



**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO MIASTA KIELCE
ZA 2022 ROK**



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY W KIELCACH**

**INFORMACJA O STANIE BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO MIASTA KIELCE
ZA 2022 ROK**

*(na podstawie art. 12a. ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
tekst jednolity Dz. U. z 2023r. poz.338)*

WSTĘP

Art. 1. Państwowa Inspekcja Sanitarna szczebla powiatowego powołana jest do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- 1) higieny środowiska,*
- 2) higieny pracy w zakładach pracy,*
- 3) higieny procesów nauczania i wychowania,*
- 4) higieny wypoczynku i rekreacji,*
- 5) zdrowotnymi żywności i żywienia i produktów kosmetycznych,*
- 6) higieniczno – sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne*
- w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych.

(z Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej tekst jednolity Dz. U. z 2023r. poz. 338).

Od marca 2020r. główne działania tutejszej Inspekcji skierowane zostały na przeciwdziałanie rozprzestrzenianiu się epidemii SARS-CoV-2, w tym nadzór nad przestrzeganiem określonych nakazów i zakazów dotyczących ludzi i obiektów na terenie działalności PPIS w Kielcach.

Obszarem działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach jest obszar powiatu ziemskiego i grodzkiego. W skład powiatu ziemskiego wchodzi 19 gmin: Bieliny, Bodzentyn, Chęciny, Chmielnik, Daleszyce, Górno, Łagów, Łopuszno, Masłów, Miedziana Góra, Mniów, Morawica, Nowa Słupia, Nowiny, Piekoszów, Pierzchnica, Raków, Strawczyn, Zagnańsk – zajmujących powierzchnię 2247 km² i liczących 211639 mieszkańców (GUS Kielce.stat.gov.pl stan na 31 grudnia 2020r.). W skład powiatu grodzkiego wchodzi miasto Kielce liczące 185478 mieszkańców (stan na 31 grudnia 2022r.) i zajmujące powierzchnię 110 km².

JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA I CIEPŁEJ WODY UŻYTKOWEJ

1. Wprowadzenie

Do 15 maja 2022r. w Polsce obowiązywał stan epidemii COVID-19, który został zmieniony na stan zagrożenia epidemicznego. Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w tym ciepłej wody użytkowej oraz pobór próbek wody odbywał się zgodnie z zakresem i częstotliwością wskazaną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) dla mieszkańców miasta Kielce. Wyniki badań wody uzyskane z wykonywanych przez przedsiębiorców poborów próbek w ramach kontroli wewnętrznych posłużyły do sporządzenia bieżących ocen o jakości wody, które przekazywano do zarządców wodociągów i władz samorządowych. W przypadku pogorszenia się jej jakości informowano niezwłocznie zainteresowane strony.

W ramach kontroli prowadzonych przez organy Inspekcji Sanitarnej oceniany był również stan techniczny urządzeń wodociągowych.

Wodociąg sieciowy Kielce zaopatruje mieszkańców Kielc w wodę przeznaczoną do spożycia, pochodzącą z ujęć podziemnych administrowanych przez „Wodociągi Kieleckie” Spółka z o. o. Kielce ul. Krakowska 64.

Kilka ulic na obrzeżach miasta Kielce zasilanych było przez wodociągi: Bolechowice (ul. Tarasowa, Ustronie, Stacyjna, Klembowskiego, Ks. Żrałka); wodociąg Mójcza (ul. Chabrowa, Wojska Polskiego, Prosta); wodociąg Cedzyna-Leszczyny (ul. Cedro Mazur, Cmentarna, Warkocz, Jarzynowa, Warzywna, Lubrzanka, Zielna). Stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych, nie budził zastrzeżeń. Jakość wody przez większą część roku odpowiadała wymaganiom ww. rozporządzenia. Zdarzały się okresy krótkotrwałych zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Jednakże po przeprowadzeniu działań naprawczych (płukanie, dezynfekcja podchlorynem sodu) sytuacja szybko ulegała poprawie.

Ponadto, na terenie miasta Kielce znajduje się 9 wodociągów należących do zakładów pracy (zaopatrujących tylko pracowników), przy czym wodociąg NSK Bearings Polska S.A. Kielce ul. Jagiellońska z uwagi na trwające prace naprawcze nie funkcjonował. Pracownicy korzystali z wody z wodociągu Kielce.

Wydano 20 ocen okresowych o jakości wody przeznaczonej do spożycia i 1 ocenę obszarową zawierającą charakterystykę poszczególnych parametrów, 23 decyzje administracyjne (1 o warunkowej przydatności, 3 o braku przydatności, 4 o przydatności, 5 dotyczących *Legionelli sp.*, 3 o wygaśnięciu, 7 wymierzających opłatę).

Przeprowadzono 110 kontroli sanitarnych, pobrano 180 próbek wody do badań fizyko – chemicznych i 187 próbek wody do badań mikrobiologicznych.

Ponadto przeprowadzono 28 kontroli i pobrano 85 próbek wody ciepłej użytkowej na obecność bakterii *Legionell sp.* Dane dotyczące parametrów wodociągów o produkcji 10 001–100 000 m³/dobę - przedstawiono w tabeli nr 1.

2. Charakterystyka poszczególnych grup urządzeń zaopatrzenia ludności w wodę

2.1 Wodociągi o produkcji ≤100 m³/dobę – nie dotyczy

2.2 Wodociągi o produkcji 101 – 1 000 m³/dobę

W tej grupie obiektów jest wodociąg NSK Bearings S.A. ul. Jagiellońska 109 produkujący wodę dla własnych potrzeb oraz kilku okolicznych przedsiębiorstw, szkoły wyższej i przedszkola. Przez cały rok 2022 na ujęciu trwały prace naprawcze mające na celu zmniejszenie ilości ołowiu do wartości parametrycznych. Zakład nie podawał wody do sieci, przełączył zasilanie w wodę do spożycia na wodociąg Kielce. Przeprowadzono 5 kontroli, pobrano 5 próbek wody do badań fizykochemicznych, 5 próbek do badań mikrobiologicznych.

2.3 Wodociągi o produkcji 1001 – 10 000 m³/dobę – nie dotyczy

2.4 Wodociągi o produkcji 10 001 – 100 000 m³/dobę

W tym przedziale znajduje się wodociąg Kielce.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2022r. przeprowadzono 99 kontroli sanitarnych, wydano 12 ocen o przydatności wody do spożycia, pobrano 170 próbek wody do badań fizyko – chemicznych i 176 próbek wody do badań mikrobiologicznych.

Woda dostarczana do Kielc z ujęć znajdujących się na terenie Zagnańska z uwagi na długą sieć przesyłową poddawana jest prewencyjnej dezynfekcji podchlorynem sodu, kontrole bieżące nie wykazały nieprawidłowości w tym zakresie.

W roku sprawozdawczym z wodociągu korzystało 198311 osób, są to mieszkańcy Kielc oraz mieszkańcy gmin: Morawica, Nowiny, Masłów i Zagnańsk. Produkcja wody wynosiła 31099,6 m³/dobę, natomiast długość sieci wodociągowej rozdzielczej – 563,00 km.

Jakość wody pochodząca z przedmiotowego wodociągu odpowiadała wymaganiom sanitarnym stawianym wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Występowały jednak krótkotrwałe braki przydatności wody do spożycia ze względu na obecność bakterii grupy coli w sieciach wewnętrznych. Dotyczyły one niżej wymienionych obiektów:

- Zbiornika Wody Kielce - Domaszowice - 9 jtk bakterii grupy coli w 100 ml wody (warunkowa przydatność),
- Domu Pomocy Społecznej Kielce ul. Jagiellońska 76 - 53 jtk bakterii grupy coli w 100 ml wody (brak przydatności),
- Schroniska dla osób bezdomnych w Przytulisku im. Jana Pawła II w Kielcach ul. Sienna 5 - 37 jtk bakterii grupy coli w 100 ml wody (brak przydatności),
- Osiedle ECHO II Bilcza (sieć administrowana przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Morawicy) 28 jtk bakterii grupy coli w 100 ml wody (brak przydatności).

W związku z powyższym wydano decyzje administracyjne odpowiednio o warunkowej przydatności wody do spożycia oraz o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi. W wyniku przeprowadzonych działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody, wydano decyzje o przydatności wody do spożycia.

Przedmiotowy wodociąg oparty jest na 10 ujęciach z czego czynne są następujące studnie:

- Białogon 15 studni (w tym 1 awaryjna),
- Zagnańsk 10 studni (6 zasadniczych i 4 awaryjne),
- Wojska Polskiego 1 studnia (zasadnicza),
- Gruchawka 1 studnia (zasadnicza),
- Zalesie 1 studnia (zasadnicza),
- Dyminy 4 studnie (3 zasadnicze, 1 awaryjna).

W 2022r. czynnych było 6 ujęć posiadających 32 studnie (w tym 26 pracujących i 6 awaryjnych).

Tabela 1 Wodociągi o produkcji 10 001 – 100 000 m³/dobę (parametry i ocena jakości wody)

Lp.	Nazwa	produkcja wody		uzdatnianie wody	Ocena jakości wody	ilość pobranych prób		
		Ilość w m ³ /d	Liczba odbiorców			do badań fizyko-chemicznych		do badań bakteriologicznych
						Ogółem	w tym rozszerzonych	Ogółem
1	Wodociąg Kielce zaopatruje							
	Miasto Kielce	29752,0	183639	nie prowadzi się	dobra	135	-	140
	gm. Zagnańsk	840,0	10179	chlorowanie profilaktyczne ze względu na długą drogę przesyłu wody	dobra	12	-	12
	gm. Masłów	326,9	3168	nie prowadzi się	dobra	16	-	16
	gm. Morawica	112,0	402	nie prowadzi się	dobra	4	-	5
	gm. Sitkówka Nowiny	68,4	919	nie prowadzi się	dobra	3	-	3
	gm. Piekoszów	0,3	4	nie prowadzi się	dobra	-	-	-
RAZEM		31099,6	198311			170	-	176

W roku 2022 w ramach działań inwestycyjno-remontowych mających na celu poprawę stanu technicznego systemu wodociągowego na Wodociągu Kieleckim przeprowadzono następujące działania:

- modernizacja rurociągów i armatury w Pompowni Głównej ZUW Zagnańsk,
- modernizacja pompowni wody (wiejskiej) APW2 na terenie ZUW Zagnańsk,
- modernizacja armatury w komorze zasuw na I strefie ciśnień przy ul. Warszawskiej Kielce,
- budowa odcinka wodociągu \varnothing 150 mm w ul. Karczunek Kielce,
- modernizacja zbiornika wody Wrzosowa - komora A Kielce,
- przebudowa odcinka wodociągu \varnothing 150 mm w Al. IX Wieków Kielc Kielce,
- przebudowa wodociągu \varnothing 100 mm w ul. Słowackiego – II etap Kielce,
- budowa odcinka wodociągu \varnothing 150 mm w ul. Siedmiu Źródeł i Pietraszki Kielce,
- modernizacja 6 odcinków przewodów wodociągowych jednego węzła zasuw i pięciu węzłów hydrantowych na terenie Kielce,
- dobór i montaż zestawu pompowego w pompowni wody w Domaszowicach gm. Masłów.

Stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych nie budził zastrzeżeń.

Szczegółowe dane dotyczące parametrów tego wodociągu podano w tabeli 1

2.5 Inne podmioty zaopatrujące w wodę

Właściciele lub zarządcy wodociągów znajdujących się w tej grupie przeprowadzali badania wody w ramach kontroli wewnętrznej, zgodnie z ustalonym i uzgodnionym z państwowym powiatowym inspektorem sanitarnym harmonogramem pobierania próbek wody oraz przez niego zatwierdzonym. W ramach nadzoru sanitarnego przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych oraz pobrano 5 próbek wody do badań fizyko-chemicznych i 6 próbek wody do badań mikrobiologicznych. Zaopiniowano pozytywnie harmonogramy 8 wodociągów zaopatrujących w wodę następujące zakłady:

1. Zakłady Urzędzeń Chemicznych i Armatury Przemysłowej „Chemar” Kielce ul. Olszewskiego 6,
2. Wytwórcza Spółdzielnia Pracy, „Spolem” Kielce ul. Mielczarskiego 93-95,
3. Kielecka Fabryka Pomp „Białogon” S.A. Kielce ul. Drukarskiego- Lubeckiego 1,
4. Zakład Piekarsko – Ciastkarski Kielce ul. Witosa 68,
5. Rejonowe Przedsiębiorstwo Zieleni i Usług Komunalnych Kielce, Cmentarz Cedzyna ul. Cmentarna 5E,
6. Klub Sportowy „Stella” Kielce ul. Krakowska 374,
7. Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30,
8. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51.

Jakość wody odpowiadała wymaganiom ww. rozporządzenia Ministra Zdrowia w większości wodociągów. Wyjątek stanowił wodociąg Zakładów Urzędzeń Chemicznych i Armatury Przemysłowej „Chemar” Kielce ul. Olszewskiego 6, gdzie wystąpił krótkotrwały brak przydatności wody do spożycia ze względu na obecność bakterii *Escherichia coli*. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi i o zakazie spożycia do czasu uzyskania pozytywnych wyników jej badania w ww. zakresie. Zarządzono także zapewnienie użytkownikom tego wodociągu wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem. W wyniku przeprowadzonych działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody, wydano decyzję o przydatności wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny po przeanalizowaniu przedłożonych sprawozdań próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej z ww. wodociągów wydał 8 ocen przydatności wody do spożycia.

2.6 Ujęcia powierzchniowe – nie dotyczy

2.7 Przyznane odstępstwa dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi – w 2022r. nie przyznawano.

3. Nadzór nad jakością wody ciepłej.

Zgodnie z załącznikiem Nr 5 część A do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294), wodę ciepłą na obecność bakterii *Legionella sp.* należało badać w budynkach zamieszkania zbiorowego oraz w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą stacjonarną i całodobowe świadczenia zdrowotne.

3.1 Badania ciepłej wody w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą.

W 2022r. w ramach nadzoru nad jakością wody ciepłej użytkowej w podmiotach leczniczych przeprowadzono 28 kontroli, pobrano 85 próbek wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella sp.* (w 6 szpitalach, 1 zakładzie

pielęgnacyjno-opiekuńczym, 1 zakładzie opiekuńczo - leczniczym oraz w 2 hospicjach). Pobrano wszystkie zaplanowane próbki wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella Sp.*

Zanieczyszczenie wody na poziomie skażenia wysokiego stwierdzono w 1 próbce pobranej na Oddziale Dziecięcym przy ul. Grunwaldzkiej 45 oraz w 1 próbce w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym w Kielcach ul. Sobieskiego 30. W Zakładzie Opiekuńczo – Leczniczym w Kielcach ul. Wesoła 45 stwierdzono w 2 próbkach zanieczyszczenie wody na poziomie skażenia średniego. Ponadto dwukrotnie stwierdzono zanieczyszczenie wody na poziomie skażenia średniego, łącznie w 4 próbkach wody pobranej z sieci ciepłej wody użytkowej w budynku szpitala SP ZOZ MSWiA im. Jana Pawła II w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51.

W związku z powyższym wystosowano 5 decyzji administracyjnych zarządzających podjęcie działań w zakresie eliminacji lub redukcji bakterii *Legionella sp.* oraz 5 decyzji wymierzających opłatę. Po działaniach naprawczych wyeliminowano obecność bakterii *Legionella sp.* w sieciach ww. obiektów.

Tabela 2 Nadzór nad jakością wody ciepłej użytkowej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą

Grupa obiektów	Ilość obiektów, w których pobrano próbki	Ilość pobranych próbek	Ilość zakwestionowanych próbek
Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45	1	38	1
Szpital Kielecki Św. Aleksandra Kielce ul. Kościuszki 25 + Hospicjum	1	10	0
Szpital MSWiA Kielce ul. Wojska Polskiego 51	1	7	4
Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Kielce ul. Prosta 30	1	6	0
Świętokrzyskie Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3	1	8	0
Zakład Opiekuńczo – Leczniczy oraz Hospicjum Stacjonarne Kielce ul. Mieszka I 48C	1	4	0
Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Kielcach ul. Sobieskiego 30	1	4	1
Zakład Opiekuńczo – Leczniczy Kielce ul. Wesoła 45	1	4	2
Świętokrzyskie Centrum Psychiatrii Oddziały Kielce ul. Kusocińskiego	1	4	0
Razem	9	85	8

3.2 Nadzór nad jakością wody ciepłej w budynkach zamieszkania zbiorowego.

W roku sprawozdawczym przedłożono tutejszej Inspekcji 4 sprawozdania z badań 9 próbek wody pobranych w 4 obiektach użyteczności publicznej (domy pomocy społecznej, hotele, areszt, schroniska), decyzji nie wydawano.

4. Wnioski

Podobnie jak w roku ubiegłym, stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych znajdujących się na terenie miasta Kielce, tutejsza Inspekcja ocenia jako dobry, a jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. za wyjątkiem krótkotrwałych zanieczyszczeń, które wyeliminowano po przeprowadzeniu działań naprawczych (płukanie, dezynfekcja sieci wodociągowej).

*Prowadząc nadzór sanitarny nad jakością wody ciepłej użytkowej w zakresie bakterii *Legionella sp.* w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność leczniczą oraz na podstawie przedstawianych wyników badań próbek wody pobranych w budynkach zamieszkania zbiorowego w przypadku przekroczeń liczby bakterii, w wyniku prawidłowo przeprowadzonych działań naprawczych (prowadzone postępowanie administracyjne) uzyskiwano poprawę w tym zakresie.*

STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

1. Wprowadzenie

W związku ze sprawowaniem bieżącego nadzoru sanitarnego w obiektach użyteczności publicznej przeprowadzono 389 kontroli sanitarnych w 331 obiektach. Wystosowano 24 decyzje administracyjne (2 wymierzające opłatę, 7 o zakazie kąpiei, 7 o wygaśnięciu decyzji, 5 dotyczących wody ciepłej użytkowej (*Legionella sp.*), 3 o przedłużeniu terminu), nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 1700 zł. Ponadto wydano 12 ocen rocznych jakości wody na pływalniach.

2. Stan sanitarny wybranych obiektów i urządzeń

2.1 Ustępy publiczne

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się 19 ustępów publicznych oraz 29 ogólnodostępnych przy stacjach paliw.

Skontrolowano 19 ustępów publicznych oraz 10 ogólnodostępnych przy stacjach paliw, łącznie przeprowadzono 42 kontrole. Środki higieny oraz do mycia i dezynfekcji zapewniono w wystarczającej ilości, przy umywalkach umieszczono instrukcje mycia rąk.

W bieżącym roku objęto nadzorem *ustęp przy Mini Dworcu ZTM w Kielcach przy ul. Triasowej* z wydzieloną częścią damską przystosowaną dla potrzeb osób niepełnosprawnych (wyposażoną w umywalkę, 1 kabinę ustępową) oraz częścią męską (wyposażoną w umywalkę, 1 kabinę ustępową oraz pisuar).

W tej grupie obiektów nie stwierdzano zanieczyszczeń w zakresie bieżącego stanu sanitarno-porządkowego i technicznego, mandatów karnych nie nałożono.

2.2 Obiekty pomocy społecznej (oraz inne jednostki pomocy społecznej pozarządowej)

Do tej kategorii obiektów zalicza się 7 Domów Pomocy Społecznej, 5 innych jednostek organizacyjnych pomocy społecznej (funkcjonujące w formie dziennych środowiskowych domów samopomocy), 3 placówki zapewniające całodobową opiekę (*Kielce ul. Tobrucka 19, Peryferyjna 15, Ściegiennego 229*) i 5 noclegowni (prowadzonych przez organizacje pozarządowe).

Ogółem przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych w 12 obiektach.

W dalszym ciągu toczą się postępowania administracyjne, stwierdzono tylko częściowe wykonanie zarządzeń wynikających z decyzji administracyjnych wydanych w 2021r. w niżej wymienionych obiektach:

- Dom Pomocy Społecznej im. Św. Brata Alberta ul. Żeromskiego 4/6,
- Domu Pomocy Społecznej im. F. Malskiej ul. Tarnowska 10,
- Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II ul. Jagiellońska 76,

Poprawił się stan sanitarno-techniczny Domu Pomocy Społecznej im. A. Kępińskiego ul. Jagiellońska 76 gdzie zakończono postępowanie administracyjne.

2.3 Obiekty hotelarskie

Tutejsza Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad: 25 hotelami (w tym 24 skategoryzowane i 1 nieskategoryzowany), 6 innymi obiektami świadczącymi usługi hotelarskie (pokoje/miejsca noclegowe, hostel itp.), 1 zajazd. W roku sprawozdawczym objęto nadzorem EXPO Hostel w Kielcach ul. Malików 8B.

Skontrolowano 25 hoteli, 1 hostel, 1 pokój noclegowy, 1 hotelik i 1 zajazd, w których przeprowadzono 30 kontroli sanitarnych, nałożono 1 mandat karny.

Stan sanitarno – techniczny i porządkowy w większości obiektów nie budził zastrzeżeń. W jednym przypadku stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy obiektu i podjęto działania represyjne. W roku sprawozdawczym został zlikwidowany Hotel „Ibis” w Kielcach ul. Warszawska 19 w miejsce którego powstał Hotel „B&B Hotels”.

W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego i standardu świadczonych usług, wykonano prace w niżej wymienionych hotelach:

- „Karczówka” w Kielcach ul. Karczówkowska 64 - wykonano remont w 6 pokojach mieszkalnych (między innymi w 3 jednostkach mieszkalnych wymieniono meble, zmodernizowano łazienki, w pozostałych pomalowano ściany, wymieniono podłogi, urządzenia sanitarne i grzewcze w łazienkach),
- „Willa Hueta” w Kielcach ul. Słowackiego 25 – wymieniono wykładziny podłogowe w części hotelowej i odnowiono (pomalowano) elewację frontową budynku,
- „Pod Żółtą Różą” w Kielcach Plac Moniuszki 7 – wymieniono część wyposażenia w łazienkach przy pokojach mieszkalnych, zakupiono 40 kompletów bielizny pościelowej, ręczników, wymieniono windę,
- „Grand” w Kielcach ul. Sienkiewicza 78 – wymieniono wszystkie materace w pokojach mieszkalnych, wyczyszczono posadzkę przy recepcji oraz schody, dokonano drobnych zmian w elementach dekoracyjnych w pokojach, ponadto zakupiono 50 sztuk ręczników, 10 sztuk pościeli i 15 sztuk prześcieradeł,

- „DAL” w Kielcach ul. Piotrkowska 12 – zakupiono 50 kompletów ręczników, wymieniono narzuty i poduszki dekoracyjne na łóżka, wyczyszczono wykładziny podłogowe na korytarzach,
- „Kameralny” w Kielcach ul. Tarnowska 7 – wymieniono dekoracje okienne we wszystkich pokojach na II piętrze oraz w 6 pokojach na I piętrze, wymieniono wykładziny podłogowe w pokojach i na korytarzu na II piętrze oraz w 4 pokojach na I piętrze,
- „Maraton” w Kielcach ul. Leszka Drogosza 1 – wymieniono wyposażenie meblowe we wszystkich pokojach mieszkalnych,
- „Pod Strzechą” w Kielcach ul. Łódzka 187 – zakupiono 30 sztuk pościeli i ręczników,
- „Bristol” w Kielcach ul. Sienkiewicza 21 pomalowano 10 pokoi oraz pomieszczenia gospodarcze, wymieniono wykładziny podłogowe na holu głównym, wyczyszczono filtry klimatyzacyjne, uszczelniono okna, zakupiono odkurzacz piorący, 100 kompletów pościeli, 150 ręczników, 50 prześcieradeł, 50 poduszek, 12 kołder,
- „Faraon” w Kielcach ul. Stara 6 – wymieniono wyposażenie łazienek przy wszystkich pokojach, zakupiono 20 kompletów bielizny pościelowej, 50 szt. ręczników,
- „La Mar” w Kielcach ul. Sikorskiego 2 – zamontowano klimatyzację we wszystkich pokojach, wymieniono wykładziny podłogowe i wyposażenie w pokojach na II piętrze,
- „Qubus” w Kielcach ul. Składowa 2 – wymieniono tapety w korytarzach, pomalowano sufity w 2 pokojach i łazienkach, zakupiono 50 prześcieradeł, 250 szt. ręczników, 100 szt. poszewek.
- Hotel „365” w Kielcach Al. Na Stadion 365 – zakupiono narzuty na łóżka oraz 50 kompletów bielizny pościelowej,
- „Dyminy” w Kielcach ul. Ściegiennego 264 – odnowiono ściany i sufity we wszystkich pokojach, wyremontowano magazyn bielizny czystej,
- „Stadion” w Kielcach ul. Ściegiennego 8 – odnowiono powierzchnie sufitów klatki schodowej i wszystkich ciągów komunikacyjnych, zakupiono 54 komplety pościeli oraz wymieniono 6 materacy,
- „Dworek Binkowski” w Kielcach ul. Szczepianiaka 40 – obiekt przeszedł generalny remont tj. malowanie ścian i sufitów, wymiana podłóg, wyposażenia meblowego i dekoracyjnego we wszystkich pokojach oraz łazienkach.

