



# **Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu limanowskiego w 2022 roku**

*Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna  
w Limanowej*

Limanowa, luty 2023 r.

## Spis treści

|       |   |    |
|-------|---|----|
| 1     | Wstęp.....  | 7  |
| 2     | Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i zakażeń..... | 8  |
| 2.1   | Ostre infekcje górnych oddechowych .....                  | 10 |
| 2.1.1 | Grypa i zachorowania grypopodobne .....                   | 10 |
| 2.2   | Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) .....                     | 12 |
| 2.3   | Zatrucia i zakażenia pokarmowe .....                      | 13 |
| 2.3.1 | Salmonellozy .....  | 13 |
| 2.3.2 | Wirusowe zakażenia jelitowe .....                         | 14 |
| 2.4   | Choroby odzwierzęce.....                                  | 15 |
| 2.4.1 | Borelioza z Lyme .....                                    | 15 |
| 2.4.2 | Styczność i narażenie na wściekliznę .....                | 16 |
| 2.4.3 | Ospa mała.....  | 17 |
| 2.5   | Ostre porażenia wiotkie .....                             | 18 |
| 3     | Realizacja szczepień ochronnych .....                     | 19 |
| 3.1   | Szczepienia nieobowiązkowe .....                          | 21 |
| 3.2   | Co to jest i jak działa szczepionka? .....                | 22 |
| 3.2.1 | Rodzaje preparatów szczepionkowych .....                  | 22 |
| 3.2.2 | Z czego składa się szczepionka .....                      | 22 |
| 3.2.3 | Gospodarka preparatami szczepionkowymi .....              | 25 |
| 3.2.4 | Niepożądane odczyny poszczepienne.....                    | 26 |
| 3.3   | Szczepienia zalecane .....                                | 28 |
| 4     | Higiena lecznictwa .....                                  | 29 |
| 4.1   | Lecznictwo zamknięte .....                                | 30 |
| 4.1.1 | Sterylizacja w placówkach lecznictwa zamkniętego .....    | 32 |
| 4.2   | Lecznictwo otwarte.....                                   | 33 |
| 4.2.1 | Postępowanie z odpadami .....                             | 34 |
| 4.2.2 | Dezynfekcja .....   | 35 |

|       |  |    |
|-------|--|----|
| 4.2.3 | Sterylizacja w placówkach leczenia otwartego.....  | 35 |
| 5     | Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny .....   | 36 |
| 5.1   | Dopuszczenie do użytkowania obiektów budowlanych .....   | 36 |
| 5.2   | Oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko .....  | 38 |
| 5.3   | Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko .....   | 40 |
| 5.4   | Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych .....          | 41 |
| 6     | Jakość wody przeznaczonej do spożycia.....   | 43 |
| 6.1   | Ujęcia powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrywania ludności w wodę przeznaczoną do spożycia ..... | 49 |
| 6.2   | Ciepła woda użytkowa .....   | 51 |
| 7     | Stan sanitarno-techniczny obiektów użyteczności publicznej .....                                     | 52 |
| 7.1   | Domy pomocy społecznej.....  | 55 |
| 7.2   | Zakłady fryzjerskie kosmetyczne, i fryzjersko – kosmetyczne, odnowy biologicznej, solaria .....      | 56 |
| 7.3   | Pływalnie / Baseny kąpielowe.....  | 57 |
| 7.4   | Obiekty hotelarskie oraz inne, w których świadczone są usługi noclegowe.....                         | 59 |
| 7.5   | Ustępy publiczne .....   | 60 |
| 7.6   | Inne obiekty użyteczności publicznej.....  | 60 |
| 8     | Obiekty żywnościowo-żywnieniowe .....  | 62 |
| 8.1   | Obiekty produkcji żywności .....   | 64 |
| 8.1.1 | Wytwórnice lodów .....   | 65 |
| 8.1.2 | Automaty do lodów.....   | 65 |
| 8.1.3 | Piekarnie.....   | 65 |
| 8.1.4 | Ciastkarnie.....   | 66 |
| 8.1.5 | Przetwórnice owocowo-warzywne.....   | 67 |
| 8.1.6 | Browary .....  | 67 |
| 8.1.7 | Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa.....   | 67 |

|        |   |    |
|--------|---|----|
| 8.1.8  | Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych..... | 67 |
| 8.1.9  | Zakłady garmazeryjne.....   | 68 |
| 8.1.10 | Wytwórnice wyrobów cukierniczych .....  | 68 |
| 8.1.11 | Wytwórnice koncentratów spożywczych .....   | 68 |
| 8.1.12 | Wytwórnia octu .....  | 68 |
| 8.1.13 | Wytwórnice suplementów diety .....  | 69 |
| 8.1.14 | Wytwórnice substancji dodatkowych.....  | 69 |
| 8.1.15 | Producenci pierwotni.....   | 69 |
| 8.1.16 | Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny .....                             | 70 |
| 8.1.17 | Producenci pierwotni i dostawy bezpośrednie .....                                   | 70 |
| 8.1.18 | Producenci żywności w warunkach domowych .....                                      | 71 |
| 8.2    | Obiekty obrotu żywnością .....  | 71 |
| 8.2.1  | Sklepy spożywcze w tym supermarkety .....   | 72 |
| 8.2.2  | Kioski spożywcze .....  | 73 |
| 8.2.3  | Apteki.....   | 73 |
| 8.2.4  | Magazyny spożywcze hurtowe w tym hurtownie suplementów diety.....                   | 74 |
| 8.2.5  | Obiekty ruchome i tymczasowe.....   | 74 |
| 8.2.6  | Środki transportu żywności.....   | 74 |
| 8.2.7  | Inne miejsca obrotu żywnością .....   | 75 |
| 8.3    | Zakłady żywienia zbiorowego otwartego.....  | 75 |
| 8.3.1  | Zakłady małej gastronomii.....  | 76 |
| 8.3.2  | Zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.....               | 76 |
| 8.3.3  | Gospodarstwa agroturystyczne .....  | 77 |
| 8.4    | Zakłady żywienia zbiorowego – zamknięte.....  | 77 |
| 8.4.1  | Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością .            | 78 |
| 8.4.2  | Miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością .....    | 78 |

|       |  |     |
|-------|--|-----|
| 8.5   | Jakość zdrowotna środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu .....                                     | 78  |
| 8.5.1 | Ocena jakości żywienia.....  | 81  |
| 8.5.2 | Działania w ramach systemu RASFF .....   | 81  |
| 8.5.3 | Kontrola graniczna.....  | 84  |
| 8.5.4 | Wzmoczone działania .....  | 84  |
| 8.5.5 | Realizacja planu pobierania próbek i badania żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.....     | 87  |
| 8.6   | Skargi, wnioski zażalenia na stan sanitarny.....   | 87  |
| 8.7   | Współpraca z innymi instytucjami .....   | 88  |
| 8.7.1 | Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną .....   | 89  |
| 8.7.2 | Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną .....  | 90  |
| 8.7.3 | Współpraca z WIORIN.....   | 91  |
| 8.8   | Nadzór nad suplementami diety i środkami spożywczymi do których dodawane są witaminy i składniki mineralne ..... | 91  |
| 8.9   | Ocena małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim 2022 .....                            | 91  |
| 9     | Ocena stanu sanitarnego szkół i innych placówek oświatowo-wychowawczych .....                                    | 92  |
| 9.1   | Stan sanitarno-techniczny placówek oświatowo- wychowawczych.....   | 93  |
| 9.2   | Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży.....   | 93  |
| 9.3   | Ocena dostosowania mebli szkolnych i przedszkolnych do wymagań ergonomii ...                                     | 94  |
| 9.4   | Możliwość pozostawienia podręczników przez uczniów w szkołach.....   | 95  |
| 9.5   | Higiena procesów nauczania (rozkłady zajęć) .....  | 95  |
| 9.6   | Żywnienie dzieci i młodzieży w szkołach.....   | 96  |
| 9.7   | Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami.....  | 96  |
| 9.8   | Warunki sanitarne wypoczynku dzieci i młodzieży .....  | 96  |
| 10    | Warunki środowiska pracy.....  | 97  |
| 10.1  | Czynniki rakotwórcze .....   | 99  |
| 10.2  | Czynniki biologiczne.....  | 100 |

|         |   |     |
|---------|---|-----|
| 10.3    | Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi i produktami kosmetycznymi ..... | 101 |
| 10.3.1  | Produkty biobójcze .....  | 101 |
| 10.3.2  | Produkty kosmetyczne .....  | 102 |
| 10.3.3  | Środki zastępcze.....   | 102 |
| 10.4    | Choroby zawodowe .....  | 102 |
| 11      | Działania w zakresie promocji zdrowia.....  | 104 |
| 11.1    | Interwencje programowe – programy edukacyjne.....   | 105 |
| 11.1.1  | Skąd się biorą produkty ekologiczne .....   | 105 |
| 11.1.2  | Czyste Powietrze Wokół Nas .....  | 106 |
| 11.1.3  | Nie pal przy mnie proszę .....  | 107 |
| 11.1.4  | Bieg po zdrowie.....  | 107 |
| 11.1.5  | Znajdź właściwe rozwiązanie .....   | 108 |
| 11.1.6  | Wybierz Życie – Pierwszy Krok.....  | 108 |
| 11.1.7  | Znamię! Znam je?.....   | 109 |
| 11.1.8  | Podstępne WZW .....   | 109 |
| 11.1.9  | ARS, czyli jak dbać o miłość? .....   | 109 |
| 11.1.10 | Krajowy program zapobiegania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS .....   | 110 |
| 11.2    | Interwencje nieprogramowe.....  | 111 |
| 11.2.1  | Profilaktyka palenia tytoniu.....   | 111 |
| 11.2.2  | Światowy Dzień Zdrowia.....   | 112 |
| 11.2.3  | Profilaktyka używania narkotyków w tym środków zastępczych.....   | 112 |
| 11.2.4  | Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania .....                             | 112 |
| 11.2.5  | Profilaktyka zatruć grzybami .....  | 113 |
| 11.2.6  | Profilaktyka grypy .....  | 114 |
| 11.2.7  | Profilaktyka próchnicy .....  | 114 |
| 11.2.8  | Profilaktyka chorób nowotworowych.....  | 114 |

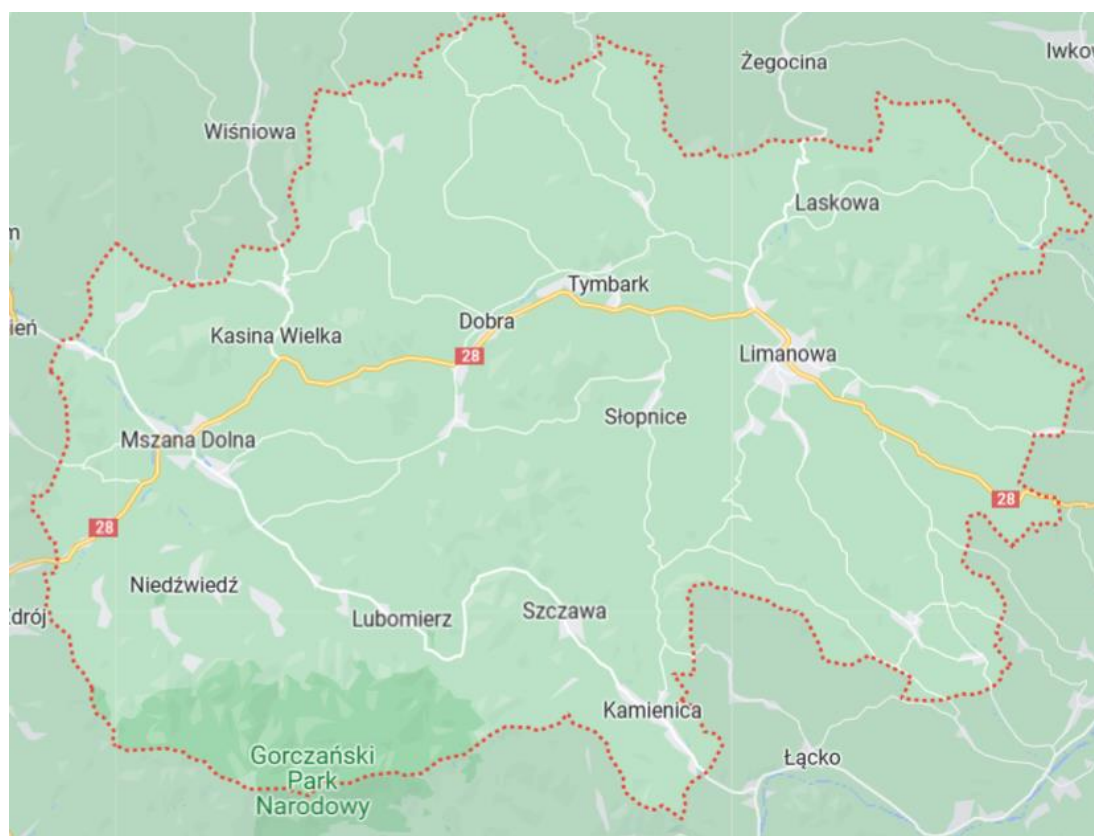
|         |   |     |
|---------|---|-----|
| 11.2.9  | Profilaktyka wszawicy.....  | 114 |
| 11.2.10 | Profilaktyka chorób zakaźnych.....                                | 114 |
| 11.2.11 | Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach .....                     | 115 |
| 11.2.12 | Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego..... | 116 |
| 12      | Podsumowanie.....   | 117 |

# 1 Wstęp

W 2022 r. głównym celem działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej był nadzór epidemiologiczny jako jeden z kluczowych obszarów działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych, promowanie zdrowego stylu życia oraz sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i narkotyki w oparciu o analizę zagrożenia zdrowia i życia człowieka. Wielość zadań oraz ich zakres sprawiają, że nasza inspekcja potrafi skutecznie dotrzeć do obywateli. Sprawowany Nadzór obejmuje teren powiatu limanowskiego w skład którego wchodzi 2 gminy miejskie: Limanowa i Mszana Dolna, oraz 10 gmin wiejskich: Dobra, Jodłownik, Kamienica, Laskowa, Limanowa, Łukowica, Mszana Dolna, Niedźwiedź, Słopnice, Tymbark.

Powiat zajmuje powierzchnię 951,96 km<sup>2</sup> i zamieszkuje go ok 132 000 osób.

*Obraz 1 Mapa powiatu limanowskiego*



Niniejsze opracowanie stanowi streszczenie i opis obowiązków wykonywanych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej w 2022 roku.



## 2 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych i zakażeń

Prowadzenie działań zapobiegawczych i przeciwepidemicznych należy do jednych z najważniejszych zadań nadzoru epidemiologicznego prowadzonego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zadanie to realizowane jest głównie przez pion epidemiologii, który każdego roku wdraża i kontroluje programy zapobiegania i zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych, w tym prowadzi nadzór nad wykonywaniem szczepień ochronnych, które są skuteczną formą zapobiegania chorobom zakaźnym, a także opracowuje i ocenia stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej prowadzi nadzór nad sytuacją epidemiologiczną powiatu limanowskiego w oparciu o analizę występowania chorób zakaźnych, weryfikację zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia. Rejestracja zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne odbywała się w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny (NIZPH-PZH) na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

W ubiegłym roku w związku z wystąpieniem konfliktu zbrojnego na Ukrainie trwającego od 24 lutego 2022 r. oraz masową migracją uchodźców na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zostały wprowadzone działania mające na celu dodatkowy nadzór epidemiologiczny nad osobami pochodzenia ukraińskiego. W wyniku zaistniałej sytuacji wzmożono nadzór poprzez wprowadzenie cotygodniowych raportów dotyczących:

- dotyczący ilości miejsc noclegowych przeznaczonych dla uchodźców z Ukrainy,
- raport dotyczący rodzaju liczby osób pochodzenia ukraińskiego, które zachorowały na wybrane choroby zakaźne,
- meldunek dotyczący ilości osób, które zostały zaszczepione.

W okresie od 1 stycznia 2022 r. do 31 grudnia 2022 r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej zgłoszono 5867 przypadków chorób zakaźnych i zakażeń, które zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (Dz. U. z 2022 r., poz. 1657 z późn. zm.) podlegały obowiązkowi zgłoszenia i rejestracji, których hospitalizacji wymagało 944 osób. W powiecie limanowskim w 2022 roku odnotowano 85 zgonów z powodu choroby zakaźnej (COVID-19).

Szczegółowe dane dotyczące występowania chorób zakaźnych w powiecie limanowskim przedstawiają tabele i opisy zawarte w niniejszym opracowaniu.

Tabela 1 Wybrane choroby zakaźne w powiecie limanowskim w latach 2021-2022 (liczba zachorowań i zapadalność)

| Jednostki chorobowe  |   | Liczba zachorowań/Zapadalność |             |              |             |
|--|---|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|
|  |   | 2021                          |             | 2022         |             |
|  |   | Zachorowania                  | Zapadalność | Zachorowania | Zapadalność |
| Salmonellozy   | zatrucie pokarmowe                          | 68                            | 0,188       | 37           | 0,102       |
|  | posocznica                                  | 2                             | 0,006       | 1            | 0,003       |
|  | inne zakażenia pozajelitowe                 | 0                             | 0,000       | 0            | 0,000       |
| Inne bakteryjne zakażenia jelitowe   | wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> | 71                            | 0,197       | 49           | 0,135       |
| Giardioza (lamblioza)  |   | 0                             | 0,000       | 6            | 0,016       |
| Kryptosporidioza   |   | 0                             | 0,000       | 1            | 0,003       |
| Wirusowe zakażenia jelitowe  | wywołane przez rotawirusy                   | 93                            | 0,258       | 158          | 0,435       |
|  | wywołane przez norowirusy                   | 87                            | 0,241       | 49           | 0,135       |
|  | inne określone                              | 1                             | 0,003       | 25           | 0,070       |
|  | nieokreślone                                | 1                             | 0,003       | 2            | 0,005       |
| Biegunka i zapalenie żołądkowo - jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu | ogółem                                      | 111                           | 0,308       | 144          | 0,397       |
|  | u dzieci do lat 2                           | 59                            | 0,163       | 51           | 0,141       |
| Listerioza   |   | 0                             | 0,000       | 2            | 0,005       |
| Krzusiec   |   | 1                             | 0,003       | 1            | 0,003       |
| Płonica (szkarlatyna)  |   | 8                             | 0,022       | 28           | 0,077       |
| Róża   |   | 1                             | 0,003       | 2            | 0,005       |

|   |                |        |       |        |
|---|----------------|--------|-------|--------|
| Różyczka  | 0              | 0,000  | 0     | 0,000  |
| Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)                  | 1              | 0,003  | 4     | 0,011  |
| Bolerioza z Lyme  | ogółem         | 54     | 0,150 | 99     |
|   | neurobolerioza | 0      | 0,000 | 0      |
| Ospa wietrzna   | 234            | 0,648  | 684   | 1,887  |
| Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień | 35             | 0,097  | 28    | 0,077  |
| Grypa i zachorowania grypopodobne                       | 1174           | 3,253  | 2115  | 5,836  |
| Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)                         | 5131           | 14,217 | 4262  | 11,760 |



## 2.1 Ostre infekcje górnych oddechowych

### 2.1.1 Grypa i zachorowania grypopodobne

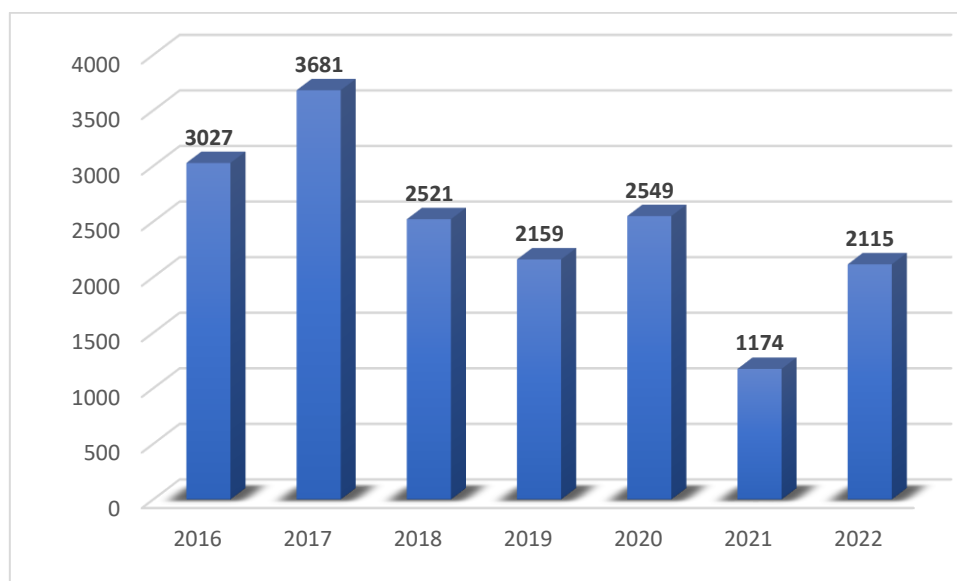
Grypa jest ostrą chorobą zakaźną układu oddechowego wywołaną wirusem grypy, występującą corocznie i przebiegającą pod postacią ostrej infekcji układu oddechowego. Przyczyną corocznych, sezonowych wzrostów zachorowań na grypę w okresie jesiennozimowym są wirusy grypy typu A i B. Zakażenie szerzy się drogą kropelkową przez kontakt bezpośredni lub kontakt ze skażonymi przedmiotami, a największa ilość zachorowań występuje podczas sezonowych epidemii. W Polsce sezon wzmożonych zachorowań na grypę trwa od października do kwietnia następnego roku, przy czym szczyt zachorowań przypada między styczniem, a marcem. Wzorem lat ubiegłych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej prowadzi stały nadzór nad grypą poprzez program Nadzoru Nad Grypą SENTINEL. System

ten jest ważnym narzędziem analitycznym do monitorowania sytuacji epidemiologicznej i wirusologicznej grypy. Celem programu jest nadzór nad grypą i innymi wirusami oddechowymi oraz pozyskanie danych na temat ich aktywności na danym terenie. Stanowi on podstawę do szacowania aktywności wirusa w Europie. W ramach programu laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie wykonuje badania laboratoryjne pobranych próbek materiału klinicznego (przekazywanych z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej) w kierunku wirusów oddechowych - grypy typu A i B, RSV oraz SARS CoV-2 metodą real time RT-PCR, jak również określa obecność wirusa grypy w hodowli komórkowej. Ponadto w przypadku otrzymania dodatniego wyniku w kierunku SARS-CoV-2 próbki przekazywane są na bieżąco do sekwencjonowania genetycznego w ramach Molekularnego Nadzoru Sanitarnego, który umożliwia monitorowanie krążących na terenie kraju szczepów wirusa SARS-CoV-2 poprzez ich molekularną charakterystykę z uwzględnieniem zróżnicowania występującego w poszczególnych województwach.

Lekarze biorący udział w systemie Nadzoru Nad Grypą SENTINEL są zobowiązani do przesyłania do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej sprawozdań tzw. MZ-55 (meldunki tygodniowe, cztery razy w miesiącu – przez okres całego roku) dotyczących liczby zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, z podziałem na grupy wiekowe (0-4, 5-14, 15-64 i powyżej 65) wraz z podaniem liczby osób skierowanych do szpitala.

Na terenie powiatu limanowskiego w 2022 roku zachorowało 2115 osób na grypę i infekcje grypopodobne, jest to wzrost o 941 przypadków zachorowań w porównaniu z rokiem ubiegłym (w 2021 roku 1174 przypadków).

Wykres 1 Liczba zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne w latach 2016-2022 w powiecie limanowskim

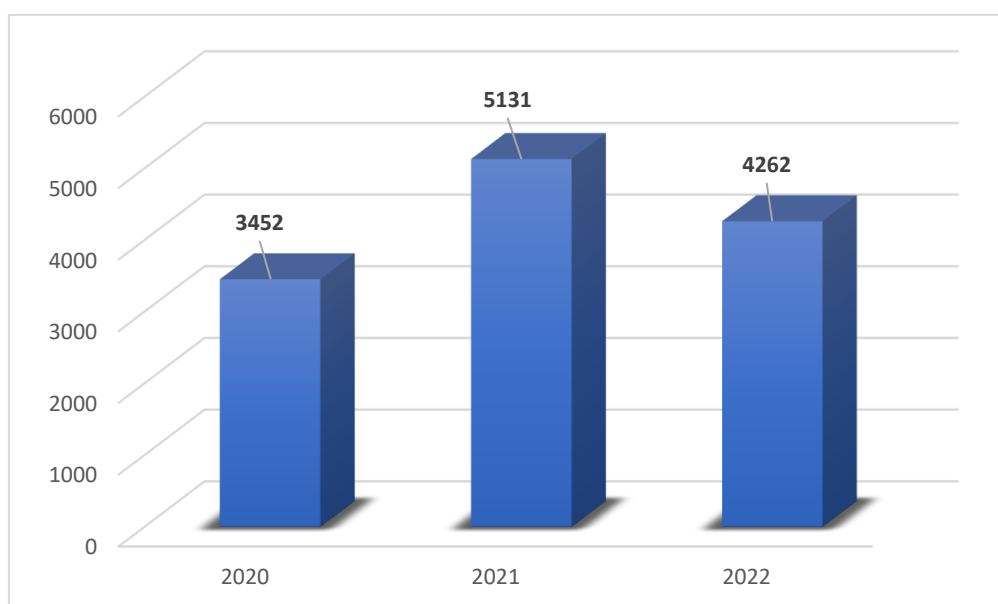


## 2.2 Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)

COVID-19 jest ostrą chorobą zakaźną układu oddechowego wywołana zakażeniem wirusem SARS-CoV-2, który szerzy się głównie drogą kropelkowo-powietrzną lub kropelkowo-pyłową poprzez drogi oddechowe, ale także drogą bezpośredniego kontaktu błon śluzowych z zanieczyszczonymi powierzchniami. Choroba ta została po raz pierwszy rozpoznana i opisana w listopadzie 2019 roku, w środkowych Chinach (miasto Wuhan, w prowincji Hubei). Natomiast w Polsce zarejestrowano pierwszy potwierdzony przypadek zakażenia koronawirusem (SARS-CoV-2) w dniu 4 marca 2020 roku. W powiecie limanowskim pierwszy potwierdzony przypadek COVID-19 odnotowano w dniu 22 marca 2020 roku, od tej pory obserwujemy utrzymujący się na wysokim poziomie odsetek osób które chorują.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Limanowej uczestniczy w programie Molekularnego Nadzoru nad SARS-CoV-2, którego celem jest monitorowanie krążących na terenie kraju szczepów wirusa SARS-CoV-2 poprzez ich molekularną charakterystykę z uwzględnieniem zróżnicowania występującego w poszczególnych województwach.

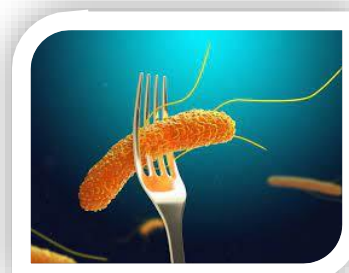
Wykres 2 Liczba zachorowań na COVID-19 w latach 2020-2022.



## 2.3 Zatrucia i zakażenia pokarmowe

### 2.3.1 Salmonellozy

W Polsce wśród przyczyn zatruc pokarmowych nadal najczęstsze jest zakażenie wywołane odzwierzęcymi pałeczkami jelitowymi *Salmonella*. Bakterie te bytują zarówno u ludzi, jak i u zwierząt i wywołują różne postacie kliniczne chorób.

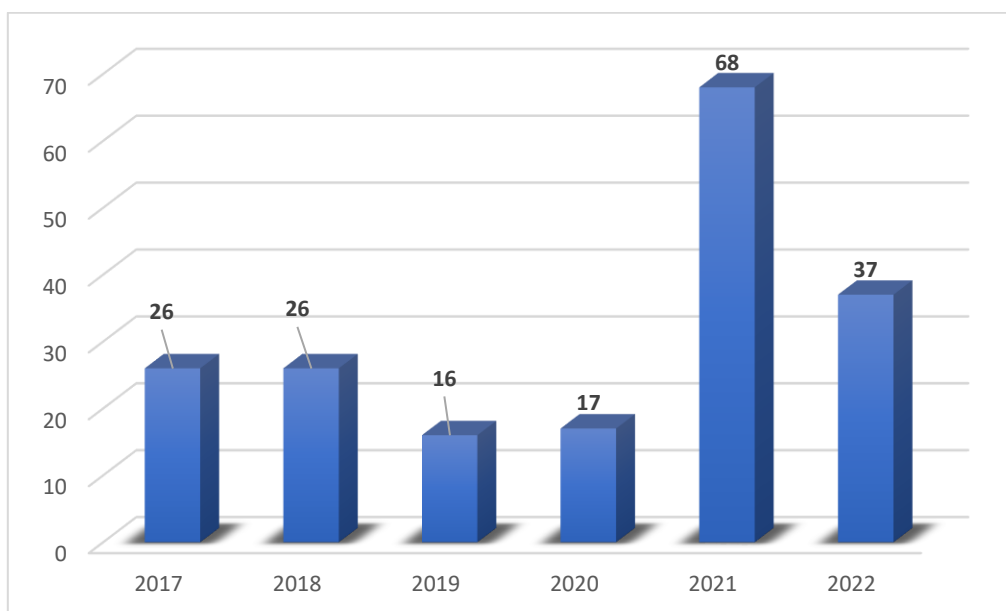


Najgroźniejsze pałeczki duru brzuszego - *Salmonella typhi* oraz paradurów - *Salmonella paratyphi* namnażają się jedynie w organizmie człowieka i wywołują bardzo ciężką chorobę zakaźną - dur brzuszny. Natomiast salmonelle niedurowe, *Salmonella bongori* i niezliczone odmiany serologiczne pałeczek *Salmonella enterica* kolonizują przewód pokarmowy licznych gatunków zwierząt i są chorobotwórcze dla ludzi, u których wywołują zapalenie żołądka i jelit, czyli ostrą salmonellozę. Do zakażenia może nastąpić poprzez skażoną żywność (szczególnie drób, jaja oraz wyroby je zawierające takie jak: lody, majonezy, galaretki mięsne, pasztety), bezpośredni kontakt z osobą chorą lub nosicielem (osoba bezobjawowa, u której stwierdzono w organizmie obecność bakterii) oraz poprzez nieprzestrzeganie zasad higieny osobistej. Podstawowym sposobem zapobiegania szerzenia się zakażeń wywoływanych przez bakterie salmonella jest przestrzeganie higieny i przepisów sanitarnych przez producentów żywności

oraz szeroko pojęty sektor gastronomiczny. Zawsze należy pamiętać o zachowywaniu właściwej higieny osobistej, szczególnie w związku ze spożywaniem oraz przygotowywaniem posiłków – niezwykle istotne jest dokładne mycie dłoni po kontakcie z możliwym źródłem bakterii salmonella.

