



**STAN SANITARNY
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA
POWIATU LUBLINIECKIEGO
w 2023 roku**

Spis treści:

- I. Ocena sytuacji epidemiologicznej
- II. Ocena w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku
- III. Ocena stanu sanitarnego urządzeń i obiektów użytku publicznego
- IV. Ocena w zakresie stanu technicznego i sanitarnego placówek oświatowych
- V. Ocena w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- VI. Zapobiegawczy nadzór sanitarny
- VII. Działalność oświatowa i zdrowotna

I Ocena sytuacji epidemiologicznej

Kierunki działania

- Prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i pasożytniczych, monitorowanie sytuacji epidemiologicznej oraz sporządzanie analiz i ocen w tym zakresie.
- Nadzorowanie podmiotów leczniczych w zakresie stanu technicznego, przestrzegania reżimu higieniczno – sanitarnego oraz stosowania procedur mających na celu minimalizowanie ryzyka szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych.
- Kontynuowanie działań w celu dalszej poprawy wykonawstwa szczepień ochronnych oraz prowadzenie wzmożonego nadzoru nad gospodarką preparatami szczepionkowymi.
- Współpracowanie ze służbami, inspekcjami, państwowymi jednostkami organizacyjnymi, w obszarze nadzoru epidemiologicznego i zapobiegania chorobom zakaźnym

1. CHOROBY ZAKAŻNE

Istotne zmiany ilościowe w występujących zachorowaniach na choroby zakaźne.

Analizując sytuację epidemiologiczną zakażeń i chorób zakaźnych na terenie powiatu lublinieckiego stwierdzono wzrost liczby przypadków: boreliozy A69.2, płonicy (szkarlatyny) A38, krztuśca i gruźlicy. Z kolei zaobserwowano w stosunku do roku poprzedniego spadek przypadków: zakażenia jelitowego wywołanego przez rotawirusy A08.0, zakażenia jelitowego wywołanego przez adenowirusy A08.2, biegunki i zapalenia żołądkowo - jelitowego BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu A09, zakażenia jelitowego wywołanego przez *Clostridioides difficile* A04.7, ospy wietrznej B01 oraz zakażeń SARS-CoV- 2.

Ogniska chorób zakaźnych przenoszonych drogą pokarmową.

Na terenie powiatu lublinieckiego w 2022 roku zarejestrowano 5 ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową. Natomiast w 2023 roku odnotowano spadek liczby ognisk choroby przenoszonej drogą pokarmową, odnotowano 1 ognisko, miejsce zachorowania – oddział szpitalny, zachorowały 2 osoby (pacjenci oddziału), czynnik etiologiczny *Clostridioides difficile*.

Zgony z powodu chorób zakaźnych i zakażeń.

W 2022 r. – zarejestrowano 52 zgony, w tym jedno podejrzenie: (1 zgon z powodu nieokreślonego zapalenia płuc J18.9, 1 przypadek posocznicy wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*, 50 przypadków zgonów, w których przyczynę wskazano jako COVID-19.

W 2023 r. – zarejestrowano 17 zgonów, w tym 2 przypadki zgonu z powodu zapalenia jelita cienkiego i grubego wywołane przez *Clostridioides difficile* A04.7, 4 przypadki w których przyczynę wskazano jako gruźlicę płuc, 5 zgonów z powodu COVID-19, 1 zgon (podejrzenie) w wyniku zapalenia płuc wywołanego innym wirusem J12.8, 1 przypadek zgonu z powodu grypy z innymi objawami wywołanej niezidentyfikowanym wirusem, 1 przypadek w wyniku zapalenia płuc wywołanego pałeczką zapalenia płuc (*Klebsiella pneumoniae*) oraz 3 zgony z powodu posocznicy (1 przypadek posocznicy wywołanej przez inne określone gronkowce A41.1, 1 przypadek posocznicy wywołanej przez inne bakterie gram ujemne A41.5 oraz 1 przypadek posocznicy nieokreślonej A41.9).

Wykaz zachorowań na choroby zakaźne w 2023r. w zestawieniu z 2022r.

Jednostka chorobowa	2022r.		2023r.		Trend
	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców	
Salmoneloza posocznica	0	0	1	1,3	↑
Salmoneloza inne zakażenia pozajelitowe	1	1,3	0	0	↓
Zatrucia pokarmowe pałeczką <i>Salmonella</i>	9	12,1	9	12,0	↓
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Clostridioides difficile</i>	48	64,7	35	46,6	↓
Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i>	0	0	1	1,3	↑
Giardioza (Iamblioza)	2	2,7	3	3,9	↑
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	141	190,0	11	14,6	↓
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	2	2,7	6	7,9	↑
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez adenowirusy	51	68,7	8	10,6	↓
Wirusowe zakażenia jelitowe nie określone	6	8,1	1	1,3	↓
Biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem	147	198,1	130	172,9	↓
Krztusiec	1	1,3	6	7,9	↑
Płonica	27	36,4	96	127,7	↑
Neuroinfekcje (ZOMR)	2	2,7	2	2,7	↓
Ospa wietrzna	370	498,7	209	278,1	↓
Odra	0	0	0	0	↔
Różyczka	0	0	0	0	↔
Borelioza	26	35,0	36	47,8	↑
Kiła	2	2,7	1	1,3	↓
Nagminne zapalenie przyuszniczy (świnka)	1	1,3	1	1,3	↔
Gruźlica	9	12,1	12	15,9	↑
Wirusowe zapalenie wątroby typu A	1	1,3	0	0	↓

Wirusowe zapalenie wątroby typu B	5	6,7	7	9,3	↑
Wirusowe zapalenie wątroby typu C	8	10,7	6	7,9	↓
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i>	5	6,7	9	11,9	↑
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna	5	6,7	1	1,3	↓
Nowo wykryte zakażenia HIV	1	1,3	4	5,3	↑
AIDS- Zespół nabytego upośledzenia odporności	0	0	1	1,3	↑
Styczność i narażenie na wścieklicznę / potrzeba szczepień	10	13,5	13	17,3	↑
Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)	4264	5747,9	793	1055,1	↓

Zatrucia substancjami psychoaktywnymi

W 2022 r. na terenie powiatu lublinieckiego zarejestrowano 20 przypadków zatruc środków zastępczymi. Przypadki leczono w warunkach szpitalnych. Zatruciu uległo 17 mężczyzn oraz 3 kobiety (najmłodsza osoba miała 11 lat, najstarsza 56). Nie stwierdzono zgonów z powodu zatruc dopalaczami.

W 2023 r. zarejestrowano 22 przypadki zatruc tzw. dopalaczami. Zatruciu uległo 20 mężczyzn i 2 kobiety. Najmłodsza osoba miała 17 lat, natomiast najstarsza 70 lat. Wszystkie przypadki hospitalizowano. Nie zarejestrowano zgonów z powodu zażycia substancji psychoaktywnych.

2. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Stan sanitarny szpitali

Na terenie powiatu lublinieckiego funkcjonuje 5 podmiotów leczniczych nadzorowanych przez PSSE w Lublińcu:

- Samodzielny Publiczny ZOZ w Lublińcu, ul. Sobieskiego 9 (6 oddziałów),
- Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny ul. Grunwaldzka 48, (8 oddziałów, ZOL),
- Ośrodek Rehabilitacyjny p.w. Św. Rafała Archanioła, Rusinowice, ul. Zielona 23 (2 oddziały),
- Filia Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Chirurgii Urazowej w Piekarach Śl. Szpital Rehabilitacyjny w Kochcicach ul. Zamkowa 1 (2 oddziały),
- Instytut Medycyny Naturalnej Atlanta Spółka jawna Skopiczenko ATLANTA MED CLINIC szpital jednodniowy Lubliniec ul. K. Miarki 13.

W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie ww. szpitale. Przeprowadzono 19 kontroli: 5 kontroli podstawowych, 12 kontroli sprawdzających wykonanie zaleceń decyzji, 1 kontrolę tematyczną, 1 kontrolę interwencyjną.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono jeden mandat karny, wydano 2 decyzje nakazujące:

1. Wyposażyć pomieszczenie higieniczno-sanitarne (brudownik) w płuczkę-dezynfektor.
2. Odnowić powłoki malarskie ścian i sufitów.
3. Odnowić uszkodzoną tapicerkę stołów rehabilitacyjnych.

Ponadto wydano 5 decyzji zmieniających termin realizacji zaleceń, 1 decyzję umarzającą, 3 decyzje płatnicze.

W roku 2023 przeprowadzono 9 kontroli w ramach z nadzoru nad zakażeniami szpitalnymi. Zarejestrowano 7 ognisk szpitalnych w których 16 osób uległo zakażeniu, z czego 15 to pacjenci i 1 osoba z personelu (2 ogniska zakażeń SARS Cov-2, 2 ogniska Clostridioides difficile, 2 ogniska Klebsiella pneumoniae, 1 ognisko wesz głowowa). Szpitale posiadają opracowane i wdrożone procedury p/epidemiczne, w tym postępowania z odpadami medycznymi, dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z bielizną brudną i czystą, odpadem medycznym. W obiektach wydzielone są pomieszczenia na środki: czystości, dezynfekcyjne, higieniczne, pomieszczenia na odpad medyczny.

Interwencje dotyczące podmiotów leczniczych

W 2023 roku rozpatrzono 1 interwencję dotyczącą występowania wszy na jednym z oddziałów szpitalnych. W wyniku przeprowadzonej kontroli zweryfikowano obowiązujące procedury. Interwencję uznano za niezasadną.

Lecznictwo otwarte (ambulatoryjne)

W 2023 r. pod nadzorem PSSE Lubliniec znajdowało się 45 zakładów, w tym 1 publiczny i 44 placówek niepublicznych. Ponadto, nadzorowi podlegały 4 filie zakładów publicznych (GZOZ Kamienica Śl., Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu - opieka otwarta, Zespół Lecznictwa Rehabilitacyjnego w Kochcicach - opieka otwarta, Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej w Lublińcu – opieka otwarta) i 25 filii zakładów niepublicznych. Przeprowadzono ogółem 96 kontroli sanitarnych. W 6 zakładach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości:

- brudne, zakurzone ściany i sufity pomieszczeń, w których wykonywana jest działalność lecznicza,
 - gabinety lekarskie, w których udzielane są świadczenia zdrowotne w dziedzinie urologii nie mają bezpośredniego połączenia z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym, wyposażonym dodatkowo w bidet,
 - niewłaściwy ciąg technologiczny sterylizatorni - brak odcinka (blatu) materiałów skażonych.
- Wobec czego wydano 6 decyzji nakazowych. Mandatów karnych nie nakładano.

Zakłady lecznicze posiadają opracowane i wdrożone procedury p/epidemiczne, w tym postępowania z odpadami medycznymi, dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z bielizną brudną i czystą, odpadem medycznym.

Gabinety praktyki lekarskiej, pielęgniarek i położnych oraz świadczące inne usługi medyczne

Z danych Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu, według stanu na 31.12.2023r. wynika, że pod nadzorem znajdowało się 49 gabinetów, 2 praktyki pielęgniarki oraz 8 zakładów świadczących inne usługi medyczne (w tym 3 zakłady protetyki, 3 zakłady fizykoterapii, 1 punkt zdawczo-odbiorczy pralni, 1 gabinet logopedii).

Prywatne gabinety lekarskie

W grupie 49 obiektów skontrolowano 34 gabinety, przeprowadzając 47 kontroli. Stan techniczny zakładów na wymaganym poziomie. Gabinety posiadają opracowane i wdrożone wymagane procedury postępowania.

Praktyka pielęgniarek i położnych.

Według ewidencji 2 obiekty - oba zostały skontrolowane.

Inne obiekty świadczące usługi medyczne:

Do tej grupy obiektów zakwalifikowano 8 zakładów:

- 3 pracownie protetyki – 3 obiekty skontrolowano, przeprowadzając 3 kontrole,
- 3 gabinety fizykoterapii – 3 obiekty skontrolowano, przeprowadzając 3 kontrole sanitarne,
- 1 gabinet logopedyczny - obiekt nieskontrolowany,
- 1 punkt zdawczo-odbiorczy pralni – obiekt skontrolowany, przeprowadzono 1 kontrolę.

W prywatnych gabinetach lekarskich, praktykach pielęgniarek oraz innych obiektach świadczących usługi medyczne nie wydano decyzji nakazujących, decyzji zmieniających oraz nie nakładano mandatów karnych.

Prowadzono nadzór nad procesami sterylizacji, który wykazał, że w tej grupie obiektów zainstalowanych jest 30 urządzeń do sterylizacji wyrobów medycznych wielokrotnego użycia. Trzy podmioty korzystają z usług zewnętrznych na sterylizację. Samodzielny Publiczny ZOZ w Lublińcu posiada centralną sterylizatornię prowadzącą sterylizację narzędzi wielokrotnego użytku wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń medycznych. Badania skuteczności sterylizacji w urządzeniach wykonywane są wg obowiązujących procedur w tym zakresie. Każdorazowo podczas przeprowadzania kontroli ocenie podlegały procedury oraz sposób dokumentowania skuteczności procesów sterylizacji.

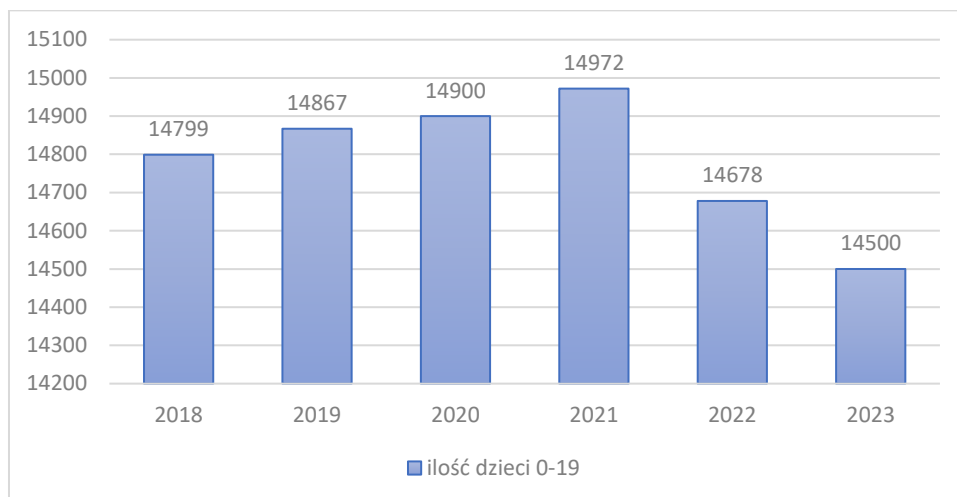
3. SZCZEPIENIA OCHRONNE

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lublińcu prowadzi nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych (obowiązkowych i zalecanych) w:

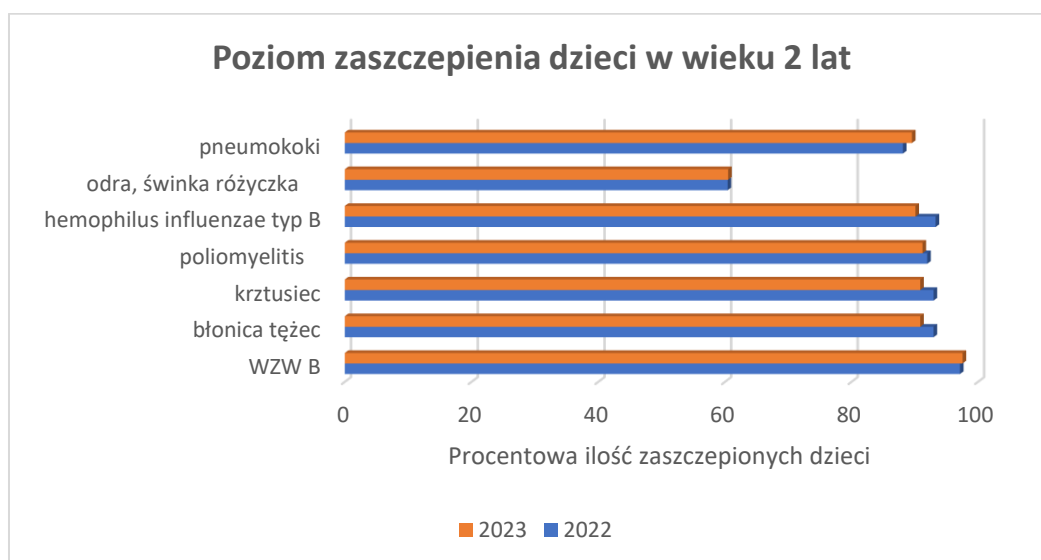
- 18 poradniach dzieci zdrowych,
- 18 punktach szczepień dla dorosłych,
- 1 oddziale noworodkowym,
- 1 Izbie Przyjęć
- 1 punkcie szczepień dla dializowanych,
- 3 punktach szczepień DPS
- 3 inne (ambulatorium zakład karny, zakład pracy).