2.4 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące łącznie więcej niż jedną usługę

Grupa ta obejmuje łącznie 455 zakładów. Ogółem skontrolowano 79 obiektów, w których przeprowadzono 87 kontroli sanitarnych w tym kontrole sprawdzające, nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 900 zł. Kontrole obejmowały ocenę stanu faktycznego i jego zgodności z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi oraz stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, zasady dekontaminacji przyborów i narzędzi wielorazowego użytku, stosowane środki dezynfekcyjne, postępowanie z bielizną czystą i brudną oraz narzędziami jednorazowego użytku, dokumentację potwierdzającą zakup środków dezynfekcyjnych. Zwracano uwagę na stosowane środki ochrony osobistej i środki dezynfekcyjne stosowane przez pracowników.

W 5 przypadkach podczas kontroli stwierdzono brak reżimu sanitarnego przy obsłudze klientów w wyniku czego podjęto działania represyjne.

Tabela 3 Ocena sanitarna zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej

Lp.	Obiekty	Ilość obiektów według ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Ilość wydanych decyzji	Ilość z uchybieniami sanitarnymi
1	Zakłady fryzjerskie	166	31	-	3
2	Zakłady kosmetyczne	158	16	-	2
3	Zakłady tatuażu	8	8	-	-
4	Zakłady odnowy biologicznej	41	8	-	-
5	Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu	82	16	-	-
Razem		455	79	0	5

2.5 Obiekty komunikacji publicznej

Czynnościom kontrolnym poddano środki transportu kolejowego, wyruszające w trasę, kontrolowano 12 składów pasażerskich. Stan sanitarno – porządkowy i techniczny zachowany, zapewniono środki do dezynfekcji rąk i środki czystości w wystarczającej ilości.

2.6 Cmentarze

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się 14 cmentarzy, w tym 5 miejsc pamięci. Skontrolowano 6 cmentarzy, nie stwierdzono nieprawidłowości. Odpady zbierane są w sposób selektywny, do odpowiednio przygotowanych śmietników i kontenerów usytuowanych zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz cmentarzy.

2.7 Domy przedpogrzebowe

W roku sprawozdawczym w ewidencji tutejszej Inspekcji znajdują się 4 domy przedpogrzebowe (1 został zlikwidowany). Każdy wyposażony jest w chłodnię, a dwa z nich posiadają także sale sekcyjne.

W roku sprawozdawczym w ww. obiektach przeprowadzono 2 kontrole sanitarne domów przedpogrzebowych i 5 kontroli środków transportu do przewozu zwłok. Stan sanitarno – higieniczny i techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

2.8 Inne obiekty użyteczności publicznej

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdują się również obiekty użyteczności publicznej takie jak: centrum targowe, urzędy miast i gmin, apteki, pralnie, parkingi, parki i zieleńce, obiekty szkoleniowe, obiekty sportowe, obiekty kulturalne, dworce i przystanki, tereny rekreacyjne (place zabaw) oraz komisariaty policji i jednostki ratownictwa pożarniczego.

W 2022 roku ogółem skontrolowano 137 obiektów użyteczności publicznej, w których przeprowadzono 146 kontrole sanitarnych.

W większości wymienionych obiektów nie stwierdzano nieprawidłowości w zakresie ich stanu sanitarno-porządkowego tylko w jednym przypadku (dotyczy pralni) podjęto działania represyjne ze względu na zły stan sanitarno-porządkowy.

Wyegzekwowano poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i zakończono postępowanie administracyjne w stosunku do Komendy Wojewódzkiej Policji w Kielcach ul. Seminaryjska 12.

W dalszym ciągu toczy się postępowanie administracyjne dotyczące Komisariatu Policji III ul. Paderewskiego 13 w Kielcach, wydano decyzję przedłużającą termin jej realizacji.

Rodzaj obiektów skontrolowanych wraz z ich oceną stanu sanitarnego i działalnością kontrolną przedstawiono w tabeli nr 4.

Tabela 4 Inne obiekty użyteczności publicznej

Lp.	Rodzaj obiektu	Ilość wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Ilość decyzji	Ilość kontroli	Stan sanitarno – techniczny
1	Centrum Targowe	1	1	-	1	dobry
2	Urzędy miast i gmin	3	-	-	-	-
3	Apteki	135	-	-	-	-
4	Pralnie	8	2	-	3	dobry
5	Parkingi	7	5	-	5	dobry
6	Parki i Zieleńce	15	1	-	1	dobry
7	Obiekty szkoleniowe	3	-	-	-	-
8	Obiekty Sportowe	15	6	-	6	dobry
9	Obiekty kulturalne	39	-	-	-	dobry
10	Dworce (PKP, PKS, BUS) i przystanki PKP	3 4	3 4	-	8	dobry
11	Tereny rekreacyjne (piaskownice)	244	107	-	107	dobry
12	Komisariaty Policji	6	6	-	13	dobry

Lp.	Rodzaj obiektu	Ilość wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	Ilość decyzji	Ilość kontroli	Stan sanitarno – techniczny
13	Jednostki Ratownictwa Pożarniczego	7	2	-	2	dobry
Razem		490	137	-	146	

2.9 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli (nie dotyczy), baseny kąpielowe

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajdowało się 11 krytych pływalni oraz 1 basen letni. Ogółem przeprowadzono 24 kontrole sanitarne pobrano 38 próbek wody do badań fizykochemicznych i 28 bakteriologicznych, (w tym 12 próbek wody na obecność bakterii *Legionella sp.*) Wydano 19 decyzji administracyjnych (7 o zakazie kąpieli, 7 o wygaśnięciu, 5 dotyczących *Legionelli sp.*, 2 wymierzających opłatę).

Zarządca Basenu Letniego w Kielcach przy ul. Szczecińskiej dokonał przeglądu technicznego i drobnych napraw przed rozpoczęciem sezonu letniego. Kontrola obiektu wykazała prawidłowy stan sanitarny.

W roku 2022 zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody (w zakresie ponadnormatywnej liczby *Pseudomonas aeruginosa*) stwierdzono w nieckach: Krytej Pływalni Kielce „Delfin” ul. Krakowska 2, Krytej Pływalni Kielce „Foka” ul. Barwinek, Krytej Pływalni Kielce „Orka” ul. Kujawska 18, Basenów Tropikalnych Hotelu „Binkowski” Kielce ul. Szczepaniaka 42. Wydano decyzje administracyjne o zakazie kąpieli. Po podjęciu działań naprawczych uzyskano poprawę jakości wody co potwierdziły kolejne pobrane do analizy próbki wody.

Zarządzający/właściciele pływalniami realizują założenia Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w pływalniach (tekst jednolity Dz. U. z 2022r. poz. 1230), Inspekcja Sanitarna w celu dokonania rocznych ocen jakości wody przeprowadziła analizę parametrów jakości wody, sprawozdań badań wody na pływalniach wykonanych przez zarządzających pływalniami, zakresu i częstotliwości wykonywania badań wody oraz zastosowanych metodyk referencyjnych analiz, wyników badań wody na pływalniach wydała 12 ocen rocznych jakości wody na pływalniach.

W przedłożonych w roku 2022 sprawozdaniach z badań wody ciepłej w zakresie bakterii *Legionella sp.* pobranej z natrysków stwierdzono skażenie na poziomie średnim w: Krytej Pływalni „Foka Kielce ul. Barwinek 31, Krytej Pływalni „Orka Kielce ul. Kujawska 18, Krytej Pływalni „Mors Kielce ul. Marszałkowska 96, Krytej Pływalni w Galerii Korona Kielce ul. Warszawska 26. Wydano decyzje administracyjne zarządzające m.in. podjęcie działań naprawczych, w celu poprawy jakości wody, co potwierdziły ponownie pobrane próbki. Jakość wody spełnia wymagania rozporządzenia.

3. Wnioski

W obiektach świadczących usługi hotelarskie (poza jednym wyjątkiem) nie stwierdzano nieprawidłowości. Sukcesywnie podnoszone są standardy świadczonych usług dla potencjalnych klientów poprzez prace modernizacyjne i remonty wykonywane we własnym zakresie.

W zakładach usługowych (fryzjerskich, kosmetycznych) stwierdza się przypadki niewłaściwego prowadzenia procesów dezynfekcji narzędzi i przyborów używanych przy obsłudze klientów w związku z czym podejmowane są działania represyjne. Stan techniczny ww. podmiotów ulega poprawie, jak również wzrasta liczba zakładów stosujących bieliznę jednorazowego użytku.

W roku sprawozdawczym stan sanitarno-techniczny ustępów publicznych na terenie Miasta Kielce nie budził zastrzeżeń. Drobne usterki techniczne były usuwane na bieżąco nie stosowano również środków represyjnych.

Podobnie jak w latach ubiegłych przed sezonem letnim do administratorów i zarządców nieruchomości (głównie osiedli mieszkaniowych) wystąpiono z apelem o właściwe przygotowanie własnych terenów zielonych, piaskownic poprzez wymianę piasku oraz zapewnienie ich właściwego stanu technicznego. Stwierdzamy coraz większą ilość piaskownic ogrodzonych i zaopatrzonych w tabliczki zakazujące wprowadzania psów.

STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

1. Szpitale

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach na terenie miasta znajduje się obecnie 13 szpitali, w tym 8 jednodniowych:

- Wojewódzki Szpital Zespolony przy ul. Grunwaldzkiej 45 wraz ze Świętokrzyskim Centrum Pediatrii i oddziałami znajdującymi się przy ul. Artwińskiego 3a oraz oddziały znajdujące się przy ulicach: Radiowej 7 i Kościuszki 3,
- NZOZ Szpital Kielecki im. Świętego Aleksandra Sp. z o.o. przy ul. Kościuszki 25,
- Świętokrzyskie Centrum Onkologii przy ul. Artwińskiego 3,
- Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego przy ul. Prostej 30,
- Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA - Szpital przy ul. Wojska Polskiego 51,
- Szpital jednodniowy PLUS – MED przy ul. Warszawskiej 21,
- Szpital jednodniowy Centrum Medycyny Estetycznej i Kosmetologii, przy ul. Wojska Polskiego 60,
- Szpital jednodniowy Medilens Sp. z o.o. przy ul. Koziej 3a,
- Szpital jednodniowy PROSTA-LITH NZOZ przy ul. Jagiellońskiej 13,
- Szpital jednodniowy „Przyjaciół” Sp. z o.o. Os. Na Stoku 63a,
- Szpital jednodniowy LUMOS Sp. J. przy ul. Kościuszki 25 B,
- Szpital jednodniowy SALWIKO- CHIRURGIA przy ul. Jana Nowaka jeziorańskiego 75,
- Szpital jednodniowy Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA- DERM przy ul. Klonowej 55G

2 zakłady opiekuńczo-lecznicze, 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, 2 hospicja:

- Zakład Opiekuńczo Lecznicy dla Przewlekłe Chorych w Kielcach przy ul. Wesolej 45,
- Zakład Opiekuńczo Lecznicy w Kielcach przy ul. Mieszka I-go 48a,
- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Kielcach przy ul. Sobieskiego 30,
- Hospicjum Stacjonarne w Kielcach przy ul. Mieszka I-go 48a,
- Hospicjum w strukturach Szpitala Kieleckiego św. Aleksandra Sp. z o.o. Kielce przy ul. Kościuszki 25.

oraz

- Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa Kielce przy ul. Jagiellońska 66,
- Świętokrzyskie Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego w Kielcach przy ul. Św. Leonarda 10.

Ogółem w ww. obiektach przeprowadzono 40 kontroli sanitarnych (w tym 33 w szpitalach, 2 w zakładach opiekuńczo-leczniczych, 1 w zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym, 2 w hospicjach, 1 w Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa, 1 w Świętokrzyskim Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego).

Wydano 1 decyzję o przedłużeniu terminu wykonania zarządzeń, 4 decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego.

Zakres przeprowadzanych kontroli w tej grupie obiektów dotyczył głównie zaplecza szpitalnego włącznie z rezerwowymi źródłami zaopatrzenia w wodę, postępowania z bielizną szpitalną (czystą i brudną), postępowania z odpadami medycznymi, niebezpiecznymi i komunalnymi oraz postępowaniem ze zwłokami.

W roku sprawozdawczym Pralnia świadcząca usługi dla Szpitala Kieleckiego im. Św. Aleksandra Sp. z o. o. Kielce ul. Kościuszki 25 zmieniła właściciela z High Clinic Sp. z o. o. na Medical-Kit Sp. z o. o. w Kielcach ul. Robotnicza 1/907. Stan sanitarno-techniczny omawianych obiektów nie budził zastrzeżeń.

1.1 Zaopatrzenie w wodę

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę ww. obiektów jest wodociąg sieciowy Kielce, a rezerwowymi źródłami są zbiorniki retencyjne lub dodatkowe przyłącza dostarczające wodę z wodociągu Kielce lub własne ujęcie wody jako awaryjne. Własne ujęcie wody jako podstawowe źródło wody posiada Szpital MSWiA Kielce ul. Wojska Polskiego 51. Wodociąg ten opisany został w rozdziale I.

1.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi

Segregacja odbywa się w miejscu ich powstania, z zachowaniem podziału na odpady medyczne i komunalne. Szpitale, zakłady opiekuńczo - lecznicze, zakład pielęgnacyjno - opiekuńczy oraz hospicja stacjonarne, posiadają opracowane instrukcje i procedury postępowania z odpadami medycznymi. Do przetrzymywania tych odpadów wydzielono magazyny, względnie zapewniono pomieszczenia z przenośnymi urządzeniami chłodniczymi. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych (we wszystkich szpitalach stacjonarnych

i jednodniowych) w zakresie postępowania z odpadami medycznymi, nie stwierdzono nieprawidłowości. Magazynowanie, transport, sposoby i miejsca utylizacji odpadów medycznych pochodzących z poszczególnych szpitali, zakładu opiekuńczo - leczniczego oraz hospicjum przedstawiono w tabeli nr 5.

Tabela 5 Magazynowanie, transport, sposoby i miejsca utylizacji odpadów medycznych

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
1	Świętokrzyskie Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
2	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
	- Oddział Zakaźny, Dermatologii ul. Radiowa 7 i Medycyny Sądowej ul. Radiowa 5 Kielce	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia			
	- Oddział Rehabilitacji ul. Kościuszki 3 Kielce	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym			
	- Świętokrzyskie Centrum Pediatrii	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia			
	- Oddziały przy ul. Artwińskiego 3 w Kielcach	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym			
3	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o. o. w Kielcach ul. Kościuszki 25	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	SPALMED – Robert Karpa ul. Stawowa 3b 32-210-Książ Wielki	Spalanie
4	Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
5	Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51 Kielce	magazyny, które spełniają wymagania rozporządzenia	zakładu	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
6	Zakład Opiekuńczo-Leczniczy dla Przewlekłe Chorych Kielce ul. Wesoła 45	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	„Gaskar” S.C. ul. Przejazd 18 25-150 Kielce	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
7	Hospicjum Stacjonarne Kielce ul. Mieszka I 48C	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	SPALMED Robert Karpa Książ Wielki ul. Stawowa 3B	RAF-EKOLOGIA sp. z o.o. w Jedliczu ul. Trzecieckiego 14	Spalanie

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
8	Zakład Opiekuńczo-Lecznicy Kielce ul. Mieszka I 48C	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	SPALMED – Robert Karpa ul. Stawowa 3b 32-210-Książ Wielki	RAF-EKOLOGIA sp. z o.o. w Jedliczu ul. Trzecieckiego 14	Spalanie
9	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Kielcach przy ul. Sobieskiego 30	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu utylizacyjnego	TPO Sp. z o.o. ul. Wileńska 4/8, 94-029 Łódź	Spalanie
10	Hospicjum przy Szpitalu Kieleckim Św. Aleksandra Sp. z o.o. w Kielcach ul. Kościuszki 25	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu utylizacyjnego	SPALMED – Robert Karpa ul. Stawowa 3b 32-210-Książ Wielki	Spalanie
11	Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Kielcach ul. Jagiellońska 66	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu utylizacyjnego	Remondis Medison Sp. z o.o ul. Puskina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalanie
12	Świętokrzyskie Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego w Kielcach ul. Św. Leonarda 10	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu utylizacyjnego	Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7	Spalanie
13	Medilens Sp. z o.o. Kielce ul. Kozia 3a - szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu utylizacyjnego	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27 -600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
14	Centrum Medyczne Plus-Med Kielce ul. Warszawska 21 - szpital jednodniowy	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu utylizacyjnego	Remondis Medison Sp. z o.o ul. Puskina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalanie
15	„Re vitae” Centrum Medycyny Estetycznej i Kosmetologii Kielce ul. Wojska Polskiego 60 – szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	„Gaskar” S.C. ul. Bukowa 31 Miedziana Góra	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27 -600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
16	Prosta Lith Sp. z o.o. Kielce ul. Jagiellońska 13 – szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu utylizacyjnego	Remondis Medison Sp. z o.o ul. Puskina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalanie
17	„Przyjaciół” Sp. z o.o. Kielce os. Na Stoku 63a – szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	zakładu utylizacyjnego	Remondis Medison Sp. z o.o ul. Puskina 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza	Spalanie
18	LUMOS Okulistyka Kielecka oraz Poradnia Okulistyczna Kielce ul. Wspólna 1/U2-3 – szpital jednodniowy	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	zakładu utylizacyjnego	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27 -600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów "ECO - ABC" Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie

Lp.	Nazwa	Sposób magazynowania	Transport	Miejsce unieszkodliwiania	Sposób unieszkodliwiania
19	SALWIKO- CHIRURGIA Kielce ul. Jana Nowaka Jeziorańskiego 75 – szpital jednodniowy	wydzielone pomieszczenie z przenośnym urządzeniem chłodniczym	„Gaskar” S.C. ul. Bukowa 31 Miedziana Góra	Spalarnia Odpadów Medycznych ul. Schinzla 13, 27 -600 Sandomierz (zarządzana przez Zakład Termicznej Utylizacji Odpadów “ECO - ABC” Sp. z o.o. Bełchatów ul. Przemysłowa 7)	Spalanie
20	Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA-DERM Kielce ul. Klonowa 55G – szpital jednodniowy	magazyn, który spełnia wymagania rozporządzenia	TPO Sp. z o.o. ul. Wileńska 4/8 94-029 Łódź	RAF Ekologia Sp. z o.o. ul. Trzcielskiego 14 38-460 Jedlicze	Spalanie

1.3 Gospodarka bielizną szpitalną

Bielizna czysta przechowywana w magazynach głównych, następnie trafia na oddziały do podręcznych magazynków lub zamykanych szaf. Bielizna brudna do czasu wywozu do pralni, składowana jest w tak zwanych brudownikach mieszczących się na wszystkich oddziałach w workach płóciennych lub foliowych.

Wykaz podmiotów zewnętrznych, świadczących usługi pralnicze wraz z transportem bielizny przedstawiono w tabeli nr 6.

Wyjątek stanowi *Zakład Opiekuńczo-Lecznicy dla Przewlekłe Chorych w Kielcach przy ul. Wesołej 45*, który posiada własną pralnię funkcjonującą w układzie tradycyjnym.

Tabela 6 Miejsca prania bielizny szpitalnej, zakładu opiekuńczo leczniczego oraz hospicjum i innych

Lp.	Nazwa	Miejsca prania bielizny
1	Świętokrzyskie Centrum Onkologii Kielce ul. Artwińskiego 3	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
2	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce, ul. Grunwaldzka 45 i oddziały poza jego główną siedzibą, Świętokrzyskie Centrum Pediatrii działające w strukturze Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
3	Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. Z o. o. w Kielcach ul. Kościuszki 25	Medical-Kik Sp. z o. o. ul. Robotnicza 1/907
4	Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
5	Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
6	Zakład Opiekuńczo Lecznicy dla Przewlekłe Chorych Kielce ul. Wesoła 45.	Pralnia własna funkcjonująca w układzie tradycyjnym z zachowanym ciągiem pralniczym
7	Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Kielce ul. Sobieskiego 30	Pralnia Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
8	Hospicjum w Kielcach ul. Kościuszki 25 (przy szpitalu)	Medical-Kik Sp. z o. o. ul. Robotnicza 1/907
9	Hospicjum Stacjonarne oraz Zakład Opiekuńczo – Lecznicy Kielce ul. Mieszka I 48C	Pralnia Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
10	Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa ul. Jagiellońska 66, 25-734 Kielce	Pralnia Spółdzielni Pracy Usługowo-Handlowej UNIPRAL ul. Górna 9, 25-415 Kielce
11	Świętokrzyskie Centrum Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego w Kielcach ul. Św. Leonarda 10	Stosowana bielizna jednorazowego użycia

Lp.	Nazwa	Miejsca prania bielizny
12	Medilens Sp. z o.o. Kielce ul. Kozia 3a - szpital jednodniowy	Pralnia Perła Kielce ul. Warszawska 147
13	Centrum Medyczne Plus-Med Kielce ul. Warszawska 21/35 - szpital jednodniowy	Pralnia TOM-MARG ZPCH Sp. z o.o. ul. Płk. Dąbka 16, 30-732 Kraków - pralnia Skarżysko Kamienna
14	„Re vitae” Centrum Medycyny Estetycznej i Kosmetologii Kielce ul. Wojska Polskiego 60 – szpital jednodniowy	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
15	Prosta - Lith Sp. z o.o. Kielce ul. Jagiellońska 13 – szpital jednodniowy	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
16	„Przyjaciół” Sp. z o.o. Kielce os. Na Stoku 63a - szpital jednodniowy	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
17	Szpital jednodniowy LUMOS Okulistyka Kielecka oraz Poradnia Okulistyczna Kielce ul. Wspólna 1/U2-3	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
18	Szpital jednodniowy SALWIKO- CHIRURGIA ul. Jana Nowaka Jeziorańskiego 75	Stosowana bielizna jednorazowego użycia
19	Szpital jednodniowy Centrum Dermatologii i Medycyny Estetycznej BELLA-DERM ul. Kłonowa 55G	Stosowana bielizna jednorazowego użycia

1.4 Prosektoria, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych

Prosektorium stanowiące integralną część szpitala posiada:

- Świętokrzyskie Centrum Onkologii w Kielcach ul. Artwińskiego 3 (2 sale sekcyjne, pomieszczenie chłodni na 46 miejsc). Stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń.
- Wojewódzki Szpital Zespolony w Kielcach ul. Grunwaldzka 45 (1 sala sekcyjna przy ul. Radiowej 5 z chłodniami na 27 miejsc).

