

**Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
w Świnoujściu**



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU
ZA 2022 ROK**

Świnoujście, dnia 29.03.2023r.

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

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. Nadzór epidemiologiczny prowadzony był poprzez analizę zgłaszanych przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne w oparciu o aktualne definicje chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

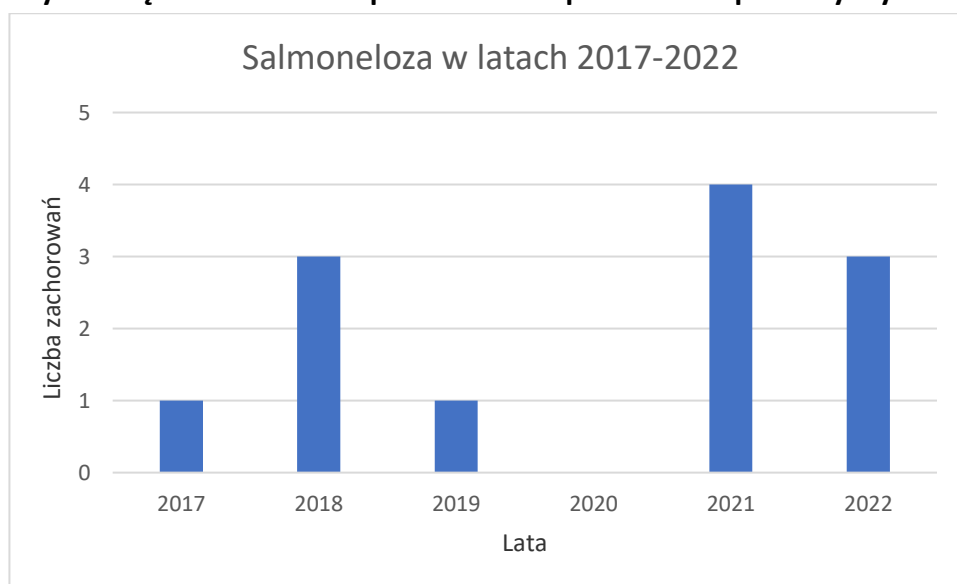
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Opracowanie przedstawia dane epidemiologiczne dotyczące kształtowania sytuacji epidemiologicznej wybranych chorób zakaźnych na terenie powiatu świnoujskiego w roku 2022, w wybranych przypadkach także w odniesieniu do lat poprzednich. Ocenę sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych opracowano na podstawie danych epidemiologicznych zgromadzonych w ramach prowadzonego nadzoru nad chorobami zakaźnym w analizowanym okresie sprawozdawczym.

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W omawianym okresie sprawozdawczym na terenie powiatu zarejestrowano 2 przypadki zatrucia pokarmowego wywołanego pałeczkami *Salmonella*, przy czym jeden chory wymagał hospitalizacji w przebiegu zachorowania. W ramach postępowania przeciwepidemicznego przebadano osoby z najbliższego otoczenia chorych. Ponadto, w analizowanym okresie sprawozdawczym odnotowano 1 przypadek posocznicy wywołanej pałeczkami *Salmonella*, który zakończył się zgonem pacjenta. Odnotowano również 4 przypadki bakteryjnych zatruc pokarmowych o nieokreślonej etiologii, przy czym pacjenci nie wymagali hospitalizacji.

Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres.



W 2022 r. zgłoszono 28 przypadków bakteryjnych zakażeń jelitowych wywołanych przez *Clostridium difficile*, przy czym 25 osób wymagało hospitalizacji. Odnotowano również 1 przypadek innego zakażenia jelitowego o podłożu bakteryjnym bez hospitalizacji pacjenta.

W analizowanym okresie zgłoszonych zostało 25 przypadków wirusowych zakażeń jelitowych, w tym 9 wywołanych przez rotawirusy. W związku z wirusowymi zakażeniami jelitowymi hospitalizowano 10 osób zakażonych.

Ponadto, zarejestrowanych zostało 16 przypadków biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych BNO, o prawdopodobnym zakaźnym pochodzeniu. W ogólnej grupie chorych leczenia szpitalnego wymagało 3 pacjentów, pozostali leczeni byli ambulatoryjnie.

W analizowanym okresie sprawozdawczym zarejestrowano dwa ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową o nieustalonej etiologii, które zostały zgłoszone do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w trybie interwencyjnym. Działania PSSE w Świnoujściu w ogniskach polegały na przeprowadzeniu czynności kontrolnych w obiektach oraz poborze prób do badań w kierunku nosicielstwa *Salmonella/Shigella*, wymazów sanitarnych w kierunku *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, bakterii z grupy coli, ogólnej liczby drobnoustrojów, a także próbek wody w kierunku ogólnej liczby mikroorganizmów, enterokoków kałowych, bakterii grupy coli oraz *Escherichia coli*. Pierwsze ognisko zostało odnotowane na terenie Ośrodka Rehabilitacyjno-Wypoczynkowego. Nie przeprowadzono badań grupy osób chorych (22 osoby), ze względu na powrót do miejsca zamieszkania i brak kontaktu telefonicznego. W skontrolowanym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości związane z nieprzestrzeganiem ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Przedsiębiorca został ukarany mandatem karnym oraz wszczęto postępowanie administracyjne. Drugie ognisko zostało odnotowane w Przedszkolu Miejskim wśród dzieci uczęszczających do przedszkola. Badania laboratoryjne przeprowadzono u 12 osób w kierunku *Salmonella/Shigella* – wszystkie badania dały wynik ujemny. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości związane z przechowywaniem artykułów spożywczych. Za stwierdzone nieprawidłowości osoba odpowiedzialna została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego.

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W 2022 r. na terenie powiatu Świnoujście odnotowano 1 przypadek zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B o charakterze przewlekłym i bliżej nieokreślonym.

Wśród wirusów hepatotropowych wirus zapalenia wątroby typu C stanowił największy problem epidemiologiczny. W 2022 roku zarejestrowano 6 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C przewlekłe i bliżej nieokreślone. Ponadto, w analizowanym okresie zarejestrowano 6 nowo wykrytych nosicieli przeciwciał anti-HCV.

1.3. Grypa i zakażenia grypopochodne

Rejestracja wszystkich zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę prowadzona była na podstawie sprawozdań MZ-55, które sporządzane były przez podmioty lecznicze.

W 2022 roku na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 37 podejrzeń zachorowań grypopodobnych oraz 1 przypadek grypy potwierdzonej laboratoryjnie testem molekularnym. Odnotowane zachorowania dotyczyły przede wszystkim osób w wieku 15 – 64 lata – 24 przypadki, spośród wszystkich chorych 5 osób zostało skierowanych do szpitala.

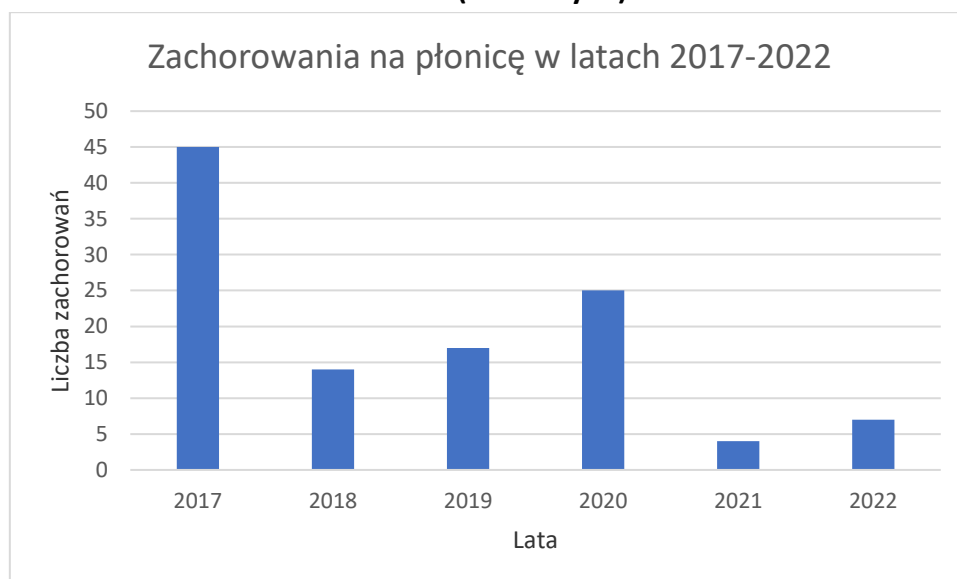
1.4. Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego, przeciwko którym prowadzone są szczepienia ochronne, tj. poliomyelitis, odra, świnka, różyczka, krztusiec, błonica i tężec nie występują bądź występują bardzo rzadko na terenie powiatu świnoujskiego - w 2022 r. nie zarejestrowano zachorowań na te choroby.

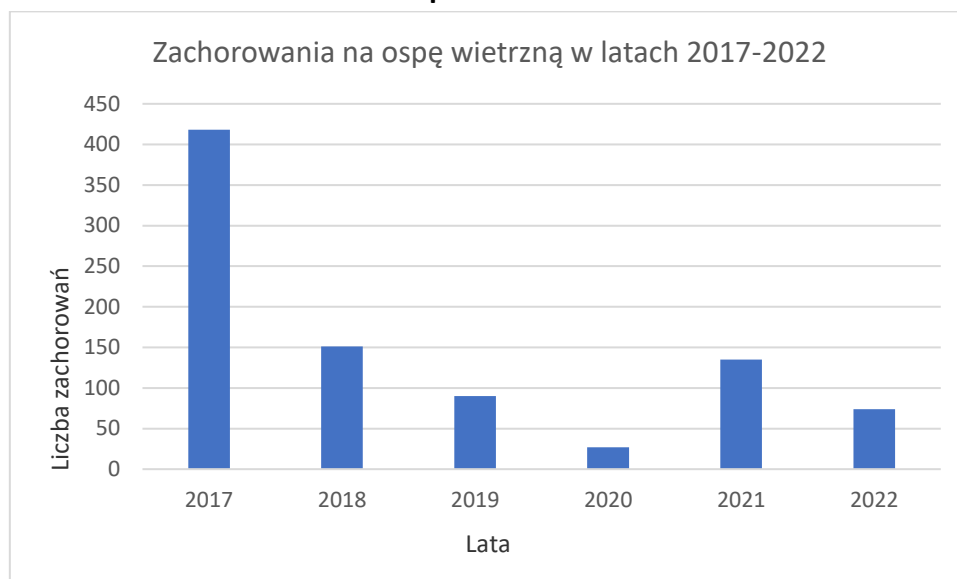
Odnotowano 7 przypadków zachorowań na płonicę (szkarlatynę). Spośród zarejestrowanych zachorowań 4 odnotowano w populacji męskiej i 3 w populacji żeńskiej. Chorowały dzieci w przedziale wiekowym od 2 do 5 lat.

Zarejestrowano 74 przypadki zachorowań na ospę wietrzną. Spośród zarejestrowanych zachorowań 49 osób to mężczyźni, a pozostałe 25 osób to kobiety. W roku sprawozdawczym zachorowania dotyczyły osób z następujących grup wiekowych: „0”- 2 osoby, „1 - 4”- 28 osób, „5 - 9”- 23 osoby, „10 - 14”-15 osób, „25 - 29”- 3 osoby, „30+”- 3 osoby.

**Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres -
Płonica (szkarlatyna)**



**Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres -
Ospa wietrzna**



1.5. Zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu

Czynnikiem etiologicznym zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych i mózgu mogą być zarówno bakterie, wirusy jak i grzyby. W analizowanym okresie na terenie powiatu Świnoujście zarejestrowano 1 przypadek wirusowego zapalenia opon mózgowych, 1 przypadek bakteryjnego zapalenia opon mózgowych oraz 2 przypadki zapalenia opon mózgowych o nieokreślonej etiologii. Wszystkie osoby wymagały hospitalizacji.

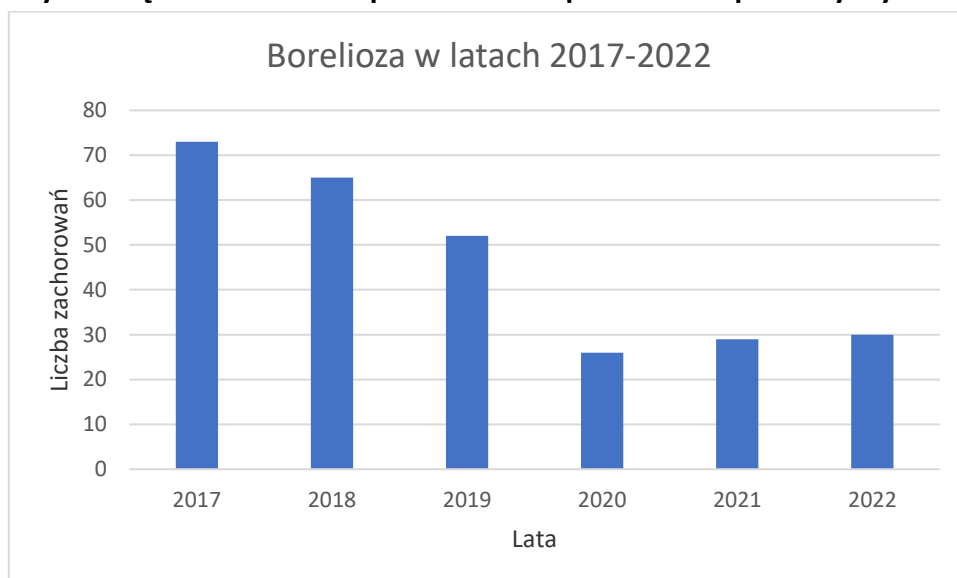
1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

Zarówno w roku 2021 jak i w roku 2022 nie zarejestrowano zachorowań.

1.7. Borelioza z Lyme

W 2022 roku na terenie powiatu zarejestrowano 30 przypadków zachorowań na boreliozę z Lyme. Zgodnie z opracowanymi na potrzeby nadzoru epidemiologicznego definicjami przypadków chorób zakaźnych wszystkie te przypadki wykazano jako przypadki potwierdzone. Wszystkie zachorowania leczone były w trybie ambulatoryjnym. Wśród zgłoszeń w analizowanym okresie, podobnie jak w latach ubiegłych, dominowały zachorowania we wczesnym stadium boreliozy, którego objawem jest rumień wędrujący.

Dynamikę zachorowań na przestrzeni lat przedstawia poniższy wykres.

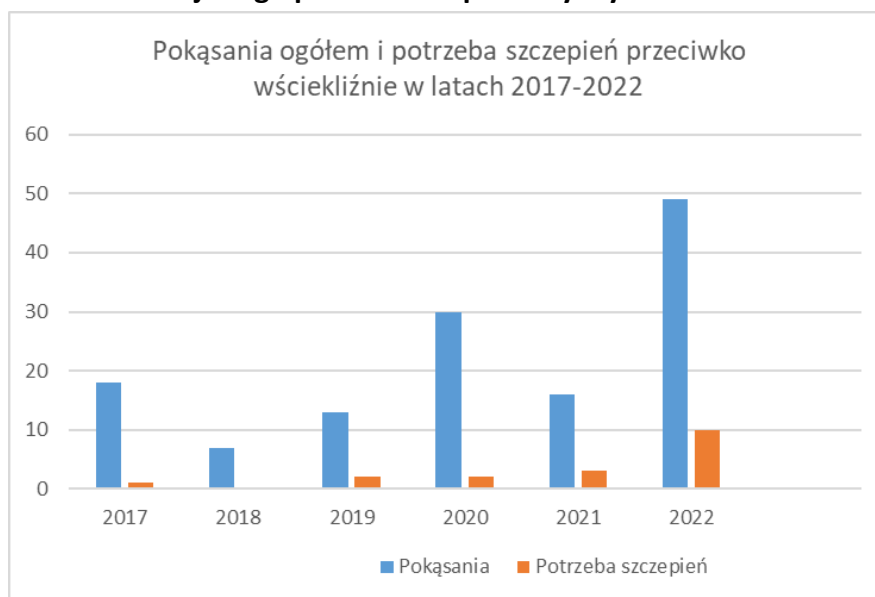


1.8. Wścieklizna

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

W 2022 roku zarejestrowano 47 zgłoszeń pokąsań przez zwierzęta domowe, w tym: 37 przez psy oraz 10 przez koty. W analizowanym okresie odnotowano 2 pogryzienia przez dzikie zwierzęta – dzika oraz małpę. Spośród wszystkich osób pokąsanych przez zwierzęta 2 osoby wymagały hospitalizacji, natomiast 10 osób zostało zakwalifikowanych do szczepień przeciw wściekliźnie. We wszystkich przypadkach prowadzono dochodzenia epidemiologiczne, w trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świnoujściu. Szczepienia przeciw wściekliźnie wykonywane były w Poradni Profilaktyki Wścieklizny w Szczecinie lub kontynuowane w poradni właściwej dla miejsca zamieszkania lub pobytu pokąsanego.

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



1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2022 r. w powiecie świnoujskim zarejestrowano 2 przypadki kiły, przy czym oba przypadki odnotowane zostały u mężczyzn w grupie wiekowej 20 - 44 lata. Pozostałych chorób przenoszonych drogą płciowych nie odnotowano.

1.10. Gruźlica

Gruźlicę wywołują głównie bakterie *Mycobacterium tuberculosis* zwane pałeczkami lub prątkami Kocha. W zdecydowanej większości przypadków odnotowywana jest gruźlica płuc, choć choroba może zająć każdy narząd. Głównym źródłem zakażenia są osoby chore na gruźlicę w fazie prątkowania.

W 2022 roku w powiecie świnoujskim odnotowano 4 zgłoszenia zachorowań 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 na Oddziale Gruźlicy i Chorób Płuc Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego 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 2022 roku wg podziału na płeć oraz grupy wiekowe.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: Świnoujście	4	4	4	0	0
w tym:					
Mężczyźni	2	2	2	0	0
Kobiety	2	2	2	0	0
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	1	1	1	0	0
30 - 44	2	2	2	0	0
45 - 64	0	0	0	0	0
65 i więcej	1	1	1	0	0
Liczba osób objętych nadzorem:	17				

1.11. Zakażenia HIV, choroba AIDS

W 2022 roku na terenie powiatu Świnoujście odnotowano 11 przypadków zakażenia HIV, z czego 7 dotyczyło mężczyzn oraz 4 dotyczyły kobiet. Jedna spośród osób zakażonych wymagała hospitalizacji. Zakażone były osoby w przedziale wiekowym 31 – 51 lat.

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

W 2022 roku odnotowano 2710 przypadków zakażenia SARS-CoV-2 u mieszkańców powiatu Świnoujście. Spośród wszystkich przypadków 2515 stanowiło przypadki potwierdzone laboratoryjnie, natomiast 195 stanowiło przypadki możliwe rozpoznane przez lekarzy na podstawie objawów klinicznych. Spośród wszystkich chorych 98 osób wymagało hospitalizacji, natomiast pozostałe osoby ze względu na dobry stan zdrowia przebywały w domu pod kontrolą lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej. W roku 2022 odnotowano 22 zgony z powodu COVID-19. W analizowanym okresie odnotowano 30 ognisk epidemicznych związanych z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS-CoV-2. Pracownicy inspekcji sanitarnej przeprowadzali wywiady epidemiologiczne z każdą osobą zakażoną.

1.13. Tularemia

W analizowanym okresie nie zarejestrowano zachorowań.

1.14. Ospa Małpia

W analizowanym okresie nie zarejestrowano zachorowań.

1.15. Podsumowanie i wnioski

1. W 2022 roku zarejestrowano 2947 zgłoszeń lub podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, tj. o 527 mniej niż w roku poprzednim, kiedy to odnotowano 3474 zgłoszeń. Przeprowadzono 2636 dochodzeń epidemiologicznych podjętych w związku ze zgłoszeniami zachorowania i podejrzenia zachorowania na choroby zakaźne, przy czym liczba osób objętych dochodzeniami wyniosła 5205.
2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu Świnoujście w roku 2022, podobnie jak w roku 2021, była zdominowana przez pandemię koronawirusa. Wysoka liczba zgłoszeń wciąż wynikała z trwającej epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, natomiast obserwowalny był spadek zachorowań na COVID-19 w stosunku do roku poprzedniego.
3. Sytuacja epidemiologiczna pozostałych chorób zakaźnych od wielu lat jest stabilna i nie budzi niepokoju. Zarejestrowane w roku 2022 zachorowania na niektóre choroby zakaźne, analogicznie jak w latach ubiegłych, miały charakter sezonowy lub były kontynuacją trendów wieloletnich obserwowanych wcześniej.
4. Sytuację epidemiologiczną chorób wieku dziecięcego na terenie powiatu w 2022 r. należy uznać za ogólnie dobrą.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Na terenie powiatu Świnoujście prowadzony był 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 2022 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.

Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Świnoujściu posiada dostęp do Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek, który został opracowany w celu zapewnienia jednolitego obiegu dokumentacji dotyczącej realizacji szczepień ochronnych, usprawnienia obrotu szczepionkami zakupionymi do realizacji PSO oraz uzyskania bieżących danych na temat ich dostępności.

Na terenie powiatu Programem Szczepień Ochronnych objętych było 6 319 dzieci i młodzieży do 19. roku życia. Liczba dzieci, których rodzice uchylali się od obowiązkowych szczepień ochronnych wynosiła 124 (stan na dzień 31 grudnia 2022 r.), co procentowo stanowiło 2% w stosunku do ogólnej ilości osób objętych obowiązkiem szczepień ochronnych. Liczba ta uległa zwiększeniu w stosunku do roku ubiegłego, kiedy to równała się 118. Wobec rodziców/opiekunów prawnych, którzy uchylali się od szczepień obowiązkowych prowadzone były postępowania. W 2022 roku podjęto działania przymuszające w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych, w związku z czym:

- wysłano 136 pism instruktażowych do rodziców/opiekunów prawnych dziecka z informacjami o konsekwencjach wynikających z odmowy poddania dziecka obowiązkowym szczepieniom ochronnym;
- wysłano 77 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej;
- skierowano do Wojewody Zachodniopomorskiego 67 wniosków o ukaranie grzywną lub o ponowne ukaranie grzywną, wystawiono 57 tytułów wykonawczych na rodziców/opiekunów uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych dziecka.

Według informacji pozyskanych z nadzorowanych placówek medycznych, przyczyna obserwowanej, stale rosnącej liczby rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci, najczęściej była nieznana. Prawdopodobnie na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci wpływ mogła mieć działalność grup anty-szczepionkowych, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, a także obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego.

W 2022 roku 21 dzieci uzupełniło zaległe szczepienia ochronne, u 5 dzieci szczepienia ochronne zostały odroczone ze względu na przeciwwskazania zdrowotne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu nie podejmował działań wobec 5 dzieci wykazanych przez punkty szczepień ze względu na miejsce zamieszkania poza nadzorowanym terenem. W związku z powyższym, 5 spraw przekazano zgodnie z właściwością miejscową do innych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

Oprócz obowiązkowych szczepień ochronnych w punktach szczepień realizowane były 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 2022 roku przeprowadzono łącznie 18 kontroli punktów szczepień, w tym 2 kontrole stanowiły kontrole interwencyjne ze względu na podejrzenie przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego, które spowodowane było niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi i brakiem dopływu prądu. We wszystkich podmiotach realizujących szczepienia zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych realizacja szczepień odbywała się zgodnie z wytycznymi Programu Szczepień Ochronnych na dany rok kalendarzowy. Transport szczepionek z PSSE w Świnoujściu do placówek medycznych zapewniony był przez świadczeniodawców z zabezpieczeniem łańcucha chłodniczego. W placówkach POZ szczepionki były prawidłowo przechowywane w urządzeniach chłodniczych, przy czym wartości temperatury były na bieżąco monitorowane oraz rejestrowane.

2.2. 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 2022 odnotowano 3 zgłoszenia niepożądanych odczynów poszczepiennych. Wszystkie zgłoszone do PSSE w Świnoujściu niepożądane odczyny poszczepienne zostały zakwalifikowane jako odczyny łagodne.

2.3. Podsumowanie i wnioski

1. Realizacja szczepień ochronnych w 2022 roku w Świnoujściu była na poziomie zadawalającym mimo iż na koniec grudnia 2022 r. liczba dzieci, których rodzice uchylali się od obowiązkowych szczepień ochronnych wyniosła 124 tj. o 6 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 21 dzieci uzupełniono zaległe szczepienia ochronne.
2. Przyczyna uchylania się od obowiązku szczepień ochronnych najczęściej była nieznana. Prawdopodobnie, na pogłębienie się zjawiska negatywnej postawy rodziców wobec uodparniania swoich dzieci, wpływ może mieć działalność grup antyszczepionkowych, negatywne informacje pozyskiwane z mediów, a także obawa przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepienne.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Zespół kontroli zakażeń szpitalnych został powołany w dniu 27.12.2019 r. na mocy zarządzenia nr 135/2019 przez Prezesa Zarządu. Skład Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych jest 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. Działalność zespołu ma na celu zapobieganie i kontrolowanie zakażeń szpitalnych poprzez opracowanie i wdrażanie procedur, instrukcji oraz standardów postępowania wraz z bieżącą aktualizacją. Spotkania Zespołu organizowane były raz w miesiącu, natomiast konsultacje telefoniczne prowadzone były na bieżąco.

Na terenie szpitala nie funkcjonuje laboratorium mikrobiologiczne, w związku z powyższym podpisana była umowa na świadczenie usług zewnętrznych w zakresie badań mikrobiologicznych z firmą „Diagnostyka S.A” z siedzibą przy ul. Prof. Michała Życzkowskiego 16 w Krakowie. Próbkę pobierane na Oddziałach przekazywane były do Laboratorium Analitycznego Szpitala, gdzie przechowywane były do transportu do Laboratorium „Diagnostyka” w Szczecinie. Transport próbek odbywał się codziennie oraz w razie potrzeby.

W 2022 r. w szpitalu przeprowadzono 34 kontrole wewnętrzne w zakresie sanitarno-epidemiologicznym oraz 20 kontroli dotyczących zasad stosowania izolacji. Procedury były okresowo aktualizowane, z uwagi na zmniejszoną liczbę zachorowań na COVID-19 stworzono procedurę dot. „Zasad postępowania z pacjentami w okresie zmniejszonej liczby zachorowań na COVID-19”. Aktualizowano procedurę „Zgłoszenia podejrzenia lub rozpoznania zakażenia, choroby zakaźnej lub zgonu z powodu zakażenia lub choroby zakaźnej” oraz „Higieny zabiegów medycznych – cewnikowanie pęcherza moczowego”. Odbyło się 61 szkoleń z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych. Przeszkolonych zostało 291 osób.

W analizowanym okresie odnotowano dwa ogniska epidemiczne wywołane koronawirusem SARS-CoV-2 oraz *Pseudomonas aeruginosa* VIM. Podjęte zostały stosowne działania przeciwepidemiczne obejmujące m. in. izolację osób zakażonych, testy przesiewowe osób z otoczenia, stosowanie środków ochrony osobistej, dekontaminację pomieszczeń czy wzmożony reżim sanitarny.

Szpital Uzdrowisko Świnoujście S.A.

Zespół kontroli zakażeń szpitalnych został powołany w dniu 16.07.2020 r. na mocy zarządzenia wewnętrznego nr 1/2020 Zarządu „Uzdrowisko Świnoujście” S.A. W skład powołanego zespołu wchodzi lekarz specjalista epidemiologii jako przewodniczący,

pielęgniarka posiadająca specjalizację z pielęgniarstwa epidemiologicznego, a także lekarz specjalista chorób wewnętrznych jako członek zespołu. Do zadań Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych należy opracowywanie i aktualizacja systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, prowadzenie kontroli wewnętrznej, szkolenie personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych oraz konsultowanie osób podejrzanych o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz tych, u których rozpoznano zakażenie lub chorobę zakaźną. Spotkania Zespołu organizowane były regularnie.

Wzorem lat poprzednich, w 2022 roku prowadzona była dokumentacja dotycząca zapobiegania zakażeniom szpitalnym i monitorowania czynników alarmowych. Opracowane były procedury medyczne i 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.

W analizowanym okresie w szpitalu uzdrowiskowym „Bałtyk” odnotowano dwa ogniska epidemiczne wywołane koronawirusem SARS-CoV-2. Podjęte zostały stosowne działania przeciwepidemiczne obejmujące m. in. izolację chorych, obserwację osób z kontaktu, dezynfekcję, nadzór epidemiologiczny oraz wzmożony reżim sanitarny.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Działalność zespołu kontroli zakażeń szpitalnych obejmowała ocenę ryzyka i aktywne monitorowanie zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych. Dokonywany był przegląd wyników badań mikrobiologicznych, zużycie antybiotyków w terapii zakażeń. Wypełniane były karty podejrzenia lub rozpoznania zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego. Karty wypełniane były przez lekarza prowadzącego, a następnie weryfikowane przez pielęgniarkę epidemiologiczną.

