usuniętych przez stronę przed wydaniem decyzji administracyjnej). Ponadto, podczas kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w ww. zakładzie stwierdzono nieprzestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych, tj.:

- obecność w kuchni właściwej (w komorze chłodniczej) żywności po upływie terminów przydatności do spożycia (przetworów mlecznych oraz kiełków przeznaczonych do produkcji potraw / wprowadzenia do obrotu, za które osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego),
- brak zapewnionego systemu wentylacyjnego nad stanowiskiem obróbki termicznej potraw (nad nowym urządzeniem zakupionym przez stronę - kotłem warzelnym) w kuchni właściwej.

Ponadto PPIS wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych niezgodności z przepisami prawa żywnościowego oraz poniesienia przez stronę kosztów kontroli sanitarnej, w trakcie której stwierdzono braki i uchybienia higieniczne i zdrowotne. Postępowanie administracyjne w ww. zakresie będzie kontynuowane w 2022 r.

W związku z przekazanym w 2021 r. przez DPWIS we Wrocławiu anonimowym zgłoszeniem dotyczącym niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych oraz niewłaściwej jakości posiłków (dostarczanych w systemie cateringowym) wydawanych dzieciom w ramach żywienia zbiorowego w jednym z niepublicznych przedszkoli w Świdnicy, podjęto czynności kontrolne w przedmiotowej jednostce systemu oświaty oraz zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego (restauracji), w którym produkowane są posiłki dla dzieci uczęszczających do ww. przedszkola.

Podmiot działający na rynku spożywczym, wykonujący działalność w ww. jednostce systemu oświaty wezwano do udzielenia pisemnych informacji:

1. Czy u dzieci uczęszczających do przedszkola wystąpiły w ostatnim czasie objawy żołądkowo-jelitowe po spożyciu posiłków dostarczanych w ramach świadczenia usług cateringowych do ww. placówki? Czy rodzice/prawni opiekunowie dzieci zgłaszali przypadki wystąpienia u dzieci ww. objawów?
2. Jeśli wystąpiły objawy (z punktu 1) to należy wskazać: rodzaj tych objawów, czasookres ich wystąpienia, liczbę dzieci, u których wystąpiły te objawy

W odpowiedzi na ww. pismo organu, strona poinformowała o wystąpieniu jednego przypadku w postaci wymiotów u jednego z dzieci. U innych dzieci po spożyciu posiłków w danym dniu nie wystąpiły żadne objawy żołądkowo-jelitowe. Również rodzice/prawni opiekunowie dzieci nie zgłaszali takich przypadków po odebraniu dzieci z przedszkola.

W jednostce systemu oświaty przeprowadzono kontrolę sanitarną, którą objęto m.in.:

- stan czystości pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia,
- stan zdrowia pracowników wykonujących prace w styczności z żywnością (wydających posiłki),
- warunki transportu posiłków dostarczanych do wydawalni,
- sposób żywienia dzieci, w tym pod kątem zgodności z wymaganiami określonymi m.in. w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154),
- wdrożenie i przestrzeganie opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładzie nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanych obszarach.

W związku z ww. anonimowym zgłoszeniem (przekazanym przez DPWIS we Wrocławiu) przeprowadzono (w tym samym czasie co w jednostce systemu oświaty) również kontrolę sanitarną zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego (restauracji), w którym produkowane są posiłki dla dzieci uczęszczających do ww. przedszkola.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych, tj.:

1. brak prowadzenia na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
2. brak zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi z uwagi na przechowywanie wyrobów gotowych (wyrobów garmażeryjnych, ugotowanego ryżu) celem ich wychłodzenia w pomieszczeniu obróbki wstępnej,
3. brak zapewnionych środków do higienicznego osuszania rąk przy umywalkach do mycia rąk w zakładzie (podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładzie usunięto ww. niezgodność),
4. brak zapewnionej identyfikacji żywności używanej do produkcji potraw/dań [tj. ryb głęboko mrożonych, pieczywa głęboko mrożonego przechowywanych w urządzeniu mroźniczym (zamrażarce) w kuchni właściwej] z uwagi na brak przechowywania etykiet dotyczących ww. środków spożywczych (zawierających obowiązkowe informacje na temat żywności) oraz brak przechowywania i prowadzenia w zakładzie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców tych środków spożywczych (podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładzie nieoznakowane środki spożywcze usunięto do pojemnika przeznaczonego do gromadzenia odpadów pochodzenia zwierzęcego – kategorii 3 oraz odpadów pokonsumpcyjnych celem ich utylizacji).

za które osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

PPIS w Świdnicy wszczął z urzędu postępowanie administracyjne m.in. w sprawie usunięcia braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych polegających na:

- braku prowadzenia na bieżąco zapisów z czynności wykonywanych w ramach opracowanych dla zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- braku zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi z uwagi na przechowywanie wyrobów gotowych (wyrobów garmażeryjnych, ugotowanego ryżu) celem ich wychłodzenia w pomieszczeniu obróbki wstępnej,

oraz w zakresie udokumentowania sposobu postępowania z nieoznakowaną żywnością [tj. rybą głęboko mrożoną, pieczywem głęboko mrożonym, używanymi do produkcji potraw/dań w stosunku co do której nie przechowywano etykiet zawierających obowiązkowe informacje na temat żywności oraz dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców tych środków spożywczych] z uwagi na jej wycofanie z użycia podczas kontroli sanitarnej (usunięcie do pojemnika przeznaczonego do gromadzenia odpadów pochodzenia zwierzęcego – kategorii 3 oraz odpadów pokonsumpcyjnych celem utylizacji), stwierdzonych czynnościami kontrolnymi przeprowadzonymi restauracji, wzywając jednocześnie stronę do złożenia wyjaśnień na temat ustaleń kontroli sanitarnej.

W grudniu 2021 r. strona przesłała drogą elektroniczną (e-mailem) skany arkuszy/rejestrów opracowanych w ramach dokumentacji dobrej praktyki higienicznej (GHP), produkcyjnej (GMP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, czym udokumentowała usunięcie części niezgodności z przepisami prawa żywnościowego.

Ponadto kontrola sprawdzająca przeprowadzona w zakładzie, w związku z e-mail strony, wykazała usunięcie braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych opisanych w protokole kontroli sanitarnej.

W związku z powyższym dalsze prowadzenie postępowania administracyjnego w sprawie usunięcia stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych stało się bezprzedmiotowe, a wobec braku przesłanek do wydania decyzji rozstrzygającej co do istoty sprawy PPIS w Świdnicy w drodze decyzji administracyjnej umorzył wszczęte postępowanie w części dotyczącej usunięcia stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych.

Stronę obciążono kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne w zakładzie, w tym dot. kontroli sanitarnej, w trakcie której stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego oraz kontroli sprawdzającej.

W wyniku prowadzonego postępowania administracyjnego w większości zakładów uzyskano poprawę w zakresie stanu technicznego i sanitarnego, a także poprawę w zakresie

przestrzegania zasad określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154) oraz przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań i ich elementów składowych) wydawanych w stołówkach i wydawalniach posiłków (zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011).

W 2021 r. w 52 placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego oceniono ogółem 54 jadłospisy, w tym:

- 1 jadłospis w stołówce pracowniczej,
- 4 jadłospisy w blokach żywienia w szpitalach (w tym w systemie cateringowym),
- 4 jadłospisy w blokach żywienia w domach opieki społecznej (w tym w systemie cateringowym),
- 3 jadłospisy w stołówkach żłobków i domach małego dziecka (w tym w systemie cateringowym),
- 12 jadłospisów w stołówkach szkolnych (w tym w systemie cateringowym),
- 24 jadłospisy w stołówkach przedszkolnych (w tym w systemie cateringowym),
- 6 jadłospisów w innych zakładach żywienia.

Ponadto przeprowadzono 7 ocen jadłospisów w 3 zakładach żywienia zbiorowego otwartego (restauracjach), w których żywione były dzieci w związku z organizacją wypoczynku letniego na terenie powiatu świdnickiego.

Jadłospisy oceniano pod kątem:

- stosowania przy planowaniu posiłków zasad racjonalnego żywienia, w tym wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji Polski,
- w przypadku zakładów działających w jednostkach systemu oświaty pod kątem stosowania wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154),
- wymagań określonych m.in. w rozporządzeniu nr 1169/2011 tj. w zakresie przekazywania obowiązkowych informacji nt. żywności (potraw/dań i ich elementów składowych), w szczególności dotyczących wszelkich substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w wyrobach gotowych.

Przy ocenie sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego szczególną uwagę zwracano m.in. na: zróżnicowanie podawanych posiłków, odpowiedni dobór jakościowy składników, uwzględnianie w posiłkach udziału mleka i produktów mlecznych, produktów zawierających białko pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, ryb morskich, owoców, warzyw, nasion roślin strączkowych, produktów zbożowych oraz zachowanie równowagi kwasowo - zasadowej w planowanych posiłkach.

Nieprawidłowości i uwagi w zakresie planowania żywienia zbiorowego stwierdzono w 7 ocenianych jadłospisach, w tym:

- w 1 jadłospisie obowiązującym w bloku żywienia w domu opieki społecznej stwierdzono nieprawidłowości w zakresie:
  - a) braku przekazywania w sposób pełny i rzetelny obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań i ich elementów składowych) dotyczących wszelkich składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych;

Ponadto uwagi wniesiono do:

- a) braku szczegółowego opisywania w jadłospisie elementów składowych posiłków lub surowców użytych do ich przygotowania,
  - b) braku szczegółowych informacji dot. rodzaju pieczywa podawanego do posiłków,
  - c) braku zaplanowania ryb lub przetworów rybnych,
  - d) zbyt małej ilości wydawanych świeżych owoców,
  - e) zbyt częstego podawania w śniadaniach i kolacjach mięsa przetworzonego w postaci wędlin i kiełbas,
  - f) zbyt częstego podawania potraw wzdymających,
  - g) braku uwzględnienia w posiłkach udziału produktów zbożowych pełnoziarnistych,
  - h) braku zaplanowania podania przetworów mlecznych,
  - i) braku podawania informacji nt. kaloryczności posiłków,
  - j) braku podawania informacji nt. gramatury serwowanych potraw.
- w 4 jadłospisach obowiązujących w przedszkolach, w których żywienie dzieci jest prowadzone w systemie cateringowym, najczęściej stwierdzane nieprawidłowości polegały na:
    - a) braku podania dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych w ciągu dnia,
    - b) braku uwzględnienia w posiłkach obiadowych porcji zbóż,
    - c) nierzetelnym i niepełnym przekazywaniu obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań i ich elementów składowych) dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych.
- Ponadto uwagi wniesiono do:
- a) podawania produktów wysoko przetworzonych,
  - b) serwowaniu zbyt małych porcji warzyw i/lub owoców w ramach posiłków.
- w 2 jadłospisach w innych zakładach żywienia (w tym w systemie cateringowym), stwierdzone nieprawidłowości polegały na:
    - a) nierzetelnym i niepełnym przekazywaniu obowiązkowych informacji na temat żywności (potraw/dań i ich elementów składowych) dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych,
    - b) braku zapewnionego prawidłowego znakowania wyrobów gotowych (potraw/dań i ich elementów składowych) produkowanych i wydawanych w zakładzie w zakresie przekazywania w sposób bezpośrednio dostępny konsumentom obowiązujących informacji na temat żywności, dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęto postępowania administracyjne. Na podstawie przesłanych jadłospisów dekadowych przez strony stwierdzono usunięcie wyżej opisanych nieprawidłowości, w związku z powyższym umorzono wszczęte postępowania administracyjne. W jednym przypadku w toku prowadzonego postępowania ustalono, że podmiotem odpowiedzialnym za usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości jest firma prowadząca działalność gospodarczą na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Wołowie. W 2022 r. sprawa zostanie przekazana do wykorzystania służbowego zgodnie z posiadanymi kompetencjami przez ww. organ.

Działania podjęte przez PPIS w Świdnicy przyczyniły się do poprawy żywienia, prowadzonego przez zakłady żywienia zbiorowego, prowadzące działalność na terenie powiatu świdnickiego.

### **Stan sanitarny środków transportu żywności**

W 2021 r. pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowały się 242 środki transportu. W analizowanym roku skontrolowano 35 środków transportu, w tym 34 w związku z otrzymanymi przez organ wnioskami stron o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających



urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W związku z powyższym wydano 34 decyzje zatwierdzające środki transportu, stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakresie przewozu żywności.

Jeden środek transportu skontrolowano w związku z otrzymanym przez organ wnioskiem strony o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, z uwagi na rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności, tj. rodzaju żywności przewożonej środkiem transportu, o środki spożywcze wymagające chłodniczych warunków podczas przechowywania/transportu, umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażonych w czynniki chłodzące oraz termometry, celem monitoringu chłodniczych warunków podczas transportu.

PPIS w Świdnicy, po zapoznaniu się z całością akt sprawy, w tym z protokołem kontroli sanitarnej stwierdził, że skontrolowany środek transportu spełnił wymagania prawa żywnościowego określone w art. 59 ust. 1 i art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.), przychylił się do wniosku strony i zmienił swoją decyzję administracyjną (zatwierdzającą przedmiotowy środek transportu) w celu określenia aktualnego rodzaju prowadzonej działalności, tj. rodzaju żywności przewożonej w ww. środku transportu.

W wyniku kontroli sanitarnych przeprowadzanych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 3 zakładach (w tym w jednym zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego, jednym zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz piekarni) stwierdzono użytkowanie środków transportu do przewozu żywności bez złożenia wniosków o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a zatem bez uzyskania decyzji zatwierdzających środki transportu w ww. zakresie.

Strony (po zakończeniu czynności kontrolnych) złożyły w siedzibie PPIS w Świdnicy stosowne wnioski. Organ po zapoznaniu się z całością akt spraw dot. środków transportu (w tym protokołami z kontroli sanitarnych przeprowadzonych w związku z ww. wnioskami stron) stwierdził, że spełniają one wymagania sanitarno-higieniczne w zakresie transportu żywności i zatwierdził je w drodze decyzji administracyjnych – ww. środki transportu wpisano do rejestru zakładów prowadzonego przez organ.

Ponadto w drodze decyzji administracyjnych umorzono wszczęte postępowania administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych braków i uchybień higienicznych i zdrowotnych w zakresie braku złożenia przez strony wniosków o zatwierdzenie środków transportu i o ich wpis do rejestru zakładów prowadzonego przez organ, a zatem braku decyzji zatwierdzających środki transportu do przewozu żywności.

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

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

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

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

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

## **Stan sanitarny wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu**

W 2021 r. pod nadzorem sanitarnym PPIS w Świdnicy znajdowały się 4 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, prowadzące działalność w zakresie:

- produkcji (dla jednego kontrahenta) wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, takich jak m.in. nożyki i obieraki do jarzyn (stałe i ruchome), drylowniki do jabłek z obierakiem, radełka do ciasta, krajacze do sera i pizzy, z ostrzami wykonanymi ze stali nierdzewnej i uchwyty z tworzywa sztucznego oraz narzędzi ogrodniczych i artykułów przemysłowych;
- produkcji i wprowadzania do obrotu wyrobów porcelanowych cienkościennych stołowych oraz galanterii porcelanowej, z porcelany białej lub kremowej (z masy FBC), zdobionych złotem, platyną i dekoracjami barwnymi (naszklivnymi lub podszklivnymi) oraz produkcji kalki do zdobienia wyrobów porcelanowych;
- produkcji [na zlecenia klientów (w tym z nadrukiem), na bazie półproduktów - tektury litej i/lub falistej] wyrobów takich jak np.: pudełka na pizzę, pudełka na torty, tacki na pączki, itp., które mogą być stosowane do kontaktu z żywnością po zastosowaniu bariery funkcjonalnej (tj. materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością), jak również opakowań kartonowych (od przekładek po pudełka) i zabawek kartonowych. W zakładzie dla przemysłu spożywczego nie produkuje się wyrobów klejonych, tylko na zasadzie wycinania z gotowych arkuszy tekturowych, które w dalszej części przeznaczone są do składania;
- produkcji osłonek tekstylnych przeznaczonych dla zakładów przemysłu mięsnego, na podstawie materiałów [np. gotowych (wyciętych) form osłonek, nici, sznurów, taśm, klipów, itp.], dostarczonych przez w/w zleceniodawcę. Czynności produkcyjne polegają na obszywaniu gotowych, wyciętych form osłonek, ich pakowaniu i transporcie do odbiorcy.

Ponadto pod nadzorem znajdowało się 19 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 1 hurtownia i 17 sklepów oraz 1 strona internetowa za pośrednictwem której wprowadzane są do obrotu wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością).

W sklepach prowadzona jest działalność w zakresie m.in. sprzedaży materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wykonanych m.in. z:

- papieru, tworzyw sztucznych (np. polietylenu), polistyrenu („styropianu”), drewna, aluminium [w tym opakowań, naczyń i sztućców jednorazowego użytku (np. talerzy, kubków, pojemników, miseczek, słomek, sztućców, itp.)],
- porcelany, ceramiki, szkła, metalu, stali nierdzewnej/kwasoodpornej, silikonu, itp.

W części zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością sprzedawane są produkty dla niemowląt i dzieci (butelki do karmienia, miseczki, kubeczki, sztućce itp.).

W hurtowni prowadzona jest działalność w zakresie wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym m.in.: naczyń i sztućców oraz opakowań do żywności jednorazowego użytku wykonanych z papieru i tworzyw sztucznych, folii aluminiowych.

W hurtowni nie prowadzi się sprzedaży inteligentnych i aktywnych materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz naczyń i wyrobów ze szkła oraz porcelany. Od 2019 r. zwiększyła się sprzedaż opakowań, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wykonanych z papieru oraz biodegradowalnych i kompostowalnych (np. z włókien drewnianych, trzciny cukrowej), tj. menuboksy papierowe, torebki papierowe, patery z trzciny cukrowej.

W analizowanym roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną (tematyczną) w hurtowni w zakresie:

- w szczególności przestrzegania obowiązujących wytycznych epidemiologicznych oraz

przepisów prawa wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem w Polsce stanu epidemii wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2,

- znakowania losowo wybranych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- utrzymania stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładu.

W związku z nieprzestrzeganiem przepisów prawa wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem w Polsce stanu epidemii, tj. za brak zakrycia ust i nosa przy pomocy maseczki u osób obsługujących klientów, przedstawiciel organu, działając na podstawie art. 116 § 1 a) ustawy z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks Wykroczeń (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 2008, z późn. zm.), osobę odpowiedzialną ukarano grzywną (w drodze mandatu karnego).

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w 2021 r. w zakładach produkcji żywności, obrotu żywnością (w szczególności, w których pakowane są środki spożywcze przez konsumentów i/lub na ich życzenie), zakładach żywienia zbiorowego, sprawdzano czy stosowane materiały i wyroby są przeznaczone do kontaktu z żywnością, w tym poprzez przechowywanie w zakładach stosowanej dokumentacji (np. deklaracji zgodności), jak również właściwe ich oznakowanie.

Ponadto, w związku z pismem DPWIS we Wrocławiu, kontrolowano (w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego) obecność w obrocie / użyciu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością importowanych w państwach trzecich, w szczególności z Chin, zawierających w składzie niedozwolone składniki takie jak: mielony lub sproszkowany bambus, kukurydza i inne substancje roślinne (np. włókna traw, ryż, konopie), które nie mogą być składnikami materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych.

W okresie od 21.06.2021 r. do 31.12.2021 r. przeprowadzono łącznie 52 kontrole, w tym:

- 21 w zakładach obrotu żywnością,
- 7 w zakładach produkcji żywności,
- 17 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 7 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego.

Podczas kontroli sanitarnych zwracano uwagę na skład obecnych w sprzedaży / użyciu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w szczególności z tworzyw sztucznych). Ponadto weryfikowano dokumentację towarzyszącą tym towarom, pod kątem możliwej obecności niedozwolonych, wskazanych powyżej, składników. W trakcie wykonywania czynności kontrolnych każdorazowo informowano podmioty działające na rynku spożywczym o wymaganiach dotyczących składu materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pod kątem obecności ww. składników nielegalnych oraz konieczności ich wycofania z obrotu / użycia w przypadku ich posiadania. W wyniku kontroli sanitarnych nie stwierdzono w sprzedaży / użyciu ww. materiałów i wyrobów.

W 2021 r. w związku z otrzymanymi powiadomieniami w ramach systemu RASFF, dotyczącymi materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzano każdorazowo działania służbowe mające na celu ustalanie obecności w obrocie handlowym (w zakładach zlokalizowanych na terenie powiatu świdnickiego) niebezpiecznych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością będących przedmiotami ww. powiadomień. Zobowiązane strony przesyłały drogą elektroniczną (e-mailem) informacje w ww. zakresie, jak również ustalano stan faktyczny w wyniku rozmów telefonicznych udokumentowanych każdorazowo adnotacjami służbowymi.

O wynikach podejmowanych działań każdorazowo informowano DPWIS we Wrocławiu.

W 2021 r., w jednej z wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę wyrobu do badania fizykochemicznego w ramach urzędowej kontroli żywności, w kierunku migracji specyficznej kadmu i ołowiu oraz oceny prawidłowości znakowania.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów oraz znakowania.

W 2021 r., w jednym z zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, tj. papieru śniadaniowego, do oceny organoleptycznej (zapachu i smaku przekazywanych przy bezpośrednim kontakcie) oraz oceny prawidłowości znakowania. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów oraz znakowania.

### **Nadzór nad produkcją i obrotem środkami spożywczymi dla określonych grup, suplementami diety oraz żywnością wzbogacaną**

W 2021 r. na terenie objętym nadzorem przez PSSE w Świdnicy działalność gospodarczą w zakresie produkcji m.in. suplementów diety prowadziły 3 zakłady produkcyjne.

Głównymi zakresami prowadzonych działalności w ww. zakładach (poza produkcją suplementów diety) jest:

1. W pierwszym zakładzie - skup, czyszczenie, suszenie, sortowanie i rozdrabnianie surowców zielarskich do produkcji leków i suplementów diety oraz produkcja herbatek owocowych, ziołowych, owocowo-ziołowych (w tym jako suplementów diety) oraz konfekcjonowanie nasion roślin oleistych, suszonych ziół (w tym jako suplementów diety);

W zakładzie rozpoczęto działalność w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu suplementów diety w 2016 r. (w związku ze zmianą prowadzonej w nim działalności w ww. zakresie na wniosek strony).

Podmiot prowadzący działalność gospodarczą w ww. zakładzie powiadomił Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze wprowadzania po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej suplementów diety. W 2018 r. zwiększono rodzaj produkowanych w zakładzie suplementów diety.

**W przedmiotowym zakładzie produkowanych jest i wprowadzanych do obrotu handlowego 11 suplementów diety.**

2. W drugim zakładzie:
  - a. ekstruzja m.in. nasion oleistych, makuchu, zarodków kukurydzy i pszenicy,
  - b. tłoczenie na zimno olejów spożywczych z surowców oleistych,
  - c. produkcja produktów sypkich, tj. mąk z surowców oleistych, błonników roślinnych,
  - d. konfekcjonowanie gotowych produktów dostarczanych do zakładu, w tym m.in.: olejów spożywczych, suplementów diety, owoców suszonych, produktów w postaci sypkiej, np. nasion roślin oleistych, białek roślinnych, błonników,
  - e. produkcja i/lub konfekcjonowanie żywności ekologicznej (BIO), w zakresie zgodnym z uzyskaną certyfikacją (tj. m.in. olejów spożywczych, nasion, ziaren konsumpcyjnych, itp.), pod warunkiem stosowania takich metod przetwarzania, które gwarantują przestrzeganie zasad produkcji ekologicznej i utrzymanie zasadniczych cech produktów na wszystkich etapach produkcji,
  - f. produkcja mieszanek do wypieku pieczywa,
  - g. produkcja wyrobów ciastkarskich niewymagających chłodniczych warunków przechowywania, w tym pierników, batonów wysokobiałkowych i wafli,

oraz wprowadzanie do obrotu wyprodukowanych i/lub konfekcjonowanych w zakładzie środków spożywczych, w tym w formie sprzedaży na odległość, tj. za pośrednictwem strony internetowej.

W przedmiotowym zakładzie (pomimo uzyskania w 2015 r. pozytywnej decyzji zatwierdzającej w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu suplementów diety), działalność w ww. zakresie rozpoczęto w czerwcu 2019 r. (produkcja suplementów diety w postaci płynnej – jako olejów; nie uruchomiono produkcji suplementów diety w postaci kapsułek).

Przedsiębiorca prowadzący działalność gospodarczą w ww. zakładzie powiadomił Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze wprowadzania po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej suplementów diety.

**W przedmiotowym zakładzie produkowane są i wprowadzane do obrotu handlowego 2 suplementy diety.**

3. W trzecim zakładzie - produkcja tylko suplementów diety w postaci mieszanek ziołowych i herbatek ziołowych (zapakowanych w opakowania jednostkowe o masie netto od 20g do 1000g) w ilości 7000 szt. dziennie i ich wprowadzania do obrotu handlowego w tym w formie sprzedaży na odległość – za pośrednictwem sklepu internetowego.

Ww. zakład zatwierdzono i wpisano do rejestru zakładów prowadzonego przez organ w 2020 r. w związku z otrzymanym wnioskiem strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zgodnie z informacjami zawartymi w „REJESTRZE PRODUKTÓW OBJĘTYCH POWIADOMIENIEM O PIERWSZYM WPROWADZENIU DO OBROTU”, dostępnym na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego (<https://powiadomienia.gis.gov.pl/>) przedsiębiorca wykonujący działalność w przedmiotowym zakładzie zgłosił zamiar wprowadzania do obrotu 4 suplementów diety (w postaci proszku).

W ww. rejestrze brak wskazanej informacji o postępowaniu prowadzonym przez GIS w związku z otrzymanymi powiadomieniami.

Ponadto w 2021 r. zatwierdzono i wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zakład konfekcjonowania suplementów diety, w którym w 2021 r. rozpoczął prowadzenie działalności inny podmiot w zakresie rozlewania suplementów diety w postaci płynnej (estrów etylowych niezbędnych wielonienasyconych kwasów tłuszczowych) do szklanych butelek o pojemności 100 ml i 250 ml w ilości 250 sztuk dziennie oraz ich wprowadzania do obrotu. Gotowy produkt, konfekcjonowany w przedmiotowym zakładzie, jest produkowany i dostarczany z zakładu produkcyjnego we Wrocławiu.