Prosektorium i własnej chłodni nie posiadają:

- Szpital Kielecki Św. Aleksandra Sp. z o.o. w Kielcach ul. Kościuszki 25 wraz z Hospicjum,
- Samorządowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Kielcach ul. Wojska Polskiego 51,
- Świętokrzyskie Centrum Matki i Noworodka Szpitala Specjalistycznego w Kielcach ul. Prosta 30,
- Zakład Opiekuńczo– Lecznicy dla Przewlekłe Chorych w Kielcach ul. Wesola 45,
- Hospicjum Stacjonarne oraz Zakład Opiekuńczo – Lecznicy w Kielcach ul. Mieszka I 48C.

W przypadkach tych obiektów, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych odbywa się zgodnie z wewnętrznymi procedurami stworzonymi w oparciu o przepisy prawa. Zwłoki umieszczane są na okres 2h w pomieszczeniu pro-morte. Pomieszczenia te posiadają ściany i podłogi o powierzchniach zmywalnych, wyposażone są w lampę bakteriobójczą (przenośną) i posiadają klimatyzację.

W przypadku szpitali, które posiadają chłodnie, zwłoki zostają przewiezione środkiem transportu z zamkniętą przestrzenią ładunkową. Podmioty nie mające chłodni zawierają umowy z zakładami pogrzebowymi, ewentualnie zwłoki trafiają do chłodni wskazanej przez rodzinę zmarłego.

2. Szpitale Uzdrawiskowe Sanatoria – nie dotyczy

3. Podmioty lecznicze realizujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, itp.) oraz praktyki zawodowe.

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się 600 podmiotów leczniczych (w tym 258 realizujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne i 342 praktyki zawodowe).

3.1 Zaopatrzenie w wodę

Wszystkie podmioty lecznicze działające na terenie miasta Kielce podłączone są do wodociągu sieciowego, posiadającego wodę o dobrej jakości. Wodociąg ten opisany został w rozdziale I.

3.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi

Postępowanie z odpadami medycznymi w omawianych podmiotach odbywa się zgodnie z opracowanymi procedurami, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Odpady zbierane są do worków foliowych (w zależności od ich rodzaju) o odpowiedniej kolorystyce, natomiast przedmioty o ostrych końcach do twardych plastikowych pojemników bez możliwości ich otwarcia. Po wypełnieniu

ich do 2/3 objętości umieszcza się je w kartonach zbiorczych z etykietą zawierającą niezbędne dane. Docelowo trafiają do wydzielonego pomieszczenia lub urządzenia chłodniczego do czasu zabrania ich do utylizacji. Zwrócono uwagę na postępowanie z odpadami medycznymi powstającymi przy obsłudze osób zakażonych koronawirusem SARS-CoV-2.

Personel mający kontakt z odpadami posiada przeszkolenie w tym zakresie i wyposażony jest w środki ochrony indywidualnej.

Natomiast odpady komunalne składowane są w oznakowanych kontenerach lub pojemnikach (z zachowaniem ich selektywnej zbiórki). W czasie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

3.3 Gospodarka bielizną

W przypadku stosowania bielizny wielokrotnego użytku nie stwierdzono nieprawidłowości w jej przechowywaniu. Odbywa się to głównie w magazynkach lub przeznaczonych do tego celu szafach. Brudna bielizna przetrzymywana w workach płóciennych lub foliowych w wydzielonych brudownikach. Prana przez zewnętrzne podmioty, które zapewniają także środek transportu. Zwiększa się liczba podmiotów leczniczych stosujących bieliznę jednorazowego użycia.

Tabela 7 Wykaz decyzji administracyjnych wydanych w 2022r.

Lp.	Obiekt	Stwierdzone nieprawidłowości	Termin wykonania zaleceń
1.	Zbiornik wody Kielce-Domaszowice (dotyczy sieci wewnętrznej)	• Odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby bakterii grupy coli	Przydatność warunkowa
2.	Dom Pomocy Społecznej Kielce ul. Jagiellońska 76 (dotyczy sieci wewnętrznej)	• Odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby bakterii grupy coli	brak przydatności
3.	Schronisko Dla Osób Bezdomnych w Przytulisku im. Jana Pawła II w Kielcach	• Odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby bakterii grupy coli	brak przydatności
4.	Osiedle Echo II Bilcza (sieć Zakładu Gospodarki Komunalnej w Morawicy)	• Odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby bakterii grupy coli	brak przydatności
5.	Zakłady Urządzeń Chemicznych i Armatury Przemysłowej „Chemar” Kielce ul. Olszewskiego 6	• Odchylenia od wymagań mikrobiologicznych w zakresie obecności bakterii <i>Escherichia coli</i>	brak przydatności
6.	Wojewódzki Szpital Zespolony Kielce ul. Grunwaldzka 45 (oddział dziecięcy)	• zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej szpitala (poziom skażenia wysoki)	natychmiast
7.	Zakład Pielęgnacyjno- Opiekuńczy Kielce ul. Sobieskiego 30	• zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej ZPO (poziom skażenia średni)	25.10.2022r.
8.	Zakład Opiekuńczo-Lecznicy Kielce ul. Wesola 45	• zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej ZOL (poziom skażenia średni)	18.11.2022r.
9.	SPOZ MSWiA im. Jana Pawła II Kielce ul. Wojska Polskiego 51	• zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej szpitala (poziom skażenia średni 2X)	07.06.2022r.
10.	Basen „Delfin” Kielce ul. Krakowska 2	• odchylenie od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby <i>pseudomonas aeruginosa</i> (zjeżdżalnia)	natychmiast
11.	Basen „Orka” Kielce ul. Kujawska 18	• odchylenie od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby <i>pseudomonas aeruginosa</i> (niecka mała i duża)	natychmiast

Lp.	Obiekt	Stwierdzone nieprawidłowości	Termin wykonania zaleceń
12.	Basen „Mors” Kielce ul. Marszałkowska 96	<ul style="list-style-type: none"> • zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej budynku krytej pływalni 	natychmiast
13.	Basen „Mors” Kielce ul. Marszałkowska 96	<ul style="list-style-type: none"> • zły stan wody (chloroform) 	04.05.2022
14.	Baseny Tropikalne Binkowski Kielce ul. Szczepaniaka 42	<ul style="list-style-type: none"> • odchylenie od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby <i>pseudomonas aeruginosa</i> (jacuzzi mostek, jacuzzi róg, laguna duża, laguna mała, rzeka) 	natychmiast
15.	Baseny Tropikalne Binkowski Kielce ul. Szczepaniaka 42	<ul style="list-style-type: none"> • zły stan wody, decyzja opłatowa 	01.07.2022
16	Kryta Pływalnia „Foka” Kielce ul. Barwinek 31	<ul style="list-style-type: none"> • odchylenie od wymagań mikrobiologicznych w zakresie ponadnormatywnej liczby <i>pseudomonas aeruginosa</i> 	natychmiast
17	Kryta Pływalnia „Foka” Kielce ul. Barwinek 31	<ul style="list-style-type: none"> • zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej budynku krytej pływalni (dwie decyzje) 	natychmiast
18	Basen przy Hotelu „Kameralnym” Kielce ul. Tarnowska 7	<ul style="list-style-type: none"> • zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej budynku krytej pływalni 	natychmiast
19	Basen przy Hotelu „Kameralnym” Kielce ul. Tarnowska 7	<ul style="list-style-type: none"> • zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w nieszce basenowej 	natychmiast
20	Kryta Pływalnia w Galerii Korona Kielce ul. Warszawska 26	<ul style="list-style-type: none"> • zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w sieci wewnętrznej budynku krytej pływalni 	natychmiast
21	Kryta Pływalnia w Galerii Korona Kielce ul. Warszawska 26	<ul style="list-style-type: none"> • zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody ciepłej ponadnormatywną obecnością bakterii <i>Legionella Sp.</i> w nieszce basenowej 	natychmiast

STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWO-ŻYWIENIOWYCH

Tabela 8 Liczba obiektów objętych nadzorem w 2022r. według rodzaju prowadzonej działalności w porównaniu z 2021r

Rodzaj obiektów	Liczba nadzorowanych obiektów		Różnica
	2022	2021	
Obiekty produkcji żywności	119	119	0
Obiekty obrotu żywnością	1337	1617	-280
Obiekt żywienia zbiorowego otwarte	514	514	0
Obiekty żywienia zbiorowego zamknięte	213	217	-4
Wytwornie przedmiotów użytku	5	6	-1
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	50	47	+3
Razem	2238	2520	-282

Spośród 2238 obiektów znajdujących się w ewidencji Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i P.K. skontrolowano 424 obiekty.

W skontrolowanych obiektach:

- przeprowadzono łącznie 625 kontroli (w tym 40 kontroli środków transportu),
- wydano 624 decyzje administracyjne tj.: 269 decyzji wygaszających i wykreślających zakłady z rejestru, 171 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo (w tym 60 środków transportu), 56 decyzji zatwierdzających warunkowo zakłady, 33 decyzje z zarządzeniami, 33 decyzje wykreślające z rejestru, 24 decyzje przedłużające warunkowe zatwierdzenie zakładów, 12 decyzji poszerzających zakres prowadzonej działalności, 9 decyzji o zmianie decyzji, 8 decyzji przedłużających wykonanie zarządzeń decyzji administracyjnych, 3 decyzje w sprawie umorzeń postępowań dot. decyzji administracyjnych z zarządzeniami, 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne - dotyczące zatwierdzenia (po wnioskach), 1 decyzję umorzenie postępowania po kontroli z nieprawidłowościami, 1 decyzję odmawiająca zatwierdzenia, 1 decyzję wygaszającą, 1 decyzję uchylającą,
- oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 143 zakłady, tj. 33,7% obiektów skontrolowanych,
- pobrano do badania laboratoryjnego 438 próbek, z czego zakwestionowano 47 próbek,
- skierowano 10 wniosków o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Tabela 9 Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2022r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2022r.
Obiekty produkcji żywności	27
Obiekty obrotu żywnością	27
Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	39
Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego	49
Wytwornie przedmiotów użytku	1
Razem	143

W 2022r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 143 obiekty.

Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów

1. Obiekty produkcji żywności

Tabela 10 Liczba obiektów produkcji żywności ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2022

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2022r.
Wytwórnice lodów	2
Piekarnie	8
Ciastkarnie	9
Przetwórnice owocowo-warzywne	1
Zakłady garmazeryjne	1
Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	1
Producenci żywności w warunkach domowych	1
Inne wytwórnice żywności	4
Razem	27

W 2022r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 27 obiektów.

W 2022r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 119 obiektów. Skontrolowano 49 zakładów produkcji żywności, w których przeprowadzono 88 kontroli. Wydano 50 decyzji administracyjnych tj.: 11 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo (w tym 4 środki transportu przy zakładach), 11 decyzji z zarządzeniami, 10 decyzji przedłużających warunkowo zatwierdzenie zakładów, 9 decyzji zatwierdzających warunkowo zakłady, 4 decyzje przedłużające wykonanie zarządzeń decyzji administracyjnych, 2 decyzje wygaszające i wykreślające zakłady z rejestru, 1 decyzję poszerzającą zakres prowadzonej działalności, 1 decyzję wygaszającą, 1 decyzję wykreślającą z rejestru.

Skierowano 3 wnioski o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. W zakładach produkcji żywności do badań laboratoryjnych pobrano 90 próbek żywności – 2 próbki były kwestionowane.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – średnie” w następujących zakresach kontroli:

- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 7 zakładach;
- prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) – w 6 zakładach;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 4 zakładach;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 4 zakładach;
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie – w 2 zakładach;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 2 zakładach;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 2 zakładach;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 1 zakładzie;
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne dotyczące:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – higienicznego: ścian, sufitów, wyposażenia zakładu;
- opracowania, wdrożenia i przestrzegania procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

2. Obiekty obrotu żywnością

Tabela 11 Liczba obiektów obrotu żywnością ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2022

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2022r.
Sklepy	16
Kioski	8
Magazyny hurtowe	3
Razem	27

W 2022r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 27 obiektów.

W 2022r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 1337 obiektów (w tym 199 środków transportu). Skontrolowano 184 obiekty obrotu żywnością, w których przeprowadzono ogółem 262 kontrole (w tym 32 kontrole środków transportu).

Wydano 408 decyzji administracyjnych tj.: 244 decyzje wygaszające i wykreślające zakłady z rejestru, 91 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo (w tym 40 środków transportu żywności), 30 decyzji wykreślających z rejestru, 17 decyzji zatwierdzających warunkowo zakłady, 8 decyzji poszerzających zakres prowadzonej działalności, 6 decyzji przedłużających warunkowo zatwierdzenie zakładów, 5 decyzji z zarządzeniami, 2 decyzje o zmianie decyzji, 2 decyzje przedłużające terminy realizacji obowiązków określonych decyzją, 1 decyzję uchylającą, 1 decyzję w sprawie umorzenia postępowania dot. decyzji z zarządzeniami, 1 decyzję umorzenia postępowania po kontroli z nieprawidłowościami.

W obiektach obrotu żywności w ramach urzędowej kontroli i/lub monitoringu do badań laboratoryjnych pobrano 297 próbek żywności, z których 43 zakwestionowano. Skierowano 3 wnioski o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – średnie” w następujących zakresach kontroli:

- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 9 zakładach;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 8 zakładach;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 5 zakładach;
- prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) – w 5 zakładach;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 4 zakładach;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 4 zakładach;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 3 zakładach;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 3 zakładach;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 3 zakładach;
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 2 zakładach;
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 2 zakładach;
- śledzenie produktu (Traceability) – w 2 zakładach;
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – w 1 zakładzie;
- wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach

- właściwych organów PIS i gotowość do współpracy – w 1 zakładzie.
- znakowanie – w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) – w 6 zakładach;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 6 zakładach;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 1 zakładzie;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 1 zakładzie;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 1 zakładzie;
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne dotyczące:

- opracowania, wdrożenia i przestrzegania procedur opartych na zasadach systemu HACCP; doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – higienicznego: ścian, sufitów.

3. Obiekty żywienia zbiorowego otwartego

Tabela 12 Liczba obiektów żywienia zbiorowego otwartego ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na terenie miasta w 2022r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2022
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	19
Zakłady małej gastronomii	20
Razem	39

W 2022r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 39 obiektów.

W 2022r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 514 obiektów. Skontrolowano 127 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w których przeprowadzono ogółem 185 kontroli (w tym 4 kontrole przyzakładowych środków transportu).

Wydano 144 decyzje administracyjne, tj.: 56 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo (w tym 11 środków transportu żywności), 30 decyzji zatwierdzających warunkowo zakłady, 23 decyzje wygaszające i wykreślające zakłady z rejestru, 10 decyzji z zarządzeniami, 8 decyzji przedłużających warunkowe zatwierdzenie zakładów, 7 decyzji o zmianie decyzji, 3 decyzje poszerzające zakres prowadzonej działalności, 2 decyzje wykreślające z rejestru, 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne - dotyczące zatwierdzenia (po wnioskach), 2 decyzje przedłużające terminy realizacji obowiązków określonych decyzjami, 1 decyzję odmawiającą zatwierdzenia.

Skierowano 3 wnioski o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Pobrano 51 próbek żywności – 2 próbki kwestionowane.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – średnie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 6 zakładach;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 3 zakładach;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 3 zakładach;

- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 2 zakładach;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 2 zakładach;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 1 zakładzie;
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 1 zakładzie;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 1 zakładzie;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie;
- śledzenie produktu (Traceability) – w 1 zakładzie;
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie – w 1 zakładzie.

Najczęściej wydawano decyzje administracyjne dotyczące:

- opracowania, wdrożenia i przestrzegania procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – higienicznego: ścian, sufitów, drzwi, podłóg.

4. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego

Tabela 13 Liczba ocenionych zakładów na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego w 2022r.

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2022r.
Stołówki pracownicze	2
Bufety przy zakładach pracy	2
Bloki żywienia w szpitalach	6
Bloki żywienia w domach opieki społecznej	6
Stołówki w żłobkach	7
Stołówki szkolne	7
Stołówki w burasach i internatach	1
Stołówki w przedszkolach	6
Stołówki studenckie	2
Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	3
Inne zakłady żywienia	3
Zakład usług cateringowych	4
Razem	49

W 2022r. oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 49 obiektów.

W 2022r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajdowało się 213 obiektów. Skontrolowano 62 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, w których przeprowadzono ogółem 88 kontroli (w tym 4 kontrole środków transportu).

Wydano 21 decyzji administracyjnych tj.: 12 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo (w tym 4 środków transportu żywności przy zakładach), 7 decyzji z zarządzeniami, 2 decyzje umarzające postępowanie dot. decyzji z zarządzeniami.

Skierowano 1 wniosek o ukaranie karą pieniężną do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

4.1 Stolówki pracownicze

Spośród 5 stolówek pracowniczych skontrolowano 2 zakłady, w którym przeprowadzono 3 kontrole, w tym 2 kontrole sanitarne z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie;
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 1 zakładzie;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 1 zakładzie;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – w 1 zakładzie;
- znakowanie – w 1 zakładzie.

4.2 Bufety przy zakładach pracy

Spośród 6 bufetów przy zakładach pracy skontrolowano 3 zakłady, w którym przeprowadzono 4 kontrole, w tym 2 kontrole sanitarne z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 1 zakładzie;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 1 zakładzie;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie.

4.3 Bloki żywienia w szpitalach

Na terenie Kielc znajduje się 10 bloków żywienia w szpitalach. Skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzono łącznie 7 kontroli, w tym 6 kontroli sanitarnych z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie.

Wydano 1 decyzję administracyjną umarzającą postępowanie dot. decyzji administracyjnej z zarządzeniami.

4.4 Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Spośród 11 bloków żywienia w domach opieki społecznej skontrolowano 6 zakładów. Przeprowadzono 10 kontroli, w tym 6 kontroli sanitarnych z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 3 zakładach;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 2 zakładach;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 2 zakładach;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 1 zakładzie;
- znakowanie – w 1 zakładzie.

Wydano 1 decyzję administracyjną z zarządzeniami dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego ściany i sufity w pomieszczeniu kuchni oraz w przedsionku pomiędzy pomieszczeniem kuchni i ustępem personelu.

4.5 Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Spośród 23 bloków żywienia w żłobkach skontrolowano 9. Przeprowadzono 10 kontroli, w tym 7 kontroli sanitarnych z arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie.

Wydano 1 decyzję administracyjną z zarządzeniami dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego sufitu w pomieszczeniu socjalnym oraz ścian w korytarzu komunikacji na piętrze, w pomieszczeniu socjalnym. Zatwierdzono bezwarunkowo 1 zakład.

4.6 Stołówki szkolne

Spośród 36 stołówek szkolnych skontrolowano 12. Przeprowadzono 16 kontroli, w tym 7 kontroli sanitarnych z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z w/w arkuszem stwierdzano nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie średnie w zakresie:

- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 3 zakładach;
- znakowanie – w 3 zakładach;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 2 zakładach;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 2 zakładach;
- prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP) – w 2 zakładach.

Wydano 2 decyzje z zarządzeniami dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego: ścian, sufitu, drzwi, szaf (na sprzęt produkcyjny, przelotowej pomiędzy zmywalnią naczyń stołowych a pomieszczeniem kuchni); oddzielenia zmywalni naczyń stołowych od aneksu wydawania posiłków.

Zatwierdzono bezwarunkowo 3 zakłady.

4.7 Stołówki w bursach i internatach

Pod nadzorem znajdują się 4 stołówki w bursach/internatach. Skontrolowano 1 zakład, w których przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – nie stwierdzono nieprawidłowości.

4.8 Stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach

Na terenie Miasta Kielce nie ma typowych ośrodków kolonijnych.

4.9 Przedszkola

Spośród 79 stołówek przedszkolnych skontrolowano 10. Przeprowadzono 11 kontroli, w tym 6 kontroli sanitarnych z arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zatwierdzono bezwarunkowo 1 zakład.

Skierowano 1 wniosek o ukaranie do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Zgodnie z w/w arkuszem stwierdzano nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie średnie w zakresie:

- prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP) – w 2 zakładach;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie;

- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 1 zakładzie;
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – w 1 zakładzie;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 1 zakładzie.

4.10 Stołówki studenckie

Spośród 3 stołówek studenckich skontrolowano 2. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne z arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością .

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie ” w zakresie:

- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 2 zakładach;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 2 zakładach;
- higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością – w 2 zakładach;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 1 zakładzie;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 1 zakładzie;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 1 zakładzie;
- zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie – w 1 zakładzie;
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 1 zakładzie;
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – w 1 zakładzie;
- wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy – w 1 zakładzie;
- kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie – w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 1 zakładzie;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 2 zakładach.

4.11 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

Pod nadzorem znajduje się 8 stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych. Skontrolowano 3 zakłady, w którym przeprowadzono 5 kontroli, w tym 3 kontrole sanitarne z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością – nie stwierdzono nieprawidłowości

Zatwierdzono bezwarunkowo 1 zakład.

4.12 Inne zakłady żywienia

Spośród 14 innych zakładów żywienia skontrolowano 4 zakłady. Przeprowadzono 6 kontroli, w tym 3 kontrole sanitarne z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością –

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie ” w zakresie:

- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 2 zakładach;
- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie;
- czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 1 zakładzie;

- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie;
- instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne – w 1 zakładzie;
- śledzenie produktu (Traceability). – w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie;
- działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach – w 1 zakładzie.

Wydano 1 decyzję z zarządzeniami dot. prawidłowego opracowania i wdrożenia procedur opartych na podstawie zasad HACCP

Zatwierdzono bezwarunkowo 1 zakład.

4.13 Zakłady usług cateringowych

Spośród 14 zakładów usług cateringowych skontrolowano 4. Przeprowadzono 13 kontroli (w tym 4 kontroli środków transportu, 4 kontrole sanitarne z arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

Wydano 8 decyzji administracyjnych tj.: 5 decyzji zatwierdzających bezwarunkowo (w tym 4 środków transportu żywności przy zakładach), 2 decyzje z zarządzeniami, 1 decyzję umarzającą postępowanie dot. decyzji z zarządzeniami.

Zgodnie z w/w arkuszem oceny stwierdzono nieprawidłowości w kolumnie zagrożenie „średnie” w zakresie:

- czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie – w 3 zakładach;
- warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego – w 2 zakładach;
- stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych – w 1 zakładzie;
- układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością – w 1 zakładzie;
- gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów – w 1 zakładzie;
- powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży – w 1 zakładzie;
- zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników) – w 1 zakładzie;
- znakowanie – w 1 zakładzie.

Stwierdzone nieprawidłowości opracowane na podstawie zbiorczego arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością w kolumnie „ocena zagrożenia – wysokie” w następujących zakresach kontroli:

- prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) – w 1 zakładzie.

5. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2022r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach posiadał w swojej ewidencji 5 zakładów produkujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 1 zakład, w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wydano 1 decyzję zatwierdzającą środek transportu przy zakładzie.

6. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W 2022r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach posiadał w rejestrze zakładów 50 miejsc obrotu przedmiotami użytku, w tym: 9 hurtowni i 41 sklepów.

Skontrolowano 1 sklep, w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną.

7. Działania związane z oceną jakości zdrowotnej importowanych środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokonywaną w miejscu docelowego przeznaczenia w 2022r.

W 2022r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne tematyczne w zakresie oceny jakości zdrowotnej 3 partii środków spożywczych tj. liofilizowanej ekologicznej truskawki proszek importowanej do Polski.,

Na podstawie wyników z przeprowadzonych czynności wydana została ocena o środkach spożywczych importowanych/eksportowanych tj. 3 świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy/materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością przekraczający granicę.

8. Działania podejmowane w związku z powiadomieniami w systemie RASFF

W 2022r. w związku z niżej wymienionymi powiadomieniami prowadzono korespondencję telefoniczną i/lub e-mail, listowną, dot.:

1. pisma GIS nr BŻ.RA.420.28.2022 z dnia 18.01.2022 r. w sprawie wycofania przez Bakalland S.A. niektórych partii batonów marki Vitarella, BA! i YEMGO ze względu na zanieczyszczenie surowca wykorzystanego do ich produkcji fragmentami szkła. Powiadomienie alarmowe LPWIS nr 1.2022.
2. powiadomienia alarmowego SCP Belgii nr 2022.0153 w sprawie migracji melaminy na poziomie 2,92 mg/kg z kubków plastikowych marki Lässig, numer partii 1310055329, pochodzących z Hongkongu
3. powiadomienia alarmowego Głównego Lekarza Weterynarii z dnia 18.01.2022 r., nr 0407/02/2022 w sprawie wykrycia obecności Salmonella Enteritidis w świeżym mięsie drobiowym, nr partii: 021201, ostatni termin przydatności do spożycia 21.01.2021, producent: Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna „NOWOŚĆ”, Jezuicka Struga 16, 88 – 111 Rojewo.
4. powiadomienia alarmowego nr 2022.0606 (iRASFF 529646) przekazanego przez Pojedynczy Punkt Kontaktowy Francji w sprawie stwierdzenia tlenu etylenu na poziomie 16 mg/kg w sproszkowanym produkcie pn. Garcinia Cambogia Extract, numer partii: NACOP/GCD – 03/20 – 21, najlepiej spożyć przed: 30/06/2024, pochodzącym z Indii (BŻ.RA.420.69.2022).
5. powiadomienia alarmowego nr 2022.0606 (iRASFF 529646) w sprawie stwierdzenia tlenu etylenu na poziomie 16 mg/kg, w sproszkowanym produkcie pn. Garcinia Cambogia Extract, numer partii: NACOP/GCD– 03/20–21, najlepiej spożyć przed: 30/06/2024, pochodzącym z Indii. produkt pn. „Apteo Herbatka dla odchudzających się”
6. powiadomienia alarmowego 2022.8 dot. stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) z wyrobu wykonanego z tworzywa sztucznego, przeznaczonego do kontaktu żywnością pn. Łyżka szumówka Altom Design, nr partii: KZ/20/643, oznaczonego kodem kreskowym: 5904252305287.
7. powiadomienia alarmowego nr 2022.026 z dnia 24.03.2022 r. dot. stwierdzenia obecności ciała obcego pochodzenia nieorganicznego w produkcie pn. ALMOND BUTTER pasta Migdałowa Planta, 180 g, kod kreskowy 5902283002182, nr partii: KPM 180g/2021 10 06, data minimalnej trwałości 04.2023.
8. pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Siedlicach w sprawie wykrycia obecności Salmonella Typhimurium w 5 z 5 przebadanych próbek w produkcie pn.: filet z piersi indyka świeży, nr partii 220326504, termin przydatności do spożycia 11.04.2022r. wyprodukowanego przez Zakład Drobiarski w Stasinie Sp. z o.o., Stasin 13, 08–107 Paprotnia WNI 14263902.
9. powiadomienia alarmowego nr 2022.1799, w sprawie międzynarodowego ogniska Salmonella Typhimurium związaneego ze spożyciem produktów marki Kinder wyprodukowanych przez zakład Ferrero w Belgii (BŻ.RA.420.254.2022.1). (<https://webgate.ec.europa.eu/irasff/notification/view/539969>).
10. powiadomienia alarmowego 2022.3 dot. stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych 4,4'-diaminodifenylometanu (wartość średnia: $>0,03 \pm 0,0035$ mg/kg) oraz sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych z wykluczeniem 1,3-fenylenodiaminy, 4,4'- diaminodifenylometanu, 3,3'-difenylobenzydiny, 4,4'-oksydianiliny ($0,013 \pm 0,0021$ mg/kg) z wyrobu przeznaczonego do kontaktu żywnością pn. Łopatka kuchenna ażurowa nylonowa, numer partii: 111.21.05.21, oznaczonego kodem kreskowym: 5205746135183, pochodzącym z Chin.
11. powiadomienia alarmowego nr 2022.2 z dnia 13.05.2022 Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora dotyczące środka spożywczego pn. „Mięso mielone z fileta z piersi kurczaka”, producent: Animex Kutno Sp. z o. o., ul. T. Chałubińskiego 8, 00 – 613 Warszawa, Oddział K2 w Kutnie, ul. Południowa 4, 99 – 300 Kutno, Polska (PL 10024001 WE), numer partii: 2261007339, termin przydatności do spożycia 13.05.2022r.
12. powiadomienia alarmowego 2022.23 przekazanego przez Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie nieprawidłowego oznakowania w języku polskim środka spożywczego pn. „Orion – Lentilky czekoladowe drażetki 130 g” dystrybuowanego przez „BOS” Bogumił Saniewski, Józefów, ul. Poziomkowa 50, 05–119 Legionowo.
13. powiadomienia alarmowego w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu migracji 4,4' diaminodifenylometanu (4,4' MDA), aniliny oraz sumy migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych w wyrobie pn.: Szczypce uniwersalne 23 cm Ambition, numer partii: 372366AS, Kod kreskowy: 5904134966834, Producent: DAJAR Sp. z o. o., ul. Poławska 6, 75–072 Koszalin.
14. powiadomienia alarmowego Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 31.05.2022 nr 2022.20 w sprawie wykrycia obecności Salmonella Enteritidis w 1 z 5 próbek produktu pn.

- Proszek z całych jaj 100 %, numer partii: L1797, data produkcji: 18.12.2021, termin przydatności do spożycia: 18 miesięcy od daty produkcji, kraj pochodzenia: Bułgaria (BŻ.RA.420.416.2022).
15. powiadomienia uzupełniającego nr 2022.3697–fup4 zgłoszonego przez SCP Niderlandów, przekazany z Głównego Inspektora Sanitarnego za pośrednictwem platformy iRASFF w sprawie stwierdzenia niezadeklarowanej obecności alergenu – jaj w produkcie pn. Herbalife Protein bar Vanilla–almond, numer partii: G221666A, data minimalnej trwałości: 23/09/2022, nazwa dystrybutora: Herbalife International Luxembourg S.a.R.L. pochodzącym z Malty.
 16. uzupełniającego powiadomienia alarmowego nr 2022.2286–fup76 zgłoszonym przez SCP Niemiec oraz pismem Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 06.07.2022r., znak: ŁPWIS.NSHZ.9220.141.2022.MB dot. wykrycia białka orzeszków ziemnych w płynnej lecytynie sojowej stanowiącej dodatek do żywności, oznakowanej nr serii: 012–01–21–0180, dystrybuowanej przez firmę Lecio GmbH, którą firma Polpharma S.A., ul. Wojska Polskiego 73, 98–200 Sieradz użyła do produkcji suplementów diety pn. Ekstrakt z Żurawiny z witaminą C (seria: 010122), Żurawit 60 kapsułek (seria: 010122), Żurawit 100 kapsułek (seria: 010122).
 17. powiadomienia alarmowego 2022.15 z dnia 7.07.2022 zgłoszonego przez Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu w sprawie stwierdzenia migracji ołowiu ($1,5 \pm 0,4$ mg/dm²) w produkcie pn. Talerz ceramiczny okrągły 19 cm, dekorowany w dwie żyraby – Ambition Junior, nr partii 281799BB, kod EAN 5904134571472.
 18. powiadomienia alarmowego nr 2022.3840 (iRASFF 558152) SCP Niemiec dotyczące stwierdzenia alkaloidów tropanowych (7,15 µg/kg atropiny i 3,08 µg/kg skopolaminy, suma $10,23 \pm 4,41$ µg/kg) w chipsach kukurydzianych pn.: "Bio Alnatura Mains Chips", 125g, produkcji niemieckiej firmy Alnatura Produktions– und Handels GmbH, nr partii 09–08.2022–17.08.2022.
 19. powiadomienia alarmowego nr 2022.4027 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP tlenu etylenu w ekstrakcie waniliowym pochodzącym z Madagaskaru, wykorzystanym do produkcji lodów waniliowych, Häagen – Dazs, Francja (BŻ.RA.420.577.2022).
 20. powiadomienia alarmowego Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie nr 2022.04 w sprawie przekroczenia NDP ochratoksyny A (OTA) w produkcie pn. rodzynki Malayes B, nr partii: 1 – 2185, kraj pochodzenia: Indie, importer: ROS – SWEET Sp. z o. o., ul. Przemysłowa 2, 37–100 Łañcut.
 21. pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Skarżysku–Kamiennej w sprawie wykrycia obecności Salmonella enteritidis w mięsie drobiowym (noga z kurczaka bez kości) wyprodukowanego przez Olikorn–Drób Karczewscy sp.j. Łominy 23a, 97–225 Ujazd WNI 10160502. użytego do produkcji produktu kebab drobiowy o numerze partii 090/2022
 22. powiadomienia alarmowego Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dot. stwierdzenia obecności szkła w produkcie pn. Lubelska Cytrynówka 28 % o pojemności 100 ml, nr partii od L19922010915 do L19922011000, wytworzonym w zakładzie produkcji alkoholi ul. Spółdzielcza 6, 20-402 Lublin.
 23. powiadomienia alarmowego Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 17.08.2022 r., nr 2022.43 w sprawie stwierdzenia migracji ołowiu (średnia zawartość ołowiu w badanej próbce – 738,5 mg/l) i kadmu (średnia zawartość kadmu w badanej próbce – 58,2 mg/l) w produkcie pn. Szklanka „Jungle Summer” 250 ml, identyfikacja partii – DNP308, kod EAN: 41247001011000000200, wyprodukowanym w Chinach (BŻ.RA.420.715.2022).
 24. powiadomienia uzupełniającego do powiadomienia alarmowego nr 2022.16 zgłoszonego przez Pomorskiego PWIS w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A ($29,31 \pm 8,79$ µg/kg) w próbce produktu pn. Rodzynki sułtańskie: masa netto: 400 g, najlepiej spożyć przed końcem: 04.2023, nr partii: 12:53 10J1 0002364752, kraj pochodzenia: Turcja (pismo GIS nr BŻ.RA.420.639.2022, z dnia 01.08.2022 r.).
 25. powiadomienia alarmowego nr 16.2022 z dnia 23.08.2022 r. zgłoszone przez Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego inspektora Sanitarnego, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP dla kadmu (na poziomie $0,142$ mg/kg \pm $0,028$) w produkcie mrożonym „Marchewka Mini Hortex”, nr partii LS1C1130622, data minimalnej trwałości: 06.2024.
 26. powiadomienia alarmowego Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 22.09.2022 r., nr 2022.25 w sprawie przekroczenia limitu migracji specyficznej (SML) formaldehydu w produkcie pn.: „Talerz z melaminy, kolor niebieski”, numer partii: 034914, producent – AM/63 P.O BOX 37211, 1030 AE AMSTERDAM, THE NETHERLANDS (BŻ.RA.420.835.2022).
 27. powiadomienia alarmowego w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A (OTA) w produkcie pn.: Mąka kukurydziana BIO, numer partii: 604–120812, data minimalnej trwałości: 31.12.2022, producent: Bio Planet S. A., Wilkowa Wieś 7, 05–084 Leszno.
 28. powiadomienia alarmowego RASFF 2022.5774 wygenerowanego przez punkt kontaktowy w Finlandii, w sprawie wykrycia Salmonella Enteritidis w mrożonym filecie kaczki marki Drosed, kod kreskowy

- 5903840244199, data produkcji: 11.08.2022, numer partii: P-844, data przydatności 31.08.2025 wyprodukowanej przez podmiot Drop SA, Ostrzeszów, Wrocławska 7, 63-600 Kępno;
29. powiadomienia alarmowego nr 2022.0118 z dnia 24.10.2022r. przekazanego przez Śląskiego PWIS w sprawie wykrycia niedeklarowanego alergenu – glutenu na poziomie 53,9 mg/kg w produkcie oznaczonym jako bezglutenowy pn. Chipsy kukurydziane solone, nr partii 147.7, data minimalnej trwałości 14.08.2023. Produkt wyprodukowany przez podmiot Sonko Sp. z o.o. Ryżowa 1 Bielany Wrocławskie, 55-040 Kobierzyce.
 30. powiadomienia alarmowego 2022.0116 z dnia 24.10.2022 w sprawie stwierdzenia zawartości glutenu na poziomie 37,5 mg/kg w produkcie pn.: Bezglutenowy pasztet z królika, nr partii/ termin przydatności do spożycia 17.11.2022, Producent Przedsiębiorstwo Handlowo-Produkcyjne „Tradycyjne Jadło” Beata Lis, ul. Górki 12, 63-000 Środa Wielkopolska, Masarnia Pomarzanowice, 62-010 Pobiedziska, WNI 30214002,
 31. powiadomienia alarmowego nr 2022.26 z dnia 03.11.2022r. zgłoszonego przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych: 2,4-toluenodiaminy oraz 4,4'-diaminodifenylometanu w produkcie pn.: Szczypce do steku, 29 cm, nr artykułu: 40197.4, producent: FACKELMANN GmbH+ Co. KG, Sebastian-Fackelmann – Str. 6, 91217 Hersbruck, importer: Fackelmann Polska Sp. z o.o., Tomice, ul. Europejska 13, 05-532 Baniocha, pochodzącym z Niemiec.
 32. powiadomienia alarmowego nr 2022.23 z dnia 28.10.2022 r. zgłoszonego przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn.: Szczypce wielofunkcyjne nr artykułu: 230118-4, EAN 5903002301180, producent: FACKELMANN GmbH+ Co. KG, Sebastian – Fackelmann – Str. 6, 91217 Hersbruck, importer: Fackelmann Polska Sp. z o.o., Tomice, ul. Europejska 13,
 33. powiadomienia alarmowego systemu RASFF Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 31.10.2022r., nr 2022.58 dotyczącego zestawu szklanek świątecznych ELOY Christmas Glasses 2pcs z kodem kreskowym 5904292755363, wyprodukowanego w Chinach przez Ningbo World Union Imp. & Exp. Co. LTD., importowanego przez OTO Sebastian Maruczyński 81-877 Sopot, ul. Smolna 1A i dystrybuowanego przez sieć ROSSMANN SDP Sp. z o.o. 91-222 Łódź, ul. Św. Teresy 109, zakwestionowanego ze względu na stwierdzone przekroczenie migracji ołowiu i kadmu (BŻ.RA.420.994.2022).
 34. powiadomienia alarmowego Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 21.11.2022 r., nr 2022/65 w sprawie wykrycia obecności Salmonella spp. w 1 z 5 badanych próbek produktu pn. Sezam łuszczony, numer partii: REE/UT/133/21, data minimalnej trwałości: 09.2023, pochodzącego z Pakistanu (BŻ.RA.420.1087.2022).
 35. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – tlenku fenbutacyny w produkcie pn.: "Pomidor, klasa I nr partii: 419-12068-02-22, kraj pochodzenia: Turcja SEIIa.9011/5.12.2022
 36. powiadomienia alarmowego nr 2022.12 z dnia 25.11.2022 r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu estrów glicydowych kwasów tłuszczowych wyrażonych jako glicyd (>10000 µg/kg) w produkcie pn. Suplement diety Dr. Max Omega 3 Premium, 90 kapsulek, masa netto 55 g, numer partii produkcyjnej: 093321, data minimalnej trwałości: 08.2024, pochodzącym z Czech,
 37. powiadomienia alarmowego Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nr 2022.18 z dnia 12.12.2022r., w sprawie stwierdzenia ciała obcego niespecyficznego dla środka spożywczego pn. „Herbatka owocowa z ekstraktem z owoców” po 8 miesiącu, 200g, Humana, data minimalnej trwałości: BBD: 29.11.2023, data produkcji PD: 29.11.2021 20:16, nr partii: 73033 C56 (BŻ.RA.420.1170.2022)
 38. powiadomienia alarmowego Głównego Lekarza Weterynarii nr 2413.2.2022 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu substancji farmakologicznie czynnej – tylnikozyny w mięsie indyczym, producent: INDYKŚLĄSK Sp. z o. o., Wolności 21, 42-627 Wieszowa (BŻ.RA.420.1162.2022.1).
 39. powiadomienia informacyjnego z dnia 16.12.2021r., znak: 2021.18. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu pn. linuron (0,035 ± 0,018 mg/kg) w środku spożywczym – Pietruszka korzeń, identyfikacja partii: 09.11.2021 r. (data dostawy), kraj pochodzenia Polska, producent: Gospodarstwo Rolne Anna Grzelak, Sługi nr 12, 99-122 Góra Św. Małgorzaty (BŻ.RA.420.1232.2021).
 40. powiadomienia informacyjnego Głównego Lekarza Weterynarii nr 1203/009/2021 w sprawie stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella Enteritidis oraz Salmonella Infantis w próbkach elementów porozbiorowych drobiowych – skrzydełka z kurczaka luz, pobranych urzędowo w dniu 13.12.2021r. w podmiocie Ubojnia Drobiu KOKO Mateusz Kozyra, ul. Witosa 4, 32 – 540 Dulowa, WNI 12033904 (BŻ.RA.420.1272.2021.1).
 41. powiadomienia informacyjnego Głównego Lekarza Weterynarii nr 1016/3/2022 w sprawie wykrycia

- pałeczek Salmonella Enteritidis w jednej z pięciu próbek skórek z szyj kurcząt pobranych w dniu 21.01.2022 r. w ramach weryfikacji urzędowej badań właścicielskich w zakładzie Roldrob S.A. ul. Warszawska 168/172, 97–200 Tomaszów Mazowiecki, WNI 10160501 (BŻ.RA.420.62.2022).
42. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań SCP Niemiec nr 2022.0568 (iRASSF 530781) w sprawie wycofania szklanek utrzymujących temperaturę marki Home Creation oraz marki Crofton Chef's Collection, pochodzących z Niemiec ze względu na zgłoszone przypadki pęknięć szkła (BŻ.RA.420.86.2022.)
 43. powiadomienia informacyjnego, w celu zwrócenia uwagi nr 2021.6857 w sprawie zestawów naczyń dla dzieci marki EKOBO wykonanych z tworzywa sztucznego z dodatkiem włókna bambusa, który stanowi niedozwolony dodatek do materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
 44. powiadomienia informacyjnego Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nr 2022.1 z dnia 25.02.2022 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości środka ochrony roślin chlorpiryfosu metylowego (0,047+/-0,024 mg/kg) w produkcie pn. papryka czerwona, nr partii 0402, 0602, 0702, 0902, pochodzącym z Turcji (BŻ.RA.420.133.2022).
 45. powiadomień informacyjnych SCP Łotwy: 2022.1718 (<https://webgate.ec.europa.eu/irasff/notification/view/538977>), 2022.1711 (iRASFF 538895) oraz 2022.1715 (iRASFF 539022) w sprawie wykrycia obecności Salmonella Infantis w produktach pn. chicken thighs with skin with one bone, Best Butcher, 500 g, numer partii: 6450439377, ćwiartka kurczaka 656 g, Best Butcher, numer partii 6450439369, oraz polędwiczka z fileta z kurczaka, nr partii 6450439381, termin przydatności do spożycia 15.03.2022, pochodzących z Polski.
 46. powiadomienia informacyjnego nr 2022.2124 dotyczącego stwierdzenia zawartości składnika niedozwolonego do stosowania w suplementach diety, tj. hupercyny A pozyskiwanej z rośliny Lycopodium serratum w suplementie diety pn.: Hupercyna A, 40 kapsułek, nr partii HUPERCYNA A – 05, data minimalnej trwałości: 10/2023, <https://webgate.ec.europa.eu/irasff/notification/view/542701>); powiadomienia informacyjnego nr 2022.2164 dotyczącego stwierdzenia zawartości składnika niedozwolonego do stosowania w suplementach diety, tj. 5–hydroksytryptofanu pozyskiwanej z nasion rośliny Griffonia simplicifolia w suplementie diety pn.: 5–http Griffonia simplicifolia, 60 kapsułek, 102 mg <https://webgate.ec.europa.eu/irasff/notification/view/543103>); wyprodukowanych przez Medica Herbs s. c. Łukasz Wachowicz, Szymon Wachowicz, ul. Bieżanowska 23e, 30–714 Kraków.
 47. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – propamokarbu w produkcie pn.: Wino białe wytrawne chardonnay 2020 o pojemności 750 ml, numer partii: L 082021 zakładzie produkcji wina, producent: Winnica Srebrna Góra Sp. z o.o., Al. Konarowa 1, 30–248 Kraków.
 48. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi 2022/39 z dnia 02.05.2022r. w sprawie wykrycia obecności Salmonella Typhimurium w 5 z 5 próbek produktu pn. Filet z piersi indyka świeży kl. A, numer partii: 220422309, termin przydatności do spożycia: 29.04.2022, producent: Zakład Drobiarski w Stasinie Sp. z o.o., Stasin 13, 08–107 Paprotnia.
 49. powiadomienia informacyjnego nr 2022/41 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: propikonazolu na poziomie $0,025 \pm 0,012$ mg/kg i tlenku fenbutatyny na poziomie $0,17 \pm 0,08$ mg/kg w cytrynach oznakowanych nr partii: 330020708–15/531, pochodzących z Turcji.
 50. powiadomienia informacyjnego nr 2022.8 z dnia 17.05.2022 r. Pomorskiego PWIS ws. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu chlorpiryfosu ($0,054 \pm 0,027$ mg/kg) w produkcie pn. Banany Yellow luz, odmiana: Cavendish, kraj pochodzenia: Ekwador, nr partii: 0G716, importer: „Citronex I” Sp. z o. o., ul. Bohaterów II Armii Wojska Polskiego 64, 59–900 Zgorzelec.
 51. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań nr 2022.4 z dnia 17.05.2022r. w sprawie produktu pn. Naturalny Młody Jęczmień PLUS FIBREGUMTM, marki Aliness health'n'beauty, proszek, 250 g, data minimalnej trwałości: 07.2023, numer partii: 082021, producent: Konrad Malitka MEDICALINE, Ostrówiec 150, 05–480 Karczew, w którym stwierdzono napromienianie.
 52. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – suma fosetylu–Al i kwasu fosfonowego wyrażona jako fosetyl–Al w produkcie pn.: „Mus jabłko mango banan WYCHŚ Baby”, nr partii: L203263AF, data minimalnej trwałości: 03.2023, kraj pochodzenia: Polska, producent: MWS Sp. z o.o., ul. Strefowa 13, 43–100 Tychy, zakład produkcyjny: Tymbark–MWS Sp. z o.o., Oddział Olsztynek 11–015 Olsztynek, ul. Zielona 16 A.
 53. powiadomienia informacyjnego nr 13.2022 dotyczącego stwierdzenia składnika niedozwolonego do stosowania w suplementach diety, tj. hupercyny A, pozyskiwanej z rośliny Huperzia Serrata w suplementie diety pn.: Hupercyna A, producent: Medverita Group Paulina Schroeder, ul. Smolki 5/LU5, 30-513 Kraków
 54. powiadomienia informacyjnego nr 2022.05 z dnia 29.07.2022r. Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącego produktu: „Fasola biała drobna” masa netto: 400 g, nr partii: 28.02.2023, konfekcjonowano przez Przedsiębiorstwo Produkcyjno – Handlowe KROS sp. z o.o.

