



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie
ul. Wincentego Pola 6, 71-342 Szczecin tel. 91 487 03 13

Stan sanitarny powiatu miasta Szczecin w 2023 roku

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie
mgr inż. Karina Tatarata

Szczecin, dnia 29.03.2024 r.

SPIS TREŚCI

Wstęp	5
I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	7
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	7
1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe	7
1.2. Wirusowe zapalenia wątroby	8
1.3. Grypa i zakażenia grypopodobne	9
1.4. Choroby wieku dziecięcego	10
1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	10
1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa	11
1.7. Borelioza z Lyme	11
1.8. Wścieklizna	12
1.9. Choroby przenoszone drogą płciową	12
1.10. Gruźlica	13
1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS	15
1.12. Zakażenia SARS-Cov-2 (COVID-19)	15
1.13. Tularemia	16
1.14. Ospa mała	16
1.15. Podsumowanie i wnioski	16
2. Szczepienia ochronne	17
2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych	17
2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne	17
2.3. Podsumowanie i wnioski	19
3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach	19
3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych	19
3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych	20
3.3. Podsumowanie i wnioski	21
II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	21
1. Szpitale	21
1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność	21
1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę	58
1.3. Bloki żywieniowe	59
1.4. Postępowanie z bielizną szpitalną	61
1.5. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami	63
2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	67
3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	68
III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	70
1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	70
1.1. Zakłady produkcji żywności	70
1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	77

1.3.	Produkcja żywności w warunkach domowych	78
1.4.	Zakłady obrotu żywnością	79
1.5.	Zakłady żywienia zbiorowego	89
1.6.	Środki transportu	102
1.7.	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	102
2.	Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	102
3.	Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacona	106
4.	Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	107
5.	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - RASFF	111
6.	Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	113
IV.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej	113
V.	Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe	116
VI.	Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli	118
VII.	Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczeniem rz. Odry	121
VIII.	Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej	121
VIII.1.	Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych	121
VIII.2.	Ustępy publiczne i ogólnodostępne	122
VIII.3.	Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną	122
VIII.4.	Noclegownie i domy dla bezdomnych	122
VIII.5.	Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie	123
VIII.6.	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi	123
VIII.7.	Dworce i przystanki autobusowe	126
VIII.8.	Stacje, dworce i przystanki kolejowe	126
VIII.9.	Środki transportu	127
VIII.10.	Tereny rekreacyjne	130
VIII.11.	Cmentarze i domy pogrzebowe	130
VIII.12.	Zakłady karne i areszty śledcze	131
VIII.13.	Inne obiekty użyteczności publicznej	132
IX.	Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych	134
1.	Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych	134
1.1.	Nadzór sanitarny nad placówkami	134
1.2.	Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży	137
1.3.	Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej	149
1.4.	Oświetlenie, temperatura i wentylacja w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży	151

1.5.	Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek	151
2.	Higiena Procesów nauczania	152
2.1.	Ergonomiczne warunki pracy ucznia	152
2.2.	Jakość wyposażenia placówek	153
2.3.	Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych	153
2.4.	Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	154
2.5.	Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych	154
3.	Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	155
4.	Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach	155
5.	Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach	157
X.	Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	157
1.	Ferie zimowe	157
2.	Wypoczynek letni	158
XI.	Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy	158
XII.	Bezpieczeństwo chemiczne	158
XIII.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	159
XIV.	Profilaktyka i promocja zdrowia	160
1.	Krajowe programy edukacyjne	160
2.	Wojewódzkie programy edukacyjne	162
3.	Akcje i kampanie profilaktyczne	164
Spis tabel		

Wstęp

Głównym celem działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie jest dbanie o zdrowie mieszkańców powiatu miasto Szczecin w każdym aspekcie życia, pracy i wypoczynku. Cel ten realizowany jest poprzez promowanie zdrowego stylu życia, prowadzenie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, bezpieczeństwem zdrowotnym wody, warunków pracy i wypoczynku, higieny procesów nauczania i wychowania.

Dbanie o zdrowie to również przeciwdziałanie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego.

Państwowa Inspekcja Sanitarna realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny radiacyjnej,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych,
- higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

W ramach identyfikowania różnorodnych zagrożeń zdrowotnych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie jest włączony do funkcjonowania centralnych systemów monitorowania sytuacji epidemiologicznej w skali krajowej i unijnej, które są realizowane poprzez prowadzenie :

- systemu ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIS)
- monitoringu jakości wody do spożycia przez ludzi,
- monitoringu jakości wody w kąpieliskach i miejscach wykorzystywanych do kąpeli,
- systemu Wczesnego Ostrzegania o niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt – RASFF,
- systemu informowania o produktach kosmetycznych i substancjach chemicznych – RAPEX,
- systemu monitorowania i ostrzegania o dopalaczach -SMIOD,
- systemu rejestracji chorób zawodowych,
- elektronicznych rejestrów chorób zakaźnych/zakażeń,
- elektronicznego systemu nadzoru nad dystrybucją szczepionek – ESNDS,
- systemu rejestracji wywiadów epidemiologicznych – EpiBaza i SRWE,
- rejestru ognisk epidemicznych – ROE,
- system profilaktyki i promocji zdrowia – ProfiBaza,

- systemu EWP3.

Realizacja zadań statutowych odbywała się zgodnie z „Planem zasadniczych przedsięwzięć na rok 2023r.” obejmującym główne kierunki działania, zasadnicze zamierzenia oraz harmonogram nadzoru nad obiektami. Ocenę sporządzono w oparciu o dokonaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie analizę sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych oraz wyniki czynności kontrolnych przeprowadzonych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie, których celem jest ustalenie stanu rzeczywistego i stwierdzenie czy ten stan jest zgodny z przepisami prawa sanitarnego, a w konsekwencji zapobieżenie lub wyeliminowanie stanu niezgodnego z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi lub stanu zagrażającemu życiu, zdrowiu ludzi, a wynikającemu z naruszeń tych wymagań.

Państwowa Inspekcja Sanitarna systematycznie rozszerza swoje zadania w zakresie zdrowia publicznego. Wymiernym tego efektem jest planowa i systematyczna poprawa stanu higieny środowiska naturalnego człowieka.

Wypracowywane przez organy PIS informacje, służą do identyfikowania i formułowania najistotniejszych problemów związanych z wpływem otaczającego środowiska na zdrowie społeczeństwa.

W opracowaniu przedstawiono najważniejsze informacje dotyczące stanu sanitarnego powiatu miasta Szczecin w roku 2023.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie
mgr inż. Karina Tatarata

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W porównaniu z rokiem 2022 liczba zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami z rodzaju *Salmonella* znacznie wzrosła. Natomiast, liczba zgłoszonych wirusowych zakażeń jelitowych (wywołanych przez rotawirusy, norowirusy oraz inne określone i nieokreślone wirusy) oraz liczba biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w tym u dzieci do lat 2 wyraźnie spadła. Poziom zachorowań na bakteryjne zatrucia jelitowe oraz lambliozę wzrósł.

Tab.1. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności dot. zatruc i zakażeń pokarmowych wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków			
	2022		2023	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Salmonelloza – zatrucia pokarmowe	35	8,9	47	12,04
Salmonelloza – zatrucia pozajelitowe	4	1,02	4	1,02
Inne bakteryjne zatrucia jelitowe	7	1,78	17	4,36
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	369	93,89	257	65,85
Lamblioza	5	1,27	12	3,07
Wirusowe i inne zakażenia jelitowe w tym dzieci do lat 2	242	61,57	89	22,8
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu w tym u dzieci do lat 2	468	119,08	178	45,61

OGNISKA CHORÓB PRZENOSZONYCH DROGĄ POKARMOWĄ, KTÓRE WYSTĄPIŁY W OKRESIE OD 01.01.2023R. DO 31.12.2023R.

Na terenie Szczecina w 2023 roku odnotowano łącznie 16 zbiorowych zatruc pokarmowych. Wśród zgłoszonych ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową w 3 przypadkach czynnikiem etiologicznym były pałeczki z rodzaju *Salmonella*, 2 ogniska wywołane zostały przez *Norowirusy* oraz 1 ognisko przez wirus *Sars-CoV-2*. W 10 ogniskach nie ustalono podejrzanego czynnika chorobotwórczego.

W roku 2023r. wśród ww. zgłoszeń, najliczniejsze ognisko miały miejsce w Centrum Usług Imprezowo-Bankietowych Zbigniew Tadeusz Mańkowski ul. Rydla 92 w Szczecinie, tj.:

- liczba osób chorych – 18 (w tym dzieci do 14-go roku życia – 3);
- liczba osób narażonych – 29;
- liczba osób hospitalizowanych – 0;
- liczba zgonów – 0;
- przeważające objawy – biegunka;
- źródło zakażenia – nieustalone;
- czynnik etiologiczny – nie ustalono.

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W 2023 roku w porównaniu z rokiem 2022 liczba zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby typu B i C przewlekłe i BNO znacząco spadła. Liczba zachorowań na postaci ostre typu B i C została na podobnym poziomie. W 2023r. zarejestrowano 39 przypadków zidentyfikowanych po raz pierwszy nosicieli wirusa zapalenia wątroby typu B, w poprzednim roku było to 55 osób.

Tab.2. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na wirusowe zapalenia wątroby wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków			
	2022 rok		2023 rok	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Wirusowe zapalenie wątroby typu A	1	0,25	3	0,77
Wirusowe zapalenie wątroby typu B ostre	3	0,76	1	0,26
Wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i BNO	48	12,21	31	7,94
Wirusowe zapalenie wątroby typu C ostre	1	0,25	1	0,26
Wirusowe zapalenie wątroby typu C przewlekłe i BNO	140	35,62	88	22,55

W 2023 roku zarejestrowano 314 nowo wykrytych nosicieli wirusa zapalenia wątroby typu C, liczba ta wzrosła w porównaniu do roku 2022, w którym były wykazane 249 osoby. W 2023r. zarejestrowano 3 przypadki zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby typu A. Poziom zachorowań w porównaniu do roku 2022r. nieznacznie wzrósł.

1.3. Grypa i zakażenia grypopodobne

Zachorowania na grypę niezmiennie od wielu lat stanowią dominującą grupę wśród chorób zakaźnych podlegających nadzorowi. Nadzór epidemiologiczny nad grypą, polega na zgłaszaniu, zgodnie z definicją grypy przyjętą na potrzeby nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi w krajach Unii Europejskiej, przypadków zachorowań (rozpoznanych klinicznie lub/i laboratoryjnie) oraz wszystkich rozpoznanych klinicznie zachorowań grypopodobnych i ostrych zakażeń dróg oddechowych.

Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę potwierdzonych testem PCR na terenie miasta Szczecin w 2022r. wyniosła 215 (współczynnik zapadalności 2041,5/100 tys. mieszkańców). Pozostałe 8328 przypadków zostało zgłoszonych w sprawozdaniu MZ- 55 *Sprawozdanie o zachorowaniach i podejrzaniach zachorowań na grypę*, do którego wliczają się wszystkie zachorowania na grypę (rozpoznaną klinicznie i/lub laboratoryjnie) oraz rozpoznane klinicznie zachorowania grypopodobne i ostre zakażenia dróg oddechowych, bez potwierdzenia testem diagnostycznym.

W roku 2023 w związku z wejściem nowych przepisów prawnych, zmieniła się zasada raportowania zachorowań na grypę. Zniesiono obowiązek składania przez placówki medyczne do Państwowej Inspekcji Sanitarnej Meldunków MZ-55 *o zachorowaniach i podejrzaniach zachorowań na grypę* sprawozdań „Tygodniowy, dzienny meldunek o zachorowaniach i podejrzaniach zachorowań na grypę”. W związku z powyższym brak było możliwości rejestrowania zachorowań grypopodobnych, tak jak w roku 2022. Jednocześnie zmieniły się przepisy prawne dot. sprawozdania MZ- 56 *Dwutygodniowe, kwartalne, roczne Sprawozdanie o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach*. Do sprawozdania zostały włączone zachorowania na grypę potwierdzone wynikiem szybkiego testu antygenowego oraz przypadki zakażeń wirusem RSV.

Liczba zachorowań na grypę potwierdzonych testem PCR na terenie miasta Szczecin w 2023 roku wyniosła 115 (współczynnik zapadalności 29,46/100 tys. mieszk.), w tym 56 zachorowań wystąpiło u dzieci do 14 roku życia (współczynnik zapadalności 14,35/100 tys. mieszkańców). Liczba zachorowań na grypę potwierdzonych testem antygenowym w 2023 roku wyniosła 532 (współczynnik zapadalności 136,31/100 tys. mieszk.), w tym 28 zachorowań wystąpiło u dzieci do 14 roku życia (współczynnik zapadalności 7,17/100 tys. mieszkańców).

Natomiast liczba zakażeń wirusem RSV w 2023 roku wyniosła 223 (współczynnik zapadalności 57,14/100 tys. mieszk.), w tym 196 zachorowań wystąpiło u dzieci do 14 roku życia (współczynnik zapadalności 50,22/100 tys. mieszkańców).

W ramach nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego zachorowania na grypę monitorowane były, jak w latach ubiegłych, również w oparciu o System SENTINEL. W systemie tym nadzór epidemiologiczny, jak i wirusologiczny prowadzony był na określonej populacji osób i realizowany przez wybranych lekarzy. W nadzorze epidemiologicznym SENTINEL w roku 2023, analogicznie jak w roku ubiegłym, uczestniczyło 18 lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej z 2 podmiotów leczniczych z terenu Szczecina.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

Analizując sytuację epidemiologiczną zachorowań na choroby wieku dziecięcego w Szczecinie należy stwierdzić, że liczba zgłoszeń zachorowań w 2023 roku w porównaniu do roku poprzedzającego wzrosła na szkarlatynę, świnkę, krztusiec i ostre porażenie wiotkie, natomiast na ospę wietrzną znacznie zmalała. W latach 2022 i 2023 nie odnotowano przypadków zgłoszeń zachorowań na różyczkę.

Tab.3. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na choroby wieku dziecięcego wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.

		Ospa wietrzna	Szkarlatyna	Świnka	Krztusiec	Różyczka	ostre porażenie wiotkie
2022 rok	liczba zachorowań	1737	316	4	2	0	0
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	441,95	80,4	1,01	0,5	0	0
2023 rok	liczba zachorowań	875	475	8	5	0	2
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	224,20	121,7	20,36	12,72	0	5,1

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

W 2023 roku zarejestrowano 7 przypadków zachorowań na bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych wywołane przez następujące czynniki orobotwórcze: ***Streptococcus pyogenes; Staphylococcus aureus, Haemophilus influenzae, Neisseria meningitidis oraz Borrelia burgdorferi.***

W 2023 roku zanotowano 20 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych t.j. : 11 przypadków jako określone i nieokreślone, 9 przypadków jako enterowirusowe (współczynnik zapadalności 5,12/100 tys. mieszk.).

W przypadku wirusowego zapalenia mózgu w 2022 odnotowano 2 przypadki (współczynnik zapadalności 0,50/100 tys. mieszk.), zaś w 2023 wykazano 4 przypadki, w tym 2 przypadki kleszczowego zapalenia mózgu (współczynnik zapadalności 1,02/100 tys. mieszk.) Wszystkie osoby chore były hospitalizowane.

Tab.4. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków			
	2022 rok		2023 rok	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	5	1,27	7	1,79
Wirusowe zapalenie opon mózgowych	2	0,50	20	5,12
Wirusowe zapalenie mózgu	2	0,50	4	1,02

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

W roku 2023 w porównaniu z rokiem 2022 wystąpił znaczny wzrost zgłoszeń zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową- odnotowano 8 przypadków zachorowań.

Tab.5. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na inwazyjną chorobę meningokokową wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków			
	2022 rok		2023 rok	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Inwazyjna choroba meningokokowa	0	0	8	2,05

1.7. Borelioza z Lyme

W roku 2023 w porównaniu z rokiem 2022 zachorowalność na boreliozę wzrosła. Zarejestrowano 186 przypadki potwierdzone, w tym: 138 - rumień wędrujący, 2 - neuroborelioza (współczynnik zapadalności 47,65/100 tys. mieszkańców). Dla porównania w 2022 roku odnotowano ogółem 103 przypadki tej choroby (współczynnik zapadalności 26,39/100tys. mieszk.).

Tab.6. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na boreliozę wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.

	Liczba przypadków	
	2022 rok	2023 rok

Jednostka chorobowa	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Borelioza z Lyme	103	26,39	186	47,65

1.8. Wścieklizna

W 2023 roku w powiecie Szczecin ogólna liczba osób pokąsanych przez zwierzęta wyniosła 228 (współczynnik zapadalności 58,4/100 tys. mieszkańców), w tym odnotowano 15 przypadków pokąsania dzieci do lat 14 (współczynnik zapadalności 3,84/100 tys. mieszkańców). Z tej liczby, liczba przypadków styczości i narażenia na wściekliznę, po których podjęto szczepienia przeciw wścieklicznie wyniosła 103, w tym 15 u dzieci do 14 roku życia. Odnotowano 12 przypadków pokąsania przez dzikie zwierzęta, m.in.: szczura, nietoperza.

Liczba przypadków hospitalizowanych w 2023 roku z powodu styczości i narażenia na wściekliznę wyniosła 5 osób. Preparat do immunoprofilaktyki biernej podano 3 osobom.

W 2023 roku nie stwierdzono przypadków wystąpienia wścieklizny u ludzi. Wśród zwierząt które poddano obserwacji po pokąsaniu ludzi nie wystąpiły przypadki wścieklizny.

W 2022 roku w powiecie Szczecin ogólna liczba osób pokąsanych wyniosła 226 (współczynnik zapadalności 57,5/100 tys. mieszkańców), w tym 46 przypadków pokąsania dzieci do lat 14 (współczynnik zapadalności 11,7/100 tys. mieszkańców).

Liczba przypadków styczości i narażenia na wściekliznę, po których podjęto szczepienia przeciw wścieklicznie wyniosła 106, w tym 14 u dzieci do 14 roku życia. Odnotowano 10 przypadków pokąsania przez dzikie zwierzęta, m.in.: kunę, szczura, mysz, nietoperza, rysia, wiewiórkę, lemura).

Liczba przypadków hospitalizowanych w 2022 roku z powodu styczości i narażenia na wściekliznę wyniosła 5. Preparat do immunoprofilaktyki biernej podano 4 osobom.

Tab.7. Liczba zgłoszeń przypadków pokąsań oraz przypadków, po których podjęto szczepienia p/wścieklicznie na terenie miasta Szczecin w latach 2022r. i 2023r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie		Liczba przypadków, po których podjęto szczepienia p/wścieklicznie		Współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	
	2022 rok	2023 rok	2022 rok	2023 rok	2022 rok	2023 rok
Styczość i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	226	228	106	103	57,5	58,4

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2023 roku w Szczecinie zarejestrowanych zostało ogółem 105 przypadków chorób przenoszonych drogą płciową: 63 przypadki kiły, 20 przypadków rzeżączki oraz 22 przypadki

chlamydiozy. Dla porównania w poprzednim, 2022 roku odnotowano ogółem 86 przypadków tych chorób.

Tab.8. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na kiłę wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.

Rok / liczba zachorowań / współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.		Kiła wrodzona i noworodków (A50)	Kiła wczesna (A51)	Kiła późna (A52)	Kiła inna i nieokreślona (A53)
2022 rok	liczba zachorowań	0	25	5	28
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	0	6,36	1,27	7,12
2023 rok	liczba zachorowań	0	24	3	36
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	0	6,15	0,77	9,22

Tab.9. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na inne choroby przenoszone drogą płciową wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.

Rok/ liczba zachorowań/ współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.		Rzeżączka (A54)	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie (A55)	Inne choroby wywołane przez Chlamydie (A56)	Inne nie rzeżączkowe zakażenia układu moczopłciowego (N34.1)
2022 rok	liczba zachorowań	11	0	17	0
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	2,798	0	4,325	0
2023 rok	liczba zachorowań	20	0	22	0
	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	5,12	0	5,64	0

1.10. Gruźlica

W 2023 roku zarejestrowano 56 przypadki zachorowań na gruźlicę (współczynnik zapadalności na 14,35/100 tys. mieszk.), w tym 51 przypadków gruźlicy zakaźnej (prątkującej) i 5 przypadków gruźlicy niezakaźnej. Dla porównania w poprzednim, 2022 roku odnotowano ogółem 54 przypadki zachorowań na gruźlicę (współczynnik zapadalności na 13,74/100 tys. mieszk.).

Najwięcej przypadków zachorowań na gruźlicę w 2023 roku odnotowano wśród mężczyzn - 39 osób, zaś najwięcej zachorowań wystąpiło w grupie wiekowej 45-64 lata tj. u 24 osób.

Odnotowano 3 zgony wśród osób chorych na gruźlicę, w porównaniu z poprzednim rokiem (11) - zauważalny jest spadek zgonów wśród pacjentów.

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 2 decyzje nakazujących poddanie się obowiązkowej hospitalizacji w związku ze stwierdzeniem zachorowania na gruźlicę płuc dot. pacjentów, którzy samowolnie opuścili szpital przed zakończeniem leczenia przeciwprątkowego.

Tab.10. Liczba zachorowań na gruźlicę zarejestrowanych na terenie miasta Szczecin w 2023r. (w podziale na płeć, grupy wiekowe).

Wyszczególnienie: Powiat: Szczecin	Gruźlica				
	Wszystkie postacie	w tym			Innych narządów
		płucna		niezakaźna	
		razem	zakaźna (prątkująca)		
w tym:					
Miasto	56	53	33	20	3
Mężczyźni	39	38	25	13	1
Kobiety	17	15	8	7	2
wszystkie postacie wg grup wiekowych:					
0-14	0	0	0	0	0
15-19	1	1	0	1	0
20-44	18	17	13	4	1
45-64	24	24	16	8	0
65 i więcej	13	11	4	7	2
Kobiety wg grup wiekowych					
0-14	0	0	0	0	0
15-19	0	0	0	0	0
20-44	4	4	4	0	0
45-64	6	6	2	4	0
65 i więcej	7	5	2	3	2
Mężczyźni wg grup wiekowych					
0-14	0	0	0	0	0
15-19	1	1	0	1	0
20-44	14	13	9	4	1
45-64	18	18	14	4	0
65 i więcej	6	6	2	4	0
Osoby objęte nadzorem epidemiologicznym	196				

1.11. Zakażenia wirusem HIV/ choroba AIDS

W 2023 roku zarejestrowano 67 nowych przypadków HIV (współczynnik zapadalności 17,1/100 tys. mieszk.), w porównaniu z 2022 rokiem (współczynnik zapadalności 28,5/100 tys. mieszk.) odnotowano znaczny spadek nowo wykrytych HIV.

W 2023 roku zarejestrowano 2 przypadki AIDS, wszystkie osoby były hospitalizowane (współczynnik zapadalności 0,50/100 tys. mieszk.), w porównaniu z 2022 rokiem (współczynnik zapadalności 0,75/100 tys. mieszk.) .

Tab.11. Liczba zachorowań na zakażenia HIV/ choroba AIDS zarejestrowanych na terenie miasta Szczecin w latach 2022-2023r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie			
	2022 rok		2023 rok	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Zakażenia HIV	112	28,49	67	17,16
Choroba AIDS	3	0,76	2	0,50

1.12. Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)

W 2023 roku zgłoszono 4096 przypadków potwierdzonych zakażeń SARS-CoV-2 (COVID-19). W porównaniu do 2022 roku nastąpił spadek rejestrowanych dodatnich wyników badań w kierunku SARS-CoV-2, podczas którego zarejestrowano 37478 potwierdzonych zakażeń SARS-CoV-2. Miało to związek ze zniesieniem dnia 1 lipca 2023 r. na terenie Polski stanu zagrożenia epidemicznego , a w związku z tym zmniejszoną ilością wykonywanych testów w kierunku tej jednostki chorobowej.

Wśród osób zakażonych, w 2023 roku miało miejsce 10 zgonów. Dla porównania, w 2022 roku ta liczba wynosiła 246 przypadków zgonów. W 2023 roku w stosunku do roku ubiegłego odnotowano znaczny spadek przypadków potwierdzonych zakażeń SARS-CoV-2 oraz zgonów.

Tab.12. Liczba zgłoszeń zakażeń SARS-CoV-2 (choroba COVID-19) zarejestrowanych na terenie miasta Szczecin w latach 2022-2023r.

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków ogólnie			
	2022 rok		2023 rok	
	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.
Zakażenia SARS-CoV-2 (choroba COVID-19)	37478	9535,70	4096	1049,51

1.13 Tularemia

W 2023 roku na terenie Szczecina zarejestrowano 4 przypadki tularemii (wskaźnik zapadalności 1,02/100 tys. mieszkańców). Wszystkie przypadki miały postać wrzodziejąco-węzłową. Zgonów nie odnotowano. Wszystkie przypadki zachorowań na tularemię były związane z ukąszeniem przez owada. Podczas dochodzeń epidemiologicznych ustalono, że wektorem narażenia były: kleszcz, komar lub nieznany owad.

Liczba zarejestrowanych przypadków w 2022r. wyniosła 7 (wskaźnik zapadalności 1,8/100 tys. mieszkańców), w tym: 6 zachorowań pod postacią wrzodziejąco-węzłową, 1 zachorowanie pod postacią węzłową.

Tab.13. Liczba zachorowań na tularemię zarejestrowanych na terenie miasta Szczecin w latach 2022r. i 2023r.

Jednostka chorobowa	Tularemia	
	2022r.	2023r.
Liczba przypadków	7	4
Współczynnik zapadalności na 100 tys. mieszk.	1,8	1,02

1.14. Zakażenia Mpox

W roku 2023 roku nie odnotowano przypadków ospy małpiej, w porównaniu z rokiem 2022, w którym zanotowano 1 przypadek prawdopodobny (współczynnik zapadalności 0,25/100 tys. mieszk.) oraz 1 przypadek potwierdzony (współczynnik zapadalności 0,25/100 tys. mieszk.).

Podsumowanie i wnioski

W roku 2023r. na terenie miasta Szczecin ilość zgłoszonych wirusowych zakażeń jelitowych oraz liczba biegunek i zapaleń żołądkowo-jelitowych o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu w porównaniu z rokiem 2022 nieznacznie spadła.

Liczba ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową w porównaniu do roku ubiegłego wzrosła. Odnotowano również duży spadek zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową oraz HIV/AIDS.

W porównaniu z rokiem 2022 spadła liczba zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby typu B i C przewlekłe i BNO.

Liczba zachorowań na postaci ostre WZW B i C pozostała na podobnym poziomie. Liczba podejrzeń zachorowań na grypę oraz zachorowań na grypę potwierdzonych testem antygenowym wyniosła 532 . Ilość przypadków grypy potwierdzonych testem PCR nieznacznie spadła w porównaniu z rokiem ubiegłym.

Wśród chorób wieku dziecięcego: znacząco spadła liczba zachorowań na ospę wietrzną, wzrosła natomiast liczba przypadków zachorowań na szkarlatynę oraz nieznacznie wzrosła zachorowalność na krztusiec i świnkę.

W roku 2023 zarejestrowano 2 zachorowania na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat.

Podobnie jak w roku 2022 nie odnotowano przypadków zachorowań na różyczkę.

W roku 2023r. wzrosła zachorowalność na boreliozę.

W porównaniu do roku ubiegłego ilość przypadków pokąsań przez zwierzęta oraz liczba osób szczepionych p/wścieklicznie utrzymywała się na podobnym poziomie.

W roku 2023 nie odnotowano przypadku zakażenia wirusem małpiej ospy.

Liczba przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych znacznie wzrosła. Odnotowano spadek liczby zachorowań na tularemie.

W roku 2023 odnotowano znaczący wzrost przypadków zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową.

2.Szczepienia ochronne - Realizacja szczepień ochronnych

2.1. Realizacja szczepień ochronnych

W 2023 roku Program Szczepień Ochronnych na terenie miasta Szczecina realizowany był przez 58 świadczeniodawców w 101 gabinetach szczepień (w 2022 roku – 62 świadczeniodawców w 101 gabinetach szczepień), które obejmowały swoją opieką 471183 osób, z czego 394965 stanowiły osoby powyżej 19 roku życia. W 2023 roku przeprowadzono łącznie 170 kontroli punktów szczepień, w tym 3 kontrole interwencyjne oraz 19 kontroli sprawdzających.

