

OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU ZA 2021 ROK

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH 2021 roku.

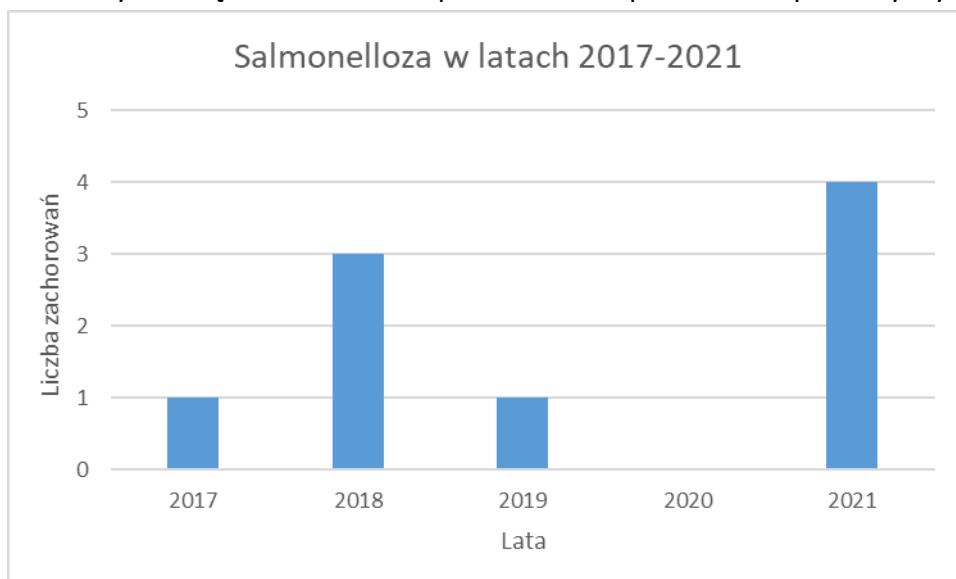
Analogicznie do lat poprzednich do zadań pionu epidemiologii należała kontrola programu zapobiegania i zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych oraz pasożytniczych, nadzór nad wykonywaniem szczepień ochronnych, a także ocena stanu sanitarnego podmiotów działalności leczniczej. W roku 2021 rejestracja zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne odbywała się wzorem lat ubiegłych w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W omawianym okresie sprawozdawczym na terenie powiatu zarejestrowano 4 przypadki zakażeń przewodu pokarmowego wywołane pałeczkami *Salmonella*. Wszyscy chorzy wymagali hospitalizacji w przebiegu zakażenia. W rejestrze nosicieli zarejestrowane zostały 3 osoby – wszystkie osoby zostały uznane za ozdowieńców. W ramach postępowania przeciwepidemicznego przebadano osoby z najbliższego otoczenia chorych.

Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres.



W 2021 r. na terenie powiatu Świnoujście zgłoszono 27 przypadków bakteryjnych zakażeń jelitowych wywołanych przez *Clostridium difficile*, przy czym 26 osób wymagało hospitalizacji. Odnotowano również 1 przypadek bakteryjnego zatrucia pokarmowego o nieokreślonej etiologii bez hospitalizacji pacjenta.

Ponadto zgłoszonych zostało 13 przypadków wirusowych zakażeń jelitowych, w tym 4 wywołane przez rotawirusy, 1 wywołany przez norowirusy, 1 przypadek wywołany przez inne wirusy oraz 7 przypadków o nieokreślonej etiologii. W związku z wirusowymi zakażeniami jelitowymi hospitalizowano 4 osoby zakażone. W analizowanym okresie na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 13 przypadków biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych BNO, o prawdopodobnym zakaźnym pochodzeniu, w tym 2 dotyczyły dzieci do 2 lat. W ogólnej grupie chorych leczenia szpitalnego wymagało 3 pacjentów, pozostali leczeni byli ambulatoryjnie. Wśród zachorowań dotyczących dzieci do lat 2 leczenia szpitalnego wymagało 1 dziecko.

1.1.1. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r.

Zarówno w analizowanym okresie sprawozdawczym jak i w roku ubiegłym na terenie powiatu Świnoujście nie zarejestrowano ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową. Sytuację epidemiologiczną ognisk przenoszonych drogą pokarmową należy uznać za korzystną w analizowanym okresie.

1.2. Decyzje administracyjne wydane w 2021 r. na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

W roku 2021 nie wydano decyzji administracyjnych na podstawie 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r. poz. 2069 z późn.zm.).

W roku 2020 z uwagi na wprowadzony stan epidemii dotyczący zakażeń wirusem SARS-CoV-2 Państwowy Powiatowy Inspektor w Świnoujściu wydał 827 decyzji administracyjnych nakazujących osobom podejrzanym lub osobom, u których rozpoznano zakażenie lub zachorowanie na chorobę zakaźną, poddawanie się obowiązkom wynikającym z art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r. poz. 2069 z późn.zm.). Spośród wydanych decyzji 797 stanowiło decyzje nakazujące odbycie obowiązkowej kwarantanny osobom zdrowym, które były narażone na zakażenie, 2 decyzje nakazujące poddanie się obowiązkowemu nadzorowi epidemiologicznemu polegającemu na obserwacji osoby podejrzaney o zakażenie, bez ograniczenia jej swobody przemieszczania się, natomiast 28 decyzji stanowiły decyzje nakazujące izolację osobom chorym z przebiegiem choroby zakaźnej niewymagającej bezwzględnej hospitalizacji ze względów medycznych w ich miejscu zamieszkania lub pobytu. Wszystkim wystawionym decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

1.3. Wirusowe zapalenia wątroby

1.3.1. Wirusowe zapalenie wątroby typ „A”

W 2021 roku na terenie powiatu Świnoujście nie odnotowano żadnego zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A. W analogicznym okresie ubiegłego roku również nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na tę chorobę.

1.3.2. Wirusowe zapalenie wątroby typ „B”

W okresie sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na ostre WZW typu B. Zarejestrowano natomiast 1 przypadek zachorowania o charakterze przewlekłym i bliżej nieokreślonym, osoba chora nie wymagała leczenia szpitalnego. W roku 2020 na wirusowe zapalenie wątroby typu B zachorowały cztery osoby. Chorzy zostali poinformowani o możliwości szczepienia osób z otoczenia (kontakt domowy i seksualny) na WZW typu B.

1.3.3. Wirusowe zapalenie wątroby typ „C”

Wśród wirusów hepatotropowych wirus zapalenia wątroby typu C stanowi największy problem epidemiologiczny. Do zakażenia wirusem typu C dochodzi poprzez naruszenie ciągłości tkanek zarówno w celach medycznych jak i niemedycejskich np. w czasie małych zabiegów chirurgicznych jak szycie rany, usuwanie znamion, zabiegi laparoskopowe itp.; dużych zabiegów chirurgicznych, transfuzji krwi i preparatów krwiopochodnych; zabiegów stomatologicznych, w czasie wykonywania tatuażu czy przekłuwania uszu. Dodatkowo brak szczepionki przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu C uniemożliwia podniesienie odporności populacji.

W 2021 roku zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu C bliżej nieokreślone, osoba chora nie wymagała leczenia szpitalnego. Ilość nowo wykrytych nosicieli przeciwciał anty - HCV w analizowanym okresie w powiecie świnoujskim wynosiła 5 osób, natomiast w 2020 roku były to 4 osoby.

1.3.4. Wirusowe zapalenia wątroby inne i nieokreślone

W 2021 roku na terenie powiatu Świnoujście nie odnotowano przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby inne i nieokreślone.

1.4. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne

W miesiącach od września do kwietnia notuje się nasilenie zachorowań w Polsce. Rejestracja wszystkich zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę prowadzona jest na podstawie sprawozdań MZ-55, które sporządzane są przez podmioty lecznicze.

W 2021 roku na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 12 podejrzeń zachorowań grypopodobnych (w roku poprzednim było to 8 zarejestrowanych przypadków). Odnotowane

zachorowania dotyczyły przede wszystkim osób powyżej 15 roku życia – 7 przypadków, pozostałe przypadki zostały odnotowane u dzieci w przedziale wiekowym 0-14 lat.

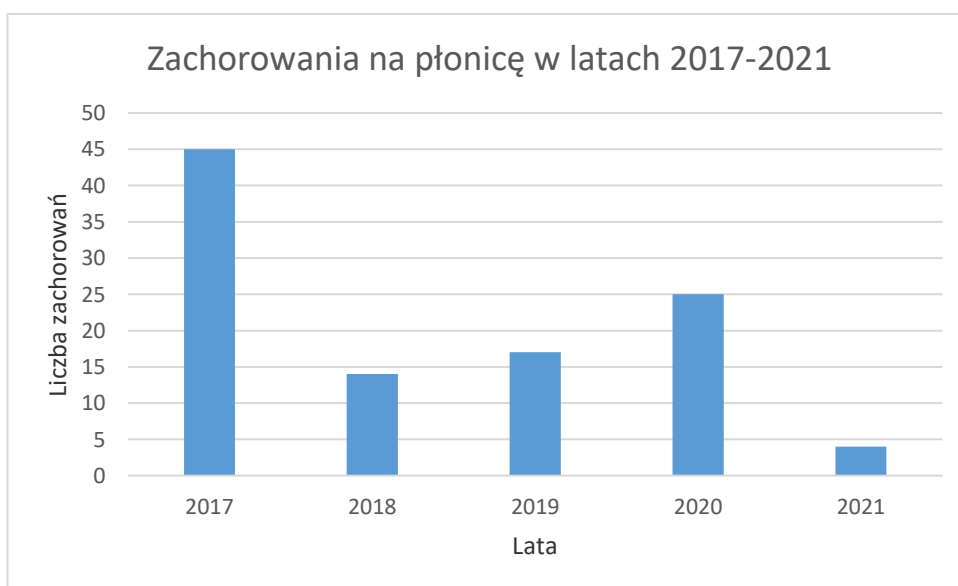
1.5. Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzone są szczepienia ochronne, tj. poliomyelitis, odra, świnka, różyczka, błonica i tężec nie występują bądź występują bardzo rzadko na terenie powiatu świnoujskiego. Sytuacja epidemiologiczna chorób wieku dziecięcego w roku 2021 była stabilna.

Wśród chorób objętych obowiązkowym Programem Szczepień Ochronnych w 2021 r. nie zarejestrowano zachorowań na błonicę, tężec, krztusiec, odrę, nagminne zapalenie przyusznic (świnkę) oraz poliomyelitis. W analizowanym okresie sprawozdawczym zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na różyczkę u rocznego dziecka płci męskiej, które przyjęło jedną dawkę szczepionki przeciwko różyczce.

Płonica (szkarlatyna)

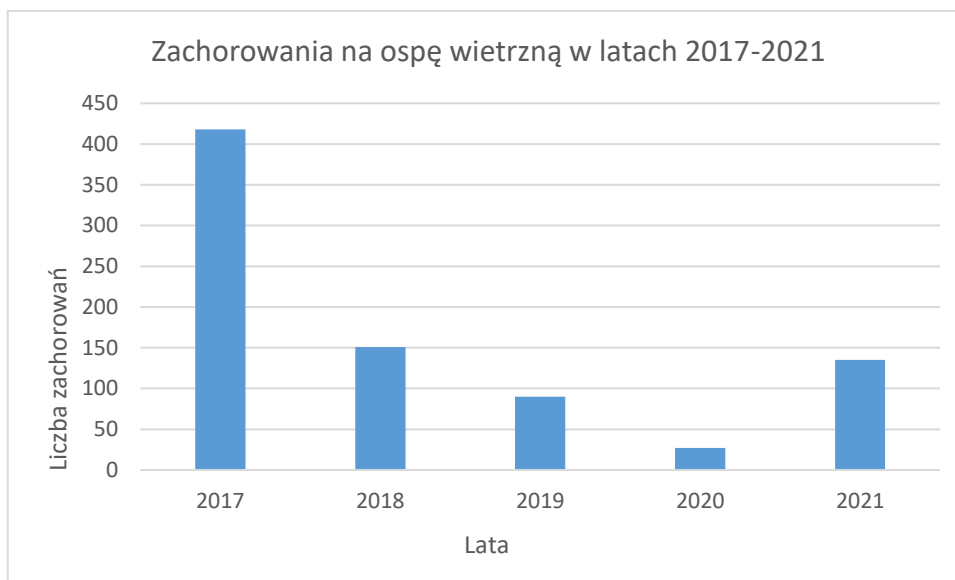
Ogółem w roku 2021 zgłoszono 4 przypadki zachorowań na podległym terenie. Spośród zarejestrowanych zachorowań 3 odnotowano w populacji męskiej i 1 w populacji żeńskiej. Chorowały dzieci w przedziale wiekowym od 3 do 5 lat.



Ospa wietrzna

Ospa wietrzna jest chorobą zakaźną wieku dziecięcego wywoływaną przez wirus varicella-zoster. Cechą charakterystyczną tego wirusa jest bardzo wysoka zaraźliwość sięgająca 90-95%. Najczęstszym źródłem zakażenia jest bezpośredni kontakt z chorym. Zakażenie szerzy się drogą kropelkową, a także pośrednio przez kontakt z przedmiotami zanieczyszczonymi wydzielinami z dróg oddechowych chorej osoby bądź zawartością pęcherzyków. Ważnym elementem w walce z występowaniem tak licznych zachorowań są

m.in. dostępne szczepienia przeciwko ospie wietrznej. Ogółem w roku 2021 zgłoszono 135 przypadków zachorowań na podległym terenie. Spośród zarejestrowanych zachorowań 71 osoby to mężczyźni, a pozostałe 64 osób to kobiety. W roku sprawozdawczym zachorowania dotyczyły osób z następujących grup wiekowych: „0”- 2 osoby, „01-04”- 71 osób, „05-09”- 45 osób, „10-14”- 8 osób, „15-19”- 1 osoba, „20-24”- 2 osoby, „25-29”- 2 osoby, „30+”- 6 osób.



1.6. Zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych i/lub mózgu

Czynnikiem etiologicznym zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych i/lub mózgu mogą być zarówno bakterie, wirusy i grzyby. W analizowanym okresie na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 2 przypadki zachorowań na zapalenie opon mózgowych i mózgu, przy czym pierwszy przypadek dotyczył wirusowego zapalenia opon mózgowych o nieokreślonej etiologii, natomiast drugi dotyczył zapalenia opon mózgowych w przebiegu neuroboreliozy. Rok wcześniej w analogicznym okresie również odnotowano 2 zachorowania na zapalenie opon mózgowych i mózgu.

1.7. Inwazyjna choroba meningokokowa

Zarówno w roku 2021 jak i w roku 2020 nie zarejestrowano zachorowań.

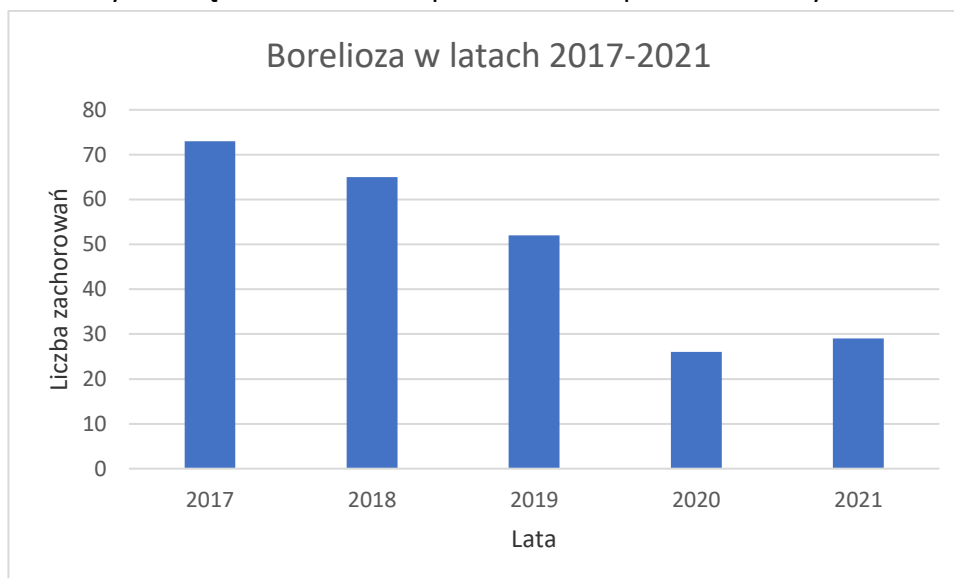
1.8. Borelioza z Lyme

Od kilku lat obserwuje się wzrost zachorowań na boreliozę w Polsce. Przyczynami tego mogą być m. in. ciągłe zmiany zasięgu bytowania kleszczy, zmiany klimatu, ale również poprawiająca się diagnostyka oraz wzrastająca świadomość społeczeństwa.

W 2021 roku na terenie powiatu zarejestrowano 29 przypadków zachorowań na boreliozę z Lyme. Zgodnie z opracowanymi na potrzeby nadzoru epidemiologicznego definicjami przypadków chorób zakaźnych wszystkie te przypadki wykazano jako przypadki potwierdzone. Niemalże wszystkie zachorowania leczone były w trybie ambulatoryjnym, jeden przypadek wymagał hospitalizacji chorego

w przebiegu neuroboreliozy. Wśród zgłoszeń w analizowanym okresie 2021 r. dominowały zachorowania we wczesnym stadium boreliozy, którego objawem jest rumień wędrujący. W analogicznym okresie roku poprzedniego zanotowano 26 potwierdzone zachorowania na boreliozę.

Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia wykres.



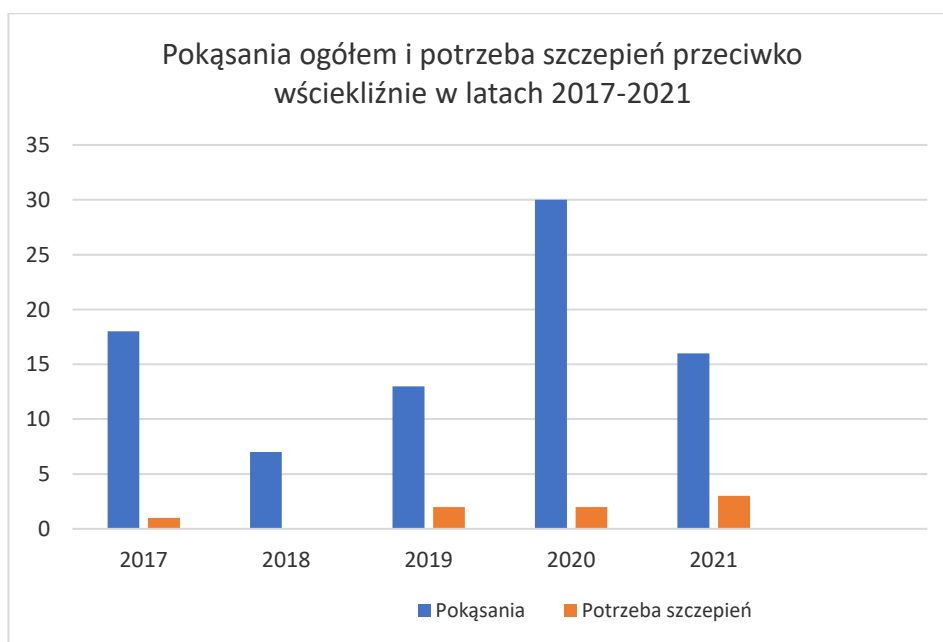
1.9. Styczność, narażenie na wściekłość – potrzeba szczepień.

Źródłem zagrożenia mogą być wszystkie ssaki, najczęściej zwierzęta dzikie (lisy, jenoty, wilki, szczury, piżmaki, kuny, nietoperze, jeże) ale także zwierzęta domowe (psy, koty).

W 2021 roku zarejestrowano 15 zgłoszeń pokąsań przez zwierzęta domowe, w tym: 13 przez psy oraz 2 przez koty. W analizowanym okresie odnotowano 1 pogryzienie przez dzikie zwierzę – szczura. Spośród wszystkich osób pokąsanych przez zwierzęta 2 osoby wymagały hospitalizacji. Spośród pokąsanych osób 3 zostały zakwalifikowane do szczepień przeciw wścieklicznie. W 2020 roku odnotowano 30 przypadków pokąsań przez zwierzęta, z czego 2 osób zostało zakwalifikowanych do szczepień przeciw wścieklicznie.

We wszystkich przypadkach prowadzono dochodzenia epidemiologiczne, w trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świnoujściu. Szczepienia przeciw wścieklicznie wykonywane są w Poradni Profilaktyki Wścieklicznej w Szczecinie lub kontynuowane w poradni właściwej dla miejsca zamieszkania lub pobytu pokąsanego.

Dynamikę pokąsań oraz potrzebę szczepień przeciwko wścieklicznie na terenie powiatu świnoujskiego przedstawia poniższy wykres.



1.10. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2021 r. w powiecie świnoujskim zarejestrowano 2 przypadki chorób przenoszonych drogą płciową, przy czym oba przypadki odnotowane zostały u mężczyzn. W roku poprzednim nie odnotowano tego typu zgłoszeń.

1.11. Gruźlica

Gruźlicę wywołują głównie bakterie *Mycobacterium tuberculosis* zwane pałeczkami lub prątkami Kocha. W Polsce dominującą grupą chorych na gruźlicę są mężczyźni w wieku średnim i podeszłym. W zdecydowanej większości przypadków to gruźlica płuc choć choroba może zająć każdy narząd. Głównym źródłem zakażenia są osoby chore na gruźlicę w fazie prątkowania.

W 2021 roku w powiecie świnoujskim odnotowano 3 zgłoszenia zachorowań na gruźlicę. W analogicznym okresie poprzedniego roku zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na gruźlicę. Osoby chore zobowiązane do poddania się leczeniu zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi hospitalizowane były w oddziale gruźlicy i chorób płuc Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespołonego w Szczecinie przy ul. Arkońskiej 4, natomiast osoby z bliskiego kontaktu z chorym objęto nadzorem epidemiologicznym przez tut. Inspekcję oraz opieką lekarską przez lekarza Podstawowej Opieki Zdrowotnej zgodnie z deklaracją.

Tab. 1. Liczba zachorowań na gruźlicę na terenie powiatu Świnoujście w 2021 roku wg podziału na płeć, grupy wiekowe oraz miejsce zamieszkania.

Wyszczególnienie	Gruźlica	
	wszystkie	w tym

	postacie	płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: Świnoujście	3	3	3	0	0
w tym:					
Miasto	3	3	3	0	0
Wieś	0	0	0	0	0
Mężczyźni	3	3	3	0	0
Kobiety	0	0	0	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	0	0	0	0	0
45 - 64	2	2	2	0	0
65 i więcej	1	1	1	0	0
Liczba osób objętych nadzorem:	2				

1.12. Zakażenia HIV/ choroba AIDS

W 2021 roku na terenie powiatu Świnoujście odnotowano jeden przypadek zakażenia HIV. Zakażenie dotyczyło mężczyzny, osoba chora nie wymagała hospitalizacji. W 2020 roku również odnotowano 1 przypadek zakażenia HIV.

1.13. Zakażenie SARS-CoV-2 i COVID-19

W 2021 roku odnotowano 3225 potwierdzonych przypadków zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19) u mieszkańców powiatu Świnoujście. Spośród wszystkich chorych 228 osób wymagało hospitalizacji, natomiast pozostałe osoby ze względu na dobry stan zdrowia przebywały w izolacji domowej pod kontrolą lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej.

W roku 2021 odnotowano 84 zgony z powodu COVID-19. Należy podkreślić, że większość osób zmarłych obciążona była dodatkowymi chorobami współistniejącymi. W 2021 r. odnotowano 75 ognisk epidemicznych związanych z rozprzestrzenianiem koronawirusa SARS CoV2. PSSE w Świnoujściu objęło kwarantanną 6 304 osoby, natomiast nadzorem epidemiologicznym 460 osób.

2. Realizacja szczepień ochronnych

Na terenie powiatu Świnoujście prowadzony jest nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych oraz współpraca z podmiotami działalności leczniczej wykonującymi szczepienia ochronne i zalecane. Należy podkreślić, iż dbając o zaszczepienie wszystkich podlegających temu obowiązkowi w powiecie kształtuje się odporność zbiorowiskową populacji powiatu na zachorowania. Uodpornienie dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Polsce wykonywane jest w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych, który ogłaszany jest corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw zdrowia.