- Hownica 3, 83–412 Głódowo zakwestionowanego ze względu na zawartość pozostałości pestycydów 2,4–D w ilości $0,15 \pm 0,075$ mg/kg
55. powiadomienia informacyjnego Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 12.08.2022 r. nr 2022.04 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu () pozostałości pestycydu pn.: chlorpiryfos w środku spożywczym – korzeń pietruszki, którego producentem jest Gospodarstwo Rolne, Janusz Nowak, Słonowice 5, 28–500 Kazimierza Wielka (BŻ.RA.420.697.2022).
 56. powiadomienia informacyjnego Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nr 2022.07 z dnia 26.08.2022 r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości pestycydu – glifosatu w środku spożywczym pn. „Kasza gryczana prażona cała”, masa netto: 320 g (4 x 80g), najlepiej spożyć przed końcem/numer partii: 04.2023 PART.12ZM2, którego producentem jest Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowe JANEX Jan Ciupak, Leszek Ciupak Spółka Jawna, ul. Bohaterów Porytowego Wzgórza 31, 23–300 Janów Lubelski (BŻ.RA.420.734.2022)
 57. powiadomienia informacyjnego Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nr 2022.27 dot. stwierdzenia obecności bakterii Salmonella spp. w 25g w 1 z 5 pobranych próbek pn. „Pieprz czarny mielony”, masa netto: 900g producent: Interherbs, ul. Siennicka 7, 80–758 Gdańsk, najlepiej spożyć przed końcem/ nr partii: 19.11.2023, kraj pochodzenia: Wietnam.
 58. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań SCP Belgii nr 2022.0882 (iRASFF 526521) ws. nieautoryzowanych surowców: Nu–FLOW, Nu–RICE oraz Nu–MAG, które były używane jako dodatki do żywności (BŻ.RA.420.851.2022);
 59. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań SCP Belgii nr 2022.6440 (iRASFF 577502) w sprawie stwierdzenia oferty internetowej skierowanej do konsumentów w Europie dot. produktu pn. Artemizyna, 60 kapsulek, marki Medica Herbs, który zgodnie z opisem w ofercie i informacją na etykiecie zamieszczonych na stronie internetowej <https://mass-zone.eu/> zawiera składnik Artemisia annua – niedozwoloną nową żywność, producent: Medica Herbs S.C. ul. Fiołkowa 10/173, 31–457 Kraków (BŻ.RA.420.1010.2022);
 60. powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi nr 2022.18 z dnia 16.12.2022 przekazanego przez Panią Inspektor w sprawie stwierdzenia benzo(a)pirenu na poziomie $11,7 \pm 2,3$ $\mu\text{g}/\text{kg}$ oraz sumy 4 WWA na poziomie $77,9 \pm 15,6$ $\mu\text{g}/\text{kg}$ w produkcie pn. Guarana proszek mielone nasiona Witpak, 100 g, nr partii 085/08/22, data minimalnej trwałości 12.2023, kraj pochodzenia: Brazylia, którego producentem jest firma WITPAK Sp. z o.o. Sp. K. ul. Chałubińskiego 13, 25–619 Kielce SEIIa.9020.(31).341.4062.2022;
 61. powiadomienie w ramach sieci INFOSAN –wykrycia obecności niedeklarowanego alergenu – migdałów (58 mg/kg) w produkcie pn.: Pierniki z nadzieniem kremowym – orzech laskowy, nr partii: L1293147A, data minimalnej trwałości: 07.2022, kraj pochodzenia: Polska, producent Fabryka Cukiernicza Kopernik S.A., ul. Żółkiewskiego 34, 87–100 Toruń.
 62. powiadomienia o niezgodności nr AA22.0525 władz Niderlandów w sprawie braku informacji o napromienianiu ekologicznej kurkumy, numer partii: S252005FGTR02, najlepiej spożyć przed: 15/02/2023, pochodzenie: Indie (BŻ.RA.421.24.2022).
 63. powiadomienia o niezgodności A22.0626 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości metalaktylu ($0,025 \pm 0,013$ mg/kg) w kukurzyce pochodzącej z Turcji.
 64. powiadomienia SCP Niemiec o niezgodności AA22.2432 w sprawie stwierdzenia niezgodności na etykiecie produktu pn. Lyofood Green Smoothie, 42,0 g, data minimalnej trwałości: 28/08/2023, dystrybutor LYOFOOD Sp. z o.o., ul. Olszewskiego 21, 25–633 Kielce
 65. informacji z firmy LACTALIS Polska Sp. z o.o. ws. wprowadzonej przez francuską firmę produkcyjną Société Fromagère de Riblaire procedury wycofania z rynku określonych partii sera pleśniowego z mleka koziego pn. Sainte Maure President Chevre, 200g, w związku ze stwierdzeniem metalowego ciała obcego, dystrybuowanego w Polsce przez firmę LACTALIS Polska Sp. z o.o., ul. Olkuska 7, 02–604 Warszawa (BŻ.RA.420.789.2022).

Ponadto w niżej wymienionych postępowaniach przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych interwencyjnych tj.:

1. powiadomienia alarmowego nr 2022.24 z dnia 28.10.2022r. ws. stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych: 2,4–toluenodiamina, 4,4'–diaminodifenylometan, 3,3'–dimetylobenzidyna oraz migracji sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie pn. ŁyżkaKmt Style, identyfikacja partii: RIF 6409203, pochodzącym z Chin (BŻ.RA.420.983.2022);
2. powiadomienia alarmowego nr 2022.4823 w sprawie wykrycia wirusa zapalenia wątroby typu A w próbce mrożonych owoców jagodowych ARDO FRUITBERRY MIX, 2,5 kg, numer partii 58622131, data minimalnej trwałości: 05.2024 pobranej w restauracji w związku ze stwierdzeniem zachorowania na WZW A (powiadomienie przesłane z SCP Węgier).

Ponadto w 2022r. zgłoszono 4 produkty do sytemu RASFF:

1. powiadomienia alarmowego zgłoszonego przez Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nr 2022.01 z dnia 6.05.2022 r. w sprawie środka spożywczego pn. Proszek z całych jaj 100%, dystrybutor: Lena 2, Tomasz Chlebowski, ul. St. Bąka 7, 63 – 460 N. Skalmierzyce, producent: "DION" Ltd. – Bułgaria, nr wet. BG 1811001EO, oznaczonego nr partii Lot: L 1800, datą produkcji: 14.01.2022r. i terminem przydatności do spożycia: 18 miesięcy od daty produkcji.
2. sprawozdania z badań nr LBZ.9051.1.754.2022 z dnia 05.10.2022r. wydanego przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kielcach ul. Jagiellońska 68, 25–734 Kielce, gdzie w wyniku badań stwierdzono liczbę pleśni w 3 z 5 próbek tj. $1,8 \times 10^3$ jtk w 1g, $6,7 \times 10^1$ jtk w 1g, $3,5 \times 10^3$ jtk w 1g w produkcie pn. Napój owocowy o smaku maliny „Kubuś Water” 1,5 l, producent: MWS Sp. z o.o. ul. Strefowa 13 43–100 Tychy, najlepiej spożyć przed końcem: 04.2023, nr partii L 206192CL.
3. sprawozdania z badań nr LBZ.9051.1.847.2022 z dnia 26.10.2022r. wydanego przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kielcach ul. Jagiellońska 68, 25–734 Kielce, w którym stwierdzono w 5 z 5: liczbę pleśni próbek tj. $5,5 \times 10^1$ jtk w 1g; $5,0 \times 10^1$ jtk w 1g; $4,5 \times 10^1$ jtk w 1; $1,5 \times 10^2$ jtk w 1g; $5,0 \times 10^1$ jtk w 1g oraz zmieniony, wyczuwalny zapach stęchlizny w produkcie pn. Nasiona CHIA Nasiona szalwii hiszpańskiej masa netto 500g, producent: WITPAK Sp. z o.o. Sp. k. ul. Chałubińskiego 13, 25–619 Kielce, najlepiej spożyć przed końcem: 09.2023, nr partii 060/06/22.
4. sprawozdania z badań nr 668/139/22/LHŻ/F z dnia 6.12.2022r. wydanego przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy ul. Chocimska 24, 00–791 Warszawa Laboratorium Zakładu Bezpieczeństwa Żywności, w wyniku badania stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu dla sumy alkaloidów pirolizydynowych (2306 ± 565 µg/kg) w produkcie pn. Propollen Plus Suplement diety, producent: „Bartpol” s.c. Zygmunt Kostrzewski, Ewa Kostrzewska – Rusinowska Brzoza 22D, 64–553 Grzebieńsko, najlepiej spożyć przed końcem: 07.2024, nr partii: 01072022.

9. Inne działania

W zakresie Sekcji Nadzoru Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych w związku z realizacją przedsięwzięć podejmowano działania dotyczące:

- sporządzenie sprawozdania MZ–48 w zakresie nadzoru nad obiektami żywnościowo – żywieniowymi, nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- sporządzenie sprawozdanie MZ–45 z działalności HŻŻ i PK;
- sporządzenie sprawozdania opisowego w zakresie higieny żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- opracowanie informacji w zakresie zagadnień Sekcji HŻŻ i PK. w ramach oceny o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu;
- opracowanie sprawozdania opisowego w zakresie oceny żywienia w jednostkach systemu oświaty pod kątem zgodności z wymaganiami obowiązujących przepisów w tym zakresie;
- opracowanie sprawozdania opisowego w zakresie oceny zakładów małej gastronomii i zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego w miejscowościach turystycznych w okresie letnim;
- opracowanie oceny bloków żywienia funkcjonujących podczas wycieczki zimowej dzieci i młodzieży;
- opracowanie sprawozdania z realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS.”
- opracowanie kwartalnych raportów z realizacji Decyzji Wykonawczej Komisji z dnia 13 czerwca 2013r. zmieniającej decyzję wykonawczą 2011/884/UE w sprawie środków nadzwyczajnych w odniesieniu do niedozwolonego genetycznie zmodyfikowanego ryżu w produktach z ryżu pochodzących z Chin (2013/287/UE);
- opracowanie kwartalnych raportów z realizacji Rozporządzenia Komisji (WE) nr 284/2011 ustanawiającego specjalne warunki i szczegółowe procedury dotyczące przywozu przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych i melaminowych pochodzących lub wysyłanych z Chińskiej Republiki Ludowej i Specjalnego Regionu Administracyjnego Hongkong;
- udział w szkoleniach (tematyka – zgodnie z wytycznymi GIS);
- opracowanie raportów z realizacji Planu działania z realizacji Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania organów PIS, PIORiN oraz IOS w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego;
- sprawozdania z realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS”;
- opracowanie raportu z nadzoru nad sprzedażą internetową żywności, w tym w szczególności suplementów diety;
- opracowanie oceny bloków żywienia funkcjonujących podczas wycieczki letniej dzieci i młodzieży

- opracowanie miesięcznych sprawozdań z nadzoru nad żywnością prozdrowotną, w tym suplementami diety;
- ocena współpracy organów PIS z organami Inspekcji Weterynaryjnej;
- ocena współpracy organów PIS z organami Inspekcji Farmaceutycznej;
- opracowanie sprawozdania w zakresie wzmożonego nadzoru nad obiektami, których stan sanitarny wymaga poprawy;
- nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w zakresie art. 16 rozp. z dnia 27.10.2004r. (WE) nr 1935/2004;
- opracowanie sprawozdania w zakresie nadzoru nad substancjami dodatkowymi stosowanymi w produkcji środków spożywczych oraz wprowadzanymi do obrotu;
- opracowanie podsumowania nadzoru nad zakładami produkcji środków spożywczych gotowych do spożycia;
- opracowywanie sprawozdań dot. wzmożonego nadzoru nad legalnością wprowadzania do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowywania odpadów pochodzenia zwierzęcego w obiektach żywnościowo – żywieniowych w związku z ASF;
- opracowanie listy zakładów określonych w § 3 ust. 1 „Porozumienia ramowego z dnia 14.11.2018r. zawartego pomiędzy Świętokrzyskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym i Świętokrzyskim Wojewódzkim Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej”;
- opracowanie raportów dot. obiektów MSWIA;
- opracowanie raportów dot. RHD;
- opracowanie raportów dot. kontroli w zakładach produkujących i wprowadzających do obrotu żywność bezglutenową;
- opracowanie raportu z kontroli producentów i importerów suplementów diety, z uwzględnieniem sprzedaży internetowej.

Ponadto w I kwartale 2022r. prowadzono działania w związku z Covid-19 tj.: opracowywano zgłoszenia w systemie SEPIS, udzielano odpowiedzi na zapytania zgłaszane na telefon strategiczny.

WARUNKI HIGIENY PRACY W NADZOROWANYCH OBIEKTACH

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawuje nadzór nad warunkami higieny pracy w 514 obiektach na terenie Miasta Kielce będących w ewidencji Sekcji Nadzoru Środowiska Pracy. W nadzorowanych w 2022r. zakładach pracy zatrudnionych jest 31468 pracowników pracujących w narażeniu na działanie czynników szkodliwych dla zdrowia w stężeniach lub natężeniach przekraczających dopuszczalne normy.

W 2022 roku na terenie Miasta Kielce przeprowadzono 103 kontrole w 97 podmiotach gospodarczych.

Tabela 14 Ilość zakładów pracy według wielkości zatrudnienia skontrolowanych w 2022r.

	Ilość zakładów pracy zatrudniających pracowników			Razem zakładów	Liczba zatrudnionych pracowników
	od 1 - 50	51 - 250	251 i więcej		
Kielce	76	17	4	97	4160

Tabela 15 Narażenie zawodowe pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy, w stężeniach lub natężeniach przekraczających dopuszczalne normy w 2022r.

	Liczba zatrudnionych pracowników	ogółem	Liczba narażonych pracowników			
			w tym na:			
			pyły	substancje chemiczne	hałas	wibracja
Kielce	31468	64	10	-	54	-

Wśród zatrudnionych pracowników w zakładach pracy na terenie Miasta Kielce największą grupę stanowią pracownicy narażeni na hałas. Zagrożenie to występuje w zakładach przemysłowych.

W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli oraz na podstawie wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych w 97 zakładach pracy i wydano ogółem 57 decyzji, w tym: 23 wymierzających opłatę, 34 merytorycznych (w tym: 6 o przedłużeniu terminu realizacji zarządzeń decyzji), zawierających między innymi:

- 7 nakazów dotyczących przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- 7 nakazów dotyczących zorganizowania, bądź poprawy zaplecza socjalno - sanitarnego,
- 1 nakaz dotyczący sporządzenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
- 1 nakaz dotyczący oznakowania miejsc pracy, gdzie hałas przekracza dopuszczalne normy,
- 6 nakazów dotyczących przeprowadzenia lub uzupełnienia oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy,
- 1 nakaz dotyczący doprowadzenia pomieszczeń pracy do stanu zapewniającego bezpieczne i higieniczne warunki pracy,
- 2 nakazy dotyczące zaprowadzenia rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz wpisywania na bieżąco wyników badań i pomiarów tych czynników do karty badań i pomiarów,
- 2 nakazy dotyczące sporządzenia wykazu szkodliwych czynników biologicznych,
- 1 nakaz dotyczący zaprowadzenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia,

- 1 nakaz dotyczący zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia,
- 3 nakazy dotyczące zaprzestania wprowadzania do obrotu produktów biobójczych,
- 5 nakazów dotyczących przedłożenia Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Kielcach dokumentacji potwierdzającej zaprzestanie udostępniania produktów biobójczych sugerujących biobójcze działanie, nie posiadających odpowiedniego pozwolenia na obrót,
- 5 nakazów dotyczących sporządzenia lub uzupełnienia spisu stosowanych w działalności gospodarczej substancji i mieszanin niebezpiecznych,
- 4 nakazy dotyczące zaopatrzenia w karty charakterystyki wszystkie stosowane w zakładzie substancje i mieszaniny chemiczne,
- 1 nakaz dotyczący zaprowadzenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników rakotwórczych lub mutagennych w środowisku pracy,
- 1 nakaz dotyczący zaprowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników rakotwórczych lub mutagennych w środowisku pracy,
- 2 nakazy dotyczące wycofania z obrotu produktów biobójczych do czasu ich ponownego oznakowania,
- 1 nakaz dotyczący sporządzenia karty charakterystyki zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- 3 nakazy dotyczące zakazu wprowadzania na rynek produktów kosmetycznych,
- 3 nakazy dotyczące wycofania z rynku produktów kosmetycznych.

Ponadto:

- w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych w roku 2022 przeprowadzono 8 kontroli – nie stwierdzono nieprawidłowości,
- w ramach nadzoru nad podmiotami wprowadzającymi do obrotu oraz udostępniającymi na rynku produkty biobójcze w roku 2022 skontrolowano 26 obiektów pod kątem przestrzegania zakazu stosowania w produktach substancji czynnych, które nie zostały włączone do załącznika I, IA lub IB dyrektywy 98/8/WE Parlamentu Europejskiego i Rady i nie mogą wchodzić w skład produktów biobójczych,
- w ramach działań wynikających z ustaleń podgrupy forum ds. rozporządzenia w sprawie produktów biobójczych oraz uczestniczenia w realizacji wspólnotowego projektu BEF-2 dotyczącego kontroli produktów biobójczych pod kątem obecności zatwierdzonych /niezatwierdzonych substancji czynnych - skontrolowano 2 podmioty,
- w ramach nadzoru nad warunkami pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych skontrolowano 6 zakładów - w 1 stwierdzono uchybienia,
- w ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi skontrolowano 14 obiektów – w 4 stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022 roku przeprowadzono 70 ocen narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem chorób zawodowych.

W sprawie chorób zawodowych wydano łącznie 34 decyzje, w tym: 15 decyzji o stwierdzeniu chorób zawodowych, 19 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia chorób zawodowych.

Wydane decyzje o stwierdzeniu chorób zawodowych dotyczyły następujących chorób:

- 6 przypadków przewlekłych chorób narządu głosu spowodowanych nadmiernym wysiłkiem głosowym: *wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych* – poz. 15.2 (3 nauczycieli, w tym 1 akademicki) – *niedowład mięśni wewnętrznych krtani z niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią* – poz. 15.3 (3 nauczycieli, w tym 2 akademickich),
- 4 przypadki pylicy płuc, w tym: 3 przypadki pylicy krzemowej – poz. 3.1 (strzałowy, kamieniarz-montażysta, rdzeniaryz ręczny), 1 przypadek pylicy spawaczy – spawacz,
- 2 przypadki chorób zakaźnych lub pasożytniczych albo ich następstw - COVID-19 (pielęgniarka, kierownik ratownik medyczny),
- 1 przypadek przewlekłych chorób obwodowego układu nerwowego wywołanych sposobem wykonywania pracy – zespół cieśni w obrębie nadgarstka - poz. 20.1 (szwaczka),
- 1 przypadek chorób skóry: *kontaktowe zapalenie skóry z podrażnienia* - poz. 18.2 (ślusarz, elektryk monter napraw pojazdów samochodowych),
- 1 przypadek zatrucia ostre lub przewlekłe albo ich następstwa wywołane przez substancje chemiczne – *zatrucie ołowiem* - poz. 1 (monter konstrukcji stalowych).

W porównaniu z rokiem ubiegłym, w 2022 roku liczba chorób zawodowych stwierdzonych u pracowników zatrudnionych na terenie Miasta Kielce zmniejszyła się.

DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA

1. Informacje ogólne

Sekcja Nadzoru Przewodniczącego PSSE w Kielcach w 2022r. realizowała zadania z zakresu:

- nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi,
- zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieniczno - sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt i pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne,
- nadzoru nad uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nad sposobem przekazywania i przechowywania szczepionek służących do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych.

Kontrole przestrzegania przepisów prawnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przeprowadzono w oparciu o: *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2022r. poz. 402), Ustawę z dnia 5 grudnia 2008 o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz.U. z 2022r. poz.1657 z późniejszymi zmianami.)*.

Realizacja w/w zadań w pierwszym kwartale 2022r. była ograniczona z powodu ogłoszonej przez Ministra Zdrowia w 2020r. stanu epidemii wywołanej COVID-19, co spowodowało, że głównie realizowane były zadania związane z epidemią:

- nadzór epidemiologiczny nad zachorowaniami wywołanymi SARS-CoV-2,
- nadzór nad przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa epidemiologicznego.

W 2022r. na terenie Miasta Kielce pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pozostawało 618 działalności leczniczych realizujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

2. Całodobowe świadczenia zdrowotne

- 13 Szpitali w tym 8 jednodniowych,
- 2 Zakłady opiekuńczo-lecznicze,
- 1 Zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy,
- 2 Hospicja.

W 2022r. przeprowadzono 5 kontroli sprawdzających w 2 Szpitalach, z czego 2 kontrole związane były ze skargami pacjentów, a pozostałe kontrolami sprawdzającymi. W związku z przeprowadzonymi kontrolami nie wydano decyzji administracyjnych.

Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych Szpitali z każdym rokiem poprawia się dzięki licznie prowadzonym pracom modernizacyjno-remontowym. Obserwuje się poprawę stanu sanitarno-technicznego kolejnych komórek organizacyjnych kontrolowanych obiektów, które od kilku lat realizują zadania ujęte w opracowanym programie dostosowawczym, celem spełnienia aktualnych wymogów *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2022r. poz. 402)*.

Ogniska chorób zakaźnych w placówkach lecznictwa zamkniętego

W 2022r. do PSSE w Kielcach nie zgłoszono żadnego ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową, które wystąpiłoby w placówce lecznictwa zamkniętego zlokalizowanego na terenie miasta Kielce.

3. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

- 218 Przychodni,
- 13 Laboratoriów Diagnostycznych,
- 23 Zakłady Rehabilitacji Leczniczej,
- 4 inne podmioty lecznicze.

W w/w grupie obiektów przeprowadzono 44 kontrole sanitarne w tym większość to kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń decyzji administracyjnych wydanych w poprzednich latach.

W 3 placówkach nastąpiła poprawa stanu sanitarno-technicznego i higienicznego poprzez przeprowadzenie w tych placówkach gruntownych prac remontowych związanych m.in. z malowaniem ścian i sufitów, konserwacją mebli oraz wymianą sprzętu medycznego na nowy.

4. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

- 157 Indywidualnych Praktyk Lekarskich (w tym 146 Indywidualnych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 140 Indywidualnych Specjalistycznych Praktyk Lekarskich (w tym 45 Indywidualnych Specjalistycznych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 7 Grupowych Praktyk Lekarskich (w tym 7 Grupowych Praktyk Lekarzy Dentystów),
- 11 Indywidualnych Praktyk Pielęgniarek,
- 3 Grupowe Praktyki Pielęgniarek,
- 24 innych podmiotów leczniczych.

W w/w grupie obiektów przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych, w trakcie których nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny stwierdzono w 2 placówkach.