Na terenie powiatu limanowskiego w 2022 roku odnotowano 37 przypadków zakażenia pałeczkami *Salmonella*, z których 28 osób wymagało hospitalizacji. Czynnikiem etiologicznym odpowiedzialnym za większość zakażeń przewodu pokarmowego była pałeczka *Salmonella Enteritidis* - 33 przypadki natomiast pozostałe zakażenia zostały wywołane pałeczkami: *Salmonella Livingstone* – 1, *Salmonella Schleissheim* -1, *Salmonella Stanley* -1, *Salmonella spp.* – 1.

Wykres 3 Liczba zakażeń pałeczkami *Salmonella* w latach 2017-2022.



### 2.3.2 Wirusowe zakażenia jelitowe

Wirusowe zakażenia jelitowe mogą być wywołane przez rotawirusy, norowirusy lub inne określone/nieokreślone wirusy. Charakteryzują się stanem zapalnym układu pokarmowego obejmującym żołądek, jelito cienkie czego skutkiem jest wystąpienie samoograniczającej się wodnistej biegunki, wymiotów oraz bólu jamy brzusznej. Najczęstszą przyczyną zakażenia przewodu pokarmowego u dzieci są rotawirusy, natomiast u dorosłych norowirusy. Na zapobieganie tym zakażeniom można wpłynąć poprzez edukację społeczeństwa oraz zastosowanie u niemowląt przed ukończeniem 12 tygodnia życia szczepień ochronnych przeciw rotawirusom.

Na terenie powiatu limanowskiego w 2022 roku odnotowano 158 przypadków wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy, z których 149 osób wymagało hospitalizacji. Natomiast zakażenia wywołane przez norowirusy wystąpiły u 49 przypadków, z których 48 wymagało hospitalizacji.

## 2.4 Choroby odzwierzęce

Nadzór nad chorobami odzwierzęcymi w Polsce realizuje Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z Inspekcją Weterynaryjną. Od wielu lat przyczyną wystąpienia większości zoonoz jest spożycie pokarmów pochodzenia zwierzęcego, zanieczyszczonych chorobotwórczymi dla ludzi bakteriami odzwierzęcymi (salmonellozy odzwierzęce, kampylobakterioza, jersinioza, listerioza). Istotną grupę zagrożeń stanowią także choroby odzwierzęce przenoszone przez wektory (stawonogi) oraz choroby pasożytnicze (włośnica, bąblowica), czy zoonozy nabywane w wyniku bezpośredniego kontaktu z chorym zwierzęciem (np. wścieklizna). Na niektóre zoonozy (np. borelioza, kleszczowe zapalenie mózgu) narażone są statystycznie bardziej istotnie pewne grupy zawodowe, jak leśnicy i rolnicy. W Polsce, podobnie jak w pozostałej części Europy, z roku na rok obserwuje się rosnącą liczbę zachorowań na boreliozę.

### 2.4.1 Borelioza z Lyme



Borelioza z Lyme jest wieloukładową odzwierzęcą chorobą zakaźną wywołaną przez krętki z rodzaju *Borrelia burgdorferi*. Do zakażenia dochodzi wskutek ukłucia przez zakażonego kleszcza. Krętki dostają się do skóry żywiciela wraz ze śliną żerującego kleszcza, zatem ryzyko zakażenia zwiększa się wraz z czasem żerowania.

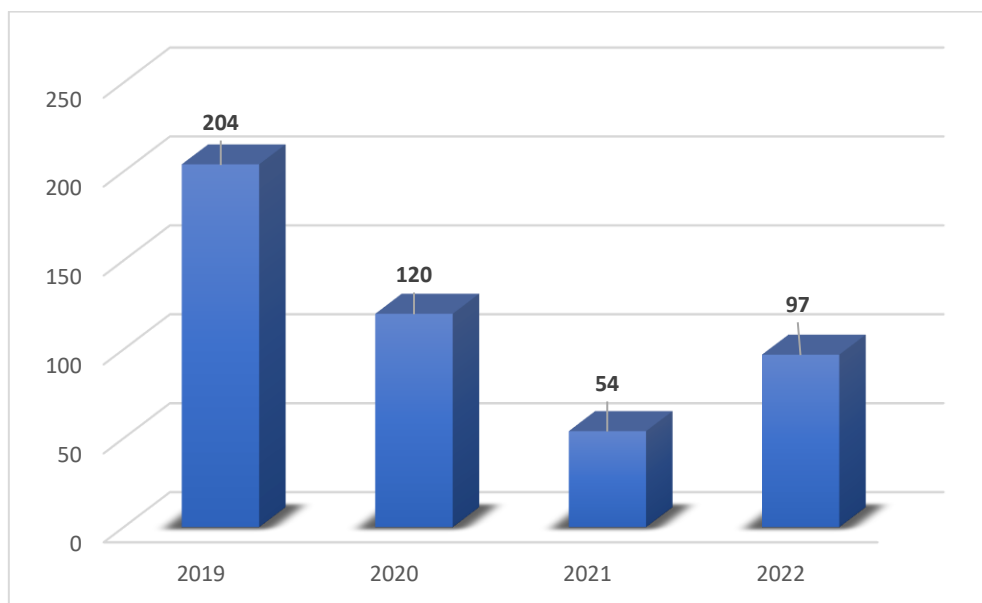
Po około 7-10 dniach od ukłucia przez zakażonego kleszcza pojawia się zmiana skórna, która następnie powiększa się, tworząc czerwoną lub sinoczerwoną plamę – tzw. rumień wędrujący. Miejscowej zmianie skórnej towarzyszą często objawy uogólnione takie jak: zmęczenie, ból mięśni, gorączka, ból głowy, sztywność karku. Główną metodą zapobiegania zakażeniu jest noszenie odpowiedniej odzieży w miejscach gdzie istnieje ryzyko wystąpienia kleszczy,



stosowanie środków odstraszających kleszcze oraz obejrzenie całego ciała zaraz po wizycie w lesie.

W 2022 roku zostało zgłoszonych 97 przypadków zachorowań na bołerozę na terenie powiatu limanowskiego. Nastąpił wzrost zachorowań porównaniu do roku 2021 (54 przypadki zachorowań).

*Wykres 4 Liczba zachorowań na bołerozę w latach 2020-2022.*



#### **2.4.2 Styczność i narażenie na wściekliznę**

Wścieklizna jest wirusową chorobą zakaźną atakującą centralny układ nerwowy, na którą wrażliwe są wszystkie gatunki ssaków, w tym ludzie. Okres inkubacji choroby wynosi od kilku dni do kilku miesięcy. Wirus wścieklizny jest wrażliwy na wysoką temperaturę i światło słoneczne, ale jednocześnie jest wysoce odporny na niskie temperatury. Przenosi się głównie poprzez kontakt śliny zakażonego zwierzęcia z uszkodzoną skórą lub błoną śluzową (pogryzienie). W Polsce rezerwuarem wścieklizny jest lis rudy.

W 2022 roku liczba osób zakwalifikowanych do szczepień przeciwko wściekliznie narażonych na terenie powiatu limanowskiego wynosiła 28 osób. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego dotyczącego osób pokąsanych lub mających kontakt ze zwierzętami nieznanymi lub podejrzanymi o wściekliznę współpracował z Powiatowym Inspektorem Weterynarii w Limanowej. W związku z nadzorem nad narażeniem na wściekliznę Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Limanowej otrzymuje na bieżąco informacje dotyczącej akcji szczepienia przeciwko wścieklicznie lisów wolno żyjących.

### 2.4.3 Ospa małpia



Ospa małpia jest infekcją wirusową chorobą odzwierzęcą wywołaną przez wirus ospy małpiej (MPXV) należący do rodzaju *Orthopoxvirus*. MPXV występuje w dwóch odmianach - zachodnioafrykańskiej oraz środkowoafrykańskiej, które różnią się ciężkością przebiegu. Obecne zawleczenia do Europy są spowodowane odmianą zachodnioafrykańską, która ma łagodniejszy przebieg. Zakażenie może następować poprzez kontakty seksualne, bliski kontakt z materiałem zakaźnym ze zmian skórnych zakażonej osoby, a także drogą kropelkową w przypadku długotrwałego kontaktu twarzą w twarz. Wirus może przenosić się także przez skażone przedmioty.

We wcześniejszych latach ospa małpia powodowała zachorowania u ludzi wyłącznie w krajach afrykańskich, w których występują przenoszące wirusa gryzonie np. różne gatunki wiewiórek, szczury gambijskie, popielice, a także różne gatunki małp. Poza Afrykę były zawlekane pojedyncze przypadki, które nie stanowiły źródła ognisk nowych zachorowań.

W 2022 roku po raz pierwszy zgłoszono zachorowania w UE i na całym świecie (w krajach, w których do tej pory choroba nie występowała), które nie były związane z podróżowaniem do Afryki ani kontaktem z dzikimi zwierzętami. Ocenia się, że wirus został wprowadzony do Europy przez osobę, która została zarażona w Afryce wiosną 2022 roku i znalazł sprzyjające warunki do dalszej transmisji pomiędzy ludźmi.

W dniu 7 maja 2022 roku Wielka Brytania zgłosiła pierwszy w Europie, zawleczony przypadek ospy małpiej u osoby podróżującej z Nigerii. W Polsce pierwszy potwierdzony przypadek ospy małpiej odnotowano 10 czerwca 2022 r. Według danych z meldunków: Zachorowania na wybrane choroby zakaźne w Polsce od 1 stycznia 2022 roku do 31 grudnia 2022 roku

odnotowano 213 przypadków zachorowań na ospę małą w Polsce. W powiecie limanowskim nie odnotowano zachorowań na ospę małą.

Chociaż większość przypadków stwierdzonych w Europie objawia się łagodnym lub umiarkowanym przebiegiem choroby wiadomo, że wirus ospy małej może spowodować ciężką chorobę w niektórych grupach osób: małe dzieci, kobiety w ciąży, osoby z obniżoną odpornością. Ryzyko szerzenia się wirusa w populacji ogólnej ocenia się obecnie jako niskie, natomiast wśród osób posiadających wielu partnerów seksualnych szacuje się od umiarkowanego do wysokiego.

## 2.5 Ostre porażenia wiotkie

Poliomyelitis dawniej nagminne porażenia dziecięce lub choroba Heinego-Megina, jest to ostra choroba zakaźna wywołana przez poliwirusy należące do rodzaju Enterovirus. Okres wylegania choroby trwa średnio 7-14 dni. Przebieg zakażenia może być: bezobjawowy, łagodny (zapalenie opon-mózgowo-rdzeniowych) oraz ciężki (zachorowania porażenne). W przypadku postaci porażennych, śmiertelność wynosi 2-10% i wzrasta wraz z wiekiem. Poliomyelitis jest chorobą, której można natomiast skutecznie zapobiegać poprzez szczepienia. W Polsce szczepienie przeciwko poliomyelitis prowadzone są od połowy lat 50-tych. Zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (PSO) wszystkim dzieciom podawane są cztery dawki szczepionki przeciwko poliomyelitis: 3 dawki szczepionki inaktywowanej (IPV) odpowiednio w 3-4 miesiącu życia, 5-6 miesiącu życia oraz w 16-18 miesiącu życia. Czwarta przypominająca dawka doustna szczepionka (OPV) podawana jest w 6 roku życia.

Oficjalnie od 2002 roku Polska jest uznana za kraj wolny od poliomyelitis (ostatnie zachorowanie miało miejsce w 1894 roku, spowodowany dzikim wirusem polio). Dzięki wieloletnim szczepieniom wszystkich dzieci zgodnie z PSO, w Polsce od lat nie odnotowano zachorowania na polio. Natomiast w dalszym ciągu prowadzona jest strategia eradykacji polio, która obejmuje:

- nadzór nad ostrymi porażeniami wiotkimi (OPW),
- utrzymanie wysokiego odsetka osób zaszczepionych,
- prawidłową diagnostykę kliniczną i wirusologiczną.

Aktualnie w Polsce najważniejszym elementem strategii jest nadzór nad ostrymi porażeniami wiotkimi.

### 3 Realizacja szczepień ochronnych



Szczepienie ochronne polega na podaniu aktywnego biologicznie preparatu zawierającego określone antygeny, które poprzez stymulację układu odpornościowego prowadzą do wytworzenia swoistej odporności nabytej. Mechanizm ten przypomina naturalną reakcję organizmu, który po zetknięciu się z patogenem chorobotwórczym produkuje specjalne przeciwciała, nabywając tzw. pamięć immunologiczną. Przy kolejnym kontakcie z jego antygenami układ immunologiczny jest w stanie szybko i efektywnie odpowiedzieć, zapobiegając dalszemu rozwojowi choroby. Zasadniczą różnicą pomiędzy szczepieniem, a przebyciem choroby jest kontrola nad zjadliwością patogenu, dzięki czemu szczepienie nie wywołuje objawów chorobowych lub daje tylko łagodne odczyny poszczepienne. Szczepionki chronią przede wszystkim przed zachorowaniem na infekcje wirusowe i bakteryjne. Szczepienia są skutecznym i bezpiecznym sposobem na uniknięcie zachorowania na potencjalnie groźne schorzenia i ich powikłania. Warunkiem poddania się wakcytacji jest pozytywne przejście badania i wywiadu lekarskiego. Lekarz ocenia stan zdrowia i kwalifikuje daną osobę do szczepienia. Jeśli pacjent nie jest w pełni zdrowy, ma niedobory odporności lub istnieją inne przeciwwskazania medyczne, lekarz może przesunąć termin szczepienia.

W Polsce realizacja szczepień ochronnych prowadzona jest w oparciu o obowiązujący Program Szczepień Ochronnych (PSO), który co roku zostaje zaktualizowany i ogłoszony w formie Komunikatu przez Głównego Inspektora Sanitarnego w Dzienniku Urzędowym Ministra Zdrowia. Obowiązkowe szczepienia ochronne są wykonywane na podstawie ustawy *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (Dz.U.2022, poz. 1657 z późn. zm.). Powyższe normy prawne zobowiązują wszystkie osoby znajdujące się na terytorium Polski do poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym. Wykonuje się od urodzenia do 19. roku życia, a także u osób dorosłych szczególnie narażonych (np. studenci medycyny).

Obraz 2 Kalendarz szczepień obowiązkowych na 2022 rok

| Szczepionka przeciw                 | 1. doba życia* | 2. miesiąc | 3. miesiąc | 4. miesiąc | 5-6. miesiąc | 7. miesiąc | 13-15. miesiąc | 16-18. miesiąc | 6. lat | 14. lat | 19. lat |
|-------------------------------------|----------------|------------|------------|------------|--------------|------------|----------------|----------------|--------|---------|---------|
| Gruźlica                            | BCG            |            |            |            |              |            |                |                |        |         |         |
| Wirusowemu zapaleniu wątroby typu B | HBV            | HBV        |            |            |              | HBV        |                |                |        |         |         |
| Rotawirusom                         |                | RV         | RV         | RV         |              |            |                |                |        |         |         |
| Błonica, tężcowi i krztuscowi       |                | DTP        |            | DTP        | DTP          |            |                | DTP            | DTaP   | Tdap    | Td      |
| Poliomyelitis                       |                |            |            | IPV        | IPV          |            |                | IPV            | IPV    |         |         |
| Hib                                 |                | Hib        |            | Hib        | Hib          |            |                | Hib            |        |         |         |
| Pneumokokom                         |                | PCV        |            | PCV        |              |            | PCV            |                |        |         |         |
| Odrze, śwince i różyczce            |                |            |            |            |              |            | MMR            |                | MMR    |         |         |

\* szczepienie powinno być przeprowadzone przed wypisaniem dziecka z oddziału noworodkowego  
**BCG** - szczepionka przeciw gruźlicy, **HBV** (Hepatitis B Vaccine) - szczepionka przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, **DTP** - szczepionka przeciw błonicy, tężcowi i krztuscowi, całokomórkowa, **RV** - szczepionka przeciw rotawirusom, **DTaP** - szczepionka przeciw błonicy, tężcowi i krztuscowi, bezkomórkowa, **Td** - szczepionka przeciw błonicy i tężcowi, **IPV** (Inactivated Polio Vaccine) - szczepionka przeciw poliomyelitis, zabita, **Hib** - szczepionka przeciw Haemophilus influenzae typu b, **MMR** - szczepionka przeciw odrze, śwince i różyczce, **PCV** - skoniugowana szczepionka przeciw pneumokokom.

Szczepienia obowiązkowe obejmują ochronę przed zachorowaniem na następujące choroby:

- gruźlica,
- wirusowe zapalenie wątroby typu B (WZW B),
- błonica,
- tężec,
- krztusiec,
- ostre nagminne porażenie dziecięce (*poliomyelitis*),

- inwazyjne zakażenie *Haemophilus influenzae* typu B (Hib),
- odra,
- świnka,
- różyczka,
- pneumokoki,
- ospa wietrzna (w grupach ryzyka).

Szczepienia te realizuje się preparatami zakupionymi za pośrednictwem Ministerstwa Zdrowia. Jeśli natomiast pacjent lub jego prawny opiekun zdecyduje się na inną, równoważną lub wysoko skojarzoną szczepionkę, samodzielnie ponosi koszt jej zakupu. Szczepienia ochronne wykonywane są w przychodni, do której zostało zapisane dziecko. Za realizację kolejnych szczepień obowiązkowych odpowiedzialni są rodzice i lekarz rodzinny.

### **3.1 Szczepienia nieobowiązkowe**

Oprócz szczepień obowiązkowych finansowanych z budżetu państwa istnieje szereg szczepień zalecanych, którym można się poddać na własny koszt w zależności od indywidualnych wskazań bądź potrzeb. Są to szczepienia przeciwko:

- wirusowemu zapaleniu wątroby typu A (WZW A),
- WZW B (osoby narażone na zakażenie),
- ospie wietrznej,
- grypie,
- rotawirusom,
- pneumokokom (dla urodzonych przed 1 stycznia 2017),
- meningokokom,
- ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV),
- kleszczowemu zapaleniu mózgu,
- cholercze,
- durowi brzuszemu,
- wścieklicznie,
- żółtej gorączce.

Dzięki realizacji Programu Szczepień Ochronnych zapewnia się dziecku ochronę przed zachorowaniem na szereg chorób zakaźnych, a także ogranicza możliwość rozprzestrzeniania się poszczególnych patogenów w środowisku. Uzyskanie odporności populacyjnej

ma szczególne znaczenie dla osób, które ze względu na stan zdrowia nie mogą poddać się szczepieniom.

## **3.2 Co to jest i jak działa szczepionka?**

Szczepionka to produkt leczniczy, który stymuluje układ odpornościowy człowieka do wytworzenia odporności na określoną chorobę, chroniąc przed nią zaszczepioną osobę. Antygen szczepionkowy jest rozpoznawany przez układ odpornościowy organizmu jako obcy i jest niszczone. Stymuluje również utworzenie pamięci immunologicznej. Dzięki temu wzmocniony zostaje naturalny system obronny organizmu przed chorobami. Szczepienie imituje naturalną infekcję i prowadzi do rozwoju lub wzmocnienia odporności podobnej do tej, którą organizm uzyskuje w czasie pierwszego kontaktu z prawdziwym drobnoustrojem (bakterią lub wirusem). Głównym celem szczepienia jest ochrona przed ciężkim przebiegiem choroby i/lub jej powikłaniami.

### **3.2.1 Rodzaje preparatów szczepionkowych**

- Szczepionka żywa zawiera całe, osłabione drobnoustroje, które mogą namnażać się w organizmie szczepionej osoby. Szczepionka ta wywołuje silną odpowiedź immunologiczną już po jednorazowym podaniu. Uzyskana odporność jest bardzo podobna do odporności wywołanej naturalnym zakażeniem.
- Szczepionka inaktywowana zawiera zabite drobnoustroje lub wyizolowane, oczyszczone antygeny i wywołuje słabszą odpowiedź immunologiczną. Uzyskanie odpowiedniego poziomu odporności może wymagać użycia w szczepionce substancji wspomagającej (adiuwantu) i wiązać się z kilkukrotnym podawaniem dawek szczepionki.
- Szczepionki najnowszej generacji (mRNA i wektorowe) zawierają informację genetyczną, na podstawie której wytwarzany jest antygen (już w komórkach osoby zaszczepionej).

### **3.2.2 Z czego składa się szczepionka**

W skład szczepionek wchodzi antygeny, substancje pomocnicze, substancje występujące w ilościach śladowych będące pozostałościami po procesie produkcyjnym oraz woda. Najważniejszym składnikiem każdej szczepionki są antygeny (określane również substancją czynną), które pobudzają układ odpornościowy do wytwarzania przeciwciał oraz innych jego

elementów, które uczestniczą w zwalczaniu choroby. Antygenami są całe wirusy, bakterie lub ich produkty (toksyny, polisacharydy, białka). W szczepionkach najnowszej generacji (mRNA i wektorowych) w szczepionkach podawany jest materiał genetyczny- baza do syntezy antygeny. Antygeny w szczepionkach są przygotowane jako:

- żywe (atenuowane/osłabione) drobnoustroje,
- zabite (inaktywowane) drobnoustroje,
- rozbite drobnoustroje lub ich fragmenty,
- oczyszczone białka, w tym rekombinowane białka otrzymane metodami inżynierii genetycznej,
- oczyszczone polisacharydy,
- produkty metabolizmu bakterii (toksyny),
- sekwencję genetyczną (mRNA), która stanowi bazę do produkcji antygeny,
- modyfikowany wektor wirusowy, który zawiera informację o produkcji antygeny.

Antygeny lub materiał genetyczny kodujący informacje o jego syntezie występują w niewielkiej ilości liczonej w mikrogramach. Poza antygenami ważnym składnikiem szczepionki jest woda.



Na terenie powiatu limanowskiego w 2022 r. szczepieniom ochronnym podlegało 33 238 dzieci i młodzieży do lat 19. Szczepienia realizowane były w 36 punktach szczepień spełniających wymagania gabinetu diagnostyczno - zabiegowego. Wskaźniki zaszczepienia na naszym terenie kształtowały się na poziomie 45,4% - 100 % i nie odbiegały od wskaźników województwa małopolskiego.



Coroczna szczegółowa analiza wykonania szczepień ochronnych jest przeprowadzana na podstawie danych uzyskanych z rocznego sprawozdania ze szczepień ochronnych przeprowadzanego co roku sprawozdania z wykonania szczepień ochronnych, którego wzór i terminy sporządzania określają przepisy o statystyce publicznej (druk MZ-54).

*Tabela 2 Analiza uodpornienia dzieci i młodzieży w powiecie limanowskim w rocznikach podlegających szczepieniom według programu szczepień ochronnych w latach 2021-2022*

| <b>Rocznik</b>        | <b>Rodzaj szczepienia</b>              | <b>2021 rok</b> | <b>2022 rok</b> |
|-----------------------|--|-----------------|-----------------|
| 3-latki               | p/błonicy, tężcowi, krztuścowi,        | 96,7%           | 93,6%           |
|                       | Poliomyelitis                          | 96,7%           | 96,3%           |
|                       | Hemophilus Influenzae b                | 96,7%           | 93,6%           |
|                       | p/WZW typu B                           | 99,0,%          | 98,9%           |
|                       | p/odrze, śwince i różyczce             | 92,0%           | 85,2%           |
| 6-latki               | p/błonicy, tężcowi, krztuścowi         | 99,6%           | 99,7%           |
|                       | Poliomyelitis                          | 99,6%           | 99,7%           |
| 6-latki               | p/odrze, śwince, różyczce              | 99,6%           | 96,1%           |
| 10-latki              | p/odrze, śwince, różyczce              | 99,8%           | 100%            |
| 13-latki (dziewczęta) | p/różyczce                             | 100 %           | 98,0%           |
| 14-latki              | p/błonicy i tężcowi od 2016r krztusiec | 79,1%           | 76,1%           |
| 19-latki              | p/błonicy i tężcowi                    | 64,3%           | 70,1%           |

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych jest zależna w znacznym stopniu od poziomu wykonawstwa szczepień ochronnych. Poziom uodpornienia dzieci i młodzieży na terenie powiatu limanowskiego

utrzymuje się na prawidłowym poziomie. Ponadto zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych kontynuowano szczepienia zalecane.

W 2022 r. przeprowadzono 58 kontroli w podległych punktach szczepień w zakresie oceny wykonawstwa szczepień ochronnych u dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym, prowadzenia dokumentacji oraz gospodarki preparatami szczepionkowymi, a także przestrzegania przepisów w zakresie postępowania z preparatami szczepionkowymi i zachowanie łańcucha chłodniczego poprzez sprawdzenie środków technicznych i rozwiązań organizacyjnych służących utrzymaniu oraz monitorowaniu łańcucha chłodniczego podczas przechowywania preparatów szczepionkowych, posiadania przez każdy kontrolowany podmiot leczniczy urządzenia chłodniczego służącego do przechowywania szczepionek, wyposażonego w rejestrator i termometry do pomiaru i kontroli temperatury wewnątrz urządzenia oraz termotorby z wkładami chłodzącymi i termometrem służącej do prawidłowego transportu szczepionek, prowadzenia rejestrów rozchodu i przychodu preparatów szczepionkowych, zużycia preparatów poprzez terminowe ich wykorzystanie oraz racjonalne zużycie preparatów wielodawkowych (BCG).

Z przeprowadzonych kontroli wynika, że szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane u dzieci, młodzieży i osób dorosłych wykonywane są zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych.

### **3.2.3 Gospodarka preparatami szczepionkowymi**

Punkty szczepień realizujące szczepienia ochronne prowadzą systematycznie kontrolę gospodarki zużycia preparatów szczepionkowych otrzymywanych z magazynu szczepionek Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej. Działalność w zakresie gospodarowania szczepionkami w nadzorowanych punktach szczepień można ocenić jako prawidłową.

Stan sanitarny większości punktów szczepień nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną nie budził zastrzeżeń w 2 obiektach stwierdzono nieprawidłowości z zakresu: przechowywania przeterminowanych preparatów szczepionkowych oraz nieprzestrzeganie procedury postępowania na wypadek awarii urządzeń chłodniczych i przerwy w dostawie prądu podczas przechowywania preparatów szczepionkowych.

W 2022 roku na terenie powiatu limanowskiego nie odnotowano zdarzeń powodujących przerwanie łańcucha chłodniczego podczas przechowywania preparatów szczepionkowych.

W związku z konfliktem zbrojnym w Ukrainie w 2022 r Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej podejmował działania na rzecz uchodźców:

- zorganizowano akcję szczepień ochronnych wśród uchodźców z Ukrainy,
- przeprowadzono wizytację w ośrodku pobytowym dysponującym liczbą łóżek powyżej 200 pn. Ostoja Górská Koninki, 34-735 Niedźwiedź, Poręba Wielka 251, gdzie dokonano oceny ryzyka epidemiologicznego pod kątem szczepień ochronnych,
- przeprowadzono spotkanie z obywatelami Ukrainy za pośrednictwem tłumacza j. ukraińskiego, podczas którego tłumaczono ideę szczepień i zachęcano do udziału w szczepieniach akcyjnych. Podczas spotkania przedłożono zainteresowanym ulotki dotyczące szczepień ochronnych w j. ukraińskim. Zebrano dane liczbowe, chęć szczepienia zadeklarowały 34 osoby pochodzące z Ukrainy,
- w dniu 4 września 2022 r. PSSE w Limanowej przeprowadziła we współpracy z lekarzem wytypowanym akcję szczepień ochronnych w obiekcie dla uchodźców pn. Ostoja Górská Koninki, 34-735 Niedźwiedź, Poręba Wielka 251. Łączna liczba zaszczepionych osób to 6: p/ Covid-19 zaszczepiły się 3 osoby dorosłe i 1 dziecko, p/ Poliomyelitis - szczepionką Imovax Polio- zaszczepionych zostało 2 dzieci,
- kolejno w dniu 5 czerwca 2022 r. zorganizowano we współpracy z Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Niedźwiedziu Piknik Rodzinny w Porębie Wielkiej z udziałem rodzin z Ukrainy. Przedstawiciele PSSE w Limanowej brali czynny udział poprzez organizację stoiska z materiałami edukacyjnymi w j. ukraińskim dla ww. osób,
- ponadto prowadzona była współpraca z punktami szczepień w zakresie obowiązku realizacji szczepień ochronnych w Polsce wśród obywateli z Ukrainy. Podmioty lecznicze na bieżąco raportowały stan uodpornienia dzieci urodzonych przez obywatelki Ukrainy w Polsce.

### **3.2.4 Niepożądane odczyny poszczepienne**

Niepożądane odczyny poszczepienne (zwane dalej NOP) mogą wystąpić natychmiast po szczepieniu lub po kilku dniach, a nawet tygodniach od zaszczepienia. Zgłaszanie niepożądanych odczynów poszczepiennych jest obowiązkiem każdego lekarza, który rozpoznaje NOP lub podejrzewa jego wystąpienie. Zgłaszanie wszystkich NOP jest niezbędne dla uzyskania pełnego obrazu bezpieczeństwa stosowanych w kraju preparatów szczepionkowych. Niezwłoczna informacja o wystąpieniu niepożądanego odczynu poszczepiennego umożliwi ponadto podjęcie natychmiastowych działań

w przypadku pojawienia się większej liczby w tym samym czasie poważnych odczynów poszczepiennych związanych z podaną szczepionką.