Programem szczepień obowiązkowych objęto dzieci i młodzież od 0 do 19 roku życia.

Liczba dzieci w wieku 0-19 w latach 2018- 2023:



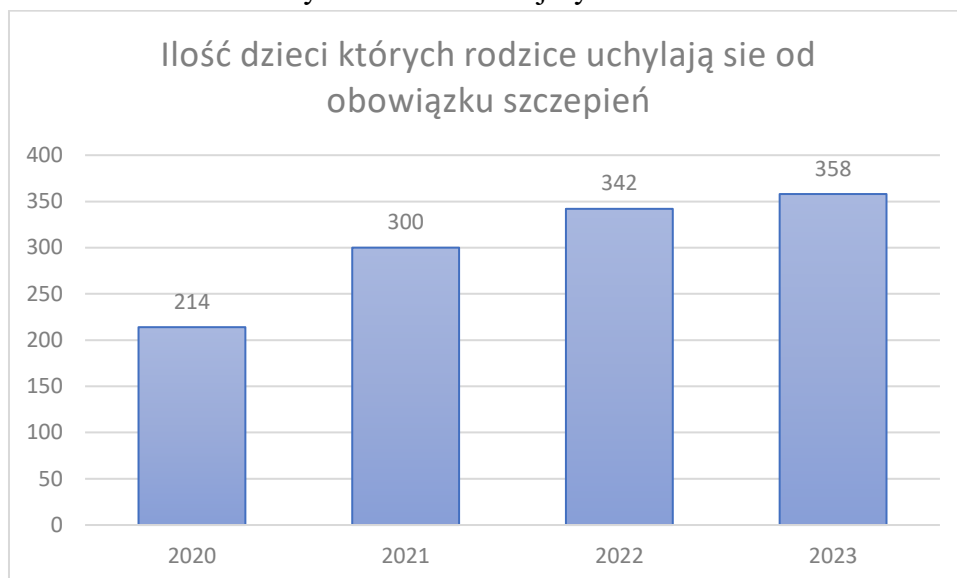
Placówki prowadzące obowiązkowe szczepienia wykazały w 2023 roku w stosunku do roku poprzedniego porównywalny odsetek uodpornionych dzieci cyklem podstawowym w drugim roku życia.



Liczba osób korzystających z wybranych szczepień zalecanych w roku 2023 w stosunku do roku poprzedniego:

Rodzaj szczepienia	2022r.	2023r.
p/kleszczowemu zapaleniu mózgu	41	30
p/WZW A	3	14
p/Streptococcus pneumoniae	8	32
p/tężcowi	22	86
p/grypie	1412	1678
p/WZW B	468	366
p/Neisseria meningitidis	76	115

W 2023 roku odnotowano dalszy wzrost liczby osób uchylających się od szczepień ochronnych, aktualnie w rejestrze figuruje 358 dzieci. Przyczyny wzrostu ilości osób uchylających się od wykonania obowiązku szczepień wynikają z wpływu środowisk propagujących medycynę alternatywną, wpływów ruchów antyszczepionkowych, z zaniedbań środowiskowo-rodzinnych oraz wcześniejszych NOP-ów w rodzinie.



Przez podmioty lecznicze zgłoszono 12 łagodnych Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych oraz 3 poważne Niepożądane Odczyny Poszczepienne.

W 2023 roku w Punktach Szczepień przeprowadzono 38 kontroli w zakresie wykonania szczepień, prowadzonej dokumentacji, warunków przechowywania preparatów szczepionkowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wnioski:

1. Stan techniczny i sanitarno – higieniczny szpitali wymaga poprawy poprzez bieżącą realizację obowiązków nałożonych w wydanych decyzjach.
2. Pomimo działań podejmowanych ze strony poradni Podstawowej Opieki Zdrowotnej, jak również Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu problemem pozostają nadal osoby uchylające się od szczepień ochronnych. Zauważa się coraz większą podatność rodziców na wpływ ruchów antyszczepionkowych.

II. Ocena w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku

Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338 z późn. zm.) oraz z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), Państwowa Inspekcja Sanitarna nadzoruje spełnienie wymagań bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, wymagań dotyczących przestrzegania zasad higieny produkcji żywności, za wyjątkiem produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego oraz spełnienie wymagań bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W roku 2023 w rejestrze zakładów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu znajdowało się 981 zakładów prowadzących działalność w zakresie sprzedaży środków spożywczych, produkcji żywności, prowadzących żywienie zbiorowe zamknięte i otwarte oraz produkujących i wprowadzających do obrotu handlowego materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Częstotliwość przeprowadzania kontroli określana jest na podstawie oceny ryzyka zagrożenia dla zdrowia człowieka oraz zależy od profilu prowadzonej działalności.

Uczestniczono w opracowywaniu oraz realizowaniu na podstawie przekazanych wytycznych planu pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w ramach urzędowej kontroli i monitoringu oraz sporządzano szczegółowe sprawozdania z jego realizacji. W 2023 r. pobrano do badań laboratoryjnych 421 próbek, z czego zakwestionowano 13 próbek (5 próbek z grupy produktów: Świeże mięso drobiu (mięśnie), przeznaczone do spożycia po ugotowaniu pn. „Polędwiczki z kurczaka w marynacie paprykowej. Surowy wyrób mięsny drobiowy”, gdzie w 1 próbce z 5 pobranych wykryto *Salmonellę* spp. z grupy CO w 25 g; 2 próbki zmiotków mącznych na obecność szkodników biologicznych; 6 próbek środków spożywczych za nieprawidłowe znakowanie opakowań jednostkowych).

Doskonalono na bieżąco funkcjonowanie systemu RASFF w celu identyfikowania i szacowania zagrożeń oraz wycofywania z obrotu produktów niebezpiecznych, a także dążono do poprawy współpracy ze wszystkimi uczestnikami systemu celem rzetelnego i szybkiego przekazywania danych. Przeprowadzono 26 kontroli w związku z otrzymaniem powiadomień RASFF oraz sporządzono 10 adnotacji służbowych w związku z przeprowadzonymi rozmowami telefonicznymi i uzyskanymi pisemnie oświadczeniami upoważnionych przedstawicieli zakładów, w wyniku których nie stwierdzono w obrocie handlowym zakwestionowanych środków spożywczych.

Charakterystyka obiektów nadzorowanych

- Wytwórnice lodów – produkcja tradycyjna na potrzeby własnych punktów sprzedaży. Produkcja najczęściej jeden raz w tygodniu, czynne tylko w sezonie letnim. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.
- Piekarnie – produkcja rzemieślnicza. Stan higieniczno-zdrowotny większości zakładów nie budził zastrzeżeń.
- Ciastkarnie - produkcja rzemieślnicza wyrobów ciastkarskich trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Stan higieniczno-zdrowotny zakładów nie budził zastrzeżeń.
- Zakłady obrotu żywnością w większości to sklepy małe z zaopatrzeniem bezpośrednio do sali sprzedaży, bez magazynowania. Każdego roku przybywa zakładów obrotu żywnością

o większej powierzchni typu markety sieciowe, których na terenie powiatu w roku 2023 było 37.

- Zasady HACCP wdrażane są w większości obiektów żywnościowo-żywnościowych. We wszystkich zakładach żywnościowo – żywnościowych stosowane są zasady dobrej praktyki higienicznej, a w zakładach produkcyjnych zasady dobrej praktyki produkcyjnej.
- Obiekty żywienia zbiorowego otwartego to najczęściej zakłady małej gastronomii z produkcją posiłków z półproduktów na zamówienie konsumenta, stan higieniczny w większości nie budził zastrzeżeń.
- Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego w większości to stołówki szkolne i przedszkolne. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. W nielicznych z nich brak jest wydzielonej obieralni, jednak stale przestrzega się reżimu higienicznego, są opracowywane instrukcje dobrej praktyki higienicznej, dzięki którym zapewniona jest rozdzielność czasowa wykonywania czynności brudnych i czystych. Jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń. Jadłospisy w większości zakładów prawidłowe.
- We wszystkich obiektach jest dostępna woda bieżąca zimna i ciepła pochodząca z ujęć wodociągowych, w kilku zakładach dodatkowo woda z wodociągu nie wchodzącego w skład zbiorowego zaopatrzenia w wodę, natomiast w obiektach obwoźnych używana jest woda kupowana w opakowaniach jednostkowych.
- Odpady wywożone są przez specjalistyczne firmy (stałe umowy z podmiotami na wywóz odpadów komunalnych i poprodukcyjnych).
- Zakłady żywnościowo - żywnościowe w większości odprowadzają ścieki do kanalizacji ogólnodostępnej.
- Zakłady żywnościowo – żywnościowe są wyposażone w wystarczającą ilość urządzeń chłodniczych ze sprawnymi termometrami – łańcuch chłodniczy od producenta do odbiorcy finalnego jest zapewniony, co pozytywnie wpływa na jakość żywności łatwo psującej się.
- Zakłady żywienia zbiorowego dostarczające potrawy do klienta zewnętrznego posiadają wyposażenie do transportu posiłków. Jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń.

Ocena stanu sanitarnego - ogólna

W roku 2023 w ewidencji PPIS w Lublińcu znajdowało się 981 zakładów, z czego skontrolowano 496. We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono łącznie 585 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę w wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 14 kontroli w miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W trakcie bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 395 próbek żywności, 6 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 20 próbek zmiotków mącznych. Próbki były pobrane do badań laboratoryjnych w kierunkach: zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych, fizycznych, biologicznych, zawartości substancji dodatkowych dodawanych do żywności, pozostałości pestycydów, skażeń promieniotwórczych, zawartości witamin i składników mineralnych, znakowania opakowań jednostkowych produktów. Zakwestionowano 13 próbek (5 próbek z grupy produktów: Świeże mięso drobiu (mięśnie), przeznaczone do spożycia po ugotowaniu pn. „Polędwiczki z kurczaka

w marynacie paprykowej. Surowy wyrób mięsny drobiowy”, gdzie w 1 próbce z 5 pobranych wykryto *Salmonellę* spp. z grupy CO w 25 g; 2 próbki zmiotków mącznych za obecność szkodników biologicznych; 6 próbek środków spożywczych za nieprawidłowe znakowanie opakowań jednostkowych).

Każdorazowo podczas kontroli bloków żywieniowych w placówkach oświatowych sprawdzano jadalospisy pod kątem zgodności z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Podczas przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości w zakresie ww. rozporządzenia stwierdzono w 1 placówce przedszkolnej.

Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów prawnych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności stwierdzono w 4 zakładach produkcji żywności, w 8 zakładach obrotu żywnością oraz w 5 zakładach żywienia zbiorowego.

Ogółem wydano 12 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w tym 3 decyzje nakazujące wycofanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia w trybie natychmiastowym. Wszczęto również jedno postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem obecności szkodników biologicznych w zmiotkach mącznych w zakładzie piekarniczym, które po przeprowadzonej kontroli sprawdzającej umorzono. Ponadto, wszczęto 1 postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi, jednakże postępowania umorzono, ponieważ nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji administracyjnej, co potwierdziła przeprowadzona kontrola sprawdzająca.

- Wydano 1 decyzję zatwierdzającą działalność zakładu warunkowo,
- Winnych uchybień higieniczno – zdrowotnych ukarano 5 mandatami na łączną kwotę 1050,00zł,
- Za kontrole ze stwierdzonymi nieprawidłowościami oraz kontrole sprawdzające ogółem wydano 43 decyzje płatnicze,
- Stwierdzone uchybienia to głównie: zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, brudne, zatłuszczone, z obecnością pleśni ściany, sufity w pomieszczeniach produkcyjnych, w sali sprzedaży i zapleczu magazynowym; brudne i zniszczone urządzenia chłodnicze i mroźnicze; brak właściwej segregacji surowców i gotowych produktów w urządzeniach chłodniczych; niewłaściwe oznakowanie środków spożywczych, wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

Ocena stanu sanitarnego – szczegółowa

Kontrole sanitarne prowadzono w szczególności w obiektach, które mogą stanowić źródło zagrożeń dla dużych grup konsumentów. W dużych marketach przeprowadzono 50 kontroli, w tym 14 kontroli sanitarnych kompleksowych planowanych. Podczas przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzono w 1 zakładzie. W związku z powyższym, PPIS w Lublińcu wydał decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie.

- W punktach małej gastronomii – stacjonarnych oraz ruchomych, przeprowadzono łącznie 77 kontroli sanitarnych. Podczas kontroli większości zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno – zdrowotnych, natomiast w 2 zakładach stwierdzono niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny i techniczny zakładu, nieprzestrzeganie reguł opartych na zasadach HACCP. W jednym przypadku na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny, w drugim przypadku wydano decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład.
- Na bieżąco prowadzono nadzór nad wprowadzaną do obrotu żywnością zmodyfikowaną genetycznie lub zawierającą GMO podczas kontroli kompleksowych przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności, żywienia zbiorowego oraz w zakładach obrotu żywnością. Odnosnie produktów, które były deklarowane jako bez GMO, kontrolowano również certyfikaty potwierdzające ww. kwestię – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
- Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Lublińcu w 2023 r. zorganizowano 4 imprezy masowe: w parku siedziby Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny w Koszęcinie, na terenie przy hali sportowej w Ciasnej, na terenie boiska sportowego w Herbach oraz na terenie przy Domu Kultury w Woźnikach. W związku z powyższym, przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie trwania imprez masowych. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych.

Ponadto, podczas zorganizowanych, zgłoszonych do PSSE w Lublińcu imprez plenerowych o charakterze artystycznym, rodzinnym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wprowadzanej do obrotu handlowego, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych.

Zakłady produkcji żywności

W roku 2023 w ewidencji znajdowało się 120 zakładów z tej grupy obiektów, z czego 80 skontrolowano. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości higieniczno-zdrowotne stwierdzono w 4 zakładach (w 1 wytwórni lodów, w 2 piekarniach i 1 wytwórni wyrobów cukierniczych), w tym w 2 zakładach – piekarniach dopiero w wyniku poboru zmiotków mącznych i przeprowadzeniu badań laboratoryjnych – wykryto szkodniki zbożowo-mączne. Ogółem wydano 8 decyzji administracyjnych:

- na wytwórnię wyrobów cukierniczych – 1 decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno-technicznych (ślady pleśni na ścianach i suficie w pomieszczeniu produkcyjnym) oraz 1 decyzję prolongującą termin wykonania nakazów ww. decyzji na wniosek strony,
- na 3 piekarnie – 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem obecności szkodników biologicznych w zmiotkach mącznych, 1 decyzję w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami technicznymi stwierdzonymi podczas kontroli przeprowadzonej w 2022 r., 2 decyzje prolongujące termin wykonania nakazów decyzji wydanej w 2022 r. i decyzji wydanej w 2023 r., a następnie 2 decyzje administracyjne je wygaszające w związku z likwidacją działalności przedsiębiorcy.

Nałożono 1 mandat karny w wysokości 100 zł w wytwórni lodów z uwagi na brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika zakładu. W 2023 roku w nadzorowanych zakładach produkujących żywność pobrano do badań laboratoryjnych 10 próbek w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, 3 próbki w kierunku skażeń

promieniotwórczych, 4 próbki w kierunku zanieczyszczeń metalami, 2 próbki w kierunku pozostałości pestycydów oraz 2 próbki w kierunku oceny organoleptycznej. Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały niezgodności z obowiązującymi przepisami prawnymi. Ponadto, w zakładach produkujących żywność (w 12 piekarniach, 7 ciastkarniach oraz w 1 młynie) pobrano 20 próbek zmiotków mącznych do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń biologicznych. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono obecność szkodników zbożowo – mącznych w 2 próbkach, które pobrano w piekarniach. Wobec przedsiębiorców wszczęto postępowania administracyjne, zalecono przeprowadzenie dezynsekcji oraz powtórne dostarczenie zmiotków mącznych do badań laboratoryjnych w celu potwierdzenia skuteczności dezynsekcji. Po przeprowadzeniu kontroli sprawdzających postępowania administracyjne zostały umorzone.

Produkcja pierwotna żywności

W 2023 r. w rejestrze zakładów PPIS w Lublińcu znajdowały się 52 podmioty prowadzące produkcję pierwotną żywności (w tym 11 podmiotów zaklasyfikowanych jako prowadzących produkcję pierwotną oraz rolniczy handel detaliczny żywnością pochodzenia niezwierzęcego). U powyższych producentów przeprowadzono w sumie 28 kontroli, podczas których pobrano 8 próbek żywności do badań laboratoryjnych. W kierunku zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia pobrano 1 próbkę ziemniaków oraz 2 próbki pszenicy (w ramach Planu Działania na 2023 r. z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa), w kierunku pozostałości pestycydów pobrano 2 próbki kapusty, w kierunku skażeń promieniotwórczych pobrano próbkę kapusty, próbkę ziemniaków oraz próbkę buraków. W zbadanych próbkach nie stwierdzono przekroczeń, wyniki badań niekwestionowane.