Karty czynników alarmowych wypełniane były w prawidłowy sposób i zawierały informacje o rozpoznaniu czynnika alarmowego, rodzaju badanego materiału, dacie izolacji drobnoustroju, dacie podjętych czynności prewencyjnych, charakterystykę podstawowych objawów klinicznych lub ich braku, okoliczności wystąpienia zakażenia oraz zgonu pacjentów.

Rejestr drobnoustrojów chorobotwórczych o szczególnej zjadliwości lub oporności i oporności wielolekowej prowadzony był w formie elektronicznej, zawierał informacje dotyczące: oddziału, daty przyjęcia do szpitala, dane osobowe pacjenta (imię i nazwisko, data urodzenia, nr PESEL, nr historii choroby), rozpoznania, rodzaju materiału, izolowanego szczepu, daty izolacji drobnoustroju oraz rodzaju zakażenia. Prowadzony był również rejestr chorób zakaźnych, rejestr prowadzony w formie elektronicznej w sposób prawidłowy, zawierał informację o danych osobowych pacjenta (imię i nazwisko, data urodzenia, nr PESEL), nr historii choroby, datę przyjęcia do szpitala, rodzaj choroby zakaźnej – datę zachorowania, datę rozpoznania, informacje o zgłoszeniu do PSSE, oddział, rozpoznanie

czynnika alarmowego, charakterystykę objawów klinicznych oraz okoliczności wykrycia czynnika.

W szpitalu jest możliwość zapewnienia warunków izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną poprzez zmianę organizacji (np. kohortacja) bądź w izolatkach. Na oddziałach szpitalnych zostały wyznaczone sale z oddzielnym węzłem sanitarnym, które pełnią rolę izolatek dla pacjentów z zakażeniem, podejrzeniem lub rozpoznaniem choroby zakaźnej, a także dla pacjentów przyjmowanych z innych placówek do czasu otrzymania wyników z badań przesiewowych.

W szpitalu opracowane zostały procedury dotyczące izolacji chorych zakażonych oraz pacjentów o podwyższonym ryzyku zakażenia, postępowania w przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, procedura badania przesiewowego w kierunku wykrywania pałeczek *Enterobacteriaceae* wytwarzających karbapenemazy oraz ogólne procedury przeciwepidemiczne m.in. dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń, dekontaminacji powierzchni skażonej, higieny rąk, mycia, dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego, stosowania środków ochrony osobistej, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania z odzieżą medyczną/roboczą oraz postępowania po ekspozycji zawodowej.

Szpital Uzdrowisko Świnoujście S.A.

Działalność zespołu kontroli zakażeń szpitalnych obejmowała ocenę ryzyka i aktywne monitorowanie zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych. Opracowana została procedura postępowania w przypadku wystąpienia podejrzenia lub rozpoznania zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego, natomiast ze względu na specyfikę funkcjonowania szpitala typu uzdrowskiego w 2022 roku nie odnotowano takich przypadków. W szpitalu opracowane zostały podstawowe procedury związane z nadzorem nad czynnikami alarmowymi w tym m.in. procedura izolacji chorych zakażonych, postępowania w przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, postępowania z odpadami medycznymi czy dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

3.3. Podsumowanie i wnioski:

1. Skład osobowy oraz kwalifikacje członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych w Szpitalu Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu był zgodny z obowiązującymi przepisami prawa.
2. Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu zapewniał możliwość wykonywania badań laboratoryjnych mikrobiologicznych na podstawie podpisanej umowy z podmiotem uprawnionym do wykonywania badań specjalistycznych w tym zakresie, natomiast Szpital „Uzdrowisko Świnoujście S.A.” ze względu na specyfikę funkcjonowania mają opracowane stosowne procedury w tym zakresie.
3. Procedury przeciwepidemiczne aktualizowane były na bieżąco, regularnie przeprowadzane były kontrole wewnętrzne. Przeprowadzane były również szkolenia pracowników z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych oraz procedur przeciwepidemicznych.

4. W szpitalach zapewnione były warunki izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

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

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

W obrębie Szpitala Miejskiego w Świnoujściu Sp. z o.o. funkcjonowało 7 oddziałów: chorób wewnętrznych (36 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. W 2022 r. ilość łóżek na oddziale chorób wewnętrznych została zmniejszona z 38 do 26, na pozostałych oddziałach ilość łóżek pozostała bez zmian. Ogólna liczba łóżek wynosiła 110 oraz 4 łóżka zapewniono na izbie przyjęć. Przy szpitalu funkcjonowała poradnia nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej oraz centralna sterylizatornia. Ponadto, w strukturach szpitala znajdowało się Centrum Zdrowia Psychicznego w Świnoujściu, laboratorium oraz zespół poradni oraz pracowni.

W analizowanym okresie sprawozdawczym przeprowadzono bieżące remonty mające na celu dostosowanie pomieszczeń do właściwego stanu sanitarno – technicznego, przeprowadzono również generalne remonty pomieszczeń szpitalnych mające na celu poprawę stanu technicznego pomieszczeń. Przeprowadzono generalny remont i oddano do użytku oddział pediatryczny, który na okres pandemii został przekształcony w pododdział chorób wewnętrznych służący do leczenia pacjentów z COVID-19. W oddziale dokonano prac remontowych i malarskich mających na celu odnowienie sal chorych, sanitariatów oraz części wspólnych oddziału. Ze względu na nałożone przez PPIS w Świnoujściu obowiązki w związku ze stwierdzonymi w czasie kontroli nieprawidłowościami wykonano remont oddziału neonatologicznego polegający na naprawie ubytków oraz odmalowaniu powierzchni ścian i sufitów. Przeprowadzono generalny remont wszystkich pomieszczeń Poradni Medycyny Pracy oraz Poradni Psychologicznej, w trakcie którego przeprowadzono modernizację instalacji elektrycznej, przeprowadzono prace malarskie, a także wymieniono wyposażenie. Przeprowadzono remont łazienki przeznaczonej dla osób niepełnosprawnych na oddziale ginekologicznym, w którym ponadto dokonano wymiany brodzika i kabiny w sali nr 5. Na bieżąco dokonywano drobnych napraw na oddziałach szpitalnych – zabezpieczono większość ubytków w ścianach oraz drzwiach. Z dniem 31.03.2022 r. dokonano zmian organizacyjnych w zakresie: likwidacji stanowiska wstępnej weryfikacji osób zgłaszających się

do szpitala, zamknięcia oddziału dla pacjentów COVID-19, ponownego uruchomienia wejścia głównego do szpitala oraz stanowiska dozoru mieszczącego się przy wejściu głównym oraz utworzenia oddzielnej Rejestracji do pracowni badań radiologicznych.

W 2022 roku Szpital Miejski zakupił 2 urządzenia do dekontaminacji powietrza „Sentinel Clean Air” (poradnia chirurgiczna, gabinet lekarski w NiŚOZ), 4 stacje dezynfekujące (Centrum Zdrowia Psychicznego, laboratorium i hol), myjnię-dezynfektor do obuwia Topclean 60 (blok operacyjny), macerator Qattro (oddział chirurgii), 2 lampy bakteriobójcze i wirusobójcze mobilne (pracownia endoskopowa, poradnia chirurgiczna) oraz zmywarkę podblatową z funkcją wyparzania (oddział chirurgii).

W 2022 roku w Szpitalu Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu przeprowadzili łącznie 9 kontroli, w tym 2 kontrole interwencyjne, 1 kontrolę sprawdzającą, 1 kontrolę uzupełniającą, 1 kontrolę związaną z poborem próbek wody do badań oraz 4 kontrole planowe (Izba Przyjęć, Oddział Chirurgii Ogólnej, Blok Operacyjny, Pracownia Endoskopowa, Centrum Zdrowia Psychicznego, Oddział Neonatologiczny z punktem szczepień i Pracownia Tomografii Komputerowej). Przeprowadzona kontrola jednego z oddziałów szpitalnych wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego oddziału w postaci uszkodzeń powierzchni sufitów tj. pęknięć i ubytków farby i tynku głównie przy kratkach wentylacyjnych oraz przy oknach; uszkodzeń powierzchni ścian z widocznym pęknięciami oraz uszkodzeń powierzchni termotorby służącej do transportu preparatów szczepionkowych. W związku ze stwierdzonymi podczas czynności kontrolnych uchybieniami wydano jedną decyzję, w której ujęto termin wykonania obowiązków określonych w decyzji. Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

W placówce 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.

Szpitale Uzdrawisko Świnoujście S.A.

Liczba łóżek w szpitalu uzdrawiskowym „Bałtyk” wynosiła – 87, natomiast w szpitalu „Światowid” - 50. Szpitale posiadają aktualne certyfikaty jakości. W 2022 roku nie dokonywano żadnych zmian organizacyjnych szpitali, nie przeprowadzano również remontów i modernizacji struktur szpitali. Wszystkie procedury oraz instrukcje postępowania były wspólne dla obu szpitali uzdrawiskowych.

W 2022 roku przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu przeprowadzili 6 kontroli w szpitalu uzdrawiskowym „Bałtyk” (3 kontrole interwencyjne, 1 kontrolę sprawdzającą, 1 kontrolę planową i 1 kontrolę związaną z poborem próbek wody do badań) oraz 2 kontrole w szpitalu uzdrawiskowym „Światowid” (1 kontrola planowa i 1 kontrola związana z poborem próbek wody do badań). Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. Szpitale uzdrawiskowe będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

w Świnoujściu spełniały wymagania, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

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.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Tab. 2. Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia.

Lp	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			
			Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	Wodociąg własny	Wodociąg sieciowy	zbiornik	Częstotliwość badania jakości wody /rok
1.	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście	nie	tak	nie	tak	Zbiornik przepływowy	Planowany pobór próbek wody na rok 2023
2.	Szpital Uzdrowiskowy Bałtyk	ul. Słowackiego 23	nie	tak	nie	tak	nie	nie dotyczy
3.	Szpital Uzdrowiskowy Światowid	ul. Kasprowicza 12	nie	tak	nie	tak	nie	nie dotyczy

Ocena jakości wody do spożycia (stwierdzone przekroczenia i liczba wydanych decyzji na jakość wody)

Podstawowym źródłem zaopatrzenia Szpitala Miejskiego im. Jana Garduły w Świnoujściu w wodę jest woda z wodociągu publicznego Granica-Wydrzany, dostarczana przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu (umowa zawarta w dniu 19.08.2004r. Nr 108/2004). Rezerwowe źródło zaopatrzenia szpitala w wodę stanowi zbiornik retencyjny wykonany z żelbetu, o wymiarach 7,5m x 2,74m x 4,30m i pojemności 150m³, który mieści się w odrębnym budynku. Budynek jest jednokondygnacyjny, częściowo zagłębiony poniżej poziomu terenu. Woda w zbiorniku nie jest dezynfekowana. Na Szpital Miejski im. Jana

Garduły przy ul. Mieszka I 7 w Świnoujściu obowiązuje decyzja administracyjna na stan techniczny pomieszczeń hydroforni.

Źródłem zaopatrzenia szpitali uzdrowiskowych „Bałtyk” i „Światowid” w wodę jest woda z wodociągu publicznego Granica-Wydrzany, dostarczana przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu. Szpitale Uzdrowiskowe nie posiadają rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę. Na Uzdrowisko Świnoujście S.A. wydane zostały decyzje administracyjne nakazujące doprowadzenie jakości wody w instalacji ciepłej wody w budynku Szpitala Uzdrowiskowego „Bałtyk” mieszczącym się przy ul. Słowackiego 23 w Świnoujściu oraz Szpitalu Uzdrowiskowym „Światowid” mieszczącym się przy ul. Kasprowicza 12 w Świnoujściu do wymagań jakości wody ciepłej użytkowej określonej w § 3 ust. 2 oraz załączniku nr 5 część A Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

Ocena ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella sp.

Szpital posiada procedurę pt. „Instrukcja NR T-69/1. Zalecenia dotyczące ograniczenia występowania i namnażania pałeczki Legionella” oraz opracowane „Zalecenia dla personelu sprząającego dotyczące ograniczenia występowania i namnażania pałeczki Legionelli”.

W roku 2022 szpital przedstawił harmonogram poboru próbek wody ciepłej użytkowej z punktów instalacji wewnętrznej budynku na obecność bakterii Legionella sp. Pobory próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej odbyły się w kwietniu (4 próbki) i październiku (4 próbki) 2022. Zarządca szpitala przesłał do siedziby PSSE w Świnoujściu sprawozdania z badań pobranych i wykonanych przez akredytowane laboratorium. Analiza sprawozdań nie wykazała obecności bakterii Legionella sp. w żadnej z pobranych próbek wody.

W ramach bieżącego nadzoru pracownicy PSSE w Świnoujściu pobrali próbki ciepłej wody użytkowej z 4 punktów instalacji wewnętrznej budynku szpitala we wrześniu 2022. Wyniki wszystkich próbek wody spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294). w zakresie bakterii Legionella sp.

Na stan techniczny hydroforni, w której znajduje się zbiornik obowiązuje decyzja administracyjna z terminem wykonania do 30.06.2023 r. Nałożone obowiązki na przedsiębiorcę dotyczą doprowadzenia powierzchni ścian do właściwego stanu sanitarno-technicznego tak, aby ściany były gładkie, równe i łatwe do utrzymania w czystości w pomieszczeniu hydroforni.

W roku 2022 Szpital Uzdrowiskowy „Bałtyk” przedstawił harmonogram poboru próbek wody ciepłej użytkowej z punktów instalacji wewnętrznej budynku na obecność bakterii Legionella sp. Pobory próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej odbyły się w marcu (4 próbki) i październiku (4 próbki) 2022. Zarządca szpitala przesłał do siedziby PSSE w Świnoujściu sprawozdania z badań pobranych i wykonanych przez akredytowane laboratorium. Analiza sprawozdań z badań wykazała średnie skażenie bakteriami Legionella sp. instalacji wewnętrznej wody ciepłej w budynku. Właściciel budynku przeprowadził działania naprawcze i przesłał sprawozdania z badań potwierdzające skuteczność podjętych działań. W ramach bieżącego nadzoru pracownicy PSSE w Świnoujściu pobrali próbki ciepłej

wody użytkowej z 4 punktów instalacji wewnętrznej budynku szpitala w październiku 2022. Analiza sprawozdania z badań próbek wody wykazała średni stopień skażenia bakteriami Legionella sp. w instalacji ciepłej wody użytkowej w budynku Szpitala Uzdrawiskowego „Bałtyk” mieszczącego się przy ul. Słowackiego 23 w Świnoujściu. PPIS w Świnoujściu wydał decyzję administracyjną z terminem wykonania nałożonych obowiązków. Właściciel obiektu przeprowadził działania naprawcze i przesłał wyniki potwierdzające skuteczność podjętych działań naprawczych.

W roku 2022 Szpital Uzdrawiskowy „Światowid” przedstawił harmonogram poboru próbek wody ciepłej użytkowej z punktów instalacji wewnętrznej budynku na obecność bakterii Legionella sp. Pobory próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej odbyły się w marcu (4 próbki) i październiku (4 próbki) 2022. Zarządca szpitala przesłał do siedziby PSSE w Świnoujściu sprawozdania z badań pobranych i wykonanych przez akredytowane laboratorium. Analiza sprawozdań z badań wykazała średnie skażenie bakteriami Legionella sp. instalacji wewnętrznej wody ciepłej w budynku. Właściciel budynku przeprowadził działania naprawcze i przesłał sprawozdania z badań potwierdzające skuteczność podjętych działań. W ramach bieżącego nadzoru pracownicy PSSE w Świnoujściu pobrali próbki ciepłej wody użytkowej z 4 punktów instalacji wewnętrznej budynku szpitala w lipcu 2022. Analiza sprawozdania z badań próbek wody wykazała wysoki stopień skażenia w jednej z próbek wody oraz skażenie na poziomie średnim bakteriami Legionella sp. w trzech pozostałych próbkach wody. W przypadku skażenia na poziomie wysokim, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał decyzje administracyjną z rygorem natychmiastowego wykonania zakazując użytkowania wody z punktu wody ciepłej do czasu doprowadzenia jakości wody do zgodnej z wymogami. PPIS w Świnoujściu wydał również decyzję administracyjną z terminem wykonania nałożonych obowiązków, w związku ze skażeniem na poziomie średnim bakteriami Legionella sp. w trzech punktach instalacji wewnętrznej ciepłej wody w budynku Szpitala Uzdrawiskowego „Światowid” mieszczącego się przy ul. Kasprowicza 12 w Świnoujściu. Właściciel obiektu przeprowadził działania naprawcze i przesłał wyniki potwierdzające ich skuteczność.

1.3. Bloki żywienia

W okresie sprawozdawczym, pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdował się 1 blok żywienia w szpitalu, działający w systemie cateringowym, w którym przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanego obiektu był dobry, nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

W roku 2022 wpłynęła 1 interwencja dotycząca zbyt małych porcji posiłków oraz małej ilości posiłków. Interwencję uznano za zasadną. Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny jadłospisu na podstawie, którego stwierdzono, że w ocenianym okresie nie uwzględniono w żadnym z posiłków roślin strączkowych suchych. Warzywa świeże podawane do posiłków nie były różnorodne, podawano do kolacji wyłącznie pomidor. Ponadto wartość energetyczna wydawanych posiłków tj. śniadań, obiadów i kolacji była niższa niż zalecana. Wartość energetyczna posiłków wynosiła:

śniadania ok. 626 kcal (powinny dostarczać 660-805 kcal), obiady ok. 730 kcal (powinny dostarczać 805-880 kcal), kolacje ok. 435 kcal (powinny dostarczać 550 – 660 kcal). Stwierdzone uchybienia nie pozwoliły wydać pozytywnej oceny jadłospisu. W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał zalecenia firmie cateringowej oraz poinformował o wynikach oceny jadłospisu osobę zarządzającą podmiotem leczniczym. Wyżej wymienione nieprawidłowości będą przedmiotem kontroli sprawdzającej.

1.4. Dezynfekcja

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Dezynfekcja endoskopów

Kontrola pracowni endoskopowej została przeprowadzona w 2022 r. Pracownia endoskopowa usytuowana jest na 1 kondygnacji budynku, na poziomie sterylizatorni i bloku operacyjnego. W pracowni badań endoskopowych wykonywane były następujące badania: gastroscopia, 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 była zgodna z instrukcjami producentów endoskopu, myjni i preparatów - mycie wykonywano w myjni automatycznej W pracowni stosowane były następujące środki: preparat myjący Olympus EndoDet, preparat dezynfekujący EndoDis, aktywator EndoAct.

Dezynfekcja basenów i kaczek

Dezynfekcja basenów i kaczek prowadzona była w myjkach dezynfektorach w wydzielonych pomieszczeniach na Oddziale Chirurgii Ogólnej, Oddziale Położniczo-Ginekologicznym oraz na Izbie Przyjęć. Do dezynfekcji stosowany był środek MEDICARINE. Roztwory środków dezynfekcyjnych sporządzane były 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 wykorzystywano sprzęt wielokrotnego użytku. Narzędzia wielokrotnego użytku poddawane były myciu i wstępnej dezynfekcji w pojemniku z pokrywą i sitem w wyznaczonych miejscach na poszczególnych oddziałach, a następnie przekazywane do Centralnej Sterylizatorni Szpitala, gdzie były pakietowane i poddawane sterylizacji.

Dezynfekcja powierzchni

Dezynfekcja powierzchni odbywała się zgodnie z opracowanymi procedurami. W pomieszczeniach szpitala podłogi wykonano z materiałów umożliwiających ich mycie

i dezynfekcję, ściany umywalek wykończono w sposób zabezpieczający ścianę przed zawilgoceniem. W pomieszczeniach wymagających częstej dezynfekcji lub utrzymania aseptyki ściany na całej wysokości wykończono materiałami umożliwiającymi mycie i dezynfekcję. Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk personelu wyposażono 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 wykonano z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, umożliwiających ich mycie i dezynfekcję. Na poszczególnych oddziałach stosowane były 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 sporządzano zgodnie z zaleceniami producenta. Środkami wykorzystywanymi do dezynfekcji powierzchni były m.in. Incidin Activ, Incidin Plus.

Szpital Uzdrowisko Świnoujście 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, Incidin Liquid, Incidin Foam, Incides N, Virkon oraz Ultradesmit. Środki dezynfekcyjne przechowywane były w zamkniętych szafach i wydzielonych pomieszczeniach magazynowych.

1.5. 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 trafiał w formie zamykanych kontenerów zarówno bez dezynfekcji wstępnej jak i po dezynfekcji wstępnej. W strefie

brudnej narzędzia chirurgiczne i aparaturę medyczną poddawano wstępnej dezynfekcji, natomiast w strefie czystej pakietowano i wkładano do sterylizatorów.

Do kontroli procesu sterylizacji stosowano:

- a) Wskaźniki biologiczne - ampułkowe testy biologiczne Spor-View BI, z częstotliwością raz w tygodniu. W 2022 roku wykonano 135 testów biologicznych.
- 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 Świnoujście S.A.

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

1.6. Utrzymywanie bieżącej czystości

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Do pracowników szpitala należało utrzymanie bieżącej czystości i porządku. Opracowano plan higieny szpitala. Na poszczególnych oddziałach przestrzegana była zasada sprzątania pomieszczeń w zależności od stref czystości. Do mycia i dezynfekcji stosowano zestawy sprzętu składające się z wózków - wiadra dwukomorowe z dociskaczem, bawełnianych mopów i ścierek podlegających praniu. Stwierdzono wystarczający zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Mycie i dezynfekcja sprzętu oraz zestawów do sprzątania odbywała się na oddziałach w pomieszczeniach porządkowych. Pracownicy sprzątający posiadali opracowane procedury dotyczące sprzątania i dezynfekcji. Na oddziałach stosowane były środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane były zgodnie z zaleceniami producenta.

Szpital korzystał z komór dezynfekcyjnych na podstawie umowy podpisanej z firmą zewnętrzną – „Hollywood Textile Service” Sp. z o. o. z siedzibą w Sierpcu, która świadczy kompleksowe usługi pralnicze w zakresie prania, naprawy, dezynfekcji bielizny szpitalnej i odzieży operacyjnej, bielizny i odzieży noworodkowej odzieży roboczej pracowników Szpitala oraz materacy, poduszek i koców. Ponadto w szpitalu stosowano certyfikowane membranowe pokrowce barierowe zabezpieczające materace, poduszki i koce.

W 2022 roku przeprowadzono dezynsekcję na III piętrze w korytarzu administracyjnym środkiem o nazwie Romal oraz deratyzację – co miesiąc uzupełnianie 42 stacji deratyzacji środkiem o nazwie Ratimor pasta.

Szpital Uzdrowisko Świnoujście S.A.

Sprzątaniem wszystkich pomieszczeń zajmowali się pracownicy podmiotu. Sprzęt przeznaczony do sprzątania 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 w ramach którego opracowane były procedury mycia i dezynfekcji. Osoby odpowiedzialne za sprzątanie były zapoznane z procedurami.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Tab. 3. Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych.

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście	Hollywood Textile Service Sp. z o. o., ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpc	
2	Szpital Uzdrowski Bałtyk	ul. Słowackiego 23	Hollywood Textile Service Sp. z o. o., ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpc	
3	Szpital Uzdrowski Światowid	ul. Kasprówicza 12	Hollywood Textile Service Sp. z o. o., ul. Bojanowska 2a, 09-200 Sierpc	

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu posiada opracowane i wdrożone procedury postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną. Procedury w formie pisemnej wraz z podpisem osób, które się z nimi zapoznały znajdują się w segregatorze w sekretariacie obiektu. Na oddziale noworodkowym i pediatrycznym obowiązują ogólne zasady postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną z uwzględnieniem wytycznych dotyczących rozdzielności i oznakowania worków z bielizną szpitalną przeznaczoną dla tych oddziałów. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że procedury zostały wdrożone w bieżącą pracę oraz że w obiekcie zapewnione zostało właściwe postępowanie z bielizną szpitalną.

Szpitaly uzdrowskie „Bałtyk” i „Światowid” posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania z bielizną czystą i bielizną brudną. Procedury w formie pisemnej wraz z podpisem osób, które się z nimi zapoznały znajdują się w segregatorach w biurach kierowników obiektów. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że procedury zostały wdrożone w bieżącą pracę oraz że w obiektach zapewnione zostało właściwe postępowanie z bielizną szpitalną.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Tab. 3. Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro-morte.

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro-morte (ilość miejsc)	Chłodnia (ilość miejsc)	
1	Szpital Miejski im. Jana Garduły	ul. Mieszka I 7	brak	1	6	

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu posiada 1 wydzielone pomieszczenie pro-morte zlokalizowane na II piętrze budynku. Pomieszczenie wyposażone jest w dwie metalowe, zamykane kapsuły do przewozu zwłok, mobilną lampę bakteriobójczą, umywalkę techniczną z dostępem do ciepłej i zimnej wody z mydłem w płynie i środkiem do dezynfekcji rąk. Kapsuły w dniu kontroli w dobrym stanie technicznym. Podłoga i ściany pomieszczenia wyłożone płytkami w dobrym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym. Pomieszczenie do przygotowywania zwłok znajduje się na poziomie technicznym, wyposażone jest w sześciokomorową chłodnię do przechowywania zwłok z elektronicznym monitoringiem temperatury. Wyposażone jest w dwukomorowy zlew wykonany ze stali nierdzewnej, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem do dezynfekcji rąk podajnikiem na ręczniki papierowe oraz pojemnik na zużyte ręczniki papierowe. W szpitalu nie wykonuje się sekcji zwłok, ww. pomieszczenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowania zwłok do wydania.

Transport zwłok odbywa się w przystosowanych do tego zamykanych, wykonanych ze stali nierdzewnej kapsułach (2 sztuki na wyposażeniu pomieszczenia pro-morte i 1 sztuka na wyposażeniu pomieszczenia do przygotowywania zwłok), windą „B” oznaczoną jako strefa zagrożenia skażeniem biologicznym. Po umieszczeniu zwłok w chłodni, kapsuła jest każdorazowo myta i dezynfekowana. W kostnicy wydzielone są:

1. Śluza szatniowa (z pomieszczeniem sanitarno – higienicznym) prowadząca do pomieszczenia kostnicy wyposażona w dwa regały z przyborami i materiałami służącymi do przygotowania zwłok do wydania.
2. Sala kostnicy wyposażona jest w: kapsułę transportową wykonaną ze stali nierdzewnej, stół wykonany ze stali nierdzewnej, umywalkę z dostępem do ciepłej i zimnej wody wyposażoną w dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem do dezynfekcji rąk oraz pojemnikiem na ręczniki papierowe, kosz na zużyte ręczniki papierowe oraz dwie lampy bakteriobójcze.

Kostnica posiada osobne wejście dla personelu, przewożonych zwłok oraz wydawania zwłok. Wszystkie pomieszczenia posiadają gładkie i łatwo zmywalne powierzchnie ścian i podłóg oraz wentylację mechaniczną i grawitacyjną. Opisane, wdrożone i podpisane przez pracowników szpitala procedury postępowania ze zwłokami pozwalają na skuteczną ochronę

zdrowia personelu medycznego. W analizowanym okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami osób zmarłych w szpitalu.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Prowadzony nadzór sanitarny obejmował 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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu w 2022 r. znajdowało się 66 podmiotów leczniczych w tym m. in. 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, 18 sanatoriów, 19 przychodni, ośrodków zdrowia, poradni i ambulatoriów oraz 3 medyczne laboratoria diagnostyczne.

W 2022 roku skontrolowano 7 placówek z grupy przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria, które udzielały ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych. Łącznie przeprowadzono w tych obiektach 21 kontroli. Obiekty działające na terenie powiatu posiadają pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W poczekalniach znajdują się miejsca siedzące dla pacjentów oraz punkty rejestracyjne.

We wszystkich obiektach były opracowane 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.

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.

Na nadzorowanym terenie zarejestrowanych jest 12 urządzeń stosowanych do sterylizacji usytuowanych w placówkach lecznictwa otwartego (NZOZ). Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. W 2022 roku testem biologicznym przebadano 10 urządzeń, wykonano 31 badań testem biologicznym. W dwóch przypadkach badania zostały zakwestionowane, placówka wdrożyła działania naprawcze.

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

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Praktyki zawodowe stanowią odrębną grupę obiektów, w których udzielane są świadczenia zdrowotne z różnych dziedzin medycyny w trybie ambulatoryjnym. Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajdowało się 55 podmiotów prowadzących działalność leczniczą w ramach indywidualnych praktyk zawodowych. W 2022 roku skontrolowano 6 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich, 5 indywidualnych praktyk lekarzy dentyków oraz 3 indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków. 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 sprzątnia był oznakowany i przechowywany prawidłowo w wydzielonych miejscach.

