

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY

W GRYFINIE



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO POWIATU GRYFIŃSKIEGO ZA 2022r.**

Gryfino, marzec 2023 r.

Spis treści

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH.....	3
II. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ	11
III. HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU	20
IV. HIGIENA PRACY	38
V. HIGIENA KOMUNALNA	39
VI. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	49
VII. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA	51
VIII. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY	56

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.

1.1 Zatrucia i zakażenia pokarmowe.

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Zatrucia i zakażenia pokarmowe	5	3	- Salmonella enteritidis- 4 przypadki, - Salmonella enterica – 1 przypadek	- 4 przypadki dzieci w wieku 0-2 lat - 1 przypadek osoba w wieku 61 lat
Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową,	0	0	-	-

1.2 Wirusowe zapalenia wątroby.

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”	0	0	-	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i BNO	2	0	HBV	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu C przewlekłe i BNO	1	2	HCV	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu C ostre-ogółem	1	1	HCV	-

1.3 Grypa i zakażenia grypopodobne.

Grypa – przypadki potwierdzone na podstawie sprawozdania MZ-56:

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Grypa – ogółem				

	3	1	Grypa typu A.	-
W tym dzieci do 0-14 lat	3	1	Grypa typu A.	-

Grypa – zachorowania oraz podejrzenia zachorowań na podstawie sprawozdania MZ-55:

Wiek	Liczba zachorowań oraz podejrzeń	W tym osoby skierowane do szpitala	Uwagi
0-4	995	2: objawy ze strony układu oddechowego	Spośród 5562 przypadków zarejestrowano 2 przypadki grypy typu A (potwierdzone testem antygenowym)
5-14	1385	6 w tym: - 1 objawy ze strony układu krążenia - 3 objawy ze strony układu oddechowego - 2 inne przyczyny	
15-64	2589	3: objawy ze strony układu oddechowego	
65 i więcej	593	-	
razem	5562	11	

1.4 Choroby wieku dziecięcego

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Odra	0	0	-	-
Ostre porażenie wiotkie u dzieci do lat 14.	0	0	-	-
Krztusiec	0	0	-	-
Ospa wietrzna	549	1	Varicella zoster virus	
Różyczka	0	0	-	-
Nagminne zapalenie przyusznic-świnka	0	0	-	-

1.5 Zapalenie opon mózgowych i mózgu

W roku 2022 zarejestrowano 1 przypadek zapalenia opon mózgowo rdzeniowych wywołanych przez *Streptococcus pneumoniae*. Przypadek dotyczył mężczyzny w wieku 43 lat. Osoba ta została poddana hospitalizacji.

1.6 Inwazyjna choroba meningokokowa

W roku 2022 nie zarejestrowano inwazyjnej choroby meningokokowej.

1.7 Borelioza z Lyme

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Borelioza ogółem –	20	1	Borrelia burgdorferi	-
Neuroborelioza	0	0	Borrelia burgdorferi	-

1.8 Wścieklizna

W roku 2022 nie zarejestrowano przypadków zachorowań na wściekliznę.

Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień:

Z powodu pokąsania ludzi przez zwierzęta w roku 2022 roku przeprowadzono 60 dochodzeń epidemiologicznych, w tym 17 przypadków styczności i narażenia na wściekliznę po których wdrożono szczepienia. Najczęstszą grupę stanowiły pokąsania przez zwierzęta domowe, głównie psy i koty. Odnotowano również 2 przypadki pokąsania przez zwierzęta dzikie tj. szopa. W trakcie przeprowadzanych dochodzeń epidemiologicznych współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną.

1.9 Choroby przenoszone drogą płciową

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Kiła wrodzona	0	0	-	-
Kiła wczesna	3	0	Treponema pallidum	-
Kiła późna	1	0	Treponema pallidum	-
Inne postacie kiły i kiła nieokreślona	2	1	Treponema pallidum	-
Rzeżączka	1	0	Neisseria gonorrhoeae	-
Choroby wywołane przez Chlamydie	0	0	-	-

1.10 Gruźlica

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: Gryfino	9	9	9	0	0
w tym:					
Miasto	2	2	2	0	0
Wieś	7	7	7	0	0
Mężczyźni	3	3	3	0	0
Kobiety	6	6	6	0	0
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	0	0	0	0	0
30 - 44	4	4	4	0	0
45 - 64	2	2	2	0	0
65 i więcej	3	3	3	0	0
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	17				

1.11 Zakażenia HIV, choroba AIDS

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Rodzaj wirusa	Uwagi
HIV	2	0	HIV-1	
AIDS	0	0	-	-

1.12 Zakażenie SARS-CoV-2 i choroba COVID-19

W 2022 roku zarejestrowano 5933 przypadków zakażeń SARS-CoV-2 (w tym 211 przypadków hospitalizowanych). Z powodu COVID-19 w 2022 r. zmarły 44 osoby.

1.13 Tularemia

W 2022 roku zarejestrowano 7 przypadków tularemii w tym 1 przypadek dotyczył dziecka w wieku 11 lat. 4 zachorowania miały miejsce w 2021 r. Wszystkie nastąpiły w miesiącach letnio-jesiennych (od lipca do września).

Domniemane źródło zakażenia wskazane przez wszystkich chorych to ukąszenie przez owada. Do ukąszenia doszło podczas:

- przebywania na działce rekreacyjno- uprawnej lub przydomowym ogródku (5 osób),
- na placu zabaw (1 dziecko),
- podczas jazdy rowerem w miejscowości Żabnica (1 osoba).

Dochodzenia epidemiologiczne nie wykazały powiązania między poszczególnymi zachorowaniami.

Najczęstsze objawy: gorączka, owrzodzenie skóry w miejscu ukąszenia, powiększenie i bolesność węzłów chłonnych, bóle mięśni, ogólne osłabienie. W 6 przypadkach wystąpiła postać węzłowo- wrzodziejąca, w 1 przypadku tularemia nieokreślona.

6 przypadków zostało poddanych hospitalizacji w SPWSZ w Szczecinie ul. Arkońska 4, w Oddziale Obserwacyjno-Zakaźnym, Chorób Tropikalnych i Nabytych Niedoborów Immunologicznych. Chorzy poddani byli antybiotykoterapii.

We wszystkich przypadkach zejście choroby to wyzdrowienie.

1.14 Ospa mała

W 2022 roku nie zarejestrowano osy małej.

1.14 Podsumowanie i wnioski

W 2022 r. na terenie nadzorowanego powiatu gryfińskiego nie wystąpiły: wzw typu A, różyczka, ostre porażenie wiotkie, odra, wirusowe zapalenie mózgu, krztusiec, inwazyjna choroba meningokokowa, nagminne zapalenie przyusznicy, wirusowe zapalenie opon mózgowych, ospa mała.

Korzystna sytuacja epidemiologiczna - wzw typu B w rocznikach dziecięcych jest wynikiem bardzo dobrej realizacji Programu Szczepień Ochronnych.

W porównaniu z rokiem 2021 nastąpił wzrost zachorowań na ospę wietrzną, zachorowań/podejrzeń na gripę (dane ze sprawozdania MZ-55) oraz spadek zgonów z powodu COVID-19.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Do zakresu zadań organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z Ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2023r., poz. 338) należy m.in. prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych, w tym ustalanie zakresów i terminów szczepień ochronnych i sprawowanie nadzoru w tym zakresie, a także wydawanie zarządzeń i decyzji lub występowanie do innych organów o ich wydanie – w przypadkach określonych w przepisach o zwalczaniu chorób zakaźnych.

Zgodnie z art. 12 ust. 1 ww. ustawy organami właściwymi do sprawowania nadzoru nad wykonawstwem szczepień są właściwi państwowi powiatowi lub graniczni inspektorzy sanitarni.

Podkreślić należy, że poddanie się szczepieniu ochronnemu jest w Polsce obowiązkiem ustawowym wynikającym z ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1657 z późn.zm.). Zgodnie z zapisami powyższej ustawy, poddawanie się szczepieniom ochronnym jest obowiązkowe dla osób przebywających na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. Zwolnione z tego obowiązku są osoby przebywające na terytorium RP przez okres krótszy niż trzy miesiące (z wyjątkiem szczepień poekspozycyjnych. W przypadku osoby nieposiadającej pełnej zdolności do czynności prawnych (m.in. dziecko) odpowiedzialność za wypełnienie obowiązku spoczywa na osobie, która sprawuje prawną pieczę nad tą osobą małoletnią, albo jej opiekun faktyczny.

Szczegółowy przedział wiekowy poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 sierpnia 2011 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 2172) natomiast szczegółowe terminy realizacji obowiązku wykonania poszczególnych szczepień określone są w Programie Szczepień Ochronnych (PSO) na dany rok ogłaszanych corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w drodze komunikatu. W ww. rozporządzeniu określono przedziały wiekowe do poszczególnych szczepień przeciw konkretnym chorobom, i tak szczepienia mogą być wdrożone od urodzenia do ukończenia 19 roku życia, niemniej taka rozpiętość czasowa nie oznacza dowolności wykonania szczepienia w tych okresach, ale związana jest m.in. z coroczną zmianą terminów obowiązkowych szczepień ochronnych ujętych w PSO na dany rok (PSO co roku ulega modyfikacji, stosownie do aktualnej sytuacji epidemiologicznej), a także czasowymi przeciwwskazaniami do szczepień, które uniemożliwiają poddanie się szczepieniom w konkretnym czasie, również określonym w ww. Programie. W związku z powyższym, wymagalność obowiązku następuje z chwilą wejścia osoby objętej obowiązkiem w granice wiekowe zakreślone przez rozporządzenie, w tym bowiem okresie obowiązkowe szczepienia ochronne powinny zostać wykonane, co jest wskazane wprost w aktualnym Programie Szczepień Ochronnych.

Komunikat, o którym mowa powyżej przeznaczony jest dla świadczeniodawców realizujących obowiązkowe szczepienia ochronne, jest to dokument o charakterze technicznym i zawiera informacje oraz wytyczne na temat sposobu realizacji obowiązku szczepień ochronnych zgodnie z aktualną wiedzą medyczną, w tym wskazuje wiek, w którym dane szczepienie powinno być przeprowadzone.

Obowiązkowe szczepienia ochronne wykonują wyłącznie świadczeniodawcy w ramach umów zawartych z NFZ na świadczenie podstawowej opieki zdrowotnej lub innego zakresu świadczeń, jeśli tak przewiduje umowa.

W powiecie gryfińskim szczepienia ochronne realizowane są w 22 punktach szczepień, w tym:

- 1 oddział Szpitala Powiatowego w Gryfinie Sp. z o. o (izba przyjęć);
- 21 punktów szczepień świadczących usługi w zakresie podstawowej opieki zdrowotnej.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 18 sierpnia 2011 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 2172) oraz Programem

Szczepień Ochronnych na rok 2022 podmioty lecznicze realizowały szczepienia obowiązkowe przeciwko: błonicy; gruźlicy; inwazyjnemu zakażeniu *Haemophilus influenzae* typu B; inwazyjnemu zakażeniu *Streptococcus pneumoniae*; krztuścowi; nagminnemu zakażeniu przyusznic (śwince); odrze; ospie wietrznej; ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu (poliomyelitis); różyczce; tężcowi; wirusowemu zapaleniu wątroby typu B; zakażeniom wywołanym przez rotawirusy.

Ocena realizacji szczepień ochronnych sporządzona została na podstawie sprawozdań MZ-54 Roczne sprawozdanie ze szczepień ochronnych sporządzonych i przestanych przez świadczeniodawców na podstawie kart uodpornienia będących w posiadaniu punktów szczepień na dzień 31.12.2022r.

Tabela: Analiza procentowa stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 lat, podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym w 2022 roku.

Rocznik	Liczba dzieci w roczniku	Szczepienie	Osoby zaszczepione %
2022	500	Gruźlica	94,8
		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (pierwotne)	39,2
		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (uzupełniające)	48,0
		Błonica, Tężec, Krztusiec (pierwotne)	61,4
		Poliomyelitis (pierwotne)	61,4
		Zakażenia <i>H.influenzae</i> typu B (pierwotne)	61,4
		Zakażenia <i>S.pneumoniae</i> (pierwotne)	64,8
		Zakażenia rotawirusowe	65,6
2021	570	Gruźlica	97,1
		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (pierwotne)	0,9

		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (uzupełniająca)	98,0
		Błonica, Tężec, Krztusiec (pierwotne)	57,7
		Błonica, Tężec, Krztusiec (uzupełniająca)	40,5
		Poliomyelitis (pierwotne)	57,9
		Poliomyelitis (uzupełniająca)	40,4
		Zakażenia H. influenzae typu B (pierwotne)	53,9
		Zakażenia H. influenzae typu B (uzupełniająca)	44,5
		Odra, świnka, różyczka (podstawowe)	79,7
		Zakażenia S.pneumoniae (pierwotne)	23,4
		Zakażenia S.pneumoniae (uzupełniająca)	75,0
2017	760	Błonica, Tężec, Krztusiec (I przypominająca); Poliomyelitis (I przypominająca); Odra, świnka, różyczka (przypominająca)	80,6 80,6 80,5
2013	768	Odra, świnka, różyczka (przypominająca)	96,3
2009	818	Błonica, Tężec, Krztusiec (II przypominająca)	85,9
2004	652	Błonica, Tężec (III przypominająca)	86,3

W ramach Programu Szczepień Ochronnych (PSO) w roku sprawozdawczym realizowano również: obowiązkowe szczepienia osób narażonych, szczepienia poekspozycyjne oraz szczepienia zalecane:

- 17 szczepień przeciw krztuścowi
- 3 szczepień przeciw odrze, śwince, różyczce
- 20 szczepień przeciw Streptococcus pneumoniae
- 263 szczepienia przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B
- 86 szczepień przeciw ospie wietrznej
- 20 szczepień przeciw błonicy

- 356 szczepienia przeciw tężcowi
- 167 szczepienia przeciw grypie w I półroczu
- 2.582 szczepień przeciw grypie w II półroczu
- 37 szczepień przeciw zakażeniom wirusem brodawczaka ludzkiego
- 12 szczepienia przeciw durowi brzuszemu
- 116 szczepienia przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu
- 26 szczepień przeciw WZW typu A
- 96 szczepień przeciw zakażeniom *Neisseria meningitidis*
- 3 żółta gorączka

Szczepienia ochronne w Polsce i innych krajach uprzemysłowionych stają od przeszło dwóch dekad w ogniu krytyki ze strony środowisk jawnie niechętnych tej formie profilaktyki chorób zakaźnych. Wygłaszane przez aktywistów ruchów antyszczepionkowych oraz wyznawców medycyny naturalnej argumenty oraz zarzuty przeciw szczepieniom dzieci i młodzieży oraz szczepionkom, jako lekom, nie są oparte na wiarygodnych danych medycznych. Wbrew tym teoriom zagrożenie ze strony chorób zakaźnych nie jest wcale mniejsze niż w przeszłości, co więcej wzrasta ono w ostatnich latach wskutek zwiększania się liczby dzieci uchylających się od realizacji szczepień. Pomimo to, błędne argumenty trafiają na podatny grunt podważając zaufanie do szczepień i szczepionek wśród rodziców lub opiekunów dzieci objętych programem szczepień.

Szczepienia ochronne są procedurami medycznymi mającymi znaczący wpływ na zdrowie dzieci oraz ochronę przed chorobami zakaźnymi. Stanowią jedno z podstawowych ogniw wielokierunkowej polityki zdrowotnej państwa.

Wraz ze wzrostem liczby osób uodpornionych w populacji zmniejsza się szansa na zachorowanie na daną chorobę przez osobę nieuodpornioną. W zależności od specyfiki drobnoustroju odporność gromadna najczęściej pojawia się po zaszczepieniu ponad 80% populacji. O odporności zbiorowskiej możemy mówić w przypadku tych chorób zakaźnych, których czynnik etiologiczny jest szeroko obecny w środowisku i przenosi się z człowieka na człowieka. Próg odporności zbiorowskiej dla takich chorób jak odra czy krztusiec wynosi 92-95% osób uodpornionych w populacji i oznacza, że po osiągnięciu takiego odsetka szczepionych liczba nowo zakażonych osób zaczyna się zmniejszać.

Na dzień 31 grudnia 2022r. liczba osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych wynosiła 84 dzieci/ 120 rodziców/opiekunów prawnych - w tym 16 dzieci/27 rodziców zgłoszonych w roku 2022r. przez świadczeniodawców przeprowadzający obowiązkowe szczepienia ochronne w „kwartalnych sprawozdaniach z obowiązkowych szczepień ochronnych wg informacji zawartych w kartach uodpornienia przechowywanych przez składającego sprawozdanie”.

W związku z powyższym w roku 2022 r. podjęto następujące działania przymuszające osoby uchylające się od obowiązku szczepień ochronnych do poddania się szczepieniom:

- Sporządzono:

- 36 pisma informacyjne mające na celu pouczenie rodziców/opiekunów prawnych o korzyściach i zagrożeniach związanych z chorobami, na które istnieje możliwość uodpornienia się poprzez szczepienia;
- 47 upomnienia;
- 16 postanowień;
- Wystawiono:
 - 42 tytuły wykonawcze
 - 46 wniosków do Wojewody o wszczęcie postępowania egzekucyjnego oraz nałożenie grzywny w celu przymuszenia

W związku z powyższym w roku 2022 Wojewoda Zachodniopomorski nałożył grzywnę na 29 osób na łączną kwotę 8.700 zł.

W rezultacie podjętych przez PSSE Gryfino działań w 4 przypadkach zrealizowano zaległe obowiązkowe szczepienia ochronne.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

W 2022 roku wpłynęły do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gryfinie zgłoszenia 5 przypadków wystąpienia niepożądanych odczynów poszczepiennych w tym u 4 dzieci/młodzieży i 1 osoby dorosłej.

Zgłoszone niepożądane odczyny poszczepienne u dzieci/młodzieży wystąpiły po następujących preparatach szczepionkowych: **Comirnaty** (uodpornienie przeciwko: Covid-19); **MMR Vax Pro** (uodpornienie przeciwko: odrze; nagminnemu zakażeniu przyusznic (śwince); różyczce); **Synflorix** (uodpornienie przeciwko: inwazyjnemu zakażeniu *Streptococcus pneumoniae*); **Tetraxim** (uodpornienie przeciwko: błonicą, tężcem, krztuścem i poliomyelitis); **Infanrix Hexa** (uodpornienie przeciwko: błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, inwazyjnemu zakażeniu *Haemophilus influenzae* typu B, wirusowemu zapaleniu wątroby typu B).

Zgłoszony niepożądany odczyn poszczepienny u osoby dorosłej wystąpił po **Comirnaty** (uodpornienie przeciwko: Covid-19).

W/w niepożądane odczyny poszczepienne w 4 przypadkach zakwalifikowano jako łagodne, natomiast 1 jako ciężki, wymagający hospitalizacji.

2.3. Podsumowanie i wnioski

Szczepienia należą do najważniejszych zdobyczy współczesnej medycyny, są najskuteczniejszą i najbezpieczniejszą metodą zapobiegania chorobom zakaźnym.

Dzięki szczepieniom została eradykowana jedna z najgroźniejszych chorób zakaźnych – oспа prawdziwa, a zachorowania na inne choroby, takie jak poliomyelitis czy błonica, występują sporadycznie.

Dodatkową korzyścią ze szczepień jest ograniczenie podawania antybiotyków i rozwoju antybiotykooporności. Ryzyko wystąpienia niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP) jest nieproporcjonalnie małe w porównaniu z uzyskanymi korzyściami, co stanowi istotny argument potwierdzający bezpieczeństwo szczepień. Mając na względzie najważniejszy cel –

dobro pacjenta – kluczowe jest, aby decyzje dotyczące szczepień były podejmowane na podstawie wiarygodnych danych, opartych na wynikach badań naukowych. Przy wyborze szczepionki do Programu Szczepień Ochronnych (PSO) najważniejszym celem powinno być dobro dziecka, a także wpływ szczepienia na zdrowie publiczne. Badania potwierdzają, że szczepiąc dzieci, zmniejsza się zachorowanie w populacji nieszczepionej i ogranicza lub znacznie zmniejsza występowanie u osób dorosłych chorób, takich jak inwazyjna choroba pneumokokowa czy grypa. W przypadku krztuśca obserwujemy odwrotne korzyści szczepiąc kobiety w ciąży, osoby z otoczenia noworodków i niemowląt w 1. roku życia, zmniejsza się zachorowanie na krztusiec w pierwszych miesiącach życia. Przy realizacji szczepień w całej populacji zawsze możemy powiedzieć, że lista korzyści jest długa, dlatego też nie można zapominać o szczepieniach u dorosłych czy w grupach ryzyka.

II Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej.

1. Szpitale

Szpital Powiatowy w Gryfinie Sp. z o.o.

74-100 Gryfino, ul. Parkowa 5

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

W ramach szpitala działają:

- Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczo, Psychiatryczny w Nowym Czarnowie 70;
- Zakład Opiekuńczo- Leczniczy w Gryfinie ul. Armii Krajowej 8;
- Poradnie Specjalistyczne w Gryfinie, ul. Niepodległości 39;
- Poradnie Specjalistyczne w Chojnie, ul. Dworcowa 1;
- Oddział Chorób Wewnętrznych w Gryfinie, ul. Parkowa 5;
- Oddział Chirurgii w Gryfinie, ul. Parkowa 5;
- Oddział Ginekologii w Gryfinie, ul. Parkowa 5;
- Oddział Położniczo-Noworodkowy w Gryfinie, ul. Parkowa 5;
- Poradnia Podstawowej Opieki Zdrowotnej w Gryfinie, ul. Parkowa 5.

Aktualna liczba łóżek w szpitalu wynosi 145 sztuk:

Oddział Chorób Wewnętrznych: 22

Oddział Chirurgiczny: 12

Oddział Ginekologiczny: 6

Oddział Położniczy: 3

Oddział Noworodkowy: 3

ZOL: 33

OMP: 18

ZPOP: 48

W chwili obecnej działalność Oddziału Ginekologiczno-Położniczego i Noworodkowego jest zawieszona.

W 2022 przeprowadzono adaptację poziomu po byłym Oddziale Ginekologicznym do zwiększenia pracy Oddziału Medycyny Paliatywnej - poszerzono drzwi w salach chorych, przystosowano łazienkę dla osób niepełnosprawnych i leżących, wykonano malowanie wszystkich pomieszczeń, przystosowując kolejne sale dla pacjentów OMP zwiększając bazę do 18 łóżek oraz gabinet diagnostyczno-zabiegowy.

Wykonano malowanie korytarza oraz klatki schodowej w budynku przy ul. Niepodległości 39. Przygotowano pomieszczenia do działalności Poradni Chirurgicznej - malowanie ścian, sufitów, wymiana podłogi, wymiana mebli.

Częściowe malowanie i remont bieżący pomieszczeń w ZOL.

Remont i adaptacja pomieszczeń po byłej kuchni w Szpitalu z przeznaczeniem na aptekę szpitalną.

Malowanie i uzupełnienie ubytków w pomieszczeniu w starej części Szpitala (po byłej Izbie Przyjęć) przeznaczonym na rejestrację

Remont bieżący z malowaniem w ZPOP w Nowym Czarnowie.

Malowanie i wyposażenie gabinetów z przeznaczeniem na POZ.

Dezynfekcja

Dezynfekcja endoskopów odbywa się w dwóch myjniach automatycznych, z wydrukiem procesu mycia i dezynfekcji z użyciem preparatów Helisyme, Helimatic Cleaner, Helimatic Desinfectant od czerwca 2022 - jedna myjnia z walidacją procesu mycia i dezynfekcji z użyciem preparatów Neo Protezin Plus - preparat myjący oraz Adaspor - preparat do dezynfekcji endoskopów.

