



**Informacja o stanie bezpieczeństwa
sanitarnego
powiatu limanowskiego
w roku 2021**

*Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna
w Limanowej*

Limanowa 2021

Spis treści

1. Wstęp.....	3
2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	5
3. Szczepienia ochronne.....	12
4. Higiena lecznictwa	19
5. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	24
6. Zaopatrzenie ludności w wodę	29
7. Rekreacja i wypoczynek	45
8. Obiekty żywnościowo-żywnieniowe	51
9. Warunki środowiska pracy	51
10. Działania w zakresie promocji zdrowia	125
11. Podsumowanie	129

1. Wstęp

Zgodnie z art. 12 a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t. j. Dz. U. 2021 r., poz. 195) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej przedstawia raport o stanie powiatu limanowskiego za rok 2021. W ocenie bezpieczeństwa sanitarnego przedstawione zostały informacje o warunkach środowiska, warunkach zdrowotnych żywności, żywienia i przedmiotów użytku, higienie pracy w zakładach pracy, higienie procesów nauczania i wychowania, higienie wypoczynku i rekreacji, warunkach higieniczno - sanitarnych obiektów użyteczności publicznej, działalności oświatowo - zdrowotna i promocja zdrowia, realizowana zarówno w programach ogólnopolskich, regionalnych, jak również lokalnych i odnoszących się do konkretnych środowisk.

Państwowa Inspekcja Sanitarna realizuje zadania zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t. j. Dz. U. 2021 r., poz. 195). Wykonywanie zadań ustawowo określony polega na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej, w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także na prowadzeniu działalności oświatowo – zdrowotnej. Zadania określone w ww. ustawie zostały ujęte w planach pracy na rok 2021 każdej komórki organizacyjnej.

Na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2020 r. *w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu zagrożenia epidemicznego* oraz zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w roku 2021 w obiektach nadzorowanych kontrole wynikające z bieżącego nadzoru sanitarnego były ograniczone. Działania te miały na celu skierowanie wszystkich sił i zasobów kadrowych na prowadzenie czynności związanych z zabezpieczeniem epidemiologicznym oraz edukacją w zakresie higieny i zapobiegania chorobą zakaźnym (m. in. poprzez unikanie zbiorowisk ludzkich), a w szczególności zarażeniom wirusem SARS-CoV-2.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Limanowej wykonuje zadania z zakresu bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu limanowskiego, w skład, którego wchodzi 12 gmin, z tego 2 gminy miejskie (Mszana Dolna i Limanowa) oraz 10 gmin wiejskich (Dobra, Jodłownik, Kamienica, Laskowa, Limanowa, Łukowica, Mszana Dolna, Niedźwiedź, Słopnice i Tymbark).



Liczba obiektów objętych obowiązkowym nadzorem wynosiła ogółem 3309. Przeprowadzono 1316 kontroli i wizytacji, wydano 352 decyzji administracyjnych oraz 375 decyzji płatniczych. Do badań laboratoryjnych pobrano 695 próbek żywności, wody oraz kosmetyków.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii nałożono 158 mandatów na łączną kwotę 15 550 zł za nieprzestrzeganie obowiązku wynikającego z § 25 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021 r. *w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii* (Dz. U. z 2021 r., poz. 861 z późn. zm.), a dotyczyły zakrywania ust i nosa przy pomocy maseczki. Ponadto przeprowadzono 2058 kontroli i wizytacji związanych z przestrzeganiem obostrzeń, nakazów i zakazów.

Poniżej przedstawiona tabela obrazuje realizację poszczególnych zadań tut. Organu w roku 2021 r.

Tabela 1. Zestawienie realizacji zadań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej w latach 2018 – 2021

Lp.	Rodzaj działania	2018	2019	2020	2021
1.	Liczba obiektów nadzorowanych	2886	2920	3182	3309
2.	Liczba przeprowadzonych kontroli i wizytacji	2214	2226	1658	1316
3.	Liczba przeprowadzonych kontroli i wizytacji w związku z <i>ustanowieniem określonych</i>	-	-	831	2058

	<i>ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii</i>				
4.	Liczba kontroli, w wyniku których wykryto nieprawidłowości	136	112	40	118
5.	Liczba decyzji administracyjnych	357	340	177	352
6.	Liczba decyzji administracyjnych związanych ze stanem epidemii	-	-	7592	-
7.	Liczba decyzji płatniczych	559	479	287	375
8.	Liczba i kwota nałożonych mandatów	47 4 950 zł	37 3 700 zł	10 900 zł	34 5 150 zł
9.	Liczba i kwota nałożonych kar finansowych związanych ze stanem epidemii	-	-	31 211 875 zł	158 15 550 zł
10.	Liczba unieruchomień obiektów	0	0	0	0
11.	Liczba zgłoszonych chorób zakaźnych (z wyłączeniem grypy)	1643	1351	666	864
12.	Liczba postępowań dot. chorób zawodowych	14	13	5	77
13.	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych	7	10	0	33
14.	Programy i akcje prozdrowotne	10	14	14	19
15.	Imprezy, konkursy prozdrowotne	15	22	0	0
16.	Liczba pobranych próbek do badań laboratoryjnych*	668	695	1075	695

** badania próbek przeprowadzone były w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie oraz w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wadowicach*

2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.

COVID-19

W powiecie limanowskim w 2021 r. tak jak w roku ubiegłym dominowały zakażenia wywołane wirusem SARS-CoV-2. Odnotowano **5131** potwierdzonych przypadków COVID-19, co stanowi wzrost o ok. 49 % w porównaniu z rokiem poprzednim (3452 potwierdzonych przypadków COVID-19).

W powiecie limanowskim największy wzrost zachorowań odnotowano w grudniu 2021 r. (2041 potwierdzonych przypadków). Hospitalizacji wymagało 904 osób, w tym najwięcej w grudniu – 282 osób.

Tabela 2. Ilość potwierdzonych zakażeń SARS-CoV-2, hospitalizacji oraz zgonów w rozłożeniu na poszczególne miesiące w roku 2020 oraz 2021, w powiecie limanowskim

Miesiąc	Potwierdzone zakażenia SARS-CoV-2		W tym hospitalizacje		Zgony	
	2020	2021	2020	2021	2020	2021
I	-	185	-	38	-	11
II	-	241	-	46	-	13
III	3	380	2	102	1	14
IV	50	671	9	220	2	28
V	45	146	2	59	0	6
VI	26	11	7	8	0	0
VII	90	6	7	0	3	0
VIII	298	13	14	0	1	0
XIX	234	37	11	3	2	0
X	1444	162	90	52	6	3
XI	915	1238	111	94	41	33
XII	347	2041	83	282	24	30

Tabela 3. Ilość potwierdzonych zakażeń SARS-CoV-2 w rozłożeniu na poszczególne miesiące w roku 2020 oraz 2021, w powiecie limanowskim

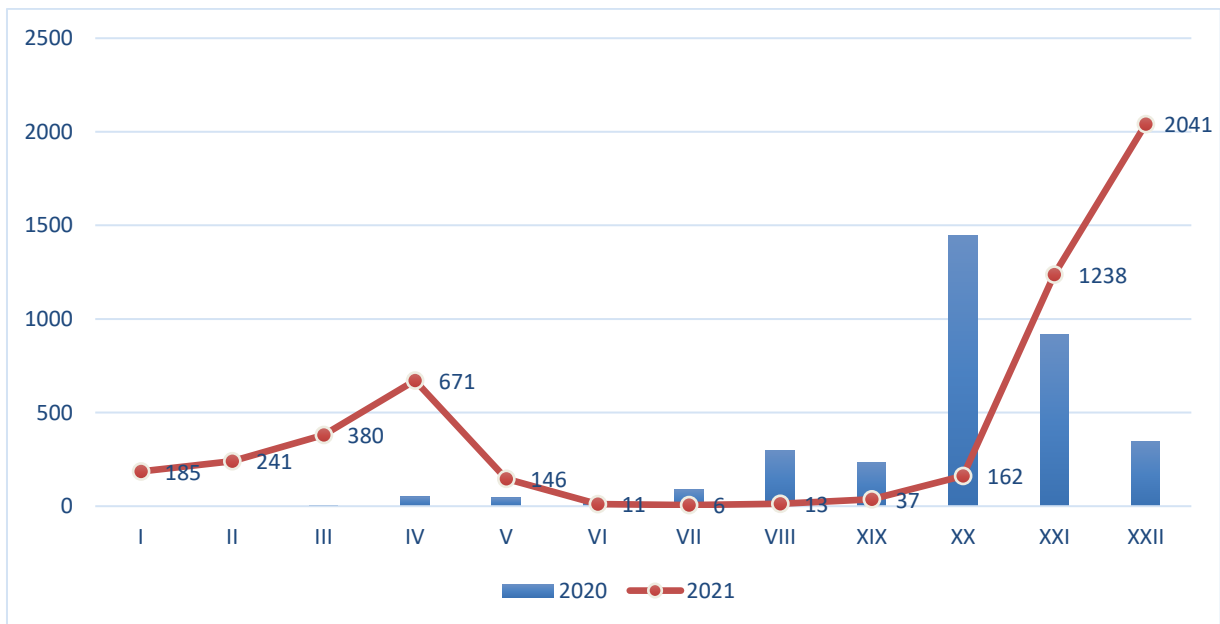
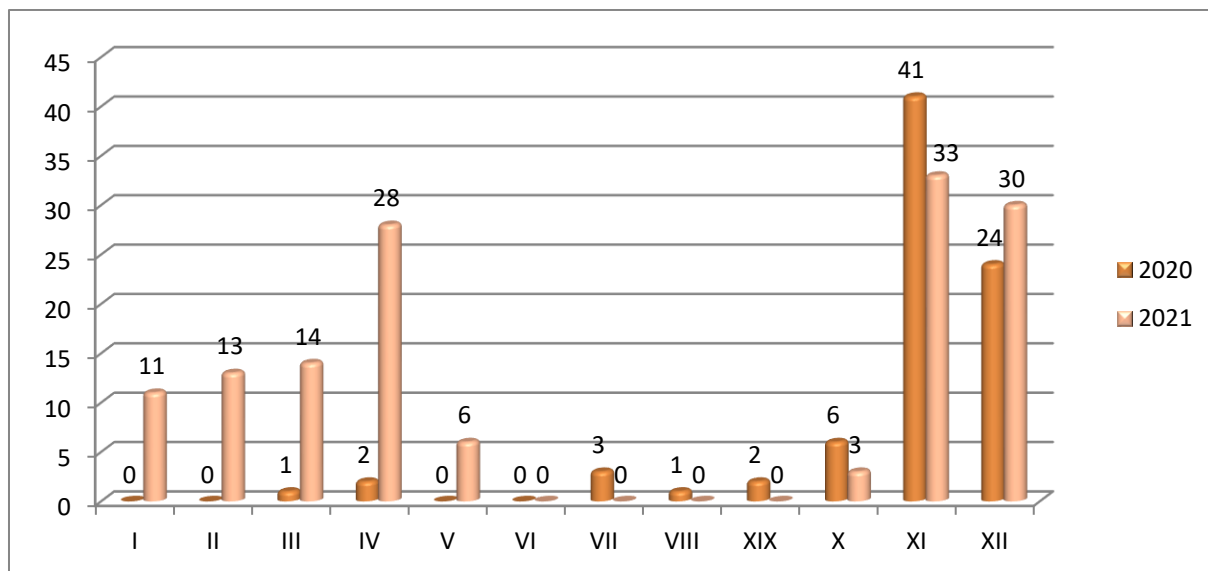


Tabela 4. Ilość zgonów w rozłożeniu na poszczególne miesiące w roku 2020 oraz 2021, w powiecie limanowskim



W powiecie limanowskim w roku 2021 z powodu zakażenia SARS-CoV-2 zmarło 138 osób, w tym 1 osoba w wieku 20-29 lat, 3 osoby w wieku 40-49 lat, 4 osoby w wieku 50-59 lat oraz 131 osób w wieku powyżej 60 roku życia. Największą liczbę zgonów odnotowano w listopadzie, natomiast w maju oraz czerwcu nie zarejestrowano przypadków śmiertelnych.

Ogniska epidemiczne wywołane wirusem SARS-CoV-2

Zakażenia szpitalne jak i ogniska epidemiczne stanowią ciągle aktualny i ważny problem szpitali. Szpitalne ogniska epidemiczne stanowią zagrożenie nie tylko dla pacjentów, ale także dla personelu medycznego. Najskuteczniejszym środkiem zapobiegającym występowaniu zakażeń jest podejmowanie działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych poprzez m.in. opracowanie, wdrożenie i nadzór nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji.

W 2021 roku na terenie powiatu limanowskiego odnotowano 39 ognisk epidemicznych, spowodowanych rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2. Odnotowane zostały w takich placówkach jak: szkoły – 17, przedszkola - 4, szpital – 6, Domy Pomocy Społecznej - 2, zakłady pracy – 7, inne – 3.

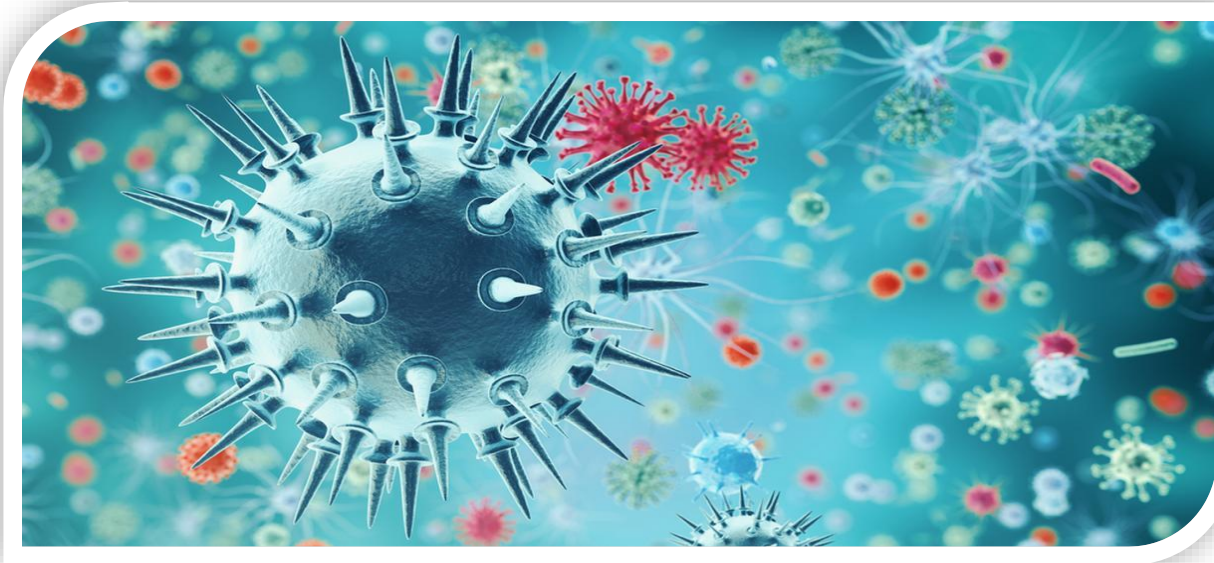
Wybrane choroby zakaźne

W roku 2021 odnotowano wysoką liczbę zachorowań na grypę i infekcje grypopochodne 1174 co stanowi spadek w porównaniu z rokiem ubiegłym o 46% (2548 przypadków). Zarejestrowano 234 przypadków zachorowania na ospę wietrzną (w 2020 roku odnotowano 215 w tym 1 osoba wymagała hospitalizacji).

Tabela 5. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych w powiecie limanowskim w latach 2019-2021

Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań / hospitalizacji		
		2019 r.	2020 r.	2021 r.
salmonellozy	zatrucia pokarmowe	15/13	17/8	68/34
	posocznica	-	-	2/2
	zakażenia pozajelitowe	-	-	-
Wirusowe zakażenia jelitowe	ogółem	181/168	52/33	182/168
	w tym u dzieci do lat 2	148/132	36/28	65/65
Biegunki i zapalenia żołądkowo- jelitowe BNO	ogółem	163/1	82/1	111/8
	w tym u dzieci do lat 2	106/0	46/1	59/7
Krztusiec		1/0	2/1	1/0
Płonica (szkarlatyna)		82/0	32/0	8/0
Odra		1/0	-	-
Ospa wietrzna		607/1	215/0	234/0
Różyczka		2/0	-	-
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		4/0	1/0	1/0
Zapalenie opon mózgowo- rdzeniowych		1/1	-	-
Wirusowe zapalenie wątroby typ A		-	-	-
Wirusowe zapalenie wątroby typ B przewlekłe		1/0	1/0	-
Wirusowe zapalenie wątroby typ C		1/0	1/0	-
Borelioza z Lyme		204/11	204/11	-
Osoby pokąsane przez zwierzęta	ogółem	156	30	57
	narażone na wściekliznę	66/0	28/0	35/1
		2159/4	2548/30	1174/0

Grypa i zachorowania grypopodobne

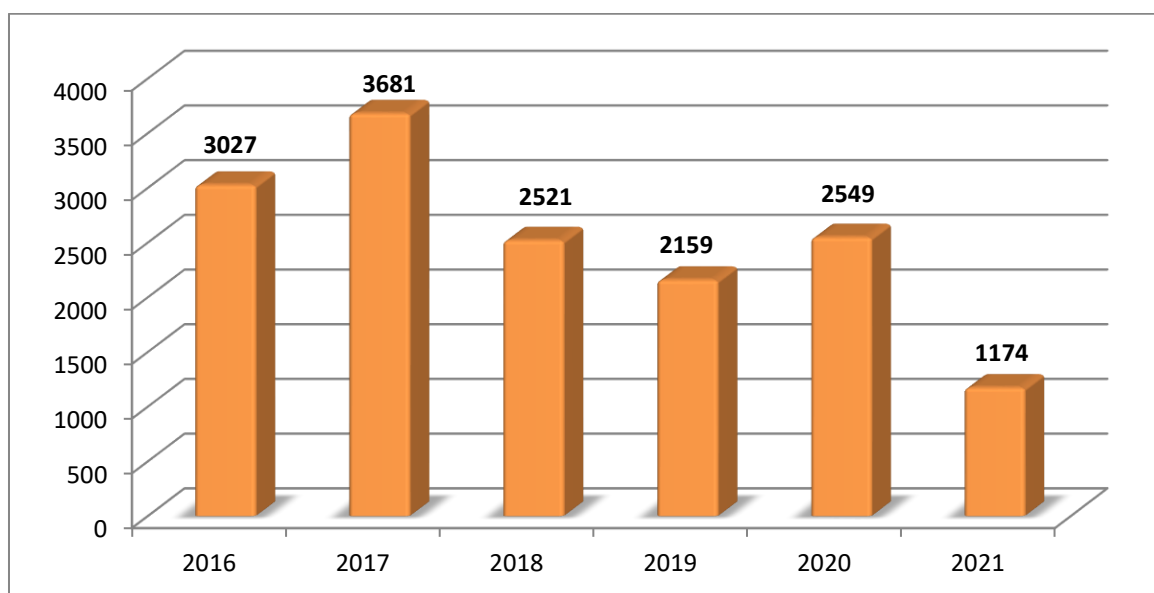


Grypa i zachorowania grypopodobne

Grypa jest jedną z najczęściej występujących wirusowych chorób zakaźnych. Rozprzestrzenia się drogą kropelkową i pojawia się sezonowo. Wirusy grypy zostały podzielone na trzy typy: A, B i C. W ramach wzmożonego nadzoru nad grypą w celu wczesnego wykrycia nowych rodzajów wirusów grypy oraz rozpoznania zagrożenia epidemicznego tą chorobą, prowadzony jest wirusologiczny nadzór – program SENTINEL. Polega on na rejestracji zachorowań na grypę/infekcje grypopodobne oraz pobieraniu prób do badań wirusologicznych od osób chorych, celem potwierdzenia obecności wirusów grypy. Program ten umożliwia także śledzenie skuteczności preparatów szczepionkowych stosowanych w celu uodpornienia populacji. Nadzór ten prowadzony jest cotygodniowo przez cały rok.

Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Limanowej prowadzi stały nadzór i monitoring nad grypą. Lekarze zobowiązani są do przesyłania do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego specjalnych sprawozdań tzw. MZ-55 (meldunki tygodniowe, cztery razy w miesiącu) dotyczących liczby zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, z podziałem na grupy wiekowe (0-4, 5-14, 15-64 i powyżej 65) wraz z podaniem liczby osób skierowanych do szpitala.

Wykres 2. Liczba zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne w latach 2016-2021



Analizując przedstawione na wykresie dane, rok 2021 charakteryzował się największym spadkiem liczby zarejestrowanych zachorowań na grypę i zachorowania grypopodobne.

Styczność i narażenie na wściekliznę

Wścieklizna jest wirusową chorobą zakaźną atakującą centralny układ nerwowy, na którą wrażliwe są wszystkie gatunki ssaków, w tym ludzie. Okres inkubacji choroby wynosi od kilku dni do kilku miesięcy. Wirus wścieklizny jest wrażliwy na wysoką temperaturę i światło słoneczne, ale jednocześnie jest wysoce odporny na niskie temperatury. Przenosi się głównie poprzez kontakt śliny zakażonego zwierzęcia z uszkodzoną skórą lub błoną śluzową (pogryzienie). W Polsce rezerwuarem wścieklizny jest lis rudy.

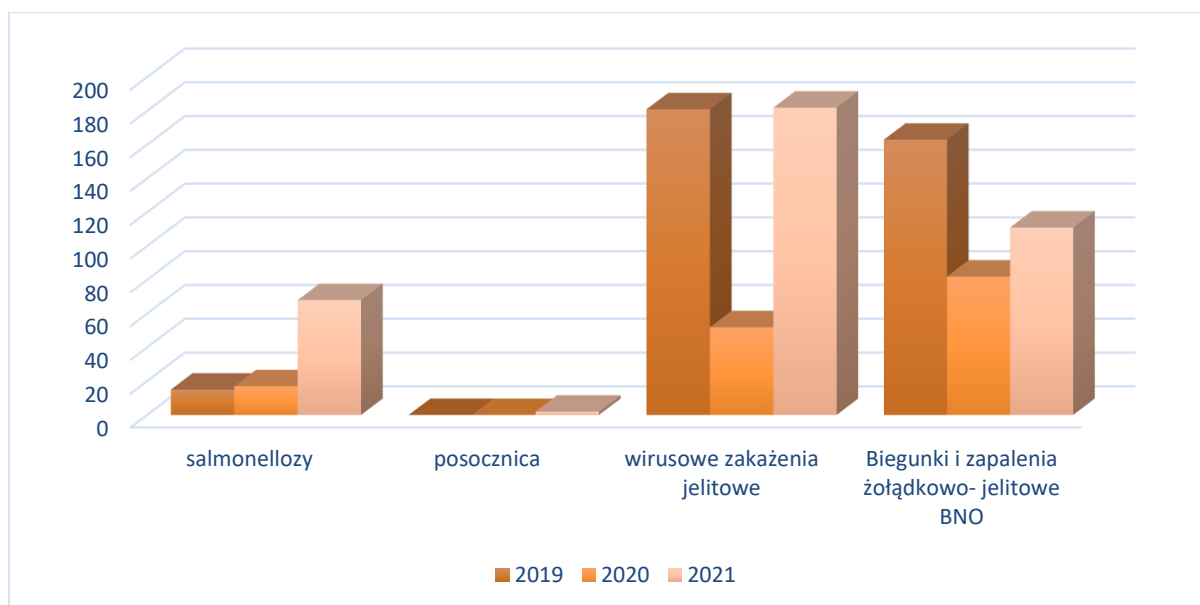
W 2021 roku liczba osób zakwalifikowanych do szczepień przeciwko wściekliznie na terenie powiatu limanowskiego wynosiła 35 osób. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego dotyczącego osób pokąsanych lub mających kontakt ze zwierzętami nieznanymi lub podejrzanymi o wściekliznę współpracował z Powiatowym Inspektorem Weterynarii w Limanowej. W związku z nadzorem nad narażeniem na wściekliznę Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej otrzymuje na bieżąco informacje dotyczącej akcji szczepienia przeciwko wściekliznie lisów wolno żyjących.

Zatrucia pokarmowe i zakażenia jelitowe

Salmonellozy to zakażenia wywołane przez bakterie, Gram-ujemne pałeczki Salmonella, które łatwo przenoszą się na ludzi drogą pokarmową. Do zakażenia może dojść poprzez skażoną żywność (szczególnie drób, jaja oraz wyroby je zawierające takie jak: lody, majonezy, galaretki mięsne, pasztety). Bezpośredni kontakt z osobą chorą lub nosicielem (osoba bezobjawowa, u której stwierdzono w organizmie obecność bakterii) może doprowadzić do zakażenia pałeczkami Salmonella, poprzez nieprzestrzeganie zasad higieny.

Wirusowe zakażenia jelitowe mogą być wywołane przez rotawirusy, norowirusy lub inne określone/nieokreślone wirusy. Charakteryzują się stanem zapalnym układu pokarmowego obejmującym żołądek, jelito cienkie czego skutkiem jest wystąpienie biegunki, wymiotów oraz bólu jamy brzusznej. Najczęstszą przyczyną zakażenia przewodu pokarmowego u dzieci są rotawirusy, natomiast u dorosłych norowirusy.

Wykres 3. Zatrucia pokarmowe i zakażenia jelitowe w powiecie limanowskim w latach 2019-2021



W ubiegłym roku w powiecie limanowskim odnotowano wzrost liczby zarejestrowanych salmonelloz. Również wystąpiły dwa przypadki posocznicy w odróżnieniu od lat uprzednich. Liczba osób u których wystąpiły zakażenia jelitowe oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe uległa wzrostowi w porównaniu z rokiem ubiegłym.

Ostre porażenia wiotkie

Poliomyelitis dawniej nagminne porażenia dziecięce lub choroba Heinego-Megina, jest to ostra choroba zakaźna wywołana przez poliwirusy należące do rodzaju Enterovirus. Okres wylęgania choroby trwa średnio 7-14 dni. Przebieg zakażenia może być: bezobjawowy, łagodny (zapalenie opon-mózgowo-rdzeniowych) oraz ciężki (zachorowania porażenne). W przypadku postaci porażennych, śmiertelność wynosi 2-10% i wzrasta wraz z wiekiem. Poliomyelitis jest chorobą, której można natomiast skutecznie zapobiegać poprzez szczepienia. W Polsce szczepienie przeciwko poliomyelitis prowadzone są od połowy lat 50-tych. Zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych wszystkim dzieciom podawane są cztery dawki szczepionki przeciwko poliomyelitis: 3 dawki szczepionki inaktywowanej (IPV) odpowiednio w 3-4 miesiącu życia, 5-6 miesiącu życia oraz w 16-18 miesiącu życia. Czwarta przypominająca dawka doustną szczepionką (OPV) podawana jest w 6 roku życia.



3. Szczepienia ochronne

Szczepienia ochronne w Polsce realizowane są w oparciu o obowiązujący Program Szczepień Ochronnych (PSO), który co roku zostaje zaktualizowany i ogłoszony w formie Komunikatu przez Głównego Inspektora Sanitarnego w Dzienniku Urzędowym Ministra Zdrowia. Wszystkie osoby przebywające na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej obligatoryjnie są obowiązane

do poddawania się szczepieniom ochronnym. Szczepienia ochronne są najskuteczniejszą formą zapobiegania chorobom zakaźnym, jak również powikłaniom, które mogą wystąpić w wyniku zachorowania. Warunkiem osiągnięcia odporności w skali populacji jest bowiem wysoki odsetek zaszczepionych osób (zwykle odporność populacyjną osiąga się przy zaszczepieniu wysokiego odsetka populacji (tj. co najmniej 95%). Takie działanie skutecznie zapobiega szerzeniu się zachorowań na choroby zakaźne nie tylko na osoby uodpornione w drodze szczepienia, ale również na osoby, które ze względu na przeciwwskazania zdrowotne nie mogą być przeciw nim szczepione lub osoby, które pomimo prawidłowo przeprowadzonego szczepienia nie wykształciły odporności immunologicznej.

Tabela 6. PSO - szczepienia obowiązkowe (bezpłatne) na 2021 rok

Wiek		Gruźlica	WZW B*	Błonica	Tęžec	Krzusiec	Hib **	Polio***	Odra	Świnka	Różyczka	Pneumoki	Rotawirusy
1 r.ż.	1 doba życia												
	2 m.ż.												
	3-4 m.ż.												
	5-6 m.ż.												
	7 m.ż.												
2 r.ż.	13-14 m.ż.												
	16-18 m.ż.												
6 r.ż.													
10 r.ż.													
14 r.ż.													
19r.ż.													

* wzw B - wirusowe zapalenie wątroby typu B

** Hib - inwazyjne zakażenie *Haemophilus influenzae* typu b

*** Polio - ostre zapalenie rogów przednich rdzenia kręgowego (choroba Heinego Medina)

Szczepionka to biologiczny preparat odpornościowy, który zawiera określony antygen lub antygeny. Wprowadzenie antygeny do organizmu, uodparnia na zakażenie konkretnym (jednym lub kilkoma) drobnoustrojem chorobotwórczym. Wprowadzony do organizmu antygen ze szczepionki pobudza komórki układu odpornościowego do produkcji swoistych przeciwciał, które odgrywają ważną rolę w obronie organizmu przed bakteriami i wirusami. Wszystkie

zarejestrowane w Polsce szczepionki spełniają standardy jakości, bezpieczeństwa i skuteczności, co potwierdzają badania kliniczne.

Tabela 7. Rodzaje szczepień

Szczepienia obowiązkowe (bezpłatne)	Szczepienia obowiązkowe dla niektórych grup (bezpłatne)	Szczepienia zalecane (płatne dla pacjenta)
Przeciw: gruźlicy, WZW typu B, poliomyelitis, Inwazyjnym Zakażeniom Hemophilus influenzae typu b, błonicy, tężcowi, krztuścowi, pneumokokom, rotawirusy, odrze, śwince, różyczce.	Przeciw: tężcowi, ospie wietrznej, wirusowemu zapaleniu wątroby typu B.	Przeciw: meningokokom, WZW typu A, WZW typu B, grypie, ospie wietrznej (dla starszych dzieci także szczepienia przeciwko HPV i kleszczowemu zapaleniu mózgu).

Na terenie powiatu limanowskiego w 2021 r. szczepieniom ochronnym podlegało 33 199 dzieci i młodzieży do lat 19. Szczepienia realizowane były w 36 podmiotach leczniczych w punktach szczepień spełniających wymogi gabinetu diagnostyczno - zabiegowego. Wskaźniki zaszczepienia na naszym terenie kształtowały się na poziomie 64,3% - 100 % i nie odbiegały od wskaźników województwa małopolskiego.

Coroczna szczegółowa analiza wykonania szczepień ochronnych jest przeprowadzana na podstawie danych uzyskanych z rocznego sprawozdania ze szczepień ochronnych przeprowadzanego co roku sprawozdania z wykonania szczepień ochronnych, którego wzór i terminy sporządzania określają przepisy o statystyce publicznej (druk MZ-54).

ANALIZA UODPORNIEŃ DZIECI I MŁODZIEŻY W POWIECIE LIMANOWSKIM W ROCZNIKACH PODLEGAJĄCYCH SZCZEPIENIOM WEDŁUG PROGRAMU SZCZEPIEŃ OCHRONNYCH W LATACH 2020-2021

Rocznik	Rodzaj szczepienia	2020 rok	2021 rok
3-latki	p/błonicy, tężcowi, krztuścowi,	98,5%	96,7%
	poliomyelitis	98,5%	96,7%
	Hemophilus Influenzae b	98,5%	96,7%
	p/WZW typu B	98,2%	99,0%
	p/odrze, śwince i różyczce	90,9%	92,0%
6-latki	p/błonicy, tężcowi, krztuścowi	98,9%	99,6%
	poliomyelitis	99,8%	99,6%
6-latki Od 2019 roku	p/odrze, śwince, różyczce	98,9%	99,6%

10-latki	p/odrze, śwince, różyczce	100%	99,8%
13-latki (dziewczęta)	p/różyczce	99,9%	100 %
14-latki	p/błonicy i tężcowi od 2016r krztusiec	69,3%	79,1%
19-latki	p/błonicy i tężcowi	65,8%	64,3%

W porównaniu z rokiem ubiegłym odsetek zaszczepionych był nieco niższy w niektórych rocznikach, gdyż duży wpływ na wykonawstwo szczepień miało wystąpienie pandemii wywołanej wirusem SARS- CoV-2.

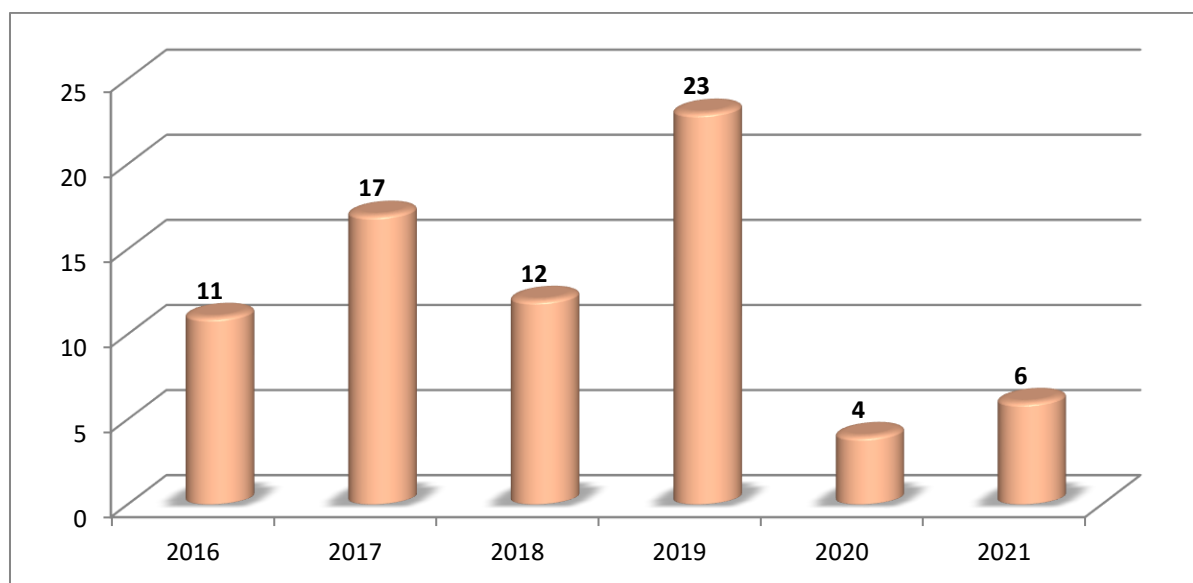
Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych jest zależna w znacznym stopniu od poziomu wykonawstwa szczepień ochronnych. Poziom uodpornienia dzieci i młodzieży na terenie powiatu limanowskiego utrzymuje się na prawidłowym poziomie. Ponadto zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych kontynuowano szczepienia zalecane.

W roku 2021 wykonywano 23 kontrole punktów szczepień. Kryteria kontroli obejmowały ocenę stanu sanitarno – technicznego punktów szczepień, zgodność realizacji szczepień z PSO, zachowanie warunków przechowywania preparatów szczepionkowych oraz zachowanie warunków łańcucha chłodniczego na każdym etapie. Stan sanitarny większości punktów szczepień nadzorowanych przez PSSE nie budził zastrzeżeń, w 3 obiektach stwierdzono nieprawidłowości z zakresu: prowadzenie dokumentacji w kartach uodpornienia szczepień ochronnych, stanu technicznego punktu szczepień, niezgłoszenia w terminie NOP przez lekarza, niezachowania warunków spełniających wymagania tzw. łańcucha chłodniczego podczas przechowywania preparatów szczepionkowych.