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. Na nadzorowanym terenie zarejestrowane są 24 urządzenia stosowane do sterylizacji usytuowane w gabinetach prywatnych. Skuteczność procesów sterylizacji była sprawdzana za pomocą testów chemicznych oraz testów biologicznych. W 2022 roku testem biologicznym przebadano 15 urządzeń, wykonano 36 badań testem biologicznym. W jednym przypadku badanie zostało zakwestionowane, placówka wymieniła autoklaw na nowy.

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

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu w 2022 r. znajdowało 121 obiektów, w tym 66 podmiotów leczniczych oraz 55 podmiotów prowadzących działalność leczniczą w ramach indywidualnych praktyk zawodowych. Odpady medyczne w placówkach gromadzone były selektywnie i magazynowane w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Odpady medyczne przekazywane były do unieszkodliwienia odpowiednim zakładom utylizacji odpadów z którymi podmioty miały podpisane umowy na ich odbiór. Postępowanie z odpadami medycznymi odbywało się według opracowanych procedur.

Podmioty lecznicze

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2022 roku stwierdzono, iż w podmiotach wykonujących działalność leczniczą gospodarka odpadami w większości skontrolowanych placówek była prawidłowa, na bieżąco prowadzono dokumentację w tym zakresie. 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. Wszystkie podmioty posiadały umowy na odbiór odpadów medycznych z wyspecjalizowanymi firmami.

W dwóch przypadkach przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi tj. nieprawidłowe, wstępne magazynowanie odpadów medycznych (poza urządzeniem chłodniczym) oraz brak oznakowania odpadów medycznych, a także przekroczenie czasu składowania odpadu w pomieszczeniu. Za stwierdzone nieprawidłowości podmioty lecznicze zostały ukarane mandatami karnymi.

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu wyposażony jest w trzy pomieszczenia przeznaczone do czasowego magazynowania odpadów medycznych o kodzie 18 01 03* oraz o kodzie 18 01 02*. Opisane, wdrożone i podpisane przez pracowników szpitala procedury postępowania z odpadami medycznymi zapewniały ochronę przed możliwością zakażenia. Dokładne opisanie postępowania z odpadami od momentu wytworzenia do momentu tymczasowego składowania pozwalało skutecznie wyeliminować potencjalne zagrożenie wynikające z bezpośredniego kontaktu z odpadami medycznymi. Pomieszczenia magazynowe zostały zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, owadów, gryzoni czy innych zwierząt. Wyposażone były w termometry do pomiaru temperatury w pomieszczeniu. Ściany i podłogi w magazynach miały gładkie, łatwo zmywalne

powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcję. Pomieszczenia pozbawione są okien, z drzwiami pozbawionymi progów, o wymiarach gwarantujących swobodny dostęp, posiadające dwa niezależne wejścia. Wstępne magazynowanie odpadów o kodzie 18 01 02* odbywało się w temperaturze do 10°C, a częstotliwość ich wywozu nie przekraczała 72 godzin. Wstępne magazynowanie odpadów o kodzie 18 01 03* odbywało się w temperaturze do 18°C, a częstotliwość ich wywozu nie przekraczała 72 godzin. Urządzenie chłodnicze na odpady o kodzie 18 01 02* wyposażono w termometr, posiada ono gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcję. Kontenery na odpady o kodzie 18 01 03* posiadają gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcję. W sąsiedztwie magazynów znajduje się pomieszczenie wyposażone w umywalkę z dostępem do ciepłej i zimnej wody, przy której zamontowano dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz pojemnik z ręcznikami papierowymi. Odpady medyczne gromadzone były zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r., poz. 1975). W okresie sprawozdawczym w Szpitalu Miejskim im. Jana Garduły w Świnoujściu nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

Szpital Uzdrowisko Świnoujście S.A.

W Szpitalach Uzdrowiskowych „Bałtyk” i „Światowid” nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Odpady medyczne niebezpieczne zbierane były do worków koloru czerwonego umieszczonych w sztywnych, odpornych na uszkodzenia pojemnikach. Worki były podpisane w prawidłowy sposób. Odpady medyczne wstępnie magazynowane były w przenośnym urządzeniu chłodniczym wyposażonym w termometr lodówkowy usytuowanym w wydzielonym pomieszczeniu do magazynowania odpadów na terenie Szpitala Uzdrowiskowego „Bałtyk” w Świnoujściu. Pomieszczenie magazynowe zostało zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, owadów, gryzoni czy innych zwierząt. Ściany i podłogi w pomieszczeniu miały gładkie, łatwo zmywalne powierzchnie umożliwiające ich mycie i dezynfekcję. Umowa na odbiór odpadów medycznych niebezpiecznych podpisana została z Zakładem Transportowo-Handlowym Sp. z o.o. Konca z siedzibą w Szczecinie przy ul. Asnyka 9a/7 na czas nieokreślony. Odpady odbierane były trzy razy w tygodniu lub w razie potrzeby na wezwanie. Dokumentacja dot. przekazywania odpadów prowadzona jest w sposób elektroniczny poprzez platformę BDO (Baza Danych Odpadowych). Odpady medyczne gromadzone były zgodnie z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. z 2017 r., poz. 1975).

Praktyki zawodowe

W skontrolowanych indywidualnych praktykach zawodowych postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi, ich magazynowanie oraz terminowość

przekazywania do utylizacji były prawidłowe. Prowadzona była ewidencja odpadów, archiwizowane były karty przekazania odpadów. Umowy z firmami odbierającymi odpady były aktualne. Nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi nie stwierdzono.

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

W 2022 roku objęto nadzorem sanitarnym 301 zakładów, w tym:

- 4 wytwórnie lodów;
- 12 automatów do lodów;
- 5 piekarni;
- 3 ciastkarnie;
- 1 zakład garmażeryjny;
- 1 producent pierwotny;
- 1 inną wytwórnię żywności;
- 50 sklepów spożywczych, w tym 16 supermarketów;
- 21 kiosków;
- 6 aptek;
- 7 magazynów hurtowych;
- 6 innych obiektów obrotu żywnością;
- 133 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 48 zakładów małej gastronomii oraz 18 zakładów małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych;
- 43 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego;
- 3 zakłady obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością;
- 5 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi.

W w/w obiektach pracownicy sekcji HŻŻiPU przeprowadzili 518 kontrole sanitarne, w tym 56 kontroli interwencyjnych oraz 1 kontrolę w zakładzie nie będącym pod nadzorem sekcji HŻŻiPU tj. kontrola covidowa. Wydano:

- 43 decyzje zatwierdzające zakłady do prowadzenia działalności;
- 3 decyzje warunkowo zatwierdzające zakłady;
- 1 decyzje odmowną zatwierdzenia zakładu;
- 21 decyzji rozszerzających zakres prowadzonej działalności;
- 34 decyzje wykreślające z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 53 decyzje nakazujące poprawę warunków sanitarno – technicznych;
- 10 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków;
- 14 decyzji umarzających postępowanie administracyjne;
- 4 decyzje unieruchamiające część zakładu;
- 11 decyzji zmieniających;

- 22 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, bądź mięsa świeżego mrożonego we własnym zakresie i bez oznakowania.

W roku 2022r wystąpiono z 3 wnioskami o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Na właścicieli zakładów oraz ich kierowników nałożono 160 mandatów na łączną kwotę 32470 zł (w tym 2 mandaty na łączną kwotę 100 zł nałożone na przedsiębiorców spoza rejestru) oraz wydano 187 decyzji- rachunków.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 296 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;
- oznaczania pozostałości pestycydów;
- zawartość kwasu erukowego;
- zawartość i zanieczyszczenie azotanami;
- zawartość wit. C i D;
- zawartość białka w suplementach diety;
- oznaczania pomiaru skażeń promieniotwórczych – zawartość izotopu cezu 137’;
- wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych;
- zanieczyszczeń mikrobiologicznych w środkach spożywczych;
- napromieniania żywności;
- badania substancji migrujących z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- wykrywania obecności Salmonella spp. w 25g w skorupce i w treści jaja;
- MYKOTOKSYNY – OTA;
- oceny znakowania i składu produktów kosmetycznych;
- oceny znakowania i składu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego
- oceny organoleptycznej;
- znakowania.

Pobrano również 13 wymazów sanitarnych oraz 2 próbki zmiotek na obecność szkodników zbożowo- mącznych.

1.1. Zakłady produkcji żywności

Nadzorem tutejszej Inspekcji objęto 27 zakładów produkujących żywność, w których ogółem przeprowadzono 48 kontroli sanitarnych (1 oceniana na podstawie arkusza zgodności), w tym 3 interwencyjne. Wydano 3 decyzje zatwierdzające na nowopowstałe zakłady 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:

- 1 decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji wykorzystywanego sprzętu przy produkcji lodów;
- 1 decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu;
- 4 decyzje nakazujące poprawę warunków technicznych zakładu;
- 5 decyzji umarzających;
- 4 decyzje zawieszające prowadzenie działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu;
- 3 decyzje przedłużające termin wykonania nałożonych obowiązków;
- 2 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia.

oraz 3 zatwierdzające na nowopowstałe zakłady.

W roku 2022 nałożono 5 mandatów karnych w zakładach produkujących żywność, na kwotę 1400 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów to:

- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny wyposażenia zakładu;
- wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, zamrożonych we własnym zakresie w opakowaniach producenta.

Decyzje nakazujące doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego dotyczyły poprawy stanu technicznego pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia 1 wytwórni lodów, 2 piekarni oraz 1 ciastkarni.

Wydano 3 decyzje umarzające wszczęte postępowanie ze względu na usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli oraz 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w związku z wycofaniem przez przedsiębiorcę złożonego wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wydane decyzje nakazujące wycofanie z obrotu, głównie dotyczyły wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, oraz zamrożonych we własnym zakresie w opakowaniach producenta.

W okresie sprawozdawczym wydano decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną na poprawę warunków sanitarno-technicznych oraz decyzję na 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.

Do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 93 próbki żywności, z których 26 zostało zakwestionowanych.

- w 5 próbkach lodów wyniki wykonanych oznaczeń liczby bakterii: *Enterobacteriaceae* wskazywały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. Po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań, organ nakazał decyzją przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz o poinformowaniu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, przedstawienia prawidłowych wyników badań lodów w 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. Przedsiębiorca okazał prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż w/w kryteria higieny zostały zachowane.

- w 20 próbkach lodów wyniki wykonanych oznaczeń liczby bakterii: *Enterobacteriaceae* wskazywały na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. Po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ w 4 zakładach wydał decyzje zawieszające prowadzenie działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu. Decyzjom nadawano rygor natychmiastowej wykonalności. Ponadto przedsiębiorców zobowiązano do poinformowania 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 w kierunku: *Enterobacteriaceae* – liczba w 1g w celu potwierdzenia, iż zachowane są kryteria higieny produkcji zgodnie z wymaganiami. W związku z okazaniem w/w dokumentów, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu informował przedsiębiorców że spełnione są warunki do wznowienia produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w zakładach.

- w 1 próbce sanitarnej w kierunku obecności szkodników zbożowo-mącznych w zakresie wykonanych badań w kierunku obecności żywych szkodników i ich pozostałości, stwierdzono obecność 7 żywych larw, co jest nie zgodne z wymaganiami Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik II rozdział I i IX) (Dz. U. L 139 z 30.04.2004r. z późn. zm.). Na przedsiębiorcę wydano decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu. Okazano wyniki próbek sanitarnych, które potwierdziły skuteczność przeprowadzonych zabiegów dezynsekcji.

Pozostałe wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

Konsumenci zgłosili 3 interwencje, których zasadności nie potwierdziły przeprowadzone czynności kontrolne. Interwencje zgłaszane przez konsumentów dotyczyły: niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego toalet dla klientów oraz wyposażenia zakładu, nie

przestrzegania przez pracowników higieny, nie stosowania środków ochronnych oraz niewłaściwej jakości zdrowotnej lodów z automatu. W związku ze złożoną interwencją dotyczącą niewłaściwej jakości lodów z automatu oraz wystąpieniem dolegliwości żołądkowo-jelitowych, pobrano do badań laboratoryjnych lody z automatu w kierunku: Salmonella – obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1g, Enterobacteriaceae – liczba w 1g. Uzyskano wyniki zgodne z obowiązującymi wymaganiami.

W wyniku działań nadzorowych w jednym z kontrolowanych zakładów produkcji żywności stwierdzono:

- brak wykazu substancji powodujących reakcje nietolerancji oraz substancji powodujących alergię występujących w oferowanych do sprzedaży wyrobach tj. lodach rzemieślniczych oraz ciastach. Okazano wykaz, który był nieadekwatny do oferowanego w dniu kontroli asortymentu;
- sprzedaż lodów rzemieślniczych w opakowaniach jednostkowych tj. w szklanych słoikach z zakrętkami. Opakowania nie posiadały etykiet oraz oznakowania. Na zakrętce umieszczono jedynie informację z nazwą smaku oraz na spodzie słoika datę produkcji.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakładzie, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpi o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Świnoujściu w 2022 r. znajdowało się 2 producentów pierwotnych. Producenci będący pod nadzorem nie dokonują przetwórstwa. Wyprodukowane przez nich plony sprzedawane są w punktach sprzedaży, które znajdują się na Targowisku Miejskim mieszczącym się przy ul. Kołłątaja w Świnoujściu.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 1 producenta pierwotnego, u którego przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę w ramach współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

Na terenie nadzorowanym przez tutejszą Inspekcję Sanitarną w roku 2022 znajdowało się 3 producentów żywności w warunkach domowych:

- produkcja ciast kruchych, biszkoptów, bezy, tortów na indywidualne zamówienie klientów z odbiorem osobistym, z wykorzystaniem jaj naświetlonych oraz artykułów suchych niskiego ryzyka;
- produkcja tortów, ciast, ciasteczek na indywidualne zamówienie klientów;
- przygotowywanie kanapek i bułek z gotowych produktów tj. śledź, szynka, ser, warzywa typu sałata, pomidor, ogórek. Przygotowane kanapki sprzedawane są w pawilonie spożywczym w Świnoujściu.

W okresie sprawozdawczym wpisano 1 zakład do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wszystkie zakłady będące pod nadzorem posiadały wdrożony i funkcjonujący system HACCP zawierający zasady Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono czynności kontrolnych u producentów żywności w warunkach domowych.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

W 2022r. nadzorem objęto 90 zakładów obrotu żywnością, w tym 34 sklepy spożywcze, 16 supermarketów, 21 kiosków, 6 aptek, 7 hurtowni oraz 6 innych obiektów obrotu żywnością. Przeprowadzono w nich 193 kontrole sanitarne, (7 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 29 kontroli interwencyjnych. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami od konsumentów oraz w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym.

Ogółem na obiekty wydano 24 decyzje administracyjne tj. 2 decyzje zatwierdzające warunkowo, 15 na poprawę warunków technicznych zakładu, 1 umarzającą, 1 zmieniającą z uwagi na zmianę podmiotu prowadzącego działalność, 3 nakazujące wycofanie z obrotu handlowego artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz po upływie terminów przydatności do spożycia, 2 na prolongatę terminu wykonania nałożonych obowiązków;

oraz 10 decyzji zatwierdzających wydane na nowopowstałe zakłady.

W okresie sprawozdawczym na 2 nowopowstałe zakłady z uwagi na niedostosowaną dokumentację systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności wydano 2 decyzje warunkowo zatwierdzające zakład. Ponowne kontrolne wykazały, że zakłady dostosowały dokumentację systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności. W związku z powyższym wydano decyzje zatwierdzające.

Decyzje nakazujące doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego wydawano w związku z nieprawidłowym stanem sanitarno-technicznym pomieszczeń, wyposażenia i sprzętów oraz braku zapewnienia właściwych warunków do przechowywania sprzętu porządkowego.

W okresie sprawozdawczym wydano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie ze względu na przedwczesne podjęcie czynności przez organ oraz 1 zmieniającą z uwagi na zmianę podmiotu prowadzącego działalność.

Z uwagi na stwierdzenie w obrocie artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości

zdrowotnej, będących po terminie przydatności do spożycia wydano 3 decyzje nakazujące ich wycofanie. Przedsiębiorcy okazali do wglądu dokumenty potwierdzające ich utylizację.

Na osoby odpowiedzialne, właścicieli zakładów nałożono 73 mandaty karne na łączną sumę 8770 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;
- braku porządku i czystości w sali sprzedaży oraz na zapleczu zakładu;
- artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- niewłaściwych warunków przechowywania i ekspozycji artykułów spożywczych;
- braku wdrożenia systemu HACCP w zakresie opracowanych procedur i instrukcji GHP;
- braku aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników.

Do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 157 próbek żywności, w tym 1 w sklepie spożywczym, 131 w supermarketach, 20 w hurtowniach, 4 próbki żywności pobrano w aptece oraz 1 próbkę w zakładzie należącym do grupy inne obiekty obrotu żywnością.

W okresie sprawozdawczym zakwestionowano 5 próbek żywności pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku: wykrywanie obecności Salmonella w 10 g, ocena organoleptyczna, znakowanie. W związku z otrzymaniem sprawozdania z badań próbek żywności pn.: „Mięso mielone wołowe, 400 g”, **stwierdzono obecność bakterii Salmonella grupa EO, co było niezgodne z obowiązującymi wymaganiami**. Wszczęto postępowanie zgodnie z procedurami systemu RASFF.

Pozostałe wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

W roku sprawozdawczym konsumenci zgłosili 14 interwencji, z czego 4 potwierdziły jej zasadność i dotyczyły m.in.:

- w 2 przypadkach nieprzestrzegania 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 stwierdzono nieprawidłowości, interwencję uznano za zasadną;
- wprowadzania do obrotu art. spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych potwierdzono zasadność wniesionej interwencji. Osobę odpowiedzialną za stan sanitarny zakładu ukarano mandatem karnym.
- zatrudnienia pracowników bez aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, sprzedaży artykułów spożywczych po terminie przydatności do

spożycia, w szczególności napoi oraz obecności zwierząt w obiekcie. Interwencję uznano, za częściowo zasadną.

Zarzuty wniesionych interwencji, które podczas czynności kontrolnych uznano za niezasadne dotyczyły m.in.:

- 4 zakupu artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- 2 niewłaściwego stanu sanitarnego zakładów;
- 1 nieprzestrzegania przez pracowników stoiska mięsnego zasad higieny;
- 1 wprowadzania do obrotu art. spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia;
- 1 błędnego oznakowania kraju pochodzenia czereśni oferowanych do sprzedaży.
- 1 niewłaściwych warunków przechowywania żywności i wody.

W okresie sprawozdawczym wystąpiono z 3 wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 3 podmiotom prowadzącym działalność gospodarczą w zakresie:

- transportu i obrotu żywnością za pomocą strony internetowej bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów;
- nieprzestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, w tym w zakresie prezentacji, reklamy i promocji, braku wykazu substancji powodujących reakcje nietolerancji oraz substancji powodujących alergię występujących we wszystkich oferowanych do sprzedaży artykułów spożywczych– przedsiębiorcy nie przekazywali konsumentom informacji o obecności alergenów w oferowanej do sprzedaży żywności za pomocą portalu internetowego.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 367 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 128 zakładów małej gastronomii, z których skontrolowano 49 oraz 91 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, z których zostało 19. Ogółem w zakładach tych przeprowadzono 209 kontroli sanitarnych (25 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 16 interwencyjnych. W roku sprawozdawczym decyzje zatwierdzające uzyskało 29 nowopowstałych zakładów.

W zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego wydano 49 decyzji administracyjnych, w tym:

- 11 nakazujących wycofanie produktów z obrotu handlowego;
- 27 na poprawę warunków sanitarno-technicznych;
- 7 umarzających postępowanie administracyjne;
- 2 zmieniające dotyczące zmiany termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną i zmieniającą wydaną decyzję-rachunek;

- 1 zatwierdzającą warunkowo;
 - 1 decyzję odmawiającą zatwierdzenia zakładu
- oraz 17 decyzji zatwierdzających na nowopowstałe obiekty.

Wydano 11 decyzji nakazujących wycofanie produktów z obrotu handlowego, które głównie dotyczyły artykułów spożywczych mrożonych we własnym zakresie, braku oznakowania oraz artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia.

Wydano 27 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego zakładów w związku z:

- nieprawidłowym stanem sanitarno-technicznym pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu;
- brakiem zamontowanych ekranów przeciw owadom w oknach i drzwiach w pomieszczeniach produkcyjnych;
- brakiem dostępu do bieżącej ciepłej wody w punktach wodnych;
- niewłaściwym stanem sanitarno-technicznym środków transportu.

W okresie sprawozdawczym wydano 7 decyzji umarzających wszczęte postępowania w związku z błędnie wpisanym zakresem zawiadomienia, z wycofaniem przez przedsiębiorców wniosków o zatwierdzenie zakładów i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz ze względu na usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w terminie 7 dni od daty otrzymania wszczęcia poprzedzającego wydanie decyzji.

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.

Wydano 1 decyzję odmawiającą zatwierdzenia zakładu i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie: kuchni starostwianańskiej ze względu na stwierdzone nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-technicznego zakładu oraz rozmieszczenia pomieszczeń w sposób uniemożliwiający realizację zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej.

Nałożono 67 mandatów karnych na łączną sumę 17550 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieoznakowanych i mrożonych we własnym zakresie;
- braku utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach należących do zakładu;
- przechowywania artykułów spożywczych w warunkach niezgodnych z zaleceniami producenta;
- braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP;
- braku aktualnej dokumentacji medycznej pracowników do celów sanitarno-

epidemiologicznych;

- braku zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych;
- nieprawidłowego gromadzenia i usuwania odpadów żywnościowych;
- przechowywania rzeczy osobistych w przypadkowych miejscach;
- 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.

W roku sprawozdawczym konsumenci zgłosili 20 interwencji, z czego potwierdziły się 4, a 13 uznano za niezasadne.

Ponadto 3 interwencje zostały przekazane zgodnie z kompetencjami:

- dwie do PSSE w Kamieniu Pomorskim w związku ze wskazaniem przez osoby wnoszące interwencje zakładów nie będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej;
- do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Szczecinie po przeprowadzonej analizie i stwierdzeniu, iż zakres interwencji nie był objęty kompetencjami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Cztery zasadne interwencje przez konsumentów dotyczyły m.in.:

- serwowania posiłków o niewłaściwej jakości. Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły zasadność wniesione interwencji. Właściciela ukarano mandatem karnym.
- niewłaściwego przechowywania jaj, mrożenia artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia oraz braku aktualnej dokumentacji medycznej pracowników do celów sanitarno-epidemiologicznych. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych zarzut dotyczący niewłaściwego przechowywania jaj, potwierdził zasadność wniesionej interwencji. Część interwencji dotycząca mrożenia artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia oraz braku aktualnej dokumentacji medycznej pracowników do celów sanitarno-epidemiologicznych zostało potwierdzone.
- podejrzenia braku legalności oferowanej do sprzedaży dziczyzny. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono w zakładzie mięso mrożone we własnym zakresie, bez możliwości identyfikacji rodzaju oznakowania. Właściciela ukarano mandatem karnym. Zarzuty dotyczące braku legalności oferowanej dziczyzny nie potwierdziły się.
- nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładu, niewłaściwego przechowywania wyprodukowanych dań, palenia papierosów przez klientów restauracji, nieodpowiedniego postępowania z odpadami komunalnymi. Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły zasadność wniesionej interwencji w zakresie nieodpowiedniego postępowania z odpadami komunalnymi. Pozostały zarzuty wskazane w zgłoszeniu interwencyjnym nie zostały potwierdzone.

Niezasadne interwencje dotyczyły m.in.:

- obecności gryzoni tj. szczurów przed lokalem, co miało być następstwem niewłaściwego gospodarowania odpadami komunalnymi. Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono

nieprawidłowości w powyższym zakresie, ponadto sprawę przekazano do Wydziału Ochrony Środowiska i Leśnictwa Urzędu Miasta Świnoujście;

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych. W okresie sprawozdawczym do tutejszej Inspekcji Sanitarnej wpłynęły dwie interwencje z powyższymi zarzutami, które w wyniku czynności kontrolnych nie zostały potwierdzone.
- obecności owadów latających w zakładzie, przechowywania lodów w niewłaściwych warunkach oraz mieszania lodów z dnia poprzedniego z lodami świeżymi.
- serwowania posiłków o niewłaściwej jakości. W okresie sprawozdawczym do tutejszej Inspekcji Sanitarnej wpłynęły trzy interwencje z powyższymi zarzutami, które w wyniku czynności kontrolnych się nie potwierdziły.
- braku toalety dla klientów w jednym z lokali gastronomicznych;
- wydobywania się drażniącego dymu przy rozpalaniu grilla umiejscowionego w ogródku przed zakładem;
- niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu oraz magazynu;
- braku oznakowania zakazu palenia oraz palenia papierosów przez klientów na zamkniętym patio, braku środków higieny w toalecie dla klientów;
- niewłaściwego stanu sanitarnego otoczenia i wyposażenia punktu gastronomicznego będącego w fazie przygotowywania do otwarcia;
- niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu i jednorazowych opakowań służących do serwowania potraw oraz braku zachowania higieny przez pracowników zakładu.

Do badań laboratoryjnych w roku sprawozdawczym 2022 pobrano 6 próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, których otrzymane wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

W 2022r. przeprowadzono 6 kontroli, podczas których dokonano pomiaru zawartości związków polarnych w oleju używanym do smażenia frytek. W oleju wewnątrz elektrycznej frytownicy, uzyskano wyniki zgodne z wymaganiami tj. 7,5 % PTM.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W okresie sprawozdawczym w danej grupie obiektów skontrolowano 43 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, przeprowadzając w nich 56 kontroli sanitarnych (11 ocenianych na podstawie arkusza zgodności), w tym 8 kontroli interwencyjnych w związku z wpłynięciem interwencji od konsumentów.

W roku sprawozdawczym decyzje zatwierdzające uzyskał 1 nowopowstały obiekt.

Wydano 15 decyzji administracyjnych, w tym:

- 6 nakazujących wycofanie z obrotu;
- 3 na poprawę warunków sanitarno-technicznych;
- 2 wykreślające z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności;

- 2 umarzające wszczęte postępowanie ze względu na usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli;
 - 2 przedłużające termin wykonania nałożonych obowiązków.
- oraz 1 decyzję zatwierdzającą.

Wydano 6 decyzji nakazujących wycofanie produktów z obrotu handlowego, które głównie dotyczyły artykułów spożywczych mrożonych we własnym zakresie, artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz jaj, które nie posiadały oznakowania.

Wydane decyzje administracyjne na poprawę warunków sanitarno-technicznych dotyczyły głównie niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, sprzętu roboczego, wyposażenia zakładów oraz powierzchni roboczych mających kontakt z żywnością.

Na przedsiębiorców nałożono 13 mandatów karnych na łączną kwotę 4750 zł. Stwierdzone nieprawidłowości, za które nakładano mandaty karne dotyczyły najczęściej:

- 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 bieżącej czystości i porządku pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia;
- braku aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia.

W roku sprawozdawczym konsumenci zgłosili 6 interwencji, z czego 4 potwierdziły zgłaszane nieprawidłowości, a 1 uznano za niezasadną. Najczęściej zgłaszane interwencje przez konsumentów dotyczyły m.in.:

- braku aktualnej dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionych w zakładzie pracowników, braku zachowanej czystości w pomieszczeniu kuchennym oraz mrożenia dań, a następnie podawania ich gościom. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych potwierdził się zarzut odnoszący się do mrożenia dań we własnym zakresie. **Interwencję uznano za zasadną;**
- posiadania jednodniowych objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego w postaci biegunki, które wystąpiły u 22 osób będących na 3 dniowym wypoczynku w jednym z domów wczasowych. W związku z powyższym pracownicy sekcji HŻŻiPU wraz z pracownikami epidemiologii oraz higieny komunalnej przeprowadzili czynności kontrolne, podczas których pobrano wymazy sanitarne z rąk dwóch pracowników odpowiedzialnych za przygotowywanie posiłków dla grupy wypoczynkowej oraz wymazów z powierzchni tj. widelców, łyżek i blatu roboczego. Wymazy pobrano w zakresie badań w kierunku: Salmonella - obecność, Staphylococcus aureus- obecność, Bakterie z gr. Coli - obecność, ogólna liczba drobnoustrojów. Stwierdzono obecność Bakterii z grupy coli w dwóch wymazach sanitarnych pobranych z rąk pracowników oraz z blatu roboczego. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu poinformował przedsiębiorcę, iż należy podjąć niezwłoczne działania zmierzające do poprawy stanu sanitarno – higienicznego w zakładzie oraz poinformować PPIS w Świnoujściu o podjętych działaniach naprawczych. Uzyskano informację od przedsiębiorcy, iż pracownicy zostali

powtórnie przeszkoleni z zakresu dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. **Interwencję uznano za zasadną;**

- zbyt małych porcji posiłków oraz małej ilości posiłków. **Interwencję uznano za zasadną.** Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny jadłospisu na podstawie, którego stwierdzono, że w ocenianym okresie nie uwzględniono w żadnym z posiłków roślin strączkowych suchych. Warzywa świeże podawane do posiłków nie były różnorodne, podawano do kolacji wyłącznie pomidory. Ponadto wartość energetyczna wydawanych posiłków tj. śniadań, obiadów i kolacji była niższa niż zalecana. Wartość energetyczna posiłków wynosiła: śniadania ok. 626 kcal (powinny dostarczać 660-805 kcal), obiady ok. 730 kcal (powinny dostarczać 805-880 kcal), kolacje ok. 435 kcal (powinny dostarczać 550 – 660 kcal). Stwierdzone uchybienia nie pozwoliły wydać pozytywnej oceny jadłospisu. W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał zalecenia firmie cateringowej oraz poinformował o wynikach oceny jadłospisu osobę zarządzającą podmiotem leczniczym.