Kryteria niepożądanego odczynu poszczepiennego obejmują odczyn:

**ciężki** – zagrażający życiu (wymaga hospitalizacji w celu ratowania zdrowia, może prowadzić do trwałego ubytku sprawności fizycznej lub umysłowej, może kończyć się śmiercią),

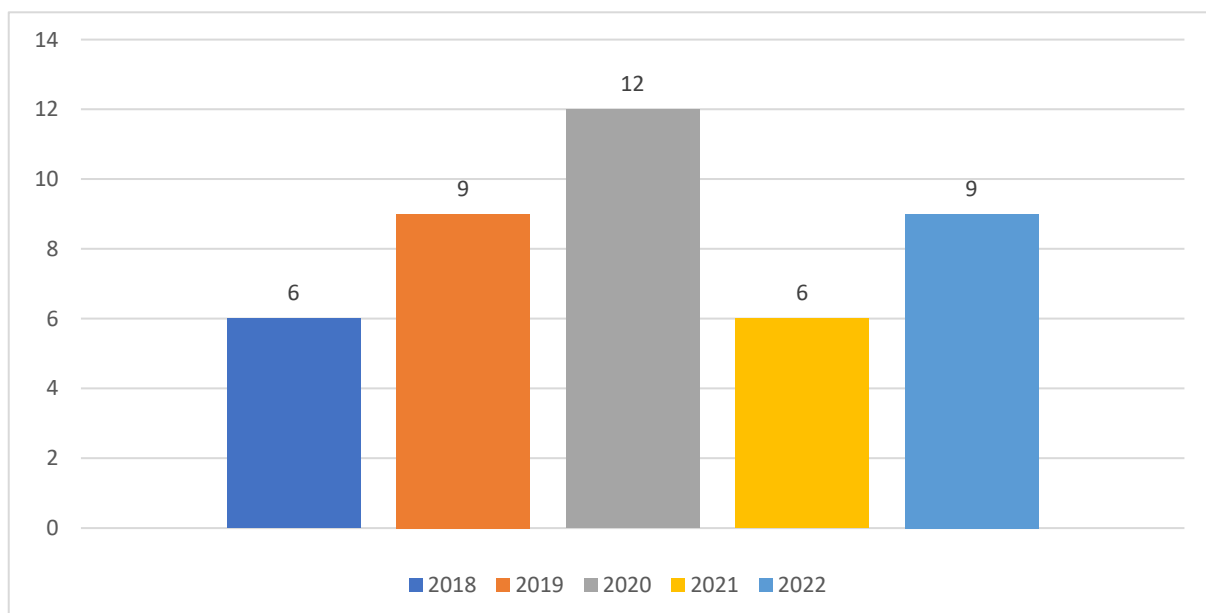
**poważny** – duże nasilenie objawów w postaci znacznego obrzęku kończyny, silnego jej zaczerwienienia, wysokiej gorączki (nie wymaga zwykle hospitalizacji w celu ratowania zdrowia, nie prowadzi do trwałego uszczerbku dla zdrowia, nie stanowi zagrożenia dla życia),

**łagodny** – nie ma szczególnie dużego nasilenia, a charakteryzuje się występowaniem miejscowego obrzęku kończyny, silnego miejscowego zaczerwienienia, gorączki.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2010 r. w sprawie niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz kryteriów ich rozpoznawania, prowadzony jest monitoring niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Zgodnie z art. 21 ust.1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* cyt. „Lekarz lub felczer, który podejrzewa lub rozpoznaje wystąpienie niepożądanego odczynu poszczepiennego, ma obowiązek, w ciągu 24 godzin od powzięcia podejrzenia jego wystąpienia, zgłoszenie takiego przypadku do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego właściwego dla miejsca powzięcia podejrzenia jego wystąpienia”. W 2022 roku lekarze realizujący szczepienia ochronne zgłosili poprzez system SEPIS 9 odczynów poszczepiennych z czego 3 odczyny zakwalifikowano jako poważne, pozostałe jako łagodne.

*Tabela 3 Ilość zgłoszonych niepożądanych odczynów poszczepiennych w latach 2018-2022 w powiecie limanowskim*



### 3.3 Szczepienia zalecane

Szczepienia zalecane, nie są finansowane ze środków znajdujących się w budżecie ministra właściwego do spraw zdrowia. Z tej formy profilaktyki korzystają osoby w różnym wieku w zależności od wskazań do stosowania danych preparatów szczepionkowych.

*Tabela 4 Liczba zaszczepionych na wybrane szczepienia zalecane w latach 2019-2022 w powiecie limanowskim*

| Rodzaj szczepienia                | 2019        | 2020        | 2021        | 2022        |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| p/ grypie                         | <b>1647</b> | <b>1606</b> | <b>2089</b> | <b>1565</b> |
| p/ rotawirusom                    | <b>323</b>  | <b>216</b>  | <b>841</b>  | <b>698</b>  |
| p/ wirusowi brodawczaka ludzkiego | <b>7</b>    | <b>4</b>    | <b>10</b>   | <b>29</b>   |
| p/ streptococcus pneumoniae       | <b>40</b>   | <b>104</b>  | <b>25</b>   | <b>13</b>   |
| p/ Neisseria meningitidis         | <b>112</b>  | <b>96</b>   | <b>96</b>   | <b>142</b>  |
| p/WZW-A                           | <b>10</b>   | <b>8</b>    | <b>6</b>    | <b>31</b>   |
| p/durowi brzuszemu                | <b>2</b>    | <b>0</b>    | <b>14</b>   | <b>0</b>    |
| p/ kleszczowemu zapaleniu mózgu   | <b>61</b>   | <b>111</b>  | <b>58</b>   | <b>54</b>   |
| p/ ospie wietrznej                | <b>133</b>  | <b>114</b>  | <b>131</b>  | <b>198</b>  |

Szczepienia ochronne okazały się najskuteczniejszym jak dotąd narzędziem zwalczania chorób zakaźnych. Głównym celem jest ograniczenie ryzyka zachorowania, uzyskanie wysokiego stopnia uodpornienia przeciw chorobom zakaźnym oraz zmniejszenie ryzyka epidemicznego szerzenia się chorób. Poziom zaszczepienia populacji wpływa na ograniczenie zachorowań mieszkańców powiatu limanowskiego na choroby zakaźne ujęte w Programie Szczepień Ochronnych obowiązującym na terenie Polski. Następnym prowadzonych na szeroką skalę szczepień ochronnych jest ograniczenie występowania groźnych chorób zakaźnych, a w przypadku niektórych chorób ich eradykacji.

Choroby zakaźne, którym zapobiega się za pomocą szczepień ochronnych, są nadal realnym zagrożeniem, zwłaszcza dla dzieci. Sytuacja epidemiologiczna takich chorób, jak: gruźlica, błonica, krztusiec, tężec, poliomyelitis, odra, różyczka i świnka, wirusowe zapalenie wątroby typu B, pneumokoki zależna jest od poziomu realizacji szczepień ochronnych. Skuteczność działania szczepionek zależy między innymi od zachowania prawidłowego cyklu szczepień i odstępów czasu między kolejnymi dawkami szczepień. Niezbędna jest do tego ścisła

współpraca między lekarzem i pielęgniarką oraz stałe uświadamianie rodzicom celowości prowadzonych szczepień.

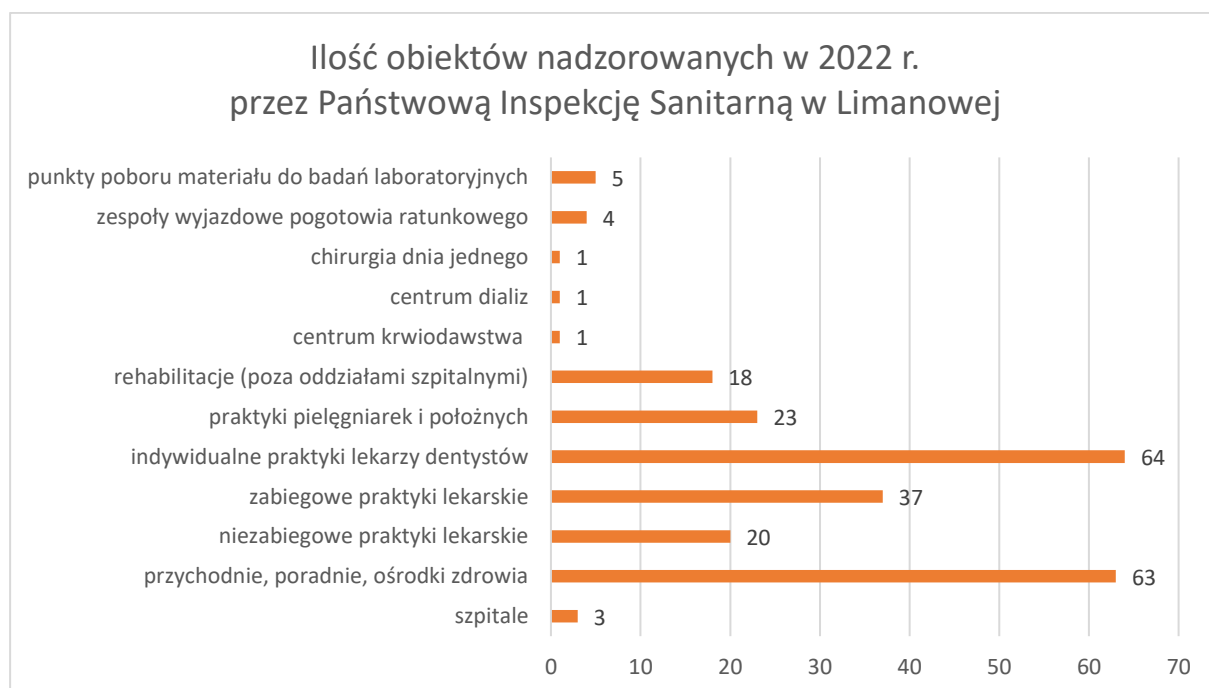
## 4 Higiena lecznictwa

Świadczenia medyczne na terenie powiatu limanowskiego realizowane są przez podmioty wykonujące działalność leczniczą w ramach:

- stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych (szpitale),
- ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych (przychodnie, poradnie, punkt poboru materiału do badań), rehabilitacje (poza oddziałami szpitalnymi)
- praktyk zawodowych:
  - a) indywidualne praktyki dentystów, zabiegowe praktyki lekarskie, niezabiegowe praktyki lekarskie,
  - b) praktyki pielęgniarek i położnych
- zespoły wyjazdowe pogotowia ratunkowego, centrum krwiodawstwa, centrum dializ.

W 2022 r. pod nadzorem organów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej na terenie powiatu limanowskiego pozostawały 240 placówki lecznicze.

Wykres 5 Obiekty służby zdrowia objęte nadzorem w 2022 roku



łącznie w 2022 r. przeprowadzono 221 kontroli sanitarnych, w tym 181 kontroli planowanych. Pozostałe kontrole (40) były nieplanowane, dotyczyły kontroli sprawdzających, kontroli interwencyjnych oraz kontroli ognisk epidemicznych.

W czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych w 12 podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej oraz technicznej, wydano:

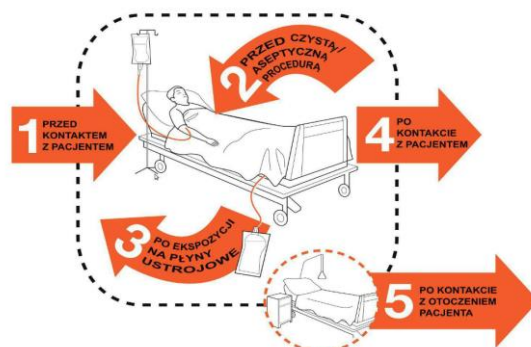
- 7 decyzji merytorycznych,
- 15 decyzji płatniczych,
- 2 decyzje przedłużające.

## 4.1 Lecznictwo zamknięte

W placówkach lecznictwa zamkniętego (3 szpitale) przeprowadzono 26 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole ognisk epidemicznych, 3 kontrole działalności Zespołów Kontroli Zakażeń szpitalnych, 1 rekontrola wykonania decyzji, 18 kontroli kompleksowych.

W dwóch szpitalach wystąpiły 4 ogniska epidemiczne. Jedno ognisko epidemiczne wywołane przez wirusa *SARS-CoV-2*, dwa ogniska epidemiczne wywołane przez bakterię gram-ujemną odporną na antybiotyki pn. *Klebsiella pneumoniae NDM* oraz jedno związane z wystąpieniem *Clostridioides difficile* (bakteria gram-dodatnia). W szpitalach wdrożono obowiązujące procedury dotyczące postępowania w ognisku epidemicznym, wprowadzono reżim sanitarny oraz kohortację i izolację pacjentów, dokonano zabiegów dezynfekcji sal chorych. Wzmocniono nadzór nad prawidłowym stosowaniem środków ochrony indywidualnej, myciem i dezynfekcją rąk oraz przeprowadzono szkolenia personelu w zakresie zapobiegania zakażeniom wewnątrzszpitalnym. W zasadnych przypadkach wstrzymano przyjęcia nowych pacjentów do oddziałów objętych ogniskiem. Decyzją Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych wygaszono poszczególne ogniska.

## 5 MOMENTÓW HIGIENY RĄK



W ramach przeprowadzonych kontroli działalności zespołów i komitetów ds. zakażeń szpitalnych (3 kontrole w podległych szpitalach) stwierdzono, że prowadzone jest aktywne monitorowanie i rejestracja zakażeń szpitalnych oraz drobnoustrojów alarmowych. Personel medyczny wchodzący w skład zespołu podnosi swoje kwalifikacje w ramach specjalistycznych kursów i szkoleń zewnętrznych, prowadzi szkolenia wewnętrzne dla pracowników poszczególnych komórek organizacyjnych zakładu w zakresie zasad, praktyk i metod kontroli zakażeń zakładowych oraz nadzoruje przestrzeganie opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami.

W Szpitalu Powiatowym w Limanowej Imienia Miłosierdzia Bożego, funkcjonuje 14 oddziałów szpitalnych, blok operacyjny, centralna sterylizatornia, 19 poradni specjalistycznych, 4 stacje wyjazdowe zespołów ratownictwa medycznego oraz 3 pracownie diagnostyczne.

Szpital im. Jana Jerozolimskiego w Szczyrzycu świadczy usługi medyczne w oddziale chorób wewnętrznych i ambulatoryjnej opieki specjalistycznej. Funkcjonuje również analityka medyczna, diagnostyka obrazowa i elektrokardiografia.

Z kolei w podmiocie leczniczym NZOZ RehStab; ul. J. Piłsudskiego 53 wyodrębnić należy: oddział rehabilitacji neurologicznej, oddział rehabilitacji ogólnoustrojowej, fizjoterapii ambulatoryjnej oraz fizjoterapię dzienną.

W ramach 26 kontroli sanitarnych w nadzorowanych obiektach leczenia zamkniętego, stwierdzono nieprawidłowości z zakresu stanu sanitarno-higienicznego i technicznego m.in.:

- nieprzestrzeganie procedury badań przesiewowych,
- brak wentylacji mechanicznej wyciągowej w brudowniku,



- przeterminowane środki do dezynfekcji,
- nieprawidłowe połączenie ścian i podłogi,
- kozetka z widocznymi odpryskami nie podlegająca prawidłowemu myciu i dezynfekcji.

W związku z powyższym wydano 2 decyzje nakazujące i 3 decyzje płatnicze.

Ponadto w realizacji pozostają dwie decyzje wydane przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, przedłużone przez PPIS w Limanowej dot. nieprawidłowości technicznych w dwóch oddziałach.

#### **4.1.1 Sterylizacja w placówkach lecznictwa zamkniętego**

W Szpitalu Powiatowym w Limanowej, funkcjonuje Centralna Sterylizatornia (CS), w której wydzielone zostały trzy strefy: strefa brudna, komora przyjęć, mycie i dezynfekcja wózków, strefa czysta, strefa sterylna. Między strefami znajdują się śluzy umywalkowo-fartuchowe. Ponadto wydzielono również: magazyn, pomieszczenie porządkowe, pomieszczenie higieniczno-sanitarne, pokój socjalny, funkcjonuje także stacja uzdatniania wody dla potrzeb urządzeń. Wykorzystywana jest myjnia dezynfektor, która przeznaczona jest do mycia i dezynfekcji narzędzi chirurgicznych, sprzętu AN, kontenerów oraz obuwia operacyjnego, sterylizator parowy (3), kondensator oparów, wózek wsadowy do mycia i dezynfekcji narzędzi, wózek wsadowy do mycia i dezynfekcji narzędzi laparoskopowych, zgrzewarka rolkowa do opakowań.

Narzędzia chirurgiczne wielokrotnego użycia z Bloku Operacyjnego oraz z oddziałów zabiegowych przekazywane są CS do dezynfekcji zasadniczej i sterylizacji bezpośrednio po wykorzystaniu. Transport narzędzi i sprzętu medycznego do sterylizacji odbywa się w szczelnych pojemnikach transportowych.

W skontrolowanych podmiotach leczniczych stwierdzono prawidłowe postępowanie z narzędziami i materiałami sterylnymi, bielizną czystą i brudną oraz odpadami medycznymi zgodnie z wdrożonymi i obowiązującymi w zakładzie procedurami. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użycia, indywidualne środki ochrony osobistej, preparaty dezynfekcyjne w ilości i asortymencie pokrywającym bieżące potrzeby zakładu

W placówkach szpitalnych sukcesywnie prowadzone są prace remontowo-modernizacyjne związane z poprawą stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

## 4.2 Lecznictwo otwarte

W placówkach lecznictwa otwartego (168 obiektów pod nadzorem PPIS) w 2022 r. przeprowadzono 155 kontroli sanitarnych, podczas których w 11 podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego (1), stanu higienicznego i sanitarnego (6), w zakresie stanu technicznego (6).

Najczęstsze nieprawidłowości:

- nieprawidłowy okres przechowywania odpadów medycznych na stanowisku pracy,
- brak prawidłowego przechowywania odpadów medycznych do czasu odbioru ich przez uprawnioną firmę,
- przeterminowane środki do dezynfekcji,
- nieprawidłowe połączenie ścian i podłogi,
- kozetki, parawan z widocznymi odpryskami nie podlegające prawidłowemu myciu i dezynfekcji,
- niezgodne z zaleceniami producenta stosowanie pasków wskaźnikowych do kontroli skuteczności sterylizacji pakietów.

W związku z powyższym w przychodniach i ośrodkach zdrowia wydano 8 decyzji płatniczych i 3 decyzje merytoryczne, w indywidualnej praktyce lekarskiej lekarzy dentyistów – wydano 2 decyzje płatnicze, 1 decyzję merytoryczną, w innych podmiotach leczniczych – 2 decyzje płatnicze.

Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (DZ. U. z 2022 r., poz. 1657 z późn. zm.) nakłada na Kierowników podmiotów leczniczych oraz inne osoby udzielające świadczeń zdrowotnych obowiązek podejmowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych poprzez opracowanie, wdrożenie i nadzór nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym procedur dekontaminacji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania ze sprzętem wielorazowego użycia.

Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na przestrzeganie opracowane przez podmioty lecznicze procedury medyczne m. in. w zakresie przestrzegania higieny rąk, postępowania z narzędziami wielorazowego użytku oraz sprzętem medycznym, zapewnieniem sterylizacji wraz z kontrolą jej skuteczności, dekontaminacją powierzchni dotykowych, bezdotykowych, stosowaniem odzieży ochronnej oraz zapewnieniem prawidłowego postępowania z odpadami medycznymi.

Zwracano również uwagę na przestrzeganie przez przedsiębiorców obostrzeń związanych z respektowaniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów ustanowionych w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniem wirusem SARS-CoV-2.

#### **4.2.1 Postępowanie z odpadami**

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono, że gospodarka odpadami medycznymi w podmiotach leczniczych /przychodnie, poradnie, indywidualne praktyki lekarskie oraz laboratorium/ odbywała się zgodnie z wdrożonymi procedurami. Odpady medyczne były zbierane w miejscu ich wytwarzania z selektywnym podziałem na odpady o kodach 180103, 180104. Pozostałe odpady medyczne w w/w podmiotach nieposiadające właściwości niebezpiecznych, gromadzone były w pojemnikach zamykanych, wyłożonych niebieskimi workami foliowymi. Odpady medyczne niebezpieczne umieszczane w pojemnikach wielokrotnego użytku zaopatrzonych w worki foliowe koloru czerwonego i transportowane do stacjonarnych urządzeń chłodniczych. Odbiorem odpadów zgodnie z zawartymi umowami zajmowały się firmy specjalistyczne. W dwóch podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie nieprzestrzegania procedury postępowania z odpadami medycznymi – wydano 2 decyzje płatnicze.

W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych zwracano uwagę na prawidłowe oznaczenie pojemnika lub worka z odpadami w miejscu ich powstawania, które powinno zawierać następujące dane:

- 1) kod odpadów medycznych w nim przechowywanych,
- 2) nazwę wytwórcy odpadów medycznych,
- 3) numer REGON wytwórcy odpadów medycznych,
- 4) numer księgi rejestrowej wytwórcy odpadów medycznych w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą, o którym mowa w ustawie z dnia 15 kwietnia 2011 r. *o działalności leczniczej* (Dz. U. z 2016 r. poz. 1638, 1948 i 2260), wraz z podaniem organu rejestrowego,
- 5) datę i godzinę otwarcia (rozpoczęcia użytkowania),
- 6) datę i godzinę zamknięcia.

*Obraz 4 Pojemniki twarościenne na odpady medyczne*



W przypadku wysoce zakaźnych odpadów medycznych pojemnik oznacza się dodatkowo znakiem ostrzegającym przed zagrożeniem biologicznym oraz umieszczonym poniżej napisem „MATERIAŁ ZAKAŹNY DLA LUDZI”. We wszystkich podmiotach leczniczych odpady medyczne przechowywano w wydzielonych urządzeniach chłodniczych zaopatrzonych w termometr do pomiaru temperatury, odpowiednio oznakowanych i zabezpieczonych.

#### **4.2.2 Dezynfekcja**

W skontrolowanych obiektach leczniczych stwierdzono wystarczające zaopatrzenie w preparaty dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania, jak również wykorzystywanie ich zgodnie z przeznaczeniem producenta. Nie stwierdzono braków w zakresie prawidłowego wyposażenia stanowisk mycia i dezynfekcji rąk, oraz zapatrzenia w preparaty dezynfekcyjne, środki ochrony osobistej personelu medycznego i osłony dla pacjentów. W związku z panującą epidemią COVID-19 w placówkach leczniczych zapewniono także w miejscach ogólnodostępnych stanowiska dezynfekcji rąk dla pacjentów.

#### **4.2.3 Sterylizacja w placówkach lecznictwa otwartego**

Sterylizacja narzędzi wielorazowego użycia w placówkach lecznictwa otwartego odbywa się głównie w nieprzelotowych autoklawach parowych na stanowiskach sterylizacji gabinetowej. Proces dekontaminacji narzędzi przy zachowanym jednokierunkowym ciągu technologicznym odbywa się głównie w gabinetach zabiegowych. Pomieszczenia te wyposażone są w zlew dwukomorowy i stanowisko higienicznego mycia rąk zorganizowane poza blatem roboczym. Na potrzeby przeprowadzania procesów dezynfekcji, mycia i sterylizacji narzędzi wydzielane są osobne pomieszczenia. Liczba autoklawów w placówkach lecznictwa otwartego: 72. Część placówek korzysta tylko ze sprzętu jednorazowego lub zawarło umowę na wykonywanie usług sterylizacji z podmiotami zewnętrznymi. Sposób postępowania

z narzędziami wielokrotnego użycia oraz kontrolę procesów sterylizacji regulują wytyczne Polskiego Stowarzyszenia Sterylizacji Medycznej oraz Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego. Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej w trakcie kontroli oceniali prawidłowość wyrobu sterylnego, m. in. obecność wskaźników chemicznych, wewnątrz- i zewnątrz pakietowych, wykonywanie testów biologicznych potwierdzających skuteczność procesów sterylizacji (Sporal A) oraz przeglądy techniczne autoklawu, wygląd pakietów z narzędziami, sposób i miejsce ich przechowywania. W związku z niezgodnym z zaleceniami producenta stosowaniem pasków wskaźnikowych do kontroli skuteczności sterylizacji pakietów w 1 podmiocie leczniczym wydano 1 decyzję płatniczą.

Podmioty działalności leczniczej posiadają opracowane procedury, instrukcje oraz standardy postępowania mające na celu zapobieganie zakażeniom. Przestrzeganie przez personel medyczny procedur higienicznych i medycznych oraz utrzymanie właściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń, wpływa na zapewnienie bezpieczeństwa zarówno pacjentów, jak i pracowników medycznych.

## **5 Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny**

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej ma na celu prowadzenie działań zmierzających do zapobiegania możliwości powstania zagrożeń dla bezpieczeństwa sanitarnego i zdrowia ludzi na etapie sporządzania dokumentacji projektowych nowych i modernizowanych obiektów oraz na etapie dopuszczenia tych obiektów do użytkowania. Realizacja zadań ustawowych w dziedzinie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wpływa na zapewnienie właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych w planowaniu przestrzennym, projektowaniu obiektów budowlanych oraz w obiektach dopuszczanych do użytkowania. W trakcie prowadzonych postępowań w sprawie oceny oddziaływania na środowisko planowanych przedsięwzięć, działanie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego przyczynia się do podejmowania działań redukujących niekorzystny wpływ tych przedsięwzięć na zdrowie i warunki życia ludzi.

### **5.1 Dopuszczenie do użytkowania obiektów budowlanych**

W roku 2022 r. wydano 151 opinii sanitarnych dotyczących dopuszczenia do użytkowania inwestycji w związku z realizacją budowy, rozbudowy, przebudowy, nadbudowy budynków.

Ponadto, uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania obiektów żywnościowo-żywnościowych takich jak: sklepy spożywczo-przemysłowe, lokale gastronomiczne, apteki ogólnodostępne, sklepy zielarskie oraz salony fryzjerskie i kosmetyczne, obiekty hotelowo-rekreacyjne, placówki szkolno-edukacyjne i medyczne. Do przedsięwzięć realizowanych przez samorzządy należały: budowa i rozbudowa sieci wodociągowych i kanalizacyjnych, przebudowa dróg i mostów. W ramach uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych dokonywano sprawdzenia zgodności realizacji obiektów z dokumentacją projektową w zakresie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych, mikroklimat oraz na zastosowane materiały i wyroby.

*Obraz 5 Budynek Centrum Przesiadkowego w Limanowej*



#### Wykaz obiektów:

- budynek Centrum Przesiadkowego na terenie miasta Limanowa,
- budynek formacyjno – edukacyjny „Albertówka” w miejscowości Lubomierz,
- pensjonat AMONIT w miejscowości Podobin 328, gmina Niedźwiedź,
- budynek handlowo-usługowy na terenie miasta Limanowa,
- Niepubliczne „Bajkowe Przedszkole” w miejscowości Łętowe 77, gmina Mszana Dolna,
- Klub Dziecięcy w Szkole Podstawowej Sadek – Kostrza w miejscowości Sadek 105, gmina Jodłownik,
- Niepubliczne Przedszkole i Żłobek Źródlecko w miejscowości Gruszowiec 31, gmina Dobra,

- Dom Pielgrzyma im. Świętego Benedykta w miejscowości Szczyrzyc 195, gmina Jodłownik,
- rozbudowa sieci wodociągowych na terenie Gmin: Dobra i Łukowica.

## 5.2 Oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko

W ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko w 2022 roku wydano 33 opinie sanitarne co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko. Opinie dotyczyły m.in. następujących przedsięwzięć:

- Rozbudowa i modernizacja systemu wodno-kanalizacyjnego w Gminie Tymbark. Budowa kanalizacji sanitarnej - Tymbark Góry,
- Rozbudowa i modernizacja systemu wodno-kanalizacyjnego w Gminie Tymbark. Budowa kanalizacji sanitarnej - Tymbark Podłopień,
- Budowa sieci i przyłączy wodociągowych wraz ze zbiornikiem oraz ujęciem wody w miejscowości Wilkowisko, gmina Jodłownik, powiat limanowski,
- Budowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Męcina, gmina Limanowa,
- Budowa sieci kanalizacji sanitarnej w sołectwie Sowliny i Łososina Górna,
- Budowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Makowica, Młynne, gmina Limanowa,
- Budowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Lipowe. Wykonanie sieci kanalizacji sanitarnej obejmującej swym zakresem wieś Lipowe oraz fragment wsi Stara Wieś w gminie Limanowa, fragment miasta Limanowa oraz fragment wsi Słopnice, gmina Słopnice,
- Rozbudowa sieci kanalizacji sanitarnej w osiedlach Ślęzykówka Górna, Piechoty, Pachuty, Woźniówka, Śliwkówka w Słopnicach Szlacheckich na terenie Gminy Słopnice,
- Rozbudowa sieci kanalizacji sanitarnej w osiedlach Folwark Dolny do osiedla Przyłaski w Słopnicach Szlacheckich na terenie Gminy Słopnice,
- Przebudowa i rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Męcina, gmina Limanowa,
- Przebudowa i rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Mordarka, dz. ew. nr : 1180/3, 1182/4, 1452/1 gmina Limanowa,
- Wydobywanie metodą odkrywkową ze złoża piaskowca magurskiego "Walowa Góra" w związku ze zmianą koncesji wynikającą ze zmiany granic udokumentowania złoża

na działkach ewidencyjnych nr: 33/1, 33/2, 33/3, 33/5, 33/6, 34/5, 34/14 i 130/1 obręb Walowa Góra, gmina Limanowa,

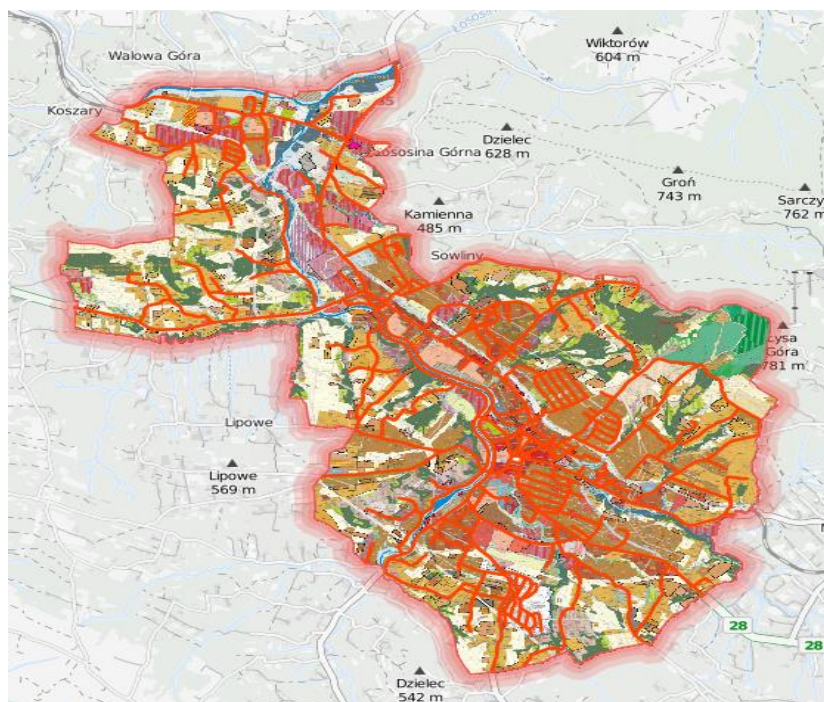
- Przebudowa i rozbudowa przepustu w ciągu drogi gminnej Nr 340233K "Krosna – Żmiaca" w miejscowości Żmiaca w km 4 + 525, przebudowa drogi gminnej nr 340233K "Krosna – Żmiaca" w km 4+388 do 4 + 908 w miejscowości Żmiaca, gmina Laskowa,
- Przebudowa drogi powiatowej nr 1580K Zalesie-Jadamwola-Olszana, odcinek II w km od 3+100 do km 4+230 w miejscowości Młyńczyska,
- Przebudowa drogi powiatowej nr 1626K Kasinka Mała-Węglówka-Kasina Wielka, gmina Mszana Dolna,
- Rozbudowa drogi gminnej nr 604301K "Kasina Wielka – Szymony – Gruszowiec" w miejscowości Kasina Wielka, gmina Mszana Dolna,
- Rozbudowa drogi wojewódzkiej 968 z rozbiórką istniejącego mostu na odc. 070 w km 3+117 i budową nowego mostu na odc. 070 w km 3+115,8 na potoku Kamienica wraz z budową i przebudową niezbędnej infrastruktury technicznej w m. Kamienica, gmina Kamienica, powiat limanowski,
- Przebudowa i rozbudowa mostu w ciągu drogi wewnętrznej Kormorany w Słopnicach, Gmina Słopnice, powiat limanowski,
- Przebudowa drogi powiatowej 1630K wraz z budową chodników i pobocza bitumicznego w miejscowości Konina, gmina Niedźwiedź,
- Budowa drogi gminnej „Raba Niżna - Kuzoki" w miejscowości Raba Niżna, Gmina Mszana Dolna,
- Budowa zintegrowanej sieci tras rowerowych w Województwie Małopolskim z podziałem na części – Część I – Odcinek Kasinka Mała-Myślenice – km 28+550 – 30+066,
- Budowa Elektrowni Słonecznej wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działkach ew. nr: 250/8, 254/4, 256/4 w miejscowości Jodłownik, Gmina Jodłownik,
- Budowa dwukondygnacyjnej hali produkcyjno-magazynowej z infrastrukturą na działkach ewidencyjnych nr: 535/2, 535/4, 535/5, 535/6 w Tymbarku przez firmę Tymbark – MWS Sp. z o. o. Sp. K., 34-650 Tymbark 156.