Kontrole gabinetów szczepień przeprowadzono w następujących tematach: realizacja szczepień ochronnych; bieżący stan sanitarny; procedury sanitarno-higieniczne immunizacji, warunki przechowywania szczepionek; sposób postępowania ze sprzętem jednorazowego użytku; zachowanie łańcucha chłodniczego z uwzględnieniem zachowania monitoringu całodobowego; przepływu kart uodpornienia (dokumentowanie przychodzących i wychodzących kart); postępowanie z osobami uchylającymi się od obowiązku szczepień ochronnych; postępowania z odpadami medycznymi; terminowa realizacja obowiązkowego Programu Szczepień Ochronnych.

Ponadto, w czasie kontroli przeprowadzane były działania edukacyjne w zakresie: postępowania z osobami uchylającymi się od szczepień ochronnych; podniesienia odsetka zaszczepienia populacji; postępowania w przypadku wystąpienia Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego; zamawiania ilości preparatów szczepionkowych tak, aby były dostosowane do potrzeb punktu szczepień; konieczności uzupełnienia i realizacji szczepień dzieci przeciw ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu (poliomyelitis) oraz podjęcia stosownych działań w stosunku do opiekunów dzieci, którzy odmawiają realizacji szczepień ochronnych.

W celu poprawy warunków sanitarno-higienicznych w nadzorowanych punktach szczepień wydano 17 decyzji.

Nadzorem objęto zgłoszone w 2023 roku przez punkty szczepień 1064 osoby uchylające się od obowiązku szczepień ochronnych, co skutkowało wystawieniem 1027 pism informacyjnych, 23 upomnienia do opiekunów prawnych oraz 2 wniosków do Wojewody Zachodniopomorskiego o wszczęcie egzekucji administracyjnej, w tym 2 tytuły wykonawcze zobowiązujące rodziców lub opiekunów prawnych do wykonania zaległych szczepień ochronnych u dziecka. Obowiązek szczepień ochronnych dopełniło 146 osób.

Ponadto wysłano pisma do placówek objętych nadzorem, celem objęcia szczepieniami osób po zranieniach, u których rozpoczęto szczepienia p/tężcowi.

W ramach powszechnego programu szczepień przeciw HPV w placówkach objętych nadzorem wykonano 1504 szczepienia przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (*Human Papilloma Virus*). Dane uzyskano na podstawie sprawozdań z przeprowadzonych obowiązkowych szczepień ochronnych za I, II, III i IV kwartał 2023r.

Tab.14. Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających szczepieniom w 2022r. i 2023r. na terenie miasta Szczecin.

Rok życia	Szczepienie przeciw:		Odsetek zaszczepionych dzieci i młodzieży podlegających szczepieniom	
			2022r	2023r
w 1 roku życia	gruźlicy		95,3 %	95,9 %
	WZW typu „B”	pierwotne	38,3 %	44,6 %
		uzupełniające	49,3 %	45,0 %
	zakażeniom rotawirusowym		69,5 %	65,6 %
	błonicy, tężcowi	pierwotne	58,9 %	56,7 %
	krztuścowi		58,8 %	56,5 %
	<i>Poliomyelitis</i>		58,7 %	57,4 %
	zakażeniom <i>Haemophilus influenzae</i> typu b		58,5 %	55,8 %
inwazyjnym zakażeniom <i>Streptococcus pneumoniae</i>	65,0 %		62,9 %	
w 2 roku życia	gruźlicy		96,7 %	94,6 %
	WZW typu „B”	pierwotne	6,8 %	7,1 %
		uzupełniające	90,0 %	90,3 %
	zakażeniom rotawirusowym		88,1 %	91,6 %
	odrze, nagminnemu zakażeniu przyusznic (świniec), różyczce	podstawowe 13-14 m.ż.	71,5 %	73,3 %
	błonicy, tężcowi	uzupełniające	45,5 %	39,4 %
	krztuścowi	uzupełniające	45,3 %	39,3 %

	<i>Poliomyelitis</i>	uzupełniająca	46,7 %	47,4 %
	zakażeniom <i>Haemophilus influenzae</i> typu b	uzupełniająca	49,5 %	45,0 %
	inwazyjnym zakażeniom <i>Streptococcus</i> <i>pneumoniae</i>	uzupełniająca	71,2 %	71,1 %
w 6 roku życia	błonicy, tężcowi	przypominająca I dawka	56,2 %	56,3 %
	krztuścowi		56,5 %	56,1 %
	<i>Poliomyelitis</i>		56,6 %	56,6 %
	odrze, nagminnemu zakażeniu przyusznic (świniec), różyczce	przypominająca	52,4 %	54,4 %
w 14 roku życia	błonicy, tężcowi	przypominająca II dawka	61,5 %	61,6 %
w 19 roku życia	błonicy, tężcowi	przypominająca III dawka	49,2 %	57,9%

2.2. Niepożądane odczyny poszczeniennne

W roku 2023 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie zgłoszono 46 niepożądanych odczynów poszczeniennnych. Jako łagodne zakwalifikowano 35 odczynów, 8 odczynów zakwalifikowano jako poważne i 3 odczyny zakwalifikowano jako ciężkie.

2.3. Podsumowanie i wnioski

W 2023 r. prowadzono nadzór nad prawidłowym wykonawstwem obowiązkowych szczepień ochronnych na zgodność z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 września 2023r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz. U. z 2023r. poz. 2077).

Odnutowano wzrost liczby osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych. Podejmowano działania wobec opiekunów prawnych dzieci uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych. Wysyłano do nich pisma informacyjne i upomnienia. Kontynuowano dalsze postępowania administracyjne - wystawiono wnioski oraz tytuły wykonawcze, które następnie przekazywano do Wojewody Zachodniopomorskiego jako organu egzekucyjnego. W roku 2023 w stosunku do roku poprzedniego nastąpił spadek zarejestrowanych NOP. W roku 2022 odnotowano 72 odczyny poszczeniennne, z tego 56 odczynów uznanych zostało jako łagodne, 13 odczynów zakwalifikowano jako poważne i 3 odczyny zakwalifikowano jako ciężkie.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

W 2023r. zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 72 ogniska zakażenia szpitalnego, które wystąpiły w szpitalach na terenie miasta Szczecin.

Czynnikami etiologicznymi ognisk epidemicznych były: *Acinetobacter baumannii*, wirus Grypy typu A i B, SARS-CoV-2, Norowirus, *Clostridium difficile*, *Acinetobacter baumannii* oporny na karbapenemy oraz *Klebsiella pneumoniae* ESBL/ AmpC/MBL- szczep NDM.

W każdym szpitalu powołany jest i funkcjonuje Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Przy każdorazowym podejrzeniu lub wystąpieniu ogniska epidemicznego pracownicy ww. Zespołów szpitali przesyłali do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie Raporty wstępne podejrzenia lub wystąpienia zakażenia epidemicznego. Wprowadzane były natychmiastowe działania i zasady mające na celu ograniczenie szerzenia się zakażenia, m. in.: postępowania w sytuacji hospitalizacji pacjentów z podejrzeniem/zakażeniem wywołanym czynnikiem etiologicznym, w razie konieczności stosowania procedur izolacji w zakażeniach szerzących się drogą kropelkową lub drogą kontaktu bezpośredniego, stosowania środków ochrony indywidualnej, wydzielenia personelu do opieki nad pacjentami, zwiększenia częstości dezynfekcji powierzchni kontaktowych, wydzielenia stref czystych, brudnych w obrębie jednostki, prowadzenia szkoleń dla personelu, wykonywanie kontrolnych badań mikrobiologicznych.

Celem monitorowania bieżącej sytuacji epidemiologicznej w ognisku, w zależności od sytuacji epidemiologicznej panującej w szpitalach prowadzone były przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie we współpracy z pracownikami Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych dochodzenia epidemiologiczne lub kontrole Klinik czy Oddziałów, w których wystąpiło ognisko epidemiczne.

Podejrzenia lub wystąpienia ognisk epidemicznych oraz pojedynczych przypadków wystąpienia czynników alarmowych zgłaszane były na bieżąco, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

W szpitalach prowadzony jest bieżący nadzór w zakresie systemu kontroli zakażeń szpitalnych. Powołane są Komitety Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz Zespoły Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Cyklicznie odbywają się spotkania ww. komórek, podczas których analizowana jest aktualna sytuacja epidemiologiczna placówki oraz opracowywano plany i kierunki systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych.

W jednym ze szpitali brak pełnego składu Komitetu Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję nakazującą uzupełnienie składu (brak lekarza medycyny pracy).

Osoby podejrzane o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz osoby z rozpoznaniem zakażeniem lub chorobą zakaźną konsultowane są przez Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych danej placówki.

Prowadzona jest stosowna dokumentacja m.in.: formularz oceny ryzyka przy przyjęciu do szpitala, formularz oceny ryzyka podczas pobytu w szpitalu, formularz zgody na zabieg operacyjny z uwzględnieniem ryzyka zakażenia szpitalnego, które są włączone do historii

choroby. Przeprowadzane są kontrole wewnętrzne w zakresie oceny ryzyka wystąpienia zakażenia szpitalnego. W przypadku wystąpienia podejrzenia zakażenia lub zakażenia prowadzone są rejestry zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych, które zawierają m.in. rozpoznanie kliniczne zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego, charakterystykę podstawowych objawów klinicznych, okoliczności wystąpienia zakażenia, zachorowania lub zgonu z powodu zakażenia szpitalnego lub czynnika alarmowego. Raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala przekazywane są Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie. W sytuacji powzięcia podejrzenia lub wystąpienia ogniska epidemicznego Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych w ciągu 24 godz. zgłasza powyższą informację do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

3.3. Podsumowanie i wnioski

- W stosunku do roku poprzedniego odnotowano mniej zakażeń szpitalnych o etiologii SARS-CoV-2;
- Zespoły Kontroli Zakażeń Szpitalnych zgłaszały ogniska epidemiczne prawidłowo, zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- Przez cały rok istniała bardzo dobra współpraca pomiędzy pracownikami Oddziału Epidemiologii a pracownikami Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

II.1. Szpitale

II.1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

a) Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony w Szczecinie, lokalizacja ul. Arkońska 4 i ul. Sokołowskiego 11

Liczba łóżek w SPWSZ- 974 (stacjonarne), 30 (dienne)

Utrzymanie bieżącej czystości: lokalizacja, ul. Arkońska 4 i ul. Sokołowskiego 11

Utrzymaniem bieżącej czystości szpitala zajmuje się personel własny szpitala. Do sprzątnia stosowany jest sprzęt jednorazowego użycia (ściereczki z włókniny), mopy jednokrotnego dotyku. Postępowanie ze sprzętem po sprzątniu jest zgodne z opracowanymi instrukcjami: mopy oddaje się do pralni, ściereczki do utylizacji, wózki sprzątacza po użyciu są myte, dezynfekowane i przechowywane w pomieszczeniach porządkowych. Szpital posiada opracowany Plan Higieny .

Remonty i inwestycje

Lokalizacja ul. Arkońska 4

- Przebudowa budynku „J” - utworzenia Poradni Kardiologicznej;
- Przebudowa budynku „B”, w tym min.: utworzenie łazienki przy sali chorych na Oddziale Chorób Wewnętrznych i Onkologii, wykonanie nowego pomieszczenia punktu dystrybucyjnego;

- BUDYNEK A: wykonanie prac remontowych 3 pomieszczeń na potrzeby Oddziału Gastroenterologii -II piętro, wykonanie łazienki w izolacji w Oddziale Chorób Wewnętrznych i Onkologii, remont czterech pomieszczeń Pracowni Gastroendoskopii;
- BUDYNEK G: remont pomieszczenia SOR oraz Zakładu Opiekuńczo Leczniczego;
- BUDYNEK M: remont pomieszczenia sal chorych, tarasu Oddziału Anestezjologii, Intensywnej Terapii i Zatruc; sali chorych Oddziału Chorób Wewnętrznych i Diabetologii.
- BUDYNEK Z - utworzenie pomieszczeń na potrzeby Pracowni Angiografii.

Lokalizacja ul. A. Sokołowskiego 11, Szczecin

- LABORATORIUM prace remontowe klatki schodowej i schodów zewnętrznych wejściowych;
- ODDZIAŁ GRUŹLICY I CHORÓB PŁUC I: remont korytarza, węzła sanitarnego, sal chorych, pomieszczenia poboru krwi;
- ODDZIAŁ IV: wymiana wykładziny w korytarzu, przedsionka pomiędzy oddziałem IV, a wejściem zewnętrznym, pomieszczenia sanitarnego i szatni, remont przedsionka pomiędzy oddziałem IV a wejściem zewnętrznym,
- ODDZIAŁ CHIRURGII URAZOWO ORTOPEDYCZNEJ VI: utworzenie izolacji oraz pomieszczenia socjalnego;
- BLOK OPERACYJNY ORTOPEDII - odnowienie korytarza bloku ortopedycznego.

Zmiany Organizacyjne

- Wykreślenie z Rejestru Poradni Nefrologicznej dla Dzieci.
- Wydzielenie ze struktur Apteki Szpitalnej w osobną komórkę organizacyjną Pracowni Żywienia Pozajelitowego.
- Wydzielenie w osobną komórkę organizacyjną Pracowni Diagnostyczno-Zabiegowej Urologii i Urologii Onkologicznej. W ramach Pracowni wykonywane będą ambulatoryjne zabiegi urologiczne takie jak: cystoskopie, usuwanie cewnika podwójnie zagiętego z układu moczowego, biopsje prostaty mappingowe, biopsje prostaty fuzyjne, drobne zabiegi endoskopowe przezcewkowe oraz badania urodynamiczne.
- Utworzenie w strukturach SPWSZ w Szczecinie Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego oraz Poradni Prehabilitacji.

Komory dezynfekcyjne

Lokalizacja ul. Arkońska 4, ul. Sokołowskiego 11:

Możliwość korzystania przez cały 2023 rok z komór dezynfekcyjnych w ramach usługi outsourcingu, zgodnie z zawartą umową na świadczenie usługi prania dezynfekcyjnego wraz z dzierżawą bielizny szpitalnej, operacyjnej, odzieży ochronnej, transportem oraz kompleksowym serwisem z firmą zewnętrzną. Materace oraz poduszki pokryte pokrowcami, które poddawane są dezynfekcji na terenie Szpitala, przez personel.

Koce poddawane są procesowi prania dezynfekcyjnego.

Dezynfekcji komorowej poddawana jest odzież skażona pacjentów.

Dezynfekcja

W lokalizacji ul. Arkońska 4:

Pracownia Endoskopowa zlokalizowana jest przy Oddziale Gastroenterologii i Chorób Wewnętrznych. Zakres wykonywanych badań: kolonoskopie, gastrokopie.

Pracownia Endoskopowa przy oddziale Chirurgii Ogólnej i Transplantacyjnej. Zakres wykonywanych badań: EPCV, Protezowanie przewodu pokarmowego.

Pracownie posiadają wentylację, oraz kabiny higieny osobistej. Dezynfekcja endoskopów odbywa się w myjniach automatycznych. Używane środki dezynfekcyjne: Secusept MultiEnzyme P 0,5%, Secumatic FD, Secumatic FRE.

W lokalizacji ul. A. Sokołowskiego 11:

Pracownia endoskopii górnego i dolnego odcinka przewodu pokarmowego. Pracownia połączona jest z pomieszczeniem sanitarno-higienicznym wyposażonym dodatkowo w bidet. Posiada zamontowaną wentylację mechaniczną nawiew/wywiew.

Mycie, czyszczenie, dezynfekcja endoskopu wykonywane są bezpośrednio po użyciu aparatu. Stosowane środki do mycia i dezynfekcji: Sekusep MultiEnzyme P 0,5% (co najmniej przez 30 sekund), Sekumatic FD, Sekumatic FRE).

5.2 Dezynfekcja powierzchni w całym podmiocie leczniczym:

Dezynfekcja powierzchni odbywa się przy użyciu preparatów dezynfekcyjnych: dezynfekcja podłogi - Incidin Pro 1,0%; dezynfekcja powierzchni dotykowych - Incidin Active 2,0%; dezynfekcja umywalk, muszli klozetowych, brodzików - Actichlor 0,41%, Actichlor 4,1%.

W lokalizacji ul. Arkońska 4:

Szpital posiada maceratory i myjnie dezynfektory. Dezynfekcja podkładów pod baseny jednorazowe odbywa się w myjniach lub w wydzielonych pomieszczeniach (brudownik) w zamkniętych pojemnikach. Preparat do dezynfekcji Actichlor 0,41%, Actichlor 4,1%.

W lokalizacji ul. A. Sokołowskiego 11:

Dezynfekcja basenów i kaczek – odbywa się w procesie termicznej dezynfekcji w urządzeniach myjąco-dezynfekujących. Szpital posiada również maceratory. Urządzenia te znajdują się w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach w obrębie każdego oddziału. W zależności od potrzeby (np. w przypadku awarii urządzenia) stosowane są środki dezynfekcyjne - Actichlor 0,41%, Actichlor 4,1%.

5.3. Dezynfekcja narzędzi w lokalizacji ul. Arkońska 4 i lokalizacji ul. A. Sokołowskiego 11

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w pojemnikach zamykanych z sitem w wydzielonych pomieszczeniach oraz w gabinetach zabiegowych.

5.4. Dezynfekcja powierzchni w lokalizacji ul. Arkońska 4 i lokalizacji ul. A. Sokołowskiego 11

Dezynfekcja powierzchni odbywa się przy użyciu obowiązujących preparatów dezynfekcyjnych: podłogi –Incidin Pro 1,0%, powierzchnie dotykowe- Incidin Active-2,0%, umywalki, muszle klozetowe, brodziki- Actichlor -0,41%, Actichlor- 4,1%.

Dezynfekcja kraterki odpływowych - Septacid 2,0%, powierzchnie trudnodostępne- Incidin Oxy (preparat gotowy do użycia), Incidin Liquid Spray.

Sterylizacja

- wysokotemperaturowa - para wodna 134°C 5 min 134°C 7 min
- niskotemperaturowa - nadtlenek wodoru

Tab.15. Wykaz urządzeń sterylizatorów SPWSZ w Szczecinie w roku 2023.

Miejsce usytuowania	Rodzaj sterylizatora	Rodzaj sterylizacji/ uwagi
Punkt dystrybucji sprzętu sterylizacyjnego ul. Arkońska 4	MILENIUM B, rok produkcji 2013	Sterylizator parowy (mały)
Zintegrowany Blok Operacyjny ul. Arkońska 4	LOWTEM CRYSTAL 120M, rok produkcji 2015	Sterylizator plazmowy
Apteka Szpitalna ul. Arkońska 4	MENERT UF 450 , rok produkcji 2013	Sterylizator suche gorące powietrze suszarka
Apteka Szpitalna ul. Arkońska 4	MENERT UF 55 , rok produkcji 2013	Sterylizator suche gorące powietrze suszarka
Centralna Sterylizatornia, ul. Sokołowskiego 11	MST-V-1 6612 VS2 AS-6612, Nr 21246 BELIMED 56, rok produkcji 2013	Sterylizator parowy, przelotowy
Centralna Sterylizatornia, ul. Sokołowskiego 11	MST-V-2 6612 VS2 AS- 6612, Nr 21632 BELIMED, rok produkcji 2013	Sterylizator parowy, przelotowy
Centralna Sterylizatornia, ul. Sokołowskiego 11	MSTV-FO-3 6612 VS2 AS- 6612, rok produkcji 2013	Sterylizator parowy, przelotowy
Centralna Sterylizatornia, ul. Sokołowskiego 11	RENO S-30D, rok produkcji 2013	Plazma (Przelotowy)

W zakresie sterylizacji tlenkiem etylenu Szpital korzysta zgodnie z zawartą omową z usługi zewnętrznej.

Dezynfekcja wstępna narzędzi odbywa się w komórkach organizacyjnych (oddziały, pracownie, blok operacyjny). Przygotowanie sprzętu do dezynfekcji, sterylizacji, pakietowanie oraz dezynfekcja właściwa odbywa się w Centralnej Sterylizatorni.

Do prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji wydzielony jest osobny personel z kwalifikacjami. Technik sterylizacji medycznej, posiada uprawnienia typu E do obsługi urządzeń ciśnieniowych oraz przyuczony dezynfektor. Transport sprzętu do i po sterylizacji z oddziałów odbywa się w zamkniętych pojemnikach, z Bloków Operacyjnych windami „brudną” i „czystą”.

Kontrola procesów sterylizacji

- Kontrola biologiczna zewnętrzna -1x na kwartał- Sporal A

- Kontrola biologiczna wewnętrzna –test szybkiego odczytu po 20 min.

a) sterylizacja parowa- 1x dziennie monitorowany każdy sterylizator + wsad i implantami+ wsad z zestawami do przeszczepu.

b) sterylizacja plazmowa- każdy wsad monitorowany testem biologicznym.

- Chemiczny wskaźnik paskowy typu IV lub V, umieszczany w każdym zestawie narzędziowym z Bloku Operacyjnego
- Kontrola wsadu - 1 wskaźnik typu 4 i 5 umieszczany w przyrządzie testowym procesu - (PCD) w komorze sterylizatora przy drzwiach komory.
- Prowadzone są Protokoły sterylizacji dla każdego sterylizatora oraz raporty przyjęcia i wydania sprzętu, które są archiwizowane przez 20 lat (wydruki z myjni, dezynfektora i ze sterylizatorów). Szpital posiada Informatyczny System Obiegu Narzędzi. Drobne awarie, usuwane są na bieżąco przez firmę serwisową.
- Szpital posiada 3 wytwornice pary, które wbudowane są w sterylizatory parowe, producent Firma Belimed, rok produkcji 2013, ostatnie przeglądy wszystkich 29.12.2023r. Woda pobierana jest ze stacji uzdatniania wody znajdującej się w Centralnej Sterylizatorni po oczyszczeniu w procesie odwróconej osmozy. Ostatni przegląd 26.10.2023r.

Przygotowanie do sterylizacji:

Punkt Dystrybucji Sprzętu Sterylizowanego— dezynfekcja wstępna na oddziale, właściwa i pakowanie w sterylizacji.

Zintegrowany Blok Operacyjny – mycie i dezynfekcja w myjni-dezynfektorze.

Apteka Szpitalna – mycie i dezynfekcja w zmywarce

Wydzielony personel do sterylizacji, po przeszkoleniu. Transport materiałów do sterylizacji i po, na oddziały odbywa się w zamkniętych pojemnikach..

Kontrola procesów sterylizacji

- Punkt Dystrybucji Sprzętu Sterylizowanego: Sterylizacja parowa 1x dziennie (bioindykatory);
- Zintegrowany Blok Operacyjny: Sterylizacja plazmowa każdy cykl (bioindykatory);
- Punkt Dystrybucji Sprzętu Sterylizowanego. Kontrola chemiczna parą co 10 pakiet pojedynczy, każdy zestaw operacyjny Typ IV. Kontrola każdego wsadu komory sterylizatora testem Typ IV i V.
- Zintegrowany Blok Operacyjny: Kontrola chemiczna każdy zestaw operacyjny Typ IV. Kontrola każdego wsadu komora sterylizatora testem Typ IV.
- Apteka Szpitalna: Kontrola chemiczna każdy wsad.

Awarie sprzętu – 1 urządzenie.

Uzdatnianie wody

W obydwu lokalizacjach Szpitala tj. lokalizacja ul. Arkońska 4 i lokalizacja ul. A. Sokołowskiego 11 funkcjonują stacja uzdatniania wody.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

W skład Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych wchodzi: Przewodniczący Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych (lekarz specjalista mikrobiolog); jeden specjalista mikrobiolog; 5 pielęgniarek w tym 5 specjalistek ds. epidemiologii.

Laboratorium Mikrobiologiczne

Szpital posiada własne Laboratorium Mikrobiologiczne przy ul. Arkońskiej 4.

Procedury i kontrole wewnętrzne

W 2023 roku wprowadzono nowe i uaktualniono już obowiązujące procedury i algorytmy p/epidemiczne: W 2023 roku przeprowadzono 137 kontrole wewnętrzne z zakresu stanu sanitarno-epidemiologicznego, przestrzegania procedur p/epidemicznych, zasad stosowania środków ochrony indywidualnej oraz przestrzegania zasad izolacji.

Izolacja pacjentów

W lokalizacji ul. Arkońska 4:

W szpitalu opracowane są instrukcje związane z zasadami Izolacji pacjentów z zakażeniami lub z chorobami zakaźnymi. Izolacja odbywa się na salach 1- osobowych. Jeżeli nie ma możliwości izolacji na salach 1-osobowych izolacja odbywa się na salach wieloosobowych. W przypadku zakażeń o tej samej etiologii pacjenci poddawani są kohortacji.

W lokalizacji ul. Sokołowskiego 11:

W szpitalu opracowane są instrukcje związane z zasadami Izolacji pacjentów z zakażeniami lub z chorobami zakaźnymi. Izolacja odbywa się na salach 1- osobowych. Jeżeli nie ma możliwości izolacji na salach 1-osobowych izolacja odbywa się na salach wieloosobowych. W przypadku zakażeń o tej samej etiologii pacjenci poddawani są kohortacji. W przypadku pacjentów u których rozpoznano gruźlicę, izolacja pacjenta odbywa się w wydzielonym obszarze – odcinku Ftyzjatrii Oddziału I Chorób Płuc i Gruźlicy.

W wymienionym obszarze sale dla pacjentów są 1, 2-3 osobowe z węzłami sanitarnymi.

Szkolenia

W 2023 roku przeprowadzono 134 szkolenia wewnętrzne. Przeszkolono 1301 osoby. Tematyka: Zapobieganie zakażeniom szpitalnym, Higiena rąk w prewencji zakażeń szpitalnych, Selektywna segregacja odpadów. Stosowanie środków ochrony osobistej . Zasady i zakres utrzymania prawidłowego stanu sanitarno-higienicznego w jednostkach organizacyjnych, Zasady postępowania podczas hospitalizacji pacjenta podejrzanego lub zakażonego SARS CoV-2, Zasady stosowania środków ochrony indywidualnej.

Usługi dezynsekcji i deratyzacji

W Szpitalu w roku 2023 prowadzone były zabiegi dezynsekcji i deratyzacji zlecone firmie zewnętrznej. W ramach umowy z Uchwałą Rady Miasta XVI/534/20 z dnia 9 kwietnia 2020 r.

z późn. zm. na terenie SPWSZ w dwóch lokalizacjach sukcesywnie wykonywane są zabiegi deratyzacji co-półrocznej.

Preparaty użyte do dezynsekcji i deratyzacji w 2023 roku w obiektach przy ul. Arkońska 4 i ul. Sokołowskiego 11: Murin (pasta), Murin Forte (pasta), Racumin Foam, Ratimor (pasta), żel Maxforce, Ficam 80 WP, K-Othrine, Attracide Plus. Cimex-Out.

b) Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1 im. prof. Tadeusza Sokołowskiego Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego, ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin (dalej- SPSK Nr 1 PUM)

Aktualna liczba łóżek szpitalnych

- 547 (oddziały całodobowe);

- 65 (oddziały dzienne).

Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku w SPSK Nr 1 PUM w Szczecinie zajmuje się firma zewnętrzna.

Sprzęt stosowany do świadczenia usługi utrzymania czystości w SPSK Nr 1 PUM w Szczecinie, to m.in.: mechaniczne urządzenia do czyszczenia i konserwacji powierzchni, mechaniczne urządzenia do zbierania wody i ścieków podczas awarii instalacji wodno-kanalizacyjnej, mechaniczne urządzenia do mycia i dezynfekcji oraz urządzenia do dezynfekcji termicznej, urządzenie do dezynfekcji pomieszczeń metodą zamgławiania z zastosowaniem środka chemicznego, wózki sprzątające z rozwiązaniami systemowymi z możliwością łączenia różnych metod sprzątania w zależności od specyfiki oddziału, zamykane kontenery (kuwety) z uszczelkami, nakładki na mop dostosowane do rodzaju zabrudzeń, typu sprzątaney powierzchni i specyfiki oddziału, umożliwiającyc sprzątanie wg obowiązujących norm i zasad, zapewniających bezkontaktową pracę personelu, drabiny i trzony teleskopowe umożliwiające mycie i dezynfekcję ręczną powierzchni i przedmiotów usytuowanych powyżej jednego metra nad podłogą.

Sprzęt po każdym użyciu zostaje zdezynfekowany w wydzielonym miejscu, a następnie przechowywany na sucho w sposób zapobiegający kontaminacji. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w pomieszczeniach porządkowych poszczególnych jednostek organizacyjnych.

Szpital posiada opracowany Plan Higieny Szpitalnej.

Remonty przeprowadzone w 2023r.