- wystąpienia u dzieci grupy przedszkolnej jednodniowych objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego w postaci wymiotów, osłabienia i bóli brzucha. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych pobrano próbki posiłków serwowanych dzień wcześniej, przechowywanych w urządzeniu chłodniczym w temperaturze +4°C do badań laboratoryjnych w kierunku obecności Salmonella spp. w 25g, liczby Staphylococcus aureus, liczby E. coli w 1g. Do badań laboratoryjnych pobrano również wymazy sanitarne z rąk czterech pracowników oraz z powierzchni widelców, łyżek, talerzy i blatu roboczego. Wymazy sanitarne przebadane były w kierunku obecności Salmonella spp., obecności Staphylococcus aureus, obecności bakterii z grupy coli. Ponadto w trakcie wykonywania czynności kontrolnych stwierdzono w magazynie z urządzeniami mroźniczymi jaja w ilości 26 sztuk, które nie posiadały oznakowania. Jaja w ilości 10 szt. zostały pobrane do badań laboratoryjnych w kierunku Salmonella spp. w 25 g w skorupce i w treści jaja. Pozostałe jaja zostały zabezpieczone, a dyrektor placówki zobowiązał się do niezwłocznego ich oddania do utylizacji i okazania dokumentu handlowego przy przewozie ubocznych produktów zwierzęcych Kat.3. Dokument ten został niezwłocznie okazany.

Uzyskano prawidłowe wyniki badań laboratoryjnych pobranych posiłków, wymazów sanitarnych oraz jaj. Ze względu na stwierdzone nieprawidłowości dotyczące nieoznakowanych jaj w zakładzie, **interwencję uznano za zasadną.**

- niedogotowanego mięsa oraz serwowania dań przygotowywanych dzień wcześniej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych interwencję uznano za nie zasadną.

- zbyt małych porcji serwowanych posiłków, zimnych i monotonnych dań. **Interwencję uznano za niezasadną.**

1.6. Środki transportu

W roku sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji znajdowało się 37 środków transportu.

Podczas bieżących kontroli w zakładach produkcji żywności oraz sprzedaży żywności,

kontrolowano również środki transportu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nieprawidłowości nie stwierdzano, mandatów nie nakładano. Środki transportu były odpowiednio oznaczone, w sposób trwały na zewnętrznej powierzchni pojazdu. Ściany i podłogi wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości i umożliwiających przeprowadzanie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji. Skutecznie zabezpieczone przed gryzoniami (drzwi i podłoga szczelne, bez prześwitów). Kierowcy posiadali aktualne orzeczenia lekarskie o stanie zdrowia oraz prowadzili na bieżąco zapisy wynikające z opracowanych instrukcji mycia i dezynfekcji środków transportu.

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

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 3 zakłady, w których przeprowadzono łącznie 3 kontrole.

W roku 2022 r. nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nałożono mandatów karnych. W ramach urzędowej kontroli pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj.:

- „Pojemnik śniadaniowy” producent: Keeper sp. z o.o. ul. Mokra 3, PL 85-810 Bydgoszcz Poland (Made in EU). Przeprowadzono badania w zakresie migracji globalnej, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;
- „Kubek biały | MUG | ELLIE | 0,47 L | JZSKUCE”, wyprodukowano w Chinach dla: Homla Sp. z o.o. Al. Solidarności 36, 25-323 Kielce Polska. Przeprowadzono badania w zakresie migracji ołowiu oraz kadmu z obrzeża i wnętrza materiałów, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;
- „ALBANESA SZKLANKA”, wyprodukowano w Chinach dla: BBK S.A. ul. Magnacka 15A, 80-180 Kowale, Polska. Przeprowadzono badania w kierunku migracji ołowiu oraz kadmu z obrzeża i wnętrza z materiałów, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;

W okresie sprawozdawczym otrzymano dwa powiadomienia alarmowe dot. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj.:

- alarmowe nr 2022.26 z dnia 03.11.2022 r. zgłoszone przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych: 2,4-toluenodiaminy oraz 4,4'-diaminodifenylometanu w produkcie pn.: Szczypce do steku, 29 cm pochodzącym z Niemiec;
- alarmowe nr 2022.58 z dnia 31.10.2022 r. dotyczące zestawu szklanek świątecznych ELOY Christmas Glasses 2pcs w związku ze stwierdzeniem przekroczenia migracji ołowiu i kadmu;

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.

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

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 294 próbki żywności w ramach monitoringu, urzędowej kontroli żywności oraz próbek rezerwowych. Z zakładów produkcyjnych znajdujących się pod nadzorem tutejszej Inspekcji pobrano ogółem 93 próbki żywności, z których 26 zostało zakwestionowanych. W kwestionowanych próbkach tj.:

- 5 próbkach lodów wyniki wykonanych oznaczeń liczby bakterii: Enterobacteriaceae wskazywał na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. Po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ nakazał decyzją przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatu do lodów oraz o poinformowaniu o podjętych działaniach korygujących, zgodnie z procedurami systemu HACCP, 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. Przedsiębiorca okazał prawidłowe wyniki badań, które potwierdziły, iż zostały zachowane w/w kryteria higieny.

- 20 próbkach lodów wyniki wykonanych oznaczeń liczby bakterii: Enterobacteriaceae wskazywał na zanieczyszczenia mikrobiologiczne podczas produkcji. Po zapoznaniu się z uzyskanymi wynikami badań organ w 4 zakładach PPIS w Świnoujściu wydał decyzje zawieszające prowadzenie działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu. Decyzjom nadawano rygor natychmiastowej wykonalności. Ponadto przedsiębiorców zobowiązano do poinformowania 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. W związku z okazaniem w/w dokumentów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu informował przedsiębiorców o spełnieniu warunków do wznowienia produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w zakładach.

- 1 próbce sanitarnej w kierunku obecności szkodników zbożowo-mącznych w zakresie wykonanych badań w kierunku obecności żywych szkodników i ich pozostałości, stwierdzono obecność 7 żywych larw, co jest nie zgodne z wymaganiami Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (załącznik II rozdział I i IX) (Dz. U. L 139 z 30.04.2004r. z późn. zm.). Na przedsiębiorcę wydano decyzję nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu. Okazano wyniki próbek sanitarnych, które potwierdziły skuteczność przeprowadzonych zabiegów dezynsekcji.

Pozostałe wyniki były zgodne z obowiązującymi przepisami.

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

- „Pojemnik śniadaniowy” producent: Keeper sp. z o.o. ul. Mokra 3, PL 85-810 Bydgoszcz Poland (Made in EU). Przeprowadzono badania w zakresie migracji globalnej, otrzymano wyniki zgodne z Rozporządzeniem Komisji (UE) 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. UE L12 z15 stycznia 2011r. z późniejszymi zmianami). W odniesieniu do oznakowania nie wniesiono uwag.;

- „ALBANESA SZKLANKA” pobrano w Sklepie „Home & You” mieszczącym się w Galerii Corso przy ul. Dąbrowskiego 5 w Świnoujściu Wyprodukowano w Chinach dla: BBK S.A. ul. Magnacka 15A, 80-180 Kowale, Polska. W zakresie wykonanych badań w kierunku migracji ołowiu i kadmu z obrzeża i wnętrza z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uzyskano wynik zgodny z normą PN-B-13210:1997 - Wyroby szklane i ceramiczne przeznaczone do kontaktu z żywnością. Dopuszczalne ilości uwalnianego ołowiu i kadmu.

- „Melaminowa miseczka antypoślizgowa z uszami” pobrano w sklepie spożywczym „Stokrotka” mieszczącym się przy ul. Bema 2 w Świnoujściu. Producent: Canpol Sp. z o.o., ul. Puławska 430, 02-884 Warszawa, Poland. W kierunku migracji formaldehydu otrzymano wyniki zgodne z Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. UE L 12 z 15 stycznia 2011r. z późn. zm.). W odniesieniu do znakowania – nie wniesiono uwag.

Badanie żywności w kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO)

W 2022 roku nie pobrano próbek do badań w kierunku obecności organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO).

3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana

W 2022r. przeprowadzono 81 kontroli, 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 oraz przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta i w nieuszkodzonych opakowaniach. Posiadały aktualne terminy przydatności do spożycia.

W okresie sprawozdawczym prowadzono następujące działania nadzorowe:

- w związku z otrzymaniem pisma znak: NHŻ.9011.2.2.2022 z dnia 06.09.2022 r. dotyczącego przekazania interwencji w sprawie sprzedaży suplementów diety z wykorzystywaniem monakoliny ze sfermentowanego czerwonego ryżu w wielkości porcji od 3 mg, co było

niezgodne z rozporządzeniem Komisji Europejskiej (UE) 2022/860, obowiązującym od dnia 22 czerwca 2022 r. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono w/w suplementów diety;

- w związku z otrzymaniem pisma od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Malborku w sprawie wprowadzania do obrotu za pośrednictwem sklepu internetowego www.ziolatybetanskie.pl produktów spożywczych nieprawidłowo oznakowanych pn. „Zioła Tybetańskie na odchudzanie. Utrata wagi i szybki metabolizm” oraz „Zioła Tybetańskie na depresję i apatię”. W trakcie prowadzonych ustaleń Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu udzielił, że działalność sklepu internetowego www.ziolatybetanskie.pl nie jest prowadzona na terenie miasta Świnoujście lecz pod adresem: ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 4, 21-543 Konstancinów. W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przekazał sprawę do rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białej Podlaskiej;

- 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 w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych następujące suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego:

- „Suplement diety Vita Fizz Forte Witamina C 500 mg” producent: Efferta Pharma Sp z.o.o. Czarnów 05-152 Cząstków Maz. ul. Gdańska 3. Przeprowadzono badania w zakresie wykrywania zawartości witaminy C, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;

- „Witamina B Suplement Diety Complex” producent DOZ S.A., Al. Jerozolimskie 134, 02-305 Warszawa, Polska. Przeprowadzono badania w zakresie zawartości witaminy z grupy B, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;

- „Vitonic Max Gold suplement diety” producent: Dr. Max Pharma s.r.o, Na Florenci 2116/15, Nowe Mesto 110-000 Praha 1, Republika Czeska, wyprodukowano dla: Dr. Max Sp. z.o.o ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wrocław. Przeprowadzono badania w zakresie wykrywania substancji dodatkowych (benzoesan sodu i sorbinian potasu), otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;

- „Verdin Fix suplement diety”, producent: USP Zdrowie Sp. z o.o., ul. Poleczki 35, 02-822 Warszawa. Przeprowadzono badania w zakresie zawartości metali – kadm, ołów otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;

- „WPC 80 PURE odżywka wysokobiałkowa” Producent: SFD Spółka Akcyjna ul. Zielonogórska 4, 45-323 Opole. Przeprowadzono badania w zakresie zawartości białka, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;

- „Od urodzenia Mleko początkowe w proszku dla niemowląt” producent: NESTLE POLSKA S.A. ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa. Przeprowadzono badania w zakresie wykrywania zawartości kwasu erukowego, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;

- „Nestle Kaszka ryżowa Banan” producent: Nestle Polska S.A. ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa. Przeprowadzono badania w zakresie wykrywania azotanów, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;
- „Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego „Nutridrink Protein” Producent: N.V. Nutricia, Zoetermeer, Holandia / Nutricia Polska Sp. z o.o. ul. Borowiecka 8, 00-728 Warszawa. Przeprowadzono badania w zakresie zawartości metali – kadm, ołów otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;
- „Obiadek dla małych dzieci: Spaghetti po bolońsku”, NUTRICIA Polska Sp. z o.o. ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa. Przeprowadzono badania w zakresie zawartości metali – kadm, ołów otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;
- „Sok owocowo-warzywny, jabłko, banan i marchewka” Producent: Nestle Polska S.A. ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa. Przeprowadzono badania w zakresie zawartości metali – kadm, ołów otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami;
- "Fresubin Protein Energy Drink" dystrybutor: Fresenius Kabi Polska Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 134, 02-305 Warszawa, producent: Fresenius Kabi Deutschland GmbH 61346 Homburg/Germany. W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu ocenił znakowanie w/w próbki żywności. Etykieta na opakowaniu pobranej próbki była zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. 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. Etykieta i prezentacja żywności specjalnego przeznaczenia medycznego została zaprojektowana tak aby nie wprowadzać w błąd, ani nie przypisywać żywności właściwości zapobiegania chorobom ludzkim lub leczenia oraz zapewnić informacje pozwalające na właściwe stosowanie takiej żywności.

4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W sezonie letnim 2022r. skontrolowano ogółem 108 zakładów w tym: 1 piekarnię i ciastkarnię, 14 wytwórni lodów i automatów do lodów, 78 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 40 zakładów małej gastronomii, 12 bloków żywienia w domach wczasowych, 2 bloki żywienia w sanatoriach oraz 2 obiekty kolonijno-wczasowe.

W ramach bieżącego nadzoru w okresie letnim w 2022r. przeprowadzono łącznie 128 kontroli, w tym 9 interwencyjnych w danej grupie obiektów tj.:

- Piekarnie i ciastkarnie – 1 kontrolę;
- Wytwórnie lodów i automaty do lodów – 18 kontroli, w tym 1 interwencyjną;
- Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego – 50 kontroli, w tym 4 interwencyjne;
- Zakłady małej gastronomii – 44 kontrole, w tym 1 interwencyjna;
- Bloki żywienia w domach wczasowych – 15 kontroli, w tym 2 interwencyjne;
- Bloki żywienia w sanatoriach – 2 kontrole;
- Obiekty kolonijno-wczasowe – 2 kontrole.

W okresie letnim nałożono ogółem 28 mandatów karnych na łączną kwotę 9700 zł. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości przy nakładaniu mandatów karnych to:

- niewłaściwy stan sanitarny obiektów;
- wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia;
- mrożenie świeżego mięsa we własnym zakresie w opakowaniach producenta po terminie przydatności do spożycia bądź nie posiadającego oznakowania;

W sezonie letnim wydano ogółem 30 decyzji administracyjnych, w tym:

- 10 decyzji administracyjnych nakazujących wycofanie świeżego mięsa mrożonego we własnym zakresie nie posiadającego znakowania, mięsa i wędlin po upływie terminu przydatności do spożycia, które przechowywano w urządzeniach zamrażalniczych oraz wycofanie artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia przechowywanych w urządzeniu chłodniczym;
- 4 decyzje zawieszające działalność części zakładu tj. produkcję i wprowadzanie do obrotu handlowego lodów z automatu wyprodukowanych w zakładach zlokalizowanych w Świnoujściu - do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych;
- 16 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu sanitarno- technicznego pomieszczeń, wyposażenia, środka transportu służącego do dowozu dań dla klienta indywidualnego oraz zapewnienia właściwych warunków do przechowywania sprzętu porządkowego zakładu.

W sezonie letnim prowadzono postępowanie egzekucyjne wobec podmiotu za niewykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną w określonym terminie, PPIS w Świnoujściu wydał jedno postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia w wysokości 1000 zł.

W okresie sezonu letniego do tutejszej Inspekcji wpłynęło 9 zgłoszeń interwencyjnych, które po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w 8 przypadkach uznano za niezasadne.

Interwencja zasadna dotyczyła posiadania jednodniowych objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego w postaci biegunki u 22 osób będących na 3 dniowym wypoczynku w Ośrodku Rehabilitacyjno- Wypoczynkowym w Świnoujściu. Pracownicy sekcji HŻŻiPU wraz z pracownikami epidemiologii i higieny komunalnej przeprowadzili czynności kontrolne, podczas których pobrano wymazy sanitarne z rąk dwóch pracowników odpowiedzialnych za przygotowywanie posiłków dla grupy wypoczynkowej w okresie 24-26.06.2022 r. oraz wymazów z powierzchni tj. widelców, łyżek i blatu roboczego. Wymazy pobrano w zakresie badań w kierunku: Salmonella - obecność, Staphylococcus aureus- obecność, bakterie z gr. Coli - obecność, ogólna liczba drobnoustrojów. Stwierdzono obecność bakterii z grupy coli w dwóch wymazach sanitarnych pobranych z rąk pracowników oraz z blatu roboczego. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu poinformował przedsiębiorcę, iż należy podjąć niezwłoczne działania zmierzające do poprawy stanu sanitarno – higienicznego w zakładzie oraz poinformować PPIS w Świnoujściu

o podjętych działaniach naprawczych. Uzyskano informację od przedsiębiorcy, iż pracownicy zostali powtórnie przeszkoleni z zakresu dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Zarzuty wniesionych interwencji, które podczas czynności kontrolnych uznano za niezasadne dotyczyły m.in.:

- warunków żywienia panujących w domu wczasowym;
- ekspozycji na sprzedaż lodów gałkowych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, obecności owadów latających w zakładzie oraz braku orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionych pracowników;
- niewłaściwego postępowania z odpadami komunalnymi w barze zlokalizowanym na plaży w Świnoujściu;
- niewłaściwej jakości serwowanych potraw;
- braku toalet dla klientów zakładu, w którym są oferowane wysokoprocentowe wyroby alkoholowe;
- wystąpienia dolegliwości jelitowo-żołądkowych po spożyciu lodów z automatu;
- wydobywania się drażniącego dymu przy rozpaleniu grilla umiejscowionego w ogródku przed zakładem;
- serwowania niedogotowanego mięsa oraz posiłków przygotowywanych z dań serwowanych dzień wcześniej.

5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

W 2022 r. otrzymano w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych następujące powiadomienia:

- alarmowe nr 2021.4702 z dnia 20.08.2021 r. przekazane przez SCP Niemiec dot. wykrycia tlenu etylenu (sumy tlenu etylenu i 2-chloroetanolu: 364 mg/kg oraz 365 mg/kg) w produkcie pn. bamboo shoot extract, pochodzącym z Hiszpanii, który został wykorzystany jako surowiec przy produkcji suplementu diety pn. Kerabione, 60 kapsułek;
- alarmowe nr 1.2022 w sprawie wycofania przez Bakalland S. A. niektórych partii batonów marki Vitabella, BA! I YEMGO ze względu na zanieczyszczenie surowca wykorzystanego do ich produkcji fragmentami szkła;
- alarmowe nr 2022/6 z dnia 24.01.2022 r. dotyczące produktu pn. „Buraczki pasteryzowane wiórki” 420 g, w których stwierdzono obecność szkła;
- informacyjne nr 2021.46 w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu propargitu ($0,039 \pm 0,020$ oraz $0,036 \pm 0,008$ mg/kg) w produkcie pn. „Truskawka mrożona” pochodzących z Egiptu;
- alarmowe nr 2022.0606 (iRASFF 529646) w sprawie stwierdzenia tlenu etylenu na poziomie 16 mg/kg, w sproszkowanym produkcie pn. Garcinia Cambogia Extract, pochodzącym z Indii, wykorzystanego do produkcji 7 partii batonów firmy Bakalland;
- alarmowe nr 2.2022 (do powiadomienia alarmowego nr 2022.0606) zgłoszonego przez SCP Francji w sprawie stwierdzenia tlenu etylenu (ETO) w sproszkowanym produkcie pn.: Garcinia Cambogia Extract;

- alarmowe nr 0801/001/2022 z dnia 29.03.2022 r. w sprawie wykrycia salmonella z gr. O:4 (B) w mięsie indyczym;
- alarmowe nr 2022.1799 w sprawie międzynarodowego ogniska Salmonella Typhimurium związanego ze spożyciem produktów marki Kinder;
- informacyjne nr 2022.12 z dnia 08.06.2022r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu chlorpiryfosu na poziomie $0,16 \pm 0,08$ mg/kg w cytrynach pochodzących z Turcji;
- informacyjne nr 2022.3 z dnia 06.06.2022 r. dotyczące produktu pn. „Marchew”, kraj pochodzenia: Polska, zakwestionowanego z uwagi na przekroczony najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości pestycydu – linuronu (wynik: $0,057 \pm 0,029$ mg/kg);
- alarmowe nr 2022.2286-fup76 z dnia 08.07.2022r. zgłoszone przez SCP Niemiec dotyczące wykrycia białka orzeszków ziemnych w płynnej lecytynie sojowej stanowiącej dodatek do żywności, dystrybuowanej przez firmę Lecico GmbH;
- alarmowe nr 2022.01 z dnia 06.05.2022r. w sprawie wykrycia obecności Salmonella Enteritidis w 1 z 5 próbek produktu pn. Proszek z całych jaj 100%, pochodzących z Bułgarii;
- informacyjne nr 2022.17 z dnia 05.08.2022r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu, glifosatu na poziomie $1,9 \pm 1,0$ mg/kg w próbce pn. „Kasza jaglana”;
- informacyjne nr 2022.18 sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu, glifosatu na poziomie $0,47 \pm 0,24$ mg/kg w próbce pn. „Kasza gryczana prażona”;
- alarmowe nr 2022.16 zgłoszonego przez Pomorskiego PWIS w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A ($29,31 \pm 8,79$ µg/kg) w próbce produktu pn. „Rodzynki sułtańskie”;
- informacyjne nr 2022.06 z dnia 15.09.2022 r. w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu – chlorpiryfosu w produkcie „Kapusta pekińska”, kraj pochodzenia: Polska;
- alarmowe nr 16.2022 z dnia 23.08.2022 r. LPWIS w Lublinie w sprawie produktu: „Marchewka Mini Hortex”, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP kadmu (na poziomie $0,142$ mg/kg $\pm 0,028$);
- alarmowe nr 2022.5301 władz francuskich w sprawie informacji z firmy LACTALIS Polska Sp. z o.o. ul. Olkuszka 7, 02-604 Warszawa dotyczącej wprowadzonej przez francuską firmę produkcyjną Societe Fromagere de Riblaire procedury wycofania z rynku określonych partii sera pleśniowego z mleka koziego pn. „Sainte President Chevre”, w związku ze stwierdzeniem metalowego ciała obcego;
- alarmowe nr 1413/4/2022 utworzonego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Mławie dotyczące stwierdzenia obecności Listeria monocytogenes w próbkach metki pobranych w Zakładzie Mięsnym Peklimar 2 Sp. z o.o., Zakład Produkcyjny w Uniszkach Cegielni, 06-500 Mława, Uniszki Cegielnia 16A, 14130301;
- informacyjne nr 2022.62 z dnia 02.11.2022 r. zgłoszonego przez Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącego stwierdzenia w produkcie pn. Koktajl z owoców morza w zalewie przekroczenia zawartości benzoesanu sodu i sorbinianu potasu, obecności niezadeklarowanej w wykazie

- składników substancji słodzącej - acesulfamu K, zastosowanie niedopuszczonej substancji słodzącej cyklaminianów oraz niewłaściwego oznakowania produktu;
- alarmowe nr 2022.26 z dnia 03.11.2022 r. zgłoszone przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w sprawie stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych: 2,4-toluenodiaminy oraz 4,4'-diaminodifenylometanu w produkcie pn.: Szczypce do steku, 29 cm pochodzącym z Niemiec;
 - alarmowe nr 2022.58 z dnia 31.10.2022 r. dotyczące zestawu szklanek świątecznych ELOY Christmas Glasses 2pcs w związku ze stwierdzenie przekroczenia migracji ołowiu i kadmu;
 - alarmowe nr 2022.12 z dnia 25.11.2022 r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu estrów glicydowych kwasów tłuszczowych wyrażonych jako glicyd (>10000 µg/kg) w produkcie pn. Suplement diety Dr. Max Omega 3 Premium, 90 kapsułek, pochodzącym z Czech;
 - informacyjne nr 2022.33 dotyczące stwierdzenia akryloamidu w ilości 784 µg/k próbce pn. „Pieczywo chrupkie żytnie ekstrudowane Vit Morning”;
 - alarmowe nr 2022.18 dotyczące produktu pn. „Herbatka owocowa z ekstraktem z owoców” po 8 miesiącu, zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie ciała obcego niespecyficznego dla produktu;
 - informacyjne nr 2022.13 w sprawie produktu pn.: „Pieczywo chrupkie żytnio-kukurydziane z dodatkiem mąki pszennej graham, ekstrudowane Vit Morning”, zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie akryloamidu w ilości 911 µg/kg;

Przeprowadzono 28 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu środków spożywczych wskazanych w powiadomieniach alarmowych i informacyjnych, które stwarzały zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów. W przypadku stwierdzenia w obrocie poszukiwanych powiadomieniami produktów przedsiębiorcy postępowali zgodnie z opracowaną procedurą dotyczącą wycofania z obrotu środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej. W większości przypadków sklepy były wcześniej informowane przez dystrybutorów i we własnym zakresie wycofywały zakwestionowane artykuły zgodnie z obowiązującymi w zakładach procedurami systemu HACCP.

Przedsiębiorcy posiadali dokumenty potwierdzające wycofanie z obrotu w/w produkty, będące przedmiotem powiadomień.

W okresie sprawozdawczym w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych produkt pn.: „Mięso mielone wołowe, schłodzone”. Badania zostały wykonane w kierunku wykrywania obecności w 25 g Salmonella. Stwierdzono obecność bakterii Salmonella z grupy EO, w 1 z 5 próbek **co jest niezgodne** z obowiązującymi wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L Nr 338 z dnia 22.12.2005r z późn.zm.). W związku z uzyskanym wynikiem niezgodnym z obowiązującymi wymaganiami dotyczącymi środków spożywczych, zostało wszczęte postępowanie zgodnie z procedurami systemu RASFF. Pracownicy tutejszej Inspekcji Sanitarnej w Świnoujściu podjęli działania kontrolne w sklepie gdzie pobrano w/w

próbkę. W sklepie oraz w magazynie nie stwierdzono produktu będącego przedmiotem powiadomienia alarmowego RASFF. Poinformowano również Powiatowego Lekarza Weterynarii w Jarocinie oraz właściwego ze względu na siedzibę zakładu - Państwowego Powiatowego Inspektora w Stargardzie o uzyskanych niezgodnych wynikach produktu wraz z informacją o wygenerowanym powiadomieniu informacyjnym zgodnie z procedurą systemu RASFF. Do producenta oraz do podmiotu prowadzącego działalność zostały wystosowane pisma wraz z uzyskanymi niezgodnymi wynikami produktu pn. „Mięso mielone wołowe, schłodzone”.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia pokarmowe.

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 zgłosiła się 1 osoba w celu sklasyfikowania dostarczonych grzybów.

Na Targowisku Miejskim „Zielony Rynek Pod Zegarem” mieszczącym się przy ul. Kołłątaja w Świnoujściu przeprowadzono 4 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 produkowane w wytwórniach owocowo – warzywnych. W gastronomii wykorzystywane były jedynie świeże pieczarki.

Na tablicy ogłoszeń oraz stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej umieszczono informacje o godzinach dostępności przez klasyfikatora grzybów oraz informacje dotyczące podstawowych zasad bezpiecznego grzybobrania, postępowania przy podejrzeniu zatrucia grzybami oraz zasady wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego.

W okresie sprawozdawczym nie odnotowano podejrzeń zatrucia grzybami.

WNIOSKI

W sekcji HŻŻiPU nadzór sanitarny nad obiektami żywności, żywienia i przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością oraz produktami kosmetycznymi sprawowało 5 osób. Biorąc pod uwagę bezpieczeństwo i zakres przeprowadzanych kontroli, przeprowadzano je w zespołach 2 – osobowych.

W roku 2022 zostało skontrolowanych 301 obiektów. Przeprowadzonych zostało łącznie 518 kontroli sanitarnych, w tym 11 kontroli przeprowadzonych wspólnie z innymi działami wiodącymi oraz 1 kontrolę zakładu spoza rejestru.

Skontrolowane zostały obiekty będące pod nadzorem PPIS w Świnoujściu z kategorii zakładów:

- obrotu żywnością tj. supermarkety, sklepy spożywcze, kioski, apteki, magazyny hurtowe, inne zakłady obrotu;
- produkcji: zakłady garmażeryjne, wytwórnie lodów, automaty do lodów, piekarnie i ciastkarnie, producenci pierwotni, inne wytwórnie żywności;
- żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakłady małej gastronomii oraz obiekty ruchome i tymczasowe;
- żywienia zbiorowego zamkniętego: stołówki w domach wczasowych, bloki żywienia w szpitalach, w sanatoriach, placówkach oświatowych oraz innych zakładach żywienia;
- miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- obrotu produktami kosmetycznymi.