Zgodnie z informacjami zawartymi w „REJESTRZE PRODUKTÓW OBJĘTYCH POWIADOMIENIEM O PIERWSZYM WPROWADZENIU DO OBROTU”, dostępnym na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego (<https://powiadomienia.gis.gov.pl/>) podmiot wykonujący działalność w przedmiotowym zakładzie zgłosił zamiar wprowadzania do obrotu 7 suplementów diety.

W ww. rejestrze brak wskazanej informacji o postępowaniu prowadzonym przez GIS w związku z otrzymanymi powiadomieniami.

Ponadto, na terenie powiatu świdnickiego, działalność w zakresie magazynowania i wprowadzania do obrotu handlowego (za pośrednictwem firm transportowych) **jednego suplementu diety (w postaci kapsulek)** prowadzona jest w jednym magazynie dystrybucyjnym.

W 2021 r. na terenie objętym nadzorem przez PSSE w Świdnicy żaden przedsiębiorca nie prowadził działalności gospodarczej w zakresie importu suplementów diety.

W 2021 r. kontrole sanitarne przeprowadzono w 3 zakładach produkujących suplementy diety (w tym jedną w związku z otrzymanym przez organ wnioskiem strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej), w wyniku których nie stwierdzono naruszenia obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w zakresie utrzymania bieżącego stanu higieniczno-sanitarnego, kondycji technicznej pomieszczeń zakładu oraz jego wyposażenia (w tym maszyn i urządzeń), a zatem spełnienia higieniczno-sanitarnych warunków produkcji / konfekcjonowania suplementów diety.

W analizowanym roku dokonano kontroli w zakładach produkcji/obrotu żywnością [sklepach spożywczych (w tym w supermarketach), aptekach, zakładzie produkcyjnym], podczas których pobierano opakowania jednostkowe suplementów diety lub wykonywano ich zdjęcia (celem przeprowadzenia ich oceny pod kątem prawidłowości znakowania w siedzibie PSSE w Świdnicy), jak również kontrolowano warunki magazynowania i ekspozycji suplementów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania suplementów diety. Suplementy diety były przechowywane/ekspozowane w pomieszczeniach magazynowych,

salach sprzedaży na wydzielonych regałach, stojakach lub półkach oraz magazynowane zgodnie z zaleceniami producentów (np. w sposób zabezpieczający przed działaniem promieni słonecznych).

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

Na terenie objętym nadzorem przez PSSE w Świdnicy działalność gospodarczą w zakresie sprzedaży m.in. suplementów diety na odległość (przez Internet) w 2021 r. prowadziło 6 podmiotów, prezentujących ww. żywność na własnych stronach internetowych lub wprowadzających ją do obrotu za pośrednictwem np. platformy handlowej [allegro.pl](https://allegro.pl)).

W 2021 r., w związku z otrzymanymi pismami DPWIS we Wrocławiu, podjęto działania służbowe (w tym kontrolne) w zakresie ustalenia czy podmioty działające na rynku spożywczym, wykonujące działalność gospodarczą na terenie powiatu świdnickiego:

1. wprowadzają do obrotu (w formie sprzedaży na odległość) produkt pn. „Kryształy japońskie” (mogący zagrażać życiu i zdrowiu ludzi z uwagi na: możliwość obecności w składzie kolonii bakterii oraz drożdży; nieznanne pochodzenie produktu; przypisywanie produktowi właściwości leczniczych; brak powiadomienia GIS o zamiarze wprowadzenia do obrotu po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej ww. produktu przez przedsiębiorców w trybie art. 29 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia) – w wyniku przeprowadzonych przeglądów ofert sprzedaży żywności, zamieszczonych na platformach handlowych: [allegro.pl](https://allegro.pl) i [OLX.pl](https://olx.pl) oraz stronach internetowych (których operatorami/właścicielami są podmioty działające na terenie powiatu świdnickiego), udokumentowanych adnotacją służbową, nie stwierdzono wprowadzania do obrotu przedmiotowego produktu. W związku z powyższym nie wszczynano postępowania wyjaśniającego/administracyjnego oraz nie wydano decyzji administracyjnych w przedmiotowej sprawie;
2. wprowadzają do obrotu (w tym w formie sprzedaży na odległość) korę johimbiny lekarskiej i preparaty z niej uzyskane (zakazane do stosowania w żywności z uwagi na zagrożenie dla zdrowia ludzi) - w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2 zakładach obrotu żywnością oraz przeglądów ofert sprzedaży żywności, zamieszczonych na platformach handlowych: [allegro.pl](https://allegro.pl) i [OLX.pl](https://olx.pl) oraz stronach internetowych (których operatorami/właścicielami są podmioty działające na terenie powiatu świdnickiego), udokumentowanych protokołami kontroli sanitarnych (tematycznych) oraz adnotacją służbową, nie stwierdzono wprowadzania do obrotu kory johimbiny lekarskiej i preparatów z niej uzyskanych. W związku z powyższym nie wszczynano postępowania wyjaśniającego/administracyjnego oraz nie wydano decyzji administracyjnych w przedmiotowej sprawie;
3. wprowadzają do obrotu środki spożywcze (w tym suplementy diety) zawierające w swoim składzie substancje zakazane - składniki botaniczne będące źródłem hydroksyatracenu (w tym preparatów z liści gatunków Aloe) – w wyniku podjętych czynności służbowych ustalono, że na terenie objętym nadzorem przez organ nie prowadzą działalności podmioty produkujące lub wprowadzające do obrotu środki spożywcze zawierające ww. składniki botaniczne. W związku z powyższym nie wszczynano postępowania wyjaśniającego/administracyjnego oraz nie wydano decyzji administracyjnych w przedmiotowej sprawie;
4. wprowadzają do obrotu produkt pn. „Melatonina Forte 5 mg” (rozdystrybuowany m.in. do zakładów zlokalizowanych na terenie powiatu świdnickiego) w związku z decyzją administracyjną wydaną przez PPIS w Krakowie zakazującą producentowi wprowadzania do obrotu ww. produktu do czasu zakończenia postępowania wyjaśniającego toczącego się przed Głównym Inspektorem Sanitarnym (w zakresie przedłożenia przez podmiot opinii Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych, celem udokumentowania czy przedmiotowy produkt, zgłoszony jako



suplement diety, nie spełnia wymagań produktu leczniczego, określonych przepisami prawa farmaceutycznego) - w wyniku podjętych czynności służbowych (informacji uzyskanych drogą elektroniczną i telefoniczną, udokumentowanych adnotacją służbową) ustalono, że w dwóch zakładach obrotu żywnością (aptekach, wyszczególnionych na liście dystrybucyjnej) nie znajduje się w sprzedaży ww. produkt;

5. wprowadzają do obrotu produkty niedopuszczone do obrotu na terytorium Polski, niebezpieczne dla zdrowia oraz środki zabronione (zagrożające życiu i zdrowiu ludzi) zawierające w swoim składzie: SARM, BPC, johimbinę, DMAA i DMHA - w wyniku przeprowadzonego przeglądu ofert sprzedaży żywności, zamieszczonych na platformie handlowej allegro.pl (udokumentowanego adnotacją służbową) nie stwierdzono wprowadzania do obrotu ww. produktów. W związku z powyższym nie wszczynano postępowania wyjaśniającego/administracyjnego oraz nie wydano decyzji administracyjnych w przedmiotowej sprawie.

O podjętych działaniach każdorazowo informowano pisemnie DPWIS we Wrocławiu.

W 2021 r. organ otrzymał dwa wnioski dotyczące wprowadzania do obrotu (w formie sprzedaży na odległość – sprzedaży wysyłkowej za pośrednictwem platformy handlowej allegro.pl), przez jeden podmiot posiadający zarejestrowaną działalność gospodarczą na terenie powiatu świdnickiego, suplementów diety bez:

- powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego w trybie zgodnym z art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021, z późn. zm.)] (w przypadku dwóch wniosków),
- zapewnienia przekazywania obowiązkowych informacji na temat wprowadzanych do obrotu suplementów diety w języku polskim (w przypadku jednego wniosku).

Z uwagi na brak formalny jednego z wniosków (w zakresie braku wskazania adresu osoby wnoszącej), do osoby składającej wniosek wystosowano „Pouczenie dotyczące skarg i wniosków dotkniętych brakami formalnymi”. Osoba składająca wniosek nie uzupełniła ww. braku formalnego wniosku.

Z uwagi na brak prowadzenia przez ten podmiot działalności na terenie objętym nadzorem przez organ sprawę przekazano do PPIS w Krakowie celem wykorzystania służbowego zgodnie z posiadanymi kompetencjami, gdyż zakład prowadzący działalność w zakresie magazynowania i wprowadzania do obrotu żywności, w tym suplementów diety, znajduje się na terenie objętym nadzorem przez ten organ.

Ponadto w związku z przekazaniem przez DPWIS we Wrocławiu pismem GIS dot. sprzedaży na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako suplementów diety produktów z Indii (w formie sprzedaży „na odległość”, tj. sprzedaży wysyłkowej za pośrednictwem platformy handlowej allegro.pl), w tym przez ten sam podmiot (będący przedmiotem otrzymanych przez organ wniosków, opisanych powyżej) sprawę przekazano do PPIS w Krakowie celem wykorzystania służbowego zgodnie z posiadanymi kompetencjami. O podjętych działaniach poinformowano pisemnie DPWIS we Wrocławiu.

W analizowanym roku, w związku z otrzymanym pismem DPWIS we Wrocławiu, przesłano 3 raporty dot. nadzoru nad importerami i podmiotami zgłaszającymi i wprowadzającymi suplementy diety na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej w postaci aktualnych wykazów podmiotów produkujących, zgłaszających i wprowadzających do obrotu suplementy diety na terytorium Polski, prowadzących działalność na terenie powiatu świdnickiego.

W 2021 r. do badań laboratoryjnych i/lub oceny znakowania, zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu 2021 r.” pobrano ogółem 24 próbki [w tym 11 próbek suplementów diety, 12 próbek środków spożywczych dla określonych grup, 1 próbkę środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego], a dokładnie:

1. 10 próbek produktu zbożowego przetworzonego/żywności dla dzieci, tj. gotowego posiłku dla niemowląt i małych dzieci, RTE do oceny organoleptycznej i badań mikrobiologicznych (w kierunku obecności w 25 g: pałeczek Salmonella spp. i Listeria monocytogenes) oraz

- oceny prawidłowości znakowania;
2. 1 próbkę środka spożywczego specjalnego przeznaczenia (produktu zbożowego przetworzonego dla dzieci) do badania fizykochemicznego [w kierunku oznaczenia zawartości: aflatoksyny B<sub>1</sub>, aflatoksyny M<sub>1</sub>, ochratoksyny A, deoksyniwalenolu (DON), zearalenonu (ZEA), sumy fumonizyn B<sub>1</sub> i B<sub>2</sub>.] oraz oceny prawidłowości znakowania;
  3. 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego do oceny prawidłowości znakowania;
  4. 1 próbkę suplementu diety do badania fizykochemicznego (w kierunku oznaczenia zawartości substancji dodatkowych – substancji słodzących) oraz oceny prawidłowości znakowania;
  5. 5 próbek suplementu diety do oceny organoleptycznej, badań mikrobiologicznych (w kierunku: obecności Salmonella spp., liczby Listeria monocytogenes) i oceny prawidłowości oznakowania;
  6. 2 próbki suplementów diety do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości kofeiny) oraz oceny prawidłowości znakowania;
  7. 3 próbki suplementów diety do badań fizykochemicznych (w kierunku oznaczenia zawartości rutyny) i oceny prawidłowości oznakowania – jedna z próbek dostarczona do badań laboratoryjnych została przebadana w kierunku parametru fizykochemicznego, tj. zawartości rutyny przez laboratorium WSSE w Łodzi pomimo braku możliwości analitycznych (braku wzorca do badań w kierunku oznaczenia zawartości formy chemicznej rutyny jaką jest sól sodowa siarczanu rutyny zawarta w ww. suplemencie diety). W związku z powyższym uzyskany wynik jest obarczony dużym błędem i nie odzwierciedla rzeczywistej zawartości rutyny w ww. produkcie. Pobraną do badań laboratoryjnych próbkę ww. suplementu diety oceniono pod względem zgodności oznakowania z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego;
  8. 1 próbkę suplementu diety do badania fizykochemicznego (w kierunku oznaczenia zawartości diosminy) i oceny prawidłowości oznakowania.

W 2021 r. dodatkowo pobrano 1 próbkę środka spożywczego specjalnego przeznaczenia (produktu zbożowego przetworzonego dla dzieci) do oceny prawidłowości znakowania.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów oraz znakowania.

Zestawienie zbiorcze dotyczące przeprowadzonych ocen znakowania środków spożywczych dla określonych grup, żywności wzbogacanej oraz suplementów diety w 2021 r.

Kategoria żywności	Liczba przeprowadzonych ocen znakowania		
	Żywność znajdująca się w obrocie handlowym w zakładach produkcji/obrotu żywnością (w tym liczba nieprawidłowo oznakowanych)	Żywność prezentowana/reklamowana i wprowadzana do obrotu handlowego w formie sprzedaży na odległość (przez Internet) (w tym liczba nieprawidłowo oznakowanych)	Żywność pobrana do badań laboratoryjnych/oceny znakowania zgodnie z planem pobierania próbek (w tym liczba nieprawidłowo oznakowanych)
<b>Środki spożywcze dla określonych grup</b>	-	-	<b>2</b>
<b>Żywność wzbogacana</b>	-	-	-
<b>Suplementy diety</b>	<b>10</b> (w przypadku 2 suplementów diety wniesiono uwagi)	<b>3</b>	<b>4</b>



	opisane poniżej tabeli; 1 nieprawidłowo oznakowany)		
--	---	--	--

W przypadku jednego suplementu diety, którego zdjęcia opakowania jednostkowego wykonano podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w aptece, w wyniku przeprowadzonej w siedzibie organu oceny prawidłowości znakowania - nie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa w tym zakresie.

Wniesiono zalecenia dotyczące:

1. zamieszczenia w oznakowaniu ostrzeżenia o treści „nie stosować u osób mających predyspozycje do tworzenia kamieni nerkowych lub chorujących na kamicę nerkową”, z uwagi na wysoką zawartość witaminy C w zalecanej do spożycia w ciągu dnia porcji suplementu diety, tj. na poziomie 1000mg (co stanowi 1250%RWS) - zgodnie z §1 ust. 3 Uchwały Nr 5/2019 Zespołu do spraw suplementów diety (działającym przy Głównym Inspektoracie Sanitarnym) z dnia 11 czerwca 2019 r. w sprawie wyrażenia opinii dotyczącej maksymalnej dawki witaminy C w zalecanej dziennej porcji w suplementach diety;
2. załączenia do produktu miarki umożliwiającej precyzyjne odmierzenie ilości produktu stanowiącej zalecaną porcję produktu do spożycia w ciągu dnia, tj. 5g, z uwagi na jej brak.

Powyższe przekazano do wiadomości oraz wykorzystania służbowego, zgodnie z posiadanymi kompetencjami, przez PPIS w Wieliczce, właściwego ze względu na siedzibę podmiotu wprowadzającego do obrotu oceniony środek spożywczy (producenta).

W przypadku drugiego suplementu diety, którego zdjęcia opakowania jednostkowego wykonano podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w supermarkecie, w wyniku przeprowadzonej w siedzibie organu oceny prawidłowości znakowania - nie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa w tym zakresie.

Wątpliwość budziła kwalifikacja ocenianego środka spożywczego jako suplementu diety z uwagi na zawartość w składzie węgla aktywowanego (jako głównego składnika). Zgodnie ze stanem faktycznym (w tym informacjami zawartymi w pismach Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie), w Rejestrze Produktów Leczniczych dopuszczonych do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej znajdują się leki, których składnikiem jest węgiel aktywowany (łac. *Carbo activatus*). Jest to surowiec farmakopealny o silnych właściwościach adsorpcyjnych.

Wskazaniem do stosowania produktów leczniczych zawierających w składzie węgiel aktywowany są: zatrucia pokarmowe, biegunki, wzdęcia, a także zatrucia lekami i substancjami chemicznymi. Podkreślenia wymaga, iż właściwości adsorpcyjne węgla dotyczą nie tylko toksyn, ale także witamin i składników mineralnych, co ma istotne znaczenie w kontekście długotrwałego stosowania *Carbo activatus*. Należy również zauważyć, że stosowanie znacznych ilości węgla leczniczego wiąże się z ryzykiem działań niepożądanych, takich jak zaparcia czy niedrożność jelit. Zgodnie z definicją [(art. 3 ust. 3 pkt 39 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021)] suplement diety to „środek spożywczy, którego celem jest uzupełnienie normalnej diety, będący skoncentrowanym źródłem witamin lub składników mineralnych lub innych substancji wykazujących efekt odżywczy lub inny fizjologiczny (...) z wyłączeniem produktów posiadających właściwości produktu leczniczego w rozumieniu przepisów prawa farmaceutycznego”.

Według art. 2 pkt 32 stawy z dnia 6 września 2001 r. Prawo farmaceutyczne (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 944, z późn. zm.) produktem leczniczym jest substancja lub mieszanina substancji, przedstawiana jako posiadająca właściwości zapobiegania lub leczenia chorób występujących u ludzi lub zwierząt lub podawana w celu postawienia diagnozy lub w celu przywrócenia, poprawienia lub modyfikacji fizjologicznych funkcji organizmu poprzez działanie farmakologiczne, immunologiczne lub metaboliczne. W myśl art. 3a ww. ustawy do produktu spełniającego jednocześnie kryteria produktu leczniczego oraz kryteria innego rodzaju produktu, w szczególności suplementu diety, kosmetyku lub wyrobu medycznego, określone odrębnymi przepisami, stosuje się przepisy niniejszej ustawy.

W związku z powyższym, skład produktu poddawał wątpliwość jego kwalifikacji do grupy suplementów diety, które mają na celu uzupełnienie normalnej diety, dzięki zawartości substancji wykazujących efekt odżywczy lub inny fizjologiczny, z wyłączeniem właściwości charakterystycznych dla produktów leczniczych.

Nadmienia się, że zgodnie z informacjami zawartymi w „Rejestrze produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu”, zamieszczonym na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego (<https://powiadomienia.gis.gov.pl/>), względem ocenionego suplementu diety (w postaci kapsułek do połykania) nie jest prowadzone postępowanie przez ww. organ. Podmiot odpowiedzialny za wprowadzanie do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej ocenionego środka spożywczego zrezygnował z wprowadzania do obrotu zgłoszonych uprzednio produktów (w postaci kapsułek, zawierających w swoim składzie węgiel aktywowany), w związku z czym względem ww. produktów nie prowadzono postępowania.

Powyższe przekazano do wiadomości oraz wykorzystania służbowego, zgodnie z posiadanymi kompetencjami, przez PPIS w Poznaniu, właściwego ze względu na siedzibę podmiotu wprowadzającego do obrotu oceniony środek spożywczy (dystrybutora).

W przypadku trzeciego suplementu diety, którego zdjęcia opakowania jednostkowego wykonano podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w supermarkecie, w wyniku przeprowadzonej w siedzibie organu oceny prawidłowości znakowania stwierdzono niezgodność z przepisami prawa w tym zakresie dotycząca błędnego wyznaczenia wartości procentowej referencyjnych wartości spożycia składnika mineralnego – magnezu w 100 ml produktu, co stanowiło naruszenie § 5 ust. 5 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 1951), art. 32 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) [dalej: rozporządzenie nr 1169/2011]. W zamieszczonej na opakowaniu jednostkowym tabeli dotyczącej wartości odżywczej produktu, w odniesieniu do magnezu zawartego w 100 ml suplementu diety (w ilości 187,5 mg) wskazano 33 %RWS, a nie jak winno być 50 %RWS. Nadmienia się, że zgodnie z punktem 1 części A załącznika XIII do rozporządzenia nr 1169/2011 dzienna referencyjna wartość spożycia magnezu (dla osób dorosłych) wynosi 375 mg.

Ponadto uwagę wniesiono do podania (w tabeli dotyczącej wartości odżywczej produktu) jako ilości biotyny stanowiącej 100% referencyjnych wartości spożycia wartości 50,1 µg (w 150 ml – stanowiących 1 porcję suplementu diety). Zgodnie z punktem 1 części A załącznika XIII do rozporządzenia nr 1169/2011 dzienna referencyjna wartość spożycia biotyny (dla osób dorosłych) wynosi 50 µg, co stanowi 100% RWS.

Powyższe przekazano do wiadomości oraz wykorzystania służbowego, zgodnie z posiadanymi kompetencjami, przez PPIS w Krakowie, właściwego ze względu na siedzibę podmiotu wprowadzającego do obrotu oceniony środek spożywczy (producenta).

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

W 2021 r. podejmowano natychmiastowe działania w ramach systemu RASFF (na podstawie otrzymanych powiadomień alarmowych i powiadomień informacyjnych) dotyczących niewłaściwej jakości zdrowotnej suplementów diety wprowadzonych do obrotu handlowego.

W związku z ogłoszeniem na terytorium Polski stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem (SARS-CoV-2) stosowane były również kontrole urzędowe za pośrednictwem dostępnych środków porozumiewania się na odległość.

Ww. czynności kontrolne dotyczyły ustalania obecności w obrocie handlowym/na stanach magazynowych w nadzorowanych zakładach suplementów diety będących przedmiotami powiadomień w ramach systemu RASFF. Zobowiązane strony przesyłały drogą elektroniczną (e-mailem) informacje w ww. zakresie, jak również ustalano stan faktyczny w wyniku rozmów telefonicznych udokumentowanych każdorazowo adnotacjami służbowymi.

### **Ocena wprowadzania do obrotu nowej żywności, w tym żywności zawierającej GMO**

Na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Świdnicy w 2021 r. nie odnotowano przypadków prowadzenia działalności przez producentów oraz dystrybutorów żywności/surowców zawierających, składających się lub wyprodukowanych z GMO.

Od marca 2020 r. prowadzone było postępowanie administracyjne i wyjaśniające (przerwane na okres III-XII.2020 r. z uwagi na ogłoszony w Polsce stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz oddelegowanie pracowników Sekcji BŻ do wspomagania działań podejmowanych przez Sekcję Epidemiologii) względem jednego podmiotu (działającego na terenie powiatu świdnickiego), który wprowadzał do obrotu handlowego olejki konopne zawierające w swoim składzie ekstrakt z konopi, który z kolei z uwagi na brak informacji o historii bezpiecznego spożycia, nie powinien być wprowadzany do obrotu handlowego w charakterze żywności bez uprzedniego przeprowadzenia postępowania w sprawie wydania zezwolenia na wprowadzenie do obrotu nowej żywności na rynek UE, określonego przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 oraz uchylającego rozporządzenie (WE) Nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1852/2001 (Dz. Urz. UE L 257 z 11.12.2015, str. 1) [dalej: rozporządzenie nr 2015/2283].

Zgodnie z art. 3 ust. 2 lit. a) (iv) ww. rozporządzenia części rośliny *Cannabis sativa L.* (tj. kwiatostany, łodygi, liście, a zatem ekstrakt z nich uzyskany) zaliczają się do następującej kategorii nowej żywności: *żywność składająca się, wyekstrahowana lub produkowana z roślin lub ich części, z wyjątkiem żywności posiadającej historię bezpiecznego stosowania żywności w Unii i składającej się, wyekstrahowanej lub produkowanej z rośliny lub odmiany tego samego gatunku (...)*. Zatem podmiot zainteresowany wprowadzaniem do obrotu na terytorium Unii Europejskiej produktów zawierających liście i/lub kwiatostany i/lub łodygi konopi włóknistych powinien wystąpić do Komisji Europejskiej z wnioskiem o wydanie zezwolenia na wprowadzanie na rynek unijny nowej żywności na podstawie ww. rozporządzenia.

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w siedzibie podmiotu w 2020 r. zaprzestano wprowadzania do obrotu handlowego (w formie sprzedaży na odległość - przez Internet) ww. olejków konopnych. Podmiot działający na rynku spożywczym (z terenu powiatu świdnickiego) nie był producentem ww. olejków lecz dystrybutorem, wprowadzającym je do obrotu pod własną marką. W 2020 r. prowadzono postępowanie mające na celu ustalenie czy producent olejków konopnych wystąpił do Komisji Europejskiej z wnioskiem o wydanie zezwolenia na wprowadzanie na rynek unijny nowej żywności i czy je uzyskał.

Zgodnie z informacjami przekazanymi w 2021 r. przez PPIS w Opolu (pod nadzorem którego znajduje się producent środków spożywczych zawierających CBD) przeprowadzone zostało postępowanie administracyjne względem producenta, zakończone wydaniem decyzji zakazującej wprowadzanie do obrotu produktów zawierających w składzie kannabidiol (CBD) i/lub kwas kanabidiolowy (CBDA) oraz nakazującej ich wycofanie z obrotu ze względu na to, iż stanowią one nową żywność i wymagają przed ich wprowadzeniem do obrotu na rynek europejski uzyskania autoryzacji (zgodnie z rozporządzeniem nr 2015/2283). Strona złożyła wniosek o stwierdzenie nieważności decyzji PPIS w Opolu. Postępowanie administracyjne w powyższej sprawie prowadził

Opolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Opolu, który wydał postanowienie o wstrzymaniu wykonalności decyzji PPIS w Opolu do czasu zakończenia postępowania w sprawie stwierdzenia nieważności.

W analizowanym roku przeprowadzono 12 urzędowych kontroli żywności w zakładach produkcji i/lub obrotu żywnością oraz zakładach żywienia zbiorowego, tj.:

- 3 w zakładach produkcji żywności,
- 2 w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego,
- 1 w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 6 w zakładach obrotu żywnością (w supermarketach i w hipermarketach).

W trakcie kontroli sanitarnych oceniano pod względem znakowania produkty/surowce, które potencjalnie mogłyby zawierać, składać się z lub być wyprodukowane z GMO - nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie. Oceniane środki spożywcze na etykietach miały umieszczone informacje o braku obecności/zawartości GMO lub nie miały zamieszczonych takich informacji. We wskazanych wyżej zakładach żywnościowo-żywnościowych ogółem oceniono 20 środków spożywczych - nie stwierdzono w obrocie handlowym / stosowania do produkcji żywności zawierającej, składającej się lub wyprodukowanej z GMO.