W placówkach działalności leczniczej miasta Kielce przeprowadzono łącznie 93 kontrole, wydano 10 decyzji administracyjnych (w tym 5 decyzji płatniczych).

5. Sterylizacja

Procesy sterylizacji w placówkach działalności leczniczej oraz działalności wykonywanej przez praktykę zawodową, przeprowadzane są we własnych autoklawach lub na podstawie umowy z podmiotem świadczącym usługi w zakresie sterylizacji, które posiadają system zarządzania jakością (ISO lub GMP).

SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŹNYCH

Tabela 16 – zestawienie wybranych chorób zakaźnych zarejestrowanych w latach 2021 i 2022 (miasto Kielce)

Lp.	Jednostka chorobowa		Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2021 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2021 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2021 roku w Kielcach	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców 2022 roku w Polsce	Zapadalność na 100 tys. mieszkańców w 2022 roku w Kielcach	Liczba przypadków w 2022 roku w Kielcach
1	Biegunki	Ogółem	77,55	22,86	44	117,47	2 167,29	64
2		u dzieci do lat 2	1 330,89	620,16	20	1 477,39	12,46	23
3	Wirusowe zakażenie jelitowe	Ogółem	61,23	78,45	151	149,65	236,83	437
		wywołane przez rotawirusy	19,44	8,32	16	89,16	117,60	217
		wywołane przez norowirusy	18,77	33,77	65	15,44	20,05	37
4	Zatrucia pokarmowe, w tym wywołane przez:	pałeczki <i>Salmonella</i>	21,00	0,52	1	16,30	10,84	20
		<i>Escherichia coli</i> biegunkotwórcza	0,27	0	0	0,39	0	0
		<i>Clostridium difficile</i>	55,44	52,48	101	56,00	59,07	109
5								
6	Krzusiec		0,48	0	0	0,99	0,54	1
7	Płonica		6,94	10,91	21	33,09	39,02	72
8	Ospa wietrzna		151,12	102,35	197	449,34	261,76	483
9	Odra		0,03	0	0	0,07	0	0
10	Różyczka		0,13	0	0	0,40	0	0
11	Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych inne i nieokreślone		0,48	0	0	0,78	0	0

12	Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu inne i nieokreślone	0,16	0	0	0,28	1,08	2	
13	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> ogółem	2,9	0	0	5,71	2,71	5	
14	Inwazyjna choroba meningokokowa ogółem	0,28	0	0	0,30	0	0	
15	WZW „A”	0,24	0	0	0,61	0	0	
16	WZW „C”- przewlekłe i BNO	3,22	0	0	6,53	0	0	
17	WZW B	Ostre	0,03	0	0	0,10	0	0
		przewlekłe i BNO	4,03	0	0	6,44	0	0
18	Borelioza	32,75	19,74	38	45,43	21,68	40	
19	Kleszczowe zapalenie mózgu	0,55	0	0	1,17	0,54	1	
20	Grypa i podejrzenia grypy ogółem	7 792,50	12 795,47	24 630	12 320,75	18 760,47	34 617	
21	COVID - 19	7 426,94	6117,69	11 776	6 140,39	6 442,12	11 887	

1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

Ogniska chorób zakaźnych przenoszone drogą pokarmową

W 2022r. w mieście Kielce zarejestrowano łącznie 1 ognisko chorób przenoszonych drogą pokarmową:

W dniu 16.04.2022r. wystąpiło ognisko wśród pensjonariuszy DPS im. Jana Pawła II w Kielcach. Narażonych było 54 osoby, objawy chorobowe wystąpiły u 9 osób, żadna z chorych osób nie była hospitalizowana. Nie ustalono czynnika etiologicznego, nośnika i źródła zakażenia w ognisku.

2. Choroby rzadkie

W 2022r. w PSSE w Kielcach nie odnotowano żadnych przypadków chorób rzadkich.

3. AIDS/HIV

W roku 2022r. nie zarejestrowano przypadków zachorowania na AIDS oraz nie odnotowano zakażenia wirusem HIV.

4. Pozostałe choroby

W 2022r. nie stwierdzono zachorowań na tularemie, dur brzuszny, dury rzekome, czerwonkę, włośnicę, wściekliznę (również wśród zwierząt), malarię i gorączki krwotoczne. Brak wyżej wymienionych zachorowań świadczy o właściwym nadzorze, nasileniu oświaty zdrowotnej lub prawidłowym uodpornieniu.

Od 2018r. nie ma na terenie miasta Kielce nosicieli duru brzuszego, tj. osób bez objawów klinicznych z dodatnim wynikiem badania bakteriologicznego w kierunku *Salmonella Typhi*.

Powyższe dane dotyczące liczby zachorowań na poszczególne choroby zakaźne wskazują, że obowiązywanie stanu epidemii w Polsce do 16.05.2022r. a następnie stanu zagrożenia epidemicznego, co oznaczało zastosowanie obostrzeń epidemicznych, propagowanie zasad higieny zapobiegających szerzeniu się zakażeń, wprowadzenie częściowego lockdownu oraz obowiązkowej izolacji chorych i kwarantanny dla osób z kontaktu, znacząco wpłynęło na zmniejszenie liczby zachorowań na choroby zakaźne w 2022r.

Jednocześnie należy zaznaczyć, że dane zawarte w Tabeli 16 są danymi wstępnymi, które w toku weryfikacji mogą ulec zmianie.

5. Realizacja Szczepień ochronnych

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień.

Utrzymanie stanu epidemii do 16.05.2022r. miało wpływ na ograniczenie powyższych działań.

Brak zaszczepienia obowiązkowych dawek przyczynia się do zmniejszenia odporności populacyjnej, a co za tym idzie zwiększa ryzyko zachorowań.

Niemniej należy podkreślić, że w chorobach, w których rezerwuarem zarazka jest człowiek, poziom zaszczepienia populacji sięgający 95-98% sprawia, że również osoby nieuodpornione, które nie mogą być poddane szczepieniu (wskutek ciężkich chorób stwierdzonych przez lekarza), korzystają z ochrony jaką daje istnienie powszechnych programów obowiązkowych szczepień ochronnych.

W 2022r. prowadzono postępowania wobec 624 środowisk uchylających się od wykonania szczepień ochronnych, dotyczyły 1293 rodziców/opiekunów prawnych zamieszkałych na terenie powiatu kieleckiego i miasta Kielce.

Tabela 17 Programy zdrowotne/działania z obszaru szczepień ochronnych realizowane i finansowane przez Urząd Miasta Kielce w 2022r.

Nazwa programu	Okres realizacji	Cel główny	Adresaci	Zasady udzielania świadczeń w ramach programu
Program profilaktyki zakażeń meningokokowych na lata 2021 - 2024	31.12.2022r.	Zaszczepienie dzieci i młodzieży szczepionką przeciw meningokokom typ ACW-135Y oraz dzieci szczepionką przeciw meningokokom typ B w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci i młodzież	Młodzież urodzona w 2009 roku oraz dzieci urodzone w 2020 i 2021 zamieszkałe na terenie gminy Kielce, w podmiotach leczniczych w których znajduje się karta szczepień.
Program szczepień przeciw grypie na lata 2021-2024	31.12.2022r.	Zaszczepienie szczepionką przeciw grypie w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Osoby dorosłe	Osoby od 55 roku życia zamieszkałe na terenie gminy Kielce
Program prewencji ospy wietrznej na lata 2021-2024	31.12.2022r.	Zaszczepienie szczepionką przeciw ospie wietrznej w celu wytworzenia swoistych przeciwciał	Dzieci	Dzieci z roczników 2019 i 2020 zamieszkałe na terenie gminy Kielce, w podmiotach leczniczych w których znajduje się karta szczepień.

PLACÓWKI NAUCZANIA I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Informacje ogólne

W 2022 roku na terenie Miasta Kielce Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach sprawował nadzór nad placówkami nauczania i wychowania oraz wypoczynkiem dzieci i młodzieży. Rodzaj i ilość placówek pokazuje tabela 18.

Tabela 18 Ilość i rodzaj stałych placówek nauczania i wychowania w ewidencji

Lp.	Nazwa placówki	Ilość placówek
1.	Żłobki / kluby dziecięce	35
2.	Przedszkola	91
3.	Szkoły podstawowe	32
4.	Licea ogólnokształcące	11
5.	Technika	3
6.	Szkoły branżowe	2
7.	Szkoły policealne	4
8.	Zespoły szkół	24
9.	Szkoły specjalne	9
10.	Centrum kształcenia zawodowego	6
11.	Szkoły wyższe	7
12.	Domy studenta	11
13.	Inne	62
Razem		297

W roku 2022 skontrolowano 93 stałe placówki nauczania i wychowania oraz 75 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży. Ilość i rodzaj placówek skontrolowanych pokazuje tabela 19

Tabela 19 Ilość i rodzaj placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku skontrolowanych w 2022 roku

Lp.	Nazwa placówki	Ilość placówek
1.	Żłobki / kluby dziecięce	35
2.	Przedszkola	23
3.	Szkoły podstawowe	11
4.	Licea ogólnokształcące	1
5.	Technika	0
6.	Szkoły branżowe	0
7.	Szkoły policealne	2
8.	Zespoły szkół	8
9.	Szkoły specjalne	0
10.	Centrum kształcenia zawodowego	2
11.	Szkoły wyższe	0
12.	Domy studenta	0
13.	Inne	11
14.	Wypoczynek dzieci i młodzieży (turnusy)	75
Razem		168

2. Stan sanitarny budynków, w których funkcjonują placówki dla dzieci i młodzieży

Nadzorem objęto ogół warunków higieniczno-sanitarnych w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży.

W celu poprawy warunków techniczno-sanitarnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach wydał 12 decyzji administracyjnych, 8 decyzji przedłużających termin wykonania zarządzeń oraz 8 decyzji

wymierzających opłatę. Zarządzenia decyzji dotyczyły między innymi:

- malowania zniszczonych ścian i sufitów w pomieszczeniach szkolnych i przedszkolnych,
- remontu podłóg,
- remontu stolarki drzwiowej,
- dostosowania pomieszczeń sanitarnych do potrzeb najmłodszych dzieci,
- zapewnienie bezpieczeństwa w czasie korzystania z obiektów sportowych.

Należy zaznaczyć, że wciąż w obiektach prowadzone jest postępowanie administracyjne z lat ubiegłych mające na celu poprawę warunków techniczno-sanitarnych w placówkach nauczania i wychowania.

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

Zapewnienie prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej we wszystkich placówkach nauczania i wychowania jest jednym z elementów profilaktyki szerzenia się chorób zakaźnych. W związku z powyższym sprawdzono 93 placówki pod kątem posiadania podłączenia do sieci wodociągowej oraz sposobu odprowadzania nieczystości. Stwierdzono, że wszystkie placówki na terenie miasta Kielce posiadają podłączenie do wodociągu publicznego, a ścieki odprowadzają do kanalizacji publicznej.

Ponadto sprawdzono realizowanie obowiązku zapewnienia bieżącej ciepłej wody we wszystkich umywalkach. W 91 skontrolowanych obiektach zapewniono dostęp do ciepłej bieżącej wody, zaś w 2 obiektach stwierdzono brak ciepłej wody i wydano decyzje dotyczące jej zapewnienia. Natomiast w 93 obiektach zapewniony był dostęp do mydła w płynie, ręczników jednorazowego użytku i papieru toaletowego, środków do dezynfekcji.

4. Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach, realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego, systematycznie przeprowadza ocenę dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii zgodnie z obowiązującą normą. Wyposażenie dla dzieci i młodzieży powinno posiadać certyfikaty potwierdzające zgodność wyrobu z parametrami określonymi w Polskiej Normie lub atest potwierdzający bezpieczeństwo użytkowania produktu. Obowiązek ten nie dotyczy mebli i innych elementów wyposażenia zakupionych przed 1997 rokiem.

Skontrolowano 93 stałe placówki nauczania i wychowania, a dokonane w tym zakresie czynności wykazały, że wszystkie placówki posiadały wyposażenie zgodnie z obowiązującymi wymogami.

W roku 2022 dokonano oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii (do wysokości ciała uczniów), w 5 placówkach (1 szkoła podstawowa i 4 przedszkola), a wyniki przedstawia tabela 20

Tabela 20 Ocena dostosowania stanowiska pracy ucznia

Lp.	Liczba placówek objętych badaniem	Liczba stanowisk ocenionych	Liczba stanowisk nieodpowiednich
1	5	399	0

5. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne

W trosce o stan zdrowia uczniów wprowadzony został prawny obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkołach podręczników i przyborów szkolnych. Zbyt duże obciążenie dziecka ciężarem tornistra/plecaka może powodować bóle pleców, sprzyjać kształtowaniu nieprawidłowej postawy ciała w efekcie końcowym prowadzić do skrzywienia kręgosłupa.

W niniejszym zakresie sprawdzono 20 szkół i stwierdzono, że wszystkie zapewniły miejsce do pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych. Jednak należy dążyć do tego, aby każdy uczeń posiadał indywidualną szafkę na pozostawienie podręczników i pomocy dydaktycznych w szkole.

Tabela 21 Ocena obciążenia dzieci i młodzieży ciężarem tornistra/plecaka

Lp.	Liczba placówek objętych badaniem	Liczba uczniów objętych badaniem	Liczba uczniów		
			z niską normą	z wysoką normą	powyżej normy
1	2	314	123	146	45

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego tornister/plecak powinien mieć ergonomiczną, odpowiednio usztywnioną ściankę przylegającą do pleców, a jego ciężar winien być rozłożony symetrycznie, zaś waga bagażu nie powinna przekraczać od 10 do 15 % masy ciała ucznia.

W roku 2022 dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistra/plecaka, w 2 szkołach podstawowych, a wyniki badań przedstawiono w tabeli 21. Z pomiarów wagowych ciężaru bagażu i masy ciała uczniów obliczono, że 14,3% uczniów było obciążonych zbyt ciężkim bagażem w stosunku do ich masy ciała.

Właściwa waga, jak również użytkowanie tornistra/plecaka odgrywa ogromną rolę w utrzymaniu prawidłowej postawy i zapobieganiu skrzywieniom kręgosłupa. W związku z tym wystosowano do dyrektorów szkół pisma informujące o konieczności podjęcia działań oświatowo- edukacyjnych mających na celu wyeliminowanie nieprawidłowości.

Należy zatem zwrócić uwagę na obniżanie ciężaru bagażu dzieci i młodzieży, z uwzględnieniem możliwości pozostawiania pomocy i przyborów szkolnych w placówkach nauczania.

6. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną pobytu dzieci i młodzieży w szkołach, kontrolami objęto warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Warunki do prowadzenia zajęć pokazuje tabela 22

Tabela 22 Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Lp.	Liczba szkół skontrolowanych	Szkoły posiadające sale gimnastyczne lub zastępcze sale ćwiczeń	Brak sal gimnastycznych lub zastępczych sal ćwiczeń
1	20	13	7

Nadal baza sportowa szkół jest niewystarczająca. Lekcje w-f w szkołach podstawowych i zespołach szkół nadal odbywają się na korytarzach, salach zastępczych lub przypadkowych miejscach, niespełniających wymogów funkcjonalnych.

7. Rozkład zajęć oraz organizacja czasu pobytu w szkole

Na właściwy rozwój ucznia ma wpływ między innymi prawidłowe planowanie nauki i wypoczynku. Plan zajęć dydaktyczno-wychowawczych, jeżeli specyfika programu nauczania nie sprzeciwia się temu, powinien uwzględniać: potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, potrzebę różnicowania zajęć w każdym dniu, zasadę niełączania w kilkugodzinne bloki zajęć z tego samego przedmiotu.

W ramach nadzoru nad higieną procesu nauczania skontrolowano rozkłady zajęć w 20 szkołach (w tym 11 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące i 8 zespołów szkół), w których nie stwierdzono nieprawidłowości.

8. Żywnienie w szkołach

W 2022 roku, w trakcie kontroli sanitarnych w szkołach podstawowych i zespołach szkół, uzyskano informacje dotyczące żywienia i dożywiania dzieci i młodzieży. Dane przedstawia tabela 23

Tabela 23 Żywnienie i dożywianie dzieci i młodzieży

Lp.	Liczba szkół skontrolowanych	Posiłki przygotowywane		Wydawanie ciepłych posiłków (liczba placówek)		Liczba dzieci korzystających		liczba posiłków dofinansowanych
		na miejscu	dowożone	obiady pełne	obiady jednodaniowe	z obiadów pełnych	z obiadów jednodaniowych	
1	20	9	3	11	1	2733	360	369

9. Zabezpieczenie piaskownic przed dostępem zwierząt

Z uwagi na bezpieczeństwo i higienę korzystania ze szkolnych placów zabaw, boisk i terenów rekreacyjnych przez dzieci i młodzież konieczne jest zabezpieczenie terenu przed dostępem zwierząt, w tym przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi. W tym zakresie przeprowadzono 93 kontrole sanitarne w obiektach stałych oraz 75 w obiektach sezonowych, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

10. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

W roku 2022 na terenie miasta Kielce skontrolowano 75 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży to jest:

- 4 turnusy wypoczynku w formie wyjazdowej, z którego skorzystało 288 dzieci,
- 71 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania, z którego skorzystało 1939.

W ramach wypoczynku w miejscu zamieszkania dla dzieci i młodzieży organizowano zajęcia w formie zabaw, zajęć ruchowych bądź treningów oraz wycieczek.

W trosce o bezpieczeństwo uczestników wypoczynku propagowano pożądane zachowania dzieci i młodzieży przez dystrybucję materiałów edukacyjnych z zakresu promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej.

W okresie ferii zimowych i wakacji letnich skontrolowano 75 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w których nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- higienicznego.

11. Żłobki

Pod bieżącym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach znajduje się łącznie 35 żłobków i klubów malucha. W 2022 roku złożono 5 wniosków o wydanie opinii sanitarnej na podstawie rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych dotyczących żłobków i klubów dziecięcych. Placówki otrzymały pozytywne opinie. W obiektach tych przeprowadzono 35 kontroli sanitarnych.

12. Podsumowanie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kielcach nie stwierdził rażących zaniedbań higienicznych w obiektach objętych nadzorem. Natomiast celem dalszej poprawy warunków sanitarnych i higienicznych należy szczególną uwagę zwrócić na:

- zapewnienie prawidłowych powierzchni użytkowych,
- dalszą poprawę warunków do utrzymania higieny osobistej, poprzez zapewnienie ciepłej bieżącej wody, mydła w płynie i ręczników jednorazowego użytku,
- zapewnienie certyfikowanych / atestowanych mebli i sprzętów dostosowanych do potrzeb użytkowników,
- właściwe natężenie oświetlenia sztucznego oraz prawidłowy dobór barwy światła, zwłaszcza w salach zajęć,
- prawidłowe zagospodarowanie i urządzenie boisk sportowych, a także utrzymanie ich w pełnej sprawności użytkowej,
- zapewnienie prawidłowej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego poprzez budowę nowych i modernizację istniejących sal gimnastycznych,
- zapewnienie instrukcji bezpiecznego użytkowania pomieszczeń i sprzętu sportowego.

Z uwagi na stan epidemii oraz wytyczne MZ, GIS i MEN w pierwszym kwartale 2022 roku szkoły oraz inne placówki opiekuńcze i wychowawcze okresowo pracowały w trybie pracy zdalnej. Zatem bieżące kontrole w tych placówkach nie były jeszcze prowadzone. Po powrocie placówek do pracy stacjonarnej przeprowadzono kontrole sprawdzające, tematyczne lub interwencyjne, podczas których sprawdzano dostosowanie placówek do obowiązujących przepisów i wytycznych GIS i MEN. Pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży opracowywali przypadki zakażeń wirusem Sars-Cov-2 występujące u dzieci i młodzieży oraz personelu w żłobkach, przedszkolach, szkołach oraz innych placówkach opiekuńczych i wychowawczych. Podejmowali współpracę z dyrektorami placówek i organami prowadzącymi placówki, dotyczącą postępowania w związku z pojawieniem się zakażeń wirusem SARS-CoV-2.

Z uwagi na zaistniałą sytuację epidemiczną w czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na zaopatrzenie sanitariatów w ciepłą bieżącą wodę, mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku oraz na zapewnienie właściwych środków do dezynfekcji w obiektach.

W czasie kontroli sanitarnych zwracano uwagę na potrzebę mierzenia natężenia oświetlenia sztucznego oraz jakości tego oświetlenia, mając na względzie bezpieczeństwo i zdrowie dzieci i młodzieży. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów i korzystać z produktów certyfikowanych.

W części placówek dalszej poprawy wymaga zagospodarowanie i urządzenie boisk sportowych, a także utrzymywanie ich w pełnej sprawności użytkowej.

NADZÓR ZAPOBIEGAWCZY

Zadania wykonywane przez Państwową Inspekcję Sanitarną w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego podejmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i mają charakter prewencyjny, zmierzający do zapewnienia właściwego stanu sanitarno-higienicznego w projektowanych i realizowanych obiektach, a także ochrony zdrowia ludzi przebywających w sąsiedztwie planowanych przedsięwzięć.

Podstawę działalności inwestycyjnej stanowi planowanie przestrzenne, które ma za zadanie realizować zasadę ładu przestrzennego, zrównoważonego rozwoju, a także wprowadzać rozwiązania mające na celu ochronę środowiska, w tym zdrowia ludzi. Dążono do takiego kształtowania struktury przestrzennej oraz przeznaczenia terenów, aby w sposób racjonalny i zrównoważony godzić interesy i potrzeby rozwojowe gminy i jej mieszkańców oraz podmiotów gospodarczych z wymogami ochrony środowiska i zdrowia ludzi. Przekazane do zaopiniowania plany wprowadzały tereny zabudowy mieszkaniowej, mieszkaniowo-usługowej oraz usług na tereny rolne i zieleni nieurządzonej, intensyfikowały istniejącą zabudowę centrum, jak i chroniły tereny cenne przyrodniczo przed presją inwestycyjną. Celem uzgadnianych planów było uporządkowanie i usankcjonowanie istniejących form zagospodarowania, a nowa zabudowa miała często charakter uzupełniający.

Odrębną kwestię w działaniach zmierzających do poprawy stanu sanitarno-higienicznego stanowi opiniowanie i określanie warunków realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko. Przy uzgadnianiu przedsięwzięć w ramach procedury przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko zwracano uwagę na konieczność zapewnienia ludziom, przebywającym w sąsiedztwie inwestycji, odpowiednich warunków życia poprzez m.in.: zabezpieczenie przed występującą uciążliwością hałasu oraz zabezpieczenie przed wpływem zanieczyszczenia powietrza, wód powierzchniowych i podziemnych. Ważną rolę w zapewnieniu zdrowia publicznego odgrywa również prawidłowe zaprojektowanie obiektu budowlanego, a także jego wykonanie.

Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych sprawdzano czy dla planowanego zakresu i programu funkcjonowania obiektu zostaną spełnione wymagania określone w przepisach szczegółowych oraz wszystkich mających zastosowanie przepisach i normach wynikających z Prawa budowlanego. Przy uzgadnianiu dokumentacji projektowych oceniano rozwiązania proponowane przez projektantów w aspekcie zagwarantowania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w miejscach pobytu ludzi poprzez zastosowanie m.in. prawidłowej funkcji oraz warunków techniczno-użytkowych pomieszczeń, właściwych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, właściwego oświetlenia oraz prawidłowej wymiany powietrza w projektowanych pomieszczeniach.