W 2021 roku Program Szczepień Ochronnych na terenie Świnoujścia realizowany był przez 7 świadczeniodawców. Pielęgniarki wykonujące obowiązkowe szczepienia ochronne miały ukończone kursy w tym zakresie i były na bieżąco szkolone w trakcie kontroli przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Na terenie powiatu Programem Szczepień Ochronnych objętych jest 6 273 dzieci i młodzieży do 19. roku życia. Liczba osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych wynosi 118 (stan na dzień 31 grudnia 2021 r.), co procentowo stanowi 1,88 % w stosunku do ogólnej ilości osób objętych obowiązkiem szczepień ochronnych. Liczba ta uległa zwiększeniu w stosunku do roku ubiegłego, kiedy to równała się 98. Wobec rodziców/opiekunów prawnych, którzy uchylają się od szczepień obowiązkowych prowadzone są postępowania wg. wytycznych Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. W 2021 roku podjęto działania przymuszające w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych, w związku z czym:

- wysłano 63 pisma instruktażowe do rodziców/opiekunów prawnych dziecka z informacjami o korzyściach wynikających z wykonania szczepień ochronnych oraz zawierających pouczenie o zagrożeniach związanych z chorobami, na które istnieje możliwość uodpornienia poprzez szczepienie, ponadto o konsekwencjach wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym;
- wysłano 11 upomnień zawierające wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- wystawiono 6 tytułów wykonawczych na rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych dziecka oraz skierowanie wniosku do organu egzekucyjnego o nałożenie grzywny.

W 2021 roku 5 dzieci uzupełniła zaległe szczepienia ochronne, umorzono 8 postępowań wobec osób, które zmieniły miejsce zamieszkania. U 4 dzieci szczepienia ochronne zostały odroczone ze względu na przeciwwskazania zdrowotne.

Oprócz obowiązkowych szczepień ochronnych w punktach szczepień realizowane są także szczepienia osób w sposób szczególny narażonych na zakażenie - szczepienia poekspozycyjne oraz zalecane – niefinansowane ze środków znajdujących się w budżecie ministra właściwego do spraw zdrowia.

W 2021 roku przeprowadzono łącznie 15 kontroli punktów szczepień, w tym 8 kontroli stanowiły kontrole tematyczne dotyczące punktów przeprowadzających szczepienia ochronne przeciwko COVID-19. We wszystkich podmiotach realizujących szczepienia zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych

realizacja szczepień odbywa się zgodnie z wytycznymi Programu Szczepień Ochronnych na dany rok kalendarzowy. Karty szczepień wypełniane są prawidłowo, każda osoba przed szczepieniem jest badana przez lekarza, co potwierdzone jest wpisem w dokumentacji medycznej pacjenta. W celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania preparatów szczepionkowych, kontynuowano intensywny nadzór w tym zakresie nad podmiotami realizującymi obowiązkowe szczepienia ochronne informując placówki m. in. o konieczności posiadania elektronicznego monitoringu temperatury umożliwiającego stały nadzór nad preparatami szczepionkowymi. Partnerstwo z podmiotami w tym zakresie układało się zadowalająco.

2.1. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to nieprawidłowa reakcja organizmu występująca po podaniu szczepionki. W Polsce system monitorowania NOP został wprowadzony w 1996 roku i opiera się na zaleceniach Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie monitorowania bezpieczeństwa szczepień. Z uwagi na fakt, iż niepożądane odczyny poszczepienne stanowią element analizy bezpieczeństwa wykonania szczepień ochronnych, są rejestrowane.

W roku 2021 odnotowano 8 zgłoszeń niepożądanych odczynów poszczepiennych, przy czym wszystkie zgłoszenia dotyczyły szczepionki przeciwko COVID-19. Siedem zgłoszonych do PSSE w Świnoujściu niepożądanych odczynów poszczepiennych zostało zakwalifikowanych jako odczyny łagodne, natomiast jedno zgłoszenie zakwalifikowane zostało jako poważne. W roku ubiegłym nie odnotowano żadnych niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Podsumowanie i wnioski

1. W 2021 roku zarejestrowano 3474 zgłoszeń lub podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, tj. o 1979 więcej niż w roku poprzednim, kiedy to odnotowano 1495 zgłoszeń. Przeprowadzono 3284 dochodzeń epidemiologicznych podjętych w związku ze zgłoszeniami zachorowania i podejrzenia zachorowania na choroby zakaźne, przy czym liczba osób objętych dochodzeniami wyniosła 8402. Znaczne różnice w stosunku do roku poprzedniego w tym zakresie związane są z trwającą epidemią wywołaną zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Wysoka liczba przeprowadzonych dochodzeń epidemiologicznych wynika z wysokiej zachorowalności na COVID-19.
2. Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie powiatu w 2021 r. należy uznać za ogólnie dobrą. Odnotowane zachorowania na COVID-19 nie odbiegają od zachorowalności odnotowanej na terenie całego kraju. Sytuacja epidemiologiczna chorób wieku dziecięcego w roku 2021 była stabilna, odnotowano zwiększoną zachorowalność na ospę wietrzną w stosunku do roku poprzedniego.
3. Realizacja szczepień ochronnych w 2021 roku w Świnoujściu była na poziomie zadawalającym mimo iż na koniec grudnia 2021 r. uchylało się od obowiązku szczepień 118 osób tj. o 20 osób więcej niż w roku poprzednim. Wobec narastania problemu, jaki stanowi wzrost liczby osób nie poddających się ustawowemu obowiązkowi szczepień ochronnych na terenie powiatu Świnoujście kontynuowano postępowanie wobec osób uchylających się od obowiązkowych

szczepień ochronnych. W wyniku prowadzonych działań, u czwórki dzieci uzupełniono zaległe szczepienia ochronne.

II. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ

1. Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej

W 2021 roku wydano 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego podmiotów leczniczych. Decyzjami objęto Morski Oddział Straży Granicznej przy ul. Grodzkiej 4 oraz Szpital Miejski im. Jana Garduły Sp. z o. o. przy ul. Mieszka I nr 7.

2. Podmioty działalności leczniczej

Prowadzony nadzór sanitarny obejmuje ocenę stanu sanitarno-higienicznego, ocenę stanu technicznego podmiotów prowadzących działalność leczniczą, ocenę wykonawstwa szczepień ochronnych oraz ich dokumentowania, ocenę gospodarowania preparatami szczepionkowymi, ocenę prawidłowości prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji, ocenę postępowania z odpadami medycznymi oraz ocenę wdrażania procedur.

Pod nadzorem sanitarnym Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świnoujściu znajduje się 125 obiektów udzielających świadczeń medycznych tj:

1) Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze:

- Szpital Miejski - 1
- Szpitale uzdrowiskowe – 2
- Zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy - 1
- Zakłady rehabilitacji leczniczej - 1
- Sanatoria - 18
- Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria - 20
- Medyczne laboratoria diagnostyczne - 3
- Zakłady rehabilitacji leczniczej - 8
- Inne - 14

2) Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową:

- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie - 28
- Indywidualne praktyki lekarzy dentystów – 19
- Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów - 9
- Inne – 1

W 2021 roku przeprowadzono 48 kontroli podmiotów działalności leczniczej.

Obiekty spełniają wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

2.1. Szpitale

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdują się obecnie 3 szpitale, w tym Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o.o. oraz „Uzdrowisko Świnoujście S.A. ”, w którego strukturze funkcjonują dwa szpitale uzdrowskowe – „Bałtyk” oraz „Światowid”.

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

W obrębie Szpitala Miejskiego w Świnoujściu Sp. z o.o. funkcjonuje 7 oddziałów: chorób wewnętrznych (38 łóżek), chirurgii ogólnej (24 łóżka), położniczo-ginekologiczny (26 łóżek), pediatryczny (10 łóżek), neonatologiczny (10 łóżek), anestezjologii i intensywnej terapii (4 łóżka), izba przyjęć (4 łóżka) oraz blok operacyjny. Przy szpitalu funkcjonuje poradnia nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej oraz centralna sterylizatornia. Ze względu na aktualną sytuację epidemiologiczną w obrębie szpitala funkcjonuje obecnie oddział przeznaczony dla osób zakażony koronawirusem SARS-CoV-2. Ponadto, w strukturach szpitala znajduje się Centrum Zdrowia Psychicznego w Świnoujściu, laboratorium oraz zespół poradni oraz pracowni. Kompleksowa kontrola placówki przeprowadzono została przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Świnoujściu w czerwcu 2021 roku.

Szpitale Uzdrowisko S.A.

Liczba łóżek w szpitalu uzdrowskowym „Bałtyk” wynosi – 87, natomiast w szpitalu „Światowid” - 50. Szpitale posiadają aktualne certyfikaty jakości. Wszystkie procedury oraz instrukcje postępowania są wspólne dla obu szpitali. Ze względu na trwającą epidemię koronawirusa SARS-CoV-2 w Polsce ostatnia kontrola szpitali uzdrowskowych odbyła się w styczniu 2020 r.

2.1.1. Stan techniczny i funkcjonalność szpitali

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

W związku z wystąpieniem pandemii koronawirusa w Polsce, kontrole nadzorowanych obiektów ograniczone były do niezbędnego minimum. W związku ze stwierdzonymi podczas czynności kontrolnych uchybieniami w obiekcie w 2021 roku wydano jedną decyzję, w której ujęto termin wykonania obowiązków określonych w decyzji.

- oddział chorób wewnętrznych - stan sanitarno – techniczny pomieszczeń zachowany. Stan na dzień ostatniej kontroli w 2021 r. Nie prowadzi się postępowania administracyjnego.
- oddział chirurgii ogólnej – na oddziale stwierdzono niewłaściwy stan techniczny drzwi prowadzących do sal chorych - drzwi wyszczerbione, z ubytkami. Wydano decyzję z określonym terminem wykonania nieprawidłowości do dnia 31.01.2021 r. Jest prowadzone dalsze postępowanie.

- oddział położniczo-ginekologiczny - stan sanitarno – techniczny pomieszczeń zachowany. Stan na dzień ostatniej kontroli w 2021 r. Nie prowadzi się postępowania administracyjnego.
- oddział neonatologiczny - stan sanitarno – techniczny pomieszczeń zachowany. Stan na dzień ostatniej kontroli w 2021 r. Nie prowadzi się postępowania administracyjnego.
- oddział pediatryczny (tymczasowy) - stan sanitarno – techniczny pomieszczeń zachowany. Stan na dzień ostatniej kontroli w 2021 r. Nie prowadzi się postępowania administracyjnego.
- oddział anestezjologii i intensywnej terapii - stan sanitarno – techniczny pomieszczeń zachowany. Stan na dzień ostatniej kontroli w 2021 r. Nie prowadzi się postępowania administracyjnego.
- izba przyjęć - podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w 2021 r. stwierdzono niewłaściwy stan techniczny: drzwi w pomieszczeniu Izby Przyjęć Oddziału Internistycznego zlokalizowanych między pomieszczeniem a ciągiem komunikacyjnym Izby przyjęć (drzwi wyszczerbione, z ubytkami), szafki w pomieszczeniu Izby Przyjęć Oddziału Internistycznego z wyszczerbioną listwą górną, biurka w pomieszczeniu Izby Przyjęć Oddziału Internistycznego z wyszczerbioną listwą górną, drzwi w pomieszczeniu Izby Przyjęć Oddziału Chirurgicznego zlokalizowanych między pomieszczeniem a ciągiem komunikacyjnym Izby przyjęć (drzwi wyszczerbione, z ubytkami), ściany w sali obserwacyjnej pacjentów, zlokalizowanej nad łóżkiem dla pacjenta (ściana z odpadającym tynkiem). Wydano decyzję z określonym terminem wykonania nieprawidłowości do dnia 31.01.2021 r. Jest prowadzone dalsze postępowanie.
- blok operacyjny - ze względu na dużą ilość przeprowadzanych w dniu kontroli zabiegów nie skontrolowano bloku operacyjnego w trakcie kontroli kompleksowej szpitala w 2021 r.

Ze względu na trwający czas epidemii koronawirusa SARS-CoV-2 przekształcono Oddział Pediatryczny w Oddział Covidowy z 8 miejscami, w tym 2 respiratorowymi. Oddział pediatryczny jest zorganizowany tymczasowo w obrębie Oddziału Ginekologiczno-Położniczego, zapewniono w nim 9 łóżek.

W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów. Prawidłowe oznakowania graficzne dotyczące ww. zakazu znajdowały się w widocznych miejscach na terenie szpitali, co zgodne jest z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Szpitala Uzdrowisko S.A.

Pomimo iż „Uzdrowisko Świnoujście S.A.” realizuje program dostosowawczy to placówki udzielające świadczeń szpitalnych tj. „Bałtyk” i „Światowid”, spełniały wymagania odpowiednie do rodzaju wykonywanej działalności leczniczej oraz zakresu udzielanych świadczeń zdrowotnych w dniu wejścia w życie *ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej*, w związku z

czym nie zostały ujęte w programie dostosowania realizowanym obecnie przez „Uzdrowisko Świnoujście S.A.”. Szpitale uzdrowiskowe będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu spełniały wymagania jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, co sprawdzane było w bieżącym nadzorze.

W obiektach przestrzegany był zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów. Prawidłowe oznakowania graficzne dotyczące ww. zakazu znajdowały się w widocznych

miejscach na terenie szpitala, co zgodne jest z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

2.1.2. Dezynfekcja

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Dezynfekcja endoskopów

W 2021 roku z uwagi na wystąpienie pandemii koronawirusa w Polsce oraz ograniczone możliwości przeprowadzania kontroli, nie przeprowadzono kontroli sanitarnej w pracowni badań endoskopowych. Pracownia endoskopowa usytuowana jest na 1 kondygnacji budynku, na poziomie sterylizatorni i bloku operacyjnego. W pracowni badań endoskopowych wykonywane są badania: gastroskopia, kolonoskopia, badanie R/S, oraz polipektomia. Proces mycia i dezynfekcji endoskopów jest zautomatyzowany, co przyczynia się w znacznej mierze do zapewnienia bezpieczeństwa pacjentów i personelu. Dekontaminacja sprzętu endoskopowego zgodna z instrukcjami producentów endoskopu, myjni i preparatów - mycie wykonuje się w myjni automatycznej W pracowni stosowane są następujące środki: preparat myjący Olympus EndoDet, preparat dezynfekujący EndoDis, aktywator EndoAct.

Dezynfekcja basenów i kaczek

Dezynfekcja basenów i kaczek prowadzona jest w myjkach dezynfektorach w wydzielonych pomieszczeniach na Oddziale Chirurgii Ogólnej, Oddziale Położniczo-Ginekologicznym oraz w Izbie Przyjęć. W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2021 roku ustalono, iż dezynfekatory do mycia i dezynfekcji basenów i kaczek usytuowane na Oddziale Chirurgii Ogólnej oraz Izbie Przyjęć są niesprawne. Mycie i dezynfekcja wykonywana jest ręcznie przez personel oddziałów - zalecono naprawę urządzeń. Do dezynfekcji stosowany jest środek MEDICARINE. Roztwory środków dezynfekcyjnych sporządzane zgodnie z zaleceniami producenta. Pojemniki do dezynfekcji kompletne z pokrywą oraz sitem. Na oddziale Chorób Wewnętrznych w wydzielonym pomieszczeniu zapewniono macerator, a ponadto dodatkowy pojemnik do dezynfekcji kaczek i basenów w razie awarii urządzenia oraz pomocniczo w przypadku stosowania dużej ilości kaczek i basenów.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia

W wydzielonych pomieszczeniach na Oddziale Chorób Wewnętrznych, Oddziale Chirurgii Ogólnej oraz Izbie Przyjęć Oddziału Chirurgicznego wykorzystuje się sprzęt wielokrotnego użytku. Narzędzia wielokrotnego użytku poddawane są myciu i wstępnej dezynfekcji w pojemniku z pokrywą i sitem w wyznaczonych miejscach w poszczególnych oddziałach, a następnie przekazywane do Centralnej Sterylizatorni Szpitala, gdzie są pakietowane i poddawane sterylizacji.

Dezynfekcja powierzchni

Dezynfekcja powierzchni odbywa się zgodnie z opracowanymi procedurami. W pomieszczeniach szpitala podłogi wykonane z materiałów umożliwiającymi ich mycie i dezynfekcję, ściany umywalk wykończone w sposób zabezpieczający ścianę przed zawilgoceniem. W pomieszczeniach wymagających

częstej dezynfekcji lub utrzymania aseptyki ściany na całej wysokości wykończone materiałami umożliwiającymi mycie i dezynfekcję. Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk personelu wyposażone w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem płynnym, dozowniki z preparatem antyseptycznym do rąk, zasobniki z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemniki na zużyte ręczniki. Meble i sprzęt medyczny stanowiące wyposażenie pomieszczeń szpitala wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, umożliwiających ich mycie i dezynfekcję. W poszczególnych oddziałach stosowane są środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania a także celowane w związku z zapobieganiem rozprzestrzeniania się zachorowań na wysoce zakaźną jaką jest COVID-19. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane zgodnie z zaleceniami producenta. Środkami wykorzystywanymi do dezynfekcji powierzchni są m.in. Incidin Activ, Incidin Plus.

Szpital Uzdrowisko S.A.

Preparaty stosowane do dezynfekcji były prawidłowe pod względem przeznaczenia i spektrum działania, posiadały aktualne daty ważności i znajdowały się w oryginalnych opakowaniach. Dobór środków uzależniony był m.in. od rodzaju powierzchni oraz stopnia zanieczyszczenia. W szpitalu stosowano: Incidin Plus, Virkon oraz Ultrademit. Środki dezynfekcyjne przechowywane były w zamkniętych szafach i wydzielonych pomieszczeniach magazynowych.

2.1.3. Utrzymywanie bieżącej czystości

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Do pracowników szpitala należy utrzymanie bieżącej czystości i porządku. Opracowano plan higieny szpitala. Na poszczególnych oddziałach przestrzegana jest zasada sprząwania pomieszczeń w zależności od stref czystości. Do mycia i dezynfekcji stosowane są zestawy sprzętu: wózki - wiadra dwukomorowe z dociskaczem, bawełniane mopy i ścierki podlegające praniu. Stwierdzono wystarczający zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Mycie i dezynfekcja sprzętu oraz zestawów do sprząwania odbywa się w oddziałach w pomieszczeniach porządkowych. Pracownicy sprząwający posiadają opracowane procedury dotyczące sprząwania i dezynfekcji. W oddziałach stosowane są środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane zgodnie z zaleceniami producenta. W szpitalu nie ma komór dezynfekcyjnych oraz nie podpisano umowy z firmą zewnętrzną. Mycie i dezynfekcja łóżek szpitalnych z materacami odbywa się na salach chorych przez personel sprząwający szpitala zgodnie z opracowanymi procedurami, koce oraz poduszki oddawane są do pralni. W celu zapewnienia właściwej dezynfekcji materace wykonane są z materiałów nadających się do dezynfekcji.

Szpital Uzdrowisko S.A.

Sprząwaniem wszystkich pomieszczeń zajmowali się pracownicy podmiotu. Sprzęt przeznaczony do sprząwania pomieszczeń, w których udzielane były świadczenia medyczne był wydzielony i oznakowany, przechowywany w pomieszczeniu porządkowym. Sprzęt był wydzielony do

poszczególnych stref czystości. Opracowany był plan higieny szpitalnej w ramach którego opracowane były procedury mycia i dezynfekcji. Osoby odpowiedzialne za sprzątanie były zapoznane z procedurami.

2.1.4. Sterylizacja

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Centralna Sterylizatornia zlokalizowana jest na I piętrze Szpitala. Posiada dogodne połączenie z zespołem operacyjnym i jest łatwo dostępna z innych jednostek organizacyjnych szpitala oraz z zewnątrz. Sterylizatornia podzielona jest na 3 strefy: strefę brudną, strefę czystą oraz strefę sterylną. Między każdą strefą znajduje się śluza umywalkowo-fartuchowa wyposażona w umywalkę, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym uruchamiany bez kontaktu z dłonią, podajnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki. Sterylizatornia wyposażona jest w dwie myjnie-dezynfektorowe przelotowe ze strefy brudnej do strefy czystej.

Sterylizatornia wyposażona jest w dwa autoklawy przelotowe (parowy wyprodukowany 2007, formaldehydowo-parowy stosowany jako parowy wyprodukowany w 2007) oraz w 1 sterylizator niskotemperaturowy plazmowy nieprzelotowy wyprodukowany w 2020 roku. Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego

Sprzęt medyczny do Centralnej Sterylizatorni z oddziałów trafia w formie zamykanych kontenerów zarówno bez dezynfekcji wstępnej jak i po dezynfekcji wstępnej. W strefie brudnej narzędzia chirurgiczne i aparatura medyczna poddawane są wstępnej dezynfekcji, natomiast w strefie czystej następuje pakietowanie i załadunek do sterylizatorów umytych i zdezynfekowanych narzędzi chirurgicznych i aparatury medycznej.

Do kontroli procesu sterylizacji używane są:

- a) Wskaźniki biologiczne - ampułkowe testy biologiczne Spor-View BI, z częstotliwością raz w tygodniu. W roku 2021 wykonano 152 testy biologiczne, w tym 110 autoklawu parowego, 40 autoklawu formaldehydowo-parowego i 2 autoklawu plazmowego.
- b) Wskaźniki chemiczne – klasy 2, umieszczane do każdego wsadu.
- c) Wskaźniki fizyczne – rejestracja parametrów fizycznych w postaci wydruków i wykresów. Wyniki testów są archiwizowane.

Szpital Uzdrowisko S.A.

W obiektach szpitalnych stosowano wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku, który przechowywany był w prawidłowych warunkach z zachowanym terminem ważności. Szpitale uzdrowiskowe nie wykonywały świadczeń zdrowotnych przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku podlegającego sterylizacji.

2.2. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Skład Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 746). W skład zespołu kontroli zakażeń szpitalnych wchodzi lekarz specjalista zdrowia publicznego jako przewodniczący zespołu kontroli zakażeń szpitalnych, pielęgniarka epidemiologiczna specjalista w dziedzinie pielęgniarstwa epidemiologicznego oraz diagnosta laboratoryjny specjalista mikrobiologii medycznej. Działalność zespołu ma na celu zapobieganie i kontrolowanie zakażeń szpitalnych poprzez opracowanie i wdrażanie procedur, instrukcji oraz standardów postępowania wraz z bieżącą aktualizacją. W szpitalu prowadzone jest aktywne monitorowanie zakażeń szpitalnych, które obejmuje: codzienny przegląd wyników badań mikrobiologicznych, bieżące zużycie antybiotyków w terapii zakażeń oraz codzienne monitorowanie miejsca operowanego. Na bieżąco wypełniane są karty podejrzenia lub rozpoznania zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego. Karty wypełniane są przez lekarza prowadzącego, a następnie weryfikowane przez pielęgniarkę epidemiologiczną.

Na terenie szpitala nie funkcjonuje laboratorium mikrobiologiczne, w związku z powyższym podpisana jest umowa na świadczenie usług zewnętrznych w zakresie badań mikrobiologicznych z Laboratorium Diagnostyką Szczecin-Zdunowo. Próbkę pobrane na Oddziałach przekazywane są do Laboratorium analitycznego Szpitala, gdzie przechowywane są do transportu do Laboratorium Diagnostyka w Szczecinie. Transport ten odbywa się codziennie, w razie potrzeby 2 razy dziennie.

Podczas kontroli w 2021 roku sprawdzono opracowanie, wdrożenie i nadzór nad wybranymi procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych oraz dokumentowanie działań przeciwepidemicznych prowadzonych przez Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Procedury są okresowo aktualizowane, w 2021 roku zaktualizowana została procedura dotycząca mycia i dekontaminacji sprzętu użytkowego. Na bieżąco przeprowadzane są kontrole wewnętrzne, w roku 2021 przeprowadzono m.in. kontrole wewnętrzne w zakresie monitorowania czynników alarmowych i zakażeń związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

W szpitalu jest możliwość zapewnienia warunków izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną poprzez zmianę organizacji (np. kohortacja) bądź w izolatkach.

Szpital Uzdrowisko S.A.