Pracownia endoskopowa mieści się na parterze budynku przy ul. Niepodległości 39.

Wykonywane są badania z zakresu badań górnego odcinka przewodu pokarmowego - panendoskopia oraz dolnego odcinka przewodu pokarmowego – kolonoskopia.

W pracowni jest wentylacja grawitacyjna oraz mechaniczna.

Gabinet badań ma bezpośrednie połączenie z kabiną higieny osobistej.

Dezynfekcja kaczek, basenów odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu, w pojemnikach z sitem i pokrywą w roztworze Medicariny 10000 ppm -15 min – tylko w ZPOP, od listopada 2022- Suma TabD4, macerator do pielucho majtek posiada ZOL, płuczko-dezynfektor zamontowany jest w Oddziale Chorób Wewnętrznych, Oddziale Medycyny Paliatywnej oraz Oddziale Chirurgicznym.

Do dezynfekcji powierzchni używane są środki Meliseptol New Formula - szybka dezynfekcja małych i trudno dostępnych powierzchni, 2% Hexaquart XL - dezynfekcja dużych powierzchni Actichlor Plus – jako preparat sporobójczy, chusteczki Meliseptol HBV - na bazie alkoholu oraz Meliseptol Wipes Sensitive- bezalkoholowe.

Od listopada do mycia i dezynfekcji dużych powierzchni firma Impel używa Quatrodes Extra 1%, Suma TabD4, Velox Spray.

Sterylizacja

Szpital korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego, usługę wykonują Toruńskie Zakłady Materiałów Opatrunkowych S.A. ul. Żółkiewskiego 20/26, 87-100 Toruń, wg umowy przetargowej wykonawca przejmuje odpowiedzialność za cały proces technologiczny w wyniku którego powstaje materiał sterylny.

Proces mycia, dezynfekcji i sterylizacji jest w pełni zwalidowany.

Rutynowa kontrola procesu sterylizacji parowej

- codziennie – pierwszy wsad produkcyjny (każdy z 3 sterylizatorów, każdy rodzaj programu w danym dniu) - test biologiczny

1 szt.- wskaźnik biologiczny

BI 1292E(121°C/134°C)

BI 1492V(134°C)

umieszczone w przyrządzie PCD, w komorze sterylizatora w najchłodniejszym punkcie wyznaczonym podczas kwalifikacji operacyjnej podczas walidacji

- codziennie każdy proces produkcyjny

2 szt. – integrator chemiczny - Comply Thermolog typ.5

2 szt. – wskaźnik emulacyjny – TST typ.

Umieszczone w przyrządach PCD, w komorze sterylizatora zlokalizowane w najchłodniejszych punktach wyznaczonych podczas kwalifikacji operacyjnej walidacji.

Utrzymywanie bieżącej czystości.

Sprzątaniem zajmuje się personel szpitala do 30.10.2022, a od 01.11.2022 firma zewnętrzna IMPEL.

Do sprzątania używane są wózki dwuwaderekowe z mopem, po sprzątaniu mopy oddawane są do prania - zapewnia firma sprzątająca, wózki dezynfekowane i z suchymi wiaderkami przechowywane w wydzielonym miejscu - brudownik.

Szpital posiada opracowany plan higieny, dostosowany do poszczególnych pomieszczeń, gabinetów, oddziałów, poradni. Od listopada 2022 plan higieny dla poszczególnych pomieszczeń łącznie z preparatami opracowała firma IMPEL. Plan zatwierdzony przez pielęgniarkę epidemiologiczną Szpitala.

Szpital nie posiada komór dezynfekcyjnych.

Materace na łóżkach zabezpieczane są pokrowcami z ekolasticu lub jednorazowymi z folii, wymienianymi po każdym pacjencie, materace, koce i poduszki oddawane są do pralni i dezynfekowane podczas procesu prania z użyciem środka dezynfekcyjnego.

Materace i pościel w czasie występowania zakażeń SARS-CoV-2 oznaczane są jako wysoce zakaźna i pakowane wg obowiązujących procedur.

Szpital ma podpisaną umowę w zakresie kompleksowych świadczeń usług pralniczych od 10.11.2020 do 14.03.2022 z Zakładem Usług Pralniczych Henryka Różalska, Katarzyna

Karasiewicz ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenko od 15.03.2022 z „Hollywood Textil Service” sp. z o. o. Oddział w Stargardzie, ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpc. Przedmiotem umowy jest pranie, dezynfekcja, odplamianie, suszenie, prasowanie, maglowanie, stosowanie technologii prania zalecanej przez nadzór sanitarno- epidemiologiczny, w odniesieniu do procesu dezynfekcji używane są środki dopuszczone do stosowania na terenie Polski.

Dokumentacja prowadzona jest w profesjonalnym systemie do obsługi i rejestracji sterylizowanych jednostek – w systemie Proces+ elektronicznie. Wydruki ze sterylizatorów i systemu Proces+ oraz testy stanowią podstawę zwolnienia przez osoby odpowiedzialne wsadu po zakończonym procesie sterylizacji.

Dokumenty są archiwizowane w wersji elektronicznej i papierowej.

Do wszystkich urządzeń sterylizujących podłączona jest woda demi, przegląd i walidacja myjni- lipiec 2022, ostatni przegląd sterylizatorów marzec 2022, następny marzec 2023.

Stacja uzdatniania wody jest jedna na całą sterylizatornię i pralnię, ostatni przegląd i serwis - styczeń 2023, ostatnia kontrola PIS 02.2019 r.

Dezynfekcja wstępna narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w gabinetach zabiegowych, w pojemnikach z sitem i pokrywą w roztworach 2% Sekusept pulver – 2 godz, 2% Sekusept activ – 15 minut na Bloku Operacyjnym w myjni automatycznej.

Zakażenia szpitalne i ocena działalności szpitalnych zespołów ds. zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych

W Szpitalu działa powołany zarządzeniem Prezesa komitet i zespół ds. zakażeń, w skład zespołu wchodzi - przewodniczący zespołu Janusz Syfert - specjalista organizacji ochrony zdrowia, Marzena Szurko – specjalista ds. epidemiologii, Ewa Kaczmarek- specjalista mikrobiologii medycznej.

W zakresie usług na wykonywanie badań mikrobiologicznych Szpital ma podpisaną umowę z Diagnostyką Sp. z o.o. ul. Olszańska 5 Kraków, na wykonywanie testów w kierunku COVID-19 dodatkowo z Laboratorium MEDITEST w Szczecinie.

Dokonano przeglądu wszystkich obowiązujących w Szpitalu procedur z zakresu kontroli zakażeń - 07.2022 r.

Wprowadzono:

- wykaz środków dezynfekcyjnych dopuszczonych do stosowania w Szpitalu Powiatowym w Gryfinie,
- zasady odwiedzin w czasie epidemii koronawirusa SARS-CoV-2,
- zasady hospitalizacji pacjentów przy potwierdzonym wyniku COVID-19.

Przeprowadzono 29 kontroli wewnętrznych dotyczących:

- Ocena czystości mikrobiologicznej powietrza oraz środowiska na Bloku Operacyjnym
- Ocena czystości mikrobiologicznej endoskopów w Pracowni Badań Endoskopowych

- Ocena stanu sanitarno- higienicznego i ocena ryzyka wystąpienia zakażeń w Pracowni Endoskopowej
- Ocena stanu higieny otoczenia
- Przestrzeganie procedur profilaktyki zakażeń
 - postępowanie ze sprzętem i narzędziami
 - postępowanie po ekspozycji
 - środki ochrony osobistej
 - stosowanie preparatów dezynfekcyjnych
 - postępowanie z bielizną szpitalną
 - izolacja chorych
 - higiena rąk
 - postępowanie z odpadami
 - postępowanie z kaniulą obwodową
 - postępowanie z cewnikiem moczowym

Pacjentów z podejrzeniem zakażenia lub z rozpoznany zakażeniem umieszcza się w jak najmniejszej ilościowo sali, w przypadku wystąpienia zakażenia u 2 pacjentów stosuje się kohortację.

W Oddziale Chirurgicznym - izolatka.

Szkolenia wewnątrzoddziałowe

- Higiena rąk - mycie i dezynfekcja
- Postępowanie po ekspozycji
- Postępowanie z pacjentem zakażonym w Bloku Operacyjnym
- Izolacja pacjenta

Szkolenia przeprowadzono w jednostkach Szpitala, łącznie przeszkolono 19 osób. W 2022 nie wykonano zabiegów dezynsekcji i deratyzacji.

ANALIZA ZAKAŻEŃ W 2022 ROKU SZPITAL POWIATOWY W GRYFINIE SP. Z O.O.

Załącznik nr 2: „Analiza zakażeń w roku 2022 r.”

ODDZIAŁ CHIRURGICZNY

ILOŚĆ ZAKAŻEŃ	26
ZAKAŻENIA MIEJSCA OPEROWANEGO/ ZUM	ZMO 5 - obrzęk, wyciek mętnej wydzieliny, bez potwierdzenia badaniem mikrobiologicznym
PATOGENY ALARMOWE	Staphylococcus aureus MRSA -1 - wymaz z rany

ZAKAŻENIA SZPITALNE	6 - wsk zakażeń- 23% COVID-19 - 1
---------------------	--------------------------------------

ODDZIAŁ CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH

ILOŚĆ ZAKAŻEŃ	48
ZMO/ZUM	ZMO- 1 ZUM -1
PATOGENY ALARMOWE	Klebsiella pneumoniae ESBL (+) - 1 - wymaz z rany po amputacji - Escherichia coli ESBL (+) - 1 - mocz Clostridium difficile toksyna A i B - 4 - kał Staphylococcus aureus MSSA - 2 - krew Staphylococcus epidermidis - 2 - krew Escherichia coli - 2 - krew
ZAKAŻENIA SZPITALNE	4 - wsk zakażeń - 8% COVID-19 - 12

ZPOP

ILOŚĆ ZAKAŻEŃ	8
ZMO/ZUM	ZUM - 2
PATOGENY ALARMOWE	Klebsiella pneumoniae ESBL (+) - 2 - mocz Escherichia coli ESBL (+) - 2 - mocz
ZAKAŻENIA SZPITALNE	5 wsk zakażeń - 62,5% COVID-19 - 24

ZOL

ILOŚĆ ZAKAŻEŃ	1
ZMO/ZUM	0

PATOGENY ALARMOWE	0
ZAKAŻENIA SZPITALNE	0 COVID-19 - 20

OPM

ILOŚĆ ZAKAŻEŃ	2
ZMO/ZUM	0
PATOGENY ALARMOWE	Klebsiella pneumoniae NDM (+) – 1 - odleżyna IV stopnia
ZAKAŻENIA SZPITALNE	1 wsk zakażeń - 50% COVID-19 - 8

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria.

Placówki podstawowej opieki zdrowotnej spełniają wymogi zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa.

Obecnie nadzorowanych jest 21 placówek Podstawowej Opieki Zdrowotnej.

W kontrolowanych zakładach opieki zdrowotnej opracowane, na bieżąco aktualizowane i wdrożone są procedury medyczne:

- higieny rąk,
 - postępowania po ekspozycji,
 - mycia i dezynfekcji sprzętu medycznego,
 - sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń,
 - postępowania z brudną bielizną,
 - postępowania z odpadami medycznymi,
 - postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym,
 - postępowania na wypadek awarii urządzeń chłodniczych,
- Stan techniczny większości obiektów ocenia się jako dobry, systematycznie prowadzona jest modernizacja i remont budynków i pomieszczeń.

W 2022 r. wykonano następujące remonty:

- **NZOZ w Gardnie Mariusz Biskot:** odświeżenie ścian i sufitów w kilku pomieszczeniach;
- **NZOZ „Dom” Hospicjum Domowe dla dorosłych w spadku w Chojnie:** malowanie ścian w 3 gabinetach przyjęć pacjenta, malowanie ścian korytarzy, wymiana uszkodzonych odbojnic ściennych;
- **MegaMed Oddział w Gryfinie:** malowanie 1 gabinetu, rejestracji i korytarza; remont 2 gabinetów po zalaniu: skuwanie tynku, suszenie ścian, tynkowanie ubytków, malowanie i położenie nowego pasa glazury przy zlewach oraz częściowa wymiana parkietu;
- **Przychodnia Rodzinna Włodzimierz Ponto oddział Krzywín:** wymiana okładziny schodów wejściowych zewnętrznych, wymiana drzwi zewnętrznych i 2 skrzydeł drzwi wewnętrznych;

- **NZOZ Jerzy Nowak Moryń:** wymiana drzwi wejściowych, odmalowanie pomieszczenia rejestracji;
- **"Panaceum" Terebecki Spółka Partnerska Lekarzy Banie:** malowanie poczekalni dla pacjentów, remont pomieszczenia higieniczno-sanitarnego dla pacjentów, malowanie poczekalni dla dzieci zdrowych, malowanie pomieszczenia rejestracji, malowanie sufitów w gabinetach;
- **Hipokrates Cedynia Wojciech Guzowski Iwona Major-Guzowska Spółka Jawna Cedynia:** malowanie ścian w gabinecie diagnostyczno-zabiegowym oraz gabinecie przyjęć pacjenta;

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

- 61 indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie,
- 7 indywidualnych praktyk pielęgniarskich w tym 3 NZOZ pielęgniarskie.

Podsumowanie i wnioski

Stan techniczny obiektów (skontrolowanych w 2022 r.) w których prowadzone są indywidualne, specjalistyczne i grupowe praktyki lekarzy i lekarzy dentyków ocenia się jako dobry, wyposażenie, sprzęt medyczny nie budzi zastrzeżeń, przestrzegane są zasady dezynfekcji i sterylizacji.

Indywidualne praktyki pielęgniarek i położnych pracują w obiektach NZOZ-ów na zasadzie użyczenia pomieszczenia.

III. HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. STAN SANITARNY NADZOROWANYCH OBIEKTÓW

W roku 2022 objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie było 1331 obiektów.

W roku sprawozdawczym:

1. przeprowadzono łącznie 597 kontroli: 591 kontroli sanitarnych w zakładach nadzorowanych przez PPIS w Gryfinie oraz 6 kontroli w zakładach nie nadzorowanych przez PPIS w Gryfinie;
2. łącznie skontrolowano 381 obiekty (w tym 6 zakładów nie nadzorowanych przez PPIS w Gryfinie),
3. w ramach postępowania administracyjnego wydano:
 - 57 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno - technicznego,
 - 1 decyzję zakazu wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych,
 - 5 decyzji przedłużających postępowanie,
 - 17 decyzji umarzających postępowanie administracyjne,
 - 47 decyzji zatwierdzających zakłady,
 - 19 decyzji poszerzających zakres działalności,
 - 20 decyzji warunkowego zatwierdzenia,
 - 120 decyzji płatniczych na łączną kwotę 14 780,00 zł.
4. Nałożono 39 mandatów karnych na łączną sumę 6 100,00 zł.

1. 1. Zakłady produkcji żywności

W 2022 roku pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Gryfinie znajdowały się 2 **wytwórnie lodów**. Zakłady zostały skontrolowane i ocenione na podstawie arkusza oceny zakładu. Ogółem przeprowadzono 3 kontrole.

Skontrolowano stan techniczny, sanitarny pomieszczeń oraz wyposażenia do produkcji lodów. W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego stanu technicznego podłogi. Wszczęto postępowanie administracyjne, wystawiono decyzję administracyjną z terminem usunięcia nieprawidłowości w 2023 roku.

W Lodziarni w Mieszkowicach zostało pobranych i zbadanych 5 próbek lodów w zakresie Salmonella, Listeria monocytogenes oraz organoleptyki oraz 3 próbki sanitarne (pobrano wymazy sanitarne ze sprzętu: kuweta do lodów gałkowych, wylot maszyny do produkcji lodów, ślimak - element maszyny do produkcji lodów) do badań w kierunku Salmonella, gronkowce, listeria monocytogenes. Wyniki badań prawidłowe.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie znajduje się 14 **automatów do lodów**. Wszystkie nadzorowane zakłady prowadzą działalność sezonową. Skontrolowano 10 automatów do lodów, przeprowadzono 13 kontroli, w tym 9 z arkuszem oceny zakładu. 1 zakład przekształcił się w małą gastronomię. Na jeden zakład została wystawiona decyzja administracyjna na niewłaściwy stan techniczny podłogi w części produkcyjnej przy automacie do lodów. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 15 próbek lodów z automatu. W zakresie wykonywanych badań mikrobiologicznych w kierunku bakterii Enterobacteriaceae, wyniki badań 10 próbek lodów z automatu były niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 roku z późniejszymi zmianami. Przedsiębiorcy zostali poinformowani o kwestionowanych wynikach badań oraz zobowiązani do wzmożenia reżimu sanitarnego w pomieszczeniach zakładu oraz w procesie produkcji lodów, przeprowadzenia niezbędnych zabiegów mycia i dezynfekcji urządzeń. Przedsiębiorcy ponownie wykonali badanie próbek lodów, wyniki badań prawidłowe. Kierujący zakładami zostali obciążeni za koszty badań i czynności kontrolnych.

W 2022 roku skontrolowano 9 **piekarni**, w tym 7 z arkuszem oceny zakładu. Przeprowadzono 15 kontroli, w tym 1 kontrola interwencyjna oraz 5 kontroli sprawdzających wykonanie zaleceń decyzji administracyjnych.

Ogółem wystawiono 6 decyzji administracyjnych (5 na poprawę stanu sanitarno-technicznego, 1 prolongującą termin wykonania decyzji administracyjnych), 1 upomnienie oraz 2 postanowienia o sprostowaniu omyłki pisarskiej. Za niewłaściwy stan sanitarny nałożono 3 mandaty karne na kwotę 900,00 zł. W piekarniach pobrano 8 próbek sanitarnych - zmiotek na obecność szkodników i ich pozostałości.

Podczas kontroli z oceną zakładu w Piekarni w Radziszewie pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki rezerwowe, sanitarne – zmiotki w kierunku: obecność szkodników i ich pozostałości. Próbkę pobrano z linii technologicznej Cenol – maszyny do formowania bułek kwadratowych, z tacy do zbierania nadmiaru mąki, oraz z linii technologicznej Fortuna – maszyny do formowania bułek pszennych jasnych – z tacy do zbierania nadmiaru mąki znajdującej się pod wydmucharką. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości w

zakresie sanitarnym i technicznym. W jednej z pobranych próbek stwierdzono obecność: 6 żywych larw, 5 martwych larw, 1 martwy chrząszcz. Wystawiono, z rygiorem natychmiastowej wykonalności, decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, urządzeń i sprzętu. Podczas kontroli sprawdzającej ponownie pobrano 2 próbki zmiotek w kierunku obecności szkodników i ich pozostałości. W pobranych próbkach nie stwierdzono obecności szkodników i ich pozostałości.

W roku sprawozdawczym w Piekarni – Cukierni w Chojnie pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki sanitarne – zmiotki, w kierunku: obecności szkodników i ich pozostałości (z podłogi w hali produkcji pieczywa oraz ze stołu produkcyjnego z cukierni). W pobranych próbkach nie stwierdzono obecności szkodników i ich pozostałości.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w Piekarni Czepino. Interwencyjna dotyczyła niewłaściwego zapachu wyprodukowanego chleba. W zakładzie przeprowadzono kontrolę pod kątem warunków przechowywania surowców, warunków produkcji, pakowania pieczywa oraz bieżącego stanu sanitarnego, a także transportu wyrobów gotowych do punktów sprzedaży. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Interwencja nie potwierdziła się.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie nadzoruje 5 **ciastkarni**. Skontrolowane zostały 2 zakłady. Ogółem przeprowadzono 3 kontrole, w tym 1 kontrolę z oceną zakładu oraz 2 kontrole tematyczne.

W zakładzie w Chojnie przeprowadzono 2 kontrole – kompleksową oraz tematyczną na wniosek o zatwierdzenie zakładu z uwagi na poszerzenie zakresu prowadzonej działalności o sprzedaż wyrobów cukierniczych na wagę oraz o serwowanie kawy z ekspresu (samoobsługa). Wystawiono decyzję warunkowego zatwierdzenia. Zakład prowadzi produkcję cukierniczą (ciasta, ciastka, torty) oraz sprzedaż wyrobów cukierniczych na wagę i serwowanie kawy z ekspresu. W zakładzie w Gryfinie przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną w związku z rozbudową pomieszczeń produkcyjnych. Stan techniczny zakładu oraz funkcjonalność pomieszczeń uległy poprawie.

W roku 2022 pod nadzorem PSSE Gryfino w grupie **Przetwórnictwo owocowo – warzywne i grzybowe** były 2 gospodarstwa ogrodnicze, 1 winnica. W tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę z oceną zakładu gospodarstwa rolnego w Grzybnie (kiszzenie kapusty i ogórków). Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pod nadzorem jest 1 zakład **produkcji i rozlewu napojów gazowanych, napojów niegazowanych, soków i nektarów**. Obok produkcji napojów zakład prowadzi również produkcję opakowań do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono w zakładzie 3 kontrole: 1 kontrolę kompleksową podczas której pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku kryteria czystości - 2 próbki witaminy C stosowanej do produkcji napojów oraz 1 próbkę kwasu cytrynowego, jedną kontrolę w związku z poborem próbek kwasu cytrynowego jednowodnego 8-80MESH E 330 i sukralozy E 955 do badań laboratoryjnych w kierunku kryteria czystości oraz organoleptyka oraz jedną kontrolę na wnioski o dokonanie granicznych kontroli środka spożywczego. Oceniono łącznie 6 partii napojów niegazowanych wysyłanych do Iraku. Wydano 6 świadectw spełnienia wymagań. Przedsiębiorcę obciążono decyzją płaćniczą za przeprowadzone czynności kontrolne. Z uwagi na niewłaściwy stan techniczny podłogi w hali produkcji wystawiono decyzję administracyjną.

W ewidencji zakładów **Wytwórnice wyrobów cukierniczych** znajdują się 3 obiekty. Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono 3 kontrole.

Podczas kontroli pączkarni w Gryfinie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego zakładu (ubytki płytek podłogowych). Wszczęto postępowanie administracyjne, wystawiono decyzję administracyjną. Kontrola sprawdzająca wykazała niewykonanie zaleceń decyzji administracyjnej, w związku z czym na przedsiębiorcę wystawiono upomnienie. Kolejna kontrola wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie nadzoruje 1 **zakład produkujący koncentraty spożywcze** w Starym Czarnowie. Zakład produkuje dodatki funkcjonalne i mieszanki przyprawowe przeznaczone do zakładów przemysłu mięsnego. Surowce są pochodzenia krajowego lub importowanego z krajów Unii Europejskiej oraz spoza Unii. Produkcja odbywa się na podstawie zamówień klientów zgodnie z przyjętym w zakładzie procesem technologicznym. W roku sprawozdawczym zakład rozszerzył działalność o produkcję kanapek, które będą sprzedawane w automatach wendingowych na terenie zachodniej Polski.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli zakładu:

- 1 kontrolę kompleksową, podczas której pobrano do badań laboratoryjnych próbkę hydrolizatu białka sojowego (283 HVP 2L-P1 light power) w kierunku 3-MCP i organoleptyki; wyniki prawidłowe;
- 2 kontrole w związku z poborem próbek (próbka majeranku w kierunku Alkaloidy pirolizydynowe oraz organoleptyka, próbki gałki muskatołowej oraz imbiru w kierunku mykotoksyny: OTA, Aflatoksyny B1, B2, G1, G2 Σ Aflatoksyny B1, B2, G1, G2, organoleptyka, parametry fizyczne, parametry biologiczne), wyniki prawidłowe;
- 1 kontrolę tematyczną na wniosek o rozszerzenie zakresu działalności o produkcję kanapek, które będą sprzedawane w automatach wendingowych na terenie zachodniej Polski. Wystawiono decyzję zatwierdzającą poszerzenie działalności.
- 1 kontrolę w związku z powiadomieniem RASFF 2461/891p w związku z powiadomieniem alarmowym w sprawie stwierdzenia obecności DNA przeżuwaczy w hemoglobinie w proszku wieprzowej. Podczas kontroli zakładu ustalono, że z przedmiotowej partii hemoglobiny wieprzowej wyprodukowano mieszankę przyprawową. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie nie zabezpieczał produktu, nie wystawiał decyzji zakazującej wprowadzanie do obrotu mieszanki przyprawowej. Przedsiębiorca w ramach własnych procedur systemu jakości zatrzymał produkt do wyjaśnienia. Po przeprowadzeniu szczegółowej analizy produktu przedsiębiorca podjął decyzję o wprowadzeniu do obrotu mieszanki przyprawowej.