Obiekty obrotu żywnością

W roku 2023 skontrolowano 228 z 477 obiektów prowadzących działalność handlową na terenie powiatu. Skontrolowane obiekty w większości spełniały wymagania higieniczno - zdrowotne. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości stwierdzono ogółem w 8 zakładach obrotu żywnością: w 7 sklepach spożywczych i w 1 innym obiekcie obrotu żywnością. Stwierdzone nieprawidłowości to:

- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników,
- wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- przechowywanie środków spożywczych w warunkach niezgodnych z zaleceniami producentów,
- niewłaściwe oznakowanie środków spożywczych,
- ściany i sufity z ubytkami tynku i pleśnią w sklepach spożywczych,
- urządzenie chłodnicze z uszkodzonymi pleksi, z niesprawnym termometrem.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano ogółem 8 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w tym 3 decyzje nakazujące wycofanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia w trybie natychmiastowym. Nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 700 zł. Ogółem w miejscach obrotu pobrano do badań 360 próbek. 11 próbek zdyskwalifikowano: 5 próbek z grupy produktów: Świeże mięso drobiu (mięśnie), przeznaczone do spożycia po ugotowaniu pn. „Polędwiczki z kurczaka w marynacie

paprykowej. Surowy wyrób mięsny drobiowy”, gdzie w 1 próbce z 5 pobranych wykryto *Salmonellę* spp. z grupy CO w 25 g; 6 próbek środków spożywczych za nieprawidłowe znakowanie opakowań jednostkowych.

Nadzór nad żywnością prozdrowotną, włącznie z nadzorem nad sprzedażą internetową

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Lublińcu w 2023 r. znajdowało się 29 aptek, 4 sklepy zielarskie, 7 punktów wyspecjalizowanych w sprzedaży suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, 3 punkty przechowywania suplementów diety sprzedawanych wyłącznie internetowo oraz 1 sklep działający wyłącznie internetowo, bez magazynowania suplementów diety. Na terenie nadzorowanym w 2023 r. brak producentów suplementów diety. Stoiska z żywnością prozdrowotną znajdowały się również w większych marketach spożywczych, gdzie na bieżąco podczas kontroli kompleksowych sprawdzane były kwestie znakowania.

W 2023 r. przeprowadzono ogółem 17 kontroli w aptekach, w tym 4 kontrole w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF dotyczącymi obecności w obrocie handlowym suplementów diety o niewłaściwej jakości zdrowotnej, stosowaniem składnika niedozwolonego lub rozbieżnością pomiędzy opakowaniem produktu a rzeczywistą zawartością. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w obrocie handlowym zakwestionowanych suplementów diety w aptekach wskazanych w listach dystrybucyjnych. Ponadto, przeprowadzono 3 kontrole w sklepach zielarskich, 3 kontrole w punktach wyspecjalizowanych w sprzedaży suplementów diety oraz 5 kontroli w punktach przechowywania suplementów diety sprzedawanych wyłącznie internetowo.

W 2023 r. pobrano 25 próbek żywności prozdrowotnej do badań laboratoryjnych, zakwestionowano 1 próbkę pod względem znakowania.

Pobrano następujące próbki:

- 3 próbki suplementów diety w kierunku zanieczyszczeń metalami wraz z oceną znakowania, z czego 1 próbkę zakwestionowano w zakresie znakowania opakowań jednostkowych – „Czystek. Suplement diety”.

Laboratoryjna ocena znakowania wykazała nieprawidłowości w znakowaniu: brak ostrzeżenia dotyczącego nieprzekraczania zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia oraz brak stwierdzenia, że suplementy diety powinny być przechowywane w sposób niedostępny dla małych dzieci, zamieszczone na etykiecie oświadczenia zdrowotne nie znajdują się w wykazie dozwolonych oświadczeń w unijnym Rejestrze oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności ani w wykazie oświadczeń, których ocena nie została jeszcze zakończona – tzw. Lista pending; na jednej etykiecie dwukrotnie podano wykaz składników, a jeden z nich nie rozpoczyna się ani nie jest poprzedzony właściwym nagłówkiem, który powinien składać się z wyrazu „składniki” lub zawierać ten wyraz. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami producenta obciążono decyzją płatniczą, a właściwemu terenowo, z uwagi na siedzibę producenta, Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Ząbkowicach Śląskich przekazano powyższe sprawozdanie z badań wraz z kserokopią opakowania produktu do wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

- 2 próbki suplementów diety w kierunku zawartości substancji dodatkowych wraz z oceną znakowania,
- 6 próbek suplementów diety w kierunku zawartości witamin, składników mineralnych oraz

kwasów tłuszczowych omega wraz z oceną znakowania,

- 10 próbek żywności dla dzieci w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych wraz z oceną znakowania 1 próbki,
- 4 próbki żywności dla niemowląt w kierunku zanieczyszczeń metalami wraz z oceną znakowania.

Każdorazowo, przed przeprowadzeniem kontroli planowanej, a także o wynikach każdej kontroli przeprowadzonej w aptekach, powiadomiono pisemnie Śląskiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego w Katowicach.

W 2023 r. prowadzono monitoring suplementów diety w internecie, m.in. w związku z pismami ŚPWIS przekazywanymi na bieżąco dotyczącymi interwencji, które wpływały do GIS a dotyczyły sprzedaży za pośrednictwem stron internetowych (m.in. allegro, olx) suplementów diety, których reklama/prezentacja naruszała przepisy prawa żywnościowego. Na terenie nadzorowanym nie stwierdzono ofert sprzedaży za pośrednictwem stron internetowych ww. suplementów diety. O poczynionych działaniach i ustaleniach na bieżąco informowano ŚPWIS.

Zakłady żywienia zbiorowego

W 2023 roku w rejestrze znajdowało się 345 zakładów żywienia zbiorowego, z czego skontrolowano 174. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości stwierdzono ogółem w 5 zakładach. Stwierdzone nieprawidłowości to:

- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, urządzeń chłodniczych i mroźniczych oraz sprzętów produkcyjnych,
- nie przestrzeganie reguł GHP/GMP,
- odpadająca farba, pęknięcia oraz pleśnie na ścianach i sufitach w pomieszczeniach produkcyjnych,
- ubytki w podłodze ze śladami rdzy w komorze chłodniczej, w której przechowywany jest nabiał,
- brak umywalki do mycia rąk przy stanowisku produkcyjnym,
- brak systemów wentylacji naturalnej lub mechanicznej w pomieszczeniu kuchennym,
- brak wyniku badania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, potwierdzającego jej właściwą jakość zdrowotną,
- niezgodności w zakresie komponowania jadłospisów z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Wydano ogółem 2 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie oraz wydawano zalecenia pokontrolne, zobowiązując stronę do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w ustalonym terminie. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości. Ponadto wydano 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład – punkt małej gastronomii. Wszczęto również 1 postępowanie administracyjne w stosunku do strony w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi w bloku żywieniowym szpitala. Decyzję administracyjną wydano w styczniu 2024 r. Nałożono w sumie

1 mandat karny na kwotę 250 zł za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny punktu małej gastronomii.

Wypoczynek dzieci i młodzieży

W okresie ferii zimowych oraz wakacji w 2023 r. w ramach wypoczynku dzieci i młodzieży, zorganizowanego na terenie nadzorowanym przez PPIS w Lublińcu, przeprowadzono ogółem 14 kontroli w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych. Jakość zdrowotna wydawanych potraw nie budziła zastrzeżeń.

Ocena sposobu żywienia

Stan żywienia pacjentów w szpitalach

W roku 2023 w rejestrze zakładów są 4 szpitale, które zapewniały wyżywienie dla pacjentów oraz 1 firma cateringowa dzierżawiąca pomieszczenia kuchni na terenie jednego ze szpitali, świadcząca usługi w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek szpitalnych. Kontrolą objęto 4 z powyższych zakładów, przeprowadzając łącznie 6 kontroli sanitarnych (3 kompleksowe planowane, 2 tematyczne i 1 interwencyjną).

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości higieniczno-sanitarne stwierdzono podczas 1 kontroli interwencyjnej (stwierdzono: brak umywalki przy stanowisku przygotowywania surówek w pomieszczeniu kuchni, którą zdemontowano z powodu uszkodzenia; zawilgocenia, odpryski farby i zapleśnienia na suficie w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych i transportowych; ubytki w podłodze wraz ze zniszczoną powierzchnią ze śladami rdzy w komorze chłodniczej w której przechowywany jest nabiał). W związku z powyższymi nieprawidłowościami wszczęto postępowanie administracyjne w stosunku do strony, w styczniu 2024 r. wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w ustalonym terminie.

W wyniku przeprowadzonych pozostałych kontroli, nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych nie stwierdzono.

Podczas kontroli we wszystkich czterech skontrolowanych placówkach pobrano jadłospisy dekadowe i raporty żywieniowe diety podstawowej do teoretycznej analizy ilościowej i jakościowej, które następnie poddano analizie przy użyciu posiadanego przez PSSE w Lublińcu programu komputerowego WIKT 5.0 PRO, opartego na aktualnych normach żywienia. W wyniku analizy jadłospisów dekadowych stwierdzono, iż przygotowywane posiłki są urozmaicone, zawierają produkty z różnych grup środków spożywczych: pieczywo i inne produkty zbożowe, owoce, warzywa, przetwory mleczne, jaja, mięso i jego przetwory, ryby, tłuszcze. Dokonane analizy we wszystkich przypadkach wykazały zgodne z normami przyjętymi dla danej grupy pacjentów szpitala wartości energetyczne, a także zgodne z normami żywieniowymi wartości dotyczące zalecanego spożycia: białka ogółem, tłuszczu, węglowodanów, a także prawidłowe wartości udziału procentowego energii pochodzącej z białka, tłuszczu i węglowodanów. Natomiast realizacja jadłospisu dekadowego wg normy RDA wykazała zaniżone wartości wapnia we wszystkich czterech placówkach (w trzech przypadkach około 55%, w jednym przypadku około 42%) i witaminy C w trzech placówkach (w dwóch przypadkach około 60%, w jednym przypadku około 35%). Ponadto, w dwóch przypadkach dokonane analizy wykazały podwyższoną zawartość soli (około 10 g przy zalecanych 5 g/dobę).

O powyższych wynikach analiz poinformowano pisemnie dyrektora/osoby odpowiedzialne za żywienie w placówkach, ze zwróceniem uwagi na zapewnienie w diecie pacjentów właściwej ilości wapnia, witaminy C i soli, przy zachowaniu dotychczasowej kaloryczności posiłków.

Analizując sposób żywienia dzieci i młodzieży w żłobkach oraz placówkach szkolnych i przedszkolnych stwierdzono:

W roku 2023 r. pod nadzorem PPIS w Lublińcu znajdowało się 10 sklepików szkolnych, 28 stołówek szkolnych, 42 stołówki w przedszkolach, 2 stołówki w zakładach wychowawczych oraz 8 stołówek w żłobkach. Ogółem skontrolowano 43 zakłady z ww. grup, przeprowadzając łącznie 48 kontroli sanitarnych. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych. Podczas jednej planowanej kontroli w bloku żywieniowym przedszkola stwierdzono niezgodności w zakresie komponowania jadłospisów z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Ponadto, podczas kontroli pobrano jadłospis dekadowy i dziennik żywieniowy do teoretycznej analizy ilościowej i jakościowej przy użyciu programu komputerowego WIKT. Przeprowadzona analiza wykazała niewłaściwy dobór produktów do przygotowywania posiłków, niezapewniający żywienia dzieci w wieku 4-6 lat, zgodnego z wymaganiami dla danej grupy wiekowej, wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH-PIB. Analizowany jadłospis dekadowy nie zapewnił w diecie dzieci wystarczającej ilości wapnia, żelaza, a także witaminy C. W związku z powyższym, PPIS w Lublińcu nakazał w drodze decyzji administracyjnej usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Zgodnie z pismem Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącym „akcji żłobki”, podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych w dwóch stołówkach w żłobkach pobrano posiłki obiadowe do badań laboratoryjnych w zakresie: wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów oraz zawartości NaCl oraz pobrano jadłospisy dekadowe wraz z raportami żywieniowymi w celu przeprowadzenia oceny teoretycznej jadłospisów dekadowych w tych placówkach z wykorzystaniem programu komputerowego WIKT 5.0 PRO. Przeprowadzona analiza laboratoryjna i teoretyczna posiłku, jak i całego jadłospisu dekadowego, w jednym przypadku nie wykazała nieprawidłowości. Uzyskane wartości były zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej, wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH-PIB, który placówka jest zobowiązana zapewnić na podstawie art. 22 ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3. W drugiej placówce laboratoryjna ocena posiłku była zgodna z teoretyczną oceną przeprowadzoną przy użyciu oprogramowania komputerowego, natomiast przeprowadzona analiza teoretyczna jadłospisu dekadowego wykazała zaniżoną średnią wartość energetyczną posiłków przypadającą na dziecko w ciągu dnia (83% realizacji normy EAR). Ponadto, stwierdzono, iż analizowany jadłospis nie zapewnił w diecie dzieci wystarczającej ilości witaminy C (73% realizacji normy EAR). O wynikach analiz poinformowano pisemnie Dyrektorów powyższych placówek. W przypadku drugiej placówki, w której stwierdzono niezgodności, zalecono uwzględnić

właściwy dobór produktów do przygotowywania posiłków, tak by wyeliminować błędy żywieniowe, szczególną uwagę poświęcając zapewnieniu w diecie dzieci właściwej ilości witaminy C oraz właściwej kaloryczności posiłków.

W pozostałych placówkach oświatowych będących pod nadzorem nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie żywienia dzieci, w tym wymagań przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Jadłospisy w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dzieci i młodzieży ułożone były w większości na 2 tygodnie. Uwzględnia się w żywieniu produkty zbożowe, mleko i jego przetwory, warzywa, owoce, produkty z białkiem zwierzęcym. Posiłki przygotowywane były ze świeżych surowców, bez stosowania gotowych koncentratów, urozmaicone, przygotowywane zgodnie z zaleceniami zdrowego odżywiania dzieci i młodzieży. W stołówkach szkolnych w większości przygotowuje się posiłki 1-daniowe, tylko w niektórych wydaje się posiłki 2-daniowe. W przedszkolach przygotowywane są zazwyczaj 3 posiłki – śniadania (czasami również II śniadania), obiady dwudaniowe i podwieczorki. Jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń.

Interwencje

W roku 2023 wpłynęły do Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Lublińcu 22 interwencje, głównie na złą jakość zdrowotną wprowadzanych do obrotu handlowego środków spożywczych, na niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w zakładach żywieniowo – żywnościowych, jak również na niewłaściwe oznakowanie lub jego brak środków spożywczych wprowadzanych do obrotu handlowego oraz na świadczenie usług kulinarnych w zakresie przygotowywania i wprowadzania do obrotu posiłków oraz ciast bez uzyskania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. W wyniku podjętych działań ustalono, iż w 3 przypadkach interwencje były zasadne i dotyczyły:

- złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sklepu – występowania pleśni w sklepie – podczas kontroli sanitarnej stwierdzono w sali sprzedaży oraz na zapleczu sklepu zawilgocone ściany, z zaciekami, odpryskami fary i śladami pleśni. Wszczęto postępowanie administracyjne – została wydana decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości,
- niewłaściwej jakości zdrowotnej pieczywa krojonego pakowanego (obecność pleśni) oraz braku oznakowania (etykiety) pieczywa zapakowanego w woreczek, wprowadzanego do obrotu handlowego w sklepie spożywczym – podczas kontroli sanitarnej nie stwierdzono oznak zapeśnienia pieczywa, stwierdzono natomiast, że pieczywo krojone pakowane pochodzące z piekarni znajdującej się poza terenem nadzorowanym przez PPIS w Lublińcu nie posiadało żadnej etykiety. Ponadto, w obrocie handlowym stwierdzono wędliny po upływie terminu przydatności do spożycia oraz nieoznakowane terminem przydatności do spożycia, które podczas kontroli zabezpieczono zarządzeniem nakazującym zabezpieczenie środka spożywczego, a następnie decyzją PPIS w Lublińcu z rygorem natychmiastowej wykonalności zakazano wprowadzać do obrotu handlowego. Właściwemu terenowo z uwagi na producenta pieczywa PPIS w Kłobucku przekazano informacje celem podjęcia działań

zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości,

- niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń oraz niewłaściwej higieny pracowników przy produkcji posiłków w bloku żywieniowym szpitala – podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne: brak umywalki do mycia rąk przy stanowisku przygotowywania surówek; zawilgocenia, odpryski farby i ślady pleśni na suficie w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych i transportowych; ubytki w podłodze ze śladami rdzy w komorze chłodniczej, gdzie przechowywany jest nabiał. W związku z powyższym, w stosunku do strony wszczęto postępowanie administracyjne (decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie wydano w styczniu 2024 r.).