W „Uzdrowisku Świnoujście S.A.” powołany jest Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych, w skład którego wchodzi lekarz oraz pielęgniarka posiadająca specjalizację z epidemiologii. Wzorem lat poprzednich, w 2021 roku prowadzona była dokumentacja dotycząca zapobiegania zakażeniom szpitalnym i monitorowania czynników alarmowych. Opracowane były procedury medyczne aktualizowane na bieżąco. Pracownicy byli zapoznani z procedurami, dokumentacja znajdowała się przy stanowiskach pracy. Kontrole wewnętrzne w zakresie obszaru realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych wykonywane były przez świadczeniodawcę w miejscu udzielania świadczeń zdrowotnych raz na pół roku.

3. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Na dzień 31.12.2021 r. w wykazie podmiotów działalności leczniczej nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu figurowało 20 obiektów zaliczanych do grupy przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria. W 2021 roku z uwagi na wystąpienie pandemii koronawirusa SARS-CoV-2 w Polsce oraz ograniczone możliwości przeprowadzania kontroli skontrolowano 13 placówek.

We wszystkich obiektach były opracowane i wdrożone procedury przeciwepidemiczne, w tym dotyczące higieny rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym. W związku ze stanem epidemii wywołanym zakażeniami koronawirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej wdrożone zostały odpowiednie procedury oraz środki zapobiegawcze. Placówki wyposażone były w odpowiednią ilość maseczek ochronnych na usta i nos lub przyłbic, a także w odpowiednie środki do dezynfekcji rąk oraz powierzchni. W widocznych miejscach zamieszczono informacje dotyczące zachowania dystansu społecznego oraz postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2.

Dezynfekcja była prowadzona zgodnie z procedurami wewnętrznymi. Preparaty stosowane do mycia i dezynfekcji były odpowiednie i stosowane zgodnie z przeznaczeniem i spektrum działania. Przechowywane były w oryginalnych opakowaniach z zachowanymi datami ważności.

Większość podmiotów posiadała na wyposażeniu urządzenia do sterylizacji bądź stosowany był wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku. W przychodniach, które używały narzędzi wielokrotnego użytku, przygotowywanie roztworów roboczych środków dezynfekcyjnych, dobór środków oraz sposób ich użytkowania był prawidłowy. Dezynfekcja sprzętu odbywała się w pojemnikach z przykryciem, z sitem, oznakowanych datą sporządzenia roztworu i stężeniem środka dezynfekcyjnego. Stan pojemników transportowych był prawidłowy – pojemniki były zamykane, opisane, wykonane z materiału utwardzanego, przystosowanego do częstego mycia i dezynfekcji. Podmioty, w których stosowany był sprzęt medyczny wielokrotnego użycia, nie posiadające urządzeń sterylizujących miały podpisane umowy ze Szpitalem Miejskim w Świnoujściu na przeprowadzanie sterylizacji narzędzi. W bieżącym nadzorze placówek wykonujących sterylizację wyrobów medycznych upowszechniano wytyczne dot. sterylizacji z 2017 r.

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmowali się pracownicy poszczególnych podmiotów. Sprzęt do sprzątnięcia był oznakowany i przechowywany prawidłowo w wydzielonych miejscach.

Gospodarka odpadami była prawidłowa, na bieżąco prowadzono dokumentację w tym zakresie. Wszystkie podmioty posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych z wyspecjalizowanymi firmami. Odpady były segregowane, zbierane do odpowiednich pojemników oraz worków z oznaczeniem kolorystycznym. Pojemniki opisane były w sposób prawidłowy. Odpady medyczne do czasu przekazania ich wyspecjalizowanej firmie przechowywano w urządzeniach chłodniczych.

3.1. Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych.

Pod nadzorem PSSE w Świnoujściu znajduje się 57 podmiotów prowadzących działalność leczniczą w ramach indywidualnych praktyk zawodowych. W 2021 roku skontrolowano 10 indywidualnych praktyk. Stan sanitarno - techniczny skontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń. W analizowanym okresie nie odnotowano żadnych nieprawidłowości.

W gabinetach opracowane i stosowane były procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, były aktualizowane i odpowiednie do rodzaju prowadzonej praktyki. Procedury przeciwepidemiczne dotyczyły m.in. higieny rąk, postępowania po ekspozycji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym, mycia i dezynfekcji powierzchni. Zgodnie z obowiązującymi przepisami kontrole wewnątrz przeprowadzane były dwa razy do roku, potwierdzone protokołami kontroli. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne oraz ich zastosowanie było odpowiednie do rodzaju udzielanych świadczeń w poszczególnych podmiotach. Preparaty dezynfekcyjne przechowywane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały aktualne daty ważności. Utrzymaniem porządku i czystości zajmowali się pracownicy placówek. Sprzęt przeznaczony do sprzątnięcia był oznakowany i przechowywany prawidłowo w wydzielonych miejscach.

Postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi, ich magazynowanie oraz terminowość przekazywania do utylizacji była prawidłowa. Prowadzona była ewidencja odpadów, archiwizowane były karty przekazania odpadów. Umowy z firmami odbierającymi odpady były aktualne.

Usługi medyczne, w większości gabinetów, świadczone są przy użyciu sprzętu medycznego jednorazowego użytku, a w niektórych przypadkach przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku (przede wszystkim w gabinetach stomatologicznych). Sposób postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku był prawidłowy. Narzędzia medyczne wielorazowego użytku poddawane były dezynfekcji, myciu, pakietowaniu i sterylizacji w miejscu praktyki. W 2021 roku w/w placówki wykonały 43 badania testem biologicznym.

Przestrzeżenie zakazu palenia oraz odpowiedniego oznakowania obiektu w postaci znaku graficznego określającego zakaz palenia papierosów i e-papierosów na terenie obiektów było prawidłowe.

Podsumowanie i wnioski

1. Stan sanitarno – techniczny podmiotów w analizowanym okresie był zadowalający. Stwierdzone uchybienia w w/w obiektach dotyczyły niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń. W 2021 roku bieżący nadzór nad obiektami dotyczący przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów, utrzymania bieżącej czystości i porządku, dezynfekcji i sterylizacji był częściowo zgodny z rocznym harmonogramem kontroli. Bieżące kontrole sanitarne częściowo zostały wstrzymane w związku ze stanem epidemii wywołanym zakażeniami koronawirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
2. Kontrole podmiotów działalności leczniczej prowadzone były z uwzględnieniem procedur oraz środków zapobiegawczych dotyczących COVID-19. Zabezpieczenie przeciwepidemiczne podmiotów leczniczych na terenie Świnoujścia można określić jako właściwe.

HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia (z wyodrębnieniem produkcji pierwotnej) oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych.

W 2021 roku objęto nadzorem sanitarnym 330 zakładów, w tym:

- 3 wytwórnie lodów;
- 14 automatów do lodów;
- 3 piekarnie;
- 3 ciastkarnie;
- 1 browar;
- 1 zakład garmażeryjny;
- 1 inną wytwórnię żywności;
- 102 sklepy spożywcze, w tym 15 supermarketów;
- 9 kiosków;
- 7 aptek;
- 3 magazyny hurtowe;
- 4 obiekty ruchome i tymczasowe;
- 7 innych obiektów obrotu żywnością;
- 61 zakładów żywienia zbiorowego otwartego;
- 30 zakładów małej gastronomii;
- 22 zakłady małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych;
- 47 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego;
- 6 zakłady obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością;
- 6 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi.

W w/w obiektach pracownicy sekcji HŻŻiPU przeprowadzili 563 kontrole sanitarne, w tym 77 kontrole interwencyjne oraz 6 kontrole w zakładach nie znajdujących się pod nadzorem sekcji HŻŻiPU tj. kontrole covidowe. Wydano:

- 55 decyzji zatwierdzających zakłady do prowadzenia działalności;
- 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład;
- 13 decyzji rozszerzających zakres prowadzonej działalności;
- 36 decyzji wykreślających z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 25 decyzji nakazujących poprawę warunków sanitarno – technicznych;
- 4 decyzje przedłużające termin wykonania nałożonych obowiązków;
- 4 decyzje umarzające postępowanie administracyjne;
- 2 decyzje u nieruchamiające część zakładu;
- 1 decyzję zakazującą produkcji;
- 16 decyzji nakazujących wycofanie z obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź mięsa świeżego mrożonego we własnym zakresie bez oznakowania;

W roku 2021r wystąpiono z 4 wnioskami o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Na właścicieli zakładów oraz ich kierowników nałożono 167 na łączną kwotę 27630 zł (w tym 6 mandatów na łączną kwotę 370 zł nałożone na przedsiębiorców spoza rejestru) oraz wydano 74 decyzje - rachunki.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 196 próbek żywności w ramach monitoringu, urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych. Próbki badane były m.in. w kierunku:

- wykrywania glutenu;
- zawartości metali szkodliwych dla zdrowia;
- zawartości substancji dodatkowych;
- pomiaru skażeń promieniotwórczych;
- oznaczania pozostałości pestycydów;
- wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych;
- zanieczyszczeń mikrobiologicznych w środkach spożywczych;
- estrów 3-MCPD i estrów glicydołu;
- badania substancji migrujących z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- wykrywania GMO;
- ocena znakowania i skład kosmetyków;
- oceny organoleptycznej;
- znakowania.

Pobrano również 10 wymazów sanitarnych oraz 2 próbki zmiotek na obecność szkodników zbożowo-mącznych.

Zakłady produkujące żywność

Nadzorem tutejszej Inspekcji objęto 46 zakładów produkujących żywność znajdujących się na terenie działania tutejszej Inspekcji, w których ogółem przeprowadzono 47 kontroli sanitarnych. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą nowopowstały zakład oraz 3 decyzje zatwierdzające rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach produkujących żywność znajdujących się pod nadzorem tut. Inspekcji wydano:

- 5 decyzji nakazujących przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów;
- 4 decyzje nakazujące poprawę warunków technicznych zakładu;
- 1 decyzje umarzające;
- 2 decyzje unieruchamiające;
- 1 decyzje zakazująca produkcji;
- 4 decyzje prolongatę termin wykonania obowiązków.

W roku 2021 nałożono 8 mandatów karnych w zakładach produkujących żywność, na kwotę 2500 zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów to:

- niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń, wyposażenia i sprzętów;
- braku zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych;
- obecności karaczanów.

Decyzje nakazujące doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego dotyczyły poprawy pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia 2 punktów produkcji i sprzedaży lodów z automatu, 1 piekarni oraz 1 zakładu garmażeryjnego.

W okresie sprawozdawczym wydano 3 decyzje przedłużające prolongatę terminu wykonania obowiązku wynikającego z decyzji dotyczącej poinformowania Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych.

Wydano 1 decyzję zawieszającą działalność zakładu do czasu przeprowadzenia skutecznych zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji wszystkich pomieszczeń i sprzętu. Właściciel zakładu okazał dokument potwierdzający przeprowadzenie procesów dezynsekcji. PPIS w Świnoujściu przeprowadził sprawdzające czynności kontrolne, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 107 próbek żywności, z których 40 zostało zakwestionowanych. W kwestionowanych próbkach tj. :

- 25 próbkach lodów wyniki wykonanych oznaczeń liczby bakterii: *Enterobacteriaceae* wskazywał na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. Po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazywał w 6 zakładach decyzje przeprowadzenia skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów oraz automatu do lodów, w którym produkowano lody z automatu.

- 10 próbkach lodów wyniki wykonanych oznaczeń liczby bakterii: *Enterobacteriaceae* wskazywał na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. Po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazywał zawiesić działalność w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w obiekcie.

- 5 próbkach eklerów- należących do grupy wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce cieplnej, uzyskane wyniki wskazywały na obecność *Salmonella Enteritidis* w dwóch pobranych próbkach. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach prowadzonego nadzoru dokonał poboru 6 wymazów z powierzchni blatów, misek, różgi, noży, a także wymazy rąk pracowników w zakresie: *Salmonella*, których wyniki były zgodne z obowiązującymi wymaganiami.

Pozostałe wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

W roku sprawozdawczym wpłynęły 2 interwencje dotyczące:

- braku informacji dostępnej dla klientów o zachowaniu dystansu społecznego, braku przestrzegania dystansu przez klientów oraz braku przestrzegania obowiązku zasłaniania ust i nosa przez personel pracujący w zakładzie.
- zmieniania dat przydatności do spożycia artykułów spożywczych oraz używania przez przedsiębiorcę środka transportu, który nie został zatwierdzony przez PPIS w Świnoujściu.

W obydwu zgłoszeniach przeprowadzone czynności kontrolne nie wykazały nieprawidłowości, a wniesione interwencje uznano za niezasadne.

Zakłady obrotu żywnością

W 2021r. nadzorem objęto 132 obiekty obrotu żywnością, w tym 87 sklepy spożywcze, 15 supermarketów, 9 kiosków, 7 aptek, 3 hurtownie, 4 obiekty ruchome i tymczasowe oraz 7 innych obiektów obrotu żywnością. Przeprowadzono w nich 319 kontroli sanitarnych, w tym 42 kontroli interwencyjnych. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami od konsumentów oraz w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym decyzje zatwierdzające uzyskało 14 zakładów.

Ogółem na obiekty wydano 4 decyzje administracyjne, 2 nakazujące poprawę warunków technicznych zakładu, 2 nakazujące wycofanie z obrotu handlowego artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminów przydatności do spożycia z obrotu oraz artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Decyzje nakazujące doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego dotyczyły:

- powierzchni ścian w pomieszczeniu magazynowym na całej powierzchni w tym we wnęce z alkoholem, ściany w pomieszczeniu dostaw na całej powierzchni, drzwi prowadzących na zewnątrz, od strony zaplecza lokalu oraz płytki podłogowej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych sprawdzających stwierdzono nie wykonanie obowiązków nałożonych w/w decyzją administracyjną. PPIS w Świnoujściu wydał upomnienie z wezwaniem do wykonania obowiązków zawartych w decyzji administracyjnej. Aktualnie prowadzone jest postępowanie administracyjne;
- powierzchni: ściany dzielącej magazyn od korytarza, drzwi tylnych przez które odbywa się dostawa, drzwi tylnych wejściowych i wyjściowych, ściany w korytarzu komunikacyjnym znajdującej się przy drzwiach tylnych, przez które odbywa się dostawa, podłogi we wszystkich pomieszczeniach magazynowych, biurze, korytarzach komunikacyjnych. Aktualnie prowadzone jest postępowanie administracyjne.
- linoleum znajdującego się w pomieszczeniu socjalnym w podłodze przy wejściu do pomieszczenia, zlewozmywaka przy punkcie wodnym oraz zapewnienia w magazynie suchym i magazynie z chemią listwy zabezpieczające regały na asortyment sprzedażowy. Aktualnie prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Z uwagi na stwierdzenie w obrocie artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do

spożycia oraz o niewłaściwej jakości zdrowotnej wydano dwie decyzje nakazujące ich wycofanie. Przedsiębiorcy okazali do wglądu dokumenty potwierdzające ich utylizację.

Na osoby odpowiedzialne, właściciele zakładów nałożono 102 mandaty karne na łączną sumę 11380 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów karnych dotyczyły:

- braku przestrzegania wymagań Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii tj. brak prawidłowo założonej maseczki;
- niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń, wyposażenia i sprzętów;
- artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz obecności artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia;
- niewłaściwych warunków przechowywania i ekspozycji artykułów spożywczych.

Do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 97 próbek żywności, w tym 90 w supermarketach, 5 w hurtowniach, 2 próbki żywności pobrano z apteki.

W okresie sprawozdawczym zakwestionowano 5 próbek żywności pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku: wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25g, ocena organoleptyczna, znakowanie. W związku z otrzymaniem sprawozdania z badań próbek żywności, **stwierdzono obecność *Salmonella spp.*, co było niezgodne z obowiązującymi wymaganiami.** Wszczęto postępowanie zgodnie z procedurami systemu RASFF.

Interwencje zgłaszane przez konsumentów dotyczyły m.in.:

- wprowadzania do obrotu art. spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości, eksponowany towar posiadał aktualne terminy przydatności do spożycia, przechowywany był zgodnie z zaleceniami producenta. Interwencje uznano za niezasadną;
- nieprzestrzegania przez pracowników reżimu sanitarnego w związku ze stanem epidemii wywołanym wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w tym nieprzestrzegania obowiązku zasłaniania ust i nosa przez pracowników sklepów, a także braku zasad higieny polegających na braku mycia rąk przed przygotowaniem hot-dogów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Interwencje uznano za niezasadne;
- niewłaściwego stanu sanitarnego, wprowadzania do obrotu art. spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia, śladów bytowania myszy i szczurów oraz rozłożonych trutek na gryzonie na półkach gdzie eksponowany jest towar. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości będących przedmiotem interwencji. Interwencję uznano za niezasadną.
- nie przestrzegania przez pracowników reżimu sanitarnego, w tym nieprzestrzegania obowiązku zasłaniania ust i nosa przez pracowników sklepów w związku ze stanem epidemii wywołanym wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. W wyniku przeprowadzonych

- czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości, interwencję uznano za niezasadną;
- nie dostosowania zakładu do zaleceń Rady Ministrów w związku ze stanem epidemii wywołanym wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej tj. braku płynów do dezynfekcji rąk oraz braku przestrzegania obowiązujących limitów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;
 - sprawdzenia czy środki do dezynfekcji rąk udostępnione dla klientów są dopuszczone do użytku, gdyż wystąpiła silna reakcja alergiczna u jednego z klientów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, że środek do dezynfekcji rąk jest dopuszczony do użytku, okazano specyfikacje, interwencję uznaną za niezasadną;
 - braku przestrzegania obowiązku zakrywania ust i nosa przez klientów sklepu oraz braku zwracania uwagi przez pracowników sklepu klientom o w/w obowiązku. Przeprowadzono wspólnie kontrolę z funkcjonariuszem Komendy Miejskiej w Świnoujściu, interwencję uznano za niezasadną;
 - nie noszenia maseczek oraz nie zakładania rękawiczek jednorazowego użytku przez pracowników pracujących w brudnej odzieży. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;
 - braku przestrzegania obowiązku zakrywania ust i nosa przez klientów. Sprawę przekazano do Komendy Miejskiej w Świnoujściu;
 - artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia oraz niewłaściwego stanu sanitarnego sklepu, zastawionych alejek. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono artykuły spożywcze po terminie przydatności do spożycia oraz niewłaściwy stan sanitarny sali sprzedaży. Osobę obecną podczas kontroli ukarano mandatem karnym. Interwencję uznano za zasadną;
 - niewłaściwego stanu sanitarnego sklepu tj. podłóg, regałów na których eksponowano alkohol, urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych szczególnie z mięsem, regałów ze słodyczami oraz podajników na papierosy znajdujących się przy kasach, koszyków dla klientów. Niewłaściwego stanu otoczenia zakładu tj. przepelnionych śmietników oraz śmieci znajdujących się przy wózkach przeznaczonych dla klientów. Niewłaściwej jakości owoców i warzyw. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny warunków sanitarno- technicznych we wszystkich pomieszczeniach należących do zakładu, zarzuty będące podmiotem interwencji potwierdziły się. Osobę obecną podczas kontroli ukarano mandatem karnym. Interwencję uznano za zasadną;
 - nieprzestrzegania obowiązku zasłaniania ust i nosa przez pracowników sklepów w związku ze stanem epidemii wywołanym wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych jedną interwencję uznano za zasadną, dwóch pracowników ukarano mandatem karnym.
 - obecności owadów tj. os w sklepie, które również siadały na drożdżówkach. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, że drożdżówki oraz wyroby piekarnicze słodkie nie były zabezpieczone w żaden sposób przed zanieczyszczeniami. Nad przedmiotowym towarem oraz w całym sklepie, stwierdzono duże ilości os. Interwencję uznano za zasadną. Zobowiązano do wprowadzenia działań zapobiegawczych w celu ochrony zakładu przed owadami. Osobę odpowiedzialną za stan sanitarny zakładu ukarano mandatem karnym.

Do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wystąpiono z jednym wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej w związku z wprowadzaniem do obrotu artykułów spożywczych, które zgodnie z rozporządzeniem nie mogły być przeznaczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 357 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 130 zakładów małej gastronomii, z których 30 zostało objęto kontrolą oraz 80 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych z których zostało skontrolowanych 22. Ogółem w zakładach tych przeprowadzono 147 kontroli sanitarnych, w tym 20 interwencyjnych. W roku sprawozdawczym decyzje zatwierdzające uzyskało 35 nowopowstałych zakładów oraz 10 rozszerzających działalność.

Wydano 21 decyzji administracyjnych, w tym 9 nakazujących wycofanie z obrotu, 9 na poprawę warunków sanitarno-technicznych, 3 umarzające postępowanie administracyjne.

Wydane decyzje nakazujące wycofanie z obrotu, głównie dotyczyły artykułów spożywczych mrożonych we własnym zakresie, braku oznakowania oraz artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia.

Do badań laboratoryjnych w roku sprawozdawczym 2020 nie pobrano próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego otwartego.

Nałożono 33 mandatów karnych na sumę 10350 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły:

- braku czystości i porządku w pomieszczeniach należących do zakładu;
- wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i zamrożonych we własnym zakresie;
- przechowywania artykułów spożywczych w warunkach niezgodnych z zaleceniami producenta;
- braku zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych;
- braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP;
- braku aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia;
- nie przestrzegania zasad wynikających z rozporządzeń Rady Ministrów oraz wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego w związku ze stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 tj. brak maseczek.

Obowiązki nałożone decyzjami administracyjnymi dotyczyły doprowadzenia do właściwego stanu technicznego:

- ❖ - urządzeń chłodniczych w pomieszczeniu wypieku pizzy;
- parapetu i rury wentylacyjnej w kuchni właściwej;
- urządzenia mroźniczego w korytarzu;
- kratki wentylacyjnej w korytarzu prowadzącym do kuchni właściwej;
- płytek podłogowych w magazynie suchym;
- rury w korytarzu nad urządzeniem mroźniczym;
- futryny w magazynie z urządzeniami chłodniczymi, przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych. W wyniku przeprowadzonych sprawdzających czynności kontrolnych obowiązki wynikające z decyzji uznano za wykonane.

- ❖ - sufitu w części barowej;
- sufitu w toalecie dla personelu oraz pomiędzy wyjściem z kuchni, a szatnią dla pracowników. przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych obowiązki wynikające z decyzji uznano za wykonane.

- ❖ - płytek podłogowych, glazury ściennej nad kuchenką gazową, kaloryfera, zlewozmywaka oraz szafek znajdujących się w kuchni właściwej, przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych, oraz zamontowaniu ekranów przeciw owadom w oknach kuchni właściwej otwieranych podczas produkcji. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych obowiązki wynikające z decyzji uznano za wykonane.

- ❖ - regałów na żywność paczkowaną, urządzeń chłodniczych, sufitu nad urządzeniem chłodniczym, terakoty w pomieszczeniu lodówek;

- blatów roboczych znajdujących się nad piecem oraz trzech stołów roboczych znajdujących się w kuchni właściwej;

- regału na środki czystości w korytarzu, przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych. Kontrola sprawdzająca wykonanie obowiązków zostanie przeprowadzona po ponownym uruchomieniu zakładu wynikającym z rozpoczęcia sezonu letniego.

- ❖ - w kuchni właściwej: płytek ściennych między wiszącymi szafkami ze stali nierdzewnej, rury od wentylacji wystającej ze ściany, listwy przy łączeniu z sufitem, porysowanych i zniszczonych akcesoriów kuchennych;

- w zmywalni naczyń: sufitu i ścian oraz płytek podłogowych;

- w szatni dla personelu ściany przy piecu, przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych oraz zamontowaniu ekranów przeciw owadom w oknach kuchni właściwej otwieranych podczas produkcji. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych obowiązki wynikające z decyzji uznano za wykonane.

- ❖ - uszkodzonej płytki w kuchni właściwej tj. terakoty pod piecem z ubytkami;
- połamanego kasza na odpady w zmywalni naczyń,
- braku dwóch kasetonów na suficie w magazynie suchym, przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych obowiązki wynikające z decyzji uznano za wykonane.