W 2021 r. pobrano, w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, do badań laboratoryjnych 2 próbki żywności, tj.: 1 próbkę galanterii ciastkarskiej, 1 próbkę białka sojowego do badania w kierunku obecności organizmów genetycznie modyfikowanych oraz identyfikacji modyfikacji genetycznej GMO, jak również oceny prawidłowości znakowania. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów i znakowania.

### **Ocena jakości zdrowotnej żywności krajowej, z Unii Europejskiej i z importu oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

W 2021 r. pobrano ogółem do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu **236 próbek** (w tym 4 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością), tj.:

— **222** próbki zgodnie z „*Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS na 2021 r.*”,

#### **oraz dodatkowo:**

- 7 próbek, tj. 1 próbkę świeżych warzyw - szpinaku (do badania fizykochemicznego w kierunku oznaczenia zawartości azotanów) oraz 6 próbek świeżych owoców miękkich, w tym 1 próbkę truskawek (do badania fizykochemicznego w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów) i 5 próbek porzeczki czarnej do badania mikrobiologicznego (w kierunku: obecności pałeczek *Salmonella* spp., liczby *Listeria monocytogenes*, liczby *Escherichia coli*), zgodnie z „*Planem wspólnych kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) i Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN) w ramach produkcji pierwotnej na 2021 rok*”,
- 2 próbki (tj. 1 próbkę ogórków świeżych z UE i 1 próbkę pomidorów z importu) do oznaczenia pozostałości pestycydów przez Instytut Ogrodnictwa Państwowy Instytut Badawczy w Skierniewicach Zakład Badania Bezpieczeństwa Żywności, ul. Pomologiczna 13 B, 96-100 Skierniewice,
- 1 próbkę (poza planem) środka spożywczego specjalnego przeznaczenia (produktu zbożowego przetworzonego dla dzieci) - próbka ww. środka spożywczego została pierwotnie pobrana do badania w kierunku oznaczenia zawartości mikotoksyn, lecz ze względu na skład nie została przyjęta do badania przez laboratorium WSSE w Gdańsku (do badania pobrano inną próbkę uzgodnioną z ww. laboratorium); w związku z powyższym przedmiotową próbkę uznano jako pobraną do oceny prawidłowości znakowania,
- 1 próbkę suplementu diety (do badania fizykochemicznego w kierunku oznaczenia zawartości rutyny) ponownie pobranego do badania w ww. kierunku, gdyż pierwotnie pobrano do badania 1 próbkę innego suplementu diety, która została przebadana w kierunku zawartości rutyny przez laboratorium WSSE w Łodzi pomimo braku możliwości analitycznych (braku wzorca do badań w kierunku oznaczenia zawartości formy chemicznej rutyny jaką jest sól sodowa siarczanu rutyny zawarta w ww. suplemencie diety). Uzyskany wynik obarczony jest dużym błędem i nie

odzwierciedla rzeczywistej zawartości rutyny w ww. produkcie, w związku z powyższym ponownie pobrano 1 próbkę suplementu diety.

— 4 próbki produktów kosmetycznych.

W 2021 r. pobrano:

- 18 próbek z importu (w tym 1 próbkę z gr. materiały i wyroby do kontaktu z żywnością),
- 24 próbki z UE (w tym 1 próbkę z gr. materiały i wyroby do kontaktu z żywnością),
- 194 próbki krajowe (w tym: 2 próbki z gr. materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, 4 próbki produktów kosmetycznych).

W analizowanym roku zbadano laboratoryjnie **226 próbek** środków spożywczych:

- **141** próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych, w tym 10 próbek w kierunku oznaczenia obecności RNA specyficznego dla WZW A i NoV,
- **9** próbek w kierunku oznaczenia ilości histaminy,
- **4** próbki świeżego mięsa wieprzowego i wołowego w kierunku monitorowania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych (antybiotykooporność),
- **12** próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia,
- **12** próbek w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów,
- **6** próbek w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia mikotoksynami, w tym alkaloidami sporyszu,
- **10** próbek w kierunku oznaczenia ilości dozwolonych substancji dodatkowych,
- **2** próbki w kierunku oznaczenia zawartości kwasu erukowego,
- **5** próbek w kierunku oznaczenia zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) – benzo(a)pirenu, benzo(b)fluorantenu, chryzenu, benz(a)antracenu oraz sumy 4WWA,
- **2** próbki w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia glutenem,
- **3** próbki w kierunku oznaczenia ilości azotanów,
- **5** próbek w kierunku oznaczenia ilości 3-MCPD,
- **2** próbki w kierunku oznaczenia ilości akryloamidu,
- **2** próbki w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia GMO,
- **1** próbkę w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia metanolem, cyjanowodorem i karbaminianem etylu,
- **2** próbki w kierunku oznaczenia skażenia promieniotwórczego,
- **6** próbek suplementów diety w kierunku oznaczenia wybranych parametrów (tj. ilości diosminy, rutyny, kofeiny),
- **2** próbki dodatków do żywności (dozwolonych substancji dodatkowych) w kierunku sprawdzenia ich zgodności z kryteriami czystości ustalonymi w przepisach prawa żywnościowego.

Ponadto pobrano **2 próbki** środków spożywczych dla określonych grup (specjalnego przeznaczenia żywieniowego) celem przeprowadzenia oceny prawidłowości znakowania w siedzibie PSSE w Świdnicy.

Również w 2021 r. pobrano 4 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (tj. do badań laboratoryjnych, między innymi w zakresie migracji globalnej, migracji ołowiu i kadmu oraz pierwszorzędowych amin aromatycznych) oraz 4 próbki kosmetyków do badań mikrobiologicznych.

W analizowanym okresie dokonano oceny prawidłowości znakowania **178 próbek** (w tym 170 próbek środków spożywczych, 4 próbek kosmetyków oraz 4 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością), pobranych do badań laboratoryjnych/oceny prawidłowości znakowania.

**Zdyskwalifikowano łącznie 9 próbek, tj.:**

- **8 próbek** (w tym **7 próbek** środków spożywczych, **1 próbkę** substancji dodatkowej) ze względu na stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania,
- **1 próbkę** posiłku „bezglutenowego” ze względu na stwierdzoną zawartość glutenu.

### **Znakowanie środków spożywczych**

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

Podczas przeprowadzonych w 2021 r. kontroli zakładów oraz ocen jadłospisów dekadowych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania/przekazywania obowiązkowych informacji na temat żywności w 10 zakładach, tj.: 2 sklepach spożywczych, 1 supermarkecie, 1 zakładzie żywienia zbiorowego otwartego, 4 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, 1 wytwórni lodów z kawiarnią, 1 piekarni.

W zakładach obrotu żywnością stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- w sklepie spożywczym (w odniesieniu do wprowadzanych do obrotu wyrobów ciastkarskich nieopakowanych) - braku przekazywania obowiązkowych, wymaganych przepisami prawa żywnościowego, informacji dotyczących wykazu składników (z uwzględnieniem informacji na temat wszelkich substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji),
- w sklepie spożywczym (mięsno-wędliniarskim) - braku zapewnienia identyfikowalności wprowadzanej do obrotu żywności z uwagi na brak przechowywania etykiet umożliwiających pełną identyfikowalność środków spożywczych (przetworów mięsnych i drobiowych, mięsa, drobiu i elementów drobiowych, serów dojrzewających podpuszczkowych i pleśniowych, wyrobów garmażeryjnych),
- w supermarkecie - braku zapewnienia identyfikowalności wprowadzanej do obrotu żywności z uwagi na brak przechowywania etykiet z opakowań zbiorczych migdałów prażonych wprowadzanych do obrotu luzem (eksponowanych w zasobniku z sali sprzedaży).

W zakładzie żywienia zbiorowego otwartego stwierdzono brak zapewnienia identyfikowalności surowców (ryb mrożonych, pieczywa głęboko mrożonego) stosowanych do produkcji potraw poprzez brak przechowywania etykiet umożliwiających pełną identyfikowalność środków spożywczych oraz dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców tych środków spożywczych.

W 3 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego nieprawidłowości polegały na braku przekazywania lub nierzetelnym przekazywaniu konsumentom obowiązkowych informacji na temat produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych (potraw/dań oraz ich elementów składowych), tj. braku wyszczególnienia wszystkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w wyrobach gotowych. Ponadto w 1 zakładzie stwierdzono brak przechowywania etykiet/opakowań środków spożywczych (pietruszki suszonej, przetworu mięsnego) używanych do produkcji potraw.

W wytwórni lodów z kawiarnią stwierdzono brak przekazywania klientom zakładu, w sposób bezpośrednio dostępny, obowiązkowych informacji na temat żywności (wyrobów ciastkarskich wprowadzanych do obrotu w zakładzie) dotyczących wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy przygotowaniu lub wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produktach gotowych.

W zakładach produkcyjnych, kontrolowanych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, oceniano znakowanie losowo wybranych środków spożywczych, tj. zgodność informacji znajdujących się na etykietach środków spożywczych/wyrobów gotowych oraz dokumentacji

towarzyszącej m.in. z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10 WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

Nieprawidłowości w zakresie znakowania środków spożywczych stwierdzono w jednym zakładzie produkcyjnym (piekarni). Stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu środka spożywczego pn. „Chleb słonecznikowy” polegające na:

- braku wyszczególnienia w wykazie składników wszystkich składników użytych przy wytworzeniu i nadal obecnych w produkcie gotowym, tj. ekstraktu siodu jęczmiennego,
- zastosowaniu w informacji o wartości odżywczej nieprawidłowego sformułowania w odniesieniu do tłuszczów, tj. określenia „w tym nasycone”, zamiast „w tym kwasy nasycone” lub „w tym kwasy tłuszczowe nasycone”,
- podaniu błędnych danych dotyczących nazwy (firmy) podmiotu działającego na rynku spożywczym, produkującego i wprowadzającego do obrotu oceniany środek spożywczy,
- braku podkreślenia (w wykazie składników) wszelkich składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników

Ponadto w ww. zakładzie stwierdzono brak przechowywania etykiet umożliwiających pełną identyfikację używanych do produkcji surowców sypkich (np. ziaren sezamu, maku), przechowywanych w pomieszczeniu magazynu surowców (przesypywanych z oryginalnych opakowań producentów do zamykanych pojemników przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

W przedmiotowych sprawach PPIS w Świdnicy, zgodnie z posiadanymi kompetencjami wszczął postępowania administracyjne. W części zakładów usunięto nieprawidłowości przed wydaniem decyzji nakazującej w związku z powyższym postępowanie zostało umorzone, w pozostałych przypadkach wydano decyzje nakazujące zapewnienie prawidłowego znakowania środków spożywczych. W części zakładów wyegzekwowano usunięcie nieprawidłowości, a w pozostałych zakładach termin wykonania obowiązków przypada na 2022 r.

Również w trakcie kontroli sanitarnych zakładów żywnościowo-żywnościowych oceniano pod względem znakowania produkty/surowce, które potencjalnie mogłyby zawierać, składać się z lub być wyprodukowane z GMO - nie stwierdzono nieprawidłowości w ww. zakresie. Oceniane środki spożywcze na etykietach miały umieszczone informacje o braku obecności/zawartości GMO lub nie miały zamieszczonych takich informacji. Ogółem w przedmiotowym zakresie oceniono 20 środków spożywczych.

W 2021 r., w zakładach obrotu żywnością, oceniano znakowanie suplementów diety. Ponadto sprawdzano prawidłowość prezentacji i reklamy ww. środków spożywczych na stronach internetowych. W wypadku stwierdzenia nieprawidłowości przekazywano według właściwości miejscowej i rzeczowej sprawy nieprawidłowego znakowania, w tym prezentacji i reklamy, do właściwych terenowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych (pod nadzorem których znajdują się dystrybutorzy/importerzy kwestionowanych środków spożywczych). Szczegółowe informacje z prowadzonego w 2021 r. nadzoru nad środkami spożywczymi dla określonych grup, żywnością wzbogacaną i suplementami diety przekazywano w miesięcznych sprawozdaniach oraz w kwartalnych sprawozdaniach (z kontroli ofert internetowych) do DPWIS we Wrocławiu, jak również zamieszczono w części niniejszego opracowania pt. „Nadzór nad produkcją i obrotem środkami spożywczymi dla określonych grup, suplementami diety oraz żywnością wzbogacaną”.

W analizowanym roku oceniono znakowanie 170 próbek środków spożywczych pobranych do badań laboratoryjnych oraz oceny znakowania w ramach urzędowej kontroli i monitoringu. Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzono w przypadku 8 próbek (w tym 7 próbek środków



spożywczych, 1 próbki substancji dodatkowej).

Dwa środki spożywcze nieprawidłowo znakowane zostały wyprodukowane w zakładach produkcyjnych prowadzących działalność na terenie powiatu świdnickiego. Względem jednego producenta wszczęto w 2021 r. postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie znakowania produktu, jak również poniesienia kosztów poboru próbki do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzonej oceny prawidłowości znakowania. W drodze decyzji administracyjnej organ nakazał stronie zapewnić prawidłowe znakowanie środka spożywczego. W toku prowadzonego postępowania administracyjnego strona wykonała obowiązki wynikające z ww. decyzji administracyjnej, tzn. zapewniła prawidłowe znakowanie produktu. Względem drugiego podmiotu w styczniu 2022 r. wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie znakowania produktu, jak również poniesienia kosztów poboru próbki do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzonej oceny prawidłowości znakowania – sprawa będzie kontynuowana w 2022 r.

Wobec producentów / dystrybutorów nieprawidłowo oznakowanych środków spożywczych / substancji dodatkowej (prowadzących działalność gospodarczą na terenie objętym nadzorem przez inne organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej) wszczęto postępowania administracyjne w sprawie poniesienia kosztów poboru próbek do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzonej oceny prawidłowości znakowania. Ponadto przekazywano przedmiotowe sprawy według właściwości miejscowej i rzeczowej do właściwych terenowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych na terenie których prowadzą działalność podmioty wprowadzające do obrotu kwestionowane środki spożywcze.

### **Ocena działań w systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt (RASFF)**

W 2021 r., w ramach systemu RASFF (na podstawie otrzymanych powiadomień alarmowych i powiadomień informacyjnych) podejmowano natychmiastowe działania.

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

W analizowanym roku podjęto działania dotyczące:

- **stwierdzenia cannabinolu (CBD) i  $\Delta 9$  - tetrahydrocannabinolu (THC)** w suplemencie diety pn. „Olejek CBD, 250 g, Best Hemp Extract 5%, 5 ml”, wyprodukowanym w Polsce,
- **stwierdzenia niedozwolonego ekstraktu z konopi włóknistych oraz zawartości  $\Delta 9$  - tetrahydrocannabinolu ( $\Delta 9$  -THC)** na poziomie 0,9 g/kg; 1,2 g/kg; 1,5g/kg w produktach pn.: PREMIUM QUALITY HEMP OIL olejek konopny 10%, 5 ml i 10 ml oraz PREMIUM QUALITY HEMP OIL olejek konopny 5% CBD, 5 ml i 10 ml,
- **wykrycia glutenu na poziomie powyżej 20 mg/kg** w produkcie oznakowanym jako bezglutenowy pn. „Biovegan Schoko Herzen”, wyprodukowanym w Polsce,
- **wykrycia glutenu na poziomie powyżej 80 ppm** w produkcie bezglutenowym pn. „Cream of broccoli & spinach soup. Danie liofilizowane. Zupa-krem brokułowo-szpinakowy”, wyprodukowanym w Polsce,
- **wykrycia glutenu w ilości 30,3 ppm** w produkcie bezglutenowym pn. „Cream of broccoli & spinach soup with mozzarella and pumpkin seeds. Danie liofilizowane. Krem brokułowo-szpinakowy z mozzarellą i pestkami dyni. Zupa-krem brokułowo – szpinakowy”, wyprodukowanym w Polsce,
- **wykrycia glutenu w ilości 35,6 ppm** w produkcie bezglutenowym pn. „Chilli sin care”, wyprodukowanym w Polsce,
- **wykrycia niezadeklarowanego „składnika alergennego” – soi** w produkcie pn. „Mniem Kaszka kukurydziano-ryżowa z tapioką”,
- **nieprawidłowo oznakowanego informacją o substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji** produktu pn. „Long Chips-chipsy z puree ziemniaczanego o smaku sera i zielonej cebulki”,



- **stwierdzenia obecności Salmonella z grupy C:8 (C2-C3)** w produkcie pn. Acor Bazylia, który został użyty do produkcji przyprawy Bolinero,
- **stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu glikolu propylenowego (E1520)** w produktach marki Monster i Burn,
- **stwierdzenia obecności pleśni** w produktach pn.: „FLUDKORNSBURGERBOLLER” oraz „HOTDOG BROD”,
- **stwierdzenia obecności bakterii Salmonella Enteritidis:**
  - w próbkach kału pobranych w fermie drobiu na terenie kraju, w związku w czym wycofywano z obrotu handlowego jaja konsumenckie;
  - w 2 z 5 próbek skór z szyj kurczaka wyprodukowanych w zakładzie w Karczewie;
  - w 1 z próbek kurzu pobranych w fermie drobiu, w związku w czym wycofywano z obrotu handlowego jaja konsumenckie;
  - w próbkach środowiskowych pobranych w zakładzie prowadzącym działalność na terenie Polski (fermie drobiu), w związku z czym wycofywano z obrotu handlowego jaja konsumenckie;
  - w próbkach mięsa drobiowego (kurczak sielski kasy A z szyją bez podrobów wyprodukowanym w Polsce),
- **stwierdzenia obecności bakterii Salmonella Spp.** na skorupkach jaj, wyprodukowanych w Polsce, w związku w czym wycofywano z obrotu handlowego jaja konsumenckie,
- **stwierdzenia obecności fragmentów szkła** w produkcie pn. „Napój alkoholowy Seagram's Gin 0,7 litra” oraz w pesto ekologicznym pn. „Organic Pesto siciliano marki La Bio Idea”,
- **stwierdzenia obecności w sprzedaży produktów** pn.: „ESPERTO Margaryna Puff Pastry” oraz „Sękacz kakaowy EUROBRAND”, do produkcji których został użyty olej palmowy rafinowany zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie estrów 3-MCPD na poziomie  $5138 \pm 1028 \mu\text{g/kg}$ , wyprodukowany w Niemczech,
- **stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych** w produkcie pn. „T-nylon spaghetti scoop”,
- **stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorotalonilu** ( $0,49 \pm 0,25 \text{ mg/kg}$ ) w produkcie pn. „Bazylia Edal”, pochodzącym z Egiptu,
- **stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu propamokarbu** (suma propamokarbu i jego soli wyrażona jako propamokarb) na poziomie ( $0,072 \pm 0,036 \text{ mg/kg}$ ) w produkcie pn. „Truskawka Ekstra Egipt 10 kg Mrożona” oraz pestycydów: **dimetoalu** ( $0,023 \pm 0,012 \text{ mg/kg}$ ) i **metamidofosu** ( $0,029 \pm 0,015 \text{ mg/kg}$ ) w produkcie pn. „Truskawka mrożona klasa extra” (wyprodukowanym w Egipcie),
- **stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: chlorotalonilu** ( $0,057 \pm 0,029 \text{ mg/kg}$ ) oraz **propargitu** ( $0,058 \pm 0,029 \text{ mg/kg}$ ) w produkcie pn. „Truskawka mrożona klasa ekstra”,
- **stwierdzenia przekroczenia najwyższego poziomu pozostałości pestycydu-glifosatu** ( $0,98 \pm 0,49 \text{ mg/kg}$ ) w produkcie pn. „Mąka jagłana”, wyprodukowanym w Polsce,
- **stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu - linuron** w produktach: pn. „Pietruszka (korzeń)” oraz „Seler naciowy” wyprodukowanych w Polsce,
- **stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu - chlorpiryfosu metylowego** ( $0,053 \pm 0,027 \text{ mg/kg}$ ) w produkcie pn. „Grejpfrut odmiana Rio Red”, wyprodukowanym w Turcji,
- **stwierdzenia obecności bakterii Salmonella z grupy 0:9 (D1)** w 1 z 5 próbek produktu pn. „Ćwiartka tylna z kurczaka w marynacie o smaku paprykowo-czosnkowym”, wyprodukowanego w Polsce,
- **stwierdzenia Clostridium redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami) w ilości 1 jtk/50 ml wody** w 1 z 5 próbek produktu pn. „Mama i ja, woda źródłana, niegazowana”, wyprodukowanego w Polsce,
- **stwierdzenia aflatoksyny B1 na poziomie  $43,68 \pm 8,74$  oraz sumy AFLATOKSYN (B1+B2+G1+G2) na poziomie  $47,41 \pm 9,49 \mu\text{g/kg}$**  w produkcie pn. „Bakalie z Całego Świata, Orzechy Pistacjowe”, wyprodukowanym w Iranie,

- **stwierdzenia niezgodnych z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011, str. 1, z późn. zm.),** ze względu na obecność w składzie włókna bambusowego niewymienionego w załączniku I do ww. rozporządzenia, wyrobu pn. „Kubek z melaminy z nadrukiem”, wyprodukowanego w Chinach oraz wyrobów pn.: „MIX artykułów z włókna bambusowego (talerz, miska)” i „Organic Miska okrągła z włókna bambusowego o śr. 24,5 cm.”,
- **wycofania ze sprzedaży internetowej** produktu BAMBUSGESCHIRR KINDERGESCHIRR KINDERSET BABYSET 5 TEILE ÄFFCHEN (Zestaw Naczyń Bambusowych) BOCIOLAND, ze względu na obecność w składzie włókna bambusowego niewymienionego w załączniku I do rozporządzenia Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011, str. 1, z późn. zm.),
- **stwierdzenia tlenu etylenu** w mączce chleba świętojańskiego (E410) użytej do produkcji:
  1. mieszanek przyprawowo-funkcyjnych;
  2. produktu pn. „Szprot w sosie pomidorowym 170g, King Oskar”,
  3. produktu pn. „Super Vanilia - Krem Budyniowy 25kg”,
- **stwierdzenia tlenu etylenu** w substancji dodatkowej *Lygomme* firmy *Cargill* użytej do produkcji:
  1. lodów przez polski podmiot;
  2. serków o różnych smakach polski podmiot,
  3. suplementu diety pn.: „Dr. Rath Phytobiologicals TM”,
  4. suplementów diety wyprodukowanych przez polski podmiot,
- **wykrycia tlenu etylenu** na poziomie 16 mg/kg w produkcie pn. „ALLNUTRITION GOOD TRIP” (60 kapsułek) oraz na poziomie 3,4 mg/kg w produkcie pn. „ALLNUTRITION REDOX EXTREME” (90 kapsułek), a także w suplementach diety pn. „PLUSSSZ 100% Multiwitamina+minerały Tabletki musujące tuba 20 tabletek x 4,3 g” oraz „Calcium z Witaminą C o smaku cytrynowym tabletki musujące tuba 20 tabletek x 4,0 g”, do produkcji których użyto węglanu wapnia (o różnych nazwach i numerach partii, wyprodukowanego w Niemczech),
- **stwierdzenia tlenu etylenu (wyrażonego jako suma 2-chloroetanolu i tlenu etylenu)** w produkcie PressCAL®MD92.5 Granulat, który został w całości przeznaczony do produkcji suplementów diety, wyprodukowanych w Polsce,
- **wykorzystania surowca zanieczyszczonego tlenkiem etylenu (ETO)** pn. „Garcinia Cambogia ekstrakt powder” do produkcji suplementów diety pn.: „Moja Figura-Ograniczenie Łaknienia”, „Redox hardcore”, „Ostrowit Appetite control 60 kapsułek”, „Innovit, Witamina D” oraz „Activlab Machine Man Burner” 120 kapsułek,
- **przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości tlenu etylenu w gumie guar** użytej do produkcji kremów i napojów roślinnych marki Isola BOP, wyprodukowanych we Włoszech,
- **przekroczenia tlenu etylenu w ekologicznej sproszkowanej gumie guar** pochodzącej z Indii, użytej do produkcji lodów Fruit Peak oraz Fruit Wave marki Ice Cream Factory-EAU Yeah,
- **stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA)** z wyrobów wykonanych z tworzywa sztucznego, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pn.: „Chochla Florina”, „Chefaid bakspatel”, „Łyżka do serwowania ONYX”, a także z produktu pn. „Nylon bakspatel 33 cm (nylon spatula) Redstone”, wyprodukowanych w Chinach,
- **wykrycia substancji konserwujących-kwasu sorbowego (976 mg/kg) i kwasu benzoowego (977 mg/kg)** w próbce produktu pn. „Big Jeff Steak Sauce-Spicy tomato sauce” (których obecności nie wskazano w oznakowaniu),
- **stwierdzenia w sprzedaży suplementu diety zawierającego niedozwoloną formę magnezu - L-treonian magnezu** pn. „7Nutrition Magnesium L-Threonate” - 120 vege kapsułek, wyprodukowanego w Polsce,
- **stwierdzenia obecności bakterii *Listeria monocytogenes*** w 25 g w 1 z 5 próbek produktu pn.

„Metka cebulowa”, wyprodukowanego w Polsce,

- **stwierdzenia 2-chloroetanolu** w ekologicznej kurkumie w proszku, użytej do produkcji ekologicznego makaronu z kurkumą i pieprzem [Pasta alla Curcuma e Pepe BIO 250 g in diversi formati (gnocco sardo, fusilli, penne), wyprodukowanego we Włoszech] oraz w węglanie wapnia Calcipur DC 90S, użytym do produkcji suplementów diety.

W 2021 r. w związku z otrzymanymi powiadomieniami, dotyczącymi ww. produktów, w ramach systemu RASFF przeprowadzono **18** urzędowych kontroli w **16** zakładach znajdujących się pod nadzorem PPIS w Świdnicy, tj.: **11** w sklepach spożywczych (w tym 1 w supermarkecie), **1** w hurtowni, **2** w kioskach spożywczych, **4** na stoiskach spożywczych (w sklepach sieci ACTION, Smyk).

Ponadto na terenie objętym nadzorem (w związku z ogłoszeniem na terytorium Polski stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2) stosowane były również kontrole urzędowe, za pośrednictwem dostępnych środków porozumiewania się na odległość.

Ww. czynności kontrolne dotyczyły ustalania obecności w obrocie handlowym/na stanach magazynowych w nadzorowanych zakładach żywności oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością będących przedmiotami powiadomień w ramach systemu RASFF. Zobowiązane strony przesyłały drogą elektroniczną (e-mailem) informacje dotyczące wycofywania z obrotu niebezpiecznej żywności i/lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ujętych w systemie RASFF. Stan faktyczny ustalano również w wyniku przeprowadzonych rozmów telefonicznych, udokumentowanych każdorazowo adnotacjami służbowymi.