W 2023 roku w SPSK Nr 1 w Szczecinie wykonano prace remontowe obejmujące m.in.: wykonanie prac malarskich w Poradni Kardiologicznej i Metabolicznej na II piętrze budynku F, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych Oddziałów Kliniki Psychiatrii, pomieszczenia socjalnego ratowników, pomieszczenia socjalnego lekarzy i szatni personelu Szpitalnego Oddziału Ratunkowego, gabinetu diagnostyczno-zabiegowego i dyżurki pielęgniarek Klinika Hematologii Dorosłych CDiLND, piętro III, sali chorych nr 15, nr 14 oraz węzła sanitarnego w Klinice Ortopedii Dorosłych Traumatologii i Onkologii Narządu Ruchu CDiLND, wejście N, piętro II.

Komory dezynfekcyjne

SPSK Nr 1 PUM w Szczecinie przy ul. Unii Lubelskiej 1 nie posiada komór dezynfekujących.

Dezynfekcja materacy/kocy/poduszek przeprowadzana jest przez firmę zewnętrzną.

Ponadto materace i poduszki, które obszyte są powłokami zmywalnymi, po każdym wypisie/zgonie pacjenta dezynfekowane są preparatami myjąco-dezynfekcyjnymi, natomiast koce oddawane są do pralni po każdym pacjencie.

Dezynfekcja

- Dezynfekcja endoskopów odbywa się w myjniach automatycznych. Preparaty stosowane do dezynfekcji endoskopów: Cidex OPA, Sekusept MultiEnzyme P,C-ETD Cleaner, D-ETD Disinfectant, Neodisher endo SEPT GA, Neodisher endo CLEAN, Neodisher EndoSept PAC, Olympus EndoAct Olympus EndoDet , Olympus EndoDis.
- Pracownia endoskopowa wyposażona w wentylację grawitacyjną wspomaganą mechanicznie. Zakres badań obejmuje diagnostykę schorzeń przewodu pokarmowego. Pracownie endoskopowe usytuowane są w: parter – budynek CLND, I piętro w obrębie Kliniki Gastroenterologii, parter – Klinika Pediatrii, Hemato-Onkologii i Gastroenterologii Dziecięcej.
- Baseny i kaczki wielorazowego użytku dezynfekowane i myte są manualnie w wyznaczonych do tego celu pomieszczeniach. Do dezynfekcji basenów i kaczek wielorazowego użytku stosowany jest preparat dezynfekcyjny Actichlor Plus, którego roztwór roboczy przygotowujemy i przechowywany jest w pojemnikach z pokrywą.
- Szpital w większości wyposażony jest w maceratory oraz w 1 płuczko-dezynfektor.
- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w Centralnej Sterylizatorni po wstępnej dezynfekcji w jednostkach organizacyjnych w wyznaczonych pomieszczeniach i w pojemnikach do tego przeznaczonych. Dezynfekcja właściwa w Centralnej Sterylizatorni (myjnie automatyczne, ultradźwiękowe, endoskopowe) mycie oraz dezynfekcja, kontenerów oraz wózków transportowych.
- Preparaty stosowane do dezynfekcji powierzchni: Quatrodes Extra, Incidin Pro, Oxivir Excel, Incidin Activ, Incidin Liquid Spray, Virkon, Actichlor Plus, Sani-Cloth Active, Incidin Oxy Foam S, Velox foam Prim, Meliseptol Foam, Nocolyse One Shot 12%, Sanosil 012 Medical.

6. Sterylizacja

Sterylizatory usytuowane są w Centralnej Sterylizatorni.

Szpital w roku 2023 posiadał na stanie następujące sterylizatory przelotowe:

- Sterylizator przelotowy - autoklaw STEELCO 3836/CS rok prod. 2021, metoda parowa;
- Sterylizator przelotowy - autoklaw STEELCO 3840/CS rok prod. 2021, metoda parowa;
- Sterylizator przelotowy - autoklaw STEELCO 3842/CS rok prod. 2021, metoda parowa;
- Sterylizator przelotowy - STERI-VAC GS/CS rok prod. 2021, metoda tlenek etylenu;
- Sterylizator przelotowy - STERRAD 100 NX/CS rok prod. 2013, plazma.

Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji.

Przygotowanie sprzętu do sterylizacji: Dezynfekcja wstępna sprzętu do sterylizacji przeprowadzana jest w jednostkach organizacyjnych, dezynfekcja właściwa i pakietowanie materiału odbywa się w Centralnej Sterylizatorni.

Do prowadzenia procesów sterylizacji wydzielony jest personel posiadający odpowiednie wykształcenie - technicy sterylizacji medycznej. Wszyscy pracownicy posiadają uprawnienia w zakresie zajmowania się eksploatacją i obsługą urządzeń ciśnieniowych sterylizatorów gazowych i parowych. Transport materiałów do i po sterylizacji do jednostek organizacyjnych odbywa się w zamkniętych pojemnikach oraz szafach transportowych.

Kontrola procesów sterylizacji:

W użyciu Testy biologiczne - Sporal A – kontrola przeprowadzana jest raz w miesiącu;

Testy fiolkowe – (kontrola wew. każdego wsadu).

Testy chemiczne: w przyrządzie PCD (pakiet reprezentatywny) – do każdego wsadu w komorze sterylizatora; VH202 Indykator - Strip - sterylizacja plazmowa; EO Gas indycator Strip - tlenek etylenu – do każdego pakietu; Sterim Integrator typ 5 - sterylizacja parowa - zestawy narzędziowe.

Ponadto wszystkie zestawy opakowane włókniną zaopatrzone są dodatkowo w taśmy wskaźnikowe (taśmy testowe ze wskaźnikiem pary wodnej), mankiety papierowo – foliowe (wskaźniki zewnętrzne). Kontenery zabezpieczone są plombami ze wskaźnikiem.

- Dokumentacja jest prowadzona w formie zapisu ręcznego, elektronicznego oraz wydruków ze sterylizatorów.

- Awaryjność urządzeń: 2 awarie w 2023r.

- Sterylizacja Centralna jest wyposażona w 6 wytwornic pary (rok prod. 2020), do wytwornic dostarczana jest woda uzdatniona ze stacji uzdatniania wody stanowiącej wyposażenie sterylizacji. Ostatnia kontrola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Centralnej Sterylizatorni odbyła się w październiku 2022 roku.

Stacja uzdatniania wody

W szpitalu funkcjonuje stacja uzdatniania wody na potrzeby Sterylizacji Centralnej.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (Dz. U. z 2014r. poz. 746).

Laboratorium mikrobiologiczne


Szpital posiada własne laboratorium mikrobiologiczne.

Procedury

W 2023 roku opracowano procedury przeciwepidemiczne dotyczące m.in. stosowania środków ochrony indywidualnej, planu higieny obowiązującego w szpitalu, postępowania w przypadku identyfikacji szczepów pałeczek Gram ujemnych produkujących karbapenemazy (KPC/MBL, OXA), diagnozowania i terapii pacjentów podejrzanych o Legionellozy oraz zasady ograniczające rozprzestrzenianie się *Legionella pneumophila* w szpitalu. Procedury są aktualizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, wytycznymi i rekomendacjami.

W 2023r. przeprowadzono 20 kontroli wewnętrznych z zakresu m.in.: przestrzegania procedury dekontaminacji narzędzi i sprzętu medycznego, procedury izolacji, przestrzegania procedury higienicznego mycia i dezynfekcji rąk oraz przygotowanie stanowisk do mycia i dezynfekcji rąk, postępowania z poszczególnymi grupami odpadów.

Izolatki pacjentów

W szpitalu opracowane są procedury izolacji uwzględniające izolację: standardową, ochronną oraz uwzględniające drogi transmisji zakażenia (oddechowa, pokarmowa, kontaktowa) między innymi: procedurę postępowania w przypadku identyfikacji szczepów pałeczek gram (-) ujemnych produkujących karbapenemazy. Chorzy z zakażeniem/chorobą zakaźną hospitalizowani są w izolatkach lub w wydzielonych do tego celu odrębnych salach z zachowaniem reżimu sanitarnego. Na bieżąco Dział Epidemiologii monitoruje pacjentów, od których izoluje się drobnoustroje alarmowe, a w sytuacji stwierdzenia u chorych szczepów tj. *Enterobacterales* produkujące karbapenemazy typu MBL, KPC oraz OXA – 48, *Clostridioides difficile*, *Staphylococcus aureus* MRSA oraz pacjentów z COVID-19 dodatkowo oznacza tych pacjentów w systemie AMMS, poprzez umieszczanie przy imieniu i nazwisku pacjenta grafu  oraz sporządza pisemną konsultację z zaleceniami do wdrożenia.

Szkolenia

W roku 2023r. Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził 50 szkoleń wewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń w obiektach w Policach i w Szczecinie, w których udział wzięło 4498 osób (w tym 1885 osoby wzięły udział w szkoleniu z zakresu higieny rąk). Prowadzone były również szkolenia wstępne oraz szkolenia pracowników Firmy Impel z zakresu higieny rąk.

Usługi dezynsekcji i deratyzacji

W Szpitalu w roku 2023 prowadzone były zabiegi dezynsekcji i deratyzacji. Firma sprzątająca zleca te zabiegi firmie zewnętrznej.

W Klinice Psychiatrii przy ul. Broniewskiego 29 w Szczecinie, w 2023 roku przeprowadzono 2 zabiegi dezynsekcji i deratyzacji środkiem Murin blok Bromadiolon.

W Szpitalu, w lokalizacji ul. Unii Lubelskiej 1 w Szczecinie, w 2023 roku przeprowadzono 9 zabiegów dezynsekcji i deratyzacji przy użyciu środków: pułapka klejowa na gryzonie, Broditop żel, Murin pasta, Muskil kostka, Bromadilon, Ditenakum, Provecta, Goliath żel.

c). Szpital Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 2 Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie, al. Powstańców Wielkopolskich 72, 70-111 Szczecin (dalej - SPSK-2 PUM)

Liczba łóżek

Aktualna liczba łóżek szpitalnych - 428 łóżek szpitalnych.

Utrzymanie bieżącej czystości

Szpital sprzątany jest przez personel własny. W SPSK-2 PUM powołany jest Dział Higieny. Do sprzątania stosowane są: wózki serwisowe systemowe (kuwetowe) i wiaderkowe z wyciskarką, mopy, stelaże do mopów, ściereczki (jednorazowe czyściwo), urządzenia do

zamgławiania, maszyny polerujące do konserwacji podłóg, maszyny do szorowania, odkurzacze na mokro/sucho, urządzenia parowe do dezynfekcji.

Po sprzątaniu, sprzęt przechowywany jest w wyznaczonych do tego celu pomieszczeniach porządkowych/ gospodarczych, znajdujących się w obrębie poszczególnych jednostek Szpitala. Szpital posiada opracowany Plan Higieny.

Remonty

W 2023 roku przeprowadzono m.in. remonty i modernizacje:

- Budynek A - odmalowanie korytarza Izby Przyjęć Ginekologii, remont sali nr 113;
- -Budynek W - remont korytarza i klatki schodowej Kliniki Kardiologii, malowanie klatki schodowej Kliniki Rehabilitacji Kardiologicznej;
- Budynek F - remont łazienki sali nr 130A Kliniki Urologii;
- Budynek J - wymiana instalacji wodnej i pionu ciepłej wody w Klinice Okulistyki;
- Budynek K - malowanie pomieszczenia Izby Przyjęć Nefrologii.

Komory dezynfekcyjne

Szpital nie posiada komory dezynfekcyjnej. Usługi pralnicze i dezynfekcyjne (w tym dezynfekcja materacy, kocy i poduszek) świadczone były w 2023r. przez firmy zewnętrzne. Wszystkie materace używane w Szpitalu pokryte są pokrowcami, umożliwiającym ich dezynfekcję i mycie. Kliniki/Oddziały zostały wyposażone w osłony zmywalne - zabezpieczające na poduszki i koce.

Dezynfekcja endoskopów

Pracownia Endoskopii zlokalizowana jest w budynku F. W pracowni znajduje się wydzielona kabina higieniczna dla pacjentów z toaletą, bidetem i prysznicem. W pomieszczeniu myjni znajduje się wyciąg, celem usuwania ewentualnych szkodliwych oparów. Zakres badań: gastroduodenoskopia, kolonoskopia. Endoskopy są myte i dezynfekowane w myjniach automatycznych firmy Olympus. Środki używane do myjni to EndoDis, EndoAct, EndoDet firmy Olympus.

Dezynfekcja basenów i kaczek wielorazowych

Odbywa się w pojemnikach z przykrywą, odpowiednich wielkością, w wydzielonych pomieszczeniach jednostek organizacyjnych Szpitala (ActiChlor Plus).

Szpital posiada maceratory. Stosowany jest sprzęt sanitarny jednorazowego użytku.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia

Wstępna dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w pojemnikach z sitem, w wydzielonych pomieszczeniach poszczególnych jednostek / komórek organizacyjnych Szpitala, dezynfekcja właściwa w Centralnej Sterylizacji SPSK-2 PUM. Transport materiałów do i ze sterylizacji odbywa się w zamykanych pojemnikach.

Dezynfekcja powierzchni

Do dezynfekcji powierzchni stosowane są następujące środki dezynfekcyjne: Incidin Liquid Spray, Incidin Plus, Incidin Pro, Virkon, Perform, Incidin Activ, ActiChlor Plus.

Sterylizacja

W roku 2023 szpital posiadał na stanie następujące urządzenia do przeprowadzania procesów sterylizacji:

- Centralna Sterylizacja: sterylizator parowo-formaldehydowy - przelotowy Typ Getinge HS 6613-ER-2LTSF, rok prod. 2007; sterylizator parowy przelotowy Typ Getinge - HS 6613-AR-2, rok prod. 2007; sterylizator parowy przelotowy Typ Getinge - HS 6613-AR-2, rok prod. 2007;
- sterylizator na tlenek etylenu - przelotowy STERI VAC5XL, rok prod. 2007; sterylizator na tlenek etylenu-przelotowy STERRI VAC5XLPB, rok prod. 2017; sterylizator plazmowy nieprzelotowy100NX, rok prod. 2020;
- Blok Operacyjny Kliniki Ginekologii Operacyjnej: sterylizator parowy nieprzelotowy Typ STATIM 5000 G4 Endo, rok prod. 2020;
- Blok Operacyjny Kliniki Kardiochirurgii: sterylizator parowy nieprzelotowy, MELAG SN 201823-B2455, rok prod. 2018;
- Centralna Sterylizacja przeniesiono z ZBO: Sterylizator parowy nieprzelotowy Typ STATIM 5000S, rok prod. 2010;
- Blok Operacyjny Okulistyki: sterylizator parowy, nieprzelotowy Typ Malag typ 23+ rok prod. 2018;
- Blok Operacyjny Klinik Okulistycznych: sterylizator parowy nieprzelotowy BRAVO SCICAM, rok prod. 2016; Sterylizator parowy – nieprzelotowy Typ Getinge HS 22K7+, rok prod. 2015;
- Zakład Diagnostyki Laboratoryjnej Pracownia Mikrobiologii: sterylizator parowy nieprzelotowy, MLS-3080 nr 610908, rok prod. 2006;
- Blok Operacyjny Kliniki Kardiochirurgii: sterylizator plazmowy nieprzelotowy, Typ STERAD 1000, rok prod. 2003;

Urządzenia poddane kasacji w roku 2023 – 2 sztuki autoklawów.

Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego.

Przygotowanie sprzętu do sterylizacji – sprzęt po wstępnej dezynfekcji w Blokach Operacyjnych i Oddziałach trafia do sterylizacji do części „brudnej”, gdzie podlega dalszej obróbce:

- narzędzia rozpięte umieszczane są w koszach, płukane wodą demineralizowaną i poddawane procesowi mycia i dezynfekcji w myjniach – dezynfektorach zgodnie z zaleceniem producenta sprzętu medycznego;
- do mycia narzędzi stosowane są środki dozowane automatycznie;
- kontrola mycia potwierdzona jest testem w każdym cyklu myjni;
- po procesie w myjni – dezynfektorze wyładunek narzędzi odbywa się w części „czystej”, gdzie przeprowadza się kontrolę stanu technicznego: drożności, czystości, uszkodzeń oraz konserwację;
- składanie, pakowanie zestawów operacyjnych, pojedynczych narzędzi odbywa się zgodnie z Instrukcją pakowania materiałów do sterylizacji.

Analogicznie przeprowadzane jest przygotowanie sprzętu do sterylizacji w Sterylizacjach Lokalnych znajdujących się w Bloku Operacyjnym Klinik Okulistycznych (I i II).

Transport – Bloki Operacyjne, znajdujące się w budynku Sterylizacji dostarczają materiał „brudną” windą w zamkniętych kuwetach, natomiast materiał z oddziałów i bloków zewnętrznych dostarcza brygada gospodarcza wydzielonym do tego celu wózkiem akumulatorowym, w zamkniętych kuwetach.

Materiał sterylny odsyłany jest „czystą windą.” na Bloki Operacyjne znajdujące się w budynku Sterylizacji, a pozostały materiał zewnętrzny przewozi brygada gospodarcza w odpowiednio zamkniętych kuwetach i wydzielonych do tego celu wózkach.

Kontrola procesów sterylizacji:

Kontrola biologiczna: wewnętrzna - przeprowadzana jest codziennie do każdego cyklu, zewnętrzna: Sporal A 1x na kwartał i każdorazowo po naprawie urządzenia.

Kontrola chemiczna:

- Wskaźnik kl. IV - we wszystkich pakietach;
- Wskaźniki kl. V do kontroli wsadu w każdym cyklu w komorze sterylizatora oraz w każdym dużym zestawie operacyjnym.

Dokumentacja procesu prowadzona jest w formie zapisu elektronicznego parametrów fizycznych, wydruku ze sterylizatora, zapisu ręcznego w dokumentacji dziennej kontroli procesu sterylizacji parowej, plazmowej oraz tlenkiem etylenu.

Dokumentacja procesu prowadzona jest w formie zapisu elektronicznego, wydruku ze sterylizatora, wydruku z myjni, zapisu ręcznego. Każdy pakiet oznakowany etykietą samoprzylepną z metkownicą (zawiera datę sterylizacji, termin ważności, numer cyklu i sterylizatora oraz numer operatora). Prowadzona jest kontrola fizyczna - manometry i zegary. Dokumentacja procesu sterylizacji - wydruki, zapisy ręczne - dokumentacja dziennej kontroli sterylizacji oraz zawartości materiału w każdym cyklu, protokoły zdawczo-odbiorcze.

- Awaryjność urządzeń -Sterylizatory parowe (wymiana uszczelek, zaworów bezpieczeństwa).

Do zasilania wytwornic pary znajdujących się w Centralnej Sterylizatorni dla sterylizatorów parowych i myjni dezynfektorów doprowadzona jest woda oczyszczona o parametrach określonych przez producenta ze stacji uzdatniania wody.

Ostatnia kontrola Inspekcji Sanitarnej – październik 2023r.

Stacja uzdatniania wody

W Centralnej Sterylizatorni funkcjonuje stacja uzdatniania wody. Stacja uzdatniania wody-BLANCA PLUS, usytuowana w Centralnej Sterylizatorni, rok produkcji -2007, ostatni przegląd -23.12.2022r. Ostatnia kontrola Inspekcji Sanitarnej – październik 2023r.

Stacja uzdatniania wody FRESENIUS na potrzeby Ośrodka Dializ Kliniki Nefrologii Transplantologii i Chorób Wewnętrznych zlokalizowana jest w budynku M w przyziemiu. Ostatnia kontrola Inspekcji Sanitarnej – październik 2023r.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

W SPSK-2 PUM działa formalnie powołany Zarządzeniem Dyrektora Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych – skład i kwalifikacje członków Zespołu są zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Laboratorium Mikrobiologiczne

SPSK-2 posiada w Zakładzie Diagnostyki Laboratoryjnej Pracownię Mikrobiologiczną.

Aktualizacja procedur

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych SPSK-2 PUM w roku 2023 zaktualizował procedury, instrukcje, algorytmy, zasady postępowania, zalecenia /wytyczne, m.in.:

- Procedurę postępowania ze sterylnym materiałem medycznym;
- Procedurę postępowania z czystą i brudną bielizną szpitalną;
- Procedurę sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń;
- Procedurę postępowania w przypadku podejrzenia wystąpienia choroby wysoce zakaźnej z uwzględnieniem gorączek krwotocznych
- Postępowanie w przypadku podejrzenia/rozpoznania choroby związanej z *Clostridioides difficile*;
- Procedurę postępowania w przypadku hospitalizacji pacjenta skolonizowanego/zakażonego patogenem alarmowym;
- Procedurę kontroli wewnętrznej z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych;
- Postępowanie z pacjentem, u którego stwierdzono bakterie o etiologii *Staphylococcus aureus*;
- - Profilaktykę zakażeń u pacjentów po ekspozycji na chorobotwórczy czynnik zakaźny *Neisseria meningitidis* i pałeczki krztuśca (*Bordetella pertussis*);
- Schemat postępowania pacjentem podejrzanym o zachorowanie na legionellozy, w tym zasady ograniczające rozprzestrzenienie się bakterii *Legionella pneumophila*;
- instrukcję rejestrowania zakażeń szpitalnych drobnoustrojów alarmowych.

W 2023 roku Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził kontrole wewnętrzne we wszystkich jednostkach w zakresie przestrzegania procedur p/epidemicznych – łącznie 97 kontroli.

Izolacja pacjentów

Pacjenci wymagający izolacji są odizolowywani w wydzielonych do tego celu salach, izolatkach i separatkach w obrębie jednostek szpitala zgodnie z obowiązującą w tym zakresie procedurą izolacji.

Szkolenia wewnętrzne

W 2023 roku Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych przeprowadził 48 udokumentowane szkolenia z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych / procedur przeciwepidemicznych. W szkoleniach uczestniczyło 3292 pracowników. Ponadto przeprowadzono szkolenia wstępne z zakresu profilaktyki zakażeń i obowiązujących procedur dla 394 nowoprzyjętych pracowników.

Zabiegi dezynsekcji i deratyzacji

Umowa na świadczenie usług w zakresie dezynsekcji i deratyzacji w pomieszczeniach, obiektach i na terenie zewnętrznym SPSK-2 PUM w Szczecinie podpisana z firmą zewnętrzną. Dezynsekcja i deratyzacja na terenie szpitala odbywa się zgodnie z harmonogramem oraz doraźnie.

W użyciu zastosowane następujące preparaty: Murin Facoum pasta, Sakarat, Wabiwax, Murin Forte kostka, Sakarat – lep, Vebi Duracid pianka, Duracid spray, Ratimor- pasta.

d). ZOZ Szpital Aresztu Śledczego Areszt Śledczy ul. Kaszubska 28, 70-952 Szczecin.

Aktualna liczba łóżek

Oddział wewnętrzny - 27 łóżek;

Oddział psychiatrii sądowej - 85 łóżek.

2. Utrzymanie bieżącej czystości

Szpital nie korzysta z usług firmy sprzątającej. Na terenie szpitala sprzątają osadzeni – pracownicy gospodarczy szpitala, zatrudnieni po odpowiednim przeszkoleniu.

Sprzęt porządkowy wykorzystany jest tylko w szpitalu, przechowywany w osobnych pomieszczeniach. Po zakończonym sprząnięciu sprzęt jest dokładnie myty i osuszony. Mopy i ścierki są prane. W szpitalu jest opracowany plan higieny szpitalnej.

Remonty przeprowadzone

W 2023 roku w szpitalu nie przeprowadzono żadnych remontów. Nie wprowadzono zmian organizacyjnych.

Komory dezynfekcyjne

Szpital nie posiada komór dezynfekcyjnych. Pranie bielizny pościelowej wykonywane jest przez firmę zewnętrzną na podstawie zawartej umowy.

Dezynfekcja

W Szpitalu nie przeprowadza się badań endoskopowych.

W przypadku konieczności ewentualnego wykorzystania basenów i kaczek przygotowywane są jednorazowe. Szpital nie posiada maceratorów.

- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w gabinecie stomatologicznym.
- Do dezynfekcji powierzchni stosowane są następujące środki dezynfekcyjne: Mikrozyd AF liquid, chusteczki Mikrozyd AF wipes, Incidur spray, Incidin foam, Rotasept, Chirozan, Velox, Dermicocept.

Sterylizacja

W szpitalu stosowana jest sterylizacja podręczna.

- Sterylizacja parowa sterylizatorem parowym –autoklaw AD-7 Auto House typ B, rok prod. 2015 (1 szt.), producent „APOZA” Enterprise Co. Sterylizator usytuowany jest w części czystej Ambulatorium C1. Liczba awarii sterylizatora w 2023r. – 0.
- Usługi sterylizacji gazowej wykonywane są zgodnie z umową przez firmę zewnętrzną.
- Sprzęt do sterylizacji jest przygotowywany w przeznaczonym do tego celu miejscu.
- Do prowadzenia procesów sterylizacji jest wyznaczony personel - bez kursu.

Narzędzia i sprzęt po sterylizacji przechowywany jest w gabinetach zabiegowych w zamkniętych szafach w oryginalnych opakowaniach. Transport materiałów z gabinetu stomatologicznego odbywa się przed i po w zamkniętych pojemnikach transportowych

Kontrola procesów sterylizacji:

- Kontrola biologiczna: testy biologiczne, badania Sporal A.
- Kontrola chemiczna prowadzona przy użyciu testu paskowego sterylizacji Steam Indicator Strip SIL – 250, który jest umieszczany w pakiecie reprezentatywnym każdego wsadu do sterylizacji. Parametry procesu sterylizacji są udokumentowane na dysku/ płycie sterylizatora i mogą być przenoszone za pomocą nośnika.

W szpitalu brak wytwornicy pary dla sterylizatorów parowych i myjni. Do sterylizatora stosuje się wodę demineralizowaną.

Stacja uzdatniania wody

Jednostka nie posiada stacji/urządzenia do uzdatniania wody. Na potrzeby sterylizacji podręcznej wykorzystuje się gotową wodę demineralizowaną.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu zakażeń szpitalnych (Dz. U. 2014r., poz. 746).

Laboratorium mikrobiologiczne

Szpital nie posiada laboratorium mikrobiologicznego. Usługi w tym zakresie świadczyło Laboratorium Mikrobiologiczne z zewnątrz.

Aktualizacja procedur

W 2023 roku zaktualizowano następujące procedury:

- Izolacji pacjentów, terapii celowanej dla wybranych drobnoustrojów, postępowania z brudną bielizną.

Kontrole wewnętrzne przeprowadzono w oddziałach 1 x 6 m-cy. W oddziałach cyklicznie przeprowadzono wizytacje, które dotyczyły weryfikacji poprawności i skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom i szerzeniu się czynników alarmowych oraz stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.

Izolatki pacjentów

Warunki izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną są zapewnione. Szpital posiada 2 izolatki zgodne z wymogami. W szpitalu opracowane są i obowiązują następujące procedury w tym zakresie: Izolacja pacjentów, Procedura postępowania w przypadku podejrzenia lub rozpoznania wszawicy, świerzbu, Instrukcja postępowania z pacjentem chorym na gruźlicę oraz Instrukcja postępowania w przypadku podejrzenia zachorowania na Inwazyjną Chorobę Meningokokową.

Szkolenia wewnętrzne

W roku 2023 przeprowadzono 5 szkoleń wewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych. Przeszkolono łącznie 120 osób.

Usługi dezynsekcji i deratyzacji

W roku 2023, na terenie Szpitala wykonano 12 zabiegów dezynfekcji i dezynsekcji pomieszczeń. Zabiegi te były wykonywane po zakończeniu kwarantanny u pacjentów.

Zabiegi dezynfekcji i dezynsekcji wykonywane są przez firmę zewnętrzną.

e) Szpital Rehabilitacyjny św. Karola Boromeusza, ul. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Aktualna liczba łóżek

W roku 2023 szpital dysponował 57 łózkami

Utrzymanie bieżącej czystości

Szpital nie korzysta z usług firmy sprzątającej. Na terenie szpitala sprząta personel szpitala. Stosowany jest sprzęt: mopy jednorazowego użycia, mopy wielorazowego użycia, wózki kuwetowe i wiaderkowe. Po sprzątaniu sprzęt jest myty i dezynfekowany. Mopy wielorazowego użycia przekazywane są do pralni, mopy jednorazowego użycia traktowane są jako odpad medyczny zakaźny. Sprzęt służący do sprzątania przechowywany jest w Pomieszczeniu Porządkowym. Szpital posiadał Plan Higieny.

Remonty

W 2023 roku przeprowadzono remonty obejmujące m.in: wymianę drzwi i malowanie niektórych salach oraz remont poczekalni przy Izbie Przyjęć.