Ocena końcowa

Pod nadzorem znajdowało się 981 zakładów: żywieniowo-żywnościowych oraz zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Skontrolowano w sumie 496 zakładów, gdzie przeprowadzono ogółem 585 kontroli. Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, w tym nieprawidłowości higieniczno-zdrowotne, które wyniknęły w toku kontroli oraz w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych stwierdzono w sumie w 17 zakładach będących pod nadzorem PPIS w Lublińcu.

III. Ocena stanu sanitarnego urządzeń i obiektów użytku publicznego

Troszcząc się o zdrowie mieszkańców powiatu lublinieckiego przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu sprawowali bieżący nadzór sanitarny w zakresie higieny komunalnej, kontrolując przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz kąpieli, stanu sanitarno-technicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej. Celem nadrzędnym działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej, czyli m.in. działań Sekcji Higieny Komunalnej i Środowiska jest ochrona zdrowia ludzi, realizowana między innymi poprzez monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Rzetelna ocena jakości wody, którą spożywają mieszkańcy powiatu przyczynia się do poprawy zdrowia i jakości życia.

Wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi nazywamy „wodę w stanie pierwotnym lub po uzdatnieniu, przeznaczoną do picia, przygotowywania żywności lub innych celów domowych, niezależnie od jej pochodzenia i od tego, czy jest dostarczana z sieci dystrybucyjnej, cystern, w butelkach lub pojemnikach” oraz „wodę wykorzystywaną przez przedsiębiorstwo produkcji żywności do wytwarzania, przetwarzania, konserwowania lub wprowadzania do obrotu produktów albo substancji przeznaczonych do spożycia przez ludzi” zgodnie z ustawą z dnia 20 lipca 2017 r. *Prawo wodne* (Dz. U. z 2023 r. poz. 1478 z późn. zm.). Warunki i zasady zbiorowego zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi określa ustawa z dnia 7 czerwca 2001 roku *o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków* (Dz. U. z 2023 r. poz. 537 z późn. zm.), natomiast wymagania, jakim powinna odpowiadać woda przeznaczona do spożycia przez ludzi zawarte są w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*. (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

1. WODA PRZEZNACZONA DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

Do zaopatrzenia mieszkańców powiatu lublinieckiego w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi wykorzystywanych było 30 studni głębinowych. Dla ujmowanych wód podziemnych nie zostały określone warunki, jakim powinny odpowiadać wody podziemne ujmowane do celów wodociągowych dlatego oceniana jest tylko jakość wody podawanej do sieci wodociągowej oraz w sieci wodociągowej. Woda do spożycia rozprowadzana była przez 25 wodociągów o różnej wydajności.

Są to wodociągi:

- < 100 m³/dobę – 8 wodociągów zaopatrujących około 3.675 osób,
- 100 – 1000 m³/dobę – 11 wodociągów zaopatrujących około 42.254 osób,
- 1000 – 10000 m³/dobę – 2 wodociągi zaopatrujące około 26.318 osób,
- Inne podmioty zaopatrujące w wodę – 4 wodociągi zaopatrujące około 2.056 osób.

Pozostali mieszkańcy powiatu lublinieckiego korzystają z wody czerpanej z własnych studni przydomowych.

Podczas kontroli urządzeń służących do zaopatrzenia w wodę do spożycia oceniany jest stan techniczny urządzeń wodociągowych oraz pobierane są próbki w celu oceny jakości wody. W 2023 r. kontrolą objęto 25 wodociągów na terenie powiatu, przeprowadzając 125 kontroli sanitarnych, w toku których pobrano 169 próbek wody do spożycia przez ludzi.

Wykonano badania próbek wody w zakresie bakteriologicznym, fizykochemicznym i organoleptycznym. W zakresie mikrobiologicznym oznaczono: bakterie grupy coli,

Escherichia coli, Enterokoki, ogólną liczbę mikroorganizmów w 22°C, natomiast w zakresie fizykochemicznym i organoleptycznym oznaczono: akrylamid, amonowy jon, antymon, arsen, azotany, azotyny, barwę, benzen, benzo(a)piren, bor, bromiany, bromoform, bromodichlorometan, chlor wolny, chlorki, chloroform, chloraminę, chrom, cyjanki, dibromochlorometan, epichlorohydrynę, fluorki, glin, kadm, mangan, magnez, mętność, miedź, nikiel, stężenie jonów wodoru (pH), ołów, przewodność, rtęć, selen, siarczany, smak, sól, srebro, stront, twardość ogólną, utlenialność z KMnO₄, uran, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA), zapach, żelazo, Σ THM, trichloroeten, tetrachloroeten, Σ chloranów i chlorynów, 1,2 dichloroetan, pestycydy, Σ pestycydów.

Prowadząc stały nadzór sanitarny nad jakością wody stwierdzono przekroczenia w wodzie zarówno parametrów mikrobiologicznych, fizykochemicznych jak i organoleptycznych.

Stwierdzone przekroczenia parametrów fizykochemicznych i organoleptycznych dotyczyły: manganu, ponadnormatywnej mętności, żelaza, fluorków, magnezu, chloru wolnego, barwy i zapachu. Natomiast przekroczenia parametrów mikrobiologicznych dotyczyły bakterii grupy coli w próbkach wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

1. W związku z przekroczeniami mikrobiologicznymi eksploatacysty sieci wodociągowych podjęli natychmiastowe działania naprawcze w celu doprowadzenia jej jakości do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Sieci wodociągowe poddano dezynfekcji i płukaniu. Wyniki badań próbek wody pobranych po zakończeniu ww. działań potwierdziły doprowadzenie mikrobiologicznej jakości wody do wymagań ww. rozporządzenia.
- 1.1 W związku z przekroczeniem mikrobiologicznym eksploatacysty sieci wodociągowej, firma Trzy Stawy Sp. z o.o., ul. Gruszowa 47, 42-215 Częstochowa, zasilającej w wodę oddział zlokalizowany w Woźnikach przy ul. Cegielnianej 19, przełączył się na zasilanie zewnętrzne (wodociąg sieciowy Woźniki) oraz podjął działania naprawcze mające na celu doprowadzenie jakości wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294) w zakresie przekroczonych parametrów (czyszczenie i dezynfekcja studni, dezynfekcja i płukanie instalacji). Wyniki badań próbek wody pobranych po działaniach naprawczych potwierdziły doprowadzenie jakości wody do wymagań ww. rozporządzenia.
2. W związku z przekroczeniami fizykochemicznymi i organoleptycznymi (mętność, mangan, żelazo, chlor wolny, barwa i zapach) eksploatacysty sieci wodociągowych podjęli natychmiastowe działania naprawcze w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Wyniki badań próbek wody pobranych po zakończeniu ww. działań potwierdziły doprowadzenie fizykochemicznej i organoleptycznej jakości wody do wymagań ww. rozporządzenia.
- 2.1 W związku z przekroczeniem fizykochemicznym dotyczącym niskiej zawartości magnezu w wodzie, eksploatacysty sieci wodociągowych nie podejmowali działań naprawczych z uwagi na fakt, iż wartość parametryczna magnezu jest wartością zalecaną i nie nakłada obowiązku uzupełnienia minimalnej zawartości parametru przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne.

- 2.2 W związku z ww. przekroczeniami fizykochemicznymi, w przypadku których działania naprawcze nie przyniosły oczekiwanych rezultatów, wszczęto postępowania administracyjne, które zakończyły się wydaniem decyzji administracyjnych, stwierdzających warunkową przydatność wody do spożycia:
- W 2023 roku w stosunku do gminy Herby prowadzono dwa postępowania administracyjne w zakresie jakości wody. Obydwa postępowania administracyjne dotyczyły ponadnormatywnej mętności w wodociągu sieciowym Herby. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał 2 decyzje stwierdzające warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
 - W 2023 roku w stosunku do gminy Boronów prowadzono 2 postępowania administracyjne w zakresie jakości wody. Pierwsze postępowanie administracyjne dotyczyło przekroczenia mętności w ww. wodociągu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Decyzja została wykonana. Drugie postępowanie administracyjne dotyczyło przekroczenia żelaza oraz manganu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w dniu 02.01.2024 r. wydał decyzję administracyjną stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi. Decyzja obowiązuje do dnia 02.02.2024 r.
 - W 2023 roku w stosunku do gminy Pawonków prowadzono jedno postępowanie administracyjne w zakresie jakości wody. Postępowanie dotyczyło stwierdzenia warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi w związku z przekroczeniami fizykochemicznymi dotyczącymi mętności w wodociągu sieciowym Pawonków. Decyzja została wykonana. Natomiast z uwagi na podwyższone stężenie fluorków w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi gmina Pawonków jako eksploatacja sieci wodociągowej Pawonków, uzyskała od Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego drugą zgodę na odstępstwo od wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Decyzja obowiązuje do dnia 26.02.2026 r. Wartość parametryczna fluorków w czasie obowiązywania odstępstwa nie może przekraczać 2,0 mg/l. Gmina Pawonków prowadzi działania naprawcze zgodnie z uzyskaną zgodą, aby doprowadzić jakość wody do wymagania, w zakresie parametru fluorki, określonego w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

2. KONTROLA JAKOŚCI WODY CIEPŁEJ

W 2023 r. pobrano z 16 obiektów będących pod nadzorem sanitarnym tutejszej Stacji 139 próbek wody ciepłej do badań w zakresie oznaczania bakterii Legionella sp. Przeprowadzono 22 kontrole sanitarnych.

Wydano 6 decyzji administracyjnych nakazujących doprowadzenie jakości wody ciepłej do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

3. OBIEKTY WCZASOWO - TURYSTYCZNE

Liczba obiektów w ewidencji na rok 2023 wynosiła 25. Skontrolowano 24, przeprowadzając 24 kontrole sanitarne. Wszystkie obiekty zaopatrzone są w bieżącą zimną i ciepłą wodę

z wodociągów sieciowych, a nieczystości ciekłe odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, zbiorników bezodpływowych oraz do oczyszczalni ścieków bytowych.

Zakłady posiadające oczyszczalnię ścieków bytowych posiadają pozwolenia wodno-prawne zezwalające na wprowadzanie oczyszczonych ścieków do ziemi.

Wszystkie skontrolowane zakłady posiadają urządzenia służące do zbierania odpadów komunalnych, które utrzymane są w odpowiednim stanie sanitarnym, porządkowym i technicznym. Właściciele obiektów posiadają aktualne umowy korzystania z usług wykonywanych przez przedsiębiorstwa posiadające zezwolenia na prowadzenie działalności w zakresie odbierania odpadów komunalnych. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prowadzone jest prawidłowo.

W 2023 r. rozpatrzono 1 interwencję, która dotyczyła braku podłączenia obiektu do sieci wodociągowej publicznej. Kontrola potwierdziła, że obiekt nie jest podłączony do sieci wodociągowej, jak również nie prowadzi wewnętrznej kontroli jakości wody pochodzącej z indywidualnego ujęcia, która wykorzystywana jest w ramach działalności gospodarczej (§ 7 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294)). W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne, które zakończyło się wydaniem decyzji nakazującej przedstawienie wyników badań wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącej z indywidualnego ujęcia. Decyzja została wykonana, Strona przedstawiła wyniki badań, a następnie obiekt został podłączony do sieci wodociągowej publicznej.

4. OBIEKTY USŁUGOWE (typu: zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu, solaria)

Liczba obiektów w ewidencji na rok 2023 wynosiła 112. Skontrolowano 90, przeprowadzając 91 kontroli sanitarnych. Wszystkie zakłady zaopatrzone są w wodę do spożycia z wodociągów sieciowych. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji ogólnodostępnych. Gospodarka odpadami stałymi prowadzona jest prawidłowo. Właściciele zakładów posiadają aktualne umowy korzystania z usług wykonywanych przez przedsiębiorcę posiadającego zezwolenie na prowadzenie działalności w zakresie odbierania odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości. Obiekty posiadają urządzenia służące do zbierania odpadów komunalnych, które utrzymane są w odpowiednim stanie sanitarnym, porządkowym i technicznym. Wszystkie skontrolowane zakłady fryzjerskie dysponują wydzielonymi szatniami lub miejscami do przechowywania odzieży osób świadczących usługi oraz klientów, wydzielonymi pomieszczeniami sanitarnohigienicznymi oraz pomieszczeniami lub miejscami do przechowywania sprzętu do utrzymania czystości na terenie zakładów. W zakładach do dezynfekcji narzędzi oraz przyborów fryzjerskich stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami. Proces dezynfekcji odbywa się w zamykanych wanienkach oraz myjkach ultradźwiękowych. W zakładach używane są ręczniki oraz peleryny jednorazowego użytku. Czyste przechowywane są w higienicznych warunkach (w wydzielonych, zamykanych szafkach).

Salony kosmetyczne wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki sprzętem wielokrotnego użytku, zlokalizowane na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu posiadają odpowiednie urządzenia sterylizujące (autoklawy). W przedmiotowych zakładach prowadzone są kontrole skuteczności procesu sterylizacji oraz prowadzona jest dokumentacja sterylizacji, która uwzględnia: metodę

sterylizacji, kod sterylizacji, datę sterylizacji, parametry cyklu, numer cyklu oraz podpis osoby odpowiedzialnej za sterylizację. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych (procedura postępowania ze sprzętem wielokrotnego użytku, dezynfekcji skóry i błon śluzowych, dekontaminacji powierzchni pomieszczeń i urządzeń). W kontrolowanych zakładach do dezynfekcji sprzętu stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami. W 2 zakładach podczas kontroli stwierdzono brak stosowania się do zapisów dotyczących częstotliwości kontroli zewnętrznej procesów sterylizacji (Sporala A) w związku z czym nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 300 zł.

W zakładzie tatuażu wykonywane są zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanki ludzkiej narzędziami jednorazowego użytku, które przechowywane są w oddzielnych pakietach sterylnych i podczas kontroli posiadały aktualne daty ważności. W trakcie świadczonych usług używany jest materiał wyjałowiony, przechowywany w oddzielnych, jałowych pakietach. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury w zakresie zapobiegania szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. W kontrolowanym zakładzie stosowane są środki o pełnym spektrum działania, zabezpieczające przed zakażeniami. Stosowana jest bielizna i odzież ochronna jednorazowego użytku, która przechowywana jest w wydzielonych zamykanych szafkach.

Obiekty odnowy biologicznej świadczą m.in. usługi solaryjne. Kabinę oddzieloną są od siebie ściankami na wysokość 2 m. W kabinach znajdują się wieszaki, krzeselka, kubelki na odpady komunalne. Na widocznym miejscu wywieszono informacje dotyczące bieżącej dezynfekcji. Właściciele posiadają rejestry czasu pracy lamp oraz umowy na odbiór zużytych lamp. W obiektach prowadzona jest prawidłowa dezynfekcja kabin. Środki myjąco – czyszczące oraz preparaty dezynfekcyjne w dostatecznej ilości, przechowywane w wydzielonych miejscach. Łóżka lub kabinę do opalania w solariach wyposażone są w nawiew powietrza i regulację ich parametrów. Podmioty posiadały protokoły z okresowych kontroli przewodów kominowych: dymowych oraz grawitacyjnych przewodów spalinowych i wentylacyjnych oraz protokołów z okresowej kontroli wentylacji mechanicznej. W każdej kabinie znajdował się zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku, wieszak na odzież osób korzystających z usług, pojemnik na odpad komunalny wyłożony workiem foliowym, okulary ochronne do opalania. Na widocznych miejscach znajdowały się informacje o bezpiecznym opalaniu oraz informacja o bieżącej dezynfekcji urządzeń do opalania. W skontrolowanych obiektach w miejscu widocznym dla osób zamierzających skorzystać z solarium oraz na wysokości umożliwiającej ich swobodne odczytanie umieszczono informacje o zakazie udostępnienia solarium osobom, które nie ukończyły 18 roku życia oraz o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium. Ww. informacje umieszczone są na kartce formatu A4, napisane wielkimi literami oraz czcionką Times New Roman. W kontrolowanych obiektach prowadzi się sprzedaż preparatów kosmetycznych do opalania, które przechowywane są w oryginalnych opakowaniach. W skontrolowanych klubach fitness wszystkie urządzenia do ćwiczeń posiadają powierzchnię zmywalną, nienasiąkliwą, odporną na działanie środków dezynfekcyjnych. W zakładach wydzielone są pomieszczenia porządkowe w których przechowywany jest sprzęt do utrzymania czystości zakładów oraz przechowywane są środki myjąco – czyszczące oraz preparaty dezynfekcyjne.

5. DWORCE, STACJE KOLEJOWE I PRZYSTANKI

Zgodnie z ewidencją na nadzorowanym terenie znajduje się 13 obiektów, skontrolowano 13, przeprowadzając 13 kontroli.