W roku 2022 w I kwartale pracownicy sekcji HŻŻiPU 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. Przeprowadzono wspólnie 31 kontroli, (w tym 1 kontrola zakładu nie znajdującego się pod nadzorem sekcji HŻŻiPU) podczas, których stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie braku przestrzegania obowiązku zakrywania ust i nosa przez pracowników kontrolowanych zakładów. W związku z podejmowanymi działaniami, pracownicy wystawili 59 mandatów na łączną kwotę 4020 zł (w tym 2 mandaty na łączną kwotę 100 zł nałożone na przedsiębiorców spoza rejestru), gdzie w roku 2021 wystawiono 104 mandaty na łączną kwotę 8830 zł (w tym 6 mandatów na łączną kwotę 370 zł nałożone na przedsiębiorców spoza rejestru).

W związku z potencjalną możliwością pojawienia się na rynku zanieczyszczonych ryb, wyławianych z rzeki Odry, w miesiącu sierpniu 2022r. przeprowadzono następujące czynności kontrolne:

- 17 kontroli potwierdzonych protokołem kontroli z sygnaturą pionu HŻ w zakładach żywienia otwartego, 7 w zakładach małej gastronomii, 1 w zakładzie tymczasowym i ruchomym;

- 15 wizytacji w zakładach żywienia otwartego, 6 w zakładach małej gastronomii.

Kontrole przeprowadzono w zakresie analizy źródła pochodzenia sprzedawanych ryb w szczególności w zakresie analizy faktur i dokumentów potwierdzających legalność towaru. W powyższym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

Tworząc Harmonogram nadzoru nad obiektami na rok 2022 wzięto pod uwagę wyniki poprzednich kontroli. Zaplanowano głównie zakłady o najwyższym stopniu zagrożenia, zgodnie z częstotliwością kontroli obiektów, w zależności od kategorii ryzyka oraz zakłady skontrolowane w roku 2021. Wzięto również pod uwagę ilość pracowników zatrudnionych w sekcji żywności, żywienia i przedmiotów użytku zatrudnionych w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu. Dokonując analizy wykonania „Harmonogramu nadzoru nad obiektami za rok 2022” sytuacja przedstawia się następująco, na rok 2022 zaplanowano nadzór nad 158 obiektami, skontrolowanych zostało 138 obiektów, co daje 87,3 % zrealizowanego planu. Pozostałe zakłady nie skontrolowano z uwagi na zamknięcie zakładów bądź zaprzestanie działalności. Biorąc pod uwagę % realizacji planu kontroli uwzględniając zakłady wykreślone i nieczynne sekcja HŻŻiPU wykonała 100 % planu kontroli na rok 2022. Ponadto, kontrole nie zrealizowane w roku 2022 zostały zaplanowane na rok 2023.

W 2022r. przeprowadzono 519 kontroli sanitarnych, w tym 391 kontroli poza planowych, które dotyczyły m.in.

- realizacji przestrzegania wymagań Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii;
- wzmożonych kontroli w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 w miejscach gromadzenia się znacznej liczby osób tj. wielopowierzchniowych placówkach handlowych, dyskontach obsługujących znaczną liczbę klientów oraz restauracjach;
- otrzymaniem zgłoszeń interwencyjnych od konsumentów oraz powiadomień alarmowych w systemie RASFF;
- wpływem wniosków o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- poborem próbek żywności;
- przeprowadzaniem kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi oraz usunięcia nieprawidłowości opisanych w protokole kontroli.

W związku ze wzmożeniem przeprowadzania czynności kontrolnych w 2022 r., wydano więcej decyzji administracyjnych niż w ubiegłym roku sprawozdawczym. PPIS w Świnoujściu w 2022r. wydał łącznie:

Tabela nr 8. Zestawienie wydanych decyzji w roku 2021 i 2022r.

Decyzje	ROK 2021	ROK 2022
nakazujące poprawę warunków sanitarno-technicznych	25	53
wycofujące z obrotu artykuły spożywcze o niewłaściwej jakości zdrowotnej	16	22
umarzające	4	14
zatwierdzające	55	43
zmieniające zakres prowadzonej działalności	13	21
warunkowo zatwierdzające	1	3
odmowne zatwierdzenia	0	1
unieruchamiające	2	4
zmieniające	4	11
Decyzji-rachunek	74	187

W związku z powyższym stwierdzono, iż w roku 2022 stan sanitarny zakładów był bardzo zróżnicowany. Odnosząc się do roku 2021 uznano, iż świadomość przedsiębiorców uległa znacznemu pogorszeniu uwzględniając przepisy w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym prawa żywnościowego. Wynik ten miał bezpośredni związek z wprowadzeniem na obszarze całego kraju w dniu 20 marca 2020 r. stanu epidemii, wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, ograniczeniami oraz nakazami w życiu społecznym i gospodarczym, które dotyczyły m.in. ograniczenia funkcjonowania obiektów żywienia zbiorowego otwartego, a także koniecznością włączenia się przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej równoległe z obowiązkami sprawowania urzędowej kontroli żywności, w działania przeciwepidemiczne.

Na właścicieli zakładów oraz ich kierowników w okresie sprawozdawczym nałożono 160 mandatów na łączną kwotę 32570 zł (w tym 2 mandaty na łączną kwotę 100 zł nałożone na przedsiębiorców spoza rejestru). W porównaniu do roku 2021 wystawionych zostało o 7 mandatów mniej, ale na kwotę wyższą o 4940 zł (w tym 6 mandatów na łączną kwotę 370 zł nałożone na przedsiębiorców spoza rejestru).

Nad zakładami, w których stwierdzono nieprawidłowości zostanie zwiększona częstotliwość kontroli, kontrole w tych zakładach zaplanowano na rok 2023.

Z uwagi na specyfikę terenu działania tutejszej Inspekcji Sanitarnej obejmującą obszar wybrzeża, zwiększona została liczba i częstotliwość kontroli w obiektach usytuowanych w pasie nadmorskim. Zwiększona liczba i częstotliwość kontroli związana była ze wzmożoną

liczbą turystów odwiedzających powiat oraz ze względu na trwający wypoczynek dzieci i młodzieży w obiektach będących pod nadzorem PPIS w Świnoujściu.

W sezonie letnim 2022r. skontrolowano ogółem 108 zakładów sektora spożywczego w tym: 1 piekarnię i ciastkarnię, 14 wytwórni lodów i automatów do lodów, 78 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, 40 zakładów małej gastronomii, 12 bloków żywienia w domach wczasowych, 2 bloki żywienia w sanatoriach oraz 2 obiekty kolonijno-wczasowe.

W okresie letnim wzmożono głównie nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakładach małej gastronomii, zakładach żywienia zamkniętego oraz zakładach produkujących lody z automatu. W bieżącym roku sprawozdawczym w porównaniu do roku 2021 pobranych zostało o 5 próbek rezerwowych więcej. Łącznie w roku 2021 w ramach próbek rezerwowych zostało pobranych 65 próbek lodów, wytwarzanych w automatach do lodów. Porównując próbki rezerwowe zdyskwalifikowane, zaobserwowano lekką poprawę. W roku 2022 zdyskwalifikowanych zostało 38,5 % pobranych próbek, w roku 2021 zdyskwalifikowano 50 %. W związku z powyższym wydanych zostało o 4 decyzje mniej na przeprowadzenie skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji automatów do lodów.

Ponadto w roku 2022 wydano 4 decyzje nakazujące zawieszenie działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu handlowego lodów z automatu do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań laboratoryjnych.

W roku sprawozdawczym w porównaniu do roku 2021 pobranych zostało o 88 próbek więcej. Łącznie w roku 2022 w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, zostało pobranych 296 próbek żywności, produktów kosmetycznych oraz materiałów do kontaktu z żywnością.

W toku prowadzonych czynności kontrolnych szczególną uwagę zwracano na stopień wdrożenia obowiązków wynikających z art. 16, 17 i 18 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002, art. 44 ust. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 oraz par.19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia z 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W związku z powyższym, w okresie sprawozdawczym wystąpiono z 3 wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, które dotyczyły 3 podmiotów prowadzących działalność gospodarczą w zakresie: transportu i obrotu żywnością za pomocą strony internetowej bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów oraz nie przestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, w tym w zakresie prezentacji, reklamy i promocji, braku wykazu substancji powodujących reakcje nietolerancji oraz substancji powodujących alergię występujących we wszystkich oferowanych do sprzedaży artykułów spożywczych tj. przedsiębiorcy nie przekazywali konsumentom informacji o obecności alergenów w oferowanej do sprzedaży żywności za pomocą portalu internetowego.

Sprawdzano również wykonywanie obowiązku wynikającego z art. 5 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 dotyczącego wdrożenia i stosowania w przedsiębiorstwach sektora spożywczego zasad systemu HACCP. Większość przedsiębiorców wywiązywała się z powyższych obowiązków, a wobec przedsiębiorców którzy nie dostosowali się do obowiązujących przepisów prawa prowadzone było postępowanie administracyjne.

Współpraca sekcji HŻŻiPU 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. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono w nim wspólnych czynności kontrolnych.

W okresie sprawozdawczym w związku z możliwością niekontrolowanego rozprzestrzeniania się wirusa afrykańskiego pomoru świń (ASF) przez nielegalne wprowadzanie do obrotu mięsa oraz produktów z mięsa świń i dzików podjęto współpracę z Inspekcją Weterynaryjną w formie wspólnej kontroli. Czynności kontrolne przeprowadzono w zakładzie mieszczącym się na Targowisku Miejskim „Pod Zegarem” przy ul. Kołtątaja w Świnoujściu, w wyniku których nieprawidłowości w zakresie wprowadzania nielegalnej sprzedaży mięsa oraz produktów z mięsa wieprzowego lub dzików nie stwierdzono. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego zakładu oraz braku bieżących zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP. Właściciela ukarano mandatem karnym oraz wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarno-technicznego. Nałożony termin wykonania obowiązków przypada w roku 2023.

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 2022 r. pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 24 apteki. Skontrolowano 6 obiektów, w których przeprowadzono 12 kontroli.

W bieżącym roku sprawozdawczym w omawianych zakładach nie wydano żadnej decyzji administracyjnej i nie odnotowano interwencji od konsumentów.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł z uwagi na brak przestrzegania wymagań Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii tj. braku założonej maseczki.

Pobrano cztery próbki w ramach urzędowej kontroli żywności:

- „Witamina B Supplement Diety Complex” producent DOZ S.A., Al. Jerozolimskie 134, 02-305 Warszawa, Polska, termin przydatności do spożycia/identyfikacja partii: 12 2023/ 0072131. Wykonano badania w zakresie: zawartość witaminy z grupy B, otrzymano wyniki zgodne z wymaganiami. W wyniku oceny organoleptycznej nie stwierdzono ujemnych cech, w odniesieniu do oznakowania nie wniesiono uwag.

- „Vitonic Max Gold suplement diety” producent: Dr. Max Pharma s.r.o, Na Florenci 2116/15, Nowe Mesto 110-000 Praha 1, Republika Czeska, wyprodukowano dla: Dr. Max Sp. z.o.o ul. Krzemieniecka 60a, 54-613 Wrocław. W zakresie wykonanych działań w kierunku wykrywania substancji dodatkowych (benzoesan sodu i sorbinian potasu), otrzymano wyniki zgodne z Rozporządzeniem (WE) 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L354 z 31.12.2008r. z późn. zm.). W wyniku oceny organoleptycznej nie stwierdzono ujemnych cech, w odniesieniu do oznakowania nie wniesiono uwag.

- „Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego „Nutridrink Protein” Producent: N.V. Nutricia, Zoetermeer, Holandia / Nutricia Polska Sp. z o.o. ul. Borowiecka 8, 00-728 Warszawa. W zakresie wykonanych badań w kierunku zawartości metali – kadm, ołów uzyskano wyniki zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006 z późn. zm.).

- "Fresubin Protein Energy Drink" dystrybutor: Fresenius Kabi Polska Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 134, 02-305 Warszawa, producent: Fresenius Kabi Deutschland GmbH 61346 Homburg/Germany. W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu ocenił znakowanie w/w próbki żywności. Etykieta na opakowaniu pobranej próby 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. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego art. 9 ust. 5, etykieta i prezentacja żywności specjalnego przeznaczenia medycznego została zaprojektowana tak aby nie wprowadzać w błąd ani nie przypisywać żywności właściwości zapobiegania chorobom ludzkim lub leczenia oraz zapewniają informacje pozwalające na właściwe stosowanie takiej żywności.

Na nadzorowanym terenie nie zarejestrowano punktów aptecznych, hurtowni farmaceutycznych oraz aptek internetowych.

Inspekcja Handlowa

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach współpracy z Inspekcją Handlową w 2022 roku nie otrzymał pism informujących o stwierdzonych nieprawidłowościach podczas przeprowadzania czynności kontrolnych przez pracowników Inspekcji Handlowej, w zakładach będącym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej.

W okresie sprawozdawczym przekazano do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Szczecinie 1 interwencję dotyczącą serwowania potraw niezgodnych z menu (opisem), składem zawartym w menu. Sprawę przekazano z uwagi na zakres nie objęty kompetencjami Inspekcji Sanitarnej.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w miesiącu sierpniu 2022r. przeprowadził czynności kontrolne w ramach realizacji porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego. Skontrolowano 1 producenta pierwotnego w miejscu produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego będącego pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej u którego nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

Organy administracji samorządowej

W okresie sprawozdawczym do tutejszej Inspekcji Sanitarnej wpłynęła 1 interwencja dotycząca obecności gryzoni tj. szczurów spowodowanej dużymi ilościami odpadów, które były wystawiane przed lokalem gastronomicznym. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z interwencją. Sprawę przekazano do Wydziału Ochrony Środowiska i Leśnictwa Urzędu Miasta Świnoujście. Ponadto, PPIS w Świnoujściu uczestniczył w posiedzeniu komisji bezpieczeństwa, na której omawiano m. in. Stan sanitarny zakładów produkcji i obrotu żywnością

Współpraca z mediami

W 2022 r. udzielano odpowiedzi na zapytania kierowane do tutejszej Inspekcji Sanitarnej przez lokalny portal informacyjny, które dotyczyły stanu sanitarnego oraz jakości oferowanego asortymentu w nadzorowanych obiektach.

Komenda Miejska Policji w Świnoujściu

W okresie I kwartału 2022r. 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.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi jest dostarczana dla miasta zarówno na lewobrzeżu jak i prawobrzeżu przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Świnoujściu. Na terenie powiatu znajdują się 3 wodociągi o wielkości produkcji wody 1000 – 10000 m³/h.

Mieszkańcy lewobrzeżnej części miasta Świnoujście w ilości 32069 zaopatrywani są w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego Granica - Wydrzany. Wodociąg ten jest podłączony do Stacji Uzdatniania Wody Granica o produkcji wody 3577 m³ i Stacji Uzdatniania Wody Wydrzany o produkcji wody 3295 m³/dobę.

Na prawobrzeżnej części miasta Świnoujście obejmującej wyspę Wolin i wyspę Karsibór, mieszkańcy w ilości 5014 zaopatrywani są w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego Odra-Przytór Wydmy. Wodociąg Odra-Przytór Wydmy zaopatrywany jest przez Stację Uzdatniania Wody Odra o produkcji wody 1291 m³/dobę.

W 2022 roku 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 87 (20 zgodnie z planem) próbek wody do badań: w związku z bieżącym monitoringiem jakości wody, w związku z interwencjami, wzmożonym nadzorem nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w wodociągu publicznym oraz w związku ze skażeniem rzeki Odry. Pobór próbek wody dostarczanej mieszkańcom miasta Świnoujście obejmował zakres parametrów grupy A i parametrów grupy B 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).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych na Stacjach Uzdatniania Wody wydał dwie decyzje administracyjne na doprowadzenie do właściwego stanu technicznego powierzchni podłóg i drzwi w pomieszczeniach Uzdatniania Wody Granica. Przeprowadzone czynności kontrolne sprawdzające wykonanie nałożonych na Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu obowiązków, potwierdziły usunięcie nieprawidłowości.

2. Nadzór nad jakością wody do spożycia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu prowadził nadzór nad jakością wody do spożycia na terenie powiatu w oparciu o zatwierdzony przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie

harmonogram poboru próbek na rok 2022 oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Pobory próbek wody były rozłożone równomiernie w okresie roku kalendarzowego, proporcjonalnie do wielkości produkcji wodociągów. Zgodnie z przedstawioną powyżej infrastrukturą zaopatrzenia ludności w wodę analizę nadzoru nad jakością wody do spożycia należy rozpatrywać w zakresie:

- Wodociągu publicznego „Granica -Wydrzany zaopatrywanego przez SUW Granica i SUW Wydrzany
- Wodociągu publicznego „Odra-Przytór Wydmy” zaopatrywanego przez SUW Odra

Prowadzono nadzór nad Zakładem Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Kołłątaja 4 w Świnoujściu w zakresie prowadzenia kontroli wewnętrznej jakości wody do spożycia przez ludzi. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu po przeanalizowaniu przedstawionej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne dokumentacji dotyczącej ilości i częstotliwości pobierania próbek wody z punktów poboru zlokalizowanych na terenie m. Świnoujście, zatwierdził harmonogram poboru próbek do badań jakości wody. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu prowadził nadzór nad realizacją harmonogramu z kontroli wewnętrznej jakości wody oraz terminowością przekazywania sprawozdań z badań.

Badania jakości wody do spożycia wykonywało laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej tj. Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie: Oddziały w Szczecinie i Kamieniu Pomorskim oraz laboratorium zakładowe o udokumentowanym systemie jakości prowadzonych badań, zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu.

WODOCIĄG PUBLICZNY „GRANICA-WYDRZANY”

W roku 2022 w ramach kontroli urzędowej pobrano do badań łącznie 76 próbek wody przeznaczonej do spożycia. Zakwestionowanych zostało 16 próbek wody co stanowi 21%. Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Świnoujściu pobrał do badań 63 próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej. Zakwestionowanych zostało 12 próbek co stanowi 19%.

W trakcie okresu sprawozdawczego wystąpiły 3 sytuacje kryzysowe związane z jakością wody dostarczanej mieszkańcom lewobrzeżnej części miasta. W dwóch przypadkach wykryto zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody do spożycia w wodociągu publicznym w punktach zgodności. W jednym przypadku Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. zdecydował o wyłączeniu z użytkowania Stacji uzdatniania wody Granica po wykryciu skażenia mikrobiologicznego wody uzdatnionej tłoczonyj do konsumentów.

Głównym czynnikiem kwestionowania jakości wody było przekroczenie liczby bakterii grupy coli w wodzie. Ponadto jednorazowo wykryto w badanych próbkach paciorkowce kałowe i *Escherichia coli* oraz dwukrotnie przekroczenia parametru wskaźnikowego ogólnej liczby mikroorganizmów.

W zakresie parametrów fizyko-chemicznych jakość wody do spożycia, kwestionowano ze względu na przekroczenie parametrów żelaza, mętności i manganu.

Działania nadzоровe Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu skierowane były na ochronę życia i zdrowia mieszkańców powiatu. Każdorazowo prowadzona była analiza ryzyka dla wodociągu publicznego i ujęcia wody oraz infrastruktury wodociągu publicznego i ujęcia, mająca na celu identyfikację źródeł zagrożenia. Prowadzono wzmożony nadzór nad jakością wody do spożycia, pobierano dodatkowe próbki wody w celu określenia zasięgu skażenia mikrobiologicznego bądź ustalenia granic zanieczyszczenia fizyko-chemicznego. Łącznie pobrano 67 dodatkowych próbek wody.

W przypadku stwierdzenia skażenia mikrobiologicznego wody lub przekroczeń parametrów fizyko-chemicznych, prowadzone było postępowanie administracyjne wobec Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Świnoujściu. Na bieżąco dokonywano ocen jakości wody na podstawie sprawozdań z badań przeprowadzonych w ramach kontroli urzędowej bądź przekazanych przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne w ramach kontroli wewnętrznej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydawał oraz aktualizował komunikaty dla mieszkańców o braku przydatności, warunkowej przydatności, bądź przydatności wody do spożycia, które następnie były przekazywane władzom samorządowym odpowiedzialnym za zbiorowe zaopatrzenie w wodę do spożycia, w celu podania ich do wiadomości konsumentów.

W sytuacji gdy woda nie odpowiadała wymaganiom rozporządzenia, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu monitorował wywiązywanie się producentów wody z realizacji harmonogramów działań naprawczych, mających na celu przywrócenie jakości wody do wymagań rozporządzenia.

W okresie sprawozdawczym wydano 3 decyzje o braku przydatności wody do spożycia spowodowaną wykryciem w wodzie do spożycia bakterii gr. coli oraz Escherichia coli i Enterokoków w punktach przy ul. Olsztyńskiej, ul. Żeromskiego 29 i ul. Chrobrego, 3 decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na wartość ogólnej liczby mikroorganizmów w wodzie w punkcie przy ul. Olsztyńskiej i przy ul. Żeromskiego 29 oraz na wartość parametru manganu w wodzie dostarczanej do wodociągu publicznego ze zbiornika retencyjnego SUW Granica oraz 1 decyzję odmowną na warunkowe puszczenie wody ze zbiornika retencyjnego do wodociągu publicznego, ze względu na przekroczenia parametrów fizykochemicznych.

Minimalny i maksymalny termin obowiązywania decyzji o braku przydatności wody do spożycia wynosiły odpowiednio: ul. Olsztyńska -2 dni ul. Żeromskiego 29 - 2 dni i ul. Chrobrego - 3 dni. Liczba osób zamieszkałych w strefie gdzie stwierdzono brak przydatności wody do spożycia wynosiła łącznie około 2400 osób. Zakład Wodociągów i Kanalizacji każdorazowo prowadził działania naprawcze polegające głównie na odcinkowym płukaniu sieci, przeglądzie sieci, dezynfekcji studni i zbiornika retencyjnego na tzw. wylew. Przedsiębiorstwo wodociągowe zapewniało mieszkańcom zastępcze źródła zaopatrzenia w wodę.

Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Świnoujściu ustalił przyczyny zanieczyszczeń mikrobiologicznych wody, wskazując na błąd ludzki podczas przygotowywania kurka czerpalnego do poboru próbek wody oraz zmianę gradientu ciśnień złożowych w warstwie wodonośnej.

WODOCIĄG PUBLICZNY „ODRA -PRZYTÓR WYDMY”

W roku 2022 w ramach kontroli urzędowej pobrano do badań łącznie 11 próbek wody przeznaczonej do spożycia. Zakwestionowanych zostało 7 próbek wody o stanowi 64 %. Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Świnoujściu pobrał do badań 15 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej, zakwestionowana została 1 próbka co stanowi 7 %.

W trakcie okresu sprawozdawczego wpłynęły 2 interwencje dotyczące jakości wody do spożycia dostarczanej do prywatnej posesji przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o. w Świnoujściu. W toku prowadzonego postępowania stwierdzono okresowe przekroczenia parametrów fizyko-chemicznych takich jak mętność, żelazo, glin i barwa. Prowadzono postępowanie administracyjne wobec przedsiębiorstwa wodociągowego mające na celu doprowadzenie jakości wody do zgodnej z rozporządzeniem MZ. Wydano w tym zakresie 2 decyzje administracyjne.

Przeprowadzona rozszerzona diagnostyka poboru próbek wody wskazała, iż prawdopodobną przyczyną pogorszenia jakości wody, był zamontowany na odcinku wewnętrznej instalacji wodociągowej filtr do wody.

- o postępowanie administracyjne

W okresie sprawozdawczym w przypadku przekroczenia parametru mikrobiologicznego lub fizykochemicznego w wodzie w wodociągu publicznym Granica-Wydrzany prowadzone były postępowania administracyjne wobec Zakładu Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Świnoujściu. Wydano trzy decyzje o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi ze względu na skażenie mikrobiologiczne wody w punktach: przy ul. Olsztyńskiej, ul. Żeromskiego 29 i ul. Chrobrego.

Wystawiono na ZWiK Świnoujście 3 decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia: na wartość ogólnej liczby mikroorganizmów w wodzie w punkcie przy ul. Olsztyńskiej i przy ul. Żeromskiego 29 oraz na wartość parametru manganu w wodzie dostarczanej do wodociągu publicznego ze zbiornika retencyjnego SUW Granica.

Wydano na ZWiK w Świnoujściu jedną odmowną decyzję na warunkowe zaopatrywanie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi ze zbiornika retencyjnego do wodociągu publicznego, ze względu na przekroczenia parametrów fizykochemicznych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał dwie decyzje administracyjne nakazujące doprowadzenie jakości wody doprowadzanej do posesji prywatnej przy ul. 1 Maja 47 z wodociągu publicznego Odra-Przytór Wydmy do wymagań przepisów prawa oraz jedną przedłużającą termin wykonania obowiązków.

- o 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.

W przypadku przekroczenia parametru mikrobiologicznego lub fizykochemicznego wody Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Świnoujściu przeprowadzał działania naprawcze polegające na odcinkowym płukaniu sieci wodociągowej. Opis powyższych działań wraz z załączonymi sprawozdaniami z badań przedstawiał Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Świnoujściu.

W przypadku skażenia mikrobiologicznego sieci wodociągowej w kwietniu 2022r., Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu przeprowadził dezynfekcję zbiornika retencyjnego na stacji Uzdatniania Wody Granica podchlorynem sodu, prowadząc jednocześnie płukanie na tzw. wylew.

W związku ze skażeniami mikrobiologicznymi wody w wodociągu publicznym Granica-Wydrzany z inicjatywy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu w dniu 02.09.2022r. odbyła się narada robocza z przedstawicielami Zakładu Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu, dotycząca bezpieczeństwa zdrowotnego wody na terenie miasta Świnoujście. Omówiono sposób postępowania w przypadku stwierdzenia przekroczeń mikrobiologicznych w wodzie, możliwych przyczyn występowania odchyień jakości wody od wartości zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W trakcie spotkania zobowiązano przedstawicieli ZWiK Świnoujście do ustalenia nowych punktów poboru wody zlokalizowanych poza siecią wodociągową, pozwalających na ocenę jakości wody u konsumenta, które będą się znajdowały w budynkach użyteczności publicznej.

W wyniku narady roboczej dotyczącej bezpieczeństwa zdrowotnego wody na terenie miasta Świnoujście, utworzonych zostało 7 nowych punktów poboru zlokalizowanych w przedszkolach, żłobku i szkołach (4 punkty na lewobrzeżu i 3 punkty na prawobrzeżu).

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

W kwietniu 2022 roku w ramach urzędowej kontroli pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Świnoujściu, pobrali próbkę wody z wytypowanego PPPW znajdującego się na ul. Matejki 1 A na zawartość izotopu ¹³⁷Cs. Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 27 kwietnia 2004 roku w sprawie wartości poziomów interwencyjnych dla poszczególnych rodzajów działań interwencyjnych oraz kryteriów odwołania tych działań (Dz.U. z 2004 roku Nr 98 poz. 987). Analiza sprawozdania wykazała zawartość powyższego parametru poniżej granicy oznaczalności (tj. 1,6 Bq/kg).

Opierając się na definicji ujęcia wód podziemnych, którym jest „zespół urządzeń służących do poboru wód podziemnych z jednego punktu, wielu punktów, lub z pewnego obszaru, zaopatrujących określonego użytkownika lub w określonym celu” Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu pobrał próbki wody na obecność substancji promieniotwórczych w wodzie surowej mieszanej ze studni zaopatrujących ujęcie Granica, ujęcie Wydrzany i ujęcie Odra. Przedsiębiorstwo wodociągowe przedstawiło również sprawozdanie z badań wody powierzchniowej Mulnik, na której planowana jest budowa ujęcia powierzchniowego. Wartości badanych parametrów odpowiadały wymaganiom przepisów prawa.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono ważniejszych modernizacji sieci magistralnych i rozdzielczych na terenie Miasta Świnoujście. Przedsiębiorstwo wodociągowe w trakcie remontu i modernizacji dróg wymieniło rury wodociągowe m.in. na ulicach: Myśliwskiej, 1 Maja, Grunwaldzkiej i Spokojnej.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

W okresie sprawozdawczym wystąpiły dwie sytuacje kryzysowe spowodowane zanieczyszczeniem mikrobiologicznym wody do spożycia w wodociągu publicznym Granica - Wydrzany. W konsekwencji konieczne było ograniczenie dostarczanej wody mieszkańcom lewobrzeżnej części miasta oraz prowadzenie zintensyfikowanych działań nadzorowych. Ponadto występowały okresowe przekroczenia parametrów: żelaza, mętności i manganu. Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu każdorazowo podejmował działania naprawcze mające na celu poprawę jakości wody dostarczanej mieszkańcom oraz ustalenie źródeł i przyczyn zanieczyszczeń.