Komory dezynfekcyjne

Wykonywane jest postępowanie zabezpieczające materace/koce/poduszki przed zanieczyszczeniem (materace pokryte są Ecoplastikiem - mycie i dezynfekcja). Szpital posiada podpisaną umowę z firmą zewnętrzną.

Dezynfekcja

- Dezynfekcja endoskopów - nie dotyczy.
- Dezynfekcja basenów i kaczek odbywa się manualnie w pojemniku z pokrywą (roztwór roboczy Actichloru w stężeniu 4,10%), w wydzielonym pomieszczeniu (pomieszczenie porządkowe). Jednostka nie posiada maceratorów.
- Dezynfekcja wstępna narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w kuwetach z sitem w gabinecie zabiegowym.
- Dezynfekcja powierzchni - stosowane preparaty: MAXX Brial 0,2%, MAXX Into 0,25%, MAXX Indur 0,25%, MAXX Forte, Incidin Activ 2%, Incidin Pro 2%, Incidin Oxy Foam, Incidin Oxy Wipes, Incidin, Liquid spray, Actichlor Plus.

Sterylizacja

- Szpital nie posiada sterylizatorów, korzysta z usług zewnętrznych.
- Sprzęt do sterylizacji jest przygotowywany w gabinecie zabiegowym poprzez wykonanie dezynfekcji wstępnej i przygotowanie materiału do transportu. Transport materiałów do sterylizacji i po zakończonym procesie (z/na Oddziały) odbywa się w zamkniętych pojemnikach.
- Kontrola procesów sterylizacji - nie dotyczy.
- Szpital nie posiada wytwornic pary.

Stacja uzdatniania wody

Jednostka nie posiada stacji/urządzenia do uzdatniania wody na potrzeby szpitala.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych.

Laboratorium mikrobiologiczne

Szpital ma podpisaną umowę na świadczenie usług w zakresie badań mikrobiologicznych z firmą zewnętrzną.

Aktualizacja procedur

W 2023 roku przeprowadzono aktualizację procedur, m.in.: postępowania z odpadami, postępowania w ognisku epidemiologicznym oraz Zasady ograniczające rozprzestrzenianie się bakterii *Legionella Pneumophillia* w Szpitalu Rehabilitacyjnym.

W roku 2023 przeprowadzono 84 kontrole wewnętrzne, m.in.: czystości pomieszczeń (gab. zabiegowy, kuchenka oddziałowa, magazyn pościeli, brudownik, sale chorych z węzłami sanitarnymi); przestrzegania / prawidłowego stosowania procedur higienicznych; zasad stosowania izolacji; zbiorczego pomieszczenia na odpady; przestrzegania procedury postępowania z odpadami.

Izolatki pacjentów

Szpital zapewnia warunki do izolacji pacjenta – sala z węzłem sanitarnym. W 2023 roku obowiązywała Procedura Stosowania Izolacji.

Szkolenia

W 2023 roku przeprowadzono szkolenia m.in. w zakresie: Higieny rąk, zakażeń *Clostridioides difficile*, stosowania i przestrzegania zaleceń epidemiologicznych kierowane dla opiekunów medycznych i personelu sprzątającego.

Dodatkowo prowadzono szkolenia wstępne i stanowiskowe w zależności od potrzeb.

Usługi dezynsekcji i deratyzacji

W szpitalu prowadzone były zabiegi dezynsekcji i deratyzacji. Na potrzeby zabiegi te przeprowadzała firma zewnętrzna.

f) Całodobowy Oddział Diagnostyczny Euromedis al. Powstańców Wielkopolskich 33a, 70-111 Szczecin

Aktualna liczba łóżek – 1.

Utrzymanie bieżącej czystości

Szpital nie korzysta z usług firmy sprzątającej. Na terenie szpitala sprząta personel szpitala. Stosowany jest sprzęt: mopy jednokrotnego kontaktu, ściereczki jednorazowego użytku, wózki sprzątacza wiadrowe. Po sprzątaniu sprzęt jest myty i dezynfekowany, a następnie przechowywany na sucho w sposób zapobiegający kontaminacji. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w pomieszczeniu porządkowym. Szpital posiada opracowany Plan Higieny.

Remonty przeprowadzone

W roku 2023 nie wykonano remontów.

Komory dezynfekcyjne

Szpital nie posiada komór dezynfekcyjnych. Materace/poduszki/koce obszyte są powłokami zmywalnymi. Po każdym wyjściu pacjenta dezynfekowane są preparatami myjąco-dezynfekcyjnymi.

Dezynfekcja

- Szpital nie posiada na wyposażeniu endoskopów.
- Dezynfekcja basenów i kaczek – nie dotyczy. Pacjent przyjmowany do Całodobowego Oddziału Diagnostycznego Euromedis, jest wyłącznie przyjmowany planowo, jest pacjentem zdefiniowanym pod względem jednostki chorobowej (choroba Alzheimera), z wiadomym kluczem badań diagnostycznych do wykonania oraz z góry ustalonym planowanym leczeniem, jest to pacjent samodzielny, niewymagający wsparcia w zabiegach higienicznych.
- Szpital nie posiada maceratorów.
- Stosowany jest sprzęt jednorazowego użytku. Sprzęt medyczny np. EKG, ciśnieniomierz dezynfekowany jest bezpośrednio po użyciu.
- Dezynfekcja powierzchni - stosowane preparaty: Incidin Pro, Incidin Liquid Spray, Quadros 2%, Mediclean MC 310, Mediclean MC 110, Velox.

Sterylizacja

Używany jest sprzęt jednorazowego użytku niepodlegający reprocesowania.

Stacja uzdatniania wody

Jednostka nie posiada stacji/urządzenia do uzdatniania wody na potrzeby jednostek organizacyjnych szpitala.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (Dz. U. z 2014r. poz. 746).

Laboratorium mikrobiologiczne

Szpital nie posiada laboratorium mikrobiologicznego. Nie przewiduje się wykonywania badań mikrobiologicznych u pacjentów.

Aktualizacja procedur

W 2023 roku przeprowadzono aktualizację procedur przeciwepidemicznych. Uaktualniono procedurę postępowania z odpadami oraz dołączono dwie nowe procedury: Procedura postępowania z bielizną, Procedura postępowania ze zwłokami.

Przeprowadzone zostały 2 kontrole wewnętrzne w zakresie: przestrzegania procedury stosowania środków ochrony osobistej, przestrzegania procedury dekontaminacji narzędzi i sprzętu medycznego, postępowania po ekspozycji zawodowej, postępowania z odpadami, stosowania i przestrzegania procedury higienicznego mycia i dezynfekcji rąk, kontrola stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń oraz kontrola przestrzegania procedury zapobiegania zakażeniom odcewnikowym.

Izolatki pacjentów

Przyjmowany pacjent jest zawsze hospitalizowany w sali jednoosobowej z wydzielonym węzłem sanitarnym (ze względu na posiadane tylko jedno łóżko szpitalne pacjent zawsze podlega izolacji).

Szkolenia

W 2023 roku były przeprowadzone trzy szkolenia wewnętrzne: Zasady sprzątania ograniczające transmisję zakażeń szpitalnych, Higiena rąk, Zapobieganie zakażeniom wewnątrzszpitalnym. W szkoleniach wzięto udział łącznie 10 osób.

Usługi dezynsekcji i deratyzacji

W 2023 roku w szpitalu nie prowadzono zabiegów dezynsekcji oraz deratyzacji.

g) AMC Art Medical Center Szpital, ul. Langiewicza 28/U1, Szczecin

Aktualna liczba łóżek – 16

Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

W Szpitalu w roku 2023 utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmował się personel placówki. Sprzęt - płaskie mopy, wózki dwukomorowe z wyciskarką. Podział sprzętu do sprzątania na część szpitalną i blok operacyjny. Mopy po użyciu są przeznaczone do prania. Wózki myte i przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu pomocniczym, osobnych dla wydzielonych stref. Opracowano plan higieny szpitalnej.

Remonty

W 2023 roku nie przeprowadzono remontów oraz nie przeprowadzono zmian organizacyjnych.

Komory dezynfekcyjne

Placówka nie korzysta z komór dezynfekcyjnych - postępowanie zabezpieczające: jednorazowa pościel medyczna, materace pokryte dodatkowo zmywalną powłoką.

Dezynfekcja

- Placówka nie posiada endoskopów.
- Dezynfekcja basenów i kaczek – nie dotyczy. Na stanie macerator.
- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu, w pojemnikach do dezynfekcji wyposażonych w sito.

Stosowane środki dezynfekcyjne: Incidin Plus, Indur Brillant Plus, Oasis Pro 61 D Premium, Onasis Pro14 Premium, Incidur Spray, Incidin Foam, Microzid.

Sterylizacja

Podmiot leczniczy posiada 3 sterylizatory:

- kocioł parowy EURONDA sterylizator STS24 nr fabryczny SN EIB 120348/2012, rok prod. 2012 - podręczna sterylizatornia;
- kocioł parowy EURONDA sterylizator STS24 nr fabryczny SN EIB 120346/2012, rok prod. 2012 - podręczna sterylizatornia;
- kocioł parowy MIDMARK B60MKE 3469/2015, rok prod. 2015 - podręczna sterylizatornia.

Na usługi w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego zawarta jest umowa z firmą zewnętrzną.

- Przygotowanie sprzętu do sterylizacji: podręczna sterylizatornia, wstępna dezynfekcja, przechowywanie w pojemnikach do tego celu przeznaczonych, do czasu odbioru przez firmę zewnętrzną, tylko najczęściej używane narzędzia - poddane wstępnej i właściwej dezynfekcji, pakowane są w mankiety papierowo-foliowe oraz poddawane sterylizacji w placówce na miejscu.
- Prowadzeniem procesów sterylizacji zajmuje się przeszkolony odpowiednio, wydzielony personel. Transport materiałów do sterylizacji i po sterylizacji odbywa się w wydzielonych, zamkniętych pojemnikach.
- Kontrola procesów sterylizacji odbywa się wskaźnikami chemicznymi (we wszystkich pakietach). Biologiczne - badanie skuteczności procesu sterylizacji Sporal A.
- W placówce prowadzona jest dokumentacja w formie wydruku ze sterylizatora oraz wydruku zbiorczego miesięcznego.
- Awaryjność urządzeń sterylizujących - nie odnotowano awarii.

Uzdatnianie wody

Szpital posiada urządzenie przepływowe do uzdatniania wody do sterylizatorów – rok prod. 2018, przegląd – luty 2022r.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu zakażeń szpitalnych (Dz. U. 2014r., poz. 746).

Laboratorium mikrobiologiczne

Placówka nie posiada laboratorium mikrobiologicznego. Podpisano umowę z placówką zewnętrzną.

Procedury i kontrole wewnętrzne

W 2023 roku przeprowadzono aktualizację obowiązujących procedur przeciwepidemicznych w zakresie przestrzegania profilaktyki zakażeń, kontrole wewnętrzne w zakresie stanu sanitarno-higienicznego, przestrzegania procedur, profilaktyki zakażeń - raz na kwartał według harmonogramu.

Izolatki

W placówce istnieją warunki zapewniające izolację pacjentów z zakażeniem (sale 2-łóżkowe z oddzielnym węzłem sanitarnym).

Szkolenia

W 2023 roku przeprowadzono 4 szkolenia wewnętrzne z zakresu kontroli i profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych, w którym uczestniczyło każdorazowo 8-10 osób.

Dezynsekcja i deratyzacja

W Placówce w roku 2023 nie przeprowadzano zabiegów dezynsekcji i deratyzacji.

h) Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej „ZDROJE” ul. Mączna 4, 70-780 Szczecin (dalej SPS ZOZ „Zdroje”)

Aktualna liczba łóżek szpitalnych – 792

Utrzymanie bieżącej czystości

Szpital SPS ZOZ „Zdroje” na podpisaną umowę na usługi utrzymania czystości z firmą zewnętrzną. Firma posiada profesjonalny sprzęt do sprzątania, który jest dezynfekowany, myty i przechowywany w pomieszczeniach porządkowych komórek organizacyjnych szpitala. Zostały opracowane i wdrożone: procedura-„Sprzątanie i dekontaminacja pomieszczeń szpitalnych SPS ZOZ Zdroje” oraz „Plan dezynfekcji sprzętu medycznego w placówce SPS ZOZ Zdroje”. Wymienione dokumenty zostały przekazane firmie sprzątającej.

Remonty i modernizacje

1. Modernizacja budynku poradni „N” przy ul. Św. Wojciecha 7;
2. Wymiana częściowa stolarki okiennej w poradniach przy ul. Św. Wojciecha 7;
3. Wymiana części okien w pawilonie 3 w Szpitalu ul. Mączna 4;
4. Modernizacja Oddziału Opiekuńczo-Leczniczego w Szpitalu ul. Mączna 4;
5. Modernizacja części Psychiatrycznej Izby Przyjęć w Szpitalu ul. Mączna 4;
6. Remont sanitariatu dla niepełnosprawnych w Poradni Zdrowia Psychicznego w pawilonie 14 i dojścia do pawilonu dla niepełnosprawnych.

Zmiany organizacyjne w szpitalu - brak

Komory dezynfekcyjne

Szpital podpisał z firmą zewnętrzną umowę na usługi dezynfekcyjne w komorze dezynfekcyjnej oraz usługi sprzątania i pralnicze.

Szpital posiada materace łóżkowe pokryte pokrowcami typu ecolastik, które dezynfekowane są przez pracowników firmy sprzątającej.

Dezynfekcja

dezynfekcja endoskopów:

- Pracownia Endoskopii usytuowana w Pawilonie 19, na parterze gdzie wykonywane są badania diagnostyczne górnego i dolnego odcinka przewodu pokarmowego. Na wyposażeniu pracowni znajduje się myjnia Olympus EDT Typ2 i ETD Typ 3 oraz Mini EDT Typ2. W pracowni znajduje się wentylacja mechaniczno-grawitacyjna bezpośrednio połączona z kabiną higieniczną dla pacjentów. Stosowane środki do dezynfekcji endoskopów: Neodisher Endo Clean (środek myjący), Neodisher Endo Sept płyn (środek dezynfekcyjny), Neodisher Multi Zym (środek myjący), Olympus Endo DIS, Endo DET do Mini EDT Typ2.

Dezynfekcja basenów, kaczek odbywa się mechanicznie. Do maszynowego mycia i dezynfekcji używa się preparatu Thermosept SKS, Thermosept RKF.

W większości oddziałów Szpital posiada maceratory.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w Centralnej Sterylizatorni. Wykonywana jest w myjniach-dezynfektorach metodą termiczno-chemiczną, termiczną. W wyjątkowych sytuacjach, dezynfekcję wstępną narzędzi i sprzętu medycznego przeprowadza się w gabinetach zabiegowych lub wyznaczonych pomieszczeniach z wykorzystaniem

profesjonalnych wanien dezynfekcyjnych z sitami, w preparacie dezynfekcyjnym do narzędzi Aniosy- me XL3 obowiązującym w SPSZOZ „Zdroje”.

Do dezynfekcji powierzchni stosuje się następujące preparaty dezynfekcyjne: Sterisept Wipes chusteczki, Bactacid AF, Incidin OXY foam S, Incidin OXY wipe S, Incidin active, Nycolyse food, Actichlor plus.

Sterylizacja

Na wyposażeniu szpitala znajdują się następujące sterylizatory:

- 5 szt. parowe EC280-1, rok prod. 2017; EC280-2, rok prod. 2017 , EC280-3, rok prod. 2017; EVG nr A6 rok prod. 2014; Statim 5000S, rok. prod. 2003
- 1 szt. na ciepło suche, typ SPW 275I, rok prod. 1998;
- 1 szt. nadtlenek wodoru (przelotowy), typ HMTS-142D, rok prod. 2017.

Szpital SPSZOZ „Zdroje” podpisał umowę na usługi sterylizacyjne w zakresie sterylizacji niskotemperaturowej - gazowej tlenkiem etylenu z podmiotem zewnętrznym.

Przygotowanie sprzętu do sterylizacji, oddziały: dezynfekcja wstępna w niedzielę, w gabinecie zabiegowym lub wyznaczonych pomieszczeniach. Procesy dezynfekcji wstępnej i właściwej oraz pakietowanie w Centralnej Sterylizatorni od poniedziałku do soboty. Przygotowany sprzęt po wstępnej dezynfekcji odbierany jest w kuwetach zamkniętych przez pracowników Sterylizatorni i transportowany do Sterylizatorni w zamkniętych wózkach wykonanych ze stali nierdzewnej. Za dystrybucję kuwet oraz ich dezynfekcję odpowiada pracownik Centralnej Sterylizatorni.

Personel Centralnej Sterylizatorni to technicy sterylizacji medycznej z uprawnieniami do obsługi urządzeń wysokociśnieniowych, do kontroli procesów sterylizacji, po przeszkoleniu przez producentów sprzętu.

- Kontrola procesów sterylizacji:

sterylizacja parowa - wskaźniki biologiczne, każdy wsad;

sterylizacja nadtlenkiem wodoru - wskaźniki biologiczne , każdy wsad;

sterylizacja parowa i sterylizacja nadtlenkiem wodoru - wskaźniki chemiczne zintegrowane w PCD , każdy wsad i każdy pakiet.

Dokumentacja: w formie komputerowej (wydruki ze sterylizatorów + zapis na serwerze);

W roku 2023 odnotowano awarię 1 sterylizatora.

- Do wytwornic pary sterylizatorów parowych i do ostatniego płukania w myjniach dezynfektorach doprowadzana jest woda demineralizowana.

Stacja uzdatniania wody

Szpital posiada stację uzdatniania wody, która mieści się przy Centralnej Sterylizatorni w wydzielonym pomieszczeniu. Rok produkcji wytwornic 2017. Przegląd 14.09.2023r. Ostatnia kontrola Inspekcji Sanitarnej w dniu 30.06.2023r.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

W szpitalu został powołany Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W skład Zespołu wchodzi: lekarz epidemiolog, mikrobiolog oraz pielęgniarki epidemiologiczne. Członkowie Zespołu spełniają wymagania zawarte w

rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych.

Laboratorium mikrobiologiczne

Szpital posiada własne Laboratorium mikrobiologiczne.

Aktualizacja procedur

W roku 2023 aktualizacji poddano procedurę Postępowania z odpadami medycznymi w SPS ZOZ Zdroje, Procedurę - antybiotykoterapia bakteriami o etiologii *Staphylococcus aureus* MSSA/MRSA, Higiena rąk w placówkach SPS ZOZ Zdroje, Instrukcję postępowania w przypadku ekspozycji zawodowej oraz Wykaz środków dezynfekcyjnych.

W 2023 roku przeprowadzono 124 kontroli wewnętrznych w SPS ZOZ Zdroje w zakresie profilaktyki zakażeń (w tym 12 z kontroli odpadów medycznych oraz 455 ze stosowania zasad izolacji u pacjentów z patogenem alarmowym). Kontrolą objęto wszystkie oddziały szpitalne i poradnie w SPS ZOZ „Zdroje” ul Mączna 4: kuchnię centralną, magazyn bielizny brudnej i czystej, karetkę N, pomieszczenia na odpady medyczne oraz poradnie specjalistyczne przy ul. Wojciecha 7.

Izolatki

Szpital posiada izolatki z wydzielonymi węzłami sanitarnymi. W przypadku braku możliwości korzystania z izolatki, pacjenci są izolowani lub kohortowani w wydzielonych salach wraz z wydzielonymi toaletami.

Szkolenia

W 2023 roku przeprowadzono 12 szkoleń wewnętrznych z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych, przeszkolono 1058 osób. Przeprowadzono 10 szkoleń z zagadnień Higieny rąk, przeszkolono 745 osób.

Zabiegi dezynsekcji i deratyzacji

W Szpitalu w roku 2023 prowadzone były przez firmę zewnętrzną zabiegi dezynsekcji i deratyzacji. Firma świadczyła usługi w pomieszczeniach, obiektach i na terenie zewnętrznym. Dezynsekcja i deratyzacja na terenie szpitala odbywa się zgodnie z harmonogramem oraz doraźnie. Dokonywano przeglądów ustawionych stacji deratyzacyjnych, wymieniano preparaty, czyszczono karmniki, przeprowadzano rutynowy serwis stacji.

W użyciu zastosowane następujące preparaty: Rot Kiler Perfekt (kostka), Ratimor (pasta), Murtn Blok. Ponadto użyto: preparat wabiący Wabiwax, preparat Aspermet, Max force puatum, Max force quantum żel, preparaty Fendona, Mythic, Duracid Spray oraz Provecta.

i) Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Szczecinie, ul. Jagiellońska 44, 70-382 Szczecin (dalej - SPZOZ MSWiA)

Aktualna liczba łóżek szpitalnych:

W roku 2023 szpital dysponował 127 łózkami.

Utrzymanie bieżącej czystości

Na terenie szpitala powołany jest Dział Gospodarczy, w skład którego wchodzi Zespół ds. Porządkowo-Gospodarczych. Profesjonalny sprzęt do sprzątania wykorzystany jest tylko na terenie jednostki. Sprzęt przechowywany jest w wydzielonym pomieszczeniu w budynku

szpitala. Po zakończonym dniu pracy, sprzęt podlega myciu, osuszaniu oraz dezynfekcji. Mopy i ścierki są prane (podczas pracy stosowana zasada jednokrotnego użycia). W szpitalu jest opracowany plan higieny szpitalnej. Szpital nie korzystał z usług zewnętrznej firmy sprzątającej.

Remonty i modernizacje

Remonty przeprowadzone w 2023 roku, m.in.:

- adaptacja pomieszczeń istniejącej Pracowni TK i jej dostosowanie do nowych wymogów i norm związanych z montażem nowego aparatu do Tomografii Komputerowej dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie.
- adaptacja pomieszczeń parteru budynku głównego SPZOZ MSWiA w Szczecinie wraz z rozbudową w celu utworzenia Centrum Diagnostycznego w Szczecinie przy ul. Jagiellońskiej 44 oraz dostarczenie urządzeń medycznych dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie - Wykonanie rezerwowego ujęcia wody oraz wymiana zbiorników wodnych w SP ZOZ MSWiA w Szczecinie.

Komory dezynfekcyjne

Szpital nie posiada komór dezynfekcyjnych. Pranie materacy, kocy, poduszek prowadzone jest przez zewnętrzną firmę zgodnie z zawartą umową. Materace, poduszki (część) zabezpieczone są pokrowcami nieprzemakalnymi typu ekolastik.

Dezynfekcja

Dezynfekcja endoskopów:

Pracownia endoskopowa umiejscowiona jest w budynku głównym Szpitala przy ul. Jagiellońskiej 44 na III piętrze przy Oddziale Chirurgii. Pracownia wyposażona jest w 2 myjnie automatyczne Choyang CYW-501. Środki do myjni są zgodne z zaleceniami producenta: ADASPOR plus z aktywatorem (środek dezynfekcyjny), Neoproteozim plus (detergent), Medizyme 3Plus 0,5% (mycie wstępne). Prowadzony zakres badań dotyczy badań ambulatoryjnych oraz badań i zabiegów szpitalnych obejmujących górny i dolny odcinek przewodu pokarmowego (kolonoskopia, gastroscopia) oraz polipektomia, ECPW, EUS, opaskowanie żyłaków przełyku, zakładanie gastrostomii, RFA, Coile. Pracownia wyposażona jest zarówno w system klimatyzacji jak i wentylacji.

Dezynfekcja basenów i kaczek:

Szpital korzysta ze sprzętu wielorazowego. Dezynfekcja przeprowadzana w płuczko-dezynfektorach, które umiejscowione są w pomieszczeniach wydzielonych w oddziałach szpitalnych. Do maszynowego mycia i dezynfekcji basenów i kaczek używa się Helimatic Cleaner Alkaline, Helimatic Latriniser, Sporodice Clinox3a Total, Clineur Detergent Do Clinox3a.

Szpital posiada 1 macerator w Izbie Przyjęć - Macerator S+

- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia: miejsce dezynfekcji narzędzi - Sterylizatornia lokalna. Część brudna lub dezynfekcja wstępna odbywa się w obrębie oddziałów, w gabinetach zabiegowych/opatrunkowych z wykorzystaniem pojemników z sitem.

- Szybka dezynfekcja małych i trudno dostępnych powierzchni: Meliseptol New Formula, Mikrozyd Af, Meliseptol Foam Pure, Meliseptol Chusteczki Bezalkoholowe, Mikrozyd Af Wipes, Mikrozyd Uniwersal Wipes.

Dezynfekcja dużych powierzchni: Teralin Protect, Perform, Laudamonium, Incidin Plus, Virusolve +, Titan Chlor Tablets.

Środki do mycia i dezynfekcji powierzchni (w tym *Clostridioides difficile*): Titan Chlor Tablets, Oxyvir Plus, Oxivir Sporocide Wipes, Mikrozyd Paa, Chlorcelan Wipes.

Sterylizacja

Liczba sterylizatorów 4 szt.:

- AS669 WPA-1, rok produkcji 2022r.;
- AS666 WPA-2, rok produkcji 2012r.;
- 8XL, rok produkcji 2010r.;
- YS-18l, rok produkcji 2020r.

Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji sprzętu medycznego.

Przygotowanie sprzętu do sterylizacji:

- dezynfekcja wstępna na poszczególnych oddziałach;
- dezynfekcja wstępna z Bloku Operacyjnego i właściwa-część brudna Sterylizatorni;
- pakietowanie - część czysta Sterylizatorni.

Proces sterylizacji prowadzony jest przez wykwalifikowany personel w zawodzie Technik Sterylizacji Medycznej. Transport sprzętu medycznego do sterylizacji i po procesie odbywa się w zamkniętych pojemnikach dostarczany przez personel medyczny z Oddziałów. Pojemniki opisane.

Kontrola procesów sterylizacji:

- Biologiczna - bioindykatory
- Chemiczna - do każdego sterylizowanego pakietu, wskaźnik typu 4 lub 5.

Dokumentacja prowadzona na podstawie wydruków ze sterylizatora i odczytanych testów.

- Awaryjność urządzeń sterylizujących - nie odnotowano awarii.

- Wytwornice: autoklawy posiadają wbudowaną własną wytwornicą. Do urządzeń technologii w Sterylizacji parowej (wytwornic parowych i myjni) doprowadza się wodę oczyszczoną z lokalnej Stacji Uzdatniania zbudowanej ze zmiękczaczy, zbiornika hydroforowego i filtrów, stacji odwróconej osmozy), zlokalizowanej nad pomieszczeniami Sterylizacji (poddasze). Wytwornica pary, rok produkcji 2013, lokalizacja IV piętro – stacja uzdatniania wody.

Stacja uzdatniania wody

Na terenie Szpitala SP ZOZ MSWiA w Szczecinie przy ul. Jagiellońskiej 44 funkcjonuje stacja uzdatniania wody.

Szpital nie posiada Stacji Dializ, stąd nie ma potrzeby aby istniało dodatkowe urządzenie do uzdatniania wody. Ze stacji uzdatniania wody rozprowadzana jest woda miękka do sterylizatorów oraz myjni w Sterylizacji.

Skład osobowy i kwalifikacje zespołu

W roku 2023 skład osobowy i kwalifikacje zespołu zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25.07.2010 r. w sprawie kwalifikacji członków Zespołu Zakażeń Szpitalnych (Dz.U. z 2014r., poz. 746).

Laboratorium mikrobiologiczne

Szpital nie posiada laboratorium mikrobiologicznego.

Usługi w tym zakresie wykonuje zewnętrzne laboratorium.

Aktualizacja procedur

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych na bieżąco w razie potrzeby aktualizuje opracowane dokumenty. W 2023 roku przeprowadzono 74 kontrole wewnętrzne w zakresie poprawności i skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom i szerzeniu się czynników alarmowych, przeprowadzenia izolacji, stanu sanitarno-epidemiologicznego pomieszczeń.

Izolacja

Szpital posiada 4 izolatki, które są spełniają warunki izolatki, zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Szkolenia

W 2023 roku przeprowadzono 4 szkolenia w zakresie profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych. Przeszkolono 350 osób.

Zabiegi dezynsekcji i deratyzacji

W Szpitalu w roku 2023 prowadzone były zabiegi dezynsekcji i deratyzacji:

- SP ZOZ MSWiA przy ul. Jagiellońskiej 44, Szczecin przeprowadzono łącznie dwa zabiegi wykonane przez firmy zewnętrzne. Użyto preparatów Duracit, Kafar, Ratimor oraz Bromadiolon.