Dworzec PKP W Lublińcu - administrowany jest przez 2 różne podmioty gospodarcze, z uwagi na ww. fakt traktowany jest jako 2 odrębne obiekty.

Na dworcu PKP w Lublińcu funkcjonują kasy biletowe, dostępna jest poczekalnia dla podróżnych oraz toalety publiczne. Na dworcu PKP w Koszęcinie dostępna jest poczekalnia, kasa biletowa oraz toaleta dla podróżnych. Skontrolowane pomieszczenia w trakcie kontroli czyste, zachowana była bieżąca czystość. Tereny dworców kolejowych uporządkowane. Zapewniono odpowiednią ilość środków czystości i dezynfekcyjnych. Na terenie obiektów, w widocznych miejscach umieszczone są informacje słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

6. TERENY REKREACYJNE

W grupie 11 obiektów skontrolowano 11, przeprowadzając 12 kontroli sanitarnych podczas których sprawdzono 69 placów zabaw.

Place zabaw uporządkowane, piasek w piaskownicach wizualnie czysty – bez widocznych śladów zanieczyszczeń. Kosze na śmieci w czasie kontroli opróżnione.

Podczas kontroli na 1 placu zabaw stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły uszkodzonej obudowy piaskownicy (powierzchnia nierówna, uszkodzona struktura desek z których wystawały zadziory). Wszczęto postępowanie administracyjne, które zakończyło się wydaniem decyzji administracyjnej. Na kontroli sprawdzającej stwierdzono usunięcie obudowy piaskownicy, w związku z czym wydano decyzję stwierdzającą wygaśnięcie ww. decyzji.

7. INNE OBIEKTY UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

Pod nadzorem pozostają także inne obiekty użyteczności publicznej (w liczbie 153), w tym m.in. apteki, domy pomocy społecznej, kluby sportowe, ośrodki kultury, stacje paliw, zakłady karne, domy przedpogrzebowe, zakłady pogrzebowe, cmentarze. Skontrolowano 131, przeprowadzając 152 kontrole sanitarne.

8. INTERWENCJE

Do Sekcji Higieny Komunalnej i Środowiska wpłynęło 25 wniosków interwencyjnych, 5 po wstępnym rozpoznaniu zostało przekazanych innym organom do rozpatrzenia według właściwości rzeczowej i miejscowej. 20 interwencji zostało rozpatrzonych przez pracowników sekcji, z czego 7 z nich uznano za zasadne. Interwencje dotyczyły m.in. bytowania szczurów w piwnicy budynku mieszkalnego, niewłaściwego stanu sanitarnego lokali mieszkalnych i związanych z tym uciążliwości, złej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, nielegalnej działalności kosmetycznej, wydzielającego się gazu z urządzeń kanalizacyjnych, nielegalnej hodowli bydła, wylewającej się gnojowicy z posesji na drogę. W związku z interwencjami wykonano 18 kontroli i 9 wizji lokalnych. Wydano 3 decyzje administracyjne, które m.in. nakazywały przeprowadzić skuteczną deratyzację budynku, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego lokale mieszkalne.

9. PODSUMOWANIE I WNIOSKI

Systematycznie wzrasta estetyka miejscowości i tras turystycznych, jak również poprawia się stan techniczny i sanitarny obiektów. Właściciele dbają o coraz lepszy poziom świadczonych usług, a władze samorządowe bardziej dbają o wizerunek swych miejscowości. Zauważalna jest poprawa w zakresie utrzymania czystości i estetyki obiektów. Z roku na rok stan sanitarno-

porządkowy oraz sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów użyteczności publicznej ulega poprawie, co wpływa na zmniejszenie ilości wydawanych decyzji administracyjnych oraz nakładanych mandatów karnych.

IV. Ocena w zakresie stanu technicznego i sanitarnego placówek oświatowych

Zadania bieżącego nadzoru sanitarny w zakresie higieny dzieci i młodzieży stanowiły realizację ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego i w szczególności obejmowały ocenę:

- stanu sanitarno-techniczny budynków,
- zapewnienie warunków do utrzymania higieny osobistej, w tym bieżącej ciepłej wody,
- dostosowania stanowisk pracy (stół, krzesło) uczniów/przedszkolaków do wymagań ergonomii,
- realizacji wymogów dla stanowisk pracy wyposażonych w monitory ekranowe w pracowniach komputerowych,
- zapewnienia higieny pracy umysłowej uczniów – tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych,
- zgodności natężenia oświetlenia z Polskimi Normami na stanowiskach pracy ucznia /przedszkolaka,
- mikroklimatu w salach lekcyjnych i salach zabaw,
- realizacji wymagań w zakresie ochrony zdrowia uczniów przed narażeniem na działanie niebezpiecznych substancji chemicznych w pracowniach chemicznych,
- dostępności infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach,
- stanu bezpieczeństwa boisk sportowych, placów zabaw i terenów rekreacji wraz z ich wyposażeniem,
- zapewnienia właściwych warunków higienicznych przy spożywaniu posiłków i napojów dzieciom/uczniom.

Jednym z ważnych aspektów w obszarze higieny dzieci i młodzieży, którym kierowano się przy wykonywaniu zadań była profilaktyka chorób i promocja zdrowia. W obliczu zwiększających się ryzyk zdrowotnych są one nierozdzielnie związane również z dostępnością dzieci i młodzieży do profilaktycznej opieki zdrowotnej na terenie placówek. W powyższym zakresie w roku 2023 ocenie poddano 57 placówek, zapewniających pobyt 7140 dzieciom i młodzieży, przeprowadzając w nich 89 kontroli oraz w ramach ferii letnich i zimowych przeprowadzono kontrole sanitarne 19 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży z 778 uczestnikami. Ogółem w 2023 r. wydano 2 decyzje administracyjne nakładające obowiązki na podmioty oraz nałożono 1 mandat w kwocie 200 zł.

Charakterystyka placówek

Wszystkie budynki skontrolowanych 57 stałych placówek były podłączone do sieci wodociągowej. Nadal brak jest podłączenia kilku przedszkoli i szkół z 3 gmin na terenie powiatu lublinieckiego. Budynki placówek korzystały ze zbiorników miejscowych typu szambo.

Żłobki/ kluby dziecięce

Z 9 placówek zapewniających opiekę dzieciom do lat 3 skontrolowano 7, w tym 4 żłobki i 3 kluby dziecięce (jeden w remontowanym budynku, oddany do użytku w 2023 r.), w których zapisanych było 130 dzieci. Planowe kontrole w istniejących 6 placówkach wykazały, że

utrzymano je w bardzo dobrym stanie higienicznym. Posiadały estetycznie urządzone sale zabaw i sypialnie. Wyposażono je w ergonomiczne komplety mebli oraz odpowiednio dobrane do wieku dzieci zestawy zabawek. Zapewniono również dobre warunki do utrzymania higieny osobistej dzieci z odpowiednią ilością armatury sanitarnej. W trzech żłobkach (publiczny i niepubliczne) przygotowywano pełne wyżywienie we własnych blokach żywieniowych, a pozostałym 4 placówkom oprócz śniadań i podwieczorków posiłki (obiady) dowoziły firmy cateringowe. Pracownicy przestrzegali zapisów ustawy o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i e-papierosów na terenie kontrolowanych placówek. Przeprowadzono również 2 kontrole na wniosek stron. Jedną w pomieszczeniach istniejącego budynku przeznaczonych na klub dziecięcy. Klub ten po uzupełnieniu brakującego wyposażenia wskazanego w uwagach protokołu dotyczącego ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem, osłon ochraniających przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym grzejników centralnego ogrzewania, miejsca do przewijania dzieci, liczby nocników odpowiedniej do liczby dzieci oraz bezpiecznego miejsca ich przechowywania, rozpoczął działalność. Druga kontrola na wniosek strony została przeprowadzona w żłobku w związku z koniecznością wystawienia decyzji i przedłożenia jej w organie rejestrowym (decyzja pozytywna).

W jednym z powyżej wskazanych skontrolowanych żłobków przeprowadzono również kontrolę interwencyjną zgłoszoną imiennie. W związku z potwierdzonym niezachowaniem dobrych warunków higienicznych dzieciom, interwencję uznano za zasadną, skutkującą wystawieniem mandatu w kwocie 200 zł.

Przedszkola/Inne formy przedszkolne (punkty przedszkolne)

Na terenie powiatu lublinieckiego czynnych było 45 przedszkoli (brak jest innych form wychowania przedszkolnego). 25 z nich, to przedszkola działające samodzielnie, pozostałych 20 przedszkoli wchodziło w skład zespołów szkół. Ponadto w strukturze 3 szkół podstawowych działały oddziały przedszkolne, tzw. zerowe. Do 27 skontrolowanych przedszkoli uczęszczało 1715 dzieci. Przedszkola funkcjonowały głównie w zmodernizowanych lub nowych budynkach zapewniając tym samym wysoki standard stanu technicznego. Sale zabaw wyposażone były w meble zakupione po roku 1997, do którego wprowadzono obowiązek certyfikacji. W oddziale jednego z przedszkoli przeprowadzono ocenę ergonomiczną zajmowanego stanowiska pracy - dzieci zajmowały stoliki i krzesła odpowiednio dobrane wielkością do ich wzrostu. W zakresie zapewnienia prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej wydano decyzję nakazującą dostosowanie wielkości miski ustępowej do wzrostu dzieci (w łazience zastano miskę ustępową dla dorosłych osób niepełnosprawnych). Nakaz dotyczył nowo oddanego przedszkola (przeniesione ze starego budynku). Dzieciom wszystkich placówek zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę do mycia, mydło w dozownikach, ręczniki papierowe lub czyste bawełniane ręczniki. Zdecydowana większość przedszkoli prowadziła profilaktykę chorób jamy ustnej poprzez codzienne mycie zębów przez dzieci. W przedszkolach, w których nie prowadzono higieny jamy ustnej dokonywano wpisu do protokołu kontroli zalecając jej wprowadzenie. Place zabaw na terenie przedszkoli były utrzymane w porządku i czystości. Urządzenia rekreacyjne posiadały niezbędne certyfikaty potwierdzające standardy bezpieczeństwa przed odniesieniem urazów i innych zdarzeń wypadkowych związanych między innymi z nieodpowiednim stanem technicznym urządzeń. Przy wyposażaniu placów zabaw w nowe urządzenia bądź przy ich modernizacji zauważa się wzrost nawierzchni syntetycznych amortyzujących upadki dzieci podczas korzystania z urządzeń. Piasek

w piaskownicach wymieniono w maju lub w czerwcu (przedstawiono faktury zakupu piasku). Przedszkola na bieżąco prowadziły zapisy monitorujące prace porządkowe, w tym wymianę piasku na terenie placu zabaw.

Szkoły funkcjonujące samodzielnie i w zespołach szkół

Na terenie powiatu lublinieckiego działało 14 samodzielnych szkół podstawowych oraz 18 w 18 zespołach szkół. Ogółem Skontrolowano 23 szkoły z 3633 uczniami. Poza szkołami podstawowymi skontrolowano samodzielnie funkcjonujące z 70 uczniami liceum ogólnokształcące oraz jedną szkołę ponadpodstawową z liczbą 661 uczniów. Budynki szkolne i obiekty sportowe wraz z urządzeniami rekreacyjnymi utrzymane były, relatywnie jak w 2022 roku w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym oraz technicznym. W zakresie dostępności do urządzeń sanitarnych stwierdzono niezgodności w jednej ze skontrolowanych szkół ponadpodstawowych. Zgodnie z normatywami higienicznymi powinno przypadać co najmniej jedna umywalka na 20 osób, co najmniej jedna miska ustępowa i jeden pisuar na 30 chłopców oraz jedna miska ustępowa na 20 dziewcząt, gdy tymczasem stwierdzono, że szkole, wartości te znacznie odbiegały od wymagań. Chłopcy mieli do dyspozycji jednie 6 umywalk (31% wymaganej wartości) i 8 misek ustępowych (66% wymaganej wartości), dla dziewcząt przeznaczono 9 umywalk (64% wymaganej wartości) i 12 misek ustępowych (85% wymaganej wartości). W pozostałych szkołach zapewniono ich odpowiednią ilość, nie brakowało również środków do utrzymania higieny osobistej. W szkołach respektowano obowiązek zakazu palenia wyrobów tytoniowych.

Ergonomia stanowisk pracy

Pod kątem zapobiegania wadom postawy uczniów w klasach oddziałów I-III szkół podstawowych kontynuowano badania obejmujące pomiary wzrostu uczniów i rozmiary stanowisk pracy (stoły i krzesła). W celu wydania oceny ergonomicznej stanowisk pracy badaniem objęto 295 uczniów w 16 oddziałach 4 szkół. Ocena wykazała, że uczniowie zajmowali odpowiednie do swojego wzrostu krzesła i stoły. Utrzymany był dobry stan techniczny mebli. Trzeba zaznaczyć, że nauka uczniów odbywała się w stałych salach lekcyjnych, a stoły i krzesła w większości posiadały regulację wysokości. Pozwoliło to na bezproblemowe zachowanie wymagań zgodnych z Polską Normą. Dyrektorzy szkół zakupując stoły i krzesła wybierają te z możliwością regulacji wysokości umożliwiając tym samym korzystanie uczniom z tych samych mebli przez dwa/trzy lata nauki, szczególnie wtedy, gdy jest to pojedyncze stanowisko pracy. Meble edukacyjne w szkołach zakupiono po 1997 roku wprowadzającym obowiązek certyfikacji przez jednostki akredytowane głównie w Polskim Centrum Akredytacji.

Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Zajęcia lekcyjne uczniów 247 oddziałów w 24 skontrolowanych szkołach odbywały się w systemie jednoczesnym z zachowaniem równomierności liczby godzin lekcyjnych w kolejnych dniach tygodnia. W 2 zespołach szkół z powodu rozwożenia uczniów do budynków szkół będących w kilku miejscowościach, lekcje rozpoczynały się zarówno przed jak i po godz. 8.00. Przestrzegano zasad dotyczących długości przerw międzylekcyjnych, tj. spośród 23 skontrolowanych szkół szczebla podstawowego w 5 szkołach obowiązywały wszystkie przerwy 10-minutowe, a w pozostałych 18 obowiązywały przerwy 5-minutowe oraz 15 i 20-minutowe. W skontrolowanym liceum ogólnokształcącym oraz szkole

ponadpodstawowej obowiązywały 3 przerwy 5-minutowe, 2 przerwy 10-minutowe oraz 3 przerwy 15-minutowe.

Ocena ciężaru tornistrów uczniów klas I-VI

Badania mające na celu zapobieganie wystąpieniom wad postawy u uczniów w związku z noszeniem ciężkich tornistrów wykonano w 9 oddziałach 2 szkół. W badaniach ogółem uczestniczyło ogółem 110 uczniów. Wyniki badań wykazały, że ciężar plecaków 47 uczniów mieścił się w tzw. „niskiej” – 10% normie, 100 uczniów nosiło plecaki, których ciężar nie przekraczał tzw. „wysokiej” – 15% normy. Natomiast u 9 uczniów stwierdzono, że ich tornistry/plecaki przekraczały zarówno najbardziej bezpieczną 10% jak i dopuszczającą 15% normę obciążenia ciężarem tornistrów w odniesieniu masę ciała. Uczniowie ci najczęściej w swoich plecakach nosili półlitrowe bidony lub butelki z wodą do picia o masie w granicach 400-500 g. Ponadto ciężar samych plecaków niejednokrotnie przekraczał wagę 1 kilograma. Zwracano uwagę uczniom aby ich rodzice dokonywali zakupu lżejszych plecaków. Dyrektorom natomiast, na konieczność zapewnienia uczniom dostępu do wody pitnej na terenie szkół.

Pracownie komputerowe – kontrole pracowni komputerowych wykazały, że stanowiska pracy wyposażone były w stałe zestawy komputerowe oraz przenośne laptopy. Uczniowie zajmowali odpowiednie krzesła z regulacją wysokości pozwalającą na ustawienie wysokości względem wzrostu ucznia oraz w większości wyposażone były podłokietniki. Ponadto część uczniów posiadała dodatkowo podnóżki. Niektóre ze szkół zapewniły tzw. pracownie mobilne, dostarczając sprzęt uczniom z młodszych klas na ich stałe miejsce pracy.