W kwietniu 2022r. wystąpiły braki w dostarczaniu wody w lewobrzeżnej części miasta Świnoujście, spowodowane wyłączeniem Stacji Uzdatniania Wody Granica ze względu na skażenie mikrobiologiczne wody. W związku z powyższym, wodociąg publiczny „Granica – Wydrzany” zaopatrywany był w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi tylko z SUW Wydrzany. Przerwy w dostawie wody występowały głównie w dzień i dotyczyły części miasta zlokalizowanej bliżej SUW Granica. Woda przeznaczona do spożycia dostarczana była mieszkańcom również za pomocą beczkowozu.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu stwierdził, że w zakresie badanych parametrów grupy A i grupy B, poza okresowymi przekroczeniami parametrów barwy, mętności, żelaza oraz sporadycznym występowaniem bakterii grupy coli, Escherichia coli i enterokoków, w 2022 roku woda na terenie Miasta Świnoujście spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294)

7. Ciepła woda użytkowa

Próbki ciepłej wody użytkowej pobierane były w budynkach użyteczności publicznej i budynkach zamieszkania zbiorowego takich jak: sanatoria, internaty i domy wczasowe, w oparciu o zatwierdzony przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie- Harmonogram poboru próbek wody na 2022r.

Z powodu prowadzonych postępowań administracyjnych oraz w oparciu o sprawozdania z badań ciepłej wody użytkowej na obecność bakterii Legionella sp., Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu częściowo wyłączył z użytkowania 8 obiektów. W przypadku skażenia ciepłej wody użytkowej bakteriami Legionella sp. na poziomie wysokim, wydane zostały decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowej wykonalności zakazujące korzystania z wody w punktach poboru, do czasu doprowadzenia

jakości wody do zgodnej z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

Przeprowadzono 9 kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi z rygiorem natychmiastowej wykonalności. W jednym przypadku kontrola sprawdzająca wykazała brak wykonania nałożonych obowiązków tj. natrysk ciepłej wody był udostępniany gościom hotelowym. Wszczęto postępowanie egzekucyjne i nałożono na podmiot grzywnę w celu przymuszenia. Ponowna kontrola sprawdzająca wykazała zastosowanie się zarządcy obiektu do obowiązków nałożonych decyzją administracyjną.

W wyniku stwierdzenia liczby bakterii Legionella sp. na poziomie średnim w wewnętrznej instalacji ciepłej wody w obiektach, PPIS w Świnoujściu wydał 8 decyzji administracyjnych z terminem wykonania obowiązków na doprowadzenie jakości wody do wymogów zgodnych z ww. rozporządzeniem. Po upływie wskazanego w wydanych decyzjach administracyjnych terminu, pobierane były próbki wody w ramach kontroli urzędowej przez pracowników PSSE Świnoujście lub przedstawiane były przez zarządców obiektu sprawozdania z badań, które wykonano w ramach kontroli wewnętrznej. W przypadku ponownego stwierdzenia w próbkach wody ilości bakterii Legionella sp. powyżej 100 jtk/100 ml, prowadzone było dalsze postępowanie administracyjne i egzekucyjne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystawił łącznie 6 postanowień o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia, na łączną kwotę 2700 zł.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

1. Infrastruktura obiektów w Świnoujściu

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu znajduje się 28 pływalni, w tym 25 pływalni krytych i 3 mieszane. Dwie niecki basenowe nie podlegają wymaganiom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach z dnia 9 listopada 2015r (t. j. Dz. U. 2022, poz. 1230), ze względu na niespełnienie warunków definicji pływalni. Obiekty, w których znajdują się niecki basenowe są objęte bieżącym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu.

2. Jakość wody na pływalniach i w obiektach wyposażonych w niecki basenowe

W związku z koniecznością wystawienia rocznej oceny jakości wody na pływalniach, w roku 2022 pobrane zostały próbki wody ze wszystkich pływalni zlokalizowanych na terenie miasta Świnoujście, spełniających wymagania definicji pływalni.

Przeprowadzone czynności kontrolne związane z poborem próbek wody w ramach kontroli urzędowych wykazały, że w 18 na 28 pływalni w nieckach basenowych, systemach cyrkulacji oraz w wodzie z natrysku, stwierdzono przekroczenia mikrobiologicznych i fizykochemicznych parametrów jakości wody.

Przekroczenia fizykochemiczne dotyczyły: wartości mętności, azotanów i chloroformu oraz utlenialności.

Przekroczenia mikrobiologiczne dotyczyły: obecności bakterii Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, bakterii Legionella sp. i wartości ogólnej liczby mikroorganizmów po 48h powyżej dopuszczalnych wartości w wodzie z niecek basenowych i systemach cyrkulacji oraz skażenie bakteriami Legionella sp. na poziomie średnim i wysokim w wodzie z natrysków.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu podejmował następujące działania:

- w przypadku wykrycia bakterii chorobotwórczych w wodzie z niecek basenów lub jacuzzi- wydawano decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowej wykonalności (zarządcy po informacji od PPIS w Świnoujściu unieruchamiali niecki i podejmowali działania naprawcze oraz przesłali sprawozdania z badań z kontroli wewnętrznej),
- przy stwierdzeniu obecności bakterii Legionella w nieckach- PPIS w Świnoujściu wydawał decyzje administracyjne zamykające niecki, a zarządcy podejmowali działania naprawcze i w ramach kontroli wewnętrznej przedstawiali wyniki jakości wody potwierdzające skuteczność podjętych działań,
- przy stwierdzeniu w natryskach obecności bakterii Legionella sp. na poziomie średnim - wydawano decyzje administracyjne (po informacji od PPIS w Świnoujściu zarządcy podejmowali działania naprawcze), przy skażeniu wody na poziomie wysokim –PPIS w Świnoujściu wydawał decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności, zamykano natryski, a zarządcy informowali o podjętych działaniach i przedstawiali wyniki potwierdzające skuteczność podjętych działań,
- w przypadku wykrycia w systemach cyrkulacji obecności bakterii Pseudomonas aeruginosa (po informacji od PPIS w Świnoujściu zarządcy podejmowali działania naprawcze), wydawano decyzje administracyjne nakazujące doprowadzenie jakości wody do wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1230), zarządcy przedstawiali sprawozdania z badań próbek wody potwierdzające skuteczność podjętych działań,
- w przypadku stwierdzenia chloroformu powyżej dopuszczalnej granicy – wydawano decyzje administracyjne. Zarządcy informowali o podjętych działaniach i przedstawiali wyniki potwierdzające skuteczność podjętych działań,

W roku 2022 na terenie miasta Świnoujście nie powstały nowe pływalnie.

○ **ocena sposobu realizacji prowadzenia kontroli wewnętrznej na pływalniach.**

Przeprowadzono czynności kontrolne wszystkich pływalni będących pod nadzorem PPIS w Świnoujściu oceniając stan sanitarno-techniczny i porządkowy oraz sposób prowadzenia kontroli wewnętrznej przez zarządców pływalni. Skontrolowano 28 pływalni, z czego w 12 pływalniach zarządcy właściwie prowadzili wewnętrzną kontrolę jakości wody na pływalni. W 14 pływalniach stwierdzono m.in.: niezgodną z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1230) częstotliwość wykonywania pomiarów z niecek i systemów cyrkulacji w zakresie parametrów: chloru wolnego, chloru związanego, pH, potencjału redox

i temperatury, brak bieżącej obserwacji jakości wody, nie przesyłanie opisu działań naprawczych wraz ze sprawozdaniami z badań, w których stwierdzono przekroczenia parametrów jakości wody, brak umieszczania na pływalniach informacji/komunikatu o jakości wody, stosowanie nieodpowiedniej elektrody do pomiaru potencjału redox.

W przypadku kiedy zarządca nie wykonywał kontroli wewnętrznej zgodnie z wymaganiami przepisów prawa wydawano decyzje administracyjne oraz przeprowadzano kontrole sprawdzające.

Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały dostosowanie się zarządców pływalni do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (tj. Dz. U. z 2022 r., poz. 1230).

W roku 2022 wydano 25 rocznych ocen jakości wody na pływalni za rok 2021, wystawiono 13 rocznych ocen zgodnych i 12 częściowo zgodnych z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1230).

Przedkładane harmonogramy poboru próbek wody były uzgadniane i zatwierdzane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu. Wszystkie pływalnie prowadzą kontrole wewnętrzną jakości wody określoną w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1230).

3. Stan sanitarny i techniczny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole w 28 obiektach. W wyniku kontroli w 4 obiektach stwierdzono nieprawidłowości techniczne dotyczące m.in.: niewłaściwego stanu powierzchni sufitu, ścian, podłogi, powierzchni elementów wyposażenia oraz ubytków silikonu przy armaturze w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych przy pływalniach. PPIS w Świnoujściu wydał 3 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego pływalni. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały właściwy stan techniczny obiektów.

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

1. Infrastruktura obiektów w Świnoujściu i serwis kąpieliskowy

Na terenie powiatu na podstawie Uchwały Rady Miasta zgłoszone zostały 4 kąpieliska morskie:

Świnoujście Uznam	termin	24.06.-04.09.2022r.
Świnoujście Uznam Zachód	termin	01.07.-31.08.2022r.
Świnoujście Uznam Wschód	termin	01.07.-31.08.2022r.
Świnoujście Warszów	termin	24.06.-31.08.2022r.

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu przeprowadzał kontrole kąpielisk Świnoujście Uznam, Wschód, Zachód i Warszów w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego obejmującego cały teren kąpielisk.

Organizatorem wszystkich kąpielisk był Ośrodek Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” z siedzibą przy 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.

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych na Kąpielisku morskim Uznam, stwierdzono niewłaściwą gospodarkę odpadami medycznymi oraz uchybienia sanitarne w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych ratowników. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca usunięcie nieprawidłowości z zakresie postępowania z odpadami medycznymi zaplanowana została na pierwszy tydzień działalności kąpielisk morskich w sezonie letnim 2023.

W sezonie letnim 2022 roku, organizator kąpielisk codziennie umieszczał w serwisie kąpieliskowym oraz na tablicach zlokalizowanych na wieżach ratowniczych, dla każdego kąpieliska morskiego informacje o: temperaturze wody, temperaturze powietrza, prędkości wiatru i możliwości kąpeli (określonej za pomocą odpowiedniego koloru flagi).

W dniu 17.08.2022r. organizator zamieścił w serwisie kąpieliskowym informacje o wywieszeniu czerwonej flagi z powodu zaobserwowania zakwitów sinic w wodzie w kąpielisku morskim Świnoujście Uznam i kąpielisku morskim Świnoujście Uznam Wschód. Wystąpienie sinic w wodach kąpielisk zaobserwowane zostało tylko w dniu 17.08.2022r.

2. Stan sanitarny i jakość wody w kąpieliskach

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 pobierane były 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, tj.: Ośrodek Sportu i Rekreacji „Wyspiarz” w trakcie sezonu letniego pobrał łącznie 29 próbek wody z kąpielisk.

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

W dniu 22.08.2022r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu, na podstawie sprawozdania z badań próbki wody pobranej w dniu 19.08.2022r w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdził brak przydatności wody do kąpeli w Kąpielisku Morskim Świnoujście Warszów ze względu na wartość liczby Enterokoków w 100 ml, w ilości 514 NPL.

W związku z powyższym, wydana została decyzja administracyjna z rygorem natychmiastowej wykonalności wprowadzająca zakaz kąpielii w ww. kąpielisku morskim, do czasu stwierdzenia przydatności wody do kąpielii. Ponadto PPIS w Świnoujściu nakazał: oznakowanie obszaru kąpieliska informacją o zakazie kąpielii 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 23.08.2022r. stwierdzono przydatność wody do kąpielii na podstawie sprawozdania z badań próbki wody pobranej w dniu 20.08.2022r., które potwierdziły, że zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody w kąpielisku morskim Świnoujście – Warszów miało charakter krótkotrwały.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadzał kontrole wszystkich kąpielisk morskich zorganizowanych na terenie miasta Świnoujście w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego oraz sposobu postępowania z odpadami komunalnymi. W wyniku czynności kontrolnych przeprowadzonych na terenie kąpielisk morskich, stwierdzono właściwy stan higieniczno-techniczny wyposażenia kąpielisk oraz właściwe postępowanie z odpadami komunalnymi. W okresie sezonu letniego 2022 nie wpłynęła żadna interwencja dotycząca czystości kąpielisk morskich i plaż.

3. Stan sanitarny i jakość wody w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii

Na terenie powiatu w roku 2022r. nie organizowano miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii.

VII. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry

1. Wzmocniony monitoring jakości wody do spożycia

W związku ze skażeniem wody w rzece Odry od dnia 15 sierpnia 2022r. pobierane były próbki wody surowej i wody uzdatnionej z ujęcia Wydrzany. Pobrano 9 próbek wody uzdatnionej z SUW Wydrzany i 9 próbek wody surowej mieszanej z ujęcia Wydrzany. W żadnej z pobranych próbek wody uzdatnionej nie odnotowano przekroczeń ani zwiększonej wartości parametrów jakości wody. Analizując wartości parametrów fizykochemicznych wody surowej, nie odnotowano żadnych niepokojących wartości parametrów fizykochemicznych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu zaplanował pobór próbki wody uzdatnionej z SUW Wydrzany w zakresie monitoringu grupy A i grupy B na rok 2023r. Ponadto w dniu 15.08.2022r. pobrana została jedna próbka wody surowej z ujęcia Odra, w której wartości parametrów jakości wody nie budziły zastrzeżeń. Pobrana została również jedna próbka wody uzdatnionej z SUW Odra, której jakość spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz. 2294).

W związku ze skażeniem wód rzeki Odry, Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świnoujściu pobierał próbki wody surowej ze studni zaopatrujących ujęcie wody

Wydrzany, wytypowanych w oparciu o przeprowadzoną analizę ryzyka. Zestawione w formie tabelarycznej wyniki poszczególnych parametrów przekazywane były do PSSE w Świnoujściu. Analizując wartości parametrów fizykochemicznych wody surowej, nie odnotowano w tym zakresie żadnych niepokojących wartości.

2. Wzmóżony monitoring kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

W związku ze skażeniem wód rzeki Odry od dnia 15.08.2022 pobierano codziennie próbki wody w ramach kontroli urzędowej ze wszystkich kąpielisk morskich na terenie miasta Świnoujście. Poza zatwierdzonym planem poboru próbek wody, w związku z ww. skażeniem pobrano 45 dodatkowych próbek wody z kąpielisk morskich.

3. Monitoring niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych potencjalnie związanych ze zjawiskiem na rz. Odrze

W związku ze skażeniem rzeki Odry nie odnotowano niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych związanych ze spożyciem wody przeznaczonej dla ludzi oraz nie zaobserwowano niekorzystnych zjawisk w wodzie na kąpieliskach morskich.

4. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

Pracownicy Sekcji HŻŻiPU w związku z potencjalną możliwością pojawienia się na rynku zanieczyszczonych ryb wyławianych z rzeki Odry w okresie sprawozdawczym przeprowadzili:

- 17 kontroli potwierdzonych protokołem kontroli z sygnaturą pionu HŻ w zakładach żywienia otwartego, 7 w zakładach małej gastronomii, 1 w zakładzie tymczasowym i ruchomym;
- 15 wizytacji w zakładach żywienia otwartego, 6 w zakładach małej gastronomii.

Kontrole zostały przeprowadzone w zakresie analizy źródła pochodzenia sprzedawanych ryb w szczególności faktur i dokumentów potwierdzających legalność towaru. W powyższym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych:

W okresie sprawozdawczym odbyła się 1 Impreza Masowa artystyczno – rozrywkowa pn. „Dni Morza”. W trakcie trwania imprezy masowej przeprowadzono kontrolę terenu wydzielonego na Basenie Północnym przy ul. Jachtowej/Rogozińskiego/Wybrzeże Władysława IV, na którym odbywała się impreza masowa zgodnie z decyzją Prezydenta Miasta Świnoujście z dnia 17.06.2022r. nr 4/2022. Organizatorem wydarzenia była firma 2 Event Sp. z o. o. z siedzibą przy ul. Traugutta 129 w Szczecinie. Teren imprezy masowej był wydzielony, a wejścia monitorowane były przez służbę porządkową zapewnioną przez organizatora. Przy każdym wejściu znajdowały się regulaminy. Organizator był odpowiedzialny za utrzymanie czystości oraz za prowadzenie właściwej gospodarki

odpadami komunalnymi w trakcie i po imprezie. Do zabezpieczenia właściwego stanu sanitarno – epidemiologicznego w trakcie trwania wydarzenia Dni Morza 2022 w Świnoujściu, w dniu 24.06.2022 r. zapewniono: 28 sztuk toalet przenośnych (w tym dwie ustawione za sceną kabiny przeznaczone były dla pracowników obsługi oraz pracowników gastronomii), 4 mobilne umywalki, 15 pojemników 1100 L oraz 17 pojemników 240 L na odpady komunalne. Utrzymaniem czystości w kabinach zajmował się pracownik firmy 2 Event Sp. z o.o. Na terenie imprezy masowej obowiązywał zakaz palenia wyrobów tytoniowych. Stwierdzono prawidłowe oznakowanie zakazu palenia wyrobów tytoniowych na terenie obiektu, zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tekst jednolity Dz. U. z 2021r., poz. 276 z późn. zm.). Kontrola wykazała, że odpady komunalne gromadzone były prawidłowo, a bieżący stan sanitarno – porządkowy i techniczny toalet oraz terenu imprezy w skontrolowanym zakresie nie budził zastrzeżeń.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 22 kontrole w 11 obiektach. W 5 obiektach stwierdzono uchybienia dotyczące niewłaściwego stanu technicznego elementów wyposażenia ustępów publicznych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 5 decyzji administracyjnych na poprawę stanu technicznego. Przeprowadzone kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi.

3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną

W dniu 29.09.2021r. przeprowadzona została kompleksowa kontrola w Zakładzie Opieki Długoterminowej „Fregata”. Podmiot prowadzi działalność w nowo wybudowanym budynku mieszczącym się przy ul. Bydgoskiej w Świnoujściu. Po przeprowadzonej analizie ryzyka ponowna kompleksowa kontrola ww. obiektu, zaplanowana została na rok 2023.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli noclegowni mieszczącej się przy ul. Portowej 10 w Świnoujściu. Kontrola ww. obiektu zaplanowana została na 2023 rok.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

o Obiekty hotelarskie:

W pierwszym kwartale 2022r. w związku z trwającym stanem epidemii SARS-CoV-2 w Polsce, przeprowadzone zostały kontrole sprawdzające przestrzeganie ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono, że w czterech obiektach hotelarskich i innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie nie przestrzegano ww. przepisów. Za stwierdzone nieprawidłowości osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi w łącznej kwocie 600 zł.

Przeprowadzone czynności kontrolne na kempingu wykazały niewłaściwy stan sanitarno-porządkowy i techniczny obiektu. Stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno –

higieniczny sanitariatów oraz uchybienia techniczne dotyczące wyposażenia sanitariatów, aneksu kuchennego oraz braku gładkiej, łatwo zmywalnej powierzchni regałów znajdujących się w magazynie bielizny czystej. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 300zł. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny obiektu.

o **Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie:**

W okresie sprawozdawczym w 6 obiektach, w których są świadczone usługi hotelarskie stwierdzono uchybienia dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego, a w 4 obiektach, w których są świadczone usługi hotelarskie stwierdzono uchybienia dotyczące niewłaściwego stanu technicznego.

Uchybienia sanitarno – higieniczne dotyczyły przede wszystkim niewłaściwego postępowania z bielizną czystą i brudną, przetrzymywania w magazynach bielizny czystej i bielizny brudnej zbędnych przedmiotów oraz ciemnych plam na silikonie w kabinach prysznicowych. Uchybienia techniczne dotyczyły m.in.: łuszczącej się farby na obudowie kabin prysznicowych, pęknięć w ścianie w ciągu komunikacyjnym, braku powierzchni umożliwiających ich mycie i dezynfekcję w magazynach bielizny czystej i bielizny brudnej, pokrytego rdzą urządzenia chłodniczego będącego na wyposażeniu pokoju; niezabezpieczonych kabli od naświetlenia w toalecie dla personelu, uszkodzonej powierzchni płytek i drzwi oraz pokrytych rdzą elementów wyposażenia w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych w pokojach.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 4 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego. Osoby odpowiedzialne za utrzymanie czystości ukarano 10 mandatami karnymi w łącznej kwocie 1800 zł. Kontrole sprawdzające przeprowadzone w czterech obiektach wykazały właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny. W dwóch obiektach kontrole sprawdzające zostały zaplanowane na 2023 rok.

Nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu technicznego dotyczyły przede wszystkim niewłaściwego stanu technicznego ścian oraz wyposażenia magazynów bielizny czystej, bielizny brudnej i środków czystości oraz braku miejsca do magazynowania bielizny brudnej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego. Kontrole sprawdzające przeprowadzone w trzech obiektach wykazały właściwy stan techniczny. W jednym obiekcie ze względu na zmianę właściciela, kontrola sprawdzająca zaplanowana została na miesiąc luty 2023r.

6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi

W roku 2022 przeprowadzono 25 kontroli dotyczących stanu sanitarno – higienicznego i technicznego w 17 obiektach oraz 3 kontrole sprawdzające 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 obiektach świadczących ww. usługi. W 1 obiekcie

stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne i techniczne, w 3 obiektach stwierdzono uchybienia sanitarno – higieniczne i w 2 obiektach stwierdzono uchybienia techniczne.

- Nieprawidłowości techniczne stwierdzono w 1 salonie kosmetycznym i 1 salonie fryzjerskim.

Dotyczyły one braku gładkich, łatwo zmywalnych powierzchni krzesel znajdujących się przy stanowiskach pracy. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego wyposażenia. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w obiekcie świadczącym usługi kosmetyczne, fryzjerskie i odnowy biologicznej wykazała właściwy stan techniczny wyposażenia obiektu. Termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną w salonie fryzjerskim ustalono na miesiąc luty 2023 r.

- Nieprawidłowości sanitarno – higieniczne i techniczne stwierdzono w 1 salonie fryzjerskim.

Dotyczyły one niewłaściwego przechowywania czystych narzędzi oraz stanu technicznego powierzchni podłogi przy stanowisku myjki. Na osobę odpowiedzialną za utrzymanie właściwego stanu sanitarno – higienicznego nałożono mandat karny w wysokości 100zł. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Na wniosek przedsiębiorcy przeprowadzona została kontrola sprawdzająca, która wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny obiektu. W związku z powyższym wydana została decyzja umarzająca wszczęte postępowanie.

- Nieprawidłowości sanitarno – higieniczne stwierdzono w 1 salonie fryzjerskim, 1 salonie kosmetycznym i w 1 solarium.

Nieprawidłowości sanitarno – higieniczne w salonie fryzjerskim dotyczyły niewłaściwego postępowania z czystymi narzędziami wielorazowego użytku, natomiast w salonie kosmetycznym dotyczyły braku opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi przy wykonywaniu usług w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich oraz niewłaściwego postępowania z odpadami medycznymi zakaźnymi. Osoby odpowiedzialne zostały ukarane 2 mandatami karnymi w łącznej kwocie 700 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca w salonie fryzjerskim wykazała właściwy stan sanitarno-higieniczny obiektu. Kontrola sprawdzająca usunięcie nieprawidłowości w salonie kosmetycznym zaplanowana została na styczeń 2023 r.

Ponadto w solarium stwierdzono nieprzestrzeganie art. 4 ust. 3 ustawy z dnia 15 września 2017r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium. W wyniku łamania ww. przepisów na przedsiębiorcę nałożona została kara administracyjna w wysokości 1000 zł. Kontrola sprawdzająca polegała na bieżącej obserwacji mediów społecznościowych, w których zamieszczane były wszelkie informacje dotyczące oferowanych usług. Analiza zamieszczanych na portalach społecznościowych informacji, wykazała przestrzeganie przepisów ustawy z dnia z dnia 15 września 2017r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium.

W okresie sprawozdawczym w 2 zakładach fryzjerskich i w 1 zakładzie kosmetycznym 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 300 zł.

7. Dworce i przystanki autobusowe

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli przystanków autobusowych znajdujących się na terenie Powiatu Świnoujście. Kontrole czterech obiektów zaplanowane zostały na miesiące: luty, czerwiec oraz sierpień 2023 roku.

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

W okresie sprawozdawczym w miesiącu marcu z uwagi na masowy przyjazd uchodźców, przeprowadzono 1 kontrolę peronów oraz 1 kontrolę w budynku Dworca PKP w Świnoujściu. W dniu kontroli stan sanitarno – higieniczny i techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. Kontrole peronów oraz Dworca PKP przeprowadzone w trakcie trwania sezonu letniego wykazały nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego w budynku dworca. Stwierdzono brak plastikowego siedziska w ławce stojącej przy szafkach do przechowywania bagaży. Powiatowy Państwowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała właściwy stan techniczny obiektu.

9. Środki transportu

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 30 kontroli 10 środków transportu (1 autobusu Komunikacji Autobusowej, 7 środków transportu do przewozu zwłok, 2 pociągów). Kontrole wykazały właściwy stan sanitarno - higieniczny i techniczny skontrolowanych pojazdów. W przypadku środków transportu do przewozu zwłok kontrola pojazdów odbywała się każdorazowo podczas czynności kontrolnych związanych z ekshumacją i transportem zwłok lub szczątków ludzkich.

10. Tereny rekreacyjne

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 10 placów zabaw (w tym 6 z piaskownicami) dla dzieci, 1 piaskownicę funkcjonującą samodzielnie, Plac Wolności, Park Zdrojowy – boisko i siłownię, Promenadę Zdrowia, Miejsce wypoczynku przy ul. Jachtowej oraz Tężnie przy ul. Żeromskiego. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały nieprawidłowości techniczne w 6 obiektach.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych na trzech placach zabaw dla dzieci wraz z piaskownicami, stwierdzono uszkodzenia elementów małej architektury typu ławki oraz kosze na odpady komunalne. W jednym przypadku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wydał decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego placu zabaw. Wspólnota Mieszkaniowa odpowiedzialna za stan placu zabaw, podjęła decyzję o likwidacji uszkodzonych elementów wyposażenia. Kontrola sprawdzająca potwierdziła, że na placu zabaw pozostały wyłącznie elementy sprawne technicznie. W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu stwierdził wygaśnięcie decyzji administracyjnej na poprawę stanu technicznego placu zabaw, ze względu na jej bezprzedmiotowość. W dwóch przypadkach Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu

wszczęł postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Strony usunęły nieprawidłowości w ciągu 7 dni od daty otrzymania wszczęcia postępowania, co potwierdziły przeprowadzone kontrole sprawdzające. W związku z powyższym wszczęte postępowania administracyjne zostały umorzone.

Przeprowadzono również kontrolę Promenady Zdrowia, Placu Wolności – miejsca rekreacyjno – wypoczynkowego oraz miejsca wypoczynku – tzw. „Polanki Grillowej” przy ul. Jachtowej. W wyniku czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego elementów wyposażenia miejsc rekreacyjno – wypoczynkowych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 3 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego wyposażenia miejsc rekreacyjno – wypoczynkowych. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały właściwy stan techniczny. Informacje o nieprawidłowościach dotyczących urządzeń znajdujących się na siłowni i placu zabaw dla dzieci, przekazano do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Świnoujściu do rozpatrzenia zgodnie z posiadanymi kompetencjami.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

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 powod ich wstrzymania
1	2	28	28	1	26	26	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. z 2011, Nr 75 poz. 405) oraz w terminach

określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001 r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (t. j. Dz. U. z 2021r, poz. 1910).

Tabela Nr 4.2. Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodzi	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 72-600 Świnoujście	0	0	2

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę ww. środka transportu w trakcie kontroli zakładu pogrzebowego oraz 22 kontrole przy przeprowadzanych kontrolach związanych z ekshumacją i 4 kontrole przy przeprowadzanych kontrolach związanych z wywozem.

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

- liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- 12
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 8

12. Zakłady karne i areszty śledcze

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świnoujściu nie ma aresztów śledczych ani zakładów karnych.

13. Inne obiekty użyteczności publicznej

Przeprowadzono 21 kontroli w obiektach użyteczności publicznej, tj.: Amfiteatrze, Muzeum Rybołówstwa, Forcie Anioła, 1 dziale farmacji, 1 pralni, 13 parkingach miejskich, 1 obiekcie sportowym oraz 1 parku linowym.