- W Oddziale Dziennym Psychiatrycznym MSWiA przy ul. Królowej Korony Polskiej 5/6 w Szczecinie oraz w Przychodni z Oddziałem Rehabilitacji Diennej i Stomatologii MSWiA ul. Piotra Skargi 16 w Szczecinie przeprowadzono przez firmy zewnętrzne po jednym zabiegu, użyciu preparatów Ratimor, Bromadiolon.

j) Ortho Expert Sp. z o.o. ul. Jagiellońska 87, 70-437 Szczecin

Aktualna liczba łóżek

Liczba łóżek szpitalnych - 6

Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

W szpitalu utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmuje się personel pomocniczy zatrudniony w Spółce. Do sprzątnia używane są wózki gospodarcze wyposażone we wiadra w dwóch kolorach, worki na odpady i worki na brudną bieliznę oraz mopy. Sprzęt do sprzątnia przechowywany jest w pomieszczeniu gospodarczym przeznaczonym do tego celu. Mopy prane i suszone są w przewidzianej do tego celu pralce i suszarce, znajdujące się w odrębnym pomieszczeniu. Do prania używany jest proszek do prania i dezynfekcji - Mr Ziggi. Postępowanie ze sprzętem po sprzątniu i zalecenia szczegółowe zawarte są w instrukcjach i procedurach obowiązujących w Spółce Ortho Expert. Jednostka posiada

opracowany Plan Higieny zawarty w Procedurze „Sprzątanie i dekontaminacja pomieszczeń spółki i sprzętu użytkowego – Plan higieny”.

Remonty

W 2023r. nie były przeprowadzane remonty oraz nie wprowadzono zmian organizacyjnych w szpitalu

Komora dezynfekcyjna

Jednostka nie posiada swojej pralni, w tym komór dezynfekcyjnych. Usługi są zlecane na zewnątrz. Umowa o świadczenie usług pralniczych została zawarta z podmiotem zewnętrznym. Asortyment jest poddawany usłudze prania, dezynfekcji i maglowania.

Dezynfekcja

Dezynfekcja endoskopów wykonywana jest przez firmę zewnętrzną

- W szpitalu nie prowadzi się dezynfekcji basenów i kaczek, w użyciu asortymentu jednorazowego, odpad utylizowany jest w maceratorze.

- Wstępna dezynfekcja i mycie narzędzi wielorazowego użytku przeprowadzana jest w pojemnikach z sitem w przeznaczonym do tego pomieszczeniu. Mycie i dezynfekcja właściwa przeprowadzana jest przez firmę zewnętrzną. Do wstępnego mycia i dezynfekcji narzędzi stosowany jest Helipur – koncentrat do mycia i dezynfekcji narzędzi, sprzętu laboratoryjnego oraz powierzchni.

- Do dezynfekcji powierzchni stosowane są preparaty: Incidin Liquid spray, Incidin alkohol wipe, Sulfanius premium, Domestos.

Sterylizacja

- Spółka nie posiada sterylizatorów i nie prowadzi procesów sterylizacji. Steryлизację przeprowadza przez firmę zewnętrzną.

Uzdatnianie wody.

W jednostce nie funkcjonują stacje uzdatniania wody.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010r. W sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (Dz.U. z 2014r., poz. 746)

Laboratorium mikrobiologiczne

Jednostka nie posiada laboratorium mikrobiologicznego i nie ma podpisanej umowy na wykonywanie badań.

Aktualizacja procedur

W 2023 roku przeprowadzono 4 kontrole wewnętrzne w zakresie przestrzegania przez personel procedur profilaktyki zakażeń, kontrolę stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń szpitalnych, mających na celu zapobiegania rozprzestrzeniania się zakażeń szpitalnych oraz sprawdzenia poprawności wykonania czynności zgodnie z procedurami. Kontrole odnotowano w „Protokołach kontroli wewnętrznej”.

Izolacja

Szpitala nie przyjmuje pacjentów z zakażeniem oraz chorobami zakaźnymi wobec powyższego nie ma Sali izolacyjnej.

Szkolenia

W 2023 roku przeprowadzono 4 szkolenia wewnętrzne z zakresu profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur epidemicznych: Higiena rąk w placówkach medycznych, Rola środowiska w transmisji zakażenia SARS-CoV-2, Zakażenia ogólnoustrojowe bakteriami i sepsa, Zasady postępowania w przypadku identyfikacji szczepów produkujących karbapenemazy.

Dezynsekcja i deratyzacja

W 2023 roku nie przeprowadzono w jednostce zabiegów dezynsekcji i deratyzacji

k) Sonomed Sp. z o. o., ul. Bandurskiego 98/U12, Szczecin

Liczba łóżek szpitalnych - 6 łóżek

Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Utrzymaniem bieżącej czystości i sprzątnięciem pomieszczeń zajmuje się personel firmy wynajmującej lokal. Wykorzystywany jest profesjonalny sprzęt (wózki – wiadra z oddzielnymi komorami, mopy z nakładkami wydzielone do mycia powierzchni bloku operacyjnego i innych pomieszczeń), który jest dezynfekowany, myty i przechowywany w pomieszczeniach porządkowych.

Szpital posiada opracowany plan higieny szpitalnej oraz procedury mycia i dezynfekcji powierzchni. Mopy prane we własnym zakresie w pralnicy Mile Professional PW 5064, suszone w suszarce Mile Professional PT 5135C zgodnie z zaleceniem producenta sprzętu, do prania stosowany jest proszek ELTRA.

Remonty

W 2023r. nie przeprowadzono prac remontowych.

Komory dezynfekcyjne

Szpital ma podpisaną umowę na usługi pralnicze i dezynfekcyjne z firmą zewnętrzną. Na wyposażeniu materace pokryte pokrowcami typu ekolastik, łatwe do mycia i dezynfekcji, które dezynfekowane są przez pracowników.

Dezynfekcja

- Dezynfekcja endoskopów odbywa się w 2 myjniach (automatycznej i półautomatycznej) środkami ADASPOR PLUS, ANIOXSYDE 1000, ANIOSYME SYNERGY, oraz 1 myjni automatycznej/półautomatycznej na sól. Pracownia endoskopowa ma bezpośredni dostęp do kabiny higieny osobistej. Endoskopy i Kolonoskopy przechowywane w szafie – Endocab plus.

- Dezynfekcja basenów i kaczek - szpital posiada macerator

- Dezynfekcja narzędzi i sprzętu - pracownicy szpitala przeprowadzają dezynfekcję wstępną narzędzi i sprzętu medycznego w wyznaczonym pomieszczeniu przy bloku operacyjnym. Dezynfekcja wstępna przeprowadzana jest w profesjonalnych pojemnikach dezynfekcyjnych z sitami. Przygotowany sprzęt po wstępnej dezynfekcji transportowany jest w zamkniętych pojemnikach, dokumentacja prowadzona jest przez zapis ręczny.

- Dezynfekcja powierzchni oraz sprzętu medycznego prowadzona jest z wykorzystaniem preparatów: Incidin Plus, Incidin Pro, Incidin Liquid Spray, Incidin OXY WIPES, Manisoft,

Manisoft Foam, Gigasept AF, Gigasept AF Forte, Spirigel Complete, Skinman Soft Protekt, 2% Sekusept pulwer + aktywator z paskami testowymi, Actichlor.

Sterylizacja

- Szpital ma podpisaną umowę na sterylizację narzędzi i sprzętu medycznego z podmiotem zewnętrznym.
- Dezynfekcję wstępną przeprowadza się w profesjonalnych pojemnikach dezynfekcyjnych z sitami. Przygotowany sprzęt po wstępnej dezynfekcji transportowany jest w zamkniętych pojemnikach, dokumentacja prowadzona jest przez zapis ręczny.
- Pracownicy szpitala/bloku operacyjnego przeprowadzają dezynfekcję wstępną narzędzi i sprzętu medycznego w wyznaczonym pomieszczeniu przy bloku operacyjnym.

Uzdatnianie wody

W szpitalu nie funkcjonują stacje/urządzenia do uzdatniania wody. Myjnia endoskopowa wyposażona jest w urządzenie do zmiękczenia wody i odwróconej osmozy na potrzeby myjek endoskopowych.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

Skład osobowy i kwalifikacje Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu zakażeń szpitalnych (Dz. U. 2014r., poz. 746).

Laboratorium mikrobiologiczne

- Szpital nie posiada własnego laboratorium mikrobiologicznego. Usługi w tym zakresie świadczy Laboratorium zewnętrznym.

Transport materiału biologicznego odbywa się w zamkniętych pojemnikach.

Aktualizacja procedur

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych na bieżąco aktualizuje opracowane dokumenty i zmiany stosowanych preparatów dezynfekcyjnych. Aktualizacja wynika z sytuacji epidemiologicznej szpitala, wytycznych zaakceptowanych przez Ministerstwo Zdrowia.

W 2023 roku nie aktualizowano procedur.

Przeprowadzono 25 kontroli wewnętrznych (2 kontrolę w zakresie stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i wyposażenia Bloku Operacyjnego, 2 kontrolę Oddziału Chirurgii jednego dnia, 2 kontrolę Pracowni endoskopii, gabinetów lekarskich, przestrzegania procedur profilaktyki zakażeń, 19 kontroli stanu sanitarnego pomieszczeń szpitalnych i ich wyposażenia wyznaczonego na składowanie odpadów medycznych).

Izolotka

W szpitalu jest wyznaczona sala nr 1 do zapewnienia izolacji pacjentów z zakażeniem oraz chorobą zakaźną

Szkolenia

W 2023 roku przeprowadzono 6 szkoleń wewnętrznych, w których wzięło udział 25 osób. W 2023 roku przeprowadzono 2 szkolenia wewnętrzne dla personelu sprząającego, temat: zasady sprzątania - mycia i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania ze sprzętem do sprzątania, postępowania z odpadami, standardu sprzątania Sali operacyjnej, sprzątania i

dezynfekcji pomieszczeń SONOMED, postępowania z czystą i brudną bielizną. Materiały szkoleniowe udostępniono również w formie elektronicznej.

Dezynsekcja i deratyzacja

W 2023r. w szpitalu nie były przeprowadzone zabiegi dezynsekcji i deratyzacji.

I) Zachodniopomorskie Centrum Onkologii, ul. Strzałowska 22, 71-730 Szczecin (dalej ZCO)

Aktualna liczba łóżek szpitalnych (dalej- ZCO)

Szpital w roku 2023 dysponował 181 łózkami oraz 33 stanowiska ambulatoryjnymi w Pododdziale Pobytu Dziennego Oddziału Onkologii Klinicznej.

Utrzymanie bieżącej czystości:

Utrzymanie bieżącej czystości w oddziałach szpitalnych należy do personelu szpitala zatrudnionego na umowę o pracę. W każdej komórce jest zespół pracowników oraz profesjonalny sprzęt (wózki, uchwyty do mopów, nakładki na uchwyty, ściereczki w kolorach określających myte powierzchnie, maszyny myjące i szorująco - polerskie), profesjonalne środki higieny (preparaty do mycia, doczyszczania, powłoki zabezpieczające). Sprzęt do sprzątnięcia i detergenty przechowywane są w pomieszczeniach gospodarczych na oddziałach. Po skończonej pracy ściereczki i mopy prane są w profesjonalnych pralnicach do mopów przy użyciu proszku piorąco-dezynfekcyjnego i suszone w suszarkach. Sprzęt jest myty, dezynfekowany i przechowywany w stanie suchym w pomieszczeniach gospodarczych.

W budynku Oddziału Klinicznego Radioterapii - budynek nr 4 oraz w budynku Centrum Diagnostyki i Terapii Nowotworów - budynek nr 8 (parter i piwnice), usługę utrzymania czystości wykonują pracownicy firmy zewnętrznej Impel na podstawie umowy PN-7/22 z dnia 08.03.2023 r. Firma zapewnia personel, sprzęt (wózki, uchwyty do mopów, nakładki na mopy, ściereczki jednorazowego użytku, maszyny myjące i szorująco-polerskie) oraz profesjonalne środki higieny (preparaty do mycia, doczyszczania, powłoki zabezpieczające, preparaty dezynfekcyjne do powierzchni). Sprzęt do sprzątnięcia i detergenty przechowywane są w pomieszczeniach gospodarczych szpitala, a mopy prane na zewnątrz. Proces utrzymania czystości opisany jest w procedurze utrzymania czystości oraz instrukcjach do każdego oddziału szpitalnego.

Załącznikiem do procedury Plan Higieny - sprzęt użytkowy, aktualizowany po przetargu na preparaty dezynfekcyjne i chemię profesjonalną. Wykonanie czynności potwierdzane jest w kartach kontroli sprzątnięcia codziennego i okresowego.

Inwestycje i prace remontowe

W 2023 roku wykonano m.in.:

- przebudowę budynku hotelowego Oddziału Klinicznego Radioterapii na potrzeby opieki koordynowanej i psychoonkologii, wykonano wentylację mechaniczną dla wszystkich pomieszczeń, poddano naprawie i malowaniu drzwi do Sali Operacyjnej A, wymieniono drzwi do pomieszczeń pomocniczych, odnowiono sufit i ściany sali chorych Oddziału Chirurgii Onkologicznej – bud. nr 3

- odnowienie pomieszczeń Oddziału Klinicznego Radioterapii – bud. nr 2, sal chorych i magazynu Bloku Operacyjnego Oddziału Klinicznego Radioterapii, gabinetów lekarskich i zabiegowych Poradni Przychodni Przychodni Przychodni oraz pomieszczeń wlewów na oddziale dziennym, dyżurek, gabinetów zabiegowych i lekarskich oddziału Onkologii Klinicznej.

Komory dezynfekcyjne

ZCO nie posiada własnej komory dezynfekcyjnej. Całe wyposażenie łóżka szpitalnego (materac, poduszka, kołdra) zabezpieczone jest pokrowcami z materiału nieprzemakalnego, paroprzepuszczającego, zmywalnego, odpornego na środki dezynfekcyjne, typu ecolastik. Pokrowce po wypisie są dezynfekowane środkami chemicznymi, a w razie zbrudzenia materiałem organicznym, izolacji lub zgonu pacjenta wyposażenie łóżka (pokrowce, kołdra, poduszka) oddawane są do pralni zewnętrznej. ZCO ma podpisaną umowę z firmą zewnętrzną.

Dezynfekcja

5.1. Pracownia endoskopowa zlokalizowana jest w Oddziale Chirurgii Onkologicznej, w jej skład wchodzi: śluza, sala badań, kabina higieny osobistej dla pacjentów oraz pomieszczenie mycia endoskopów z wentylacją mechaniczną, wyposażone w dwie myjnie automatyczne firmy Olympus Mini ETD 2 oraz ETD 4. Zakres badań obejmuje gastroskopie i kolonoskopie. Do maszynowego mycia i dezynfekcji endoskopów w myjni automatycznej używamy preparatów firmy Schülke - Thermosept ED i Thermosept EndoCleaner oraz preparatów firmy Olympus – EndoDet, EndoDis i EndoAct. Przygotowanie sprzętu do badań i jego mycie opisuje instrukcja I- 402-008 Postępowanie z endoskopem.

5.2. Każdy oddział szpitala wyposażony jest w maceratory do utylizacji jednorazowych wyrobów z pulpy celulozowej: basenów, kaczek, misek nerkowatych oraz misek do mycia pacjentów. Maceratory zainstalowane są w brudownikach lub pomieszczeniach gospodarczych w oddziałach.

5.3. Zasady dezynfekcji narzędzi oraz proces obiegu materiału do sterylizacji i po sterylizacji opisany jest w procedurze „Sterylizacja i dezynfekcja” oraz w instrukcji „Postępowanie z narzędziami chirurgicznymi”. Załącznikiem do procedury „Plan Higieny-sprzęt medyczny”. W gabinetach zabiegowych i na salach operacyjnych znajdują się opisane pojemniki z sitem i pokrywą do wstępnej dezynfekcji narzędzi. Dezynfekcja wstępna i przygotowywanie do transportu odbywa się w wydzielonych pomieszczeniach - narzędziowni - blok operacyjny, pracownia brachyterapii, lub gabinetach zabiegowych - oddział chirurgii. Preparaty używane do dezynfekcji narzędzi i sprzętu w 2023 roku to: Gigazyme, Perform, Phagocide D, Sani Cloth CHG 2%.

5.4. Preparaty do dezynfekcji powierzchni stosowane w szpitalu w 2023 roku: Taski Sprint Degerm, Perform, Chlorinex 60, Bactacid AF, Chemisept Wipes, AZO Uniwersal, Mikrozyd PAA Wipes, Incidin Liquid Spray; Nocoluse Neutral i One Shot do zamgławiania pomieszczeń.

Sterylicacja

6.1. ZCO nie posiada własnej sterylizacji oraz sterylizatorów.

6.2. Usługę sterylizacji wykonuje dla ZCO firmę zewnętrzną.

6.3. Narzędzia i sprzęt po użyciu poddawany jest dezynfekcji wstępnej przez pielęgniarki w oddziałach i na bloku operacyjnym. Sprzęt, po wstępnej dezynfekcji, jest przewożony w szczelnych pojemnikach transportem wewnętrznym do magazynu "sprzętu brudnego" na terenie szpitala i odbierany przez samochód firmy zewnętrznej. Usługa sterylizacji obejmuje odbiór narzędzi i sprzętu po wstępnej dezynfekcji, a bielizny po procesie prania i dezynfekcji, przygotowanie narzędzi i sprzętu do sterylizacji (dezynfekcja wstępna, doczyszczanie i przegląd techniczny, pielęgnacja narzędzi, dezynfekcja właściwa w myjniach dezynfektorach), kompletowanie zestawów zgodnie z wytycznymi Zamawiającego, pakowanie i znakowanie pakietów w celu pełnej identyfikacji, sterylizacja parą wodną w nadciśnieniu i plazmową.

6.4. Transport materiałów do sterylizacji odbywa się w szczelnych zamykanych pojemnikach transportowych ze zbiorczego magazynu „sprzętu brudnego” na terenie szpitala, skąd odbierany jest przez samochód firmy zewnętrznej. Pojemniki transportowe są dezynfekowane przez firmę zewnętrzną i w zdezynfekowanych szczelnych pojemnikach materiał sterylny przywożony jest samochodem firmy zewnętrznej do magazynu „czystego” na terenie szpitala, skąd odbierają go pracownicy poszczególnych komórek.

6.5. Firma zewnętrzna ponosi odpowiedzialność za prawidłowy i zgodny z wymogami epidemiologicznymi proces sterylizacji. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia dokumentów potwierdzających walidację procesów sterylizacji oraz do umożliwienia wglądu w pełną dokumentację procesową dotyczącą sterylizacji materiałów z ZCO. Wysterylizowany sprzęt przechowywany jest w magazynie sprzętu sterylnego na bloku operacyjnym oraz w szafkach i wózkach w gabinetach zabiegowych oddziałów szpitalnych.

Stacje uzdatniania wody

ZCO nie ma centralnej sterylizacji oraz stacji dializ, nie posiada stacji/urządzeń do uzdatniania wody do celów medycznych.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

W szpitalu działa Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Kwalifikacje Zespołu są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych.

Laboratorium mikrobiologiczne

ZCO od listopada 2023 r. posiada w strukturze laboratorium mikrobiologiczne. Do listopada usługę w zakresie badań mikrobiologicznych wykonywała dla ZCO firma zewnętrzna. Proces pobierania materiału do badań, jego transport i wydawanie wyników opisane jest w „Instrukcji Badania mikrobiologiczne”.

Aktualizacja procedur przeciwepidemicznych

Dokonano przeglądu aktualizacyjnego instrukcji Higiena rąk, Izolacja oraz Postępowanie po ekspozycji. Aktualizowano po przetargu na preparaty dezynfekcyjne i chemię profesjonalną dokumenty: Listę preparatów do dezynfekcji, plany Higieny – ręce, sprzęt medyczny, sprzęt użytkowy.

Przeprowadzono 3 kontrole w oddziałach szpitalnych: Oddział Onkologii Klinicznej, Blok operacyjny/Anestezja, Chirurgia Onkologiczna pod kątem realizacji procedur higienicznych:

higieny rąk, izolacji, postępowania po ekspozycji, dekontaminacji sprzętów, utrzymania czystości. Przeprowadzono 7 kontroli interwencyjnych w zakresie przestrzegania izolacji, dostępności środków ochrony indywidualnej i preparatów dezynfekcyjnych.

Warunki izolacji pacjentów

W oddziałach szpitalnych znajdują się sale spełniające warunki izolacji: w Oddziale Chirurgii (dwie sale) i Oddziale Onkologii Klinicznej (dwie sale); w skład sali wchodzi: śluza umywalkowo-fartuchowa, pomieszczenie pobytu pacjenta oraz pomieszczenie sanitarno-higieniczne. W Oddziale Radioterapii znajdują się sale jednoosobowe z własnym węzłem sanitarnym.

Szkolenia wewnętrzne

Tematy szkoleń wewnętrznych: zasady racjonalnej antybiotykoterapii w oddziałach szpitalnych, omówienie zakażeń w oddziałach, higiena rąk według rekomendacji ZCO, profilaktyka ekspozycji zawodowych, segregacja odpadów medycznych w aptece szpitalnej, zasady izolacji, postępowanie w przypadku wystąpienia szpitalnego ogniska epidemicznego. Szkolenia objęły 443 pracowników. Zespół kontroli zakażeń prowadzi także szkolenia wstępne dla nowo przyjmowanych pracowników.

Dezynsekcja i deratyzacja

ZCO ma zawartą umowę z firmą zewnętrzną. W zakresie umowy jest stały monitoring na obecność gryzoni w kuchni raz na kwartał, oraz interwencje bieżące w zależności od potrzeb. W 2023 przeprowadzono:

- likwidację gniazda os- budynek tlenowni
- deratyzację w pomieszczeniu gospodarczym w budynku nr 8 i Oddziale Radioterapii budynek nr 4
- odkomarzanie terenu szpitala oraz opryska głównych wejść do poszczególnych budynków.
- preparaty używane do dezynsekcji i deratyzacji –Fendona 6 S.C., Karakill 10 MC, Penta 250 Forte, Murin (pasta), Ratimor (pasta).

Ł) CENTRUM MEDYCZNE DOM LEKARSKI S.A. WITOLDA GOMBROWICZA 23, 70-785 SZCZECIN (DALEJ DL)

Aktualna liczba łóżek

Aktualna liczba łóżek w DL - 6 łóżek.

Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Ośrodek DL (Oddział Szpitalny) sprzątany jest przez własny personel. Każda z jednostek DL posiada opracowany stosownie do specyfiki Plan Higieny oraz szereg instrukcji, procedur, schematów, zasad postępowania z zakresu utrzymania czystości. Wykaz sprzętu do sprzątania: wózki serwisowe, mopy, stelaże do mopów, ściereczki.

Postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu – mycie, dezynfekcja i przechowywanie wg obowiązującej instrukcji „Postępowanie ze sprzętem po zakończeniu sprzątania”. Czyste ściereczki i mopy przechowywane są w wyznaczonym pomieszczeniu, zabezpieczone; brudne

sukcesywnie przekazywane są do pralni. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w wyznaczonym do tego celu pomieszczeniu porządkowym, odpowiednio zabezpieczony.

Remonty

W DL przy ul. Gombrowicza w 2023 roku nie przeprowadzono remontów, na bieżąco usuwano usterki związane z bieżącą eksploatacją pomieszczeń i wyposażenia.

Komory dezynfekcyjne

Szpital nie korzysta z komór dezynfekcyjnych. Łóżka posiadają materace pokryte pokrowcami umożliwiającymi ich dezynfekcję i mycie. Poduszki również są zabezpieczone przed ewentualną kontaminacją. Bielizna pościelowa i koce przekazywane są do Pralni zgodnie z obowiązującą w tym zakresie procedurą i umową z Pralnią.

Dezynfekcja

Szpital nie posiada endoskopów .

- w obiekcie w użyciu jednorazowe naczynia sanitarne

(baseny, kaczki, miski nerkowate). Jednostka wyposażona jest w macerator.

- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia wykonywana jest w wydzielonym pomieszczeniu- w pomieszczeniu sterylizacji, w myjni -dezynfektorze.

Transport narzędzi bezpośrednio z sali operacyjnej odbywa się przez okienko podawcze w wydzielonym do tego celu pojemniku.

- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w pojemnikach z sitem przy zastosowaniu 2% Sekusept Pulver + aktywator.

- Dom Lekarski ma podpisaną umowę na korzystanie z usług Centrum Usług Centralna Sterylizacja SPSK-2. Transport materiałów do i ze sterylizacji odbywa się w zamykanych pojemnikach zgodnie z umową.

- Do dezynfekcji powierzchni stosowany jest: Incidin Plus, Incidin Liquid Spray, ActiChlor Plus.

Sterylizacja

Dom Lekarski posiada sterylizator parowy nie przelotowy Cliniklav 25, rok prod. 2010. Sterylizator znajduje się w wydzielonym przy bloku operacyjnym pomieszczeniu.

- Dom Lekarski ma podpisaną umowę na korzystanie z usług firmy zewnętrznej. Transport materiałów do i ze sterylizacji odbywa się w zamykanych pojemnikach zgodnie z umową

- Przygotowanie sprzętu i narzędzi do sterylizacji – sprzęt poddawany jest wstępnej i właściwej dezynfekcji. Dezynfekcja sprzętu i narzędzi sterylizowanych w DL wykonywana w pomieszczeniu sterylizacji w wyznaczonym do tego celu miejscu. Prowadzona jest dokumentacja przeprowadzonych procesów dezynfekcji.

- Przygotowaniem sprzętu i narzędzi, przeprowadzeniem procesów sterylizacji zajmuje się wyznaczony personel.

- Kontrola procesów sterylizacji: Sporal A - raz na kwartał badanie i w razie potrzeby - 4 x w 2023r. Kontrola chemiczna - testy we wszystkich pakietach oraz testy kontroli wsadu do każdego cyklu. Kontrola fizyczna - manometry i zegary. Dokumentacja procesu sterylizacji - wydruki, zapisy ręczne - dokumentacja każdego procesu sterylizacji oraz zawartości materiału w każdym cyklu.

- Nie odnotowano awarii urządzenia.

Stacje uzdatniania wody

Podmiot nie posiada Stacji uzdatniania wody.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

W DL działa formalnie powołany Zarządzeniem Prezesa Komitet i Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Skład i kwalifikacje członków zgodne są z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Laboratorium Mikrobiologiczne

DL nie posiada własnego Laboratorium Mikrobiologicznego. Korzysta z usług Laboratorium Medycznego SYNEVO.

Procedury i kontrole wewnętrzne

W 2023r. poddano aktualizacji „Procedurę postępowania z preparatami szczepionkowymi w Punkcie Szczepień Domu Lekarskiego S.A. w Szczecinie”. Aktualnie aktualizacji poddane są wszystkie procedury higieniczne ze względu na zmianę szaty graficznej procedur.

Przeprowadzono 2 kontrole wewnętrzne w zakresie utrzymania czystości oraz stosowania procedur p/epidemicznych.

Warunki izolacji pacjenta

W przypadku konieczności izolacji pacjenta z zakażeniem i/lub chorobą zakaźną na potrzeby izolacji wydzielana jest odrębna sala i odrębny węzeł sanitarny.

Szkolenia

W 2023r. w IV edycji Akcji Czyste Ręce Łącznie Gombrowicza i Piastów wzięło udział 29 pracowników.

Dezynsekcja i deratyzacja

W szpitalu nie przeprowadzano zabiegów dezynsekcji i deratyzacji – nie było takiej potrzeby.

m) Centrum Medyczne Dom Lekarski S.A. ul. Piastów 30, 71-064 Szczecin (dalej DL)

Aktualna liczba łóżek

Aktualna liczba łóżek w DL- 6 łóżek.

Remonty

W DL przy ul. Piastów 30 w 2023 roku nie przeprowadzano remontów, na bieżąco usuwane były usterki związane z eksploatacją pomieszczeń i wyposażenia.

Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.

Ośrodek Domu Lekarskiego (Oddział Szpitalny) sprzątany jest przez własny personel. Każda z jednostek Domu Lekarskiego posiada opracowany stosownie do specyfiki Plan Higieny oraz szereg instrukcji, procedur, schematów, zasad postępowania z zakresu utrzymania czystości. Wykaz sprzętu do sprzątania: wózki serwisowe, mopy, stelaże do mopów, ściereczki. Postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu – mycie, dezynfekcja i przechowywanie wg obowiązującej instrukcji „Postępowanie ze sprzętem po zakończeniu sprzątania”. Czyste ściereczki i mopy przechowywane są w wyznaczonym pomieszczeniu, zabezpieczone; brudne sukcesywnie przekazywane są do pralni. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w wyznaczonym do tego celu pomieszczeniu porządkowym, odpowiednio zabezpieczony.