W 2021 roku na terenie powiatu limanowskiego odnotowano 2 zdarzenia powodujące przerwanie łańcucha chłodniczego podczas przechowywania preparatów szczepionkowych. Po uzyskaniu opinii Inspektora Farmaceutycznego i producentów szczepionek decyzją Kierowników podmiotów leczniczych, preparaty szczepionkowe zostały zutyliżowane. Natomiast na bieżącą realizację oraz kontynuację rozpoczętych już szczepień podmioty lecznicze zostały zaopatrzone w preparaty szczepionkowe przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Limanowej.

W 2021 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej lekarze wykonujący szczepienia ochronne zgłosili 6 odczynów poszczepiennych z czego wszystkie odczyny poszczepienne sklasyfikowane jako łagodne.

Wykres 10. Zarejestrowane przypadki wystąpienia NOP w powiecie limanowskim w latach 2016-2021



Szczepienia zalecane

Szczepienia zalecane, nie są finansowane ze środków znajdujących się w budżecie ministra właściwego do spraw zdrowia. Z tej formy profilaktyki korzystają osoby w różnym wieku w zależności od wskazań do stosowania danych preparatów szczepionkowych.

Tabela 7. Liczba zaszczepionych na wybrane szczepienia zalecane w latach 2018-2021.

Rodzaj szczepienia	2018	2019	2020	2021
p/ grypie	1600	1647	1606	2089
p/ rotawirusom	199	323	216	841
p/ wirusowi brodawczaka ludzkiego	2	7	4	10
p/ streptococcus pneumoniae	605	40	104	25
p/ Neisseria meningitidis	168	112	96	96
p/WZW-A	8	10	8	6
p/durowi brzuszemu	16	2	0	14
p/ kleszczowemu zapaleniu mózgu	62	61	111	58
p/ ospie wietrznej	126	133	114	131

Szczepienia p/COVID-19

Na przełomie 2020 i 2021 roku w Polsce wprowadzono szczepienia przeciw COVID-19 dla dorosłych i dzieci. Jako pierwsi zostały zaszczepione osoby z tzw. grupy „0”, wskazanej w Narodowym Programie Szczepień. Byli to :

- pracownicy szpitala węzłowego,
- pracownicy pozostałych podmiotów wykonujących działalność leczniczą w tym stacji sanitarno-epidemiologicznych,
- pracownicy domów pomocy społecznej i miejskich ośrodków pomocy społecznej,

- pracownicy aptek, punktów aptecznych, punktów zaopatrzenia w wyroby medyczne,
- osoby zatrudnione na uczelni medycznych i studenci kierunków medycznych,
- osoby zatrudnione w izbach lekarskich, pielęgniarek i położnych, aptekarskich oraz diagnostów laboratoryjnych i fizjoterapeutów

Szczepienia przeprowadzane były następującymi preparatami szczepionkowymi, które zostały dopuszczone do obrotu w krajach Unii Europejskiej:

Szczepionka mRNA o nazwie Comirnaty firma Pfizer i BioNTech. Szczepionka została dopuszczona do obrotu w całej Unii Europejskiej w procedurze warunkowego dopuszczenia do obrotu ([decyzja Komisji Europejskiej z 21.12.2020](#)). Szczepionka chroni przed objawami COVID-19 wywołanymi przez koronawirusa SARS-CoV-2. Może być podawana osobom w wieku ≥ 5 lat, w postaci dwóch dawek. Druga dawka jest podawana po upływie trzech tygodni od pierwszej dawki.

Szczepionka mRNA o nazwie Spikevax firmy Moderna. Szczepionka została dopuszczona do obrotu w całej Unii Europejskiej w procedurze warunkowego dopuszczenia do obrotu. Szczepionka chroni przed objawami COVID-19 wywołanymi przez koronawirusa SARS-CoV-2. Może być podawana osobom w wieku ≥ 12 lat, w postaci dwóch dawek. Druga dawka jest podawana po upływie 28 dni od pierwszej dawki.

Szczepionka wektorowa AstraZeneca o nazwie Vaxzevria. Szczepionka została dopuszczona do obrotu w całej Unii Europejskiej w procedurze warunkowego dopuszczenia do obrotu ([decyzja Komisji Europejskiej z 29.01.2021](#)). Szczepionka chroni przed objawami COVID-19 wywołanymi przez koronawirusa SARS-CoV-2. Może być podawana osobom w wieku ≥ 18 lat, w postaci dwóch dawek. Druga dawka jest podawana w odstępie między 4 a 12 tygodnie (od 28 do 84 dni).

Szczepionka wektorowa COVID-19 Vaccine Janssen. Szczepionka została dopuszczona do obrotu w całej Unii Europejskiej w procedurze warunkowego dopuszczenia do obrotu ([decyzja Komisji Europejskiej z 11.03.2021](#)). Szczepionka chroni przed objawami COVID-19 wywołanymi przez koronawirusa SARS-CoV-2. Może być podawana osobom w wieku ≥ 18 lat w postaci jednej dawki oraz dawki przypominającej podawanej po co najmniej 2 miesiącach.

W 2021 roku wprowadzono również szczepienia dla dzieci i młodzieży.

Szczepienia przeciw COVID-19 nastolatków w wieku 12-17 lat realizowane były od 7 czerwca dwudawkową szczepionką Comirnaty (Pfizer-BioNTech). Druga dawka szczepionki podawana była po 21 dniach. Od 14 grudnia 2021 r. rodzice mogli zapisywać na szczepienia przeciw

COVID-19 dzieci w wieku od 5 do 11 lat. Dla tych dzieci przeznaczona jest szczepiona firmy Pfizer. Natomiast szczepienia realizowane były od 16 grudnia 2021 r. Dawki szczepionki zostały dostosowane do wieku dziecka.

Ważnym dokumentem uprawniającym do bezpiecznego podróżowania czy też braku kwarantanny jest Unijny Certyfikat COVID (UCC), który można wygenerować z Internetowego Konta Pacjenta i jest ważny od 14 dnia po pełnym zaszczepieniu. Od 1 lutego 2022 r. ważność certyfikatu będzie wynosi 270 dni.

Szczepienia są skutecznym sposobem walki z pandemią COVID-19. Szczepiąc najmłodszych, dbamy o bezpieczeństwo starszych i osób, które zmagają się z chorobami przewlekłymi. Jednocześnie – troszczymy się o nasze dzieci, które również mogą przechodzić koronawirusa w sposób ciężki.

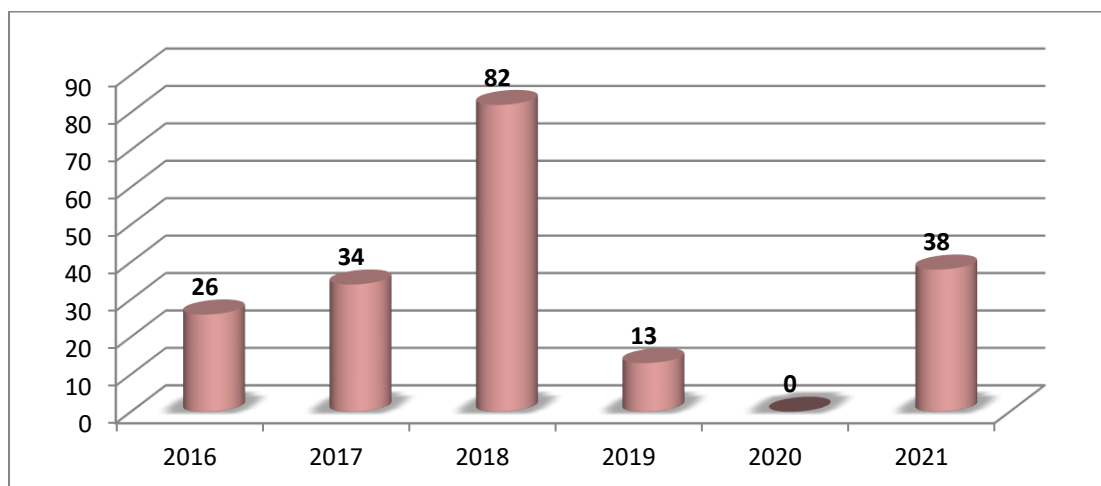
Uchylenie się od obowiązku szczepień ochronnych – działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Głównym celem postępowania wobec osób uchylających się od obowiązku szczepień (rodziców/opiekunów w przypadku dzieci) jest uzyskanie świadomej zgody na szczepienie. Wszystkie strony postępowania (lekarz prowadzący, Państwowa Inspekcja Sanitarna i Wojewoda) są przede wszystkim zainteresowane edukacją i przekonywaniem opiekunów dzieci o korzyściach płynących ze szczepień. Postępowanie egzekucyjne stosowane jest w przypadku uporczywego uchylania się przez nich od obowiązku poddawania dzieci szczepieniom ochronnym i jest poprzedzone szczegółowym pouczeniem tych osób o podstawie prawnej podjęcia czynności egzekucyjnych oraz o przysługujących im środkach odwoławczych w trakcie postępowania egzekucyjnego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny jako organ administracji publicznej sprawujący nadzór nad realizacją szczepień ochronnych, jest uprawniony w trybie przewidzianym w przepisach ustawy z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji do żądania w drodze egzekucji administracyjnej wykonania obowiązku szczepień. Przepisy ww. ustawy jednocześnie nakładają na organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jako wierzycieli obowiązku szczepień ochronnych, prawny obowiązek podejmowania wszelkich czynności zmierzających do zastosowania przewidzianych prawem środków egzekucyjnych w celu nakłonienia osoby uchylającej się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych. Organem egzekucyjnym właściwym w sprawie prowadzenia egzekucji obowiązku szczepień jest wojewoda, do którego kierowane są tytuły wykonawcze.

W 2021 roku podmioty lecznicze wykazywały 38 rodziców uchylających się od szczepień ochronnych. W związku z powyższym prowadzono postępowanie administracyjne wobec wskazanych osób uchylających się od szczepień.

Wykres 11. Liczba osób uchylających się od obowiązkowych szczepień latach 2016 – 2021 w powiecie limanowskim.



Ważnym źródłem informacji o szczepieniach ochronnych jest strona internetowa uruchomiona w ramach akcji informacyjnej „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”.

Celem tej inicjatywy jest zwiększenie zaufania społeczeństwa do działań na rzecz profilaktyki chorób zakaźnych, podniesienie poziomu wiedzy w zakresie umiejętności zapobiegania chorobom zakaźnym, którym można przeciwdziałać na drodze szczepień ochronnych oraz wzrost poziomu wiedzy dotyczącej korzyści wynikających ze szczepień. Adresatami informacji są rodzice i opiekunowie dzieci oraz pracownicy ochrony zdrowia, w tym: lekarze rodzinni, pediatrzy, położne, pielęgniarki środowiskowe.

4. Higiena lecznictwa

W 2021 r. pod nadzorem organów Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu limanowskiego pozostawały 242 placówki lecznicze;

Tabela 5. Obiekty służby zdrowia objęte nadzorem w 2021 roku

Rodzaj podmiotu leczniczego	Ilość obiektów nadzorowanych w 2021 r. przez Państwową Inspekcję Sanitarną
szpitale	3
przychodnie, poradnie, ośrodki zdrowia	64

indywidualne praktyki lekarskie	56
grupowe praktyki lekarskie	1
indywidualne praktyki lekarzy dentyków	64
praktyki pielęgniarek i położnych	23
rehabilitacje (poza oddziałami szpitalnymi)	19
centrum krwiodawstwa	1
centrum dializ	1
chirurgia dnia jednego	1
zespoły wyjazdowe pogotowia ratunkowego	4
punkty poboru materiału do badań laboratoryjnych	5

W 2021 r. w obiektach znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej przeprowadzono 95 kontroli sanitarnych, w tym 78 kontroli planowanych. Pozostałe kontrole były nieplanowane i dotyczyły kontroli sprawdzających, oraz kontroli interwencyjnych, w tym kontroli ognisk epidemicznych.

W czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej oraz technicznej, jak również nie przestrzegania procedur medycznych.

W związku z tym:

- nałożono 3 mandaty karne na kwotę 2 x 200,00 zł i 300,00 zł;
- wydano 7 decyzji administracyjnych;
- wydano 2 decyzje umarzające;
- wydano 7 decyzji płatniczych.

Nie wykonanie planu pracy na 2021 r. związane było z okresowym zawieszeniem działalności statutowej, z uwagi na prowadzone działania przeciw epidemiczne COVID-19.

Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (t. j. Dz. U. 2021 r. poz. 2069 z późn. zm.), nakłada na Kierowników podmiotów leczniczych oraz inne osoby udzielające świadczeń zdrowotnych obowiązek podejmowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych poprzez opracowanie, wdrożenie i nadzór nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym procedur dekontaminacji, postępowania z odpadami medycznymi, postępowania ze sprzętem wielorazowego użycia.

Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zwracano uwagę na przestrzeganie opracowanych przez podmioty lecznicze procedur higienicznych m. in. w zakresie przestrzegania higieny rąk, postępowania z narzędziami wielorazowego użytku oraz sprzętem medycznym, zapewnieniem sterylizacji wraz z kontrolą jej skuteczności, dekontaminacją powierzchni dotykowych, bezdotykowych, stosowaniem odzieży ochronnej, oraz zapewnieniem prawidłowego postępowania z odpadami medycznymi.

Dezynfekcja i sterylizacja

W skontrolowanych obiektach leczniczych stwierdzono dostateczne zaopatrzenie w preparaty dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania, jak również wykorzystywanie ich zgodnie z przeznaczeniem producenta. Nie stwierdzono braków w zakresie prawidłowego wyposażenia stanowisk mycia i dezynfekcji rąk, oraz zapatrzenia w preparaty dezynfekcyjne, środki ochrony osobistej personelu medycznego i osłony dla pacjentów. W związku z panującą epidemią COVID-19 w placówkach leczniczych zapewniono także w miejscach ogólnodostępnych stanowiska dezynfekcji rąk dla pacjentów.

W podmiotach leczniczych wydzielone były stanowiska sterylizacji gabinetowej stanowiące zespół urządzeń do przeprowadzenia dekontaminacji narzędzi i wyrobów medycznych, w tym sterylizacji, usytuowane w pomieszczeniu, w którym udzielane były świadczenia zdrowotne lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie.

Stanowisko Sterylizacji Gabinetowej obejmowało ciąg technologiczny w kolejności:

- 1) odcinek (blat) materiałów skażonych, służący do wyładunku i przygotowania do mycia i dezynfekcji wstępnej lub zasadniczej;
- 2) odcinek maszynowego mycia lub ręcznego mycia i dezynfekcji obejmujący urządzenie myjąco-dezynfekcyjne lub zlew 2-komorowy;
- 3) odcinek (blat) materiałów czystych do przeglądania i pakietowania materiałów czystych przed sterylizacją;
- 4) sterylizator parowy odcinek (blat) materiałów sterylnych;
- 5) stanowisko higieny rąk zorganizowane poza blatem roboczym.

W trakcie kontroli stwierdzono, że stosowany był rozdział czasowy między wykonywaniem czynności związanych z myciem i dezynfekcją, suszeniem, przeglądem, pakietowaniem i sterylizacją wyrobów medycznych oraz innych przedmiotów i wyrobów, a udzielaniem świadczeń zdrowotnych w trakcie wykonywania których może dojść do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich.

Podmioty lecznicze we własnym zakresie przeprowadzały kontrole skuteczności sterylizacji pakietów i wsadów wskaźnikami chemicznymi oraz okresowo tj. 1 raz w miesiącu wskaźnikami biologicznymi. Dokumentacja jest archiwizowana przez okres 10 lat.

Gospodarka odpadami medycznymi

We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono wdrożenie procedury dotyczącej postępowania z odpadami medycznymi zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 roku *w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi* (Dz. U. z 2017 poz. 1975 z późn. zm.). Stosowano odpowiednie pojemniki na odpady o ostrych końcach i krawędziach jak również worki na odpady medyczne w różnych kolorach, w zależności od docelowego rodzaju odpadu, który miał być w nich przechowywany. Z tego względu można wyróżnić następujące rodzaje pojemników i worków:

- **Pojemniki w kolorze czerwonym** – przeznaczone do zbierania odpadów o kodach: 180102, 180103, 180182, czyli m.in. pozostałości z żywienia osób z oddziałów zakaźnych, krew, odpady zawierające toksyny lub drobnoustroje. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie.
- **Pojemniki w kolorze żółtym** – przeznaczone do zbierania odpadów o kodach: 180106, 180108, 180110, czyli m.in. odczynniki chemiczne zawierające substancje niebezpieczne, leki cytotoksyczne. Odpady medyczne, o których mowa z wyjątkiem odpadów medycznych o ostrych końcach i krawędziach, zbiera się w miejscu ich powstawania do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru żółtego, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, z możliwością jednokrotnego zamknięcia.
- **Pojemniki w kolorze innym, np. niebieskim** – przeznaczone do zbierania odpadów o kodach: 180101, 180104, 180107, 180109, czyli zawierające narzędzia chirurgiczne i zabiegowe, opatrunki, także gipsowe, pościel. Odpady medyczne należy gromadzić do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej albo do pojemników wielokrotnego użycia, w kolorze innym niż czerwony albo żółty, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych.

Worki jednorazowego użycia umieszczone były w sztywnych pojemnikach jednorazowego lub wielokrotnego użycia w sposób zapewniający uniknięcie zakażenia pracowników mających

kontakt podczas świadczenia usług medycznych. Podmioty lecznicze prowadzą ewidencję gospodarki odpadami (BDO).

W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych zwracano uwagę na prawidłowe oznaczenie pojemnika lub worka z odpadami w miejscu ich powstawania, które powinno zawierać następujące dane:

- 1) kod odpadów medycznych w nim przechowywanych;
- 2) nazwę wytwórcy odpadów medycznych;
- 3) numer REGON wytwórcy odpadów medycznych;
- 4) numer księgi rejestrowej wytwórcy odpadów medycznych w rejestrze podmiotów wykonujących działalność leczniczą, o którym mowa w ustawie z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1638, 1948 i 2260), wraz z podaniem organu rejestrowego;
- 5) datę i godzinę otwarcia (rozpoczęcia użytkowania);
- 6) datę i godzinę zamknięcia.

W przypadku wysoce zakaźnych odpadów medycznych pojemnik oznacza się dodatkowo znakiem ostrzegającym przed zagrożeniem biologicznym oraz umieszczonym poniżej napisem „MATERIAŁ ZAKAŹNY DLA LUDZI”. We wszystkich podmiotach leczniczych odpady medyczne przechowywano w wydzielonych urządzeniach chłodniczych zaopatrzonych w termometr do pomiaru temperatury, odpowiednio oznakowanych i zabezpieczonych. W jednym podmiocie leczniczym stwierdzono przechowywanie odpadów medycznych na stanowisku pracy przez okres powyżej 72h, co związane było z wydaniem poleceń pokontrolnych.

Sprzątanie

Sprzątanie pomieszczeń odbywało się w oparciu o opracowane procedury higieniczne przy użyciu sprzętu porządkowego, wydzielonego wg stref czystości mikrobiologicznej (wózki sprzątające wyposażone w zestaw pojemników, nakładek na mopy, ścierki zróżnicowane kolorystycznie, preparaty myjące i dezynfekcyjne lub metoda tradycyjną –wiaderka, mopy). W dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania sprzętu porządkowego w odpowiednim stanie higienicznym, co skutkowało nałożeniem mandatu karnego oraz wydaniem poleceń pokontrolnych.

Pralnictwo

W podmiotach leczniczych stosowana była odzież ochronna wielokrotnego użytku oraz fartuchy ochronne jednorazowego użytku. Na kozetki, stoły zabiegowe używano podkłady jednorazowego użytku. Prowadzona była segregacja przechowywania odzieży ochronnej

i wierzchniej personelu, przechowywanie w szafkach. Pranie odzieży ochronnej prowadzone na podstawie zawartych umów przez specjalistyczne pralnie lub we własnym zakresie z zastosowaniem środków piorących dostosowanych dla bielizny medycznej. Nie stwierdzono uchybień w zakresie segregacji i przechowywania bielizny czystej. Placówki medyczne zapewniały właściwe gromadzenie bielizny brudnej.

5. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej, w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, sprawował stały nadzór sanitarno-higieniczny nad projektowanymi i będącymi w realizacji obiektami, mający na celu zapewnienie optymalnych warunków higieny pracy, higieny procesów nauczania, higieny żywienia i żywności, odpoczynku i pobytu ludzi w nowobudowanych, przebudowywanych i modernizowanych obiektach budowlanych oraz zapobieganie negatywnym skutkom wpływu szkodliwych i uciążliwych czynników na zdrowie ludzi.

Nadzór sprawowany był w ramach:

- uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin;
- opiniowania projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gmin oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie ustawy o udostępnieniu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko;
- uzgadniania warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych na podstawie ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym;
- uzgadniania w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych warunków realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- wydawania opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – również co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;

- uzgadniania pod względem wymogów higienicznych i zdrowotnych dokumentacji projektowej dotyczącej budowy lub rozbioru obiektu budowlanego, a także zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych lub ich części;
- uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych;
- wydawania opinii o spełnieniu wymagań obowiązujących przepisów w lokalach zakładów kosmetycznych, fryzjerskich i odnowy biologicznej oraz innych lokali usługowych,
- wydawania opinii o placówkach oświatowych.

Stanowiska w powyższym zakresie były realizowane na wniosek stron inwestorów, projektantów oraz organów administracji samorządowych.

W 2021 r. na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnieniu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 2373 z późn. zm.) wydano 32 opinii sanitarnych, uzgodnień dla przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach. Na podstawie przedłożonych kart informacyjnych przedsięwzięć i ich wnikliwych analiz, oceniano wpływu planowanego przedsięwzięcia na zdrowie ludzi i środowisko, w szczególności poprzez emisję gazów i pyłów do powietrza, emisję hałasu do środowiska, wytwarzanie i odprowadzanie ścieków oraz gospodarkę wytwarzanymi odpadami. Podczas opiniowania zwracano szczególną uwagę na zebranie pełnej informacji o przedsięwzięciu i jego wpływie na zdrowie i życie okolicznych mieszkańców.

Wykaz przedsięwzięć mających znaczenie dla powiatu limanowskiego:

- Budowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Męcina, Kłodne, gmina Limanowa;
- Budowa sieci kanalizacji sanitarnej w zachodniej części Gmina Limanowa – etap I;
- Przebudowa i rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Ujanowice, gmina Laskowa;
- Przebudowa drogi powiatowej nr 1580K Zalesie – Jadamwola – Olszana w km 1+520 do km 2+680 w miejscowości Młyńczyska, gmina Łukowica;
- Budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 2 MW wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działkach ew. nr: 532/1, 532/5, 530, 529, 534/2, 534/3, 534/4, 534/7, 535/2, 535/3, 535/5, 302/5 w miejscowości Tymbark, Gmina Tymbark;
- Przebudowa i rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Świdnik na dz. ew. nr: 172/2 i 172/3, gmina Łukowica;
- Przebudowa i rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Mszana Dolna na dz. ew. nr: 10078/9, 10078/10, 1078/3 miasto Mszana Dolna;
- Przebudowa i rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Mszana Dolna na dz. ew. nr: 10078/9, 10078/10, 1078/3 miasto Mszana Dolna,

- Budowa nowej linii kolejowej nr 623 podg. Fornale – Szczyrzyc (Odcinek I) oraz nowej linii kolejowej nr 628 podg. Porąbka – podg. Stróża (Odcinek K”);
- Rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Dobra, gmina Dobra;
- Rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Laskowa, gmina Laskowa;
- Rozbudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Świdnik, gmina Łukowica;
- Budowa systemu kanalizacji zbiorczej dla ścieków komunalnych w miejscowości Poręba Wielka w Gminie Niedźwiedź;
- Rozbudowa sieci kanalizacji sanitarnej w miejscowości Przyszowa i Stronie, gmina Łukowica,
- Przebudowa drogi powiatowej nr 1615 K Mszana Górna – Wilczyce w km2+850-5+310 w miejscowości Łętowe;
- Przebudowa drogi powiatowej nr 1610 K Świdnik – Limanowa w miejscowości Łukowica na odcinku w km 4 + 388,80 – 5 + 498,80;
- Rozbudowa drogi gminnej o nazwie Polesie – PKP nr 3400070 na odcinku 245 w miejscowości Porąbka;
- Przebudowa obiektu mostowego JNI 35000255 w km 1 + 670 w ciągu drogi powiatowej nr 1609K Limanowa – Kamienica w miejscowości Stara Wieś wraz z przebudową jezdni i pobocza na dojazdach;
- Przebudowa obiektu mostowego JNI 35000259 w km 17 + 889 w ciągu drogi powiatowej nr 1609K Limanowa – Kamienica w miejscowości Zbludza wraz z przebudową jezdni i pobocza na dojazdach;
- Budowa ujęcia powierzchniowego, zbiornika pojemnościowego wraz ze stacją uzdatniania wody oraz budowa sieci wodociągowej w miejscowości Zbludza, gmina Kamienica,
- Budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 2 MW wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działkach ew. nr: 532/1, 532/5, 530, 529, 534/2, 534/3, 534/4, 534/7, 535/2, 535/3, 535/5, 302/5 w miejscowości Tymbark, Gmina Tymbark.

W zakresie działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko pod kątem wpływu projektowanego sposobu zagospodarowania terenu.

Na podstawie dołączonych prognoz oddziaływania na środowisko oceniano wpływ projektowanego przeznaczenia terenu pod kątem zagrożenia porządkowi funkcjonalno-przestrzennemu rejonu opracowania, zdrowia i życia ludzi, walory krajobrazowe, wody powierzchniowe i podziemne, szatę roślinną i świat zwierząt, obszary Natura 2000, powietrze atmosferyczne, glebę, klimat akustyczny, pomniki przyrody i dobra kultury.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 23 opinii sanitarnych do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz 15 uzgodnień dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

Nadzór zapobiegawczy zajmuje się również opiniowaniem projektów pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych na etapie uzyskiwania decyzji o pozwoleniu na budowę, zmiany sposobu użytkowania, a także realizowanych w ramach zmiany sposobu użytkowania istniejących budynków lub ich części. Przy opiniowaniu dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, szczególną uwagę zwracano na rozwiązania projektowe chroniące zdrowie ludzi i środowisko, w oparciu o obowiązujące przepisy prawne. Podczas analizy dokumentacji szczególną uwagę zwraca się na zapewnienie właściwych warunków sanitarnych i zdrowotnych w miejscach pobytu ludzi, a także odpowiednich warunków pracy osobom zatrudnionym w zakładach pracy w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektu nie powodowały one zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi. W 2021 r. dokonano 36 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Uzgodnień dokumentacji dokonano między innymi do projektów:

- Rozbudowy kanalizacji sanitarnej w miejscowości Świdnik dz. ew. nr: 9. 172/2, 172/3, gmina Łukowica;
- Rozbudowy sieci wodociągowej i kanalizacji sanitarnej w miejscowości Słopnice, gmina Słopnice;
- Rozbudowy sieci wodociągowej w miejscowości Przenosza, gmina Dobra;
- Budowy zbiornika na wodę pitną wraz ze stacją uzdatniania wody i infrastrukturą techniczną w miejscowości Przyszowa dz. ew. nr 801/1, 804/1, gmina Łukowica;
- Budowy zbiornika pojemnościowego wraz z przyłączem wodociągowym do zasilania budynku Domu Pomocy Społecznej w miejscowości Szczyrzyc, gmina Jodłownik;
- Projekt adaptacji pomieszczeń izolatki i szatni pacjentów w NZOZ – Szpital p.w. św. Jana Jerozolimskiego w miejscowości Szczyrzyc 107, gmina Jodłownik.

Wykonując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 140 kontroli sanitarnych. Kontrole obiektów były przeprowadzane, ze szczególnym zwróceniem uwagi na zgodność wykonania inwestycji z zatwierdzonym projektem budowlanym pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz pod kątem stosowania materiałów i wyrobów, posiadających stosowne atesty i certyfikaty higieniczne. Uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania 130 obiektów budowlanych oraz w obiektach takich jak

(sklepy, lokale gastronomiczne, obiekty handlowo – usługowe, produkcyjno – usługowe, salony fryzjerskie i kosmetyczne). Do przedsięwzięć realizowanych przez samorzady należały: budowa, rozbudowa sieci wodociągowych i kanalizacyjnych, przebudowa dróg i mostów, obiektów sportowych i rekreacyjnych.

Dopuszczenia do użytkowania następujących obiektów pod względem wymagań sanitarnych:

- Sieć wodociągowa wraz z przyłączami, ujęciem wody i zbiornikiem wyrównawczym wraz z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą w miejscowości Wilkowisko Zalesie (Zalas), gmina Jodłownik;
- Sieć wodociągowa wraz z przyłączami, ujęciem wody i zbiornikiem wyrównawczym wraz z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą w miejscowości Szyk, gmina Jodłownik;
- Budowy zbiornika na wodę pitną ze stacją uzdatniania wody wraz z infrastrukturą techniczną w miejscowości Łukowica, gmina Łukowica;
- Budynek zaplecza socjalnego dla klubu sportowego „LKS” Wierchy wraz z wewnętrzną infrastrukturą techniczną w miejscowości Pasierbiec 163/4, gmina Limanowa,
- Rozbudowa i przebudowa części budynku szkoły wraz z wewnętrzną infrastrukturą techniczną w miejscowości Limanowa, dz. ew. nr 553, obręb 3 miasto Limanowa;
- Żłobek Samorządowy w miejscowości Łukowica 293, gmina Łukowica;
- Przebudowa i zmiana sposobu użytkowania parteru istniejącego budynku wielofunkcyjnego na zaplecze szatniowo-sanitarne oraz techniczne do obsługi wodnego placu zabaw, zbiornika przelewowego, wodnego placu zabaw z urządzeniami zabawowymi, brodzikiem dla dzieci i zjeżdżalnią, plażą piaszczystą, boiskiem do siatkówki i z trybunami oraz budowę infrastruktury technicznej na dz. ew. nr: 30, 33/20, 40, 41/1, 42/3, 42/4 ,42/7, 42/9, 42/8 obręb 7, miasto Limanowa;
- Przebudowa i rozbudowa parkingu dwupoziomowego zamkniętego na dz. ew. nr: 388. 380/3, 381, 143, miasto Limanowa;
- Budynek hali sportowej wraz z zapleczem i infrastrukturą techniczną w miejscowości Kamienica, dz. ew. nr: 2326, 2309/1, 2309/2, 2308/9, 2308/2 ,2310/7, 2310/1, 2310/2, 2307, gmina Kamienica;
- Budynek sali sportowej wraz z infrastrukturą techniczną w miejscowości Sechna, gmina Laskowa;
- Rozbudowa i nadbudowa istniejącego budynku szpitalnego – bloku operacyjnego, w celu utworzenia inwestycji pn: „Centrum leczenia chorób w podeszłym wieku – oddziału geriatrycznego w Szpitalu Powiatowym w Limanowej”.

Biorąc pod uwagę wymagania techniczne i sanitarne, stan obiektów oddawanych do użytkowania nie odbiegał od wymogów zawartych w obowiązujących przepisach prawnych. Z roku na rok daje się zauważyć podnoszenie standardów w zakresie wykonawstwa i stosowanych materiałów budowlanych wykończeniowych, nowoczesnego wyposażenia technologicznego. Duża część lokali gastronomicznych i placówek handlowych modernizuje się, usprawniając swoją funkcję. Dużą uwagę także zwraca się na prawidłowe rozwiązania wentylacji tak, aby wyeliminować uciążliwość dla otoczenia.

W 2021 r przeprowadzono ogółem 150 kontroli sanitarnych, w tym:

- 140 kontroli sanitarnych;
- 10 kontroli w trakcie realizacji inwestycji,

W okresie sprawozdawczym wydano:

- 130 opinii sanitarnych dopuszczających do użytkowania obiektów;
- 36 opinii sanitarnych dotyczących uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- 15 uzgodnień dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- 23 opinii do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- 32 opinii w sprawie zapytania o konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko;
- 1 opinia przed wydaniem decyzji środowiskowej;
- 4 decyzje merytoryczne;
- inne 25;
- za wykonanie czynności w związku ze sprawowaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zostało wydanych 169 decyzji płatniczych.

6. Zaopatrzenie ludności w wodę

Jednym z licznych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest sprawowanie bieżącego nadzoru nad zdrowotną jakością wody pitnej poprzez jej monitorowanie za pomocą badań laboratoryjnych. Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi musi być wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych oraz substancji szkodliwych jak również nie może zawierać nadmiernych ilości składników powszechnie występujących w przyrodzie (np. żelaza, manganu, azotanów itp.). Powinna być ona ponadto bezbarwna, bez zapachu, klarowna i mieć przyjemny i orzeźwiający smak.

Woda dostarczana do odbiorców poprzez urządzenia wodociągowe oceniana jest na podstawie wyników badań laboratoryjnych w oparciu o wymogi zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 11 grudnia 2017r. r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi* (Dz. U. z 2017r. poz. 2294), które reguluje m.in.:

- wymagania dotyczące jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w tym wymagania mikrobiologiczne, fizykochemiczne oraz organoleptyczne;
- sposób oceny przydatności wody;
- minimalną częstotliwość i miejsca pobierania do badania próbek wody;
- zakres badania jakości wody;
- program monitoringu jakości wody;
- sposób informowania konsumentów o jakości wody;
- obowiązki organów PIS;
- obowiązki producentów wody pitnej, w tym sposób prowadzenia wewnętrznej kontroli jakości produkowanej wody.

Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego wody jest zadaniem złożonym, niemniej jednak odpowiedzialność za jej jakość spoczywa na producencie wody, co wynika z zapisu art. 5 ust. 1 i 1a ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. *o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków*, który stanowi:

„Przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne ma obowiązek (...) zapewnić należyłą jakość dostarczanej wody (...).

1a. Przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne jest obowiązane do prowadzenia regularnej wewnętrznej kontroli jakości wody.”

Pod stałym nadzorem jest 91 urządzeń dostarczających wodę w tym:

- 46 wodociągów publicznych o produkcji:
 - <100 m³/dobę – 30 wodociągów
 - 100 - 1000 m³/dobę – 15 wodociągów
 - 1000 – 10000 m³/dobę – 1 wodociąg
- 1 wodociąg zakładowy produkcja 1000 – 10000 m³/dobę Tymbark MWS
- 43 wodociągi lokalne o produkcji < 10 m³/dobę
- 1 studnia publiczna

Stopień zwodociągowania naszego powiatu jest nadal stosunkowo niski i wynosi jak w roku poprzednim 42%. Tereny wiejskie, gdzie najmniej mieszkańców korzysta z wody o jakości stale nadzorowanej to gmina Kamienica i gmina Łukowica.

W 2021 r. pracownicy tut. Stacji pobrali do badań laboratoryjnych 308 próbek wody z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia.



Ponadto w celu uzyskania pełniejszego obrazu jakości produkowanej wody pitnej wykorzystano również 140 wyników wewnętrznej kontroli prowadzonej przez zarządzających wodociągami.