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajduje się 6 zakładów zaliczanych do **innych wytwórni żywności** (m.in. produkcja pizzy na wynos, produkcja dań obiadowych w ramach cateringu, produkcja cydru i kombuchy). Łącznie przeprowadzono 4 kontrole, w tym 1 w ramach zatwierdzenia zakładu, 1 z oceną zakładu, 1 kontrolę sprawdzającą oraz 1 kontrolę tematyczną w związku ze wzmożeniem kontroli nad zakładami dostarczającymi posiłki.

1. 2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajdują się 408 zakładów prowadzących **produkcje podstawowa** (uprawa zbóż, uprawa owoców miękkich, uprawa warzyw). Przeprowadzono 6 kontroli.

W skupie zbóż w Chojnie pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę ziarna żyta w kierunku metali ciężkich. Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

Przeprowadzono 1 kontrolę zgodnie z planem kontroli wspólnych z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Gryfinie w gospodarstwie rolnym w Czepinie.

Podczas akcji „ODRA” przeprowadzono 3 kontrole gospodarstw w zakresie sposobu nawadniania upraw, zbiorów plonów. Nie stwierdzono nieprawidłowości i zastrzeżeń w tym zakresie. Gospodarstwa wykorzystywały do nawadniania wodę wodociągową lub nie stosowały nawadniania płodów rolnych.

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajduje się 11 gospodarstw rolnych prowadzących uprawę i przetwórstwo owoców i warzyw (**Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni**). Przeprowadzono 7 kontroli w siedmiu gospodarstwach rolnych.

Podczas akcji „ODRA” przeprowadzono 4 kontrole gospodarstw w zakresie sposobu nawadniania upraw, zbiorów plonów. Nie stwierdzono nieprawidłowości i zastrzeżeń w tym zakresie. Gospodarstwa wykorzystywały do nawadniania wodę wodociągową lub nie stosowały nawadniania płodów rolnych.

Przeprowadzono 2 kontrole z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Gryfinie w gospodarstwach rolno-ogrodniczych. Podczas kontroli dwóch gospodarstw w Binowie pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę wiśni odm. Dobroczyńska oraz 1 próbkę borówek amerykańskich odm. „Liberty” w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w kierunku Pesticydów. Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajdują się 2 gospodarstwa rolne prowadzące uprawę i przetwórstwo owoców i warzyw (**Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni**).

Podczas akcji „ODRA” przeprowadzono 1 kontrolę gospodarstwa w Marwicach w zakresie sposobu nawadniania upraw, zbiorów plonów. Nie stwierdzono nieprawidłowości i zastrzeżeń w tym zakresie. Gospodarstwo wykorzystywało do nawadniania wodę wodociągową.

1. 3. Produkcja żywności w warunkach domowych

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajduje się 10 **zakładów produkujących żywność w warunkach domowych** (wypiek ciast i tortów, sosy z papryczek chili, produkcja kanapek).

W zakładzie Produkcja domowa przetworów z papryczek chili w Baniach przeprowadzono kontrolę z oceną zakładu. Kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości.

W bieżącym roku sprawozdawczym przeprowadzono również kontrolę na wniosek o zatwierdzenie zakładu: Kuchnia w gospodarstwie domowym w Krajniku. W miesiącu lipcu 2022 roku przedsiębiorca poinformował o zakończeniu działalności, zakład wykreślono z rejestru.

1. 4. Zakłady obrotu żywnością

W ewidencji zakładów nadzorowanych przez PPIS znajduje się 259 **sklepów**, w tym 30 marketów. Ogółem w roku 2022 roku skontrolowano 94 zakłady, przeprowadzono 143 kontrole, w tym 27 kontroli interwencyjnych (RASFF i wnioski interwencyjne klientów).

W roku sprawozdawczym wystawiono 13 decyzji administracyjnych dot. stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, 8 decyzji umarzających postępowanie administracyjne z uwagi na bezprzedmiotowość, 2 decyzje prologaty, 3 decyzje warunkowego zatwierdzenia. Dokonano zatwierdzenia 5 sklepów spożywczych oraz poszerzenia zatwierdzenia 8 podmiotów, wykreślono 16 obiektów.

Wystawiono 8 decyzji poszerzenia zakresu prowadzonej działalności o sprzedaż pieczywa i wyrobów piekarniczych, owoców i warzyw, sprzedaż wędlin i serów na wagę, napojów gorących (kawy i herbaty) w formie samoobsługowej.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień zaliczono:

1. Środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości,
2. Niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń i urządzeń, sprzętu (ściany, sufity, okna, drzwi),
3. Niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń,
4. Brak właściwego prowadzenia dokumentacji wynikającej z procedur i instrukcji systemu HACCP,

W roku sprawozdawczym w okresie od miesiąca sierpnia do września 2022 roku przeprowadzono w ramach akcji „ODRA” 9 kontroli sklepów spożywczych udokumentowanych protokołami z czynności kontrolnych prowadzonych w zakresie źródła pochodzenia ryb. Przeprowadzono czynności kontrolne w 32 podmiotach (Skleпах, stoiskach na targowiskach, na nabrzeżu Gryfińskim) - Notatki służbowe.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 27 kontroli interwencyjnych w sklepach spożywczych, w tym 23 kontroli w ramach systemu RASFF.

Przeprowadzono 4 kontrole na wnioski interwencyjne od klientów. Interwencje w większości dotyczyły sprzedaży środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia, obrotu żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej i organoleptycznej, sprzedaży żywności z uszkodzonymi opakowaniami zewnętrznym. Osoby odpowiedzialne za uchybienia ukarano mandatami karnymi oraz obciążono kosztami za czynności kontrolne.

W zakładach obrotu żywnością (sklepy spożywcze) pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu 14 próbek żywności (masło, jaja, owoce, woda mineralna) do badań laboratoryjnych w kierunkach m.in.: metale ciężkie, mikrobiologia, substancje dodatkowe, skażenia promieniotwórcze, Bakterie komensalne i zoonotyczne, organoleptyka, znakowanie. Wyniki badań prawidłowe.

Na terenie powiatu gryfińskiego znajduje się 30 marketów:

- Sklepy sieci „INTERMARCHE” (3 sklepy)
- Sklepy sieci „Biedronka” (10 sklepów)
- Sklepy sieci NETTO (3 sklepy)
- Sklep sieci „DINO” (13 sklepów)
- Sklep sieci „LIDL”

Ogółem w grupie tych obiektów przeprowadzono 91 kontroli, w tym 32 interwencyjnych (21 dot. powiadomienia RASFF).

Wydano 9 decyzji administracyjnych dot. stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, 1 decyzję o zakazie wprowadzania do obrotu żywności po terminie przydatności do spożycia.

Za nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli w zakresie braku właściwie prowadzonej dokumentacji systemu HACCP oraz sprzedaż środków spożywczych z przekroczoną terminem przydatności i datą minimalnej trwałości osoby odpowiedzialne ukarano 8 mandatami karnymi na łączną kwotę 1000 zł.

W 2022 roku wydano 3 decyzje zatwierdzenia marketów sieci DINO, NETTO, Biedronka. Wydano 1 decyzję poszerzenia zatwierdzenia zakresu działalności o sprzedaż ze stoiska tradycyjnego mięsa, wędlin, serów, ryb na wagę (w tym krojenie, mielenie, skruszanie mięsa), pakowanie próżniowe (supermarket Biedronka).

Wydano 1 decyzję odmowy zatwierdzenia poszerzenia zakresu działalności o przygotowanie mięsa do obróbki cieplnej w supermarkecie Intermarche z uwagi na trwające postępowanie administracyjne na stan techniczny pomieszczeń zakładu.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 11 kontroli w związku z interwencjami klientów, które dot. m.in. niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, sprzedaży środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia, Osoby odpowiedzialne za uchybienia ukarano mandatami karnymi oraz obciążono kosztami za czynności kontrolne.

W marketach pobrano łącznie 51 próbek żywności (przyprawy, czekolada, mleko w proszku, miód, świeże mięso, wyroby mięsne, produkty rybne, pieczywo) do badań laboratoryjnych w kierunkach min.: mikrobiologia, azotany metale ciężkie, gluten, akryloamid, substancje dodatkowe, suma WWA, 3-MCPD, bakterie komensalne, metale, organoleptyka. Wyniki badań prawidłowe.

W 2022 roku pod nadzorem było 27 **aptek i punktów aptecznych**.

Ogółem w 2022 roku przeprowadzono 19 kontroli aptek, w tym 6 kontroli kompleksowych, 12 kontroli w ramach RASFF oraz 1 kontrola w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę suplementu diety w kierunku: zawartość składników mineralnych (wapno, znakowanie, organoleptyka). Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

W roku sprawozdawczym nadzorem objęto 5 **hurtowni**. W roku sprawozdawczym przeprowadzono jedną kontrolę w hurtowni produktów głęboko mrożonych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w stanie sanitarnym i technicznym zakładu.

Do grupy **Obiekty ruchome i tymczasowe** zaliczono tymczasowe punkty handlowe typu stoiska, w tym na targowiskach. Ogółem w tej grupie przeprowadzono 9 kontroli. Wystawiono 2 decyzje wykreślające zakłady (stoiska spożywcze) oraz 1 decyzję umorzenia wszczętego postępowania (stoiska na targowisku). Za produkty spożywcze po terminie przydatności do spożycia ukarano dwóch przedsiębiorców mandatem karnym w wysokości 100 zł i 200 zł.

Do grupy **inne obiekty obrotu żywnością** zostały zaliczone: sklepy na stacjach paliw, sklepiki szkolne, stoiska w sklepach spożywczych. Przeprowadzono 4 kontrole w sklepach na stacjach paliw, 1 kontrolę w sklepiku szkolnym oraz 1 kontrolę w zakładzie obrotu żywnością, pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet.

W sklepie na stacji paliw w Baniach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące dokumentacji medycznej personelu, na osobę odpowiedzialną nałożono jeden mandat karny w kwocie 100 zł.

W roku sprawozdawczym wystawiono jedną decyzję warunkowego zatwierdzenia sklepu na stacji paliw w Gryfinie.

W związku z interwencją na sprzedaż produktu ZeolitMed dokonano analizy linków do sprzedaży na portalu allegro oraz przeprowadzono kontrolę interwencyjną przedsiębiorcy. Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wprowadzania do obrotu tj. pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet na platformie ALLEGRO produktów sprzedawanych w linku do aukcji oraz innych oferowanych do sprzedaży artykułów spożywczych. Przedsiębiorca został ukarany mandatem karnym w wysokości 200 zł. w oparciu o art. 100 ust. 1 pkt 3 ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.). Podczas kontroli strony internetowej stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prezentacji i informowania konsumentów o oferowanych produktach.

1. 5. Zakłady żywienia zbiorowego

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PSSE w Gryfinie objętych było 186 **zakładów żywienia zbiorowego otwartego**. Skontrolowano 101 zakładów. Decyzję zatwierdzającą otrzymały 23 zakłady. Ogółem przeprowadzono 155 kontroli (w tym 66 z oceną zakładu, 5 interwencyjnych).

Ogółem w zakładach żywienia otwartego wystawiono 41 decyzji (w tym 21 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarnego, 7 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne, 11 decyzji warunkowego zatwierdzenia i 2 decyzje prolongaty).

Przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych. Interwencje dotyczyły między innymi niewłaściwej jakości serwowanej żywności, zatrudnienia pracowników bez właściwych badań lekarskich oraz niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu.

Za nieprawidłowości w zakresie m.in. niewłaściwego stanu sanitarnego, środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia, nieprawidłowego prowadzenia dokumentacji systemu HACCP, nałożono ogółem 12 mandatów na kwotę 1 800 zł.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PSSE w Gryfinie objętych było 97 zakładów małej gastronomii. Decyzję zatwierdzającą otrzymało 6 zakładów. Ogółem skontrolowano 38 zakładów przeprowadzono 57 kontroli w tym kontrole tematyczne w związku z wnioskami o zatwierdzenie zakładów oraz poszerzenie działalności.

Wystawiono 8 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarnego 2 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne, 4 decyzje warunkowego zatwierdzenia zakładu.

W 2022 roku przeprowadzono jedną kontrolę interwencyjną dotyczącą niewłaściwej jakości serwowanych ciast. Interwencja nie potwierdziła się. Skontrolowano warunki przechowywania środków spożywczych, ciast deserowych, lodów gałkowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Środki spożywcze przechowywane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta. Skontrolowano losowo terminy przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości podczas kontroli zakładów dotyczyły m.in. niewłaściwego stanu sanitarnego, nieprawidłowego prowadzenia dokumentacji systemu HACCP . osoby odpowiedzialne ukarano 4 mandatami karnymi na łączną kwotę 600 zł.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PSSE w Gryfinie objętych było 11 Zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. Decyzję zatwierdzającą otrzymało 8 zakładów. Wystawiono 1 decyzje warunkowego zatwierdzenia zakładu. Ogółem przeprowadzono 11 kontroli.

Pod nadzorem PSSE w Gryfinie znajduje się 5 gospodarstw agroturystycznych. W 2022 roku przeprowadzono 1 kontrolę z oceną zakładu. W obiekcie organizowane są wyłącznie imprezy okolicznościowe zamknięte. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym ogółem w żywieniu zbiorowym zamkniętym skontrolowano 47 obiektów, zatwierdzono 2 zakłady (bufet przy zakładzie pracy w systemie cateringowym – na terenie budowy Elektrownia „Dolna Odra” oraz punkt wydawania posiłków w Zespole Szkół Specjalnych w Nowym Czarnowie), przeprowadzono 68 kontroli. Wystawiono 7 decyzji administracyjnych (4 decyzje na zły stan techniczny pomieszczeń, 2 decyzje warunkowego zatwierdzenia zakładu oraz 1 decyzję umorzenia wszczętego postępowania). Nie nakładano mandatów karnych.

Pod nadzorem PSSE w Gryfinie znajduje się jedna stołówka pracownicza w Nowym Czarnowie. W zakładzie przygotowuje się śniadania oraz posiłki obiadowe dwudaniowe dla ok. 100 pracowników. W kontrolowanym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pod nadzorem PSSE w Gryfinie działają 3 bufety pracownicze, w tym jeden bufet przy zakładzie pracy w systemie cateringowym (punkty wydawania posiłków). Przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych.

Kontrola kompleksowa w bufecie zakładowym przy elektrowni „Dolna Odra” wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego pomieszczeń. Wystawiono decyzję administracyjną z terminem do 31.12.2022 r.

Skontrolowano bufet zakładowy w Gardnie. Kontrola kompleksowa wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego pomieszczeń. Wystawiono decyzję administracyjną na uchybienia prawa żywnościowego. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości, stan bieżącej czystości zachowany.

Przeprowadzono dwie kontrole tematyczne w Punkcie Wydawania Posiłków w Zespole Elektrowni „Dolna Odra” Nowe Czarnowo. Wystawiono dwie decyzje warunkowego zatwierdzenia i w ostateczności decyzję zatwierdzenia.

Na terenie powiatu gryfińskiego działają dwie stołówki wczasowe. W Stołówce Stadniny Koni w Bielinie nie stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzono kontrolę kompleksową zakładu Restauracja w Moryniu oraz 1 kontrolę tematyczną w czasie sezonu letniego. W zakładzie są sporządzane i serwowane posiłki dla grup zorganizowanych (turnusy do 200 osób). Zakład działa sezonowo w okresie letnim (zielone szkoły, obozy letnie). Skontrolowano stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia. Bez nieprawidłowości.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się jeden blok żywienia Szpitala Powiatowego w Gryfinie składający się z jednej kuchenki głównej dla oddziałów: chirurgicznego, paliatywnego, oddziału wewnętrznego, 3 kuchenek pomocniczych usytuowanych na w/w oddziałach,

znajdujących się na terenie szpitala w Gryfinie przy ul. Parkowej 5, 74-100 Gryfino, kuchenki w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym Psychiatrycznym w Nowym Czarnowie oraz kuchenki w Zakładzie Opiekuńczo Leczniczym w Gryfinie przy ul. Armii Krajowej 8. Posiłki dostarczane są przez zewnętrzną firmę cateringową, która zgodnie z przedłożoną umową odpowiada za całodienne, kompleksowe żywienie pacjentów, dostarczanie posiłków oraz utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.

Skontrolowano Kuchenki Oddziałowe Szpitala Powiatowego w Gryfinie 1 kuchenkę główną oraz 3 kuchenki pomocnicze znajdujące się na terenie szpitala w Gryfinie przy ul. Parkowej 5 74-100 Gryfino, kuchenkę w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym Psychiatrycznym w Nowym Czarnowie oraz kuchenkę w Zakładzie Opiekuńczo Leczniczym w Gryfinie przy ul. Armii Krajowej 8.

W roku sprawozdawczym Szpital Powiatowy w Gryfinie poszerzył się o kuchenkę oddziałową usytuowaną na terenie Szpitala w Gryfinie przy ul. Parkowej 5 74-100 Gryfino. W/w kuchenka pełni rolę kuchenki głównej. W kuchence prowadzone jest porcjowanie i wydawanie posiłków przez personel szpitala. Następnie posiłki są przewożone na wózkach gastronomicznych z rozdziałem na oddziały, serwowane bezpośrednio na przy pacjencie z zachowaniem zasad higieny. Pozostałe - 3 kuchenki pełnią rolę kuchenek pomocniczych.

Pobrano do oceny sposobu żywienia jadłospis dekadowy oraz próbkę posiłku obiadowego od pacjenta oddziału chirurgicznego. Posiłek obiadowy zbadano w zakresie wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów. Uzyskane wyniki badań laboratoryjnych nie wykazały nieprawidłowości. W wyniku jakościowej oceny żywienia nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie doboru produktów, regularności i składu posiłków oraz sposobu przygotowywania posiłków i potraw. W jadłospisie nie uwzględniono informacji dot. wartości energetycznej i odżywczej racji pokarmowych lub posiłków, na podstawie tabel składu i wartości odżywczej produktów, w związku z czym nie porównano uzyskanych wyników z normami żywienia człowieka oraz szczegółowymi zaleceniami dla poszczególnych diet leczniczych. Wystosowano pismo do kierującego zakładem przesyłając w załączeniu wyniki badań posiłku.

Pod nadzorem stacji w 2022 roku znajdowało się 5 **bloków żywienia w DPS**. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole kompleksowe w 4 zakładach. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W Domu Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie przeprowadzono kontrolę tematyczną dot. poboru próbek posiłku obiadowego do badań sanitarnych. Wyniki badań prawidłowe.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się 1 **stołówka żłobka** miejskiego w Gryfinie. W żłobku żywionych jest ok. 140 dzieci w wieku od 20 tygodnia – 3 lat.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę z oceną zakładu, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto w marcu 2022 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w ramach dochodzenia epidemiologicznego w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego u dzieci uczęszczających do Żłobka Miejskiego w Gryfinie (grupa różowa). Podczas kontroli skontrolowano warunki przechowywania środków spożywczych, sposób przygotowywania posiłków śniadaniowych i podwieczorków oraz serwowania posiłków. Podczas kontroli pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku Salmonella, Gronkowce koagulazododatnie (Staphylococcus aureus i inne gatunki) 5

wymazów z rąk pracowników oraz 3 wymazy sanitarne ze sprzętu tj. powierzchni stołu do rozdzielania posiłków na grupy, deski krajalniczej do pieczywa, deski krajalniczej do warzyw. Wyniki badań nie wykazały obecności Salmonelli spp., gronkowców koagulazododatnich w badanych próbkach.

W 2022 roku nadzorem sanitarnym objętych było 32 **stołówek szkolnych** (w tym 21 w systemie cateringowym), które prowadzą żywienie dzieci i młodzieży. Skontrolowano 21 zakładów. Ogółem przeprowadzono 26 kontroli sanitarnych, w tym 18 kontroli z arkuszem oceny zakładu, 1 kontrolę sprawdzającą wykonanie zaleceń decyzji administracyjnej, 7 kontroli tematycznych (2 kontrole tematyczne w zakresie zatwierdzenia zakładu, 1 kontrolę tematyczną w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków produkcji i serwowania żywności, czystości pomieszczeń i wyposażenia, transportu posiłków, 1 kontrolę interwencyjną w związku z podejrzeniem niewłaściwej jakości posiłków, 3 kontrole tematyczne w zakresie w zakresie żywienia uczestników obozu harcerskiego oraz półkolonii letniej).

W 12 analizowanych jadłospisach stwierdzono nieprawidłowości m.in. w zakresie niewystarczającej ilości produktów zbożowych, mleka lub przetworów mlecznych oraz warzyw lub owoców w posiłkach, jak i braku co najmniej jednej porcji ryby w tygodniu. Uwagi zostały opisane w protokołach i zostały omówione podczas przeprowadzanej kontroli bądź pisemnie poinformowano dyrekcję danego zakładu o stwierdzonych nieprawidłowościach.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w Stołówce szkolnej w Cedyni w związku z podejrzeniem niewłaściwej jakości posiłków. W toku kontroli sprawdzono warunki sanitarne pomieszczeń zakładu i wyposażenia. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Na stan techniczny ścian i sufitów pomieszczeń zakładu wystawiona była decyzja administracyjna, z terminem wykonania w 2023 rok. Podczas czynności kontrolnych pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Gryfinie dokonali oceny organoleptycznej (wizualnej) posiłków wyprodukowanych w zakładzie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajdował się wyłącznie jeden **sklepik szkolny** w Szkole Podstawowej nr 2 w Chojnie. Przeprowadzono kontrolę kompleksową zakładu. W sklepiku prowadzona jest sprzedaż artykułów spożywczych w opakowaniach jednostkowych, nie wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych tj. napoje, chrupki kukurydziane, chipsy kukurydziane, batony, wafle ryżowe. Wszystkie artykuły posiadają etykiety wartości odżywczej, składników, spełniają wymagania Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku. W sklepiku nie prowadzi się sprzedaży kanapek.

W 2022 roku pod nadzorem PSSE w Gryfinie znajdowały się 3 **stołówki w internatach**. Przeprowadzono kontrolę kompleksową w 1 stołówce internatu w Chojnie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022 roku według ewidencji pod nadzorem PSSE w Gryfinie znajdowało się 18 **stołówek w przedszkolach**, w tym 6 działających w systemie cateringowym. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 8 stołówek. Ogółem przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych (w tym 5 kontroli kompleksowych, 1 kontrolę sprawdzającą oraz 6 kontroli tematycznych).

Przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w ramach dochodzenia epidemiologicznego w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego u dziecka uczęszczającego do przedszkola w

Zespole Szkół w Kołbaczu. W zakładzie produkowane są posiłki od surowca do wyrobu gotowego dla dzieci w wieku od 3 do 7 lat. Przygotowuje się 3 posiłki dziennie (tj. śniadanie, obiad, podwieczorek) dla ok. 70 dzieci. Podejrzewano, że źródłem zatrucia pokarmowego mogły być jaja stosowane do produkcji. Skontrolowano sposób przechowywania, schemat postępowania z jajami w zakładzie oraz dokumentację HACCP/GHP/GMP w tym zakresie. Skontrolowano stan techniczny, czystość pomieszczeń oraz wyposażenia zakładu, warunki przechowywania innych środków spożywczych, sposób przyrządzania i serwowania posiłków oraz źródło pochodzenia. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli pobrano próbki sanitarne tj. wymaz z rąk (6 osób), wymaz z powierzchni stołu roboczego w pomieszczeniu kuchennym, wymaz z trzepaczki małej, wymaz z noża (czerwony). Przeprowadzono badania w kierunku Salmonella spp., Gronkowce koagulazododatnie (Staphylococcus aureus i inne gatunki). Bez nieprawidłowości. Ponadto pobrano próbki żywności – jaja do badań laboratoryjnych w kierunku Salmonella. Bez nieprawidłowości.

W 3 zakładach stwierdzono uwagi do jadłospisów (m.in. brak co najmniej 2 porcji mleka lub produktów mlecznych, brak w jadłospisie warzyw lub owoców w każdym posiłku). Uwagi zostały opisane i wysłane w formie pisemnej do placówek przedszkolnych.

Pod nadzorem stacji znajdują się 3 zakłady (**Stołówki w domach dziecka i młodzieży**) należące do Centrum Placówek Opiekuńczo – Wychowawczych w Chojnie. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe w Centrum Placówek Opiekuńczo – Wychowawczych w Chojnie oraz 1 kontrolę tematyczną w Placówce Opiekuńczo – Wychowawczej nr 3 w Trzcińsku – Zdroju. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W Placówce Opiekuńczo – Wychowawczej nr 3 w Trzcińsku - Zdroju przeprowadzono kontrolę tematyczną w ramach dochodzenia epidemiologicznego w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji obiadów (od surowca do wyrobu gotowego) dla ok. 25 dzieci, przygotowania śniadań i kolacji w systemie rodzinkowym w dwóch kuchenkach grupowych, transportu posiłków do Centrum Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych w Chojnie (ok. 9 obiadów).

W toku kontroli do badań w kierunku Salmonella sp., gronkowce chorobotwórcze pobrano 6 próbek sanitarnych tj. wymazów ze sprzętu (ze stołu roboczego, ślimaka maszyny do mielenia mięsa, noża do krojenia warzyw, noża do krojenia warzyw, kubka do picia), wymaz z rąk kucharki oraz 6 próbek posiłków obiadowych tj. pulpet w sosie śmietanowo - koperkowym, surówka z czerwonej kapusty, zupa jarzynowa, skrzydełko pieczone, zupa serowa, fasolka po bretońsku. Wyniki przeprowadzonych badań nie wykazały nieprawidłowości.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajdują się 4 zakłady z grupy inne zakłady żywienia, w tym 3 w systemie cateringowym.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady, w którym przeprowadzono 4 kontrole: 1 kontrolę kompleksową z oceną zakładu (Dzienny Dom Senior +) oraz 3 kontrole tematyczne (w tym 2 kontrole tematyczne w zakresie oceny sposobu żywienia uczestników obozu, 1 kontrolę tematyczną w zakresie m. in. przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, czystość pomieszczeń i wyposażenia). Nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanych zakładach.

1. 6. Środki transportu

W roku sprawozdawczym na wniosek przedsiębiorców skontrolowano 13 środków transportu żywności. Wydano 13 decyzji zatwierdzenia na środki transportu oraz 1 decyzję wykreślenia.

1. 7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem PSSE w Gryfinie jest 1 zakład produkujący torebki do pakowania artykułów sypkich (głównie kasz, bułki tartej, płatków owsianych) - „Gryf – Skand” w Gryfinie. Zakład prowadzi okresową produkcję opakowań uwarunkowaną zamówieniami odbiorców. W zakładzie ustanowiono procedury GMP dotyczące produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w tym procedury monitorowania drogi materiałów wejściowych i gotowych wyrobów. W 2022 roku zakład nie produkował opakowań do żywności.

Ponadto pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się zakład produkcji napojów bezalkoholowych, w którym poza główną działalnością prowadzona jest również produkcja opakowań – puszek PET do napojów. W roku sprawozdawczym przeprowadzono w zakładzie kontrolę kompleksową w zakresie produkcji żywności i PET-puszek do napojów. Z uwagi na niewłaściwy stan techniczny podłogi w hali produkcji napojów wystawiono decyzję administracyjną.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się 17 zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, w tym 1 hurtownia. Przeprowadzono kontrolę kompleksową z arkuszem oceny hurtowni w Kołbaczu. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Przeprowadzono 4 kontrole w sklepach wprowadzających do obrotu materiały i wyroby do kontaktu z żywnością. Kontrole przeprowadzono m.in. w zakresie systemu RASFF (tyżka szumówka Altom Design, Szczypce uniwersalne Ambition, szklanka „Jungle Summer”).

III. 2. JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH ORAZ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOCIĄ

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 154 próbki – (w tym 5 próbek kosmetyków, 8 próbek sanitarnych – zmiotki i 26 wymazów sanitarnych). Probki środków spożywczych pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologia, kryteria czystości, mykotoksyny: OTA, Aflatoksyny B1, B2, G1, G2 Σ Aflatoksyny B1, B2, G1, G2, organoleptyka, parametry fizyczne, parametry biologiczne, 3-MCPD, alkaloidy pirolizydynowe, pestycydy, metale ciężkie, GMO, substancje dodatkowe. Wyniki prawidłowe.

Produkty kosmetyczne pobrano do badań chemicznych, ocena znakowania, skład.

Do badań laboratoryjnych w kierunku Salmonelli i Enterobacteriaceae pobrano 15 próbek lodów z automatów. W zakresie wykonywanych badań mikrobiologicznych w kierunku bakterii Enterobacteriaceae, wyniki badań 10 próbek lodów z automatu były niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. z późniejszymi zmianami. Kierujący zakładami zobowiązali się we własnym zakresie ograniczyć

produkcję lodów do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań lodów. Kierujących zakładami obciążono kosztami badań i czynności kontrolnych.

W trzech piekarniach pobrano w ramach próbek rezerwowych 6 próbek sanitarnych – zmiotki. W piekarni w Radziszewie w jednej próbce sanitarnej z linii technologicznej Fortuna – maszyny do formowania bułek pszennych jasnych – z tacy do zbierania nadmiaru mąki znajdującej się pod wydłużarką stwierdzono obecność: 6 żywych larw, 5 martwych larw, 1 martwy chrząszcz. W stosunku do przedsiębiorcy wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, urządzeń i sprzętu. Podczas kontroli sprawdzającej ponownie pobrano 2 próbki zmiotek w kierunku obecności szkodników i ich pozostałości – wyniki badań prawidłowe.

W ramach zgłoszenia interwencyjnego pobrano w markecie Biedronka 1 próbkę słonecznika łuskanego Baka D Or 300 g do badań organoleptycznych. Próbkę pobrano z wskazanej w interwencji partii produktu. Badania w zakresie wyglądu ogólny, konsystencja/struktura, barwa, smak/zapach, zanieczyszczenia nie wykazały niezgodności - ziarno jest czyste, bez zanieczyszczeń obcych, bez zapachów i posmaków obcych. Interwencja nie potwierdziła się.

W ramach próbek rezerwowych pobrano 2 próbki posiłku: posiłek od pacjentów Szpitala Powiatowego w Gryfinie i posiłek z Domu Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie. Nie stwierdzono uwag do zbadanego posiłku i oceny jadłospisu.

W związku ze zgłoszeniami podejrzenia zatrucia pokarmowego podjęto działania epidemiologiczne w zakładach:

- Żłobek miejski w Gryfinie – pobrano 3 wymazy ze sprzętu produkcyjnego i wyposażenia zakładu, 5 wymazów z rąk pracowników w kierunku Salmonella, obecność gronkowców chorobotwórczych. Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

- Przedszkole w Zespole Szkół w Kołbaczu - pobrano 3 wymazy ze sprzętu produkcyjnego i wyposażenia zakładu, 6 wymazów z rąk pracowników w kierunku Salmonella, obecność gronkowców chorobotwórczych oraz 1 próbkę jajek w kierunku Salmonella spp. Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

- Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza w Trzczańsku-Zdrój (dom dziecka) - pobrano 5 wymazów ze sprzętu produkcyjnego i wyposażenia zakładu, 1 wymaz z rąk pracownika kuchni oraz 6 próbek pokarmowych odkładanych przez zakład w kierunku Salmonella, obecność gronkowców chorobotwórczych. Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

W zakładzie produkującym kosmetyki Manufaktura Lawenda w Gryfinie pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki (mus mydlany, sól kąpielowa z olejami – skład i ocena znakowania oraz peleng solny z olejami – mikrobiologia). W sprawozdaniu z badań produktów Mus mydlany z olejami pomarańcza, sól kąpielowa z olejami pomarańcza stwierdzono uwagi do znakowania: „Data, do której dany produkt kosmetyczny, przechowywany w odpowiednich warunkach zachowuje w pełni swoje pierwotne właściwości powinna być poprzedzona symbolem określonym w załączniku VII pkt 3 lub zwrotem: „najlepiej użyć przed końcem” Art.

19, pkt. 1, lit. c Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30.11.2009 r. (Dz.U. UE L 342/59 z 22.12.2009 r. z późniejszymi zmianami)". Wystosowano pismo do przedsiębiorcy. Kontrola sprawdzając wykazała poprawę oznakowania produktów.

III. 3. SUPLEMENTY DIETY, ŻYWNOŚĆ DLA OKREŚLONYCH GRUP ODBIORCÓW I ŻYWNOŚĆ WZBOGACANA

W 2022 roku przeprowadzono 6 kontroli kompleksowych aptek oraz 1 kontrolę w związku z poborem próbek. Skontrolowano warunki przechowywania produktów, oznakowanie suplementów diet. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przeprowadzono 12 kontroli aptek i przeglądów stron internetowych w ramach postępowania systemu RASFF dot. produktów:

- Kerabione, 60 kapsułek, nr partii: 41104106, data minimalnej trwałości 30.06.2023,
- w sprawie wykrycia tlenu etylenu (sumy tlenu etylenu i 2-chloroetanolu: 364 mg/kg oraz 365 mg/kg) w produkcie pn. bamboo shoot extract, nr partii: BAE.2012111, pochodzącym z Hiszpanii, który został wykorzystany jako surowiec przy produkcji suplementu diety pn. Kerabione.
- wykrycia białka orzeszków ziemnych w płynnej lecytynie sojowej stanowiącej dodatek do żywności, dystrybuowanej przez firmę Lecico GmbH,
- PWO-MAX Kiwi Strawberry marki Prime Nutrition zawierającego substancję DMBA

W 2022 roku w ramach nadzoru nad żywnością dla określonych grup, suplementami diety oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi przeprowadzono 5 kontroli w zakładach obrotu żywnością w związku z poborem próbek. Pobrano 11 próbek do badań laboratoryjnych w zakresie: składniki mineralne (wapno, magnez), mikrobiologia, substancje dodatkowe (sacharyna), GMO, Metale (ołów, kadm, rtęć) 3-MCPD, Benz(a)antracen, Benzo(b)fluoranten, Benzo(a)piren, Chryzen, Suma 4 WWA, organoleptyka, znakowanie. Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

W 2022 roku, pracownicy PSSE w Gryfinie dokonali oceny znakowania dwóch produktów NUTRIDRINK o smaku truskawkowym (żywność specjalnego przeznaczenia medycznego) oraz WellMix BALANCE SHAKE (Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę do kontroli masy ciała). Znakowanie produktów zgodne z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

W związku z interwencją na sprzedaż produktu ZeolitMed dokonano analizy linków do sprzedaży na portalu allegro oraz przeprowadzono kontrolę interwencyjną przedsiębiorcy. Wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie wprowadzania do obrotu tj. pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet na platformie ALLEGRO produktów sprzedawanych w linku do aukcji <https://allegro.pl/oferta/zeolit-bentonit-detox-250-g-11695791963> oraz innych oferowanych do sprzedaży artykułów spożywczych. Przedsiębiorca został ukarany mandatem karnym w wysokości 200 zł. w oparciu o art. 100 ust. 1 pkt 3 ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.). Podczas

kontroli strony internetowej stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prezentacji i informowania konsumentów o oferowanych produktach.

III. 4. WZMOŻONY NADZÓR NAD ZAKŁADAMI ŻYWIENIA ZBIOROWEGO W SEZONIE LETNIM

W okresie od 20.06.2022 r. do 30.09.2022 r. przeprowadzono wzmożone kontrole w zakładach małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego. Przeprowadzono 17 kontroli w zakładach małej gastronomii (w tym 2 przyczepy gastronomiczne, 2 tymczasowe budki sezonowe ze sprzedażą napojów ciepłych (kawa, herbata) i zimnych oraz przekąsek w opakowaniach jednostkowych). W PMG w Moryniu stwierdzono surowce do produkcji lodów z automatu po upływie terminów przydatności. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł. Surowce wycofano z pomieszczeń zakładu i zutylizowano.

W dwóch punktach małej gastronomii stwierdzono zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia (m. in. Ściany, sufity, blaty, szafki kuchenne). Na Bistro w Gryfinie wystawiono decyzję administracyjną (szafki, blaty, drzwi) z terminem wykonania. W związku ze zmianą właściciela zakładu kebab Gryfinie, umorzono postępowanie administracyjne na zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia. Wszczęto postępowanie na obecnego przedsiębiorcę kierującego zakładem. Po przeprowadzonej kontroli sprawdzającej w Imbis Osinów Dolny, umorzono wszczęte postępowanie administracyjnej na zły stan techniczny zakładu. Przedsiębiorca usunął nieprawidłowości.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. Przeprowadzono kontrole w ramach obozów harcerskich (wyżywienie w stołówkach szkolnych), kontrole obozów pod namiotami, kontrole w zakładach kolonijno-wypoczynkowych, kontrole podczas trwania półkolonii w miejscu zamieszkania. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

We wszystkich kontrolowanych zakładach sprawdzano źródło pochodzenia surowców, warunki przechowywania i produkcji żywności. W zakładach udostępniano konsumentom informacje o składnikach żywności, w tym składnikach alergennych i powodujących nietolerancje pokarmowe.

III. 5. SYSTEM WCZESNEGO OSTRZEGANIA O NIEBEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI I PASZACH - RASFF

W 2022 roku, przeprowadzono 64 kontroli sanitarnych, w ramach systemu RASFF dotyczące m. in.:

- wykrycia tlenu etylenu (sumy tlenu etylenu i 2-chloroetanolu: 364 mg/kg oraz 365 mg/kg) w produkcie pn. bamboo shoot extract, pochodzącym z Hiszpanii,
- batonów marki Vitarella, BA! I YEMGO ze względu na zanieczyszczenie surowca wykorzystanego do ich produkcji fragmentami szkła,
- „Buraczki pasteryzowane wiórki” a 420 g, producent: VICTUS w związku ze stwierdzenie obecności szkła w produkcie,
- stwierdzenia tlenu etylenu na poziomie 16 mg/kg, w sproszkowanym produkcie pn. Garcinia Cambogia Extract, pochodzącym z Indii, wykorzystanego do produkcji 7 partii batonów firmy Bakalland,
- wykrycia tlenu etylenu (ETO) w produkcie pn. gluten pszenicy, wykorzystanym do produkcji środków piekarniczych przez firmę francuską EUROGERM

- przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) z wyrobu wykonanego z tworzywa sztucznego, przeznaczonego do kontaktu żywnością pn. „łyżka szumówka Altom Design”,
- wykrycia salmonella z gr. O:4 (B) w mięsie indyckim producent EKPOLs,
- sprawie międzynarodowego ogniska Salmonella Typhimurium związanego ze spożyciem produktów marki Kinder,
- wykrycia obecności Listeria monocytogenes w 1 z 5 próbek produktu pn. Ser Mozzarella, producent: CEKO,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu migracji 4,4' diaminodifenylometanu (4,4' MDA), aniliny oraz sumy migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych - w wyrobie pn.: Szczypce uniwersalne 23 cm Ambition,
- wykrycia białka orzeszków ziemnych w płynnej lecytynie sojowej stanowiącej dodatek do żywności, dystrybuowanej przez firmę Lecico GmbH,
- stwierdzenia migracji ołowiu (średnia zawartość ołowiu w badanej próbce – 738,5 mg/l) i kadmu (średnia zawartość kadmu w badanej próbce – 58,2 mg/l) w produkcie pn. Szklanka „Jungle Summer” 250 ml, wyprodukowanym w Chinach, których dystrybutorem jest TEDI,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A ($29,31 \pm 8,79$ $\mu\text{g/kg}$) w próbce produktu pn. Rodzynki sułtańskie: masa netto: 400 g,
- produkt „Bartolini Eko makaron 100 % żytni pełnoziarnisty (ekologiczny)”, w którym stwierdzono zawartość ochratoksyny A na poziomie >12 $\mu\text{g/kg}$ (wartość powyżej górnego akredytowanego zakresu pomiarowego, zawartość oznaczona: $16,4 \pm 2,0$ $\mu\text{g/kg}$), producenta: P.P.H „TABIT”,
- produktu: „Marchewka Mini Hortex”, przekroczona zawartość dopuszczalnego poziomu Kadmu,
- obecność Listeria monocytogenes w próbkach metki pobranych w Zakładzie Mięsnym Peklimar 2 Sp. z o.o., Zakład Produkcyjny w Uniszkach Cegielni,
- sprawie wykrycia niedeklarowanego alergenu – glutenu na poziomie 53,9 mg/kg w produkcie oznaczonym jako bezglutenowy pn. Chipsy kukurydziane solone,
- stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn.: Szczypce wielofunkcyjne producent: FACKELMANN,
- stwierdzone przekroczenie migracji ołowiu i kadmu w zestawie szklanek świątecznych ELOY Christmas Glasses 2pcs wyprodukowanych w Chinach dystrybuowanych przez sieć ROSSMANN,
- sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu estrów glicydowych kwasów tłuszczowych wyrażonych jako glicyd (>10000 $\mu\text{g/kg}$) w produkcie pn. Suplement diety Dr. Max Omega 3 Premium, 90 kapsułek, pochodzącym z Czech,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu substancji farmakologicznie czynnej – tylnikozyny w mięsie indyckim, pochodzącym z Polski,
- stwierdzenie ciała obcego niespecyficznego w produkcie „Herbatka owocowa z ekstraktem z owoców” po 8 miesiącu, 200g, Humana,

PPIS w Gryfinie nie zgłaszał w ramach systemu RASFF żywności niespełniającej wymaganiom przepisów prawa żywnościowego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie przeprowadził kontrolę interwencyjną w ramach systemu RASFF w zakładzie produkującym koncentraty spożywcze w Starym Czarnowie. Zakład produkuje dodatki funkcjonalne i mieszanki przyprawowe przeznaczone do zakładów przemysłu mięsnego. Kontrolę przeprowadzono w związku z powiadomieniem

alarmowym RASFF 2461/891p w sprawie stwierdzenia obecności DNA przeżuwaczy w hemoglobinie w proszku wieprzowej. Podczas kontroli zakładu ustalono, że z przedmiotowej partii hemoglobiny wieprzowej wyprodukowano mieszankę przyprawową. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie nie zabezpieczał produktu, nie wystawiał decyzji zakazującej wprowadzanie do obrotu mieszanki przyprawowej. Przedsiębiorca w ramach własnych procedur systemu jakości zatrzymał produkt do wyjaśnienia. Po przeprowadzeniu szczegółowej analizy produktu przedsiębiorca podjął decyzję o wprowadzeniu do obrotu mieszanki przyprawowej.

III. 6. OBRÓT GRZYBAMI I PRZETWÓRSTWO GRZYBÓW ORAZ ZATRUCIA GRZYBAMI

Na terenie powiatu gryfińskiego nie ma skupów grzybów oraz zakładów wykorzystujących grzyby do produkcji, przetwórstwa. W PSSE w Gryfinie jest 3 klasyfikatorów grzybów, którzy udzielają konsumentom porad w zakresie określania przynależności gatunkowej grzybów.

W okresie sezonu grzybowego skontrolowano 2 stoiska na targowisku w Osinowie Dolnym. Kontrolowano warunki przechowywania grzybów świeżych, posiadane atesty na grzyby świeże. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W 2022 r. wystawiono 4 atesty na grzyby świeże (podgrzybek brunatny, borowik szlachetny). Udzielono 5 porad osobom prywatnym w zakresie oceny grzybów świeżych (czubajka kania, borowik szlachetny, borowik ceglastopory, podgrzybek brunatny, podgrzybek zajęczek, maślak zwyczajny).

Na stronie internetowej PSSE w Gryfinie oraz tablicy informacyjnej umieszczono harmonogram dyżuru klasyfikatorów grzybów oraz informacje o zasadach bezpiecznego grzybobrania, zasadach wprowadzania grzybów do obrotu handlowego.

Wysłano pisma do urzędów miast i gmin o rozpoczętym sezonie grzybowym z informacjami dotyczącymi warunków sprzedaży grzybów oraz informacją o organizowanym kursie dla kandydatów na grzyboznawców, celem dalszego rozpowszechnienia.

Podczas kontroli restauracji, które posiadały w menu potrawy z grzybami, kontrolowano źródło pochodzenia grzybów, warunki przechowywania grzybów suszonych, wykorzystanie grzybów świeżych i suszonych w produkcji posiłków. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W roku 2022 nie pobrano do badań laboratoryjnych próbek grzybów i przetworów grzybowych.

Przesłano informację do lokalnych mediów z prośbą o umieszczenie komunikatów o dyżurach klasyfikatorów. Łącznie ukazał się 1 artykuł w gazecie „7 Dni Gryfina” oraz dwie informacje na stronach internetowych portalu Chojna24.pl oraz gryfińska.pl.

Na stronie internetowej PSSE w Gryfinie oraz Facebook zamieszczono łącznie: 4 artykuły na stronie internetowej oraz 5 informacji na portalu Facebook.

W 2022 roku nie organizowano konkursów w zakresie grzybów i grzybobrania. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia PSSE Gryfino przeprowadziła akcje informacyjno-edukacyjne (prelekcje):

- Stoisko edukacyjne na Nabrzeżu w Gryfinie w dniu 2 października 2022 roku – zasady właściwego rozpoznawania i zbierania grzybów.

- Warsztaty edukacyjne dla ZHP Chorągiew Zachodniopomorska planowane na 23 października 2022 roku.

Zorganizowano akcję „Grzybobranie z Inspekcją Sanitarną” we wrześniu 2022 roku, podczas której klasyfikatorzy grzybów przekazywali wiedzę teoretyczną i przeprowadzili ćwiczenia praktyczne w terenie.

IV. HIGIENA PRACY

1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

Z zakresu nadzoru bieżącego nad zakładami pracy w 2022 roku przeprowadzonych zostało ogółem 128 kontroli w 113 zakładach pracy. W związku z czynnościami kontrolnymi wydano ogółem 29 decyzji (ogółem 132 nakazy).

W roku 2022 przeprowadzone kontrole wykazały występowanie przekroczeń NDN i NDS w 22 zakładach pracy. Liczba pracowników narażonych na przekroczenia czynników szkodliwych: 281

2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne

W roku sprawozdawczym skontrolowanych zostało 16 zakładów, w których pracownicy narażeni są na kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi w środowisku pracy. Przeprowadzono 17 kontroli w tym zakresie. W zakresie nadzoru nad czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym w 2022r. wydano 1 decyzję.