Pracownie chemiczne – 10 pracowni chemicznych z 24 skontrolowanych szkół posiadało na stanie niebezpieczne substancje chemiczne. Nie stwierdzono przeterminowanych odczynników chemicznych, w tym niebezpiecznych substancji ich mieszanin. Niebezpieczne substancje chemiczne przechowywano w metalowych szafach zamkniętych pomieszczeń, odpowiednio oznakowanych piktogramami informującymi o niebezpieczeństwie, niedostępnych dla uczniów. Uczniów zapoznano z kartami charakterystyk niebezpiecznych substancji określających, m.in. rodzaj zagrożeń dla zdrowia, utylizacji, czy postępowania przy udzielaniu pierwszej pomocy przedmedycznej. Fakt zapoznania uczniów z kartami charakterystyk został odnotowany w tematach lekcji chemii, zawartych w elektronicznych dziennikach zajęć lekcyjnych. Ćwiczenia chemiczne były prowadzone przez nauczyciela w formie pokazowej – uczniowie nie brali w nich bezpośredniego udziału. Nauczycieli mających kontakt ze stężonymi substancjami wyposażono w środki ochrony indywidualnej.

Warunki do odbywania zajęć wychowania fizycznego w szkołach

Spośród 27 skontrolowanych szkół w tym zakresie 15 (55%) posiadało czynne bloki sportowe, w tym jeden z basenem krytym. Bloki sportowe 3 szkół nie posiadając boisk korzystały z boisk gminnych. 5 szkół dysponowało salami gimnastycznymi z boiskami, 4 szkoły posiadały sale zastępcze (rekreacyjne) z boiskiem, jedna szkoła była w posiadaniu tylko sali zastępczej. Liceum Ogólnokształcące w Psarach nie posiadało własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego i korzysta z niej w szkole podstawowej funkcjonującej w tym samym budynku co liceum. Drugą szkołą bez własnej infrastruktury jest Szkoła Podstawowa im. św. E. Stein w Lublińcu, której uczniowie do czasu zakończenia odbudowy po zniszczeniu wskutek pożaru budynku szkoły odbywają zajęcia poza szkołą. Dodatkowo część szkół organizowała w ramach lekcji wychowania fizycznego zajęcia poza szkołą, np. wyjazdy na basen

(9 placówek), na boiskach wielofunkcyjnych czy do piłki nożnej (8), na siłowni (1) oraz 1 szkoła na sali gimnastycznej innej szkoły. W bardzo niewielkim stopniu w szkołach wykorzystywane są przez uczniów natryski. Z relacji przekazanych przez dyrektorów i nauczycieli wynika, że uczniowie korzystają z nich jedynie po dodatkowych zajęciach sportowych. Sprzęt sportowy w skontrolowanych szkołach był w bezpieczny i posiadał odpowiednie atesty oraz certyfikaty. Regulaminy korzystania z sal gimnastycznych, placu zabaw i boisk sportowych były dostępne i czytelne. Nawierzchnie syntetyczne boisk posiadały odpowiednie atesty. Przeprowadzone kontrole w szkołach wykazały przestrzeganie wymagań w zakresie zapewnienia warunków higieniczno-sanitarnych i technicznych na terenie bloków sportowych.

Dożywianie – szkolny blok żywieniowy

Z 27 skontrolowanych, 15 szkół (samodzielnie działające szkoły podstawowe) jest w posiadaniu bloków żywieniowych. 8 z nich przygotowuje na miejscu 445 pełnych dwudaniowych zestawów obiadowych. 7 szkół korzysta z usług cateringowych, które w roku 2023 dostarczyły 797 ciepłych posiłków głównie jednodaniowych. Z ogółu posiłków 92 dofinansowały MOPS-y lub GOPS-y. Tylko 2 szkoły swoim uczniom (92) podawały napoje. Posiłki głównie spożywano w jadalniach rzadziej w świetlicach. Część z nich dodatkowo wyposażono w stoły i krzesła dostosowane wysokością do wzrostu najmłodszych uczniów. Bloki żywieniowe wpisane były do rejestru pis zakładów prowadzący żywienie.

Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami oraz system I-jej pomocy – spośród 27 skontrolowanych szkół, 25 posiadało własne gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Gabinety wyposażone były zgodnie z wymogami m.in. w umywalkę z doprowadzoną bieżącą zimną i ciepłą wodą, zestaw mebli umożliwiających mycie i dezynfekcję, a także łatwo zmywalną podłogę. Dwie szkoły nie posiadały gabinetów. Uczniowie jednej szkoły korzystali z pomieszczenia zastępczego, natomiast z drugiej szkoły korzystali z gabinetu innej szkoły funkcjonującej w tym samym budynku. Gabinety utrzymane jest w czystości i porządku. Zapewniono w nich dozowniki z mydłem w płynie oraz preparaty do dezynfekcji rąk i skóry oraz powierzchni sprzętu z aktualnymi datami ważności. Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami – sprawowana była przez pielęgniarkę z częstotliwością uzależnioną od liczebności uczniów w szkole.

Wszawica – występowała sporadycznie w dwóch przedszkolach. Jedną do PSSE w Lublińcu zgłosił rodzic dziecka. Dyrektor placówki podjął właściwe działania – zawiadomił rodziców oraz planował dokonanie przeglądu czystości skóry głów dzieci - interwencja bezzasadna. W najdogodniejszej sytuacji pozwalającej objąć opieką pielęgniarską w zakresie przeglądów czystości skóry głowy dzieci przedszkolnych są zespoły szkół, w których ustawowo opiekę sprawują pracownicy medyczni. Niestety, przedszkola funkcjonujące samodzielnie takiego przywileju nie posiadają i w tej kwestii polegają na rodzicach bądź opiekunach, albo też za odpłatnością na pracownikach służby zdrowia.

Świerzb – na terenie szkół i przedszkoli nie występował.

Zagęszczenie – w szkołach szczebla podstawowego nie stwierdzono problemu z nadmiernym zagęszczeniem uczniów, jednak w szkołach ponadpodstawowych stwierdzono brak dostatecznej liczby sal lekcyjnych adekwatnej do liczby uczniów, skutkiem tego uczniowie

zmuszeni są odbywać część lekcji w zatłoczonych salach lekcyjnych. Takie rozwiązanie pozwoliło uniknąć wprowadzenia sytemu dwuzmianowości odbywania nauki przez uczniów.

Dojazdy do szkół – w zdecydowanej większości szkół są uczniowie dojeżdżający do szkoły. Uczniom tym zapewniono odpowiednie dojazdy w godzinach. W dwóch Zespołach Szkół, z konieczności dowozi się uczniów z kilka miejscowości, a zajęcia lekcyjne rozpoczynano zarówno przed jak i po godz. 8.⁰⁰. W szkołach tych, jak i we wszystkich pozostałych działały świetlice zapewniające uczniom opiekę.

Oświetlenie sztuczne Wyniki pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego 63 pomieszczeń (sal lekcyjnych, sal gimnastycznych i bibliotek) w 2 szkołach wykonane przez Oddział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach wykazały nieprawidłowości. Wykazano, że 38 pomieszczeń nie spełnia wymogów Polskiej Normy, dotyczących parametrów natężenia oświetlenia sztucznego. Trzeba zaznaczyć, że nieprawidłowości w tych pomieszczeniach dotyczyły najczęściej nieznaczącej liczby stanowisk pracy uczniów i ich wartość wynosiła około 200 lx wobec wymaganej 300 lx. Ponadto wykonano pomiary natężenia oświetlenia w ciągach komunikacyjnych i tu również stwierdzono znaczne poniżej wymagań oświetlenie. Zalecenia ze wskazaniem priorytetów w tym zakresie wydawane dyrektorom szkół dotyczące poprawy oświetlenia są sukcesywnie wykonywane.

Placówki z pobytem całodobowym

Z pięciu placówek tego rodzaju 2 skontrolowano. Jedna zapewniła swoim wychowankom (62 chłopców) odpowiednie warunki do nauki w salach lekcyjnych. Skontrolowane warunki zamieszkania i wypoczynku w internacie nie wykazały zaniedbań. Zapewniono standardy dostępności do urządzeń sanitarnych. W placówce nie stwierdzono łamania zakazu palenia wyrobów tytoniowych. Przeprowadzona kontrola drugiej placówki wykazała nieprawidłowości. Wydana decyzja została wykonana. Stwierdzono następujące nieprawidłowości: brak wentylacji mechanicznej w 2 pomieszczeniach wc, niesprawna instalacja odpowietrzenia budynku, ubytki i zniszczona okleina drzwiową w pomieszczeniu wc i natrysków, ubytki i skruszony tynk w korytarzu. Wychowankom zapewniono bardzo dobre warunki zamieszkania w pokojach (czyste ściany pomalowane w jasnych pastelowych barwach, w dobrym stanie technicznym i czystości tapczany, szafy biurka, krzesła). Materace, pościel i bielizna pościelowa była czysta oraz w dobrym stanie użytkowym. Aneks kuchenny wyposażony był w sprawne urządzenia AGD. Pranie pościeli i odzieży wychowanków odbywało się w sprawnym automacie pralniczym w placówce.

Placówki wypoczynku

W 19 skontrolowanych placówkach (turnusach) wypoczynek letni i zimowy dzieci i młodzieży na terenie powiatu lublinieckiego odbywał się w bezpiecznych i higienicznych warunkach. Organizatorzy turnusów wypoczynku formy wyjazdowej zapewnili dobre warunki zakwaterowania oraz wyżywienia. Pomieszczenia higieniczno - sanitarne w skontrolowanych placówkach były właściwie wyposażone w sprawne urządzenia z bieżącą ciepłą i zimną wodą do mycia. Dobre warunki higieniczno-sanitarne stwierdzono również na dwóch turnusach wypoczynku w miejscu zamieszkania organizowanych przez szkoły w formie półkolonii. Na jednym z nich uczestnikom zapewniono śniadanie, obiad oraz podwieczorek. Nie wznoszono zastrzeżeń do jakości warunków higienicznych, w jakich odbywał się wypoczynek letni

Skautów Europy, których obozy rozbijane są w lasach i obejmują kompleksowe zaplecze z sanitariatami, miejscem odbywania odpoczynku nocnego oraz przyrządzenia i gotowania posiłków. Interwencji podczas turnusów nie wnoszono. Aby ocenić całościowo placówki wypoczynku dzieci i młodzieży kontrole wykonywane są niejednokrotnie wspólnie z pracownikami Sekcji Żywności i Żywienia, a także z udziałem przedstawicieli innych organów, np. policji.

Wnioski

W 2023 roku w placówkach oświatowych, opieki i wychowania oraz wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu lublinieckiego, poza nielicznymi, przestrzegano obowiązujących zasad bezpieczeństwa i higieny. Z roku na rok przybywa w szkołach nowo wybudowanych, pełnowymiarowych sal gimnastycznych wraz z zapleczem sanitarnym. Powiększa się również liczba placówek zapewniających opiekę najmłodszym dzieciom.

V. Ocena w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 118 kontroli sanitarnych, których zakres kontrolny dotyczył, przede wszystkim, oceny realizacji ogólnych wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzegania przepisów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz produktów kosmetycznych. Kontrole pracodawców miały na celu zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych poprzez poprawę warunków pracy w zatrudnionych w zakładach, gdzie w szczególności występują szkodliwe czynniki fizyczne, chemiczne oraz biologiczne w środowisku pracy. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości nakazano pracodawcom poprzez 18 decyzji administracyjnych realizację, między innymi, następujących zaleceń z zakresu ogólnych wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy:

- przeprowadzić badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- przedstawić do wglądu rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy oraz karty badań i pomiarów tych czynników,
- przedstawić do wglądu orzeczenia lekarskie pracowników,
- opracować instrukcje stanowiskowe BHP oraz zapoznać z nimi pracowników,
- przedstawić do wglądu zaświadczenia ukończenia szkoleń z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy przez pracowników,
- udostępnić do wglądu karty oceny ryzyka zawodowego na występujących w zakładzie stanowiskach pracy,
- udostępnić do wglądu dokumenty potwierdzające wyposażenie pracowników w odzież roboczą,
- wyposażyć pracowników w obuwie robocze,
- umieścić apteczkę w miejscu zapewniającym bezpieczne z niej korzystanie,
- uaktualnić spis środków pierwszej pomocy, które powinny znaleźć się w apteczce poprzez akceptację lekarza medycyny pracy, z którym zakład zawarł umowę na sprawowanie profilaktycznej opieki zdrowotnej nad pracownikami,
- wyznaczyć osobę do udzielania pierwszej pomocy,
- umieścić instrukcję udzielania pierwszej pomocy przy apteczce,
- uzgodnić z lekarzem medycyny pracy ilość oraz rozmieszczenia apteczek w zakładzie,
- zapewnić właściwy stan techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach pracy oraz pomieszczeniach sanitarno-higienicznych,
- oznakować pomieszczenia pracy znakiem informującym o zakazie palenia tytoniu,
- zapewnić właściwy stan ścian i sufitów w pomieszczeniach higienicznosanitarnych oraz w pomieszczeniach pracy,
- zamontować sprawne świetlówki w lampach,
- odnowić szafki na odzież wierzchnią i roboczą,
- wyposażyć szatnię w miejsca siedzące,
- wydzielić kabiny w dwustanowiskowym prysznicu w umywalni,
- zapewnić właściwy stan techniczny wykładziny podłogowej w szatni damskiej,
- naprawić wentylator wyciągowy w pomieszczeniu pracy,
- wyposażyć stanowisko spawania stałego w odciąg mechaniczny.

Ponadto stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych. Na hałas przekraczający 85 dB jest narażonych 61 pracowników, a na stężenie manganu i jego związków nieorganicznych powyżej 0,05 mg/m³ - 4 pracowników.

Na podstawie przeprowadzonych 24 kontroli sprawdzających znaczna większość stwierdzonych nieprawidłowości w zakładach pracy została usunięta, co skutkuje poprawą warunków pracy.

1. Choroby zawodowe

W roku sprawozdawczym do PSSE w Lublińcu wpłynęły 4 zgłoszenia podejrzeń o chorobę zawodową. Trzy z nich dotyczyły przewlekłych chorób narządu głosu spowodowanych nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat, a w szczególności niedowładu mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią oraz guzków głosowych twardych. Jedno zgłoszenie dotyczyło przewlekłej choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywania pracy - zespołu cieśni w obrębie nadgarstka.

W związku z powyższym oraz w ramach pomocy prawnej dla innych Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych województwa śląskiego Sekcja HP PSSE w Lublińcu przeprowadziła 12 ocen narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej.

Na podstawie orzeczeń lekarskich wydanych przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Sosnowcu, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał trzy decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, które dotyczyły choroby zakaźnej lub pasożytniczej albo jej następstw – Covid-19, przewlekłej choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywania pracy – przewlekłe zapalenie okołostawowe barku oraz przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych wymienionych odpowiednio w pozycji 26, 19.4, 15.2 wykazu chorób zawodowych określonego w przepisach w sprawie chorób zawodowych, wydanych na podstawie art. 237 § 1 pkt 3-6 i § 1¹ ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, tj. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1836).

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał również cztery decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie podejrzenia choroby zawodowej oraz siedem decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, tj. choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa - Covid-19, przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat, przewlekłe choroby układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy, zespół wibracyjny - postać naczyniowo-nerwowa, astma oskrzelowa wymienionych odpowiednio w pozycji 26, 15, 20, 22.1, 6 wykazu chorób zawodowych określonego w przepisach w sprawie chorób zawodowych, wydanych na podstawie art. 237 § 1 pkt 3-6 i § 1¹ ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, tj. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1836) .

W 2023 r. nie stwierdzono chorób zawodowych nowotworowych spowodowanych czynnikami rakotwórczymi.

2. Nadzór nad zakładami, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.

W 2023 roku objęto nadzorem bieżącym 2 zakłady, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. W skontrolowanych zakładach na czynniki rakotwórcze, tj. pyły drewna w stolarniach, w roku sprawozdawczym narażonych było ogółem 5 osób (mężczyźni). Przeprowadzono 2 kontrole w ww. zakresie. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości higienicznosanitarnych.

Pracownikom pracującym w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi zapewniono opiekę lekarską, wyposażenie w odzież roboczą, ochronną oraz środki ochrony indywidualnej. Pracodawcy sporządzają karty oceny ryzyka zawodowego oraz udostępniają pracownikom karty charakterystyki używane w procesie produkcyjnym niebezpiecznych substancji chemicznych oraz ich mieszanin, informując pracowników o zagrożeniach wystąpienia chorób nowotworowych. W miarę możliwości ogranicza się liczbę pracowników pracujących w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi oraz podejmuje działania zmierzające do eliminacji tych czynników w procesach technologicznych.

3. Nadzór nad zakładami produkującymi, stosującymi oraz wprowadzającymi do obrotu niebezpieczne substancje i ich mieszaniny.