Komory dezynfekcyjne

Szpital nie korzysta z komór dezynfekcyjnych. Łóżka posiadają materace pokryte pokrowcami umożliwiającymi ich dezynfekcję i mycie. Poduszki również są zabezpieczone przed ewentualną kontaminacją. Bielizna pościelowa i koce przekazywane są do Pralni zgodnie z obowiązującą w tym zakresie procedurą i umową z Pralnią.

Dezynfekcja

- Dezynfekcja endoskopów - nie dotyczy.
- Dom Lekarski Ośrodek przy ul. Piastów stosuje jednorazowe naczynia sanitarne (baseny, kaczki, miski nerkowate). Jednostka wyposażona jest w macerator.
- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia wykonywana jest w wydzielonym pomieszczeniu. Transport narzędzi bezpośrednio z sali operacyjnej odbywa się w wydzielonym do tego celu pojemniku.
- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w pojemnikach z sitem przy zastosowaniu 2% Sekusept Pulver + aktywator.
- DL ma podpisaną umowę na korzystanie z usług firmy zewnętrznej. Transport materiałów do i ze sterylizacji odbywa się w zamykanych pojemnikach zgodnie z umową.
- Do dezynfekcji powierzchni stosowany jest: Incidin Plus, Incidin Liquid Spray, ActiChlor Plus, Virkon.

Sterylizacja

- DL posiada sterylizator parowy (nie przelotowy) Cliniclav 25, rok prod. 2015. Sterylizator znajduje się w wydzielonym w obrębie bloku operacyjnego pomieszczeniu.
- Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia wykonywana jest w wydzielonym pomieszczeniu sterylizacji Transport narzędzi bezpośrednio z sali operacyjnej odbywa się w wydzielonym do tego celu pojemniku.
- Przygotowanie sprzętu i narzędzi do sterylizacji – sprzęt poddawany jest wstępnej i właściwej dezynfekcji. Dezynfekcja sprzętu i narzędzi sterylizowanych w DL wykonywana w pomieszczeniu sterylizacji w wyznaczonym do tego celu miejscu. Prowadzona jest dokumentacja przeprowadzonych procesów dezynfekcji.
- Przygotowaniem sprzętu i narzędzi, przeprowadzeniem procesów sterylizacji zajmuje się wyznaczony, przeszkolony personel.
- Kontrola procesów sterylizacji: Sporal A - badanie w Laboratorium WSSE w Szczecinie. W 2023r. wykonano 4x. Kontrola chemiczna - testy we wszystkich pakietach oraz testy kontroli wsadu do każdego cyklu. Kontrola fizyczna - manometry i zegary. Dokumentacja procesu sterylizacji - wydruki, zapisy ręczne - dokumentacja każdego procesu sterylizacji oraz zawartości materiału w każdym cyklu.
- Nie odnotowano awarii urządzenia.

Stacje uzdatniania wody

Podmiot nie posiada Stacji uzdatniania wody.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych

W DL działa formalnie powołany Zarządzeniem Prezesa Komitet i Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Skład i kwalifikacje członków zgodne są z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

Laboratorium mikrobiologiczne

DL korzysta z usług firmy zewnętrznej.

Procedury i kontrole wewnętrzne

W 2023 roku poddano aktualizacji „Procedurę postępowania z preparatami szczepionkowymi w Punkcie Szczepień Domu Lekarskiego S.A. w Szczecinie”. Aktualnie aktualizacji poddane są wszystkie procedury higieniczne ze względu na zmianę szaty graficznej procedur.

Przeprowadzono 2 kontrole wewnętrzne w zakresie utrzymania czystości oraz stosowania procedur p/epidemicznych.

Warunki izolacji pacjenta

W przypadku konieczności izolacji pacjenta z zakażeniem i/lub chorobą zakaźną na potrzeby izolacji wydzielana jest odrębna sala i odrębny węzeł sanitarny.

Szkolenia

W 2023 roku w ramach IV edycji Akcji Czyste Ręce łącznie w DL Gombrowicza i Piastów wzięło udział 29 pracowników.

Dezynsekcja i deratyzacja

W szpitalu nie przeprowadzano zabiegów dezynsekcji i deratyzacji- nie było takiej potrzeby.

II.1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Podstawowym źródłem zaopatrzenia szpitali w wodę do spożycia jest Wodociąg Szczecin zaopatrywany z ujęć Miedwie, Pilchowo, Skolwin oraz awaryjnych ujęć: Kurów, Świerczewo oraz Arkonka. Oprócz dostępu wszystkich szpitali do wodociągu publicznego, następujące szpitale korzystają z wody pochodzącej z własnych ujęć:

- SPSK 2 PUM przy al. Powstańców Wlkp. 72 w Szczecinie – ujęcie uruchamiane od piątku do poniedziałku; przekroczeń nie stwierdzono.
- Specjalistyczny Szpital A. Sokołowskiego, ul. Sokołowskiego 11; parametry wody zgodne z wymaganiami.
- Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdroje”, ul. Mączna 4; przekroczeń nie stwierdzono.
- Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony przy ul. Arkońskiej 4; ujęcie do ewidencji trafiło w roku 2024.
- SP ZOZ MSWiA, ul. Jagiellońska 44, 70-382 Szczecin; ujęcie do ewidencji trafiło w roku 2024.

W 2023 roku ze szpitali posiadających własne ujęcia pobrano 10 próbek wody przeznaczonej do spożycia do badań w ramach ustalonego harmonogramu. W ramach kontroli wewnętrznej szpitale pobrały łącznie 15 próbek wody do spożycia - przekroczeń nie stwierdzono.

Ocena ciepłej wody użytkowej:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono badania próbek ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.* pobranych z instalacji ciepłej wody użytkowej w następujących szpitalach:

- a) ZOZ Szpital Areszt Śledczy, ul. Kaszubska 28, 70-952 Szczecin
- b) Specjalistyczny Szpital im. prof. A. Sokołowskiego; Szczecin - Zdunowo, ul. Sokołowskiego 11
- c) SP Wojewódzki Szpital Zespolony, ul. Arkońska 4, 71-455 Szczecin
- d) SP Specjalistyczny ZOZ „Zdroje”, ul. Mączna 4, 70-780 Szczecin
- e) Dom Lekarski S.A w Szczecinie, ul. Gombrowicza 23, 70-785 Szczecin
- f) Zachodniopomorskie Centrum Onkologii, ul. Strzałowska 22, 71-730 Szczecin
- g) SP Szpital Kliniczny Nr 2 PUM, ul. Powstańców Wlkp. 72, 70-111 Szczecin
- h) AMC Art Medical Center, ul. Langiewicza 28/U1, 70-263 Szczecin
- i) Beauty Group Spółka Komandytowa, ul. Wojciechowskiego 7, 71-476 Szczecin
- j) Zachodniopomorskie Centrum Chirurgiczne JASEŁKOWA, ul. Jasełkowa 6, 70-246 Szczecin
- k) Aesthetic Med Prywatne Centrum Chirurgii Plastycznej i Rekonstrukcyjnej Andrzej Dmytrzak, ul. Niedziałkowskiego 47/5, 71-403 Szczecin
- l) SP Szpital Kliniczny Nr 1 PUM, ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin
- m) Dom Lekarski S.A w Szczecinie, ul. Piastów 30 Szczecin, 71-064 Szczecin
- n) Szpital Rehabilitacyjny Świętego Karola Boromeusza, al. Wyzwolenia 52, 71- 506 Szczecin
- o) Centrum Medyczne Sonomed, ul. Bandurskiego 98, 71-685 Szczecin
- p) SP ZOZ MSWiA, ul. Jagiellońska 44, 70-382 Szczecin.

W szpitalach stwierdzono następujące przekroczenia:

- a) SPSK 1 przy ul. Unii Lubelskiej 1 - wysokie skażenie instalacji wody ciepłej pałeczkami z rodzaju *Legionella sp.*; po podjętych przez szpital działaniach naprawczych przekroczeń nie stwierdzono.
- b) SPSK 2 PUM al. Powstańców Wlkp. 72 – wysokie skażenie instalacji wody ciepłej pałeczkami z rodzaju *Legionella sp.*; po podjętych przez szpital działaniach naprawczych przekroczeń nie stwierdzono.
- c) SPWSZ ul. Arkońska 4 – średnie skażenie instalacji wody ciepłej pałeczkami *Legionella sp.*; po podjętych przez szpital działaniach naprawczych przekroczeń nie stwierdzono.
- d) SPS ZOZ „Zdroje” ul. Mączna 4 - średnie skażenie instalacji wody ciepłej pałeczkami *Legionella sp.*; po podjętych przez szpital działaniach naprawczych przekroczeń nie stwierdzono.
- e) Szpital Rehabilitacyjny al. Wyzwolenia 52 - wysokie skażenie instalacji wody ciepłej pałeczkami z rodzaju *Legionella sp.*; po podjętych przez szpital działaniach naprawczych przekroczeń nie stwierdzono.

II.1.3. Bloki żywieniowe

Pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajduje się 11 bloków żywienia w szpitalach, w tym 4 w systemie cateringowym.

W 2023r. skontrolowano 11 bloków żywienia w szpitalach, w tym 3 w systemie cateringowym, w których przeprowadzono łącznie 14 kontroli, w tym 4 kontrole w bloku żywienia w systemie cateringowym oraz 1 w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym. W okresie sprawozdawczym w celu poprawy stanu sanitarno – technicznego zakładu PPIS w Szczecinie wydał 2 decyzje administracyjne, w tym 1 w zakładzie opieki zdrowotnej w systemie cateringowym. Jeden zakład został wykreślony z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę żywności w kierunku oznaczania wartości odżywczej.

Nałożono 1 grzywnę w drodze mandatu karnego na kwotę 300 zł.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono jedną kontrolę interwencyjną, która dotyczyła nieprzestrzegania zasad higieny podczas przetwarzania, magazynowania i dystrybucji posiłków oraz zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami - czynności kontrolne nie potwierdziły zasadności wniesionych zarzutów.

W 2023r. Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie skierował 3 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie za nie przestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach załącznika II Rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności.

BLOKI ŻYWIENIA W SZPITALACH W SYSTEMIE CATERINGOWYM

W rejestrze PPIS w Szczecinie w roku 2023 znajdowały się 4 zakłady opieki zdrowotnej, w których żywienie odbywa się w systemie cateringowym. W roku 2023 skontrolowano 4 zakłady, w których przeprowadzono 4 kontrole. Jeden zakład został wykreślony z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości jednym zakładzie dotyczące złego stanu technicznego wyposażenia zakładu. W związku z powyższym Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję administracyjną zobowiązującą przedsiębiorcę do poprawy stanu technicznego wyposażenia zakładu.

W okresie sprawozdawczym oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Szczecinie dokonał oceny 8 jadłospisów diety szpitalnej, w tym 3 oceny w zakładach w systemie cateringowym. Wydano zalecenia do jadłospisu dekadowego, które dotyczyły:

- zwiększenie spożycia warzyw i owoców, należy przyjąć zalecane spożycie warzyw i/lub owoców na poziomie przynajmniej 400 g w 5 porcjach, gdzie jedna porcja warzyw liściastych odpowiada 35 g, 1 porcja warzyw gotowanych, owoców drobnopestkowych, czereśni, wiśni = 1 szklanka, 1 porcja warzyw i owoców = 100 g.;
- ograniczenia potraw smażonych i zastąpienia ich potrawami gotowanymi, parowanymi, pieczonymi.
- zmniejszenia nocnej przerwy między posiłkami.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę żywności tj. posiłku obiadowego w kierunku oznaczania wartości odżywczej. Po przeprowadzonej ocenie ilościowej posiłku pobranego twierdzono, że próbka posiłku pokrywa zapotrzebowanie na energię, białko, tłuszcze oraz węglowodany w badanej grupie.

II.1.4. Postępowanie z bielizną szpitalną

Poniżej przedstawiono i opisano sposób postępowania z bielizną szpitalną w szpitalach skontrolowanych w 2023 roku:

Tab.16. Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	Zakład Opieki Zdrowotnej Aresztu Śledczego	ul. Kaszubska 28, Szczecin	Zakład Usług Pralniczych Henryka Różalska, Katarzyna Karasiewicz, Sp. J. z siedzibą w Mielenku	Nadzór PSSE w Koszalinie
2.	Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1 PUM	Szczecin, ul. Unii Lubelskiej 1	Konsorcjum firm: Hollywood Textile Service Sp.z o.o., ul. Bojanowska 2a z siedzibą w Sierpcu oraz Laundry Service Sp. z o. o., ul. Płocka 50 A z siedzibą w Sierpcu	Nadzór PSSE w Stargardzie
3.	Zachodniopomorskie Centrum Onkologii	Szczecin, ul. Strzałowska 22	Zakład Usług Pralniczych Sp. J. Henryka Różalska, Katarzyna Karasiewicz, ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenko	Nadzór PSSE w Koszalinie
4.	Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony	Szczecin, ul. Arkońska 4, ul. Sokołowskiego 11	Toruńskie Zakłady Materiałów Opatrunkowych S. A. i Citonet Bydgoszcz Sp. z o.	Nadzór PSSE w Szczecinie

			o. i Citonet Szczecin Sp. z o. o.	
5.	Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdroje”	Szczecin, ul. Mączna 4	Hollywood Textile Service, HTS Stargard Sp. z o. o.	Nadzór PSSE w Stargardzie
6.	Szpital Rehabilitacyjny Św. Karola Boromeusza	al. Wyzwolenia 52, 70-506 Szczecin	CitoNet Szczecin Sp. z o. o. ul. Rolna 4 w Szczecinie	Nadzór PSSE w Szczecinie
7.	Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 2 PUM	al. Powstańców Wielkopolskich 72, Szczecin	konsorcjum firm: Citonet Bydgoszcz sp. z o. o. (lider konsorcjum) z siedzibą przy ul. Wyścigowej 7 w Bydgoszczy oraz CITONET – Szczecin Sp. z o. o. (członek konsorcjum) z siedzibą przy ul. Rolnej 4 w Szczecinie i Toruńskimi Zakładami Materiałów Opatrunkowych S.A. (członek konsorcjum) z siedzibą przy ul. Żółkiewskiego w Toruniu	Nadzór PSSE w Szczecinie
8.	AMC ART. Medical	Ul. Langiewicza 28	Klif Sp. z o.o. ul. Rudzika 24, Szczecin	
9.	Ortho Expert	Ul. Jagiellońska 87B	Uprane Sp. z o. o. Rębusz 1, 73-240 Bierzwnik	Nadzór PSSE w Choszcznie
10.	Euromedis	Ul. Powstańców Wlkp. 33A	bielizna jednorazowego użytku	
11.	Sonomed	Ul. Bandurskiego 98	Pralnia Szop z siedzibą przy ul. Olszynki	Nadzór PSSE w Szczecinie

			Grochowskiej 15 w Szczecinie	
--	--	--	---------------------------------	--

Szpitalne posiadają wyodrębnione magazyny/miejsca/szafy do przechowywania bielizny czystej oraz magazyny/miejsca do gromadzenia bielizny brudnej. Dodatkowo, na oddziałach oraz blokach zostały zorganizowane podręczne, przyoddziałowe magazynki bielizny czystej bądź też miejsca pełniące powyższą funkcje. Bielizna brudna, do momentu dostarczenia do magazynu bielizny brudnej, przechowywana jest tymczasowo w brudownikach, pomieszczeniach porządkowych lub innych pomieszczeniach wydzielonych w tym celu, w wydzielonych pojemnikach lub zbiorczych workach foliowych, pojemnikach, stelażach itp. umieszczanych we wskazanych pomieszczeniach. Transport bielizny odbywa się najczęściej wydzielonymi wózkami do przewożenia bielizny, w pojemnikach lub w specjalnych stalowych szafach-wózkach odpowiednio zabezpieczonej workami. Środki transportu do przewozu bielizny poddawane są regularnej dezynfekcji w oddziałach (wózki, pojemniki do przewożenia wewnątrz oddziału) bądź w wydzielonych pomieszczeniach do mycia i dezynfekcji środków transportu (wózki akumulatorowe).

Transport bielizny z pralni do szpitalnych magazynów bielizny czystej odbywa się specjalnie wydzielonymi środkami transportu oraz wydzielonymi środkami transportu wewnętrznego na terenie poszczególnych szpitali. Zestawy bielizny szpitalnej posiadają poza opakowaniem foliowym dodatkowe zabezpieczenia w postaci np. worków zewnętrznych. Natomiast bielizna po sterylizacji jest pakowana w torebki papierowo-foliowe oraz transportowana w specjalnych kuwetach.

W szpitalnych magazynach bielizny czystej usuwane jest zabezpieczenie zewnętrzne, bielizna jest sprawdzana i sortowana oraz rozdzielana na poszczególne oddziały czy bloki, po czym transportuje się ją właściwymi i wydzielonymi środkami do transportu wewnętrznego, które są na bieżąco czyszczone i dezynfekowane.

Podczas przeprowadzanych w 2023r. kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną.

II.1.5. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Poniżej przedstawiono i opisano sposób postępowania ze zwłokami w szpitalach skontrolowanych w 2023 roku.

Tab.17. Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro-morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok	
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)
1.	Zakład Opieki Zdrowotnej Aresztu Śledczego	ul. Kaszubska 28, Szczecin	NIE	NIE	NIE

2.	Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1 PUM	Szczecin ul. Unii Lubelskiej 1	TAK	TAK 3	TAK 16
3.	Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1 PUM	Szczecin ul. Broniewskiego	NIE	NIE	NIE
4.	Zachodniopomorskie Centrum Onkologii	Szczecin, ul. Strzałowska 22	TAK (bez części sekcyjnej)	TAK 2	TAK 5
5.	Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony	ul. Arkońska 4, Szczecin	TAK	TAK 6	TAK 20
6.	Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony	ul. Sokołowskiego 11, Szczecin	TAK	TAK 4	TAK 12
7.	Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdroje”	Szczecin, ul. Mączna 4	NIE	TAK 1	NIE
8.	Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdroje”	Szczecin, ul. Żołnierska 55	NIE	NIE	NIE
9.	Szpital rehabilitacyjny im. Św. Karola Boromeusza	al. Wyzwolenia 52, 70-506 Szczecin	NIE	TAK 1	NIE
10.	AMC Art. Medical Center Sp. z o. o.	ul. Langiewicza 28/U1, Szczecin	NIE	NIE	NIE
11.	Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny	al. Powstańców Wielkopolskich 72, Szczecin	TAK (Zakład Medycyny Sądowej PUM)	TAK 3	TAK (30 miejsc: 25 chłodzenie, 5 z

	Nr 2 PUM w Szczecinie		w Szczecinie ul. Szpitalna 7 – na terenie szpitala)		możliwością mrożenia) (Zakład Medycyny Sądowej PUM w Szczecinie ul. Szpitalna 7 – na terenie szpitala)
12.	Ortho Expert	Ul. Jagiellońska 87B	NIE	NIE	NIE
13.	Euromedis	Ul. Powstańców Wlkp. 33A	NIE	NIE	NIE
14.	Centrum Medyczne Sonomed	ul. Bandurskiego 98, Szczecin	NIE	NIE * Istnieje możliwość wydzielenia takiego pomieszczenia w razie potrzeby	NIE

Skontrolowane szpitale posiadają opracowane procedury postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, które są zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 10.04.2012 r. w sprawie sposobu postępowania podmiotu leczniczego wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne ze zwłokami pacjenta w przypadku śmierci pacjenta (Dz. U. z 2012 r., poz. 420).

W przypadku śmierci pacjenta w szpitalu posiadającym prosektorium zwłoki pozostają w sali „pro-morte” lub na oddziale szpitalnym przez co najmniej dwie godziny, a następnie przewożone są do prosektorium wydzielonym do tego celu wózkami transportowymi lub zwłoki transportowane są przez firmę specjalistyczną do chłodni miejskiej lub szpitalnej. Stan sanitarno-techniczny ocenionych pomieszczeń „pro-morte” dobry.

Większość skontrolowanych w 2020 roku zakładów leczniczych posiada środki transportowe do przewozu zwłok (z zamkniętą przestrzenią ładunkową). Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych środków transportu zachowany.

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny ZOZ „Zdroje” przy ul. Mącznej 4 nie posiada prosektorium ani chłodni, tylko 1 salę „pro-morte” do krótkiego przechowywania zwłok. Z sali tej po co najmniej dwóch godzinach zwłoki przewożone są przez firmę pogrzebową do Chłodni Miejskiej przy ul. Ku Słońcu 125A w Szczecinie lub w przypadku przeprowadzania sekcji zwłok do prosektorium – SPSK Nr 1 PUM w Szczecinie przy ul. Unii Lubelskiej 1 w Szczecinie lub do zakładu patomorfologii Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego w Szczecinie przy ul. Arkońskiej 4. Ewentualnym transportem zwłok do wskazanych podmiotów zajmuje się zakład pogrzebowy USKOM z siedzibą przy ul. Ku Słońcu

23/1 w Szczecinie. Zakład leczniczy SPS ZOZ „ZDROJE” przy ul. Żołnierskiej 55 nie posiada prosektorium ani pomieszczenia „pro-morte”. W przypadku zgonu pacjenta, zwłoki przez co najmniej dwie godziny przechowywane są w oddzielnej sali lub w innym miejscu, z zachowaniem godności należnej zmarłemu, skąd przewożone są do Chłodni Miejskiej przy ul. Ku Słońcu 125A w Szczecinie lub w przypadku przeprowadzania sekcji zwłok do prosektorium – SPSK Nr 1 PUM w Szczecinie przy ul. Unii Lubelskiej 1 w Szczecinie lub do zakładu patomorfologii Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Szczecinie przy ul. Arkońskiej 4. Ewentualnym transportem zwłok do wskazanych podmiotów zajmuje się zakład pogrzebowy USKOM z siedzibą przy ul. Ku Słońcu 23/1 w Szczecinie.

Zakład Opieki Zdrowotnej Aresztu Śledczego przy ul. Kaszubskiej 28 nie posiada prosektorium ani sali „pro-morte”. Postępowanie ze zwłokami jest zgodne z wewnętrzną procedurą resortową.

Pozostałe z publicznych, szczecińskich szpitali (tj. szpitale przy ul. Unii Lubelskiej 1, Arkońskiej 4 i Strzałowskiej 22, Sokołowskiego 11) posiadają na terenie szpitala prosektoria. W Zachodniopomorskim Centrum Onkologii przy ul. Strzałowskiej 22 jest prosektorium bez sali sekcyjnej.

Szpital Rehabilitacyjny im. Św. Karola Boromeusza przy al. Wyzwolenia 52 w Szczecinie posiada wyodrębnione pomieszczenie „pro-morte”, nie posiada zakładu patomorfologii ani chłodni. Zawarta jest umowa z firmą specjalistyczną na usługę polegającą na odbiorze, transporcie oraz przechowywaniu zwłok pacjentów zmarłych, odbiór zwłok w terminie nieprzekraczającym 2 godzin.

Szpital przy al. Powstańców Wielkopolskich 72, SPSK 2 dzierżawi miejsca w chłodni na terenie zakładu medycyny sądowej, której właścicielem jest PUM w Szczecinie oraz w zakresie korzystania z sali sekcyjnej.

Szpitale prywatne: AMC Art. Medical Center Sp. z o.o., Otho Expert, Euromedis, Centrum Medyczne Sonomed nie posiadają pomieszczeń „pro-morte”, chłodni, ani środków do transportu zwłok. W Centrum Medycznym SONOMED istnieje możliwość wydzielenia takiego pomieszczenia w razie potrzeby. Postępowanie w przypadku zgonu pacjenta jest zgodne z opracowaną i wdrożoną procedurą w tym zakresie. Zwłoki pacjenta pozostają w wyznaczonym miejscu, z sali tej po co najmniej dwóch godzinach zwłoki przewożone są przez firmę pogrzebową do chłodni miejskiej bądź szpitalnej lub do zakładu patomorfologii.

Skontrolowane szpitale, w których znajdują się pomieszczenia „pro-morte” lub/i prosektorium, i/lub chłodnie posiada przeważnie środki transportowe do przewozu zwłok (z zamkniętą przestrzenią ładunkową). Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych środków transportu podczas kontroli zachowany.

W minionym okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego.

W okresie sprawozdawczym Oddział Higieny Komunalnej nie nałożył mandatów ani decyzji w sprawie opłat za czynności kontrolne w zakresie postępowania ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego.

II. 2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

W 2023 roku kontrole prowadzone były w zakresie bieżącego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i urzędzeń, przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, organizacji szczepień ochronnych oraz przechowywania i dystrybucji szczepionek, przestrzegania zasad zgłaszania NOP, realizacji ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemicznego oraz przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, stosowania preparatów do wybielania zębów. W placówkach obowiązują i są stosowane procedury higieniczno-sanitarne, dot. m. in.: mycia i dezynfekcji rąk, mycia i dezynfekcji narzędzi chirurgicznych, sterylizacji narzędzi medycznych, postępowania z bielizną brudną i czystą, postępowania po ekspozycji, sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń oraz postępowania z odpadami medycznymi. W większości kontrolowanych placówek stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. Sporadycznie stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły: złego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, gospodarki odpadami medycznymi, kontroli wewnętrznej, braku opracowanych procedur higieniczno-sanitarnych. Podczas kontroli sprawdzających stwierdzono usunięcie nieprawidłowości lub wystawiono decyzje nakazujące wykonanie obowiązku. W trakcie kontroli podmiotów leczniczych sprawdzano prawidłowość postępowania ze sprzętem wielokrotnego użycia, w tym prowadzenia procesów mycia, dezynfekcji i sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego. Procesy te w większości przypadków odbywały się w placówkach, w wydzielonych miejscach w gabinetach lub w wydzielonych pomieszczeniach. Sprawdzano prawidłowość dekontaminacji i przygotowywania pakietów do sterylizacji oraz sposoby monitorowania i kontroli prawidłowego przebiegu procesu sterylizacji w tym kontroli skuteczności sterylizacji. Materiał po sterylizacji przechowywany był w wydzielonych szafkach, odpowiednio zabezpieczony przed działaniem czynników zewnętrznych.

W przypadku korzystania z usług sterylizacji zewnętrznej, sterylizacja odbywała się m.in. w: „CitoNet”, ul. Rolna 4 w Szczecinie, MSWiA w Szczecinie, ul. Jagiellońska 44, 109 Szpitalu Wojskowym z Przychodnią w Szczecinie, ul. Piotra Skargi 9-11 oraz do SPSK-2 PUM w Szczecinie, al. Powstańców Wielkopolskich 72. W podmiotach opracowane są i stosowane procedury dot. transportu narzędzi i materiałów do sterylizacji. W podmiotach leczniczych prowadzono kontrole wewnętrzne potwierdzone stosowną dokumentacją.

W gabinetach zapewniona jest możliwość mycia i dezynfekcji rąk personelu. Stanowiska higieny rąk wyposażone w umywalkę z ciepłą i zimną wodą, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym do rąk, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki.

Sprzątanie pomieszczeń zakładów prowadzone przez pracowników zakładów, wyspecjalizowane firmy lub osoby prywatne (posiadające przeszkolenie). Odzież robocza personelu prana poza zakładem pracy lub przez specjalistyczne firmy zewnętrzne, zgodnie z obowiązującymi procedurami. Odpady medyczne na stanowisku pracy segregowane do odpowiednich pojemników oraz worków jednorazowych oznakowanych zgodnie z

obowiązującymi przepisami. Do czasu odbioru odpady medyczne przechowywane w oznakowanych pojemnikach lub urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do tego celu, w wydzielonych pomieszczeniach. Dokumentami potwierdzającymi odbiór odpadów były karty przekazania odpadów.

Podczas kontroli pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie pozytywnie ocenili przestrzeganie zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych w kontrolowanych przedsiębiorstwach leczniczych. Teren i pomieszczenia były prawidłowo oznakowane słownymi i graficznymi informacjami o zakazie palenia tytoniu, które umieszczone były w widocznych miejscach.