3. Nadzór nad czynnikami biologicznymi w zakładach pracy

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 59 kontroli w 58 zakładach pracy w których pracownicy są narażeni na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 lub 3 grupy narażenia. W zakresie nadzoru nad czynnikiem biologicznym w 2022r. wydano 7 decyzji.

4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin w 2022r. przeprowadzono ogółem 63 kontrole, w tym 45 z zakresu stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin przez zakłady pracy w działalności zawodowej oraz 7 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

5. Nadzór nad prekursorami narkotykowymi 2 i 3 kategorii

W 2022r. przeprowadzono 1 kontrole w zakresie prekursorów narkotykowych zakwalifikowanych do 2 i 3 kategorii w zakładzie pracy stosującym je w swojej działalności zawodowej.

6. Nadzór nad produktami biobójczymi

W 2022r. przeprowadzono akcje wzmożonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych z grup produktowych 18 i 19. W zakresie nadzoru nad wprowadzaniem

do obrotu produktów biobójczych przeprowadzono ogólnie 28 kontroli. Wydano 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu produktów biobójczych nie posiadających nr pozwolenia na obrót (ogólna liczba wycofanych produktów – 62 szt.).

V. HIGIENA KOMUNALNA

1. Liczba załatwionych interwencji:

Interwencji zgłoszonych było 30, w tym zasadnych zgłoszonych było 4, a bezzasadnych zgłoszeń 13, natomiast 13 przekazano do właściwych Urzędów Gmin, Instytucji Państwowych. Interwencje dotyczyły głównie: złych warunków sanitarnych pomieszczeń mieszkalnych, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w lokalach użyteczności publicznej, brudnych narzędzi w trakcie świadczenia usług fryzjerskich/kosmetycznych, niewłaściwego odprowadzania ścieków, nieprawidłowej gospodarki odpadami komunalnymi, prowadzenia działalności gospodarczej w lokach mieszkalnych oraz niewłaściwej jakości wody z ujęć stanowiących źródło zbiorowego zaopatrzenia w wodę.

2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części:

W okresie sprawozdawczym nie unieruchamiano obiektów.

3. Charakterystyka obiektów – informacje uzupełniające do danych zawartych w tabelach Excel będących załącznikami do druku MZ-46:

3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia obejmuje 91 (z Miedwim) obiektów, w tym 88 wodociągów stanowiących źródło zbiorowego zaopatrzenia (z Miedwim) i 3 podmioty zaopatrujące w wodę. Podział obiektów na poszczególne grupy przedstawia się następująco:

Wyszczególnienie		W ewidencji	Skontrolowanych
Wodociągi	<100	60	60
	101-1000	26	26
	1001-10000	1	1
	10001-100000	0	1 (Miedwie)
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		3	3
Ogółem		90 (bez Miedwia)	91 (z Miedwim)

Inne podmioty wykorzystujące własne ujęcia w prowadzeniu działalności gospodarczej to Stacja Paliw Wojciecha Tarnowskiego Chojna-Wilkoszyce, Stacja Paliw Wojciecha Tarnowskiego w Ognicy, gm. Chojna oraz Centrum Wodne „Laguna” w Gryfinie.

Wodociąg zasilający Centrum Wypoczynkowo – Konferencyjne Szafir (dawniej SAVANA) w Moryniu został wyłączony, służy jedynie celom gospodarczym ośrodka, tj. podlewanie terenów zielonych, pojenie zwierząt znajdujących się na terenie ośrodka. Sieć wodociągowa ośrodka została podłączona do wodociągu miejskiego Moryń. W razie awarii miejskiej sieci wodociągowej ujęcie własne może posłużyć jako zastępcze źródło wody, po uzyskaniu prawidłowych wyników badań.

W omawianym okresie sprawozdawczym pobrano łącznie 404 próbki wody, w tym:

- 350 próbek wody przeznaczonej do spożycia,
- 29 próbek ciepłej wody użytkowej badanej w kierunku Legionella sp.,
- 4 próbki wody z kąpielisk,
- 21 próbek basenowych w tym: 13 próbek z niecek basenowych i 8 próbek wody z systemów zasilających obiegi basenowe.

W ramach letniej akcji „ODRA” pobrano łącznie 222 próbki z ujęć usytuowanych wzdłuż linii Odry, tj. Dębce, Gryfino-Pomorska, Gryfino-Laguna, Widuchowa, Ognica, Krajnik Górny, Piasek, Bielinek i Osinów Dolny. Pobrano również próbki wody z wytypowanych studni przydomowych, zlokalizowanych w miejscowościach Ognica Chojeńska, Daleszewo i Gryfino. Studnie w miejscowościach Daleszewo i Gryfino służą do zaspokajanie potrzeb gospodarstw ogrodniczych owocowo-warzywnych, w ramach prowadzonej, zgłoszonej do tut. Inspekcji, działalności gospodarczej w tym zakresie.

W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego wykonano 51 oznaczeń fizycznych, tj. pomiaru temperatury wody, w trakcie pobierania próbek.

W roku 2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie z uwagi na przekroczenia mikrobiologiczne, wykryte w próbkach wody przeznaczonej do spożycia, wydał 6 decyzji stwierdzających brak jej przydatności. Dotyczyły one wodociągów: Babin, gm. Trzciesko-Zdrój, Żelechowo gm. Widuchowa, Białęgi gm. Chojna, Moryń gm. Moryń, Kunowo gm. Banie oraz Piaseczno gm. Trzciesko-Zdrój. Nieprawidłowości dotyczyły, przede wszystkim ponadnormatywnej ilości bakterii grupy coli, a także enterokoków kałowych. Zarządcy powyższych wodociągów, odpowiedzialni za jakość wody, prowadzili działania naprawcze, a odbiorcom zapewniali wodę ze źródeł zastępczych, tj. beczkwozów lub jednostkowych opakowań wody źródlanej.

Decyzji na warunkową przydatność wody do spożycia nie wydano w omawianym okresie sprawozdawczym.

W związku z wystąpieniem nieprawidłowości (przekroczeń) w jakości wody Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie w roku 2022 wydał łącznie 17 decyzji płatniczych na łączną kwotę: 2.477,10 zł. Dwie decyzje płatnicze dotyczyły wodociągów o dobowej średniej

produkcji wody 101-1000 m³, jedna decyzja dotyczyła wodociągu Miedwie, a pozostałe 14 decyzji dotyczyło wodociągów o średniej dobowej produkcji ≤ 100 m³.

W omawianym okresie sprawozdawczym rozpoczęto dużą inwestycję na ujęciu Krzypnica, gm. Gryfino, polegającą na wymianie urządzeń uzdatniających wodę, armatury wodociągowej, sieci przesyłowych pomiędzy studniami a stacją uzdatniania wody. Dokonano odwiertu dwóch nowych studni głębinowych, które jeszcze nie podają wody do sieci, z uwagi na kompletowanie wymaganej dokumentacji.

W związku ze stwierdzonym złym stanem sanitarno-technicznym w trakcie kontroli wodociągów w roku 2022 wydano trzy decyzje techniczne oraz trzy decyzje płatnicze na łączną kwotę 230,00 zł. Dotyczyły one wodociągów z przedziału produkcji wody ≤ 100 m³, tj. Stołeczna, Dobropole i Bielin.

Zgodnie z harmonogramem na rok 2022 pobrano próbki ciepłej wody użytkowej w Szpitalu Powiatowym w Gryfinie w budynkach zlokalizowanych przy ul. Parkowej oraz w Nowym Czarnowie. Próbki zostały pobrane w Domu Pomocy Społecznej w Dębcach. Nieprawidłowości wykryto w 1 próbce ze szpitala, wynik powtórkowego badania był prawidłowy. Nieprawidłowości wykryto również w 4 próbkach, w wynikach powtórkowych uzyskano prawidłowe wyniki.

W okresie sprawozdawczym nie występowały długotrwałe braki w dostawach wody ani poważne awarie.

3.2. Pływalnie i baseny

W maju 2022 roku w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego z niecek basenowych oraz z obiegów zasilających poszczególne niecki w Centrum Wodnym LAGUNA w Gryfinie pobrano łącznie 21 planowych próbek. Nie stwierdzono przekroczeń. Pobrano również 4 próbki ciepłej wody użytkowej, zasilającej węzły sanitarno-higieniczne pływalni (prysznic).

Zarządca basenu, zlecił regularne badania próbek laboratorium badawczemu GBA POLSKA Sp. z o.o. (dawniej JARS S.A.) Łąjski ul. Kościelna 2a, 05-119 Legionowo. Pobierano próbki zgodnie z ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Gryfinie planem badań.

3.3 Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

Przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego w terminach przewidzianych przez ustawę „Prawo wodne” gminy, na terenie których planowano utworzenie kąpielisk, złożyły do tutaj Inspekcji projekty uchwał dotyczące wykazu kąpielisk na terenie danej gminy, w celu wydania opinii. W powiecie gryfińskim w roku 2022 planowano utworzyć kąpieliska na terenie gminy Cedynia, Gryfino, Trzcińsko-Zdrój oraz Banie.

W sezonie kąpielowym 2022 roku dla osób pragnących zażyć wypoczynku nad wodą w powiecie gryfińskim planowano udostępnić cztery następujące kąpieliska:

- Kąpielisko śródlądowe w Steklnie,
- Kąpielisko Miejskie w Cedyni,

- Kąpielisko nad jeziorem Dłużec,
- Kąpielisko nad jeziorem Strzeszowskim.

W terminach zgodnych z aktualnie obowiązującymi przepisami pomiędzy tut. Inspekcją, a organizatorami kąpielisk zostały uzgodnione harmonogramy pobierania próbek wody w kąpieliskach w ramach kontroli wewnętrznej sprawowanej przez organizatorów.

W każdym z czterech kąpielisk przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego pobrano próbkę wody w ramach badań nadzorowych. W każdym przypadku uzyskano wyniki prawidłowe. Wszystkie kąpieliska rozpoczęły funkcjonowanie zgodnie z planem.

W trakcie trwania sezonu kąpielowego 2022 terminowo były realizowane harmonogramy pobierania próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej. Wszystkie kąpieliska uzyskiwały wyniki prawidłowe i w żadnym przypadku nie zostało wydane orzeczenie o braku przydatności wody do kąpeli, a tym samym, nie wydano decyzji administracyjnej nakazującej zamknięcie kąpieliska.

W sezonie 2022 w dniach od 04 lipca 2021 do 30 lipca 2021 na terenie gminy Widuchowa funkcjonowało Miejsce Okazjonalnie Wykorzystywane Do Kąpeli (MOWDK). Miejsce zostało zorganizowane nad jeziorem Kiełbiczne i nosiło nazwę „Kiełbiczne”. Jego organizatorem było Stowarzyszenie Harcerskie ul. Hoża 57, 00-681 Warszawa. Przed rozpoczęciem jego funkcjonowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie wydał pozytywną opinię i zatwierdził harmonogram pobierania próbek wody. Próbkę wody zostały pobrane dwie, tj. jedna przed rozpoczęciem i jedna w trakcie trwania wypoczynku. Wyniki były przekazywane na bieżąco do tut. Inspekcji i na bieżąco wydawano orzeczenia o jej przydatności do kąpeli.

Informacje dotyczące jakości wody i warunkach panujących na kąpieliskach, przekazywane były na bieżąco za pośrednictwem tablic informacyjnych znajdujących się na terenie kąpielisk oraz w internetowym Serwisie Kąpieliskowym.

3.4 Stan sanitarny obiektów

W ramach realizacji harmonogramu kontroli prowadzony był nadzór nad obiektami zaopatrującymi ludność w wodę, obiektami użyteczności publicznej, placówkami służby zdrowia i środkami transportu.

- zaplanowano 297 kontroli
- wykonano 637 kontroli: w tym 10 wspólnych (HK jako dział wiodący 9 z Sekcją HŻŻiPU i 1 z HP oraz 3 z EP jako dział towarzyszący).

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w roku 2022 zły stan sanitarny stwierdzono w poniższych obiektach:

Lp	Rodzaj obiektu	Typ nieprawidłowości	Ilość mandatów	kwota
1	Zakłady fryzjerskie	brudne narzędzia pracy, brak oznaczenia słownego i graficznego informującego o obowiązującym zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych	6	800 zł
2	Gabinety	brak opracowanych i wdrożonych		

	kosmetyczne	procedur wynikających z art. 16 Ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi; brudne narzędzia pracy	6	1.000 zł
3	Gabinet tatuażu	brak opracowanych i wdrożonych procedur wynikających z art. 16 Ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;	1	100 zł
4	Zakłady fryzjersko-kosmetyczne	brak opracowanych i wdrożonych procedur wynikających z art. 16 Ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi; brudne narzędzia; brak środka do dezynfekcji narzędzi;	5	550 zł
3	Stacje paliw	niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny oraz sanitarno-techniczny pomieszczeń	3	500 zł

Nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny stwierdzony został w poniżej wymienionych obiektach nadzorowanych:

Lp.	Rodzaj obiektu	Ilość obiektów	Krótki opis czego dot. zły stan obiektu, urządzenia	Termin realizacji nałożonych obowiązków (jeśli dotyczy)
1.	Stacje paliw	4	Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń (t.j. ubytki farby i tynku, widoczne pęknięcia na ścianach / suficie w salach usługowych, ubytki glazury)	2 stacje paliw wykonały zalecenia; 1 termin do 31.12.2023r. 1 otrzymała upomnienie, następnie grzywnę
2	Hotel	1	Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczenia (widoczne pęknięcia, ubytki tynku i farby na ścianach)	wykonane
3	Inne obiekty noclegowe	3	Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń (widoczne pęknięcia, ubytki tynku i farby na ścianach w ciągach komunikacyjnych)	wykonane
4	Dworce PKP	2	Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny poczekalni dworca PKP (ubytki farby, tynku)	wykonane

5	Pływalnie	1	Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny elementów konstrukcyjnych (łuszcząca się farba konstrukcji aluminiowej, pęknięta szyba, kasetony sufitowe z widocznymi przebarwieniami)	wykonane
6	Pralnia	1	Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń (uszkodzona ściana w magazynie bielizny pościelowej)	wykonane
7	Zakład fryzjerski	2	Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny foteli, brak miejsca do higienicznego spożywania posiłków	1 wykonane 1 wszczęto postępowanie administracyjne
8	Zakład kosmetyczny	1	Brak miejsca do higienicznego spożywania posiłków	wszczęto postępowanie administracyjne
9	Domy pomocy społecznej	2	Niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń (ubytki terakoty i glazury, zniszczone ościeżnice/drzwi, ubytki farby tynku na ścianach, sufitach)	1 termin do 30.06.2023 roku 1 termin do 31.12.2023 roku

W trakcie okresu sprawozdawczego przeprowadzono kontrolę w zakładzie odnowy biologicznej. Podczas prowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowość w postaci braku dokumentacji wymaganej przy gospodarce odpadami medycznymi, tj. brak umowy ze specjalistyczną firmą na odbiór i utylizację odpadów medycznych, karty przekazania i utylizacji tych odpadów. Strona usunęła nieprawidłowości zawarte w protokole kontroli, a wszczęte postępowanie administracyjne zostało umorzone. W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie wydał decyzję na Szpital Powiatowy w Gryfinie Sp. z o.o. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny w obiekcie z terminem usunięcia nieprawidłowości do 31 grudnia 2023 roku).

4. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi

Na terenie powiatu gryfińskiego zlokalizowanych jest 59 cmentarzy, z czego 48 komunalnych i 11 parafialnych. Na dwóch cmentarzach komunalnych w Gryfinie przy ul. Pomorskiej oraz w Chojnie przy ul. Odrzańskiej znajdują się domy przedpogrzebowe z chłodniami.

Firmy pogrzebowe korzystają z tych dwóch domów przedpogrzebowych z chłodniami bądź z domu przedpogrzebowego na Cmentarzu Centralnym w Szczecinie.

Ponadto Zakład Usług Pogrzebowych Józefa Wojtasia posiada chłodnię zlokalizowaną w Chojnie (Lotnisko), poza terenem cmentarza.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Lp	Liczba cementarzy ogółem	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających	Liczba decyzji nie zezwalających	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji
1.	59	121	120	1	119	100	0

W okresie sprawozdawczym wydano jedną decyzję odmawiającą przeprowadzenie ekshumacji, natomiast nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przeprowadzania prac ekshumacyjnych oraz transportu specjalistycznego zwłok i szczątków po zakończonych pracach ekshumacyjnych. Pracownicy zakładów przeprowadzających ekshumacje posiadali odpowiednie środki ochrony osobistej oraz środki dezynfekcyjne. Szczątki ludzkie były umieszczane w trumnach ekshumacyjnych, a następnie przenoszone lub przewożone na miejsce ponownego pochówku. Przewożenie szczątków odbywało się za pośrednictwem specjalistycznych pojazdów, tj. karawanów, które poddano kontroli i spełniały one wymogi sanitarno-techniczne. Materiał ziemny wydobywany z grobów był gromadzony na specjalnych matach. Miejsca ekshumacji po zakończeniu prac były dezynfekowane, zasypywane i porządkowane.

W okresie sprawozdawczym odbyło się łączenie 119 ekshumacji i 19 z nich odbyło się bez nadzoru pracowników tut. Inspekcji z uwagi na niski stopień wystąpienia zagrożenia życia lub zdrowia ludzkiego. Dokonano 50 kontroli karawanów, gdy te miały być użyte do transportu szczątków ludzkich.

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodni	Czy zakład posiada wszystkie wymagane pomieszczenia	Czy zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	Zakład Usług Pogrzebowych Józef	1	9	-	-	3

	Wojtaś Chojna ul. Szczecińska 2a					samochody
2.	Usługi Pogrzebowe Małgorzata Sługocka Mieszkowice ul. Warszawska	-	-	-	-	2 samochody
3.	Usługi Pogrzebowe PUK Sp. z o.o. Gryfino ul. Pomorska	-	-	-	-	2 samochody
4	Usługi Pogrzebowe Helios Gryfino ul. 9 Maja 21/6	-	-	-	-	2 samochody
5.	Dom przedpogrzebowy Gryfino ul. Pomorska	1	9	-	-	-
6.	Dom przedpogrzebowy Chojna ul. Odrzańska	1	4	-	-	-

W okresie sprawozdawczym wydano 26 postanowień na sprowadzenie zwłok i prochów z zagranicy. Nie wydano decyzji udzielającej zezwolenia na wywóz zwłok poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

5. Szpitale

5.1. Zaopatrzenie w wodę

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę		
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik
1.	Szpital Powiatowy Sp. z o.o.	Gryfino ul. Parkowa 5	nie	tak	nie	nie	nie

W okresie sprawozdawczym nie pobierano próbek wody do spożycia, gdyż szpital nie posiada własnego ujęcia wody. Jest zaopatrywany z wodociągu sieciowego miejskiego Gryfino-Tywa. W obiektach należących do Szpitala Powiatowego w Gryfinie pobrano łącznie 9 próbek ciepłej wody użytkowej w kierunku Legionella sp.

5.2 Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Tabela Nr 5.2 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	Szpital	Gryfino ul. Parkowa 5	konsorcjum firm	

Powiatowy Sp. z o.o.			
----------------------	--	--	--

Praniem bielizny szpitalnej zajmuje się konsorcjum firm Hollywood Textile Service Sp. z o.o. oraz Laundry Service Sp. z o.o. Przedmiotem umowy jest pranie, dezynfekcja, odplamianie, suszenie, prasowanie, maglowanie, stosowanie technologii prania zalecanej przez nadzór sanitarno-epidemiologiczny, w odniesieniu do procesu dezynfekcji używane są środki dopuszczone do stosowania na terenie Polski.

Szpital posiada wydzielone pomieszczenie przeznaczone na magazyn bielizny czystej oraz magazyn brudnej bielizny. Magazyny posiadają podłogi i połączenia ścian z podłogami wykonane z materiałów umożliwiającymi ich mycie i dezynfekcję.

Bielizna czysta z magazynu przewożona jest na poszczególne oddziały w wózkach transportowych zapewniających szczelne zamknięcie przestrzeni ładunkowej. Odbiór brudnej bielizny oraz dostarczenie czystej bielizny zapewnia konsorcjum własnymi środkami transportu. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną brudną i czystą.

5.3 Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Tabela Nr 5.3 Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsc ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacja do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1.	Szpital Powiatowy Sp. z o.o.	Gryfino ul. Parkowa 5	Konsorcjum firm	-	Nie dotyczy	tak	

Szpital posiada decyzję wydaną przez Starostę Gryfińskiego zezwalającą na wytwarzanie odpadów w tym zbieranie odpadów niebezpiecznych i innych niż niebezpieczne. Szpital posiada umowę na odbiór odpadów medycznych z konsorcjum firm: Samodzielny Publiczny Zespół

Zakładów Opieki Zdrowotnej w Gryficach oraz Piotrem Tworkiem, prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą Cor-Mix Piotr Tworek z siedzibą w Międzyzdrojach.

Do czasu odbioru odpady przechowywane są w magazynie odpadów usytuowanym w przyziemiu nowej części szpitala.

Pomieszczenie to :

- posiada niezależne wejście,
- jest zabezpieczony przed dostępem osób nieupoważnionych,
- posiada ściany i podłogi wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję, nienasiąkliwe,
- jest zabezpieczony przed dostępem owadów, gryzoni oraz innych zwierząt,
- posiada drzwi wejściowe bez progów, których szerokość i wysokość gwarantuje swobodny dostęp,
- posiada pojemniki oznakowane w zależności od rodzaju magazynowanych odpadów medycznych,
- w pomieszczeniu zapewniono dostęp do umywalki z bieżącą zimną i ciepłą wodą, wyposażonej w dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku, a także pojemnik na zużyte ręczniki jednorazowe,
- w pomieszczeniu zapewniona jest temperatura do 10°C,
- posiada wentylację mechaniczną oraz klimatyzację.

Segregacja odpadów prowadzona jest w miejscach wytwarzania (gabinety zabiegowe, sale operacyjne). Transport wewnętrzny odpadów medycznych z miejsca ich powstawania do miejsca wstępnego magazynowania odbywa się środkami transportu przeznaczonymi wyłącznie do tego celu, używa się wózków zamykanych lub wózków przewożących pojemniki zamykane (oznakowane), transport wykonuje się w sposób uniemożliwiający uszkodzenie pojemnika lub worka oraz narażenia na bezpośredni kontakt z odpadami.

5.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.

Tabela Nr 5.4 Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro morte.

Lp	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
1.	Szpital Powiatowy Sp. z o.o.	Gryfino ul. Parkowa 5	nie	2	brak	

Szpital nie posiada prosektorium, natomiast posiada dwa pomieszczenia pro-morte do tymczasowego przechowywania zwłok. Pomieszczenie zlokalizowane w przyziemiu nowej części szpitala. W pomieszczeniu pro-morte powierzchnie ścian są wykonane z materiałów nienasiąkliwe, łatwo zmywalnych, podłogi są wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, odpornych na działanie środków myjąco - dezynfekcyjnych. W pomieszczeniu jest zapewniony punkt wodny posiadający baterię uruchamianą przy pomocy łokcia. Pomieszczenie posiada wentylację mechaniczną oraz klimatyzację.

Zwłoki osób zmarłych przez okres 2 godzin przetrzymywane są w tym pomieszczeniu. Po tym okresie odbierane są przez pracowników zakładów pogrzebowych. Zwłoki z pomieszczenia pro-morte przewożone są do chłodni na Cmentarzu Komunalnym w Gryfinie przy ul. Pomorskiej 1c, zarządzanym przez Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych Sp. z o. o w Gryfinie. Chłodnia posiada 9 miejsc.