Zgodnie z zapisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2017 r. w sprawie jakości wody

przeznaczonej do spożycia przez ludzi kontrolowany był poziom zawartości w wodzie następujących parametrów:

- wskaźniki fizyczne i organoleptyczne: *mętność, barwa, zapach, smak, odczyn, przewodność właściwa*; parametry chemiczne: *amonowy jon, azotany, azotyny, chlor wolny oraz dodatkowo żelazo i mangan (w wodach z ujęć powierzchniowych) i glin w wodociągu miejskim w Limanowej; fluorki, bromiany, cyjanki wolne, cyjanki związane, chlorki, siarczany, mangan, żelazo, utlenialność, antymon, sód, arsen, bor, chrom ogólny, kadm, miedź, nikiel, ołów, rtęć, selen, benzen, benzo(a)piren, 1,2-dichloroetan, Σ pestycydów, Σ trichloroetanu i tetrachloroetanu, OWO, Σ WWA, Σ THM.*

- parametry mikrobiologiczne: *ogólna liczba bakterii w 1 ml wody: po 48h w 37° i po 72h w 22°C oraz Escherichia coli, bakterie grupy coli, Enterokoki w 100 ml wody oraz dodatkowo w wodach z ujęć powierzchniowych Clostridium perfringens w 100 ml wody.*



Na podstawie wszystkich uzyskanych wyników badań laboratoryjnych na bieżąco sporządzane były orzeczenia o przydatności wody do spożycia, które przekazywano do wiadomości zainteresowanym stronom. Raz w roku przedłożono poszczególnym wójtom gmin zbiorcze oceny obszarowe jakości wody wraz z szacowaniem ryzyka zdrowotnego konsumentów.

Należy podkreślić, iż prowadzenie stałego monitoringu wody pitnej oraz szybka reakcja na pojawiające się nieprawidłowości jest gwarantem dla odbiorców, że woda rozprowadzana

systemami wodociągowymi do ich domów w przypadkach, gdy jej parametry nie odpowiadają wymogom nie będzie dopuszczona do spożycia.

W sytuacji stwierdzenia nieprawidłowego składu fizykochemicznego lub mikrobiologicznego PIS podejmował następujące czynności:

1. Przeprowadzenie oceny bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów wody.
2. Telefoniczne powiadomienie o zaistniałej sytuacji właściciela/konserwatora wodociągu.
3. Drogą elektroniczną powiadomienie wójta/burmistrza, starosty (PCZK) oraz MPWIS.
4. Wydanie oceny zdrowotnej jakości wody z wodociągu. Ocena ta w zależności od rodzaju i stopnia skażenia wody zawiera orzeczenie o braku przydatności do spożycia, bądź o warunkowej jej przydatności lub o przydatności na warunkach udzielonego odstępstwa.
5. W zależności od stopnia ryzyka zdrowotnego:
 - stwierdzenie braku przydatności wody do spożycia - wydanie decyzji administracyjnej wprowadzającej zakaz użytkowania wody z jednoczesnym wskazaniem, po analizie ryzyka, czy woda może być wykorzystywana do innych celów oraz nakazanie właścicielowi wodociągu powiadomienie wszystkich użytkowników o wprowadzonym zakazie oraz podjęcie działań naprawczych, (w roku 2021 wydano 18 takich decyzji z uwagi na zanieczyszczenia mikrobiologiczne wody w sieci wodociągowej)
 - lub:
 - wydanie decyzji o warunkowej przydatności wody do spożycia ze wskazaniem warunków jakie musi dochować producent wody (nieprzekraczanie określonej wartości parametrycznej, zachowanie terminu trwania przekroczenia, podjęcie działań naprawczych) – w 2021 roku wydano 4 takie decyzje
 - wyrażenie zgody na odstępstwo od wymagań, jeżeli nie jest możliwe przywrócenie jakości wody do stanu wymaganego przepisami w terminie 30 dni - ze wskazaniem dopuszczalnej wartości parametru, dla którego udzielono zgody na odstępstwo - w 2021 roku nie wydano.
6. Umieszczenie na stronie internetowej PSSE komunikatu o ocenie jakości wody wraz ze wskazaniem m.in.:
 - rodzaju stwierdzonych zanieczyszczeń;
 - określeniem zakresu przydatności wody do spożycia (np. zakaz użytkowania, ograniczenia w użytkowaniu – inne cele niż spożywcze),
 - wpływu zanieczyszczeń w wodzie na zdrowie konsumentów.

Powyższy komunikat przesyłany jest również właściwemu wójtowi/burmistrzowi, celem poinformowania mieszkańców.

7. Monitorowanie działań naprawczych podejmowanych przez jednostki odpowiedzialne za prawidłową jakość podawanej wody do spożycia.

8. Po uzyskaniu prawidłowych parametrów wody, gdzie uprzednio stwierdzono przekroczenie, wydanie oceny stwierdzającej przydatność wody do spożycia i odwołanie wprowadzonych zakazów, nakazów, ograniczeń.

Spośród 308 próbek wody do spożycia pobranych przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Limanowej 73 próbek (23.7%) nie spełniało norm jakościowych ustalonych dla wody pitnej, w tym:

- 38 próbek wykazało zanieczyszczenia fizyczne (głównie podwyższona mętność wody) tj. 12,34% wszystkich pobranych próbek, w porównaniu do roku poprzedniego odnotowano mniejszą ilość zakwestionowanych próbek;
- 29 próbek wykazało zanieczyszczenia mikrobiologiczne;
- 4 próbki wskazały zanieczyszczenie chemiczne (żelazo, chlor wolny) co stanowi 1,3% wszystkich próbek.

Analizując powyższe dane należy stwierdzić, że jakość wody podawanej do odbiorców uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego, z uwagi na jej nieprawidłowy skład mikrobiologiczny.

Przekroczenia dopuszczalnych wartości fizykochemicznych dotyczyły głównie mętności. Jest to parametr wskaźnikowy, który nie ma bezpośrednio wpływu na zdrowie konsumenta. Wskazuje on na obecność zanieczyszczeń, które mogłyby mieć wpływ na zdrowie, sygnalizuje zmiany jakości wody, może także wskazywać na nieprawidłowości w jej uzdatnianiu. Woda o wysokiej mętności może chronić mikroorganizmy przed działaniem dezynfekcyjnym oraz pobudzać wzrost bakterii. Dlatego zaleca się, aby mętność wody była utrzymywana na możliwie najniższym poziomie ze względu na jej znaczenie dla jakości wody pod względem mikrobiologicznym. Pojawienie się podwyższonej mętności wody mogło być związane z nagłymi i gwałtownymi opadami deszczu czy roztopami. Przeprowadzenie płukania zbiorników i sieci dawały oczekiwane rezultaty i woda po kilku dniach ponownie osiągała prawidłowe parametry.



W roku 2021 zanieczyszczenia mikrobiologiczne, powodujące brak przydatności wody do spożycia, wykryto w 13 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę: Mszana Górna II, Pasierbiec, Dobra II, Pólrzeczeki, Kisielówka, Kostrza, Siekierzyna, Pogorzany, Kłodne, Tymbark, Rupniów II, Przyszowa i Mszana Dolna Szklanówka oraz w 4 wodociągach lokalnych, gdzie odnotowano bakterie grupy coli i *Escherichia coli*. Bakterie te stanowią wskaźnik czystości mikrobiologicznej wody, a ich obecność może świadczyć o zanieczyszczeniu wody fekaliami czy zbyt niskim stopniem uzdatniania wody. W każdej sytuacji wykrycia w wodzie bakterii, z uwagi na konieczność ochrony zdrowia i życia ludzkiego wydawane były decyzje administracyjne o zakazie użytkowania wody do celów spożywczych i higienicznych (spożywanie, przyrządzanie posiłków, mycie, sprzątanie pomieszczeń itp.).

Stwierdzone przekroczenia parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych w badanej wodzie miały charakter chwilowy i nie powodowały długotrwałego bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi – czego dowodem jest brak potwierdzonych zachorowań czy zgłoszeń reakcji niepożądanych w związku ze odnotowanymi przekroczeniami parametrów w wodzie.

Analizując powyższe dane należy stwierdzić, że najwięcej odnotowano przypadków przekroczeń parametru mętności a jakość wody podawanej do odbiorców pod względem mikrobiologicznym uległa pogorszeniu w stosunku do lat ubiegłych.

Istotnym jest fakt, iż w roku 2021 badania laboratoryjne nie wykazały przekroczeń zawartości substancji chemicznych o istotnym i bezpośrednim znaczeniu dla bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów, takich jak: metale ciężkie, pestycydy, THM-y (powstające na skutek reakcji chloru z naturalnie występującymi w wodzie związkami organicznymi), WWA (powstające w przypadku stosowania materiałów otrzymywanych m.in. ze smoły powęglowej jako wykładzin rur i ścian zbiorników magazynujących wodę).

Ponadto, w roku 2021 w ramach sprawowanego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zgodnie z zapisami ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. *o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków* :

- pozytywnie zaopiniowano system jakości prowadzonych badań wody przez Laboratorium Wody i Ścieków MZGKiM w Limanowej, tym samym zatwierdzono Laboratorium jako uprawnione do przeprowadzania badań wody pitnej.
- wydano pozytywne oceny higieniczne dla materiałów i wyrobów zastosowanych w procesach uzdatniania wody w wodociągach wiejskich zaopatrujących miejscowości: Szyk, Wilkowisko, Młyńczyska oraz Przyszowa.

Awaryjne źródła zaopatrzenia ludności w wodę pitną

Na terenie powiatu limanowskiego nadal **brak jest studni publicznych** (czynna tylko jedna w Górze Św. Jana), które mogłyby stanowić dla mieszkańców alternatywne, awaryjne źródło wody pitnej. W przypadku wystąpienia sytuacji kryzysowej np. awaria wodociągu, powódź, susza itp. powstaje istotny problem w zaopatrzeniu mieszkańców w wodę pitną.

Każde ograniczenie ilości dostarczanej wody powoduje obniżenie standardów higienicznych dla mieszkańców, a tym samym stanowi potencjalne zagrożenie zdrowotne, co z kolei wskazuje na powagę problemu.

Ujęcia powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrywania ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

Wody powierzchniowe w przeciwieństwie do wód podziemnych są znacznie bardziej narażone na niekorzystny wpływ wielu zagrożeń związanych z działalnością człowieka, bytowaniem



zwierząt, czy też samym środowiskiem naturalnym (susze, intensywne opady, butwiejące szczątki roślin i zwierząt itp.), ich skład fizykochemiczny i mikrobiologiczny oraz ilość podlegają ciągłym wahaniom (głównie zależą od charakteru zlewni, pory roku, wielkości opadów). Dlatego też ujęcia wody pitnej zlokalizowane na otwartych wodach muszą być szczególnie chronione, a sama woda musi bezwzględnie podlegać odpowiednio dobranemu systemowi uzdatniania.

Na terenie powiatu limanowskiego 10 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz wodociąg zakładowy TYMBARK zasilanych jest z rzeki lub potoku.

Limanowski wodociąg miejski oraz wodociąg zakładowy w Tymbarku korzysta z ujęć zlokalizowanych na rzece Łososina w pobliżu dróg, gdzie stopień zagrożenia zanieczyszczenia wody szacuje się jako duży.

W celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej wody podawanej do odbiorców, administratorzy tych wodociągów poza właściwą technologią uzdatniania wprowadzili, wykorzystując własne laboratoria wzmożoną kontrolę wewnętrzną wody.

Pozostałe 9 wodociągów do ujmowania wody wykorzystuje górskie potoki w miejscach oddalonych od domostw i terenów rolniczych, gdzie negatywny wpływ działalności człowieka na wodę jest stosunkowo mały.

Wszystkie ujęcia powierzchniowe są typu dennego – w korycie rzeki lub potoku pod warstwą materiału filtracyjnego ułożone są rury perforowane, które doprowadzają wodę do studzienki brzegowej. Jak wynika z przeprowadzonych kontroli stan sanitarno – techniczny ujęć jest dobry, strefy ochronny bezpośredniej są oznakowane, ogrodzone, utrzymane czysto.

Rozporządzenie Ministra Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej z dnia 29 sierpnia 2019 r. *w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać wody powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi* (Dz. U. z 2019r., poz. 1747) ustala trzy kategorie jakości wody, w zależności od wartości granicznych wskaźników, które z uwagi na ich zanieczyszczenie muszą być poddane standardowym procesom uzdatniania, w celu uzyskania wody przeznaczonej do spożycia:

- ❖ kategoria A1 – woda wymagająca prostego uzdatniania fizycznego, w szczególności filtracji oraz dezynfekcji;
- ❖ kategoria A2 – woda wymagająca typowego uzdatniania fizycznego i chemicznego, w szczególności utleniania wstępnego, koagulacji, flokulacji, dekantacji, filtracji, dezynfekcji;
- ❖ kategoria A3 – woda wymagająca wysokosprawnego uzdatniania fizycznego i chemicznego, w szczególności utleniania, koagulacji, flokulacji, dekantacji, filtracji, adsorpcji na węglu aktywnym, dezynfekcji.

W roku 2021 pobrano 41 próbki wody, na podstawie których skategoryzowano ujęcia:

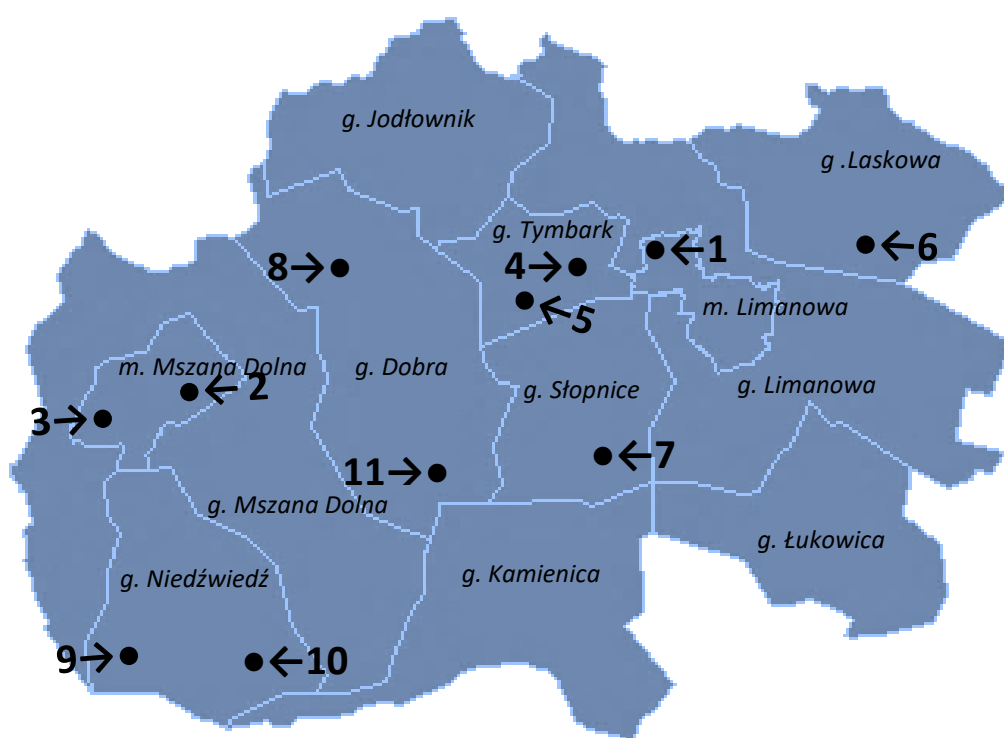
1. wodociąg miejski w Limanowej – rzeka Łososina – A3
2. wodociąg miejski „Szklanówka „w Mszanie Dolnej - potok Szklanówka – A1
3. wodociąg miejski „Adamczyki „w Mszanie Dolnej - potok Adamczykowy – A1
4. wodociąg zakładowy – Tymbark – rzeka Łososina – A3
5. wodociąg wiejski – Podłpień – potok Rybny – A2
6. wodociąg wiejski – Laskowa – potok Rozpite – A2
7. wodociąg gminny Słopnice
 - potok Mogielica– A2
 - potok Czarny Potok – A2
8. wodociąg wiejski Skrzydlina
 - potok U Hanuli – A1
 - potok Czarny – A2
9. wodociąg wiejski – Koninki – potok Poręba - A1
10. wodociąg wiejski – Konina – potok Konina – A2
11. wodociąg wiejski – Pólrzeczki – potok Krzystoniów – A2

Analizując wyniki laboratoryjne pobranych próbek wody należy stwierdzić, że w roku 2021 w porównaniu do roku poprzedniego, pogorszeniu uległa jakość wody w:

- rzecze Łososina w Limanowej;
- potoku Rybny w Podłopieniu;
- potoku Czarny Potok w Słopnicach.

Natomiast jakość wody uległa poprawie w:

- potoku Adamczykowy w Mszanie Dolnej;
- potoku Poręba w Koninkach.



Lokalizacja ujęć powierzchniowych dla wodociągów zbiorowego zaopatrzenia ludności

Ciepła woda użytkowa

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje również nadzór nad jakością zdrowotną ciepłej wody użytkowej rozprowadzanej wewnątrz instalacjami w budynkach użyteczności publicznej

Istotnym zagrożeniem, jakie może pojawić się w takiej wodzie to obecność bakterii Legionella pneumophila (Legionella). Rozwijają się one w temperaturze około 25 – 50°C, dopiero przy temperaturze powyżej 60°C następuje ich dezaktywacja.

Do zakażenia Legionellą dochodzi na skutek wdychania skażonego aerozolu wodno – powietrznego (krople o średnicy mniejszej niż 5 μm), którego źródłem mogą być: prysznice, wanny perełkowe, jacuzzi. Jeżeli występują u człowieka problemy z osłabionym systemem immunologicznym (ludzie starsi lub chorzy, stany pooperacyjne itd.), istnieje duże niebezpieczeństwo zakażenia się chorobą legionistów (legionellozowe zapalenie płuc - legionelloza). Sama choroba przebiega z objawami ciężkiego zapalenia płuc (suchy kaszel, zaburzenia w oddychaniu, bardzo wysoka gorączka, zaburzenia świadomości).

Rozwojowi bakterii sprzyjają zastoje ciepłej wody w instalacjach, ślepych odcinkach lub końcówkach, w podgrzewaczach, zasobnikach – na wewnętrznych ścianach pod osadami związków żelaza lub wapnia ("kamienia kotłowego").

Bardzo ważne w zapobieganiu rozwoju bakterii Legionella jest przestrzeganie następujących zaleceń:

- ❖ utrzymanie temperatury wody zimnej poniżej 20°C a w instalacji wody gorącej powyżej 55°C;
- ❖ izolowanie rur wody ciepłej i zimnej od siebie, co nie zawsze jest respektowane przy projektowaniu instalacji, a jednocześnie może powodować podgrzewanie wody zimnej i prowadzić do rozwoju bakterii;
- ❖ unikanie tworzenia zastoin wody w instalacji;
- ❖ likwidacja ślepych odcinków instalacji zasilających, zapobieganie procesom korozji i tworzenia złożeń w instalacjach;
- ❖ zapobieganie powstawaniu mikroaerozoli o średnicy kropeł 2-5 mm;
- ❖ utrzymanie instalacji w czystości.



W 2021 roku pobrano do badań 33 próbki ciepłej wody użytkowej z instalacji wewnętrznej następujących obiektach:

- Szpital – Szczyrzyc;
- Szpital Powiatowy w Limanowej
- NZOZ „REHSTAB” Limanowa
- Dom Pomocy Społecznej w Szczyrzycu;
- Dom Pomocy Społecznej w Mszanie Dolnej;
- Dom Pomocy Społecznej w Limanowej
- Dom Pomocy Społecznej - Kasina Wielka;

- Dom Seniora – Lubomierz;
- Rodzinny Dom Opieki dla Osób Starszych - Limanowa

Jak wykazały badania laboratoryjne w dwóch z obiektów wykryto średnie skażenie bakteriami *Legionella sp.* tj. w: Domu Seniora – Lubomierz oraz DPS w Szczyrzycu. Po podjęciu przez administratorów budynków stosownych działań naprawczych uzyskano prawidłowe wyniki badań wody.

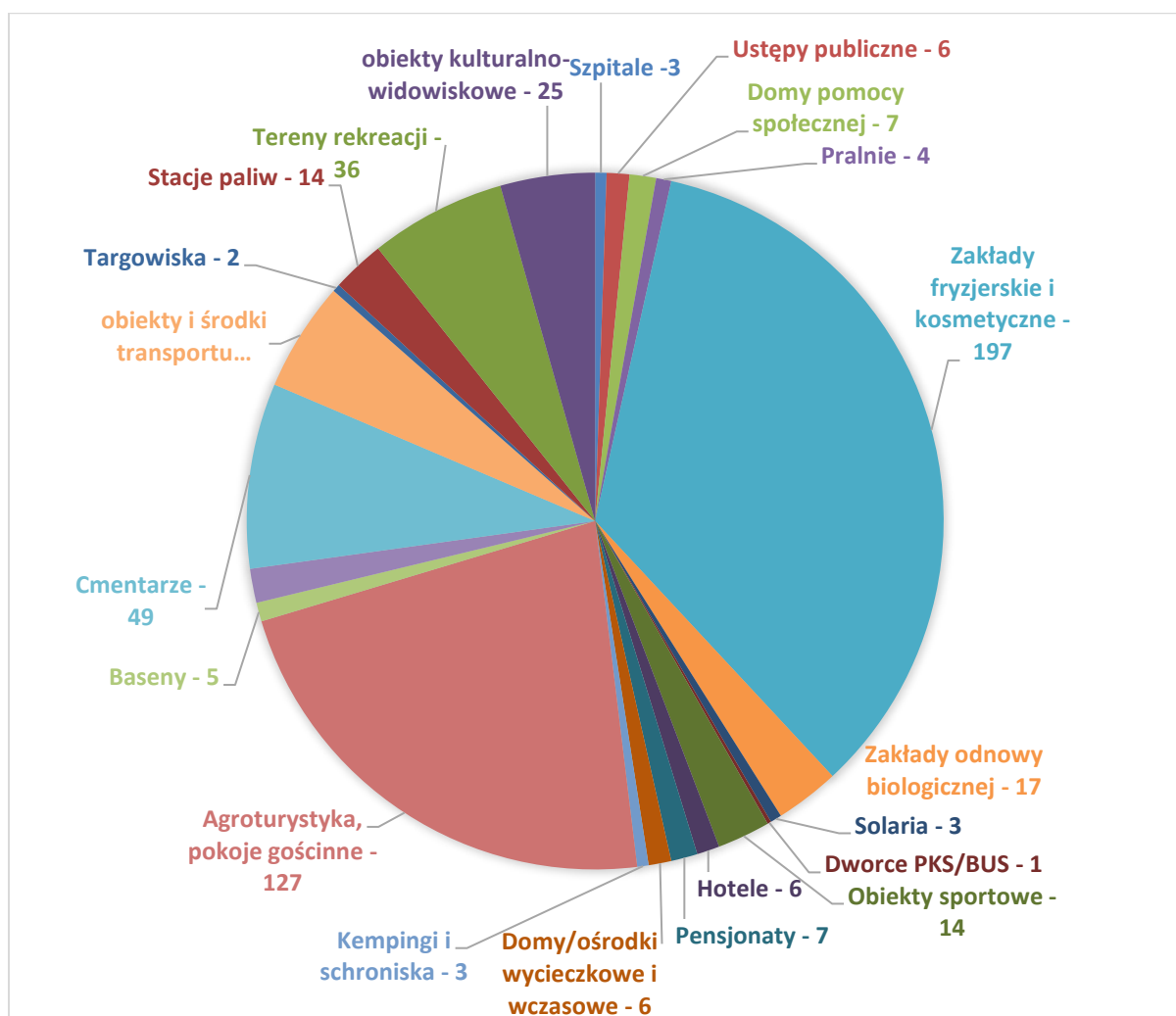
W pozostałych w/w obiektach nie stwierdzono zanieczyszczeń instalacji ciepłej wody bakteriami z rodzaju *Legionella*.

Legioneloza to choroba, która zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008r. *o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 2069 z późn. zm.) znajduje się na liście chorób zakaźnych i podlega obowiązkowemu zgłoszeniu do Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W roku 2021 jak i w latach ubiegłych nie zarejestrowano Legionelozy na terenie naszego powiatu.

Stan sanitarno-techniczny obiektów użyteczności publicznej

W ramach realizowania zadań z zakresu zdrowia publicznego Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad przestrzeganiem przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne m.in. w obiektach użyteczności publicznej. Jest to grupa obiektów bardzo liczna i różnorodna, która obejmuje m.in.: domy pomocy społecznej, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, hotele i inne obiekty świadczące usługi noclegowe, ustępy publiczne, obiekty sportowe, rekreacyjne, kulturalno-widowiskowe, cmentarze, zakłady pogrzebowe, środki transportu osobowego.

W roku 2021 przeprowadzono 148 kontroli w tym 93 kontroli planowych.



Kategorie oraz ilość obiektów użyteczności publicznej nadzorowanych w 2021 r.

Zakłady fryzjerskie i fryzjersko – kosmetyczne, kosmetyczne, odnowy biologicznej, solaria

Na naszym terenie funkcjonują:

112 zakładów fryzjerskie,

73 salonów kosmetyczne,

17 gabinetów odnowy biologicznej,

3 solaria,

11 zakładów świadczących więcej niż jeden rodzaj tego typu usług.

Rozwijający się szybko sektor usług prywatnych w tej branży, a tym samym panująca na rynku konkurencja wymusza na właścicielach zakładów poprawę warunków sanitarnotechnicznych pomieszczeń, wyposażenia zakładu jak również dbałość o estetykę wnętrza. Zdecydowana większość obiektów, to zakłady nowoczesne, estetycznie urządzone i dobrze wyposażone.

Zakłady wyposażone były w dostateczną ilość środków do utrzymania czystości oraz preparaty dezynfekcyjne o pełnym spektrum działania. W zakładach fryzjerskich w których, warunki lokalowe nie pozwalały na zachowanie odległości min. 1,5 m między stanowiskami pracy co drugie stanowisko zostało wyłączone z użycia.

Przeprowadzono 67 kontroli planowych i 25 kontroli doraźnych.

Domy pomocy społecznej

Na terenie powiatu znajduje się 7 domów pomocy społecznej, tj. w:

- ✓ Limanowej;
- ✓ Mszanie Dolnej;
- ✓ Szczyrzycu;
- ✓ Rabie Niżnej;
- ✓ Kasinie Wielkiej;
- ✓ Lubomierzu.
- ✓ Rodzinny Dom Opieki Limanowa.



DPS w Mszanie Dolnej

Wszystkie te placówki zapewniają całodobową opiekę, całodzienne wyżywienie oraz oferują udział w programach rehabilitacyjnych i terapii zajęciowej. Przeprowadzono kontrole w/w obiektów, które wskazały na niewielkie uchybienia natury technicznej. Zarządcy podjęli działania naprawcze i uchybienia zostały usunięte. Podczas kontroli zwrócono szczególną uwagę na procedury postępowania przypadku zakażenia wirusem SARS-CoV-2.

Baseny kąpielowe

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej swoim nadzorem sanitarnym w powiecie limanowskim obejmują 1 pływalnię w oraz 3 baseny kryte i 1 odkryty (letni) tj.:

- ❖ krytą pływalnię w Limanowej przy ul. Z. Augusta
- ❖ basen kryty - Centrum Baneologii i Rekreacji w Porębie Wielkiej
- ❖ basen kryty – „Wyspa Mszanka” w Mszanie Dolnej

- ❖ basen kryty przy Hotelu „Górski Raj” w Porębie Wielkiej
- ❖ basen odkryty przy ośrodku kolonijnym w Mszanie Górnej;

Zarządzający pływalniami są prawnie zobligowani do prowadzenia wewnętrznej, udokumentowanej kontroli i oceny wody, systematyczny nadzór pracy urządzeń uzdatniających oraz laboratoryjne badania próbek wody jak również obowiązany jest informować ludność o jakości wody na pływalni w swoim obiekcie poprzez komunikat zawierający stosowną informację (zakres tej informacji określa rozporządzenie). Komunikat powinien zostać zamieszczony na tablicy informacyjnej w obiekcie oraz na stronie internetowej, jeśli zarządzający taką prowadzi.

W basenach szczególnie ważnym jest stałe utrzymywanie bezpieczeństwa mikrobiologicznego i higienicznego wody przeznaczonej do kąpeli i rekreacji. Aby wyeliminować lub też znacząco ograniczyć występowanie chorób wodopochodnych wśród użytkowników basenów rekreacyjnych należy w sposób wysoce prawidłowy prowadzić procesy uzdatniania wody, a w szczególności proces jej dezynfekcji tak, aby woda spełniała wymagania mikrobiologiczne przy równoczesnym zachowaniu bezpiecznego poziomu środka dezynfekującego. Istotna jest tu świadomość pracowników obsługujących basen, zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego osób pływających, a w szczególności dzieci. Należy dążyć do tego, aby woda w basenach służyła poprawie kondycji i zdrowia osób kąpiących się, a nie powodowała po jakimś czasie różnych ujemnych skutków zdrowotnych.

W roku 2021 organy Inspekcji Sanitarnej w obiektach basenowych przeprowadziły 2 kontrole sanitarne, których zakres obejmował: stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, proces uzdatniania wody oraz realizację wewnętrznej kontroli tego procesu, sposób postępowania z odpadami komunalnymi, przechowywanie środków dezynfekcyjnych. W żadnym przypadku nie stwierdzono nieprawidłowości. Baseny posiadają zamknięte obiegi wody, zainstalowane filtry oraz urządzenia do dozowania chloru.

Ponadto pobrano do badań laboratoryjnych 21 próbek wody z systemu cyrkulacji oraz niecek basenowych.

W trakcie kontroli jakości wody basenowej oceniane są następujące parametry:

- mikrobiologiczne: (w 100 ml wody): *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, ogólna liczba organizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48 h, gronkowce koagulazododatnie (tylko w nieckach basenowych udostępnianych do nauki pływania niemowląt i dzieci do lat 3 oraz w natryskach – *Legionella sp.*;
- fizykochemiczne: potencjał redox, pH, chlor wolny, mętność, chloroform, ΣTHM , azotany i utlenialność.

Kąpieliska

Samorząd gminny jest odpowiedzialny za gospodarowanie wodami w zakresie wyznaczania kąpielisk. Obowiązek ten wynika m.in. z ustawy z dnia 8 marca 1990r. *o samorządzie gminnym*, która nakłada na gminy działania należące do wszystkich spraw publicznych o znaczeniu lokalnym, w tym z zakresu ochrony zdrowia kultury fizycznej i turystyki, terenów rekreacyjnych i urządzeń wodnych. Zadania te powinny być realizowane m.in. poprzez tworzenie, organizowanie i utrzymanie bazy sportowo – rekreacyjnej.

Niestety na terenie powiatu limanowskiego nadal brak jest zainteresowania organizowaniem tego typu miejsc wypoczynku na naszym terenie.

W okresie letnim obserwuje się samoczynnie powstałe kąpieliska, bez żadnego nadzoru nad jakością zdrowotną wody. Takie formy wypoczynku stwarzają szczególne zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego osób korzystających.

Należy tu podkreślić, iż zorganizowanie kąpieliska ma na celu głównie zapewnienie stałego monitorowania jakości zdrowotnej wody w kąpielisku, a tym samym zapewnienie osobom korzystającym wysokich standardów bezpieczeństwa. Ponadto zorganizowanie kąpieliska daje gwarancję zamieszczenia obiektu w ogólnokrajowym Serwisie Kąpielowym, co jest de facto darmową reklamą danego terenu.

Gminy, biorące udział w organizowaniu kąpielisk gwarantują w ten sposób odpowiednią promocję swojego regionu, która z kolei może się przełożyć na przyciągnięcie większej liczby turystów (ww. serwis cieszy się dużym zainteresowaniem społeczeństwa i turystów spoza granic Polski).

Obiekty hotelarskie oraz inne, w których świadczone są usługi noclegowe



Limanovahotel, Limanowa

Do tej grupy obiektów zaliczane są hotele, pensjonaty, domy wycieczkowe, schroniska, kempingi, gospodarstwa agroturystyczne.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 8 kontroli stanu sanitarno – higieniczno – technicznego oraz kontrole doraźne, które były związane z przestrzeganiem rozporządzenia w sprawie określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W/w kontrole nie wykazały nieprawidłowości.



Chata na końcu świata w Słopnicie

Ustępy publiczne

Ustępy publiczne należą do obiektów, których bieżąca higiena winny być stale monitorowana, a utrzymanie ich w należytej bieżącej czystości będzie gwarantem bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi.

Na terenie powiatu brak jest toalet przystosowanych dla osób niepełnosprawnych.

Należy również zwrócić uwagę na zbyt małą ilość ustępów publicznych w stosunku do zapotrzebowania, a zwłaszcza w miejscowościach turystycznych. Tego typu obiektów brakuje także na wielu cmentarzach.

Obiekty i środki transportu

W roku 2021 kontrole dot. transportu zbiorowego prowadzono głównie z policją i dotyczyły przestrzegania rozporządzenia w sprawie określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Ponadto przeprowadzono kontrole odbiorowe:

- * 4 samochodów do przewozu bielizny;
- * 1 samochodu do przewozu zwłok – karawanu;

oraz skontrolowano dworzec autobusowy w Mszanie Dolnej.

Podczas przeprowadzanych czynności kontrolnych nie stwierdzono naruszeń.

Inne obiekty użyteczności publicznej

W ramach realizacji planu kontroli na 2021 r. w obiektach użyteczności publicznej takich jak: pralnie, cmentarze, zakłady pogrzebowe, obiekty sportowe i kulturalno – widowiskowe, place targowe, CPN, parkingi itp przeprowadzono:

- 10 kontroli cmentarz
- 1 kontrolę prosektorium
- 2 kontrole pralni
- 1 kontrola parkingu
- 1 kontrole obiektu sportowego.

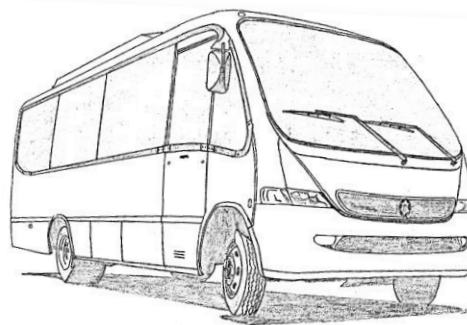
Ponadto w/w obiektach przeprowadzono kontrole wspólnie z policją. Przeprowadzone kontrole nie wykazały naruszenia przepisów rozporządzenia w sprawie określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Ponadto w 2021 roku sprawozdawczym zaopiniowano 7 projektów zmian uchwał gmin dot.:

- * regulaminów utrzymania czystości i porządku na terenie gmin naszego powiatu
- * szczegółowego sposobu i zakresu świadczenia usług w zakresie odbierania odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości i zagospodarowania tych odpadów.

Na umotywowaną prośbę rodzin wydano 16 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok celem zmiany miejsca pochówku oraz 1 decyzję zezwalającą na wywóz zwłok poza granicę kraju. Prowadzony nadzór sanitarny nad postępowaniem ze zwłokami oraz szczątkami ludzkimi w trakcie ekshumacji nie wykazał nieprawidłowości sanitarno-higienicznych. Ponadto wydano 15 opinii dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy.

W roku 2021 w związku z ogłoszeniem stanu epidemii na terenie powiatu limanowskiego nie organizowano imprez masowych.



7. Rekreacja i wypoczynek

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Limanowej w powiecie limanowskim jest 198 placówek nauczania i wychowania (obiekty stałe) oraz 139 placówek sezonowych.

Łącznie w 2021 roku przeprowadzono **126** kontroli sanitarnych w obiektach stałych i w obiektach sezonowych.