W okresie sprawozdawczym stwierdzono uchybienia techniczne w Amfiteatrze znajdującym się przy ul. Chopina 30 dotyczące braku gładkich, łatwo zmywalnych, odpornych na mycie i dezynfekcję powierzchni mebli znajdujących się w sali konferencyjnej i pokojach oraz armatury w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych znajdujących się pod widownią.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wszczął postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości. Na wniosek zarządcy budynku, przed upływem 7 dni przeprowadzona została kontrola sprawdzająca, która wykazała właściwy stan techniczny obiektu. W związku z powyższym wydana została decyzja umarzająca wszczęte postępowanie.

IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo – wychowawczych

1.1. Nadzór sanitarny nad placówkami

W 2022 roku objęto nadzorem sanitarnym:

- ✓ 42 placówki stałe, w tym:
 - 4 żłobki;
 - 11 przedszkoli;
 - 6 szkół podstawowych;
 - 4 licea ogólnokształcące;
 - 1 szkołę branżową;
 - 5 zespołów szkół;
 - 1 szkołę wyższą,
 - 1 dom studencki;
 - 1 specjalny ośrodek szkolno – wychowawczy;
 - 1 placówkę opiekuńczo – wychowawczą;
 - 4 placówki wsparcia dziennego;
 - 1 pozaszkolną placówkę specjalistyczną;
 - 1 poradnię pedagogiczno – psychologiczną;
 - 1 salę zabaw;
 - ✓ 3 placówki wypoczynku zimowego;
 - ✓ 18 placówek wypoczynku letniego.

W obiektach stałych przeprowadzono łącznie 62 kontrole sanitarne, w tym 3 kontrole interwencyjne oraz 5 kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi. Do skontrolowanych placówek uczęszczało łącznie 6451 dzieci i młodzieży.

W okresie sprawozdawczym na w/w placówki wydano:

- 9 decyzji nakazujących poprawę warunków sanitarno – technicznych;
- 7 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków;
- 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne;
- 9 decyzji – rachunków.

W roku 2022 przeprowadzono również 3 kontrole w trakcie trwania wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży oraz 18 kontroli w trakcie trwania wypoczynku letniego dzieci i młodzieży.

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

Trzydzieści trzy placówki oświatowe skontrolowane w 2022r. zlokalizowano w budynkach o dobrym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym, a w 9 placówkach stwierdzono niewłaściwy stan techniczny ścian, sufitów, podłóg oraz drzwi i futryn drzwiowych. W związku z powyższym, organ wydał decyzje administracyjne nakazujące poprawę warunków, określając terminy wykonania obowiązków zgodne z wnioskami organu prowadzącego i dyrektorów placówek.

W okresie sprawozdawczym wyegzekwowano obowiązki 1 z 9 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno – technicznego wydanych w 2022r. na placówki oświatowe. Termin wykonania obowiązków pozostałych 8 decyzji przypada na rok 2023 i 2024.

Ponadto wyegzekwowano obowiązki nałożone decyzją administracyjną wydaną w roku 2020.

Zgodnie z uzasadnionymi i udokumentowanymi wnioskami stron (dyrektorów placówek oraz organu prowadzącego) wydano 7 decyzji administracyjnych przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków.

Wydano decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości wynikających z przeprowadzonej kontroli. Decyzję wydano po przeprowadzonych czynnościach kontrolnych na złożony wniosek dyrektora placówki informującym o usunięciu nieprawidłowości. Przeprowadzone czynności kontrolne potwierdziły ich usunięcie.

Nie było zamknięć, unieruchomień ani wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części. W 2022r. nie przeprowadzano prac remontowych w zakresie rozbudowy szkół, ani nie nastąpiły zmiany organizacyjne w żadnej ze skontrolowanych placówek.

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

Wszystkie placówki oświatowe posiadają podłączenie do wodociągu miejskiego i do sieci kanalizacyjnej. We wszystkich placówkach przy punktach wodnych zapewniono dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody, mydło w dozownikach oraz zapewniono higieniczny sposób osuszania rąk tj. zamontowano suszarki oraz zapewniono ręczniki jednorazowego użytku.

Urządzenia sanitarne znajdujące się w kontrolowanych placówkach zapewniają standardy dostępności (umywalki, kabiny ustępowe, pisuary) oraz prawidłowe warunki do utrzymania higieny tj. dozowniki z mydłem, ręczniki jednorazowe oraz papier

toaletowy. Wydzielono pomieszczenia gospodarcze do przechowywania środków czystości. Zapewniono w wystarczającej ilości środki myjąco–dezynfekujące.

1.4.Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży

Większość szkół posiada wyniki pomiarów natężenia oświetlenia, które przeprowadzone zostały w salach lekcyjnych. Przeprowadzona analiza przedstawionych wyników potwierdziła ich zgodność z wymaganiami. W przypadku braku wyników natężenia oświetlenia, dyrektorzy placówek zobowiązywali się do ich niezwłocznego wykonania.

W 2022r. przeprowadzono 58 pomiarów temperatury w placówkach oświatowych w czasie sezonu grzewczego. W skontrolowanych placówkach nauczania i wychowania nie stwierdzono zaniżonej temperatury powietrza w salach lekcyjnych.

Wszystkie placówki posiadają wentylację grawitacyjną, a część wentylację grawitacyjną i mechaniczną.

2. Higiena procesów nauczania

2.1.Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W skontrolowanych placówkach wyposażenie, sprzęt i meble edukacyjne spełniały wymagania bezpieczeństwa. Meble, stoliki i krzesła były oznakowane. Wyposażenie, sprzęt i meble edukacyjne posiadały atesty lub certyfikaty. Pracownie komputerowe wyposażone były w stoły i krzesła spełniające zasady ergonomii. W ramach kampanii #mojaszkoładzrowaszkoła przeprowadzono badania dotyczące oceny dostosowania mebli edukacyjnych w salach lekcyjnych do zasad ergonomii tj. wzrostu uczniów, prawidłowego zestawienia i oznaczenia krzeseł i stołów, a także stanu mebli oraz posiadanych certyfikatów. Badanie przeprowadzono w dwóch szkołach podstawowych. Pomiary przeprowadzono w 24 oddziałach, ocenie poddano 513 stanowisk. O uzyskanych wynikach poinformowano dyrektorów szkół, w przypadku gdy uzyskane wyniki nie spełniały wymagań Polskiej Normy (PN-EN-17291-:2016-02), dyrektorzy zobowiązali się do niezwłocznego usunięcia nieprawidłowości. Dokonując pomiarów omówiono z uczniami zagadnienia związane z zachowaniem prawidłowej postawy siedzącej podczas lekcji.

2.2.Jakość wyposażenia placówek

Stan techniczny wyposażenia placówek ulega systematycznej poprawie. Stoły i krzeselka dla dzieci oraz meble szkolne i sprzęt sportowy były prawidłowo oznakowane, posiadały odpowiednie certyfikaty.

2.3. Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, we wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych, i ponadpodstawowych, uczniom zapewniono miejsca na pozostawienie podręczników i innych przyborów służących do nauki. W 10 skontrolowanych szkołach zapewniono uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, a 6 placówek zapewniło w klasach szafki na pozostawianie części podręczników czy przyborów szkolnych dla każdego ucznia.

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

Ocenę rozkładów zajęć szkolnych przeprowadzono w 10 szkołach, łącznie oceniono 61 oddziałów. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono. Zajęcia lekcyjne rozpoczynają się o stałej porze, zachowując różnice pomiędzy dniami nie większą niż 1 godzina. Liczba godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie przekracza 1 godziny.

Kontrole przeprowadzone w szkołach w 2022 roku nie wykazały nadmiernego zagęszczenia uczniów w klasach – wszystkie szkoły pracowały w systemie jednozmianowym, tylko w 3 szkołach podstawowych w klasach I-III stosowano system dwuzmianowy.

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W okresie sprawozdawczym dokonano oceny obciążenia uczniów tornistrami szkolnymi. Badania przeprowadzono w 3 szkołach podstawowych. Ważeniu poddano 505 plecaków szkolnych w 27 klasach. Uzyskano następujące wyniki:

- waga tornistra szkolnego do 10% masy ciała ucznia: 194;
- waga tornistra szkolnego w zakresie 10% - 15% masy ciała ucznia: 227;
- waga tornistra szkolnego > 15% masy ciała ucznia: 84.

O uzyskanych wynikach poinformowano dyrektorów szkół oraz uczniów podczas ważenia tornistrów. Dzieciom wręczano kolorowanki lub grafiki z informacją ile waży ich plecak. Z uczniami przeprowadzono pogadanki podczas, których poruszono temat doboru właściwego tornistra, prawidłowego noszenia plecaka, zawartości tornistra i wpływu tych aspektów na pojawianie się wad postawy.

3. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W szkołach znajdujących się na terenie nadzorowanym przez tutejszą Inspekcję zapewniono prawidłowe warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W 14 placówkach zapewniono dostęp do szkolnego zespołu sportowego, z czego 10 placówek posiadało boisko. W przypadku nie posiadania infrastruktury do

prowadzenia zajęć wychowania fizycznego uczniowie korzystali z obiektów zewnętrznych tj. hali sportowej, basenu a także boiska sportowego.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W okresie sprawozdawczym, pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdował się 1 żłobek, w którym przeprowadzono jedną kontrolę. Nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych w omawianej grupie obiektów.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny jadłospisów w wyniku, których stwierdzono, że codziennie podawano co najmniej jedną porcję mleka lub przetworów mlecznych. Codzienny jadłospis zawierał produkty spożywcze pochodzące z różnych grup spożywczych tj.; ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, mleko, sery, jogurty, warzywa, owoce, pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż. W ocenianym okresie potrawy smażone podawano dzieciom nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Do przygotowywania dań stosowano różnorodność technik kulinarnych. Ponadto do sporządzania potraw wykorzystywano piec konwekcyjno- parowy. Warzywa i owoce podawano w każdym posiłku z przewagą warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Podawano co najmniej jedną porcję produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) zawarta w każdym z głównych posiłków, a napoje nie zawierały więcej niż 10g cukrów w 250ml. Rybę podawano przynajmniej raz w tygodniu, a do smażenia używano olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% - olej rzepakowy. Stwierdzono, że zupy, sosy oraz potrawy przygotowane były z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych. W posiłkach uwzględniono sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie). Zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych.

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym

W roku 2022 skontrolowano 1 żłobek, w którym przeprowadzono 1 kontrolę. Nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny jadłospisów w wyniku, których stwierdzono, że codziennie podawano co najmniej jedną porcję mleka lub przetworów mlecznych. Codzienny jadłospis zawierał produkty spożywcze pochodzące z różnych grup spożywczych tj.; ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, mleko, sery, jogurty, warzywa, owoce, pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż. W ocenianym okresie potrawy smażone podawano dzieciom nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Do przygotowywania dań stosowano różnorodność technik kulinarnych. Ponadto do sporządzania potraw wykorzystywano piec konwekcyjno- parowy. Warzywa i owoce

podawano w każdym posiłku z przewagą warzyw. Część warzyw i owoców podawano jest w postaci surowej. Podawana była co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) zawarta w każdym z głównych posiłków, a napoje nie zawierały więcej niż 10g cukrów w 250ml. Rybę podawano przynajmniej raz w tygodniu, a do smażenia używano olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% - olej rzepakowy. Stwierdzono, że zupy, sosy oraz potrawy przygotowane były z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych. W posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie). Zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych.

Stołówki szkolne

W 2022 roku nadzorem objęto 5 stołówek szkolnych, w których przeprowadzono 5 kontroli. Nie wydano decyzji administracyjnych na omawianą grupę zakładów. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 500 złotych. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły mrożenia mięsa we własnym zakresie w opakowaniach producenta po terminie przydatności do spożycia oraz bez oznakowania. Zgodnie z opracowanymi procedurami HACCP placówka szkolna oddała do utylizacji artykuły spożywcze i okazała dokument handlowy potwierdzający ich utylizację.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny jadłospisów w 5 stołówkach szkolnych wyniku, których stwierdzono, że w trzech z nich posiłki były różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych, zapewniono obiad dwudaniowy. Zupy przygotowano na wywarach warzywnych lub mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw, doprawiano śmietaną. Drugie dania składały się z produktu białkowego (mięso, ryby, jaja), węglowodanów (ziemniaki, kasze) oraz warzyw. Część warzyw i owoców podawano w postaci surowej. Posiłki były dostosowane objętościowo do potrzeb żywionych dzieci oraz były atrakcyjne pod względem organoleptycznym i sensorycznym (tj. smak, konsystencja, kolorystyka). Stwierdzono estetyczne podawanie i urozmaicanie pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów. W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie). Ponadto zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych. Do smażenia używano oleju roślinnego rafinowanego o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% - olej rzepakowy.

Zakłady posiadały wdrożony i prawidłowo funkcjonujący system HACCP.

W dwóch placówkach do jadłospisów wniesiono uwagi, które dotyczyły:

- zbyt małej ilości podaży ryb w ocenianej dekadzie;
- zbyt małej ilości podaży produktów zbożowych typu kasz czy ryżu. W ocenianym jadłospisie do drugiego dania serwowano głównie ziemniaki.

Stołówki w bursach i internatach

Pod nadzorem PPIS w Świnoujściu znajduje się 1 blok żywienia w Internacie, w którym przeprowadzono 1 kontrolę, podczas której stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego zakładu. Postępowanie administracyjne jest w toku. W roku 2022 r. nie nałożono mandatów karnych.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W okresie sprawozdawczym, pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdowała się w omawianej grupie jedna stołówka. W roku 2022r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Podczas przeprowadzonej kontroli dokonano oceny jadłospisu w wyniku, której stwierdzono, że serwowane w zakładzie posiłki były różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych. Stwierdzono prawidłowe planowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, uwzględniono w nich surowe i gotowane dodatki warzywno-owocowe. W dekadzie nie powtarzano potraw, posiłki uzupełniano dodatkiem witaminowym lub białkowym (owocem, budyniem, bądź jogurtem). Codziennie podawano co najmniej jedną porcję mleka lub przetworów mlecznych. Jadłospis zawierał produkty spożywcze pochodzące z różnych grup spożywczych tj.; mięso ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, mleko, sery, jogurty, warzywa, owoce, pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż. Zupy, sosy oraz potrawy przygotowywano z naturalnych składników bez użycia gotowych koncentratów spożywczych, do gotowania stosowano zioła i przyprawy jednoskładnikowe, naturalne. Podawano napoje nie zawierające więcej niż 10 g cukrów w 250 ml. Do smażenia używano oleju rzepakowego, stosowano różnorodne techniki kulinarne do przygotowywania posiłków. Potrawy smażone podawano nie częściej niż dwa razy w tygodniu.

Stołówki w przedszkolach

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 5 stołówek przedszkolnych, w których przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Wydano 1 decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu.

Zgłoszono 1 interwencję dotyczącą wystąpienia u dzieci grupy przedszkolnej jednodniowych objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego w postaci wymiotów, osłabienia, bóli brzucha. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych pobrano posiłki do badań laboratoryjnych w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g, liczby *Staphylococcus aureus*, liczby *E. coli* w 1g serwowanych dzień wcześniej, przechowywanych w urządzeniu chłodniczym w temperaturze +4°C tj:

- I śniadanie: szynka konserwowa, twarożek śmietankowy, kakao;
- obiad: ziemniaki gotowane, sznyceł wieprzowy, marchewka z groszkiem, żurek z jajkiem i kiełbasą;

oraz posiłki podawane w dniu kontroli:

- I śniadanie: pasta jajeczna, schab pieczony, kawa inka z mleka;

- obiad: mus jabłkowy, zupa pomidorowa z makaronem, ryż gotowany, bita śmietana.

Do badań laboratoryjnych pobrano również wymazy sanitarne z rąk czterech pracowników oraz z powierzchni widelców, łyżek, talerzy i blatu roboczego. Wymazy sanitarne przebadane były w kierunku obecności *Salmonella* spp., obecności *Staphylococcus aureus*, obecności bakterii z grupy coli. Ponadto w trakcie wykonywania czynności kontrolnych stwierdzono w magazynie z urządzeniami mroźniczymi jaja w ilości 26 sztuk, które nie posiadały oznakowania. Jaja w ilości 10 szt. zostały pobrane do badań laboratoryjnych w kierunku *Salmonella* spp. w 25 g w skorupce i w treści jaja. Pozostałe jaja zostały zabezpieczone, a dyrektor placówki zobowiązał się niezwłocznie do oddania ich do utylizacji i okazania dokumentu handlowego przy przewozie ubocznych produktów zwierzęcych Kat.3. Dokument ten został niezwłocznie okazany.

Uzyskano prawidłowe wyniki badań laboratoryjnych pobranych posiłków, wymazów sanitarnych oraz jaj. Ze względu na stwierdzone nieprawidłowości dotyczące obecności nieoznakowanych jaj w zakładzie interwencję uznano za zasadną. Nałożono również 1 mandat karny na kwotę 500 zł.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w omawianej grupie dokonano oceny 5 jadłospisów w wyniku, których stwierdzono, że serwowane w zakładach posiłki były różnorodne pod względem produktów i składników odżywczych. Posiłki takie jak: śniadania, zupy, drugie dania oraz podwieczorki zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (z mleka, przetworów mlecznych, mięs i jego przetworów, jaj, ryb), węglowodanów złożonych oraz składników mineralnych i witamin. Śniadania zawierały mleko i jego przetwory. Podawane były płatki zbożowe z mlekiem lub jogurtem, zupy mleczne lub napoje mleczne. Kanapki przygotowywane były z pieczywa ciemnego i jasnego z dodatkiem masła oraz produktów wysokobiałkowych takich jak wędliny, sery, jaja lub pasty oraz warzyw. obiady składały się z dwóch dań. Zupy przygotowywane były na wywarach warzywnych lub mięsnych z dodatkiem różnego rodzaju warzyw, doprawiane były śmietanką. Drugie dania składały się z produktów białkowych (mięsa, ryb, jaj), węglowodanów (ziemniaki, kasze) oraz warzyw. Część warzyw i owoców podawana była w postaci surowej. Podwieczorki były lekkim słodkim posiłkiem węglowodanowym. Składały się z owoców, przetworów owocowych, koktajli lub sałatek. Posiłki objętościowo były dostosowane do potrzeb żywieniowych dzieci, atrakcyjne pod względem organoleptycznym i sensorycznym. Posiłki były estetycznie podawane i urozmaicone pod względem składu i zestawienia asortymentowego produktów (z wykorzystaniem różnych produktów z poszczególnych grup, np. różnych rodzajów pieczywa, kasz i płatków śniadaniowych, ziemniaków, różnych gatunków mięs, nasion roślin strączkowych, jaj, ryb, wędlin, różnych warzyw i owoców, mleka i jego przetworów pod różnymi postaciami, jakość tłuszczów do smarowania i procesów kulinarnych).

W podawanych posiłkach uwzględniano sezonowość produktów. Posiłki przygotowywano z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw (np. gotowanie, smażenie, duszenie).

Stołówki w przedszkolach w systemie cateringowym

W okresie sprawozdawczym nadzorem objęto 1 stołówkę przedszkolną, w której przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Wydano 1 decyzję zatwierdzającą na nowopowstałą placówkę przedszkolną, w zakresie wydawania poporcjowanych posiłków pochodzących z cateringu w naczyniach jednorazowego użytku. W roku 2022r. nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych w omawianej grupie obiektów.

Sklepiki szkolne

W 2022 roku skontrolowano 3 sklepiki szkolne, w których przeprowadzono 3 kontrole. Wydano 1 decyzję administracyjną na poprawę warunków sanitarno-technicznych pomieszczenia. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych sprawdzających stwierdzono wykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną.

W jednym ze skontrolowanych sklepików szkolnych stwierdzono brak przestrzegania wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154). W sprzedaży oferowano artykuły spożywcze o zawartości cukru powyżej 15 g w 100 g gotowego produktu oraz zawartości tłuszczu powyżej 10 g w 100 g gotowego produktu.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie nieprzestrzegania wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu wystąpi o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Wszystkie zakłady z omawianej grupy obiektów posiadały wdrożony i funkcjonujący system HACCP zawierający zasady Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

We wszystkich placówkach oświatowych będących pod nadzorem tutejszej Inspekcji zapewniono uczniom profilaktyczną opiekę zdrowotną. We wszystkich szkołach zapewniono gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, w tym 12 placówek posiadało gabinet do własnej dyspozycji, w 4 współdzielony jest z inną placówką znajdującą się w tym samym obiekcie. Stan sanitarno - techniczny w/w gabinetów nie budził zastrzeżeń. Tylko 2 szkoły posiadały na terenie swojej placówki gabinety stomatologiczne, pozostałe korzystają z opieki stomatologicznej podczas przyjazdu dentobusu.

X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Ferie zimowe

Zgodnie z elektroniczną bazą wypoczynku Ministerstwa Edukacji i Nauki na terenie działania tutejszej Inspekcji w 2022r. w czasie trwania wypoczynku zimowego zarejestrowano łącznie 10 turnusów wypoczynkowych. Dane zawarte w elektronicznej bazie były monitorowane na bieżąco przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Świnoujściu i stanowiły podstawę do podejmowania czynności kontrolnych. W 2022r. przeprowadzono łącznie 3 kontrole sanitarne, w tym skontrolowano 1 wypoczynek na półkolonii. Ogółem w 2022r. z wypoczynku zimowego skorzystało 405 uczestników. Dzieci korzystające z wypoczynku były pod opieką wykwalifikowanej kadry pedagogicznej. W większości placówek organizatorzy nie zapewnili na miejscu kadry medycznej, uczestnicy wypoczynku w razie potrzeby korzystali z placówek NFZ.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzano również czynności kontrolne w obiektach, w których wypoczywały dzieci i młodzież 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. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

2. Wypoczynek letni

W 2022r. na terenie powiatu Świnoujście zgodnie z elektroniczną bazą wypoczynku Ministerstwa Edukacji i Nauki zarejestrowano łącznie 28 turnusów wypoczynkowych. Dane zawarte w elektronicznej bazie były monitorowane na bieżąco przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu i stanowiły podstawę do podejmowania czynności kontrolnych. W 2022r. przeprowadzono łącznie 18 kontroli sanitarnych w zakresie wypoczynku letniego dzieci i młodzieży. Ogółem w 2022r. z wypoczynku letniego skorzystało 1027 uczestników. Dzieci korzystające z wypoczynku były pod opieką wykwalifikowanej kadry pedagogicznej. W większości placówek organizatorzy nie zapewnili na miejscu kadry medycznej, uczestnicy wypoczynku w razie potrzeby korzystali z placówek NFZ.

XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

W roku 2022 w wykazie obiektów będących pod nadzorem Higieny Pracy znajdowało się 217 zakładów pracy.

Łącznie przeprowadzono 59 kontroli, w tym 10 w zakresie wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

W 38 zakładach przeprowadzono 49 kontroli (w tym 2 interwencyjne oraz 8 w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych) w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących: higieny środowiska pracy,

realizacji wymogów w zakresie BHP oraz przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W skontrolowanych zakładach łącznie było zatrudnionych 1011 osób.

W okresie sprawozdawczym w 16 zakładach stwierdzono nieprawidłowości. Wobec tych podmiotów, Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu prowadził postępowania administracyjne.

łącznie w 2022r. wydano 14 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości, 7 decyzji zmieniających termin usunięcia nieprawidłowości oraz 14 decyzji płatniczych.

Nakazy w decyzjach administracyjnych dotyczyły:

- zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno sanitarnych pracownikom (15),
- przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy (13),
- wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów (12),
- wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego i zapoznania z nią pracowników (3),
- przeprowadzenia szkoleń BHP dla pracowników (2),
- przeprowadzenia szkoleń BHP dla pracowników (2),
- zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy (1),
- zapewnienia prawidłowego systemu udzielania pierwszej pomocy (1),
- zapewnienia lub uaktualnienia instrukcji/ procedur i zapoznania z nimi pracowników(1),
- zapewnienia prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą , obuwiem roboczym oraz środkami ochrony indywidualnej (1),
- przedstawienia aktualnych zaświadczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku (1),
- doprowadzenia do właściwego stanu technicznego ciągów komunikacyjnych (1).

Nieprawidłowości w zakresie zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno sanitarnych, dotyczyły głównie stanu sanitarno technicznego powierzchni ścian, sufitów i podłóg w szatniach oraz toaletach dla pracowników.

W skontrolowanych zakładach, w których stwierdzono brak aktualnych wyników z badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy, nakazy głównie dotyczyły wykonania badań i pomiarów: hałasu, drgań mechanicznych i mikroklimatu.

Podczas kontroli interwencyjnych stwierdzono nieprawidłowości dot. m.in. stanu sanitarno technicznego w zakładzie. W związku z zasadnością złożonych interwencji, wobec przedsiębiorców prowadzono postępowania administracyjne.

W trakcie kontroli sprawdzających przeprowadzonych w 2022r. stwierdzono wykonanie obowiązków nałożonych 11 decyzjami administracyjnymi. Trzy z wydanych decyzji administracyjnych miały termin usunięcia nieprawidłowości do 30 stycznia 2023r.

Podczas kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych nieprawidłowości nie stwierdzono. Produkty biobójcze posiadały pozwolenia na obrót produktem biobójczym, były oznakowane i przechowywane w sposób prawidłowy.

Ponadto w 8 zakładach, gdzie łącznie było zatrudnionych 14 osób, przeprowadzono 10 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu środków zastępczych w tym:

- 4 kontrole wspólne z pracownikami sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w zakresie: przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące wprowadzania do obrotu żywności, przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii oraz przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych;
- 6 kontroli w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii oraz przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W trakcie ww. kontroli, nie stwierdzono wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

2. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy Tabela 1.1

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy - Tabela 2.1

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy - Tabela 3.1

5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów - Tabela 4.1

6. Choroby zawodowe - Tabela 5.1

XII. Higiena Radiacyjna

1. Promieniowanie jonizujące – nie dotyczy
2. Promieniowanie niejonizujące (pole elektromagnetyczne)- nie dotyczy
3. Skażenie promieniotwórcze- nie dotyczy

XIII. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny - Tabela 6.1

2. Produkty biobójcze – Tabela 6.2

3. Produkty kosmetyczne

Zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem tutejszej Inspekcji Sanitarnej znajdował się 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący produkty kosmetyczne, działający w okresie sezonu letniego. W roku 2022r. nie przeprowadzono czynności kontrolnych w/w zakładzie. Nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie nakładano mandatów karnych.

Obiekty obrotu produktami kosmetycznymi

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 5 zakładów, w których przeprowadzono 9 kontroli, w tym 6 kontroli interwencyjnych. Nie wydano decyzji administracyjnych oraz nie nałożono mandatów karnych.

W 2022 r. do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki produktów kosmetycznych:

- „EMULSJA DO OPALANIA Wysoka ochrona SPF 30”, producent: Pharma CF Sp. z o.o., ul. Mokra 7, 32-005 Niepołomice. W zakresie wykonanych badań w kierunku oceny składu produktu otrzymano wyniki zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30.11.2009r. dotyczące produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59 z 22.12.2009 r. z późn. zm) i Decyzją Komisji (UE) 2019/701 z dnia 5 kwietnia 2019r. ustanawiająca słownik wspólnych nazw składników do stosowania na etykietach produktów kosmetycznych (Dz. U. L. 121 z 08.05.2019). W odniesieniu do oznakowania nie wniesiono uwag.

- „Jantar SUN bursztynowe mleczko do opalania WODOODPORNE”, producent FARMONA Laboratorium Kosmetyków Naturalnych FARMONA Sp. z o.o. 30-443 Kraków, ul. Jugowicka 10C. W zakresie wykonanych badań w kierunku oceny składu produktu otrzymano wyniki zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30.11.2009r. dotyczące produktów kosmetycznych (Dz. U. UE L 342/59 z 22.12.2009 r. z późn. zm) i Decyzją Komisji (UE) 2019/701 z dnia 5 kwietnia 2019r. ustanawiająca słownik wspólnych nazw składników do stosowania na etykietach produktów kosmetycznych (Dz. U. L. 121 z 08.05.2019). W odniesieniu do oznakowania nie wniesiono uwag.

System wczesnego ostrzegania o produktach kosmetycznych stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów - RAPEX

W związku z funkcjonowaniem systemu wczesnego ostrzegania o produktach kosmetycznych stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów – RAPEX otrzymano 2 powiadomienia dotyczące umieszczenia w systemie RAPEX informacji na temat produktów kosmetycznych, które nie powinny znajdować się w obrocie na terenie Polski. Powiadomienia dotyczyły produktów kosmetycznych:

- Perfum marki Al. Haramain, które zgłoszono z uwagi na zawartość substancji karboksyaldehyd hydroksyizoheksylo-3-cykloheksen (HICC lub Lyril) oraz Butylphenyl Methylpropional (Lilial);

- „Forever Aloe Heat Lotion”, które zgłoszono z uwagi na zawartość salicylanu metylu.