Przed wydaniem opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko analizowano przedstawione w karcie informacyjnej przedsięwzięcia informacje na temat planowanej inwestycji. W szczególności analizowano charakter planowanego zamierzenia inwestycyjnego, jego wielkość i rodzaj zajmowanego terenu, rodzaj technologii, wielkość produkcji, usytuowanie względem terenów chronionych, istniejący i planowany charakter zagospodarowania, przeznaczenie terenu w miejscowym planie zagospodarowania



przestrzennego, jeżeli plan ten został uchwalony oraz przewidywaną wielkość emisji zanieczyszczeń do środowiska.

### 5.3 Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko



W ramach działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko pod kątem wpływu projektowanego sposobu zagospodarowania terenu. Na podstawie dołączonych prognoz oddziaływania na środowisko analizowano wpływ projektowanego przeznaczenia terenu pod kątem zagrożenia porządkowi funkcjonalno-przestrzennemu rejonu opracowania, zdrowia i życia ludzi, walory krajobrazowe, wody powierzchniowe i podziemne, szatę roślinną i świat zwierząt, obszary Natura 2000, powietrze atmosferyczne, glebę, klimat akustyczny, pomniki przyrody i dobra kultury.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej wydał 27 opinii sanitarnych do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz 19 uzgodnień dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko. W roku 2022 r. wydano trzy odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko. Podjęte zmiany planu stanowiły niewielką

modyfikację i korektę dotychczas obowiązującego miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Miasta Mszana Dolna.

## **5.4 Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych**



W 2022 r. dokonano 52 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych obiektów na etapie uzyskiwania decyzji o pozwoleniu na budowę oraz zmiany sposobu użytkowania. Opiniując dokumentację projektową szczególną uwagę zwracano na prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, właściwą technologię i wyposażenie, prawidłowo zaprojektowaną wentylację i klimatyzację, warunki socjalno-sanitarne oraz zgodność zaprojektowania z obowiązującymi przepisami i normami.

Uzgodnień dokumentacji dokonano między innymi do projektów:

- Rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Dobra,
- Rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Męcina,
- Rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Ujanowice,
- Rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Mordarka,
- Budowa studni kopanej o średnicy  $\varnothing$  2000 mm betonowej, zbiornika pojemnościowego na wodę pitną, dwóch studni o średnicy  $\varnothing$  1000 mm betonowych, instalacji elektrycznej, obiektu kontenerowego, szczelnego zbiornika na wody technologiczne oraz odcinka sieci wodociągowej PE 63 w miejscowości Ujanowice,
- Budowa zbiornika pojemnościowego na wodę pitną o pojemności 300 m<sup>3</sup> w miejscowości Zbludza, gmina Kamienica,

- Budowa budynku hali sportowej wraz z instalacjami i infrastrukturą techniczną w miejscowości Laskowa na dz. ew. nr 741/1, gmina Laskowa
- Obiektów handlowo-usługowych i gastronomicznych
- Rozbudowy sieci wodociągowych w gminie: Dobra, Słopnice, Łukowica, Jodłownik, Laskowa, Limanowa.

W 2022 r. zostały wydane dwie zgody w decyzjach administracyjnych na rozszerzenie cmentarzy parafialnych w miejscowości Laskowa i Zalesie w oparciu o przepisy art. 12 ust. 1 w zw. z art. 10 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t. j. Dz. U z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej po analizie przedłożonej dokumentacji stwierdził, iż warunki gruntowo wodne wskazują, że tereny przeznaczone na rozszerzenie ww. cmentarzy spełniają wymagania rozporządzenia Gospodarki Komunalnej z dnia 25 sierpnia 1959 r. w sprawie określenia, jakie tereny pod względem sanitarnym są odpowiednie na cmentarze (Dz. U. z 1959 r. nr 52 poz. 315).

W 2022 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej wydał 3 zaświadczenia na podstawie art. 17 ust. 3 punkt 3 ustawy z dnia 13 czerwca 2019 r. *o wykonywaniu działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i obrotu materiałami wybuchowymi, bronią, amunicją oraz wyrobami i technologią o przeznaczeniu wojskowym lub policyjnym* (t. j. Dz.U. z 2022 r., poz. 1650).

Wszystkie działania podejmowane były na wniosek organów prowadzących postępowanie administracyjne lub wniosek zainteresowanych podmiotów i miały na celu eliminowanie nieprawidłowości natury sanitarnej na różnych etapach procesu inwestycyjnego: planistycznym, projektowym oraz odbiorowym, przedsięwzięć znajdujących się na terenie powiatu limanowskiego.

Prowadzona jest stała współpraca z instytucjami samorządowymi na terenie całego powiatu limanowskiego, w skład którego wchodzi 12 gmin, z tego 2 gminy miejskie (Mszana Dolna i Limanowa) oraz 10 gmin wiejskich (Dobra, Jodłownik, Kamienica, Laskowa, Limanowa, Łukowica, Mszana Dolna, Niedźwiedź, Słopnice i Tymbark). Wydawane są opinie sanitarne do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, oraz opinii sanitarnych dla przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

W 2022 roku przeprowadzono ogółem 158 kontroli sanitarnych, w tym:

- 151 kontroli odbiorowych,
- 7 kontroli w trakcie realizacji inwestycji.

Stan obiektów budowlanych oddawanych do użytkowania był zgodny z obowiązującymi wymaganiami techniczno-sanitarnymi.

W okresie sprawozdawczym wydano:

- 52 opinii sanitarnych dotyczących uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- 19 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- 27 opinii sanitarnych dotyczących opiniowania projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
- 33 opinie sanitarne co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- 0 opinii przed wydaniem decyzji środowiskowej,
- innych spraw 19,
- 201 decyzji płatniczych.

## 6 Jakość wody przeznaczanej do spożycia

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi musi być wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych oraz substancji szkodliwych jak również nie może zawierać nadmiernych ilości składników powszechnie występujących w przyrodzie (np. żelaza, manganu, azotanów itp.). Powinna być ona ponadto bezbarwna, bez zapachu, klarowna i mieć przyjemny i orzeźwiający smak. Jednocześnie należy wskazać, iż woda dostarczana do odbiorców poprzez urządzenia wodociągowe musi spełniać wymogi zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 11 grudnia 2017 r. *w sprawie jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi* (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Przedmiotowe rozporządzenie reguluje:

- wymagania dotyczące jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi,
- minimalną częstotliwość i miejsca pobierania do badania próbek wody,
- zakres badania jakości wody,
- program monitoringu jakości wody,
- ocenę przydatności wody oraz sposób informowania konsumentów o jakości wody,
- obowiązki organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- obowiązki producentów wody pitnej.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 i 1a ustawy z dnia z dnia 7 czerwca 2001 r. *o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków* (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2028 z późn. zm.) zarządca wodociągu jest odpowiedzialny za jakość dostarczanej wody do sieci wodociągowej. Cyt.: art. 5 ust. 1 „Przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne ma obowiązek (...) zapewnić należyłą jakość dostarczanej wody (...).

ust. 1a. Przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne jest obowiązane do prowadzenia regularnej wewnętrznej kontroli jakości wody”.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzą nadzór nad zdrowotną jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi zgodnie z art. 4 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.).

Cyt.: „art. 4 ust. 1 Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących:

1) higieny środowiska, a zwłaszcza wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, (...) w zakresie ustalonym w odrębnych przepisach”.

W roku 2022 w ramach sprawowanego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zgodnie z zapisami art. 12 ust. 4, art. 12a ust. 1 - 5 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. *o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków* (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2028), pozytywnie zaopiniowano system jakości prowadzonych badań wody przez Laboratorium Wody i Ścieków Miejskiego Zakładu Gospodarki Komunalnej Mieszkaniowej Sp. z o. o. w Limanowej, tym samym zatwierdzono Laboratorium jako uprawnione do przeprowadzania badań wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W roku 2022 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej wpłynęło 10 wniosków dot. zatwierdzenia ocen analizy ryzyka dla wodociągów. Wszystkie przedmiotowe analizy ryzyka obejmowały informacje w zakresie:

- jakości i rodzaju ujmowanej wody,
- zanieczyszczeń występujących w środowisku, ze szczególnym uwzględnieniem usytuowania ujęcia wody,
- ustanowienia strefy ochronnej bezpośredniej ujęcia i oceny zagrożenia zdrowotnego przeprowadzonego w kontekście istniejącej strefy,
- zastosowanych technologii uzdatniania wody,
- materiałów użytych do budowy sieci wodociągowej,
- wieku wodociągu i długości sieci wodociągowej,
- aktualnych potrzeb.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej zatwierdził wszystkie przedłożone analizy ryzyka.

Pod stałym nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej jest 90 urządzeń dostarczających wodę w tym:

- 48 wodociągów publicznych o produkcji:
  - <100 m<sup>3</sup>/dobę – 33 wodociągów
  - 100 - 1000 m<sup>3</sup>/dobę – 14 wodociągów
  - 1000 – 10000 m<sup>3</sup>/dobę – 1 wodociąg
- 1 wodociąg zakładowy produkcja 1000 – 10000 m<sup>3</sup>/dobę Tymbark MWS
- 40 wodociągi lokalne o produkcji < 10 m<sup>3</sup>/dobę
- 1 studnia publiczna

W 2022 r. upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej w ramach nadzoru sanitarnego pobrali do badań laboratoryjnych 254 próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia oraz 41 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągów lokalnych, zaopatrujących obiekty użyteczności publicznej.

Badania przeprowadził Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie, Laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji, certyfikat akredytacji nr AB 601.

Równocześnie w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi zarządzający wodociągami przekazali 184 sprawozdań z badań.

Wszystkie próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi zostały pobrane w punktach zgodności wyznaczonych przez zarządców wodociągów tj. podawanie do sieci, zbiorniki wyrównawcze oraz z sieci wodociągowej.

Badanie wody wykonały:

- Laboratorium Wody i Ścieków Miejskiego Zakładu Gospodarki Komunalnej Mieszkaniowej Sp. z o. o. w Limanowej akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji, nr AB 1223,
- Petrogeo Przedsiębiorstwo Usług Laboratoryjnych i Geologicznych Sp. z o.o. 38-200 Jasło akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji Nr AB 1185,
- SGS Polska Sp. z o. o. Laboratorium Środowiskowe, ul. Cieszyńska 52A, 43-200 Pszczyna, akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji Nr 1232,
- Sądeckie Laboratorium Wody S. C. A i M Cembruch, 33-300 Nowy Sącz, ul. Nawojowska 166.

Na przestrzeni 2022 roku woda przeznaczona do spożycia przez ludzi poddana była badaniom w zakresie:

- mikrobiologicznym: ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22°C w 1 ml wody, liczba bakterii grupy coli w 100ml wody, liczba *Escherichia coli* w 100 ml wody, liczba *Enterokoków* w 100 ml wody, *Clostridium perfringens* w 100 ml wody.
- fizykochemicznym: barwa, mętność, pH, przewodność, temperatura, zapach, smak, jon amonowy, azotyny, azotany, żelazo ogólne, ogólny węgiel organiczny, utlenialność, twardość ogólna, mangan, chlorki, fluorki, indeks nadmanganianowy, siarczany, bromiany, cyjanki, bor, glin,  $\Sigma$  WWA, OWA, benzo(a)piren, arsen, rtęć, selen, kadm, ołów, nikiel, miedź, chrom, sód, antymon,  $\Sigma$  THM,  $\Sigma$  Trichloroetenu i Tetrachloroetanu, Trichlorometan (chloroform), Bromodichlorometan, Tetrachlorometanu (czterochlorek węgla), 1-2 dichloroetanu, benzen,  $\Sigma$  pestycydów, chlor pozostały wolny.



Na podstawie wszystkich uzyskanych wyników badań laboratoryjnych, zgodnie § 21 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294) na bieżąco sporządzane były informacje stwierdzające:

przydatność wody do spożycia, przydatność wody do spożycia na warunkach udzielonego odstępstwa, warunkową przydatność wody do spożycia lub brak przydatności wody do spożycia, które przekazywano do wiadomości zainteresowanym stronom.

W sytuacji stwierdzenia nieprawidłowego składu fizykochemicznego lub mikrobiologicznego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej podejmował następujące czynności:

1. Przeprowadzenie oceny bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów wody.
2. Telefoniczne powiadomienie o zaistniałej sytuacji zarządcę wodociągu.
3. Powiadomienie drogą elektroniczną wójta/burmistrza, powiatowe centrum zarządzania kryzysowego oraz Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.
4. Wydanie oceny zdrowotnej jakości wody z wodociągu. Ocena ta w zależności od rodzaju i stopnia skażenia wody zawiera orzeczenie o braku przydatności do spożycia, bądź o warunkowej jej przydatności lub o przydatności na warunkach udzielonego odstępstwa.
5. W zależności od stopnia ryzyka zdrowotnego:

- stwierdzenie braku przydatności wody do spożycia – poprzez wydanie decyzji administracyjnej wprowadzającej zakaz użytkowania wody z jednoczesnym wskazaniem, po analizie ryzyka, czy woda może być wykorzystywana do innych celów oraz nakazanie właścicielowi wodociągu powiadomienie wszystkich użytkowników o wprowadzonym zakazie oraz podjęcie działań naprawczych, (w roku 2022 wydano 6 takich decyzji z uwagi na zanieczyszczenia mikrobiologiczne wody w sieci wodociągowej) lub:
- wydanie decyzji o warunkowej przydatności wody do spożycia ze wskazaniem warunków jakie musi dochować producent wody (nieprzekraczanie określonej wartości parametrycznej, zachowanie terminu trwania przekroczenia, podjęcie działań naprawczych) – w 2022 roku wydano 24 takie decyzje
- wyrażenie zgody na odstępstwo od wymagań, jeżeli nie jest możliwe przywrócenie jakości wody do stanu wymaganego przepisami w terminie 30 dni - ze wskazaniem dopuszczalnej wartości parametru, dla którego udzielono zgody na odstępstwo - w 2022 roku nie wydano.

6. Umieszczenie na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej komunikatu o ocenie jakości wody wraz ze wskazaniem m.in.:

- rodzaju stwierdzonych zanieczyszczeń;
- określeniem zakresu przydatności wody do spożycia (np. zakaz użytkowania, ograniczenia w użytkowaniu – inne cele niż spożywcze).

Powyższy komunikat przesyłany jest również zarządcy wodociągu oraz właściwemu wójtowi/burmistrzowi, celem poinformowania mieszkańców.

7. Prowadzenie nadzoru w zakresie przestrzegania wzmożonego reżimu sanitarnego w obiektach użyteczności publicznej, w tym prowadzących działalność żywnościowo - żywieniową.

8. Monitorowanie działań naprawczych podejmowanych przez jednostki odpowiedzialne za prawidłową jakość podawanej wody do spożycia.

9. Po uzyskaniu prawidłowych parametrów wody, gdzie uprzednio stwierdzono przekroczenie, wydanie oceny stwierdzającej przydatność wody do spożycia i odwołanie wprowadzonych zakazów, nakazów, ograniczeń.

Spośród 295 próbek wody do spożycia pobranych przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Limanowej 53 próbek (około 18%) nie spełniało norm jakościowych ustalonych dla wody pitnej, w tym:



- 43 próbek wykazało zanieczyszczenia fizyczne - podwyższona mętność wody tj. 14,58% wszystkich pobranych próbek;
- 14 próbek wykazało zanieczyszczenia mikrobiologiczne 4,75% wszystkich pobranych próbek;
- 2 próbki wskazały zanieczyszczenie chemiczne – przekroczona zawartość glinu, co stanowi 0,68% wszystkich próbek.

W roku 2022 w ramach nadzoru bieżącego zanieczyszczenia mikrobiologiczne, powodujące brak przydatności wody do spożycia przez ludzi, wykryto w 4 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę: Kisielówka, Wysokie, Słopnice (wodociąg wiejski), Skrzydlna, Limanowa oraz w 2 wodociągach lokalnych, zaopatrujących: Szkołę Podstawową w Stroniu i Niepubliczną Szkołę Podstawową w Piekiełku. Ponadto wewnętrzna kontrola jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ujawniła 2 takie przypadki .

W roku 2022 w ramach nadzoru bieżącego wykryto zanieczyszczenia wody przeznaczonej do spożycia powodujące warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi w 44 próbkach, tj. wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę: Dobra I, Dobra II, Janowice, Kasinka Mała, Koninki, Kostrza, Laskowa Gminny, Łukowica, Przyszowa, Przyszowa Berdychów, Młyńczyska, Pasierbiec, Podłopień, Pogorzany, Słopnice, Słopnice Gminny, Stara Wieś Wola, Tymbark, Mszana Dolna Szklanówka, oraz w 5 wodociągach lokalnych, zaopatrujących: Szkołę Podstawową w Wilczycach, Szkołę Podstawową w Zalesiu, Szkołę Podstawową w Zbludzy, Szkołę Podstawową w Lubomierzu, Niepubliczną Szkołę Podstawową w Piekiełku Ponadto wewnętrzna kontrola jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ujawniła 3 takie przypadki.

Zarządzający wodociągami natychmiast podejmowali działania naprawcze (czyszczenie, płukanie i dezynfekcja urządzeń wodociągowych), a ich skuteczność potwierdzały wyniki badań laboratoryjnych, które odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi* (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

Stwierdzone przekroczenia parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych w badanej wodzie miały charakter chwilowy i nie powodowały długotrwałego bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Analizując powyższe dane należy stwierdzić, że najwięcej odnotowano przypadków przekroczeń parametru mętności, a jakości wody podawanej do odbiorców pod względem mikrobiologicznym uległa poprawie w stosunku do lat ubiegłych.

## 6.1 Ujęcia powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

Wody ujmowane z ujęć powierzchniowych są narażone na niekorzystny wpływ wielu zagrożeń związanych z działalnością człowieka, bytowaniem zwierząt, czy też samym środowiskiem naturalnym (susze, intensywne opady, butwiejące szczątki roślin i zwierząt itp.). Ich skład

*Obraz 6 Ujęcie wody na potoku Szklanówka w Mszanie Dolnej*



fizykochemiczny i mikrobiologiczny oraz ilość podlegają ciągłym wahaniom (głównie zależą od charakteru zlewni, pory roku, wielkości opadów). Ujęcia wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi zlokalizowane na otwartych wodach muszą być szczególnie chronione, a woda bezwzględnie podlegać odpowiednio dobranemu systemowi uzdatniania.

Na terenie powiatu limanowskiego 10 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz wodociąg zakładowy Tymbark zasilanych jest z rzeki lub potoku (ujęcia powierzchniowego).

Wodociąg miejski Limanowa oraz wodociąg zakładowy Tymbark korzystają z ujęć zlokalizowanych na rzece Łososina w pobliżu dróg krajowych. Stopień zagrożenia zanieczyszczenia wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w tych wodociągach szacuje się jako duży.

Pozostałe 9 wodociągów do ujmowania wody wykorzystuje górskie potoki w miejscach oddalonych od domostw i terenów rolniczych, gdzie negatywny wpływ działalności człowieka na wodę jest stosunkowo mały.

Wszystkie ujęcia powierzchniowe są typu dennego tzn. w korycie rzeki lub potoku pod warstwą materiału filtracyjnego ułożone są rury perforowane, które doprowadzają wodę do studzienki brzegowej.

Rozporządzenie Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej z dnia 29 sierpnia 2019 r. *w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać wody powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi* (Dz. U. z 2019 r., poz. 1747) ustala trzy kategorie jakości wody, w zależności od wartości granicznych wskaźników, które z uwagi na ich zanieczyszczenie muszą być poddane standardowym procesom uzdatniania, w celu uzyskania wody przeznaczonej do spożycia:

- kategoria A1 – woda wymagająca prostego uzdatniania fizycznego, w szczególności filtracji oraz dezynfekcji,
- kategoria A2 – woda wymagająca typowego uzdatniania fizycznego i chemicznego, w szczególności utleniania wstępnego, koagulacji, flokulacji, dekantacji, filtracji, dezynfekcji,
- kategoria A3 – woda wymagająca wysokosprawnego uzdatniania fizycznego i chemicznego, w szczególności utleniania, koagulacji, flokulacji, dekantacji, filtracji, adsorpcji na węglu aktywnym, dezynfekcji.

W roku 2022 upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej w ramach nadzoru sanitarnego pobrali 53 próbki wody, na podstawie których skategoryzowano ujęcia.

Tabela 5 Zestawienie kategorii ujęć na przestrzeni lat 2015 – 2022

| Lp. | Nazwa ujęcia                         | KATEGORIA |                              |      |      |      |      |      |      |
|-----|--------------------------------------|-----------|------------------------------|------|------|------|------|------|------|
|     |                                      | 2015      | 2016                         | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 |
| 1   | Limanowa – rzeka Łososina            | A2        | A2                           | A2   | A2   | A2   | A2   | A3   | A2   |
| 2   | Mszana Dolna – potok „Szklanówka”    | A1        | A2                           | A1   | A1   | A2   | A1   | A1   | A2   |
| 3   | Mszana Dolna – potok „Adamczykowy”   | A2        | A2                           | A1   | A1   | A1   | A2   | A1   | A1   |
| 4   | Podłopień – potok Rybny              | A1        | A1                           | A1   | A2   | A1   | A1   | A2   | A2   |
| 5   | Tymbark (zakładowy) – rzeka Łososina | A2        | A3                           | A3   | A2   | A2   | A3   | A3   | A3   |
| 6   | Słopnice Gminny – potok „Czarny”     | A1        | <i>Nie<br/>oceni<br/>ano</i> | A2   | A2   | A1   | A1   | A2   | A1   |
| 7   | Słopnice Gminny – potok „Mogielica”  | A1        | A2                           | A1   | A2   | A1   | A2   | A2   | A2   |

|    |                                    |                              |                              |           |           |           |           |           |           |
|----|------------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 8  | Laskowa Dolna – potok „Rozpite”    | <b>A2</b>                    | <b>A1</b>                    | <b>A1</b> | <b>A1</b> | <b>A1</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> |
| 9  | Skrzydlna – potok „U Hanuli”       | <b>A1</b>                    | <i>Nie<br/>oceni<br/>ano</i> | <b>A1</b> | <b>A1</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A1</b> | <b>A1</b> |
| 10 | Skrzydlna – potok „Czarny”         | <i>Nie<br/>oceni<br/>ano</i> | <b>A1</b>                    | <b>A1</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> |
| 11 | Koninki – Potok „Poręba”           | <b>A1</b>                    | <b>A1</b>                    | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A1</b> | <b>A2</b> |
| 12 | Konina – potok „Konina”            | <b>A1</b>                    | <b>A1</b>                    | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A1</b> |
| 13 | Pólrzeczeki – potok „Krzysztoniów” | <b>A1</b>                    | <b>A1</b>                    | <b>A1</b> | <b>A1</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> | <b>A2</b> |

## 6.2 Ciepła woda użytkowa

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje również nadzór nad jakością zdrowotną ciepłej wody użytkowej rozprowadzanej wewnątrz instalacjami w budynkach użyteczności publicznej. Istotnym zagrożeniem, jakie może pojawić się w takiej wodzie to obecność bakterii *Legionella pneumophila* (*Legionella*). Rozwijają się one w temperaturze około 25 – 50°C, dopiero przy temperaturze powyżej 60°C następuje ich dezaktywacja.

Bakteria *Legionella sp.* jest najczęstszym czynnikiem etiologicznym legionelozy (tj. legionelozowego zapalenia płuc) wyszczególnionej w załączniku pn. „Wykaz zakażeń i chorób zakaźnych” do ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. 2022 r. poz. 1657 z późn. zm.). Do zakażenia bakterią *Legionellą* dochodzi na skutek wdychania skażonego aerozolu wodno – powietrznego (krople o średnicy mniejszej niż 5 µm), którego źródłem mogą być: prysznice, wanny perełkowe, jacuzzi, jeżeli występują u człowieka problemy z osłabionym systemem immunologicznym (ludzie starsi lub chorzy, stany pooperacyjne itd.). Choroba przebiega z objawami ciężkiego zapalenia płuc (suchy kaszel, zaburzenia w oddychaniu, bardzo wysoka gorączka, zaburzenia świadomości). W roku 2022 jak i w latach ubiegłych nie zarejestrowano Legionelozy na terenie naszego powiatu.

Rozwojowi bakterii sprzyjają zastoje ciepłej wody w instalacjach, ślepych odcinkach lub końcówkach, w podgrzewaczach, zasobnikach – na wewnętrznych ścianach pod osadami związków żelaza lub wapnia ("kamienia kotłowego").

Bardzo ważne w zapobieganiu rozwoju bakterii Legionella jest przestrzeganie następujących zaleceń:

- utrzymanie temperatury wody zimnej poniżej 20°C a w instalacji wody gorącej powyżej 55°C,
- izolowanie rur wody ciepłej i zimnej od siebie, co nie zawsze jest respektowane przy projektowaniu instalacji, a jednocześnie może powodować podgrzewanie wody zimnej i prowadzić do rozwoju bakterii,
- unikanie tworzenia zastoin wody w instalacji,
- likwidacja ślepych odcinków instalacji zasilających, zapobieganie procesom korozji i tworzenia złogów w instalacjach,
- zapobieganie powstawaniu mikroaerozoli o średnicy kropeł 2-5 mm,
- utrzymanie instalacji w czystości.

W roku 2022 upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej w ramach nadzoru sanitarnego pobralio 40 próbek ciepłej wody użytkowej do badań w kierunku oznaczenia bakterii *Legionella sp.*, w tym w:

- 3 podmiotach wykonujących działalność leczniczą (szpitalach) – 13 próbek; w jednym stwierdzono w 4 punktach skażenie średnie;
- 7 DPS-ach – 27 próbek; w jednym stwierdzono: w 1 punkcie skażenie wysokie, w 2 punktach skażenie średnie.

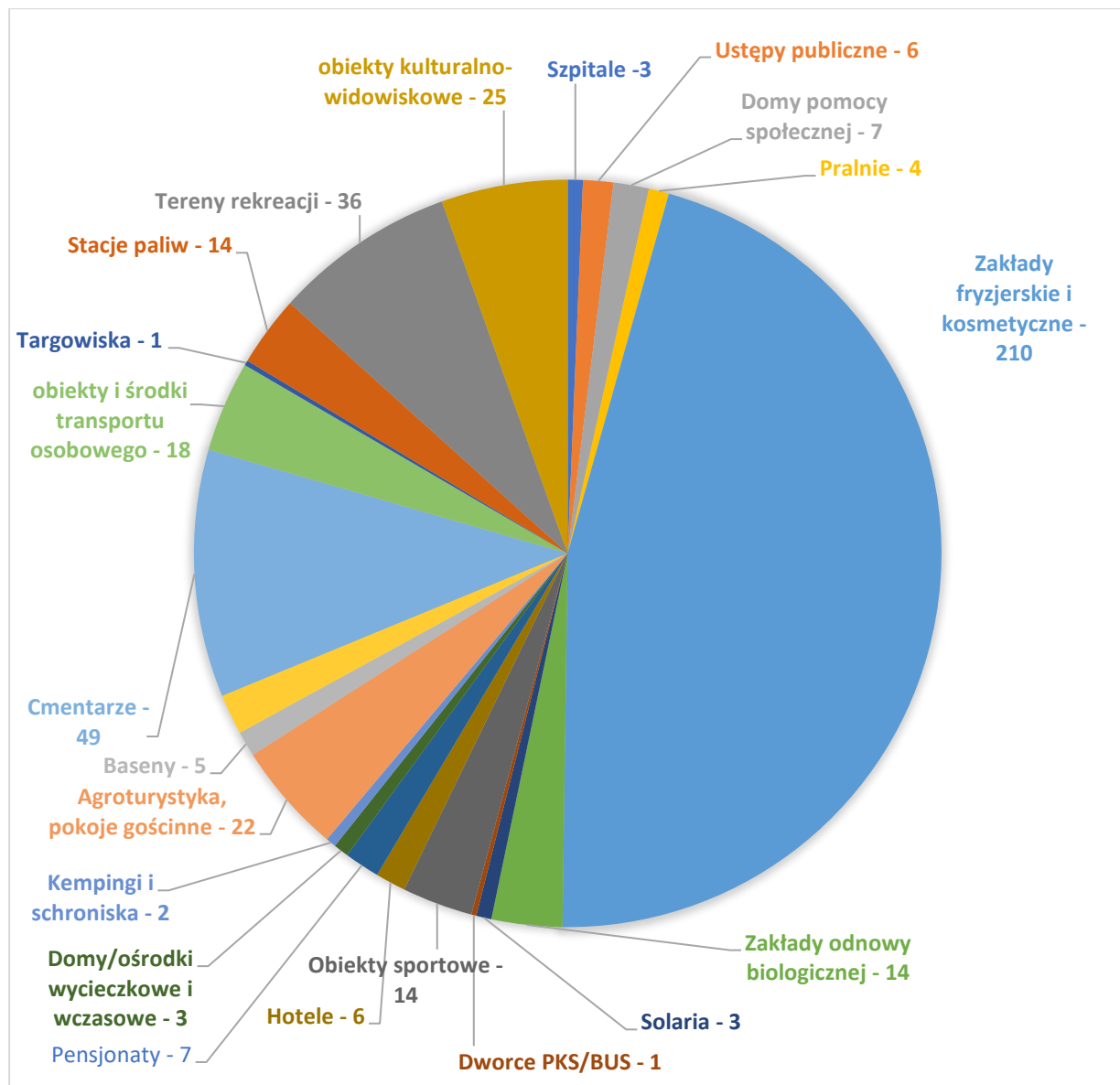
Zdrowotną jakość wody do spożycia przez ludzi dostarczaną z sieci wodociągowych na koniec 2022 r. oceniono jako dobrą.