O wynikach podejmowanych działań każdorazowo informowano DPWIS we Wrocławiu.

W analizowanym roku w ramach funkcjonowania systemu RASFF nie pobierano prób do badań laboratoryjnych. Nie opracowywano powiadomienia alarmowego ani informacyjnego, w związku z powyższym przeprowadzano wstępnej charakterystyki ryzyka.

### **Ocena działań w systemie RAPEX**

W 2021 r. działania w systemie RAPEX podejmowano w związku z pismami DPWIS we Wrocławiu i PPIS w Trzebnicy dotyczącymi notyfikacji umieszczonej w przedmiotowym systemie (przekazanej przez Głównego Inspektora Sanitarnego), tj. nr A12/00281/21, dotyczącej pasty do zębów pn. Red Paste for Teeth and Gums marki Dabur, o numerach partii: BSL 2554, BSL 2555 oraz BSL 2587. Przedmiotowa pasta do zębów została zakwestionowana z uwagi na przekroczenie limitów mikrobiologicznych dla kosmetyków wg PN-EN ISO 17516:2014-11.

W wyniku 2 kontroli sanitarnych przeprowadzonych przez przedstawiciela PPIS w Świdnicy w sklepie drogowym umieszczonym na liście dystrybucyjnej dostawcy, podczas jednej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanego produktu, w związku z czym nie podjęto procesu wycofania go z obrotu. Przedsiębiorca został poinformowany drogą mailową przez dostawcę o konieczności wycofania ze sprzedaży kwestionowanego produktu kosmetycznego. Natomiast w wyniku drugiej kontroli sanitarnej przeprowadzonej w tym samym obiekcie stwierdzono w sprzedaży kwestionowany produkt, który wycofano z obrotu, zabezpieczono i zwrócono do dostawcy.

Ponadto w analizowanym roku, w związku z ww. notyfikacją umieszczoną w systemie RAPEX, podjęto działania służbowe w 1 obiekcie (sklepie drogowym) nienadzorowanym przez PPIS w Świdnicy (nie wpisanym do rejestru zakładów prowadzonego przez organ), w wyniku których nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanego produktu kosmetycznego w związku z czym nie podjęto procesu wycofania go z obrotu.

O wynikach podejmowanych działań każdorazowo informowano DPWIS we Wrocławiu.

**Współpraca Sekcji BŻ z jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi i środkami masowego przekazu.**

## **I. Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną**

Współpraca pomiędzy PPIS w Świdnicy, a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świdnicy w ramach „Porozumienia ramowego z dnia 18 grudnia 2018 r.” zawartego (na szczeblu powiatowym) pomiędzy ww. organami kontroli (w oparciu o „Porozumienie ramowe z dnia 16 października 2018 r. zawarte pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnych i Głównym Lekarzem Weterynarii o współpracy i współdziałaniu organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej”) w 2021 r. przebiegała bez zastrzeżeń. Ustalenia zawarte w porozumieniu były realizowane na bieżąco. Każdorazowo przekazywano PLW w Świdnicy informacje dot. zakładów działających na terenie powiatu świdnickiego (będących pod nadzorem ww. organu), w tym w zakresie ustalenia w prowadzonym postępowaniu epidemiologicznym przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy przypadków COVID-19 u osób, które pracują w zakładach produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego.

Do organów Inspekcji Weterynaryjnej (w tym PLW w Świdnicy) przekazywano każdorazowo informacje dot. niewłaściwej jakości produktów pochodzenia zwierzęcego (w tym powiadomienia w ramach systemu RASFF), których dystrybutorami były podmioty działające na rynku spożywczym, wykonujące działalność w zakładach objętych nadzorem przez ww. organy.

W 2021 r. nie przeprowadzono wspólnych kontroli sanitarnych (w zakładach objętych nadzorem przez PPIS w Świdnicy) z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Świdnicy.

## **II. Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną**

W 2021 r. przeprowadzono urzędową kontrolę żywności w jednej z aptek wytypowanej do wspólnej kontroli w ramach Porozumienia z dnia 09.09.2008 r. o współpracy organów Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W drugiej z wytypowanych aptek nie przeprowadzono wspólnej kontroli w ramach ww. porozumienia z uwagi na jej likwidację – PPIS w Świdnicy w drodze decyzji administracyjnej wykreślił tę aptekę z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

## **III. Współpraca ze środkami masowego przekazu**

W analizowanym roku, wzorem lat ubiegłych, PPIS w Świdnicy, informował o stanie bezpieczeństwa powiatu świdnickiego, w tym o prowadzonym w 2020 r. przez pracowników Sekcji BŻ nadzorce sanitarno – higienicznego w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia (tj. za pośrednictwem transmisji on-line podczas Sesji Rady Powiatu w Świdnicy).

## **IV. Współpraca z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

W 2021 r. PPIS w Świdnicy przekazał do wykorzystania służbowego, zgodnie z posiadanymi kompetencjami, do Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych w Warszawie, sprawę nieprawidłowo oznakowanego środka spożywczego pobranego, zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS na 2021 r.”, do badań laboratoryjnych (w kierunku parametrów mikrobiologicznych tj.: obecności Salmonella spp., liczby Listeria monocytogenes) oraz oceny prawidłowości znakowania, z uwagi na:

- wprowadzanie konsumenta w błąd co do składu ocenianego środka spożywczego poprzez zamieszczenie na etykiecie grafiki świeżych warzyw, tj. pomidorów. Z informacji zawartych na etykiecie, zarówno w nazwie produktu jak i w wykazie składników, wynika, że do jego produkcji użyto suszonych pomidorów, a nie świeżych. Wizerunek świeżych pomidorów może sugerować, że w ww. produkcie znajduje się ww. warzywo (w postaci świeżej), a zatem wprowadza konsumentów w błąd oraz powoduje, że informacje na temat produktu są niejednoznaczne i mogą dezorientować konsumenta. Powyższe stanowi

naruszenie art. 6, art. 7 ust. 1 lit. a), lit. d) i ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011.

## **V. Współpraca z Policją**

W 2021 r., w związku z ogłoszonym w Polsce stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, przeprowadzano wspólne wizytacje w zakładach żywnościowo-żywnościowych oraz działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w tym przy współudziale funkcjonariuszy policji powiatu świdnickiego). Ponadto w IV kwartale 2021 r. pracownicy Sekcji BŻ przeprowadzili wzmożone kontrole sanitarne w 40 obiektach żywnościowo-żywnościowych, zlokalizowanych na terenie powiatu dzierzoniowskiego w ramach tzw. „kontroli krzyżowych” (przy współudziale funkcjonariuszy publicznych – przedstawiciele Komendy Powiatowej Policji w Dzierżoniowie), podczas których sprawdzano przestrzeganie obowiązujących wytycznych epidemiologicznych oraz przepisów prawa, wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem w Polsce stanu epidemii, wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. Natomiast przedstawiciele PPIS w Dzierżoniowie w ramach ww. „kontroli krzyżowych” (w tym przy współudziale funkcjonariuszy policji powiatu świdnickiego), skontrolowali 42 zakłady zlokalizowane na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Świdnicy.

Ponadto, w związku z otrzymanym pismem ww. organu (Komisariatu Policji w Żarowie) w sprawie ruchomego zakładu małej gastronomii typu Food-Truck, zlokalizowanego w Żarowie, w przedmiocie braku posiadania przez właściciela ww. obiektu dokumentacji wydanej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym potwierdzającej spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakresie przygotowywania i wprowadzania do obrotu żywności, przedstawiciele PPIS w Świdnicy przeprowadzili 3 wizytacje w miejscu stacjonowania ww. zakładu i nie stwierdzili prowadzenia w nim działalności w zakresie przygotowywania i wprowadzania do obrotu żywności z uwagi na jego zamknięcie. Mając na względzie ochronę zdrowia ludzi w 2022 r. będą podejmowane kolejne próby przeprowadzenia kontroli sanitarnej w ww. zakładzie.

## **VI. Współpraca z Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Świdnicy**

W 2021 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w jednym z zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w związku z otrzymaniem przez organ wniosku MOPS w Świdnicy dot. nieprzestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych, tj. obecności w ww. zakładzie środków spożywczych (przetworów mlecznych) po upływie terminów przydatności do spożycia. W wyniku podjętych działań kontrolnych w zakresie spełnienia i przestrzegania w zakładzie wymagań sanitarno-higienicznych stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, co zostało szczegółowo opisane w części niniejszego sprawozdania dotyczącej „Stanu sanitarnego zakładów żywienia zbiorowego – Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego”.

## **VII. Współpraca z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Państwową Inspekcją Ochrony Środowiska**

Zgodnie z „Planem działania na 2021 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” realizowanym w ramach „Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” w analizowanym roku przeprowadzono 5 wspólnych kontroli, w tym jedną z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Środowiska we Wrocławiu (Delegatura w Wałbrzychu) oraz cztery z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa (Oddział Świdnica). Podczas wspólnych kontroli przeprowadzonych przez przedstawicieli PPIS w Świdnicy oraz Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa (Oddział Świdnica), pracownicy organy pobrali 7 próbek płodów rolnych do badań laboratoryjnych w tym:

- 1 próbkę szpinaku, do badań paramentów fizykochemicznych – w kierunku oznaczenia zawartości azotanów,
- 1 próbkę owoców miękkich (truskawek), do badań paramentów fizykochemicznych – w kierunku oznaczenia zawartości pestycydów,
- 5 próbek owoców miękkich (porzeczek), do badań paramentów mikrobiologicznych – w kierunku: obecności Salmonella spp., liczby Listeria monocytogenes, liczby Escherichia coli).

Nie stwierdzono nieprawidłowości pod względem zbadanych parametrów.

Ponadto PPIS w Świdnicy przekazał do wykorzystania służbowego, zgodnie z posiadanymi kompetencjami, do Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa (Oddział Świdnica), anonimowe zgłoszenie, dotyczące nawożenia pola uprawnego szlamem ze ścieków, pochodzących prawdopodobnie z oczyszczalni w miejscowości Siecieborzyce.

*Opracował:*

*Beata Kryjak, kierownik Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia, tel. 74-852-20-91/92 wew. 27*

### III. HIGIENA PRACY

#### Ocena środowiska pracy

Sekcja Higieny Pracy w 2021 roku posiadała pod nadzorem 901 zakładów pracy, w których zatrudnionych było ogółem 26373 pracowników, z tego **2 126 osób (8,29%)** zatrudnionych było w warunkach występowania przekroczeń dopuszczalnych norm czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy.

Działalność nadzorowa	2018	2019	2020	2021
Liczba zakładów	877	911	879	901
Liczba zatrudnionych pracowników	24694	25473	25616	26373
Liczba skontrolowanych zakładów	184	210	111	146
Liczba przeprowadzonych kontroli w zakładach pracy	210	242	118	175
Liczba wydanych decyzji	52	77	40	36

Tabela nr 1. Porównanie działalności nadzorczej w zakresie higieny pracy w latach 2018-2021.

Na terenie powiatu świdnickiego w 2021 roku skontrolowano 146 zakładów pracy, w których przeprowadzono 175 kontroli sanitarnych. Zakres kontroli obejmował:

- ocenę zagrożeń zawodowych występujących w środowisku pracy,
- dokonywanie szczegółowej analizy wyników badań środowiskowych na stanowiskach pracy z uwzględnieniem występowania przekroczeń obowiązujących norm i chorób zawodowych,
- nadzór nad obowiązkiem zapewnienia przez pracodawców opieki profilaktycznej nad pracownikami,
- nadzór warunków pracy i oceny narażenia zawodowego, pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych,

- sprawdzenie warunków pracy w obiektach wprowadzających do obrotu i stosujących w działalności zawodowej niebezpieczne substancje/mieszanki chemiczne stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzkiego,
- podejmowanie działań w zakresie zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych.

Dodatkowo w 2021 roku Sekcja Higieny Pracy w zakładach pracy przeprowadzała wizytacje dotyczące przestrzegania przez pracodawców zaleceń dotyczących zagrożenia epidemicznego koronawirusem SARS-CoV-2 wywołującego COVID-19.

Do najczęściej stwierdzanych podczas kontroli uchybień należały:

- brak oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą na określonych stanowiskach pracy w tym w zakresie narażenia pracowników na czynniki biologiczne i rakotwórcze,
- brak aktualnych wyników pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy,
- brak aktualnych zaświadczeń lekarskich u pracowników stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na zajmowanym stanowisku pracy,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowiskach pracy,
- brak spisu niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych,
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń higieniczno-sanitarnych brudne, zagrzybione ściany i sufity, ubytki w podłogach, odpadający tynk,
- niewystarczająca ilość kabin natryskowych,
- niezachowana odległość pomiędzy dwoma rzędami szaf odzieżowych w szatni,
- brak miejsc siedzących w szatni,
- brudne ściany w pomieszczeniu szatni męskiej,
- niezachowana odległość pomiędzy dwoma rzędami szaf odzieżowych w szatni damskiej,
- nie przekazano właściwemu PWIS informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- niezgodne z obowiązującymi przepisami oznakowanie pojemników zawierających mieszaniny chemiczne,
- nieopracowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami kart charakterystyki wprowadzanych do

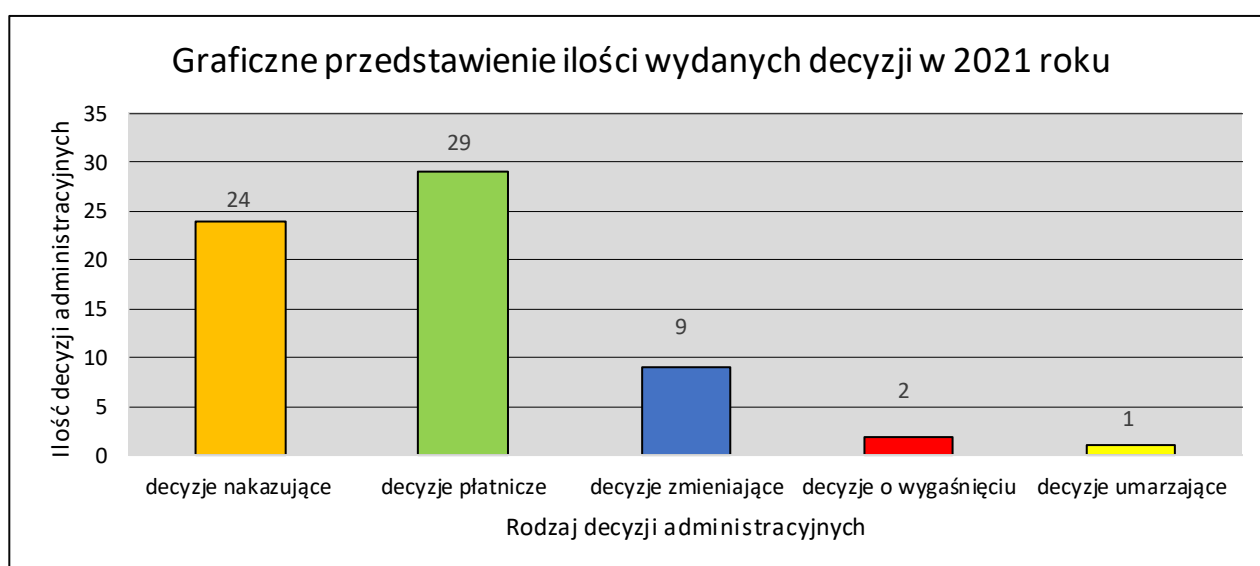
obrotu niebezpiecznych mieszanin chemicznych,

- brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia.

### Postępowanie administracyjne i egzekucyjne.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wydano ogółem decyzji: nakazujących – 24, umarzających postępowanie administracyjne – 1, zmieniających termin wykonania obowiązków – 9, o wygaśnięciu – 2, płatniczych - 29 na kwotę 9953,04 zł. Nie wydano decyzji unieruchamiających zakłady pracy, oddziały czy stanowiska pracy.

W omawianym okresie nie stwierdzono drastycznych zdarzeń zagrażających życiu lub zdrowiu pracowników, nie wydano decyzji dotyczących unieruchomień zakładu, oddziału, stanowiska.



Rysunek 1

W 2021 r. wydano 2 upomnienia dotyczące niewykonania przez strony w wyznaczonym terminie obowiązków nałożonych decyzją. Nakazy dotyczyły wykonania i przedłożenia aktualnych pomiarów stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna oraz obniżenia do norm dopuszczalnych stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna. Nakazy zostały wykonane .

W ślad za wydanym tytułem wykonawczym w 2019 roku wydano 6 postanowień o nałożeniu grzywny na łączną kwotę 23 000,00 zł. Cztery grzywny na łączną kwotę 8 000 zł. zostały przez stronę zapłacone. Wydane postanowienia dotyczyły jednego zakładu pracy. Obowiązek ujęty w tytule wykonawczym dotyczący zapewnienia pracownikom umywalni został wykonany co potwierdziła kontrola sprawdzająca. Strona zwróciła się do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdnicy z prośbą o zwrot wpłaconych grzywien z uwagi na wykonanie obowiązku. Sprawa w dniu 16.12.2021 r. została przekazana do DPWIS



we Wrocławiu o zajęcie stanowiska w przedmiocie wniosku właściciela zakładu o umorzenie w całości ściągniętych i zapłaconych grzywien w celu przymuszenia nałożonych postanowieniami. Ponadto strona pismem z dnia 16.12.2021 r. zwróciła się z prośbą o umorzenie dwóch nałożonych, a niewiszczonych grzywien w związku z wykonaniem obowiązku ujętego w decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdnicy. Dnia 11.01.2022 r. PPIS w Świdnicy wydał postanowienie w sprawie umorzenia grzywiny w celu przymuszenia.

W 2021 r. wydano dwa postanowienia dotyczące sprostowania omyłki pisarskiej, jedno postanowienie o wydłużeniu terminu załatwienia przedmiotowej sprawy oraz jedno postanowienie o umorzeniu postępowania egzekucyjnego w administracji.

W 2021 roku wydano dwie decyzje stwierdzające wygaśnięcie w części wykonania nałożonych obowiązków w decyzji.

W pierwszej decyzji wygaśnięcie dotyczyło obniżenia do norm dopuszczalnych stężenia pyłów organicznych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki-frakcja wdychalna na stanowisku pracy obsługa fermy drobiu. Uzasadnieniem wydania ww. decyzji było to, że firma wstrzymała produkcję w związku z planowaną modernizacją fermy.

W drugiej decyzji wygaśnięcie dotyczyło obniżenia do norm dopuszczalnych stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowisku pracy kliniarz. Uzasadnieniem wydania ww. decyzji była likwidacja stanowiska pracy kliniarza i rozwiązanie umowy o pracę z pracownikiem.

- W 2021 roku podczas wykonywanych czynności kontrolnych informowano pracodawców, że na stronie internetowej [www.bhpntak.pl](http://www.bhpntak.pl) znajdują się informacje na temat kampanii „Dobry przepis na bezpieczeństwo” koordynowanej przez Państwową Inspekcję Pracy. Natomiast na stronie internetowej CIOP oraz Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy <https://www.healthy-workplaces.eu/all-ages-splash-page/> znajdują się informacje na temat polskiej edycji kampanii „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy” pod hasłem „Dźwigaj z głową 2020-2022”.
- W kontrolowanych zakładach pracy zbierano informacje na temat przestrzegania zakazu palenia tytoniu i innych wyrobów tytoniowych w tym papierosów elektronicznych przez pracowników, przekazywano ulotki i plakaty na temat szkodliwości palenia papierosów.
- W związku z obowiązującym na terenie kraju stanu epidemii spowodowanym wirusem Sars-Cov-2 podczas kontroli podjęto działania informacyjno-edukacyjne poprzez informowanie pracodawców, że na stronie internetowej MZ i GIS znajdują się aktualne informacje i wytyczne dot. koronawirusa oraz przekazywano instrukcje prawidłowego mycia rąk opracowanej przez GIS.

#### **Chemikalia - wprowadzanie do obrotu i stosowanie w działalności gospodarczej**

W 2021 roku przeprowadzono w ramach nadzoru nad:

- substancjami chemicznymi i ich mieszaninami– 117 kontroli,

- produktami biobójczymi – 85 kontroli,
- substancjami, mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym –46 kontroli,
- detergentami –17 kontroli,
- czynnikami biologicznymi - 41 kontroli.

W 2021 r. przeprowadzono 117 kontroli w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym 27 kontroli w podmiotach odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu, 3 kontrole u importera substancji chemicznych i ich mieszanin oraz 86 kontroli w zakładach stosujących według ewidencji obiektów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w podmiotach wprowadzających do obrotu niebezpieczne substancje i niebezpieczne mieszaniny chemiczne w 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dot.: niezgodnej z obowiązującymi przepisami karty charakterystyki i opakowania niebezpiecznej mieszaniny chemicznej wprowadzanej do obrotu.

Na stwierdzone uchybienia została wydana decyzja administracyjna, nakazy zostały wykonane.

Ponadto w 2021 roku przeprowadzono 2 kontrole w stacjach paliw na terenie powiatu świdnickiego w zakresie posiadania koncesji, wpisu do rejestru oraz zgłoszenia do Prezesa URE infrastruktury paliw ciekłych. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 3 zakładach stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny chemiczne w zakładzie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnego spisu stosowanych niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych,
- brak kart charakterystyki niebezpiecznych mieszanin chemicznych stosowanych.

W związku z powyższym wydano 2 decyzje administracyjne z określonym terminem realizacji, w 1 decyzji nakazy zostały wykonane, co potwierdziła kontrola sprawdzająca, w jednej decyzji termin wykonania nie minął, w 1 przypadku zostało wszczęte postępowanie administracyjne.

W 2021 skontrolowano 7 zakładów pracy stosujących i 4 podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy narkotyków kategorii 2 i 3 nie stwierdzono uchybień.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy nie posiada na terenie objętym nadzorem Sekcji Higieny Pracy producentów środków powierzchniowo-czynnych i detergentów oraz podmiotów zajmujących się importem detergentów.

W 2021 roku przeprowadzono 19 kontroli w zakresie detergentów. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że detergenty oceniane pod kątem kart charakterystyki i oznakowania są zgodne z obowiązującymi przepisami. W związku z tym nie stwierdzono uchybień w tym zakresie oraz nie wydano decyzji administracyjnych.

W zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi w 2021 r. przeprowadzono 85 kontroli, w tym 18 kontroli w podmiotach odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych oraz 67 kontrole w zakładach stosujących produkty biobójcze.

W wyniku tych kontroli nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W 2021 roku skontrolowano 30 zakładów, łącznie przeprowadzono 46 kontroli w zakresie czynników rakotwórczych, w tym:

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

Prace rozbiórkowe prowadzone były na terenie działania PSSE w Świdnicy, natomiast firmy zajmujące się ww. pracami mają siedzibę poza terenem powiatu świdnickiego. Przy usuwaniu wyrobów zawierających azbest zatrudnionych było 17 pracowników.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 10 zakładach pracy stwierdzono następujące uchybienia:

- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- przekazania Dolnośląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi we Wrocławiu „Informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym”,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowisku pracy,
- brak wyników pomiarów stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowiskach pracy.

Na stwierdzone uchybienia zostało wydanych 12 decyzji administracyjnych z określonym terminem realizacji. Nakazy z siedmiu decyzji zostały wykonane. W pozostałych termin nie minął.

W 2021 r. przeprowadzono 41 kontroli w zakresie czynników biologicznych w 38 zakładach pracy.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w pięciu zakładach pracy stwierdzono uchybienia w zakresie czynników biologicznych.

Uchybienia dotyczyły braku oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą w zakresie czynników biologicznych na stanowiskach pracy, zaprowadzenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia oraz zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do 3 grupy zagrożenia.

W związku z powyższym wydano 3 decyzje administracyjne z określonym terminem realizacji. Nakazy z jednej decyzji zostały wykonane. W dwóch przypadkach termin realizacji decyzji nie minął. Natomiast w jednym przypadku nie wydano decyzji, wszczęto postępowanie

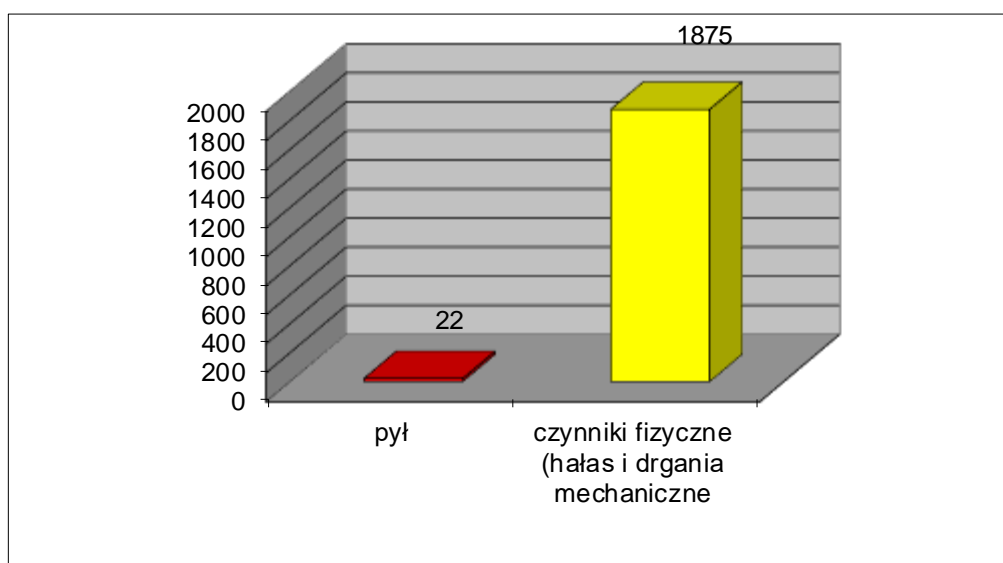
administracyjne. Ponadto w jednym zakładzie strona poinformowała o usunięciu uchybień, co potwierdziła kontrola sprawdzająca. Wszczęte postępowanie administracyjne w tym zakresie umorzono.

Wg ewidencji w PSSE w Świdnicy brak jest zakładów zajmujących się mikroorganizmami i organizmami genetycznie modyfikowanymi.