Pracownicy pionu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego dokonują również odbiorów obiektów zgłoszonych przez inwestorów w myśl art. 56 ustawy Prawo budowlane lub ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wśród odbieranych obiektów jak co roku najliczniejszą grupę stanowią obiekty żywienia – sklepy spożywcze, restauracje oraz obiekty małej gastronomii. Zgłaszano również do odbioru gabinety lekarskie, żłobki, przedszkola, pomieszczenia dydaktyczne, obiekty biurowe oraz przemysłowe. Czynności odbiorowe mają na celu zapewnienie, aby nowy obiekt został przekazany do użytkowania w stanie zapewniającym możliwość utrzymywania w nim właściwego stanu sanitarno-higienicznego tj. prawidłowego układu funkcjonalnego, właściwej wymiany powietrza, właściwego oświetlenia, wody o parametrach odpowiadających jakości wody do spożycia, prawidłowej gospodarki ściekami i odpadami. Stwierdzić należy, że część obiektów, których zakończenie realizacji zostało zgłoszone nie spełniało wszystkich wymagań z zakresu wymagań sanitarno-higienicznych. Często obiekty nie były przygotowane do odbioru z uwagi na trwające w nich prace budowlano-wykończeniowe. Niejednokrotnie wydanie pozytywnej opinii możliwe było dopiero po wyeliminowaniu przez inwestorów nieprawidłowości i uchybień stwierdzanych w trakcie oględzin obiektów. Po dokonaniu odbioru nadzór nad obiektem przejmuje właściwa sekcja nadzoru bieżącego.

W ramach prowadzonych w 2022 roku postępowań oraz uzgodnień w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego na szczególną uwagę zasługują: oględziny inwestycji pod kątem zapewnienia właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w nowo realizowanych obiektach: służby zdrowia, żywienia, oświaty, zakładów pracy oraz obiektów usługowo-handlowych (w tym kontrole w trakcie realizacji i odbiory obiektów).

Profilaktyka inwestycyjna ma na celu zapobieganie negatywnym skutkom wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi na etapie planowania, projektowania i dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych. Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno - zdrowotnego w obiektach w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów, w tym szczególnie mogących pogorszyć stan środowiska, nie powodowały zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi.

Zestawienie działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2022 r.:

1. Postępowanie w sprawie oceny oddziaływania (decyzje środowiskowe)

W roku sprawozdawczym 2022 wydano 1 opinię sanitarną uzgadniającą przedsięwzięcia na etapie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska.

- *Prace na linii kolejowej nr 8 na odcinku Skarżysko-Kamienna – Kielce – Kozłów – dokumentacja nadesłana przez RDOŚ Kielce.*

2. Postępowanie na etapie zapytania o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska

Ogółem wydano 20 opinii dotyczących zapytania o potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Wśród powyższych obiektów na szczególną uwagę, zasługują:

- *„Punkt zbierania i przetwarzania odpadów” na działce o nr ewid. 6/193, obręb 0005 w Kielcach,*
- *„Budowa budynków mieszkalnych jednorodzinnych wraz z niezbędną infrastrukturą przy ul. Ciekockiej w Kielcach” na działkach nr ewid. 75/10, 75/25, 75/26, 75/27, 75/28, 75/29, 75/30, 75/31, 75/32, 75/33, 75/34, 75/35, 75/36, 75/37, 75/38, 75/39, 75/40, 75/41, 75/42 i 75/43 (obręb 0012),*
- *„Rozbudowa zakładu Wytwórczej Spółdzielni Pracy „Społem” przy ul. Romualda Mielczarskiego w Kielcach o nowy budynek produkcyjno-magazynowy z zapleczem socjalno-biurowym wraz z zagospodarowaniem terenu i konieczną infrastrukturą techniczną” na działkach nr ewid. 220/5, 220/6, i 220/9 obręb nr 0015 w mieście Kielce,*
- *„Zbieranie i przetwarzanie odpadów w tym magazynowanie – zużytych katalizatorów samochodowych na terenie dz. nr ewid. 6/27 obręb 005 zlokalizowanej przy ul. Lindego 8 w Kielcach”,*
- *„Budowa budynków usługowych z lokalami mieszkalnymi, z garażami podziemnymi, naziemnymi miejscami postojowymi, infrastrukturą techniczną i komunikacją oraz zagospodarowaniem terenu przy ul. Solidarności w Kielcach”, na działkach nr ewid. 127/8, 127/13, 129/6, 130/2, 130/5, 131/6, 132/6, 132/9, 133/8, 133/11, 135/12, 135/14, 135/21, 135/23, 144/56, 144/70 obręb nr 0012,*
- *„Trwały montaż użytkowanej na terenie nieruchomości instalacji do magazynowania i wewnętrznej dystrybucji gazu skroplonego LNG wraz z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą w miejscowości Kielce”, przewidzianego do realizacji na działce nr ew. 1043/2 obręb 0020 Kielce,*
- *„Budowa 16 budynków mieszkalnych jednorodzinnych w zabudowie bliźniaczej wraz z infrastrukturą przy ul. Gruchawka w Kielcach”, dz. nr ewid. 82/2, 83/1, 89, 90 obręb 0002,*
- *„Budowa budynków usługowych z lokalami mieszkalnymi, z garażami podziemnymi, naziemnymi miejscami postojowymi, infrastrukturą techniczną i komunikacją oraz zagospodarowaniem terenu przy ul. Solidarności w Kielcach”, na działkach nr ewid. 127/8, 127/13, 129/6, 130/2, 130/5, 131/6, 132/6, 132/9, 133/8, 133/11, 135/12, 135/14, 135/21, 135/23, 144/56, 144/70 obręb nr 0012,*
- *„Budowa budynku kotłowni na olej opałowy wraz z magazynem paliw, na działce nr ewid. 762/10 obręb 0030 Kielce przy ul. Ks. P. Ściegiennego w Kielcach”.*

3. Opinie dotyczące dokumentacji projektów budowlanych

W roku sprawozdawczym 2022 nie wydano opinii o projekcie budowlanym.

4. Odbiory obiektów, uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych

W 2022r. przeprowadzono 92 kontroli obiektów. Wśród dopuszczonych do użytkowania na uwagę zasługują następujące przedsięwzięcia:

- *Remont pomieszczeń Kliniki Anestezjologii i Intensywnej Terapii w Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Kielcach przy ul. Grunwaldzka 45,*
- *Pomieszczenia z przeznaczeniem na pracownię Banku Komórek w Świętokrzyskim Centrum Onkologii – Klinika Hematologii i Transplantacji Szpiku, Bank Komórek Krwiotwórczych Kliniki Hematologii i Transplantacji Szpiku, ul. S. Artwińskiego 3, 25-734 Kielce,*
- *MEDUNIV Sp. z o.o., Al. IX Wieków Kielc 19a, 25-317 Kielce – pomieszczenie przeznaczone na działalność leczniczą na terenie Uniwersytetu Jana Kochanowskiego,*
- *Pracownia cukiernicza Mascarpone Cake Adrianna Radomska, ul. Zagnańska 78B, 25-558 Kielce,*
- *Centrum Leczenia Depresji i Lęku, ambulatoryjna opieka psychiatryczna i psychologiczna, ul. Żelazna 33/3, 25-014 Kielce,*
- *„Sushi Bistro Take AWAY” – lokal gastronomiczny, ul. 1 Maja 62, 25-001 Kielce,*
- *Rozbudowa budynku głównego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kielcach o pomieszczenia laboratoryjno – biurowe wraz z wewnętrznymi instalacjami: wody, kanalizacji sanitarnej, wentylacji mechanicznej, chłodu, grzewczej pomp ciepła, elektryczną i teletechniczną oraz 24 stanowisk postojowych dla samochodów na działce nr ewid. 390/20 w obrębie 0015 w Kielcach przy ul. Jagiellońskiej 68.*

5. Kontrole w trakcie realizacji inwestycji

W roku 2022 dokonano 9 kontrole w trakcie realizacji inwestycji.

6. Inne opinie

W roku 2022 wydano 92 opinie w innej formie.

7. Strategiczna Ocena Oddziaływania na Środowisko

W roku 2022 w ramach strategicznej oceny na środowisko wydano 7 uzgodnień zakresu stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opinii projektów dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

8. Podsumowanie

Tabela 24 Informacja dotycząca nowych inwestycji w Mieście Kielce za 2022r.

	Zapytania o konieczności sporządzenia raportu oddziaływania na środowisko i jego zakres	Uwarunkowania środowiskowe	Dokumentacje projektowe	Dopuszczenie do użytkowania obiektów	Kontrole w trakcie realizacji inwestycji	Opinie w innej formie	Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko
Miasto Kielce	20	1	-	92	9	92	7

PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

Działania w ramach oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia, prowadzone przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Kielcach w 2022 roku, były zgodne z celami operacyjnymi Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021 - 2025.

Oddział Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej prowadzi wielokierunkową działalność oświatowo – zdrowotną skierowaną do placówek oświatowo - wychowawczych, placówek służby zdrowia a także szeroko pojętego środowiska lokalnego. W jej zakresie podejmowano działania wynikające z kalendarium obchodów Dni Zdrowia, realizowano ogólnopolskie programy edukacyjne, interwencje nieprogramowe oraz informacyjne kampanie zdrowotne.

POGRAMY EDUKACYJNE

1. „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – ogólnopolski program edukacyjny dla przedszkoli

Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Grupa, do której skierowany jest nowy program, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat. Do II edycji programu w roku szkolnym 2021/2022 przystąpiło 7 przedszkoli (6 z terenu Kielc). Zasięgiem programu objęto 215 dzieci przedszkolnych i 62 rodziców.



2. Program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”

Program jest skierowany i realizowany w grupie dzieci 5 – 6 letnich, a jego głównym celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony ich zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi.

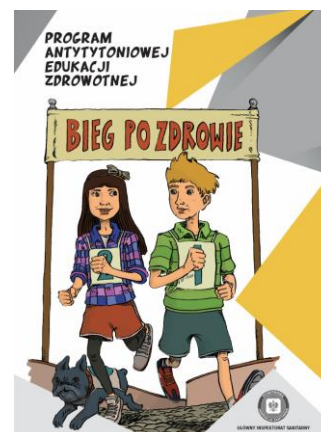
W roku szkolnym 2021/2022 program był realizowany w 18 przedszkolach i szkołach podstawowych (16 przedszkoli z Kielc). Działaniami w zakresie realizacji programu objęto 1110 dzieci przedszkolnych i 144 rodziców.

3. Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”

Program edukacyjny „Bieg po zdrowie” skierowany jest do uczniów z IV klas szkół podstawowych (grupa wiekowa 9 - 10 lat), a jego cele skupiają się głównie na:

- opóźnieniu lub zapobieganiu inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży;
- pokazaniu atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego;
- zwiększaniu wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów;

W roku szkolnym 2021/2022 działaniami w zakresie realizacji programu objęto 750 uczniów klas IV z 31 szkół podstawowych (6 szkół kieleckich) oraz 398 rodziców. Przeprowadzono 4 prelekcje dla 108 uczniów klasy IV Szkoły Podstawowej Nr 32 w Kielcach, które dotyczyły zdrowego stylu życia, w tym profilaktyki palenia tytoniu i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych przez młodzież.



4. Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

W ramach realizacji programu profilaktyki HIV/AIDS prowadzono działania informacyjne wśród młodzieży szkolnej i w środowisku lokalnym.

W Państwowym Liceum Szkół Plastycznych w Kielcach przeprowadzono 4 prelekcje dot. profilaktyki HIV/AIDS wśród młodzieży. Włączono się także w realizację XIX edycji szkolnego konkursu „Moja wiedza o AIDS” w V Liceum Ogólnokształcącym w Kielcach.

Założenia medialnej kampanii informacyjnej HIV/AIDS promowano poprzez zamieszczenie materiałów (w tym również ulotek w jęz. ukraińskim) na stronie internetowej PSSE w Kielcach

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

Program został opracowany w ramach projektu KIK/68 i dotyczy profilaktyki używania substancji psychoaktywnych (alkoholu, tytoniu, narkotyków i dopalaczy) przez młodzież ze szkół ponadpodstawowych. W roku szkolnym 2021/2022 działaniami w zakresie realizacji programu objęto 1026 uczniów z 8 szkół ponadpodstawowych (5 szkół z Kielc).

6. Wojewódzki program edukacyjny „Nie pal przy mnie proszę”

Program jest skierowany do uczniów klas I - III szkoły podstawowej. Jego celem jest zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie.

W roku szkolnym 2021/2022 działaniami w zakresie realizacji programu objęto 2069 uczniów z 35 szkół podstawowych i 530 rodziców (9 szkół kieleckich).

7. Wojewódzki program „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Program przeznaczony dla uczniów starszych klas szkół podstawowych. Jego celem jest zapobieganie paleniu tytoniu przez młodzież szkolną oraz zwiększenie świadomości na temat zagrożeń płynących z czynnego i biernego palenia tytoniu.

W roku szkolnym 2021/2022 program zrealizowano w 32 szkołach podstawowych (8 szkół kieleckich), a edukacją objęto 2259 uczniów i 1220 rodziców).

8. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie – pierwszy krok” – program wojewódzki

Program edukacyjny „Wybierz Życie - Pierwszy Krok” ma na celu stworzenie świadomości zagrożenia rakiem szyjki macicy i innych chorób wywołanych zakażeniem wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV) u młodych ludzi. Program skierowany jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych.

W roku 2021/2022 do realizacji programu przystąpiło 13 szkół ponadpodstawowych (9 szkół kieleckich), a zasięgiem objęto 1298 uczniów i 180 rodziców.

9. Program Podstępne WZW

Program edukacyjny „Podstępne WZW” skierowany jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem programu „Podstępne WZW” jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C.

W roku 2021/2022 do realizacji programu przystąpiło 12 szkół ponadpodstawowych (7 szkół kieleckich) a zasięgiem objęto 954 uczniów i 133 rodziców.

10. Program „Znamię! Znam je?”

Program edukacyjny „Znamię! Znam je?” skierowany jest dla uczniów szkół ponadpodstawowych, a jego celem jest zwiększenie świadomości młodych ludzi nt. czerniaka oraz budowanie odpowiedzialnych, prozdrowotnych postaw wśród młodzieży.

W roku 2021/2022 do realizacji programu przystąpiło 10 szkół ponadpodstawowych (7 szkół kieleckich), a zasięgiem objęto 1282 uczniów i 253 rodziców.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Światowy Dzień bez Tytoniu/ Światowy Dzień Rzucania Palenia 2022

Celem Światowego Dnia bez Tytoniu oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia jest przyczynienie się do ochrony obecnych i przyszłych pokoleń przed niszczącymi skutkami zdrowotnymi spowodowanymi paleniem tytoniu, używaniem nowatorskich wyrobów tytoniowych jak i konsekwencjami używania papierosów elektronicznych.



Zdjęcie 1 Stoisko PSSE w Kielcach podczas imprezy szkolnej w V LO w Kielcach

W ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu, obchodzonego corocznie 31 maja, w V Liceum Ogólnokształcącym w Kielcach zorganizowano stoisko edukacyjne gdzie udzielano informacji związanych ze zdrowym stylem życia (w tym poradnictwa antytytoniowego) oraz prowadzono pomiary tlenu węgla u pełnoletnich osób palących i uczniów mających kontakt z osobami palącymi. Zagadnienia związane ze szkodliwym wpływem palenia papierosów i używania elektronicznych wyrobów tytoniowych poruszano także podczas 2 prelekcji dla 150 uczniów VI Liceum Ogólnokształcącego w Kielcach przeprowadzonych wspólnie z Komendą Miejską Policji w Kielcach.

W ramach obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia (przypadający na 3 czwartek listopada) przeprowadzono 9 prelekcji na temat szkodliwości palenia tytoniu i używania e-papierosów, w których wzięło udział 243 uczniów Szkoły Podstawowej Nr 32 w Kielcach.

2. Profilaktyka używania środków zastępczych – „nowych narkotyków”

Zasadnicze działania prowadzone w ramach akcji profilaktycznej miały za zadanie zwrócenie uwagi na istotny problem zażywania przez młodzież substancji psychoaktywnych – „dopalaczy” i zwiększenie poziomu wiedzy w zakresie ich destrukcyjnego wpływu na zdrowie.

W ramach realizacji działań edukacyjnych, współpracując z funkcjonariuszami Komendy Miejskiej Policji, Komisariatu IV Policji w Kielcach oraz nauczycielami i pedagogami szkolnymi przeprowadzono 12 prelekcji dot. profilaktyki uzależnień (w tym dopalaczy) i zachowań ryzykownych młodzieży. W zajęciach wzięło udział 450 uczniów starszych klas szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych. Prowadzono też działania skierowane do społeczności lokalnej polegające na dystrybucji materiałów edukacyjnych podczas akcji profilaktycznych oraz tworzeniu punktów informacyjnych na turnusach wypoczynkowych w placówkach zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.



Zdjęcie 2 Zajęcia edukacyjne z przedstawicielem Komendy Miejskiej Policji dot. profilaktyki uzależnień w VI LO w Kielcach

3. Światowy Dzień Zdrowia 2022

W ramach Światowego Dnia Zdrowia zorganizowano cykl prelekcji dla uczniów klas IV -VII w Szkole Podstawowej Nr 32 w Kielcach, które dotyczyły zasad zdrowego stylu życia.

4. Akcja zimowa 2022

W ramach akcji zimowej w 13-3 Hufcu Pracy w Kielcach, wspólnie z przedstawicielem Komisariatu IV Policji w Kielcach przeprowadzono prelekcję dot. bezpieczeństwa zdrowotnego podczas wypoczynku zimowego dla 25 podopiecznych Hufca.

Prowadzono też dystrybucję materiałów oświatowo - edukacyjnych dot. zdrowego stylu życia, palenia tytoniu, wszawicy podczas zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży na 41 turnusach wypoczynkowych dla 1579 dzieci. Działania były prowadzone przy współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE Kielce.

5. Akcja letnia „Zdrowe wakacje” 2022



Zdjęcie 3 Stojisko PSSE w Kielcach podczas festynu z okazji Święta Kielc w Parku Miejskim

Broszury „Zdrowe i bezpieczne wakacje”, zwiększające bezpieczeństwo dzieci opaski odblaskowe oraz kolorowanki „Myję ręce bo wiem więcej” i „Kleszczowanki” rozdawano podczas imprez rekreacyjnych dla małych wędkarzy - „Dnia dziecka nad wodą” oraz podczas spotkań z cyklu „Letniej szkółki wędkarskiej” zorganizowanej przez Koło PZW NR 1 „Brzana” w Kielcach. Łącznie w zajęciach wzięło udział ponad 100 dzieciaków w wieku od 5 do 14 lat.

Ponadto, w ramach działań związanych z realizacją akcji letniej „Zdrowe wakacje 2022” prowadzono rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych, ulotek i broszur zawierających treści z zakresu przestrzegania zasad zdrowego stylu życia i bezpieczeństwa zdrowotnego podczas wakacyjnego wypoczynku wśród uczestników 157 turnusów wypoczynkowych w placówkach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, obozach i koloniach (liczba odbiorców – 5933 os.). Zadanie prowadzono we współpracy z Sekcją Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE Kielce.

W okresie wakacyjnym wspólnie z funkcjonariuszami z IV Komisariatu Policji w Kielcach przeprowadzono pogadanki dla podopiecznych kieleckich klubów młodzieżowych „Wolna Strefa” oraz klubu osiedlowego „Miniaturka”. W spotkaniach edukacyjnych dot. zdrowotnego bezpieczeństwa dzieci i młodzieży podczas wypoczynku wzięło udział ok. 50 podopiecznych klubów „Wolna Strefa” i klubu osiedlowego „Miniaturka”].

We współpracy z Młodzieżowym Domem Kultury włączono się w organizację festynu profilaktycznego z okazji Święta Kielc. W trakcie dystrybuowano materiały (ulotki i broszury zawierające informacje dot. profilaktyki zdrowotnej i bezpieczeństwa podczas letniego wypoczynku) oraz udzielano porad związanych ze zdrowiem i bezpiecznym wypoczynkiem. Łącznie w festynie wzięło udział ok. 400 osób.



Zdjęcie 4 Mali wędkarze z kompletem nagród i materiałów o zdrowiu, po zakończonych zawodach na Zalewie Kieleckim

Promocja zdrowego stylu życia

W ramach realizacji działań w zakresie zdrowego stylu życia prowadzono spotkania edukacyjne i warsztaty, których odbiorcami były dzieci i młodzież. Zorganizowano 25 prelekcji dla 603 osób (uczniów szkół podstawowych i podopiecznych świetlic środowiskowych), których tematyka dotyczyła aktywnego i zdrowego stylu życia, przestrzegania zasad higieny osobistej i unikania czynników chorobotwórczych.

- **Kampania EFSA „Wybieraj bezpieczną żywność”**

W 2022 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) wznowił kampanię informacyjną „Wybieraj Bezpieczną Żywność” #EUChooseSafeFood. Celem kampanii było uświadomienie konsumentom jak istotną rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności odgrywa nauka, a jej kluczowym przesłaniem jest zachęcenie obywateli do dokonywania świadomych i pewnych wyborów żywieniowych.

W ramach realizacji założeń kampanii „Wybieraj Bezpieczną Żywność” zorganizowano i przeprowadzono webinarium, którego odbiorcami byli nauczyciele, pedagodzy oraz rodzice i opiekunowie (25 osób).

Informacje dot. realizacji kampanii przesłano do placówek oświatowych oraz zamieszczono na stronie PSSE w Kielcach.

Promocja szczepień ochronnych

W ramach działań promujących zasadność szczepień ochronnych wśród społeczności lokalnej prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych podczas festynu rodzinnego z okazji Święta Kielc, w Parku Miejskim. (liczba osób - ok. 400)

Wśród ukraińskich uchodźców przebywających w miejscach ich czasowego pobytu na terenie Kielc prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych w języku ukraińskim – ulotek promujących szczepienia przeciwko gruźlicy i odrze.

Dodatkowo w ramach tygodnia Profilaktyki Chorób Zakaźnych, w Liceum Sztuk Plastycznych w Kielcach przeprowadzono 7 prelekcji/warsztatów profilaktycznych dot. chorób zakaźnych oraz metod ich zapobiegania – szczepień ochronnych,

Działania związane z aktualną sytuacją epidemiologiczną – profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2

Do momentu złagodzenia restrykcji sanitarnych związanych z kwarantanną i izolacją chorych na COVID-19 realizowano głównie zadania wspierające funkcjonowanie Sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego PSSE (m.in. praca w systemie SEPIS i dyżury telefoniczne).

Ponadto w ramach realizacji działań oświatowo – zdrowotnych dot. ograniczania rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-CoV-2 przeprowadzono:

- cykl 13 prelekcji dot. i przestrzegania podstawowych zasad higieny osobistej (m.in. prawidłowe mycie rąk, zatykanie ust podczas kaszlu i kichania). Zajęcia profilaktyczne dla uczniów szkół ponadpodstawowych odbyły się w Zespole Szkół nr 2 w Kielcach (70 uczniów) i Zespole Szkół Plastycznych w Kielcach (60 os.)
- dystrybucję materiałów edukacyjnych dot. profilaktyki COVID-19 (ulotki w jęz. ukraińskim, z wytycznymi GIS dot. postępowania chroniącego przed zachorowaniem oraz zachęcającymi do szczepień) prowadzono również w punktach pomocowych i ośrodkach pobytu ukraińskich uchodźców

Ponadto, podczas organizowanych akcji, spotkań edukacyjnych z dziećmi i młodzieżą szkolną, imprez oraz festynów prozdrowotnych realizowano działania których tematyka dotyczyła:

- Zapobiegania zatruciom pokarmowym w tym zatruciom grzybami,
- Profilaktyki chorób zakaźnych wywoływanych przez kleszcze (KZM, borelioza),
- Obchodów Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach,
- Profilaktyki grypy,
- Profilaktyki wszawicy,
- Profilaktyki gruźlicy.