W odpowiedzi na powiadomienia RAPEX dokonano przeglądu stron internetowych tj. „Allegro” oraz „OLX” w wyniku, których nie stwierdzono, aby przedsiębiorcy z nadzorowanego terenu oferowali w swojej sprzedaży w/w produkty.

4. Prekursory narkotyków kat.2 i 3 - Tabela 7.1

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne – Tabela 7.2

XIV. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Do działań Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należy kontrola i nadzór sanitarny w zakresie lokalizacji, zagospodarowania terenu, rozwiązań projektowych inwestycji i ich realizacji, a także rozwiązań projektowych i realizacji obiektów modernizowanych, a w szczególności:

- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz lokalizacji inwestycji pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uzgadnianie/opiniowanie projektów budowlanych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- kontrola przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w dokumentacji projektowej i przebudowy obiektów budowlanych,
- kontrola zgodności budowlanych obiektów z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi określonymi w obowiązujących przepisach,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych oraz w przejmowaniu do eksploatacji wybudowanych i przebudowanych zakładów lub ich części,
- określanie konieczności sporządzania raportu oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko i zdrowie ludzi oraz zakresu tego raportu,
- wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej,

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2022 nie zajmował stanowisk w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

- uzgodnienia dotyczące 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)

- uzgodnienia dotyczące oceny zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych – **0**;
(art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko)
- opinie dotyczące projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko – **0**;
(art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko).

2.2. Stanowiska dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

Nie dotyczy

2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji.

W roku 2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu nie zajmował stanowisk w zakresie projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projektów gminnych programów rewitalizacji.

2.4. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.

W okresie sprawozdawczym wydano 11 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, w tym:

- opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – **10**;
(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 – **1**;

(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).

2.5. Uzgodnianie dokumentacji projektowej

W roku 2022, na podstawie z art. 32 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 2351 z późn. zm.), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu dokonał **1 uzgodnienia** dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych tj.: Projekt architektoniczno-budowlany Pomieszczenia Zakładu „Piekarnia Gruzińska” mieszczącego się przy ul. Bohaterów Września 53, 72-600 Świnoujście z marca 2022 r., autorstwa mgr inż. arch. Rajmunda Borowskiego złożonego przez Inwestora- firmę GULIANI Sp. z o.o., ul. Jagiellońska 86/2, 70-437 Szczecin.

2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2022 nie zajmował stanowisk w zakresie odstępstw od obowiązujących przepisów, m.in. w zakresie warunków technicznych.

2.7. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i statków żeglugi śródlądowej do eksploatacji.

W 2022 r. w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych przeprowadzono 17 kontroli w 17 obiektach. W konsekwencji wydano 17 pozytywnych opinii dopuszczających do użytkowania obiekty budowlane w tym:

- na podstawie art. 56 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo budowlane: **17**
- na podstawie art. 56 ust. 1a ustawy Prawo budowlane: **0**
- na podstawie art. 71 ust. 2 pkt. 6 ustawy Prawo budowlane: **0**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świnoujściu w roku 2022 nie zajmował stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

XV. Profilaktyka i promocja zdrowia

1. Krajowe programy edukacyjne

1.1. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Krajowy program edukacji zdrowotnej i konsumenckiej skierowany był do dzieci w wieku przedszkolnym w celu nauki prozdrowotnych nawyków żywieniowych, doboru zdrowych produktów ekologicznej produkcji rolnej do sporządzania posiłków i potraw oraz świadomego wyboru artykułów dostępnych w sprzedaży detalicznej.

W roku przedszkolnym 2021/2022 w realizacji programu wzięło udział 489 dzieci z 6 placówek działających na terenie działania tutejszej Inspekcji. Dla przedszkolnych koordynatorów zorganizowano naradę, w której uczestniczyło 6 osób. Wszystkie przedszkola wskazywały, że dzieci chętnie uczestniczyły w realizacji programu oraz aktywnie podejmowały zadania dodatkowe inicjowane przez nauczycieli. Również rodzice bardzo chętnie brali udział w zadaniach realizowanych w ramach programu poprzez dofinansowanie i zakup produktów ekologicznych na poszczególne zajęcia dla dzieci. Łącznie w programie udział wzięło 136 rodziców. W wyniku przeprowadzonej wizytacji oraz analizą otrzymanych od wszystkich koordynatorów przedszkolnych sprawozdań stwierdzono, że koordynatorzy dodatkowo przeprowadzili szereg zadań wzmacniających program tj.: zorganizowali wycieczki do sklepu ze zdrową żywnością, wykonali z dziećmi prace plastyczne, zorganizowali ekoogródki w kąciakach przyrody, a w ramach zajęć o rolnictwie siali owies oraz zorganizowali spotkanie z pszczelarzem.

Rozpowszechniono informację dotyczącą II edycji wojewódzkiego konkursu plastycznego pt. „Jestem Ekoprzedszkolakiem” oraz rozdystrybuowano do wszystkich placówek biorących udział w programie, materiały edukacyjne w celu udoskonalenia realizacji programu.

1.2. „Bieg po zdrowie”

Głównym celem programu było zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów.

W roku szkolnym 2021/2022 udział w realizacji programu edukacji antytytoniowej „Bieg po zdrowie”, wzięło 6 z 7 szkół podstawowych znajdujących się na terenie powiatu Świnoujście. Treści programowe były realizowane przez 280 uczniów z 13 klas IV szkół podstawowych.

Z powodu pandemii COVID-19 w trzech szkołach nie wszystkie zajęcia zostały zrealizowane w pełnym zakresie, co związane było z zamknięciem placówek szkolnych lub przebywaniem uczniów w izolacji/kwarantannie.

Pracownik OZIPZ jako koordynator powiatowy programu zorganizował naradę, w której uczestniczyło 5 szkolnych koordynatorów programu. Podczas narady przedstawiono informacje dotyczące grupy odbiorców, celu programu oraz omówiono narzędzia i scenariusze lekcji.

W trakcie wizytacji w placówce realizującej program przeprowadzono dystrybucję materiałów oświatowych. Materiały oświatowe dostarczono do wszystkich placówek realizujących program. Materiały wydano w ilości 95 sztuk., wśród uczniów biorących udział w programie. Rozpowszechniono informację dotyczącą konkursu plastycznego organizowanego na szczeblu wojewódzkim. Wyróżnienie w nim zdobyła uczennica jednej ze szkół naszego powiatu.

Połowa szkół przystępujących do programu „Bieg po zdrowie” deklaruwała chęć realizacji programu w kolejnej edycji.

1.3. „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, adresowany był do uczniów szkół ponadpodstawowych i realizowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną w całym kraju, począwszy od 2013 roku.

W roku szkolnym 2021/2022 w programie wzięły udział 3 szkoły ponadpodstawowe, w tym 1 szkoła zawodowa, 1 liceum ogólnokształcące i 1 zespół szkół. Zasięgiem objęto 98 uczniów klas I-III szkół ponadpodstawowych, w tym 46 uczniów klas I, 37 uczniów klas II i 15 uczniów klas III. Dwie z wymienionych placówek po raz pierwszy przystąpiły do realizacji w/w programu.

W okresie sprawozdawczym zorganizowano naradę dla szkolnych koordynatorów programu. Podczas narady przedstawiono informacje dotyczące celi programu oraz omówiono narzędzia i scenariusze lekcji. Rozpowszechniono materiały edukacyjne dla koordynatorów i uczniów w ilości 912, przeprowadzono wizytację w placówce realizującej program oraz rozpowszechniono informację dotyczącą organizacji konkursu pt. „Nakręć się na RAP”.

Większość koordynatorów szkolnych poświęciła ok.6 godzin lekcyjnych na realizację programu. Na podstawie analizy otrzymanych sprawozdań stwierdzono, że zaangażowanie uczniów podczas realizacji programu oceniono jako dobre lub bardzo dobre, tak samo oceniono przez realizatorów programu treści merytoryczne. Większość placówek zadeklarowała chęć wzięcia udziału w kolejnej edycji programu.

1.4. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Celem głównym programu było popularyzowanie wiedzy na temat HIV/AIDS, promocja testowania w kierunku HIV, kształtowanie postaw tolerancji wobec nosicieli wirusa HIV i chorych na AIDS, zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji i edukacji w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

W okresie sprawozdawczym koordynator powiatowy wraz z koordynatorem szkolnych programu, z okazji Światowego Dnia AIDS zorganizował w jednej z placówek oświatowych stoisko edukacyjne podczas, którego przeprowadzono szereg rozmów indywidualnych z zainteresowanymi i rozdysponowano materiały edukacyjne.

Ponadto w okresie wzmożonego ruchu turystycznego na promenadzie zlokalizowanej w pasie nadmorskim w ramach współpracy z CJD Insel Usedom, Komendą Miejską Policji w Świnoujściu oraz Powiatową Stacją Sanitarno – Epidemiologiczną w Szczecinie, zorganizowano stoisko edukacyjne. Podczas trwania akcji przeprowadzono szereg rozmów indywidualnych z zainteresowanymi profilaktyką uzależnień. Dodatkowo informowano o zagrożeniach związanych z zarażeniem wirusem HIV. Powyższe informacje przekazywał również przedstawiciel CJD Insel Usedom – Zinnowitz - obywatelom niemieckim. W ramach akcji dokonywano pomiarów ciśnienia krwi, badań spirometrycznych oraz badań zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu (smokerlyzer). Ponadto wykonywano instruktaże udzielenia pierwszej pomocy w nagłych wypadkach przy wykorzystaniu fantomu do nauki reanimacji z defibrylatorem AED. Dzieci i młodzież odwiedzająca stoisko miała możliwość skorzystania z alkogogli i narkogogli w celu symulacji zażycia substancji psychoaktywnych i alkoholu. Rozdysponowano ulotki dot. kampanii profilaktycznej HIV/AIDS, bezpiecznych wakacji i dopalaczy. Przedstawiciel Policji informował o zagrożeniach na drogach,

bezpiecznej kąpeli, pouczał rodziców o pilnowaniu dzieci na plaży. Dzieci miały możliwość usiąść za kierownicą nietypowego radiowozu policjantów tj. pojazdu terenowego marki Polaris. Atrakcja spotkała się z zainteresowaniem nie tylko najmłodszych ale także ich opiekunów, a także turystów z innych krajów, którzy z nieukrywanym zaciekawieniem dopytywali o przeznaczenie pojazdu i dane techniczne.

Do placówek oświatowych, studiów tatuażu i placówek ochrony zdrowia działających na terenie podległym tutejszej Inspekcji, z uwagi na fakt, iż wśród uchodźców wojennych przybywających do naszego kraju są osoby potrzebujące terapii antyretrowirusowej, rozdystrybuowano materiały edukacyjne w formie plakatów oraz ulotek w języku polskim i ukraińskim, informujące o leczeniu antyretrowirusowym i możliwości testowania w kierunku HIV. Ogółem rozdystrybuowano 886 materiałów edukacyjnych.

Pracownik OZiPZ wziął udział w konferencji szkoleniowej organizowanej z okazji Światowego Dnia AIDS przez ZPWIS w Szczecinie we współpracy z Zachodniopomorskim Zespołem ds. Realizacji Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS. Ponadto skierowano pisma do 10 dyrektorów placówek oświatowych, zachęcające do czynnego uczestnictwa w konferencji.

Na stronie internetowej PSSE Świnoujście umieszczono informację dotyczącą Światowego Dnia AIDS oraz ogólnopolskiej kampanii wczesnej diagnostyki HIV #jedynytakitest.

2. Wojewódzkie programy edukacyjne

2.1. „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy” – przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy

Celem głównym wojewódzkiego programu „Zdrowe zęby mamy, marchewkę zajadamy” było kreowanie postaw prozdrowotnych w zakresie zdrowia jamy ustnej wśród dzieci uczęszczających do żłobków i przedszkoli na terenie województwa zachodniopomorskiego oraz ich rodziców i nauczycieli, kobiet w ciąży i przyszłych rodziców.

W roku przedszkolnym 2021/2022 do realizacji programu profilaktyki próchnicy przystąpiło 8 z 16 placówek wychowania przedszkolnego działających na terenie miasta/gminy Świnoujście, tj.: 1 żłobek i 7 przedszkoli. Program realizowało łącznie 514 dzieci. W realizację programu zaangażowanych w okresie sprawozdawczym było 229 rodziców dzieci przedszkolnych.

Wszystkie placówki biorące udział w programie w roku szkolnym 2021/2022 zadeklarowały swój udział w kolejnej edycji programu profilaktyki próchnicy. Program ma pozytywny wpływ na kształtowanie właściwych nawyków higienicznych i dietetycznych związanych ze zdrowiem jamy ustnej. Ponadto minimalizuje strach dzieci przed wizytą u dentysty.

W okresie sprawozdawczym koordynator powiatowy zorganizował naradę dla koordynatorów programu „Zdrowe zęby mamy, marchewkę zajadamy”. Uczestniczyło w niej 4 koordynatorów z przedszkoli. Podczas narady przedstawiono informację dotyczącą celu programu i omówiono narzędzia oraz scenariusze zajęć edukacyjnych dla dzieci.

W 2 w placówkach realizujących program przeprowadzono wizytacje oraz rozdystrybuowano 1491 materiałów edukacyjnych tj. poradników stomatologicznych, broszur, książeczek i ulotek.

W okresie sprawozdawczym zaplanowano prelekcję dla rodziców, w celu omówienia zagadnień związanych z zapobieganiem próchnicy u dzieci, aspektów związanych z dietą, wizytą u stomatologa i higieną. Jednak z uwagi na absencję dzieci spowodowaną chorobami, prelekcję przeniesiono na I kwartał 2023r.

2.2. „Higiena naszą tarczą ochronną” – program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych

W roku szkolnym 2021/2022 wdrożono pilotażową edycję programu, którego treści koncentrują się na zapobieganiu chorobom zakaźnym, głównie grypie i koronawirusowi SARS-COV-2, poprzez stosowanie zasad higieny osobistej. Znaczącą rolę w higienie osobistej odgrywa prawidłowe mycie rąk. Głównym celem programu jest osiągnięcie znaczącej poprawy zachowań higienicznych wśród najmłodszych uczniów szkół podstawowych (klasy I – III) w obszarze profilaktyki chorób zakaźnych. Do programu zgłosiła się tylko 1 placówka oświatowa z terenu działania tut. Inspekcji. W pilotażu programu udział wzięło łącznie 309 uczniów, w tym 107 uczniów klas I, 95 uczniów klas II i 107 uczniów klas III. Dla koordynatora szkolnego przeprowadzono naradę dotyczącą współpracy w ramach programu. Przedstawiono cele i założenia programowe, omówiono przebieg i sposób realizacji programu. Przekazano scenariusze zajęć w formie elektronicznej. Placówka zadeklarowała chęć wzięcia udziału w kolejnej edycji programu z uwagi na duże zainteresowanie dzieci tematyką programu, zaangażowanie uczniów podczas jego realizacji. Powyższe parametry programu oceniono jako celujące.

2.3. „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach” – program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków, dla uczniów klas V, VI, VII szkół podstawowych

Celem programu była profilaktyka używania substancji psychoaktywnych ze szczególnym uwzględnieniem nowych narkotyków, a także kształtowania umiejętności podejmowania decyzji odnośnie własnego zdrowia i poczucia odpowiedzialności za dokonywane wybory. Program adresowany był do uczniów klas VII i VIII szkół podstawowych, ich rodziców/opiekunów i nauczycieli. Program został opracowany przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie i Komendanta Wojewódzkiego Policji w Szczecinie. Na podległym terenie był on realizowany w ścisłej współpracy pracownika OZiPZ z przedstawicielem Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu.

W okresie sprawozdawczym zorganizowano naradę dla koordynatorów w/w programu, w której uczestniczyło 6 koordynatorów i rozpowszechniono informację dotyczącą organizacji IV Wojewódzkiego Przeglądu Form Artystycznych przeprowadzonego w ramach działań wzmacniających Wojewódzki Program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”. konkursu pt. „Nakręć się na RAP”. Rozdystrybuowano materiały edukacyjne do 8 placówek oświatowych.

W roku szkolnym 2021/2022 dwie placówki oświatowe zadeklarowały chęć wzięcia udziału w programie, jednak z powodu pandemii COVID-19 zajęcia nie zostały zrealizowane – co związane było z zamknięciem placówek szkolnych lub przebywaniem uczniów w izolacji/kwarantannie. O zaistniałym fakcie poinformowano Komendanta Miejskiego Policji w Świnoujściu. Wizytacji programu nie przeprowadzono.

W roku szkolnym 2022/2023 zorganizowano kolejną naradę dla koordynatorów w/w programu, w której uczestniczyło 4 koordynatorów. Do końca 2022r. przeprowadzono 1 prelekcję dla 30 uczestników programu w jednej z placówek oświatowych wspólnie z przedstawicielem KMP w Świnoujściu. Podczas spotkania omówiono tematykę związaną z uzależnieniami od substancji psychoaktywnych, rodzaje uzależnień i substancji psychoaktywnych oraz zagrożenia związane ze spożyciem alkoholu, nowych narkotyków, zażywaniem leków w celach pozamedycznych oraz paleniem e-papierosów.

W pozostałych placówkach prelekcję przeprowadzone zostaną w II semestrze roku szkolnego 2022/2023.

3. Akcje i kampanie profilaktyczne

3.1. Bezpieczne Ferie 2022

Celem akcji było zapewnienie bezpieczeństwa dla przebywających turystów, mieszkańców w tym szczególnie dla dzieci i młodzieży uczestniczącej w organizowanych formach zimowego wypoczynku. Z uwagi na pogarszającą się sytuację epidemiologiczną działania edukacyjne były bardzo ograniczone. W związku z powyższym przeprowadzono tylko 2 prelekcje dla 42 uczestników zimowisk zorganizowanych na terenie działania tutejszej Inspekcji. Tematyka prelekcji dotyczyła omówienia zagadnień związanych z bezpieczeństwem w trakcie zimowego wypoczynku. Przypomniano dzieciom jak bezpiecznie spędzać wolny czas, jak się zachowywać w kontaktach z nieznanymi, jak unikać zagrożeń w internecie, a także jak być asertywnym w przypadku zaproponowania narkotyków, dopalaczy, alkoholu czy papierosów. Poruszono również zasady higieny osobistej, zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia oraz omówiono zagadnienia związane z akcją szczepień przeciwko COVID-19. Prelekcje przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu.

Do placówek oświatowych wysłano pisma informujące o organizacji konkursu pod hasłem "Moje ferie w obiektywie". Informację dotyczącą konkursu oraz poradnik pt. „Bezpieczne Ferie z Inspekcją Sanitarną” zamieszczono na stronie internetowej PSSE w Świnoujściu.

3.2. Światowy Dzień Zdrowia 2022

Światowy Dzień Zdrowia w 2022r. odbył się pod hasłem: „Nasza planeta, nasze zdrowie”. W związku z epidemią koronawirusa w naszym kraju przeprowadzono tylko 1 prelekcję dla 10 osób podczas, której zapoznano uczestników z zagadnieniami związanymi z tym świętem. Rozdystrybuowano materiały edukacyjne dotyczące zdrowego odżywiania i palenia papierosów. Przesłano informację do lokalnych mediów i umieszczono informację na stronie internetowej stacji.

3.3. Światowy Dzień bez Tytoniu 2022

Celem akcji było ograniczenie skutków palenia tytoniu. W związku z powyższym przeprowadzono prelekcję dla 20 uczestników podczas, której przypomniano o szkodliwości palenia tytoniu na środowisko oraz zdrowie ludzi. Zajęcia miały na celu: promocję zdrowego stylu życia wolnego od tytoniu i innych środków uzależniających, przekazanie informacji o przyczynach, dynamice i skutkach uzależnienia od tytoniu, uświadomienie o zagrożeniach jakie niesie nałóg palenia papierosów, podkreślenie korzyści wynikających z rzucania palenia papierosów, uświadomienie skutków nikotynizmu biernego, wskazanie najczęstszych powodów dla, których młodzi ludzie sięgają po papierosy oraz uświadomienie zasad

zdrowego stylu życia (sport, odżywianie, zainteresowania itp). Rozdystrybuowano materiały edukacyjne w ilości 200 sztuk oraz informację o akcji opublikowano na stronie internetowej. Wysłano również 22 listy intencyjne do placówek ochrony zdrowia i placówek oświatowych zachęcające do włączenia się do obchodzenia 35 rocznicy Światowego Dnia bez Tytoniu.

3.4. Bezpieczne Wakacje 2022

Celem akcji było zapewnienie bezpieczeństwa dla przebywających turystów, mieszkańców w tym szczególnie dla dzieci i młodzieży uczestniczącej w zorganizowanych formach letniego wypoczynku. Z uwagi na obszerny program wypoczynku dzieci, udało się przeprowadzić prelekcje tylko dla 237 uczestników 4 kolonii zorganizowanych na terenie działania tutejszej Inspekcji. W pozostałych przypadkach wypoczynku przeprowadzono 11 instruktaży dla kierowników wypoczynku dzieci i młodzieży. Tematyka prelekcji i instruktaży dotyczyła m.in. omówienia zagadnień związanych z higieną osobistą, w tym profilaktyki chorób zakaźnych, chorób odkleszczowych itp. Omówiono również zagadnienia związane z bezpiecznym kąpieliskiem, bezpieczeństwa w lesie, aktywności fizycznej, bezpiecznego i zdrowego jedzenia, substancji psychoaktywnych i zachowań ryzykownych oraz zachowaniem się podczas upałów. Wśród uczestników wypoczynku rozdystrybuowano materiałów edukacyjnych związanych z bezpiecznym wypoczynkiem i rozpropagowano informację na temat konkursu pod hasłem "Jedź zdrowo i kolorowo".

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Świnoujściu opublikowano kilka artykułów związanych m.in. z prowadzonymi wydarzeniami w ramach akcji „Z Inspekcją Sanitarną się znam i bezpiecznie wypoczywam”, konkursu pod hasłem „Jedź zdrowo i kolorowo” oraz informacje dot. kleszczy i Barszczu Sosnowskiego.

Zorganizowano stoisko edukacyjne podczas trwania „Miasteczka Uzdrowskiego 2022” w Świnoujściu przy ul. Emilii Gierczak. Pracownik Inspekcji Sanitarnej podczas wydarzenia przeprowadził szereg rozmów indywidualnych z zainteresowanymi profilaktyką chorób nowotworowych, kleszczowego zapalenia mózgu i bezpiecznego wypoczynku nad morzem. Dzieci i młodzież oraz dorośli odwiedzający stoisko, mieli możliwość skorzystania z alkogogli i narkogogli w celu symulacji zażycia substancji psychoaktywnych i alkoholu. Rozdysponowano ulotki dot. nowotworów, bezpiecznych wakacji, kleszczowego zapalenia mózgu, a wśród najmłodszych zakładki do książki pt. „6 kroków do czystych rąk”.

Łącznie w ramach akcji rozdystrybuowano 5710 materiałów edukacyjnych.

3.5. Wojewódzka kampania #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

W roku szkolnym 2022/2023 Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie we współpracy z Polskim Towarzystwem Higienicznym Oddział Szczecin, podjął decyzję o organizacji kampanii pn. #MojaSzkołaZdrowaSzkoła. Celem kampanii było podniesienie stanu wiedzy dyrektorów szkół w zakresie warunków higieniczno-zdrowotnych dzieci i młodzieży.

W ramach kampanii pracownik OZiPZ PSSE w Świnoujściu przeprowadził w dwóch szkołach podstawowych badania, dotyczące oceny dostosowania mebli edukacyjnych w salach lekcyjnych do zasad ergonomii tj. wzrostu uczniów, prawidłowego zestawienia i oznaczenia krzeseł i stołów, a także stanu mebli oraz posiadanych certyfikatów. Badanie przeprowadzono w 24 oddziałach, ocenie poddano 513 stanowisk. O uzyskanych wynikach poinformowano dyrektorów szkół, a w przypadku gdy uzyskane wyniki nie spełniały

wymagań Polskiej Normy (PN-EN-17291-:2016-02) dyrektorzy zobowiązali się do niezwłocznego usunięcia nieprawidłowości. Dokonując pomiarów omówiono z wszystkimi uczniami zagadnienia związane z zachowaniem prawidłowej pozycji siedzącej podczas lekcji. Pogadankę przeprowadzono łącznie z 513 uczniami.

Dokonano również oceny obciążenia uczniów tornistrami szkolnymi. Badania przeprowadzono w 2 szkołach podstawowych. Ważeniu poddano 466 plecaków szkolnych w 24 klasach. O uzyskanych wynikach poinformowano dyrektorów szkół oraz uczniów podczas ważenia tornistrów. Dzieciom wręczano kolorowanki lub grafiki z informacją ile waży ich plecak. Z uczniami przeprowadzono pogadanki, podczas których poruszono temat doboru właściwego tornistra, prawidłowego noszenia plecaka, zawartości tornistra i wpływu tych aspektów na pojawianie się wad postawy. Pogadankę przeprowadzono łącznie z 466 uczniami.

Ponadto przeprowadzono prelekcje dla 47 dzieci – uczniów klas I, w zakresie zagadnień związanych z prawidłowym rozwojem, aktywnością fizyczną, zachowaniem właściwej postawy podczas odrabiania lekcji i podczas lekcji w klasie, ochrony wzroku oraz doбором właściwego tornistra, prawidłowego jego noszenia, jego zawartości i wpływu tych aspektów na pojawienie się wad postawy.

Przeprowadzono również prelekcję dla 50 rodziców dzieci uczęszczających do jednej z placówek oświatowej podczas, której przedstawiono cel kampanii #mojaszkoładrowaszkoła i omówiono uzyskane wyniki ważenia tornistrów dzieci. Ponadto omówiono zagadnienia związane m.in. z ochroną wzroku i właściwym odżywianiem. W pozostałych placówkach biorących udział w kampanii prelekcje dla rodziców zostaną przeprowadzone w II semestrze roku szkolnego 2022/2023.

3.6. Wojewódzka kampania „Bądź swoją bohaterką!”

Celem akcji było zapoznanie uczestników z podstawowymi informacjami na temat raka piersi, w tym o symptomach oraz czynnikach występowania raka piersi. W ramach prowadzonej kampanii wraz z przedstawicielkami Stowarzyszenia Kobiet po Chorobie Raka Piersi „Anna” ze Świnoujścia przeprowadzono 2 wspólne prelekcje dla 27 pracowników Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Świnoujściu. Podczas prelekcji przedstawiono założenia kampanii, omówiono problem występowania raka piersi w naszym społeczeństwie oraz przedstawiono techniki samobadania piersi. Amazonki opowiedziały swoją historią związaną z zachorowaniem na raka oraz doświadczeniami związanymi z pracą prowadzoną w Stowarzyszeniu. Podczas spotkania poinformowano o możliwości skorzystania z badań genetycznych jeśli pośród naszych krewnych mamy osoby, które chorowały na nowotwory. Omówiono również kroki, które należy podjąć gdy w swoim ciele wykryjemy jakąś zmianę, która nas zaniepokoi. W ramach zajęć praktycznych przeprowadzono instruktaże szkoleniowe dotyczące prawidłowej techniki samobadania piersi. Dzięki zaangażowaniu lokalnych Amazonek, uczestnicy spotkań mogli przeprowadzić instruktaż samobadania piersi na fantomie.

Ponadto w ramach kampanii na Placu Wolności w Świnoujściu, rozdawano ulotki w celu edukacji kobiet pt. „Badam się mam pewność”. Ulotki również rozdystrybuowano do przychodni lekarskich, sklepów z bielizną oraz perfumerii znajdujących się w naszym mieście. Pracownik OZiPZ przeprowadził rozmowy z pracownikami Inspekcji Sanitarnej w Świnoujściu

oraz wręczył im ulotki zachęcające do samobadania i wykonywania badań mammograficznych. Łącznie rozdystrybuowano 4996 ulotek.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Świnoujściu opublikowano informację dotyczącą prowadzonych działań w ramach kampanii profilaktyki raka piersi „Bądź swoją bohaterką!”.

3.7. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2022

Celem akcji było zwrócenie uwagi społeczeństwa na skutki palenia tytoniu: społeczne, ekonomiczne, a przede wszystkim na skutki zdrowotne, które spowodowane są paleniem papierosów, a w ostatnich latach również e-papierosów. Zachęcanie osób palących do zaprzestania palenia oraz zwrócenie uwagi na fakt, że osoby niepalące (w tym dzieci) mają prawo do przebywania w przestrzeni publicznej wolnej od dymu tytoniowego, bez narażania na tzw. „bierne” palenie. Uświadamiano, iż alenie papierosów/e-papierosów to również zagrożenia dla środowiska. W ramach prowadzonej kampanii przeprowadzono działania edukacyjne dla 100 uczniów oraz wysłano 6 listów intencyjnych do placówek ochrony zdrowia wraz z materiałami edukacyjnymi w celu ich rozpowszechnienia. Ponadto opublikowano informacje na temat akcji na stronie internetowej oraz rozpowszechniono informację o konkursie na rozwiązanie rebusu.