- ❖ - w kuchni właściwej: płytek podłogowych, dolnego blatu pod piecem, osłonki od wentylacji na suficie nad okapem, dolnej półki w urządzeniu chłodniczym, futryny od drzwi;

- w magazynie znajdującym się przy kuchni właściwej: dolnej półki regałów wraz ze wszystkimi nogami, braku kasetonów na suficie;

- braku kasetonów na suficie w magazynie opakowań i produktów suchych, w magazynie z urządzeniami chłodniczymi i mroźniczymi, w korytarzu przy drzwiach wejściu do zakładu, na sali sprzedaży w części barowej;

- w zmywalni: płytek podłogowych, przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych oraz zamontowaniu ekranów przeciw owadom w oknach kuchni właściwej otwieranych podczas produkcji. Aktualnie prowadzone jest postępowanie administracyjne.

❖ - sufitu we wszystkich pomieszczeniach należących do zakładu;

- w częściach wydawania potraw (bufetu samoobsługowego): stolika, w którym przechowywano czajnik oraz blender, szafki bezpośrednio przy urządzeniu chłodniczym, ściany pomiędzy stanowiskiem kasowym, a bufetem;

- w korytarzu komunikacyjnym: futryny przy wejściu do pomieszczenia socjalno-sanitarnego, regału służącego do przechowywania opakowań jednostkowych, drzwi do chłodni;

- w pomieszczeniu socjalno-sanitarnym: drzwi od pomieszczenia, szafek na ubrania dla pracowników, glazury ściennej przy szafkach dla pracowników

- w pomieszczeniu zmywalni naczyń : futryny od drzwi, szafy przelotowej na czystą zastawę stołową

- ścian w mroźni, ścian oraz regałów w pomieszczeniu magazynowym, przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych. Aktualnie jest prowadzone postępowanie administracyjne.

❖ półek pod blatowych pod stanowiskiem kasowym, szafki wraz z półkami pod witryną do ekspozycji składników, przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych, a także zapewnienia zamkniętego kosza na odpady. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych obowiązki wynikające z decyzji uznano za wykonane.

Wydano 3 decyzje umarzające wszczęte postępowania ze względu na:

- złożenie wniosku o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz pisemnego oświadczenia o zaprzestaniu działalności pod spółką. Dokonano zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ze względu na powyższe, wszczęte postępowanie administracyjne stało się bezprzedmiotowe.

- błędnie wskazany adres doręczenia korespondencji;

- błędnie wpisany zakres zawiadomienia tj. omyłkowo wpisano „zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości” winno być „zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne”. Postępowanie administracyjne stało się bezprzedmiotowe.

W okresie sprawozdawczym nie wydano decyzji odmawiającej zatwierdzenia w zakresie żywienia zbiorowego typu otwartego.

Interwencje zgłoszone przez klientów dotyczyły m.in.:

– mrożenia i odgrzewania dań zamówionych z dostarczeniem do klienta. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z

interwencją, natomiast stwierdzono inne nieprawidłowości za co przedsiębiorca został ukarany mandatem karnym. Interwencję uznano za niezasadną;

- spożywania napojów oraz posiłków na miejscu, tym samym nie przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;
- nie przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii tj. nienoszenia maseczek. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości, interwencję uznano za niezasadną;
- wydobywania się z zakładu nie przyjemnego zapachu starego oleju. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;
- serwowania posiłków w brudnych naczyniach tj. filiżance ze śladami szminki pozostawionej po poprzednim użytkowaniu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Interwencję uznano za niezasadną;
- braku przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii tj. dystansu społecznego poprzez łączenie ze sobą stolików i posadzeniu przy nich grupy 8 osób. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, iż zakład był w pełni dostosowany do wytycznych określonych w/w rozporządzeniu. Nie przekroczono limitu osób. Interwencję uznano za niezasadną;
- braku przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii tj. nie dezynfekowania stolików oraz niezachowania środków ostrożności przez pracowników lokalu – brak maseczek i rękawiczek. Ponadto interwencja dotyczyła mycia naczyń jedynie pod bieżącą wodą bez wyparzania w przeznaczonym do tego urządzeniu. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono prawidłowe działanie zmywarko-wyparzarki, naczynia nie posiadały oznak zanieczyszczeń. W przypadku zarzutów dotyczących nieprzestrzegania zasad w/w rozporządzenia nieprawidłowości nie stwierdzono. Interwencję uznano za niezasadną.
- obecności dużej ilości owadów tj. much oraz braku lamp owadobójczych w sali konsumpcyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, że w kuchni właściwej lampa owadobójcza była włączona, a drzwi od zaplecza prowadzące na zewnątrz lokalu były zamknięte. Ponadto w sali konsumpcyjnej również zapewniono lampę owadobójczą. Interwencję uznano za niezasadną;
- braku przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładach 4 interwencje uznano za zasadne, a 2 za nie zasadne;
- sprzedaży kiełbasek przez osobę w brudnej odzieży oraz niewyposażonej w środki ochrony osobistej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;
- punktu sprzedaży naleśników, w którym pracownicy nie przestrzegają podstawowej higieny produkcji tj. z użyciem tych samych rękawiczek po kontakcie z banknotami i do produkcji

należników. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;

- niewłaściwego stanu sanitarnego-technicznego otoczenia zakładu tj. znajdujących się wokół ptasich odchodów oraz wystających ze ściany niebezpiecznych drutów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;
- obecności szkodników tj. szczurów w zakładzie, przepełnionych pojemników na śmieci należących do zakładu, przebywania psa w pomieszczeniach produkcyjnych, przechowywania na zapleczu odpadów kulinarnych powodujących wydobywanie się nieprzyjemnego zapachu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono śladów bytowania gryzoni. Stwierdzono przechowywanie odpadów kulinarnych w magazynie, przy których gromadziły się owady oraz wydobywał się nieprzyjemny zapach, w kuchni właściwej znajdowały się przedmioty świadczące o przebywaniu tam zwierzęcia tj. psa. Biorąc pod uwagę zarzuty wniesione w interwencji oraz wyniki przeprowadzonej kontroli, zakład został zamknięty do czasu usunięcia nieprawidłowości. Interwencję uznano za zasadną;
- serwowania potraw, po spożyciu których wystąpiło złe samopoczucie u osoby wnoszącej interwencję, a także braku dezynfekcji stolików po klientach oraz nieprzestrzegania limitu osób w lokalu. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie mrożenia mięsa we własnym zakresie. Właściciela ukarano mandatem karnym. Odnośnie wymagań Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii nieprawidłowości nie stwierdzono. Interwencję uznano za zasadną.
- wykorzystywania do produkcji żywności przeterminowanych artykułów spożywczych, na których odbywa się tzw. „przebijanie dat ważności” nadając produktom przeterminowanym nową datę, przydatności do spożycia. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono wyroby nieposiadające pełnego oznakowania oraz świeże mięso po terminie przydatności do spożycia, które zostało zamrożone we własnym zakresie. Właściciela ukarano mandatem karnym i nakazano wycofać asortyment z obrotu handlowego Interwencję uznano za zasadną;

W 2021r. przeprowadzono 2 kontrole, podczas których dokonano pomiaru zawartości związków polarnych w oleju używanym do smażenia frytek. W oleju wewnątrz elektrycznej frytownicy uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami tj. 9,5 % PTM.

Do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wystąpiono z trzema wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej w związku z:

1. rozpoczęciem prowadzenia przez przedsiębiorcę działalności w zakresie niezgodnym z wydaną decyzją zatwierdzającą zakład;
2. rozpoczęcie prowadzenia przez przedsiębiorcę działalności w zakresie niezgodnym z wydaną decyzją zatwierdzającą zakład;
3. umożliwieniem przeprowadzenia czynności kontrolnych.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 94 zakłady. W 2020 r. skontrolowano 47 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, przeprowadzając w nich 57 kontroli sanitarnych (10 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 10 kontroli interwencyjnych w związku z wpływaniem interwencji od konsumentów.

W roku sprawozdawczym decyzje zatwierdzające uzyskało 37 nowopowstałych obiektów, w tym 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład.

Wydano 8 decyzji administracyjnych, w tym: 5 decyzji nakazujących wycofanie artykułów spożywczych, 4 decyzję administracyjną na poprawę warunków technicznych zakładu.

Na przedsiębiorców nałożono 7 mandatów karnych na kwotę 2400 zł. Stwierdzone nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów karnych dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i zamrożonych we własnym zakresie;
- braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP;
- braku aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia.

Decyzje administracyjne wydawane na poprawę warunków technicznych zakładów dotyczyły:

- - sufitu oraz ścian w magazynie podręcznym służącym do przechowywania zastawy stołowej;
- sufitu, ścian oraz rur wodnych i rur od gazu znajdujących się w kuchni właściwej;
- sufitu, ścian oraz wspornika, na którym zamontowano zlew w przygotowalni warzyw i mycia jaj;
- kaloryfera wraz z prowadzącymi do niego rurami, futryny, ściany przy łączeniu z sufitem w pomieszczeniu obróbki wstępnej;
- sufitu, ścian oraz dwukomorowego zlewozmywaka i kaloryfera w pomieszczeniu porcjowania i wydawania dań;
- sufitu, ściany oraz rury w magazynie warzyw;
- sufitu oraz ścian i glazury ściennej przy regale ociekowym w pomieszczeniu zmywalni warzyw;
- ściany w pomieszczeniu magazynowym z urządzeniami chłodniczymi oraz w pomieszczeniu sąsiadującym, w którym ustawiono urządzenie mroźnicze skrzyniowe ściany bezpośrednio przy wnęcie okiennej,
- drzwi prowadzących do pomieszczeń kuchennych, drzwi tylnych przez które odbywa się dostawa, rury od wyciągu wentylacyjnego przechodzących przez pomieszczenia kuchenne, przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych oraz zamontowaniu ekranów przeciw owadom w oknach kuchni właściwej otwieranych podczas produkcji.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych sprawdzających stwierdzono nie wykonanie obowiązków nałożonych w/w decyzją administracyjną. PPIS w Świnoujściu wydał upomnienie z

wezwaniami do wykonania obowiązków zawartych w decyzji administracyjnej. Ponowna kontrola sprawdzająca potwierdziła jej wykonanie w całości.

- - podłogi w pomieszczeniach znajdujących się na poziomie "-1" tj. korytarzu komunikacyjnym, magazynach artykułów spożywczych suchych i z urządzeniami chłodniczymi i zamrażalniczymi;
- podłogi, ściany i sufitu w magazynie warzyw;
- ściany i sufitu w korytarzu komunikacyjnym i w magazynie z urządzeniami chłodniczymi i zamrażalniczymi znajdujących się na poziomie "-1";
- podłogi i ściany w korytarzu komunikacyjnym przy wejściu do zakładu znajdujących się na poziomie "0";
- drzwi do toalety dla personelu znajdującej się na poziomie "0".

W wyniku przeprowadzonych sprawdzających czynności kontrolnych obowiązki wynikające z powyższej decyzji zostały wykonane.

- - sufitu z wnęką przy oknie wraz z ramą okienną oraz płytki podłogowej przy kratce ściekowej w kuchni właściwej;
- sufitu i ściany w pomieszczeniu obieralni warzyw;
- ściany na łączeniu przy basenie do mycia sprzętu nad glazurą w korytarzu komunikacyjnym, przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych sprawdzających stwierdzono nie wykonanie obowiązków nałożonych w/w decyzją administracyjną. PPIS w Świnoujściu wydał upomnienie z wezwaniem do wykonania obowiązków zawartych w decyzji administracyjnej. Ponowna kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie jej w całości.

- sufitu w kuchni właściwej, przy jednoczesnym zapewnieniu powierzchni gładkich, łatwo zmywalnych. W wyniku przeprowadzonych sprawdzających czynności kontrolnych obowiązki wynikające z w/w decyzji uznano za wykonane.

W nowopowstałym zakładzie z uwagi na niedostosowaną dokumentację systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności wydano 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład. Ponowna kontrola wykazała, że zakład dostosował dokumentację systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności. W związku z powyższym wydano decyzję zatwierdzającą w zakresie wydawania gotowych posiłków w systemie cateringowym.

Interwencje zgłoszone przez konsumentów dotyczyły m.in.:

- braku przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii tj. nienoszenia maseczek, nieprzestrzegania limitu osób, a także niestosowania dezynfekcji stolików. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;
- wydobywania się nieprzyjemnego zapachu z urządzeń chłodniczych tj. zapachu zepsutej kiełbasy, serwowania posiłków z nieświeżych produktów, a także wystąpienia dolegliwości jelitowo - żołądkowych po spożyciu potraw serwowanych do konsumpcji. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;

- podawania nieświeżych wędlin w domu wczasowym, co spowodowało złe samopoczucie u osoby wnoszącej interwencję. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;
- przechowywania w kuchni właściwej domu wczasowego zbędnego sprzętu tj. pojemników z farbą i rozpuszczalników oraz przybywania w kuchni osób z zewnątrz, pracujących bez odzieży ochronnej i nie zachowujących prawidłowej higieny osobistej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;
- podawania zbyt małych porcji śniadań i kolacji, spleśniałego chleba, a także zbierania brudnych naczyń na ten sam wózek co dania gotowe do spożycia. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;
- pojawienia się u dużej liczby dzieci objawów chorobowych tj. wysokiej temperatury i wymiotów. W wyniku przeprowadzonych wspólnych czynności kontrolnych z sekcją epidemiologii, interwencję uznano za niezasadną;
- wystawiania wiader z odpadami pokonsumpcyjnymi. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych pozyskano informację od Pani intendentki, że pracownicy kuchni precedzają przez sito odpady pokonsumpcyjne płynne, a następnie umieszczają je w pojemnikach na odpady ustawionych na utwardzonej powierzchni. Pojemniki były zamknięte i niedostępne dla osób postronnych. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za niezasadną;
- podawania gościom nieświeżych produktów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono produkty po terminie przydatności do spożycia. W urządzeniach mroźniczych stwierdzono mięso mrożone we własnym zakresie, w opakowaniach producenta po terminie przydatności do spożycia oraz mięso mrożone we własnym zakresie bez oznakowania. Właściciela ukarano mandatem karnym. Zarzuty dotyczące przebywania w zakładzie osób zakażonych wirusem SARS-CoV-2 nie zostały potwierdzone. Interwencję uznano za zasadną;
- zatrudnionych osób bez aktualnych badań lekarskich, nieprawidłowego stanu sanitarnego kuchni, a także serwowania gościom hotelowym dań z mrożonych półproduktów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono produkty po terminie przydatności do spożycia. W urządzeniach mroźniczych stwierdzono mięso mrożone we własnym zakresie w opakowaniach producenta po terminie przydatności do spożycia oraz mięso mrożone we własnym zakresie bez oznakowania. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia nie budził zastrzeżeń. Zatrudniony personel posiadał aktualną dokumentację medyczną. Właściciela ukarano mandatem. Interwencję uznano za zasadną;

Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

W okresie sprawozdawczym nadzorem objęto 6 zakładów, w których przeprowadzono łącznie 16 kontroli w tym 3 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami RASFF. W ramach urzędowej kontroli pobrano do badań laboratoryjnych próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj.:

- „IRMINGA SZKLANKA”, Wyprodukowano w Chinach, BBK S.A. ul. Magnacka 15A, 80-180 Kowale, Polska, numer partii: 2020/03033 60372-PRZ-SZKL. W zakresie wykonanych badań w kierunku migracji ołowiu i kadmu z obrzeża materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uzyskano

wynik zgodne z wymaganiami.

- „**FOREMKI DO LODÓW/PP**”, Wyprodukowano w Chinach, importer: PEPCO POLAND ul. Strzeszyńska 73a 60-479 Poznań, numer partii: SKU32196301 STYLE 321963 B/SS21 ORD00453903_01. W zakresie wykonanych badań w kierunku migracji globalnej (płynem modelowym imitującym żywność jest 20% etanol) z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uzyskano wynik zgodne z wymaganiami.

- „**Kubek 400ml**” Wyprodukowano w Chinach, Importer: PEPCO POLAND Sp. z o.o ul. Strzeszyńska 73a, 60-479 Poznań, numer partii: SKU 32713601 STYLE 327136 B/WW 21 Batch No.210705. W zakresie wykonanych badań w kierunku migracji ołowiu i kadmu z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uzyskano wynik zgodne z wymaganiami.

W roku 2021r. nie wydawano decyzji administracyjnych. Nałożono 8 mandatów karnych w związku z nieprzestrzeganiem obostrzeń dotyczących stanu epidemii w kraju w łącznej kwocie 380 zł.

W okresie sprawozdawczym otrzymano dziewięć powiadomień alarmowych dot. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Pięć powiadomień dotyczyło stwierdzenia w obrocie wyrobów do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych zawierających niedozwolony, mielony lub sproszkowany bambus. W dniu 02.08.2021 przeprowadzono czynności kontrolne zgodnie z procedurą systemu RASFF w sklepie ujętym w liście dystrybucyjnej. Kierownik sklepu oświadczył iż, w dniu 01.07.2021 r. został przesłany e-mail z centrali dystrybucyjnej z informacją o wycofaniu produktów będących przedmiotem powiadomień alarmowych. W sklepie wywieszona została informacja o możliwości zwrotu wycofanych produktów. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono w magazynie następujące kwestionowane partie produktów:

- Dzbaneł z przykrywką BANNANA w kolorze białym z nadrukiem zielonych liści, różowych kwiatów i ptaków, pojemności 1500 ml, indeks produktu: 60878-ZIE-DZBAN w ilości 3 szt. **(powiadomienie informacyjne nr 2021.07);**

- Patera BANNANA w kolorze białym z nadrukiem liści zielonych, średnica 25 cm, indeks produktu: 60873-ZIE-PATER w ilości 4 szt. (powiadomienie informacyjne nr 2021.08), Misa BANNANA w kolorze białym z nadrukiem liści zielonych, średnica 28 cm, indeks produktu: 60877-ZIE-MISA **(powiadomienie informacyjne nr 2021.08);**

- Komplet do sałatek: łyżka i widelec BANNANA w kolorze białym z nadrukiem liści zielonych, długości 30 cm, indeks produktu: 61702-ZIE-UTENS w ilości 1 szt. **(powiadomienie informacyjne nr 2021.10);**

- Patera LIBERTADO w kolorze białym z nadrukiem liści zielonych, różowych kwiatów i ptaków, średnica 26 cm, materiał: bambus/ melamina, indeks produktu: 60054-ZIE1-PATER w ilości 4 szt. **(powiadomienie informacyjne nr 2021.11);**

- Dzbaneł z przykrywką LIBERTADO w kolorze białym z nadrukiem zielonych liści, różowych kwiatów i ptaków, pojemności 1500 ml, indeks produktu: 59979-ZIE1-DZBAN w ilości 1 szt. **(powiadomienie informacyjne nr 2021.12);**

Wyżej wymienione produkty zabezpieczono i zapakowano w karton.

W przypadku produktu pn. Misa BANNANA w kolorze białym z nadrukiem liści zielonych, średnica 28 cm, indeks produktu: 60877-ZIE-MISA **(powiadomienie informacyjne nr 2021.09)** nie stwierdzono

kwestionowanej partii na sali sprzedaży i magazynie.

Ponadto otrzymano powiadomienie:

- alarmowe nr. 2021.05 w sprawie powiadomienia informacyjnego 2021.05 z dnia 08.06.2021 r. dot. produktu **ALtOM® DESIGN, Bądź Eko pn. Organic kubek z włókna bambusowego 350 ml**, numer partii: KZ/20/423, kod kreskowy 5907508175078. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu skontaktował się telefonicznie z osobą prywatną znajdującą się na liście dystrybucyjnej. Według oświadczenia osoba posiadała produkt pn. Organic Chlebak z włókna bambusowego śr. 14,5 cm. Otrzymał informację o możliwości zwrotu produktu będącego przedmiotem powiadomienia alarmowego;

- alarmowe nr 2021.17 z dnia 26.08.2021r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) z wyrobu wykonanego z tworzywa sztucznego, przeznaczonego do kontaktu z żywnością pn. **„Chochla Florina” o numerze partii: A20-091, oznaczonego kodem kreskowym 5902719506734, kraj pochodzenia Chiny**. Przeprowadzono czynności kontrolne w zakładzie ujętym w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych zgodnie z procedurą systemu RASFF stwierdzono na sali sprzedaży: „łyżkę do serwowania SMART-MULTI” w ilości 4 szt. (dostawa z dnia 06.08.2021), „chochlę florina smart-multi” w ilości 2 szt. (dostawa z dnia 26.08.2021), „trzepaczkę/ubijak do jaj SMART-MULTI” w ilości 2 szt. (dostawa z dnia 31.03.2021). W/w produkty o numerze partii A20-091 zostały zabezpieczone i zapakowane w karton przez kierownika sklepu. W sklepie wywieszona została informacja o możliwości zwrotu w/w produktów. Do dnia kontroli nie dokonano zwrotu przez klientów;

- informacyjne nr 2021.11 z dnia 03.12.2021 r. produktu pn. **„Łyżka do serwowania ONYX”** o nr partii A19-210 oznaczonego kodem kreskowym 5902719587535, w których stwierdzono przekroczenie sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych, kraj pochodzenia Chiny. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono w sali sprzedaży i magazynie asortymentu będącego przedmiotem powiadomienia informacyjnego tj. łyżka do przewracania onyx, chochla onyx, łyżka cedzakowa duża onyx, tłuczek/ ubijak do ziemniaków onyx, trzepaczka/ubijak do jaj onyx, których importerem jest przedsiębiorca Florentyna Sp. z o.o. Korzkwy 31, 63-300 Pleszew. Przedsiębiorca został poinformowany o podjęciu decyzji o wycofaniu z rynku całego asortymentu oznaczonego nr partii A19-210, oznaczonego kodem kreskowym 5902719587535. Produkty zostały sprzedane klientowi indywidualnemu na paragon. Ponadto na drzwiach wejściowych do sklepu została wywieszona informacja o możliwości zwróceniu wadliwego towaru do sklepu.

W okresie sprawozdawczym dokonano wpisu 2 zakładów do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Po złożeniu wniosków wydano zaświadczenie o dokonaniu wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz wpisano zakład do systemu SBŻ.

Zakłady wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi

Zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdował się jeden zakład wytwarzający i konfekcjonujący produkty kosmetyczne, działający w okresie sezonu letniego. W roku 2021r. nie przeprowadzono czynności kontrolnych w/w zakładzie, nie wydawano decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego oraz nie nakładano mandatów karnych.

Obiekty obrotu produktami kosmetycznymi

W okresie sprawozdawczym w w/w grupie obiektów przeprowadzono trzynaście kontroli. Czynności kontrolne przeprowadzono w ramach bieżącego nadzoru, w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz w związku z poborem próbek.

Nałożono 3 mandaty karne łączną kwotą 250 zł. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły nie przestrzegania zasad wynikających z rozporządzeń Rady Ministrów oraz wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego w związku ze stanem epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 tj. nie zakrywanie ust i nosa przy użyciu maseczek.

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu ocenił znakowanie próbki żywności pn. „Bebilon® 2 Advance Pronutra®” firmy Nutricia. Etykieta na opakowaniu pobranej próby „Bebilon® 2 Advance Pronutra®” producenta Nutricia Polska Sp. z o. o. ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa była zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. art.14 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, według którego powinna zawierać wykaz składników i alergenów, warunki przechowywania i sposób użycia, nazwę producenta oraz informacje o wartości odżywczej. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne zostały użyte w sposób poprawny, zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

2. Nadzór nad produkcją pierwotną

Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Świnoujściu w 2021r znajdowało się 3 producentów pierwotnych, którzy nie dokonują przetwórstwa. Wyprodukowane plony sprzedawane są w punktach sprzedaży znajdujących się na Targowisku Miejskim mieszczącym się przy ul. Kołłątaja w Świnoujściu.

Zakłady posiadają wdrożony system HACCP zawierający zasady Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych u w/w producentów.

3. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 196 próbek żywności w ramach monitoringu, urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych. Z zakładów produkcyjnych znajdujących się pod nadzorem tutejszej Inspekcji pobrano ogółem 107 próbek żywności, z których 40 zostało zakwestionowanych. W kwestionowanych próbkach tj.:

- 35 próbkach lodów wynik wykonanych oznaczeń liczby bakterii: *Enterobacteriaceae* wskazywał na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. Po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazywał decyzją przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów oraz automatu do lodów, w którym produkowano lody z automatu;
- 5 próbkach eklerów wynik wskazywał na obecność *Salmonella Enteritidis*. W ramach prowadzonego nadzoru dokonano poboru 6 wymazów z powierzchni blatów, misek, różgi, noży, a także wymazy rąk pracowników w zakresie: *Salmonella*, których wyniki były zgodne z obowiązującymi wymaganiami

Pozostałe wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

W przypadku jednego z przedsiębiorców po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ wydał decyzję zawieszającą znak: HŻ.9020.336.2021 z dnia 12.08.2021 r zawiesić działalność w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu o smaku śmietankowym w zakładzie oraz poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu, przedstawienia prawidłowych wyników badań lodów kierunku: Enterobacteriaceae – liczba w 1g w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność.

- W przypadku drugiego przedsiębiorcy po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazał decyzją znak: HŻ.9020.275.2021 z dnia 09.07.2021 przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów, w którym produkowane są lody z automatu o smaku śmietankowym oraz poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, przedstawienia prawidłowych wyników badań lodów kierunku: Enterobacteriaceae – liczba w 1g w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność.

- W przypadku trzeciego przedsiębiorcy po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazał decyzją znak: HŻ.9020.337.2021 z dnia 12.08.2021 przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów, w którym produkowane są lody z automatu o smaku śmietankowym i poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym o przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, w celu

potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność.

- W przypadku czwartego przedsiębiorcy po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazał decyzją znak: HŻ.9020.275.2021 z dnia 09.07.2021 przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów, w którym produkowane są lody z automatu o smaku śmietankowym oraz poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, przedstawienia prawidłowych wyników badań lodów kierunku: Enterobacteriaceae – liczba w 1g w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność.

- W przypadku piątego przedsiębiorcy po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazał decyzją znak: HŻ.9020.222.2021 z dnia 17.06.2021 przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów, w którym produkowane są lody z automatu o smaku śmietankowym oraz poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, przedstawienia prawidłowych wyników badań lodów kierunku: Enterobacteriaceae – liczba w 1g w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność.

- W przypadku szóstego przedsiębiorcy po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazał decyzją decyzją znak: HŻ.9020.272.2021 z dnia 08.07.2021 przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów, w którym produkowane są lody z automatu o smaku śmietankowym oraz poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora w Świnoujściu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, w tym przeprowadzeniu skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz wykorzystywanego sprzętu, przedstawienia prawidłowych wyników badań lodów kierunku: Enterobacteriaceae – liczba w 1g w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych.

Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność.

- W przypadku siódmego przedsiębiorcy po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ wydał decyzję zawieszającą działalność znak: HŻ.9020.336.2021 z dnia 12.08.2021 r w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w obiekcie tymczasowym – punk sprzedaży lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z

wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych. Po wykonaniu obowiązków nałożonych decyzją administracyjną tj. okazaniu sprawozdania z badań mikrobiologicznych z akredytowanego laboratorium przedsiębiorca wznowił działalność.

- W przypadku ósmego przedsiębiorcy po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań eklerów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach prowadzonego nadzoru dokonał poboru 6 wymazów z powierzchni blatów, misek, różgi, noży, a także wymazy rąk pracowników w zakresie: Salmonella, których wyniki były zgodne z obowiązującymi wymaganiami.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością następujące próbki:

- „FOREMKI DO LODÓW/PP”, Wyprodukowano w Chinach, importer: PEPCO POLAND ul. Strzeszyńska 73a 60-479 Poznań. W zakresie wykonanych badań w kierunku migracji globalnej (płynem modelowym imitującym żywność jest 20% etanol) z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uzyskano wynik zgodny z wymaganiami;

- „IRMINGA SZKLANKA”, Wyprodukowano w Chinach, BBK S.A. ul. Magnacka 15A, 80-180 Kowale, Polska. W zakresie wykonanych badań w kierunku migracji ołowiu i kadmu z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uzyskano wynik zgodny z wymaganiami;

- „Kubek 400ml” Wyprodukowano w Chinach, Importer: PEPCO POLAND Sp. z o.o ul. Strzeszyńska 73a, 60-479 Poznań, numer partii: SKU 32713601 STYLE 327136 B/WW 21 Batch No.210705. W zakresie wykonanych badań w kierunku migracji ołowiu i kadmu z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uzyskano wynik zgodny z wymaganiami.

4. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi.

Inspekcja Weterynaryjna

W związku z porozumieniem ramowym o współdziałaniu i współpracy PIS i organów Inspekcji Weterynaryjnej w okresie sprawozdawczym pod wspólnym nadzorem znajdował się jeden obiekt tj. Browar Miedziowy 44 mieszczący się przy ul. Uzdrowskiej 15 w Świnoujściu należący do INTERFERIE MEDICAL SPA Sp. z o.o. ul. Rycerska 24, 59 – 220 Legnica. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono w nim wspólnych czynności kontrolnych.

Wspólne czynności kontrolne przeprowadzono w zakładzie pn. Kiosk mięsny nr 39 mieszczący się na Targowisku Miejskim „Pod Zegarem” przy ul. Kołłątaja w Świnoujściu należący do podmiotu prowadzącego działalność pod firmą: Zbigniew Zabielski, Punkt uboju Jarszewo 14, 72-400 Kamień Pomorski. Czynności kontrole przeprowadzono w zakresie kontroli przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków przechowywania i sprzedaży żywności, kontroli realizacji przestrzegania wymagań rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021r. (Dz. U. z 2021r. poz. 861 z późn. zm.), oceny przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i

wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2021r. poz. 276). Zakład oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nieprawidłowości nie stwierdzono.

W okresie sprawozdawczym nie pobrano do badań laboratoryjnych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanych przez przedsiębiorców podlegających nadzorowi terenowo właściwych powiatowych lekarzy weterynarii woj. zachodniopomorskiego.

Inspekcja Farmaceutyczna

W roku 2021 przeprowadzono 9 kontroli w aptekach działających na terenie miasta Świnoujście w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, dotyczące warunków przechowywania i sprzedaży żywności, w związku z otrzymaniem powiadomienia alarmowego w ramach systemu RASFF oraz w związku z poborem próbek w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu. Skontrolowano 7 obiektów, w których przeprowadzono 9 kontroli, w tym 6 w związku z powiadomieniem alarmowym RASFF.

W bieżącym roku sprawozdawczym w omawianych zakładach nie wydano żadnej decyzji administracyjnej, ani nie wpłynęła żadna interwencja od konsumentów.

W trakcie kontroli sprawdzono warunki i sposób przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia suplementów diety. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Wprowadzone do obrotu w/w środki umieszczane były na wydzielonych regałach. Przechowywane były zgodnie z zaleceniami producenta, w opakowaniach nieuszkodzonych. Posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia.

W okresie sprawozdawczym wpłynął do tutejszej Inspekcji jeden wniosek o dokonanie zmian siedziby firmy prowadzącej działalność, natomiast nie otrzymano wniosków o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w aptekach znajdujących się pod nadzorem tut. Inspekcji.

Pobrano dwie próbki w ramach urzędowej kontroli żywności:

- „**Calcium Osteo Supplement diety**”, wyprodukowano dla Dr. Max Sp. z o.o. ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wrocław przez: Dr. Max Pharma s.r.o., Na Florenci 2116/15, Nove Mesto, 110 oo Praha 1, Republika Czeska, termin przydatności do spożycia/nr partii: 09.2023/1246. Pobrany produkt zbadano w zakresie: zawartości składników mineralnych – wapń, znakowania, oceny organoleptycznej.

W zakresie zawartości składników mineralnych – wapń uzyskano następujący wynik: 359±54 mg/1 kapsułkę, natomiast producent deklarował 250 mg w 1 kapsułce. W wyniku oceny organoleptycznej nie stwierdzono ujemnych cech organoleptycznych, natomiast w odniesieniu do znakowania produktu laboratorium badawcze wniosło następujące uwagi:

należy stosować odpowiednie nazewnictwo dot. substancji dodatkowych dodawanych do żywności, z wyłączeniem nazw synonimowych (gliceryna). Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. L 354/16 z

31.12.2008 r. z późn. zm.), Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. (Dz. U. L 83 z 22.03.2012 z późn. zm.). Zapis na opakowaniu dotyczący masy netto produktu budzi wątpliwości tj. 153.6 g. Jedna kapsuła waży śr. 1,28 g w związku z tym 60 kapsułek to 76,8 g. Art. 7 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr. 1169/2011 z dn. 25.10.2011 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.);

- „**Suplement diety. Magnez +B6**” producent DOZ S.A., Al. Jerozolimskie 134, 02-305 Warszawa, Polska, termin przydatności do spożycia/identyfikacja partii 08 2022/ 0032031. W zakresie wykonanych badań: zawartość składników mineralnych – magnez, otrzymano wyniki zgodne z Ustawą z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020, poz. 2021). W wyniku oceny organoleptycznej nie stwierdzono ujemnych cech, natomiast w odniesieniu do oznakowania- brak uwag

Pod nadzorem tutejszej Inspekcji nie ma punktów aptecznych, hurtowni farmaceutycznych oraz aptek internetowych.

Inspekcja Handlowa

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach współpracy z Inspekcją Handlową w 2021 roku nie otrzymał pism informujących o stwierdzonych nieprawidłowościach przez pracowników Inspekcji Handlowej w zakładach będącym pod nadzorem tutejszej Inspekcji. Nie przekazywano również interwencji, w celu załatwienia ich zgodnie z kompetencjami.

Organy administracji samorządowej

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu ściśle współpracuje z Urzędem Miasta Świnoujście. Przesyła coroczną ocenę stanu sanitarnego powiatu, w tym także zakładów żywnościowo - żywnościowych, uzupełnioną o wnioski, których realizacja mogłaby poprawić ich funkcjonowanie zgodnie z wymaganiami przepisów prawa. Przed rozpoczęciem sezonu letniego w Urzędzie Miasta odbywa się spotkanie z władzami służb odpowiedzialnych za utrzymanie porządku i bezpieczeństwa w mieście, w którym uczestniczy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu.

W przypadku wpłynięcia interwencji, których zakres nie mieścił się w kompetencjach Inspekcji Sanitarnej, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przekazywał takie zgłoszenie do właściwych organów administracji samorządowej.

Komenda Miejska Policji w Świnoujściu

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przekazywał zgłoszenia interwencyjne wniesione do tutejszej Inspekcji wynikającymi z sytuacji epidemiologicznej zakażeń wywołanych nowym koronawirusem SARS-CoV-2 oraz dynamiczną sytuacją związaną z ogniskami zachorowań na COVID-19 do załatwienia zgodnie z kompetencjami.

Ponadto pracownicy Inspekcji Sanitarnej wraz z funkcjonariuszami Policji przeprowadzali wspólnie czynności kontrolne w zakresie przestrzegania wymagań Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

5. Nadzór nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi oraz nową żywnością, z wyszczególnieniem nadzoru nad sprzedażą tych kategorii żywności przez internet.

W 2021 r. przeprowadzono 52 kontrole, w trakcie których sprawdzono warunki i sposób przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia suplementów diety. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono. Wprowadzane do obrotu w/w środki umieszczane były na wydzielonych regałach. Przechowywane były zgodnie z zaleceniami producenta, w opakowaniach nieuszkodzonych. Posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia. Przeprowadzono również kontrole w związku z otrzymaniem pism dotyczących dostępności na rynku polskim suplementów diety zawierających w swoim składzie niezadeklarowane substancje, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości. Dokonywano analiz internetowych portali aukcyjnych: allegro i olx, w celu sprawdzenia czy przedsiębiorcy z nadzorowanego terenu nie wprowadzają produktów ujętych w pismach otrzymanych od Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W okresie sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych następujące produkty:

- „Krem ochronny + kojący”, producent: NIVEA Polska S.A. Poznań, ul. Gnieźnińska 32. Zadeklarowany przez producenta skład produktu był zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30.11.2009r. (Dz. U.UE L342/59 z 22.12.2009r. z późn. zm.). W ocenie znakowania – laboratorium badawcze nie wniosło uwag;
- „Chusteczki dla niemowląt i dzieci do skutecznej pielęgnacji i oczyszczania skóry wrażliwej”, producent: HAPER HYGIENICS S.A. ul. Gen. K. Sosnkowskiego 34, 05-300 Mińska Mazowiecki, Polska. Zadeklarowany przez producenta skład produktu był zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30.11.2009r. (Dz. U.UE L342/59 z 22.12.2009r. z późn. zm.). W ocenie znakowania – laboratorium badawcze nie wniosło uwag;
- „Suplement diety. Magnez +B6” producent DOZ S.A., Al. Jerozolimskie 134, 02-305 Warszawa, Polska. W zakresie wykonanych badań: zawartość składników mineralnych – magnez, otrzymano wyniki zgodne z Ustawą z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020, poz. 2021). W wyniku oceny organoleptycznej nie stwierdzono ujemnych cech, natomiast w odniesieniu do oznakowania- brak uwag;
- „Calcium Osteo Suplement diety”, wyprodukowano dla Dr. Max Sp. z o.o. ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wrocław przez: Dr. Max Pharma s.r.o., Na Florenci 2116/15, Nove Mesto, 110 oo Praha 1, Republika Czeska. Pobrany produkt zbadano w zakresie: zawartości składników mineralnych – wapń, znakowania, oceny organoleptycznej. W zakresie zawartości składników mineralnych – wapń uzyskano następujący wynik: 359±54 mg/1 kapsułkę, natomiast producent deklarował 250 mg w 1 kapsułce. W wyniku oceny organoleptycznej nie stwierdzono

ujemnych cech organoleptycznych, natomiast w odniesieniu do znakowania produktu laboratorium badawcze **wniosło następujące uwagi:**

należy stosować odpowiednie nazewnictwo dot. substancji dodatkowych dodawanych do żywności, z wyłączeniem nazw synonimowych (gliceryna). Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. L 354/16 z 31.12.2008 r. z późn. zm.), Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. (Dz. U. L 83 z 22.03.2012 z późn. zm.). Zapis na opakowaniu dotyczący masy netto produktu budzi wątpliwości tj. 153,6 g. Jedna kapsuła waży śr. 1,28 g w związku z tym 60 kapsułek to 76,8 g. Art. 7 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr. 1169/2011 z dn. 25.10.2011 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.).

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości przez laboratorium wykonujące badanie, informowano właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, pod którego nadzorem znajdował się zakład produkcyjny danego środka spożywczego.

6. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów.

Terytorialny zasięg nadzoru Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Świnoujściu pokrywa się z granicami miasta. Są to tereny w dużym stopniu zurbanizowane, z niewielkimi terenami leśnymi leżącymi w granicach Portu Handlowego lub Portu Marynarki Wojennej, z ograniczonym dostępem dla osób postronnych. Z tego powodu na terenie Świnoujścia praktycznie nie zachodzi zjawisko zbiórki grzybów wolno rosnących przez ludność, a tym samym nie możemy mówić o faktycznie występującym sezonie grzybowym.

Na terenie objętym nadzorem tut. Stacji nie występują punkty skupu grzybów.

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Świnoujściu w swoim zakresie udziela pomocy merytorycznej w dostępie do klasyfikatora grzybów. W okresie sprawozdawczym zgłosiły się dwie osoby w celu sklasyfikowania dostarczonych grzybów.

Na Targowisku Miejskim „Zielony Rynek Pod Zegarem” mieszczącym się przy ul. Kołłątaja w Świnoujściu przeprowadzono 3 kontrole w zakresie kontroli sprzedaży grzybów. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono sprzedaży grzybów świeżych i suszonych na terenie targowiska.

W sieci detalicznej sprzedawane były prawidłowo oznakowane przetwory z grzybów wytwarzane w wytwórniach owocowo – warzywnych, a w gastronomii wykorzystuje się jedynie pieczarki świeże. Na tablicy ogłoszeń oraz stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej umieszczono informacje o godzinach przyjmowania przez klasyfikatora grzybów oraz informacje dotyczące podstawowych zasad bezpiecznego grzybobrania, postępowania przy podejrzeniu zatrucia grzybami oraz zasady wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego.

7. Nadzór nad realizacją w zakładach produkcji i obrotu żywnością ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem w Polsce stanu epidemii SARS-CoV-2.

W 2021 roku w związku z wystąpieniem w Polsce stanu epidemii wywołanej wirusem SARS-CoV-2, zakres kontroli uwzględniał realizację ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń zawartych w rozporządzeniu Rady Ministrów. Podczas przeprowadzanych czynności kontrolnych w obiektach, szczególną uwagę zwracano na ocenę wdrożenia/przestrzegania aktualnych przepisów prawa oraz wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa klientów.

Weryfikowano

m.in.:

- posiadanie przez przedsiębiorców środków do dezynfekcji dla klientów,
- zapewnienie dystansu społecznego pomiędzy klientami,
- zachowanie odległości pomiędzy stolikami, poprzez zastosowanie widocznych wskazówek (np. naklejek na podłodze lub stojących/wiszących informacji),
- udostępnianie środków do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali jadalnej (przy punktach składania zamówień/kasowych) oraz przy wyjściu z toalet,
- wyłączenie z użycia suszarek nadmuchowych oraz stosowanie ręczników jednorazowego użytku
- sposób przeprowadzania procesów mycia i dezynfekcji sprzętów oraz powierzchni stykających się z żywnością,
- zapewnienie odpowiedniej ilości rękawiczek jednorazowego użytku oraz środków do dezynfekcji dla personelu.

W roku 2021 pracownicy sekcji HŻŻiPU wraz z funkcjonariuszami Policji przeprowadzali wspólne czynności kontrolne w zakresie przestrzegania wymagań Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego. Przeprowadzonych wspólnie zostało 45 kontroli, w których stwierdzano nieprawidłowości. Nieprawidłowości dotyczyły głównie braku przestrzegania obowiązku zakrywania ust i nosa przez pracowników kontrolowanych zakładów. W związku z podejmowanymi działaniami, pracownicy wystawili 81 mandatów na łączną kwotę 6170 zł (w tym 6 mandatów na łączną kwotę 370 zł nałożone na przedsiębiorców spoza rejestru).

Ponadto pracownicy sekcji HŻŻiPU przeprowadzili samodzielnie 29 kontroli, w powyższym zakresie. Głównymi nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas kontroli był brak przestrzegania obowiązku zakrywania ust i nosa przez pracowników kontrolowanych zakładów, za co zostali ukarani 44 mandatami na kwotę 3470 zł.

W okresie sprawozdawczym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu wpłynęły 32 interwencje dotyczące nieprzestrzegania realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń zawartych w rozporządzeniu Rady Ministrów. Stanowiło to około 43% w stosunku do wszystkich interwencji rozpatrzonych w roku 2021.

W ramach działań edukacyjnych wysłano pisma do zakładów obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego, w których zalecano bezwzględne przestrzeganie przepisów związanych z realizacją ograniczeń, nakazów, zakazów zawartych w rozporządzeniu Rady Ministrów, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego oraz procedur wynikających z systemu kontroli wewnętrznej opartych na zasadach HACCP. Zalecono również niezwłoczne przeprowadzenie udokumentowanych szkoleń dla personelu w w/w zakresie.

HIGIENA PRACY

Załącznik Nr 1

Załącznik Nr 2

HIGIENA KOMUNALNA

1. Liczba załatwionych interwencji: 58

- 32-interwencji niezasadnych
- 19 -interwencji przekazanych do właściwego organu
- 5-zasadnych
- 2- w trakcie rozpatrywania. Jedna interwencja wpłynęła 31 grudnia 2021 r. druga została przesunięta do załatwienia ze względu na oczekiwanie na odpowiedź od Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Świnoujściu.
- Interwencje zasadne dotyczyły:
 - łamania reżimu sanitarnego na basenie w Kompleksie Sportowym Uznam Arena przy ul. Grodzkiej 5 w Świnoujściu. Przeprowadzono czynności kontrolne na pływalni. W dniu kontroli stwierdzono brak ograniczenia liczebności osób w grupach szkółek pływackich. Przy pełnym obłożeniu basenu w godzinach pracy szkółek uniemożliwia to zachowanie wymaganego dystansu społecznego na obiekcie w czasie epidemii. Poinformowano o konieczności zweryfikowania harmonogramu zajęć grupowych (szkółek pływackich) w celu ograniczenia skupisk ludzi tworzących się w szatni pomiędzy godzinami zajęć w celu utrzymania dystansu społecznego, zalecono opracowanie i wdrożenie szczegółowych procedur w celu zapobieżenia rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 i zgodnych z wytycznymi Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii zamieszczonych na stronach www.gov.pl.
 - łamania reżimu sanitarnego przez Hotel „Radisson Blu” poprzez nieoficjalne otwarcie dla gości AquaParku i nie zapewnienie pracownikom maseczek i rękawiczek. Przeprowadzono kontrolę Aquaparku. Przeprowadzono czynności kontrolne, stwierdzono naruszenia przepisów Rady Ministrów w zakresie udostępniania basenu i strefy saun dla klientów z zewnątrz. Nałożono karę administracyjną na przedsiębiorcę.
 - hałasu spowodowanego domofonem podczas otwierania i zamykania drzwi na klatce schodowej przy ul. Grunwaldzkiej 68/70. Przeprowadzono czynności kontrolne, dokonano pomiarów hałasu w porze nocnej. Przeprowadzone pomiary w porze nocnej wykazały przekroczenia hałasu przenikającego do lokalu mieszkalnego osoby wnoszącej interwencję. Przekazano sprawę zgodnie z kompetencjami do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Świnoujściu.
 - czarnego nalotu na silikonach wokół umywalek w łazience w części damskiej szatni, na basenie w kompleksie sportowym Uznam Arena przy ul. Grodzkiej w Świnoujściu.

Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu higieniczno - sanitarnego obiektu. Osobę odpowiedzialną za stan higieniczno – sanitarny ukarano mandatem karnym w wysokości 200zł.

- złe warunki sanitarno – techniczne i porządkowe w apartamencie zarządzanym przez firmę Sun & Snow. Ze względu na brak możliwości skontrolowania wskazanego w interwencji apartamentu, przeprowadzono czynności kontrolne w magazynach bielizny czystej, bielizny brudnej oraz na środki czystości. Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-porządkowego i technicznego. Osobę odpowiedzialną za stan sanitarno -porządkowy ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł oraz wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego.

2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części: 0

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

3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

- ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia i podmiotów wg produkcji dobowej wody, z uwzględnieniem najczęściej kwestionowanych parametrów, krótko przyczyny występujących przekroczeń;

W roku 2021r. w ramach prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294), na terenie miasta Świnoujście pobrano ogółem 20 (20 zgodnie z planem) próbki wody do badań. Badania wody wodociągowej dostarczanej mieszkańcom miasta Świnoujście obejmowały zakres parametrów grupy A i parametrów grupy B. Na terenie powiatu znajdują się 3 wodociągi o wielkości produkcji wody 1000-10000m³/h oraz jeden inny podmiot nieprowadzący zbiorowego zaopatrzenia w wodę.