II. 3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Przeprowadzono kontrole sanitarne, które wykazały prawidłowy stan sanitarno-higieniczny obiektów, prawidłową gospodarkę odpadami medycznymi, realizację ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemicznego oraz przestrzeganie przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Sterylizacja narzędzi przeprowadzona była w obiekcie we własnym zakresie lub zgodnie z zawartymi umowami z podmiotami zewnętrznymi, m.in.: CitoNet, ul. Rolna 4 w Szczecinie; SPSK-2 PUM al. Powstańców Wielkopolskich 72 w Szczecinie; 109 Szpital Wojskowy ul. Piotra Skargi 9/11 w Szczecinie. Wszystkie skontrolowane podmioty posiadały opracowane procedury dotyczące transportu narzędzi i materiałów do i ze sterylizacji. W placówkach, które posiadają sterylizatory sprawdzano prawidłowość postępowania ze sprzętem wielokrotnego użytku, jego dekontaminacji i przygotowywania pakietów do sterylizacji, sposoby monitorowania i kontroli prawidłowego przebiegu procesu sterylizacji oraz kontroli skuteczności sterylizacji. Przechowywanie materiału po sterylizacji - w asystorach lub w wydzielonych szafkach, w szufladach odpowiednio zabezpieczone przed działaniem czynników zewnętrznych. W podmiotach leczniczych prowadzono kontrole wewnętrzne potwierdzone stosowną dokumentacją. W gabinetach zapewniono możliwość mycia i dezynfekcji rąk personelu. Stanowiska higieny rąk wyposażone w umywalkę z ciepłą i zimną wodą, dozownik z mydłem w płynie, dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym do rąk, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki. Sprzątaniem pomieszczeń gabinetów indywidualnych praktyk lekarskich zajmowali się pracownicy, wyspecjalizowane firmy lub osoby prywatne (posiadające przeszkolenie). Odzież robocza personelu prana poza zakładem, zgodnie z obowiązującymi procedurami. Odpady medyczne na stanowisku pracy segregowane do odpowiednich pojemników oraz worków jednorazowych oznakowanych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Do czasu odbioru odpady medyczne przechowywane w oznakowanych pojemnikach lub urządzeniach chłodniczych przeznaczonych wyłącznie do tego celu, w wydzielonych pomieszczeniach. Dokumentami potwierdzającymi odbiór odpadów były karty przekazania odpadów.

W 2023 przeprowadzono 592 kontrole podmiotów leczniczych, m.in.: szpitali, przychodni, poradni, ambulatoriów, indywidualnych, indywidualnych specjalistycznych i grupowych

praktyk lekarskich oraz lekarzy dentystów. Kontrole przeprowadzono w zakresie bieżącego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i urządzeń, przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, organizacji szczepień ochronnych, przechowywania i dystrybucji szczepionek, przestrzegania zasad zgłaszania Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych, gospodarki odpadami medycznymi, procedur, kontroli wewnętrznych, realizacji ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemicznego oraz przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanych obiektów na ogół był należyty. Podczas 71 kontroli przeprowadzonych w podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości (stanowiło to 12,0 % wszystkich kontroli). Nałożono 19 mandatów karnych na kwotę 4900 zł. oraz 50 decyzji w sprawie opłat za przeprowadzone czynności kontrolne podczas których stwierdzono nieprawidłowości.

Wystawiono 40 decyzji administracyjnych, które nakazywały m.in.: doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię sufitu, ścian, podłóg, drzwi wejściowych w gabinetach oraz poczekalniach dla pacjentów.

Zarejestrowano 12 wniosków interwencyjnych. Zgłaszane przez interweniujących nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- zgłoszenia nieprawidłowego podania preparatu szczepionkowego
- nieprzestrzegania procedur dezynfekcji aparatu do badania przestrzeni nosogardzielowej;
- złych warunków sanitarno-higienicznych w placówce;
- nieprzestrzegania właściwych procedur sanitarno-higienicznych;
- przyjmowania pacjentów w lokalu mieszkalnym;
- zachorowania dziecka w Przedszkolu (mięczak zakaźny)

W 4 przypadkach zgłoszenia były zasadne, w związku z tym przeprowadzono postępowanie mandatowe w jednym przypadku oraz administracyjne w obu w sprawie obciążenia stron postępowania opłatą za przeprowadzone czynności kontrolne.

Podsumowanie

W 2023 roku Oddział Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie przeprowadził kontrole podmiotów leczniczych, m.in.: szpitali, przychodni, poradni, ambulatoriów, indywidualnych, indywidualnych specjalistycznych i grupowych praktyk lekarskich oraz lekarzy dentystów. Stan należyty.

W podmiotach leczniczych przestrzegano przepisy ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Wystawiono w porównaniu z rokiem ubiegłym więcej decyzji nakazujących oraz wystawiono więcej mandatów karnych.

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

III. 1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Ogółem nadzorem sanitarnym na terenie Szczecina objęto 5714 obiektów, w tym :

- 259 zakładów produkcji żywności;
- 3709 zakładów obrotu żywnością;
- 1647 zakładów żywienia;
- 99 zakładów obrotu i produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 67 zakładów produkcji, konfekcjonowania, obrotu kosmetykami.

Łącznie skontrolowano 1474 zakładów oraz 26 obiektów produkcji i obrotu produktami kosmetycznymi.

W zakładach będących pod nadzorem PPIS w Szczecinie ogółem przeprowadzono 2867 kontroli oraz 27 kontroli w zakładach obrotu kosmetykami dodatkowo przeprowadzono 19 kontroli w zakładach niebędących pod nadzorem PPIS w Szczecinie.

W 2023 roku ogółem wydano:

- 398 decyzji zatwierdzających zakłady;
- 239 w celu poprawy stanu sanitarnego-technicznego w zakładach będących pod nadzorem PPIS w Szczecinie
- 27 decyzji prolongujących terminy wykonania obowiązków;
- 4 zakazu wprowadzania produktu do obrotu;
- 19 decyzji unieruchomienia działalności zakładu;
- 28 decyzji warunkowo zatwierdzających zakłady;
- 75 decyzji umarzających;
- 2 decyzje dotyczące produktów kosmetycznych;
- 860 decyzji płatniczych.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano ogółem w zakładach 596 próbek żywności i 8 próbek w zakładach obrotu kosmetykami z czego 55 było niezgodnych z przepisami prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Za nieprzestrzeganie wymagań prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności ogółem nałożono 325 mandatów na sumę 71050 zł oraz 3 mandaty w kwocie 850zł na przedsiębiorców niebędących pod nadzorem PPIS w Szczecinie.

W 72 przypadkach wystosowano do ZPWIS wnioski o nałożenie kary pieniężnej.

III. 1.1 Zakłady produkcji żywności

WYTWÓRNIE LODÓW

W 2023 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się 20 wytwórni lodów. Skontrolowano 15 zakładów, w których przeprowadzono 28 kontroli. W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 4 decyzje zatwierdzające zakłady, 4 decyzje administracyjne, w tym 1 rozszerzającą zakres prowadzonej działalności.

W 5 zakładach pobrano do badań laboratoryjnych próbki lodów, w kierunku oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g oraz wykrywania obecności *Salmonella* w 25 g, w tym w 1 zakładzie w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym dotyczącym wystąpienia objawów ze strony przewodu pokarmowego po spożyciu lodów. Wyników badań nie kwestionowano.

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami za stwierdzone uchybienia nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 600 zł.

Uchybienia kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych:

- brak bieżących zapisów wynikających z systemu kontroli wewnętrznej HACCP;
- brudno utrzymane powierzchnie podłogi,
- przechowywanie zbędnego sprzętu w pomieszczeniach zakładu.

Zarządzenia decyzji administracyjnych dotyczyły:

- przeprowadzenia weryfikacji dokumentacji systemu kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP tj. opracowania: procedury dotyczącej badań mikrobiologicznych mieszanki lodowej wykorzystywanej do produkcji lodów; harmonogramu badań mikrobiologicznych mieszanki lodowej wykorzystywanej do produkcji lodów; opracowania procedury określającej termin przydatności do spożycia produkowanych lodów; opracowania schematu technologicznego i analizy zagrożeń produkcji lodów adekwatnego do profilu prowadzonej działalności.
- opracowania harmonogramu badań mikrobiologicznych lodów,
- przedstawienia dokumentów potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych wyrobu gotowego, tj. lodów w kuwetach zgodnie z przyjętym harmonogramem badań próbek żywności produkowanych w zakładzie;
- przedstawienia dokumentów potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych wyrobu gotowego, tj. lodów w kuwetach, w określonym przez przedsiębiorcę terminie przydatności do spożycia;
- poprawy stanu sanitarno-technicznego w zakresie zapewnienia dobrego stanu technicznego pomieszczeń zakładu oraz powierzchni mających kontakt z żywnością.

Ponadto zawnioskowano o wymierzenie kary pieniężnej 1 zakładowi z art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c ustawy o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* w związku z nieprzestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach załącznika II Rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności.

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wystąpił z wnioskiem do sądu o ukaranie przedsiębiorcy, który w okresie od 2019 r. do dn. 27.06.2023 r. nie realizował harmonogramu badań właścicielskich lodów produkowanych w zakładzie.

AUTOMATY DO LODÓW

W rejestrze zakładów PPIS w Szczecinie na 2023 r. znajdowało się 21 zakładów produkcji lodów z automatu. Skontrolowano 8 zakładów, w których przeprowadzono ogółem 10 kontroli. Zatwierdzono 1 zakład. Wydano 2 decyzje administracyjne oraz 3 decyzje umarzające na podstawie art. 105 §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego.

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami za stwierdzone uchybienia nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł.

Stwierdzane uchybienia dotyczyły:

- braku dokumentów potwierdzających źródło pochodzenia środków spożywczych
- braku dokumentacji kontroli wewnętrznej opartej na procedurach HACCP;
- brak zapisów z monitorowania wyznaczonych CCP;

- braku procedury określającej harmonogram badań właścicielskich produkowanych lodów;
- złego stanu technicznego powierzchni wyposażenia, sprzętów, podłóg, ścian, sufitów;
- braku udostępnionej dla konsumentów informacji dotyczącej substancji lub produktów mogących powodować alergię lub reakcje nietolerancji w oferowanych do sprzedaży lodów z automatu,
- przechowywania środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia.
- W okresie letnim przeprowadzono kontrole sanitarne w zakresie bezpieczeństwa żywności z jednoczesnym poborem próbek lodów z automatu.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek żywności, w kierunkach: Salmonella – obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1g, Enterobacteriaceae – liczba w 1g – próbki niekwestionowane.

Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego, dotyczącą:

- zapewnienia warunków do mycia sprzętu w pomieszczeniu produkcyjnym.
- zapewnienia, ażeby ubikacja dla personelu nie miała bezpośredniego połączenia z pomieszczeniem, w których pracuje się z żywnością.

Ponadto wydano 1 decyzję prolongującą termin usunięcia nieprawidłowości ujętych w ww. decyzji.

W związku ze stwierdzeniem w zakładzie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości, osobą winną zaniedbań ukarano mandatem karnym na kwotę 500 zł.

PIEKARNIE

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowały się 34 zakłady produkujące wyroby piekarskie, skontrolowano 25 zakładów, w których przeprowadzono 42 kontrole, w tym 4 kontrole interwencyjne. W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 16 próbek, 3 zdyskwalifikowano. W okresie sprawozdawczym wydano 4 decyzje zatwierdzające zakład oraz 10 decyzji administracyjnych, w tym 2 prolongaty.

Zarządzenia decyzji dotyczyły:

- zapewnienia bieżącej ciepłej wody w zakładzie;
- zapewnić dobrego stanu technicznego pomieszczeń zakładów.

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami za stwierdzone uchybienia nałożono 7 mandatów karnych na łączną kwotę 1700 zł.

Uchybienia kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych to m. in.:

- brak zapisów wynikających z dokumentacji systemu HACCP
- przechowywanie zbędnego sprzętu w pomieszczeniach zakładu
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- brudno utrzymane powierzchnie produkcyjne, sprzęt, podłogi
- przechowywanie w pomieszczeniu produkcyjnym środka spożywczego po upływie daty minimalnej trwałości.

W roku 2023 r. w piekarniach przeprowadzono kontrole interwencyjne, które dotyczyły :

- nieprawidłowości w znakowaniu produktów pochodzących z Piekarni w Szczecinie. Kontrola w zakresie przestrzegania wymagań Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania informacji na temat żywności, nie wykazała nieprawidłowości w zakresie wskazanym w zgłoszeniu interwencyjnym. Przedsiębiorca po zmianie dostawców i receptur dokonał uaktualnienia wykazu składników wraz z zaznaczonymi alergenami, natomiast nie rozesłał ich do swoich kontrahentów. Zobowiązano przedsiębiorcę do przekazania aktualnych wykazów do wszystkich swoich odbiorców.
- wprowadzania do obrotu napojów po upływie terminu przydatności do spożycia w Piekarni w Szczecinie. Przeprowadzona kontrola w zakładzie wykazała naruszenie przepisów prawa żywnościowego w powyższym zakresie. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym na kwotę 500 zł.
- obecności szkodników w chlebie zakupionym w Piekarni w Szczecinie. Podczas czynności kontrolnych dokonano oceny pomieszczeń zakładu – nie stwierdzono obecności szkodników oraz śladów ich bytowania.

Przedsiębiorca okazał do wglądu protokół z zabiegów DDD wykonanych przez firmę. Monitoring nie wykazał obecności szkodników.

Pobrano do badań laboratoryjnych próbki sanitarne tj. zmiotki z pomieszczenia produkcyjnego i magazynowego, w 1 próbce stwierdzono obecność szkodników, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą przeprowadzenie skutecznej dezynsekcji w zakładzie. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym poborem próbek zmiotek nie potwierdziła wykonania ww. zarządzenia, w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono obecność szkodników w przedmiotowej próbce. Ponowna kontrola z jednoczesnym poborem próbek zmiotek potwierdziła wykonanie zarządzeń ww. decyzji.

W związku z powiadomieniem w celu podjęcia działań w ramach funkcjonowania systemu RASFF, w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella ssp. w sezamie łuszczyonym, pochodzącym z Pakistanu, przeprowadzono kontrolę interwencyjną w 1 zakładzie.

Ponadto w ramach bieżącego nadzoru w Piekarni pobrano do badań laboratoryjnych próbki sanitarne tj. zmiotki z pomieszczenia magazynowego, w próbce stwierdzono obecność szkodników. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą przeprowadzenie skutecznej dezynsekcji w zakładzie. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym poborem próbek zmiotek potwierdziła wykonanie zarządzeń ww. decyzji.

Dodatkowo zawnioskowano o wymierzenie kary pieniężnej 1 zakładowi z art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w związku z nieprzestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach załącznika II Rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności.

CIASTKARNIE

W roku sprawozdawczym 2023 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowały się 44 zakłady.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 25 zakładów, w których przeprowadzono 44 kontrole.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

- 7 decyzji zatwierdzających.
- 5 decyzji wykreślających zakład.
- 9 decyzji administracyjnych dotyczących:
 - zaprzestania prowadzenia działalności do czasu zapewnienia bezpieczeństwa żywności;
 - zapewnienia dobrego stanu technicznego pomieszczeń zakładów;
 - opracowania i wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej opartego o stałe procedury HACCP;
 - opracowania harmonogramu badań mikrobiologicznych wyrobu gotowego;
 - opracowania instrukcji dotyczącej stosowania barwników spożywczych używanych do produkcji wyrobów w zakładzie;
 - opracowania dla klientów informacji dotyczącej substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji pokarmowych;
 - zapewnienia dopływu bieżącej ciepłej wody.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w kierunku:

- Salmonella spp w 25g; oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w 1 g; przypuszczalnie bacillus cereus w 1 g, organoleptyka pobrano 10 próbek (5 próbek – ekler z bitą śmietaną, 5 próbek – rolada z bitą śmietaną);
- oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w 1 g, wykrywanie obecności Salmonella spp. w 25 g, oznaczanie liczby przypuszczalnych Bacillus cereus w 1 g, pobrano 10 próbek (5 próbek – Orfeusz, 5 próbek – rolada malinowa);
- obecności szkodników i ich pozostałości pobrano 1 próbkę zmiotek.

Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku sprawozdawczym nałożono 9 mandatów karnych na łączną sumę 2 000 zł.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 4 i 6 ustawy z dnia 15.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w związku z prowadzeniem działalności bez decyzji zatwierdzającej zakład oraz w związku z prowadzeniem działalności w zakresie produkcji żywności wbrew decyzji o czasowym zawieszeniu działania zakładu.

W roku 2023 przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. Przeprowadzona kontrola wykazała naruszenie przepisów prawa żywnościowego.

PRZETWÓRNIE OWOCOWO-WARZYWNE

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdują się 2 zakłady zakwalifikowane do przetwórnictwa owocowo-warzywnego i grzybowego.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli w przedmiotowej grupie zakładów. W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami za stwierdzone uchybienia nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 450 zł. Wydano 2 decyzje administracyjne w tym 1 decyzję unieruchomienia/przerwania działalności w związku z prowadzeniem działalności niezgodnej z decyzją zatwierdzającą zakład. Stwierdzone uchybienia dotyczyły min:

- zapewnienia dobrego stanu technicznego ścian, sufitów;
- zapewnienia dobrego stanu technicznego wózków transportowych;

BROWAR

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajduje się 1 zakład w których prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i dystrybucji piwa jasnego, ciemnego, piw smakowych wytworzonych w wyniku fermentacji brzeczki piwnej, począwszy od przyjęcia surowców poprzez proces produkcyjny, skończywszy na przekazaniu wyrobu gotowego do magazynu. Proces technologiczny prowadzony jest zgodnie z recepturami i specyfikacjami opracowanymi w zakładzie.

Wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą złego stanu technicznego podłogi w pomieszczeniu: wyrobu gotowego i magazynie puszki oraz sufitu w toalecie dla pracowników linii butelkowej.

W roku sprawozdawczym w zakładzie przeprowadzono 2 kontrole:

Przeprowadzono kontrole związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dotyczące importu z Ukrainy pszenicy deklarowanej przy odprawie celnej na cele techniczne. Na podstawie okazanych dokumentów w zakładzie istnieje możliwość ustalenia źródła pochodzenia surowców wykorzystywanych w procesach technologicznych. Każdy surowiec posiada atest jakościowy dołączony do każdej partii dostawy. Ponadto przeprowadzono kontrolę sprawdzającą do decyzji administracyjnej wydanej, która wykazała wykonanie zarządzeń decyzji administracyjnej.

WYTWÓRNIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ROZLEWNIE PIWA

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, w roku sprawozdawczym znajdowała się 1 wytwórnia napojów bezalkoholowych. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole.

ZAKŁADY GARMAŻERYJNE

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajduje się 19 zakładów w których prowadzona jest działalność w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych. W roku sprawozdawczym skontrolowano 17 zakładów, w których przeprowadzono 27 kontroli. W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami za stwierdzone uchybienia nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 400 zł.

Stwierdzone uchybienia dotyczyły:

- brak dokumentacji potwierdzającej wdrożenie procedur badania próbek żywności produkowanej w zakładzie;
- złego stanu technicznego powierzchni wyposażenia, sprzętów, podłóg, ścian, sufitów;
- złego stanu technicznego urządzeń zamrażalniczych;
- brak orzeczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- braku dokumentacji kontroli wewnętrznej opartej na procedurach HACCP;
- brudno utrzymanych powierzchni, sprzętów produkcyjnych; urządzeń, wyposażenia;
- braku zapisów z monitorowania wyznaczonych CCP;

Wydano 5 decyzji administracyjnych, których zarządzenia dotyczyły min.:

- przedstawienia dokumentów potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych wyrobu garmażeryjnego – „Pierogi z mięsem”, zgodnie z przyjętym harmonogramem badania próbek żywności produkowanych w zakładzie;

- zapewnienia dobrego stanu technicznego wyposażenia oraz urządzeń zamrażalniczych;
- zapewnienia dobrego stanu technicznego ścian, sufitów;
- zapewnienia dobrego stanu technicznego podłogi;

W 2 zakładach przeprowadzono czynności kontrolne w związku z powiadomieniem informacyjnym w systemie RASFF, dotyczącym:

- stwierdzenia przekroczenia NDP dla alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. Kmin rzymski mielony
- stwierdzenia obecności Salmonella Infantis w 1 z 5 próbek produktu: Majeranek suszony

WYTWÓRNIE WYROBÓW CUKIERNICZYCH

W 2023 r. pod nadzorem PSSE w Szczecinie znajdowały się 4 wytwórnie wyrobów cukierniczych, których zakres prowadzonej działalności objęty jest systemem kontroli wewnętrznej opartym na procedurach HACCP.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady w których przeprowadzono 150 kontroli w tym 1 interwencyjną w związku z powiadomieniem alarmowym RASFF oraz 146 granicznych kontroli sanitarnych żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

WYTWÓRNIE KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, w roku sprawozdawczym 2023 znajdował się 1 zakład produkcji koncentratów spożywczych, który działa w zakresie konfekcjonowania i wprowadzania do obrotu przypraw, wprowadzania do obrotu opakowanych środków spożywczych, dodatków do żywności, enzymów spożywczych, wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, sprzedaży na odległość przez Internet środków spożywczych, dodatków do żywności, materiałów o wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W roku 2023 skontrolowano 1 zakład, w którym przeprowadzono 1 kontrolę. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

WYTWÓRNIE SUPLEMENTÓW DIETY

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdują się 2 zakłady zakwalifikowane jako „wytwórnie suplementów diety”, skontrolowano jeden zakład, w którym przeprowadzono 3 kontrole. W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego zakładu oraz w oznakowaniu suplementów diety wyprodukowanych w zakładzie, przeznaczonych do sprzedaży. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

INNE WYTWÓRNIE ŻYWNOSCI

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajduje się wg ewidencji 25 zakładów zakwalifikowanych do grupy „inne wytwórnie żywności”.

W 2023 roku skontrolowano 11 zakładów, w których przeprowadzono 13 kontrole.

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał:

5 decyzji zatwierdzających zakład

2 decyzje wykreślające zakład

1 decyzję administracyjną dotyczącą prezentacji i reklamy środków spożywczych wprowadzanych przez internet

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w kierunku w kierunku mikotoksyny ochratoksyna A pobrano 1 próbkę kawy. Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

III. 1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

PRODUCENCI PIERWOTNI

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w roku 2023 znajdowało się 8 zakładów produkcji pierwotnej.

W roku sprawozdawczym kontroli poddano 3 zakłady, w których łącznie przeprowadzono 4 kontrole.

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 1 wpis do rejestru zakładów.

1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) w związku z prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w kierunku w kierunku wykrywania obecności metali: kam, ołów, rtęć pobrano 1 próbkę fasoli. Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

PRODUCENCI PIERWOTNI I DOSTAWY BEZPOŚREDNIE

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowały się 3 zakłady sklasyfikowane jako „producenci pierwotni i dostawy bezpośrednie”. Nie przeprowadzono kontroli w tych zakładach.

PRODUCENCI PIERWOTNI I ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdował się 1 zakład sklasyfikowane jako „producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny”.

W roku sprawozdawczym kontroli poddano 1 zakład, w którym łącznie przeprowadzono 3 kontrole.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych w kierunku wykrywania pestycydów pobrano 1 próbkę dyni piżmowej. Wyniki badań zgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 1 decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładu. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie zarządzeń decyzji.

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

W roku sprawozdawczym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdował się 1 zakład sklasyfikowane jako „rolniczy handel detaliczny”.

W roku sprawozdawczym kontroli poddano 1 zakład, w którym łącznie przeprowadzono 1 kontrolę. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

III. 1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

PRODUCENCI ŻYWNOCI W WARUNKACH DOMOWYCH

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajduje się wg ewidencji 72 zakładów zakwalifikowanych do grupy „producenci żywności w warunkach domowych”. Działalność prowadzona jest na podstawie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zakres prowadzonej działalności obejmuje m.in. produkcję wyrobów garmażeryjnych

i kulinarnych, soków, napojów bezalkoholowych, posiłków regeneracyjnych, kanapek, sałatek, deserów, przekąsek typu snack, dań fast food, wyrobów piekarskich, ciastkarskich, cukierniczych, masła orzechowego, kremu orzechowo-czekoladowego, olejów tłoczonych na zimno, przetworów warzywnych i owocowych, aromatyzowania i konfekcjonowania herbaty i kawy.

W 2023 roku skontrolowano 10 zakładów, w których przeprowadzono 10 kontroli.

W roku sprawozdawczym podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych w 4 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- prowadzenia działalności niegodnej ze wpisem zakładu tj. dostarczanie żywności do odbiorców własnym środkiem transportu;
- braku dokumentów potwierdzających źródło pochodzenia artykułów spożywczych oraz materiałów do kontaktu z żywnością wykorzystywanych do produkcji w zakładzie;
- braku schematów technologicznych produkcji m.in. deserów, dań obiadowych (mięsnych);
- braku instrukcji określającej postępowanie ze zwierzętami podczas prowadzenia procesów technologicznych;
- braku procedury i harmonogramu badań wyprodukowanych wyrobów ciastkarskich na zgodność na Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2015 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- nieprawidłowego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętów w zakładzie.

Ponadto w roku 2023 w pozostałych zakładach przeprowadzone zostały kontrole sanitarne, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 4 decyzje administracyjne:

- 1 decyzja warunkowo zatwierdzająca zakład na okres 3 miesięcy;
- 2 decyzje zarządzające, które nakazywały zapewnienie dobrego stanu technicznego urządzeń, pomieszczeń i sprzętu w zakładzie, przedstawienie dokumentów potwierdzających spełnienie kryteriów mikrobiologicznych mrożonych wyrobów garmażeryjnych w określonym przez przedsiębiorcę terminie przydatności do spożycia oraz przeprowadzenie weryfikacji dokumentacji systemu kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP.

Podczas czynności kontrolnych w 2023 roku ze względu na stwierdzoną nieprawidłowość tj. brak procedury i harmonogramu badań wyprodukowanych wyrobów ciastkarskich na zgodność z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15.11.2015r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych na osobę winną zaniedbań nałożono mandat karny na kwotę 100 złotych.

III .1.4. Zakłady obrotu żywnością

SKLEPY SPOŻYWCZE W TYM SUPER I HIPERMARKETY

Według rejestru zakładów urzędowej kontroli żywności w 2023r, na terenie podległym Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szczecinie znajdowało się 1157 sklepów (w tym 121 super i hipermarketów).

Na wniosek przedsiębiorców zgodnie z wymogami art. 63 ustawy z dn. 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia zatwierdzono 64 sklepów spożywczych (w tym 2 supermarkety).

W opisywanym roku sprawozdawczym skontrolowano:

- 416 zakładów (w tym 92 super i hipermarketów), przeprowadzając w nich:
- 953 kontroli i rekontroli (317 w super i hipermarketach), w tym 220 kontroli interwencyjnych (90 super i hipermarkety).

Kontrole interwencyjne przeprowadzano w związku ze zgłoszeniami konsumentów w ramach systemu RASFF.

Podczas czynności kontrolnych dokonywano m.in. oceny: stanu sanitarno - technicznego pomieszczeń zakładów, jakości zdrowotnej wprowadzanej do obrotu żywności, poprzez ocenę wizualną i/lub badanie laboratoryjne próbek pobieranych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu; orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych przestrzegania terminów przydatności do spożycia/dat minimalnej trwałości środków spożywczych wprowadzanych do obrotu, wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia, zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP;

Ponadto w supermarketach i hipermarketach prowadzono wzmożony nadzór w okresie przedświątecznym. Poza oceną stanu technicznego zakładu, higieny personelu oraz dokumentacji zakładowej kontrole obejmowały także ocenę higieny sprzedaży tj, jakość żywności, magazynowanie żywności, ochronę przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, monitorowanie temperatury i dokonywanie zapisów z tej czynności, sprzedaż produktów nieopakowanych, zabiegi mycia i dezynfekcji koszy zakupowych, ocenę prawidłowości znakowania produktów kosmetycznych krajowych, z Unii Europejskiej oraz spoza Unii Europejskiej.

Do stwierdzanych podczas kontroli nieprawidłowości w zakładach obrotu należały: nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń należących do pionu żywienia; brudno utrzymane urządzenia i sprzęt produkcyjny; niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych m.in. brak zachowanej segregacji, brak prowadzenia bieżących zapisów w dokumentacji dotyczącej kontroli wewnętrznej zgodnie z zasadami systemu HACCP; wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub upływie daty minimalnej trwałości, nieoznakowanych, bądź przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producentów; brak bieżącej ciepłej i/lub zimnej wody przy umywalkach do mycia rąk i zlewozmywakach; brak do wglądu orzeczeń lekarskich

zatrudnionych pracowników dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, nieskuteczne zabezpieczenie zakładów przed obecnością szkodników, nieprzestrzeganie zasad higieny przez personel.

Za stwierdzone nieprawidłowości w czasie kontroli na osoby winne zaniedbań nałożono 142 mandaty karne na łączną kwotę 29550,00 złotych, (53/13050,00zł w super i hipermarketach).