Podsumowanie

Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach w 2022 roku skierowana była na ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie chorobom, w tym zakaźnym i zawodowym.

Realizowano zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska
- higieny pracy w zakładach pracy
- higieny procesów nauczania i wychowania
- higieny wypoczynku i rekreacji
- zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku
- higieniczno sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne.

Wykonanie zadań polegało na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W zakresie Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska

- W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi monitorowano zaopatrzenie ludności w wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia, które jest zadaniem własnym gminy, a prowadzone jest przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne. Są one zobowiązane zapewnić zdolność posiadanych urządzeń wodociągowych do realizacji dostaw wody w sposób ciągły i niezawodny oraz należytą jakość dostarczanej wody zgodnie z ustawą z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2020 poz. 2028).
- Pracownicy Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska nadzorowali jakość wody ciepłej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne w zakresie badania pałeczek *Legionella Sp.*, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).
- Oceniano stan sanitarny miejscowości, tras, obiektów turystycznych po sezonie letnim 2022r.
- Sprawowano nadzór sanitarny nad obiektami świadczącymi usługi związane z udostępnianiem solarium na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach, zgodnie z ustawą z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium (Dz. U. z 2017r. poz. 2111).
- Sprawowano nadzór sanitarny nad obiektami MSWiA w zakresie prawidłowości i efektywności nadzoru nad warunkami sanitarno-technicznymi na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach.

W zakresie Sekcji Nadzoru Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych

- Prowadzono nadzór nad bezpieczeństwem żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu oraz importowanej/eksportowanej, z uwzględnieniem sprzedaży internetowej, w tym żywnością prozdrowotną (środkami spożywczymi objętymi obowiązkiem powiadamiania o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, tj. suplementami diety, żywnością dla określonych grup, żywnością wzbogacaną), materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
- Prowadzono działania w ramach systemu ostrzeżenia o niebezpiecznej żywności i paszach RASFF oraz AAC (Augmentative and Alternative Communication).
- Prowadzono nadzór nad zakładami produkcyjnymi w zakresie spełnienia kryteriów mikrobiologicznych.
- Opracowano i realizowano „Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” na 2022r.
- Prowadzono nadzór nad jakością żywienia pacjentów w szpitalach oraz dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.
- Monitorowano system TRACES-NT.
- Prowadzono nadzór nad produkcją pierwotną, rolniczym handlem detalicznym, w tym podmiotami wprowadzającymi na rynek owoce miękkie i warzywa zielone, które potencjalnie mogą być spożywane na surowo, a także nad zakładami produkcji produktów gotowych do spożycia.
- Opracowano sprawozdanie z realizacji „Planu działania na rok 2022” dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego we współpracy z PIORiN, IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej.
- Prowadzono nadzór nad przestrzeganiem wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy żywności,

w tym również suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz środków spożywczych wzbogacanych, na etapie produkcji, importu i obrotu, z uwzględnieniem żywności wprowadzanej na rynek poprzez sprzedaż internetową.

- Prowadzono nadzór nad sprzedażą internetową suplementów diety, w szczególności zawierających substancje i składniki, które nie powinny być stosowane w składzie ww. środków spożywczych, określone w uchwałach Zespołu ds. Suplementów Diety działającego przy Radzie Sanitarno – Epidemiologicznej.
- Uczestniczono w szkoleniach dla pracowników Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych Powiatowych Stacji Sanitarno - Epidemiologicznych z uwzględnieniem obszarów zawartych w „Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności PIS w 2022r.”.
- Prowadzono nadzór nad zakładami, których stan wymaga poprawy.
- Wzmocniono nadzór nad zakładami małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego, zlokalizowanymi w miejscowościach turystycznych, w szczególności w okresie wzmoczonego ruchu turystycznego.
- Wprowadzono dane/ aktualizowano bazy danych obiektów żywnościowo – żywieniowych znajdujących się pod nadzorem PIS.

W zakresie Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska Pracy

- Prowadzono nadzór nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników wykonujących prace związane z narażeniem na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy.
- Prowadzono nadzór nad warunkami pracy pracowników i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych.
- Prowadzono działania w zakresie egzekwowania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych.
- Prowadzono działania wynikające z ustaleń podgrupy forum ds. rozporządzenia w sprawie produktów biobójczych oraz uczestnictwo w realizacji wspólnotowego projektu BEF-2 dotyczącego kontroli produktów biobójczych pod kątem obecności zatwierdzonych /niezatwierdzonych substancji czynnych.
- Prowadzono nadzór nad produktami kosmetycznymi.
- Prowadzono nadzór nad prekursorami narkotyków w ramach realizacji Krajowego Programu Przeciwdziałania Narkomanii.
- Prowadzono nadzór nad podmiotami wprowadzającymi do obrotu oraz udostępniającymi na rynku produkty biobójcze.

W zakresie Sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego

- Celem działalności sekcji była ochrona zdrowia ludzkiego poprzez nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych (PSO), analizę i ocenę sytuacji epidemiologicznej, wdrażanie wytycznych GIS wynikających z bieżącej sytuacji epidemiologicznej, przeprowadzanie wywiadów i dochodzeń epidemiologicznych oraz podejmowanie czynności mających na celu ograniczenie szerszenia się zakażeń i chorób zakaźnych,

W ramach tych działań:

- zaktualizowano „Plan działania przeciwepidemicznego w sytuacjach kryzysowych”
- uczestniczono w pracach zespołów zarządzania kryzysowego.
- prowadzono stały monitoring sytuacji epidemiologicznej.
- kontynuowano nadzór nad chorobami zakaźnymi objętymi obowiązkiem zgłaszania, sporządzano kwartalne raporty o wybranych chorobach odzwierzcących i czynnikach chorobotwórczych.
- monitorowano sytuację w zakresie zakażeń meningokokowych.
- prowadzono dochodzenia epidemiologiczne w zakresie chorób zakaźnych podlegających obowiązkowi zgłaszania.
- opracowano ogniska zatruc/zakażeń pokarmowych.
- sporządzono ocenę stanu sanitarnego zakładów opieki zdrowotnej.
- opracowano raport o zakażeniach zakładowych i drobnoustrojach alarmowych.
- nadzorowano pracę Zespołów Kontroli Zakażeń Zakładowych w zakresie opracowywania ognisk zakażeń szpitalnych.
- opracowano roczne sprawozdanie z wykonawstwa szczepień ochronnych.
- sporządzono kwartalne sprawozdanie ze zużycia preparatów wielodawkowych, kwartalne sprawozdanie z nadzoru nad kartami uodpornienia.
- sporządzono zamówienie na preparaty szczepionkowe na 2023 rok.
- opracowano roczne sprawozdanie w zakresie zagadnień ddd i sterylizacji.

- przygotowywano dwutygodniowe, miesięczne, kwartalne i roczne sprawozdania ze zgłoszeń chorób zakaźnych.
- prowadzono nadzór epidemiologiczny nad ozdowieńcami i nosicielami zakaźnych schorzeń jelitowych.
- realizacja zadań związanych z ogłoszeniem stanu epidemii i zagrożenia epidemicznego wywołanej wirusem SARS-CoV-2.

W ramach działalności Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży

- Dokonano oceny warunków higienicznych w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz w placówkach wypoczynku.
- Opracowano sprawozdanie z przygotowania i przebiegu wypoczynku zimowego i letniego.
- Na bieżąco monitorowane jest zaopatrzenie placówek oświatowych w ciepłą bieżącą wodę.
- Dokonano oceny posiadania certyfikatów przez meble i sprzęt sportowy.
- Dokonano analizy dostosowania mebli szkolnych (stoły, krzesła) do wymogów ergonomii.
- Dokonano oceny przygotowania szkół do rozpoczęcia roku szkolnego.
- Dokonano pomiarów wagowych tornistrów/plecaków i oceny obciążenia nimi uczniów szkół podstawowych.

W zakresie Sekcji Nadzoru Zapobiegawczego podejmowano działania:

- uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- opiniowania projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych i opiniowanie prognoz oddziaływania na środowisko miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- wydawania opinii w sprawach potrzeby przeprowadzania ocen oddziaływania na środowisko dla planowanych przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko lub realizowanych ze środków UE,
- uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w studium i kierunków zagospodarowania przestrzennego,
- uzgadniania dokumentacji projektowych (kompletny projekt budowlany) dotyczących budowy obiektów budowlanych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- kontroli budów i obiektów budowlanych w trakcie budowy,
- kontroli obiektów związanych z zamiarem przystąpienia do użytkowania,
- prowadzenia zapobiegawczego nadzoru sanitarnego nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą,
- sporządzania corocznej oceny stanu sanitarnego miasta i powiatu,
- spełnienia warunków sanitarno-higienicznych pomieszczeń, urządzeń, zakładów i obiektów nowopowstałych, a w szczególności: aptek, zakładów opieki zdrowotnej, gabinetów indywidualnej praktyki lekarskiej, położnych i pielęgniarek, hoteli, pensjonatów, obiektów sakralnych, obiektów szkolnych i sportowych, gabinetów kosmetycznych, fryzjerskich i tatuażu, szkół, przedszkoli, punktów przedszkolnych, żłobków, domów opieki społecznej, hospicjów,
- wydawania opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oraz przez Powiatowy i Miejski Urząd Pracy ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej jak i środków budżetowych. Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego obejmowała przede wszystkim uzgadnianie i opiniowanie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- oceny zgodności realizacji robót z zaopiniowaną przez Organy Inspekcji Sanitarnej i rzeczoznawców dokumentacją.

Mając na uwadze konieczność zapewnienia ludziom zdrowych warunków życia w miejscu ich zamieszkania i pobytu (m. in. w aspekcie wartości normatywnych, stężeń i natężeń czynników szkodliwych określonych w obowiązujących przepisach prawa dotyczących środowiska życia ludzi), przy zajmowaniu stanowisk w ramach sprawowanego nadzoru zapobiegawczego, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zwracały uwagę na:

- oddzielenie obszarów przeznaczonych pod budownictwo mieszkaniowe od obszarów przemysłowych, w celu ograniczenia niekorzystnego oddziaływania zabudowy przemysłowej na otoczenie,
- zapewnienie właściwej gospodarki wodno-ściekowej, w tym zaopatrzenie ludności w wodę do spożycia o odpowiedniej jakości i ilości,
- prawidłowe usuwanie, gromadzenie i unieszkodliwianie odpadów (w tym szczególnie niebezpiecznych) w sposób nie zagrażający życiu i zdrowiu ludzi,

- zabezpieczenie ludzi przed uciążliwością związaną z hałasem (miejska komunikacja, zakłady usługowe, przemysłowe, itp.), poprzez zastosowanie odpowiednich rozwiązań technicznych, takich jak np. pasy zieleni, okna o podwyższonej izolacyjności akustycznej, odległość od terenów zabudowanych,
- zabezpieczenie ludzi przed wpływem zanieczyszczeń emitowanych do powietrza przez uciążliwe zakłady, poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń pochłaniających substancje szkodliwe dla zdrowia,
- zagwarantowanie odpowiednich warunków pobytu ludzi w budynkach, poprzez zastosowanie m.in. odpowiednich i bezpiecznych pod względem zdrowotnym materiałów budowlanych, a także zapewnienie prawidłowej funkcjonalności pomieszczeń z punktu widzenia wymagań sanitarno-higienicznych,
- zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych osobom zatrudnionym w zakładach pracy.

W zakresie Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej

Prowadzona działalność dotyczyła realizacji programów edukacyjnych i akcji profilaktycznych, których odbiorcami była społeczność lokalna, dzieci przedszkolne, uczniowie szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych oraz ich rodzice.

W placówkach oświatowych na terenie Kielc główny kierunek działań skupiony był na kontynuacji programów edukacyjnych dotyczących:

- profilaktyki antytytoniowej
- programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?”
- profilaktyki zakażeń wirusem HPV – Wybierz Życie – Pierwszy Krok
- profilaktyki zakażeń wirusami HBV i HCV- Podstępne WZW
- profilaktyki czerniaka – Znamię! Znam je?
- profilaktyki HIV/AIDS

Dodatkowo realizowano przedsięwzięcia w zakresie interwencji nieprogramowych (m.in. działania antytytoniowe, profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym „dopalaczy”, promocja zasad zdrowego stylu życia, profilaktyka chorób zakaźnych i pasożytniczych) oraz wynikających z zapotrzebowania związanego z aktualną sytuacją epidemiologiczną.

Spis Tabel

<u>TABELA 1</u> WODOCIĄGI O PRODUKCJI 10 001 – 100 000 M ³ /DOBĘ (PARAMETRY I OCENA JAKOŚCI WODY)	5
<u>TABELA 2</u> NADZÓR NAD JAKOŚCIĄ WODY CIEPŁEJ UŻYTKOWEJ W PODMIOTACH WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ	7
<u>TABELA 3</u> OCENA SANITARNA ZAKŁADÓW FRYZJERSKICH, KOSMETYCZNYCH, TATUAŻU, ODNOWY BIOLOGICZNEJ	9
<u>TABELA 4</u> INNE OBIEKTY UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ	10
<u>TABELA 5</u> MAGAZYNOWANIE, TRANSPORT, SPOSOBY I MIEJSCA UTYLIZACJI ODPADÓW MEDYCZNYCH	13
<u>TABELA 6</u> MIEJSCA PRANIA BIELIZNY SZPITALNEJ, ZAKŁADU OPIEKUŃCZO LECZNICZEGO ORAZ HOSPICJUM I INNYCH	15
<u>TABELA 7</u> WYKAZ DECYZJI ADMINISTRACYJNYCH WYDANYCH W 2022R.	17
<u>TABELA 8</u> LICZBA OBIEKTÓW OBJĘTYCH NADZOREM W 2022R. WEDŁUG RODZAJU PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI W PORÓWNANIU Z 2021R	19
<u>TABELA 9</u> LICZBA OBIEKTÓW OCENIONYCH NA PODSTAWIE ARKUSZA OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ NA TERENIE MIASTA W 2022R.	19
<u>TABELA 10</u> LICZBA OBIEKTÓW PRODUKCJI ŻYWNOŚCI OCENIONYCH NA PODSTAWIE ARKUSZA OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ NA TERENIE MIASTA W 2022	20
<u>TABELA 11</u> LICZBA OBIEKTÓW OBROTU ŻYWNOŚCIĄ OCENIONYCH NA PODSTAWIE ARKUSZA OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ NA TERENIE MIASTA W 2022	21
<u>TABELA 12</u> LICZBA OBIEKTÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO OTWARTEGO OCENIONYCH NA PODSTAWIE ARKUSZA OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ NA TERENIE MIASTA W 2022R.	22
<u>TABELA 13</u> LICZBA OCENIONYCH ZAKŁADÓW NA PODSTAWIE ARKUSZA OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ OBIEKTÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTEGO W 2022R.	23
<u>TABELA 14</u> ILOŚĆ ZAKŁADÓW PRACY WEDŁUG WIELKOŚCI ZATRUDNIENIA SKONTROLOWANYCH W 2022R.	35
<u>TABELA 15</u> NARAŻENIE ZAWODOWE PRACOWNIKÓW NA CZYNNIKI SZKODLIWE DLA ZDROWIA W ŚRODOWISKU PRACY, W STĘŻENIACH LUB NATĘŻENIACH PRZEKRACZAJĄCYCH DOPUSZCZALNE NORMY W 2022R.	35
<u>TABELA 16</u> – ZESTAWIENIE WYBRANYCH CHORÓB ZAKAŹNYCH ZAREJESTROWANYCH W LATACH 2021 I 2022 (MIASTO KIELCE)	39
<u>TABELA 17</u> PROGRAMY ZDROWOTNE/DZIAŁANIA Z OBSZARU SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH REALIZOWANE I FINANSOWANE PRZEZ URZĄD MIASTA KIELCE W 2022R.	42

<u>TABELA 18</u> ILOŚĆ I RODZAJ STAŁYCH PLACÓWEK NAUCZANIA I WYCHOWANIA W EWIDENCJI.....	43
<u>TABELA 19</u> ILOŚĆ I RODZAJ PLACÓWEK NAUCZANIA I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU SKONTROLOWANYCH W 2022 ROKU	43
<u>TABELA 20</u> OCENA DOSTOSOWANIA STANOWISKA PRACY UCZNIĄ	44
<u>TABELA 21</u> OCENA OBCIĄŻENIA DZIECI I MŁODZIEŻY CIĘŻAREM TORNIŚTRA/PLECAKA	44
<u>TABELA 22</u> WARUNKI DO PROWADZENIA ZAJĘĆ WYCHOWANIA FIZYCZNEGO	45
<u>TABELA 23</u> ŻYWIENIE I DOŻYWIANIE DZIECI I MŁODZIEŻY	45
<u>TABELA 24</u> INFORMACJA DOTYCZĄCA NOWYCH INWESTYCJI W MIEŚCIE KIELCE ZA 2022R.	49

Spis Spraw

WSTĘP	3
JAKOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA I CIEPŁEJ WODY UŻYTKOWEJ	4
1. Wprowadzenie.....	4
2. Charakterystyka poszczególnych grup urządzeń zaopatrzenia ludności w wodę	4
2.1 Wodociągi o produkcji ≤ 100 m ³ /dobę – nie dotyczy	4
2.2 Wodociągi o produkcji 101 – 1 000 m ³ /dobę	4
2.3 Wodociągi o produkcji 1001 – 10 000 m ³ /dobę – nie dotyczy.....	4
2.4 Wodociągi o produkcji 10 001 – 100 000 m ³ /dobę	4
2.5 Inne podmioty zaopatrujące w wodę.....	6
2.6 Ujęcia powierzchniowe	6
2.7 Przyznane odstępstwa dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.....	6
3. Nadzór nad jakością wody ciepłej	6
3.1 Badania ciepłej wody w podmiotach wykonujących stacjonarną i całodobową działalność lecniczą	6
3.2 Nadzór nad jakością wody ciepłej w budynkach zamieszkania zbiorowego.	7
4. Wnioski	7
STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK	8
1. Wprowadzenie.....	8
2. Stan sanitarny wybranych obiektów i urządzeń	8
2.1 Ustępy publiczne	8
2.2 Obiekty pomocy społecznej (oraz inne jednostki pomocy społecznej pozarządowej)	8
2.3 Obiekty hotelarskie	8
2.4 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące łącznie więcej niż jedną usługę	9
2.5 Obiekty komunikacji publicznej	10
2.6 Cmentarze	10
2.7 Domy przedpogrzebowe	10
2.8 Inne obiekty użyteczności publicznej.....	10
2.9 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli (nie dotyczy), baseny kąpielowe	11
3. Wnioski	11
STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ	12
1. Szpitale	12
1.1 Zaopatrzenie w wodę	12
1.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi.....	12
1.3 Gospodarka bielizną szpitalną.....	15
1.4 Prosektoria, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych	16
2. Szpitale Uzdrawiskowe Sanatoria – nie dotyczy.....	16
3. Podmioty lecznicze realizujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, itp.) oraz praktyki zawodowe.	16
3.1 Zaopatrzenie w wodę	16
3.2 Postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi.....	16
3.3 Gospodarka bielizną	17
STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCIOWO–ŻYWIENIOWYCH.....	19
Stan sanitarny poszczególnych rodzajów obiektów	20
1. Obiekty produkcji żywności	20
2. Obiekty obrotu żywnością	21
3. Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	22
4. Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego.....	23
4.1 Stołówki pracownicze	24
4.2 Bufety przy zakładach pracy	24
4.3 Bloki żywienia w szpitalach.....	24
4.4 Bloki żywienia w domach opieki społecznej	24
4.5 Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka.....	25
4.6 Stołówki szkolne	25
4.7 Stołówki w bursach i internatach	25

4.8	Stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach	25
4.9	Przedszkola	25
4.10	Stołówki studenckie	26
4.11	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	26
4.12	Inne zakłady żywienia.....	26
4.13	Zakłady usług cateringowych.....	27
5.	Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	27
6.	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	27
7.	Działania związane z oceną jakości zdrowotnej importowanych środków spożywczych, dozwolonych substancji dodatkowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokonywaną w miejscu docelowego przeznaczenia w 2022r.....	27
8.	Działania podejmowane w związku z powiadomieniami w systemie RASFF	28
9.	Inne działania	33
	WARUNKI HIGIENY PRACY W NADZOROWANYCH OBIEKTACH.....	35
	DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZA.....	37
1.	Informacje ogólne.....	37
2.	Całodobowe świadczenia zdrowotne.....	37
3.	Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.....	37
4.	Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.....	38
5.	Sterylizacja	38
	SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH.....	39
1.	Choroby szerzące się drogą pokarmową	41
2.	Choroby rzadkie	41
3.	AIDS/HIV	41
4.	Pozostałe choroby.....	41
5.	Realizacja Szczepień ochronnych	41
	PLACÓWKI NAUCZANIA I WYCHOWANIA ORAZ WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY	43
1.	Informacje ogólne.....	43
2.	Stan sanitarny budynków, w których funkcjonują placówki dla dzieci i młodzieży	43
3.	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	44
4.	Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży.....	44
5.	Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne	44
6.	Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego	45
7.	Rozkład zajęć oraz organizacja czasu pobytu w szkole	45
8.	Żywnienie w szkołach	45
9.	Zabezpieczenie piaskownic przed dostępem zwierząt.....	45
10.	Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży.....	46
11.	Żłobki	46
12.	Podsumowanie.....	46
	NADZÓR ZAPOBIEGAWCZY.....	47
1.	Postępowanie w sprawie oceny oddziaływania (decyzje środowiskowe)	47
2.	Postępowanie na etapie zapytania o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko inwestycji mogących pogorszyć stan środowiska	48
3.	Opinie dotyczące dokumentacji projektów budowlanych	48
4.	Odbiory obiektów, uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.....	48
5.	Kontrole w trakcie realizacji inwestycji	49
6.	Inne opinie.....	49
7.	Strategiczna Ocena Oddziaływania na Środowisko	49
8.	Podsumowanie.....	49
	PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA	50
	POGRAMY EDUKACYJNE	50
1.	„Skąd się biorą produkty ekologiczne” – ogólnopolski program edukacyjny dla przedszkoli.....	50
2.	Program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”.....	50
3.	Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”	50

4. Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV	50
5. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”	51
6. Wojewódzki program edukacyjny „ Nie pal przy mnie proszę”	51
7. Wojewódzki program „Znajdź właściwe rozwiązanie”	51
8. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie – pierwszy krok” – program wojewódzki.....	51
9. Program Podstępne WZW	51
10. Program „Znamię! Znam je?”	51
INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE	52
1. Światowy Dzień bez Tytoniu/ Światowy Dzień Rzucania Palenia 2022.....	52
2. Profilaktyka używania środków zastępczych – „nowych narkotyków”	52
3. Światowy Dzień Zdrowia 2022	52
4. Akcja zimowa 2022	52
5. Akcja letnia „Zdrowe wakacje” 2022.....	53
Promocja zdrowego stylu życia	54
Promocja szczepień ochronnych	54
Działania związane z aktualną sytuacją epidemiologiczną – profilaktyka zakażeń wirusem SARS-CoV-2	54
Podsumowanie	55
Spis Tabel.....	59