### Ocena narażenia zawodowego

Na podstawie dokonanej analizy posiadanej dokumentacji wyników badań środowiskowych i przeprowadzonych kontroli sanitarnych, charakterystyka zagrożeń zawodowych w zakładach pracy objętych nadzorem przedstawia się następująco:

- liczba zatrudnionych w 2021 roku na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono czynnik szkodliwy w stężeniach / natężeniach powyżej NDS<sup>1</sup>/NDN<sup>2</sup> ogółem 1878, w tym:  
pyły - 22,  
czynniki fizyczne (hałas i drgania mechaniczne) - 1875.



Rysunek 2

Z powyższego wykresu wynika, że w zakładach nadzorowanych dominują czynniki fizyczne: hałas, drgania mechaniczne.

W 2021 r. na terenie Wałbrzyskiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej "INVEST-PARK" Podstrefy Żarów skontrolowano 8 zakładów pracy, w których przeprowadzono 9 kontroli warunków pracy. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono uchybienia w 1 zakładzie pracy. Stwierdzono uchybienia tj.: w jadalni ubytki w wykładzinie podłogowej; w szatni męskiej przy kuźni ubytki w wykładzinie podłogowej; w szatni męskiej („brudnej”) brudne, ściany; w umywalni męskiej (przy kuźni) zawilgocona, z odpadającym tynkiem ściana działowa między

<sup>1</sup> NDS – Najwyższe Dopuszczalne Stężenie

<sup>2</sup> NDN - Najwyższe Dopuszczalne Natężenie

natryskami, a umywalkami. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wszczęto postępowanie administracyjne. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną z określonym terminem realizacji, nakazy zostały wykonane, co potwierdziła kontrola sprawdzająca.

Na terenie powiatu świdnickiego do zakładów będących w ewidencji Sekcji Higieny Pracy o podwyższonym poziomie ryzyka zawodowego należy zaliczyć 30 kamieniołomów i 116 zakładów zajmujących się obróbką kamienia. Wydobycie i przerób kamienia odbywa się za pomocą urządzeń stwarzających duże zagrożenie dla zatrudnionych pracowników: hałas, zapylenie, drgania o ogólnym działaniu na organizm człowieka, drgania działające na organizm człowieka przez kończyny górne. W celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy pracodawcy stosują rotację pracowników, wprowadzają nowe procesy technologiczne, skracają czas pracy oraz wdrażają programy działań technicznych i organizacyjnych mających na celu najskuteczniejsze zmniejszenie narażenia pracowników na hałas i drgania mechaniczne. Pracownicy zatrudnieni w narażeniu na czynniki szkodliwe zobowiązani są do stosowania środków ochrony indywidualnej takich jak maski p/pyłowe, ochronniki słuchu, okulary, rękawice antywibracyjne.

W 2021 roku skontrolowano 16 zakładów pracy należące do branży górniczej (kamieniołomy, zakłady kamieniarskie), w których przeprowadzono ogółem 23 kontrole. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono uchybienia w 8 zakładach pracy.

Stwierdzono uchybienia tj.:

- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowisku pracy,
- brak wyników pomiarów pyłów nieklasyfikowanych ze względu na toksyczność – frakcja wdychalna na stanowiskach pracy,
- brak wyników pomiarów stężenia krzemionki krystalicznej – kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna na stanowisku pracy,
- brak wyników pomiarów natężenia drgań o działaniu ogólnym na organizm człowieka na stanowisku pracy,
- brak wyników pomiarów natężenia hałasu,
- brak wyników pomiarów natężenia drgań mechanicznych działających na organizm człowieka przez kończyny górne na stanowisku pracy,
- brak oceny ryzyka zawodowego dla pracownika zatrudnionego na stanowisku pracy,
- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,

- w szatni zbyt mała szerokość przejść między dwoma rzędami szaf odzieżowych,
- nie przekazano właściwemu PWIS informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- brak miejsc siedzących w szatni,
- brudne, obdrapane, łuszczące się ściany w pomieszczeniach szatni, w pomieszczeniu umywalni, w pomieszczeniu kuchni dla pracowników.

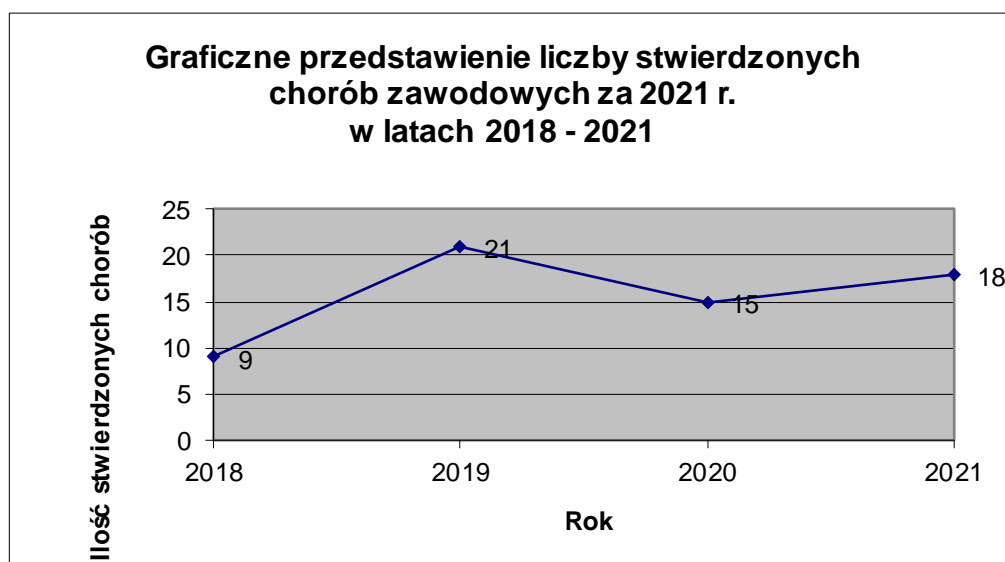
W związku ze stwierdzonymi uchybieniami w zakładach pracy wszczęto postępowanie administracyjne. W związku z powyższym wydano 10 decyzji administracyjnych z określonym terminem realizacji, nakazy zostały wykonane, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

### Choroby zawodowe

W 2021 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdnicy wpłynęło łącznie 14 podejrzeń chorób zawodowych. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających sporządzono 75 kart oceny narażenia zawodowego oraz wydano ogółem 22 decyzje w sprawach chorób zawodowych, w tym: 18 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej i 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

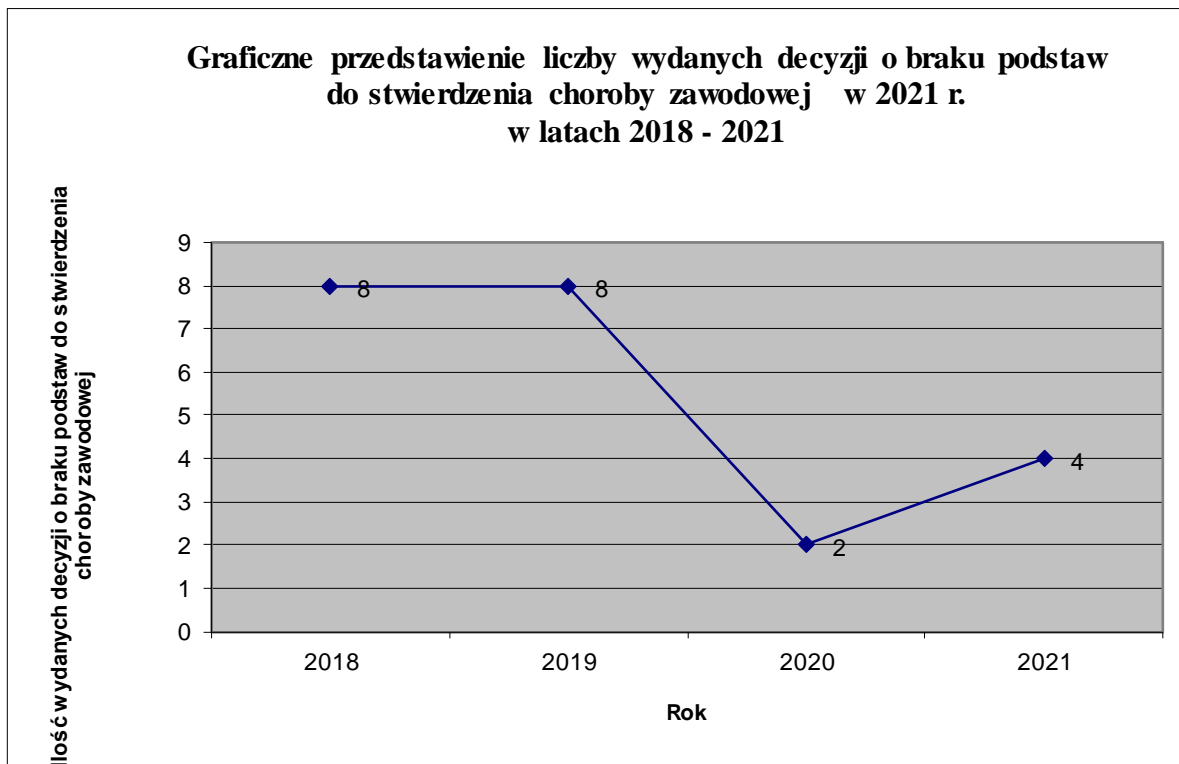
Wśród stwierdzonych chorób zawodowych dominowały:

- **poz. 3** – pylica płuc – 5 decyzji,
- **poz. 19** - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy- 6 decyzji,
- **poz. 20** - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy - 5 decyzji,
- **poz. 26** - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – COVID-19 – 2 decyzje.



Rysunek 3

Z powyższego wykresu wynika, że ilość stwierdzonych chorób zawodowych w 2021 roku zwiększyła się o 3 w stosunku do roku poprzedniego.



Rysunek 4

Z powyższego wykresu wynika, że ilość wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej w 2021 roku zwiększyła się o 2 w stosunku do roku poprzedniego.

- Najczęściej występujące choroby zawodowe to:
- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka – występujące u pracowników zatrudnionych w przemyśle,
- przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki – występujące u pracowników zatrudnionych w przemyśle,
- pylica płuc: pylica krzemowa - występujące u pracowników branży górniczej,
- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – Covid-19 – występujące u pracowników służby zdrowia.

W 2021 roku na podstawie art. 105 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 735, z późn. zm.) zostało wydanych 12 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie następujących chorób zawodowych:

1. pylica płuc - **poz. 3** – 3 decyzje,
2. zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych: postać ostra i podostra- **poz. 7** – 1 decyzja,
3. choroby skóry: alergiczne kontaktowe zapalenie skóry - **poz. 18** - 1 decyzja,
4. przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe

zapalenie okołostawowe barku prawego – **poz. 19-3** decyzje,

5. przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka - **poz.20** – 3 decyzje.

W omawianym okresie na podstawie art.113 § 1 i § 2, art. 123 §1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 735, z późn. zm.) wydano 1 postanowienie o sprostowaniu omyłki pisarskiej oraz na podstawie art. 123 w związku z art. 36 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego wydano jedno postanowienie o wyznaczeniu nowego terminu załatwienia sprawy.

W 2021 roku sporządzono ogółem 75 kart oceny narażenia zawodowego, w tym:

1. 55 kart oceny narażenia zawodowego dla DWOMP w Wałbrzychu,
2. 4 karty oceny narażenia zawodowego dla DWOMP we Wrocławiu,
3. 2 karty oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Bolesławcu,
4. 1 karta oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Chełmnie,
5. 1 karta oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Dębicy,
6. 1 karta oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Lublinie,
7. 8 kart oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Kłodzku,
8. 1 karta oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Myśliborzu,
9. 2 karty oceny narażenia zawodowego dla PSSE w Wałbrzychu.

W 2021 roku zostały wydane 4 zawiadomienia o braku przymiotu strony, które zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 735, z późn. zm. ) nie spełniały definicji strony dot. następujących chorób zawodowych :

- poz. 17 pkt 2 - nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi – 1 zawiadomienie,
- poz. 19 pkt 4 - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy – 2 zawiadomienia,
- poz. 20 pkt 1 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy – 1 zawiadomienie.

### **Środki zastępcze „dopalacze”**

W 2021 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy nie wpłynęły żadne sprawy w związku z ujawnieniem posiadania środków zastępczych wśród osób z powiatu świdnickiego..

W 2021 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy nie wpłynęły zgłoszenia podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi „dopalaczami”.



#### **IV. EPIDEMIOLOGIA**

W 2021 r. pod nadzorem PSSE w Świdnicy znajdował się 3 podmioty lecznicze z rodzajem działalności stacjonarnej i całodobowej:

- „MIKULICZ” Sp. z o. o. Szpital im. Jana Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej- Curie 3-7, w którym przeprowadzono 1 kontrolę.
- SPZOZ w Świdnicy . ul. Leśna 27-29 , 58-100 Świdnica :
  - Regionalny Szpital Specjalistyczny LATAWIEC, ul. Leśna 27-29 , 58-100 Świdnica, w którym przeprowadzono 1 kontrolę,
  - Szpital Reumatologiczno-Rehabilitacyjny im. dr Z. Walla w Żarowie, ul. Wojska polskiego 7, 58-130 Żarów, w którym przeprowadzono 1 kontrolę .
- MK MEDIC Dariusz Chruścik, Jacek Wiktorowski s.c. w Świdnicy, ul. Jodłowa 38 (szpital jednego dnia)- nie zaplanowano kontroli.

Stan techniczny i funkcjonalny skontrolowanych podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń.

#### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego obiektu**

W 2021 r. w „MIKULICZ” Sp. z o. o. Szpitalu im. Jana Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej-Curie 3-7 przeprowadzono 1 zaplanowaną kontrolę.

Szpital nie spełnia wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. poz. 739) w związku z powyższym prowadzone jest postępowanie administracyjne w celu dostosowania szpitala do wymogów w/w rozporządzenia.

#### **Zaopatrzenie w wodę**

„MIKULICZ” Sp. z o. o. Szpital im. Jana Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach korzysta z wody wodociągu Świebodzice – Dobromierz. Szpital posiada też zbiornik wody pitnej napełniany wodą z wodociągu publicznego w Świebodzicach.

Regionalny Szpital Specjalistyczny LATAWIEC w Świdnica pobiera wodę z własnej studni głębinowej zlokalizowanej na swoim terenie, woda jest uzdatniana w stacji uzdatniania wody należącej również do szpitala. Rezerwowym źródłem wody dla szpitala jest wodociąg publiczny w Świdnicy.

Szpital Reumatologiczno-Rehabilitacyjny im. dr Z. Walla w Żarowie korzysta z wody wodociągu publicznego w Żarowie.

### **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Szpitaly przekazują odpady do unieszkodliwiania na podstawie umów zawartych ze specjalistycznymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania. Odpady zbierane są do worków jednorazowego użycia. Worki jednorazowego użycia umieszczane są w sztywnych, plastikowych pojemnikach lub na stelażach. Worki na odpady wymieniane są na nowe po napełnieniu do 2/3 objętości lub przed upływem 72 godz. Od pierwszego wsadu, następnie są zamykane szczelnie i odpowiednio oznakowane. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane są do sztywnych, odpornych na uszkodzenia mechaniczne pojemników. Transport odpadów medycznych z miejsca powstania do wydzielonego miejsca przechowywania, odbywa się w specjalnych sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia, bądź w specjalnych wózkach. Wózki i pojemniki do transportu odpadów są dezynfekowane i myte po każdym użyciu wg instrukcji postępowania z odpadami. Personel zbierający odpady zabezpieczony jest w środki ochrony osobistej (fartuch, rękawice). Szpital posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi, a przy stanowiskach pracy znajdują się instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów.

### **Pranie bielizny**

Bielizna szpitalna ze szpitali prana jest przez wyspecjalizowane pralnie.

Bielizna brudna transportowana jest w workach foliowych samochodami w/w firm.

Bielizna czysta dla poszczególnych oddziałów szpitalnych jest pakowana w oddzielne w podwójne worki płócienne i foliowe, które są zamykane klipsami. Transport bielizny czystej odbywa się wózkami i samochodami w/w firmy.

Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonych zamykanych szafach lub w magazynach bielizny czystej. Magazyny takie znajdują się w oddziałach szpitalnych lub w innych pomieszczeniach szpitalnych.

**SZPITALA UZDROWISKA - nie dotyczy.**

**SANATORIA IPREWENTORIA - nie dotyczy.**

## **PRZYCHODNIE, OŚRODKI, PORADNIE, AMBULATORIA**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego**

W 2021 r. w pod nadzorem stacji znajdowało się 80 obiektów (przychodni, ośrodków, poradni, ambulatoriów), w których przeprowadzono 28 kontroli. W nadzorowanych 16 zakładach rehabilitacji leczniczej nie zaplanowano kontroli. Stan techniczny i funkcjonalny skontrolowanych podmiotów leczniczych nie budził zastrzeżeń.

### **Zaopatrzenie w wodę.**

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

### **Postępowanie z odpadami medycznymi**

Obiekty wytwarzają odpady medyczne zakaźne (część obiektów nie wytwarza odpadów zakaźnych). Odpady są segregowane w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych i umieszczone są w odpowiednich pojemnikach. Wydzielone są pomieszczenia lub miejsca do przechowywania odpadów medycznych do czasu ich odbioru przez wyspecjalizowane firmy.

Podmioty lecznicze posiadają procedury postępowania z odpadami medycznymi, a przy stanowiskach pracy znajdują się instrukcje dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów.

### **Pranie bielizny**

Bielizna brudna składowana jest w wydzielonym pomieszczeniu w zamykanym pojemniku wyłożonym jednorazowym workiem foliowym. Podmiot przed przekazaniem brudnej bielizny do prania, umieszcza bieliznę w podwójnych, foliowych workach. Transport bielizny brudnej i czystej odbywa się przy użyciu środków transportu należących do firm pralniczych. Bielizna czysta przechowywana jest w wyznaczonych do tego celu zamykanych szafkach.

W pozostałych podmiotach leczniczych stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Personel medyczny pierze odzież roboczą indywidualnie we własnym zakresie.

Nie przeprowadzono pozostałych zaplanowanych kontroli w przychodniach z powodu nasilającej się fali epidemii wywołanej wirusem SARS CoV-2.

## STACJE DIALIZ

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W roku sprawozdawczym w Świdnicy w stacji dializ przeprowadzono 1 kontrolę. Stan techniczny i funkcjonalny kontrolowanego podmiotu leczniczego nie budził zastrzeżeń.

### **Zaopatrzenie w wodę:**

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

### **Postępowanie z odpadami:**

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

### **Postępowanie z bielizną:**

W stacji dializ dla pacjentów stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Odzież robocza personelu prana jest w firmie pralniczej poza obiektem.

Brudna odzież robocza składowana jest w wydzielonym pomieszczeniu w zamykanych pojemnikach wyłożonych jednorazowymi workami foliowymi. Brudna odzież robocza przed przekazaniem do prania, umieszczana jest w podwójnych, foliowych workach. Transport odzieży brudnej i czystej odbywa się przy użyciu środków transportu należących do firmy pralniczej. Czysta odzież robocza przechowywana jest w wyznaczonych do tego celu zamykanych szafkach.

## **PRAKTYKI LEKARSKIE, PRAKTYKI PIELEŃNIAREK I POŁOŻNYCH**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W okresie sprawozdawczym z 235 praktyk lekarskich będących pod nadzorem tutejszej stacji zaplanowano 4 kontrole z czego przeprowadzono jedynie 2 kontroli. Powodem nie przeprowadzenia pozostałych kontroli było nasilenie zakażeń wirusa SARS CoV-2 w powiecie świdnickim.

W 7 praktykach pielęgniarek i położnych będących pod nadzorem stacji w 2021r. nie zaplanowano żadnej kontroli.

Stan techniczny i funkcjonalny praktyk lekarskich nie budził zastrzeżeń.

W jednej praktyce lekarskiej przeprowadzono ponadplanową kontrolę interwencyjną, podczas której stwierdzono zły stan sanitarno - higieniczny pomieszczeń. Na przedsiębiorcę nałożono mandatem w wysokości 500 zł.

### **Zaopatrzenie w wodę:**

Praktyki lekarskie i pielęgniarska zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych.

### **Postępowanie z odpadami medycznymi:**

Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. W gabinetach są opracowane procedury i instrukcje dotyczące postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne przechowywane są w wydzielonych miejscach wyposażonych w lodówki do przechowywania odpadów. Gabinety wytwarzające odpady medyczne, przekazują je do unieszkodliwienia za pośrednictwem firm specjalistycznych lub za pośrednictwem innych placówek służby zdrowia na podstawie zawartych umów.

### **Postępowanie z bielizną:**

W praktykach lekarskich stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Czysta bielizna jednorazowego użytku przechowywana jest w zamykanych szafkach.

Personel medyczny pierze odzież roboczą indywidualnie we własnym zakresie na bieżąco.

## **ZAKŁADY OPIEKUŃCZO-LECZNICZE I PIELEGNACYJNO – OPIEKUŃCZE**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli ZOL-li z powodu stanu epidemii.

## **HOSPICJA**

### **Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego:**

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli hospicjów z powodu stanu epidemii.

## **POGOTOWIE RATUNKOWE**

W obiektach należące do SPZOZ Powiatowego Pogotowia Ratunkowego w Świdnicy, ul. Leśna 31, które był zaplanowany do kontroli w 2021 r. z powodu narastającej fali epidemii COVID -19 kontroli nie przeprowadzono.

## **NADZÓR NAD REJESTRACJĄ CHOROÓB ZAKAŻNYCH**

PSSE w Świdnicy w roku sprawozdawczym dokonała rejestracji 10825 chorób zakaźnych. Poniższa tabela przedstawia zachorowania na wybrane jednostki chorobowe w powiecie świdnickim w latach 2014 – 2021.

**Tabela nr 1.**

**Zachorowania na wybrane jednostki chorobowe w powiecie świdnickim w latach 2013 – 2020.**

<b>Rok</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>
<b>wzw typu A</b>	0	0	0	3	3	4	0	0
<b>wzw typu B</b>	23	19	22	20	12	16	3	7
<b>wzw typu C</b>	43	40	30	45	36	29	8	9
<b>Legioneloza</b>	0	0	0	1	1	1	0	1
<b>Polio</b>	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Ostre wiotkie porażenie dziecięce u dzieci w wieku 0-14 lat</b>	0	0	0	1	0	0	1	1
<b>Odra</b>	0	0	0	0	0	1	0	0
<b>Świnka</b>	10	6	8	3	3	6	0	0
<b>Różyczka</b>	8	7	0	0	4	0	0	1
<b>Borelioza</b>	23	13	35	42	39	36	46	22
<b>Salmoneloza</b>	9	9	27	21	16	8	4	10
<b>Kiła</b>	2	2	3	2	3	2	2	3
<b>AIDS</b>	0	3	1	3	0	1	0	1
<b>HIV</b>	0	3	4	2	1	4	3	5
						23 - prątkująca 7- nieprątkująca	12 - prątkująca 1- nieprątkująca	10- prątkująca 3- nieprątkująca 1 - pozapłucna

<b>Gruźlica</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	2 - pozapłucna razem: 32	0 - pozapłucna razem: 13	razem: 14
<b>Zakażenia SARS CoV-2</b>	-	-	-	-	--	-	<b>3554</b>	<b>10138</b> w tym <b>1211</b> hospitalizacji

### **OGNISKA EPIDEMICZNE W SZPITALACH**

PSSE w Świdnicy nadzoruje w zakresie występowania ognisk epidemicznych 2 szpitale:

- Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej w Świdnicy, ul. Leśna 27-29, (2 obiekty szpitalne)
- MIKULICZ Sp. z o. o. Szpital im. J. Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej- Curie 3-7.

W 2021 r. w Szpitalu Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Świdnicy, wystąpiły 7 ogniska epidemiczne (5 wywołanych zakażeniami wirusem SARS CoV-2 oraz 2 wywołane *Klebsiellą pneumoniae* MBL NDM) .

W Szpitalu im. J. Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, ul. M. Skłodowskiej- Curie 3-7 zarejestrowano 3 ogniska epidemiczne wywołane wirusem SARS CoV-2. W roku sprawozdawczym działania tych dwóch szpitali były przede wszystkim ukierunkowane na zabezpieczenie i ochronę pacjentów i personelu szpitala przed skutkami epidemii. Ponadto w ww. szpitalach utworzono na czas epidemii oddziały lub wydzielone łóżka dla pacjentów chorych na COVID -19. Obecnie ten rodzaj oddziału funkcjonuje w Szpitalu im. J. Mikulicza Radeckiego w Świebodzicach, natomiast 10 łóżek dla pacjentów chorych na COVID -19 wydzielono w Regionalnym Szpitalu Specjalistycznym LATAWIEC w Świdnica .

Tabela 9 Działalność kontrolno-represyjna w roku 2021 - podmioty lecznicze

Nazwa obiektu	Liczba wg ewidencji	Liczba kontroli	Liczba obiektów ze złym stanem sanitarnym*	Decyzje podstawowe (merytoryczne)	Decyzje prolongujące	Decyzje płatnicze	Liczba mandatów	Kwota mandatów (zł)
Szpital	3	3	0	0	0	0	0	0
Szpital uzdrowiskowe	0	0	0	0	0	0	0	0
Sanatoria, prewentoria	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady opiekuńczo-lecznicze i pielęgnacyjno-opiekuńcze	2	0	0	0	0	0	0	0
Hospicja	2	0	0	0	0	0	0	0
Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria	80	29	0	0	0	0	0	0
Pogotowia ratunkowe	1	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady rehabilitacji leczniczej	16	0	0	0	0	0	0	0
Praktyki lekarskie	234	2	1	0	0	1	1	500



<b>Praktyki pielęgniarek położnych</b>	7	0	0	0	0	0	0	0
<b>Stacje dializ</b>	1	1	0	0	0	0	0	0
<b>SOR</b>	1	0	0	0	0	0	0	0
<b>Pralnie szpitalne</b>	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Inne pralnie</b>	0	0	0	0	0	0	0	0

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

*sporządziła: Halina Ulanowska-kierownik Sekcji Epidemiologii*

## V. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Działalność Higieny Dzieci i Młodzieży w 2021 r. koncentrowała się na bieżącym nadzorze sanitarnym placówek oświatowo – wychowawczych, w szczególności obejmującym:

- stan sanitarno - techniczny pomieszczeń nadzorowanych placówek,
- stan sanitarny otoczenia obiektów,
- stan techniczny sprzętu i wyposażenia oraz certyfikaty na posiadany sprzęt,
- stan sanitarno - techniczny pomieszczeń placówek szkolnych przed rozpoczęciem nowego roku szkolnego 2021/2022,
- stan sanitarno - techniczny pomieszczeń placówek wypoczynku zimowego i letniego.