W ewidencji jednostek nadzorowanych przez Sekcję Higieny Pracy PSSE w Lublińcu znajduje się 170 zakładów, które w działalności produkcyjnej stosują niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 69 zakładów, które są dystrybutorami ww. substancji i mieszanin. W 2023 roku przeprowadzono 4 kontrole w podmiotach stosujących niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny. W trakcie ww. kontroli stwierdzono następujące uchybienia:

- brak oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny uwzględniający w kartach oceny ryzyka zawodowego niebezpieczne właściwości tych czynników, dane z kart charakterystyki stosowanych niebezpiecznych mieszanin chemicznych, rodzaj, poziom, czas trwania narażenia, efekty działań zapobiegawczych oraz warunki pracy przy użytkowaniu niebezpiecznych mieszanin chemicznych,
- brak instrukcji magazynowania i przechowywania niebezpiecznych mieszanin chemicznych,
- brak znaku ostrzegającego przed niebezpiecznymi, żrącymi preparatami chemicznymi na drzwiach magazynu,
- brak spisu stosowanych niebezpiecznych mieszanin chemicznych,
- brak kart charakterystyki niebezpiecznych preparatów chemicznych stosowanych w zakładzie.

Usunięcie powyższych nieprawidłowości nakazano w drodze dwóch decyzji administracyjnych.

W zakresie nadzoru nad prekursorami kategorii 2 (tj. bezwodnik octowy, kwas fenylloctowy, kwas antranilowy, piperydyna, nadmanganian potasu) i kategorii 3 (tj. kwas chlorowodorowy, kwas siarkowy, toluen, eter etylu, aceton, keton metylowo-etylowy) w roku sprawozdawczym przeprowadzono 8 kontroli w zakładach pracy. W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

W powiecie lublinieckim odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych, według ewidencji obiektów, jest 61 podmiotów. W powyższym zakresie, w roku sprawozdawczym przeprowadzono 21 kontroli, które nie wykazały nieprawidłowości. Na terenie powiatu lublinieckiego nie stwierdzono podmiotów odpowiedzialnych za uzyskanie pozwolenia na obrót produktami biobójczymi, tzw. pierwszych wprowadzających.

W 2023 r. na terenie powiatu lublinieckiego nie prowadzono postępowań administracyjnych w zakresie wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych, czyli tzw. „dopalaczy”.

W ramach nadzoru nad produktami kosmetycznymi w 2024 roku przeprowadzono 27 kontroli w wyniku których Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał dwie decyzje administracyjne dotyczące zaprzestania udostępniania na rynku i wycofania z obrotu produktu zawierającego w swoim składzie niedozwoloną substancję, tj. Butylphenyl Methylopropinal oraz zapewnienia oznakowania w języku polskim. Ponadto pobrano 5 prób na obecność formaldehydu, 5 - na obecność fluoru oraz 5 na obecność gronkowców koagulazo-dodatnich w 0,1g/0,1ml, Pseudomonas aeruginosa w 0,1g/0,1ml, Candida albicans w 0,1g/0,1ml oraz ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1g/1ml. W wyniku przeprowadzonych badań przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Częstochowie nie stwierdzono nieprawidłowości składu oraz oznakowania ww. produktów kosmetycznych.

4. Nadzór w zakresie szkodliwych czynników biologicznych

W ewidencji jednostek nadzorowanych przez PSSE w Lublińcu, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne znajduje się 175 zakładów. Sekcja Higieny Pracy w 2023 roku nadzorem bieżącym w ww. wymienionym zakresie objęła 15 zakładów, przeprowadzając ogółem 16 kontroli sanitarnych. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualizacji rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- brak aktualizacji rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- nie zapewniono bezpiecznych warunków odkażania, czyszczenia odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej, których usunięcie nakazano w drodze decyzji administracyjnej,
- brak procedury dotyczącej dezynfekcji,
- brak procedury umożliwiającej bezpieczne usuwanie i postępowanie ze skażonymi odpadami,
- brak procedury używania odpowiednich do rodzaju i stopnia narażenia środków ochrony indywidualnej dla pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne,
- zawilgocenia z zaciekami i odpadającym tynkiem oraz ślady pleśni ściany konstrukcyjnej w pomieszczeniu biurowym oraz pomieszczeniu szatni dla pracowników.

Liczba pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne w 2023 r. w skontrolowanych zakładach pracy wynosiła ogółem 204 osób: na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do grupy 2 zagrożenia – 204 pracowników, na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do grupy 3 zagrożenia – 118 pracowników.

Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w powiecie lublinieckim odnotowuje się zwłaszcza w zakładach opieki zdrowotnej, zakładach produkujących żywność, zakładach

związanych z gospodarką leśną, zakładami fryzjerskimi i kosmetycznymi oraz na oczyszczalniach ścieków.

5. Kontrole interwencyjne.

Sekcja Higieny Pracy w 2023 r. otrzymała do rozpatrzenia dwie interwencje. Jedna z nich dotyczyła wprowadzania do obrotu niebezpiecznych mieszanin chemicznych (produktów branży budowlanej), które nie posiadały etykiet w języku polskim. Zalecenie pokontrolne w tym zakresie zostało bezzwłocznie wykonane przez Stronę odpowiedzialną. Druga interwencja dotyczyła wprowadzania do obrotu indyjskich proszków Holly, zaklasyfikowanych jako mieszanina niebezpieczna, bez prawidłowo sporządzonej w języku polskim karty charakterystyki. W wyniku interwencji stwierdzono, iż firma wprowadzająca powyższy produkt do obrotu nie prowadzi działalności na terenie powiatu lublinieckiego lecz na terenie powiatu rybnickiego. W związku z powyższym sprawę przekazano - według właściwości - do PPIS w Rybniku.

VI. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Działania i kompetencje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wynikają z art. 3 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338 z późn. zm.), w 2023 r. polegały na:

- opiniowaniu w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
- opiniowaniu dokumentu o odstąpieniu lub braku możliwości odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- uzgadnianiu zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- wydawaniu opinii sanitarnych na etapie oddziaływania planowanych przedsięwzięć na środowisko, w tym wydawanie opinii sprawie konieczności przeprowadzenia postępowania w sprawie ocen oddziaływania na środowisko przedsięwzięć wraz z określeniem zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięć na środowisko oraz wydanie opinii przed decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach,
- uzgadnianiu warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- opiniowaniu dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uczestniczeniu w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych poprzez stwierdzenie zgodności ich wykonania z projektem budowlanym.

Były to zadania o charakterze profilaktycznym prowadzone na różnych etapach procesu inwestycyjnego i zmierzały do ochrony życia i zdrowia ludzi. W 2023 r. wydano 138 stanowisk w formie opinii, uzgodnień, postanowień i decyzji.

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2023 r. poz.

1094 z późn. zm.), zajął 4 stanowiska dotyczące odstąpienia od konieczności przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla:

1. Miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru w rejonie ul. Rzecznej i Kościelnej w miejscowości Brusiek na podstawie uchwały Nr 603/LIV/2022 z dnia 28 grudnia 2022 r. w sprawie do przystąpienia sporządzenia planu miejscowego.
2. Miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru w rejonie ul. Nowej w miejscowości Koszęcin na podstawie uchwały Nr 607/LIV/2022 z dnia 28 grudnia 2022 r. w sprawie przystąpienia do sporządzenia planu miejscowego.
3. Miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru w rejonie ul. J. Ligonia, ul. T. Makowskiego i ul. J. Matejki w miejscowości Koszęcin na podstawie uchwały Nr 608/LIV/2022 z dnia 28 grudnia 2022 r. w sprawie przystąpienia do sporządzenia planu miejscowego.
4. zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego w miejscowości Lisowice na podstawie uchwały Rady Gminy Pawonków z dnia 13 marca 2023 r., Nr XLIX/361/2023 w sprawie przystąpienia do sporządzenia zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miejscowości Lisowice polegającej na wykreśleniu dopuszczenia lokalizacji biogazowni na terenie oznaczonym na rysunku planu symbolem 4.PU.

- wydał 5 opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko:

1. do sporządzenia zmiany nr 7 nowej edycji Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy Ciasna,
2. do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego w granicach administracyjnych gminy Ciasna,
3. do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenu w miejscowości Sieraków Śląski – przysiółek Przywary w Gminie Ciasna,
4. do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenu w miejscowości Łagiewniki Wielkie w gminie Pawonków,
5. projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru położonego w rejonie ulicy Klonowej i Inwestycyjnej w Lublińcu.

12 opinii projektów dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko dla, w tym 1 opinię negatywną:

1. projekt zmiany Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy Koszęcin dla terenu ujęcia wód podziemnych w miejscowości Brusiek,
2. projekt zmiany Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Gminy Kochanowice wraz z prognozą oddziaływania na środowisko. Zmiany dotyczą w całości lub w części działek w Kochcicach przy ul. Ogrodowej – działki nr 6/23, 6/44, 6/745, 6/46, 6/47, 31/3, 31/4, 34/5, 34/7, 34/8 oraz w Kochcicach przy ul. Lublinieckiej – działki nr 56/1, 57/1, 58/1, 59/1, 60/1, 108/1, 2351/1, 2352/1, 2353/1, 2271/17,
3. projekt zmiany fragmentu Miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Kochanowice wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,

4. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w Lublińcu przy ul. Powstańców Śląskich,
5. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru w rejonie pomiędzy ulicą Cieszowską a drogą krajową nr 906 w miejscowości Wierzbie, gmina Koszęcin,
6. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w rejonie ulicy płk. Waława Wilniewczyca w zachodniej części miasta Lublińca,
7. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru wschodniej części ul. Rusinowickiej w miejscowości Sadów w gminie Koszęcin,
8. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru przy ul. Kochanowickiej w miejscowości Sadów w gminie Koszęcin,
9. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru przy ul. Boronowskiej w miejscowości Koszęcin, gmina Koszęcin,
10. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenu w Gminie Ciasna,
11. projekt zmiany nr 5 Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Gminy Ciasna – 1 opinia negatywna,
12. projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenu ujęcia wód podziemnych w miejscowości Brusiek w Gminie Koszęcin.



W zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2023 r. poz. 1094 z późn. zm.), wyraził 28 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko:

1. odwiercenie otworu studziennego o głębokości ponad 100 metrów i wykonanie urządzenia wodnego – ujęcia wód podziemnych z utworu serii węglanowej triasu na potrzeby wodociągu gminnego w Kośmidrach, działka ewidencyjna numer 199/57, obręb 0003 Kośmidry,

2. przebudowa drogi gminnej ul. Dębowej na odcinku Hadra-Kierzki”, na terenie działek o numerze ewidencyjnym: 151; 154; 155 k.m. 1 obręb Hadra, 40; 124/50; 122/51; 118/52; 120/53 k.m. 3 obręb Hadra, 492/47; 285/151; 258/152 k.m. 3A Boronów Las obręb Hadra, 494/65 k.m. 3B Boronów Las obręb Hadra,
3. rozbudowa drogi wojewódzkiej polegającej na budowie ronda na skrzyżowaniu ulic Wojska Polskiego, Wolności i Poznańskiej w Boronowie, tj. dróg wojewódzkich nr 905 i 907,
4. przebudowa drogi dojazdowej do gruntów rolnych w Gminie Ciasna, sołectwo Sieraków Śląski, stanowiącej ulicę boczną od ulicy Szyszków oraz ulicę boczną od ulicy Oleskiej”, Sołectwo Sieraków, 240703_2 Ciasna; 240703_2.0007 Sieraków obejmującego działki numer 47; 327/18; 17,
5. budowa farmy fotowoltaicznej 999 kW położonej w miejscowości Babienica, gmina Woźniki,
6. przebudowa drogi gminnej łączącej Koszwice i Łagiewniki Małe” obejmująca działki o numerach ewidencyjnych 65/37, 59/25, 35, 88/26, 36, 89/28 obręb 0006 Łagiewniki Małe oraz działki o numerach ewidencyjnych 526/68, 423/116, 61 obręb 0004 Koszwice,
7. przebudowa drogi powiatowej 2330 S – ul. Dąbrówki w Koszęcinie wraz z budową chodnika (2km),
8. przedsięwzięcie polegające na uruchomieniu linii przetwarzania odpadów kabli i tworzyw sztucznych w miejscowości Pakuły, gmina Woźniki,
9. Budowa elektrowni fotowoltaicznej o mocy do 1,5 MW wraz z kablami sterowania i telekomunikacyjnymi, komunikacji wewnętrznej oraz niezbędnych urządzeń elektroenergetycznych w miejscowości Psary w gminie Koszęcin,
10. Budowa elektrowni fotowoltaicznej PV_Kalina_146/2023, o łącznej mocy do 2,0 MW, w gminie Herby składającej się z paneli fotowoltaicznych, zainstalowanych na konstrukcjach wsporczych wraz z infrastrukturą obejmującą m.in. falowniki, stacje transformatorowe, magazyny energii oraz elementy przyłącza energetycznego do sieci 15 kV,
11. Remont wiaduktu kolejowego w km 136+561 linii kolejowej 61 Kielce – Fosowskie,
12. Przebudowa drogi dojazdowej do pól – Doły etap II na działkach nr 187/97; 102; 533/94 obręb: 1 Boronów,
13. Budowa stacji regazyfikacji LNG wraz z infrastrukturą towarzyszącą w Lublińcu przy ul. Tuwima 6 na działkach o numerach ewidencyjnych 3353/116, 3351/108, 3349/108, 3347/108, 3344/107, 3341/102 k.m. 2 Lubliniec,
14. Rozbudowa budynku obory na 60 sztuk bydła opasowego na ściółce (docelowo gospodarstwo osiągnie 80 DJP), płyty gnojnej, zamkniętych zbiorników na gnojówkę na działce o numerze ewidencyjnym 60/37 w miejscowości Pawonków przy ul. Cegielnia 18, gmina Pawonków,
15. Rozbudowie budynku obory na 60 sztuk bydła opasowego na głębokiej ściółce (docelowo gospodarstwo osiągnie 80 DJP) na działce o numerze ewidencyjnym 60/37 w miejscowości Pawonków przy ul. Cegielnia 18, gmina Pawonków,

16. Budowa do 16 farm fotowoltaicznych o łącznej mocy do 16 MW wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną na działce o numerze ewidencyjnym 25 w obrębie Skrzydlowice, gmina Pawonków,
17. Budowa farmy fotowoltaicznej wraz infrastrukturą techniczną w obrębie działek o numerach ewidencyjnych 794/77, 796/98 obręb Koszwice, gmina Pawonków,
18. Budowa farmy fotowoltaicznej wraz infrastrukturą techniczną w obrębie działek o numerach ewidencyjnych 794/77, 796/98 obręb Koszwice, gmina Pawonków,
19. Budowa farmy fotowoltaicznej wraz z infrastrukturą w obrębie działek o numerze 661/26 i 844/1 w Woźnikach,
20. Budowa stacji paliw wraz z budynkiem paliw i infrastrukturą towarzyszącą w Miejscu Obsługi Podróżnych Woźniki Zachód w ciągu autostrady A1 na działkach 373/147, 666/175, 216/147, 236/150, 237/150, 668/178, 239/151, 238/150, 152, 681/177, 153, 154, 674/157, 676/160, 158, 155, 672/156, 159, 162 arkusz 2 Łany Sulów oraz 393, 394, 543/395, 542/395, 396, 397, 398 arkusz 11 w Woźnikach, jednostka ewidencyjna 240708_4.0005, obręb Woźniki,
21. Budowa do 6 farm fotowoltaicznych o łącznej mocy do 6MW wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną na działkach o nr ewid. 192/30, 193/30, 280/30, 281/30 w obrębie Kamienica, gmina Woźniki.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał 6 opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko:

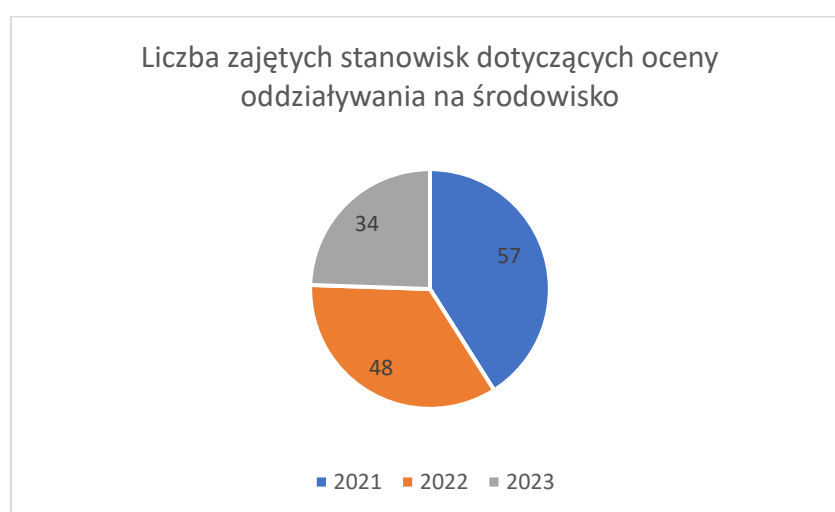
1. Poszerzenie działalności w zakresie zbierania odpadów o nowe kody odpadów na terenie Zakładu FCC Lubliniec Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 5, 42-700 Lubliniec (dz. nr 1879/152, 2950/149, 2951/149),
2. Zbieranie odpadów innych niż niebezpieczne w Lublińcu przy ulicy Skłodowskiej 32 na działce o numerze ewidencyjnym 1052/51 k.m. 1 Lubliniec, obręb Lubliniec,
3. Budowa budynku usługowego – warsztatu mechaniki samochodowej w Kochcicach, ul. Kochanowicka, działka numer ewidencyjny 1178/59,
4. Montaż dodatkowego sortera pneumatyczno–optycznego w ciągu technologicznym instalacji eksploatowanej w Zakładzie Uzdatniania Stłuczki Szklanej w Lublińcu, zlokalizowanego na działce o numerze ewidencyjnym 1883/109 przy ul. Klonowej 58, 42-700 Lubliniec,
5. Inwestycji polegająca na zbieraniu odpadów niebezpiecznych, innych niż niebezpieczne i przetwarzaniu odpadów metali w Lublińcu przy ulicy Oleskiej 20 na terenie działki o numerze ewidencyjnym 3002/22 k.m. 4 obręb Lubliniec,
6. Budowa budynku inwentarskiego przy ul. Szkolnej 12 w Łagiewnikach Wielkich na działkach numer 350/152, 359/156, 483/207, 490/207, 498/207, o wielkości gospodarstwa po rozbudowie obory na 278 DJP.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu, uzgodnił warunki realizacji w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych dla 4 przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, które zostały zawarte w 6 opiniach:

1. 2 opinie - przedsięwzięcie polegające na budowie i pracy zakładu przerobczego uszlachetniania kruszywa naturalnego na złożu „Łagiewniki Wielkie I”, gmina

Pawonków na części działki o numerze ewidencyjnym 9/28, obręb ewidencyjny 0007 Łągiewniki Wielkie,

2. 2 opinie, w tym jedna negatywna – Zbieranie i przetwarzanie odpadów niebezpiecznych i innych niż niebezpieczne w zakładzie w Herbach przy ul. Lublinieckiej 15, na działkach o numerach ewidencyjnych 916/7 i 816/7 k.m. 1 obręb ewidencyjny Herby,
3. przedsięwzięcie polegające na prowadzeniu instalacji przetwarzania haloizytu w Lublińcu przy ul. Niegolewskich 5, na działce o numerze ewidencyjnym 1809/14 k.m. 5 Lubliniec,
4. Przebudowa hali magazynowej wraz ze zmianą sposobu użytkowania na halę produkcyjno-magazynową do magazynowania olejów i części samochodowych oraz regeneracji olejów wraz z niezbędnymi urządzeniami i infrastrukturą w Jeżowej przy ul. Polnej 3 na działce o numerze ewidencyjnym 194 obręb Jeżowa.



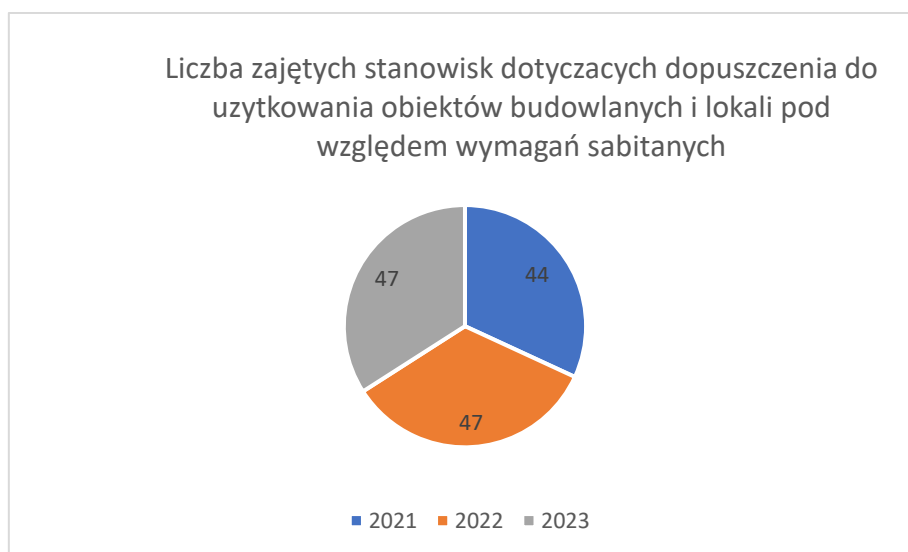
Na podstawie art. 3 pkt 1a, art. 10 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338 z późn. zm.) oraz art. 60 ust. 1 ustawy z dnia 27 marca o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2023 r. poz. 977) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w 2023 r. dokonał uzgodnienia projektu decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowaniu terenu dla 27 inwestycji zlokalizowanych w miejscowości Koszęcin i miejscowości Psary.

Na podstawie art. 17 ust. 3 pkt 3 ustawy z dnia 13 czerwca 2019 r. o wykonaniu działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i obrotu materiałami wybuchowymi, bronią, amunicją oraz wyrobami i technologią o przeznaczeniu wojskowym lub policyjnym (Dz. U. z 2023 r. poz. 1743 z późn. zm) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał 2 zaświadczenia podmiotom wykonującym działalność w ww. zakresie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu w 2023 r. dokonał 3 uzgodnień dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. W przypadku jednej dokumentacji projektowej stanowisko było negatywne. W ramach prowadzonego Zapobiegawczego Nadzoru zajęto 47 stanowisk w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych i lokali przeznaczonych do prowadzenia działalności:

szkolno-przedszkolnej, produkcyjno-usługowej, gastronomicznej, kosmetyczno-fryzjerskiej, masażu terapeutycznego i relaksacyjnego. Między innymi były to inwestycje:

1. Budynek produkcyjno-magazynowy w Boronowie,
2. Przychodnia ortopedyczna w Lublińcu,
3. Przebudowa płyty boiska sportowego wraz z nadbudową i przebudową budynku szatniowego w kompleksie szkolnym w Psarach,
4. Budowa Sali sportowej wraz z łącznikiem do istniejącego budynku Szkoły Podstawowej w Lubszy,
5. Budynek Stacji Paliw i Restauracji wraz z infrastrukturą techniczną na terenie MOP KAT. II – Woźniki Wschód,
6. Budynek Stacji Paliw wraz z budynkiem restauracyjnym MOP Woźniki Zachód w ciągu autostrady A1,
7. Rekonstrukcja i renowacja budynku gorzelnii w Kochcicach w ramach zadania – adaptacja zabytkowych zabudowań z 1903 roku wokół Pałacu Ludwika Ballestrema,
8. Budynek socjalno-biurowy z halą produkcyjno-magazynową w Kochcicach,
9. Budynek usługowy w Lublińcu,
10. Rozbudowa Zakładu Produkcji Probrykietu i Paliw Alternatywnych w Lublińcu,
11. Przebudowa budynku kuchni w Zakładzie Karnym w Herbach,
12. Magazyny artykułów spożywczych w Lubecku,
13. Budynek usługowo-handlowy wraz z infrastrukturą techniczną w Kamienicy,
14. Rozbudowa i przebudowa części pomieszczeń budynku szkoły na potrzeby przedszkola w Lubecku,
15. Supermarket DINO POLSKA w Lublińcu,
16. Hotelowe SPA w Lublińcu,
17. Rozbudowa budynku przedszkola w Boronowie,
18. Rozbudowa części szkoły w Łagiewnikach Małych.



Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na warunki sanitarno-higieniczne. W trakcie czynności odbiorowych sprawdzano stan higieniczny i techniczny pomieszczeń, aranżację i wyposażenie technologiczne obejmujące cykl produkcyjny, wymianę

powietrza wynikającą z potrzeb użytkowych i funkcji tych pomieszczeń, bilansu ciepła i wilgotności oraz zanieczyszczeń pyłowych i gazowych, oświetlenie naturalne i sztuczne, gospodarkę wodno-ściekową oraz odpadową.

VII. Działalność oświatowa i zdrowotna

Realizacja zadań w zakresie oświaty zdrowotnej na wynika z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Narodowego Programu Zdrowia, a także z sytuacji epidemiologicznej i potrzeb zdrowotnych ludności powiatu.

Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”, którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Działania podejmowane podczas realizacji programu zmierzają do zwiększenia świadomości uczestników programu dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Program skierowano do 1242 uczniów klas V – VIII 6 szkół podstawowych.

Wojewódzki projekt edukacyjny „Klub zdrowego przedszkolaka”, którego celem jest wspieranie prawidłowego rozwoju dzieci poprzez propagowanie zdrowego stylu życia w placówkach przedszkolnych. Działania projektowe mają wzbogacić wiedzę najmłodszych i ukształtować w nich nawyki higieniczno-zdrowotne w zakresie: zbilansowanej diety, profilaktyki chorób zakaźnych, w tym szczepień, umiejętnego korzystania z promieni UV oraz profilaktyki tytoniowej i szkodliwości dymów innego pochodzenia. W projekcie uczestniczyło 966 przedszkolaków. Najczęstszymi formami realizacji projektu były: zajęcia sportowe, pogadanki, warsztaty w zakresie prawidłowego odżywiania, aktywności fizycznej oraz higieny rąk.

Wojewódzka kampania informacyjna „Nie bądź atrakcyjny dla kleszczy”. Celem kampanii jest propagowanie podstawowych zasad ochrony przed kleszczami, edukacja w zakresie prawidłowego usuwania kleszcza, zwiększenie społecznej świadomości w zakresie profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze, zwiększenie wiedzy na temat szczepień ochronnych jako skutecznej metody profilaktyki kleszczowego zapalenia mózgu. Akcja skierowana jest do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem kadry pedagogicznej, dzieci i młodzieży, rodziców i opiekunów, seniorów oraz rolników. Łącznie w kampanii zorganizowano 65 działań dla 3918 adresatów. Działania prowadzone w mediach społecznościowych objęły 1222 odbiorców.

Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”. Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub, gdy dorośli palą przy nich tytoń. Program jest adresowany do dzieci w wieku 5 i 6 lat uczęszczających do przedszkoli oraz ich rodziców i opiekunów. Edycję programu zrealizowano dla 966 dzieci.

Wojewódzki program ekologiczny „Skąd się biorą produkty ekologiczne”. Program dedykowany jest dzieciom przedszkolnym w wieku 5-6 lat, rodzicom i opiekunom oraz nauczycielom wychowania przedszkolnego. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. W trakcie realizacji programu dzieci dowiedziały się skąd

biorą się produkty ekologiczne, dlatego warto je wybierać, jakie są zalecenia zdrowego stylu życia oraz jak przestrzegać zasad higieny. Program zrealizowało 20 placówek przedszkolnych. Edukacją objęto 966 adresatów.

Wojewódzki program edukacji antytytoniowej „Bieg po zdrowie” realizowany w celu zapobiegania inicjacji tytoniowej wśród dzieci, pokazania atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego, zwiększania wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. Program jest skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. VI edycję programu realizowano w 18 szkołach podstawowych dla 1057 uczniów.

Wojewódzka kampania informacyjno-edukacyjna „Nowe Narkotyki Nowe zagrożenia”, której celem jest zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków, ale także alkoholu, tytoniu oraz leków przez osoby młode. Akcja skierowana jest do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem osób w wieku 15-30 lat, uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych, rodziców/opiekunów, studentów uczelni wyższych, a także organizatorów wypoczynku zimowego i letniego. Mając na uwadze zdrowie i bezpieczeństwo młodzieży oraz ze względu na obserwowane ciągle zjawiska korzystania przez nich z substancji psychoaktywnych nawiązano lokalną koalicję i podejmowano wspólne działania na rzecz ochrony ich zdrowia. Łącznie w kampanii uczestniczyło 4177 osób.

Akcja edukacyjna „Lekki tornister”, która skierowana jest do dyrektorów szkół podstawowych, uczniów oraz ich rodziców i ma na celu uświadomienie adresatom, iż działając wspólnie mogą skutecznie zapobiegać problemom zdrowotnym wynikającym z nadmiernego obciążenia kręgosłupa tornistrami szkolnymi. Działania podjęte w 2023 roku objęły swym zasięgiem 4 szkoły podstawowych. Z edukacji w w.w. zakresie skorzystało blisko 396 uczniów.

Wojewódzki program „Smak życia, czyli debata o dopalaczach” adresowany do uczniów klas VI - VIII szkół podstawowych i ma na celu:

- profilaktykę uzależnień i przeciwdziałanie rozprzestrzenianiu psychoaktywnych środków zastępczych w środowisku dzieci i młodzieży,
- dostarczenie młodym ludziom w wieku 13-15 lat podstawowych informacji o kontekście używania tzw. dopalaczy i o samych „dopalaczach” w celu zwiększenia ostrożności uczestników i zmniejszania ich otwartości na kontakty z tymi produktami,
- zwrócenie uwagi na problemy zdrowotne wynikające z korzystania z „dopalaczy”.

W realizacji VII edycji programu uczestniczyły 22 szkoły podstawowe.

Wojewódzki program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, którego celem jest dotarcie z przekazem edukacyjnym do uczniów szkół ponadpodstawowych i ograniczenie skutków zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych. Program został zrealizowany dla 1546 uczniów.

Wojewódzki program edukacyjny „Podstępne WZW” w zakresie upowszechnienia wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C. Program skierowany był do uczniów szkół ponadpodstawowych, ich rodziców, kadry pedagogicznej oraz pielęgniarek środowiska nauczania. W programie udział wzięło 1143 uczniów z 9 szkół. Realizacja programu podniosła świadomość i usystematyzowała wiedzę na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C oraz problemów zdrowotnych wynikających z zakażeń wirusami HAV, HBV i HCV.

Uczniowie uczestnicząc w zajęciach warsztatowych dowiadywali się co zagraża wątrobie, jak można zakazić się wirusowym zapaleniem wątroby, jak zapobiegać zakażeniu, kiedy podjąć badania diagnostyczne i jakie mogą być konsekwencje choroby oraz gdzie szukać pomocy.

Wojewódzki program edukacyjny „Znamię! Znam je?”, którego celem jest upowszechnienie wiedzy o czerniaku – nowotworze złośliwym skóry, budowanie świadomości oraz odpowiedzialnych zachowań prozdrowotnych wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych. W programie uczestniczyło 1507 uczniów. Czynnikiem wzmacniającym Program jest wojewódzka akcja edukacyjna **„Łap słońce z głową”**, która ma zwiększyć świadomość społeczną na temat bezpiecznego korzystania z promieni słonecznych, zwłaszcza w okresie letnim. Akcja objęła zasięgiem 990 osób.

Kampania ph. „Wybieraj bezpieczną żywność” #EUChooseSafeFood. Od lipca 2023 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczyła w III edycji kampanii stworzonej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA. Celem kampanii było zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej oraz zachęcenie obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Główną grupą docelową byli obywatele Unii Europejskiej w wieku 25–45 lat ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców. Łącznie przeprowadzono 27 działań dla 625 odbiorców.

Wojewódzka kampania społeczna „Zaszczep w sobie chęć szczepienia” - działania edukacyjne kierowane są do ogół społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem: rodziców dzieci w wieku 0-3 oraz dzieci przedszkolnych, studentów uczelni wyższych, osób starszych, osób podróżujących. Efektem kampanii ma być podniesienie poziomu wiedzy społeczeństwa na temat znaczenia szczepień w profilaktyce chorób zakaźnych, wzrost świadomości dotyczącej korzyści wynikających ze szczepień ochronnych oraz zwiększenie liczby osób poddających się szczepieniom profilaktycznym. W 2023 roku prowadzono działania w oparciu o materiały Komisji Europejskiej na rzecz szczepień #UnitedInProtection oraz kampanię w zakresie bezpłatnych szczepień przeciwko HPV (wirusowi brodawczaka ludzkiego).

Profilaktyka HIV/AIDS

W 2023 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna włączyła się w kampanię informacyjno-edukacyjną pt. „Jedyny taki test, którego nie zleciłeś”, przygotowaną przez Krajowe Centrum ds. AIDS. Kampania realizowana była głównie w mediach społecznościowych. Główną inicjatywą edukacyjną dla młodzieży była kolejna edycja wojewódzkiego projektu ph. „Warto wiedzieć o HIV i AIDS”, w której udział wzięło 446 uczniów szkół ponadpodstawowych.

Programu edukacyjnego pt. „Wybierz Życie Pierwszy Krok”, którego celem jest profilaktyka wirusa HPV oraz raka szyjki macicy poprzez zwiększenie świadomości i wiedzy nastolatków na powyższy temat, jak również istotę regularnych badań. Program skierowany jest do uczniów I klas szkół ponadpodstawowych. W 2023 roku realizowano X edycję programu, w której wzięło udział ponad 818 uczniów I klas z 9 szkół ponadpodstawowych. Zajęcia odbywały się głównie w formie poradnictwa, pogadank, edukacji w oparciu o scenariusze zajęć oraz pokazy prezentacji multimedialnych.