5.5 Postępowanie z odpadami komunalnymi.

Odpady komunalne, zbierane na oddziałach do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, składowane są w kontenerach usytuowanych w pobliżu budynku szpitala. Odpady wywożone są przez Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych Sp. z o. o. w Gryfinie.

6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych.

W okresie sprawozdawczym nie wydawano opinii sanitarnych dot. zabezpieczenia imprez masowych.

7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

Współpracowano z organami administracji samorządowej w zakresie stanu sanitarnego obiektów, zaopatrzenia w wodę i jakości wody w kąpieliskach i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli oraz w związku z zanieczyszczeniem rzeki Odry.

Kontynuowano współpracę z Powiatowym Zespołem Reagowania Kryzysowego w Gryfinie, Starostwem Powiatowym w Gryfinie, Urzędami Miast i Gmin, Komendą Powiatową Policji, Powiatowym Inspektoratem Weterynarii w Gryfinie.

8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

W okresie sprawozdawczym zaobserwowano ogólnie tendencję wzrostową poziomu warunków sanitarno-higienicznych i sanitarno-technicznych w nadzorowanych obiektach. Pojawiające się ewentualne nieprawidłowości są systematycznie i skutecznie usuwane w zależności od możliwości finansowych osób lub podmiotów odpowiedzialnych za dane obiekty. Wiele gabinetów, głównie ze strefy „beauty” będących wcześniej pod nadzorem tut. Sekcji Higieny Komunalnej zawiesiła tymczasowo działalność.

VI. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

1. Strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, na podstawie np. art. 48 ust. 1; art. 53; art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (ppkt 2.1).

- uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (art. 48 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie,

udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko) – 0 opinii;

- uzgodnienia dotyczące zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych (art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko) – 3 opinie,

- opinie dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko (art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko) – 4 opinie; w tym 1 opinia negatywna;

2. Projektów planów remediacji oraz przeprowadzania działań naprawczych w środowisku (ppkt 2.3).

W okresie sprawozdawczym nie uzgadniano projektów planów remediacji.

3. Oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, na podstawie np. 64 ust. 1 pkt 2; art. 70 ust. 1; art. 77 ust. 1 pkt 2; art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (ppkt 2.4)

- opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko (art. 64 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko) – 56 opinii,

- opinie w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko (art. 70 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko) – 0 opinii,

- opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko) – 7 opinii,

- inne opinie, w ramach przeprowadzanych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko (art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko) – 1 opinia;

4. Uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, na podstawie np. art. 32 ust. 1 pkt 2; art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane (ppkt 2.5).

- na podstawie art. 32 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo budowlane – 12 opinii sanitarnych;

- na podstawie art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane – 11 opinia sanitarna;

5. Odstępstw od obowiązujących przepisów, m.in. w zakresie warunków technicznych z podaniem podstawy prawnej (ppkt 2.6).

W 2022 roku nie były wydawane odstępstwa od przepisów prawa, m.in. w zakresie warunków technicznych.

W okresie sprawozdawczym wydano 5 postanowień na podstawie art. 60 ust. 1 ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 503 z późn. zm.) dot. uzgodnień warunków zabudowy (3 negatywne stanowiska, 2 pozytywne stanowiska) ujętych w sprawozdaniu MZ-45 w dziale II kolumna 38.

6. Dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych (w tym negatywnych) na podstawie np. art. 56 ust. 1 pkt 2; art. 56 ust. 1a; art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane, w tym podać liczbę przeprowadzonych kontroli, wizji lokalnych (w tym obiektów w trakcie budowy). Należy odnieść się również do stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (ppkt 2.7).

- na podstawie art. 56 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo budowlane – wydano 17 opinii sanitarnych;
Stanowiska dotyczące sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego – w okresie sprawozdawczym nie wydano opinii sanitarnych
W okresie sprawozdawczym przeprowadzonych zostało 17 kontroli;

VII. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

W 2022 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu gryfińskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na programy i akcje prozdrowotne.

I. Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu:

1. Program edukacji ekologicznej „**Skąd się biorą produkty ekologiczne**”.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: brak

Liczba wizytacji: 1

2. Program edukacji antytytoniowej dla IV klas szkół podstawowych pt. „**Bieg po zdrowie**” .

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: brak

Liczba wizytacji: 1

3. Program edukacyjny „**Trzymaj Formę!**”.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Program został zawieszony w roku szkolnym 2021/2022. W roku szkolnym 2022/2023 wznowiono działanie programu. W dniu 8 listopada 2021 roku odbyło się szkolenie dla koordynatorów szkolnych programu.

Liczba wizytacji: 0

4. Program „**ARS, czyli jak dbać o miłość?**”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Przeprowadzono prelekcje/ pogadanki w Zespole Szkół Ponadpodstawowych Centrum Kształcenia Rolniczego w Mieszkowicach. Prelekcje dotyczyły konsekwencji spożywania napojów energetycznych oraz palenia e-papierosów, ponadto poruszana była tematyka substancji psychoaktywnych.

Liczba wizytacji: 1

5. „Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”

Mierniki za rok 2022: (liczba działań/liczba odbiorców): 23/241

Wybrane 2 działania: W dniu 01 grudnia 2022 roku zorganizowano obchody „Światowego Dnia AIDS”, odbyły się one w dwóch szkołach ponadpodstawowych na terenie powiatu gryfińskiego. Pierwsza z nich odbyła się w Zespole Szkół Ponadpodstawowych na 2 w Gryfinie, tego samego dnia pracownik OZiPZ oraz Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie udali się do Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Centrum Kształcenia Rolniczego w Mieszkowicach gdzie również odbyły się obchody „Światowego Dnia AIDS”. W obu placówkach odbyły się prelekcje, dyskusja z uczniami oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych w postaci ulotek i broszur o tematyce HIV i AIDS.

II. Wojewódzkie programy edukacyjne:

1. Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy **„Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”**.

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Do placówek biorących udział w programie rozdystrybuowano drukowane materiały edukacyjne: broszury i ulotki dotyczące higieny jamy ustnej.

Liczba wizytacji:1

2. **„Higiena naszą tarczą ochronną”** - program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Zorganizowano konkurs plastyczny dla uczniów szkół podstawowych pt. „O higienie wiedzę mam i o zdrowie swoje dbam”, którego celem było wzmocnienie i utrwalenie treści programowych. Laureaci konkursu zostali zaproszeni do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Gryfinie gdzie wręczone zostały im nagrody.

Liczba wizytacji: 1

3. **„Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”** - program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków, dla uczniów KLAS V, VI, VII szkół podstawowych

Każdą ze zgłoszonych do programu placówek, odwiedził pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia wraz z Funkcjonariuszem Policji. Poprowadzone zostały zajęcia o tematyce substancji psychoaktywnych, uzależnień, cyberprzestępczości.

Liczba wizytacji: 1

III. Lokalne programy edukacyjne:

1. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. **„Czyste powietrze wokół nas”** Jedno spektakularne działanie PSSE w programie (realizujące PSSE): placówki nie zgłosiły potrzeby wsparcia programu ze strony PSSE w Gryfinie

2. Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych **„Nie pal przy mnie, proszę”**. ” Zasięg w roku szkolnym 2021/22, Jedno spektakularne działanie PSSE w programie (realizujące PSSE): NIE REALIZOWANO

3. Program profilaktyki antytytoniowej dla uczniów starszych klas szkół podstawowych **„Znajdź właściwe rozwiązanie”** .Zasięg w roku szkolnym 2021/22 , Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: NIE REALIZOWANO

IV. Główne akcje realizowane na terenie powiatu:

1. Profilaktyka używania **„nowych narkotyków”**.

Mierniki za rok 2022 r.(6 działań /100 odbiorców):

Wybrane 1 działanie: Przeprowadzono prelekcje w jednej ze szkół na terenie powiatu gryfińskiego, w której wystąpił problem wzmożonym zainteresowaniem uczniów nowymi narkotykami. Działania przeprowadzone we współpracy z Policją.

2. **Bezpieczne Ferie**

Mierniki za rok 2022 (4 działania /4 odbiorców)

Wybrane 1 działanie: Spotkanie z uczestnikami półkolonii w Szkole Podstawowej NR 1 w Gryfinie. Omówienie zasad bezpiecznego wypoczynku zimowego, pierwszej pomocy oraz zasad higieny.

3. Europejski Tydzień Szczepień, w tym akcja **„Zaszczep w sobie chęć szczepienia”**.

Mierniki za rok 2022 (7 działań/liczba odbiorców trudna do określenia)

Wybrane 1 działanie: W trakcie trwania Europejskiego Tygodnia Szczepień na stronie internetowej i Facebook PSSE w Gryfinie publikowane były treści związane z propagowaniem szczepień ochronnych.

4. **Światowy Dzień Zdrowia 2022**

Mierniki za rok 2022: 6 działań / 38 odbiorców

Wybrane 1 działanie: Zorganizowano prelekcje/warsztaty z okazji obchodów Światowego Dnia Zdrowia, które odbyły się w Przedszkolu Nr 2 w Gryfinie ul. Sprzymierzonych. Podczas zajęć we wszystkich grupach przebywających w przedszkolu, dzieci wykonywały zadania praktyczne związane z tematyką ekologii i zdrowego stylu życia (przypinanie obrazków do plakatu, właściwe segregowanie śmieci).

5. **Światowy Dzień bez Tytoniu 2022**

Mierniki za rok 2022 (5 działań/62 odbiorców)

Wybrane 1 działanie: Prelekcje pt. „Światowy Dzień bez Tytoniu – Chroń Środowisko”, które odbyły się z Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Chojnie. Uczniowie wysłuchali prelekcji a następnie mogli poddać się badaniu smokerlyzerem.

6. Bezpieczne Wakacje 2022

Mierniki za 2022 r. (44 działania/ 703 odbiorców)

Wybrane 1 działanie: Liczne prelekcje organizowane w Szkołach przed rozpoczęciem wakacji oraz w trakcie zorganizowanych wypoczynków, we współpracy z Policją, Ratownictwem Medycznym, Nadleśnictwem oraz Strażakami z OSP.

7. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2022

Mierniki za 2022 r. (7 działań/172 odbiorców)

Wybrane 1 działanie: Stoisko edukacyjne w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Gryfinie. Uczniowie mogli porozmawiać z pracownikiem OZiPZ, otrzymywali ulotki oraz wykonywali nadania zawartości tlenu węgla w płucach za pomocą smokerlyzera.

8. Profilaktyka wszawicy

Mierniki za 2022 r. (4 działania / 8 odbiorców)

Wybrane 1 działanie: dystrybucja materiałów edukacyjnych dla Dyrektorów placówek edukacyjnych z terenu powiatu gryfińskiego.

9. Profilaktyka chorób zakaźnych (grypa, odra, covid)

Mierniki za 2022 r. (6 działań /214 odbiorców)

Wybrane 1 działanie: Zajęcia edukacyjne dla uczniów klas 1-8 Szkoły Podstawowej w Trzcińsku – Zdroju dotyczące profilaktyki chorób zakaźnych oraz zasad higieny.

10. Kampania „Bądź swoją Bohaterką”

Mierniki za 2022 r. (32 działania/ 340 odbiorców)

Wybrane 1 działanie: Konferencja podsumowująca działania kampanii na terenie powiatu gryfińskiego. Konferencja odbyła się w budynku Starostwa Powiatowego w Gryfinie, prelegentami konferencji byli m.in. dr Sławomir Szymański- ginekolog, onkolog ze Szpitala Powiatowego w Gryfinie, Renata Stołecka – Kierownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia WSSE w Szczecinie, Stowarzyszenie Amazonek „EWA” z Gryfina. Konferencje otworzył Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie dr Małgorzata Domagała- Dobrzycka. W konferencji wzięły udział pracownice jednostek samorządu terytorialnego z terenu powiatu gryfińskiego. Udział w konferencji wzięły również Starosta Gryfiński – Wojciech Konarski.

11. Kampania wojewódzka #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Działania za 2022 (14 działań / 782 odbiorców)

Wśród działań prelekcje z rodzicami uczniów Szkół podstawowych z terenu powiatu gryfińskiego dotyczące wad postaw u dzieci oraz prawidłowego przygotowania miejsc nauki dzieci w szkole i w domu. Omówienie wyników ważenia plecaków dzieci w wybranych placówkach.

12. Program edukacyjny „Znamie znam je”

Mierniki za 2022 r. (6 działań /17 odbiorców)

Wybrane 1 działanie: Prowadzona była dystrybucja materiałów edukacyjnych.

13. Program edukacyjny „ Podstępne WZW”

Mierniki za 2022 r. (1 działanie /3 odbiorców)

Wybrane 1 działanie: Prowadzona była dystrybucja materiałów edukacyjnych.

14. Grzybobranie z Inspekcją Sanitarną

Mierniki za 2022 r. (15 działań /38 odbiorców)

Wybrane 1 działanie: Stoisko edukacyjne na parkingu leśnym na terenie gm. Widuchowa z zakresu zatruc grzybami i nauki właściwego i bezpiecznego zebrania grzybów, wspólne grzybobranie uczestników z pracownikami Inspekcji Sanitarnej, oględziny i ocena zborów, ognisko z kiełbaskami. W działaniu brał udział leśniczy leśnictwa Widuchowa, strażacy z OSP Ognica oraz Arkadiusz Bednarz -Zachodniopomorska Grupa Ratowniczo-Poszukiwawcza "GRYF". W trakcie akcji wykonywany był pokaz udzielania pierwszej pomocy.

15. Działania związane z epidemią koronawirusa.

Mierniki za 2022 r. (4 działania/ 221 odbiorców)

V .Współpraca (z jakimi instytucjami i w jakim zakresie).

W 2022 roku Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej nawiązała współpracę z następującymi jednostkami:

1. Komenda Powiatowa Policji w Gryfinie – w zakresie realizacji programu Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach, Bezpieczne Wakacje, nowe narkotyki. (posterunki Policji Chojna, Mieszkowice, Trzcińsko – Zdrój, Moryń)
2. Stowarzyszenie Amazonek „EWA” – w zakresie realizacji kampanii „Bądź swoją bohaterką”.
3. Wojewódzka Stacja Pogotowia Ratunkowego w Szczecinie Filia Gryfino – w zakresie realizacji kampanii „Bądź swoją bohaterką”, organizacji i realizacji „Dnia Profilaktyki” na nabrzeżu w Gryfinie.
4. Ośrodek Pomocy Społecznej w Starym Czarnowie – w zakresie profilaktyki raka piersi.
5. Szpital Powiatowy w Gryfinie – w zakresie realizacji kampanii „Bądź swoją bohaterką”. Dr Sławomir Szymański był prelegentem konferencji podsumowującej działania na terenie powiatu gryfińskiego.
6. Urząd Gminy Widuchowa – w zakresie organizacji akcji „Bezpieczne Wakacje”- przekazanie gadżetów dla młodzieży.
7. Starostwo Powiatowe w Gryfinie – w zakresie udostępnienia Sali Audiowizualnej Starostwa Powiatowego w Gryfinie na potrzeby organizacji konferencji podsumowującej kampanie „Bądź swoją bohaterką”.
8. Nadleśnictwo Mieszkowice – wspólne działania w ramach Bezpiecznych Ferii, przekazanie tablic informacyjnych ulotek z zakresu bezpiecznego grzybobrania.

9. Nadleśnictwo Chojna, leśnictwo Widuchowa – w zakresie organizacji akcji „Grzybobranie z Inspekcją Sanitarną”
10. Oddział Powiatowy WOPR Gryfino – w zakresie organizacji i realizacji „Dnia Profilaktyki” na nabrzeżu w Gryfinie
11. Zachodniopomorska Grupa Ratowniczo-Poszukiwawcza "GRYF"- w zakresie organizacji i realizacji akcji „Grzybobranie z Inspekcją Sanitarną”, współpraca przy realizacji zadań z zakresu „Bezpiecznych Wakacji”, współprowadzenie zajęć profilaktycznych dla pracowników firmy GOTECH
12. Koła Gospodyń Wiejskich z Krzywina i Widuchowej – pomoc w lokalnym rozpropagowaniu kampanii „Bądź swoją bohaterką”, przygotowanie miejsc prowadzenia prelekcji i warsztatów dla społeczności lokalnej.
13. Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Gryfino - w zakresie udostępniania Sali do przeprowadzenia zajęć, pomocy przy rozpropagowywaniu akcji profilaktycznych
14. Chorągiew Zachodniopomorska ZHP w Szczecinie - w zakresie organizacji i realizacji „Dnia Profilaktyki” na nabrzeżu w Gryfinie
15. OSP Ognica – wspólne działania podczas realizacji Akcji Czysta Odra, zabezpieczenie przeciwpożarowe akcji „Grzybobranie z Inspekcją Sanitarną”
16. Powiatowy lekarz Weterynarii w Gryfinie – w zakresie organizacji akcji „Grzybobranie z Inspekcją Sanitarną”
17. Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Chojnie – współpraca w zakresie Powiatowego Konkursu Profilaktycznego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie objął konkurs patronatem.

VI. Podsumowanie i wnioski.

W 2022 roku działania Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Gryfinie ukierunkowane były na nawiązywanie współpracy w zakresie profilaktyki z różnymi jednostkami na terenie powiatu gryfińskiego. Głównym celem było prowadzenie działań profilaktycznych i edukacyjnych, które ze względu na pandemię COVID – 19 w latach poprzednich były mocno ograniczone.

VIII. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Liczba placówek pod nadzorem ogółem - 172

- w tym: - **148** stałych
- **24** sezonowe (**4** sezon zimowy; **20** sezon letni)

2. Ogólna liczba kontroli: - 135

w tym: - **111 w placówkach stałych**

tu: - **99 kontroli planowych**

- **12 kontroli pozaplanowych**

- **4 sprawdzające;**
- **2 tematyczne** (dot. dostosowania do zasad ergonomii stanowisk pracy w pomieszczeniach lekcyjnych, w ramach kampanii **#MojaSzkołaZdrowaSzkoła**);
- **2 tematyczne** (dot. pomiarów wagi tornistrów dzieci klas I-VI, w ramach kampanii **#MojaSzkołaZdrowaSzkoła**);

- **24 w placówkach sezonowych**

tu: - **24 kontroli planowych**

- **4 kontrole sezon zimowy;**
- **20 kontroli sezon letni.**

Przeprowadzono 2 wspólne kontrole tematyczne, z Higieną Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku, Higieną Komunalną oraz Epidemiologią, podjęte w związku z wystąpieniem przypadku objawów nietolerancji żołądkowo – jelitowej u dziecka z przedszkola w Zespole Szkół w Kołbaczu, a także w Placówce Opiekuńczo - Wychowawczej w Trzciesku - Zdroju przeprowadzono kontrolę doraźną – tematyczną w zakresie dochodzenia w kierunku zatrucia pokarmowego z uwagi na wystąpienie przypadków zachorowania z objawową biegunką wśród dzieci.

Z uwagi na przejście Orkanu „Nadia” przez teren kraju w dniach 29 oraz 30 stycznia 2022r. Z uwagi na skalę zdarzeń w wyniku silnego wiatru związanych z zerwanym poszyciem dachu między innymi na sali gimnastycznej Szkoły Podstawowej nr 3 w Gryfinie oraz zerwanych linii energetycznych, a także z uwagi na ostrzeżenia meteorologiczne zwiększono nadzór nad placówkami. Pracownicy Higieny Dzieci i Młodzieży były w stałym kontakcie mailowym oraz telefonicznym z Dyrektorami placówek, a także z samorządami gmin oraz powiatem gryfińskim. W związku z panującą sytuacją na terenie kraju spowodowaną inwazją Rosji na Ukrainę, w trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych sprawdzano, czy placówki są przygotowane na przyjęcie dzieci z Ukrainy z zakresu zagęszczenia klas, dodatkowo zebrano informacje w zakresie dostępności uczniów do urzędzeń higienicznosanitarnych w szkołach. Ponadto przez cały okres sprawozdawczy pracownicy były w kontakcie telefonicznym z Dyrektorami placówek.

Na rzecz poprawy warunków zdrowotnych i zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno - epidemiologicznego placów zabaw dla dzieci w placówkach oświatowo-wychowawczych przeprowadzono 9 planowych kontroli tematycznych, podjętych w związku z działaniami dotyczącymi głównie systematycznej wymiany piasku w piaskownicach oraz właściwego zabezpieczenia piaskownic, tak aby uniemożliwić do nich dostęp zwierzętom, zlokalizowanych na terenie placówek przedszkolnych i innych form wychowania przedszkolnego. W wyniku

przeprowadzonych kontroli stwierdzono odpowiednie przygotowanie piaskownic i terenów na placach rekreacyjnych do zabaw dla dzieci.

W ramach corocznego nadzoru nad stanem przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2022/2023, przeprowadzono w dwóch wyznaczonych terminach:

- w I terminie 6 kontroli tematycznych
- w II terminie 6 kontroli tematycznych ,
reasumując łącznie **12** kontroli.

W roku sprawozdawczym zakres tematyczny, oprócz standardowo wykonanych remontów, prac konserwatorskich i porządkowych, obejmował zebranie informacji z kilku obszarów podczas czynności kontrolnych dotyczących m.in. powierzchni każdej sali lekcyjnej przypadająca na jednego ucznia; zapewnienie wentylacji w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt uczniów; zapewnienie miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych; standardy dostępności do urządzeń higienicznosanitarnych dla uczniów; warunki do odbywania zajęć z wychowania fizycznego; zapewnienie gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej oraz opieki stomatologicznej nad uczniami; zapewnienie i formy dożywiania uczniów; dostęp do wody pitnej (źródółka/poidleńka/woda w dzbankach) oraz pomiary natężenia oświetlenia.

Decyzje wydane przez Higienę Dzieci i Młodzieży: 16

- 13 merytorycznych

w tym - **3** decyzje administracyjne w związku z naruszeniem wymagań sanitarnych;

- **10** decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków

- 3 decyzje płatnicze

w tym **3** decyzje płatnicze za czynności kontrolne w związku z naruszeniem wymagań sanitarnych.

Zagadnienia ujęte w decyzjach administracyjnych z naruszeniem wymagań sanitarnych dotyczyły:

1) w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Gryfinie

- doprowadzenie do prawidłowego stanu technicznego ogrodzenia od strony zachodniej budynku szkoły, tak, aby było bezpieczne, bez ubytków fragmentów oraz powalonych elementów ogrodzenia, bez śladów zniszczeń i licznych skupisk rdzy oraz ubytków farby na swojej powierzchni;
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufitu przy otworach okiennych w korytarzu komunikacyjnym III piętra budynku szkoły tak, aby były czyste, bez śladów zacieków po zalaniu;
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogowej w pomieszczeniu sali zajęć nr 61 tak, aby była bez widocznych śladów zniszczeń, pęknięć i ubytków płytek podłogowych;
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu na korytarzu przy sali gimnastycznej tak, aby były czyste, bez widocznych zniszczeń oraz ubytków farby;

- doprowadzenie do prawidłowego stanu powierzchni ścian i sufitu w pomieszczeniu sanitarnohigienicznym dla chłopców na II piętrze tak, aby były bez śladów ubytków, odprysków i pęknięć płytek ceramicznych oraz śladów zacieków na suficie;
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ściany i sufitu w pomieszczeniu pracowni fizycznej (sala zajęć nr 35 z zapleczem) tak, aby była czysta bez śladów ubytków farby i tynku oraz śladów po wymianie instalacji elektrycznej oraz gazowej;
- doprowadzenie do prawidłowego stanu technicznego ogrodzenia od strony wschodniej budynku szkoły tak, aby było bez śladów zniszczeń i licznych skupisk rdzy oraz ubytków farby na swojej powierzchni oraz brakiem fragmentów ogrodzenia;
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitów tak, aby były bez śladów zabrudzeń, ubytków i odprysków tynku i farby oraz braku listew przypodłogowych w pomieszczeniu: sali zajęć nr: 3; 4; 7; 8; 9; 14;
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniu sali zajęć nr 2 tak, aby było bez śladów zabrudzeń, ubytków i odprysków tynku i farby;
- doprowadzenie do odpowiedniego stanu użytkowania umywalki w pomieszczeniu sali zajęć nr 3 tak, aby była bez śladów braku wyposażenia (armatury);
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego posadzki podłogowej w sali zajęć nr 7 tak, aby była równa, łatwa do utrzymania w czystości (bez drewnianych elementów po zdemontowaniu katedry).