W 2021 r. prowadzono nadzór nad zakładami nauczania i wychowania, placówkami opiekuńczo-wychowawczymi oraz placówkami wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży. W analizowanym okresie pod nadzorem było 186 placówek nauczania i wychowania oraz 71 placówek wypoczynku zimowego i letniego zgłoszonych do internetowej bazy wypoczynku MEN, w których przeprowadzono łącznie 150 kontroli sanitarnych. Przeprowadzono 43 kontrole w szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie, 32 kontrole w przedszkolach i innych formach wychowania przedszkolnego, 19 kontroli w żłobkach i klubach dziecięcych, 1 kontrolę w branżowej szkole I i II stopnia funkcjonującej samodzielnie. Skontrolowano 6 placówek funkcjonujących w zespołach w tym: 2 przedszkola, 2 szkoły podstawowe, 3 technika, 1 szkołę policealną i 2 internaty. Przeprowadzono również 2 kontrole w placówkach opiekuńczo-wychowawczych, po jednej kontroli w placówce wsparcia dziennego, w domu pomocy społecznej i w schronisku młodzieżowym oraz przeprowadzono 3 kontrole placówek wypoczynku zimowego i 40 kontroli placówek wypoczynku letniego.

W 2021 roku został zlikwidowany 1 żłobek publiczny a rozpoczęły swoją działalność dwa punkty przedszkolne i 1 żłobek gminny. W analizowanym okresie sprawozdawczym wydano 2 decyzje zmieniające termin wykonania nakazów. Podczas przeprowadzanych kontroli nie nałożono mandatów karnych w nadzorowanych placówkach

W związku z obowiązującym na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanem epidemii wszystkie czynności kontrolne z zakresu bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzane były w zwiększonym rygorze sanitarnym z zachowaniem wszelkich środków ostrożności. Podczas kontroli placówek nauczania i wychowania szczególną uwagę zwracano

na fakt posiadania dostępu do bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniach sanitarnych oraz wyposażenie w środki higieny osobistej. We wszystkich skontrolowanych placówkach uczniowie mają stały dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody, w wyniku kontroli nie stwierdzono niewłaściwych warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów. Wszystkie nadzorowane placówki oświatowo-wychowawcze posiadają podłączenie do wodociągu miejskiego/gminnego. We wszystkich placówkach zachowane są standardy dostępności do urządzeń sanitarnych, żadna z nadzorowanych placówek nie korzysta z ustępów zewnętrznych. Zdecydowana większość placówek podłączona jest do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej). Na 32 skontrolowane przedszkola 3 posiadają zbiornik bezodpływowy (szambo). Na 31 skontrolowane szkoły podstawowe 25 szkół jest podłączonych do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej), 4 posiadają zbiornik bezodpływowy (szambo) oraz 2 szkoły posiadają własną oczyszczalnię ścieków. Pozostałe placówki podłączone są do sieci kanalizacyjnej centralnej (miejskiej/gminnej).

Wszystkie skontrolowane placówki w roku sprawozdawczym posiadały właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Większość szkół prowadzi dożywianie dla uczniów w formie ciepłych posiłków dwudaniowych lub jednodaniowych oraz w niektórych placówkach wydawane są śniadania. Posiłki w większości placówek są częściowo dofinansowywane przez gminy. Wszystkie szkoły w powiecie świdnickim zapewniły uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN. Podczas przeprowadzanych kontroli szczególną uwagę zwracano między innymi na zapewnienie przez szkoły warunków utrzymania higieny przez dzieci i młodzież oraz warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego a także warunki realizacji profilaktycznej opieki medycznej z jednoczesnym uwzględnieniem prowadzenia dożywiania w szkołach. W dwóch szkołach podstawowych funkcjonują gabinety stomatologiczne.

W nadzorowanych placówkach podczas kontroli oceniano posiadanie certyfikatów na meble szkolne i sprzęt sportowy zakupione po 1997 roku. W znacznej większości placówek odsetek urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami wynosi 100 %.

Stan techniczny kontrolowanych budynków w roku 2021 był dobry.

W 2021 r. oceniono w przedszkolach i szkołach podstawowych 87 stanowisk w 6 oddziałach dostosowania mebli do wzrostu uczniów na terenie 3 nadzorowanych placówek. Podobnie jak w latach ubiegłych podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Meble edukacyjne są dostosowane do zasad ergonomii stoliki i krzesła prawidłowo oznakowane, dzieci korzystały z mebli dostosowanych do ich wzrostu. W 228 oddziałach na terenie 26 szkół przeprowadzono higieniczną ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych. Podczas przeprowadzonych kontroli w w/w oddziałach szkolnych nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości

w rozkładach zajęć lekcyjnych. Warunki sanitarno-techniczne pomieszczeń przeznaczonych dla uczniów w kontrolowanych placówkach były dobre. We wszystkich placówkach zostały wprowadzone procedury zapewniające bezpieczeństwo dzieci, pracowników oraz osób przebywających na terenie placówki w związku z pandemią COVID-19.

W okresie wakacyjnym 2021 r. przeprowadzono przeglądy szkół pod względem przygotowania ich do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2021/2022.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w w/w placówkach stwierdzono, że:

- w 23 placówkach zajęcia prowadzone będą w systemie jednozmianowym a w jednej szkole podstawowej w systemie dwuzmianowym,
- 5 szkół podstawowych oraz 1 Branżowa Szkoła I Stopnia będzie korzystać z sal lekcyjnych w podpiwniczeniu (pojedyncze sale wykorzystywane tylko do zajęć dodatkowych),
- w 9 placówkach zapewniono co najmniej 2,5 m<sup>2</sup> na ucznia w powyżej 50% sal lekcyjnych,
- w 15 placówkach zapewniono co najmniej 2,5 m<sup>2</sup> na jednego ucznia w 100% sal lekcyjnych,
- w 24 placówkach zapewniona jest wentylacja grawitacyjna (w salach lekcyjnych, świetlicach i salach gimnastycznych),
- we wszystkich 24 skontrolowanych placówkach regularnie dokonywany jest przegląd instalacji wentylacyjnej, żadna z placówek nie dysponuje instalacją klimatyzacyjną,
- w 22 placówkach zapewniona jest świetlica,
- w 24 placówkach zapewniono miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych, wyłącznie w szafkach indywidualnych w 22 placówkach, w szafach w salach lekcyjnych w 2 placówkach,
- w 22 szkołach zapewnione są standardy dostępności do umywalk dla dziewcząt, w 1 placówce przekroczono do 25% standardy dostępności, w 1 placówce przekroczono do 50% standardy dostępności,
- w 22 placówkach zachowane są standardy dostępności do oczek ustępowych dla dziewcząt, w 1 placówce przekroczono do 25% standardy dostępności, w 1 placówce przekroczono do 50% standardy dostępności,
- w 22 szkołach zapewnione są standardy dostępności do umywalk dla chłopców, w 2 placówkach przekroczono do 25% standardy dostępności,
- w 23 placówkach zachowane są standardy dostępności do oczek ustępowych i pisuarów dla chłopców, w 1 placówce przekroczono do 25% standardy dostępności,
- w 23 szkołach zajęcia wychowania fizycznego prowadzone będą w sali gimnastycznej na terenie szkoły, w 5 placówkach zajęcia będą prowadzone w salach rekreacyjno - zastępczych na terenie szkoły, w tym 2 placówki będą odbywać zajęcia wf również na korytarzach szkolnych,

- w 18 skontrolowanych placówkach dostępne jest boisko na terenie szkoły,
- 9 placówek posiada własne siłownie,
- 15 szkół dodatkowo korzystać będzie z obiektów na zajęciach wychowania fizycznego poza placówką a w 1 szkole wyłącznie poza placówką,
- w 19 placówkach zapewnione jest zaplecze sanitarne przy bloku sportowym w tym w 13 szkołach z czynnymi natryskami,
- w 1 ze szkół podstawowych funkcjonować będzie pływalnia, w której ustalono z PPIS harmonogram badania wody,
- w 23 placówkach zapewniono gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w tym do własnej dyspozycji w 21 placówkach, wspólnie z inną placówką w 2 szkołach,
- opiekę stomatologiczną nad uczniami zapewniono w 8 placówkach, w tym w 6 szkołach zostały podpisane umowy z gabinetami stomatologicznymi, w 2 placówkach będą funkcjonować własne gabinety stomatologiczne,
- w 17 placówkach prowadzone będzie dożywianie, 1 szkoła podawać będzie obiad jednodaniowy, 5 szkół obiad dwudaniowy ze stołówki szkolnej, obiad dwudaniowy z cateringu w 11 placówkach,
- dla 24 placówek źródłem zaopatrzenia w wodę do spożycia jest wodociąg sieciowy,
- dostęp do wody pitnej ma 9 placówek i jest to woda butelkowana dostępna w sklepikach bądź zakupiona przez szkołę,
- w 24 obiektach przeprowadzono prace konserwatorsko-porządkowe,
- w 16 szkołach podstawowych przeprowadzono remonty, w 14 szkołach remonty były przeprowadzone wewnątrz budynku natomiast w 7 szkołach remonty przeprowadzono na terenie placówki,
- w jednej szkole podstawowej zaplanowano rozbudowę bazy szkolnej - sal dydaktycznych i pomieszczeń sanitarnych, przy czym zapewniono zabezpieczenie miejsca przeprowadzanego remontu przed dostępem dzieci,
- w 24 placówkach przedstawiono prawidłowe wyniki pomiarów oświetlenia sztucznego,
- we wszystkich 24 ocenianych placówkach przeprowadzono prace porządkowe w zakresie mycia i dezynfekcji wszystkich powierzchni mebli, sprzętów i wyposażenia,
- zakupiono środki higieny osobistej, środki porządkowe, środki ochrony osobistej w tym rękawiczki, maseczki ochronne, płyny dezynfekujące.

Przygotowanie do rozpoczęcia nowego roku szkolnego 2021/2022 w skontrolowanych szkołach podstawowych, i branżowej szkole zawodowej było odpowiednie. Wszystkie niezbędne prace konserwatorsko - porządkowe i remontowe w obiektach szkolnych zostały przeprowadzone w trakcie wakacji i termin ich zakończenia był przewidziany na dzień 31 sierpnia 2020 r. W jednej szkole zaplanowano rozbudowę bazy

szkolnej po rozpoczęciu roku szkolnego, przy czym zapewniono zabezpieczenie miejsca przeprowadzanego remontu przed dostępem dzieci, do czasu ukończenia prac remontowych zapewniono uczniom bezpieczne warunki do nauki.

W kontrolowanych placówkach sprawdzano pomiary oświetlenia sztucznego na podstawie przedłożonych podczas kontroli protokołów z ostatnich pomiarów. Podczas prowadzenia działań kontrolnych w zakresie przygotowania szkół do nowego roku szkolnego, podejmowano działania informacyjno-edukacyjne mające na celu uświadomienie dyrektorów placówek o istocie problemu, jakim jest właściwe natężenie oświetlenia w salach dydaktycznych. We wszystkich skontrolowanych placówkach wyniki pomiarów oświetlenia sztucznego były prawidłowe zgodne z Polską Normą.

W okresie ferii zimowych w 2021 r. przeprowadzono 3 kontrole w obiektach przeznaczonych na wypoczynek zimowy w miejscu zamieszkania dla 70 uczestników. Wszystkie turnusy wypoczynku zgłoszone były w elektronicznej bazie danych wypoczynku zimowego na stronie internetowej MEN. Wypoczynek w miejscu zamieszkania skontrolowano pod względem bezpieczeństwa i wymogów sanitarnych. Ogólny stan sanitarny i techniczny obiektów, wyposażenia i otoczenia, przeznaczonych na pobyt wypoczywających nie budził zastrzeżeń. Wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych na pobyt wypoczywających posiadało aktualne certyfikaty. Skontrolowane obiekty spełniały wymogi bezpieczeństwa i zapewniały wygodę wypoczywającym. Na skontrolowanych turnusach wypoczynku nie było zachorowań, wypadków i urazów ani zatruc pokarmowych. Pracownik HDM przeprowadzał kontrolę zgodnie z reżimem sanitarnym. W związku z pandemią COVID-19 rodzice uczestników wypoczynku w dniu rozpoczęcia wypoczynku poświadczali w pisemnym oświadczeniu o braku u uczestnika wypoczynku infekcji oraz objawów chorobowych sugerujących chorobę zakaźną. Organizator wypoczynku wprowadził procedury zapewniające bezpieczeństwo uczestników i kadry wypoczynku na terenie obiektu w czasie pandemii COVID-19. Wypoczynki zorganizowane były w obiekcie, spełniającym warunki bezpieczeństwa co potwierdzała (m.in. opinia straży pożarnej, dopuszczenie obiektu do użyteczności publicznej). Organizatorzy przygotowali regulamin uczestnictwa, który zawierał zasady bezpieczeństwa uwzględniające stan zagrożenia epidemicznego. Organizatorzy wypoczynku zapewnili środki higieniczne w ilości wystarczającej dla personelu oraz uczestników wypoczynku. Osoby zatrudnione podczas wypoczynku były zaopatrzone w indywidualne środki ochrony osobistej, a także uczestnicy, jeżeli rodzice tego nie zapewnili. Organizator wypoczynku na wypadek wystąpienia okoliczności zaostrożenia ryzyka, miał na wyposażeniu również dodatkowe środki w postaci przyłbic, rękawiczek, fartuchów. Organizator zapewnił pomieszczenie umożliwiające natychmiastowe odizolowanie

uczestnika lub kadry wypoczynku, u której wystąpiły objawy choroby. Ograniczono w obiektach przebywanie osób z zewnątrz do niezbędnego minimum (z zachowaniem zasad reżimu sanitarnego: m.in. osłony ust i nosa, stosowanie rękawiczek jednorazowych lub dezynfekcja rąk, dopuszczanie tylko osób zdrowych).

Pracownicy sekcji Bezpieczeństwa Żywności nie nałożyli mandatów karnych i nie wszczęli postępowania administracyjnego na skontrolowanych turnusach wypoczynku zimowego. Pracownica ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przekazała ulotki akcji zima – bezpieczny wypoczynek, ulotki dot. zapobiegania chorobom (grypa czy przeziębienie, nie poddaj się grypie, negatywne skutki palenia tytoniu, meningokoki).

W okresie wakacji letnich w elektronicznej bazie danych wykazano 66 turnusów wypoczynku letniego w tym: 37 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania i 29 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej. Przeprowadzono 40 kontroli w obiektach przeznaczonych na wypoczynek letni, w tym 19 kontroli turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania (półkolonii) dla 708 uczestników i 21 kontroli turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej zorganizowanych w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie dla 563 uczestników. Nie skontrolowano 9 turnusów wypoczynku w formie wyjazdowej zorganizowanych w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie oraz 15 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania. Skontrolowano wszystkie obiekty, w których odbywał się wypoczynek letni, nie zostały skontrolowane jedynie turnusy, odbywające się na tym samym obiekcie zorganizowane przez tego samego organizatora, np. „Pałac Morawa”, 8 zgłoszonych wypoczynków - skontrolowano 4 turnusy, 4 półkolonie zorganizowane przez Gminne Centrum Kultury i Sportu w Żarowie skontrolowano 2 turnusy. Nie zostało skontrolowanych 6 półkolonii przy Szkole Podstawowej Nr 4 w Świdnicy, ponieważ podczas trwania półkolonii dzieci nie korzystały z pomieszczeń szkoły, tylko były zabierane przed budynkiem szkoły autokarem na zaplanowane wycieczki. W Bazie Wypoczynku zgłoszono jedną rezygnację wypoczynku zorganizowanego przez Koło Przyjaciół Dzieci „Copernicus” przy Szkole Podstawowej nr 2 w Strzegomiu. Zarówno wypoczynki w formie wyjazdowej jak i wypoczynki w miejscu zamieszkania na bieżąco kontrolowano pod względem bezpieczeństwa i wymogów sanitarnych. Ogólny stan sanitarny i techniczny obiektów, wyposażenia i otoczenia, przeznaczonych na pobyt wypoczywających nie budził zastrzeżeń. Przeprowadzano kontrole m.in. pod kątem wzmoczonego reżimu sanitarnego oraz sprawdzano wprowadzone procedury bezpieczeństwa dotyczące zapobiegania i przeciwdziałania COVID-19 wśród dzieci i pracowników w trakcie trwania wypoczynków oraz procedury postępowania na wypadek podejrzenia wystąpienia choroby koronawirusowej COVID-19. Organizatorzy wypoczynku stosowali się do ograniczeń wskazanych w rozporządzeniu Rady

Ministrów, w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz do wytycznych GIS w zakresie wypoczynku. Programy wypoczynków były realizowane w miejscu wypoczynku lub w jego najbliższej okolicy. Ograniczono w obiektach przebywanie osób z zewnątrz do niezbędnego minimum (z zachowaniem zasad reżimu sanitarnego: m.in. osłony ust i nosa, stosowanie rękawiczek jednorazowych lub dezynfekcja rąk, dopuszczanie tylko osób zdrowych). Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono nie przestrzegania procedur bezpieczeństwa dotyczących zapobiegania i przeciwdziałania COVID-19. Wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych na pobyt wypoczywających posiadało aktualne certyfikaty. Skontrolowane obiekty spełniały wymogi bezpieczeństwa i zapewniały wygodę wypoczywającym. Opieka medyczna na każdym turnusie była zapewniona – były zatrudnione pielęgniarki lub organizatorzy mieli zawartą umowę z placówkami służby zdrowia. Na terenie obiektów dodatkowo było wydzielone pomieszczenie izolacyjne w przypadku wystąpienia objawów chorobowych u uczestnika lub kadry wypoczynku. Podczas trwania turnusów wypoczynkowych nie wystąpiło u uczestników podejrzenie zakażenia wirusem SARS-Co-V, nie zgłoszono wypadków, urazów i zatruc pokarmowych. Pracownicy sekcji BŻ w PSSE w Świdnicy podczas przeprowadzanych kontroli wypoczynków letnich na turnusie wypoczynku w formie wyjazdowej w jednym z obiektów w Świdnicy, nałożyli jeden mandat karny w wys. 300 zł oraz wydali jedną decyzję płacniczą i jedną decyzję merytoryczną w związku z stwierdzonymi uchybieniami i nieprawidłowościami w obszarze działalności pionu bezpieczeństwa żywności: brak zapisów (GHP/GMP, HACCP), brak szkoleń pracowników, zły stan techniczny w pomieszczeniu obieralni warzyw i w ciągu komunikacyjnym. Na skontrolowanych turnusach wypoczynku letniego Pracownicy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzali pogadanki z uczestnikami wypoczynku i rozdawali plakaty i ulotki. Dzięki prowadzonym wspólnie działaniom, dzieci i młodzież zdobywała wiedzę w zakresie bezpiecznych zachowań, prawidłowego odżywiania, odpowiedniego stylu życia i profilaktyki uzależnień, co pozwoliło na zwiększenie bezpieczeństwa wypoczywających podczas wakacji.

W 2021 roku w kontrolowanych placówkach zbierano informacje na temat przestrzegania zakazu palenia tytoniu - stwierdzono, że we wszystkich kontrolowanych placówkach oświatowo-wychowawczych zakaz palenia tytoniu był przestrzegany oraz zbierano informacje dot. zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników szkolnych w placówkach. Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych.

W kontrolowanych placówkach sprawdzano pomiary oświetlenia sztucznego na podstawie przedłożonych podczas kontroli protokołów z ostatnich pomiarów. Podczas prowadzenia



działań kontrolnych podejmowano działania informacyjno-edukacyjne mające na celu uświadomienie dyrektorów placówek o istocie problemu, jakim jest właściwe natężenie oświetlenia w salach dydaktycznych. We wszystkich skontrolowanych placówkach wyniki pomiarów oświetlenia sztucznego były prawidłowe zgodne z Polską Normą.

Procedury bezpieczeństwa dotyczące zapobiegania i przeciwdziałania COVID-19 wśród dzieci i pracowników oraz procedury postępowania na wypadek podejrzenia wystąpienia choroby koronawirusowej COVID-19 były przygotowane zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego i aktualizowane w przypadku zmiany wytycznych.

W roku 2021 pracownicy HDM nie podawali żadnych informacji do mediów lokalnych ani ogólnopolskich. Umieszczano na stronie internetowej i BIP PSSE Świdnica informacje dot. wypoczynku letniego i zimowego oraz aktualizowano informacje dot. podejmowanych działań przez pracowników HDM.

Prowadzono współpracę z organami administracji terenowej. W ramach współpracy przekazano informację o stanie bezpieczeństwa powiatu świdnickiego za rok 2020. Prowadzony ciągły nadzór nad placówkami oświatowo-wychowawczymi i opiekuńczo-wychowawczymi przyczynia się do poprawy stanu sanitarno-higienicznego i technicznego placówek.

*Sporządziła: Maria Polaczenko, starszy asystent*

## **VI. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA**

W 2021 roku działalność oświatowo – zdrowotna i promocja zdrowia była ukierunkowana na poprawę czynników warunkujących zdrowie oraz zapobiegających chorobom społeczności powiatu świdnickiego. Realizacja działań odbywała się poprzez wdrażanie, koordynowanie i monitorowanie zadań realizowanych jako programy ogólnopolskie, interwencje programowe, interwencje nieprogramowe i inne działania o charakterze akcyjnym.

Kierunki działania Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przyjęte do realizacji w 2021 roku wynikają z Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r. (t.j. Dz.U. z 2021 r., poz. 195) i są zgodne z celami Narodowego Programu Zdrowia, przyjętego na lata 2021-2025. Uwzględniają także wytyczne Głównego Inspektoratu Sanitarnego i mają za zadanie:

- inicjowanie i wytyczanie kierunków przedsięwzięć zmierzających do zaznajamiania społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, popularyzowanie zasad

higieny i racjonalnego żywienia, metod zapobiegania chorobom oraz umiejętności udzielania pierwszej pomocy;

- pobudzanie aktywności społecznej do działań na rzecz własnego zdrowia;
- udzielanie porad i informacji w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi;
- ocenianie działalności oświatowo-zdrowotnej prowadzonej przez szkoły i inne placówki oświatowo-wychowawcze, szkoły wyższe, środki masowego przekazu, podmioty lecznicze oraz inne podmioty, instytucje i organizacje, a także udzielanie im pomocy w prowadzeniu tej działalności.

Realizowane interwencje programowe (programy ogólnopolskie) oraz interwencje nieprogramowe inicjowane przez Główny Inspektorat Sanitarny:

### **1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS**

Celem programu jest szeroko pojęta profilaktyka zakażeń HIV oraz profilaktyka innych chorób przenoszonych drogą płciową. Program realizowany jest poprzez przekazywanie wiedzy o drogach i mechanizmach transmisji zakażeń, promowanie postaw i zachowań sprzyjających unikaniu zagrożeń, kształtowaniu poczucia odpowiedzialności za siebie i innych. W realizacji programu przyjęto strategię edukacyjną i informacyjną dla społeczności lokalnej.

Program był realizowany przez 12 podmiotów - szkoły średnie oraz podmioty lecznicze. Działaniami objęto 1 712 osób, w tym: uczniów, nauczycieli, rodziców/opiekunów oraz personel i pacjentów podmiotów leczniczych.

### **2. Program „Trzymaj Formę!”**

Program „Trzymaj formę!” współorganizowany jest przez Główny Inspektorat Sanitarny, Polską Federację Producentów Żywności oraz Związek Pracodawców, w ramach realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i odżywiania. Celem programu "Trzymaj Formę!" jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program ma rozwijać zainteresowania uczniów i poszerzać ich wiedzę o świecie. Realizowany jest metodą projektu, dzięki czemu wykracza poza podstawę programową programu nauczania szkoły. Projekty winny służyć promocji aktywności fizycznej, uczyć prawidłowego, czyli zróżnicowanego i zbilansowanego sposobu odżywiania się dzieci i młodzieży, ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności indywidualnej za zdrowie.

Zainteresowanym placówkom, które zadeklarowały chęć realizacji ww. programu rekomendowano materiały edukacyjne dla uczniów, rodziców i nauczycieli w wersji elektronicznej, przygotowane przez Polską Federację Producentów Żywności przy współpracy z Instytutem Żywności i Żywienia oraz Zakładem Medycyny Szkolnej Instytutu Matki i Dziecka. Programem objęto uczniów klas V-VIII szkół podstawowych.

Program był realizowany przez 15 podmiotów – szkoły podstawowe. Działaniami objęto 1 759 osób, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.

### **3. Program „Bieg po zdrowie”**

Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej, który został opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym przy współpracy z ekspertami z dziedziny psychologii. Program „Bieg po zdrowie” został objęty honorowym patronatem Ministerstwa Edukacji i Nauki. Grupa, do której jest kierowany to dzieci z klas IV szkoły podstawowej. Główny cel programu to opóźnienie oraz zapobieganie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i wskazanie na atrakcyjność życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Zwiększenie poziomu wiedzy i świadomości uczniów oraz ich rodziców/opiekunów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów, zarówno „biernego” jak i „czynnego”. Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności uczestników programu.

Program był realizowany przez 10 podmiotów – szkoły podstawowe. Działaniami objęto 379 osób, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.

### **4. Program „Czyste Powietrze Wokół Nas”**

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

Program był realizowany przez 4 podmioty – przedszkola. Działaniami objęto 302 osoby, w tym: dzieci, rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.

### **5. Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?” realizowany jest w ramach projektu „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych substancji psychoaktywnych”**

Projekt współfinansowany w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy, skierowany do kobiet w wieku prokreacyjnym (15-49 lat) oraz do rodzin kobiet z grupy docelowej, lekarzy, nauczycieli, uczniów szkół średnich, pracowników wybranych zakładów pracy i ogółu społeczeństwa będącego adresatem kampanii społecznej.

Zasadniczym celem programu „Ars, czyli jak dbać o miłość?” jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie. W 2018 r. program został wpisany do Bazy Programów Rekomendowanych jako program spełniający standardy jakości poziomu I, do kategorii programów profilaktycznych i promocji zdrowia psychicznego.

Program był realizowany przez 10 podmiotów – szkoły ponadpodstawowe. Działaniami objęto 1 287 osób, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.