Wodociąg publiczny „Granica-Wydrzany”

W marcu 2021r. w próbce wody pobranej w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody przez pracowników Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. z PPPW przy ul. 1 Maja 34a stwierdzono obecność bakterii grupy coli (5 jtk/100ml). ZWiK Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na przepłukaniu odcinka sieci wodociągowej a ponownie pobrana próbka wody obejmująca w zakresie badań: liczbę bakterii Escherichia coli, liczbę bakterii grupy coli, liczbę enterokoków oraz ogólną liczbę mikroorganizmów w 22±2°C po 72h wykazały, iż jakość wody z PPPW przy ul. 1 Maja 34a odpowiada wymoganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

W maju 2021r. w próbce wody pobranej w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody przez pracowników Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. z PPPW przy ul. Moniuszki 17b stwierdzono wartość parametru mętność powyżej dopuszczalnych wartości (2,2 NTU). ZWiK Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na przepłukaniu odcinków sieci wodociągowej a analiza wyników badań ponownie pobranej próbki wody wykazała iż jakość wody z PPPW przy ul. Moniuszki 17b odpowiada wymogom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

W próbkach wody pobranych w lipcu 2021 z PPPW ul. Jana z Kolna i w sierpniu 2021 z PPPW ul. Wilków Morskich 11 i w październiku z PPPW ul. Chrobrego, pobranych w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody przez pracowników Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. stwierdzono przekroczenia parametrów żelaza i mętności. ZWiK Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na przepłukaniu odcinków sieci wodociągowej a analiza wyników badań ponownie pobranych próbek wody wykazała iż jakość wody z PPPW przy ul. Jana z Kolna i ul. Wilków Morskich 11 odpowiada wymogom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

W styczniu 2021r. w próbce wody pobranej w ramach prowadzonej kontroli urzędowej jakości wody przez Państwową Inspekcję Sanitarną, z PPPW przy ul. Narutowicza 3 stwierdzono wartość parametru mętność powyżej dopuszczalnych wartości (5 NTU). ZWiK Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na przepłukaniu odcinka sieci wodociągowej a ponownie pobrana próbka wody w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody przez pracowników Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. wykazała, iż jakość wody z PPPW przy ul. Narutowicza 3 odpowiada wymogom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

We wrześniu 2021r. w próbce wody pobranej w ramach prowadzonej kontroli urzędowej jakości wody przez Państwową Inspekcję Sanitarną, z PPPW przy ul. Jana z Kolna stwierdzono przekroczenie wartości parametru żelaza (1003 mg/l) i mętności(1,4 NTU). ZWiK Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na przepłukaniu odcinka sieci wodociągowej a ponownie pobrana próbka wody w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody przez pracowników Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. wykazała, iż jakość wody z ww. punktu spełnia wymagania.

Pozostałe pobrane próbki wody w badanym zakresie zgodnym z załącznikami 1-4 do rozporządzenia, odpowiadały wymogom mikrobiologicznym i fizykochemicznym określonym w rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

Wodociąg publiczny „Odra- Przytór Wydmy”

W lutym 2021r. w próbce wody pobranej w ramach prowadzonej kontroli urzędowej jakości wody przez Państwową Inspekcję Sanitarną, z PPPW zlokalizowanego na Stacji Uzdatniania Wody Odra przy ul. Wrzosowej – woda uzdatniona wartość parametru utlenialność powyżej dopuszczalnych wartości (5,1 mg/O₂). ZWiK Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na zwiększeniu ilości powietrza dostarczanego do wody w procesie uzdatniania wody oraz zwiększono o 10% ilość dodanego koagulantu (PAX) a analiza ponownie pobranej próbki wody w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody przez pracowników Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. wykazała, iż jakość wody uzdatnionej z PPPW na Stacji Uzdatniania Wody Odra odpowiada wymogom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

We wrześniu 2021r. w próbce wody pobranej w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody przez pracowników Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. z PPPW przy ul. Zalewowej 39 stwierdzono wartość parametru barwy powyżej dopuszczalnych wartości (18 mg/Pt/l). ZWiK Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na przepłukaniu odcinków sieci wodociągowej a analiza wyników badań ponownie pobranej próbki wody wykazała iż jakość wody z PPPW przy ul. Zalewowa 39 odpowiada wymogom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

Pozostałe próbki wody pobrane, w ramach bieżącego nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz kontroli wewnętrznej Zakładu Wodociągów i Kanalizacji, odpowiadały wymogom mikrobiologicznym i fizykochemicznym określonym w rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294)

Stacja Uzdatniania Wody Morskiej Stoczni Remontowej „Gryfia” S.A.

W roku 2021 nie pobrano próbek wody ze Stacji Uzdatniania Wody MSR w ramach kontroli urzędowej w związku z likwidacją Morskiej Stoczni Remontowej w Świnoujściu i wystawieniu na sprzedaż terenu stoczni wraz ze stacją uzdatniania wody.

- postępowanie administracyjne

W okresie sprawozdawczym nie prowadzono postępowania administracyjnego wobec Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Świnoujściu oraz wobec Morskiej Stoczni Remontowej „Gryfia” w Szczecinie.

- działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnych ujęć, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia MZ w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadził działania naprawcze polegające na przepłukaniu odcinka sieci wodociągowej w każdym przypadku wystąpienia przekroczeń parametrów w próbkach wody.

- ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej, budowa, rozbudowa sieci wodociągowej

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono ważniejszych modernizacji sieci magistralnych i rozdzielczych na lewobrzeżu ani na prawobrzeżu Świnoujścia.

- występujące braki w dostarczaniu wody, awarie,
W okresie sprawozdawczym nie wystąpiły awarie ani braki w dostarczaniu wody

3.2. Pływalnie i baseny

- ocena jakości wody na pływalni i w basenach oraz stanu sanitarno-technicznego tych obiektów,

W związku z koniecznością wystawienia rocznej oceny jakości wody w roku 2021 i wystąpieniu stanu epidemii na terenie kraju przebadano jakości wody ze wszystkich niecek basenów zaplanowanych na rok 2021.

W pobranych próbkach wody stwierdzono przekroczenia następujących parametrów:

- pływalnia w Hotelu Trzy Wyspy: w niecce basenu i w systemie cyrkulacji niecki basenu- obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, wartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h i mętności powyżej dopuszczalnych wartości; niecce jacuzzi – obecność bakterii *Legionella sp.*; w systemie cyrkulacji niecki jacuzzi- obecność bakterii *Legionella sp.*, obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa* oraz wartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h powyżej dopuszczalnych wartości oraz w natrysku przy basenie bakterie *Legionella sp* na poziomie skażenia średniego
- pływalnia w Hotelu Cesarskie Ogrody w systemie cyrkulacji basenu -obecność bakterii *Legionella sp.*
- pływalnia ROLR Henryk w systemie cyrkulacji basenu- wartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h powyżej dopuszczalnych wartości
- pływalnia w Hotelu Polaris w niecce basenu- wartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h powyżej dopuszczalnych wartości; w systemie cyrkulacji basenu- obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa*, wartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h powyżej dopuszczalnych wartości
- pływalnia w KRUS Sasanka-niecka jacuzzi -wartość parametru utlenialności- powyżej dopuszczalnych wartości
- pływalnia w obiekcie Marisol- natrysk przy basenie- bakterie *Legionella sp* na poziomie skażenia średniego
- pływalnia w obiekcie Nautilus - natrysk przy basenie- bakterie *Legionella sp* na poziomie skażenia średniego

- pływalnia w obiekcie West Baltic - natrysk przy basenie- bakterie Legionella sp na poziomie skażenia średniego
- pływalnia w Hotelu Interferie- natrysk przy basenie- bakterie Legionella sp na poziomie skażenia średniego
- pływalnia w Hotelu Hamilton- natrysk przy basenie- bakterie Legionella sp na poziomie skażenia średniego
- pływalnia w obiekcie Rondo- niecka jacuzzi -wartość parametru utlenialności- powyżej dopuszczalnych wartości
- pływalnia w Hotelu Gold w niecce basenu- wartość glinu (koagulant) powyżej dopuszczalnych wartości; niecka jacuzzi - wartość parametru utlenialności- powyżej dopuszczalnych wartości; w systemie cyrkulacji jacuzzi- obecność bakterii Pseudomonas aeruginosa, natrysk przy basenie- bakterie Legionella sp na poziomie skażenia wysokiego
- pływalnia w obiekcie Arstone w niecce basenu- wartość glinu (koagulant) powyżej dopuszczalnych wartości
- Aquapark w Hotelu Radisson Blu- w systemie cyrkulacji jacuzzi KT1i KT2 w budynku Hilton- obecność bakterii Pseudomonas aeruginosa; natrysk męski ,natrysk damski oraz natrysk przy jacuzzi KT1 i KT2 - bakterie Legionella sp na poziomie skażenia wysokiego
- pływalnia w obiekcie Atol w niecce basenu- obecność bakterii Legionella sp.; w niecce i w systemie cyrkulacji niecki jacuzzi - wartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h powyżej dopuszczalnych wartości; natrysk przy basenie- bakterie Legionella sp na poziomie skażenia średniego
- pływalnia w obiekcie Rezydent- w niecce i w systemie cyrkulacji niecki basenu- wartość chloroformu powyżej dopuszczalnych wartości
- pływalnia w Hotelu Ewerdin - natrysk przy basenie - bakterie Legionella sp na poziomie skażenia wysokiego
- pływalnia w obiekcie Graal-niecka basenu- obecność bakterii Legionella sp. , wartość chloroformu powyżej dopuszczalnych wartości; niecka jacuzzi 1, jacuzzi 2 oraz system cyrkulacji tych niecek- obecność bakterii Legionella sp., obecność bakterii Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, wartość ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h i mętności powyżej dopuszczalnych wartości; niecka basenu solnego i system cyrkulacji niecki basenu solnego- wartość chloroformu i Σ THM powyżej dopuszczalnych wartości

Wszystkie przedkładane harmonogramy były uzgadniane i zatwierdzane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu. Zarządcy sukcesywnie wprowadzali w życie wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

Wszyscy zarządcy będących pod nadzorem PIS w Świnoujściu na podległym jej terenie posiadały zatwierdzone harmonogramy i przeprowadzają kontrole wewnętrzne jakości wody w nieckach basenów.

W roku 2021 powstały nowe baseny:

- w Kompleksie sportowym Uznam Arena ul. Grodzka 5 w Świnoujściu
- w Apart Park Lividus ul. Uzdrowskowa 46 w Świnoujściu
- w obiekcie Domki nad wodą basen odkryty przy ul. Brzegowej 5 w Świnoujściu
- w obiekcie Delfin Spa ul. Słowackiego 19 w Świnoujściu
- w Hotelu Afrodyta SPA ul. Żeromskiego 18 w Świnoujściu

W wodzie pobranej z niecek basenów i systemów cyrkulacji przez Państwową Inspekcję Sanitarną stwierdzono:

- w przypadku wykrycia bakterii *Pseudomonas aeruginosa* w niecce basenu lub jacuzzi (zarządca po informacji od PPIS w Świnoujściu unieruchamiał nieckę i podejmował działania naprawcze oraz przestał wyniki z kontroli wewnętrznej)
- obecność bakterii *Legionella* w nieckach- PPIS decyzją administracyjną zamykał niecki, zarządca podejmował działania naprawcze i w ramach kontroli wewnętrznej przedstawiał wyniki jakości wody
- w natrysku obecność bakterii *Legionella* sp. -skażenie średnie powyżej dopuszczalnej wartości (po informacji z PIS zarządca podjął działania naprawcze)- wydawano decyzję administracyjną, skażenie wysokie -zamykano natrysk decyzją PPIS z rygorem natychmiastowego wykonania, zarządca informował o podjętych działaniach i przedstawiał wyniki potwierdzające skuteczność podjętych działań,
- w systemach cyrkulacji obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa* (po informacji z PIS zarządca podjął działania naprawcze)
- w przypadku stwierdzenia chloroformu, Σ THM powyżej dopuszczalnej granicy – wydano decyzje administracyjne,

ocena sposobu realizacji prowadzenia kontroli wewnętrznej na pływalniach.

W związku z wprowadzonym stanem epidemii na terenie kraju utrudnione było przeprowadzanie kontroli, na podstawie przesyłanych wyników z badań kontroli wewnętrznej i analizy przeprowadzanych kontroli wewnętrznych wydano oceny roczne. Przeprowadzono kontrole u zarządców pływalni, którzy nie przesyłają żadnych wyników do PPIS w Świnoujściu i w latach poprzednich nie prowadzili kontroli wewnętrznej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. W przypadku kiedy zarządca nie wykonywał kontroli wewnętrznej zgodnie z ww rozporządzeniem wydawano decyzje administracyjną.

3.3 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli

Na terenie powiatu zostały zgłoszone 4 kąpieliska morskie:

Świnoujście Uznam	termin	25.06.-05.09.2021r.
Świnoujście Uznam Zachód	termin	01.07.-31.08.2021r.
Świnoujście Uznam Wschód	termin	01.07.-31.08.2021r.
Świnoujście Warszów	termin	25.06.-31.08.2021r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu pobrał 4 próbki wody z kąpielisk w ramach kontroli urzędowej. Na podstawie otrzymanych wyników wydano 4 oceny jakości wody orzekające przydatność wody do kąpeli w ww. kąpieliskach.

Organizatorem wszystkich kąpielisk był Ośrodek Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” ul. Matejki 22 w Świnoujściu, który w ramach kontroli wewnętrznej przedstawił Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Świnoujściu do zaakceptowania 4 harmonogramy poboru próbek wody z ww. kąpielisk.

Organizator w ramach kontroli wewnętrznej prowadził monitoring i pobór próbek wody z kąpielisk zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019, poz. 255)

Próbki wody były pobierane zgodnie z zatwierdzonymi przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu harmonogramami poboru próbek wody z poszczególnych kąpielisk. Zakres badań i jakość wody pobranych próbek odpowiadały wymaganiom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2019, poz. 255). Organizator kąpielisk Ośrodek Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” w trakcie sezonu letniego pobrał łącznie 27 próbek wody z kąpielisk.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu dokonywał bieżącej oceny jakości wody, na podstawie sprawozdań z kontroli urzędowej oraz przedstawionych wyników badania wody przez organizatora kąpieliska.

W dniu 02.09.2021 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu na podstawie wyników badań (pobranej dnia 30.08.2021: liczba bakterii Escherichia coli (NPL) w 100ml: 1071) próbki wody wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej wydał decyzję administracyjną na Kąpielisko Morskie Świnoujście Uznam z rygiorem natychmiastowego wykonania stwierdzając brak przydatności wody do kąpeli w Kąpielisku Morskim Świnoujście Uznam i wprowadził zakaz kąpeli w Kąpielisku Morskim Świnoujście Uznam do czasu stwierdzenia przydatności wody do kąpeli oraz nakazał: oznakowanie obszaru kąpieliska informacją o zakazie kąpeli wraz ze wskazaniem przyczyny zakazu, podjęcie działań w celu ustalenia przyczyny zanieczyszczenia i działań dla ochrony zdrowia ludzkiego i poprawy jakości wody, poinformowanie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu o realizacji nakazów określonych w decyzji. W dniu 02.09.2021 przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu pobrał próbkę wody w ramach kontroli urzędowej. Otrzymany wynik z badań próbki wody wykazał ilość bakterii Escherichia coli w próbce wody na utrzymujące się zanieczyszczenie. Organizator nie pobrał próbki wody z punktu poboru na Kąpielisku Morskim Świnoujście Uznam ponieważ kąpielisko w dniu 05.09.2021 zostało zamknięte zgodnie z harmonogramem.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przeprowadzał kontrole kąpielisk Świnoujście Uznam, Wschód, Zachód w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego obejmującego cały teren kąpielisk oraz w zakresie zakwitu sinic.

Na terenie powiatu w roku 2021r organizator nie zorganizował miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

3.4 Stan sanitarny obiektów z uwzględnieniem:

- **ustępów publicznych, w tym z siecią wodociągową, kanalizacyjną, bez kanalizacji**

W roku 2021 przeprowadzono czynności kontrolne w 4 obiektach, w wyniku których w dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości techniczne. Wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego. Kontrola sprawdzająca wykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną nie odbyła się ze względu na trwającą epidemię COVID-19.

- **Basenów krytych**

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole w 20 obiektach. W wyniku kontroli w 5 obiektach stwierdzono nieprawidłowości higieniczno – sanitarne i techniczne.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych na basenie mieszczącym się w DSW „Alga” stwierdzono obecność rdzawych plam na grzejniku znajdującym się w pomieszczeniu toalety damskiej oraz chropowatą powierzchnię armatury natrysków w pomieszczeniach z natryskami w szatni męskiej i damskiej. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu.

Przeprowadzona kontrola pływalni znajdującej się w budynku Regionalnego Ośrodka Rehabilitacji Leczniczej „Admirał I” wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno – technicznego basenu. Stwierdzono brudne fugi pod natryskiem na podłodze w szatni damskiej, brudne z ciemnymi nalotami kratki rynny przelewowej jacuzzi, brązowy osad na kafelkach pod natryskiem w szatni damskiej, uszkodzone wyposażenie szatni przy basenie tj. wieszak na ręcznik przy natrysku, zawiasy drzwi do toalety, obudowa klamki do drzwi do szatni, szafka metalowa z licznikiem wody, zawiasy w szafkach, oprawa spłuczki w toalecie z chropowatą powierzchnią i widoczną rdzą utrudniającą mycie i dezynfekcję, ubytek fugi w natrysku w szatni damskiej, niezabezpieczony otwór kratki wentylacyjnej oraz ubytki w fugach przy kratce odpływowej w szatni męskiej w pomieszczeniu z natryskiem, uszkodzona napuchnięta powierzchnia drzwi z odchodzącą politurą drzwi w szatni damskiej i męskiej, chropowata powierzchnia metalowej szafy z widoczną rdzą na sali z niecką basenu, odchodząca i łuszcząca się farba na ścianie przy saunach, odchodzący tynk ze ścian pomieszczenia technicznego saun, chropowata powierzchnia krater wentylacyjnych zlokalizowanych nad niecką basenu. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 100 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych na basenie mieszczącym się w budynku Awangard Resort stwierdzono ubytki farby z widoczną rdzą na ościeżnicy drzwi prowadzących do toalety damskiej przy łączeniu podłogi z ościeżnicą, ubytki farby z widoczną rdzą na ościeżnicy drzwi prowadzących do toalety męskiej przy łączeniu podłogi z ościeżnicą, chropowatą powierzchnię zawiasów, z widocznymi plamami rdzy, drzwi prowadzących do pomieszczeń szatni, rdzawy nalot na mocowaniu zawiasu z podłogą drzwi prowadzących do pomieszczeń szatni. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych basenu w budynku Regionalnego Ośrodka Rehabilitacji Leczniczej „Henryk” stwierdzono: chropowatą powierzchnię, z widoczną rdzą obudowy klamki oraz obudowy zawiasów drzwi na drzwiach toalet w szatni przy basenie, chropowata obudowa lampy z widoczną rdzą w toalecie damskiej i męskiej oraz dla osób z niepełnosprawnością, widoczna rdza na powierzchni kratki rynny przelewowej basenu, chropowata powierzchnia armatury z widoczną

rdzą w natrysku na sali z niecką basenu. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu.

Przeprowadzona kontrola pływalni miejskiej znajdującej się w budynku Uznam Arena wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno – technicznego basenu. Stwierdzono ciemne naloty na silikonach i fugach przy łączeniu podłogi ze ścianą we wszystkich kabinach z natryskami w sanitariacie męskim i damskim, ciemne naloty na fugach i silikonach w brodzikach do płukania stóp przy pomieszczeniach z natryskami w części męskiej i damskiej oraz rdzawe, chropowate naloty na elementach ze stali nierdzewnej wokół niecki sportowej. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 200 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno - higieniczny obiektu.

○ **Obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie:**

W okresie sprawozdawczym w 7 obiektach hotelarskich stwierdzono uchybienia dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego.

Przeprowadzona kontrola w Hotelu „Hamilton” wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego. Nieprawidłowości dotyczyły nieprawidłowego postępowania z bielizną brudną oraz sposobu jej przetrzymywania. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 500 zł. Nieprawidłowości techniczne dotyczyły porowatych ścian w magazynie bielizny czystej. Przeprowadzona druga kontrola sprawdzająca wykazała, iż nieprawidłowości zostały usunięte a opracowane procedury dotyczące postępowania z bielizną czystą i brudną zostały wdrożone w bieżącą pracę.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w Hotelu „Cis” stwierdzono uchybienia sanitarno- porządkowe. Nieprawidłowości dotyczyły przechowywania zbędnych rzeczy w magazynie pościeli czystej oraz niewłaściwego przechowywania brudnej bielizny w magazynie bielizny brudnej, ciemnych nalotów na silikonie w sanitariacie pokoju 101, brudnej podłogi w magazynie bielizny brudnej, oraz zapajęzonego pomieszczenia socjalnego dla pracowników. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 200zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu.

Przeprowadzona kontrola w Hotelu „Ottaviano” wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego. Nieprawidłowości dotyczyły zabrudzonej umywalki w pokoju nr 103 i 201 oraz pękniętych urządzeń sanitarnych i ubytków silikonu w pokojach. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 300zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w Hotelu „Nat”: stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – higieniczne oraz techniczne dotyczące niewłaściwego postępowania z bielizną czystą, ciemnego, śliskiego nalotu w dolnej części uszczelek drzwi kabiny w pokojach, brudnych lodówek z widocznymi ciemnymi zaciekami na ściankach i uszczelkach znajdujących się w pokojach, braku listew przypodłogowych, uszkodzeń oklei meblowych szafek, uszkodzeń łózek znajdujących się na rehabilitacji, zabrudzonych tapicerek foteli i kanapy w pokojach. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 200zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu.

Przeprowadzona kontrola w Hotelu „Radison Blu” wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego. Nieprawidłowości dotyczyły nieprawidłowego postępowania z bielizną czystą oraz bielizną brudną oraz sposobu ich magazynowania. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 500zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w Hotelu „Trzy Wyspy” stwierdzono nieprawidłowości techniczne dotyczące uszkodzenia drzwi do magazynu bielizny czystej, magazynu bielizny brudnej, uszkodzonej okleiny szafki umywalkowej w pomieszczeniu zabiegowym, ubytku terakoty przy wejściu na pływalnię. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan techniczny obiektu.

Przeprowadzona kontrola kempingu Relax wykazała niewłaściwy stan sanitarno-porządkowy i techniczny ww. obiektu. Stwierdzono zabrudzenia tapicerki wersalek w salonach domków wypoczynkowych, zabrudzenia tapczanów w sypialniach domków, uszkodzone metalowe ościeżnice drzwi ze śladami rdzy w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym dla gości, brak szaf umożliwiających pracownikom rozdział odzieży wierzchniej od roboczej. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 100 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała brak wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną. Kontrola sprawdzająca po upomnieniu wykazała właściwy stan techniczny obiektu.

○ **Innych obiektów, w których świadczony są usługi hotelarskie:**

W roku 2021. przeprowadzono 21 kontroli w 14 obiektach noclegowych. W 8 obiektach noclegowych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego.

W Dom Wczasowy „Warta” przy ul. Wojska Polskiego 93 w Świnoujściu stwierdzono łuszczącą się farbą na skrzydłach balkonowych w pokojach dla gości, ubytki w kicie szklarskim w skrzydłach balkonowych w pokojach dla gości, ubytki silikonów i fug w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych w pokojach dla gości, niewłaściwe postępowanie z bielizną czystą i brudną.. W magazynach z bielizną czystą przechowywano zbędne przedmioty typu opakowania kartonowe i leżaki. Osobę odpowiedzialną za utrzymanie czystości ukarano mandatem karnym w wysokości 200zł.

W DW Lazurowy przy ul. Juliusza Słowackiego stwierdzono niewłaściwe postępowanie z bielizną brudną, ponieważ bieliznę brudną przetrzymywano w otwartym worku foliowym na korytarzu na II piętrze budynku. W magazynie bielizny czystej była brudna podłoga, a na półkach zalegał kurz. We wszystkich skontrolowanych pokojach kratki wentylacyjne były zakurzone. Osobę odpowiedzialną za utrzymanie czystości ukarano mandatem karnym w wysokości 200zł.

W Obiekcie Noclegowym „Arstone” mieszczącym się przy ul. Trentowskiego 1 stwierdzono niewłaściwy stan techniczny magazynu bielizny czystej. W magazynie znajdowały się niezabezpieczone przewody niskoprądowe. Brak miejsca do magazynowania bielizny brudnej oraz magazynowania środków czystości. Stwierdzono również rdzawe plamy na powierzchniach mocujących drabinki wejściowe do basenu i jacuzzi oraz na powierzchni deszczownicy mieszczącej się przy niecce basenu.