2) w Zespole Szkół w Moryniu

W budynku sali gimnastycznej w Witnicy

- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego nawierzchni drogi betonowej schodów zewnętrznych z balustradą od strony frontu budynku tak, aby była równa bez śladów ubytków struktury powierzchni, szczelin i pęknięć oraz równych stopniach schodów, bez śladów wypaczeń i zniszczeń balustrady (pochwyty) - **wykonano**
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu w sali gimnastycznej tak, aby była równa, bez śladów po zalaniu, zacieków, szczelin, ubytków i odprysków tynku i farby - **wykonano**
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu, aby była równa, czysta, bez śladów po zalaniu, zacieków, wybrzuszeń, ubytków i odprysków farby: szatnia dla uczniów oraz w magazynku na sprzęt sportowy - **wykonano**
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i glazury ściennej, aby była łatwa do utrzymania w czystości, bez śladów ubytku farby i płytek ceramicznych na ścianach lamperii: w pomieszczeniu sanitarnym i w przedsiionku pomieszczeń sanitarnych - **wykonano**
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi parkietowej w pomieszczeniu sali gimnastycznej tak, aby była bez śladów przetarć, ubytków listew przypodłogowych oraz łatwa do utrzymania czystości.

W budynku Szkoły Filialnej w Witnicy

- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitów na korytarzu komunikacyjnym tak, aby były czyste, równe, bez śladów zacieków po zalaniu, pęknięć, wybrzuszeń farby oraz ubytków tynku i farby oraz łatwe do utrzymania czystości;

- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi korytarza komunikacyjnego tak, aby była bez licznych ubytków glazury, równa, bez śladów zniszczeń oraz o powierzchni łatwej do utrzymania czystości;
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu w pomieszczeniu szatni centralnej tak, aby była bez licznych śladów ubytków i odprysków tynku i farby;
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ściany i sufitu w pomieszczeniu sali zajęć nr 2 tak, aby była bez śladów zniszczeń, szczelin, ubytków tynku;
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego nawierzchni stopni schodów prowadzących do wejścia budynku tak, aby była równa, bez śladów zniszczeń, ubytków i wypaczeń.

W budynku szkoły w Moryniu

- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu w szatni centralnej tak, aby była równa, czysta, bez śladów zacieków, szczelin, ubytków i odprysków farby i tynku w lamperii ściennej - **wykonano**
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitów tak, aby były czyste, równe, bez śladów zabrudzeń, zacieków, ubytków i odprysków tynku i farby w pomieszczeniu: w salach zajęć nr: 2.13; 0.24; 0.23 - **wykonano**
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego konstrukcji kabin ustępowych w pomieszczeniu sanitarnohigienicznym dla chłopców przy sali gimnastycznej tak, aby były czyste, bez śladów zabrudzeń, ubytków w strukturze powierzchni - **wykonano**
- zapewnienie prawidłowego wyposażenia sanitarnego w kabinach ustępowych dla chłopców przy sali gimnastycznej tak, aby były kompletne (deski sedesowe) - **wykonano**
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu na wszystkich kondygnacjach korytarzy komunikacyjnych tak, aby były bez śladów zniszczeń, szczelin i dziur w powierzchni (na parterze), ubytków tynku, licznych śladów po zalaniu i zacieków;
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu na wszystkich kondygnacjach klatek schodowych tak, aby były bez śladów zniszczeń, ubytków tynku;
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian w pomieszczeniu sali gimnastycznej tak, aby były bez śladów zniszczeń, zabrudzeń i ubytków tynku;
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego listew przy podłogowych w pomieszczeniu sali gimnastycznej tak, aby był bez śladu ubytków;
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego stopni schodów w części balkonowej sali gimnastycznej, tak, aby były równe, bez śladów zniszczeń, ubytków tynku i wykładzin podłogowych oraz braku listew przypodłogowych;
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ściany w części balkonowej sali gimnastycznej tak, aby były bez śladów zniszczeń, ubytków tynku oraz śladów zacieków.

3) w Szkole Podstawowej im Młodych Ekologów w Czelinie

- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu w sali zajęć Nr 1 tak aby była, bez śladów ciemnych nalotów w lewym górnym narożniku ściany i sufitu odprysków tynku i farby w lamperii ściennej;
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu, aby była równa, czysta, bez śladów pęknięć, ubytków i odprysków farby salach zajęć nr 1; 2; 3;
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi tak, aby była łatwa do utrzymania czystości, bez ubytków wykładziny na linii łączenia struktur: w sali zajęć nr 3; w pomieszczeniu świetlicy szkolnej;
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego podłogi na łączeniu listew przypodłogowych tak, aby była równa, bez śladów zniszczeń, widocznych zniekształceń naderwań i ubytków na linii ścian i podłogi salach zajęć nr 1 i 3.
- zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu w świetlicy szkolnej tak, aby były czyste, równe, bez śladów zniszczeń, pęknięć, ubytków i odprysków tynku i farby;
- doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian i sufitów tak, aby były czyste, równe, bez śladów zniszczeń, pęknięć, ubytków i odprysków farby w pomieszczeniu sanitarnym dla dziewcząt i dla chłopców.
- zapewnienie prawidłowego stanu technicznego punktów świetlnych wraz z ich zabezpieczeniem osłonami tak aby nie narażały bezpieczeństwa osób podczas pobytu w pomieszczeniach sali zajęć nr 1 i 2.

3. Liczba załatwionych interwencji: 4

Lp.	Rodzaj placówki	Interwencja zasadna dotyczyła	Interwencja bezzasadna dotyczyła	Podjęte działania
1.	Zespół Szkół w Kołbaczu	Zasadna – nie ustalono czynnika etiologicznego (źródła zakażenia) W dniu 21 lutego 2022r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie - Pionu Epidemiologii, wpłynęła informacja o objawach chorobowych (wymioty, biegunka, bóle brzucha) u dziecka		W dniu 21 lutego 2022r. przeprowadzono czynności inspekcyjne mające na względzie wyjaśnienie zaistniałej sytuacji w zakresie przedmiotowym sprawy. Na terenie placówki obowiązuje reżim sanitarny z uwagi na pandemię Sars-CoV-2. Pojemniki z płynem dezynfekcyjnym w dostatecznej ilości znajdują przy wejściach do budynków, w każdej sali zajęć dla dzieci i uczniów, w strefie pomieszczeń części wspólnej. Wszystkie zabawki i sprzęty trudne do mycia i dezynfekcji oraz wykładziny dywanowe, zostały usunięte, a sprzęt, urządzenia i zabawki, stanowiące wyposażenie sal zajęciowych dla dzieci czyste, nieszkodzone, na bieżąco poddawane myciu i dezynfekcji (prowadzony monitoring). W pomieszczeniach sanitarnych dla dzieci urządzenia, sprzęt poddawane bieżącej dezynfekcji. W ciągu dnia obiekt poddany

		<p>uczęszczającego do Przedszkola „Jarzębinka” przy Zespole Szkół w Kołbaczu (brak diagnozy lekarskiej). Dziecko przebywało w przedszkolu ostatni raz w grupie dzieci „Misie” (3 latki) w dniu 17 lutego br. ponadto według oświadczenia Dyrektora placówki, na terenie szkoły podstawowej podczas pobytu w świetlicy szkolnej w dniu 16 lutego br., u uczennicy klasy 1a wystąpiły objawy nietolerancji żołądkowo-jelitowej tj. wymioty i bóle brzucha (brak diagnozy lekarskiej). Natomiast w pozostałych dniach, począwszy od 14 lutego br. Pani Dyrektor nie otrzymała żadnych informacji od rodziców o przypadkach objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego wśród dzieci przedszkolnych i uczniów.</p>		<p>dotatkowemu sprzątanii i codziennej dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, blatów, włączników oraz materacy. Zastosowano stały monitoring prac porządkowych i dezynfekcji pomieszczeń na terenie przedszkola. Placówka ściśle przestrzega wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych i innych form wychowania przedszkolnych oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 (...) z uwzględnieniem Wytycznych MEiN, MZ i GIS dla funkcjonowania placówek od 01 września 2021r. Dyrektor placówki opracowała i wprowadziła Zarządzeniem Nr 18/2021/2022 z dnia 26 września 2021r. aktualizację procedury zapewniającą bezpieczeństwo uwzględniające stan zagrożenia epidemicznego łącznie z zasadami przestrzegania higieny dotyczącej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizacji pracy (zasady profilaktyki zdrowotnej), - zasad mycia i dezynfekcji sprzętu i urządzeń, - prac porządkowych (czyszczenie; sprzątanii), - procedur postępowania w przypadku podejrzenia wystąpienia zakażenia koronawirusem. <p>Placówka poddana dodatkowemu sprzątanii i codziennej dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, włączników. Zastosowano stały monitoring prac porządkowych i dezynfekcji strefy użytkowej i pomieszczeń sanitarno-higienicznych.</p>
2.	Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza nr 3 w Trzcińsku – Zdrój ul.	Zasadna – nie ustalono czynnika etiologicznego (źródła zakażenia)		<p>W dniu 25 marca 2022r. przeprowadzono czynności inspekcyjne mające na względzie wyjaśnienie zaistniałej sytuacji w zakresie przedmiotowym sprawy i ustalono stan faktyczny: Według oświadczenia Koordynatora</p>

	<p>Dworcowa 3; Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza nr 4 w Trzcińsku – Zdrój ul. Dworcowa 1</p>	<p>W dniu 25 marca 2022r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie - Pionu Epidemiologii, wpłynęła informacja o przypadkach wystąpienia wśród 9 wychowanków i 1 opiekuna , objawowej nietolerancji żołądkowo-jelitowej (biegunki i wymiotów) w Placówkach Opiekuńczo-Wychowawczych Nr 3 i Nr 4 w Trzcińsku Zdrój.</p>		<p>placówki, w dniu 23 marca br. pierwsze objawy biegunki, wymiotów i bólów brzucha pojawiły się w placówce wychowawczej Nr 3 u jednego dziecka w dniu 23 marca br. i u sześciorgo dzieci w dniu 24 marca br. , natomiast dniu dzisiejszym tj. 25 marca br. objawy biegunki i wymiotów wystąpiły u jednego opiekuna oraz dwóch wychowanków z placówki Nr 4. Wszyscy objawowi wychowankowie zostali objęci na miejscu opieką lekarską. Na dzień kontroli na terenie Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych Nr3 i Nr 4 obowiązuje reżim sanitarny z uwagi na pandemię Sars-CoV-2. Pojemniki z płynem dezynfekcyjnym w dostatecznej ilości znajdują przy wejściu do budynku, na każdej kondygnacji i w strefie pomieszczeń części wspólnych. Pokoje zajęć dla dzieci o odpowiedniej powierzchni w stosunku do liczby dzieci, zlokalizowanych na dwóch kondygnacjach. Podłogi w pokojach równe, pokryte laminowanym panelem, łatwe do utrzymania w czystości. Wszystkie zabawki i sprzęty stanowiące wyposażenie pokoi mieszkalnych dla dzieci czyste, nieszkodzone, na bieżąco poddawane myciu i dezynfekcji (prowadzony monitoring). Każda grupa wychowanków przebywa na oddzielnej kondygnacji , która wyposażona jest w jadalnię z aneksem kuchennym, gdzie wychowankowie wspólnie z dyżurującym wychowawcą przygotowują posiłki śniadaniowe i kolacje. Spożywanie posiłków odbywa się wyłącznie w pomieszczeniu jadalni. Powierzchnie podłogi w jadalni i kuchni pokryte płytkami ceramicznymi utrzymywane w czystości. Posiłki obiadowe wychowankowie spożywają wspólnie w stołówce. Pomieszczenia higieniczno – sanitarne dla dzieci wydzielone , zlokalizowane na każdej kondygnacji, wszystkie z zachowanymi standardami dostępności, posiadające prawidłowe warunki do utrzymania higieny (wyposażone w środki higieny osobistej – dostateczna ilość mydła w płynie, ręczniki jednorazowe, środki pielęgnacyjne). Placówka prowadzi żywienie dla wychowanków w pionie żywienia należącym do placówki, gdzie prowadzi się produkcję posiłków w formie pełnych obiadów , od surowca do wyrobu gotowego. W ciągu dnia obiekty poddany dodatkowemu sprzątanu i codziennej dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, blatów, włączników. Zastosowano stały monitoring prac porządkowych i dezynfekcji pomieszczeń na terenie placówek. Dyrektor</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>placówki opracowała i wprowadziła Zarządzeniem Nr 6/2020 z dnia 02 marca 2020r. w sprawie wprowadzenia w placówce procedury zapewniającej bezpieczeństwo uwzględniające stan epidemii łącznie z zasadami przestrzegania higieny dotyczącej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przyjmowania podopiecznego do placówki; - organizacji pracy i jej koordynacja oraz korzystanie z pomieszczeń wspólnych (zasady profilaktyki zdrowotnej), - zasady mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu i urządzeń - prace porządkowe - zasady dotyczące żywienia wychowanków, - procedura postępowania w przypadku podejrzenia wystąpienia zakażenia koronawirusem.
3.	<p>Szkoła Podstawowa nr 1 im. Janusza Korczaka w Chojnie ul. Szkolna 15, 74-500 Chojna</p>		<p>W dniu 02 września 2022r. o godzinie 14.08 w rozmowie telefonicznej rodzica dziecka uczęszczającego do Szkoły Podstawowej nr 1 im Janusza Korczaka w Chojnie z pracownikiem HDiM PSSE w Gryfinie, rozmówca przedstawił problem dotyczącego remontu w placówce. Według oświadczenia rozmówcy, od ponad roku odbywa się remont i zajęcia są prowadzone w kurzu i w hałasie spowodowanym dźwiękami wiertarek i młotów, które są używane podczas prowadzonych zajęć uniemożliwiając tym samym skupienie się i możliwość pełnego korzystania z zajęć edukacyjnych. W dniu 31 sierpnia br. rodzic otrzymał informację od pracownika, że jutro tj. 01 września 2022r. dzieci nie zostaną wprowadzone do sal dydaktycznych, ponieważ nadal trwają prace malarskie. Następnie na adres e-mail w celu złożenia pisemnej interwencji przez rozmówcę.</p> <p>W dniu 02.09.2022r. o godz. 13.58 wpłynęła drogą elektroniczną wiadomość od Pana Marka Michalaka. W treści e-mail adresat przedstawił swoje zastrzeżenia dot. dotyczącego remontu w placówce: „Piszę z prośbą o interwencję w szkole podstawowej nr 1 im. J. Korczaka. Ponieważ tam od ponad roku trwa remont którego końca nie widać. Dzieci odbywają</p>	<p>W dniu 05.09.2022r. w ramach czynności inspekcyjnych mających na względzie wyjaśnienie zaistniałej sytuacji w zakresie przedmiotowym sprawy przeprowadzono czynności kontrolne w obecności PPIS w Gryfinie – Wioletty Rożko</p> <p>W wyniku podjętych działań ustalono stan faktyczny: w wyniku rozpytania uczestników użytkujących powyższe pomieszczenia, ustalono iż odgłosy wynikające z prac remontowych nie powodują uciążliwości w zakresie możliwości przyswajania wiedzy podczas prowadzonych zajęć edukacyjnych. Uczniowie nie zgłaszali również problemu związanego z występowaniem ewentualnego zapylenia. Ciągi komunikacyjne łączące ze sobą poszczególne pomieszczenia - korytarze, hol i schody o powierzchni umożliwiającej wygodną komunikację w przestrzeni trzykondygnacyjnej. Podłogi ciągów komunikacyjnych wewnątrz budynku pokryte wykładziną korytarzową. Klatka schodowa drewniana – całkowicie wyłączona z użytkowania przez personel i uczniów, skutecznie zabezpieczona przed dostępem. Klatka schodowa betonowa – częściowo wyłączona z użytkowania od wejścia głównego do parteru, od II pietra w górę (na drugim piętrze trzy sale lekcyjne w użytkowaniu przez klasy 8). Zgodnie z oświadczeniem Dyrektora placówki, w celu zapewnienia uczniom odpowiednich warunków w pomieszczeniach podczas przeprowadzonych prac remontowych, zapewniających odpowiedni komfort, dyrektor nadzoruje i przypomina pracownikom o dokładnym wietrzeniu sal podczas przerw oraz zgłaszaniu</p>

			<p>zajęcia w smrodzie oraz kurzu. Przy hałaśliwych dźwiękach wiertarek i młotów. Zeszły rok syn nabawił się zmian płucnych które naszczepie przez okres wakacji udało się wyleczyć. Ale miał uporczywy kaszel duszący związany z pyłem budowlanym i oparami. Proszę o interwencję mając na uwadze dobro moich dzieci którzy tam uczęszczają oraz dobro innych dzieci którzy muszą to znosić podczas zajęć. A dziś dostałem informację od nauczycielki syna ze jutro nie wejdą do sali lekcyjnej gdyż nadal trwają prace malarskie. A z mojej wiedzy również na górnych piętrach trwa większy remont. Proszę o interwencję”.</p>	<p>niepokojących sytuacji w aspekcie bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu uczniów w szkole.</p> <p>Wyjaśnienia Dyrektora placówki: Odnośnie uwag dotyczących zapylenia w salach: - w okresie roku szkolnym 2021/ 2022 bezpośrednio do Dyrektora, pielęgniarki i pedagoga szkolnego ze strony rodziców oraz uczniów nie zgłaszano problemu dotyczącego uciążliwości wynikającej z dużego zapylenia pomieszczeń oraz hałasu spowodowanych prowadzonym remontem w placówce.</p> <p>Według oświadczenia Dyrektora ciężkie prace powodujące duże zapylenie, a także hałas było wykonywane w dniu 20 sierpnia br. tak by pracownicy w dniu 31 sierpnia br. oraz 01 września br. mieli możliwość wykonać prace porządkowe przed wprowadzeniem uczniów do szkoły. Następne końcowe prace powodujące zapylenie zaplanowano na dzień 03 września 2022r. (tj. sobota), związane jest to z nieobecnością uczniów oraz pracowników placówki.</p> <p>W salach wymienionych w protokole obowiązkowo, na bieżąco dokonuje się wietrzenia sal zajęć, aby nie dopuścić do zapylenia pomieszczeń i gromadzenia się pyłu przemysłowego, w celu zmniejszenia zanieczyszczeń w powietrzu. Na dzień przeprowadzenia czynności kontrolnych, według wyjaśnień ustnych złożonych przez Dyrektora placówki nie są planowane remonty powodujące duże zapylenie i hałas w budynku w którym odbywają się zajęcia lekcyjne. Na dzień kontroli wykonywane są prace tzw. kosmetyczne, wykończeniowe.</p> <p>Według oświadczenia Dyrektora prace wynikają z konieczności zabezpieczenia instalacji po montażu klap dymowych. Na bieżąco wykonywane są prace porządkowe w obrębie dróg komunikacyjnych przez personel szkoły. Podczas wizytowania w salach zajęć przeprowadzono rozmowę z uczniami oraz nauczycielami w wyniku rozpytywania ustalono iż odgłosy wynikające z prac remontowych nie powodują problemów ze skupieniem się w nauce oraz nie zgłaszali problemu związanego z występowaniem ewentualnego zapylenia. Ponadto przeprowadzono rozmowę z pedagogiem szkolnym i pielęgniarką, w wyniku których uzyskano informację, iż w trakcie całości prowadzonego remontu nikt nie zgłaszał się z problemami związanymi z remontem (brak możliwości skupienia, problemy</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				zdrowotne).
4.	Szkoła Podstawowa nr 1 im. Janusza Korczaka w Chojnie ul. Szkolna 15, 74-500 Chojna		<p>W dniu 21.09.2022r . o godz. 15.50 wpłynęła drogą elektroniczną wiadomość od Pana Marka Michalaka. W treści e-mail adresat przedstawił swoje zastrzeżenia dotyczącego remontu w placówce: cyt. „Dzień dobry dostałem odpowiedź że nie ma nieprawidłowości z tym że dziś nadal trwają prace wykończeniowe na głównej klatce schodowej szkoły. Dopiero dziś zakładane są poręcze i ściany są świeżo malowane wystają przewody. Po waszej wizycie nadal trwały remonty. Podczas zajęć z pracownikami na drabinach. W załączeniu przesyłam zdj z dnia 21 września. To jest główna klatka schodowa która poruszają się uczniowie”.</p>	<p>W dniu 05.10.2022r. w ramach czynności inspekcyjnych mających na względzie wyjaśnienie zaistniałej sytuacji w zakresie przedmiotowym sprawy przeprowadzono czynności kontrolne.</p> <p>W wyniku podjętych działań ustalono stan faktyczny:</p> <p>Ciągi komunikacyjne łączące ze sobą poszczególne pomieszczenia - korytarze, hol i schody o powierzchni umożliwiającej wygodną komunikację w przestrzeni trzykondygnacyjnej (III piętro wyłączone z użytku). Podłogi ciągów komunikacyjnych wewnątrz budynku pokryte wykładziną korytarzową. Prace wykończeniowe prowadzone są podczas prowadzonych zajęć, na czas przerw między lekcjami są wstrzymywane prace ze względu na poruszające się osoby.</p> <p>Klatka schodowa drewniana – całkowicie wyłączona z użytkowania przez personel i uczniów, skutecznie zabezpieczona przed dostępem.</p> <p>Klatka schodowa betonowa – jest w użytku przez uczniów oraz osób przebywających na terenie placówki część między parterem, I i II piętrem mają możliwość się poruszać, natomiast z parteru do wyjścia na zewnątrz z placówki jest zamontowana barierka odgradzająca od miejsca wykonywania prac wykończeniowych. Na klatce schodowej znajdują się kable, w których nie ma napięcia elektrycznego. Na klatce schodowej zostały zamontowane barierki. Podczas przerw osoba dyżurująca pilnuje by nikt nie przechodził przez barierkę, natomiast barierka jest odsuwana przez nauczyciela tylko podczas przejścia uczniów do stołówki, która znajduje się w piwnicy (uczniowie poruszający się są pod stałą opieką nauczyciela).</p> <p>Zgodnie z oświadczeniem Dyrektora placówki, w celu zapewnienia uczniom odpowiednich warunków w pomieszczeniach podczas przeprowadzonych prac remontowych, zapewniających odpowiedni komfort, dyrektor nadzoruje i przypomina pracownikom o dokładnym wietrzeniu sal podczas przerw oraz zgłaszaniu niepokojących sytuacji w aspekcie bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu uczniów w szkole.</p> <p>Wyjaśnienia Dyrektora placówki: Odnosnie uwag dotyczących remontu w placówce: - w okresie od rozpoczęcia roku szkolnego 2022 / 2023 bezpośrednio do Dyrektora, pielęgniarki i pedagoga</p>

				<p>szkolnego ze strony rodziców oraz uczniów nie zgłaszano problemu dotyczącego uciążliwości spowodowanych prowadzonym remontem w placówce.</p> <p>W dniu 21 września 2022r. zostało zorganizowane zebranie dla rodziców, na którym rodzice zostali poinformowani o sytuacji wynikającej z remontu placówki, a także o planowanym zakończeniu remontu tj. 25 październik 2022r. Według oświadczenia wicedyrektora podczas zorganizowanego zebrania dla rodziców, nikt z osób obecnych nie zgłosił skarg związanych z prowadzonym remontem w placówce. Z informacji otrzymanych od Dyrektora został zatrudniony pracownik na stanowisku, który spełnia wymagania kwalifikacyjne w sprawie służby bezpieczeństwa i higieny pracy, który prowadzi szkolenia dla pracowników dot. BHP, a także kontroluje sytuację związaną z bezpieczeństwem uczniów i pracowników w trakcie przebywania na terenie obiektu.</p> <p>Na dzień przeprowadzenia czynności kontrolnych, według wyjaśnień ustnych złożonych przez Dyrektora na dzień kontroli wykonywane są prace tzw. kosmetyczne, wykończeniowe.</p> <p>Na bieżąco wykonywane są prace porządkowe w obrębie dróg komunikacyjnych przez personel szkoły.</p>
--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki wychowawczej i nauczania dla dzieci i młodzieży Nie dotyczy

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

Rodzaj placówki	Placówki posiadające*												
	Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukiem Mz-53)		Brak kanalizacji (dane muszą zgodnie z drukiem z kolumną 13 w Mz-53)						Brak wodociągów (dane muszą zgodnie z kolumną 12 w Mz-53)				
			zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		Podać przyczyny funkcjonowania a placówek bez kanalizacji		Instalację wodociągową		Studnie głębinowe		Podać przyczyny funkcjonowania a placówek bez wodociągów
	1		2		3		4		5		6		7
Lata		2021	2022	2021	2022	2021	2022	2022		2021	2022	2021	2022
Żłobki	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Przedszkola	12	15	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	0
Szkoły Podstawowe	17	24	2	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0
Gimnazja													
Licea	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe													

Szkoły specjalne												
Szkoły policealne												
Zespoły szkół	3	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0
Placówki kształcenia praktycznego												
Szk. Wyższe												
Placówki pobytom całodobowym	2	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego	7	24	0	0	0	0	1	24	0	0	0	0
Placówki rekreacyjne												
OGÓŁEM	42	73	2	0	0	0	1	73	0	0	0	0

* podano w odniesieniu do placówek skontrolowanych w danym roku sprawozdawczym

Na terenie powiatu znajduje się **1** placówka wsparcia dziennego funkcjonująca z zewnętrznym ustępem. Na podstawie prowadzonego nadzoru sanitarnego, w roku sprawozdawczym stwierdzono właściwy stan techniczny pomieszczeń sanitarno-higienicznych dla dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych.

6. Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży

Dokonano oceny przestrzegania dostosowania mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków łącznie w **41** w placówkach oświatowych

- w **288** oddziałach / **4134** stanowisk

W skontrolowanych obiektach niezgodności z zasadami ergonomii odnotowano tylko w 2 placówkach, łącznie w 6 oddziałach, dotyczy 11 stanowisk. Pozostałe stanowiska pracy ucznia i przedszkolaka są oznakowane i zestawione prawidłowo. Stoliki i krzeselka odpowiadają wymogom norm i udokumentowane są certyfikatami.

Zagadnienie prawidłowego doboru mebli szkolnych i przedszkolnych dla zdrowia dzieci i młodzieży jest systematycznie poruszane w czasie prowadzonych kontroli sanitarnych.

W szkołach znajdują się tzw. przymiary wzrostowe - listwy z naniesionymi wskaźnikami, najczęściej w postaci kolorów umieszczanych na określonych wysokościach (*zgodnie z obowiązującą tabelą*). Przymiary znajdują się w klasach lub na korytarzach szkolnych i służą dzieciom do samokontroli swojego wzrostu do stanowiska pracy. Ponadto na początku roku szkolnego oraz po feriiach zimowych pielęgniarka szkolna dokonuje pomiarów uczniów, aby dostosować odpowiednie meble do wzrostu ucznia. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że zarówno dyrektorzy jak i organy prowadzące placówki, w miarę możliwości, sukcesywnie wyposażają szkoły w meble dostosowując do obowiązujących zasad ergonomii.

7. Certyfikaty na meble i sprzęt sportowy w placówkach

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w placówkach oświatowo-wychowawczych skontrolowano: posiadających odpowiednie

- certyfikaty w zakresie spełnienia wymogu nabywania przez placówki mebli szkolnych i

przedszkolnych w **39** podległych placówek
(24 szkoły i 15 przedszkoli)

- certyfikaty dotyczących urządzeń i sprzętu sportowego w **39** placówkach
(24 szkoły i 15 przedszkoli)

łącznie zebrano informacje z **39** podległych placówek co stanowi 97% szkół i przedszkoli objętych ewidencją, stwierdzono, że:

- **39** placówek posiada 100% mebli spełniających wymogi udokumentowane certyfikatami.
- **39** placówek posiada 100% urządzenia i sprzęty sportowe spełniające wymogi udokumentowane certyfikatami.

8. Zapewnienie miejsca na podręczniki i przybory szkolne i higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych w placówkach

➤ Miejsce na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, skontrolowano łącznie **32** placówki szkolne

- Liczba szkół, które zapewniły uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami

- 11 szkoły podstawowe

- 2 zespoły szkół

- Liczba szkół, które zapewniły inne miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych

- 13 szkoły podstawowe

- 1 liceum ogólnokształcące

- 5 zespoły szkół

➤ Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych, skontrolowano łącznie **32** placówek szkolnych

- Liczba szkół, w których zapewniono prawidłowy rozkład zajęć lekcyjnych

- 24 szkoły podstawowe w 316 oddziałach

- 7 zespoły szkół w 124 oddziałach

W wyniku oceny przestrzegania wymogów higieny procesów nauczania w szkołach, w aspekcie tygodniowych rozkładów zajęć, wybiórczo, ale i tymczasowo, spotyka się niewielkie problemy, które uniemożliwiają spełnienie warunków związanych m.in. z organizacją 10-minutowych przerw pomiędzy zajęciami lub uwzględnieniem możliwości psychofizycznych uczniów podejmowania intensywnego wysiłku umysłowego w ciągu dnia. Dotyczy to przede wszystkim nauczycieli przedmiotowych, którzy realizują obowiązek szkolny w środowiskach wiejskich dojeżdżających do szkoły oraz uczniów, którzy związani są z rozkładem lokalnej komunikacji.

Ocenie poddano tygodniowe plany zajęć dydaktyczno-wychowawczych łącznie w **32** szkołach, które uwzględniają równomierne obciążenie uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, zróżnicowanie zajęć w każdym dniu oraz możliwości psychofizyczne uczniów podejmowania intensywnego wysiłku umysłowego w stosunku do pory dnia.

9. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach

Na podstawie przeprowadzonych kontroli na podległym terenie wszystkie skontrolowane szkoły (**32**) posiadają infrastrukturę do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego dla uczniów w tym:

- **21** szkół posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem

- 2 szkoła posiada szkolny zespół sportowy bez boiska
- 3 szkół posiada salę gimnastyczną z boiskiem
- 5 szkół posiada salę zastępczą / rekreacyjną z boiskiem
- 1 szkoła posiada tylko boisko sportowe

Ponadto w 1 szkole podstawowej, niezależnie od posiadanej infrastruktury, zajęcia wychowania fizycznego prowadzone są na korytarzach, natomiast 9 szkół korzysta z infrastruktury do WF poza placówką (2 szkoła z hali sportowej; 7 szkół z basenu miejskiego).

10. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

Rodzaj placówki	Liczba placówek									
	nowo oddanych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą dydaktyczną	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi	z nowo otwartymi blokami żywienia	z modernizowanymi blokami żywienia	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Żłobki	01	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	02	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły Podstawowe	03	0	0	0	3	0	0	0	0	0
Gimnazja	04									
Licea	05	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	06									
Zas. Szk. Zawodowe	07									
Zespoły szkół	08	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły Wyższe	09									
Pozostałe placówki	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	11	0	0	0	3	0	0	0	0	0

dotyczy: **kolumny 4**

wiersz 3 - Szkoła Podstawowa im. Przyrodników Polskich w Brwicach 74-500 Chojna

- Szkoła Podstawowa Stołeczna 74-510 Trzcińsko – Zdrój
- Szkoła Podstawowa im. Heleny Grabskiej z Orłąt Lwowskich w Gogolicach 74-510 Trzcińsko - Zdrój

11. Dodatkowe, istotne informacje, dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych

Pomiary temperatury zostały przeprowadzone w okresie grzewczym roku sprawozdawczego, natomiast w miesiącach styczeń i luty planowane kontrole, według harmonogramu rocznego, zostały zawieszono i przesunięte na inny termin z uwagi na dużą skalę zakażeń wywołaną wirusem COVID-19 w placówkach oświatowo-wychowawczych.

Podczas przeprowadzonych kontroli temperatury pomieszczeń w placówkach oświatowo-wychowawczych wykazano w skali porównawczej:

Ogółem:

- 2021r. - w 20 pomieszczeniach (61 oznaczeń) – nie stwierdzono nieprawidłowości
- 2022r. - w 192 pomieszczeniach (192 oznaczeń) – nie stwierdzono nieprawidłowości

Rodzaj placówki	Lata	Liczba placówek, w których stwierdzono zagęszczenie w klasach	Liczba placówek, w których stwierdzono zmianowość	Przypadki wszawicy	Przypadki świerzbu	Pomiar temperatur			
						w ilu placówkach	w ilu pomieszczeniach	stwierdzone nieprawidłowości	
								w ilu placówkach	w ilu pomieszczeniach
	1	2	3	4	5				
żłobki	2021	0	0	0	0	0	0	0	0
	2022	0	0	0	0	0	0	0	0
przedszkola	2021	0	0	0	0	4	30	0	0
	2022	0	0	0	0	8	45	0	0
szkoły podstawowe	2021	0	1	0	0	4	17	0	0
	2022	0	2	0	0	13	101	0	0
licea	2021	0	0	0	0	1	5	0	0
	2022	0	0	0	0	1	3	0	0
zespoły szkół	2021	0	0	0	0	1	10	0	0
	2022	0	0	0	0	4	34	0	0
placówki z pobytem całodobowym	2021	0	0	0	0	0	0	0	0
	2022	0	0	0	0	0	0	0	0
placówki opiek.-wych. wsparcia dziennego	2021	0	0	0	0	0	0	0	0
	2022	0	0	0	0	4	5	0	0
wypoczynek zimowy	2021	0	0	0	0	2	4	0	0
	2022	0	0	0	0	3	4	0	0

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono zagęszczenia w salach lekcyjnych, natomiast zjawisko dwuzmianowości występuje w 2 szkołach podstawowych, dotyczy klas I-III, pozostałe klasy IV-VIII uczą się w systemie jednozmianowym (tj. Szkoła Podstawowa Nr 1 Gryfino, Szkoła Podstawowa nr 2 Gryfino). Według wyjaśnień złożonych przez Dyrektorów, zmianowość jest wynikiem niedostatku infrastruktury dla uczniów placówki, która spowodowaną reformą szkolnictwa podstawowego.

Dowóz uczniów do szkół podstawowych odbywa się szkolnymi autobusami pod opieką osób zatrudnionych do tego celu. W oczekiwaniu na dowóz uczniowie przebywają w świetlicach szkolnych pod opieką nauczycieli.

12. Prowadzenie dożywiania w szkołach

W okresie sprawozdawczym stwierdzono prowadzenie dożywiania w formie ciepłych posiłków ogółem w 31 szkołach w tym: w 18 placówkach pełne obiady, natomiast w 13 podawane są posiłki jednodaniowe. Posiłki dowożone są do 16 szkół, pozostałe 15 szkół prowadzi produkcję posiłków od surowca do wyrobu gotowego w bloku żywieniowym na miejscu. Organizowanie śniadań szkolnych odbywa się w 2 szkołach.

Ogólnie z wydawanych ciepłych posiłków skorzystało 2768 uczniów i 45 ze śniadań. Łącznie z posiłków dofinansowywanych skorzystało 515 dzieci i młodzieży.

Ponadto w 1 placówce są dodatkowo udostępniane napoje w wersji: wody, herbaty lub kompotu. W 3 placówkach funkcjonują sklepiki szkolne (2 w Zespole Szkół Ponadpodstawowych, 1 w Szkole Podstawowej).

13. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami

Placówki szkolne posiadające gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej do dyspozycji jednej szkoły, kształtują się w liczbie 32. Ponadto 9 szkół organizujących opiekę stomatologiczną: w tym 1 szkoła posiada gabinet stomatologiczny na terenie szkoły, 6 szkół zorganizowało Dentobus oraz 1 szkoła podpisała umowę z gabinetem stomatologicznym poza terenem szkoły.

14. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

Sprawowano nadzór nad przebiegiem wypoczynku dzieci i młodzieży, przeprowadzono łącznie 24 kontrole wypoczynku, w tym 4 w sezonie zimowym (1 wspólna kontrola z Higieną Żywności, Żywnienia i Przedmiotu Użytku) oraz 20 (7 kontroli wspólnych z Higieną Żywności, Żywnienia i Przedmiotu Użytku) w okresie wypoczynku letniego. W wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych wypoczynku zimowego i letniego dla dzieci i młodzieży, nie stwierdzono zaniedbań i nieprawidłowości, zarówno ze strony organizatorów jak i właścicieli obiektów, w zapewnieniu uczestnikom bezpiecznego i higienicznego wypoczynku. Ponadto pracownik Promocji Zdrowia w okresie zimowym w trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych przez pracowników Higieny Dzieci i Młodzieży w 3 placówkach prowadziła zajęcia z dziećmi nt. higieny rąk, zdrowego żywienia i profilaktyka grypy, natomiast w okresie letnim w 3 placówkach prowadziła prelekcję dot. dopalaczy i substancji psychoaktywnych, pierwszej pomocy w czasie udaru cieplnego, potencjalnych zagrożeń związanych ze stosowaniem elektronicznych papierosów.

15. W okresie zimowym kontrole sanitarne wypoczynku zimowego przeprowadzono w aspekcie obowiązujących wytycznych przeciwepidemicznych GIS, MZ i MEN dla organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży w związku z ogłoszonym stanem epidemii na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej z uwagi na zakażenia wirusem SARS-CoV-2.

16. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach pionu Higieny Dzieci i Młodzieży

a. współpraca z innymi pionami PSSE

● Współpraca z pionem Higieny Pracy

Współpraca w zakresie działań zapobiegawczych dotyczących rozprowadzania środków zastępczych („dopalaczy”), wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że są one środkiem zastępczym, na terenie szkół, świetlic środowiskowych /wiejskich/ oraz wypoczynku dzieci i młodzieży oraz

w ramach przestrzegania przepisów w zakresie ustawy o substancjach i preparatach chemicznych w szkołach.

● **Współpraca z Zapobiegawczym Nadzorem Sanitarnym**

Konsultacje w zakresie uzgadniania dokumentacji projektowej rozbudowywanych placówek nauczania i wychowania oraz udział w odbiorach w/w placówek.

● **Współpraca z pionem Higieny Komunalnej**

Konsultacje dotyczące prowadzonego nadzoru sanitarnego w obiektach przeznaczonych na wypoczynek dla dzieci i młodzieży.

● **Współpraca z pionem Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku**

Całoroczna, bieżąca współpraca w ramach nadzoru sanitarnego prowadzonego w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz form wypoczynku, dokonywanie kontroli wspólnych.

● **Współpraca z pionem Epidemiologii**

Kontynuowanie przede wszystkim bieżącej współpracy dotyczącej zagadnień dotyczących sytuacji epidemii związanej z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 w kraju, łącznie z opracowywaniem ognisk epidemicznych i przeprowadzaniem kontroli tzw. „covidowych” w zakresie przestrzegania reżimu sanitarnego we wszystkich placówkach. Ponadto bieżąca stała współpraca dot. zachorowalności na gripę wśród dzieci i młodzieży oraz związana z postępowaniem i profilaktyką chorób szerzących się drogą jelitową oraz ewentualnego występowania ognisk świerzbu i wszawicy wśród dzieci szkolnych. Ponadto współpraca w zakresie szkolnych gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.

● **Współpraca z pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia**

- promocja zdrowia - przestrzeganie obowiązków wynikających z przepisów o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych;
- w zakresie działań zapobiegawczych dotyczących rozprowadzania środków zastępczych („dopalaczy”), wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że są one środkiem zastępczym, na terenie szkół, świetlic środowiskowych /wiejskich/ oraz wypoczynku dzieci i młodzieży.
- bieżąca współpraca w ramach profilaktyki w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz form wypoczynku;
- W związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie nr pisma NHD.9011.3.15.2022 z dnia 01 września 2022r. „w ramach promowania zdrowego stylu życia wśród dzieci i młodzieży szkolnej ze szczególnym uwzględnieniem zapobiegania wadom postawy” rozpoczęto wspólnie z pracownikiem Promocji Zdrowia wojewódzką kampanię informacyjną #mojaszkołazdrowaszkoła, w której organizowano badania na temat dostosowania do zasad ergonomii stolików i krzeseł w dwóch szkołach podstawowych w klasach I-VI (we wrześniu), ponadto przeprowadzono wspólnie akcję ważenie plecaków i tornistrów w dwóch szkołach w klasach I-VI (w miesiącu październiku).

- W ramach kampanii bezpieczne wakacje pt. #Z Inspekcją Sanitarną się znam i bezpiecznie wypoczywam, prowadzono dystrybucję ulotek informacyjnych skierowanych dzieci i młodzieży.

A. współpraca z instytucjami , organizacjami społecznymi , samorządem gmin itp.

- działając na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno - epidemiologicznego i ochrony zdrowia dzieci i osób w placówkach opiekuńczo - wychowawczych, opracowywanie informacji i przesyłanie do organów prowadzących zaktualizowanych na bieżąco Wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia i Ministra Edukacji Narodowej dla szkół, dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3;
- opracowywanie informacji w sprawie aktualnego stanu sanitarno – technicznego placówek oświatowo-wychowawczych i placówek wypoczynku dla dzieci i młodzieży min. w zakresie podjętych działań w ramach akcji „Bezpieczne Ferie”, „Bezpieczne Wakacje”;
- z Zachodniopomorskim Oddziałem Regionalnym Towarzystwa Przyjaciół Dzieci w Szczecinie oraz w TPD w Gryfinie odnośnie funkcjonowania punktów przedszkolnych, świetlic środowiskowych i socjoterapeutycznych, organizacji wypoczynku dla dzieci i młodzieży na podległym terenie;
- z Ośrodkami i Centrami Kultury i Sportu w zakresie działalności świetlic środowiskowych oraz wypoczynku i rekreacji;
- w celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego i prawidłowego przebiegu wypoczynku na terenie powiatu, współpraca z samorządami gmin, dotycząca organizacji opieki oraz zajęć dla dzieci i młodzieży, innych niż te, które podlegają zgłoszeniu do kuratorium oświaty, w miejscu zamieszkania np. w szkołach, ośrodkach kultury, świetlicach wiejskich i środowiskowych itp.;
- W związku z sytuacją pogodową w pierwszym kwartale roku sprawozdawczym pracownik Higieny Dzieci i Młodzieży był w stałym kontakcie z samorządami gmin oraz starostwem, w celu zapewnienia bezpieczeństwa i prawidłowego działania placówek na terenie powiatu.

B. współpraca z mediami (*RTV, prasa*) nie prowadzono

C. podejmowane działania w zakresie promocji zdrowia oraz inne przedsięwzięcia

- opracowanie pism instruktażowych, w związku z ogłoszonym stanem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce, przesłanie na bieżąco do dyrektorów placówek do wykorzystania służbowego , zaktualizowanych Wytycznych przeciwepidemicznych Ministra Edukacji i Nauki, Ministra Zdrowia oraz Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie przestrzegania reżimu sanitarnego w kontekście odpowiedzialności za bezpieczeństwo dzieci i uczniów w placówkach oświatowo-wychowawczych.

Dystrybucja infografiki:

- „Wytyczne przeciwepidemicznych GIS dla funkcjonowania placów zabaw podczas epidemii SARS-Cov-2”;
- „Wytyczne dla organizatorów wypoczynku dzieci i młodzieży kolonii, obozów i innych form – Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego uczestnikom w czasie wypoczynku”;

- „ Zalecenia dotyczące działań mających na celu ograniczenie ryzyka związanego z przenoszeniem się wirusa SARS-Cov-2 za pośrednictwem systemów wentylacyjno-klimatyzacyjnych wewnątrz budynków;
- „ Dezynfekowanie pomieszczeń za pomocą ozonatorów”;
- W związku z konfliktem zbrojnym na Ukrainie wzmożono działania edukacyjne poprzez przekazanie materiałów informacyjnych w języku ukraińskim dla osób przybyłych do Polski przebywających w placówkach objętych nadzorem HDiM:
- „ Szczepienia p/COVID-19”;
- „ Kiedy trzeba umyć ręce”;
- „ Dbajmy o zdrowie i bezpieczeństwo”;
- „ Dzielne dzieciaki i ich sposoby na mikroby”;
- „10 zasad zdrowego stylu życia”.
- opracowanie i dystrybucja ulotek informacyjnych nt. szerzenia się, zwalczania i zapobiegania przed ewentualnym ukąszeniem przez kleszcze oraz postępowania w przypadku wystąpienia zakażenia;
- dystrybucja ulotek informacyjnych nt. przeprowadzania badań obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych i informowano czy waga tornistra jest prawidłowa;
- opracowanie i dystrybucja ulotek informacyjnych nt. występowania niepokojących sezonowych zjawisk atmosferycznych w postaci upałów i zapobiegania przed ewentualnym wystąpieniem udaru słonecznego, skierowanych do uczestników i opiekunów wypoczynku letniego;
- dystrybucja ulotek (opracowania własne) dot. wszawicy i świerzbu do dyrektorów placówek - materiały informacyjne skierowane do rodziców/opiekunów, które mogą być pomocne w organizowanych spotkaniach edukacyjnych w w/w temacie. Udzielano instruktażu dotyczącego zapobiegania i zwalczania wszawicy na terenie placówek.
- instruktaże na temat:
 - Wytycznych przeciwepidemicznych Ministra Edukacji i Nauki, Ministra Zdrowia oraz Głównego Inspektora Sanitarnego w zakresie przestrzegania reżimu sanitarnego oraz zalecenie bieżącego śledzenia informacji Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach <https://gis.gov.pl> lub <https://www.gov.pl/web/koronawirus/>, a także obowiązujących przepisów prawa.
 - przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych;
 - zachowania higieny osobistej wśród dzieci oraz przestrzegania higieny pomieszczeń w celu zmniejszenia prawdopodobieństwa zakażenia na grypę i choroby grypopochodne, na podstawie pozostawionych w miejscu treści Głównego Inspektoratu Sanitarnego w Warszawie dotyczących profilaktyki grypy sezonowej;

Z uwagi na sytuację epidemiologiczną, w przypadku wystąpienia zakażenia wirusem Covid-19, gdzie zagrożone było zdrowie dzieci, uczniów i pracowników placówek oświatowo - wychowawczych, na wniosek dyrektorów placówek wydano w roku sprawozdawczym **197** pozytywne opinie właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o **zmianie stacjonarnej formy nauczania na czas oznaczony i przejście w system zdalnego nauczania**. Na bieżąco prowadzone były cotygodniowe informacje zbiorcze dotyczące opinii organu PSSE w

Gryfinie, w sprawie zawieszenia zajęć w przedszkolach oraz w szkołach na czas oznaczony, do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.