#### **6. Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”**

Program edukacyjny, który jest skierowany do uczniów szkół średnich, dotyczy profilaktyki raka szyjki macicy i zakażeń wirusem HPV. Został opracowany w 2008 roku, w ramach współpracy pomiędzy instytucjami i organizacjami specjalizującymi się w promocji zdrowia i programach profilaktycznych. Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy i świadomości wśród młodzieży uczęszczającej do szkół średnich oraz ich rodziców i opiekunów na temat zagrożeń związanych z zakażeniami wirusem HPV oraz profilaktyki raka szyjki macicy

Program był realizowany przez 10 podmiotów – szkoły średnie. Działaniami objęto 1 981 osób, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.

#### **7. Program „Moje Dziecko Idzie do Szkoły”**

Program został opracowany dla dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym oraz ich rodziców/opiekunów. Celem głównym programu jest ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród przedszkolaków oraz uczniów klas młodszych. Cel szczegółowy ww. programu to podniesienie poziomu wiedzy rodziców na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, wzmocnienie zainteresowania rodziców zdrowiem swoich dzieci oraz uświadomienie im jaką rolę pełnią w kształtowaniu pierwszych nawyków prozdrowotnych u dzieci, poprzez wskazanie czynników, które mają wpływ na zachowanie zdrowia. Wzrost kompetencji rodziców w zakresie przekonania o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu i środowisku przedszkolnym/szkolnym.

Program był realizowany przez 10 podmiotów, w tym: 8 szkół podstawowych i 2 przedszkola. Działaniami objęto 968 osób, w tym: dzieci, uczniów, rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.

#### **8. Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.**

Ogólnopolski program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne” został opracowany przez Główny Inspektorat Sanitarny wspólnie z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Odbiorcami programu są dzieci w wieku 5-6 lat, które uczęszczają do przedszkoli oraz ich rodzice/opiekunowie. Okres przedszkolny to ważny etap

kształtowania się postaw determinujących aktualne i przyszłe zachowania dotyczące zdrowia, dlatego tak ważne jest edukowanie dzieci w zakresie prawidłowego żywienia od najmłodszych lat. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych wśród dzieci. Zajęcia dla uczestników realizowane są poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, jak również opracowanego scenariusza zajęć dla nauczycieli, lekcji pokazowej oraz webinarium dla rodziców. Uczestnicy ww. programu zdobytą wiedzę i umiejętności, podczas zajęć edukacyjnych, będą mogli wykorzystywać w codziennym życiu.

Program był realizowany przez 9 podmiotów. Działaniami objęto 421 osób, w tym: dzieci, rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.

### **9. Interwencja nieprogramowa „Akcja Zimowa”**

Akcja skierowana jest do uczestników wypoczynku zimowego, organizowanego na terenie powiatu świdnickiego oraz ich rodziców/opiekunów. Pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia odwiedzając uczestników wypoczynku zimowego prowadzą tematyczne warsztaty, pogadanki, prelekcje, przeprowadzają rozmowy indywidualne z organizatorami. Podczas realizacji interwencji nieprogramowej prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych połączona z instruktażami. Partnerami działań podczas realizacji ww. interwencji nieprogramowej byli: pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Sekcji Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy (w zakresie dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych), przedstawiciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej asystenci ds. OZ i PZ PSSE w Świdnicy organizowali narady z przedstawicielami placówek oświatowo-wychowawczych oraz organizatorami i kierownictwem wypoczynku zimowego, prowadzili dystrybucje materiałów akcydensowych, udzielali instruktaży oraz przeprowadzali pogadanki/prelekcje.

W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), gdzie zamieszczano informacje związane z realizacją ww. interwencji nieprogramowej, w tym profilaktyki oraz bezpiecznego spędzania czasu wolnego podczas wypoczynku zimowego.

Interwencja była realizowana przez 12 podmiotów. Działaniami objęto 1 586 osób, w tym: uczestników wypoczynku zimowego, opiekunów, nauczycieli, uczniów, rodziców.

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

Akcja skierowana jest do uczestników wypoczynku letniego organizowanego na terenie powiatu świdnickiego oraz ich rodziców/opiekunów. Pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia odwiedzając uczestników wypoczynku letniego prowadzą tematyczne warsztaty, pogadanki, prelekcje, przeprowadzają rozmowy indywidualne z organizatorami i uczestnikami. Podczas realizacji interwencji nieprogramowej prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych. Partnerami działań byli: pracownicy: Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Sekcji Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy (w zakresie dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych), kierownictwo Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, dyrektorzy i kadra pedagogiczna placówek nauczania i wychowania oraz przedstawiciele wypoczynku letniego. W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), gdzie zamieszczano informacje związane z realizacją ww. interwencji nieprogramowej, w tym profilaktyki i bezpiecznego spędzania czasu wolnego podczas wypoczynku letniego.

Interwencja była realizowana przez 30 podmiotów. Działaniami objęto 2 458 osób, w tym: uczestników wypoczynku letniego, opiekunów, rodziców, uczniów, nauczycieli.

#### **11. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień Zdrowia”**

Obchody „Światowego Dnia Zdrowia” mają na celu zwrócenie uwagi decydentów i rządzących państwami oraz społeczeństw całego świata na najbardziej istotne problemy zdrowotne ludzi w wymiarze globalnym. W 2021 r. ww. Święto obchodzone było pod hasłem „Budowanie sprawiedliwszego i zdrowszego świata dla wszystkich”. Hasło zwraca uwagę na fakt nierówności społecznych, w tym dostęp do opieki zdrowotnej, który szczególnie uwydatniła pandemia COVID-19. Najwyższy możliwy poziom zdrowia dla wszystkich ludzi, to wyzwanie dla światowych liderów i motyw przewodni wspierania krajów w dążeniu do Uniwersalnej Opieki Zdrowotnej. W dobie trwania pandemii, z którą mierzy się cały świat zdrowie ludzkie nabrało szczególnego znaczenia w obszarze zdrowia publicznego.

W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), gdzie zamieszczano informacje nt. obchodów „Światowego Dnia Zdrowia”.

Interwencja była realizowana przez 40 podmiotów. Działaniami objęto 1 292 osoby, w tym: przedstawiciele szkół podstawowych, ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, Klubów Seniora, MOPS w Świdnicy oraz społeczność lokalną.

#### **12. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień bez Tytoniu”**

Celem obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu” jest uświadamianie oraz przestrzeganie społeczeństwa, w tym społeczności lokalnej przed skutkami palenia tytoniu. Asystenci ds. OZ i PZ PSSE w Świdnicy prowadzą działania informacyjno-

edukacyjne, w tym narady z przedstawicielami placówek oświatowo-wychowawczych dotyczące realizacji ww. interwencji nieprogramowej. Przeprowadzają zajęcia edukacyjne dla uczniów w szkołach podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, podczas których prowadzona jest dystrybucja materiałów akcydensowych oraz prelekcje/pogadanki na temat szkodliwości „czynnego” i „biernego” palenia papierosów.

W 2021 r. w celu dotarcia do szerszego grona odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook) oraz na stronie internetowej, gdzie zamieszczano informacje dotyczące obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu”, profilaktyki chorób odtytoniowych oraz skutków zdrowotnych, społecznych, ekonomicznych spowodowanych paleniem papierosów/e-papierosów. Współorganizowano z kierownikiem świdnickich Klubów Seniora konkurs na hasło promujące zdrowy styl życia. Adresatami konkursu byli Seniorzy z trzech Klubów Seniora z terenu miasta Świdnica oraz Dziennego Domu „Senior-Wigor” w Świdnicy. W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej przeprowadzono prelekcje dla Seniorów w Klubie „Senior+” oraz zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, w którym prowadzono dystrybucje materiałów akcydensowych, udzielano instruktaży, z zainteresowanymi Seniorami, prowadzono rozmowy indywidualne na temat szeroko rozumianego zdrowia oraz profilaktyki. Ze względu na trwający stan epidemii COVID-19 w Polsce, spowodowanej zakażeniami koronawirusem Sars-CoV-2, w zorganizowanym punkcie nie przeprowadzono badań stężenia tlenku węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera, które cieszą się zawsze dużym zainteresowaniem, szczególnie wśród osób palących.

Interwencja była realizowana przez 12 podmiotów. Działaniami objęto 1 521 osób, w tym: przedstawiciele szkół podstawowych, ponadpodstawowych, Klubów Seniora i Dziennego Domu „Senior-Wigor” w Świdnicy, MOPS w Świdnicy oraz społeczność lokalną.

### **13. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień Rzucania Palenia Tytoniu” – „Rzuć Palenia Razem z Nami”**

Idea obchodzonego lokalnie i globalnie „Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu” ma na celu zachęcenie wszystkich palaczy do podjęcia próby zaprzestania palenia oraz zwrócenia uwagi na fakt, iż osoby niepalące, w tym dzieci mają prawo do przebywania w przestrzeni publicznej wolnej od dymu papierosowego. W ramach ww. akcji prowadzone są zajęcia edukacyjne dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, w tym pogadanki/prelekcje. Pracownicy oświaty zdrowotnej

i promocji zdrowia przeprowadzają narady, prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, udzielają instruktaży.

W celu dotarcia do szerszej liczby odbiorców prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook) oraz na stronie internetowej, gdzie zamieszczano informacje na temat niepożądanych skutków palenia papierosów/e-papierosów oraz obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu”, który przypada zawsze w trzeci czwartek listopada. Zorganizowano dwa punkty informacyjno-edukacyjne: dla poborowych, którzy stawili się na Komisję Lekarską w Zespole Szkół Mechanicznych w Świdnicy oraz dla społeczności lokalnej, w tym Seniorów, podczas imprezy plenerowej na terenie OS i R w Świdnicy. W punktach eksponowano i prowadzono dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych w formie ulotek i broszur, udzielano instruktaży, przeprowadzono z osobami zainteresowanymi rozmowy indywidualne. Partnerami działań podczas realizacji interwencji nieprogramowej byli: przedstawiciele Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Starostwa Powiatowego, Dziennego Domu „Senior-Wigor” i Klubów Seniora w Świdnicy, MOPS w Świdnicy oraz przedstawiciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 28 podmiotów. Działaniami objęto 1 775 osób, w tym: uczniów, nauczycieli, rodziców/opiekunów, społeczność lokalną, Seniorów oraz poborowych z terenu powiatu świdnickiego.

#### **14. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień Seniora”**

Dni poświęcone zagadnieniu starzenia się, które są obchodzone w Polsce i na całym świecie. Mają na celu zwrócenie uwagi społeczeństw oraz osób rządzących na problemy Seniorów oraz zagadnienia związane z procesami starzenia się społeczeństw. Niewątpliwie idea obchodów święta senioralnego globalnie i lokalnie to okazja do propagowania postulatów mających na celu poprawę sytuacji osób starszych, w tym walki z dyskryminacją, zapobieganiem niepełnosprawności, zapewnieniem odpowiedniej opieki zdrowotnej oraz równego udziału w rozwoju kulturalnym i ekonomicznym społeczeństw.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej asystenci ds. OZ i PZ przeprowadzali narady z przedstawicielami: Dziennego Domu „Senior – Wigor” w Świdnicy, Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Świdnicy, przedstawicielami i opiekunami świdnickich Klubów Seniora oraz kierownictwem Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, którzy byli również partnerami działań. Prowadzono dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz publikacji dla Seniorów. Współorganizowano z Dziennym Domem „Senior-Wigor” w Świdnicy XVI Świdnickie Obchody Dni Seniora, które w 2021 r. odbyły się pod hasłem „...iść ciągle iść w stronę słońca...”. Podczas imprezy plenerowej, która



odbyła się w dniu 24 września 2021 r. na terenie OS i R w Świdnicy, asystent ds. OZ i PZ zorganizował punkt informacyjno-edukacyjny dla społeczności lokalnej, w tym Seniorów, w którym prowadzono dystrybucję materiałów akcydensowych, chętnym osobom udostępniano symulatory alko- i narko-gogli, udzielano instruktaży, przeprowadzono rozmowy indywidualne.

W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców oraz promowania idei obchodów „Światowego Dnia Seniora” zamieszczano informacje na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook) oraz na stronie internetowej.

Interwencja była realizowana przez 7 podmiotów. Działaniami objęto 654 osoby, w tym: społeczność lokalną, głównie Seniorów,

### **15. Interwencja nieprogramowa „Światowy Dzień Walki z AIDS”**

Interwencja nieprogramowa ma na celu podniesienie poziomu wiedzy i świadomości społeczeństwa na temat HIV/AIDS oraz tzw. „zachowań ryzykownych”. Podczas działań podejmowanych w ramach realizacji „Światowego Dnia Walki z AIDS” pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zwracają uwagę odbiorcom działań na problem alienacji i nietolerancji wobec osób zakażonych wirusem HIV, chorych na AIDS oraz ich rodzin.

W 2021 r. Obchody „Światowego Dnia Walki z AIDS” odbywały się w czasie trwania w Polsce epidemii COVID-19, co znacznie utrudniało przeprowadzenie zaplanowanych działań. Z powodu wzrostu zakażeń koronawirusem Sars-CoV-2 i tzw. „IV falą” nie odbył się zaplanowany na dzień 1 grudnia Konkurs Wiedzy o Zdrowiu, dla wychowanków ośrodków kuratorskich, którego współorganizatorem była PSSE w Świdnicy. Działania informacyjno-edukacyjne prowadzone były głównie takimi kanałami komunikacyjnymi jak: telefon, droga e-mailowa, media społecznościowe PSSE w Świdnicy, portal społecznościowy (Facebook), strona internetowa, gdzie na bieżąco zamieszczano informacje o tematyce HIV/AIDS, Tygodnia Testowania w kierunku zakażeń wirusem HIV, obchodów „Światowego Dnia AIDS” oraz kampanii „Czy wiesz, że..?”. W tym celu zachęcano odbiorców działań do korzystania ze strony internetowej Krajowego Centrum ds. AIDS, Telefonu Zaufania AIDS/Poradni Internetowej. Pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej przeprowadzali narady z realizatorami i przedstawicielami placówek oświatowo-wychowawczych, podczas których przekazywano materiały akcydensowe, udzielano instruktaży. Przeprowadzono trzy prelekcje dla uczniów w Zespole Szkół Ekonomicznych w Świdnicy. Podjęto również współpracę z Oddziałem Rejonowym Polskiego Czerwonego Krzyża w Świdnicy dotyczącą współorganizacji dwóch konkursów: dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych pn. Konkurs Wiedzy o HIV/AIDS „Dbam o Zdrowie”, który z ww. powodów odbył się na etapie każdej szkoły. Partnerami działań byli: Oddział Rejonowy PCK w Świdnicy,

Urząd Miasta Świdnicy, przedstawiciele szkół podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 18 podmiotów. Działaniami objęto 922 osoby, w tym uczniów, nauczycieli, rodziców/opiekunów, społeczność lokalną.

#### **16. Profilaktyka zażywania nowych substancji psychoaktywnych tzw. „dopalaczy” – interwencja nieprogramowa „Zapobieganie dopalaczom”**

Największą grupę odbiorców działań stanowią uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego wśród których pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia przeprowadzają: pogadanki, prelekcje, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych połączone z instruktażami. Podczas zajęć edukacyjnych z uczniami wykorzystywane są alko- i narko- gogle, jako pomoce dydaktyczne.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej asystent ds. OZ i PZ zorganizował jeden punkt informacyjno-edukacyjny dla poborowych z terenu powiatu świdnickiego, którzy stawili się na Komisję Lekarską w Zespole Szkół Mechanicznych w Świdnicy (w dniu 20 września 2021 r.), w którym prowadzono dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych na temat nowych substancji psychoaktywnych tzw. „dopalaczy” oraz uzależnień. Chętnym poborowym udostępniano symulatory alko- i narko-gogli, przeprowadzano rozmowy indywidualne, udzielano instruktaży. W ramach profilaktyki uzależnień od substancji psychoaktywnych przeprowadzono pięć prelekcji dla uczniów szkół podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej oraz symulatorów alko- i narko-gogli. Przeprowadzano narady z realizatorami/przedstawicielami placówek oświatowo-wychowawczych, podmiotów leczniczych oraz z pracownikami Sekcji Higieny Pracy PSSE w Świdnicy nt. realizacji ww. interwencji, w tym dystrybucji materiałów akcydensowych podczas przeprowadzanych kontroli w zakładach pracy.

W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców zamieszczano informacje na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook).

Partnerami działań byli głównie przedstawiciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, w tym nauczyciele, pedagodzy szkolni oraz przedstawiciele podmiotów leczniczych, Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Starostwa Powiatowego w Świdnicy/Powiatowej Komisji Lekarskiej, organizatorzy wycieczki letniej i zimowej na terenie powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 45 podmiotów. Działaniami objęto 2 494 osoby, w tym: uczniów, nauczycieli, rodziców/opiekunów, poborowych, pacjentów podmiotów leczniczych, społeczność lokalną, dzieci i młodzież.

## **17. Interwencja nieprogramowa „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”**

„Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach” to coroczna, europejska inicjatywa w zakresie zdrowia publicznego, która podejmowana jest co roku w dniu 18 listopada i ma na celu podniesienie poziomu świadomości społeczeństwa na temat zagrożenia dla zdrowia, spowodowanego opornością na antybiotyki, ich racjonalnego i odpowiedzialnego stosowania. Celem „Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach” jest wsparcie działań na poziomie krajowym, w celu ograniczenia nadużywania stosowania antybiotyków. W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzili dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych w formie ulotek/broszur. W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców zamieszczali informacje na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook). Powyższe działania miały charakter edukacyjny i prowadzone były w celu racjonalnego i uzasadnionego stosowania antybiotyków.

Interwencja była realizowana przez 5 podmiotów. Działaniami objęto: 304 osoby, w tym: społeczność lokalną, przedstawicieli podmiotów leczniczych oraz rodziców/opiekunów.

## **18. Interwencja nieprogramowa „Profilaktyka Chorób Nowotworowych”- „Europejski Dzień Walki z Rakiem Piersi”**

„Europejski Dzień Walki z Rakiem Piersi” to święto, które jest obchodzone corocznie, w dniu 15 października od 2008 roku. Jego istotą jest przypominanie i uświadamianie całego społeczeństwa, a w szczególności kobiety na temat profilaktyki chorób nowotworowych, w tym nowotworów piersi oraz zwrócenie uwagi na niekwestionowane znaczenie i permanentną potrzebę wykonywania badań przesiewowych. W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców udostępniano spoty i informacje na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook), które dotyczyły obchodów „Europejskiego Dnia Walki z Rakiem Piersi”, „Miesiąca profilaktyki piersi” oraz profilaktyki chorób nowotworowych. W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej prowadzono dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych połączoną z instruktażami.

Interwencja była realizowana przez 3 podmioty. Działaniami objęto 352 osoby, w tym: społeczność lokalną, głównie kobiety.

## **19. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie zakażeniom HCV”**

Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie zakażeniom HCV” ma charakter informacyjno-edukacyjny i dotyczy profilaktyki zakażeń krwiopochodnych. Skierowana jest głównie do pracowników sektora ochrony zdrowia, pracowników sektora usług pozamedycznych – wykonujących zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek, które stanowią o ryzyku transmisji zakażeń krwiopochodnych (np. studia tatuażu, salony kosmetyczne).

W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzą narady z realizatorami ww. interwencji nieprogramowej oraz dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych w placówkach oświatowo-wychowawczych, podmiotach leczniczych i w organizowanych punktach informacyjno-edukacyjnych. Podczas narad udzielane są instruktaże dotyczące dystrybucji materiałów oraz realizacji ww. interwencji nieprogramowej. W celu dotarcia do szerszej liczby odbiorców zamieszczano informacje na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook). Partnerami działań w zakresie dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych byli: przedstawiciele podmiotów leczniczych oraz przedstawiciele szkół z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 9 podmiotów. Działaniami objęto 458 osób, w tym: uczniów, nauczycieli, przedstawicieli podmiotów leczniczych, pacjentów, społeczność lokalną.

## **20. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie grypie”**

Celem ww. interwencji jest zwiększenie świadomości społeczeństwa, w tym społeczności lokalnej na temat profilaktyki grypy. Interwencja nieprogramowa ma charakter informacyjno-edukacyjny. W ramach profilaktyki grypy oraz przeziębień, szczególnie w okresie jesienno-zimowym pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, przeprowadzają prelekcje/pogadanki z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej wśród dzieci uczęszczających do przedszkoli, uczniów szkół z terenu powiatu świdnickiego. Prowadzone są narady z realizatorami, połączone z instruktażami. W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców asystenci ds. OZ i PZ zamieszczają, na bieżąco informacje nt. profilaktyki grypy/przeziębień na profilu PSSE w Świdnicy na portalu społecznościowym (Facebook). W ramach promowania szczepień przeciwko grypie sezonowej została zamieszczona informacja wraz z linkiem pochodząca ze strony Głównego Inspektoratu Sanitarnego w Warszawie dotycząca realizacji szczepień przeciwko grypie w sezonie 2021/2022. Podczas imprezy plenerowej, która odbyła się na terenie Ośrodka Sportu i Rekreacji w Świdnicy w dniu 24 września 2021 r. zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, gdzie prowadzono dystrybucje materiałów akcydensowych oraz promowano szczepienia przeciwko grypie i COVID-19. W tym celu prowadzono rozdawnictwo infografiki pochodzącej ze strony GIS, przeprowadzono rozmowy indywidualne, zachęcano do odwiedzania stron internetowych GIS, MZ, PSSE w Świdnicy. Partnerami działań byli: przedstawiciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, podmiotów leczniczych, Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, Kluby Seniora w Świdnicy, MOPS w Świdnicy, Dzienny Dom „Senior-Wigor” w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 12 podmiotów. Działaniami objęto 841 osób, w tym: dzieci, uczniów, rodziców/opiekunów, nauczycieli, społeczność lokalną, Seniorów.

### **21. Interwencja nieprogramowa „Zdrowe ząbki – higiena jamy ustnej”**

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest edukacja zdrowotna dzieci w zakresie profilaktyki próchnicy i higieny jamy ustnej. Interwencja nieprogramowa realizowana jest w placówkach oświatowo-wychowawczych, głównie wśród dzieci uczęszczających do przedszkoli oraz uczniów z klas nauczania wczesnoszkolnego. W ramach realizowanych działań prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych dedykowanych dzieciom, rodzicom/opiekunom, połączona z instruktażami. Asystenci ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadzą zajęcia warsztatowe dla dzieci w przedszkolach/szkołach podstawowych z wykorzystaniem modelu anatomicznego szczęki, jako pomocy dydaktycznej. Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych, w tym pedagodzy i dyrektorzy.

Interwencja była realizowana przez 19 podmiotów. Działaniami objęto 612 osób, w tym: dzieci, uczniów, rodziców/opiekunów, nauczycieli.

### **22. Interwencja nieprogramowa „Europejski Tydzień Szczepień”**

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest zwiększenie liczby osób zaszczepionych poprzez promowanie szczepień oraz podniesienie poziomu wiedzy i świadomości społeczeństwa, w zakresie znaczenia szczepień ochronnych dla zdrowia człowieka. W ramach organizowanych działań pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzą głównie działania informacyjno-edukacyjne za pomocą portalu społecznościowego (Facebook).

Interwencja jest obchodzona co roku w dniach 20-26 kwietnia. W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej w 2021 roku prowadzono dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych w placówkach oświatowo-wychowawczych. W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców zamieszczano informacje na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook).

Interwencja była realizowana przez 7 podmiotów. Działaniami objęto 409 osób, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów, nauczycieli, społeczność lokalną.

### **23. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie chorobom wywołanym przez kleszcza”**

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest edukacja zdrowotna społeczności lokalnej, w tym dzieci i młodzieży w zakresie zapobiegania chorobom wywołanym przez kleszcza. W ramach organizowanych działań pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia przeprowadzają prelekcje, pogadanki, prowadzą dystrybucje materiałów

informacyjno-edukacyjnych połączone z instruktażami, zamieszczają na profilu PSSE w Świdnicy, na portalu społecznościowym (Facebook) informacje dotyczące profilaktyki chorób odkleszczowych, postępowania w przypadku ukąszenia przez kleszcza.

Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych z terenu powiatu świdnickiego, przedstawiciele podmiotów leczniczych, organizatorzy wypoczynku letniego z terenu powiatu świdnickiego, Oddział Rejonowy PCK w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 28 podmiotów. Działaniami objęto 1 434 osoby, w tym: uczniów, rodziców/opiekunów, uczestników wypoczynku letniego, społeczność lokalną.

#### **24. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie wszawicy”**

Podejmowane działania profilaktyczne i edukacyjne mają na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się wszawicy, głównie wśród dzieci. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świdnicy prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych w placówkach nauczania i wychowania oraz udzielają informacji i instruktaży przedstawicielom placówek oświatowych. Partnerami działań byli: przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych z terenu powiatu świdnickiego, głównie szkół podstawowych, przedszkoli, żłobków.

Interwencja była realizowana przez 15 podmiotów. Działaniami objęto 812 osób, w tym: uczniów, dzieci, nauczycieli, dyrektorów, rodziców/opiekunów.

#### **25. Interwencja nieprogramowa „Profilaktyka wad postawy”**

Podejmowane działania mają na celu zapobieganie skrzywieniom kręgosłupa wśród dzieci. W ramach realizacji interwencji nieprogramowej pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzą dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych na temat profilaktyki wad postawy, w tym skrzywień kręgosłupa, zamieszczają informacje na profilu PSSE w Świdnicy na portalu społecznościowym (Facebook). Partnerami działań byli głównie dyrektorzy, pedagodzy oraz nauczyciele szkół podstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 7 podmiotów. Działaniami objęto 406 osób, w tym: uczniów, dzieci, nauczycieli, rodziców/opiekunów, społeczność lokalną.