## **7 Stan sanitarno-techniczny obiektów użyteczności publicznej**

W ramach realizowania zadań z zakresu zdrowia publicznego Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne m.in. w obiektach użyteczności publicznej. Jest to grupa obiektów bardzo liczna i różnorodna, która obejmuje m.in.: domy pomocy społecznej, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, hotele i inne obiekty świadczące usługi noclegowe, ustępy

publiczne, obiekty sportowe, rekreacyjne, kulturalno-widowiskowe, cmentarze, zakłady pogrzebowe, środki transportu osobowego.

Wykres 6 Kategorie oraz ilość obiektów użyteczności publicznej nadzorowanych



W 2022 roku skontrolowano 207 obiektów użyteczności publicznej znajdujących się na terenie powiatu limanowskiego, spośród 474 ujętych w ewidencji tj. 44 %. Kontrolą objęto: domy pomocy społecznej, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, hotele i inne obiekty świadczące usługi noclegowe, ustępy publiczne, obiekty sportowe, rekreacyjne, kulturalno-widowiskowe, cmentarze, zakłady pogrzebowe. W 34 obiektach stwierdzono niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny i techniczny. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły złego stanu sanitarno-technicznego w pomieszczeniu wykonywania usług, toalecie

i pomieszczeniu socjalnym, braku wewnętrznej kontroli procesów skuteczności sterylizacji przy użyciu testów biologicznych (Sporal A), braku procedur higienicznych zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, dezynfekcji narzędzi poprzez niecałkowite zanurzenie narzędzi, braku badania ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii *Legionelli sp.*

Tabela 6 Zestawienie kontroli w obiektach użyteczności publicznej w 2022 r

| <b>Rodzaj obiektu</b>                      | <b>Liczba obiektów według ewidencji</b> | <b>Liczba obiektów skontrolowanych</b> | <b>Liczba przeprowadzonych kontroli</b> | <b>Liczba nieprawidłowości</b> |
|--|---|--|---|--------------------------------|
| Szpitala                                   | 3                                       | 3                                      | 3                                       | 0                              |
| Domy pomocy społecznej                     | 7                                       | 7                                      | 7                                       | 0                              |
| Zakłady fryzjerskie                        | 118                                     | 59                                     | 59                                      | 18                             |
| Zakłady kosmetyczne                        | 85                                      | 67                                     | 67                                      | 10                             |
| Zakłady tatuażu                            | 1                                       | 1                                      | 1                                       | 0                              |
| Zakłady odnowy biologicznej                | 14                                      | 7                                      | 7                                       | 0                              |
| Solaria                                    | 3                                       | 3                                      | 3                                       | 0                              |
| Zakłady świadczące więcej niż jedną usługę | 7                                       | 7                                      | 7                                       | 0                              |
| Pralnie                                    | 4                                       | 3                                      | 3                                       | 0                              |
| Hotele                                     | 6                                       | 2                                      | 2                                       | 1                              |
| Inne obiekty świadczące usługi hotelarskie | 35                                      | 10                                     | 10                                      | 2                              |
| Pływalnie                                  | 2                                       | 2                                      | 4                                       | 2                              |
| Obiekty sportowe                           | 14                                      | 3                                      | 3                                       | 0                              |
| Zakłady pogrzebowe                         | 8                                       | 4                                      | 4                                       | 0                              |
| Cmentarze                                  | 49                                      | 13                                     | 13                                      | 0                              |
| Targowiska                                 | 1                                       | 0                                      | 0                                       | 0                              |
| Ustępy publiczne                           | 6                                       | 3                                      | 0                                       | 0                              |
| Tereny rekreacji                           | 36                                      | 4                                      | 4                                       | 0                              |
| Kina, domy kultury, muzea, teatry          | 25                                      | 1                                      | 1                                       | 0                              |

|                                      |     |     |     |    |
|--------------------------------------|-----|-----|-----|----|
| Inne obiekty użyteczności publicznej | 50  | 8   | 16  | 1  |
| <b>Razem</b>                         | 474 | 207 | 214 | 34 |

## 7.1 Domy pomocy społecznej

Na terenie powiatu znajduje się 7 domów pomocy społecznej, w roku 2022 przeprowadzono kontrolę wszystkich. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wszystkie te placówki zapewniają całodobową opiekę, całodzienne wyżywienie oraz oferują udział w programach rehabilitacyjnych i terapii zajęciowej.

*Obraz 7 Dom Pomocy Społecznej w Szczyrzycu*



W ramach nadzoru pobrano do badań laboratoryjnych próbki ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii *Legionella sp.* z instalacji wewnętrznej wodociągowej wszystkich nadzorowanych domów pomocy społecznej. Badania laboratoryjne wykazały wysokie punktowe skażenie, w jednym punkcie poboru oraz średnie skażenie, w dwóch punktach poboru, ciepłej wody użytkowej w budynku: Domu Pomocy Społecznej w Szczyrzycu.



Na powyższe skażenie wydano decyzję administracyjną i nałożono opłatę. Podjęte działania naprawcze pozwoliły uzyskać prawidłowe wyniki w kolejnych badaniach.

W pozostałych 6 obiektach nie stwierdzono zanieczyszczeń instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju *Legionella sp.*

## **7.2 Zakłady fryzjerskie kosmetyczne, i fryzjersko – kosmetyczne, odnowy biologicznej, solaria**

Sektor usług w tej branży to najbardziej dynamicznie rozwijająca się grupa obiektów. Rosnąca konkurencja wymusza na właścicielach zakładów poprawę warunków sanitarno-technicznych pomieszczeń, wyposażenia zakładu jak również dbałość o estetykę wnętrza. Zdecydowana większość obiektów, to zakłady nowoczesne, estetycznie urządzone i dobrze wyposażone. W roku 2022 przeprowadzono 101 planowych kontroli sanitarnych oraz 27 kontroli doraźnych. W 28 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły braku opracowanych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, braku prowadzenia dezynfekcji narzędzi fryzjerskich wielokrotnego użycia w pełnym zanurzeniu, braku środków dezynfekcyjnych, brudnych narzędzi fryzjerskich, braku wewnętrznej kontroli procesów skuteczności sterylizacji przy użyciu testów biologicznych, złego stanu sanitarno-technicznego obiektu (ściany zniszczone, zabrudzone z widocznymi miejscami z odpryskami farby). Na stwierdzone nieprawidłowości wydano zalecenia pokontrolne oraz wydano decyzje nakładające opłatę.

W pozostałych skontrolowanych zakładach z tej grupy obiektów przy wykonywaniu usług używane są technicznie sprawne narzędzia i urządzenia oraz środki dezynfekcyjne o aktualnym terminie ważności. Czystość pomieszczeń, stanowisk pracy jak również narzędzi i sprzętu była zachowana. Elementy wyposażenia (meble) posiadają powierzchnie umożliwiające ich łatwe mycie i dezynfekcję. Zakłady wyposażone były w dostateczną ilość środków do utrzymania czystości oraz preparatów dezynfekcyjnych o pełnym spektrum działania. W zakładach kosmetycznych, z uwagi na stosowanie narzędzi mogących naruszać ciągłość tkanki istnieje wysokie ryzyko narażenia na przeniesienie zakażeń (np. HIV, WZW typu B, grzybica), dlatego też podczas sprawowania bieżącego nadzoru nad tymi zakładami wiele uwagi poświęcono procesowi mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu.

## 7.3 Pływalnie / Baseny kąpielowe

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej swoim nadzorem sanitarnym w powiecie limanowskim obejmują 2 pływalnie oraz 2 baseny kryte i 1 odkryty (letni), nie będące pływalniami, tj.:

- krytą pływalnię w Limanowej przy ul. Z. Augusta,
- krytą pływalnię – Termy Gorce Poręba Wielka Sp. C.,
- basen kryty – „Wyspa Mszanka” w Mszanie Dolnej,
- basen kryty przy Hotelu „Górski Raj” w Porębie Wielkiej,
- basen odkryty przy ośrodku kolonijnym w Mszanie Górnej.

Obraz 8 Pływalnia limanowska



Zarządzający pływalniami są prawnie zobligowani do prowadzenia wewnętrznej, udokumentowanej kontroli i oceny wody, systematyczny nadzór pracy urzędów uzdatniających oraz laboratoryjne badania próbek wody jak również obowiązani są informować ludność o jakości wody na pływalni w swoim obiekcie poprzez komunikat

zawierający stosowną informację (zakres tej informacji określa rozporządzenie). Komunikat powinien zostać zamieszczony na tablicy informacyjnej w obiekcie oraz na stronie internetowej, jeśli zarządzający taką prowadzi.

W roku 2022 w obiektach basenowych przeprowadzono 2 kontrole sanitarne planowe pływalni oraz 1 kontrolę basenu kąpielowego, krytego funkcjonującego przy pokojach gościnnych. Zakres kontroli obejmował: stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, proces uzdatniania wody oraz realizację wewnętrznej kontroli tego procesu, sposób postępowania z odpadami komunalnymi, przechowywanie środków dezynfekcyjnych. Baseny posiadają zamknięte obiegi wody, zainstalowane filtry oraz urządzenia do dozowania chloru. W jednym przypadku została stwierdzona nieprawidłowość tj. brak Harmonogramu badań jakości wody uzgodnionego z właściwym powiatowym inspektorem oraz brak systematycznych i udokumentowanych badań jakości wody prowadzonych w zakresie dotyczącym parametrów określonych w załącznikach nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. *sprawie*

*wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach* (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1230). Na powyższe nieprawidłowości została wydana decyzja administracyjna i nałożona opłata. Ponadto pobrano do badań laboratoryjnych 26 próbek wody z systemu cyrkulacji, niecek basenowych oraz z natrysków. Stwierdzono przekroczenie w 1 próbce pobranej z niecki basenowej, w związku z powyższym wydano decyzję administracyjną nakazującą unieruchomienie niecki basenowej oraz podjęcie natychmiastowych działań naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody w niecce basenowej do wymagań określonych na podstawie § 2 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. *w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach* (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1230). Kolejno w 3 próbkach wody pobranej z natrysków stwierdzono wysokie skażenie ciepłej wody użytkowej z uwagi na przekroczenie liczby bakterii z rodzaju *Legionella sp.* Wydano 2 decyzje administracyjne stwierdzające wysokie skażenie ciepłej wody użytkowej w natryskach i nakazujące podjęcie działań naprawczych oraz decyzje nakładające opłatę. W ramach prowadzonych postępowań przeprowadzono 2 kontrole doraźne, sprawdzające wykonanie nakazów zawartych w wydanych decyzjach administracyjnych. Ponowne badania nie wykazały już przekroczeń. Pozostałe wyniki badań próbek wody z systemu cyrkulacji, niecek basenowych oraz z natrysków odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. *w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach* (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1230).

## 7.4 Obiekty hotelarskie oraz inne, w których świadczone są usługi noclegowe

Obraz 9 Hotel Stara Winiarnia, Mszana Dolna



Do tej grupy obiektów zaliczane są hotele, pensjonaty, domy wycieczkowe, schroniska, kempingi, pokoje gościnne i gospodarstwa agroturystyczne.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 12 kontroli stanu sanitarno–higieniczno – technicznego, z których w 3 przypadkach stwierdzono brak wyniku badania ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii *Legionella sp.* z wewnętrznej instalacji wodociągowej. Na powyższe nieprawidłowości zostały wydane zalecenia pokontrolne i decyzje o nałożeniu opłaty. Właściciele obiektów w wyznaczonym terminie wykonali badanie ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii *Legionella sp.*, a wyniki odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). O wykonaniu zaleceń zarządcy obiektów poinformowali Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej. Ponadto 1 kontrola wykazała brak rozdziału bielizny brudnej od czystej, w związku z czym zostało wszczęte postępowanie administracyjne w celu wydania decyzji dot. usunięcia nieprawidłowości. Właściciel obiektu poinformował o zawieszeniu działalności. Postępowanie zostało umorzone, a na właściciela obiektu została nałożona decyzja płatnicza.

Obraz 10 Hotel Stara Winiarnia, Mszana Dolna



## 7.5 Ustępy publiczne

W 2022 roku skontrolowano 3 ustępy publiczne. Obiekty są podłączone do sieci wodociągowej i kanalizacyjno-sanitarnej, wyposażone w umywalki z ciepłą i zimną wodą do mycia rąk oraz zaopatrzone w środki higieniczne, dezynfekcja pomieszczeń i urządzeń była prowadzona. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Stan sanitarny skontrolowanych obiektów oceniono jako „dobry”. Na terenie powiatu brak jest toalet przystosowanych dla osób niepełnosprawnych.

## 7.6 Inne obiekty użyteczności publicznej

Do grupy obiektów użyteczności publicznej możemy zaliczyć: pralnie, cmentarze, zakłady pogrzebowe, obiekty sportowe i kulturalno – widowiskowe, tereny rekreacji, place targowe, CPN, parkingi itp. Przeprowadzone kontrole poza jednym przypadkiem nie wykazały nieprawidłowości. Kontrola w PDOZ Komendy Powiatowej Policji w Limanowej wykazała brak wyniku badania ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii *Legionella sp.* z wewnętrznej

instalacji wodociągowej oraz zły stan techniczny ścian, drzwi i krat. Na powyższe nieprawidłowości zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji nakazującej usunięcie nieprawidłowości. Strona wykonała działania naprawcze i usunęła nieprawidłowości. Postępowanie zostało umorzone a na zarządcę została nałożona decyzja płatnicza.

W 2022 roku realizowano współpracę z organami samorządu terytorialnego poprzez:

1. Opracowanie i przesłanie ocen dot. Bezpieczeństwa i higieny powiatu.

Oceny warunków higieniczno – sanitarnych letniego wypoczynku w roku 2022.

2. Przekazywanie ocen o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

3. Opiniowanie wniosków w sprawie sprowadzania zwłok i szczątków ludzkich z zagranicy – wydano 28 opinii.

4. Opiniowanie „Regulaminów Gmin”.

5. Zatwierdzenie ocen analizy ryzyka dla wodociągów.

6. Zatwierdzenie systemu jakości badań wody do spożycia w zakresie pobierania próbek wody do badań oraz wykonywania oznaczeń dla Laboratorium zewnętrznego.

Na umotywowaną prośbę rodzin wydano 15 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok celem zmiany miejsca pochówku. Prowadzony nadzór sanitarny nad postępowaniem ze zwłokami oraz szczątkami ludzkimi w trakcie ekshumacji nie wykazał nieprawidłowości sanitarno-higienicznych.

W 2022 roku wpłynęły 4 wnioski w sprawie wydania opinii o niezbędnej wielkości sił i środków potrzebnych do zabezpieczenia imprezy masowej, zastrzeżeniach do stanu technicznego obiektu (terenu) oraz przewidywanych zagrożeniach dotyczących imprez masowych. Zgodnie z art. 25 ust. 1 pkt 2), ust. 3, 3a i 4 ustawy z dnia 20 marca 2009 r. *o bezpieczeństwie imprez masowych* (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1466 z późn. zm.) wszystkie wnioski zaopiniowano pozytywnie. W związku z powyższym przeprowadzono 4 kontrole doraźne, tematyczne dot. przygotowania zaplecza sanitarno–technicznego imprez masowych tj.

- zapewnienia zaplecza higieniczno-sanitarnego w postaci toalet ogólnodostępnych z umywalkami w ilości nie mniej niż 1 kabina na 250 osób biorących udział w imprezie,
- zapewnienia pojemników i kontenerów na odpady, które w miarę potrzeb będą opróżniane na bieżąco,
- zapewnienia wody do spożycia, na czas trwania imprezy, spełniającej wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi* (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

## 8 Obiekty żywnościowo-żywniowe

Nadzór nad produkcją i obrotem żywnością, materiałami do kontaktu z żywnością w 2022 r. opierał się między innymi na systemie kontroli zewnętrznej w oparciu o wymagania: rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności; 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, zmieniające 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) 016/429 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 uchylające 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. UE. L 2017 Nr 95, str.1); rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych; ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Sekcja Nadzoru Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku w 2022 roku realizowała zadania w ramach nadzoru bieżącego mając na względzie bezpieczeństwo żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Działania kontrolne w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia prowadzone były według jednolitej dokumentacji kontrolnej zgodnie z wytycznymi do planowania, w oparciu o analizę stanu higieniczno-sanitarnego zakładów z lat ubiegłych, z uwzględnieniem kategorii ryzyka sporządzonej z wykorzystaniem arkuszy oceny zakładów. Plan poboru próbek żywności w 2022 roku został zrealizowany w 100%.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej w ramach wykonywania powierzonych zadań współdziałał z innymi organami tj. z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Handlową oraz Inspekcją Farmaceutyczną.

Na terenie powiatu limanowskiego w 2022 r. nadzorem objętych było:

- 1464 obiekty żywnościowo-żywnościowych,
- 2 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 25 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Skontrolowano 644 obiekty (43,99% wszystkich wg rejestru). Przeprowadzono ogółem 940 kontroli sanitarnych, w tym 400 planowanych i 540 pozaplanowych, w których uwzględniono 15 kontroli granicznych.

Wydano 74 decyzje administracyjne oraz 92 decyzje płatnicze. Zatwierdzono łącznie 83 nowe zakłady do prowadzenia działalności żywnościowo-żywnościowej.

W następstwie stwierdzenia zaniedbań sanitarnych w zakładach branży spożywczej nałożono 58 mandatów karnych na sumę 6 800 zł.

Podobnie jak w latach ubiegłych, najliczniejszą grupę nadzorowanych zakładów stanowiły zakłady obrotu żywnością - 660 tj.: sklepy spożywcze – 351 w tym 29 – supermarkety, kioski spożywcze – 42, magazyny hurtowe – 31, obiekty ruchome i tymczasowe – 39, środki transportu – 65, inne obiekty obrotu żywnością – 80, do których zaliczono apteki i sklepy zielarskie.

Znaczną grupę nadzorowanych zakładów stanowią obiekty produkcji żywności – 319. Stanowią 21,79% wszystkich zakładów. Wśród 319 zakładów produkcji żywności najliczniejszą grupę stanowili producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni – 195, producenci pierwotni – 17, piekarnie - 21, producenci żywności w warunkach domowych – 15, ciastkarnie – 14, automaty do lodów - 9, zakłady garmazeryjne – 8, wytwórnie lodów – 8, przetwórnice owocowo-warzywne - 6.

Ponadto w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje się 201 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego – w tym: 80 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (restauracje, kawiarnie, bary), 80 punktów małej gastronomii, 16 ruchomych lub tymczasowych zakładów małej gastronomii oraz 25 gospodarstw agroturystycznych.

Nadzorowano także 248 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, 9 zakładów usług cateringowych i 1 inny zakład żywienia w systemie cateringowym. Ponadto 2 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 25 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W 2022 roku przeprowadzono 179 kontroli interwencyjnych, w tym 16 kontroli w związku ze skargami konsumentów. Sporządzono 4 adnotacje w przypadku gdy obiekt był nieczynny. Interwencje dotyczyły przede wszystkim: nieprawidłowości sanitarno-higienicznych przy wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych, niewłaściwej jakości zdrowotnej środków



spożywczych wprowadzanych do obrotu, stwierdzenia zmian cech organoleptycznych wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.

Kontrole interwencyjne podejmowano również na podstawie otrzymywanych zgłoszeń w ramach systemu RASFF (systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach). We wszystkich przypadkach przedsiębiorcy podjęli działania zmierzające do wycofania produktów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego.

W 2022 roku system HACCP w pełni wdrożono w 824 zakładach branży żywnościowej.

## **8.1 Obiekty produkcji żywności**

Obiekty produkcji żywności stanowią znaczną grupę nadzorowanych zakładów tj. 21,79% wszystkich. Wśród 319 zakładów produkcji żywności najliczniejszą grupę stanowili producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni – 195, producenci pierwotni – 17, piekarnie - 21, producenci żywności w warunkach domowych – 15, ciastkarnie – 14, automaty do lodów - 9, zakłady garmazeryjne – 8, wytwórnie lodów – 8, przetwórnice owocowo-warzywne - 6.

Skontrolowano 82 zakłady. Oceniono w roku 2022 na podstawie arkusza oceny 42 zakłady.

42 zakłady zostało zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N), 44 zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka (S), 233 zostały zakwalifikowane do kategorii wysokiego ryzyka (W).

W wyniku działań kontrolnych wydano 9 decyzji administracyjnych, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dotyczącymi niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego. Nie wydano decyzji o wstrzymaniu produkcji lub zakazie wprowadzenia produktu do obrotu. Wydano 3 decyzje zatwierdzające nowe obiekty do prowadzenia działalności. We wszystkich zakładach produkcyjnych wdrożono zasady GHP/GMP, natomiast system HACCP wdrożyło 99 zakładów (31%).

Ogółem przeprowadzono 124 kontrole, w tym 13 kontrole interwencyjnych, nałożono 2 mandaty karne na kwotę 200 zł w zakładzie produkcji i sprzedaży lodów za brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu oraz niewłaściwy stan sanitarny. Pobrano do badania 120 próbek żywności, które nie zostały zakwestionowane.

### **8.1.1 Wytwórnice lodów**

W roku 2022 w rejestrze zakładów znajdowało się 8 wytwórni lodów, skontrolowano 8, oceniono na podstawie arkusza oceny 8. Przeprowadzono 9 kontroli. Pobrano 10 próbek lodów – nie zostały zakwestionowane.

W ww. zakładach prowadzona jest kontrola wewnętrzna, 8 zakładów posiada wdrożone zasady GHP i GMP oraz w 7 działa system HACCP. Wszystkie zakłady zakwalifikowane zostały do kategorii wysokiego ryzyka (W). Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 złotych za brak aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika.

### **8.1.2 Automaty do lodów**

W roku 2022 w rejestrze zakładów było 9 automatów do lodów działających sezonowo (od maja do września); gdzie produkcja lodów odbywa się głównie w oparciu o koncentraty lodów w proszku na bazie wody lub mleka UHT. Przeprowadzono 4 kontrole, oceniono na podstawie arkusza oceny 2 zakłady. Zasady GHP/GMP i zasady systemu HACCP wdrożyło 9 zakładów. Zatwierdzono 1 nowy zakład. Wszystkie zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka (S). Pobrano 5 próbek lodów – nie zostały zakwestionowane.

### **8.1.3 Piekarnie**

Według ewidencji w 2022 roku w rejestrze zakładów znajdowało się 21 piekarni, skontrolowano 13 zakładów, oceniono na podstawie arkusza oceny 9. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zostało zakwalifikowanych 13 piekarni. 2 zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka (S), 6 zakładów piekarniczych zostało zakwalifikowanych do kategorii wysokiego ryzyka (W).

Ogółem w piekarniach przeprowadzono 21 kontroli.

Zasady GHP/GMP i zasady systemu HACCP zostały wdrożone we wszystkich piekarniach.

W roku 2022 pobrano do badania 7 próbek żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Wydano 4 decyzje administracyjne. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń wchodzących w skład zakładu (ściany, sufity, posadzki, drzwi, urządzenia i sprzęt wykorzystywany w procesie produkcji, brak ekranów przeciwko owadom). Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 złotych, za brak czystości i porządku w pomieszczeniach socjalnych.

Pieczywo rozwożono własnymi środkami transportu przystosowanymi do prowadzonej działalności.

Pod względem wielkości są to zakłady małe, w których produkcja jest częściowo zmechanizowana przy dużym udziale pracy ręcznej. Produkowane wyroby piekarnicze zaopatrują głównie rynek lokalny.



#### **8.1.4 Ciastkarnie**

W roku 2022 zarejestrowanych było 14 zakładów, skontrolowano 10, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 9 zakładów. Zatwierdzono 1 nowy zakład.

Wszystkie zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii wysokiego ryzyka (W). Ogółem przeprowadzono 17 kontroli. W 14 zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP. 13 zakładów wdrożyło zasady systemu HACCP. Wydano 3 decyzje administracyjne dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń wchodzących w skład zakładu (ściany, sufity, urządzenia i sprzęt wykorzystywany w procesie produkcji).

Pobrano do badania 10 próbek żywności, których nie zakwestionowano.

### **8.1.5 Przetwórnice owocowo-warzywne**

W tej grupie obiektów zarejestrowano w roku 2022 - 6 zakładów. Zatwierdzono 1 nowy zakład przetwórstwa owocowego. Skontrolowano 5 obiektów, oceniono na podstawie arkusza oceny 3 zakłady. Dwa zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N), 4 zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka. Ogółem przeprowadzono 14 kontrole, w tym 6 interwencyjnych.

Pobrano do badań 29 próbek środków spożywczych, które nie zostały zakwestionowane. Zasady GHP/GMP wdrożono w 6 zakładach, system HACCP został wdrożony w 5 zakładach.

W tej grupie obiektów przeprowadzono kontrole graniczne związane z importem i eksportem żywności.

### **8.1.6 Browary**

Liczba zakładów w rejestrze w 2022 roku – 3, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - 2. Wszystkie zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N). W tej grupie w roku 2022 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Jeden z nadzorowanych zakładów zlokalizowany jest przy zakładzie żywienia zbiorowego otwartego, a produkcja prowadzona jest na potrzeby tego zakładu. Zasady GHP/GMP i system HACCP zostały wdrożone w 3 zakładach. Próbek żywności nie pobierano w tej grupie.

### **8.1.7 Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa**

Według ewidencji zarejestrowano 1 zakład, który został zakwalifikowany do kategorii niskiego ryzyka (N). W roku 2022 w zakładzie nie przeprowadzono kontroli sanitarnej. W przedmiotowym zakładzie wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

### **8.1.8 Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych**

Na terenie powiatu limanowskiego funkcjonuje 1 wytwórnia, która została skontrolowana, oceniona i zakwalifikowana do kategorii wysokiego ryzyka (W) ze względu na zgłoszenie powiadomienia RASFF dotyczące wyprodukowanego produktu w roku 2021. W wytwórni przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Pobrano do badania w kierunku zanieczyszczeń

mikrobiologicznych 37 próbek żywności, których nie zakwestionowano. W zakładzie zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

### **8.1.9 Zakłady garmażeryjne**

Według rejestru w roku 2022 było 8 zakładów, wszystkie zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka (S). Skontrolowano 6 zakładów, w tym 5 zostało ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu. W ww. obiektach przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Wytwórnice garmażeryjne posiadają własne środki transportu, samochody - chłodnie do przewozu produkowanej żywności. W tej grupie zakładów nie pobrano próbek w roku 2022. W 8 zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

### **8.1.10 Wytwórnice wyrobów cukierniczych**

Wg ewidencji w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej widnieją 2 zakłady, których w roku 2022 nie skontrolowano. 1 zakład wyrobów cukierniczych został zakwalifikowany do kategorii niskiego ryzyka (N) i 1 zakład do kategorii średniego ryzyka (S). Zasady GHP/GMP oraz system HACCP został wdrożony w 2 zakładach.

### **8.1.11 Wytwórnice koncentratów spożywczych**

Na terenie powiatu funkcjonuje 1 wytwórnia koncentratów spożywczych, w której w 2022 roku nie przeprowadzono kontroli. Zakład zakwalifikowany został do kategorii niskiego ryzyka (N). W zakładzie wdrożono zasady GHP /GMP oraz zasady systemu HACCP.

### **8.1.12 Wytwórnia octu**

Na podległym terenie działa 1 wytwórnia octu o niskim ryzyku (N). Wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Zakładu w roku sprawozdawczym nie skontrolowano.

### **8.1.13 Wytwórnice suplementów diety**

Na terenie powiatu funkcjonują 2 wytwórnice suplementów diety. Obiekty zostały skontrolowane. Zgodnie z arkuszem oceny zakładu zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka (S). W obiektach wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Pobrano 7 próbek suplementów diety, w tym 5 do badania w kierunku mikrobiologii, 2 w celu oznaczenia zawartości niedeklarowanych aktywnych farmakologicznie substancji oraz substancji zabronionych zgodnie z listą światowej Agencji Antydopingowej z 2022 roku. Próbkę nie zostały zakwestionowane.



### **8.1.14 Wytwórnice substancji dodatkowych**

Na naszym terenie funkcjonuje 1 tego typu zakład, który zlokalizowany jest w obrębie dużego zakładu przetwórstwa owocowo – warzywnego Tymbark MWS Tymbark 156.

Zakład zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka (N). W obiekcie wdrożono zasady GHP/GMP, oraz system HACCP. W roku 2022 nie przeprowadzano kontroli zakładu.

### **8.1.15 Producenci pierwotni**

W roku 2022 w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 17 producentów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 1 producenta, a 16 producentów do kategorii wysokiego ryzyka (W) z uwagi na produkcję warzyw i owoców

przeznaczonych do bezpośredniego spożycia. Wszystkie zakłady wdrożyły zasady GHP/GMP. W tej grupie nie przeprowadzono kontroli sanitarnych i nie pobierano próbek.

#### **8.1.16 Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny**

W roku 2022 w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 4 podmioty.

Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 1 podmiot, a 3 do kategorii średniego ryzyka (S). Zakres prowadzonej działalności to produkcja i sprzedaż: przetworów z owoców i warzyw; soków owocowych; kiszzonek warzywnych oraz pieczywa. Wszystkie zakłady wdrożyły zasady GHP/GMP. W tej grupie nie przeprowadzono kontroli sanitarnych oraz nie pobierano próbek.

#### **8.1.17 Producenci pierwotni i dostawy bezpośrednie**

Do tej grupy zaliczonych zostało 195 producentów prowadzących produkcję pierwotną i dostawy żywności pochodzenia roślinnego. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 7 producentów i 188 do kategorii wysokiego ryzyka (W). Zasady GHP/GMP wdrożyły wszystkie podmioty. W roku 2022 skontrolowano 25 zakładów. Przeprowadzono 31 kontroli, w tym 6 kontroli interwencyjnych.

Wspólnie z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadzono 6 kontroli oraz 2 kontrole wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Ochrony Środowiska wynikających z „Planu działania na rok 2022 dotyczących produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanych w ramach Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.” W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pobrano do badania 9 próbek żywności, w tym 2 próbki wiśni - kierunek badań metale. W kierunku pozostałości pestycydów pobrano 7 próbek owoców, w tym: 1 próbka agrestu, 1 próbka czereśni, 1 próbka gruszki, 1 próbka jabłek, 1 próbka porzeczki czerwonej, 1 próbka wiśni, 1 próbka śliwy. W pobranych próbkach nie stwierdzono niezgodności.

Ponadto przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych w gospodarstwach rolnych po otrzymaniu negatywnych wyników badań owoców pobranych przez PIORIN w kierunku pozostałości pestycydów.

### **8.1.18 Producenci żywności w warunkach domowych**

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej widnieje 15 producentów żywności w warunkach domowych. Skontrolowano i oceniono na podstawie arkusza oceny 3 zakłady. Wszystkie zakłady zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka (S). Zasady GHP/GMP i HACCP wdrożyło 15 producentów.

Inne wytwórnie żywności

W roku sprawozdawczym w rejestrze zakładów widniało 10 obiektów. Skontrolowano 3 wytwórnie, nie zostały oceniane według arkusza. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 10 producentów. System HACCP wdrożono w 9 zakładach. W roku 2022 przeprowadzono 4 kontrole. Wydano 1 decyzję administracyjną.

## **8.2 Obiekty obrotu żywnością**

To najliczniejsza w powiecie limanowskim grupa zakładów, najbardziej zróżnicowana pod względem wielkości, warunków sanitarno-technicznych, wyposażenia, asortymentu wprowadzanych do obrotu artykułów. Należą do niej sklepy różnej wielkości, markety, hurtownie, kioski, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu i inne obiekty obrotu żywnością (apteki, sklepy zielarskie itp.).

W tej grupie nadzorem objętych było 660 zakładów, w tym 351 sklepów spożywczych, 42 kioski spożywcze, 31 hurtowni, 39 obiektów ruchomych i tymczasowych, 65 firm transportowych, 52 apteki oraz 80 innych obiektów obrotu żywnością (są to głównie punkty sprzedaży artykułów spożywczych pakowanych, sprzedaż internetową, punkty sprzedaży w urzędach pocztowych itp.). Zatwierdzono 50 nowych zakładów w grupie obiektów obrotu żywnością.

W 2022 roku skontrolowano 296 zakładów, co stanowi 44,85% wszystkich obiektów wprowadzających żywność do obrotu. Przeprowadzono 482 kontrole, w tym 139 interwencyjnych: w związku z sygnałami konsumenckimi na niewłaściwą jakość artykułów spożywczych, niewłaściwy stan sanitarny zakładów oraz w związku z powiadomieniami alarmowymi w systemie RASFF.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 42 decyzje administracyjne, w tym 3 decyzje dotyczące zakazu wprowadzania do obrotu produktu. Nałożono 40 mandatów karnych na kwotę 4550 zł.



Do badań laboratoryjnych pobrano 140 próbek środków spożywczych, z czego 2 zostały zakwestionowane. W 660 zakładach wdrożono zasady Dobrych Praktyk Higienicznych, a w 372 zakładach zasady systemu HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono kontrole tematyczne dotyczące:

- nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- wzmożonego nadzoru nad obrotem grzybami świeżymi i suszonymi,
- stosowania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością importowanych z państw trzecich, w szczególności z Chin zawierających niedozwolony składnik - mielony lub sproszkowany bambus,
- warunkami sprzedaży żywności ze szczególnym uwzględnieniem terminów przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości.

### **8.2.1 Sklepy spożywcze w tym supermarkety**

Najliczniejszą grupę obiektów obrotu środkami spożywczymi stanowią sklepy. W 2022 r. nadzorem było objętych 351 sklepów spożywczych, w tym 29 supermarketów. Zatwierdzono 32 obiekty, w tym 5 supermarketów.

Skontrolowano 240 sklepy spożywcze, w tym 27 supermarketów. Oceniono na podstawie arkusza oceny 167 zakładów, w tym 18 supermarketów, z czego 10 sklepów spożywczych zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka (N), głównie są to sklepy sprzedające napoje alkoholowe oraz sklepy sprzedające żywność trwałą mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych producenta. Do kategorii średniego ryzyka (S) zakwalifikowano 335 obiektów, w tym 27 supermarketów. Do kategorii wysokiego ryzyka (W) zakwalifikowano 6 sklepów, w tym 2 supermarkety. Zasady systemu HACCP wdrożyło 319 sklepów spożywczych, w tym 29 supermarketów. Zasady systemu GHP wdrożyło 351 zakładów i wszystkie supermarkety. Przeprowadzono 409 kontroli, w tym 124 interwencyjnych. W grupie supermarkety przeprowadzono 85 kontroli z czego 46 interwencyjnych.

Nałożono 35 mandatów karnych na kwotę 4100 zł, w tym 4 mandaty w supermarketach na kwotę 700 zł. Karanie mandatowe stosowano między innymi z uwagi na: niewłaściwą jakość zdrowotną artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu sklepu, brak zachowanej ciągłości łańcucha chłodniczego - przechowywanie środków spożywczych poza urządzeniem chłodniczym, brak czystości i porządku w pomieszczeniach sklepu, nieprawidłową sprzedaż pieczywa

nieopakowanego, nieprawidłowe składowanie odpadów oraz brudne wózki przeznaczone dla klientów sklepu.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 34 decyzje administracyjne, w tym 6 decyzji dotyczących supermarketów. 3 decyzje dotyczyły zakazu wprowadzania produktu do obrotu w grupie sklepy spożywcze. Pozostałe decyzje dotyczyły poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń oraz braku potwierdzenia, że woda używana w sklepie odpowiada wymogom w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia.

Pobrano do badań laboratoryjnych 114 próbek środków spożywczych, w tym 15 w grupie supermarketów. 1 próbka pobrana w sklepie spożywczym została zdyskwalifikowana z uwagi na przekroczenie sumy WWA.

### **8.2.2 Kioski spożywcze**

W 2022 roku do rejestru zakładów wpisanych było 42 obiekty, zatwierdzono 4 nowo powstałe, skontrolowano 15. Ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu zostało 10. Zakwalifikowano do średniego ryzyka (S) – 17, a do kategorii niskiego ryzyka (N) - 25. W 42 kioskach wdrożono zasady GHP, a zasady systemu HACCP w 15 zakładach. Przeprowadzono 19 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 250 zł, za brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz brak bieżącej czystości i porządku. W grupie kioski pobrano do badania 10 próbek żywności, które nie zostały zakwestionowane.

### **8.2.3 Apteki**

Według ewidencji w ciągu roku zarejestrowano 52 obiekty, w tym 49 aptek i 3 sklepy zielarsko-medyczne, z których 17 skontrolowano. Zatwierdzono 1 sklep zielarsko-medyczny. Wszystkie obiekty z tej grupy zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N). We wszystkich aptekach wdrożono system GHP. Przeprowadzono ogółem 20 kontroli, w tym 13 interwencyjnych związanych z powiadomieniami w systemie RASFF.

Pobrano 2 próbki, suplementów diety, które nie zostały zdyskwalifikowane.

#### **8.2.4 Magazyny spożywcze hurtowe w tym hurtowni suplementów diety**

W roku 2022 wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej było 31 hurtowni, w tym 1 hurtownia suplementów diety.

Skontrolowano 8 obiektów, 6 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 24 zakłady, do średniego ryzyka (S) - 6, do wysokiego ryzyka (W) 1 obiekt. Zasady GHP zostały wdrożone we wszystkich zakładach, system HACCP wdrożono w 30 obiektach.

W tej grupie zakładów przeprowadzono 18 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Wydano 5 decyzji administracyjnych dotyczących złego stanu sanitarno-technicznego: ścian, sufitów, posadzek, drzwi i witryny chłodniczej.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 200 zł, za brak czystości i porządku w pomieszczeniach hurtowni, oraz za stwierdzone w obrocie artykuły spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i dacie minimalnej trwałości.

Pobrano 9 próbek żywności do badań, z których 1 została zdyskwalifikowana.

#### **8.2.5 Obiekty ruchome i tymczasowe**

W roku 2022 wpisanych do rejestru zakładów było 39 tego typu obiektów, zatwierdzono 7 nowych. Skontrolowano 9 obiektów. 27 obiektów zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka (N), 12 obiektów do średniego ryzyka (S).

W 39 zakładach wdrożono GHP, a zasady systemu HACCP w 8 obiektach. Przeprowadzono 9 kontroli. Wydano 2 decyzje administracyjne dotyczące poszerzenia zakresu działalności.

#### **8.2.6 Środki transportu żywności**

W roku 2022 w rejestrze zakładów widniało 65 firm, zatwierdzono 3 nowe prowadzące przewóz środków spożywczych, które skontrolowano. Kontrolą objęto stan techniczny i sanitarno-higieniczny pojazdu, dostosowanie powierzchni ładunkowej do rodzaju przewożonej żywności, warunki przewozu, higienę osobistą i stan zdrowia kierowcy, a także stosowanie procesów mycia i dezynfekcji wraz z prowadzeniem odpowiedniej dokumentacji w tym zakresie.

Wszystkie firmy wdrożyły GHP. W tej grupie wszystkie firmy są zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N), co jest związane z przewozem artykułów spożywczych trwałych mikrobiologicznie i wielokrotnie pakowanych.

### **8.2.7 Inne miejsca obrotu żywnością**

W roku sprawozdawczym w ewidencji było 80 zakładów. Zatwierdzono 3 nowe obiekty. Skontrolowano 4 obiekty. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 75 obiektów, do kategorii średniego ryzyka (S) 5. Wszystkie zakłady mają wdrożone zasady GHP. Przeprowadzono 4 kontrole. Nie pobierano do badań próbek żywności w tej grupie obiektów.

### **8.3 Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego cechuje różnorodność pod względem zakresu prowadzonej działalności, wielkości pomieszczeń, poziomu wyposażenia i jakości świadczonych usług – od zakładów produkujących szeroki asortyment posiłków w pełnym zakresie (od surowców do gotowych dań), do ruchomych punktów gastronomicznych oferujących dania typu „fast-food” z gotowych półproduktów. w tej grupie zakładów można wyodrębnić obiekty nowe, zbudowane od podstaw, z przeznaczeniem do takiej działalności oraz obiekty zlokalizowane w istniejących budynkach, często starych, które zostały zaadaptowane do prowadzenia działalności żywieniowej. Należy podkreślić, że w ostatnich latach obserwuje się wzrost zainteresowaniem osób korzystających z usług cateringowych.

W 2022 roku nadzorem sanitarnym objęto 201 obiektów, w tym: 80 punktów małej gastronomii, 16 ruchomych lub tymczasowych zakładów małej gastronomii oraz 25 gospodarstw agroturystycznych.

Zatwierdzono 17 zakładów, z czego 10 w małej gastronomii oraz 1 obiekt ruchomy. Skontrolowano 92 obiekty, co stanowi 45,77% wszystkich obiektów żywienia zbiorowego otwartego. Oceniono wszystkie zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 110 zakładów, 87 do kategorii średniego ryzyka (S) i do kategorii wysokiego ryzyka (W) 4 obiekty. System GHP/GMP wdrożono w 201 zakładach, system HACCP w 159. Przeprowadzono 121 kontrole, w tym 14 interwencyjnych dotyczących wniosków konsumentów na niewłaściwy stan sanitarny zakładu oraz powiadomień w systemie RASFF. Wydano 11 decyzji administracyjnych, dotyczących złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, urządzeń zakładu oraz poszerzenia zakresu działalności.

Nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 900 zł, głównie za zaniżony stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz niewłaściwą odzież ochronną personelu.

W tej grupie obiektów pobrano do badań laboratoryjnych 6 próbek żywności. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

W tej grupie obiektów przeprowadzono kontrole tematyczne dotyczące:

- nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń ( ASF),
- wzmożonego nadzoru nad obrotem grzybami świeżymi i suszonymi,
- stosowania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością importowanych z państw trzecich, w szczególności z Chin zawierających niedozwolony składnik - mielony lub sproszkowany bambus.

### **8.3.1 Zakłady małej gastronomii**

W roku 2022 według ewidencji w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej było 80 zakładów, zostało zatwierdzonych 10 nowych punktów. Skontrolowano 28 zakładów. Wśród ocenionych na podstawie oceny arkusza zakładów 69 zakładów zakwalifikowano do niskiego ryzyka (N), 10 do ryzyka średniego (S), 1 zakład zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka (W).

80 zakładów wdrożyło GHP/GMP, zasady systemu HACCP wprowadzono w 70 zakładach. Przeprowadzono 31 kontroli, w tym 2 interwencyjne. Wydano 2 decyzje administracyjne, w tym jedna dotycząca złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, a druga poszerzenia zakresu działalności. Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 300 zł za niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń, brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych właściciela zakładu oraz nieprzestrzeganie zasad GHP i GMP i systemu HACCP.

### **8.3.2 Zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych**

W tej grupie obiektów znalazły się ruchome punkty małej gastronomii oraz ogródki gastronomiczne działające sezonowo. Wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej było 16 obiektów, 1 nowy zakład został zatwierdzony. Przeprowadzono 5 kontroli, w tym 2 interwencyjne.

Wszystkie obiekty zakwalifikowano do zakładów niskiego ryzyka (N). W 16 zakładach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 15 obiektach wdrożono zasady systemu HACCP.

### **8.3.3 Gospodarstwa agroturystyczne**

Według ewidencji zarejestrowanych jest 25 gospodarstw agroturystycznych. Obiekty zostały zakwalifikowane są do kategorii zakładów niskiego ryzyka (N). W roku 2022 nie przeprowadzono kontroli w tej grupie zakładów.

## **8.4 Zakłady żywienia zbiorowego – zamknięte**

Prawidłowe żywienie jest jednym z najważniejszych czynników wpływających na rozwój człowieka i utrzymanie przez niego dobrego stanu zdrowia. Ma ono ogromne znaczenie zwłaszcza w przypadku dzieci i młodzieży. Ogromne znaczenie dla zdrowia mają również prawidłowe nawyki żywieniowe, które najczęściej kształtują się w młodym wieku. Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży są integralnym elementem Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dzieci i młodzieży.

W roku 2022 zarejestrowano 248 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, zatwierdzono nowych 11 zakładów. Skontrolowano 160 obiektów. W roku 2022 oceniono według arkusza 95 zakładów żywienia zamkniętego. 24 obiekty zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka (N), są to inne zakłady żywienia. Do kategorii średniego ryzyka (S) zakwalifikowano 172 obiektów, natomiast do kategorii wysokiego ryzyka (W) 52 zakłady.

W tej grupie zakładów 48 zakładów wdrożyło zasady GHP/GMP, a 185 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego działa w systemie HACCP.

Przeprowadzono 180 kontroli, w tym 6 kontroli interwencyjnych, dotyczących niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń zakładu. Wydano 11 decyzji administracyjnych, dotyczących niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładów. Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 300 zł za zaniżony stan sanitarno-higieniczny zakładu, oraz za brak przestrzegania zasad systemu HACCP. Pobrano 3 próbki żywności, które nie zostały zakwestionowane.

W 248 zakładach wdrożono zasady Dobrych Praktyk Higienicznych i Dobrych Praktyk Produkcyjnych, a w 185 zakładach zasady systemu HACCP.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, istotnym elementem kontroli jest ocena żywienia, będąca szczególnie ważnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych grup ludności tj. dzieci w szkołach i przedszkolach, młodzieży w internatach. Regularne spożywanie posiłków, podczas wielogodzinnego pobytu w placówce oświatowo-wychowawczej jest bardzo istotne dla zdrowia i rozwoju dzieci i młodzieży.

### 8.4.1 Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Na terenie powiatu limanowskiego pod nadzorem znajdują się 2 zakłady produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. W jednym z nich produkowane są woreczki z granulatu polietylenowego do pakowania żywności, drugi zakład produkuje opakowania do pośredniego kontaktu z żywnością (pudełka do pizzy i opakowania zbiorcze na środki spożywcze). Skontrolowano 1 zakład. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Oceniono na podstawie arkusza oceny 1 zakład. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano obydwa zakłady. Zakłady te wdrożyły GHP i GMP.

### 8.4.2 Miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2022 roku w rejestrze zakładów znajdowało się 25 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 1 hurtownia, która w swoim asortymencie posiada ograniczony asortyment kubków, sztućców jednorazowych z tworzywa oraz opakowań z pianki polistyrenowej do przewozu posiłków, zaopatrując zakłady gastronomiczne na terenie powiatu. Skontrolowano 5 sklepów obrotu materiałami do kontaktu z żywnością. Oceniono 25 zakładów i wszystkie zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N). Przeprowadzono 5 kontroli, w tym 5 interwencyjnych.

## 8.5 Jakość zdrowotna środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu

Tabela 7 Jakość zdrowotna środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu

| Grupa Produktów                  | Liczba próbek zbadanych | Liczba próbek zdyskwalifikowanych | % próbek zdyskwalifikowanych | Powód zdyskwalifikowania |                               |
|----------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
|                                  |                         |                                   |                              | mikrobiologicznie        | fizykochem. w tym oznakowanie |
| Mięso, podroby i produkty mięsne | 4                       | 1                                 | 25%                          | 0                        | 1 (WWA)                       |

|   |    |   |   |   |   |
|---|----|---|---|---|---|
| Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory      | 22 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ryby, owoce morza i ich przetwory                               | 0  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mleko i przetwory mleczne                                       | 51 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Lody na bazie wody  | 5  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne                          | 2  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Wyroby cukiernicze i ciastkarskie                               | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Orzechy   | 0  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Warzywa   | 1  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Owoce (świeże, suszone, przetwory i produkty, konserwy owocowe) | 19 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Napoje alkoholowe wyroby winiarskie                             | 0  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ocet  | 2  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Wody mineralne i napoje bezalkoholowe                           | 23 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Tłuszcze roślinne   | 2  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ziarna roślin oleistych   | 0  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Koncentraty spożywcze   | 0  | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zioła, przyprawy  | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 |



|  |       |   |       |   |                            |
|--|-------|---|-------|---|----------------------------|
| Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe             | 5     | 0 | 0     | 0 | 0                          |
| Wyroby garmazeryjne i kulinarne                              | 21    | 0 | 0     | 0 | 0                          |
| Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia                   | 5     | 0 | 0     | 0 | 0                          |
| w tym produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla dzieci  | ( 2 ) | 0 | 0     | 0 | 0                          |
| Suplementy diety   | 5     | 0 | 0     | 0 | 0                          |
| Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością      | 0     | 0 | 0     | 0 | 0                          |
| Środki spożywcze wzbogacone w witaminy i składniki mineralne | 3     | 0 | 0     | 0 | 0                          |
| Sól spożywcza i jej zamienniki                               | 0     | 0 | 0     | 0 | 0                          |
| Pobór próbek – Interwencja/Dorażne                           | 54    | 1 | 1,85% | 0 | 1<br>(Obecność szkodników) |
| Kosmetyki  | 0     | 0 | 0     | 0 | 0                          |
| Zatrucia pokarmowe w tym:                                    | 3     | 0 | 0     | 0 | 0                          |

|                                      |     |   |        |   |   |
|--------------------------------------|-----|---|--------|---|---|
| -próbki kontrolne posiłków (doraźne) |     |   |        |   |   |
| -próbki sanitarne                    |     |   |        |   |   |
| Razem                                | 269 | 2 | 0,01 % | 0 | 2 |

### 8.5.1 Ocena jakości żywienia

W 2022 roku na terenie powiatu limanowskiego przeprowadzano 21 ocen jakości żywienia w 21 obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego: 2 bloki żywienia w szpitalach, 2 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, 4 bloki żywienia w domach pomocy społecznej, 5 stołówek szkolnych, 6 stołówek w przedszkolach oraz 1 stołówka w zakładzie wychowawczym i 1 stołówka w internatach. Ogółem przeprowadzono 6 pełnych oraz 15 skróconych ocen jakościowych żywienia.

W 2022 roku w trakcie kontroli sanitarnych w placówkach oświatowych przeprowadzono oceny jakościowe żywienia pod kątem wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W trakcie kontroli w szpitalach i zakładach opieki społecznej przeprowadzano pełną ocenę jakościową żywienia pacjentów na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisu.

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w zakresie sposobu żywienia dzieci i młodzieży w ocenianych jadłospisach.

### 8.5.2 Działania w ramach systemu RASFF

System RASFF - System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt, ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności i pasz we wszystkich krajach Unii Europejskiej oraz szybkie informowanie o wystąpieniu zagrożenia.

W 2022 roku postępowania w ramach systemu RASFF dotyczyły:

- wykrycia obecności Salmonella Infantis w 4 z 5 próbek skórek z szyi tuszek drobiowych,
- wykrycia antybiotyków w wodzie do pojenia brojlerów,
- stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella Enteritidis oraz Salmonella Infantis w próbkach elementów porzbiorowych drobiowych,

- stwierdzenia obecności bakterii Salmonella spp. W 25 g w 2 z 5 próbek środka spożywczego pn.: „Filet z piersi kurczaka luzem”,
- wycofania przez Bakalland S.A. niektórych partii batonów marki Vitabella, BA! I YEMGO ze względu na zanieczyszczenie fragmentami szkła,
- zanieczyszczenia fragmentami szkła surowca wykorzystanego do produkcji batonów marki BATON BA! ZBOŻ.5 ORZECH. BAKALLAND,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości metalaksylu ( $0,025 \pm 0,013$  mg/kg) w cukinii pochodzącej z Turcji,
- stwierdzenia tlenu etylenu w sproszkowanym produkcie GARCINIA CAMBOGIA EXTRACT,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu chlorpiryfosu metylowego w produkcie pn.: papryka czerwona,
- wyrobu do kontaktu z żywnością pn. Bamboo fibre tableware z tworzywa sztucznego z dodatkiem włókna bambusa,
- wykrycia migracji ftalanu dibutyli (DBP) z butelek do karmienia dzieci marki Difrax.
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu zanieczyszczenia dla bezno(a)pirenu i sumy WWA,
- międzynarodowego ogniska Salmonella Typhimurium związanego ze spożyciem produktów marki Kinder wyprodukowanych przez zakład Ferrero w Belgii,
- stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych z wyrobu pn.: Łopatka kuchenna azurowa nylonowa,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pierwszorzędowych amin aromatycznych w materiale do kontaktu z żywnością pn.: paleta kuchenna,
- stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu - chlorpiryfosu metylowego w produkcie pn.: Grapefruit czerwony.,
- w sprawie wykrycia Salmonella Enteritidis w 5 z 5 próbek mięsa drobiowego,
- wykrycia obecności pałeczek Salmonella Enteritidis w mięsie drobiowym,
- stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella Infantis w 5 próbach mięsa drobiowego,
- stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w próbkach z mięsa drobiowego,
- stwierdzenia przekroczenia NDP tlenu etylenu w ekstrakcie waniliowym pochodzącym z Madagaskaru,
- stwierdzenia migracji ołowiu w produkcie pn.: Talerz ceramiczny okrągły,
- w sprawie kwestionowanej partii tuszek z kurczaka. Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości,

- stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w próbkach z mięsa drobiowego. Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości,
- wykrycia obecności w badaniach właścicielskich Salmonella Enteritidis w 1 z 5 próbek elementów drobiowych,
- stwierdzenia obecności szkła w produkcie pn. Lubelska Cytrynówka,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A ( $29,31 \pm 8,79 \mu\text{g/kg}$ ) w próbce produktu pn. Rodzynki sułtańskie,
- w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A ( $29,31 \pm 8,79 \mu\text{g/kg}$ ) w próbce produktu pn. Rodzynki sułtańskie,
- w sprawie produktu pn.: Bartolini Eko makaron 100% żytni pełnoziarnisty (ekologiczny),
- obecności zanieczyszczenia fizycznego – fragmentu metalu w serze pleśniowym z mleka koziego,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu cyny w produkcie pn.: „Ananas – plastry w syropie”,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu Benzo(a)pirenu ( $9,9 \pm 1,9 \mu\text{g/kg}$ ) oraz sumy czterech WWA ( $63,2 \pm 12,5 \mu\text{g/kg}$ ) w produkcie pn. „Szynka tradycyjna z Laskowej”,
- w sprawie stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn.: Szczypcy wielofunkcyjne,
- wykrycia obecności substancji niedozwolonych (sildenafil, tadalafil) w suplementach diety,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu substancji farmakologicznej czynnej – tylnikozyny w mięsie indycym,
- dot. produktu pn.: „Herbatka owocowa z ekstraktem z owoców” zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie ciała obcego niespecyficznego dla produktu.

Liczba szkoleń dotyczących systemu RASFF – 2

- RASFF najistotniejsze informacje, omówienie spraw problemowych, szkolenie GIS,
- System RASFF, wycofanie produktów niezgodnych na skutek otrzymanych powiadomień, szkolenie PSSE Limanowa.

Liczba powiadomień własnych – 1

- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu Benzo(a)pirenu ( $9,9 \pm 1,9 \mu\text{g/kg}$ ) oraz sumy czterech WWA ( $63,2 \pm 12,5 \mu\text{g/kg}$ ) w produkcie pn. „Szynka tradycyjna z Laskowej”.

### 8.5.3 Kontrola graniczna

Urzędowe kontrole żywności wykonywane w 2022 roku przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej dotyczyły również sanitarnych odpraw granicznych żywności pochodzenia roślinnego. Graniczne kontrole wykonano na wniosek podmiotu działającego na rynku spożywczym na terenie powiatu, odpowiedzialnego za towary wywożone poza teren Unii Europejskiej i sprowadzane z poza obszaru Unii Europejskiej.

W 2022 roku zarejestrowano 20 wniosków o dokonanie kontroli granicznej żywności eksportowanej do Iraku, Tunezji i importowanej z Republiki Mołdawii.

*Tabela 8 Liczba wydanych świadectw w powiecie limanowskim w 2022 roku*

| Powiat     | Liczba wydanych świadectw |              |       |
|------------|---------------------------|--------------|-------|
|            | Importowych               | Eksportowych | Razem |
| Limanowski | 16                        | 4            | 20    |

Liczba świadectw niespełniających wymagań zdrowotnych w roku 2022 – 0.

Wykaz asortymentu sprowadzonego w 2022 r.

Koncentrat soku jabłkowego Brix 70% import z Republiki Mołdawii.

Asortyment wysyłany poza kraje UE –

Tiger Energy drink producent Grupa Maspex Grupa Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Irak, Tunezja,

Napoje Tymbark „Owoce Świata” producent Grupa Maspex Grupa Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Tunezja,

Ilość ocenionych partii – 15

### 8.5.4 Wzmoczone działania

W 2022 roku nie było prowadzonych lokalnych akcji zarządzanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej.

W 2022 r. prowadzono wzmoczony nadzór:

- nad stołówkami prowadzących żywienie w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży.

W 2022 roku nadzorem objęto obiekty żywnościowo-żywnościowe znajdujące się w placówkach pobytu dzieci i młodzieży. Na terenie powiatu limanowskiego, w 52 zorganizowanych formach wypoczynku zimowego i letniego dokonano oceny warunków zdrowotnych żywności przeprowadzając 53 kontrole. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

- nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

W związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń ASF, poleceniem Głównego Inspektora Sanitarnego kontynuowano wzmożony nadzór nad sprzedażą oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego.

W trakcie przeprowadzonych kontroli weryfikowano źródła pozyskania mięsa wieprzowego, dziczyzny i produktów z nich otrzymanych oraz zwracano szczególną uwagę na sposób zagospodarowania odpadów ze szczególnym uwzględnieniem umów przedsiębiorców z firmami odbierającymi odpady oraz częstotliwość ich odbierania. Z przeprowadzonych działań przekazywano miesięczny meldunek do Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Ogółem skontrolowano w ww. zakresie 261 zakłady w tym:

- stoiska i kioski na targowiskach - 0
- żywienie zbiorowe - 126
- inne – 138
- nad obrotem grzybami świeżymi i suszonymi,

W 2022 roku w związku z poleceniem Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie objęcia szczególnym nadzorem obrotu grzybami, a także zakładów wykorzystujących je w produkcji, przetwórstwie i żywieniu zbiorowym przeprowadzono 6 kontroli w zakładach żywienia zbiorowego, 4 kontrole w obiektach obrotu grzybami oraz 2 kontrole w zakładach wykorzystujących do produkcji grzyby. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

- nad stosowaniem materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością importowanych z państw trzecich, w szczególności z Chin zawierających niedozwolony składnik - mielony lub sproszkowany bambus,

W trakcie sprawowanego nadzoru nad materiałami i wyrobami z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzono 107 kontroli w wyniku których nie stwierdzono w obrocie produktów zawierających niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus.

- nad zakładami i obiektami małej gastronomii oraz żywienia zbiorowego zamkniętego w miejscowościach turystycznych w szczególności w okresie wzmożonego ruchu turystycznego

Na terenie powiatu limanowskiego nadzorem objętych jest 95 zakładów małej gastronomii, w tym 22 obiekty ruchome lub tymczasowe oraz 271 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym 62 obiekty działające w systemie cateringowym.

W okresie od 20 czerwca 2022 r do 30 września 2022 r. skontrolowano 72 obiekty spośród ww. grup, w tym 11 zakładów małej gastronomii, z czego 5 było obiektami ruchomymi lub tymczasowymi oraz 53 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, z czego 3 działające w systemie cateringowym.

Przeprowadzono łącznie 76 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli sprawdzających w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz 1 kontrolę sprawdzającą w zakładzie małej gastronomii.