W 2021r. pracownicy pionu higieny dzieci i młodzieży przeprowadzili w sumie **69** kontroli sanitarnych w stałych placówkach nauczania i wychowania, w tym:

- 1) kontroli kompleksowych - 66
- 2) kontroli sprawdzających - 2
- 3) kontroli interwencyjnych - 1

Skontrolowano 7 żłobków, 24 przedszkola, 33 szkoły i zespoły szkół, 1 placówkę wsparcia dziennego i 1 placówkę z pobytem całodobowym. Ponadto prowadzono kontrole w obiektach sezonowych w liczbie 57 (*kontrole turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży zima/lato*) zarejestrowanych w bazie MEN),

- 1) zimowiska – liczba kontroli – 1
- 2) wypoczynek letni – liczba kontroli – 56

Stan sanitarno-techniczny placówek oświatowo- wychowawczych

W 2021 roku na **66** skontrolowanych placówek nauczania i wychowania oceniono, iż wszystkie placówki były w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym.

W 2021 r. w ogólnej ocenie stwierdzono, iż stan techniczny budynków ulega poprawie w związku z realizacją **5** decyzji (wydanych w latach ubiegłych) – niemal we wszystkich placówkach oświatowo-wychowawczych prowadzone były prace konserwatorsko-porządkowe mające na celu poprawę stanu technicznego funkcjonujących placówek. W/w prace dotyczyły poprawy stanu sanitarno-technicznego dróg, dojść, remontu ciągów komunikacyjnych, sal zajęć, poprawy warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Wydano 3 decyzje merytoryczne zmieniające termin realizacji nakazów dotyczące placów przed wejściowych do budynków szkoły, wymiany stolarki okiennej. Ponadto wykonywano prace konserwatorsko - porządkowe, które obejmowały generalne sprzątnięcie wszystkich pomieszczeń szkół, konserwację urządzeń sanitarnych, naprawę sprzętu szkolnego (krzesła/stoliki), porządkowanie terenów zielonych i boisk sportowych.

Ocena warunków do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży

W 2021 r. oceniono, iż spośród 66 skontrolowanych placówek właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej zapewniono we wszystkich placówkach nauczania i wychowania. Wśród placówek oświatowych stwierdzono właściwy stan techniczny pomieszczeń sanitarnych. Braków bieżącej ciepłej i zimnej wody nie odnotowano. Zapewniono

środki do utrzymania higieny osobistej, środki do dezynfekcji rąk oraz instrukcje mycia i dezynfekcji rąk zgodnie z wytycznymi MZ i GIS, MEN w czasie trwania pandemii.

Tabela 2. Ocena warunków do utrzymania higieny w placówkach opiekuńczo-wychowawczych na terenie powiatu limanowskiego 2019–2021

Placówki	2019			2020			2021		
	Skontrolowane	Brak bieżącej ciepłej wody przy każdej umywalce	Brak środków do utrzymania higieny	Skontrolowane	Brak bieżącej ciepłej wody przy każdej umywalce	Brak środków do utrzymania higieny	Skontrolowane	Brak bieżącej ciepłej wody przy każdej umywalce	Brak środków do utrzymania higieny
Przedszkola	35	0	0	8	0	0	24	0	0
Szkoły	78	0	0	20	0	0	33	0	0
Pozostałe	18	0	0	3	0	0	9	0	0
Razem	131	0	0	31	0	0	66	0	0

OCENA DOSTOSOWANIA MEBLI SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH DO WYMAGAŃ ERGONOMII

W ramach bieżącego nadzoru kontrolowano w placówkach oświatowo-wychowawczych stanowiska pracy ucznia pod kątem dostosowania mebli do wzrostu uczniów.

Tabela 3. Dostosowanie mebli do zasad ergonomii

PLACÓWKI/ODDZIAŁY/STANOWISKA	2019	2020	2021
Liczba ocenionych oddziałów/liczba placówek	0/0	0/0	58/24
Liczba oddziałów z nieprawidłowościami/liczba placówek	0/0	0/0	0/0
Liczba stanowisk ocenionych/liczba stanowisk nieprawidłowych	0/0	0/0	0/0

MOŻLIWOŚĆ POZOSTAWIENIA PODRĘCZNIKÓW PRZEZ UCZNIÓW W SZKOŁACH

Pracownicy pionu higieny dzieci i młodzieży, podczas kontroli sanitarnych w szkołach różnego szczebla nauczania, sprawdzali, w jaki sposób szkoły realizują zapis § 4a rozporządzenia

Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 sierpnia 2009 r., *zmieniającego rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach* (Dz.U.2009 nr 139, poz.1130). Przepis ten stosuje się od dnia 1 września 2009 r. do uczniów klas, w których realizuje się podstawę programową kształcenia ogólnego.

Tabela 4. Możliwość pozostawienia w pomieszczeniach szkoły części podręczników i przyborów szkolnych

W pomieszczeniach szkoły zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych	2019		2020		2021	
	Liczba szkół skontrolowanych	Liczba szkół, które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN (Dz. U.03.6.69 ze zm.) §4a	Liczba szkół skontrolowanych	Liczba szkół, które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN (Dz. U.03.6.69 ze zm.) §4a	Liczba szkół skontrolowanych	Liczba szkół, które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN (Dz. U.03.6.69 ze zm.) §4a
Szkoły podstawowe	77	77	16	16	24	24
Gimnazja	0	0	0	0	0	0
Szkoły ponadgimnazjalne	1	1	4	4	9	9
Razem	78	78	20	20	33	33

Zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Edukacji i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w *sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach* (Dz. U z 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.), § 4a cyt.: „Dyrektor zapewnia uczniom w szkole lub placówce miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych.” Szkoły zapewniają możliwość pozostawienia części podręczników w szafkach, wydzielonych półkach w klasach lub w bibliotekach. Jednak nie rozwiązuje to problemu przeciążonych uczniowskich tornistrów i plecaków. Dyrektorzy szkół informują, iż w wielu przypadkach uczniowie nie korzystają z możliwości pozostawienia podręczników na terenie placówki, ponieważ program nauczania wymaga zabrania podręcznika i wykonania zadania lub nauki na kolejny dzień. W szkołach ponadgimnazjalnych uczniowie często nie przynoszą podręczników do szkoły. Najczęściej z możliwości pozostawiania części podręczników i przyborów szkolnych korzystają uczniowie klas I–III szkoły podstawowej. W klasach starszych stosuje się zasadę przynoszenia do placówki jednego podręcznika na ławkę.

HIGIENA PROCESÓW NAUCZANIA (ROZKŁADY ZAJĘĆ)

Zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Edukacji i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.), § 4 określa, iż plan zajęć dydaktyczno-wychowawczych powinien uwzględniać potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. W 2021 r. oceniano plany zajęć dydaktyczno-wychowawczych uwzględniając równomierne obciążenie uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, zróżnicowanie zajęć w każdym dniu oraz możliwości psychofizyczne uczniów podejmowania intensywnego wysiłku umysłowego w ciągu dnia. W tym zakresie skontrolowano 201 oddziałów w 18 szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie i w zespołach szkół. Nieprawidłowości nie odnotowano.

Tabela 5. Higiena procesu nauczania

ODDZIAŁY / PLACÓWKI	2019	2020	2021
Liczba ocenionych oddziałów/liczba placówek	805/78	187/20	201/18
Liczba oddziałów z nieprawidłowościami/ liczba placówek	0/0	0/0	0/0

ŻYWIENIE DZIECI I MŁODZIEŻY W SZKOŁACH

W roku 2021 r. w skontrolowanych **32** szkołach i zespołach szkół stwierdzono:

- posiłki przygotowywano na miejscu w 21 szkołach,
- posiłki dowożono w 11 szkołach.

Ogółem **32** placówki wydawały ciepłe posiłki, w tym **14** wydawało pełne obiady a **18** posiłki jednodaniowe. Ze wszystkich posiłków skorzystało **4261** dzieci i młodzieży, w tym **732** skorzystało z posiłków dofinansowanych. Ponadto w szkołach i zespołach szkół były organizowane II śniadania w **19** placówkach i wydawane napoje w **18** placówkach.

PROFILAKTYCZNA OPIEKA ZDROWOTNA NAD UCZNIAMI

Podczas kontroli przeprowadzonych w **33** szkołach i zespołach szkół (94 w ewidencji) stwierdzono, iż **30** szkół posiada gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że **30** placówek posiada gabinet do własnej dyspozycji, natomiast w **3** placówkach opieka zdrowotna zapewniona jest w pomieszczeniach zastępczych.

W wyniku przeprowadzonych 33 kontroli gabinetów profilaktyki i pomocy przedlekarskiej nie stwierdzono zastrzeżeń.

WARUNKI SANITARNE WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY

W 2021 r. w bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej zarejestrowano na terenie powiatu limanowskiego **139** turnusów wypoczynku zorganizowanego dla dzieci i młodzieży w formie wyjazdowej i w miejscu zamieszkania (wypoczynek zimowy - 4, wypoczynek letni - 135). Pracownicy pionu higieny dzieci i młodzieży przeprowadzili **57** kontroli, skontrolowano **56** turnusów (wypoczynek zimowy – 1 kontroli, wypoczynek letni – 55).

Z wypoczynku zorganizowanego w powiecie limanowskim skorzystało **2502** dzieci i młodzieży, w tym w czasie z letniego wypoczynku skorzystało **2479** dzieci i młodzieży, a z zimowego wypoczynku **23**. W trakcie wypoczynku zorganizowano **31** turnusów w obiektach świadczących usługi hotelarskie, **20** turnusów w obiektach sezonowych (internaty i bursy) oraz **5** turnusów w placówkach w miejscu zamieszkania (szkoły, ośrodki kultury).

Tabela 6. Wypoczynek dzieci i młodzieży na terenie powiatu limanowskiego w latach 2019–2021

	Liczba turnusów w bazie MEN	Liczba kontroli pionu HDiM	Liczba uczestników
2019	186	97	4046
2020	114	38	1563
2021	139	57	2502

W 2021 r. skontrolowano 41,00 %, 2020 skontrolowano 33,33 %, 2019 skontrolowano 52,15 % turnusów,

Niezmiennie największym powodzeniem wśród organizatorów wypoczynku cieszą się regiony podgórskie. Bez względu na porę roku są atrakcyjnym miejscem wypoczynku dającym dzieciom i młodzieży możliwość czynnego spędzania czasu latem i zimą.

W trakcie wypoczynku dzieci i młodzieży najwięcej uczestników wypoczywało w obiektach sezonowych (internaty i bursy) – **1299**, w obiektach całorocznych usług hotelarskich - **1063** oraz w miejscu zamieszkania (szkoły, ośrodki kultury – **140** dzieci i młodzieży.

Podsumowując, należy stwierdzić, iż warunki sanitarno-higieniczne w placówkach oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu limanowskiego ulegają systematycznej poprawie. Sytuacja w zakresie zapewnienia warunków do utrzymania higieny w placówkach oświatowo – wychowawczych utrzymuje się na poziomie niezmiennym . Dyrektorzy placówek zapewnili środki do dezynfekcji rąk, instrukcje mycia i dezynfekcji,

opracowali procedury bezpieczeństwa i postępowali zgodnie z wytycznymi na czas trwania pandemii COVID-19.

Wszystkie skontrolowane placówki wypoczynku w czasie trwania pandemii COVID-19 opracowały procedury bezpieczeństwa i postępowaly zgodnie z wytycznymi MEN, MZ i GIS.

Ponadto wydano 208 opinii pozytywnych dotyczących zmiany trybu nauczania ze stacjonarnego na zdalne w związku z potwierdzonym pozytywnym wynikiem COVID-19 wśród uczniów i personelu placówek nauczania i wychowania.

8. Obiekty żywnościowo-żywnieniowe

Nadzór nad produkcją i obrotem żywnością, materiałami do kontaktu z żywnością w 2021 r. opierał się między innymi na systemie kontroli zewnętrznej w oparciu o wymagania: rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności; rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. UE. L 2017 Nr 95, str.1); rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych; ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Sekcja Nadzoru Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku w 2021 roku realizowała w ograniczonym zakresie zadania w ramach nadzoru bieżącego mając na względzie bezpieczeństwo żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV- 2 na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej wprowadzono z dniem 14 marca 2020 r. stan zagrożenia epidemicznego, który od dnia 20 marca 2020 r. zmieniono na stan epidemii. Mając na uwadze zaistniałą sytuacją

epidemiologiczną ograniczono działania statutowe na rzecz działań związanych z zabezpieczeniem epidemiologicznym oraz edukacją z zakresu higieny, zapobiegania chorobom, w tym przede wszystkim zapobieganiu zakażeniom wirusem SARS - CoV-2.

Z uwagi na ograniczoną sytuację kadrową przeprowadzono graniczne kontrole sanitarne, kontrole sanitarne interwencyjne, tematyczne w związku z poborem próbek żywności oraz kontrole planowane głównie w zakładach o wysokim ryzyku.

Działania kontrolne prowadzone były według jednolitej dokumentacji kontrolnej zgodnie z wytycznymi do planowania, w oparciu o analizę stanu higieniczno-sanitarnego zakładów z lat ubiegłych, z uwzględnieniem kategorii ryzyka sporządzonej z wykorzystaniem arkuszy oceny zakładów. Plan poboru próbek żywności w 2021 roku został zrealizowany w 100%.

Ponadto przeprowadzono 719 kontroli w zakresie sprawdzenia przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii w placówkach handlowych, usługowych, obiektach użyteczności publicznej, najczęściej z funkcjonariuszami Komendy Powiatowej Policji.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej w ramach wykonywania powierzonych zadań współdziałał z innymi organami tj. z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Handlową oraz Inspekcją Farmaceutyczną.

Na terenie powiatu limanowskiego w 2021 r. nadzorem objętych było:

- 1375 obiektów żywnościowo-żywnościowych,
- 2 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 25 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,

Skontrolowano 449 obiektów (32,02%). Przeprowadzono ogółem 622 kontrole sanitarnych, w tym 215 planowanych i 407 pozaplanowe w których uwzględniono 12 kontrole granicznych. Wydano 45 decyzji administracyjnych oraz 92 decyzje płatnicze. Zatwierdzono łącznie 80 nowych zakładów do prowadzenia działalności żywnościowo-żywnościowej.

W następstwie stwierdzenia zaniedbań sanitarnych w zakładach branży spożywczej nałożono 34 mandaty karne na sumę 4 150 zł.

Podobnie jak w latach ubiegłych, najliczniejszą grupę nadzorowanych zakładów stanowiły zakłady obrotu żywnością - 637 tj.: sklepy spożywcze – 352 w tym 25 – supermarkety, kioski spożywcze – 41, magazyny hurtowe – 30, obiekty ruchome i tymczasowe – 31, środki transportu – 62, inne obiekty obrotu żywnością – 73, do których zaliczono apteki i sklep zielarski.

Znaczną grupę nadzorowanych zakładów stanowią obiekty produkcji żywności – 304. Stanowią 21,68% wszystkich zakładów. Wśród 304 zakładów produkcji żywności najliczniejszą grupę stanowili producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni – 178, producenci pierwotni – 26, piekarnie - 18, producenci żywności w warunkach domowych – 13, ciastkarnie – 11, automaty do lodów - 11, zakłady garmazeryjne – 9, wytwórnie lodów – 8, przetwórnice owocowo-warzywne - 5.

Ponadto w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje się 195 zakładów żywienia zbiorowego – w tym: 75 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (restauracje, kawiarnie, bary), 79 punktów małej gastronomii, 16 ruchomych lub tymczasowych zakładów małej gastronomii oraz 25 gospodarstw agroturystycznych.

Nadzorowano także zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego w ilości 232, 7 zakładów usług cateringowych i 1 inny zakład żywienia w systemie cateringowym, ponadto wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 2 oraz miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 25.

W 2021 roku przeprowadzono 130 kontroli interwencyjnych, w tym 17 kontroli w związku ze skargami konsumentów. Interwencje dotyczyły przede wszystkim: nieprawidłowości sanitarno-higienicznych przy wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych, niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych wprowadzanych do obrotu, łamania przepisów odnośnie organizacji imprez okolicznościowych w trakcie trwania epidemii, stwierdzenia zmian cech organoleptycznych wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, Kontrole interwencyjne podejmowano również na podstawie otrzymywanych zgłoszeń w ramach systemu RASFF (systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach). We wszystkich przypadkach przedsiębiorcy podjęli działania zmierzające do wycofania produktów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego.

W 2021 roku system HACCP w pełni wdrożono w 827 zakładach branży żywnościowej.

Obiekty produkcji żywności

Obiekty produkcji żywności stanowią nieliczną grupę nadzorowanych zakładów tj. 21,68% wszystkich. Wśród 304 zakładów produkcji żywności najliczniejszą grupę stanowili producenci pierwotni i dostawcy bezpośrednie – 178, producenci pierwotni – 26, piekarnie - 18, producenci żywności w warunkach domowych – 13, ciastkarnie – 11, automaty do lodów - 11, zakłady garmazeryjne – 9, wytwórnie lodów – 8, przetwórnice owocowo-warzywne - 5.

Skontrolowano 71 zakładów. Oceniono na podstawie arkusza oceny 304 zakłady.

36 zakładów zostało zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka (N), 34 zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka (S), 234 zostały zakwalifikowane do kategorii wysokiego ryzyka (W).

W wyniku działań kontrolnych wydano 11 decyzji administracyjnych, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami. Nie wydano decyzji o wstrzymaniu produkcji lub zakazie wprowadzenia produktu do obrotu. Wydano 4 decyzje zatwierdzające nowe obiekty do prowadzenia działalności. W 293 zakładach (96,38%) wdrożono zasady GHP/GMP, natomiast system HACCP wdrożyło 92 zakłady (30,26%).

Ogółem przeprowadzono 99 kontroli, w tym 7 kontroli interwencyjnych, nałożono 1 mandat karny w zakładzie produkcji i sprzedaży lodów za niewłaściwy stan sanitarny.

Pobrano do badania 91 próbek żywności, z tego 28 zostało zakwestionowanych.

Z uwagi na wprowadzone ograniczenia wynikające z ogłoszenia na obszarze kraju stanu zagrożenia epidemicznego oraz stanu epidemii nie zrealizowano w pełni zaplanowanych działań kontrolnych w obiektach produkcji żywności.

Wytwórnice lodów

W roku 2021 w rejestrze zakładów znajdowało się 8 wytwórni lodów, skontrolowano 7, oceniono na podstawie arkusza oceny 8. Przeprowadzono 10 kontroli. Pobrano 5 próbek lodów – nie zostały zakwestionowane.

W w/w zakładach prowadzona jest kontrola wewnętrzna, 7 zakładów posiada wdrożone zasady GHP i GMP oraz w 7 działa system HACCP. Wszystkie zakłady zakwalifikowane zostały do kategorii wysokiego ryzyka (W). Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 złotych za niewłaściwy stan sanitarny zakładu.

Automaty do lodów

W roku 2021 w rejestrze zakładów znajduje się 11 automatów do lodów działających sezonowo (od maja do września); gdzie produkcja lodów odbywa się głównie w oparciu o koncentraty lodów w proszku na bazie wody lub mleka UHT. Przeprowadzono 7 kontroli, ocenionych na podstawie arkusza oceny jest 11 zakładów. Zasady GHP/GMP wdrożyło 11 zakładów, system HACCP wdrożyło 10 zakładów. Zatwierdzono 2 nowe zakłady. Wszystkie zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka (S).

Piekarnie

Według ewidencji w 2021 roku w rejestrze zakładów 18 piekarni w porównaniu z rokiem 2020 liczba zakładów zmniejszyła się o 2, skontrolowano 11 zakładów, oceniono na podstawie arkusza oceny 18. 7 piekarni zostało zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka (N),

5 zostało zakwalifikowanych do kategorii średniego ryzyka (S), 6 zakładów piekarniczych zostało zakwalifikowanych do kategorii wysokiego ryzyka (W).

Ogółem w piekarniach przeprowadzono 18 kontroli.

Zasady GHP/GMP zostały wdrożone w 17 piekarniach, a zasady systemu HACCP w 16 zakładach piekarniczych.

W roku 2021 pobrano do badania 6 próbek żywności, pobrane próbki nie zostały zakwestionowane. Zatwierdzono i wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej 1 nowy zakład.

Wydano 5 decyzji administracyjnych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń wchodzących w skład zakładu (ściany, sufity, posadzki, urządzenia i sprzęt wykorzystywany w procesie produkcji).

Mandatów karnych nie nałożono.

Pieczyno rozwożone jest własnymi środkami transportu przystosowanymi do prowadzenia działalności.

Pod względem wielkości są to zakłady małe, w których produkcja jest częściowo zmechanizowana przy dużym udziale pracy ręcznej. Produkowane wyroby piekarnicze przeznaczone są głównie na zaopatrzenie rynku lokalnego.

Ciastkarnie

W roku 2021 zarejestrowanych w rejestrze było 11 zakładów, skontrolowano 7, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 11 zakładów. 1 ciastkarnia została zakwalifikowana do kategorii średniego ryzyka (S), 10 zakładów zostało zakwalifikowanych do kategorii wysokiego ryzyka (W). Ogółem przeprowadzono 12 kontroli. W 10 zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Wydano 4 decyzje administracyjne dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń wchodzących w skład zakładu (ściany, sufity, urządzenia i sprzęt wykorzystywany w procesie produkcji).

Pobrano do badania 6 próbek żywności, których nie zakwestionowano.

Przetwórnictwo owocowo-warzywne

W tej grupie obiektów zarejestrowanych jest 5 zakładów. Skontrolowano 2 obiekty, oceniono na podstawie arkusza oceny 5. 3 zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N), 1 zakład zostało zakwalifikowanych do kategorii średniego ryzyka i 1 do wysokiego ryzyka (W). Ogółem przeprowadzono 10 kontroli, w tym 5 interwencyjnych.

Wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą złego sanitarno-technicznego posadzki w zakładzie.

Zasady GHP/GMP oraz system HACCP zostały wdrożone w 5 zakładach.

Browary

Liczba zakładów w rejestrze w 2021 roku – 3, oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 3 zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N). W tej grupie w roku 2021 nie przeprowadzono kontroli sanitarnych. Jeden z nadzorowanych zakładów zlokalizowany jest przy zakładzie żywienia zbiorowego otwartego, a produkcja prowadzona jest na potrzeby tego zakładu. Zasady GHP/GMP i system HACCP zostały wdrożone w 3 zakładach. Próbek żywności nie pobierano.

Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa

Według ewidencji zarejestrowany jest 1 zakład, który skontrolowano i oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - zakwalifikowany do kategorii niskiego ryzyka (N). W zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę, próbek nie pobierano. W przedmiotowym zakładzie wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych.

Na terenie powiatu limanowskiego funkcjonuje 1 wytwórnia, która została skontrolowana, oceniona i zakwalifikowana do kategorii wysokiego ryzyka (W). W wytwórni przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym 2 interwencyjne. Pobrano do badania w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych 45 próbek żywności, z czego zostało zakwestionowanych 25 próbek. W zakładzie zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

W dniu 14 października 2021 r. otrzymano sprawozdanie z badań nr LZW/Z/552-556/N/2021 znak sprawy: LZW.9052.2.134.2021 z dnia 14 października 2021 r. w wyniku których stwierdzono w produkcie pn.: „Zakopiańska” naturalna woda mineralna opakowanie PET 1,5l producent Polskie Wody Lecznicze sp. z o.o. Sp. k. ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz Rozlewnia Wód Mineralnych, 34-607 Szczawa 496, data minimalnej trwałości 27.09.2022. obecność bakterii grupy coli w pięciu z pięciu pobranych próbek partii produktu .

Próbki pobrane zostały przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w dniu 11 października 2021 r. w Rozlewni Wód Mineralnych, 34-607 Szczawa 496, zgodnie z protokołem pobrania próbek żywności nr 75/HŻ/2021 i przekazane do badania w Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie Oddział w Wadowicach .

W dniu 14 października 2021 r. w związku z powyższą informacją o stwierdzeniu w produkcie pn: Zakopiańska” naturalna woda mineralna opakowanie PET 1,5 l, obecność bakterii grupy coli przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w Rozlewni Wód Mineralnych, 34-607

Szczawa 496. Na powyższą okoliczność został sporządzony protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej nr NHŻ-6-99/2021.

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono na stanie magazynowym całość wyprodukowanej kwestionowanej partii produktu w ilości 8604 sztuki, która to partia została w całości zablokowana celem przekazania do utylizacji. Ponadto produkty pozostające na stanie magazynowym zakładu wytworzone na instalacji używanej do wytworzenia zakwestionowanego produktu zostały zablokowane na magazynie producenta do chwili otrzymania pozytywnych wyników badań mikrobiologicznych.

W zakładzie wstrzymano rozlew na instalacji biorącej udział w wytwarzaniu zakwestionowanej partii produkcyjnej, ponadto wstrzymano eksploatację wody z ujęcia „Zakopiańska”. Producent zobowiązał się do przeprowadzenia dezynfekcji ujęcia „Zakopiańska”, elementów mających kontakt z surowcami używanymi do produkcji, stacji uzdatniania wody oraz całej linii produkcyjnej oraz przedstawienia wyników badań czystości mikrobiologicznej próbki z ujęcia wody oraz próbki wody z instalacji po wykonaniu tych zabiegów.

W toku przeprowadzonych czynności kontrolnych pobrano do badań mikrobiologicznych próbki z czterech partii produktów wytworzonych na instalacji z której wyprodukowano zakwestionowaną partię wody mineralnej niegazowanej „Zakopiańska” tj.

- woda źródłana „Gorczańska Krynica 1,5 l gazowana, z datą minimalnej trwałości 2022-10-06,
- woda mineralna Rabka Zdrój 1,5 l niegazowana z datą minimalnej trwałości 2022-10-11,
- woda źródłana „Gorczańska Krynica 1,5 l gazowana, z datą minimalnej trwałości 2022-10-12,
- woda źródłana „Gorczańska Krynica 1,5 l niegazowana, z datą minimalnej trwałości 2022-10-13

oraz próbki z dwóch partii naturalnej wody mineralnej „Zakopiańska” wyprodukowanej przed datą wyprodukowania kwestionowanej partii produktu tj.

- „Zakopiańska” naturalna woda mineralna gazowana 0,5 l z datą minimalnej trwałości 2022-09-16,
- „Zakopiańska” naturalna woda mineralna niegazowana 0,5 l z datą minimalnej trwałości 2022-09-15,

zgodnie z protokołem pobrania próbek nr 73/HŻ/2021 z dnia 14 października 2021r.

Pobrane próbki zostały przekazane do badania w Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie Oddział w Wadowicach .

W dniu 18 października 2021 r. otrzymano sprawozdania z badań pobranych próbek partii produktów.

Z uwagi na obecność bakterii grupy coli zakwestionowano następujące partie środka spożywczego tj.:

- woda źródłana „Gorczańska Krynica 1,5 l gazowana, z datą minimalnej trwałości 2022-10-06, zakwestionowane 2 z 5 pobranych próbek;
- woda mineralna Rabka Zdrój 1,5 l niegazowana z datą minimalnej trwałości 2022-10-11, zakwestionowane 3 z 5 pobranych próbek;
- woda źródłana „Gorczańska Krynica 1,5 l gazowana, z datą minimalnej trwałości 2022-10-12, zakwestionowane 5 z 5 pobranych próbek;
- woda źródłana „Gorczańska Krynica 1,5 l niegazowana, z datą minimalnej trwałości 2022-10-13, zakwestionowane 5 z 5 pobranych próbek
- „Zakopiańska” naturalna woda mineralna niegazowana 0,5 l z datą minimalnej trwałości 2022-09-15, zakwestionowane 5 z 5 pobranych próbek

Jedna z pobranych próbek partii produktu nie została zakwestionowana tj.

- „Zakopiańska” naturalna woda mineralna gazowana 0,5l z datą minimalnej trwałości 2022-09-16.

Według oświadczenia Dyrektora Zakładu dwie z zakwestionowanych partii produktu pn: „Zakopiańska” naturalna woda mineralna niegazowana, opakowanie PET 0,5 l producent Polskie Wody Lecznicze sp. z o.o. Sp. k. ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz Rozlewnia Wód Mineralnych, 34-607 Szczawa 496, Polska, data minimalnej trwałości 15.09.2022 sprawozdanie z badań nr LZW/Z/600-604/N/2021 znak sprawy: LZW.9052.2.138.2021 z dnia 18 października 2021 r. oraz Woda źródłana „Gorczańska Krynica” gazowana PET 1,5 l, producent Polskie Wody Lecznicze sp. z o.o. Sp. k. ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz Rozlewnia Wód Mineralnych, 34-607 Szczawa 496, data minimalnej trwałości 6.10.2022 sprawozdanie z badań nr LZW/Z/575-579/N/2021 znak sprawy: LZW.9052.2.138.2021 z dnia 18 października 2021 r. zostały rozdyskrebowane do zewnętrznych odbiorców zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną. Pozostałe zakwestionowane partie produktów nie wprowadzono do obrotu, podjęto decyzję o ich utylizacji.

Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej zgłosił sprawę do Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, celem objęcia produktów postępowaniem w ramach systemu RASFF.

W celu identyfikacji źródła zanieczyszczenia kwestionowanych wód w dniu 19 października 2021 r. przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej pobrał w ramach postępowania wyjaśniającego do badań laboratoryjnych kolejne partie wody tj.:

- Woda źródłana „Gorczańska Krynica” gazowana opakowanie PET 1,5 l numer partii i data minimalnej trwałości 01.09.2022;

- Woda źródłana „Gorczańska Krynica” niegazowana opakowanie PET 1,5 l numer partii i data minimalnej trwałości 08.09.2022;

Pobrane próbki zostały przekazane do badania w Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie Oddział Laboratoryjny w Wadowicach.

W dniu 21 października 2021 r. otrzymano sprawozdania z badań pobranych partii produktów w wyniku których nie stwierdzono zanieczyszczeń mikrobiologicznych wody.

Dodatkowo przeprowadzono kontrole sanitarną w zakładzie, w wyniku której stwierdzono, że zakład nie prowadzi produkcji. Na terenie zakładu odbywały się prace związane z myciem i dezynfekcją linii produkcyjnej i ujęcia wody: EC-1, Zakopiańska, Gorczańska Krynica.

Polecono zwiększyć częstotliwość badań mikrobiologicznych ujęć jak również produkowanych wód oraz przedłożyć w terminie bezzwłocznym w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty potwierdzające utylizację kwestionowanych partii produktów. W dniu 27 października 2021r. otrzymano pismo od producenta - Polskie Wody Lecznicze Sp. z o.o. Sp. k. ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz Rozlewnia Wód Mineralnych, 34-607 Szczawa 496 informujące o podjętych działaniach w celu wyeliminowania źródła zanieczyszczenia produkowanych środków spożywczych.

Producent wskazał, że w dniu 21 października 2021 r. zostały pobrane przez akredytowane laboratorium próbki mikrobiologiczne wody surowej z ujęć wód źródłanych oraz mineralnych, które uprzednio zostały wyczyszczone. Wyniki badań wskazały na czystość ujęć wód z których wytwarzane będą produkty (woda mineralna Zakopiańska, Rabka Zdrój oraz woda źródłana Gorczańska Krynica). Dodatkowo w tym samym dniu zostały przekazane do akredytowanego laboratorium próbki butelkowanej wody źródlanej Gorczańska Krynica 5,0 l o numerze partii i dacie minimalnej trwałości 09.09.2022 oraz

o numerze partii i dacie minimalnej trwałości 10.09.2022 celem wykonania badań mikrobiologicznych. Wyniki badań nie zostały zakwestionowane. W dniu 26 października 2021 r. przekazano również do akredytowanego laboratorium próbę wody mineralnej „Zakopiańska” 1,5l niegazowana o numerze partii dacie minimalnej trwałości 24.08.2022 celem wykonania badań mikrobiologicznych. Jednocześnie producent oświadczył, że

w dniach od 21 października 2021 r. do 22 października 2021 r. przeprowadzono w zakładzie czyszczenie chemiczne stacji uzdatniania wody oraz procesy mycia instalacji (CIP) służących do rozlewu produktów do opakowań jednostkowych, została również przeprowadzona dezynfekcja linii produkcyjnej na której prowadzi się proces rozlewu wód do opakowań

o pojemności 0,5 oraz 1,5l. Przekazano również do akredytowanego laboratorium próbki wody źródlanej Gorczańska Krynica gazowana, Gorczańska Krynica niegazowana oraz wody mineralnej Zakopiańska niegazowana w opakowaniach 1,5l celem wykonania badań mikrobiologicznych po zakończonych procesach mycia i dezynfekcji.

W dniu 4 listopada 2021 r. firma Polskie Wody Lecznicze Sp. z o.o. Sp. k., ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz przekazała Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Limanowej, sprawozdania z badań próbki produktu gotowego „Rabka Zdrój” Naturalna Woda Mineralna, Niskozmineralizowana nienasycona CO₂, Butelka PET 1,5 l niegazowana przeprowadzonych przez akredytowane laboratorium AQUA – CRISTAL inż. Katarzyna Lubiak, Powroźnik, 33-370 Muszyna. Przedstawione wyniki badań nie zostały zakwestionowane.

Zakłady garmazeryjne

Zarejestrowanych 9 zakładów, 4 skontrolowano, 9 oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego, wszystkie zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii średniego ryzyka (S). W w/w obiektach przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Wytwórnice garmazeryjne posiadają własne środki transportu, samochody - chłodnie do przewozu produkowanej żywności. Próbek nie pobrano. W 9 zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą nowy obiekt do prowadzenia działalności.

Wytwórnice makaronów

Wg ewidencji zarejestrowano 1 zakład, który został skontrolowany, oceniony i zakwalifikowany do kategorii niskiego ryzyka (N). W zakładzie nie stosuje się jaj do produkcji, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP. W ciągu roku zakład zaprzestał prowadzenia działalności. Próbek żywności nie pobierano.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Wg ewidencji w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej widnieją 3 zakłady, skontrolowano 1, oceniono 3 na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. 2 zakłady wyrobów cukierniczych zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N) i 1 zakład do kategorii średniego ryzyka (S). Decyzji administracyjnej nie wydano. Zasady GHP/GMP oraz system HACCP został wdrożony w 3 zakładach. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Próbek żywności nie pobierano.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

Na terenie powiatu funkcjonują 4 wytwórnice koncentratów spożywczych. Skontrolowano 3 zakłady które zakwalifikowane zostały do kategorii niskiego ryzyka (N), 1 do kategorii średniego ryzyka (S). Wszystkie zakłady wdrożyły zasady GHP /GMP oraz zasady systemu

HACCP. Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne oraz pobrano 6 próbek żywności do badań. Próbek nie zakwestionowano.

Wytwórnia octu

Na podległym terenie działa 1 wytwórnia octu o niskim ryzyku (N). Wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Zakładu w roku sprawozdawczym nie skontrolowano.

Wytwórnice suplementów diety

Na terenie powiatu funkcjonują 2 wytwórnice suplementów diety. Obiekty zostały skontrolowane i oceniono na podstawie arkusza oceny. W obiektach wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Pobrano do badania w kierunku zawartości witamin i makroelementów oraz znakowania 1 próbkę która nie została zakwestionowana.

Wytwórnice substancji dodatkowych

Na naszym terenie funkcjonuje 1 tego typu zakład, który zlokalizowany jest w obrębie dużego zakładu przetwórstwa owocowo – warzywnego Tymbark MWS Tymbark 156. Zakład zakwalifikowano do niskiego ryzyka (N). Przeprowadzono 1 kontrolę. W zakładzie wdrożono zasady GHP/GMP, oraz system HACCP.

Producenci pierwotni

W roku 2021 w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 26 producentów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej. Skontrolowano 2 gospodarstwa. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 1 producenta i 25 producentów do kategorii wysokiego ryzyka (W) z uwagi na Przeprowadzono 2 kontrole w tym 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Pobrano do badania 1 próbkę borówki amerykańskiej w kierunku pozostałości pestycydów, próbka nie została zakwestionowana.

Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny

W roku 2021 w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 3 podmioty. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 1 podmiot, a 2 do kategorii średniego ryzyka (S). Zakres prowadzonej działalności to produkcja i sprzedaż przetworów z owoców i warzyw : soki owocowe, kiszonki warzywne oraz pieczywa

Producenci pierwotni i dostawy bezpośrednie

Do tej grupy zaliczonych zostało 178 producentów prowadzących produkcję pierwotną i dostawy żywności pochodzenia roślinnego. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 8 producentów i 170 do kategorii wysokiego ryzyka (W). Zasady GHP/GMP wdrożyło 170 podmiotów. Przeprowadzono 18 kontroli, w tym 7 kontroli przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz 2 kontrole wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Ochrony Środowiska wynikających z „*Planu działania na rok 2021 dotyczących produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanych w ramach Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego*”. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pobrano do badania 9 próbek żywności tj.; 2 próbki czarnej porzeczki kierunek badań metale, 7 próbek owoców miękkich (truskawki - 3, wiśnia - 3, borówka amerykańska - 1) w kierunku pozostałości pestycydów. W pobranych próbkach nie stwierdzono niezgodności.

Na stronie internetowej stacji w banerze „*produkcja pierwotna*” widnieją zamieszczone informacje dotyczące aktualnie obowiązujących przepisów prawa, obowiązku rejestracji podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego oraz prowadzących działalność w zakresie dostaw bezpośrednich wraz z dokumentami do pobrania.

Producenci żywności w warunkach domowych

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej widnieje 13 producentów żywności w warunkach domowych. Skontrolowano 3 zakłady. Oceniono na podstawie arkusza oceny 13 zakładów. Wszystkie zakłady zakwalifikowano do kategorii wysokiego ryzyka (W). Zasady GHP/GMP i HACCP wdrożyło 13 producentów. Pobrano do badań 5 próbek żywności w kierunku mikrobiologii. Próbek nie zakwestionowano.

Inne wytwórnie żywności

W roku sprawozdawczym w rejestrze zakładów widniało 5 obiektów. Oceniono na podstawie arkusza oceny 5 zakładów. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 4 producentów, do kategorii średniego ryzyka (S) – 1.

System HACCP wdrożono w 5 zakładach. W 2021 roku nie przeprowadzono kontroli w tej grupie zakładów.

Obiekty obrotu żywnością

To najliczniejsza w powiecie limanowskim grupa zakładów, najbardziej zróżnicowana pod względem wielkości, warunków sanitarno-technicznych, wyposażenia, asortymentu wprowadzanych do obrotu artykułów. Należą do niej sklepy różnej wielkości, markety, hurtownie, kioski, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu i inne obiekty obrotu żywnością (apteki, sklepy zielarskie itp.).

W tej grupie nadzorem objętych było 637 zakładów, w tym 352 sklepów spożywczych, 41 kiosków spożywczych, 30 hurtowni, 31 obiektów ruchomych i tymczasowych, 62 firm transportowych, 48 aptek oraz 73 innych obiektów obrotu żywnością (są to głównie punkty sprzedaży artykułów spożywczych pakowanych, sprzedaż internetowa, punkty sprzedaży w urzędach pocztowych itp.). Zatwierdzono 38 nowych obiektów w grupie obiektów obrotu żywnością.

W 2021 roku skontrolowano 207 zakładów, co stanowi 32,5% wszystkich obiektów wprowadzających żywność do obrotu. Przeprowadzono 315 kontroli, w tym 104 interwencyjne: w związku z sygnałami konsumenckimi na niewłaściwą jakość artykułów spożywczych, niewłaściwy stan sanitarny zakładów oraz w związku z powiadomieniami alarmowymi w systemie RASFF.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 20 decyzji administracyjnych, w tym 1 dotyczącą wstrzymania w terminie natychmiastowym prowadzenia działalności i 3 decyzje dotyczące zakazu wprowadzania do obrotu produktu. Nałożono 20 mandatów karnych na kwotę 2350 zł.

Do badań laboratoryjnych pobrano 163 próbki środków spożywczych, z czego 1 została zakwestionowana. W 618 zakładach wdrożono zasady Dobrych Praktyk Higienicznych, a w 397 zakładach zasady systemu HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono kontrole tematyczne dotyczące:

- nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- wzmożonego nadzoru nad obrotem grzybami świeżymi i suszonymi,
- stosowania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością importowanych z państw trzecich, w szczególności z Chin zawierających niedozwolony składnik - mielony lub sproszkowany bambus.
- warunkami sprzedaży żywności ze szczególnym uwzględnieniem terminów przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości,

- przechowywania wód butelkowanych (mineralnych, źródlanych, stołowych) oraz napojów w punktach obrotu i magazynowania.

Sklepy spożywcze w tym supermarkety

Najliczniejszą grupę obiektów obrotu środkami spożywczymi stanowią sklepy. W 2021 r. nadzorem było objętych 352 sklepów spożywczych, w tym 25 supermarketów. Zatwierdzono 22 obiekty, w tym 2 supermarkety.

Skontrolowano 162 sklepy spożywcze, w tym 21 supermarketów. Oceniono na podstawie arkusza oceny 352 zakładów, z czego 9 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka (N) głównie są to sklepy sprzedające napoje alkoholowe oraz sklepy sprzedające żywność trwałą mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych producenta , do kategorii średniego ryzyka (S) zakwalifikowano 111 obiektów, w tym 3 supermarkety. Do kategorii wysokiego ryzyka (W) zakwalifikowano 232 sklepy, w tym 22 supermarkety. Zasady systemu HACCP wdrożyło 317 sklepów spożywczych, w tym 24 supermarkety. Zasady systemu GHP wdrożyło 343 zakłady i wszystkie supermarkety. Przeprowadzono 263 kontrole, w tym 81 interwencyjnych. W grupie supermarkety przeprowadzono 49 kontroli z czego 19 interwencyjnych.

Nałożono 17 mandatów karnych na kwotę 1950 zł, w tym 1 mandat w supermarkecie na kwotę 400 zł. Karanie mandatowe stosowano między innymi z uwagi na: niewłaściwą jakość zdrowotną artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu sklepu, brak zachowanej ciągłości łańcucha chłodniczego- przechowywanie środków spożywczych poza urządzeniem chłodniczym, brak czystości i porządku w pomieszczeniach sklepu, brudne koszyki dla klientów oraz nieprawidłowe składowanie odpadów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 16 decyzji administracyjnych w tym 2 decyzje dotyczyły zakazu wprowadzania produktu do obrotu, Pozostałe decyzje dotyczyły poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń.

Pobrano do badań laboratoryjnych 162 próbki środków spożywczych, z których 1 została zdyskwalifikowana z uwagi stwierdzone przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu ($0,12 \pm 0,06$) produktu pod nazwą: Ziemniaki jadalne, odmiana Impala, kraj pochodzenia: Polska, numer partii: ZMW/0365/PB/2021.1, zapakowano przez: Amplus Sp.zo.o., Niegardów 26,32-104 Koniusza, nr rejestru producenta PL 32/14/185 Kwestionowany produkt został pobrany do badania w Supermarkecie „BIEDRONKA” nr 3004 ul. Piłsudskiego 24a, 34-600 Limanowa wł. Jeronimo Martins Dystrybucja S.A. ul. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn.

Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej dokonał zgłoszenia do Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, celem objęcia produktu postępowaniem w ramach systemu RASFF.

Ponadto w związku z powziętą informacją o stwierdzeniu w produkcie pn: Ziemniaki jadalne, odmiana Impala, przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu ($0,12 \pm 0,06$) przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w Supermarkecie „BIEDRONKA” nr 3004 ul. Piłsudskiego 24a, 34-600 Limanowa. W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu. Towar został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

Ustalono, że przedmiotowy środek spożywczy został dostarczony do Supermarketu „BIEDRONKA” nr 3004 ul. Piłsudskiego 24a, 34-600 Limanowa zgodnie z dokumentem dostawy nr 244730320 w dniu 10 maja 2021 r. z Centrum Dystrybucyjnego 32-085 Modlnica, Podchruście 9.

W dniu 26 maja 2021 r. poinformowano pocztą elektroniczną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie, na terenie którego znajduje się Centrum Dystrybucyjnego 32-085 Modlnica, Podchruście 9 o stwierdzeniu przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu ($0,12 \pm 0,06$) w produkcie Ziemniaki jadalne, odmiana Impala.

Ponadto przedmiotowa informacja przekazano do firmy Jeronimo Martins Dystrybucja S.A. ul. Żniwna 5,62-025 Kostrzyn właściciela Supermarketu „BIEDRONKA” nr 3004 ul. Piłsudskiego 24 a, 34-600 Limanowa.

Kioski spożywcze

W 2021 roku wpisanych do rejestru zakładów było 41 obiektów, zatwierdzono 2 nowopowstałe, skontrolowano 9. Wśród 41 ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu 29 zakwalifikowano do średniego ryzyka (S) natomiast 12 to zakłady o wysokim ryzyku (W). W 32 kioskach wdrożono zasady GHP, a zasady systemu HACCP w 31 zakładach.

Przeprowadzono 10 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł za brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno – epidemiologicznych. W kiosku została pobrana 1 próbka żywności, która nie została zakwestionowana.

Apteki

Według ewidencji w ciągu roku zarejestrowano 47 aptek i 1 sklep zielarsko medyczny, z których 15 skontrolowano. Wszystkie apteki są zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N). We wszystkich aptekach jest wdrożony system GHP. Przeprowadzono ogółem 20 kontroli,

w tym 19 interwencyjnych związanych z powiadomieniami w systemie RASFF. Nie pobierano do badań próbek w tej grupie obiektów.

Magazyny spożywcze hurtowe w tym hurtownie suplementów diety

W roku 2021 wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej było 30 hurtowni, w tym 1 hurtownia suplementów diety. Skontrolowano 6 obiektów, 30 oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 13 zakładów, do średniego ryzyka (S) 14, i do wysokiego ryzyka (W) 3 obiekty. Zasady GHP zostały wdrożone we wszystkich zakładach, system HACCP w 29 obiektach.

Przeprowadzono 6 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Większość hurtowni prowadzi dystrybucję środków spożywczych własnym transportem odpowiednio przystosowanym do ich przewozu.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W roku 2021 wpisanych do rejestru zakładów było 31 tego typu obiektów, zatwierdzono 12 nowopowstałych. Skontrolowano 12 obiektów. 1 obiekt zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka (N), 20 obiektów do średniego ryzyka (S) a pozostałe 10 do wysokiego ryzyka (W).

W 30 zakładach wdrożono GHP, a zasady systemu HACCP w 20 obiektach. Przeprowadzono 12 kontrole w tym 1 interwencyjną. Wydano 2 decyzje administracyjne, w tym 1 dotyczącą wstrzymania w terminie natychmiastowym prowadzenia działalności i 3 decyzje dotyczące zakazu wprowadzania do obrotu produktu. Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono 2 mandaty karne na kwotę 300 zł.

Środki transportu żywności

W roku 2021 w rejestrze zakładów widniały 62 firmy , które posiadają środki transportu do przewozu żywności, w ciągu roku sprawozdawczego zatwierdzono 1 nową firmę, skontrolowano 1 środek transportu. Kontrolą objęto stan techniczny i sanitarno-higieniczny pojazdu, dostosowanie powierzchni ładunkowej do rodzaju przewożonej żywności, warunki przewozu, higienę osobistą i stan zdrowia kierowcy, a także stosowanie procesów mycia i dezynfekcji wraz z prowadzeniem odpowiedniej dokumentacji w tym zakresie.

Wszystkie firmy wdrożyły GHP. W tej grupie 52 firmy są zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N). co jest związane z przewozem artykułów spożywczych trwałych mikrobiologicznie i wielokrotnie pakowanych, natomiast 10 firm zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka (S). Dotyczy to samochodów przewożących artykuły spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie.

Inne miejsca obrotu żywnością

W roku sprawozdawczym w ewidencji było 73 zakłady. Zatwierdzono 1 nowy obiekt. Skontrolowano 2 obiekty. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 52 obiekty, do kategorii średniego ryzyka (S) 19 i 2 do kategorii wysokiego ryzyka (W). Wszystkie zakłady mają wdrożone zasady GHP. Przeprowadzono 3 kontrole, w tym 1 kontrolę interwencyjną dotyczącą powiadomienia w systemie RASFF. Nie pobierano do badań próbek żywności w tej grupie obiektów.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego cechuje różnorodność pod względem zakresu prowadzonej działalności, wielkości pomieszczeń, poziomu wyposażenia i jakości świadczonych usług – od zakładów produkujących szeroki asortyment posiłków w pełnym zakresie (od surowców do gotowych dań), do ruchomych punktów gastronomicznych oferujących dania typu „fast-food” z gotowych półproduktów. w tej grupie zakładów można wyodrębnić obiekty nowe, zbudowane od podstaw, z przeznaczeniem do takiej działalności oraz obiekty zlokalizowane w istniejących budynkach, często starych, które zostały zaadaptowane do prowadzenia działalności żywieniowej. Należy podkreślić, że w ostatnich latach obserwuje się wzrost zainteresowaniem osób korzystających z usług cateringowych.

W 2021 roku nadzorem sanitarnym objęto 195 obiektów, w tym: 79 punktów małej gastronomii, 16 ruchomych lub tymczasowych zakładów małej gastronomii oraz 25 gospodarstw agroturystycznych.

Zatwierdzono 16 zakładów, z czego 11 w małej gastronomii oraz 1 obiekt ruchomy. Skontrolowano 56 obiektów, co stanowi 28,7% wszystkich obiektów żywienia zbiorowego otwartego. Oceniono wszystkie zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego. Do kategorii niskiego ryzyka (N) zakwalifikowano 10 zakładów, 121 do kategorii średniego ryzyka (S) i do kategorii wysokiego ryzyka (W) 64 obiekty. System GHP/GMP wdrożono w 192 zakładach, system HACCP w 176. Przeprowadzono 82 kontrole w tym 13 interwencyjnych dotyczących wniosków konsumentów na niewłaściwy stan sanitarny zakładu oraz powiadomień w systemie RASFF. Wydano 6 decyzji administracyjnych, dotyczących złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, urządzeń zakładu. 1 decyzja dotycząca wycofania z magazynowania artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej. Nałożono 10 mandatów karnych na kwotę 1100 zł, głównie za zaniżony stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń i brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu. W tej grupie obiektów pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek żywności. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

W tej grupie obiektów przeprowadzono kontrole tematyczne dotyczące:

- nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- wzmożonego nadzoru nad obrotem grzybami świeżymi i suszonymi,
- stosowania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością importowanych z państw trzecich, w szczególności z Chin zawierających niedozwolony składnik - mielony lub sproszkowany bambus,
- przechowywania wód butelkowanych (mineralnych, źródłanych, stołowych) oraz napojów w punktach obrotu i magazynowania,
- żywienia zbiorowego typu otwartego w sezonie letnim w szczególności na terenach o dużym natężeniu ruchu turystycznego.

Zakłady małej gastronomii

W roku 2021 według ewidencji w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej było 79 zakładów, zostało zatwierdzonych 11 nowych punktów. Skontrolowano 27 zakładów. Wśród ocenionych na podstawie oceny arkusza zakładów 9 zakładów zakwalifikowano do niskiego ryzyka (N), 70 do ryzyka średniego (S). W 78 zakładach wdrożono GHP/GMP, zasady systemu HACCP wdrożyło 66 zakładów. Przeprowadzono 33 kontrole, w tym 3 interwencyjne. Wydano 1 decyzję administracyjną, dotyczącą złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń. Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 200 zł za niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń, nieprzestrzeganie zasad GMP i systemu HACCP.

Zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych

W tej grupie obiektów znalazły się ruchome punkty małej gastronomii oraz ogródki gastronomiczne działające sezonowo. Wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej było 16 obiektów, 1 nowy zakład został zatwierdzony 3 skontrolowano.

Wszystkie obiekty zakwalifikowano do zakładów średniego ryzyka (S). W 16 zakładach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 14 obiektach wdrożono zasady systemu HACCP. Przeprowadzono 4 kontrole.

Gospodarstwa agroturystyczne

Według ewidencji zarejestrowanych jest 25 gospodarstw agroturystycznych. Obiekty te zakwalifikowane są do kategorii zakładów średniego ryzyka (S). W roku 2021 nie przeprowadzono kontroli w tej grupie zakładów.

Zakłady żywienia zbiorowego – zamknięte

Prawidłowe żywienie jest jednym z najważniejszych czynników wpływających na rozwój człowieka i utrzymanie przez niego dobrego stanu zdrowia. Ma ono ogromne znaczenie zwłaszcza w przypadku dzieci i młodzieży. Ogromne znaczenie dla zdrowia mają również prawidłowe nawyki żywieniowe, które najczęściej kształtują się w młodym wieku. Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży są integralnym elementem Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dzieci i młodzieży.

W roku 2021 zarejestrowano 232 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, zatwierdzono nowych 22 zakładów. Skontrolowano 111 obiektów. Z ocenionych zakładów 86 zakładów zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka (S), a wśród nich są: 13 stołówek w domach wczasowych, 2 stołówki w szpitalu, 4 stołówki w domach opieki społecznej, 1 stołówka w żłobku, 21 stołówek szkolnych, 19 stołówek w przedszkolach, 1 stołówka w zakładach specjalnych i wychowawczych oraz 25 w innych zakładach żywienia.

Do kategorii wysokiego ryzyka (W) zakwalifikowano 146 zakładów w tym: 1 stołówka w domu wczasowym, 5 bloków żywienia w domach opieki społecznej, 11 w żłobkach cateringowych, 55 w stołówkach szkolnych, 2 w internatach, 33 na koloniach i zimowiskach, 36 w stołówkach przedszkolnych, 1 w domu dziecka, 2 w zakładach wychowawczych i 7 w zakładach usług cateringowych.

W tej grupie zakładów 210 zakładów wdrożyło zasady GHP/GMP, a 206 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego działa w systemie HACCP.

Przeprowadzono 118 kontroli, w tym 2 kontrole interwencyjne. Wydano 8 decyzji administracyjnych, w tym 1 wstrzymania w terminie natychmiastowym, działalności żywieniowej do czasu zapewnienia wody odpowiadającej wymaganiom określonym w rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*. Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 600 zł.

W 180 zakładach wdrożono zasady Dobrych Praktyk Higienicznych i Dobrych Praktyk Produkcyjnych, a w 162 zakładach zasady systemu HACCP.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego istotnym elementem kontroli jest ocena żywienia, będąca szczególnie ważnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych grup ludności tj. dzieci w szkołach i przedszkolach, młodzieży w internatach. Regularne spożywanie posiłków, podczas wielogodzinnego pobytu w placówce oświatowo-wychowawczej jest bardzo istotne ze zdrowotnego punktu widzenia. W 2021 roku, z uwagi na obostrzenia wynikające z wprowadzonego na terytorium Polski stanu epidemii w szkołach, od marca wprowadzono zdalne nauczanie w związku z powyższym ocenę przestrzegania

przepisów zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia, 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 prowadzono w ograniczonym zakresie.

W dniu 30 lipca 2021r. do PSSE w Limanowej wpłynęło zgłoszenie (druk ZLK-1), lekarza pełniącego dyżur w Gabinetcie Nocnej i Świątecznej Opieki Zdrowotnej przy Szpitalu Powiatowym w Limanowej ul. Piłsudskiego 6, 34-600 Limanowa dotyczące podejrzenia zatrucia pokarmowego na kolonii oazie - Rekolekcje dla młodzieży Ruchu Światło-Życie, 34-604 Przyszowa 484 – budynek Szkoły Podstawowej nr 1 w Przyszowej.

W dniu 30 lipca 2021r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w wyniku której ustalono, że w obiekcie przebywają 83 osoby dzieci wraz z wychowawcami.

Wypoczynek zgłoszony do Kuratorium Oświaty, czas trwania oazy od 20 lipca do 05 sierpnia 2021 r.

Organizator Diakonia Ruchu Światło-Życie Archidiecezji Łódzkiej, 91-362 Łódź, Zgierska 230/232.

Pierwsze objawy wystąpiły w godzinach porannych w dniu 29 lipca 2021 r. u 3 dzieci (nudności, wymioty, biegunka, bóle brzucha i podwyższona temperatura do 37,5 stopni C), objawy zaostrzyły się po południu zdecydowano się na wyjazd do Szpitala Powiatowego w Limanowej. Dzieci zostały przyjęte przez lek. dyżurnego który zdecydował o możliwości powrotu do miejsca wypoczynku, jednocześnie zlecił podanie leków. Dzieci zostały zakwaterowane w oddzielnych pomieszczeniach i wprowadzono im dietę wg wskazań lekarza - lekkostrawną w postaci kleiku, uzupełnianie płynów.

Kolejno w dniu 30 lipca 2021 r. pojawiły się objawy chorobowe u kolejnych 3 dzieci – objawy: nudności, podwyższona temperatura, dodatkowo u 1 uczestniczki wymioty. Pozostali uczestnicy tj. 62 dzieci bez żadnych objawów chorobowych – zostali zakwaterowani w oddzielnych pomieszczeniach.

Żywnienie prowadzone jest na miejscu, w stołówce szkolnej. Placówka wpisana jest do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy - decyzja Nr NHŻ-422-29/11 z dnia 02-05-2011. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użycia.

Wydawane 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) oraz podwieczorek.

Węzeł żywieniowy usytuowany w poziomie przyziemia wolnostojącego budynku szkoły.

Kontrolą objęto pomieszczenia: pomieszczenie obróbki brudnej z wydzielonym stanowiskiem mycia i dezynfekcji jaj, magazyny art. spożywczych, magazyn jarzyn, magazyn zasobów, kuchnia właściwa, rozdzielnia, zmywalnia naczyń stołowych, jadalnia, komunikacja.

Personel kuchni przyjezdny 3 osoby. Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę wodociąg gminny, wynik badania z dnia 28 maja 2021 r. sprawozdanie z badań nr LBW/2021/173.

W dniu kontroli pobrano do badań laboratoryjnych próbkę wody z wodociągu wiejskiego Przyszowa I-sieć, w pomieszczeniu kuchni.

Przy wszystkich punktach poboru wody w zakładzie zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Podczas kontroli dokonano wizualnej oceny czystości naczyń, sprzętu, urządzeń - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Jadłospis układany na okres 1 tygodnia, modyfikowany w trakcie trwania turnusu. Jadłospis wywieszony na jadalni, dostępny dla dzieci i opiekunów zawiera wykaz składników, z uwzględnieniem substancji alergennych. Posiłki urozmaicone, w każdym posiłku zapewnione białko zwierzęce. Warzywa i owoce stanowią dodatek do posiłków w postaci surowej i gotowanej. Posiłki zawierają produkty z różnych grup spożywczych.

W zakładzie przechowywane są próbki kontrolne posiłków sporządzanych w miejscu przez szefa kuchni, w wydzielonej na ten cel lodówce, temperatura przechowywania + 4 °C, w małych ilościach ok. 60-80 g, wg. oświadczenia kucharki w wyparzonych słoiczkach.

W trakcie kontroli - pobrano do badań 5 próbek kontrolnych posiłków: „Ser na słodko” z dnia 27 lipca 2021 r. (ze śniadania); „Mizeria ze śmietaną” i „Kotlet schabowy w panierce” z dnia 28 lipca 2021 r. (z obiadu) ; „Ser na słono” z dnia 29 lipca 2021 r. (ze śniadania) oraz „Gulasz wieprzowyz łopatki” z dnia 29 lipca 2021 r. (z obiadu).

Pobrano również jedną próbkę jajek (5 sztuk) z magazynu jarzyn.

Ponadto w trakcie kontroli pobrano 3 wymazy sanitarne z powierzchni ok.100 cm² lodówki, talerzy głębokich oraz łyżek stołowych.

Próby pobrano do badań laboratoryjnych i przekazano do Laboratorium Badania Żywności WSSE Kraków – kierunek badań: obecność bakterii Salmonella spp.

W wyniku przeprowadzonych badań próbki wody pobranej z sieci - sprawozdanie cząstkowe z badań nr LW/2221/N/2021-1 z dnia 31 lipca 2021r stwierdzono zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody tj. liczba bakterii grupy coli w 100 ml wody wynosiła 1600 j.t.k. - przy dopuszczalnej wartości - 0 j.t.k. i liczba bakterii Escherichia coli w 100 ml wody wynosiła 30 j.t.k. - przy dopuszczalnej wartości - 0 j.t.k.

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej wydał w dniu 31 lipca 2021r. decyzje o braku przydatności wody do spożycia z wodociągu wiejskiego Przyszowa I z uwagi na przekroczenie dopuszczalnych wartości parametrów mikrobiologicznych jednocześnie zakazując użytkowania wody do celów spożywczych i higienicznych do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań wody z przedmiotowego wodociągu.

W dniu 2 sierpnia 2021r. do PSSE w Limanowej wpłynął e-mail informacyjny od organizatora wypoczynku z powiadomieniem o zmianie miejsca wypoczynku, w dniu 1 sierpnia 2021 r. 2 grupy opuściły SP nr 1 w Przyszowej udały się by kontynuować wypoczynek do Ośrodka wypoczynkowego OSTOJA GÓRSKA- KONINKI w Porębie Wielkiej.

W dniu kontroli 2 sierpnia 2021r. przeprowadzono kontrole sanitarną w przedmiotowym ośrodku podczas której pobrano do badania próbki wody.

Ponadto stwierdzono, że pomieszczenia i otoczenie w kontrolowanym zakładzie nie budzą zastrzeżeń pod względem sanitarnym.

W dniu 3 sierpnia 2021r. poinformowano organizatora wypoczynku o złej jakości wody pod względem mikrobiologicznym pobranej z wodociągu lokalnego Poręba Wielka - Koninki

Wydano decyzję administracyjną w dniu 3 sierpnia 2021 stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia z wodociągu lokalnego z uwagi na przekroczenie dopuszczalnych wartości parametrów mikrobiologicznych, oraz decyzję administracyjną wstrzymującą w terminie natychmiastowym działalność zaplecza żywieniowego w Ośrodku Wypoczynkowym Ostoja Górską Koninki 34-735 Niedźwiedź, Poręba Wielka 251.

Jednocześnie w tym samym dniu wpłynął e-mail od organizatora wypoczynku informujący „ ze względu na stwierdzoną niezdatność wody do picia i mycia także w drugim miejscu zakwaterowania grupa wypoczynku kończą wypoczynek, opuszczają ośrodek”.

W dniu 4 sierpnia 2021r otrzymano wyniki badań próbek kontrolnych posiłków oraz wymazów sanitarnych pobranych do badania w dniu 30 lipca 2021r. w kierunku Salmonella spp obecność w 25g. W wyniku przeprowadzonych badań nie wykryto obecności Salmonelli.

5 sierpnia 2021r. przeprowadzono kontrole sprawdzającą wykonania zarządzeń zawartych w decyzji nr 13/21 z dnia 3 sierpnia 2021r. dotyczących wstrzymania w terminie natychmiastowym działalność zaplecza żywieniowego w Ośrodku Wypoczynkowym Ostoja Górską Koninki 34-735 Niedźwiedź, Poręba Wielka 251. Właściciel podjął działania naprawcze i zlecił badanie wody do laboratorium.

Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Na terenie powiatu limanowskiego pod nadzorem znajdują się 2 zakłady produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. W jednym z nich produkowane są woreczki z

granulatu polietylenowego do pakowania żywności, drugi zakład produkuje opakowania do pośredniego kontaktu z żywnością (pudełka do pizzy i opakowania zbiorcze na środki spożywcze). Skontrolowano 1 zakład. Oceniono na podstawie arkusza oceny 2 zakłady które zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N). Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Zakłady te wdrożyły GHP i GMP.

Miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2021 roku w rejestrze zakładów znajdowało się 25 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 1 hurtownia, która w swoim asortymencie posiada ograniczony asortyment kubków, sztućców jednorazowych z tworzywa oraz opakowań z pianki polistyrenowej do przewozu posiłków, zaopatrując zakłady gastronomiczne na terenie powiatu. Skontrolowano 2 miejsca obrotu materiałami do kontaktu z żywnością. Oceniono 25 zakładów i wszystkie zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka (N). Przeprowadzono 5 kontroli, w tym 2 interwencyjne. Pobrano 2 próbki importowanych materiałów z tworzyw sztucznych do kontaktu z żywnością, które po przeprowadzeniu badań laboratoryjnych w kierunku migracji globalnej nie zostały zakwestionowane.

3. Jakość zdrowotna środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków:

Grupa Produktów	Liczba próbek zbadanych	Liczba próbek zdyskwalifikowanych	% próbek zdyskwalifikowanych	Powód zdyskwalifikowania	
				mikrobiologicznie	fizykochem. w tym oznakowanie
Mięso, podroby i produkty mięsne	21	0	0	0	0
Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory	17	0	0	0	0
Ryby, owoce morza i ich przetwory	2	0	0	0	0
Mleko i przetwory mleczne	53	0	0	0	0
Ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne	5	0	0	0	0
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	25	0	0	0	0
Orzechy	0	0	0	0	0

Warzywa	2	1	50%	0	1
Owoce (świeże, suszone, przetwory i produkty, konserwy owocowe)	31	0	0	0	0
Napoje alkoholowe wyroby winiarskie	1	0	0	0	0
Wody mineralne i napoje bezalkoholowe	45	25	55,55%	25	0
Tłuszcze roślinne	2	0	0	0	0
Ziarna roślin oleistych	0	0	0	0	0
Koncentraty spożywcze	1	0	0	0	0
Zioła, przyprawy	7	0	0	0	0
Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe	5	0	0	0	0
Wyroby garmażeryjne i kulinarne	27	0	0	0	0
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia	8	0		0	0
w tym produkty zbożowe przetworzone oraz żywność dla dzieci	(3)	0	0		
Suplementy diety	4	0	0	0	0
Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	2	0	0	0	0
Środki spożywcze wzbogacone w witaminy i składniki mineralne	0	0	0	0	0
Sól spożywcza i jej zamienniki	0	0	0	0	0
Pobór próbek – Interwencja (napój)	3	3	100%	0	3 organoleptyka
Kosmetyki	0	0	0	0	0
Zatrucia pokarmowe w tym: -próbki kontrolne posiłków -próbki sanitarne	9 (6/3)	0	0	0	0
Razem	270	29	21,5%	25	5

4. Ocena jakości żywienia.

W 2021 roku na terenie powiatu limanowskiego przeprowadzono 19 ocen jakości żywienia w 19 obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego: 2 bloki żywienia w szpitalach, 3 bloki żywienia w domach pomocy społecznej, 2 stołówki na koloniach, 8 stołówek w przedszkolach (w tym 7 to stołówki w systemie cateringowych) oraz 1 stołówka w zakładzie wychowawczym. Ogółem przeprowadzono 5 pełnych oraz 14 skróconych ocen jakościowych żywienia.

W 2021 roku w trakcie kontroli sanitarnych w placówkach oświatowych oraz kontroli obiektów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży przeprowadzono skrócone oceny jakościowe żywienia pod kątem wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w zakresie sposobu żywienia dzieci i młodzieży.

W trakcie kontroli w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej przeprowadzono pełną ocenę jakościową żywienia pacjentów na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisu:

- Szpital Powiatowy im. Miłosierdzia Bożego w Limanowej, ul. Piłsudskiego 61 – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową prawidłową.
- Szpital pw. Św. Jana Jerozolimskiego Przedsiębiorstwo Podmiotu Leczniczego Stowarzyszenia Ochrony i Promocji Zdrowia w Szczyrzycu 107 – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety łatwo strawnej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową zadowalającą.
- Dom Pomocy Społecznej w Szczyrzycu, 34-623 Szczyrzyc 182 – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową zadowalającą.
- Dom Pomocy Społecznej w Mszanie Dolnej, ul. Rakoczego 9 – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową prawidłową.
- Dom Pomocy Społecznej w Rabie Niżnej, Raba Niżna 1 – poddano ocenie jadłospis dekadowy diety podstawowej, w wyniku której uzyskano ocenę końcową zadowalającą.

5. Działania w ramach systemu RASFF

System RASFF - System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt, ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa

żywności i pasz we wszystkich krajach Unii Europejskiej oraz szybkie informowanie o wystąpieniu zagrożenia.

W 2021 roku w ramach systemu RASFF przeprowadzono **76 postępowań**.

Dotyczyły one:

- stwierdzenia obecności niezadeklarowanej substancji syldenafilu w produkcie pn.: „Total Men” oznakowanego datą minimalnej trwałości: 03.2022, producent: Getrix International, Nimrod Ave 110, Stafford ST163WU, England.

Powiadomienie alarmowe Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nr 2020.29 z dn. 14.01.2021 r. przekazane przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w 12 obiektach zlokalizowanych na terenie powiatu limanowskiego.

Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu.

- wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w 4 z 5 próbek skórek z szyi kurcząt oraz Salmonella z grupy O:9 (D1) w 1 z 5 próbek produktu pn. Ćwiartka tylna z kurczaka w marynacie o smaku paprykowo-czosnkowym, numer partii: 36320, producent SuperDrob S.A., 05-480 Karczew, ul. Armii Krajowej 80, WNI 14170501.

Powiadomienie alarmowe 1417/01/2021, przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

- przekroczenia maksymalnego poziomu stężenia glikolu propylenowego (E1520) w napojach marki Monster i Burn. Dystrybutor: Coca-Cola HBC Polska sp. z o.o.

Powiadomienie informacyjne Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieliczce.

Przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej.

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanych partii produktu. Część towaru została zwrócona przedstawicielowi firmy Coca Cola HBC Polska, pozostałe produkty zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Na produkty zwrócone do firmy Coca Cola HBC Polska przedłożono dokument potwierdzający zwrot.

- przekroczenia maksymalnego poziomu stężenia glikolu propylenowego (E1520) w napojach marki Monster i Burn. Dystrybutor: Coca-Cola HBC Polska sp. z o.o.

Powiadomienie informacyjne Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieliczce.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanych partii produktu. Towar w całości został sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia maksymalnego poziomu stężenia glikolu propylenowego (E1520) w napojach marki Monster i Burn. Dystrybutor: Coca-Cola HBC Polska sp. z o.o.

Powiadomienie informacyjne Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, podczas której nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu, został sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia maksymalnego poziomu stężenia glikolu propylenowego (E1520) w napojach gazowanych marki Monster i Burn. Dystrybutor: Coca-Cola HBC Polska sp. z o.o.

Powiadomienie informacyjne Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 3

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanych partii produktu.

Ustalono, że kwestionowany środek spożywczy nie został dostarczony do jednego ze sklepów wskazanego w liście dystrybucyjnej. W drugim z obiektów towar został wycofany ze sprzedaży. Przedstawiono do wglądu w PSSE Limanowa dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego. W ostatnim ze sklepów towar w całości został sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

-przekroczenia maksymalnego poziomu stężenie glikolu propylenowego (E1520) w gazowanych napojach marki Monster i Burn. Dystrybutor: Coca-Cola HBC Polska sp. z o.o.

Powiadomienie informacyjne Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myślenicach.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 2

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanych partii produktu.

Towar w całości został sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia obecności pałeczek *Salmonella Infantis* w filecie z kurczaka, pochodzącego z zakładu Firma Handlowo-Produkcyjna JANAS Sp. j. 31-110 Kraków ul. Piłsudskiego 11/1a oddział 34-400 Nowy Targ ul. Ludźmierska 29 WNI 12114302.

Powiadomienie informacyjne nr 2021.0894 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające we wszystkich obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej.

Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym klientom, bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia estrów 3-MCPD na poziomie $5138 \pm 1028 \mu\text{g/kg}$ w produkcie pn. Frytura gastronomiczna 100% olej palmowy rafinowany, numer partii: L201571V542, data minimalnej trwałości: 03.06.2021, pochodzącym z Niemiec.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.0019 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 2

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu - produkt został w całości zużyty do przygotowywania potraw.

- wykrycia obecności *Listeria monocytogenes* w trzech z pięciu próbek szynki wędzonej, nr partii: 23.03.2021, termin przydatności do spożycia 06.04.2021, producent: Zakład Przetwórstwa Mięsnego Roman Motak Iwkowa 787, 32-861 Iwkowa, WNI 12020306.

Powiadomienie informacyjne przekazane przez GIW nr 1202/1/2021 z dn. 02.04.2021 r.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 2

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu- został sprzedany indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

-wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w 4 z 5 próbek skór z szyjek kurcząt, pochodzących z zakładu Animex Foods Sp. z o.o. Oddział K3 w Daszynie, Koryta 10, 99-107 Daszyna , WNI 10043902.

Powiadomienie informacyjne nr 1002/05/2021 przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach, zgodnie z przesłanymi listami dystrybucyjnymi.

Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że kwestionowana partia produktu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji, natomiast trzy obiekty widniejące na liście dystrybucyjnej nie otrzymały kwestionowanej partii towaru.

-wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w pobranych próbkach skórek szyi kurcząt i ćwiartek kurczaka oraz *Salmonella* z gr. 0:9 w urzędowych próbkach mięsa mielonego, kraj pochodzenia: Polska.

Powiadomienie alarmowe nr 1417/2021 z dn. 31.03.2021 r. Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości i wykorzystania służbowego.

- stwierdzenia fragmentu szkła w produkcie pn. napój alkoholowy Seagram, s Gin 0.7 litra o numerze partii 21011371 Producent – Wyborowa S.A., ul. Janikowska 23, 61-070 Poznań. Powiadomienie informacyjne nr 2021.03 z dn. 11.03.2021 r. Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

Podczas prowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że kwestionowany produkt został zabezpieczony w magazynie i przygotowany do zwrotu. Przedłożono do wglądu w PSSE Limanowa dokument potwierdzający zwrot towaru.

-wykrycia niezadeklarowanej substancji alergennej – dwutlenku siarki i siarczynów w produkcie pn.: Rodzynki sułtańskie Cook Basic 1,5 kg., kraj pochodzenia: Chile, wyprodukowanych dla: Farutex Sp. z o.o., ul. Jesienna 4, 70-807 Szczecin.

Powiadomienie informacyjne zgłoszone przez GIJHARS.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu, rodzynki zostały zużyte jako dodatek do produkcji dań i sprzedane indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów; chloropiryfosu etylowego na poziomie $0,022 \pm 0,011$ mg/kg oraz dimetoatu na poziomie $0,25 \pm 0,13$ mg/kg w pomarańczach, nr partii: 2103-0014, pochodzących z Egiptu.

Powiadomienie alarmowe nr 2001.1819 (iRASFF 473548) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 17

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych we wszystkich obiektach wskazanych w listach dystrybucyjnych nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu.

Towar w całości został sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- zanieczyszczenia mikrobiologicznego bakteriami Salmonelli suplementów diety marki Colon zawierających składnik roślinny Psyllium husk, dystrybutor: Orkla Care S.A., ul. Fabryczna 5a, 00-446 Warszawa, data minimalnej trwałości 04.2021.

Powiadomienie informacyjne władz duńskich nr 2021.1821.

Sprawę przekazano do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencją.

- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu prochlorazu na poziomie $0,18 \pm 0,09$ mg/kg w próbce pn.; „Grejpfrut czerwony”, nr partii:102,kraj pochodzenia: Turcja.

Powiadomienie informacyjne nr 2021.3 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu.

Towar w całości został sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

-wykrycia *Salmonella Enteritidis* w 1 z 5-ciu próbek skóry z szyi tuszek drobiowych wyprodukowanych w zakładzie FPH HYBRO Sp. z o.o. ul. Młyńska 18A, 43-512 Kaniów, WNI 24020501 numer partii: 11121, termin przydatności do spożycia: 26.04.2021 r.

Powiadomienie informacyjne IW PLW w Limanowej. Powiatowy Lekarz Weterynarii w Limanowej ustalił, że produkty kwestionowane zostały sprzedane i nie znajdują się u odbiorców wymienionych w liście dystrybucyjnej. Informację przekazano do wiadomości i wykorzystania służbowego.

-wykrycia *Salmonella Enteritidis* w 1 z 5-ciu próbek skóry z szyi tuszek drobiowych wyprodukowanych w zakładzie FPH HYBRO Sp. z o.o. ul. Młyńska 18A, 43-512 Kaniów, WNI 24020501 numer partii: 11121, termin przydatności do spożycia: 26.04.2021 r.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

-stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w tuszkach oraz elementach z kurczaka pochodzących z zakładu Superdrob S.A., ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Karczew, WNI:14170501.

Powiadomienie alarmowe RASFF nr 1417/15/2021 z dnia 29.04.2021 r. PLW w Otwocku

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

- wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w 1 z 5 próbek skórek z szyi kurcząt pobranych w zakładzie uboju drobiu FPH HYBRO Sp. z o.o., 43-512 Kaniów, ul. Młyńska 18A, WNI 24020501.

Powiadomienie alarmowe nr 2402/1/2021 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Z uwagi na fakt iż termin przydatności do spożycia kwestionowanego mięsa drobiowego już minął, sprawę przekazano do wiadomości.

- stwierdzenie obecności *Salmonella Enteritidis* w 5 próbkach szyi kurczaka z 5 pobranych w zakładzie SuperDrob S.A., ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Karczew, Oddział w Lublinie, ul. Zimna 2, 20-952 Lublin.

Powiadomienie informacyjne Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu.

Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w skórkach szyi kurczaka, producent SuperDrob S.A., ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Karczew, WNI 14170501.

Powiadomienie alarmowe nr 1417/33/2021 z dn. 2.06.2021 r. Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu.

Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* na powierzchni skorupki jaj pn.: Świeże jaja ze ściółki, klasa A, kategoria wagowa L-Duże, data minimalnej trwałości 24.06.2021; kod na skorupce jaja 2PL30251355K1A, z fermi drobiu Mizgier, dystrybuowanych przez Invest Michel Sp. j. Koberne 44A, 05-311 Dębe Wielkie.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.20 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu. Po otrzymaniu informacji o awaryjnym wycofaniu towaru jaja zostały wycofane ze sprzedaży i ze stratowane. Przedłożono do wglądu dokument potwierdzający wykonanie powyższych czynności.

- wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w 3 z 5 próbek świeżego mięsa drobiowego, producent Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Laskopol Halina Dudek, Roman Dudek Spółka Jawna, 34-600 Limanowa ul. Tarnowska 8C, WNI 12070201.

Powiadomienie informacyjne nr 1207/02/2021 z dn. 23.06.2021r. Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

- stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (0,0241; 0,0271; 0,0200; 0,0207; 0,0122 mg/kg) w produkcie pn.: T-nylon spaghetti scoop, importer: Firma Handlowa TADAR Dariusz Tauchert Jasin, Poznańska 53, 62-020 Swarzędz.

Powiadomienie alarmowe 2021.3355 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, że odbiorca kwestionowanego towaru wyrzucił ww. produkt do pojemnika na odpady.

- stwierdzenia wysokiej zawartości karbaminianu etylu w produkcie pn.: Śliwowica 50% Plum Brandy, producent Krzysztof Maurer P.P.H.U. Tłocznia Maurer Zarzecze 1, 33-390 Łącko.

Powiadomienie informacyjne z dn. 08.06.2021 r. Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 2

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu, została w całości sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- produktu ALTOM®DESIGN, Bądź Eko pn.: Organic kubek z włókna bambusowego 350 ml, numer partii: KZ/20/423 przekazane przez firmę ALTOM Sp. z o.o. Sp.k.

Powiadomienie informacyjne 2021.05 z dn. 08.07.2021 r. Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Ekspert wskazał, że zgodnie z dokumentacją wyrób ten jest wykonany ze sprasowanego bambusa, bez żadnych dodatków z tworzywa sztucznego. W związku z tym nie można uznać, iż przedmiotowy produkt jest niezgodny z wymogami rozporządzenia Komisji (WE) nr 10/2011. Informację przekazano do wiadomości i wykorzystania służbowego.

- wyrobu z tworzywa sztucznego pn. Canpol babies zestaw naczyń bambusowych 5 elem. LAMA, dostawca Canpol Sp. z o.o., 02-884 Warszawa, ul. Puławska 430.

Powiadomienie informacyjne nr 2021/15 z dnia 14.07.2021 r. Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że kwestionowana partia wyrobu nie znajduje się w sprzedaży. Po otrzymaniu informacji z firmy Rossmann SDP Sp. z o.o. 91-222 Łódź, ul. Świętej Teresy od Dzieciątka Jezus 109 została rozpoczęta procedura wycofania ze sprzedaży przedmiotowego wyrobu.

W dniu 10 lipca 2021 r. zostało zwróconych 10 sztuk kwestionowanego produktu do Centrum Dystrybucji, 44-120 Pyskowice, ul. Lokalna 9.

- mączki chleba świętojańskiego (E410) zanieczyszczonej tlenkiem etylenu zgłoszonym przez pojedynczy punkt kontaktowy (SCP) Niemiec, użytej do produkcji wyrobu pn.: Indyk Jaś z Zagrody, producent: PW Laskopol Halina Dudek, Roman Dudek Spółka jawna, 34-600 Limanowa, ul. Tarnowska 8C.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.3681 Powiatowego Lekarza Weterynarii w Limanowej.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 14

W wyniku przeprowadzonej kontroli ustalono, że po otrzymaniu informacji o konieczności wycofania ww. produktu, został on wycofany ze sprzedaży w dwóch obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. Przedstawiono do wglądu w PSSE Limanowa dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego. Pozostała część wyrobu pn.: Indyk Jaś z Zagrody została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. W pozostałych obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono na stanie kwestionowanych partii produktu.

- stwierdzenia obecności ochratoksyny A (OTA) na poziomie $8,8 \mu\text{g}/\text{kg} \pm 2,4 \mu\text{g}/\text{kg}$ w produkcie pn.: Figi suszone, 200g, numer partii: 440024553/1-11-417TR-09-K-016951, data minimalnej trwałości: 09/2021, kraj pochodzenia; Turcja.

Powiadomienie informacyjne nr 7/2021 z dn. 2.06.2021 r. Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myślenicach.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że kwestionowana partia produktu została dostarczona do sklepu w ilości 10 sztuk z czego 8 sztuk wycofano ze sprzedaży i zabezpieczono w magazynie zwrotu, pozostałe 2 sztuki sprzedano indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono do wglądu w PSSE Limanowa dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego.

- w sprawie mączki chleba świętojańskiego (E410), zanieczyszczonej tlenkiem etylenu (ETO), która została wykorzystana do produkcji produktów rybnych w firmie THAIUNION, 84-250 Gniewno, Strzebielinko 22.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.3681 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieliczce.

Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia obecności tlenu etylenu w mączce chleba świętojańskiego (E410), która została wykorzystana do produkcji produktów rybnych w firmie THAIUNION, 84-250 Gniewno, Strzebielinko 22.

Uzupełniające powiadomienie alarmowe Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gorlicach.

Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że część kwestionowanych produktów została zwrócona do hurtowni, pozostały towar został sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedstawiono do wglądu w PSSE Limanowa dokument zwrotu do dostawcy ww. kwestionowanego środka spożywczego.

- stwierdzenia obecności tlenu etylenu w mączce chleba świętojańskiego (E410), która została wykorzystana do produkcji produktów rybnych w firmie THAIUNION, 84-250 Gniewno, Strzebielinko 22.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.3681 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- wykrycia obecności *Listeria monocytogenes* w irlandzkich serach marki Cahill's.

Uzupełniające powiadomienie alarmowe nr 2021.3892- Fup5 przesłane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanej partii produktu.

- stwierdzenia tlenku etylenu (ETO) w suplemencie diety pn.: Dr. Rath PhytobiologicalsTM pochodzącym z Belgii.

Powiadomienie alarmowe 2021.4038 z dnia 30 lipca 2021 r. Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 9

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono na stanie kwestionowanych partii produktu. Według oświadczenia kierowników zakładów produkt ten nie był wprowadzany do obrotu.

Ponadto poddano kontroli strony internetowe 2 producentów i 4 przedsiębiorców wprowadzających do obrotu suplementy diety, w wyniku czego nie stwierdzono wprowadzania do obrotu w/w suplementu.

-stwierdzenia obecności tlenku etylenu w mączce chleba świętojańskiego (E410) w substancji dodatkowej Lygomme firmy Cargill, którą firma Froneri Polska Sp. z o.o. w Mielcu, ul. Wojska Polskiego 3 użyła do produkcji lodów.

Uzupełniające powiadomienie alarmowe nr 2021.3890 zgłoszone przez pojedynczy punkt kontaktowy (SCP) Francji przekazane przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- w sprawie mączki chleba świętojańskiego(E410) zanieczyszczonej tlenkiem etylenu (ETO) użytej do produkcji lodów Milka w firmie Froneri Polska Sp. z o.o. w Mielcu, ul. Wojska Polskiego 3.

Uzupełniające powiadomienie alarmowe 2021.3890 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tarnowie.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu deoksyniwalenonu (DON) ($1820 \pm 400 \mu\text{g}/\text{kg}$) w produkcie pn. makaron razowy świderki z mąki z pszenicy durum La Campagna.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- nieprawidłowo oznakowanych, informacją o substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, produktów pn. „Long Chips-chipsy z puree ziemniaczanego z bazylią”, „Long Chips-chipsy z puree ziemniaczanego z papryką i majerankiem”, oraz „Long Chips-chipsy z puree ziemniaczanego o smaku sera i zielonej cebulki”.

Powiadomienia alarmowe nr 2021.9, 2021.10, 2021.11 z dnia 2.08.2021 r. przekazane przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

W czasie kontroli na stanie znajdowało się 8 sztuk kwestionowanej partii, pozostałe dwie zostały sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. Przedmiotowy towar wycofano ze sprzedaży do czasu uzupełnienia informacji na etykietach przez Firmę Merkury S.A. Przedstawiciel sklepu przedłożył w PSSE w Limanowej prawidłowo oznakowaną etykietę produktu przed jego ponownym wprowadzeniem do sprzedaży.

- w sprawie mączki chleba świętojańskiego (E410) zanieczyszczonej tlenkiem etylenu użytej do produkcji lodów Milka w firmie Froneri Polska Sp. z o.o. w Mielcu, ul. Wojska Polskiego 3. Powiadomienie alarmowe nr 2021.3681 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- zanieczyszczenia tlenkiem etylenu suplementów diety produkcji Polski Lek Sp. z o.o., 34-100 Wadowice, ul. Chopina 10.

Powiadomienie alarmowe zgłoszone przez producenta przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia obecności tlenu etylenu w mączce chleba świętojańskiego (E410) w substancji dodatkowej Lygomme firmy Cargill, którą firma Froneri Polska Sp. z o.o. w Mielcu, ul. Wojska Polskiego 3 użyła do produkcji lodów.

Uzupełniające powiadomienie alarmowe 2021.3890 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myślenicach.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia obecności Salmonella Infantis w 4 z 5 próbek - elementy porozbiorowe drobiowe, porcja, których producentem był podmiot Jolanta Kozyra „KOKO”, 32-546 Miłoszowa, ul. Przy Skarpie 1.

Pismo Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Sączu z dnia 19.08.2021r., znak: PIW.BŻ.52003.5.2021(7).

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym odbiorcom lub zostały zużyte do przygotowania potraw bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu deoksyniwalenolu (DON) ($1820 \pm 400 \mu\text{g}/\text{kg}$) w produkcie pn. makaron razowy świderki z mąki z pszenicy durum La Campagna.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.07 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tarnowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 2

Podczas kontroli na stanie stwierdzono 2 sztuki kwestionowanej partii produktu. Zostały one wycofane ze sprzedaży i zabezpieczone w magazynie z przeznaczeniem do zwrotu. Przedstawiono do wglądu w PSSE Limanowa dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego. Pozostała część kwestionowanej partii makaronu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- w sprawie mączki chleba świętojańskiego (E410) zanieczyszczonej tlenkiem etylenu (ETO) użytej do produkcji wyrobów rybnych w firmie THAIUNION, 84-250 Gniewno, Strzebielinko 22.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.3681 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- w sprawie stwierdzenia obecności tlenu etylenu w substancji dodatkowej Lygomme firmy Cargill wykorzystanej do produkcji lodów.

Uzupełniające powiadomienie alarmowe 2021.2966-fup30 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono czynności wyjaśniające w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia maksymalnego poziomu antybiotyku ampicyliny w próbce mięśni brojlera kurzego (sprawozdanie z badań nr WIW.ZHW.PBC.931.1.2021.L.991) pobranej w dniu 05.07.2021 r. z zakładu: Ubojnia Drobiu T. Ryt, M. Wądrzyk, J. Ryt, 32-593 Żarki, ul. Górników 15 w ramach realizacji krajowego programu badań kontrolnych substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych.

Pismo Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Sączu z dnia 19.08.2021r., znak: PIW.BŻ.52003.5.2021(7).

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- w sprawie mączki chleba świętojańskiego (E410) zanieczyszczonej tlenkiem etylenu (ETO) wykorzystanej do produkcji produktów rybnych w firmie THAIUNION, 84-250 Gniewno, Strzebielinko 22.

Uzupełniające powiadomienie alarmowe zgłoszone przez pojedynczy punkt kontaktowy (SCP) Niemiec przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gorlicach.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- w sprawie mączki chleba świętojańskiego (E410) zanieczyszczonej tlenkiem etylenu (ETO) wykorzystanej do produkcji produktów rybnych w firmie THAIUNION, 84-250 Gniewno, Strzebielinko 22.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.3681 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Sączu.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej w liczbie – 43.

W wyniku przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że część kwestionowanej partii produktu została wycofana ze sprzedaży i zabezpieczona w magazynie z przeznaczeniem do zwrotu. Przedstawiono do wglądu w PSSE Limanowa dokument zwrotu do dostawcy kwestionowanego środka spożywczego. Pozostała część kwestionowanej partii została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia (ETO) w węglanie wapnia (różne nazwy i numery partii) pochodzącym z Niemiec, użyty do produkcji suplementu diety pn.: „Molekin Osteo” - 60 tabletek powlekanych, wyprodukowanego przez Natur Produkt Pharma Spółka z o.o., ul. Nocznickiego 31, 01-018 Warszawa.

Powiadomienie alarmowe 2021.4288 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 7

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanych partii produktu. Zostały one wycofane ze sprzedaży i zwrócone do dostawcy. Przedstawiono do wglądu w PSSE Limanowa dokument zwrotu kwestionowanego środka spożywczego. Pozostała część kwestionowanej partii została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- w sprawie krewetek poddanych promieniowaniu jonizującemu, pochodzących z Wietnamu.

Powiadomienie o fałszowaniu żywności FF21.4648 (iRASFF 499739) przekazane przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Sprawa została przekazana do wiadomości i wykorzystania służbowego.

- w sprawie wykrycia tlenu etylenu w substancji dodatkowej Lygomme firmy Cargill, która została użyta do produkcji lodów Milka w firmie Froneri Polska Sp. z o.o. w Mielcu, ul. Wojska Polskiego 3.

Uzupełniające powiadomienie alarmowe 2021.2966-fup30 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że 1 sztuka kwestionowanych lodów Milka o numerze partii MI1151-05.2023 została wycofana ze sprzedaży i zabezpieczona do zwrotu. Przedstawiono do wglądu w PSSE Limanowa dokument zwrotu kwestionowanego produktu. Pozostała część kwestionowanej partii została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

-stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w mięsie drobiowym pochodzącym z zakładu SuperDrob S.A., ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Karczew, WNI 14170501.

Powiadomienie alarmowe RASFF nr 1425/57/2021 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonych czynności ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- powiadomienia o fałszowaniu żywności FF21.4757 (iRASFF 500401) w sprawie podejrzenia oszustwa związanego z deklaracją o kraju pochodzenia importowanych pistacji w łupinach.

Powiadomienie przekazane przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Sprawa przekazana do wiadomości i wykorzystania służbowego

- wykrycia 2-chloroetanolu w węglanie wapnia Calcipur DC 90S numer partii 20/H/CG/157, kraj pochodzenia Indie, który został użyty do produkcji suplementów diety Biowap Osteo D3 oraz Biowap Osteo D3 + K2, producent: Przedsiębiorstwo Farmaceutyczne LEK-AM sp. z o.o. w Zakroczymiu, ul. Ostrzykowitzna 14 a.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.4611 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanych partii produktu. Jedna sztuka towaru została zwrócona do dostawcy. Przedstawiono do wglądu w PSSE Limanowa dokument zwrotu kwestionowanego środka spożywczego. Pozostała część kwestionowanej partii została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- w sprawie sprzedaży internetowej produktu pn. Bambusgeschirr Kindergeschirr Kinderest Babysset 5 Teile Affchen (Zestaw naczyń bambusowych) BOCIOLAND.

Powiadomienie informacyjne nr 2021.4856 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu.

Towar w całości został sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- wykrycia obecności *Listeria monocytogenes* w produkcie pn. Baleron gotowany – wędzonka wieprzowa parzona, producent: Produkcja Wędlin - Skup i Sprzedaż Konserw Cichański Stanisław, 34-733 Mszana Górna 205.

Powiadomienie alarmowe 1207/2/2021 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające, w wyniku którego ustalono, że kwestionowana partia została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia paciorkowców kałowych w 250 ml wody w 1 z 5 próbek w ilości: 1 jtk. w produkcie pn. "Żywiec Zdrój" niegazowany, z datą minimalnej trwałości: 13.09.2022, numer partii: S:1609/12;57/4/1 wyprodukowanym przez Żywiec - Zdrój S.A., Cięcina, ul. Św. Katarzyny 187, 34-350 Węgierska Górka.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.19 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym klientom, bez kontroli możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) z wyrobu wykonanego z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością pn. „Chochla Florina”, kraj pochodzenia: Chiny.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.17 z dn. 26.08.2021 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 2

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym klientom, bez możliwości identyfikacji.

Osoba prywatna, która nabyła kwestionowany produkt zobowiązała się do jego wycofania z użytku.

- obecności *Salmonella spp.* w 1 z 5 próbek produktu Ziele angielskie masa netto: 25 kg, numer partii: 40/K/T/1 data minimalnej trwałości: 31.08.2023 r. pochodzącego z Meksyku.

Powiadomienie informacyjne nr 2021.091 z dn. 24.09.2021 r. Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiekcie wskazanym w liście dystrybucyjnej. W toku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu.

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie sklepów kwestionowanych partii produktu. Ustalono, że przedmiotowa partia produktu została w całości zużyta do przygotowywania potraw serwowanych w restauracji.

- stwierdzenia obecności pałeczek *Salmonella Derby* w próbce zbiorczej ze skór szyi tuszek drobiowych pochodzących z zakładu SuperDrob S.A., ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Karczew, Oddział w Lublinie, ul. Zimna 2, 20-952 Lublin.

Powiadomienie informacyjne 0663/40/2021 IW Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Targu.

Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym klientom, bez możliwości identyfikacji.

- wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w mięsie drobiowym, numer partii 30021, termin przydatności do spożycia: 09.11.2021., producent Podhalańskie Centrum Dystrybucji „SALAMI” Sp. z o.o., ul. Kolejowa 172, 34-400 Nowy Targ.

Powiadomienie alarmowe nr 1417/67/2021 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

- stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w 25 g w 4 z 5 próbek wycinków skórek z szyi kurczaka w zakładzie Cedrob S.A. Ujazdówek 2A, 06-400 Ciechanów, Ubojnia drobiu Ujazdówek WNI 14023901.

Powiadomienie alarmowe nr 1402/5/2021 IW Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Sączu.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

- stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella Newport w próbkach wyrobu mięsnego – ćwiartki z kurczaka w przyprawach, w podmiocie Ubojnia Drobiu KOKO Mateusz Kozyra, ul. Witosa 4, 32-540 Trzebinia, Dulowa, WNI 12033904

Powiadomienie informacyjne nr 1203/005/2021 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

- stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella Newport w próbkach wyrobu mięsnego – ćwiartki z kurczaka w przyprawach, pochodzącego z Ubojni Drobiu KOKO Mateusz Kozyra, 32-540 Dulowa, ul. Witosa 4.

Powiadomienie informacyjne nr 1203/005/2021 IW Powiatowego Lekarza Weterynarii w Limanowej.

Sprawa przekazana do wiadomości i wykorzystania służbowego.

- wykrycia tlenu etylenu w produkcie PressCAL® MD92.5 Granulat numer partii 20H/CG/141, który został wykorzystany do produkcji suplementów diety przez zakład Maspex-GMW, Sp. z o.o., Wadowice, ul. Chopina 10.

Powiadomienie alarmowe nr 2021.4288-fup84 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 2

Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie sklepu kwestionowanych partii produktu. W jednym z obiektów czternaście sztuk towaru zostało zwrócone do dostawcy. Przedstawiono do wglądu w PSSE Limanowa dokument zwrotu kwestionowanego środka spożywczego. Pozostała część kwestionowanej partii została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji. W drugim obiekcie towar w całości został sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pestycydu – linuronu (0,081 ± 0.040 mg/kg) w produkcie – Seler korzeniowy, identyfikacja nr partii (data dostawy): 19.11.2021 r., kraj pochodzenia: Polska.

Powiadomienie informacyjne nr 2021.24 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 3

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- przekroczenia najwyższego dopuszczanego poziomu aflatoksyny B1 i sumy aflatoksyn w produkcie pn.: „Kresto orzeszki ziemne prażone solone” wyprodukowanych przez firmę VOG Polska Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 8, 96-100 Skierniewice.

Powiadomienie alarmowe nr 2021/31 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

Liczba przeprowadzonych kontroli – 1

W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu. Kwestionowana partia produktu została wykorzystana do przygotowywania potraw dla indywidualnych klientów.

- stwierdzenia obecności *Salmonella* spp. w produkcie pn. „Ćwiartka z kurczaka kl. A” o nr partii 30/11/21, producent Gosdrob Family Sp. z o.o., Sp. K. ul. Chopina 6A, 33-300 Nowy Sącz.

Pismo IW Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Sączu.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

- stwierdzenia obecności *Salmonella Infantis* w 4 z 5 próbek pojedynczych w badaniach urzędowych skórek z szyi tuszek drobiowych (sprawozdanie z badań nr WIW-ZHW.931.05783.4619-4623.2021.MŻ z dn. 7.12.2021 r.) pochodzących z Ubojni Drobiu KOKO Mateusz Kozyra, 32-540 Trzebinia Dulowa, ul. Witosa 4 WNI 12033904.

Pismo IW Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Sączu.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

- stwierdzenia obecności *Salmonella Infantis* w 4 z 5 próbek pojedynczych w badaniach urzędowych skórek z szyi tuszek drobiowych, pobranych z surowca pochodzącego z Ubojni Drobiu KOKO Mateusz Kozyra, 32-540 Dulowa, ul. Witosa 4.

Powiadomienie informacyjne nr 1203/006/2021 IW Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Targu.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym klientom, bez kontroli możliwości identyfikacji.

- stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w 1 z 5 próbek pojedynczych oraz *Salmonella Infantis* w 2 z 5 próbek pojedynczych w badaniach urzędowych elementów porzbirowych drobiowych – skrzydełka z kurczaka luz, pobranych z surowca pochodzącego z Ubojni Drobiu KOKO Mateusz Kozyra, 32-540 Dulowa, ul. Witosa 4.

Powiadomienie informacyjne nr 1203/009/2021 IW Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Sączu.

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości.

- wykrycia antybiotyków w wodzie do pojenia brojlerów.

Powiadomienie alarmowe nr 1206/2/2021 zgłoszone przez GLW.

Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w obiektach wskazanych w liście dystrybucyjnej. Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, że kwestionowane partie produktu zostały w całości sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji lub zostały użyte do sporządzania posiłków dla indywidualnych konsumentów.

- wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w piersiach z kurczaka, numer partii: 3322, termin przydatności do spożycia: 01/12/2021, pochodzących z Polski.

Powiadomienie informacyjne SCP Słowacji nr 2021.6758 (iRASFF 519929).

Z uwagi, iż termin przydatności kwestionowanego produktu upłynął, sprawę przekazano do wiadomości

Liczba szkoleń dotyczących systemu RASFF -1 - RASFF najistotniejsze informacje, omówienie spraw problemowych szkolenie GIS.

Liczna powiadomień własnych – 2

- stwierdzenia bakterii grupy coli w 5 z 5 próbek w produkcie pn.: „Zakopiańska” naturalna woda mineralna niegazowana, opakowanie PET 0,5 l producent Polskie Wody Mineralne sp. z o.o. Sp.k. ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz Rozlewnia Wód Mineralnych 34-607 Szczawa 496, numer partii i data minimalnej trwałości 15.09.2022.

- stwierdzenia bakterii grupy coli w 2 z 5 próbek w produkcie pn.: „Gorczańska Krynica” woda źródłana gazowana 1,5l producent Polskie Wody Mineralne sp. z o.o. Sp.k. ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz Rozlewnia Wód Mineralnych 34-607 Szczawa 496, numer partii i data minimalnej trwałości 06.10.2022.

Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej sporządził formularz powiadomienia alarmowego do systemu RASFF i przekazał do Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie celem objęcia produktów postępowaniem w ramach systemu RASFF.

- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu ($0,12 \pm 0,06$) w produkcie pn.: Ziemniaki jadalne, odmiana Impala, kraj pochodzenia: Polska, numer partii: ZMW/0365/PB/2021.1., zapakowano przez: Amplus Sp. z o.o., Niegardów 26, 32-104 Koniusza, nr rejestru producenta PL 32/14/185.

Próbki ww. produktu pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w Supermarkecie Biedronka nr 3004, ul. Piłsudskiego 24a, 34-600 Limanowa w dniu 11 maja 2021 r. Badania laboratoryjne zostały przeprowadzone przez Oddział Laboratoryjny Badań Pozostałości Pestycydów Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie, w wyniku których stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu ($0,12 \pm 0,06$).

Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej przekazał do Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Krakowie powiadomienie własne celem objęcia ww. produktu postępowaniem w ramach systemu RASFF.

6. Kontrola graniczna

A. Urzędowe kontrole żywności wykonywane w 2021 roku przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej dotyczyły również sanitarnych odpraw granicznych żywności pochodzenia roślinnego. Graniczne kontrole wykonano na wniosek podmiotu działającego na rynku spożywczym na terenie powiatu, odpowiedzialnego za towary wywożone poza teren Unii Europejskiej.

B. W 2021 roku zarejestrowano 31 wniosków o dokonanie kontroli granicznej żywności eksportowanej do Iraku, Maroko, Libii.

Powiat	Liczba wydanych świadectw		
	Importowych	Eksportowych	Razem
Limanowski	0	31	31

C. Liczba świadectw niespełniających wymagań zdrowotnych w roku 2021 - 0 .

D. Wykaz asortymentu sprowadzonego w 2021 r. – brak

E. Asortyment wysyłany poza kraje UE –

- Tiger Energy drink producent Grupa Maspex Grupa Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Irak, Libia,
- Napoje owocowe producent Grupa Maspex Grupa Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Maroko, Libia,
- Pełne ziarno makaron spaghetti producent Maspex Grupa Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Libia,
- Lubella makaron pióra producent Grupa Maspex Grupa Sp. z o.o. 34-100 Wadowice ul. Legionów 37, kraj docelowy Libia,
- Ilość wysłanych partii – 40

7. Wzmoczone działania

W 2021r nie było prowadzonych lokalnych akcji zarządzanych przez PPIS.

W 2021r. prowadzono wzmoczony nadzór:

- nad stołówkami prowadzącymi żywienie w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2021 r. nadzorem objęto obiekty żywnościowo-żywnieniowe znajdujące się w placówkach pobytu dzieci i młodzieży. Na terenie powiatu limanowskiego, w 33 zorganizowanych formach wypoczynku zimowego i letniego dokonano oceny warunków zdrowotnych żywności przeprowadzając 35 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

-nieodpowiedniego stanu sanitarno - higieniczny pomieszczeń zaplecza żywieniowego nałożono mandat karny w wysokości 200 złotych;

-brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych zatrudnionego personelu. Nałożono mandat karny w wysokości 100 zł.

W bieżącym roku sprawozdawczym wpłynęło zgłoszenie lekarza pełniącego dyżur w Gabinetzie Nocnej i Świątecznej Opieki Zdrowotnej przy szpitalu Powiatowym w Limanowej dotyczące podejrzenia zatrucia pokarmowego na Oazie - Rekolekcje dla młodzieży Ruch Światło – Życia 34-604 Przyszowa 484.

- nad sprzedaż mięsa oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

W związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń ASF, który nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka, jednak jest poważnym zagrożeniem dla polskiej

gospodarki poleceniem Głównego Inspektora Sanitarnego kontynuowano wzmożono nadzór nad sprzedażą oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego.

W trakcie przeprowadzonych kontroli weryfikowano źródła pozyskania mięsa wieprzowego, dziczyzny i produktów z nich otrzymanych oraz zwracano szczególną uwagę na sposób zagospodarowania odpadów ze szczególnym uwzględnieniem umów przedsiębiorców z firmami odbierającymi odpady oraz częstotliwość ich odbierania. Z przeprowadzonych działań przekazywano miesięczny meldunek do Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Ogółem skontrolowano w ww. zakresie 42 zakłady:

W tym:

Stoiska i kioski na targowiskach - 0

Żywnienie zbiorowe 70

Inne – 74

- nad obrotem grzybami świeżymi i suszonymi,

W 2021 roku w związku z poleceniem Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie objęcia szczególnym nadzorem obrotu grzybami, a także zakładów wykorzystujących je w produkcji, przetwórstwie i żywności zbiorowej przeprowadzono 19 kontroli w zakładach żywienia zbiorowego, 12 kontroli w obiektach obrotu grzybami oraz 2 kontrole w zakładach wykorzystujących do produkcji grzyby. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

- nad stosowaniem materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością importowanych z państw trzecich, w szczególności z Chin zawierających niedozwolony składnik - mielony lub sproszkowany bambus,

W trakcie sprawowanego nadzoru nad materiałami i wyrobami z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzono 88 kontroli w wyniku których nie stwierdzono w obrocie produktów zawierających niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus.

- nad warunkami sprzedaży żywności ze szczególnym uwzględnieniem terminów przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości,

W roku 2021 w związku z poleceniem Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącym kontynuacji realizacji zadań kontroli tematycznych w zakresie warunków sprzedaży żywności ze szczególnym uwzględnieniem terminów przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości przeprowadzono 54 kontrole sanitarne w wyniku których w 2 obiektach stwierdzono środki spożywcze po upływie terminów przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości. Zostały wydane 2 decyzje

nakazujące wycofać w trybie natychmiastowym z obrotu handlowego środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia.