#### **26. Interwencja nieprogramowa „Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej, prawidłowego odżywiania”**

Głównym celem ww. interwencji jest edukacja społeczeństwa, w tym dzieci i młodzieży w zakresie zdrowego stylu życia oraz kształtowania postaw prozdrowotnych. Pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia poprzez prowadzone działania zwracają uwagę na fakt, jak ważne dla zdrowia człowieka jest prawidłowe odżywianie/zbilansowana dieta oraz aktywność fizyczna. W tym celu przeprowadzane są pogadanki, prelekcje głównie

dla dzieci/uczniów w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych połączona z instruktażami.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej asystenci ds. OZ i PZ PSSE w Świdnicy przeprowadzili 13 prelekcji/pogadanek w przedszkolach/szkołach z terenu powiatu świdnickiego oraz dla Seniorów. W dniu 24 września 2021 r. podczas imprezy plenerowej zorganizowanej dla społeczności lokalnej na terenie Ośrodka Sportu i Rekreacji w Świdnicy zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, w którym prowadzono dystrybucje materiałów akcydensowych, udzielano instruktaży. Z osobami zainteresowanymi przeprowadzano rozmowy indywidualne z zakresu profilaktyki i promocji zdrowego stylu życia. Współorganizowano 3 Konkursy: jeden dla Seniorów, który polegał na ułożeniu hasła/sekwencji dotyczącej zdrowego stylu życia oraz po jednym konkursie w szkołach podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego. Konkursy dla szkół współorganizowano z Oddziałem Rejonowym PCK w Świdnicy. Ze względu na trwający stan epidemii w Polsce, spowodowanej zakażeniami wirusem Sars-CoV-2 konkursy odbyły się na etapie szkolnym. W szkołach podstawowych pn. „Styl Życia, a Nasze Zdrowie” oraz w szkołach ponadpodstawowych pn. Szkolny Konkurs Promocji Zdrowego Stylu Życia „Dbam o Zdrowie”. Partnerami działań byli: Oddział Rejonowy PCK w Świdnicy, Urząd Miasta w Świdnicy, MOPS w Świdnicy, świdnickie Kluby Seniora, Dzienny Dom „Senior-Wigor” w Świdnicy, pedagodzy oraz nauczyciele szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego.

Interwencja była realizowana przez 30 podmiotów. Działaniami objęto 1 257 osób, w tym: dzieci, uczniów, rodziców/opiekunów, nauczycieli, społeczność lokalną oraz Seniorów.

## **27. Interwencja nieprogramowa „Profilaktyka palenia tytoniu alkoholu i innych środków psychoaktywnych”**

Głównym celem interwencji nieprogramowej jest edukacja społeczeństwa, w tym dzieci i młodzieży dotycząca substancji psychoaktywnych oraz ich negatywnego wpływu na organizm człowieka. W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej oraz prewencji używania substancji psychoaktywnych pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzą zajęcia edukacyjne dla uczniów w szkołach podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego z użyciem symulatorów alko i narko-gogli, przeprowadzają badania stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera, organizują punkty informacyjno-edukacyjne dla społeczności lokalnej, podczas akcji/kampanii promujących zdrowy styl życia.

W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej asystent ds. OZ i PZ zorganizował trzy punkty informacyjno-edukacyjne: 20 września 2021 r. dla poborowych

z terenu powiatu świdnickiego, którzy stawili się na Powiatową Komisję Lekarską odbywającą się w Internacie Zespołu Szkół Mechanicznych w Świdnicy, 24 września 2021 r. na terenie OS i R w Świdnicy, podczas imprezy plenerowej dla społeczności lokalnej, w tym Seniorów oraz w dniu 9 listopada 2021 r. w Niepublicznej Szkole ŚSO „Blżej Dziecka” w Świdnicy. W ww. punktach prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych nt. nowych substancji psychoaktywnych tzw. „dopalaczy” oraz uzależnień, chętnym osobom udostępniano symulatory alko- i narko-gogli, udzielano instruktaży.

Partnerami działań byli: przedstawiciele szkół podstawowych/ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, w tym pedagodzy, przedstawiciele świdnickich Klubów Seniora, Starostwa Powiatowego w Świdnicy.

Interwencja była realizowana przez 4 podmioty. Działaniami objęto 144 osoby, w tym: uczniów, nauczycieli, społeczność lokalną, Seniorów, poborowych.

## **28. Kampania „Szczepimy Się”**

Akcja zainicjowana w 2021 r. przez Główny Inspektorat Sanitarny w Warszawie, polegająca głównie na wsparciu komunikacyjnym, globalnym i lokalnym Kampanii „Szczepimy Się”, poprzez promocję szczepień przeciw COVID-19 wśród społeczeństwa, w związku z trwającą pandemią wywołaną zakażeniami koronawirusem Sars-CoV-2. Podejmowane działania są nadal kontynuowane. W 2021 r. polegały głównie na dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych w formie infografiki, które pochodziły ze strony GIS oraz MZ. W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia zamieszczali, na bieżąco aktualne informacje w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy, na stronie internetowej i portalu (Facebook). Zamieszczane informacje oraz linki pochodziły ze stron Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia, Ministerstwa Edukacji i Nauki. Pracownicy OZ i PZ, Sekcji Higieny Pracy, Sekcji Epidemiologii, Sekcji Higieny Komunalnej przesłali drogą elektroniczną do podległych i kontrolowanych placówek oświatowo-wychowawczych/obiektów/podmiotów leczniczych informacje, dotyczące szczepień przeciw COVID-19 oraz linki z materiałami informacyjno-edukacyjnymi do pobrania, w celu ich dystrybucji/ekspozycji i zamieszczania w mediach społecznościowych w podległych obiektach.

Interwencja była realizowana przez 1 podmiot. Działaniami objęto 6 559 osób, w tym: społeczność lokalną, przedstawicieli placówek oświatowo-wychowawczych, rodziców, opiekunów, przedstawicieli podmiotów leczniczych, zakładów pracy z terenu powiatu świdnickiego.

## **29. Działania ukierunkowane na walkę z pandemią zachorowań na COVID-19 - „Profilaktyka COVID-19”**



W ramach realizacji ww. interwencji nieprogramowej oraz wzrostu poziomu wiedzy i świadomości społeczeństwa nt. dróg transmisji koronawirusa Sars-CoV-2/profilaktyki COVID-19 pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzili, na bieżąco działania informacyjno-edukacyjne, dla społeczności lokalnej w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy (strona internetowa/Facebook). W miarę potrzeb przesyłano informacje w formie elektronicznej do placówek oświatowo-wychowawczych z terenu powiatu świdnickiego, Urzędów Miast i Gmin, zakładów pracy. Prowadzono dystrybucje materiałów akcydensowych, które były drukowane ze strony GIS w Warszawie ([www.gov.pl](http://www.gov.pl)).

Interwencja była realizowana przez 1 podmiot. Działaniami objęto 1 259 osób, w tym: społeczność lokalną, dzieci/uczniów, rodziców/opiekunów.

### **30. Kampania „Czy wiesz, że..?”**

Ogólnopolska Kampania, która została zainicjowana przez Krajowe Centrum ds. AIDS. Czas trwania ww. Kampanii 16-30 czerwca 2021 r. oraz listopad 2021 r. Kampania „Czy wiesz, że..?” została przygotowana w oparciu o wyniki badań społecznych dotyczących wiedzy na temat HIV/AIDS społeczeństwa w naszym kraju oraz informacje przekazane przez konsultantów pracujących w Poradni Internetowej HIV/AIDS i Telefonu Zaufania HIV/AIDS. Celem Kampanii było podniesienie poziomu wiedzy, „obalenie mitów” i przybliżenie faktów na temat wirusa HIV, choroby AIDS oraz innych STD, STI. Przekazywanie informacji na temat możliwości diagnostyki i wykonania testu na HIV bezpłatnie i anonimowo w Punktach Konsultacyjno-Diagnostycznych (PKD) na terenie całej Polski. Grupa docelowa do której kierowana była akcja to ogół społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem grup wiekowych 18-34 lata/35-49 lat. Prowadzone działania przez pracowników oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia były zgodnie z założeniami Kampanii „Czy wiesz, że...?” i miały charakter informacyjno-edukacyjny. Z tego powodu wysłano informacje drogą elektroniczną do pedagogów szkolnych z 14 szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, którzy realizują programy edukacyjne. Zamieszczano w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy, na stronie internetowej oraz profilu (Facebook) infografiki i informacje nt. Kampanii z wykorzystaniem linku <https://aids.gov.pl/czywieszze/>. W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców działania informacyjno-edukacyjne dotyczące kampanii „Czy wiesz, że..?” odbywały się przed obchodami „Światowego Dnia AIDS”.

Interwencja była realizowana przez 15 podmiotów. Działaniami objęto 414 osób, w tym: społeczność lokalną, przedstawicieli placówek oświatowo-wychowawczych, uczniów, młodzież, rodziców/opiekunów.

### **31. Kampania „Profilaktyka 40 PLUS”**

Działania informacyjno-edukacyjne dotyczące kampanii „Profilaktyka 40 Plus” zostały zainicjowane w dniu 2 lipca 2021 r. na prośbę Biura Komunikacji Ministerstwa Zdrowia. Miały na celu wsparcie rządowej kampanii „Profilaktyka 40 Plus”. Kampania miała charakter informacyjno-edukacyjny. Wsparcie pracowników PSSE w Świdnicy polegało na pomocy w dystrybucji materiałów informacyjnych dotyczących kampanii. W celu dotarcia do jak największej grupy odbiorców pracownicy oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzili działania kampanijne w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy na stronie internetowej oraz na portalu społecznościowym (Facebook), gdzie zamieszczono informacje na temat Rządowego Programu #Profilaktyka 40 Plus wraz z linkiem kampanii [www.gov.pl/profilaktyka](http://www.gov.pl/profilaktyka). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy wystosował do Urzędów Miast i Gmin, MOPS-ów, GOPS-ów z terenu powiatu świdnickiego oraz Starostwa Powiatowego pismo intencyjne zachęcające do włączenia się w działania promocyjne Kampanii „Profilaktyka 40 Plus”.

Interwencja była realizowana przez 1 podmiot. Działaniami objęto 357 osób, w tym: społeczność lokalną, przedstawicieli administracji samorządowej.

### **32. Interwencja nieprogramowa „Zapobieganie i eliminowanie negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi”- Kampania „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy. Dźwigaj z głową”**

Kampania jest polską edycją kampanii koordynowanej przez Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, organizowaną przez Europejską Agencję Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy (EU-OSHA). W związku z otrzymanym pismem z Głównego Inspektoratu Sanitarnego, dotyczącego włączenia się w rozpowszechnienie informacji na temat trwającej kampanii, pracownicy PSSE w Świdnicy, w tym Sekcji Higieny Pracy, Samodzielnego Stanowiska Pracy ds. OZ i PZ włączyli się w działania promocyjne. Podjęte działania miały na celu rozpowszechnienie informacji nt. ww. kampanii wśród społeczności lokalnej oraz przedsiębiorców z terenu powiatu świdnickiego i wsparcie działań prowadzonych przez Krajowy Punkt Centralny. W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców zamieszczono na profilu PSSE w Świdnicy, na stronie internetowej [www.gov.pl/web/psse-swidnica](http://www.gov.pl/web/psse-swidnica) oraz na portalu społecznościowym (Facebook) [www.facebook.com/psseswidnica](http://www.facebook.com/psseswidnica) informacje wraz z linkami, pod którymi były publikowane materiały do pobrania oraz infografika dotyczącą Kampanii „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy. Dźwigaj z głową”. Kierownik Sekcji Higieny Pracy, podczas przeprowadzonej narady z asystentem ds. OZ i PZ zobowiązał się do przesłania drogą elektroniczną informacji do podległych zakładów pracy, przekazywania informacji pracodawcom nt. ww. kampanii, podczas przeprowadzanych kontroli oraz możliwości uczestnictwa w dniu 4 listopada 2021 r. w XXIV Konferencji Forum Liderów Bezpiecznej Pracy pt. „Nowoczesna ergonomia”.

Interwencja była realizowana przez 1 podmiot. Działaniami objęto 103 osoby, w tym: społeczność lokalną, pracodawców/pracowników.

### **33. Interwencja nieprogramowa „Promocja zdrowia psychicznego”**

Promocja zdrowia psychicznego to kampania informacyjno-edukacyjna, która ma na celu podniesienie poziomu wiedzy i świadomości całego społeczeństwa nt. zdrowia, w tym zdrowia psychicznego, przeciwdziałanie stygmatyzacji osób doświadczających zaburzeń i chorych psychicznie. Promocja zdrowia psychicznego to proces, który umożliwia ludziom zwiększenie kontroli nad własnym zdrowiem oraz poprawę jakości życia. Daje szansę jednostce na zrozumienie problemu, rozwój własnych zasobów i kompetencji, które przyczyniają się do osiągnięcia własnych możliwości psychicznych, celów oraz radzenia sobie w życiu codziennym. Pandemia COVID-19, z którą mierzy się świat i która stała się najważniejszą kwestią w obszarze zdrowia publicznego, wzmocniła siłę oddziaływania stresorów i obniżyła nastroje społeczne. Jednocześnie pokazała jak ważną kwestią jest zdrowie psychiczne ludzi. Celem kampanii prowadzonej przez pracowników oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia było upowszechnianie wiedzy na powyższy temat.

W celu dotarcia do szerokiego grona odbiorców zamieszczano informacje (linki do stron internetowych, infografikę, filmy, spoty itd.) w mediach społecznościowych PSSE w Świdnicy, na stronie internetowej oraz na portalu społecznościowym (Facebook). Przesłano informacje drogą elektroniczną do placówek oświatowo-wychowawczych, Urzędów Miast i Gmin z terenu powiatu świdnickiego, które dotyczyły obchodów „Światowego Dnia Zapobiegania Samobójstwom”, „Światowego Dnia Zdrowia Psychicznego”. W dniu 7 września 2021 r. zostało przesłane do 14 szkół ponadpodstawowych i 25 szkół podstawowych z terenu powiatu świdnickiego pismo PPIS w Świdnicy, który zachęcał do włączenia się w działania promujące zdrowie oraz w obchody „Światowego Dnia Zapobiegania Samobójstwom (IASP), który obchodzony jest co roku w dniu 10 września. Przekazywanie uczniom, rodzicom/opiekunom informacji oraz udostępnianie za pomocą mediów społecznościowych materiałów publikowanych na stronach internetowych m. in.: Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Polskiego Towarzystwa Zapobiegania Samobójstwom, Ministerstwa Zdrowia, Głównego Inspektoratu Sanitarnego itd. Partnerami/realizatorami działań byli przedstawiciele wybranych szkół podstawowych i ponadpodstawowych z terenu powiatu świdnickiego, w tym: pedagodzy szkolni oraz przedstawiciele Urzędów Miast i Gmin.

Interwencja była realizowana przez 40 podmiotów. Działaniami objęto 405 osób, w tym społeczność lokalną, osoby dorosłe, Seniorów, młodzież, dzieci, przedstawiciele placówek oświatowo-wychowawczych z terenu powiatu świdnickiego.

### **34. Kampania „Wybieraj zdrową/bezpieczną żywność”**

Kampania została zainicjowana przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, który od dnia 30 lipca 2021 r. do dnia 20 października 2021 r. prowadził kampanię informacyjną „Wybieraj zdrową żywność” #EUChooseSafeFood. Kampania miała na celu zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki (ze szczególnym uwzględnieniem misji EFSA) w zapewnieniu bezpieczeństwa produktów żywnościowych w UE oraz zachęcenia obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Kampania była skierowana do obywateli UE w wieku 25-45 lat ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców. W związku z powyższym oraz otrzymanym w ww. sprawie pismem DPIS we Wrocławiu pracownicy PSSE w Świdnicy podjęli działania informacyjno-edukacyjne. Rozpowszechniano na profilu PSSE w Świdnicy, na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-swidnica> oraz na portalu społecznościowym (Facebook) [www.facebook.com/psseswidnica](http://www.facebook.com/psseswidnica) informacje wraz z linkiem do strony internetowej kampanii EFSA <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood#index-pl>. Działania skierowane do rodziców dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym podejmowane były w okresie września/października 2021 r. W tym celu w dniu 11 października 2021 r. zostało przesłane pismo PPIS w Świdnicy do dyrektorów żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych, specjalnych informujące i zachęcające do udziału w webinarach, organizowanych przez pracowników OZ i PZ PSSE w Świdnicy. Webinary były dedykowane rodzicom dzieci uczęszczających do żłobków/przedszkoli/szkół podstawowych i specjalnych, podczas których zaplanowano wyświetlanie prezentacji EFSA dot. kampanii „Wybieraj bezpieczną żywność”. Spotkania on-line zostały zorganizowane dla wybranych ww. placówek oświatowo-wychowawczych, w dniach 26-29 października 2021 r.

Interwencja była realizowana przez 1 podmiot. Działaniami objęto 434 osoby, w tym społeczność lokalną, rodziców dzieci uczęszczających do żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i specjalnych oraz ponadpodstawowych, dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych.

W 2021 roku podczas prowadzonych działań edukacyjnych w ramach realizacji interwencji programowych i nieprogramowych, akcji, kampanii wykorzystano z różnych form i metod pracy. W celu dotarcia do szerszego grona odbiorców i objęcia edukacją zdrowotną jak największej liczby osób asystenci Samodzielnego Stanowiska Pracy ds. OZ i PZ PSSE w Świdnicy korzystali z mediów społecznościowych PSSE w Świdnicy: strony internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-swidnica> oraz portalu społecznościowego (Facebook) [www.facebook.com/psseswidnica](http://www.facebook.com/psseswidnica). Powyższe działania miały charakter informacyjno-edukacyjny oraz promocyjny. Nadzorem i współpracą objęto placówki oświatowo-wychowawcze ze wszystkich poziomów nauczania: przedszkola, szkoły podstawowe, ponadpodstawowe, specjalne oraz podmioty lecznicze. Ze względu na trwający stan epidemii

w Polsce COVID-19 wywołany zakażeniami koronawirusem Sars-CoV-2/innymi odmianami, a w konsekwencji wprowadzanymi zakazami, obostrzeniami epidemicznymi oraz okresowo zdalnym nauczaniem w szkołach, współpraca z realizatorami programów edukacyjnych tzw. interwencji programowych oraz interwencji nieprogramowych, akcji, kampanii była utrudniona i wymagała „elastycznych” metod pracy. Pomimo utrudnień w roku 2021 zrealizowano większość zaplanowanych działań edukacyjnych, niektóre z nich przybrały inną formę organizacyjną i informacyjną (droga elektroniczna, kontakt przy pomocy mediów społecznościowych, stron internetowych, portalu społecznościowego Facebook, platformy Teams itd.). Przeprowadzono 40 wizytacji do realizowanych programów edukacyjnych w przedszkolach, szkołach podstawowych, ponadpodstawowych, podmiotach leczniczych na terenie powiatu świdnickiego. Działaniami informacyjno-edukacyjnym objęto łącznie 38 071 osób. W ramach planowania i organizacji działań skierowanych do dzieci/uczniów, rodziców/opiekunów, młodzieży, poborowych, wychowanków ośrodków kuratorskich oraz społeczności lokalnej, w tym Seniorów współpracowano z przedstawicielami: Oddziału Rejonowego PCK w Świdnicy, MOPS w Świdnicy, świdnickich Klubów Seniora, Dziennego Domu „Senior – Wigor” w Świdnicy, Starostwa Powiatowego i Urzędu Miasta w Świdnicy, Sądu Rejonowego w Świdnicy, przedstawicielami placówek oświatowo-wychowawczych z terenu powiatu świdnickiego, organizatorami wypoczynku letniego i zimowego, który odbywał się na terenie powiatu świdnickiego.

W celu zwiększenia atrakcyjności prowadzonych działań edukacyjnych oraz zainteresowania nimi odbiorców, asystenci ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Świdnicy korzystali z prezentacji multimedialnych, symulatorów alko- i narkogogli, modelu anatomicznego szczęki, materiałów dydaktycznych własnego autorstwa (broszur, ulotek, kolorowanek dla dzieci, itd.) oraz mediów społecznościowych PSSE w Świdnicy, profilu PSSE w Świdnicy portalu społecznościowego (Facebook), strony internetowej, gdzie zamieszczano różnego rodzaju informacje, spoty, infografiki, filmy edukacyjne, linki do stron internetowych, zawierające m. in. materiały informacyjno-edukacyjne z możliwością pobrania i wydrukowania oraz ważniejsze informacje z zakresu promocji zdrowia, profilaktyki, w tym profilaktyki szczepień/COVID-19, która jest niezbędna w dobie trwania pandemii.

Podnoszenie kwalifikacji pracowników Samodzielnego Stanowiska Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Świdnicy przyczynia się do wzrostu kompetencji zawodowych, poprzez poszerzanie i aktualizację zdobytej już wiedzy z zakresu zdrowia publicznego, w tym edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia. W związku z powyższym, w ramach permanentnej edukacji asystenci ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia uczestniczą w szkoleniach stacjonarnych oraz on-line. Odbyte szkolenia:

- szkolenie zorganizowane w Poznaniu przez Fundację Pozytywnej Profilaktyki (w dniach 16-17 lipca 2021 r.) pn. „Program profilaktyki uzależnień UNPLUGGED”,
- szkolenia on-line (w dniach 12-18 czerwca 2021 r.) zorganizowane w ramach Tygodnia Bezpłatnych Szkoleń w WSB przez Europejskie Centrum Edukacyjno-Szkoleniowe „VADEMECUM” w Nysie,
- szkolenie pn. „Jak realizować w szkole edukację zdrowotną w zakresie profilaktyki HIV/AIDS i innych chorób przenoszonych drogą płciową?. W pandemii COVID-19 nie zapominajmy o HIV (w dniu 25 listopada 2021 r.), którego organizatorem była WSSE w Krakowie, w imieniu Zespołu Realizującego Krajowy Program ds. Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS oraz Eksperta Wojewódzkiego ds. Informacji o Narkotykach i Narkomanii Województwa Małopolskiego,
- szkolenie w ramach odbywającej się „IV Międzynarodowej Konferencji Przeciwdziałania Narkomanii na Poziomie Lokalnym” (w dniu 25 października 21 r.), której organizatorem byli przedstawiciele Krajowego Biura ds. Przeciwdziałania Narkomanii, przedstawiciele Polskiej Fundacji Pomocy Humanitarnej „ResHumanae”.

W 2021 roku wyżej wymienione działania promocyjne, profilaktyczne oraz edukacyjno-informacyjne były uzależnione od zmieniającej się sytuacji epidemiologicznej, spowodowanej „falowym/okresowym” wzrostem zakażeń spowodowanych kolejnymi odmianami koronawirusa wywołującego COVID-19. Asystent ds. OZ i PZ PSSE w Świdnicy okresowo brał udział w działaniach p. epidemicznych, które polegały na wykonywaniu dodatkowych zadań związanych ze zwalczaniem stanu epidemii COVID-19 na terenie powiatu świdnickiego.

*opracowała: Barbara Grobelna - asystent OZ i PZ PSSE w Świdnicy*

## **VII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY**

1) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy, w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizował ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad kolejnymi etapami procesów inwestycyjnych na terenie powiatu świdnickiego. Działalność polegała na kontroli przestrzegania obowiązujących norm i przepisów, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, na etapie planowania przestrzennego, projektowania inwestycji oraz przekazywania ich do użytkowania, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów objętych nadzorem bieżącym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Nadzór nad warunkami sanitarnymi był sprawowany w ramach:

- przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- postępowania administracyjnego w sprawie ocen oddziaływania na środowisko planowanych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko,
- postępowania administracyjnego prowadzonego przez organy architektoniczno-budowlane, w tym uzgadnianie warunków zabudowy, uzgadnianie dokumentacji projektowych,
- uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania nowo zrealizowanych obiektów budowlanych,
- przy sprawdzaniu spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych w obiektach w związku z uruchomieniem nowego zakładu lub zmianą funkcji obiektu.

Stanowiska w powyższych sprawach były wydawane w formie postanowień i opinii sanitarnych (uzgodnień), na wniosek inwestorów, projektantów lub organów administracji państwowej i samorządowej.

Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego było zapewnienie właściwego stanu sanitarnego i zdrowotnego w obiektach, już na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie występowały zagrożenia i uciążliwości dla zdrowia ludzi oraz środowiska.

2) W 2021 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdnicy w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał:

- 0 opinii dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 1 projekt studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy poprzez nieprzedstawienie stanowiska.
- 8 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w tym 0 opinii negatywnych oraz zaopiniował 5 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez nieprzedstawienie stanowiska.
- 2 opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym 0 opinii stwierdzających brak możliwości odstąpienia od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.
- 27 opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 2 opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny.
- 7 opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym 0 opinii negatywnych.
- 22 opinii dotyczących dokumentacji projektowej, w tym 1 opinii negatywnej.
- 23 opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w

tym 2 opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

- 5 opinii w sprawach niewymienionych powyżej (np. warunków zabudowy, lokalizacji inwestycji celu publicznego, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu).

3) Ilość wszystkich przeprowadzonych kontroli obiektów budowlanych - 74.

- 4) Mając na uwadze ochronę zdrowia ludzi, w ramach dokonywanych uzgodnień oraz przy wydawaniu opinii, zwracano szczególną uwagę na zagadnienia związane z:
- odpowiednim przeznaczeniem terenów w projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego pod budownictwo mieszkaniowe, przemysłowe, usługowe; uwzględniając prognozowane zanieczyszczenia powietrza, emisję hałasu, warunki zaopatrzenia ludności w wodę, usuwania nieczystości płynnych i stałych;
  - zastosowaniem rozwiązań w dokumentacji projektowej, ograniczających uciążliwość planowanych obiektów dla środowiska, nie zagrażających zdrowiu i życiu ludzi, z zachowaniem właściwych warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (dot. m.in. zagadnień higieny pracy i środowiska) oraz zapewnieniem odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych w pomieszczeniach na pobyt ludzi (oświetlenie, wentylacja, ogrzewanie, sposób wykończenia itp.).

W przypadku przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, przed wydaniem opinii o konieczności (lub braku konieczności) przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, analizowano wnikliwie informacje przedstawiane w kartach informacyjnych przedsięwzięć o oddziaływaniu przedsięwzięć na środowisko, pod kątem zagrożenia dla zdrowia ludzi. W przypadku niewystarczających informacji, proszono o ich uzupełnienie.

Działania inwestycyjne na terenie powiatu nie stworzyły istotnych zagrożeń sanitarnych dla mieszkańców. Obiekty produkcyjne są projektowane na terenach przemysłowych. Realizacje inwestycji były zgodne z zatwierdzonymi projektami budowlanymi. Biorąc pod uwagę wymagania techniczne i sanitarne, stan obiektów budowlanych oddawanych do użytkowania nie odbiegał od wymogów zawartych w obowiązujących przepisach prawnych.

Ze względu na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu świdnickiego na uwagę zasługuje kilka lokalnych przedsięwzięć, dla których w 2021 r. PPIS w Świdnicy zajął stanowisko na różnych etapach procesu inwestycyjnego: budowa biometanowni rolniczej, budowa hali wraz z instalacją do przetwarzania odpadów, budowa zakładu produkcji nawozów organiczno - mineralnych.

*Opracowała: Urszula Studzińska st. asystent ds. zapobiegawczego nadzoru sanitarnego*