W DW Elpak przy ul. Henryka Sienkiewicza 7 stwierdzono pękniętą terakotę w części korytarza w pokoju 403, widoczne ślady rdzy na metalowym koszyku w kabinie prysznicowej pomieszczenia sanitarno-higienicznego w pokoju 403, uszkodzone skrzydło drzwiowe wejściowe do pokoju nr 309,

pęknięcie ściany w rogu szafy nr 4 w miejscu magazynowania bielizny czystej, uszkodzoną powierzchnię półki w szafie 1 i 3 w miejscu magazynowania bielizny czystej, brak listwy narożnej, przypodłogowej w szafie nr 1 w miejscu magazynowania bielizny czystej, ubytki w terakocie przy ścianie sanitariatu w pomieszczeniu socjalnym dla pracowników, ubytki płytek na ścianie w sanitariacie przynależnym do pomieszczenia socjalnego, pokryty rdzą kosz na odpady komunalne w sanitariacie przynależnym do pomieszczenia socjalnego, złuszczone, spękana farba na parapecie w gabinecie zabiegowym nr 1, niezabezpieczone gniazdo instalacji niskoprądowej w gabinecie zabiegowym nr 1, ubytek silikonu wokół wanny w gabinecie zabiegowym nr 3, złuszczone, spękaną farbę z widocznymi śladami rdzy na grzejniku w gabinecie zabiegowym nr 6.

W Rezydencji Royal Park przy ul. Wyszyńskiego 10 stwierdzono odchodzące tapety ze ścian oraz wykładzinę dywanową na podłodze w magazynie bielizny czystej, brak gładkiej, łatwo zmywalnej powierzchni półek regałów metalowych przeznaczonych do magazynowania środków czystości, brak wydzielonego miejsca przystosowanego do magazynowania brudnej bielizny, odpryski farby z widocznymi śladami rdzy na dolnej powierzchni grzejników znajdujących się w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym pracowników, odpryski farby z widoczną płytą meblową skrzydła drzwiowego w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym pracowników, uszkodzoną powierzchnię emalii brodzika w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym w pokoju 207, ubytki silikonu wokół brodzika w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym w pokoju 105 i 211. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu

W Ośrodku Szkoleniowo – Wypoczynkowym przy ul. Juliusza Słowackiego 4-6 stwierdzono widoczne ślady rdzy na rozetkach i wylewce dwóch umywalk w sanitariacie męskim oraz damskim na parterze, uszkodzoną, odchodzącą okleinę drzwi wejściowych do toalety damskiej na parterze, brak listwy podłogowej przy wejściu do łazienki w pokoju nr 07, uszkodzoną okleinę drzwi wejściowych do łazienki w pokoju nr 102 oraz w pokoju nr 04, brak listwy przypodłogowej w obu pomieszczeniach magazynu na środki czystości zlokalizowanego na piętrze -1, brak listwy progowej w przejściu między pomieszczeniami magazynu na środki czystości zlokalizowanego na piętrze -1, uszkodzony blat szafki z ubytkami laminatu i widoczną płytą meblową magazynu na środki czystości na piętrze -1, brak dwóch płytek na ścianie w magazynie z systemem dozującym środki czystości na piętrze, przetrzymywanie środków czystości na regałach nieprzystosowanych do tego celu, uszkodzenie tynku na ścianie za regałami z widocznymi napuchnięciami i ubytkami oraz przy drzwiach wejściowych do magazynu na środki czystości na piętrze -1, brak listwy przypodłogowej w magazynie bielizny brudnej na kondygnacji -1, ubytek tynku na ścianie w rogu magazynu bielizny brudnej na kondygnacji -1, pozostałości kleju lub tynku na wykładzinie pcv w rogach magazynu bielizny czystej na I piętrze, brak listwy przypodłogowej w pomieszczeniu szatni w przyziemiu, liczne ubytki w wykładzinie PVC na podłodze szatni zlokalizowanej w przyziemiu budynku, ślady rdzy na ościeżnicy drzwi wejściowych do pomieszczenia szatni, uszkodzenie tynku na ścianie pod oknami, po lewej stronie od wejścia do wysokości 1,5m od podłogi w pomieszczeniu szatni w przyziemiu budynku, uszkodzenia tynku na wszystkich ścianach w ciągu komunikacyjnym w przyziemiu budynku z widocznymi wybrzuszeniami, ubytkami tynku i farby.

W DW B&A przy ul. Okólnej 16 stwierdzono brak wydzielonego miejsca do magazynowania środków czystości i sprzętu porządkowego oraz wykonaną z płyt OSB powierzchnię półek znajdujących się w magazynie bielizny czystej i magazynie bielizny brudnej. Osobę odpowiedzialną za utrzymanie czystości ukarano mandatem karnym w wysokości 200zł.

W OSW Słowianin przy ul. Mieczysława Niedziałkowskiego 2A stwierdzono niewłaściwe postępowanie z bielizną czystą i z bielizną brudną, ponieważ w magazynie bielizny brudnej przetrzymywano sprzęt porządkowy, natomiast bielizna czysta była magazynowana na półkach z chropowatą powierzchnią. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu

○ **Zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczących łącznie powyższe usługi:**

W roku 2021. przeprowadzono 7 kontroli dotyczących stanu sanitarno – technicznego w 6 obiektach oraz 16 kontroli sprawdzających przestrzeganie ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem stanu epidemii SARS-CoV-2 w Polsce, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie w 16 obiektach świadczących ww. usługi.

W zakładzie fryzjerskim przy ul. Konstytucji 3 Maja 27 stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne polegające na niewłaściwym przechowywaniu narzędzi i akcesoriów fryzjerskich po dezynfekcji. Stwierdzono również zanieczyszczoną ścinkami włosów maszynkę do podgalań włosów. Pracownika ukarano mandatem karnym w wysokości 100zł.

W Zakładzie fryzjerskim ul. Wojska Polskiego 80 stwierdzono nieprawidłowości techniczne, które dotyczyły braku gładkiej przystosowanej do mycia i dezynfekcji powierzchni oparcia i siedziska krzesła obrotowego przeznaczonego dla pracowników oraz powierzchni grzejnika znajdującego się przy prawym stanowisku fryzjerskim i w pomieszczeniu sanitarno – technicznym. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu.

W okresie sprawozdawczym w 12 zakładach fryzjerskich, w 1 zakładzie kosmetycznym oraz w trzech zakładach, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu stwierdzono brak realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem stanu epidemii SARS-CoV-2 w Polsce, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie. Za stwierdzone nieprawidłowości osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi w łącznej kwocie 2200 zł.

W okresie sprawozdawczym w 1 zakładzie tatuażu stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne polegające na braku osłony węża prysznica w kabinie natrysku w szatni męskiej, odpryskach tynku i farby na ścianie z oknami w szatni męskiej, braku kratki wentylacyjnej w szatni męskiej, braku listew przypodłogowych na sali na parterze. Stwierdzono również ciemno brązowy, śliski nalot na dolnej części drzwi w kabinach w szatni męskiej. Pracownika ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł.

○ **Dworca, stacji i przystanków PKP:**

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę peronów oraz 3 kontrole w budynku Dworca PKP w Świnoujściu. Kontrole wykazały nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego w budynku dworca. Stwierdzono ubytki w terakocie w postaci dziur po śrubach montażowych od krzeseł dla pasażerów, ruchome listwy podłogowe w części bagażowej budynku dworca, ubytek w parapecie przy oknie w części bagażowej budynku, pojawienie się rdzy w miejscach przetrzymywania bagażu przy

siedziskach dla pasażerów oraz brak górnych osłon (grill) na wszystkich grzejnikach. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu.

- **Przystani**

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę portu jachtowego „Marina”, w trakcie której stwierdzono obecność szarych zacieków na suficie w sanitariacie męskim nr 1 w pomieszczeniach z natryskami i kabinami z muszlami ustępowymi w Budynku B – 15, pęknięte płytki ścienne na wysokości 40 cm od podłogi w kabine prysznicowej, pęknięte płytki ścienne w pomieszczeniu z natryskami w sanitariacie damskim, uszkodzone drzwi prowadzące do kabiny z ustępem w sanitariacie męskim. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu.

- **Terenów rekreacyjnych**

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 3 place zabaw dla dzieci, 4 piaskownice funkcjonujące samodzielnie oraz plaże. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Przeprowadzono również kontrolę w Parku miejskim im. Fryderyka Chopina, w trakcie której stwierdzono nieprawidłowości dotyczące urządzeń znajdujących się na siłowni i placu zabaw dla dzieci. Sprawę przekazano do załatwienia do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Świnoujściu zgodnie z posiadanymi kompetencjami.

- **Innych obiektów użyteczności publicznej:**

Przeprowadzone kontrole: Amfiteatru, Muszli Koncertowej, 1 pralni, 4 parkingów miejskich, 1 obiektu sportowego oraz 1 parku linowego.

W okresie sprawozdawczym stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne w Pralni przy ul. Teligi 1, dotyczące niewłaściwego postępowania z bielizną czystą i brudną, tj. w miejscu suszenia bielizny czystej przetrzymywany był wózek z bielizną brudną oraz wiadro z odpadami komunalnymi, bielizna przetrzymywana na wózku w uszkodzonych, porozrywanych workach foliowych. Bielizna czysta przetrzymywana była bez zabezpieczenia przed zabrudzeniem w miejscu suszenia bielizny czystej. Pracownika ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł.

- **Środków transportu:**

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli środków transportu (2 autobusów Komunikacji Autobusowej, 1 środków transportu do przewozu zwłok, 2 pociągów oraz 1 Emilbus). Kontrole wykazały właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny skontrolowanych pojazdów.

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

Na cmentarzu komunalnym w Świnoujściu-Centrum znajduje się dom przedpogrzebowy (Kaplica) w skład, której wchodzi sala pożegnalna, ustępy ogólnodostępne podzielone na część męską i

damską, pomieszczenia dla księży oraz zaplecze. W skład zaplecza wchodzi: pomieszczenie chłodni, pomieszczenie do przetrzymywania trumien, pomieszczenie do przygotowywania ciał do pochówku, węzeł sanitarno-higieniczny, magazyn na środki czystości i magazyn na sprzęt porządkowy. Teren cmentarza jest ogrodzony, częściowo utwardzony. Na terenie cmentarza znajdują się wydzielone boksy na pojemniki na odpady komunalne.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powodów ich wstrzymania
1	2	15	15	0	17	17	0

Krótki opis:

Przeprowadzone kontrole warunków przeprowadzania ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich nie wykazały nieprawidłowości. Ekshumacje odbywały się zgodnie z warunkami opisanymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 23 marca 2011r. w sprawie sposobu przechowywania zwłok i szczątków (Dz. U. Nr 75 poz. 405) oraz w terminach określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001r w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (Dz. U. Nr 153, poz. 1783).

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodni	Liczba miejsc w chłodni	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1.	Hades Sp. z o.o. ul. Lutycka 2 72-600 Świnoujście	0	0	4
2.	Kompleksowe Usługi Pogrzebowe „Mariusz” ul. Gdańska 7	0	0	2

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę ww. środka transportu oraz przy przeprowadzanych kontrolach związanych z ekshumacją.

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 11
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 8

5. Szpitale.

W okresie sprawozdawczym, przeprowadzono kontrolę w Szpitalu Miejskim w Świnoujściu. W trakcie kontroli stwierdzono ubytek i liczne pęknięcia glazury na ścianie przy wejściu do prosektorium oraz w przedsiionku sali sekcyjnej, pokrytą rdzą kratkę wentylacyjną w pomieszczeniu hydroforni, uszkodzoną okleinę meblową stołu w magazynie centralnym bielizny czystej, pęknięcia dwóch płytek podłogowych w magazynie bielizny czystej zlokalizowanym na Oddziale Chorób Wewnętrznych, uszkodzoną powierzchnię metalowej ościeżnicy drzwi wejściowych do brudownika na Oddziale Chorób Wewnętrznych, uszkodzoną powierzchnię okleiny drzwi wejściowych do brudownika na Oddziale Chorób Wewnętrznych, drzwi wejściowych do sali chorych nr 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12 Oddziału Chorób Wewnętrznych, drzwi wejściowych do sali chorych nr 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 Oddziału Chirurgii Ogólnej, pęknięcia tynku na ścianie przy oknie w brudowniku na Oddziale Chorób Wewnętrznych, uszkodzoną okleinę meblową stołu w brudowniku na Oddziale Chorób Wewnętrznych, wygięte z widocznymi śladami rdzy półki regałów metalowych w brudowniku zlokalizowanym w części położniczej Oddziału Ginekologiczno-Położniczego, uszkodzoną ościeżnicę drzwi wejściowych z odpryskami farby w sali chorych nr 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12 Oddziału Chorób Wewnętrznych, pęknięcia i ubytki tynku na suficie przy oknach w korytarzu pomiędzy salami chorych nr 12 i 13 powstałe w wyniku demontażu rolet na Oddziale Chorób Wewnętrznych, ciemne, trwałe plamy na silikonach w brodzikach w sanitariatach przynależnych do sal chorych nr 3, 5, 6, 7, 10 Oddziału Chorób Wewnętrznych, w sanitariacie przynależnym do sali nr 3 Oddziału Położniczo-Ginekologicznego, w sanitariacie przynależnym do sali chorych nr 5 i 6 Oddziału Chirurgii Ogólnej, ciemne, trwałe plamy na silikonach i fugach w kabinie prysznicowej w sanitariacie przynależnym do sal nr 5, 6, 7 tymczasowego Oddziału Pediatrycznego. Zgodnie z oświadczeniem Prezesa Szpitala Miejskiego ww. nieprawidłowości zostaną usunięte do 30 czerwca 2022 r.

6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych: 0

W okresie sprawozdawczym, w związku z trwającą epidemią SARS-CoV-2 na terenie powiatu nie zorganizowano imprez masowych.

7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach:

- współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE

Przeprowadzono kontrole wspólne z Przedstawicielami Oddziału Laboratoryjnego WSSE Szczecin w Kamieniu Pomorskim w laboratorium zakładowym Zakładu Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu. Przeprowadzono kontrole wspólne z Sekcją Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku, Sekcją Higieny Pracy oraz Sekcją Epidemiologii w obiektach ujętych w ewidencji, w związku z interwencjami lub zgłoszeniem obiektu do kategoryzacji.

- współpraca z instytucjami, podmiotami

Współpraca z jednostkami samorządowymi, służbami w zakresie przeciwdziałania rozprzestrzenianiu się COVID-19.

8. Krótkie podsumowanie – wnioski.

W okresie sprawozdawczym w nadzorowanych obiektach nie stwierdzono uchybień, które bezpośrednio mogłyby stwarzać ryzyko utraty zdrowia czy życia lub stanowić istotne zagrożenie dla zdrowia publicznego.

W grupie obiektów skategoryzowanych tj. w hotelach oraz innych ośrodkach świadczących usługi noclegowe, najczęściej stwierdzanym uchybieniem jest postępowanie z bielizną czystą i brudną. Po przeprowadzonych kontrolach przedsiębiorcy prowadzący usługi noclegowe wprowadzają dla pracowników zatrudnianych na stanowiskach pokojowych procedury postępowania z bielizną czystą i brudną. Inicjuje to opracowywanie przez przedsiębiorców innych procedur dla pracowników np. kolejności sprzątnięcia pokoju lub rodzaju używanych środków chemicznych do poszczególnych pomieszczeń. Powyższe pozwala na zminimalizowanie potencjalnego ryzyka przeniesienia choroby zakaźnej podczas wykonywania pracy.

Zarządzający pływalniami poprawili sposób prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody na pływalniach.

W okresie sprawozdawczym w związku z wprowadzeniem stanu epidemii SARS-CoV-2 na terenie Polski prowadzono również kontrole w zakresie realizacji ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów oraz Głównego Inspektora Sanitarnego. Przeprowadzone kontrole wykazały, że przedsiębiorcy i pracownicy nie przestrzegli obowiązków nałożonych ww. Rozporządzeniem, w wyniku czego nałożone zostały na nich grzywny w drodze mandatu karnego.

Załącznik nr 3

Załącznik nr 4

Sprawozdanie sporządził:

Imię i nazwisko, stanowisko służbowe:

Izabela Galla – starszy asystent Sekcja Higieny Komunalnej

Magda Paruch – młodszy asystent Sekcja Higieny Komunalnej

Nr telefonu:913212494

e-mail: psse.swinoujscie@pis.gov.pl

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Sprawozdawczość w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży	ROCZNE SPRAWOZDANIE OPISOWE	GIS/Dep. PZ/Wydz. HDiM Data utworzenia:01.02.2011r. Strona 62 z 77
---	--	--

w PSSE w Świnoujściu za rok 2021

1. **Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): 46, w tym:** 4 żłobki, 11 przedszkoli, 6 szkół podstawowych, 4 licea ogólnokształcące, 1 szkoła branżowa, 6 zespołów szkół, 1 placówka kształcenia ustawicznego, 1 szkoła wyższa, 1 dom studencki, 1 specjalny ośrodek szkolno – wychowawczy, 1 placówka opiekuńczo – wychowawcza, 5 placówek wsparcia dziennego, 1 pozaszkolna placówka specjalistyczna , 1 poradnia i 2 sale zabaw.

2.Ogólna liczba kontroli: 73

W roku 2021 przeprowadzono 72 kontrole w tym: 6 kontroli interwencyjnych, 21 podczas wycieczek letniego dzieci i młodzieży oraz 3 kontrole akcyjne w szkołach dotyczące oceny realizacji wytycznych w związku z ogłoszonym stanem epidemii w Polsce.

Rodzaj placówki	Liczba	Uwagi
Inne obiekty nie uwzględnione w druku Mz-53 np. działających na podstawie ustawy o swobodzie działalności gospodarczej jak w pkt. 5d i 6 z zał. 12, a także inne nie wykazane w MZ-53, itp.	0	brak

3.Liczba załatwionych interwencji:

W 2021 rozpatrzono 7 interwencji.

Lp.	Rodzaj placówki	Interwencja zasadna dotyczyła	Interwencja bezzasadna dotyczyła	Podjęte działania
------------	------------------------	--------------------------------------	---	--------------------------

1	Szkoła Podstawowa STSG ul. Matejki 35, 72 - 600 Świnoujście		Interwencja dotyczyła prowadzenia lekcji w klasach I - III szkoły podstawowej pomimo obowiązujących przepisów prawa.	Przeprowadzono czynności kontrolne w zakresie złożonej interwencji. Interwencję uznano za niezasadną.
2	Szkoła Podstawowa nr 2 ul. Białoruskiej 2 72 – 602 Świnoujście		Interwencja dotyczyła pojawienia się karaluchów w klasach, łazienkach i korytarzach szkoły.	Skontaktowano się telefonicznie z dyrektorem placówki i uzyskano dane, które następnie zostały zawarte w treści e-maila przesłanego do tutejszej Inspekcji. Interwencję uznano za niezasadną.
3	Ośrodek Kaliszanka ul. Bogusławskiego 1 72 – 600 Świnoujście		Interwencja dotyczyła niewłaściwego stanu sanitarnego pokoi oraz toalet w ośrodku kolonijnym w trakcie trwania wypoczynku dzieci i młodzieży.	Przeprowadzono czynności kontrolne w zakresie złożonej interwencji. Interwencję uznano za niezasadną.
4	Szkoła Podstawowa nr 6 ul. Staszica 17 72 - 600 Świnoujście		Interwencja dotyczyła braku papieru toaletowego w toalecie oraz jej niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego. Osoba wnosząca interwencję poinformowała również, że dziecko w szkole zaraziło się owsikami.	Przeprowadzono czynności kontrolne w zakresie złożonej interwencji. Interwencję uznano za niezasadną.
5	Sala zabaw "Cuda na kiju" ul. Marynarzy 7 72 – 600 Świnoujście		Interwencja dotyczyła niewłaściwego stanu sanitarnego łazienki wspólnej dla dzieci bawiących się na sali oraz dla gości kawiarni Sonata.	Przeprowadzono czynności kontrolne w zakresie złożonej interwencji. Interwencję uznano za niezasadną.
6	Zespół Szkolno – Przedszkolny ul. Sądowska 13 72 – 600 Świnoujście	Interwencja dotyczyła nie przestrzegania wymagań Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.		Przeprowadzono czynności kontrolne w zakresie złożonej interwencji. Interwencję uznano za zasadną. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 50zł.

7	Szkoła Podstawowa nr 1 ul. Narutowicza 10 72 - 600 Świnoujście		Interwencja dotyczyła nie przestrzegania wymagań Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.	Przeprowadzono czynności kontrolne w zakresie złożonej interwencji. Interwencję uznano za niezasadną.
---	--	--	--	---

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

Stan sanitarny skontrolowanych w okresie sprawozdawczym budynków, w których funkcjonują placówki wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży nie budził zastrzeżeń.

W 2021 roku otwarto 2 nowe obiekty tj.:

- Niepubliczne Przedszkole „Tygrysek” zmieniło lokalizację tj. przeniósł się z ul. Wybrzeże Władysława IV 32a/2 w Świnoujściu na ul. Bohaterów Września 71-72 w Świnoujściu – wydano decyzję dot. spełnienia wymagań w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci ;
- Wielofunkcyjna Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza ul. Piastowska 55, 72-600 Świnoujście - wyremontowano II piętro placówki i wydzielono w nim pokoje mieszkalne dla dzieci – wydano opinię o warunkach bezpieczeństwa i higieny w budynku;

W okresie sprawozdawczym nie było zamknięć, unieruchomień ani wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części.

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

A. Krótki opis danych

Wszystkie placówki nauczania i wychowania posiadają właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Posiadają instalację wodociągową i przyłączone są do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej.

B. Porównawcze zestawienie wybranych najważniejszych treści z druku MZ-53 z rokiem ubiegłym

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					Brak wodociągów (dane muszą zgodnie z Mz-53)				
			zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		Podać przyzyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji	Instalację wodociagową	Studnie głębinowe		Podać przyzyny funkcjonowania placówek bez wodociągów	
	1		2		3		4	5	6		7	
	2020	2021	2020	2021	2020	2021			2020	2021	2020	2021
Żłobki	4	4	0	0	0	0		4	0	0	0	0
Przedszkola	11	11	0	0	0	0		11	0	0	0	0
Szkoły Podstawowe	6	6	0	0	0	0		6	0	0	0	0
Licea	4	4	0	0	0	0		4	0	0	0	0
Ponadpodstawowe szkoły zawodowe	1	1	0	0	0	0		1	0	0	0	0
Szkoły specjalne	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
Szkoły policealne	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
Zespoły szkół	6	6	0	0	0	0		6	0	0	0	0
Placówki kształcenia ustawicznego	1	1	0	0	0	0		1	0	0	0	0
Szkoły wyższe	1	1	0	0	0	0		1	0	0	0	0
Placówki z pobytem całodobowym	3	3	0	0	0	0		3	0	0	0	0
Placówki opiekuńczo-wychowawcze – wsparcia dziennego	5	5	0	0	0	0		5	0	0	0	0
Placówki wychowania pozaszkolnego	1	1	0	0	0	0		1	0	0	0	0
Placówki rekreacyjne	3	3	0	0	0	0		3	0	0	0	0
OGÓLEM	46	46	0	0	0	0	0	46	0	0	0	0

6. Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży.

W skontrolowanych placówkach wyposażenie, sprzęt i meble edukacyjne spełniały wymagania bezpieczeństwa. Meble, stoliki i krzesła były oznakowane. Pracownie komputerowe wyposażone były w stoły i krzesła spełniające zasady ergonomii. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

7. Certyfikaty na meble i sprzęt sportowy w placówkach.

Stoły i krzesła dla dzieci oraz meble szkolne były prawidłowo oznakowane, posiadały odpowiednie certyfikaty.

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

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, we wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych, i ponadpodstawowych, uczniom zapewniono miejsca na pozostawienie podręczników i innych przyborów służących do nauki.

Ocenę rozkładów zajęć szkolnych przeprowadzono w 7 szkołach, łącznie oceniono 58 oddziałów. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

9. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Większość placówek znajdujących się pod nadzorem tutejszej Inspekcji posiada szkolny zespół sportowy wraz z szatniami po jednej stronie dla chłopców i po drugiej dla dziewcząt. Przy każdej szatni funkcjonują kabiny WC oraz kabiny natryskowe. Podobnie jak w latach ubiegłych w dalszym ciągu uczniowie nie korzystają z natrysków po lekcjach z wychowania fizycznego. Najczęściej natryski wykorzystywane są tylko po dodatkowych zajęciach sportowych. Dodatkowo uczniowie trzech placówek korzystają z basenu w Netto Arena mieszczącym się przy ul. Grodzkiej 5 w Świnoujściu.

10. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

Rodzaj placówki		Liczba placówek								
		nowo od-danych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	Istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą	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	1	0	0	0	0	0	0
Szk. Podst.	03	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Licea	04	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	05	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły Branżowe	06	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	07	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Wyższe	08	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki	09	0	0	0	0	1	0	0	0	0
OGÓŁEM	10	0	0	1	0	1	0	0	0	0

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

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 szkołach	W ilu pomieszczeniach	stwierdzone nieprawidłowości	
								w ilu szkołach	W ilu pomieszczeniach
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	2020	0	2	0	0	0	0	0	0
	2021	0	3	0	0	16	71	0	0

Bieżący nadzór nad placówkami oświatowo-wychowawczymi prowadzony był ze zwróceniem szczególnej uwagi na sposób zapewnienia w nich zarówno bezpieczeństwa jak i higieny dla dzieci i młodzieży szkolnej. Stan sanitarno – techniczny obiektów nauczania i wychowania ulega systematycznej poprawie poprzez prowadzone kompleksowe remonty. W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad szkołami oceniano pracownie komputerowe, w których nie stwierdzono nieprawidłowości. W skontrolowanych placówkach nauczania i wychowania nie stwierdzono zaniżonej temperatury powietrza. Wszystkie placówki posiadają wentylację grawitacyjną, część placówek wentylację grawitacyjną i mechaniczną. Sale lekcyjne oraz sale dla dzieci przedszkolnych są systematycznie wietrzone. Oświetlenie we wszystkich placówkach było prawidłowe. Stoły i krzeselka dla dzieci oraz meble szkolne były prawidłowo oznakowane, posiadały odpowiednie certyfikaty. Ocenę rozkładów zajęć szkolnych przeprowadzono w 7 szkołach, łącznie oceniono 58 oddziałów. Kontrole przeprowadzone w szkołach w 2021 roku nie wykazały nadmiernego zagęszczenia uczniów w klasach – wszystkie szkoły pracują w systemie jednozmianowym, tylko w 3 szkołach podstawowych w klasach I-III jest system dwuzmianowy. Pomieszczenia, w których funkcjonują oddziały zerowe w szkołach, spełniają warunki sanitarno –techniczne. We wszystkich szkołach zapewniono w klasach szafki dla każdego ucznia, na pozostawianie części podręczników czy przyborów szkolnych.

Podczas przeprowadzonych 15 kontroli sanitarnych ocenie poddano prawidłowość przechowywania substancji chemicznych oraz ich mieszanin, a także posiadaną w tym zakresie dokumentację. W wyniku działań kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości, dotyczących stanu sanitarnego gabinetów chemicznych, przechowywania chemikaliów oraz obowiązującej dokumentacji.

Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniały uczniom profilaktyczną opiekę zdrowotną. We wszystkich szkołach zapewniono gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Stan sanitarno-techniczny w/w gabinetów nie budził zastrzeżeń. Nie zgłaszano przypadków wszawicy ani świerzbu.

W 2021r. prowadzono nadzór nad przestrzeganiem realizacji Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tj. Dz. U. z 2019r. poz.2182). Podczas kontroli nie odnotowano łamania zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Wszystkie skontrolowane jednostki zamieściły w widocznych miejscach informację o zakazie palenia, zarówno w formie graficznej, jak i słownej uwzględniając e-papierosy.

W 2021r. wydano 4 decyzje administracyjne przedłużające termin wykonania obowiązków, które dotyczyły:

1) Centrum Edukacji Zawodowej i Turystyki mieszczącego się przy ul. Gdyńskiej 26 w Świnoujściu. Zmiana terminu wykonania obowiązku wynikającego z decyzji Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znak: NHD.9020.1.49.2014 z dnia 17.01.2020r. w zakresie obowiązku określonego w punkcie 1 przedmiotowej decyzji tj.: doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno – technicznego powierzchni schodów w ciągach komunikacyjnych w budynku szkoły, tak aby były równe, nieśliskie, niepyłące i odporne na ścieranie oraz nacisk, a także łatwe do utrzymania w czystości. Ustalono termin wykonania w/w obowiązku **do dnia 31 sierpnia 2022r.**

2) Szkoły Podstawowej nr 6 im. Mieszka I mieszczącej się przy ul. Staszica 17 w Świnoujściu. Zmiana terminu wykonania obowiązku wynikającego z decyzji znak: PPS-NS/HDIM/600/6/I.M/19 z dnia 04.11.2019r. w zakresie obowiązku określonego w punktach 1 tj.: dotyczącym: doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego:

- a. ściany w korytarzu komunikacyjnym przy sali gimnastycznej w budynku A poprzez usunięcie pęknięć z ubytkami tynku i ich odnowienie,
- b. Ściany i sufitów w szatni dla dziewcząt i szatni dla chłopców przy sali gimnastycznej w budynku A poprzez usunięcie pęknięć z ubytkami tynku i ich odnowienie,
- c. ściany w sali lekcyjnej nr 45 w budynku B, poprzez usunięcie pęknięć z ubytkami tynku i ich odnowienia.

Ustalono termin wykonania w/w obowiązku **do dnia 31 grudnia 2022r.**

3) Szkoły Podstawowej nr 1 im. Marynarki Wojennej RP mieszczącej się przy ul. Narutowicza 10 w Świnoujściu. Zmiana terminu wykonania obowiązków wynikających z decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znak: PPS-NS-HDiM/600/2/I.M./19 z dnia 06.06.2019r. w zakresie obowiązku dotyczącego

a) w budynku A:

doprowadzić do właściwego stanu sanitarno – technicznego:

- terakotę podłogową w przedsionku szkoły przed wejściem na parter poprzez zapewnienie gładkiej łatwo zmywalnej ;
- ściany w salach lekcyjnych nr 8, 9, 19, szatni ogólnej oraz sali gimnastycznej poprzez usunięcie pęknięć z ubytkami tynku i ich odnowienia;
- parkiet podłogowy poprzez zapewnienie gładkiej łatwo zmywalnej powierzchni w salach lekcyjnych nr 8 i 18;

b) w budynku B:

- doprowadzić do właściwego stanu sanitarno – technicznego ściany we wszystkich salach lekcyjnych, sali gimnastycznej nr 2 oraz korytarzu szkolnym na drugim piętrze szkoły poprzez usunięcie pęknięć z ubytkami tynku i ich odnowienia.

Ustalono termin wykonania w/w obowiązku **do dnia 30 grudnia 2022r.**

4) Szkoły Podstawowej nr 4 z Oddziałami Integracyjnymi im. kpt. ż. w. Mamerta Stankiewicza ul. Szkolna 1 w Świnoujściu. Zmiana terminu usunięcia nieprawidłowości zawartych w decyzji administracyjnej znak: NHD.9020.1.4.20 z dnia 28.12.2020r. dotyczącym doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego ściany i sufity w następujących pomieszczeniach: toaletach dla dziewcząt i chłopców w pawilonach A,B,C,D, pomieszczeniu gospodarczym mieszczącym się na końcu pawilonu A, szatni dla klas I-III, magazynku do przechowywania środków chemicznych, archiwum, pomieszczeniach pracy logopedy nr 53 i 54, szatni głównej, gabinecie pomocy przedlekarskiej,

świetlicach nr 38 i 39 , sali dla dzieci z klas I-III pn. „Radosny Kącik”, sali gimnastycznej, siłowni, oraz pomieszczeniu dla nauczycieli wychowania fizycznego, doprowadzenia do właściwego stanu technicznego podłogi we wszystkich toaletach szkoły w pawilonach A,B,C,D i wszystkich pisuarów w toaletach dla chłopców w pawilonach A,B,C,D. Ustalono nowy termin wykonania obowiązków wymienionych w punktach 1-3 **do dnia 30 grudnia 2022r.**

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

a. współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE

W okresie wakacji wszystkie działania były skoordynowane z obszarem Promocji Zdrowia z uwagi na fakt, iż na samodzielnym stanowisku pracy do spraw Higieny Dzieci i Młodzieży oraz samodzielnym stanowisku pracy Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zatrudniona jest ta sama osoba. Każda kontrola stanu sanitarnego obiektu połączona była z działaniami edukacyjno – profilaktycznymi. Prowadzono prelekcje dla uczestników zorganizowanego wypoczynku letniego oraz dystrybucję materiałów oświaty zdrowotnej. Tematyka prelekcji dotyczyła omówienia zagadnień związanych z higieną osobistą, bezpiecznym kąpieliskiem, zachowania w czasie upałów, bezpieczeństwa w lesie, aktywności fizycznej, bezpiecznego i zdrowego jedzenia, substancji psychoaktywnych i zachowań ryzykownych. Ponadto przypomniano numery telefonów alarmowych. Rozpropagowano informację na temat konkursu pod hasłem "Foto pamiątka z aktywnych wakacji" i omówiono zagadnienia związane z akcją szczepień przeciw COVID-19. Większość prelekcji prowadzona była wspólnie z przedstawicielką Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu.

W okresie roku szkolnego prowadzono działania edukacyjne dotyczące kampanii informacyjnej "Wybieraj Zdrową Żywność" #EUChooseSafeFood. Zorganizowano stoiska edukacyjne dla uczniów na temat profilaktyki chorób nowotworowych oraz profilaktyki chorób zakaźnych.

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

Współpracowano z Urzędem Miasta Świnoujście Wydziałem Zdrowia i Polityki Społecznej. Współpraca dotyczyła profilaktyki szczepień ochronnych.

c. współpraca z mediami (TV, prasa)

Współpraca z mediami (TV, prasa)			
Materiał opublikowany/ wykorzystany	Tematyka	Wystąpienie na temat w	Tematyka
#szczepimysie	Opublikowanie artykułów zachęcających do szczepień przeciw Covid-19.		#szczepimysie
Profilaktyka 40+	Opublikowanie artykułu informującego o programie.		profilaktyczna diagnostyka w zakresie najczęściej występujących problemów zdrowotnych u osób po 40 roku życia
„Bądź swoją bohaterką”	Opublikowanie artykułu		profilaktyka i wczesne

	informującego o programie.		wykrywanie nowotworów piersi
--	----------------------------	--	------------------------------

D. Podejmowane działania w zakresie promocji zdrowia oraz inne przedsięwzięcia

W okresie sprawozdawczym realizowano zadania zgodnie z zamierzeniami na rok 2021 oraz prowadzono nadzór w zakresie przestrzegania wymagań Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

Organ wydawał opinie dotyczące zawieszenia zajęć oraz zmiany systemu nauczania na zdalny na złożone wnioski dyrektorów placówek oświatowych.

Sprawozdanie sporządził:

Imię i nazwisko, stanowisko służbowe:

starszy asystent Magdalena Olszewska

Nr telefonu: 887-437-617

e-mail: m.olszewska@psse.swinoujscie.pl

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

1. Liczba stanowisk dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego (w tym negatywnych)

W okresie sprawozdawczym wydano **28** pozytywnych opinii dopuszczających do użytkowania obiektu budowlanego w tym:

- na podstawie art. 56 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo budowlane: **25**
- na podstawie art. 56 ust. 1a ustawy Prawo budowlane: **3**
- na podstawie art. 71 ust. 2 pkt. 6 ustawy Prawo budowlane: **0**

2. Liczba stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Nie wydano decyzji dotyczących sprzeciwu w powyższym zakresie.

3. Liczba uzgodnionych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dokumentacji projektowych.

W okresie sprawozdawczym uzgodniono 1 dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych w związku z art. 32 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane. tj.: „Projekt Budowlany zamienny zespołu zabudowy usługowej – pensjonatowej -etap II w zakresie zmiany pomieszczeń na pierwszej i drugiej kondygnacji podziemnej, zmiany wejścia do pomieszczeń podbasenia, zmiany pomieszczeń sanitarnych i socjalnych oraz zaplecza strefy basenowej na parterze, zmiany pomieszczeń przy klatkach

schodowych na poziomie antresol czwartego piętra” dotyczący obiektu zlokalizowanego przy ul. Uzdrowskiej 46 w Świnoujściu.

4. Liczba przeprowadzonych kontroli, wizji lokalnych (w tym w trakcie budowy).

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 28 kontroli w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych.

5. Liczba stanowisk wydanych w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

W okresie sprawozdawczym wydano 5 opinii w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym:

- uzgodnień dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko – **0**;
(art. 48 ust 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- uzgodnień dotyczących oceny zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych – **2**;
(art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- opinii dotyczących projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko –**3**;
(art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko).

6. Liczba stanowisk wydanych w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko.

W okresie sprawozdawczym wydano 6 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, w tym:

- opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – **6**;
(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)
- opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko – **0**;
(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)
- opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach – **0**;
(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)
- opinii, w ramach przeprowadzonych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko: **0**;
(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).

7. Ważniejsze realizacje (należy wymienić obiekty dopuszczone do użytkowania mające istotny wpływ na stan sanitarny powiatu- inwestycje o charakterze szczególnym).

W okresie sprawozdawczym na terenie podległym Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Świnoujściu do ważniejszych realizacji można zaliczyć:

- Budowa Zakładu Opieki Długoterminowej przy ul. Bydgoskiej 14 w Świnoujściu
- Budowa Zespołu Zabudowy Pensjonatowej, ul. Uzdrowska 46, 72-600 Świnoujście
- Budowa Budynku mieszkalnego wielorodzinnego, ul. Holenderska 4, 72-600 Świnoujście
- Przebudowa Oddziału Chorób Wewnętrznych Szpitala Miejskiego w Świnoujściu etap E1A i E1B, ul. Mieszka I 7 w Świnoujściu
- Centrum Usług „Mulnik” w Świnoujściu faza I
- Rewaloryzacja Parku Zdrojowego -sektor 1, ul. Krzywoustego/ Chrobrego, w Świnoujściu
- Wielkopowierzchniowe Centrum Handlowo-Usługowe ul. Wojska Polskiego, Świnoujście
- Budowa parkingu naziemnego wraz z infrastrukturą ul. Uzdrowska, Świnoujście
- Rozbudowa i remont internatu Zespołu Szkół Morskich im. Eugeniusza Kwiatkowskiego mieszczącego się przy ul. Jana Sołtana 2 w Świnoujściu w zakresie połowy piętra III i połowy piętra IV, będących - II etapem inwestycji

8. Inne sprawy załatwiane w drodze: opinii, decyzji, postanowienia - sprawy załatwiane w ramach zadań Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego (z rozbiciem na podstawy prawne/przedmiot sprawy-podać liczbę).

W roku 2021 Państwowy powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu **zajął 1 stanowisko** w zakresie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawa w tym w zakresie warunków technicznych tj. 1 decyzję -nie wyrażającą zgody na zastosowanie wyrzutni powietrza na poziomie terenu z planowanego lokalu gastronomicznego zlokalizowanego na terenie działki nr 180/17 obręb 0002 w Świnoujściu przy Al. Baltic Park Molo 4, w miejscu zgodnym z załączoną do ww. wniosku dokumentacją projektową-koncepcją z lutego 2021r. pn. „Zmiana sposobu użytkowania lokalu użytkowego na lokal gastronomiczny wraz z dobudową oranżerii z markizą”. Przedstawione rozwiązania nie zapewniły właściwych warunków sanitarnych i zdrowotnych w świetle rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1065). Zajmując stanowisko w sprawie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu kierował się przede wszystkim ochroną zdrowia ludzkiego przed czynnikami szkodliwymi jak hałas, czy uciążliwościami związanymi z zapachami pochodzącymi z gastronomii.

9. Wnioski – zawierające m.in.: porównanie otrzymanych wartości liczbowych (danych z roku 2021 z rokiem 2020), dyskusję wyników.

W stosunku do 2020r. ilość wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu opinii sanitarnych dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych i ilość kontroli w związku z zakończeniem budowy utrzymuje się na zbliżonym poziomie (w roku 2020-26, w roku 2021-28). Dotyczą one w dalszym ciągu głównie obiektów apartamentowych i hotelowych w dzielnicy nadmorskiej oraz budynków mieszkalnych wielorodzinnych zarówno w centrum jak i na obrzeżach miasta. Zwiększyła się ilość opinii dotyczących uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych z 0 na 1. Ilość opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania inwestycji na środowisko utrzymuje się na tym samym poziomie co w roku 2020 (po 6 opinii).

W 2021r. nie wydawano opinii dotyczących odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla potrzeb miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Miasto Świnoujście lecz wydano 2 opinie sanitarne dotyczące uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko. Ilość ww. opinii w porównaniu z rokiem 2020 utrzymuje się na tym samym poziomie. Nieznacznie wzrosła liczba opinii sanitarnych dotyczących opiniowania projektu wraz z prognozą w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko z 2 na 3. W okresie sprawozdawczym Państwowy powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu zajął 1 stanowisko w zakresie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawa w tym w zakresie warunków technicznych, w roku 2020 nie wydawano decyzji w powyższym zakresie.

DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA PIS NA TERENIE Powiatu Świnoujście

W 2021 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu Świnoujście realizował zadania ukierunkowane głównie na:

1. Realizowaniu programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
2. Realizowaniu programów rządowych i strategii ogólnokrajowej w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
3. Nawiązywaniu współpracy w zakresie realizacji zadań, ze szczególnym uwzględnieniem władz lokalnych, organów rządowych oraz organizacji pozarządowych, realizujących zadania w zakresie ochrony zdrowia.
4. Opracowywaniu materiałów wydawniczych i pomocy dydaktycznych związanych z działaniami programowymi i kampaniami społecznymi.
5. Realizowaniu zadań wynikających z przepisów o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.
6. Diagnozowaniu potrzeb w zakresie realizacji badań dotyczących postaw i zachowań zdrowotnych społeczności.
7. Tworzeniu pozytywnego wizerunku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w środkach masowego przekazu, w tym mediach społecznościowych.
8. Zarządzaniu treścią serwisów internetowych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
9. Współtworzeniu oraz realizowaniu strategii komunikacji zewnętrznej dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
10. Informowaniu społeczeństwa o najważniejszych uwarunkowaniach stanu zdrowia, zagrożeniach,

zasadach i metodach zapobiegania oraz efektach przedsięwzięć prowadzonych przez jednostki organizacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

11. Prowadzeniu działań edukacyjnych i profilaktycznych w obszarze 'nowych narkotyków' we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym oraz właściwymi organami i organizacjami.

12. Działaniach informacyjno – edukacyjnych w zakresie narażenia na radon w pomieszczeniach.

I. Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu:

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

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Dystrybucja materiałów oświatowo-zdrowotnych dla uczestników programu.

Liczba wizytacji: 0.

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

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Dystrybucja materiałów oświatowo-zdrowotnych dla uczestników programu.

Liczba wizytacji: 0.

3. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Dystrybucja materiałów oświatowo-zdrowotnych dla uczestników programu.

Liczba wizytacji: 0.

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

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: Przesłanie pisma do dyrektorów placówek oświatowych zachęcające do wzięcia udziału w programie.

Liczba wizytacji: 0.

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

Mierniki za rok 2021: (liczba działań/liczba odbiorców): 11

Realizacji kampanii „Czy wiesz, że” zasięg/mierniki: nie dotyczy

Wybrane 2 działania: Zorganizowanie stoiska edukacyjnego w placówce oświatowej oraz na promenadzie wraz z dystrybucją ulotek dot. kampanii profilaktycznej HIV/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: Przeprowadzono cztery wizytacje w placówkach realizujących program.

Liczba wizytacji: 4.

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: nie prowadzono

2. Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych „Nie pal przy mnie, proszę”.

Zasięg w roku szkolnym 2020/21: nie dotyczy

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: nie prowadzono

3. Program profilaktyki antytytoniowej dla uczniów starszych klas szkół podstawowych „Znajdź właściwe rozwiązanie”.

Zasięg w roku szkolnym 2020/21: nie dotyczy

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie: nie prowadzono

IV. Główne akcje realizowane na terenie powiatu:

1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”.

Mierniki za rok 2021: (liczba działań/liczba odbiorców): 7/321

Wybrane 1 działanie: Przeprowadzono 7 prelekcji podczas letniego wypoczynku dzieci i młodzieży dotyczące profilaktyki dopalaczy. Prelekcje przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu – Panią Agnieszką Wojtkiewicz.

2. Bezpieczne Ferie

Mierniki za rok 2021: (liczba działań/liczba odbiorców): 0/0

Wybrane 1 działanie: Z uwagi na stan epidemii w Polsce działań nie przeprowadzono.

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

Mierniki za rok 2021: (liczba działań/liczba odbiorców): 2/9

Wybrane 1 działanie: Informacje nt. szczepień ochronnych opublikowano na stronie internetowej PSSE Świnoujście.

4. Światowy Dzień Zdrowia 2021

Mierniki za rok 2021 (liczba działań/liczba odbiorców): 2

Wybrane 1 działanie: Informacje nt. Światowego Dnia Zdrowia opublikowano na PSSE Świnoujście.

5. Światowy Dzień bez Tytoniu 2021

Mierniki za rok 2021 (liczba działań/liczba odbiorców): 3/5

Wybrane 1 działanie: Dystrybucja materiałów oświatowo-zdrowotnych.

6. Bezpieczne Wakacje 2021

Mierniki za 2021rok: (liczba działań/liczba odbiorców) 9/341

Wybrane 1 działanie: Przeprowadzono prelekcje dla uczestników 7 kolonii zorganizowanych na terenie działania tutejszej Inspekcji. Tematyka prelekcji dotyczyła omówienia zagadnień związanych z higieną osobistą, bezpiecznym kąpieliskiem, zachowania w czasie upałów, bezpieczeństwa w lesie, aktywności fizycznej, bezpiecznego i zdrowego jedzenia, substancji psychoaktywnych i zachowań ryzykownych. Rozpropagowano informację na temat konkursu pod hasłem "Foto pamiątka z aktywnych wakacji" i omówiono zagadnienia związane z akcją szczepień przeciw COVID-19. Prelekcje przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu – Panią Agnieszką Wojtkiewicz.

7. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2021

Mierniki za rok 2021 (liczba działań/liczba odbiorców): 0/0

Wybrane 1 działanie: nie prowadzono

8. Profilaktyka wszawicy

Mierniki za rok 2021 (liczba działań/liczba odbiorców): 1/1

Wybrane 1 działanie: Dystrybucja materiałów oświatowo-zdrowotnych.

9. Profilaktyka chorób zakaźnych (grypa, odra)

Mierniki za rok 2021 (liczba działań/liczba odbiorców): 0/0

Wybrane 1 działanie: nie prowadzono

10. Program edukacyjny „Znamię znam je”

Mierniki za rok 2021 (liczba działań/liczba odbiorców): 2/10

Wybrane 1 działanie: Dystrybucja materiałów oświatowo-zdrowotnych.

11. Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Mierniki za rok 2021 (liczba działań/liczba odbiorców): 2/10

Wybrane 1 działanie: Dystrybucja materiałów oświatowo-zdrowotnych.

12. Wybrane dodatkowe działania lokalne

Mierniki za rok 2021 (liczba działań/liczba odbiorców): 10/15

Wybrane 1 działanie: Przeprowadzenie 2 webinarów dla rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym w związku z prowadzona kampanią informacyjną „Wybieraj Zdrową Żywność” #EUChooseSafeFood.

13. Działania związane z epidemią koronawirusa.

Mierniki za rok 2021 (liczba działań/liczba odbiorców): 33/670

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

W ramach kampanii informacyjnej „Bądź swoją bohaterką!” wspólnie z przedstawicielką Stowarzyszenia Kobiet po Chorobie Raka piersi „ANNA” w Świnoujściu i pedagoga szkolnego ZCKZiU w Świnoujściu przeprowadzono zajęcia edukacyjne dla 100 uczniów nt. profilaktyki raka piersi. Celem przeprowadzonych zajęć było zapoznanie uczestników z podstawowymi informacjami na temat raka piersi, w tym o symptomach oraz czynnikach występowania raka piersi. Szczególną uwagę zwrócono na kształtowanie świadomości i namawiano do wykonywania regularnego samobadania gruczołu, a także w wątpliwości badań diagnostycznych.

VI. Podsumowanie i wnioski.

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2021 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie realizacji programów edukacyjnych, akcji i kampanii społecznych. Nawiązywaniu współpracy w zakresie realizacji zadań, ze szczególnym uwzględnieniem władz lokalnych, placówek nauczania i wychowania, realizujących zadania w zakresie ochrony zdrowia.

Inicjowaniu zadań w zakresie edukacji zdrowotnej oraz podejmowaniu działań związanych z profilaktyką koronawirusa.