Ponadto w trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu higieniczno –sanitarnego i technicznego zakładów wydano 6 decyzji administracyjnych, nałożono 7 mandatów karnych na kwotę 1000 złotych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły:

- braku czystości i porządku, braku segregacji w urządzeniach chłodniczych, niewłaściwego stanu sanitarnego koszyków,
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych personelu ,
- złego stanu sanitarno - technicznego pomieszczeń wraz z wyposażeniem .
- **nad przechowywaniem wód butelkowanych (mineralnych, źródłanych, stołowych) oraz napojów w punktach obrotu i magazynowania**

W roku 2021 w związku z poleceniem Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dotyczącym kontynuacji realizacji zadań kontroli tematycznych w zakresie przechowywania wód butelkowanych (mineralnych, źródłanych, stołowych) oraz napojów w punktach obrotu i magazynowania przeprowadzono 56 kontroli w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

- nad warunkami sanitarno-higienicznymi oraz nad jakością żywienia pacjentów w szpitalach

W roku 2021 przeprowadzono kontrole sanitarne w Szpitalu pw. Św. Jana Jerozolimskiego Przedsiębiorstwo Podmiotu Leczniczego Stowarzyszenia Ochrony i Promocji Zdrowia w Szczyrzycu 107 oraz w Szpitalu Powiatowym im. Miłosierdzia Bożego w Limanowej, ul. Piłsudskiego 61, w którym prowadzone jest całodzienne wyżywienie pacjentów w zakresie od surowca do gotowej potrawy.

- Szpital Powiatowy im. Miłosierdzia Bożego w Limanowej - kontrolą sanitarną objęto pomieszczenia zaplecza żywieniowego usytuowane w poziomie parteru oraz przyziemia w wydzielonym segmencie szpitala tj.: pomieszczenia produkcyjne, pomieszczenia magazynowe, zmywalnia, obieralnia warzyw, pomieszczenia sanitarno- socjalne dla pracowników, 8 kuchenek oddziałowych oraz pomieszczenia bufetu zakładowego, stołówka, komunikacja. Teren wokół budynku utwardzony, utrzymany czysto. Personel kuchni: 24 pracowników - przeszkolony z zakresu prawidłowego żywienia i przygotowywania posiłków. Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne. Zaopatrzenia zakładu w wodę z wodociągu miejskiego. Ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna - sprawna. Ciepła woda zapewniona centralnie przy wszystkich punktach poboru wody. Rozdział surowców, półproduktów

i wyrobów gotowych w urządzeniach chłodniczych zachowany - temperatura przechowywania prawidłowa. Dezynfekcja jaj odbywa się za pomocą naświetlacza - naświetlacz sprawny. Mycie i dezynfekcja pomieszczeń urządzeń i sprzętu odbywa się zgodnie z opracowanym harmonogramem. Obowiązujące w zakładzie procedury oparte są na zasadach systemu HACCP. Szpital ma wdrożony system jakości ISO 9001:2000. Instrukcje GHP zostały włączone do ogólnych procedur obowiązujących na poszczególnych oddziałach. Zapisy z monitoringu prowadzone na bieżąco. Odpady gastronomiczne gromadzone w pojemniku. Opakowania jednorazowe zgniatane i również usuwane do pojemnika, a następnie wywożone przez specjalistyczną firmę na podstawie zawartej umowy. Dostawcy żywności wyłaniani są w drodze przetargów z decydującym kryterium najniższej ceny. W trakcie kontroli przedłożono do wglądu stosowne faktury. Szpital posiada zakontraktowanych 316 łóżek dla pacjentów. Żywieniem nie są objęci pacjenci dziennego oddziału chemioterapii i oddziału noworodkowego. Pacjenci otrzymują trzy posiłki dziennie. Dzieci otrzymują dodatkowo II śniadanie i podwieczorek. Pacjenci chorzy na cukrzycę mają zapewnione posiłki od 4 do 6 w czasie doby. Wszystkie posiłki przygotowywane są w kuchni centralnej porcjowane do pojemników jednorazowego użytku - porcje indywidualne. Następnie transportowane na wózkach kelnerskich wydzieloną windą na poszczególne oddziały do kuchенок oddziałowych. Kuchenki oddziałowe wyposażone są w kuchenki mikrofalowe. Jest możliwość podgrzewania posiłków. Za transport posiłków z kuchni na oddziały i wydawanie posiłków są odpowiedzialni wyznaczeni pracownicy. Wózki i pojemniki transportowe są myte i przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu, zlokalizowanym w przyziemiu budynku. Temperatura wydawanych posiłków jest mierzona i zapisywana przez pracownika kuchni - codziennie przed wydaniem ich na oddziały oraz wrywkowo na oddziałach szpitala przez pełnomocnika do spraw ISO. Żywienie niemowląt oparte jest na gotowych mieszankach i preparatach przy użyciu sterylnych smoczków. Jadłospisy dla pacjentów szpitala opracowane są na podstawie norm żywieniowych Instytutu Żywności i Żywienia, publikacji naukowej z 2001 r. „Podstawy Naukowe Żywienia w Szpitalach” jak również w publikacji „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją dr hab. N. med. Mirosława Jarosza (IŻŻ 2011 r.), „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej, z roku 2020 r. Co miesiąc liczona jest wartość wsadu do kotła. W miesiącu maju wynosi: 7,71 zł. Jadłospis ustala dietetyk zgodnie z wytycznymi oraz informacjami od lekarza prowadzącego i personelu medycznego, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń zdrowia i życia pacjentów. Stosowane diety: 11 diet podstawowych i diety specjalne np. cukrzycowo-wątrobową, bezmleczną, ubogopurynową. Codziennie prowadzone

są raporty żywieniowe. Każdy posiłek jest rozpisany z uwzględnieniem użytych produktów do ich przygotowywania. Personel kuchni z długoletnim stażem pracy, przeszkolony z zakresu prawidłowego żywienia i przygotowywania posiłków. Dokonano oceny żywienia prowadzonego przez zakład na podstawie jadłospisu dekadowego za okres od 10.06.2021 r. do 19.06.2021 r. Ocenie poddano dietę podstawową stosowaną u pacjentów ze zdrowym układem pokarmowym. Jadłospis prawidłowy, urozmaicony, zróżnicowany pod względem smaku, kolorystyki i konsystencji. W jadłospisie znajdują się produkty z poszczególnych grup spożywczych: produkty zbożowe (pieczywo pszenno-żytnie, drobne kasze (manna, jęczmienna, ryż, makarony), jaja, mleko i produkty nabiałowe, mięso, wędliny, ryby, tłuszcze, warzywa, owoce, napoje (herbata, kawa biała, kompot). Jadłospis udostępniane są pacjentom poprzez wywieszanie ich w jadalni. Na podstawie arkusza oceny uzyskano 31,3 pkt. Ocena żywienia - prawidłowa. Wymienione w recepturze alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji są wyróżniane w jadłospisie zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Bieżący stan sanitarno - porządkowy wszystkich pomieszczeń, urządzeń i sprzętu nie budził zastrzeżeń.

- Szpital pw. Św. Jana Jerozolimskiego Przedsiębiorstwo Podmiotu Leczniczego Stowarzyszenia Ochrony i Promocji Zdrowia 34-623 Szczyrzyc 107 - kontrolę objęto pomieszczenia zaplecza żywieniowego usytuowane w wydzielonej części na parterze budynku szpitala tj.: jadalnia dla pacjentów, kuchnia właściwa, zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenie obróbki wstępnej jarzyn, w której znajduje się również wydzielone stanowisko do mycia i dezynfekcji jaj, magazyn jarzyn, magazyn podręczny kuchni, szatnia, magazyn odpadów, toaleta dla personelu, komunikacja. Teren wokół budynku utwardzony utrzymany czysto. Personel kuchni: 4 kucharki, intendentka, dietetyczka - z długoletnim stażem pracy, przeszkolony z zakresu prawidłowego żywienia i przygotowywania posiłków. Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne. Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna sprawna. Nad stanowiskami grzewczymi w kuchni zainstalowany jest sprawny wyciąg mechaniczny. Skuteczność wentylacji potwierdzona protokołem z okresowego przeglądu przewodów kominowych z dnia 16 października 2020 r. przeprowadzony przez Zakład Usług Kominiarskich Biedroń Danuta 34-600 Limanowa ul. Witkacego 1. Zaopatrzenia zakładu w wodę z wodociągu lokalnego. Wynik badania wody z dnia 23 kwietnia 2021 r. Sprawozdanie z badań nr 750/Z/2021 - woda odpowiada wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r ; poz. 2294). Ciepła woda przy wszystkich punktach poboru wody zapewniona centralnie. Rozdział surowców, półproduktów i

wyrobów gotowych w urządzeniach chłodniczych zachowany - temperatura przechowywania prawidłowa. Dezynfekcja jaj odbywa się za pomocą naświetlacza - naświetlacz sprawny. Mycie i dezynfekcja pomieszczeń urządzeń i sprzętu odbywa się zgodnie z opracowanym harmonogramem. W obiekcie został opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach systemu HACCP. W ramach systemu opracowano program warunków wstępnych w skład którego wchodzi procedury i instrukcje GHP i GMP. Rejestry wynikające z dokumentacji prowadzone na bieżąco. Wyznaczono dwa krytyczne punkty kontroli CCP. Ścieki odprowadzane do własnej oczyszczalni ścieków. Odpady poprodukcyjne i komunalne usuwane do worków foliowych, zamykane i wynoszone do własnego kontenera zbiorczego usytuowanego przy posesji, a następnie wywożone przez specjalistyczną firmę. Odpady pokonsumpcyjne przelewane są do specjalnych pojemników, zamykane i wynoszone na bieżąco do magazynu odpadów znajdującego się na zewnątrz zakładu a następnie odbierane przez firmę "ECO ABC" Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 7, 97-400 Bełchatów. W czasie kontroli przedłożono stosowne umowy a także karty przekazania odpadów. Sprawdzone dowody dostaw środków spożywczych i listę dostawców - zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie. Zakup surowców i produktów spożywczych odbywa się u stałych dostawców. W magazynie nie stwierdzono środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i terminie przydatności do spożycia. W dniu kontroli przygotowywano posiłki dla 18 pacjentów. Stosowane diety: lekkostrawna dla 19 osób, cukrzycowa dla 3 osób, wątrobowa dla 4 osób, dieta ścisła dla 1 osoby, dieta miksowana dla 1 osoby. Stosowane diety: łatwo strawna dla 11 pacjentów, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa) - dla 6 pacjentów, wątrobowa - dla 1 pacjenta. Jadłospis układany dekadowo przez dyplomowaną dietetyczkę. Przy opracowywaniu diet stosuje się „Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych.” Redakcja naukowa: Mirosław Jarosz, Barbara Bułhak-Jachymczyk Instytut Żywności i Żywienia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008 przy zapotrzebowaniu energetycznym 2100 - 2300 kcal. Jadłospis modyfikowany jest codziennie w zależności od zaleceń lekarskich. Każdy rodzaj diety posiada charakterystykę (wartość odżywcza, poziomy składników odżywczych, środki spożywcze użyte do przygotowania potrawy). Jadłospis prawidłowy, urozmaicony, zróżnicowany pod względem smaku, kolorystyki i konsystencji. W jadłospisie znajdują się produkty z poszczególnych grup spożywczych: produkty zbożowe (pieczywo pszenno-żytnie, drobne kasze (manna, jęczmienna, ryż, makarony), jaja, mleko i produkty nabiałowe, mięso, wędliny, ryby, tłuszcze, warzywa, owoce, napoje (herbata, kawa biała, kompot). Jadłospis udostępniane są pacjentom poprzez wywieszanie ich w jadalni. Codziennie prowadzone są raporty żywieniowe. Stawka żywieniowa 12 - 13 zł. Posiłki

przygotowywane bezpośrednio przed podaniem. Wymienione w recepturze alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji są wyróżniane w jadłospisie zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Produkowane posiłki wydawane są : dla pacjentów chodzących w naczyniach wielokrotnego użycia (maszyna myjąca - wyparzająca sprawna) - spożywane w jadalni

dla pacjentów leżących posiłki przywożone są do sali chorych przez dietetyczkę w zamkniętych termosach i bimarach, a talerze i sztućce w zamkniętych pojemnikach dozwolonych do kontaktu z żywnością.

Dokonano oceny żywienia prowadzonego przez zakład na podstawie jadłospisu dekadowego za okres od 21 czerwca 2021r. do 30 czerwca 2021r. Ocenie poddano dietę łatwo strawną. Na podstawie arkusza oceny uzyskano 25,5 pkt. Ocena końcowa sposobu żywienia - zadawalająca. Bieżący stan sanitarno - porządkowy wszystkich pomieszczeń, urządzeń i sprzętu nie budził zastrzeżeń.

8. Próbk

A. Realizacja planu pobierania próbek i badania żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Plan poboru próbek żywności w 2021 roku został zrealizowany w 100%. Zaplanowanych do pobrania było 214 próbek żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Dodatkowo pobrano 56 próbek doraźnych w tym: 3 próbki napoju jabłkowego pobrane w związku z wnioskiem klienta dotyczącym niewłaściwej jakości zdrowotnej środka spożywczego. 40 próbek wody mineralnej pobranych w celu przeprowadzanie postępowania wyjaśniającego w związku z powiadomieniem Rasff, 3 próbki soku jabłkowego pobrane celu przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego w związku z powiadomieniem informacyjnym Rasff dotyczącym stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości patuliny w produkcie pn. :„Bezpośredni sok jabłkowy 100% tłoczony” oraz 1 próbkę koncentratu soku jabłkowego w związku z poleceniem Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Ponadto pobrano 9 próbek (6 próbek kontrolnych posiłków, 3 próbki sanitarne) w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego w stołówce prowadzącej żywienie w obiekcie letniego wycieczki dzieci i młodzieży.

Zaplanowane próbki pobrano zgodnie z planem na rok 2021 w nadzorowanych zakładach, a ich jakość zdrowotna w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych w 6 przypadkach nie odpowiadała wymaganiom prawa żywnościowego (1 próbka ziemniaków – pestycydy, 5 próbek naturalnej wody mineralnej - bakterii grupy E. coli w 5 z 5 zbadanych próbek)

Wszystkie próbki transportowane były do badań zgodnie z ustalonym harmonogramem. Łącznie do badań laboratoryjnych pobrano 270 próbek, z czego 29 próbek zakwestionowano. W związku z realizacją planu poboru próbek w 2021 roku nie było większych problemów z dostępnością środków spożywczych w nadzorowanych zakładach.

B. Postępowanie ze środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

- 1 próbka środka spożywczego - Ziemniaki jadalne, odmiana IMPALA, kraj pochodzenia: Polska, numer partii: ZMW/0365/PB/2021.1, zapakowano przez Amplus Sp. z o.o., Niegardów 26, 32-104 Koniusza, nr rejestru producenta PL 32/14/185. Próbkę pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w Supermarkecie Biedronka nr 3004, ul. Piłsudskiego 24a, 34-600 Limanowa w dniu 11 maja 2021 r. Badania laboratoryjne zostały przeprowadzone przez Oddział Laboratoryjny Badań Pozostałości Pesticydów Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie, w wyniku których stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu ($0,12 \pm 0,06$).

Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej sporządził formularz powiadomienia alarmowego do systemu RASFF i przekazał do Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego celem objęcia produktu postępowaniem w ramach systemu RASFF.

Jednocześnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej w związku z powziętą informacją o stwierdzeniu w produkcie pn.: Ziemniaki jadalne, odmiana przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu ($0,12 \pm 0,06$) przeprowadził kontrolę sanitarną interwencyjną w Supermarkecie „BIEDRONKA” nr 3004 ul. Piłsudskiego 24a, 34-600 Limanowa. W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono na stanie kwestionowanego produktu. Towar został w całości sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

Powyższą informację przekazano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie z uwagi na fakt iż kwestionowany produkt został dostarczony do sklepu Biedronka w Limanowej z Centrum Dystrybucyjnego 32-085 Podchruście.

Wszczęto postępowanie administracyjne mające na celu obciążenie opłatą producenta za czynności kontrolne polegające na pobraniu próbek i wykonaniu badań laboratoryjnych.

- 3 próbki środka spożywczego pobrane w związku z wnioskiem klienta dotyczącym niewłaściwej jakości zdrowotnej środka spożywczego – Napój jabłkowy Caprio, data minimalnej trwałości: 09.2021, numer partii [L]: 009293CA D, producent: TYMBARK-MWS Sp. z o.o., 34-650 Tymbark 156. Próbkę pobrano w zakładzie produkcyjnym - TYMBARK-MWS Sp. z o.o., 34-

650 Tymbark 156. Badania ww. próbek zostały przeprowadzone przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Krakowie Dział Laboratoryjny, Oddział Laboratoryjny Badania Żywności, ul. Prądnicka 76, 31-202 Kraków, w wyniku których stwierdzono nieprawidłowości w zakresie parametrów organoleptycznych. Polecono wzmóc nadzór nad warunkami produkcji w zakładzie celem zapewnienia bezpieczeństwa i zgodności z wymaganiami innych partii produktów.

Przesłano pismo do klienta wnioskującego informujące o sposobie załatwienia sprawy.

Wszczęto postępowanie administracyjne mające na celu obciążenie opłatą producenta za czynności kontrolne polegające na pobraniu próbek i wykonaniu badań laboratoryjnych.

- 5 próbek środka spożywczego - Zakopiańska naturalna woda mineralna niegazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 27.09.2022, producent: Polskie Wody Lecznicze Sp. z o.o. Sp. k. ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz Rozlewnia Wód Mineralnych, 34-607 Szczawa 496. Próbkę została pobrana w ramach urzędowej kontroli żywności w Rozlewni Wód Mineralnych, 34-607 Szczawa 496. Badania laboratoryjne ww. produktu zostały przeprowadzone przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Krakowie, Oddział Laboratoryjny w Wadowicach, 34-100 Wadowice, ul. Teatralna 2, w wyniku których wykryto bakterie *Escherichia coli* w 5 z 5 pobranych próbek (83, 4, 4, 6, 42 jtk/250 ml).

W związku z powyższą informacją Dyrektor Rozlewni Wód wstrzymał natychmiast produkcję wód z ujęcia „Zakopiańska” do czasu przeprowadzenia działań naprawczych. Zobowiązał się do przeprowadzenia badań laboratoryjnych i przedstawienia do PSSE w Limanowej wyników potwierdzających jakość mikrobiologiczną. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w celu ustalenia niezbędnych informacji w sprawie. Produkcja została wstrzymana i przeprowadzono zabiegi naprawcze – dezynfekcja ujęcia „Zakopiańska” oraz linii produkcyjnej. W trakcie kontroli ustalono, że kwestionowany produkt został wyprodukowany w ilości 8604 sztuk i nie został wprowadzony do obrotu. Całość wyprodukowanej partii została zablokowana do sprzedaży w magazynie producenta i przeznaczona do utylizacji. Podczas kontroli w ramach postępowania wyjaśniającego pobrano do badań próbki wody wyprodukowane przez: Polskie Wody Lecznicze Sp. z o.o. Sp. k. ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz, Rozlewnia Wód Mineralnych, 34-607 Szczawa 496:

1) woda źródłana „Gorczańska Krynica”, 1,5 l, gazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 06.10.2022,

2) naturalna woda mineralna „Rabka Zdrój”, 1,5 l, niegazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 11.10.2022,

3) woda źródłana „Gorczańska Krynica”, 1,5 l, gazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 12.10.2022,

4) woda źródlana „Gorczańska Krynica”, 1,5 l, niegazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 13.10.2022,

5) naturalna woda mineralna „Zakopiańska”, 0,5 l, niegazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 16.09.2022,

6) naturalna woda mineralna „Zakopiańska”, 0,5 l, niegazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 15.09.2022.

Badania laboratoryjne ww. próbek zostały wykonane przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Krakowie, Oddział Laboratoryjny w Wadowicach.

W wyniku badań stwierdzono:

1) woda źródlana „Gorczańska Krynica”, 1,5 l, gazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 06.10.2022 – stwierdzono E. coli w 2 z 5 zbadanych próbkach,

2) naturalna woda mineralna „Rabka Zdrój”, 1,5 l, niegazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 11.10.2022 – stwierdzono E. coli w 3 z 5 zbadanych próbkach,

3) woda źródlana „Gorczańska Krynica”, 1,5 l, gazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 12.10.2022 – stwierdzono E. coli w 5 z 5 zbadanych próbkach,

4) woda źródlana „Gorczańska Krynica”, 1,5 l, niegazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 13.10.2022 – stwierdzono E. coli w 5 z 5 zbadanych próbkach,

5) naturalna woda mineralna „Zakopiańska”, 0,5 l, niegazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 16.09.2022 – nie stwierdzono E. coli,

6) naturalna woda mineralna „Zakopiańska”, 0,5 l, niegazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 15.09.2022 – stwierdzono E. coli w 5 z 5 zbadanych próbkach.

Na podstawie zgromadzonej dokumentacji ustalono, iż jedynie dwa spośród ww. produktów zostały wprowadzone do obrotu, tj.:

– naturalna woda mineralna „Zakopiańska”, 0,5 l, niegazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 15.09.2022

– woda źródlana „Gorczańska Krynica”, 1,5 l, gazowana, nr partii i data minimalnej trwałości: 06.10.2022.

Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej sporządził formularz powiadomienia alarmowego do systemu RASFF i przekazał do Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego celem objęcia produktów postępowaniem w ramach systemu RASFF.

W celu identyfikacji źródła zanieczyszczenia kwestionowanych wód w dniu 19 października 2021 r. przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej

pobrał w ramach postępowania wyjaśniającego do badań laboratoryjnych kolejne partie wody tj.:

- Woda źródlana „Gorczańska Krynica” gazowana opakowanie PET 1,5 l numer partii i data minimalnej trwałości 01.09.2022;
- Woda źródlana „Gorczańska Krynica” niegazowana opakowanie PET 1,5 l numer partii i data minimalnej trwałości 08.09.2022;

Pobrane próbki zostały przekazane do badania w Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie Oddział Laboratoryjny w Wadowicach.

W dniu 21 października 2021 r. otrzymano sprawozdania z badań pobranych partii produktów w wyniku których nie stwierdzono zanieczyszczeń mikrobiologicznych wody.

Dodatkowo przeprowadzono kontrole sanitarną w zakładzie, w wyniku której stwierdzono, że zakład nie prowadzi produkcji. Na terenie zakładu odbywały się prace związane z myciem i dezynfekcją linii produkcyjnej i ujęcia wody: EC-1, Zakopiańska, Gorczańska Krynica. Polecono zwiększyć częstotliwość badań mikrobiologicznych ujęć jak również produkowanych wód oraz przedłożyć w terminie bezzwłocznym w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Limanowej dokumenty potwierdzające utylizację kwestionowanych partii produktów. W dniu 27 października 2021r. otrzymano pismo od producenta - Polskie Wody Lecznicze Sp. z o.o. Sp. k. ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz Rozlewnia Wód Mineralnych, 34-607 Szczawa 496 informujące o podjętych działaniach w celu wyeliminowania źródła zanieczyszczenia produkowanych środków spożywczych. Producent wskazał, że w dniu 21 października 2021 r. zostały pobrane przez akredytowane laboratorium próbki mikrobiologiczne wody surowej z ujęć wód źródlanych oraz mineralnych, które uprzednio zostały wyczyszczone. Wyniki badań wskazały na czystość ujęć wód z których wytwarzane będą produkty (woda mineralna Zakopiańska, Rabka Zdrój oraz woda źródlana Gorczańska Krynica). Dodatkowo w tym samym dniu zostały przekazane do akredytowanego laboratorium próbki butelkowanej wody źródlanej Gorczańska Krynica 5,0 l o numerze partii i dacie minimalnej trwałości 09.09.2022 oraz o numerze partii i dacie minimalnej trwałości 10.09.2022 celem wykonania badań mikrobiologicznych. Wyniki badań nie zostały zakwestionowane. W dniu 26 października 2021 r. przekazano również do akredytowanego laboratorium próbę wody mineralnej „Zakopiańska” 1,5l niegazowana o numerze partii dacie minimalnej trwałości 24.08.2022 celem wykonania badań mikrobiologicznych. Jednocześnie producent oświadczył, że w dniach od 21 października 2021 r. do 22 października 2021 r. przeprowadzono w zakładzie czyszczenie chemiczne stacji uzdatniania wody oraz procesy mycia instalacji (CIP) służących do rozlewu produktów do opakowań jednostkowych, została również przeprowadzona

dezynfekcja linii produkcyjnej na której prowadzi się proces rozlewu wód do opakowań o pojemności 0,5 oraz 1,5l. Przekazano również do akredytowanego laboratorium próbki wody źródlanej Gorczańska Krynica gazowana, Gorczańska Krynica niegazowana oraz wody mineralnej Zakopiańska niegazowana w opakowaniach 1,5l celem wykonania badań mikrobiologicznych po zakończonych procesach mycia i dezynfekcji. W dniu 4 listopada 2021 r. firma Polskie Wody Lecznicze Sp. z o.o. Sp. k., ul. Węgierska 119, 33-300 Nowy Sącz przekazała Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Limanowej, sprawozdania z badań próbki produktu gotowego „Rabka Zdrój” Naturalna Woda Mineralna, Niskozmineralizowana nienasycona CO₂, Butelka PET 1,5 l niegazowana przeprowadzonych przez akredytowane laboratorium AQUA – CRISTAL inż. Katarzyna Lubiak, Powroźnik, 33-370 Muszyna. Przedstawione wyniki badań nie zostały zakwestionowane. Kolejno przedstawiono wyniki badań wszystkich zakwestionowanych próbek . Wyniku przeprowadzonych badań nie zostały zakwestionowane. Przedstawiono dokument potwierdzający utylizację zakwestionowanych produktów będących przedmiotem powiadomień alarmowych .

9. Skargi, wnioski zażalenia na stan sanitarny

W roku 2021 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej wpłynęły 22 wnioski od konsumentów w tym anonimowych 10 wniosków.

Liczba wniosków które uznano za zasadne – 9;

Liczba wniosków które uznano za częściowo zasadne – 1;

Liczba wniosków które uznano za niezasadne - 9;

Liczba wniosków które przekazano według właściwości - 3.

Przyczyny wniosków:

	Wniosek	Ilość/w tym zasadnych i częściowo zasadnych
1	niewłaściwa jakość zdrowotna środków spożywczych	8/4
2	niewłaściwe warunki sanitarne obiektów, w tym nieprzestrzeganie ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii	3/1

3	niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne przy sprzedaży środków spożywczych	2/1
4	niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne w obiektach żywienia zbiorowego	5/2
5	niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne w zakładzie producent Serów Górskich	1/0
6	nieprawidłowości w zakresie przechowywania i usuwania odpadów	1/1
7	nieprawidłowości w zakresie przechowywania artykułów spożywczych mrożonych	1/1
8	nieprawidłowości sanitarne przy produkcji żywności	1/0

Sygnaly pochodzące od klientów są każdorazowo rozpatrywane i skutkują podjęciem natychmiastowych działań wyjaśniających, a w sytuacjach które tego wymagają także działań represyjnych.

10. Szkolenia

Zewnętrzne

Lp.	PSSE	Organizator	Temat	Liczba uczestników
1	PSSE Limanowa	GIS Warszawa	RASFF najistotniejsze informacje, omówienie spraw problemowych	6
		GIS Warszawa	SEPIS	6
		WSSE Kraków	Omówienie najważniejszych aktualnych zagadnień dotyczących nadzoru nad bezpieczeństwem żywności,	6

	realizacja kontroli sanitarnych w roku 2020, nowe przepisy, wymagania, decyzje.	
WSSE Kraków	Bezpieczne grzybobranie	6
WSSE Kraków	Graniczna kontrola sanitarna żywności pochodzenia niezwierzęcego	6
GIS	Dochodzenia epidemiologiczne w ognisku chorób zakaźnych	6
GIS	Epidemiologia analityczna w poszukiwaniu przyczyn zatrucia pokarmowego, Aspekt epidemiologiczny bezpieczeństwa żywności	6
GIS	Ogólne informacje dotyczące zagadnień bezpieczeństwa żywności w kontekście działań przeciw epidemiologii	6

			<p>Czynnych Przykłady działania pionu bezpieczeństwa żywności PIS w związku z międzynarodowo- wymi ogniskami zatruc pokarmowych</p>	
--	--	--	---	--

Wewnętrzne

Lp.	PSSE	Liczba szkoleń zorganizowanych przez siebie	Liczba tematów zrealizowanych w trakcie szkoleń zorganizowanych przez siebie	Liczba osób biorących udział w szkoleniach wg listy obecności	Tematy ogólnie np. prawne merytoryczne, postępowanie administracyjne itp.
1	PSSE Limanowa	brak	-	-	-

Wszyscy pracownicy Sekcji brali udział w szkoleniach organizowanych przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, oraz Głównego Inspektora Sanitarnego w formie wideokonferencji .

11. Współpraca z innymi instytucjami.

W celu sprawnego i skutecznego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności oraz ochrony zdrowia konsumentów organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu limanowskiego w 2020 roku współdziałała z innymi instytucjami w ramach podpisanych porozumień : Inspekcją Weterynaryjną, Państwową, Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych, Państwową Inspekcją Farmaceutyczną oraz Inspekcją Ochrony Środowiska.

Ponadto w związku z potrzebą prowadzenia w Polsce skoordynowanego nadzoru w obszarze produkcji pierwotnej żywności pochodzenia niezwierzęcego zostało podpisane porozumienie w

sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

W ramach zawartego porozumienia przyjęto do realizacji plan działania na rok 2021r., który został w całości zrealizowany.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną;

Współpraca z organami Inspekcji Weterynaryjnej w roku 2021 opierała się na zapisach porozumienia ramowego o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej z dnia 14 listopada 2018 r.

W ramach współpracy organy obu inspekcji uzgodniły listy zakładów wspólnie nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną i Państwową Inspekcję Sanitarną.

Pod wspólnym nadzorem znajdowały się 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Do Inspekcji Weterynaryjnej nie przekazano żadnej sprawy.

Z Inspekcji Weterynaryjnej otrzymano 31 pism dotyczących:

- przypadków grypy ptaków (HPAI) podtyp H5N8 - przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami;
- podejrzenia choroby zakaźnej zwalczanej z urzędu – grypy ptaków – na terenie gospodarstwa położonego w miejscowości Kamionka Mała - Gmina Laskowa, Powiat Limanowski;
- wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) podtypu H5N8 - informacja dotycząca wdrożenia wszystkich procedur zwalczania, przewidzianych w przypadku wystąpienia wysoce zjadliwej grypy ptaków u drobiu, określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2007 r. w sprawie zwalczania grypy ptaków w podmiotach zakażonych zostały - przekazane do wiadomości .
- rozporządzenia Wojewody Małopolskiego z dnia 14 kwietnia 2021 r. w sprawie zwalczania wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) na terenie powiatu bocheńskiego, brzeskiego, gorlickiego, limanowskiego, nowosądeckiego, tarnowskiego i miasta Nowy Sącz.

Mając na uwadze powyższe rozporządzenie przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej wspólnie z przedstawicielem Powiatowego Lekarza Weterynarii przeprowadzili kontrole sanitarne placu targowego zlokalizowanego w Mszanie Dolnej przy ulicy Orkana oraz placu targowego w Limanowej przy ul. Bulwary. Podczas kontroli nie stwierdzono produktów pochodzenia zwierzęcego takich jak: jaja, mięso drobiowe z obszarów zapowietrzonych i zagrożonych.

- rozporządzenia Wojewody Małopolskiego z dnia 20 kwietnia 2021 r. zmieniające rozporządzenie z 14.04.2021 r. w sprawie zwalczania wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) na terenie powiatu bocheńskiego, brzeskiego, gorlickiego, limanowskiego, nowosądeckiego, tarnowskiego i miasta Nowy Sącz.
- stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w próbkach: wycinki ze świeżego mięsa drobiowego z tuszek drobiowych pobranych w Produkcja Wędlin Skup i Sprzedaż Konserw Stanisław Cichański ul. Ogrodowa 5A, 34-730 Mszana Dolna – Powiatowy Lekarz Weterynarii w Limanowej poinformował iż w wyniku przeprowadzonej kontroli w zakładzie będącym pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej kwestionowane produkty zostały sprzedane kontrahentom i nie znajdują się u odbiorców wymienionych w załączonej liście dystrybucyjnej.
- rozporządzenia Wojewody Małopolskiego z dnia 25 maja 2021 r. uchylającego rozporządzenie w sprawie zwalczania wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) na terenie powiatu gorlickiego, nowosądeckiego i tarnowskiego.
- stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w próbkach: wycinki ze świeżego mięsa drobiowego z tuszek drobiowych pobranych w zakładzie Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „Laskopol” Halina Dudek i Roman Dudek SP.J. ul. Tarnowska 8C, 34-600 Limanowa.- asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych produktów.
- dodatniego wyniku poboru prób urzędowych tj. (*Salmonella* z grupy 0:8, (C2-C3) Kentucky, w jednej z pięciu próbek, element drobiowy, udo kurczaka) – sprawozdania z badań nr WIW-ZHW,931.03195.2579-2583.2021.MŻ z dn. 8.07.2021 r. – całość towaru została sprzedana w formie świeżej do odbiorców detalicznych na terenie Polski zgodnie z załączonymi listami dystrybucyjnymi. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych produktów z uwagi na fakt iż termin przydatności do spożycia upłynął.
- ogniska afrykańskiego pomoru świń (ASF) pismo z dn. 1 września 2021r. w gospodarstwie na terenie powiatu dąbrowskiego - przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.
- ogniska afrykańskiego pomoru świń (ASF) pismo z dn. 4 października 2021r. w gospodarstwie na terenie powiatu dąbrowskiego - przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.
- informacji od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Targu z dnia 19.10.2021r. o wykryciu salmonella Enteritidis w mięsie drobiowym pochodzącym z zakładu SuperDrob S.A.,

ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Kraczew, oddział w Lublinie, ul. Zimna 2, 20-952 Lublin. - asortyment produktów został rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazana lista dystrybucyjną. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych elementów drobiowych produktu, towar w całości został sprzedany indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- powiadomienia informacyjnego nr 2021.091 z dnia 24.09.2021 r. w sprawie obecności *Salmonella spp.* W 1 z 5 próbek produktu Ziele angielskie masa netto; 25 kg, numer partii: 40/K/T/1, data minimalnej trwałości: 31.08.2023 r. pochodzącego z Meksyku. – produkt został rozdystrybuowany do zakładów produkcyjnych zgodnie z przekazana lista dystrybucyjną. Przyprawa została wykorzystana do produkcji przetworów mięsnych. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego przez przedstawicieli Państwowego w Limanowej nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych partii produktów mięsnych, towar w całości został sprzedany indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- ogniska afrykańskiego pomoru świń (ASF) pismo z dn. 22 października 2021r. w gospodarstwie na terenie powiatu dąbrowskiego - przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

- powiadomienia alarmowego nr 1402/5/2021 w sprawie wykrycia obecności *Salmonella Enteritidis* w 25g w 4 z 5 próbek wycinków skórek szyi kurcząt . - Z uwagi na fakt, iż termin przydatności do spożycia kwestionowanego mięsa upłynął, powyższe informacje zostały przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

- stwierdzeniu *Salmonelli spp.* w badaniach właścicielskich w ćwiartce tylnej (sprawozdanie z badań I/0/09/2021/1107/M/1 z dn. 02.11.2021 r.) - asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazana lista dystrybucyjną. Z uwagi na fakt, iż termin przydatności do spożycia kwestionowanego mięsa upłynął, powyższe informacje zostały przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

- powiadomienia alarmowego nr 2021.3681 w sprawie mączki chleba świętojańskiego (E410) zanieczyszczonej tlenkiem etylenu (ETO) zgłoszone przez pojedynczy punkt kontaktowy (SCP) Niemiec. Produkt z dodatkiem zakwestionowanej przyprawy został rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną.

W wyniku podjętych działań przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w załączonej liście dystrybucyjnej. W trakcie kontroli sanitarnych ustalono iż podmioty po otrzymaniu informacji o konieczności wycofania kwestionowanego produktu, ze sprzedaży

natychmiast wdrożyły procedurę wycofania, pozostała część wyrobu została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości identyfikacji.