W danym okresie przeprowadzono również 1 kontrolę interwencyjną w ruchomym punkcie małej gastronomii. Interwencję podjęto w związku z pisemnym - zgłoszeniem Straży Miejskiej w Limanowej, w sprawie skarg mieszkańców osiedla dotyczących nieprawidłowości sanitarno-higienicznych tj. braku bieżącej wody, przyłącza do kanalizacji oraz nieprawidłowej utylizacji przypalonego oleju. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości bieżący stan sanitarno-porządkowy obiektu nie budził zastrzeżeń. Wniosek uznano za bezzasadny.

W omawianej grupie obiektów w okresie letnim nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nałożono mandatów karnych, nie kierowano wniosków o nałożenie kary pieniężnej.

- nad warunkami sanitarno-higienicznymi oraz nad jakością żywienia pacjentów w szpitalach

W 2022 r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne kompleksowe w szpitalach, podczas których dokonano oceny stanu żywienia pacjentów na podstawie jadłospisów.

- Szpital Powiatowy im. Miłosierdzia Bożego w Limanowej, ul. Piłsudskiego 61

Kontrolą sanitarną objęto wszystkie pomieszczenia zaplecza żywieniowego Personel kuchni przeszkolony z zakresu prawidłowego żywienia i przygotowywania posiłków. Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne. W obiekcie został opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności HACCP oparty na zasadach GHP i GMP. W trakcie kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Bieżący stan sanitarno-porządkowy wszystkich pomieszczeń, urządzeń i sprzętu nie budził zastrzeżeń.

Dokonano oceny żywienia prowadzonego przez zakład na podstawie jadłospisu dekadowego Jadłospis prawidłowy - na podstawie arkusza oceny uzyskano 30,2 pkt.

- Szpital pw. Św. Jana Jerozolimskiego Przedsiębiorstwo Podmiotu Leczniczego Stowarzyszenia Ochrony i Promocji Zdrowia 34-623 Szczyrzyc 107.

Kontrolą sanitarną objęto wszystkie pomieszczenia zaplecza żywieniowego. Personel kuchni przeszkolony z zakresu prawidłowego żywienia i przygotowywania posiłków. Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne. W obiekcie został opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności HACCP oparty na zasadach GHP i GMP. W trakcie kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Bieżący stan sanitarno-porządkowy wszystkich pomieszczeń, urządzeń i sprzętu nie budził zastrzeżeń.

Dokonano oceny żywienia prowadzonego przez zakład na podstawie jadłospisu dekadowego Na podstawie arkusza oceny uzyskano 27,5 pkt. Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu – zadawalający.

#### **8.5.5 Realizacja planu pobierania próbek i badania żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością**

Plan poboru próbek żywności w 2022 roku został zrealizowany w 100%. Zaplanowanych do pobrania było 212 próbek żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Dodatkowo pobrano 57 próbek doraźnych Ponadto pobrano 3 próbki kontrolne posiłków w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego w stołówce prowadzącej żywienie w obiekcie letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Zaplanowane próbki pobrano zgodnie z planem na rok 2022 w nadzorowanych zakładach. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych jakość zdrowotna pobranych próbek w 2 przypadkach nie odpowiadała wymaganiom prawa żywnościowego. Wszystkie próbki transportowane były do badań zgodnie z ustalonym harmonogramem.

Łącznie do badań laboratoryjnych pobrano 269 próbek, z czego 2 próbki zakwestionowano. W związku z realizacją planu poboru próbek w 2022 roku nie było większych problemów z dostępnością środków spożywczych w nadzorowanych zakładach.

### **8.6 Skargi, wnioski zażalenia na stan sanitarny**

W roku 2022 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej wpłynęły 24 wnioski od konsumentów w tym anonimowych 13 wniosków.

Liczba wniosków które uznano za zasadne – 2;

Liczba wniosków które uznano za częściowo zasadne – 1;

Liczba wniosków które uznano za niezasadne - 16;



Liczba wniosków które przekazano według właściwości - 5.

Tabela 9 Przyczyny wniosków

|   | Wniosek  | Ilość/w tym zasadnych i częściowo zasadnych |
|---|--|---|
| 1 | niewłaściwa jakość zdrowotna środków spożywczych   | 9/1   |
| 2 | niewłaściwe warunki sanitarne obiektów   | 3/1   |
| 3 | niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne przy sprzedaży środków spożywczych                             | 3/0   |
| 4 | niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne oraz jakość zdrowotna posiłków w obiektach żywienia zbiorowego | 3/0   |
| 5 | niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne w zakresie dostaw żywności przez firmę cateringową             | 1/1   |
| 6 | sprzedaż internetowa suplementów diety zawierających składniki niedozwolone do stosowania w żywności     | 1/0   |
| 7 | brak zezwolenia na prowadzenie działalności  | 1/0   |
| 8 | sprzedaż w obiektach szkolnych niedozwolonych środków spożywczych  | 1/0   |
| 9 | nieprawidłowe oznakowanie środków spożywczych  | 2/0   |

Sygnaly pochodzące od klientów są każdorazowo rozpatrywane i skutkują podjęciem natychmiastowych działań wyjaśniających, a w sytuacjach które tego wymagają także działań represyjnych.

## 8.7 Współpraca z innymi instytucjami

W celu sprawnego i skutecznego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności oraz ochrony

zdrowia konsumentów organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu limanowskiego w 2022 roku współdziałała z innymi instytucjami w ramach podpisanych porozumień: Inspekcją Weterynaryjną, Państwową, Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych, Państwową Inspekcją Farmaceutyczną oraz Inspekcją Ochrony Środowiska.

Ponadto w związku z potrzebą prowadzenia w Polsce skoordynowanego nadzoru w obszarze produkcji pierwotnej żywności pochodzenia niezwierzęcego zostało podpisane porozumienie w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

W ramach zawartego porozumienia przyjęto do realizacji plan działania na rok 2022 r., który został w całości zrealizowany.

### **8.7.1 Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną**

Współpraca z organami Inspekcji Weterynaryjnej w roku 2022 opierała się na zapisach porozumienia ramowego o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej z dnia 14 listopada 2018 r. W ramach współpracy Inspekcji Weterynaryjnej (IW) i Państwowej Inspekcji Sanitarnej (PIS) pismami dnia 28 stycznia i 7 lipca 2022 r. uzgodniono listy wspólnie nadzorowanych zakładów. Wspólnym nadzorem w roku 2022 objęte zostały dwa zakłady produkcji żywności, w których przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe w zakresie oceny zakładu produkcji żywności. W wyniku kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej wpłynęło 16 pism z Inspekcji Weterynaryjnej, w tym 5 od PLW w Limanowej, pisma dotyczyły w szczególności:

- stwierdzenia obecności Salmonelli spp. w próbkach skórek z szyjek tuszek drobiowych,
- przypadków grypy ptaków (HPAI) podtyp H5N1 ,
- stwierdzenia obecności Salmonelli Infantis w próbkach nogi z kurczaka,
- wytycznych dotyczących postępowania ze zwierzętami przemieszczającymi się z terytorium Ukrainy w związku z trwaniem konfliktu militarnego,
- wprowadzenia do obrotu kwestionowanych produktów z grupy serów,
- stwierdzenia obecności Salmonella Newport oraz Salmonella Infantis w próbkach skórek z szyi tuszek drobiowych.

- przekroczenia Benzo(a)pirenu [A]1 ( $11,3 \pm 4,2$ )  $\mu\text{g}/\text{kg}$  oraz Sumy czterech WWA [A]1 ( $54,2 \pm 10,3$ )  $\mu\text{g}/\text{kg}$  w produkcie szynka wieprzowa,
- przekroczenia Benzo(a)pirenu [A]1 ( $24,7 \pm 9,1$ )  $\mu\text{g}/\text{kg}$  oraz Sumy czterech WWA [A]1 ( $289,2 \pm 63,5$ )  $\mu\text{g}/\text{kg}$  w produkcie kielbasa wiejska. ,
- występowania afrykańskiego pomoru świń (ASF) u świń i dzików na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej ,
- stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w próbkach skórek z szyjek drobiowych,
- stwierdzenia przekroczenia zawartości monoenzyny w partii drobiu,
- powiadomienia alarmowego nr 1262/1/2022 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP dla benzo(a)pirenu i sumy WWA w produkcie mięsnym wędzonym tradycyjnie,
- powiadomienia informacyjnego RASFF o nr 1262/2/2022 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Infantis w próbkach produktu pałki kurczaka,
- powiadomienia informacyjnego w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w próbkach mięsa drobiowego,
- powiadomienia informacyjnego iRASFF 1262/5/2022 w sprawie kwestionowanej partii tuszek z kurczaka,
- powiadomienia informacyjnego w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w próbkach świeżego mięsa drobiowego,
- powiadomienia informacyjnego RASFF 2022.6202 w sprawie stwierdzenia obecność Salmonella Enteritidis w próbkach produktu filet z piersi kurczaka.

### **8.7.2 Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną**

Na podstawie porozumienia o współpracy Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie małopolskim zawartego w dniu 25 sierpnia 2008 r. współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną w roku 2022 prowadzona na terenie powiatu limanowskiego przedstawiała się następująco:

W rejestrze zakładów wpisanych jest 51 obiektów w tym 39 apteki, 10 punktów aptecznych i 2 sklep zielarsko-medyczny. W 2022 roku wpisano do rejestru zakładów 1 aptekę, 2 punkty apteczne i 1 sklep zielarski.

Liczba próbek pobranych do badań laboratoryjnych – 2

Nie przekazywano ani też nie otrzymano informacji od Inspekcji Farmaceutycznej.

Nie przeprowadzano kontroli w związku powiadomieniami w systemie RASFF.

### 8.7.3 Współpraca z WIORIN

Współpraca z WIORIN w 2022 r opierała się wyłącznie na wykonywaniu zadań realizowanych w ramach Planu działania dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

### 8.8 Nadzór nad suplementami diety i środkami spożywczymi do których dodawane są witaminy i składniki mineralne

W ramach nadzoru nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego i środkami spożywczymi, do których dodawane są witaminy i składniki mineralne u producentów suplementów diety w 2022 roku przeprowadzono 2 kontrole tematyczne na zlecenie GIS, podczas których poddano ocenie znakowanie suplementów diety oraz 2 kontrole tematyczne związane z poborem próbek, natomiast w aptekach przeprowadzono 4 kontrole kompleksowe planowane, 11 kontroli tematycznych na zlecenie GIS oraz 2 kontrole tematyczne związane z poborem próbek. W ramach realizacji planu pobierania próbek i badania żywności w 2022 roku pobrano 5 próbek suplementów diety.

### 8.9 Ocena małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim 2022

Tabela 10 Ocena małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim

| Lp. | Obiekty         | Liczba obiektów w kontrolowanych | Liczba kontroli | Liczba kontroli w których stwierdzono nieprawidłowości | Liczba mandatów w/kwota | Liczba decyzji ogółem | płatniczych | zarządzających |
|-----|-----------------|----------------------------------|-----------------|--|-------------------------|-----------------------|-------------|----------------|
| 1   | Żywnie zbiorowe | 37                               | 42              | 3  | 1/100                   | 22                    | 16          | 6              |

|   |  |    |    |   |   |   |   |   |
|---|--|----|----|---|---|---|---|---|
|   | typu<br>otwartego                            |    |    |   |   |   |   |   |
| 2 | W tym<br>zakłady<br>małej<br>gastronom<br>ii | 14 | 15 | 1 | 0 | 4 | 3 | 1 |
| 3 | Stołówki w<br>domach<br>wczasowy<br>ch       | 2  | 2  | - | 0 | 0 | 0 | 0 |

Najczęściej stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- braku czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- złych warunków sanitarno–technicznych zakładu.

## **9 Ocena stanu sanitarnego szkół i innych placówek oświatowo-wychowawczych**

Działalność w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży w 2022 roku miała na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków nauki oraz pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych, a także w placówkach wypoczynku.

Na terenie powiatu limanowskiego ewidencją objęto 205 placówek nauczania i wychowania (obiekty stałe) oraz 179 placówek sezonowych. W ramach nadzoru skontrolowano 138 stałych placówek nauczania i wychowania przeprowadzając 153 kontrole oraz 63 placówki letniego i zimowego wypoczynku przeprowadzając 63 kontrole.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Limanowej w 2022 r. objęła nadzorem następujące rodzaje placówek: żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe, zespoły szkół, szkoły ponadpodstawowe, internaty, warsztaty, placówki z pobytem całodobowym, placówki wychowania pozaszkolnego, placówki rekreacyjne oraz placówki letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.

## **9.1 Stan sanitarno-techniczny placówek oświatowo-wychowawczych**

W 2022 roku skontrolowane 4 placówki nauczania i wychowania nie spełniały wymagań sanitarno-technicznych. W związku z tym wydano 4 decyzje administracyjne i 4 decyzje płaćnicze.

Decyzje administracyjne dotyczyły:

- złego stanu sanitarno-technicznego sanitariatów,
- złego stanu technicznego schodów zewnętrznych, tarasów zewnętrznych,
- złego stanu technicznego nawierzchni placu zabaw i urządzeń terenowych,
- złego stanu sanitarno-technicznego ścian w salach zajęć.

Ponadto stwierdzono, iż stan sanitarno-techniczny budynków ulega sukcesywnej poprawie w związku z realizacją decyzji wydanych w latach ubiegłych oraz pozyskaniem przez samorządy lokalne funduszy z programów unijnych. Niemal we wszystkich placówkach oświatowo-wychowawczych prowadzone były prace konserwatorsko-porządkowe mające na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego funkcjonujących placówek.

## **9.2 Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży**

Zapewnienie prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania jest gwarancją utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz elementem profilaktyki szerzenia się chorób zakaźnych. Na podstawie przeprowadzonych kontroli oceniono, że spośród 138 skontrolowanych placówek właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej zapewniono w 137 placówkach nauczania i wychowania. Natomiast w 1 placówce stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń sanitarnych. W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne mające na celu usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Zapewniono środki do utrzymania higieny osobistej, środki do dezynfekcji rąk oraz instrukcje mycia i dezynfekcji rąk zgodnie z wytycznymi MZ i GIS, MEN. Braków bieżącej ciepłej i zimnej wody nie odnotowano.

Tabela 11 Ocena warunków do utrzymania higieny w placówkach opiekuńczo-wychowawczych na terenie powiatu limanowskiego 2020–2022

| Placówki    | 2020          |   |                                    | 2021          |   |                                    | 2022          |   |                                    |
|-------------|---------------|---|------------------------------------|---------------|---|------------------------------------|---------------|---|------------------------------------|
|             | Skontrolowane | Brak bieżącej ciepłej wody przy każdej umywalce | Brak środków do utrzymania higieny | Skontrolowane | Brak bieżącej ciepłej wody przy każdej umywalce | Brak środków do utrzymania higieny | Skontrolowane | Brak bieżącej ciepłej wody przy każdej umywalce | Brak środków do utrzymania higieny |
| Przedszkola | 8             | 0   | 0                                  | 24            | 0   | 0                                  | 40            | 0   | 0                                  |
| Szkoły      | 20            | 0   | 0                                  | 33            | 0   | 0                                  | 77            | 0   | 0                                  |
| Pozostałe   | 3             | 0   | 0                                  | 9             | 0   | 0                                  | 21            | 0   | 0                                  |
| Razem       | 31            | 0   | 0                                  | 66            | 0   | 0                                  | 138           | 0   | 0                                  |

### 9.3 Ocena dostosowania mebli szkolnych i przedszkolnych do wymagań ergonomii

W ramach sprawowanego nadzoru oceniano dostosowanie do wzrostu stanowiska pracy ucznia (krzesło i stolik). Analiza dotyczyła dostosowania mebli do wzrostu dzieci i młodzieży, oznakowania, odpowiedniego zestawienia oraz posiadanych na wyposażenie certyfikatów. Szczegółowo oceniono 100 oddziałów, 1816 stanowisk uczniowskich w 89 placówkach.

Tabela 12 Dostosowanie mebli do zasad ergonomii

| PLACÓWKI/ODDZIAŁY/STANOWISKA                                 | 2020 | 2021  | 2022   |
|--|------|-------|--------|
| Liczba ocenionych oddziałów/liczba placówek                  | 0/0  | 58/24 | 100/89 |
| Liczba oddziałów z nieprawidłowościami/liczba placówek       | 0/0  | 0/0   | 0/0    |
| Liczba stanowisk ocenionych/liczba stanowisk nieprawidłowych | 0/0  | 0/0   | 0/0    |

## **9.4 Możliwość pozostawienia podręczników przez uczniów w szkołach**

W trosce o stan zdrowia uczniów, w związku ze zbyt dużym obciążeniem ciężarem tornistrów/plecaków szkolnych, wprowadzony został obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkole lub placówce podręczników i przyborów szkolnych.

Zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Edukacji i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 roku w *sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach* (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz.1604), § 4 a określa, że dyrektor zapewnia uczniom w szkole lub placówce miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych.

Na 77 skontrolowanych szkół pod kątem pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych stwierdzono, że wszystkie szkoły podstawowe i zespoły szkół zapewniły dla uczniów szafki, półki w szafkach czy miejsce w szafkach ubraniowych na podręczniki i przybory szkolne.

Szkoły ponadpodstawowe zapewniają również wydzielone miejsca, gdzie uczniowie mogą pozostawiać podręczniki i przybory szkolne, jednak nie jest to zazwyczaj praktykowane przez uczniów tych szkół.

## **9.5 Higiena procesów nauczania (rozkłady zajęć)**

Zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Edukacji i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1604), § 4 określa, iż plan zajęć dydaktyczno-wychowawczych powinien uwzględniać potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Zgodnie z wytycznymi oceniano, czy zajęcia rozpoczynają się o stałej porze, przy czym różnica pomiędzy dniami jest nie większa niż 1 godzina oraz czy różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest nie większa od 1 godziny. W ramach bieżącego nadzoru nad placówkami oświatowymi oceniono realizację zadań rozporządzenia w 40 szkołach podstawowych, tj. 370 oddziałów i 27 zespołach szkół, tj. 253 oddziałów. Stwierdzono, że we wszystkich skontrolowanych szkołach plany lekcji opracowane były prawidłowo.



Tabela 13 Higiena procesu nauczania

| ODDZIAŁY / PLACÓWKI  | 2020   | 2021   | 2022   |
|--|--------|--------|--------|
| Liczba ocenionych oddziałów/liczba placówek                | 187/20 | 201/18 | 623/67 |
| Liczba oddziałów z nieprawidłowościami/<br>liczba placówek | 0/0    | 0/0    | 0/0    |

## 9.6 Żywnienie dzieci i młodzieży w szkołach

Właściwe żywnienie dzieci i młodzieży, to podstawowy warunek prawidłowego rozwoju fizycznego i umysłowego. Na 68 skontrolowanych placówek pod kątem żywienia, 68 placówek wydawało ciepłe posiłki przygotowywane w stołówkach szkolnych lub dostarczanych przez firmy cateringowe, w tym 32 wydawało pełne obiady a 36 posiłki jednodaniowe. Ze wszystkich posiłków skorzystało 10233 dzieci i młodzieży, w tym 1761 skorzystało z posiłków dofinansowanych.

## 9.7 Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami

Podczas kontroli przeprowadzonych w 77 szkołach i zespołach szkół stwierdzono, że 58 szkół posiada gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami, natomiast w 19 placówkach profilaktyczna opieka zdrowotna organizowana była w innych pomieszczeniach na terenie szkół. Spośród 77 skontrolowanych szkół tylko 1 posiada na swoim terenie gabinet stomatologiczny natomiast 76 placówek korzysta z gabinetów stomatologicznych zlokalizowanych poza terenem szkoły.

## 9.8 Warunki sanitarne wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2022 roku w bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej zarejestrowano na terenie powiatu limanowskiego 179 turnusów wypoczynku zorganizowanego dla dzieci i młodzieży w formie wyjazdowej i w miejscu zamieszkania z których skontrolowano 63 i przeprowadzono 63 kontrole. Na skontrolowanych turnusach wypoczywało 2415 osób. Najwięcej uczestników wypoczywało w obiektach całorocznych usług hotelarskich – 1295, w obiektach sezonowych (internaty i bursy) – 963 oraz w miejscu zamieszkania (szkoły, ośrodki kultury) – 157.

Największym powodzeniem wśród organizatorów wypoczynku cieszą się regiony podgórskie. Bez względu na porę roku są atrakcyjnym miejscem wypoczynku dającym dzieciom i młodzieży możliwość czynnego spędzania czasu latem i zimą.

Podsumowując, należy stwierdzić, iż w roku 2022 część działań nadal była związana z rozwojem epidemii COVID-19. Placówki nauczania i wychowania w początkowym okresie roku działały w reżimie sanitarnym i pracowały w trybie pracy zdalnej. Wydano 26 opinii pozytywnych dotyczących zmiany trybu nauczania ze stacjonarnego na zdalne w związku z potwierdzonym pozytywnym wynikiem COVID-19 wśród uczniów i personelu placówek nauczania i wychowania. Należy zauważyć, iż dyrektorzy szkół mając na uwadze bezpieczeństwo uczniów i wychowanków stosowali się do wytycznych MEN, GIS i MZ, dbali o wyposażenie pomieszczeń sanitarnych w środki do higienicznego mycia rąk, regularne mycie i dezynfekcję powierzchni, wyposażenia.

Wszystkie skontrolowane szkoły i placówki oświatowe zlokalizowane były w budynkach spełniających wymagania w zakresie funkcjonalności dla obiektów użyteczności publicznej przeznaczonych na stały lub czasowy pobyt ludzi. Dostosowane budynki, zaplecze, a także certyfikowane wyposażenie, umożliwiły przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny. Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej i bezpieczeństwa w nadzorowanych placówkach nauczania i wychowania nie wykazała zaniedbań w tym zakresie.

## **10 Warunki środowiska pracy**

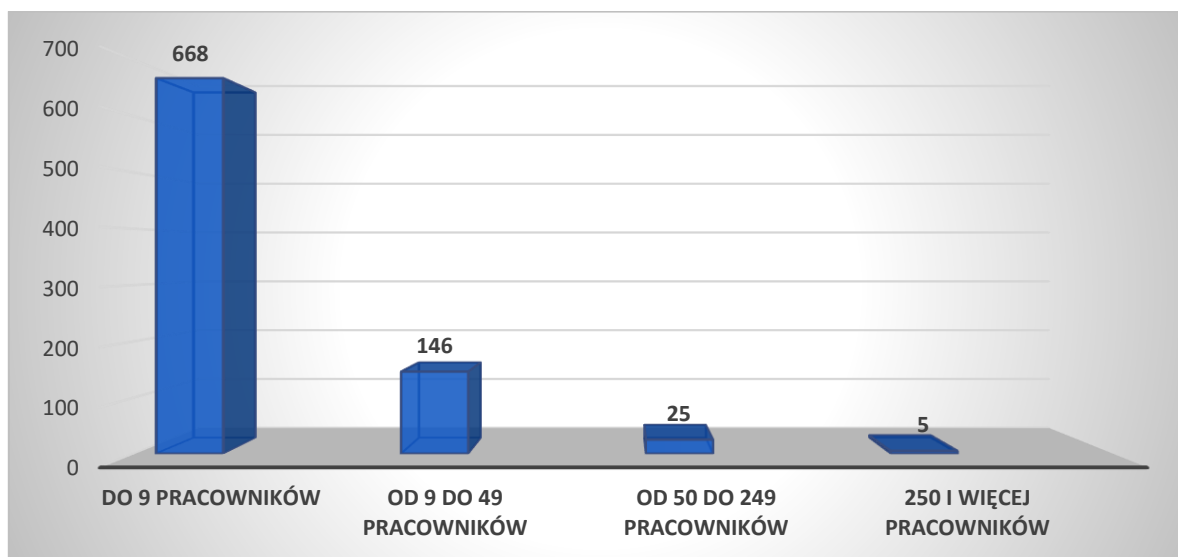
Higiena Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Limanowej sprawuje nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy w celu wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy.

Pracownicy Nadzoru Higieny Pracy sprawują również nadzór nad bezpieczeństwem i higieną pracy na stanowiskach pracy, niebezpiecznymi substancjami i ich mieszaninami chemicznymi wprowadzanymi do obrotu oraz stosowanymi w działalności zawodowej, produktami biobójczymi, detergentami, produktami kosmetycznymi, czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi, szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy oraz prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3.

Pod nadzorem tut. Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w 2022 r. znajdowało się 844 zakładów pracy różnych branż, w których zatrudnionych jest 9664 pracowników. Przeważają zakłady małe zatrudniające do 9 pracowników (668 obiektów). Analiza danych

przeprowadzona w 2022 r. potwierdza, że wiodącymi kierunkami działalności gospodarczej powiatu jest przetwórstwo drewna, produkcja i przetwórstwo spożywcze, działalność remontowo-budowlana, produkcja konstrukcji stalowych, produkcja mebli oraz handel hurtowy i detaliczny. Skontrolowano warunki pracy w 202 zakładach pracy zatrudniających 4369 pracowników.

Wykres 7 Struktura zakładów pracy w zależności od ilości zatrudnionych - rok 2022



W 2022 r. przeprowadzono 226 kontroli w tym 141 kontroli planowanych i 88 kontroli nieplanowanych.

Ogółem wydano 55 decyzji administracyjnych, w tym:

- 18 merytorycznych,
- 2 umarzające,
- 2 przedłużające,
- 33 płatnicze.

W zakładach pracy będących pod nadzorem higieny pracy zatrudnione osoby pracują w ekspozycji na: hałas, pyły, mikroklimat, czynniki chemiczne, czynniki biologiczne i drgania mechaniczne, natomiast narażenie pracowników na szkodliwe czynniki obecne w środowisku pracy występuje w zakresie: hałasu i zapylenia (pył drewna).

W 8 skontrolowanych zakładach pracy stwierdzono przekroczenia NDN hałasu. Przedmiotowe przekroczenia normatywu higienicznego dotyczyło głównie zakładów produkcji drzewnej (tartaki). Ustalono, że w narażeniu na hałas pracuje 216 pracowników.

W wyniku stwierdzonych przekroczeń normatywów higienicznych tj. najwyższego dopuszczalnego natężenia (NDN) hałasu została wydana 1 decyzja administracyjna

dotycząca sporządzenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzającego do ograniczenia narażenia pracowników na hałas. Na stanowiskach pracy, na których uniknięcie lub całkowite wyeliminowanie ryzyka zawodowego wynikającego z narażenia na hałas nie było możliwe za pomocą środków organizacyjno-technicznych udostępniono środki ochrony indywidualnej (nauszniki ochronne), oznaczono znakami bezpieczeństwa miejsca pracy.

Pracodawcy corocznie przeprowadzają badania środowiska pracy w zakresie hałasu, kierują pracowników na badania audiometryczne słuchu. Dodatkowo osoby odpowiedzialne za bezpieczeństwo i higienę pracy w danym zakładzie (specjaliści ds. bhp) przeprowadzają okresowy monitoring warunków pracy, który polega min. na sporządzeniu programu działań organizacyjno-technicznych zmierzającego do ograniczenia narażenia pracowników na hałas, oraz prowadzą dobór odpowiednich środków ochrony indywidualnej.

W odniesieniu do czynnika szkodliwego jakim jest pył drewna stwierdzono w 1 jednym zakładzie pracy (tartak) o PKD 16 przekroczenie NDS pyłów drewna. Ustalono, że w narażeniu pracuje 15 osób.

## **10.1 Czynniki rakotwórcze**

Na terenie powiatu limanowskiego pod stałym nadzorem tut. Inspektora pozostaje 398 zakładów pracy, w których występują czynniki rakotwórcze takie jak: pyły drewna, benzen, dichromian potasu, chromian potasu, promieniowanie jonizujące, formaldehyd oraz pyły krystalicznej krzemionki – frakcja respirabilna i spaliny diesla.

W ramach nadzoru na czynnikami rakotwórczymi w 2022 r. przeprowadzono 33 kontrole w 30 zakładach pracy. W obiektach gdzie występuje czynnik rakotwórczy zatrudnionych jest ogółem 646 osób: w tym 517 mężczyzn i 133 kobiet.

W trakcie kontroli zwrócono uwagę na działania profilaktyczne obejmujące ograniczenie występowania czynnika rakotwórczego, ograniczenie liczby pracujących z czynnikami rakotwórczymi do niezbędnego minimum, stosowanie na stanowiskach pracy właściwej wentylacji ogólnej i miejscowej, stosowanie środków ochrony indywidualnej, informowanie pracowników o potencjalnych skutkach zdrowotnych, wykonywanie badań środowiska pracy, a w przypadku stwierdzenia przekroczeń podejmowanie działań zmierzających do obniżenia stężeń poniżej NDS. Dokonano sprawdzenia rejestrów czynników rakotwórczych pod kątem: wykazu stanowisk pracy, na których występuje narażenie, liczby pracowników pracujących w narażeniu, rodzaju podjętych środków i działań ograniczających stopień narażenia.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 12 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości co skutkowało wydaniem 7 decyzji administracyjnych oraz 12 decyzji rachunkowych.

W powyższym zakresie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnego rejestru prac, których wykonanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikiem o działaniu rakotwórczym (7 nakazów).
- brak aktualnego rejestru pracowników narażonych na działanie czynnika o działaniu rakotwórczym (7 nakazów)
- brak przekazania właściwemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu informacji o substancjach i ich mieszaninach, czynnikach lub procesach o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – według obowiązującego wzoru (7 nakazów).

## **10.2 Czynniki biologiczne**

W 2022 r. przeprowadzono 28 kontroli w zakresie występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, w 28 zakładach pracy.

Podczas kontroli zakładów, w których występują zagrożenia biologiczne dokonano oceny działań pracodawców w zakresie dokumentacji ryzyka zawodowego, informowania pracowników o istniejących zagrożeniach dla zdrowia. Sprawdzone czy prowadzony jest rejestr prac i pracowników narażonych na czynniki biologiczne w przypadku zakwalifikowania szkodliwych czynników biologicznych do 3 lub 4 grupy zagrożenia. Stwierdzono również, że pracodawcy prowadzą szkolenia obejmujące zagadnienia dotyczące potencjalnego zagrożenia dla zdrowia pracowników spowodowanego działaniem czynnika biologicznego, zastosowania środków zapobiegawczych i wymagań higieniczno-sanitarnych.