- pisma Powiatowego lekarza Weterynarii w Nowym Targu, informującego o stwierdzeniu obecności *Salmonella Enteritidis* w 5 próbkach szyi z kurczaka z 5 pobranych w zakładzie SuperDrob S.A., ul. Armii krajowej 80, 05-480 Kraczew, Oddział w Lublinie, ul. Zimna 2, 20-952 Lublin. – podczas czynności wyjaśniających przeprowadzonych przez Pracownika PSSE w Limanowej ustalono, że kwestionowana partia produktu została w całości sprzedana indywidualnym klientom, bez możliwości identyfikacji.

- powiadomienia alarmowego RASFF nr 1417/15/2021 z dn. 29.04.2021 r. dot. stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w tuszkach oraz elementach z kurczaka pochodzących z zakładu SuperDrob S.A., ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Kraczew, WNI: 14170501. - asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. Z uwagi na fakt, iż termin przydatności do spożycia kwestionowanego mięsa upłynął, powyższe informacje zostały przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

- stwierdzenia obecności *Salmonelli Enteritidis* w jednej z pięciu próbek skóry szyjek drobiowych (nr badania WIW.ZHW.PPM.931.1.2021.U.838.842 z dn. 21.04.2021 r., powiadomienie RASFF nr 2402/1/2021) - asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. Z uwagi na fakt, iż termin przydatności do spożycia kwestionowanego mięsa upłynął, powyższe informacje zostały przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

- wykrycia *Salmonella Enteritidis* w 1 z 5-ciu próbek skóry szyi tuszek drobiowych wyprodukowanych w Zakładzie FPH HYBRO Sp. z o.o. ul. Młyńska 18A, 43-512 Kaniów, WNI 24020501 numer partii: 11121, termin przydatności do spożycia: 26.04.2021 r. – w wyniku podjętych działań ustalono, że kwestionowane produkty zostały sprzedane i nie znajdują się u odbiorców wymienionych w załączonej liście dystrybucyjnej.

- wykrycia obecności *Listeria Monocytogenes* w trzech z pięciu próbek szynki wędzonej, nr partii: 23.03.2021, termin przydatności do spożycia 6.04.2021. - asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. W wyniku postępowania przeprowadzonego przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych produktów, towar w całości został sprzedany indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.

- powiadomienia informacyjnego RASFF nr 2021.0894 dot. stwierdzenia obecności pałeczek *Salmonella Infantis* w filecie z kurczaka. - asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. W wyniku postępowania przeprowadzonego przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych produktów, towar w całości został sprzedany indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.
- powiadomienia informacyjnego RASFF nr 1203/009/2021 obejmującego stwierdzenie obecności *Salmonella Enteritidis* w jednej z pięciu próbek pojedynczych oraz *Salmonella Infantis* w dwóch z pięciu próbek pojedynczych w badaniach urzędowych elementów porzbiorowych drobiowych – skrzydełka z kurczaka luz - asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. Z uwagi na fakt, iż termin przydatności do spożycia kwestionowanego mięsa upłynął, powyższe informacje zostały przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.
- powiadomienia informacyjnego RASFF 1203/006/2021 dotyczącego stwierdzenia obecności pałeczek *Salmonella Infantis* w czterech z pięciu próbek pojedynczych skórek z szyi tuszek drobiowych, pobranych z surowca pochodzącego z Ubojnia Drobiu KOKO Mateusz Kozyra, 32-540 Dulowa, ul. Witosa 4, WNI 12033904. - asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. W wyniku postępowania przeprowadzonego przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych produktów, towar w całości został sprzedany indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.
- sprawozdania z badań próbek „Ćwiartka z kurczaka kl. A” o nr partii 30/11/21, w których stwierdzono obecność *Salmonella spp.* – sprawozdanie z badań nr L/0/11/2021/8/M/1/M/1 z dn. 18.11.2021 r. – pismo informujące iż producenta rozpoczął wdrożenie procedury weryfikacyjnej technologii magazynowania, rozbioru i składowaniu mięsa drobiowego mającej na celu ustalenie przyczyny ww. nieprawidłowości. W ramach przedmiotowych działań pobrano próby właścicielskie w tym z dostarczonego surowca.
- powiadomienia informacyjnego RASFF nr 1203/005/2021 obejmującego stwierdzenie obecności *Salmonella Newport* wg. Sprawozdania z badań nr WIW-ZHW.931.05346.4327-4331.2021.MŻ z dnia 16.11.2021 r. w jednej z pięciu próbek pojedynczych w badaniach urzędowych surowego wyrobu mięsnego (ćwiartka z kurczaka w przyprawach) pochodzącego z Ubojnia Drobiu KOKO Mateusz Kozyra, 32-540 Trzebinia, Dulowa ul. Witosa 4 WNI 12033904.

- asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. Z uwagi na fakt, iż termin przydatności do spożycia kwestionowanego mięsa upłynął, powyższe informacje zostały przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.
- powiadomienia alarmowego RASFF nr 1402/5/2021, w związku ze stwierdzeniem w pobranych próbach w ramach badań urzędowych obecności *Salmonella Enteritidis* w 25g w 4 z 5 próbek wycinków skórek z szyi kurczaka w zakładzie Cedrob S.A. Ujazdówek 2A, 06-400 Ciechanów, Ubojnia drobiu Ujazdówek WNI 14023901 - asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. Z uwagi na fakt, iż termin przydatności do spożycia kwestionowanego mięsa upłynął, powyższe informacje zostały przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.
- powiadomienia informacyjnego RASFF 0663/40/2021 w sprawie stwierdzenia obecności pałeczek *Salmonella Derby* w próbce zbiorczej ze skór szyi tuszek drobiowych pochodzących z zakładu SuperDrob S.A., ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Kraczew, oddział w Lublinie, ul. Zimna 2, 20-952 Lublin. - asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. W wyniku postępowania przeprowadzonego przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych produktów, towar w całości został sprzedany indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.
- powiadomienia alarmowego RASFF nr 1425/57/2021 z dnia 01.09.2021 r. dotyczącego stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w mięsie drobiowym pochodzącym z zakładu SuperDrob ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Kraczew, WNI: 14170501 - asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdystrybuowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. W wyniku postępowania przeprowadzonego przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych produktów, towar w całości został sprzedany indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji.
- przekroczenia maksymalnego poziomu antybiotyku ampicyliny w próbce mięśni brojlera kurzego (sprawozdanie z badań nr WIW.ZHW.PBC.931.1.2021.L.991) pobranej w dniu 05.07.2021 r. z zakładu: Ubojnia Drobiu T. Rytt, M. Wądrzyk, J. Rytt, 32-593 Żarki, ul. Górników 15 w ramach realizacji krajowego programu badań kontrolowanych substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych. - Z uwagi na fakt, iż termin przydatności

do spożycia kwestionowanego mięsa już minął, powyższe informacje zostały przekazane do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

- pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Sączu, informującego o stwierdzeniu obecności Salmonella Infantis w 4 z 5 próbek – elementy porozbiorowe drobiowe, porcja, których producentem był podmiot Jolanta Kozyra „KOKO”, 32-546 Miłoszowa, ul. Przy Skarpie 1. - asortyment produktów został dostarczony do zakładu znajdującego się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i rozdyskrebowany do odbiorców zgodnie z przekazaną listą dystrybucyjną. W wyniku postępowania przeprowadzonego przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej w Limanowej nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych produktów, towar w całości został sprzedany indywidualnym odbiorcom bez możliwości identyfikacji lub zużyty do przygotowania potraw.

W roku 2021 nie przeprowadzono szkoleń z udziałem przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej ani szkoleń z zakresu przepisów weterynaryjnych bez udziału przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej.

Dokonano oceny współpracy za rok 2021 oraz obustronnie podpisano listy zakładów wspólnie nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną i Państwową Inspekcję Sanitarną.

Na terenie powiatu limanowskiego nie ma marketów w których odbywał by się rozbiór mięsa i produkcja mięsa mielonego oraz surowych produktów mięsnych przeznaczonych do wprowadzenia na rynek.

W ramach współpracy w roku sprawozdawczym nie przekazywano sobie informacji w zakresie wynikającym z §5 Porozumienia w tym o niewłaściwym zagospodarowaniu odpadów kuchennych i o zwrotach produktów pochodzenia zwierzęcego od detalistów do producentów.

Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

Na podstawie porozumienia o współpracy Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie małopolskim zawartego w dniu 25 sierpnia 2008r. współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną w roku 2021 prowadzona na terenie powiatu limanowskiego przedstawiała się następująco:

Przeprowadzono 19 kontroli w związku z powiadomieniami w systemie RASFF oraz 1 kontrolę w związku z pismem PPIS w Chrzanowie dot. zakazu wprowadzania do obrotu suplementu diety pn. „Melatonina SEN” wyprodukowanego przez UNIPRO Sp. z o.o., Targowisko 553, 32-015 Kłaj – decyzja PPIS w Wieliczce z dnia 21 maja 2021 r.

W związku z trwającym stanem epidemii nie zrealizowano kontroli planowanych .

W rejestrze zakładów wpisanych jest 48 obiektów w tym 38 apteki, 9 punktów aptecznych i 1 sklep zielarsko-medyczny. W 2021 roku nie wpisano do rejestru zakładów ani jednej apteki i punkt apteczny.

Liczba próbek pobranych do badań laboratoryjnych – 0

Nie przekazywano ani też nie otrzymano informacji od Inspekcji Farmaceutycznej.

Współpraca z organami samorządowymi;

W roku 2021 przekazano do Starostwa Powiatowego w Limanowej skrócona ocenę stanu sanitarnego powiatu za rok 2020.

Współpraca z WIORIN

Współpraca z WIORIN w 2021r opierała się wyłącznie na wykonywaniu zadań realizowanych w ramach Planu działania dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach *Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego*".

12. Nadzór nad suplementami diety i środkami spożywczymi do których dodawane są witaminy i składniki mineralne.

W ramach nadzoru nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego i środkami spożywczymi do których dodawane są witaminy i składniki mineralnymi przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe u producentów suplementów diety, podczas których poddano ocenie znakowanie suplementów diety oraz 4 kontrole tematyczne związane z poborem próbek.

W ramach realizacji planu pobierania próbek i badania żywności w 2021 roku pobrano 4 próbki suplementów diety w kierunku oceny oznakowania i zawartości białka oraz witaminy C.

1. „ACTIVLAB® Kompleks węglowodanowo – białkowy z kreatyną i tauryną”, producent: UNIPRO sp. z o. o., Targowisko 553,32-015 Kłaj. Próbka pobrana w Supermarket RESZKA Sp. z o.o., ul. Żwirki i Wigury 4, 34-600 Limanowa w ramach urzędowej kontroli, kierunek badań: znakowanie i analityka białko.
2. „ACTIVLAB® WPC 80 STANDARD”, producent: UNIPRO sp. z o. o., Targowisko 553, 32-015 Kłaj. Próbka pobrana w Supermarket RESZKA Sp. z o.o., ul. Krakowska 8, 34-600 Limanowa w ramach urzędowej kontroli, kierunek badań: znakowanie i analityka białko.

3. „Intenson Witamina C”, producent: Intenson Europe Sp. z o.o., ul. Całowanie 94 G, 05-480 Karczew Kraj pochodzenia: Chiny. Próbkę pobrana w Sklep Rossmann nr 580, Rynek 11, 34-600 Limanowa w ramach urzędowej kontroli, kierunek badań: znakowanie i analityka witamina C.

4. „Uzdrowisko Rabka PNEUMOVIT SEPT pastylki do ssania na gardło”, producent: Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe "GORVITA", 34-607 Szczawa 106. Próbkę pobrana w Przedsiębiorstwie Produkcyjno-Usługowo-Handlowym "GORVITA", 34-607 Szczawa 106 w ramach urzędowej kontroli, kierunek badań: znakowanie i analityka witamina C.

Żadna z pobranych próbek nie została zakwestionowana

Podmiot wprowadzający do obrotu	Producent	Produkt	Stwierdzone niezgodności	Podjęte działania	Stan aktualny (ew. podjęte działania korygujące firmy)
Zakład Produkcyjny BONAFARM Sp. z o.o., Al. Adama Mickiewicza 21, 31-120 Kraków, 34-608 Kamienica 600	Zakład Produkcyjny BONAFARM Sp. z o.o., Al. Adama Mickiewicza 21, 31-120 Kraków, 34-608 Kamienica 600	„Potas + Magnez – 90 tabletek”brak	-	-	-
Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „GORVITA” Paweł Domek, 34-607 Szczawa 106	Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „GORVITA” Paweł Domek, 34-607 Szczawa 106	COLAHIAL kolagen z kwasem hialuronowym	-	-	-

13. Informacja o realizacji zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego zawartych w piśmie BŻ.SD.4441.122.2021.WA.1 z dnia 10 czerwca 2021 oraz BŻ.SD.4441.122.2021.WA.2 z dnia 1 lipca 2021 dotyczących nadzoru nad importerami i podmiotami wprowadzającymi do obrotu suplementy diety.

W roku sprawozdawczym 2021 przeprowadzono 2 kontrole przedsiębiorców których poinformowano o konieczności złożenia rezygnacji do GIS dotyczącej produktów nie wprowadzanych już do obrotu, a widniejących w rejestrze GIS.

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „GORVITA” Paweł Domek, 34-607 Szczawa 106 - producent oświadczył, że nie składa rezygnacji ze zgłoszonych do tej pory suplementów diety. Produkowane środki spożywcze są wprowadzane do obrotu, a w ich sprawie nie zostały wydane decyzje nakazujące wycofanie danego produktu z obrotu. Wszystkie produkty oferowane do sprzedaży były przedmiotem powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Poinformowano iż w przypadku rezygnacji z wprowadzania do obrotu produkowanych suplementów diety należy złożyć rezygnację do Głównego Inspektora Sanitarnego.

Zakład Produkcyjny BONAFARM Sp. z o.o. 34-608 Kamienica 600

-producent oświadczył, że w roku 2019 złożył rezygnację do Głównego Inspektora Sanitarnego ze zgłoszonych do tej pory suplementów diety które nie są oferowane do sprzedaży tj.: suplement diety pn. „REMADER”, „QUMAG”, „LANIZ”, „BONALA”C, „BONALAC-LP” (przedstawiono do wglądu dokument potwierdzający rezygnację). Nie zostały wydane decyzje nakazujące wycofanie danego produktu z obrotu. Wszystkie produkty oferowane do sprzedaży były przedmiotem powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

14. Opracowanie i przekazanie „Sprawozdania opisowego w zakresie oceny małej gastronomii i żywienia zbiorowego zamkniętego w okresie letnim”.

L p	Obiekty	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba kontroli w których stwierdzono nieprawidłowości	Liczba mandatów/kwota	Liczba decyzji ogółem	płatniczych	zarządzających
1	Żywnie zbiorowe	22	26	8	7/800	15	12	3

	typu otwartego							
2	W tym zakłady małej gastronomii	5	5	1	0	2	1	1
3	Stołówki w domach wczasowych	2	2	-	0	1	1	1

Najczęściej stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- braku czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- braku orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu,
- złych warunków sanitarno – technicznych zakładu ,
- stwierdzenia artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- brak przydatności wody do spożycia z wodociągu lokalnego z uwagi na przekroczenie dopuszczalnych wartości parametrów mikrobiologicznych.

15. Nadzór nad sprzedażą internetową żywności, w tym w szczególności suplementów diety.

1. Liczba obiektów prowadzących sprzedaż internetową (sprzedaż tradycyjna + internetowa), w tym sprzedaż suplementów diety - 0
2. Liczba obiektów prowadzących tylko sprzedaż internetową: w tym sprzedaż suplementów diety – 12 w tym sprzedaż suplementów diety 8
3. Liczba skontrolowanych obiektów prowadzących sprzedaż internetową (sprzedaż tradycyjna + internetowa), w tym sprzedaż suplementów diety - 0
4. Liczba skontrolowanych obiektów prowadzących tylko sprzedaż internetową, w tym sprzedaż suplementów diety - 3
5. Liczba kontroli kwestionowanych dla obiektów prowadzących sprzedaż internetową (sprzedaż tradycyjna + internetowa), w tym sprzedaż suplementów diety -0
6. Liczba kontroli kwestionowanych dla obiektów prowadzących tylko sprzedaż internetową, w tym sprzedaż suplementów diety -0
7. Stwierdzone uchybienia i podjęte działania (opisowo) dla obiektów prowadzących

sprzedaż internetową (sprzedaż tradycyjna + internetowa), w tym sprzedaż suplementów diety - brak

8. Stwierdzone uchybienia i podjęte działania (opisowo) dla obiektów prowadzących sprzedaż tylko internetową, w tym sprzedaż suplementów diety – brak

16. Nadzór nad jednostkami systemu oświaty w zakresie spełnienia wymagań rozporządzenia ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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.

W 2021 r. zgodnie z załączoną tabelą nadzorem objęto 155 obiektów systemu oświaty w tym 76 stołówek szkolnych, 55 stołówek w przedszkolach, 2 stołówki w bursach i internatach, 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 11 sklepików szkolnych oraz 8 zakładów małej gastronomii. Skontrolowano 61 zakładów, przeprowadzono 65 kontroli sanitarnych w tym w zakresie przestrzegania przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze 41 kontroli. Podczas kontroli sanitarnych kompleksowych oceniano jakość żywienia w oparciu o wymagania określone w w/w rozporządzeniu. Przeprowadzone kontrole sanitarne kompleksowe nie wykazały naruszeń prawa. W czasie przeprowadzanych kontroli dokonywano oceny ilościowej poprzez wyliczenie średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w oparciu o zasady racjonalnego żywienia (publikacja Normy żywienia człowieka M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk IŻŻ Wydawnictwo Lekarskie PZWL) Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja.

Ponadto w nadzorowanych zakładach dokonywano ocen jakościowych żywienia na podstawie przedstawionych jadłospisów dekadowych. Każdy posiłek był rozpisany z uwzględnieniem użytych produktów do ich przygotowywania. Posiłki zawierały produkty z różnych grup spożywczych.

Udostępniane w trakcie kontroli przy jadłospisach bądź w dokumentacji dotyczącej żywienia, wartości energetyczne sporządzanych posiłków porównywane są z normami żywienia opracowanymi dla odpowiednich grup wiekowych dla populacji polskiej.

Najczęściej występujące nieprawidłowości w ocenionych dekadach dotyczyły zbyt małej ilości podawanych warzyw i owoców w postaci surowej lub gotowanej.

Zgodnie z Rozporządzeniem(UE) nr 1169/2011 alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji były wyróżniane w jadłospisach nieprawidłowości nie stwierdzono.

W związku z trwającym na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanem epidemii jak również wprowadzeniem w szkołach nauczania w trybie zdalnym nadzór nad jednostkami systemu oświaty w zakresie spełnienia wymagań rozporządzenia ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 prowadzony był w wąskim zakresie w stosunku do obiektów zaplanowanych do kontroli.

9. Warunki środowiska pracy.

Higiena Pracy Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Limanowej wykonuje zadania składające się przede wszystkim z nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, prowadzeniem postępowań w sprawach chorób zawodowych oraz przestrzeganiem zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych i/lub nowych substancji psychoaktywnych. Szczególną uwagę zwracano także na występowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, występowanie czynników biologicznych oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3. Mimo sytuacji epidemiologicznej kraju, pion higieny pracy realizował działania kontrolne, których celem była poprawa warunków pracy oraz zwiększenie poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników.

Ogółem wydano 35 decyzji administracyjnych, w tym:

- 12 merytoryczne
- 2 umarzające ;
- 21 płatnicze.

W roku sprawozdawczym 2021 r. w wyniku sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego stwierdzono narażenia pracowników na szkodliwe czynniki obecne w środowisku pracy w zakresie hałasu. W 5 skontrolowanych zakładach stwierdzono, iż w przekroczeniach hałasu pracuje 44 pracowników. Jednocześnie nie wydano żadnych decyzji administracyjnych dotyczących sporządzenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzający do ograniczenia narażenia pracowników na hałas. Pracodawcy corocznie przeprowadzają badania środowiska pracy w zakresie hałasu oraz prowadzą regularne badania audiometryczne

słuchu pracowników zatrudnionych. Specjaliści ds. bhp przeprowadzą okresowy monitoring warunków pracy, sporządzają aktualny program działań organizacyjno-technicznych zmierzający do ograniczenia narażenia pracowników na hałas, oraz prowadzą dobór odpowiednich środków ochrony indywidualnej.

Czynniki rakotwórcze

Na terenie powiatu limanowskiego pod stałym nadzorem pozostaje 40 zakładów pracy, w których występują czynniki rakotwórcze takie jak: pyły drewna twardego, benzen, dichromian potasu, chromian potasu, promieniowanie jonizujące czy formaldehyd oraz pyły krystalicznej krzemionki – frakcja respirabilna.

W roku 2021 skontrolowano 9 zakładów pracy i przeprowadzono 9 kontroli.

Liczba osób narażonych ogółem w skontrolowanych zakładach to

– 93 osoby : w tym 82 mężczyzn i 11 kobiet.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w dwóch zakładach stwierdzono nieprawidłowości co skutkowało wydaniem 2 decyzji administracyjnych z terminem wykonania na rok 2022.

W wyniku przedmiotowych kontroli stwierdzono następujące naruszenia:

- w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych:

* brak aktualnego rejestru prac, których wykonanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikiem o działaniu rakotwórczym (2 nakazy).

* brak aktualnego rejestru pracowników narażonych na działanie czynnika o działaniu rakotwórczym (2 nakazy)

* brak przekazania właściwemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu informacji o substancjach i ich mieszaninach, czynnikach lub procesach o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – według obowiązującego wzoru (1 nakaz).

Czynniki biologiczne

W 2021 r. przeprowadzono ogółem 18 kontroli w zakresie występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, skontrolowano 17 zakładów pracy.

Ogółem pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne w zakładach skontrolowanych jest 905; w tym na czynniki biologiczne zaliczane do grupy 2 -725 osób, do grupy 3 – 905 osób.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 2 zakładach pracy, które dotyczyły występowania w miejscu pracy szkodliwych czynników biologicznych. Wydano 2 decyzje administracyjne. Jedna z decyzji została już wykonana, natomiast druga ma termin realizacji na rok 2022.

Nadzór nad chemikaliami

W ewidencji stacji obecnie jest 368 podmiotów stosujących substancje i ich mieszaniny chemiczne niebezpieczne, 2 dalszych użytkowników – formulator, oraz 30 dystrybutorów substancji chemicznych niebezpiecznych i ich mieszanin.

Przeprowadzono 3 kontrole u dalszego użytkownika w rozumieniu rozporządzenia REACH.

W roku 2021 skontrolowano 31 zakładów stosujących w działalności substancje i ich mieszaniny chemiczne. W związku z kontrolami stwierdzono w 2 zakładach nieprawidłowości, konsekwencją czego było wydanie 2 decyzji administracyjnych stwierdzających następujące nieprawidłowości:

- * brak aktualnego spisu stosowanych mieszanin niebezpiecznych,
- * brak kart stosowanych mieszanin niebezpiecznych,
- * brak dostępu pracowników stosujących mieszaniny niebezpieczne do informacji zawartych w kartach charakterystyki,

Nadto przeprowadzono 4 kontrole u dystrybutora i 2 kontrole u dalszego użytkownika między innymi produktów biobójczych w związku z sygnałami dotyczącym nieprawidłowości w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych. W wyniku powyższych kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 3 obiektach konsekwencją było wydanie 3 decyzji administracyjnych, 1 decyzja zostanie wydana w 2022 r. Dwie decyzje zostały już wykonane, a od jednej zostało przesłane do MPWIS odwołanie strony

Choroby zawodowe

W 2021 r. odnotowano 45 zgłoszeń chorób zawodowych.

Zgłoszenia dotyczyły następujących chorób zawodowych:

- Poz. 26 - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa- borelioza – 1 zgłoszenie, 33 zgłoszenia dotyczyło choroby COVID – 19.
- Poz. 6 - Astma oskrzelowa – 2 zgłoszenia,
- Poz. 7.2 – Zewnątrz pochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych – postać przewlekła – 1 zgłoszenie.
- Poz. 15 – Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym, co najmniej 5 lat – 6 zgłoszeń.
- Poz. 18.1 – Choroby skóry: alergiczne kontaktowe zapalenie skóry – 1 zgłoszenie.
- Poz. 18.2 – Choroby skóry: kontaktowe zapalenie skóry z podrażnieniem – 1 zgłoszenie.

Przeprowadzono w 2021 r. 77 ocen narażenia zawodowego w związku z poprowadzonymi postępowaniami w przedmiocie chorób zawodowych. W konsekwencji wydano 30 decyzji stwierdzających chorobę zawodową oraz 8 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Stwierdzono 33 choroby zawodowe i wystawiono 33 karty stwierdzenia choroby zawodowej.

Analizując ostatnie 3 lata działalność w zakresie chorób zawodowych zauważamy znaczny wzrost chorób zawodowych ujętych w wykazie chorób zawodowych w poz. 26 tj. choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (w tym COVID-19).

8. Działania w zakresie promocji zdrowia

Zdrowie było zawsze jedną z najważniejszych wartości, o które zabiegał człowiek. Stanowi podstawę do osiągnięcia celów życiowych, realizacji zamierzeń i pragnień. Zasadniczym celem działania oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia jest propagowanie zdrowego stylu życia, kształtowanie odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych. Jego realizacja następuje poprzez inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

W zakresie tym realizowane były edukacyjne programy profilaktyczne oraz interwencje nieprogramowe o zasięgu krajowym, wojewódzkim i powiatowym.



Oferta programowa kierowana do placówek nauczania i wychowania przyjmowana jest z zainteresowaniem i aprobatą. Niejednokrotnie uczestnikami są też rodzice/opiekunowie dzieci i młodzieży, co znacznie wzmacnia program. Realizacja objęła:

- Program „*Skąd się biorą produkty ekologiczne*” na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowania właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat - kierowany do przedszkolaków,
- Program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „*Czyste powietrze wokół nas*”,
- Program edukacji antytytoniowej „*Nie pal przy mnie, proszę*” - kierowany do uczniów klas I – III szkoły podstawowej,
- Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „*Bieg po zdrowie*” - kierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej,
- Program profilaktyki palenia tytoniu „*Znajdź właściwe rozwiązanie*” - kierowany do uczniów klas IV – VIII szkoły podstawowej,
- Ogólnopolski Program Edukacyjny „*Trzymaj Formę!*” promujący zasady zdrowego stylu życia i zbilansowanej diety - kierowany do uczniów klas V – VIII szkoły podstawowej,
- Program edukacyjny z zakresu profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy „*Wybierz Życie - Pierwszy Krok*” - kierowany do uczniów klas VII – VIII szkoły podstawowej oraz uczniów szkół ponadpodstawowych,
- Program edukacyjny z zakresu profilaktyki czerniaka „*Znamię! Znam je?*” – kierowany do uczniów klas VII – VIII szkoły podstawowej oraz uczniów szkół ponadpodstawowych,
- Program edukacyjny z zakresu profilaktyki zakażeń HAV, HBV i HCV „*Podstępne WZW*” - kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych,
- Program profilaktyki uzależnień „*ARS, czyli jak dbać o miłość*” - kierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych,
- Program z zakresu profilaktyki HIV/AIDS – „*Krajowy Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS*” – kierowany do uczniów szkoły podstawowej i uczniów szkół ponadpodstawowych.

Działania podejmowane w ramach interwencji nieprogramowych miały różne formy. Głównie opierały się na publikacji na stronie internetowej i Facebooku stosownych informacji i materiałów jak również przesłaniu ich drogą elektroniczną do podległych placówek nauczania i wychowania czy jednostek samorządu terytorialnego, czy też podmiotów wykonujących działalność leczniczą - zachęcając jednocześnie do udziału oraz wsparcia interwencji poprzez rozpowszechnienie załączonych materiałów, celem dotarcia do jak największej liczby lokalnych odbiorców lub dystrybucji materiałów do wybranych podmiotów.

Interwencje nieprogramowe (kampanie, akcje i jednorazowe działania informacyjno-edukacyjne) dotyczyły:

- Światowego Dnia Zdrowia,
- Światowego Dnia bez Tytoniu,
- Światowego Dnia Rzucania Palenia
- Wojewódzkiej kampanii edukacyjno-informacyjnej - Bezpieczny wypoczynek, realizowanej w kilku etapach o tematyce: kleszcze, rośliny trujące, choroby odzwierzęce, grzyby trujące i jadalne,
- Akcji informacyjnej - Bezpieczne wakacje, skierowanej do obiektów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży poprzez dystrybucję pakietów edukacyjno-informacyjnych,
- Wojewódzkiej kampanii edukacyjno-informacyjnej dotyczącej profilaktyki raka piersi „Ja już a Ty?” (#jajuzaty?),
- Kampanii rządowej - Profilaktyka 40 plus,
- polskiej edycji kampanii „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy. Dźwigaj z głową”,
- zdrowego stylu życia (aktywność fizyczna i prawidłowe odżywianie),
- ochrony przed promieniowaniem słonecznym,
- profilaktyki palenia tytoniu,
- profilaktyki używania narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych,
- profilaktyki wirusowego zapalenia wątroby, w tym akcji informacyjnej o bezpłatnych badaniach dla mieszkańców Małopolski w zakresie HCV,
- profilaktyki zatruc pokarmowych, w tym grzybami,
- profilaktyki pedikulozy (wszawicy),
- profilaktyki zakażeń HIV i zachorowań na AIDS oraz innych zakażeń przenoszonych drogą płciową, w tym Międzynarodowego Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS, Światowego Dnia AIDS oraz Europejskiego Tygodnia Testowania (w kierunku HIV),
- racjonalnego stosowania antybiotyków, w tym Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach oraz Światowego Dnia Wiedzy o Antybiotykach,
- profilaktyki grypy,
- profilaktyki zakażeń meningokokowych,
- profilaktyki chorób nowotworowych,
- propagowania podstawowych zasad higieny,
- zaistniałej sytuacji epidemicznej - stanu epidemii wywołanego koronawirusem SARS-CoV-2:
 - promowanie aplikacji STOP-COVID - jako narzędzia wspierającego walkę z koronawirusem,

- propagowanie Kampanii społecznej Wojewody Małopolskiego „Jesteś ważny, jesteś potrzebny. Zaszczep się!”
- działania w ramach Kampanii #SzczepimySię przy zastosowaniu wyżej wskazanych form jak również organizując (przy współudziale pracowników innych komórek) trzy plenerowe punkty informacyjno-edukacyjne (gdzie udzielano porad i informacji oraz udostępniano materiały oświatowo-zdrowotne o szerokiej tematyce prozdrowotnej, ze szczególnym uwzględnieniem szczepień ochronnych przeciw COVID-19 – zachęcając jednocześnie do skorzystania z możliwości przyjęcia szczepionki w zorganizowanym dwukrotnie przez miejscowe jednostki samorządu terytorialnego punkcie szczepień) oraz przeprowadzając w jednej ze szkół ponadpodstawowych prelekcję tematyczną z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, udostępniając jednocześnie materiały dotyczące prowadzonej kampanii,
- rozpowszechnianie innych materiałów informacyjno-edukacyjnych o tematyce przeciwepidemicznej.

Oprócz wymienionych powyżej inicjatyw włączono się również do współpracy propagując przedsięwzięcia organizowane przez inne jednostki - o zasięgu krajowym i wojewódzkim:

- Konkurs na komiks dotyczący problematyki HIV/AIDS (organizator – Krajowe Centrum ds. AIDS),
- Kampania profilaktyczna HIV/AIDS – „Czy wiesz, że...” (organizator – Krajowe Centrum ds. AIDS),
- Konferencja on-line „Problemy dzieci i młodzieży w okresie pandemii – profilaktyka depresji i uzależnień – wsparcie dla nauczycieli” (województwo),
- Konferencja on-line „Aktualne wyzwania w obszarze problematyki uzależnień oraz problematyki HIV/AIDS, szczególnie w dobie pandemii. Wczesna diagnoza i krótka interwencja” (województwo),
- Konferencja on-line „Jak realizować w szkole edukację zdrowotną w zakresie profilaktyki HIV/AIDS i innych chorób przenoszonych drogą płciową? W pandemii COVID-19 nie zapominajmy o HIV” (województwo),
- Konferencja on-line „Profilaktyka uzależnień w środowisku szkolnym – wsparcie dla uczniów w okresie pandemii” (województwo),
- Webinar organizowany w ramach kampanii „Wybieraj bezpieczną żywność” zainicjowanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności we współpracy z GIS (województwo),
- Spotkanie edukacyjne online z lekarzem onkologiem „Zdążyć przed rakiem” (województwo).

Panujący stan epidemii koronawirusa SARS-CoV-2 wymusił zmiany w zakresie podjętych oraz planowanych działań programowych jak i interwencji nieprogramowych, zarówno dla realizatorów programów jak i pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia. Uniemożliwiona też została realizacja zaplanowanych przedsięwzięć prozdrowotnych przy współudziale i wsparciu organizacyjnym, merytorycznym oraz finansowym innych jednostek powiatu limanowskiego. Kadra Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zaangażowana została do wykonywania dodatkowych zadań mających na celu zapobieganie rozprzestrzenianiu się koronawirusa i minimalizowania skutków epidemii:

- przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych,
- praca w systemie teleinformatycznym SEPIS i EWP,
- udzielanie wyjaśnień drogą telefoniczną i mailową osobom prywatnym oraz instytucjom w zakresie obowiązujących nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii,
- przygotowywanie (na prośbę zainteresowanych) i przesyłanie drogą elektroniczną zaświadczeń o przebywaniu w izolacji domowej i odbywaniu kwarantanny domowej oraz przepustek na czasowe opuszczenie miejsca izolacji/kwarantanny,
- współpraca z lokalnymi jednostkami w zakresie akcji pobierania wymazów,
- przeprowadzanie kontroli (w tym wspólnie z Policją) w zakresie przestrzegania ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

9. Podsumowanie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Limanowej w roku 2021 realizował zadania określone w ustawie o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej* i innych aktach prawnych normujących kompetencje oraz zakres działań inspekcji. Zadania realizowane były w oparciu o plany pracy. Zadania zaplanowane do wykonania w 2021 r. musiały zostać jednak zweryfikowane z uwagi na zaistniałą sytuację epidemiologiczną związaną z wystąpieniem masowych zachorowań wywołanych koronawirusem SARS-CoV-2 i ogłoszeniem w Polsce z dnia 14 marca 2020 r. stanu zagrożenia epidemicznego, a od 20 marca 2020r. stanu epidemii. Przepisy prawne wydawane w celu zwalczania epidemii generowały liczne działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej dla ograniczenia rozprzestrzeniania się koronawirusa. Oprócz typowych zadań związanych z przeprowadzaniem wywiadów epidemiologicznych z osobami zakażonymi, domownikami i osobami z kontaktu z zakażonymi, nakładaniem obowiązku poddawania się kwarantannie lub nadzorowi epidemiologicznemu, sporządzaniu zestawień, raportów niezbędnych do oceny sytuacji

epidemiologicznej. Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorowali przestrzeganie nałożonych przepisami ograniczeń, nakazów i zakazów, aby zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne obywateli. Wielokrotnie uczestniczyli w akcjach kontrolnych, współpracując z Policją, Państwową Strażą Pożarną lub działając samodzielnie.

Mimo trwającej epidemii na każdym stanowisku wykonywano przypisane do niego zadania w zakresie potrzebnym do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego. Wszystkie działania realizowane były w warunkach przestrzegania aktualnie obowiązującego reżimu sanitarnego.