Ponadto w skontrolowanych zakładach pracy pracownicy mają zapewnione odpowiednie pomieszczenie do spożywania posiłków, właściwe środki ochrony indywidualnej, oraz środki higieny osobistej. Posiadają aktualne orzeczenia lekarskie bez przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku, które wydał lekarz medycyny pracy.

Ogółem pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne w zakładach skontrolowanych jest 1256; w tym na czynniki biologiczne zaliczane do grupy 2 - 1256 osób, do grupy 3 – 1096 osób.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono uchybień i nieprawidłowości w nadzorowanych obiektach.

## **10.3 Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi i produktami kosmetycznymi**

Znaczący zakres działalności w Higienie Pracy stanowi nadzór nad przestrzeganiem przepisów krajowych i unijnych dotyczących wprowadzania do obrotu i stosowania w działalności zawodowej niebezpiecznych substancji chemicznych ich mieszanin, w tym produktów biobójczych, prekursorów narkotyków, detergentów i kosmetyków.

W ewidencji stacji obecnie jest 365 podmiotów stosujących substancje i ich mieszaniny chemiczne niebezpieczne, 2 dalszych użytkowników – formulator, oraz 39 dystrybutorów substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin oraz 4 zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne.

W roku 2022 r. skontrolowano 73 zakłady stosujące w działalności substancje i ich mieszaniny chemiczne. W związku z kontrolami stwierdzono w 2 zakładach nieprawidłowości, konsekwencją czego było wydanie 1 decyzji administracyjnej ponieważ 1 z zakładów usunął stwierdzone nieprawidłowości i obciążony został tylko decyzją płatniczą.

W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnego spisu stosowanych mieszanin niebezpiecznych,
- brak dostępu pracowników stosujących mieszaniny niebezpieczne do informacji zawartych w kartach charakterystyki,
- brak dostępu pracowników do instrukcji bhp/stanowiskowych uwzględniających informacje zawarte w kartach charakterystyki.

### **10.3.1 Produkty biobójcze**

Przeprowadzono 32 kontrole dotyczące wprowadzania do obrotu produkty biobójcze i 16 kontroli u stosujących produkty biobójcze. W wyniku powyższych czynności stwierdzono w 6 zakładach nieprawidłowości. Wydano 3 decyzje administracyjne zakazujące udostępniania na rynku produktów biobójczych nie figurujących w Wykazie Produktów Biobójczych Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych i nieposiadających pozwolenia na obrót tymi produktami biobójczym. Natomiast w pozostałych 3 przypadkach wydano decyzje płatnicze.

### **10.3.2 Produkty kosmetyczne**

W 2022 r. skontrolowano 2 zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne natomiast 21 kontroli przeprowadzono w obiektach udostępniających na rynku produkty kosmetyczne. Wydano 2 decyzje administracyjne zakazujące udostępniania na rynku produktów kosmetycznych, które zawierały substancję zakazaną Butylphenyl Methylpropional (tj. lilial, aldehyd 2-(4-tert-butylobenzylo)propionowy). Substancja ta zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2021/1902 z dnia 29 października 2021 r., zmieniającym załączniki II, III i V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 *w odniesieniu do stosowania w produktach kosmetycznych niektórych substancji sklasyfikowanych jako rakotwórcze, mutagenne lub działające na rozrodczość*, została umieszczona w załączniku nr II rozporządzenia 1223/2009, jako substancja zakazana w produktach kosmetycznych (poz. 1666 załącznika II). Zakaz udostępniania na rynku produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie Butylphenyl Methylpropional obowiązuje od 1 marca 2022 r. Mając na uwadze powyższe, kwestionowane produkty zawierające w swoim składzie Butylphenyl Methylpropional (lilial), który trafił na listę substancji niedozwolonych z uwagi na klasyfikację jako CMR (substancja działająca szkodliwie na rozrodczość kategorii 1B), mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi.

### **10.3.3 Środki zastępcze**

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej wspólnie z funkcjonariuszami Komendy Powiatowej Policji w Limanowej przeprowadzili 3 kontrole. Przeprowadzono czynności zgodnie z art. 25 ust 1 pkt 1b ustawy *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r.* (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 195 z późn. zm.) mające na celu zwalczanie wprowadzania do obrotu, dystrybucji środków zastępczych między innymi produktów konopnych. W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

## **10.4 Choroby zawodowe**

Zagrożenia, będące przyczynami chorób zawodowych wśród pracowników mogą występować w każdym zakładzie pracy, w zależności od charakteru pracy, produkcji czy stosowanych technologii. Znaczenie chorób zawodowych jest bardzo istotne, gdyż dotyczą one osób pracujących i wiążą się z poważnymi konsekwencjami zdrowotnymi, takimi jak absencja

chorobowa, ograniczenie lub utrata zdolności do pracy. Analiza danych dotyczących zapadalności na choroby zawodowe pozwala identyfikować stanowiska pracy, zakłady, sektory gospodarki, w których występują warunki pracy przyczyniające się do powstania chorób zawodowych.

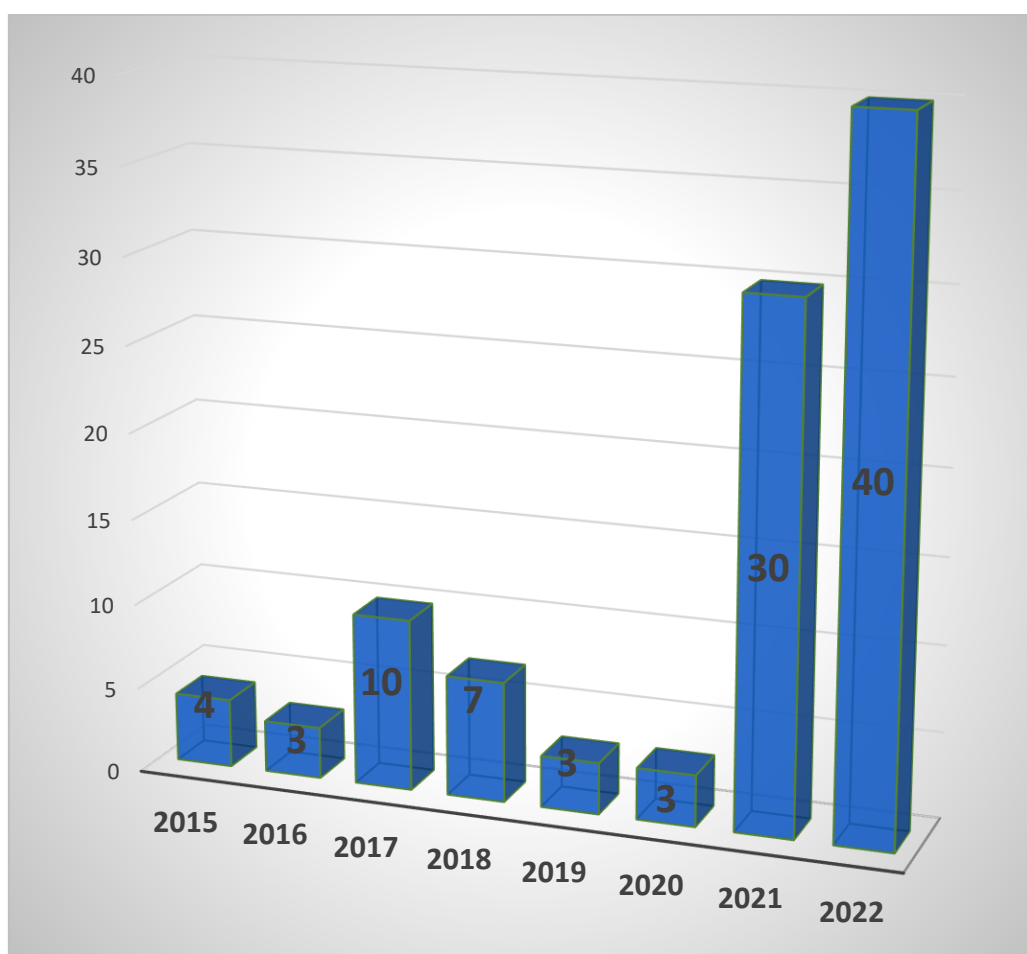
W 2022 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej wpłynęły 22 zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej. Zgłoszenia dotyczyły następujących chorób zawodowych:

- Poz. 26 - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa- borelioza – 2 zgłoszenie, 12 zgłoszeń dotyczyło choroby COVID – 19,
- Poz. 15 – Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym, co najmniej 5 lat – 4 zgłoszenia,
- Poz. 18.1 – Choroby skóry: alergiczne kontaktowe zapalenie skóry – 1 zgłoszenie,
- Poz. 19.2 – Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie kaletki maziowej - 1 zgłoszenie,
- Poz. 19.3 – Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe uszkodzenie łąkotki u osób wykonujących pracę w pozycji kłęczącej lub kucznej – 1 zgłoszenie,
- Poz. 20.2 – Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół rowka nerwu łokci – 1 zgłoszenie.

W roku bieżącym przeprowadzono 37 ocen narażenia zawodowego w związku z poprowadzonymi postępowaniami w przedmiocie chorób zawodowych. W konsekwencji wydano 40 decyzji stwierdzających chorobę zawodową oraz 5 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Stwierdzono 40 chorób zawodowych i wystawiono 40 kart stwierdzenia choroby zawodowej. Wydano 131 postanowień.



Wykres 8 Liczba chorób zawodowych potwierdzonych w powiecie limanowskim



## 11 Działania w zakresie promocji zdrowia

Jak pisał Jan Kochanowski w swojej fraszce „Na zdrowie”

„Ślachtetne zdrowie,

Nikt się nie dowie,

Jako smakujesz,

Aż się zepsujesz (...)”

Zdrowie od zawsze stanowi jedną z podstawowych wartości o które warto dbać i zabiegać.

Jest to także jeden z celów działalności Inspekcji Sanitarnej. W zakresie dbania o zdrowie w 2022 roku realizowano szereg programów i interwencji nieprogramowych mających jedną wspólną cechę: podnoszenie wiedzy i świadomości społeczności powiatu limanowskiego w zakresie szeroko pojętego zdrowia. Oferta programów edukacyjnych skierowana została do szkół podstawowych i przedszkoli oraz szkół ponadpodstawowych znajdujących się na terenie powiatu limanowskiego.

## 11.1 Interwencje programowe – programy edukacyjne

### 11.1.1 Skąd się biorą produkty ekologiczne

Program opracowany wspólnie z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, skierowany do uczniów przedszkoli w wieku 5-6 lat, a także ich rodziców i opiekunów. Program zakłada osiągnięcie celów jakimi są: zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne, kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych, promocja zdrowego stylu życia oraz zwiększenie świadomości nt. nawyków higieniczno-zdrowotnych. Program realizowany jest na podstawie scenariusza zajęć, nauczyciele wychowania przedszkolnego chętnie wzbogacają program o działania dodatkowe, które wzmacniają przekaz programu.

W ramach programu w roku 2022 zorganizowano konkurs we współpracy ze Starostwem Powiatowym w Limanowej, Pedagogiczną Biblioteką Wojewódzką w Nowym Sączu Filia w Limanowej oraz pod honorowym patronatem Starosty Limanowskiego na makietę pod hasłem przewodnim „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”. W konkursie udział wzięło 15 grup przedszkolnych z terenu powiatu limanowskiego. Z prac konkursowych zorganizowano tematyczną wystawę w Powiatowym Centrum Informacji Turystycznej w Limanowej.

*Obraz 11 Zwycięskie prace w konkursie "Skąd się biorą produkty ekologiczne?"*



W roku szkolnym 2021/2022 programem zostało objętych 998 uczniów, ich rodziców i opiekunów. Przeprowadzono 11 wizytacji placówek realizujących program.

Szkolni koordynatorzy zostali przygotowani do realizacji zadań programowych podczas szkolenia mającego miejsce 28 października 2022 r. i obejmującego zagadnienia programów „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, „Bieg po zdrowie” oraz „ARS, czyli jak dbać o miłość?”. Przedstawiono i omówiono cele ogólne i szczegółowe programów, metody realizacji oraz sprawozdawczość, ponadto zaproszony prelegent - przedstawiciel Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Limanowej wygłosił tematyczną prelekcję pt. „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

*Obraz 12 Szkolenie dla szkolnych koordynatorów programów edukacyjnych*



### **11.1.2 Czyste Powietrze Wokół Nas**

Program „Czyste Powietrze Wokół Nas” realizowany jest od 2008 roku, a grupą odbiorców są dzieci w wieku przedszkolnym 5-6 lat. Celem programu jest ochrona dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz innych zanieczyszczeń powietrza, a także kształtowanie postaw i zachowań asertywnych. W roku szkolnym 2021/2022 program objął zasięgiem 1034 osoby. Przeprowadzonych zostało 9 wizytacji realizacji programu.

### **11.1.3 Nie pal przy mnie proszę**

Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej przeznaczony dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej. Składa się z 5 tematycznych zajęć, które mają na celu porządkowanie i poszerzenie informacji na temat zdrowia, kształtowanie u dzieci postaw odpowiedzialności za własne zdrowie, uwrażliwienie na szkodliwość biernego palenia, wykształcenie umiejętności radzenia sobie w sytuacji gdy inni ludzie palą w ich obecności.

W roku szkolnym 2021/2022 program objął zasięgiem 1771 osób. Przeprowadzonych zostało 13 wizytacji realizacji programu.

### **11.1.4 Bieg po zdrowie**

Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej skierowany dla uczniów klas IV szkoły podstawowej. Jego celem jest zapobiegnięcie lub opóźnienie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży, pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego oraz zwiększenie wiedzy uczniów co do szkodliwości palenia czynnego i biernego. Dla szkolnych koordynatorów programu „Bieg po zdrowie” zostało zorganizowane szkolenie na którym przedstawiono cele ogólne i szczegółowe programu, metody realizacji i sprawozdawczości.

W roku szkolnym 2021/2022 program objął zasięgiem 808 osób. Przeprowadzonych zostało 9 wizytacji realizacji programu przez szkolnych koordynatorów oraz wygłoszono 4 prelekcje dla uczniów realizujących program.

W ramach programu zorganizowano konkurs we współpracy z Pedagogiczną Biblioteką Wojewódzką w Nowym Sączu Filia w Limanowej pod hasłem przewodnim „Zapał się do zdrowia” w którym udział wzięło 20 uczniów ze szkół podstawowych powiatu limanowskiego.

Obraz 13 Wystawa prac konkursowych



Prace konkursowe zaprezentowano na tematycznej wystawie zorganizowanej przez pracowników Pedagogicznej Biblioteki Wojewódzkiej w Nowym Sączu Filii w Limanowej w dniach od 10 czerwca do 10 lipca 2022 r.

### 11.1.5 Znajdź właściwe rozwiązanie

Program profilaktyki palenia tytoniu dedykowany dla uczniów starszych klas szkoły podstawowej. Jego celem jest zwiększenie wiedzy uczestników w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego, kształtowanie postaw asertywnych, umiejętności przydatnych w kontaktach z rówieśnikami, dbania o własne zdrowie oraz umocnienie poczucia własnej wartości.

W roku szkolnym 2021/2022 program objął zasięgiem 1812 osób. Przeprowadzonych zostało 9 wizytacji realizacji programu przez szkolnych koordynatorów oraz wygłoszono 1 prelekcję dla uczniów realizujących program.

### 11.1.6 Wybierz Życie – Pierwszy Krok

Program edukacyjny z zakresu profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy skierowany jest do uczniów klas VII - VIII szkół podstawowych oraz szkół ponadpodstawowych. Program oparty jest na założeniach poszerzenia wiedzy młodzieży w temacie zagrożenia rakiem szyjki

macy oraz innych chorób wywołanych zakażeniem HPV, normalizuje temat zakażenia i zdejmuje z niego stygmat tematu tabu. Szkoły realizujące program szerzą świadomość o metodach profilaktyki pierwotnej i wtórnej.

W roku szkolnym 2021/2022 program objął zasięgiem 1975 osób. Przeprowadzono 7 wizytacji realizacji programu przez szkolnych koordynatorów.

### **11.1.7 Znamię! Znam je?**

Program edukacyjny porusza tematykę profilaktyki czerniaka, przeznaczony jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych. Jego celem jest przekazanie wiedzy o charakterystycznych cechach czerniaka, czynnikach podnoszących ryzyko zachorowania, uświadomienie zasad profilaktyki oraz zagrożeń.

W roku szkolnym 2021/2022 program objął zasięgiem 2794 osoby. Przeprowadzono 12 wizytacji realizacji programu przez szkolnych koordynatorów.

### **11.1.8 Podstępne WZW**

Program edukacyjny z zakresu profilaktyki zakażeń HAV, HBV i HCV dedykowany uczniom szkół ponadpodstawowych, przekazuje podstawowe informacje w zakresie roli wątroby w organizmie człowieka. Kształtowanie zachowań zdrowotnych, w tym również w zakresie przeciwdziałania chorobom zakaźnym, stanowi ważny element działań edukacyjnych

W roku szkolnym 2021/2022 program objął zasięgiem 808 osób, przeprowadzono 2 wizytacje w szkołach w zakresie realizacji programu.

### **11.1.9 ARS, czyli jak dbać o miłość?**

Program edukacyjny z zakresu profilaktyki używania substancji psychoaktywnych (alkohol, tytoń, narkotyki, dopalacze). W programie skupiono się na wartościach takich jak miłość, rodzina, bezpieczeństwo i na tym jak używanie ww. substancji może negatywnie wpływać na późniejsze życie.

W roku szkolnym 2021/2022 programem zostało objętych 1232 osoby z terenu powiatu limanowskiego, przeprowadzono 3 wizytacje realizacji programu.

Szkolni koordynatorzy zostali przygotowani do realizacji zadań programowych podczas szkolenia mającego miejsce 28 października 2022 r. Przedstawiono i omówiono cele ogólne i szczegółowe programu, metody realizacji oraz sprawozdawczość, ponadto dedykowanym

wystąpieniem w zakresie programu była prelekcja ks. dr Jerzego Smolenia psychologa i psychoonkologa, wykładowcy Akademii Ignatianum w Krakowie „Jakość relacji międzyludzkich skuteczną profilaktyką uzależnień dla dzieci i młodzieży”.

### **11.1.10 Krajowy program zapobiegania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS**

Adresatami podejmowanych działań są uczniowie starszych klas szkół podstawowych oraz uczniowie szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS, źródeł zakażenia, profilaktyki oraz ukształtowania postawy akceptacji wobec osób zakażonych.

W ramach programu zorganizowany został konkurs we współpracy ze Starostwem Powiatowym w Limanowej, Pedagogiczną Biblioteką Wojewódzką w Nowym Sączu Filia w Limanowej oraz pod honorowym patronatem Starosty Limanowskiego pod hasłem przewodnim „Nie daj szansy AIDS”. W konkursie udział wzięło 22 uczniów szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu limanowskiego, których zadaniem było uzupełnienie tematycznego testu wiedzy.

*Obraz 14 Uczestnicy Konkursu wiedzy o AIDS*



W ramach profilaktyki zakażeń HIV i zachorowań na AIDS realizowane były również obchody

Światowego Dnia AIDS (1 grudnia) podczas których placówki podejmowały różne działania edukacyjno-informacyjne propagujące wiedzę w temacie.

W ramach działań skierowanych do uchodźców z Ukrainy rozdysponowano ponad 200 szt. materiałów edukacyjnych w wersji językowej polsko-ukraińskiej, przekazanych do Urzędów Gmin, Urzędów Miast czy Ośrodka skupiającego osoby narodowości Ukraińskiej. Ponadto materiały edukacyjne dystrybuowane były do podmiotów wykonujących działalność leczniczą, szkół podstawowych oraz ponadpodstawowych.

W roku 2022 działaniami zostało objętych 3851 osób z terenu powiatu limanowskiego.

## 11.2 Interwencje nieprogramowe

### 11.2.1 Profilaktyka palenia tytoniu

W ramach profilaktyki antytytoniowej realizowane są obchody „Światowego Dnia bez Tytoniu” – 31 maja 2022 roku oraz „Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu” – 17 listopada 2022 roku. Ich celem jest podniesienie świadomości społecznej co do zdrowotnych skutków palenia tytoniu oraz wyrobów tytoniowych. Tematyczne informacje były zamieszczane na stronie internetowej PSSE w Limanowej oraz profilu Facebook. W ramach „Światowego Dnia bez Tytoniu” zorganizowano dwa stoiska edukacyjno-informacyjne, pierwsze z nich w Zespole Szkół Nr 1 im. Józefa Piłsudskiego w Limanowej, oraz w Parku podworskim hrabiów Wodzickich w Porębie Wielkiej.

*Obraz 15 Stoisko edukacyjno-informacyjne w Zespole Szkół Nr 1 im. Józefa Piłsudskiego w Limanowej*





W ramach obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia” przeprowadzono prelekcję dla uczniów klasy 4 Szkoły Podstawowej im. Marii Dąbrowskiej w Nowym Rybiu oraz dystrybucję tematycznych materiałów.

Ponadto materiały w temacie profilaktyki antytytoniowej dystrybuowane były do placówek edukacyjnych i podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Ogólna liczba odbiorców działań to 3482 osoby.

### **11.2.2 Światowy Dzień Zdrowia**

„Światowy Dzień zdrowia” obchodzony jest corocznie dnia 7 kwietnia. W roku 2022 hasłem przewodnim było: „Nasza planeta – nasze zdrowie”. W ramach obchodów wysłano pismo promujące wydarzenie do podmiotów wykonujących działalność leczniczą, dyrektorów szkół podstawowych i ponadpodstawowych, zespołów szkół wraz z prośbą o włączenie się w działania oraz przesłanie informacji zwrotnej jeżeli zostały podjęte. Na stronie internetowej PSSE w Limanowej oraz profilu Facebook Stacji udostępniono infografiki. Łączna ilość odbiorców działań to 4952 osoby.

### **11.2.3 Profilaktyka używania narkotyków w tym środków zastępczych**

W ramach interwencji prowadzona była dystrybucja ulotek i broszur do podmiotów wykonujących działalność leczniczą oraz placówek edukacyjnych. Ponadto przekazano również do zapoznania się „Raport Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczący zatruć środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną za rok 2021”. Materiały w tematyce profilaktyki narkotyków i środków zastępczych były przekazane uczestnikom kolonii letnich organizowanych w powiecie limanowskim. Łączna liczba odbiorców działań 1363 osób.

### **11.2.4 Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania**

W ramach interwencji Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej włączył się w realizację dwóch kampanii „Wybieraj bezpieczną żywność” oraz „Zajadam się zdrowiem”. Na stronie internetowej PSSE w Limanowej oraz profilu Facebook w trakcie ich trwania pojawiały się tematyczne infografiki. W ramach kampanii „Zajadam się zdrowiem” przeprowadzone zostały dwie pogadanki dedykowane uczniom: w Szkole Podstawowej Nr 3 w Słopnicach oraz w Miejskim Przedszkolu Nr 1 w Limanowej, w których uczestniczyło łącznie 55 dzieci, które aktywnie uczestniczyły w dyskusji dzieląc się posiadaną wiedzą

i doświadczeniami. Omówiono „talerz zdrowia” oraz „piramidę zdrowego stylu życia”, podkreślono ważną rolę owoców i warzyw w diecie człowieka oraz wartość snu, ruchu i nawodnienia organizmu. Odbyła się również degustacja owoców i warzyw sezonowych.

*Obraz 16 Promocja kampanii "Zajadam się zdrowiem" w Miejskim Przedszkolu Nr 1 w Limanowej*



W ramach kampanii „Wybieraj bezpieczną żywność” przeprowadzono dystrybucję materiałów kampanijnych do 3 szkół podstawowych i 1 podmiotu wykonującego działalność leczniczą z terenu powiatu limanowskiego. Przeprowadzona została tematyczna pogadanka dla rodziców uczniów Szkoły Podstawowej im. Konstytucji 3-go Maja w Męcinie, a także przedstawiono informacje dot. znakowania żywności podczas szkolenia dla koordynatorów programów edukacyjnych z dnia 28 października 2022 r. Dla interesantów w budynku PSSE w Limanowej wyświetlane były grafiki kampanijne. Łączna liczba odbiorców działań to 4772 osób.

### **11.2.5 Profilaktyka zatruc grzybami**

W ramach interwencji Profilaktyki zatruc grzybami prowadzone były działania mające na celu edukację w zakresie rozpoznawania grzybów trujących i jadalnych. Materiały edukacyjno-informacyjne przekazane zostały do podmiotów medycznych, natomiast na monitorze w budynku PSSE w Limanowej wyświetlana była prezentacja pn. „Grzybowe pomyłki” przedstawiająca zestawienie grzybów jadalnych i trujących. We wrześniu PPIS w Limanowej współuczestniczył w organizacji 3 dniowego kursu specjalistycznego dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów. Ogólna liczba odbiorców interwencji to 843 osoby.

### **11.2.6 Profilaktyka grypy**

W ramach interwencji została przeprowadzona dystrybucja materiałów edukacyjnych do 35 podmiotów wykonujących działalność leczniczą w powiecie limanowskim. Na profilu Facebook PSSE w Limanowej udostępniane były tematyczne infografiki kampanii #Gotowinasezon i Uwaga #grypa!. Zasięg łączny działań 339 osób.

### **11.2.7 Profilaktyka próchnicy**

W ramach interwencji została przeprowadzona dystrybucja materiałów edukacyjnych do 35 podmiotów wykonujących działalność leczniczą w powiecie limanowskim.

### **11.2.8 Profilaktyka chorób nowotworowych**

W ramach interwencji włączono się w kampanię edukacyjną #jajuzaty?, która miała na celu zmotywowanie kobiet do regularnego badania piersi. Do Urzędów Miast, Urzędów Gmin, szkół podstawowych i ponadpodstawowych przesłano informację o kampanii z zaproszeniem do włączenia się i rozpowszechnienia informacji wśród pracowników. Materiały kampanijne – infografiki, podcasty były systematycznie udostępniane na profilu Facebook PSSE w Limanowej. Ponadto odbyła się dystrybucja materiałów edukacyjnych do 43 placówek edukacyjnych i 36 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Łączna ilość odbiorców 1143 osoby.

### **11.2.9 Profilaktyka wszawicy**

W ramach interwencji przekazano materiały edukacyjne do 46 placówek edukacyjnych, 35 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. W ramach organizacji stoisk edukacyjno-informacyjnych podczas: Pikniku Rodzinnego w Porębie Wielkiej, szkolenia dla pielęgniarek i prelekcji w Szkole Podstawowej im. Konstytucji 3-go Maja w Męcinie dostępne były tematyczne ulotki dla osób zainteresowanych. Łączny zasięg 550 odbiorców.

### **11.2.10 Profilaktyka chorób zakaźnych**

W ramach interwencji obchodzony jest „Tydzień dla profilaktyki chorób zakaźnych”. Do przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych przesłano informację wraz z linkiem do strony internetowej zawierającej min. materiały informacyjne GIS, scenariusze zajęć, filmy edukacyjne, ulotki oraz list skierowany do dyrektorów szkół, rodziców

i uczniów. Dla uczniów klas I oraz grupy przedszkolnej w Szkole Podstawowej nr 2 im. Tadeusza Kościuszki w Limanowej zorganizowano pogadankę, podczas której zapoznano dzieci z tematem chorób zakaźnych, bakterii oraz wirusów jakie mogą być obecne na naszych dłoniach. Podkreślono potrzebę dbania o czystość dłoni oraz utrwalono prawidłowy schemat ich mycia.

#### **11.2.11 Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach**

W ramach propagowania wiedzy o antybiotykach przeprowadzono dystrybucję ulotek i broszur do 35 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. W ramach Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach do Ośrodka Zdrowia przekazano plakaty „Superbakterie odporniaki – problem narastającej odporności na antybiotyki”, broszury informacyjne dla lekarzy oraz kolorwanki tematyczne dla dzieci. Utworzono grafikę informacyjną o trwającym Światowym Tygodniu Wiedzy o Antybiotykach, a tematyczne informacje zamieszczono w mediach społecznościowych i stronie PSSE w Limanowej. Łączna liczba odbiorców działań to 192 osoby.



### **11.2.12 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego**

Do zorganizowanych miejsc wypoczynku letniego i zimowego rozdystrybuowane zostały materiały informacyjno-edukacyjne. Dystrybucja została przeprowadzona we współpracy z Sekcją Nadzoru Higieny Żywności Żywienia i Procesów Nauczania i objęła 46 obiektów.

Oprócz wymienionych wyżej programów i inicjatyw włączono się również w promocję organizowanych wydarzeń, konkursów, konferencji i szkoleń, a były to min.:

- dzień otwarty w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie,
- zaproszenie do skorzystania z konsultacji w punktach PKD i wykonania testu na HIV,

- włączenie się w akcję informacyjną kierowaną do uchodźców narodowości Ukraińskiej przebywających na terenie Polski,
- konkurs wiedzy o zdrowym stylu życia Trzymaj Formę!,
- konkurs w ramach kampanii #GOTOWINASEZON!,
- konferencja „Owoce, warzywa, zboża w naszej diecie – zagrożenia i korzyści”,
- konferencja „Jak chronić dzieci i młodzież w tym wyjątkowo trudnym czasie? Depresja i uzależnienia - porozmawiajmy o tym”,
- konferencja „Profilaktyka wad postawy”,
- konferencja "Etiologia zaburzeń związanych z FASD wśród dzieci i młodzieży. Specjalistyczne formy pomocy"
- szkolenie on-line dla koordynatorów programów edukacyjnych: „Znamię! Znam je?”, „Podstępne WZW”, „Wybierz Życie Pierwszy Krok”
- szkolenie „Prawidłowe przygotowanie żywności na stoiska wystawiennicze” – organizowanego przez Wójta Gminy Dobra.

## 12 Podsumowanie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej oceniając stan bezpieczeństwa sanitarnego na terenie powiatu limanowskim w 2022 roku, stwierdza iż nie stanowi on zagrożenia dla zdrowia i życia jego mieszkańców. Prawidłowy i skuteczny nadzór nad chorobami zakaźnymi przyczynił się do ograniczenia powstawania ognisk i zakażeń tych chorób. Szeroko prowadzone działania oświatowo-zdrowotne, prowadzone monitoringi, badania i kontrole przyczyniły się do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego i lepszego zdrowia mieszkańców powiatu limanowskiego. Ponadto należy kontynuować realizację zadań statutowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych zwłaszcza w nowopowstałych, nowoprojektowanych lub modernizowanych obiektach. Kontynuować współpracę z innymi instytucjami i urzędami, władzami samorządowymi celem eliminacji zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia i życia ludności.