W postępowaniu pokontrolnym wydano 127 (36 w super i hipermarketach) decyzji administracyjnych w tym:

- 4 decyzje nakazujące wstrzymanie działalności zakładu. Przyczynami do nałożenia decyzji wstrzymujących działalność w sklepach były:

- nieprawidłowy stan sanitarno - higieniczny panujący w zakładzie, brak ciepłej wody przy zlewozmywaku, obecność odchodów szkodników;

- prowadzenie działalności w zakresie obrotu żywnością bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, oraz bez zapewnienia warunków do tego typu działalności;

- prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z decyzją wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie której zakres brzmiał: „wprowadzania do obrotu handlowego wyrobów piekarskich i ciastkarskich oraz gotowych kanapek w opakowaniach jednorazowego użytku.”, w dniu kontroli stwierdzono, że w zakładzie przygotowywane są kanapki, sałatki, desery; prowadzony jest odpiek pieczywa oraz przygotowywane i serwowane są w naczyniach jednorazowego użytku napoje ciepłe;

- prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora sanitarnego Szczecinie której treść brzmi: „obrotu środkami spożywczymi; obróbka termiczna wyrobów piekarskich z wykorzystaniem w procesie technologicznym półproduktów”, podczas kontroli stwierdzono „produkcję i wprowadzanie do obrotu mięsa po obróbce termicznej”. Ponadto stwierdzono, nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny w pomieszczeniach zakładu oraz nieprawidłowy stan techniczny sprzętu i urządzeń;

Pozostałe decyzje stanowiły:

- 101; w (tym 24 w super i hipermarketach) decyzji administracyjnych którymi zobowiązano przedsiębiorców min. do: doprowadzenia do właściwego stanu technicznego powierzchni ścian, podłóg, sufitów i drzwi w pomieszczeniach zakładu; poprawy stanu technicznego urządzeń i sprzętu; (postępowania w toku)

- 10 decyzji (w tym 5 na super i hipermarkety) z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazujące: (3- przedłożenia orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, 7 (w tym 3 w super i hipermarketach) zapewnienia min dopływu ciepłej wody we wszystkich punktach wodnych w zakładzie.

- 10 decyzji prolongat (w tym 4 w super i hipermarketach), zmieniające termin wykonania nałożonych obowiązków

- 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w sprawie wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności w związku z usunięciem nieprawidłowości.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie skierował 6 wniosków o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie za: nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania

środków spożywczych, określonych w przepisach załącznika II Rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności-2 wnioski; za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej - 2 wnioski oraz za prowadzenie działalności niezgodnej z decyzją o zatwierdzenie zakładu - 2 wnioski

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu , zgłoszonych interwencji dotyczących niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, oraz w ramach powiadomienia informacyjnego RASFF, pobrano do badań laboratoryjnych 276 próbek środków spożywczych w tym 198 w super i hipermarketach.

Zdyskwalifikowano 23 próbek żywności (w tym 7 w super i hipermarketach) z uwagi:

- na jakość mikrobiologiczną (lody z automatu-15 próbek);
- z powodu obecności szkodników i ich pozostałości, (cukierki-1 próbka),
- z powodu obecności pleśni (orzechy włoskie – 2 próbki),
- z uwagi na obecność bakterii Salmonella (mięso drobiowe - 5 próbek - w związku z powiadomieniem informacyjnym RASFF.

Pozostałe próbki odpowiadały wymaganiom w zakresie badanych parametrów.

W związku ze zgłoszeniami konsumentów przeprowadzano kontrole interwencyjne. Przyjęto 152 wnioski interwencyjne (z czego 22 zasadne w grupie sklepów spożywczych) oraz (w grupie zakładów super i hipermarkety 90 wniosków z czego 24 zasadnych).

W każdym przypadku pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmowali działania kontrolne w celu wyjaśnienia interwencji. Podczas kontroli podejmowano decyzje o pobieraniu próbek żywności do badań laboratoryjnych w celu stwierdzenia zasadności interwencji bądź w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podczas kontroli, wycofywano środki spożywcze z obrotu. W razie potwierdzenia się zgłoszenia, na osoby winne nakładano mandaty karne, a osobie wnoszącej interwencję udzielano pisemnie odpowiedzi.

MAGAZYNY HURTOWE

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z roku 2023r. znajdowało się 133 zakłady obrotu hurtowego żywnością , w tym 10 hurtowni suplementów diety. W roku sprawozdawczym 2023 skontrolowano 75 zakładów obrotu hurtowego w tym 5 hurtowni suplementów diety. W powyższych zakładach przeprowadzono 196 kontroli i rekontroli, w tym 20 w hurtowniach suplementów diety.

W 2023 r. wydano 11 decyzji zatwierdzających magazyny hurtowe, w tym 4 z suplementami diety.

W trakcie czynności kontrolnych w magazynach hurtowych przeprowadzonych w 2023r. stwierdzono nieprawidłowości w zakresie m.in.:

- niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych głównie powierzchni ścian, podłóg, sufitów, drzwi oraz elementów wyposażenia;
- niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych;
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych;
- niewłaściwej gospodarki odpadami pochodzącymi z działalności zakładu;
- braku bieżącej ciepłej oraz zimnej wody w punktach wodnych;
- brak zachowanej segregacji asortymentowej magazynowanych środków spożywczych;

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/przydatności do spożycia;
- przechowywanie w pomieszczeniach zakładów zbędnego sprzętu;
- brak procedur systemu kontroli wewnętrznej opartych na zasadach HACCP;
- brak systematycznych zapisów wynikających z systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP;
- prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (dot. hurtowni suplementów diety);
- brak wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- brak do wglądu decyzji zatwierdzających środki transportu wykorzystywane w procesie transportu środków spożywczych.

W roku sprawozdawczym 2023 w magazynach hurtowych wydano 25 decyzji administracyjnych, w tym 6 dot. hurtowni suplementów diety. Wydano 3 decyzje zakazujące wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej suplementu diety.

Zarządzenia w decyzjach administracyjnych dotyczyły m.in.:

- zapewnienia prawidłowego stanu technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg oraz drzwi w pomieszczeniach zakładów;
- zapewnienia właściwego stanu technicznego wyposażenia;
- opracowania, wdrożenia oraz zweryfikowania systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP.
- 3 decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności (w grupie hurtownie suplementów diety) zakazujące wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej suplementu diety pn., Indole-3-Carbinol with Resveratrol, Kompleks Cynamonu, Gymnemy i Morwy, Echinacea oraz wycofanie z obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej ww. suplementów diety.

W roku 2023r. w magazynach hurtowych przeprowadzono 36 kontroli interwencyjnych z których 25 kontroli dotyczyło powiadomień RASFF. Działania w systemie RASFF mają na celu wyeliminowanie z rynku produktów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego. Kontrole przeprowadzono w zakładach wskazanych w listach dystrybucji, weryfikowano działania podejmowane przez przedsiębiorców związane z wycofywaniem kwestionowanych produktów.

Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły głównie:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych;
- stosowania niedozwolonych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

Z przeprowadzonych kontroli interwencyjnych 1 była zasadna, dotyczyła stosowania niedozwolonych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

W zakładach magazyny hurtowe za nieprzestrzeganie przepisów prawa na winnych zaniedbań nałożono 7 mandatów karnych, w tym w zakładach hurtownie suplementów diety 1 mandat karny.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności w magazynach hurtowych pobrano do badań 131 próbkę żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

w tym 5 w hurtowniach suplementów diety. Kierunek badań obejmował: wyróżniki mikrobiologiczne, metale szkodliwe dla zdrowia, pozostałości pestycydów, zawartość substancji dodatkowych, WWA, zanieczyszczenia azotanami, histamina, skażenia promieniotwórcze, ocena znakowania, badanie organoleptyczne, oraz 5 próbek suplementów diety pobranych do badań w kierunku oznaczenia zawartości witaminy C, alkaloidów pirolizydynowych, metali szkodliwych dla zdrowia, napromieniowanie żywności, oceny znakowania oraz badania organoleptycznego.

Żadna z próbek w wyniku badań nie została zdyskwalifikowana.

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wniósł do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 1 wniosek o ukaranie przedsiębiorcy prowadzącego zakład hurtownię suplementów diety w związku z prowadzeniem działalności bez decyzji zatwierdzającej zakład oraz nie przestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych w tym w zakresie prezentacji, reklamy i promocji oraz wymagań określonych w przepisach art. 52a, gdzie środki spożywcze mogą być znakowane oświadczeniami żywieniowymi i zdrowotnymi pod warunkiem spełniania wymagań określonych w rozporządzeniu nr 1924/2006.

Wniosek o wymierzenie kary pieniężnej skierowano do ZPWIS w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1, pkt 1 i ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448).

APTEKI

W 2023 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się 123 aptek. W nadzorowanej grupie w 119 zakładach system kontroli wewnętrznej prowadzony jest na podstawie opracowanych, wdrożonych i utrzymywanych stałych procedurach opartych na podstawie systemu HACCP z wdrożonymi zasadami GHP/GMP. W opisywanej grupie zakładów w roku sprawozdawczym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w 2023 roku w 17 aptekach przeprowadzono 23 kontrole w tym: 18 interwencyjnych:

- 11 kontroli w ramach systemu RASFF
- 7 kontroli w związku z zgłoszeniami interwencyjnymi (6 zgłoszeń dot. wprowadzania do obrotu suplementu diety pod nazwą „LipiActive CH”, oraz 1 dot. oświadczeń zdrowotnych niezgodnych z przepisami prawa). Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały niezasadność wnoszonych interwencji.

Podczas czynności kontrolnych w 3 zakładach dokonano poboru próbek w kierunkach: oceny oznakowania, zawartości składników mineralnych – wapnia oraz oceny organoleptycznej i znakowania; - mikotoksyn – cytrynina Żadna z próbek nie została zdyskwalifikowana.

W 2023 r. wystosowano 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej w związku z:

- nieprzestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, w tym w zakresie prezentacji, reklamy i promocji;
- nieprzestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

KIOSKI SPOŻYWCZE

W 2023 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się 237 kiosków spożywczych, w tym:

34 kiosków usytuowanych na targowiskach prowadzących obrót mięsem,
139 kiosków na targowiskach prowadzących obrót innymi środkami spożywczymi
64 kiosków spożywczych znajdujących się poza targowiskami.

Wydano 13 decyzji zatwierdzających:

- 12 decyzji zatwierdzających kioski na targowiskach sprzedających inne środki spożywcze;
- 1 decyzję zatwierdzającą kiosk spożywczy znajdujący się poza targowiskiem.

W okresie sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną zarządzającą poprawę stanu technicznego wydana na kiosk spożywczy Targowiska POGODNO w Szczecinie. Decyzję wydano na poprawę stanu technicznego lady chłodniczej oraz sufitu w sali sprzedaży. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie zarządzeń decyzji.

W bieżącym roku sprawozdawczym skontrolowano 42 kioski, w tym 7 kiosków na targowiskach sprzedających mięso, 26 kiosków na targowiskach sprzedających inne środki spożywcze oraz 9 kiosków spożywczych znajdujących się poza targowiskiem. Ogółem przeprowadzono 67 kontroli, 28 kontroli interwencyjnych w tym w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

W 2023 roku ze względu na stwierdzone nieprawidłowości podczas czynności kontrolnych, na osoby winne zaniedbań nałożono 5 mandatów karne, na łączną kwotę 800 złotych.

W kioskach spożywczych w ramach UKŻ i M odbyło się 1 kontrolę, podczas której pobrano 1 próbkę żywności do badań laboratoryjnych w kierunku: skażeń promieniotwórczych – wyników nie kwestionowano. Próbką w zakresie wykonywanych badań była zgodna z wymaganiami prawa żywnościowego.

KIOSKI NA TARGOWISKACH SPRZEDAJĄCE MIĘSO

W 2023 roku skontrolowano 7 kiosków na targowiskach wprowadzające do obrotu mięso i przetwory mięsne, będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, w których przeprowadzono 13 kontroli, w tym 4 interwencyjne (w tym 2 w ramach funkcjonowania systemu RASFF) związane z:
brakiem higieny sprzedaży związanej z nieużywaniem rękawiczek jednorazowych przez sprzedawcę oraz wprowadzanie do obrotu żywności nie odpowiedniej jakości.

1) Podczas przeprowadzonej kontroli interwencyjnej w kiosku spożywczym usytuowanym w CH Manhattan w Szczecinie w zakresie spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności, ustalono że zakład posiada odpowiednie procedury przyjęcia towaru, magazynowania i sprzedaży oraz higieny personelu do których sprzedawcy się stosują. Zgłoszenie interwencyjne niezasadne.

2) Podczas przeprowadzonej kontroli interwencyjnej w kiosku spożywczym usytuowanym na Targowisku Szafera w Szczecinie w zakresie spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności, ustalono że zakład posiada odpowiednie procedury przyjęcia towaru, magazynowania i sprzedaży oraz higieny personelu do których sprzedawcy się stosują. Nie stwierdzono żywności o zmienionych cechach organoleptycznych. Zgłoszenie interwencyjne niezasadne.

W 2023 roku ze względu na stwierdzone nieprawidłowości podczas czynności kontrolnych, na osoby winne zaniedbań nałożono 1 mandat karny, na kwotę 100 złotych.

W kioskach na targowiskach sprzedających mięso w ramach UKŻ i M nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

KIOSKI NA TARGOWISKACH SPRZEDAJĄCE INNE ŚRODKI SPOŻYWCZE

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajduje się 139 kiosków na targowiskach sprzedających środki spożywcze takie jak ryby i przetwory rybne, mleko i przetwory mleczne, przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, koncentraty spożywcze, orzechy, warzywa, owoce, jaja, grzyby i inne.

W 2023 r. zostało skontrolowanych 26 kiosków na targowiskach sprzedających środki spożywcze, w których przeprowadzono 44 kontrole, 23 kontrole interwencyjne (w tym 18 w ramach funkcjonowania systemu RASFF). Pozostałe kontrole interwencyjne dotyczyły:

Prowadzenie działalności bez wymaganej decyzji zatwierdzającej zakład wydawanej przez PPIS w Szczecinie,

Wprowadzania do obrotu jaj bez oznaczeń,

Podczas 2 kontroli interwencyjnych stwierdzono zasadność zgłoszonych interwencji:

1) W dniu 31.01.2023r. przeprowadzono kontrolę w kiosku spożywczym, usytuowanym na targowisku Manhattan przy w Szczecinie. Kontrola wykazała nieprawidłowości tj. :

- Przedsiębiorca prowadzi działalność w zakresie obrotu żywnością bez złożenia wniosku o Zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów;
- brak opracowanych, wdrożonych i utrzymanych stałych procedur opartych na podstawie zasad HACCP zgodnej z zakresem prowadzonej działalności;
- brak dokumentów potwierdzających źródło pochodzenia środków spożywczych wprowadzanych do obrotu;
- brak orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażeń na inne osoby;
- w pomieszczeniu socjalnym przetrzymywane są zbędne przedmioty min: zabawki dla dzieci, zapasy pomidorów w ilości 3 kartony oraz panuje ogólny nieporządek tj. zakurzone, brudne powierzchnie.

W dniu 03.02.2023r. przedsiębiorca dostarczył dokumenty potwierdzające dostawę środków spożywczych do zakładu oraz aktualne orzeczenie lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych

W związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli przedsiębiorcę ukarano mandatem karnym w wysokości 100zł. Przedsiębiorca złożył wniosek o zatwierdzenie zakładu na podstawie którego przeprowadzono kontrolę sanitarną. Podczas kontroli ustalono że pozostałe nieprawidłowości zostały wykonane. W związku z czym wydano decyzją zatwierdzającą zakład.

2) W dniu 17.05.2023r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w kiosku spożywczym, usytuowanym na targowisku Manhattan przy ul. Staszica 1 w Szczecinie w zakresie bezpieczeństwa żywności. Kontrola wykazała naruszenie przepisów prawa żywnościowego:

- Przedsiębiorca prowadzi działalność w zakresie obrotu żywnością bez złożenia wniosku o Zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów;
- brak dokumentów potwierdzających źródło pochodzenia środków spożywczych wprowadzanych do obrotu;

Przedsiębiorca złożył wniosek o zatwierdzenie zakładu na podstawie którego przeprowadzono kontrolę sanitarną. Podczas kontroli ustalono że pozostałe nieprawidłowości zostały wykonane. W związku z czym wydano decyzją zatwierdzającą zakład.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 12 decyzji zatwierdzających. Złożono 7 wniosków o wymierzenie kary pieniężnej dotyczące 7 zakładów.

W 2023 roku ze względu na stwierdzone nieprawidłowości podczas czynności kontrolnych, na osoby winne zaniedbań nałożono 3 mandat karny, na łączną kwotę 500 złotych.

W kioskach na targowiskach sprzedających inne środki spożywcze w ramach UKŻ i M odbyła się 1 kontroli podczas których pobrano 1 próbkę żywności do badań laboratoryjnych w kierunku: skażeń promieniotwórczych.

KIOSKI ZNAJDUJĄCE SIĘ POZA TARGOWISKIEM

W 2023 roku skontrolowano 9 kiosków znajdujących się poza targowiskiem, będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, w których przeprowadzono 9 kontroli, w tym:

- 3 tematyczne, w wyniku których zatwierdzono 3 nowe zakłady:

kiosk spożywczy przy ul. Jagiellońska 24 w Szczecinie;

kiosk spożywczy ul. Waleriana Łukasińskiego 110 w Szczecinie;

kiosk piekarniczy ul. Malczewskiego Działka nr 132, Obręb 1026 w Szczecinie.

- 5 kontroli sanitarnych-planowych podczas jednej z nich w kiosku spożywczym przy ul. Santockiej 13a w Szczecinie stwierdzono nieprawidłowości za które przedsiębiorcę ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł.

- 1 kontrola interwencyjna ramach funkcjonowania systemu RASFF.

INNE OBIEKTY \ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

W roku 2023 do innych zakładów obrotu żywnością zakwalifikowano 253 zakładów, w tym zakłady:

- prowadzące sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzające do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie tj. urzędy pocztowe, kioski oraz sprzedaż żywności na wydzielonych stoiskach w sklepach przemysłowych, sportowych, salach zabaw i innych;
- pośrednictwa sprzedaży żywności oraz pośrednictwa sprzedaży „na odległość”;
- dystrybucji żywności bez funkcji magazynowania;

Skontrolowano 20 zakładów, w których przeprowadzono 35 kontroli, w tym 22 interwencyjnych (w tym 16 kontroli interwencyjnych w ramach systemu RASFF).

W roku sprawozdawczym podczas 2 kontroli interwencyjnych stwierdzono zasadność zgłoszonych interwencji, które zostały przeprowadzone w zakresie:

- przekazywania nieodpłatnie dla osób potrzebujących produktów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie po upływie terminu przydatności do spożycia w Zborze Zielonościowym. Interwencja zgłaszana była dwukrotnie - pierwsza nie wykazała nieprawidłowości w zakładzie i została uznana za niezasadną, natomiast druga wykazała naruszenie rozporządzenia 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, podczas kontroli stwierdzono produkty po upływie terminu

przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości. Za stwierdzone nieprawidłowości osobę winną ukarano mandatem karnym na kwotę 50 zł.

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych z automatów w szkole niezgodnych z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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. Przeprowadzona kontrola potwierdziła zasadność interwencji.

W związku z naruszeniem art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w roku 2023 wystosował 1 wniosek do ZPWIS w Szczecinie o ukaranie w związku z prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji lodu w kostkach do celów sprzedażowych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w roku 2023 wydał 2 decyzje administracyjne, w tym:

- 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności dot. wstrzymania wprowadzania do obrotu suplementów diety do czasu zakończenia przez Głównego Inspektora Sanitarnego postępowania wyjaśniającego dotyczące wprowadzania po raz pierwszy do obrotu na terytorium RP zawierających w swoim składzie CBD;
- 1 decyzję zarządzającą poprawę stanu technicznego w zakładzie tj. blatu produkcyjnego, szafek do przechowywania opakowań jednorazowego użytku, urządzenia chłodniczego.

W ramach urzędowej kontroli żywności w innych obiektach obrotu żywnością pobrano do badań 1 próbkę żywności w kierunku obecności mikotosyn, która była zgodna w zakresie zbadanego parametru.

OBIEKTY RUCHOME I TYMCZASOWE

Według rejestru zakładów urzędowej kontroli żywności w 2023r, na terenie podległym Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szczecinie znajdowało się 406 obiektów ruchomych i tymczasowych.

Na wniosek przedsiębiorców zgodnie z wymogami art. 63 ustawy z dn. 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia zatwierdzono 48 zakładów

W opisywanym roku sprawozdawczym skontrolowano:

- 66 zakłady przeprowadzając w nich:
- 76 kontroli i rekontroli w tym 9 kontroli interwencyjnych, w tym 5 zasadnych.

W wyniku oceny na podstawie kryteriów zawartych w „arkuszach oceny zakładu” zakwalifikowano:

- 143 obiekty ruchome i tymczasowe do kategorii niskiego ryzyka (N);
- 162 obiekty ruchome i tymczasowe do kategorii średniego ryzyka (S);
- 101 obiekty ruchome i tymczasowe do kategorii wysokiego ryzyka (W).

System kontroli wewnętrznej w zakresie opracowania i wdrożenia zasad GHP/GMP oraz HACCP posiada 401 zakładów.

W postępowaniu pokontrolnym wydano 14 decyzji administracyjnych w tym:

- 1 decyzja nakazująca wstrzymanie działalności zakładu w zakresie obrotu owocami, do czasu spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności.

Przyczyną do nałożenia decyzji wstrzymującą działalność w zakładzie było: brak dokumentów identyfikujących źródło pochodzenia środków spożywczych oraz brak opracowanych, wdrożonych utrzymanych stałych procedur opartych na podstawie zasad HACCP zgodnej z zakresem prowadzonej działalności, art. 5 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych.

Kontrola sprawdzająca, że przedsiębiorca zrezygnował z prowadzenia działalności.

- 2 decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazujące min.: przedłożenie orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- 1 decyzja administracyjna na opracowanie procedur i instrukcji systemu kontroli wewnętrznej HACCP;
- 5 decyzji warunkowych zatwierdzających zakład z uwagi na brak opracowanych procedur i instrukcji systemu kontroli wewnętrznej HACCP;
- 5 decyzji umarzających postępowanie z uwagi na wycofanie wniosków przez przedsiębiorców.

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie skierował 4 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie za prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Kontrole interwencyjne przeprowadzane były na zgłoszone interwencje które dotyczyły:

- niewłaściwych warunków sanitarnych przy sprzedaży owoców (świeżych truskawek) na straganach zlokalizowanych na terenie miasta Szczecin;
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- brak dostępu do pomieszczeń socjalnych;
- nieprawidłowego stanu technicznego w zakładzie;
- sprzedaż środków po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości;
- brak etykiet w języku polskim, w tym brak informacji o składzie produktu oraz alergenów.

W jednym przypadku kontrola interwencyjna przeprowadzona była w zakładzie nie będącym pod nadzorem PPIS w Szczecinie. Zgłoszona interwencja dotyczyła: wprowadzania do obrotu produktów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie

Podczas kontroli stwierdzono, że w zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie wprowadzania do obrotu ryb, bez uzyskania decyzji zatwierdzającej zakład. Ponadto czynności kontrolne wykazały nieprawidłowości za które nałożono mandat karny, oraz wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności w zakresie zaprzestania prowadzenia działalności.

Kontrola sprawdzająca wykazała, że przedsiębiorca zakończył prowadzenie działalności.

W każdym przypadku skarg zasadnych za stwierdzone nieprawidłowości nakładano mandaty karne.

W opisywanej grupie zakładów w 2023r nałożono 4 mandaty na kwotę 400 zł.

III. 1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU OTWARTEGO W TYM ZAKŁADY MAŁEJ GASTRONOMII

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdują się ogółem 1191 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 580 zakładów małej gastronomii oraz 121 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

W 2023 r. wydano 110 decyzji zatwierdzających dla zakładów żywienia zbiorowego, w tym 58 dla zakładów małej gastronomii oraz 24 dla zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

W roku sprawozdawczym 2023 w zakładach żywienia zbiorowego wydano 100 decyzji administracyjnych, w tym 8 decyzji dotyczących zmiany terminu wykonania zarządzeń, 6 decyzji umarzających postępowanie administracyjne oraz 12 decyzji zatwierdzających warunkowo zakład.

47 decyzji zarządzających dotyczyło zakładów małej gastronomii oraz 3 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. Łącznie wydano 11 decyzji unieruchomienia/przerwanie działalności całego lub części zakładu, w tym 9 decyzji dotyczyło zakładów małej gastronomii. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą wycofania z obrotu środków spożywczych.

Zarządzenia w decyzjach administracyjnych dotyczyły m. in.:

- opracowania, wdrożenia oraz zweryfikowania systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP;
- przedłożenia orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- zapewnienia prawidłowego stanu technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg, drzwi oraz okien w pomieszczeniach zakładu;
- zapewnienia właściwego stanu sanitarno-technicznego wyposażenia, urządzeń oraz sprzętu mającego kontakt z żywnością;
- zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami;
- zapewnienia bieżącej, ciepłej i zimnej wody w pomieszczeniach zakładu;
- zapewnienia odpowiednich warunków do mycia rąk przez personel, do mycia żywności oraz sprzętu;
- udostępnienia informacji dla konsumentów dotyczącej substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wchodzących w skład potraw i napojów oferowanych w zakładzie.

W 2023 roku skontrolowano 422 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 203 zakłady małej gastronomii oraz 23 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. W powyższych zakładach przeprowadzono 788 kontroli, w tym 371 w zakładach małej gastronomii oraz 29 w zakładach małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

W roku 2023 r. w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego przeprowadzono 107 kontroli interwencyjnych, w tym 31 w zakładach małej gastronomii oraz 5 w zakładach małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. 31 zgłoszeń było zasadnych (w tym 6 dotyczyło zakładów małej gastronomii).

Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły głównie:

- niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych;
- niewłaściwej jakości zdrowotnej produktów wykorzystywanych przy produkcji;
- obecności szkodników;
- niewłaściwej higieny personelu;
- braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych;
- nieprzestrzegania procedur wynikających z systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP;
- niewłaściwej gospodarki odpadami pochodzącymi z działalności zakładu;
- obecności ciał obcych w wyprodukowanej żywności.

W zakładach żywienia zbiorowego za nieprzestrzeganie przepisów prawa na winnych zaniedbań nałożono 112 mandatów karnych w wysokości 25800 zł, w tym w zakładach małej gastronomii 45 na kwotę 9050 zł, w tym zakładach małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych 4 na kwotę 1400 zł.

Uchybienia kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych w zakładach żywienia zbiorowego otwartego w tym zakładach małej gastronomii dotyczyły głównie:

- pomieszczenia i powierzchnie zakładu (podłogi, sufity, ściany) utrzymane w złym stanie sanitarno-higienicznym;
- urządzenia i sprzęty w pomieszczeniach zakładów (naczynia kuchenne - miski, garnki, patelnie, -pojemniki do przypraw, urządzenia chłodnicze, urządzenia zamrażalnicze, okap, kratka wentylacyjna, oprawy elektryczne) utrzymane w złym stanie sanitarno-higienicznym;
- braku systematycznych zapisów wynikających z systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP;
- braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby pracowników;
- niewłaściwych warunków przechowywania żywności;
- przechowywania środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/ przydatności do spożycia;

W ramach prowadzonego nadzoru w zakładach żywienia zbiorowego do badań pobrano 71 próbek żywności, w tym 56 w zakładach małej gastronomii. W okresie sprawozdawczym pobrano 6 wymazów sanitarnych w zakładach żywienia zbiorowego.

ZAKŁADY MAŁEJ GASTRONOMII W ZAKŁADACH TYMCZASOWYCH LUB RUCHOMYCH

W ogólnej liczbie 1191 zakładów żywienia zbiorowego zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych stanowią liczbę 121 obiektów.

W roku 2023 skontrolowano 23 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, w których przeprowadzono łącznie 29 kontrole.

W roku 2023 r. w zakładach tymczasowych lub ruchomych przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych. 3 zgłoszenia były zasadne.

Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły głównie:

- niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych;
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych;
- niewłaściwej jakości zdrowotnej produktów wykorzystywanych przy produkcji;
- obecności szkodników;

- nieprzestrzegania procedur wynikających z systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP;
- niewłaściwej gospodarki odpadami pochodzimy z działalności zakładu.

WNIOSKI O WYMIERZENIE KARY PIENIĘŻNEJ

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wniósł do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 30 wniosków o ukaranie przedsiębiorców prowadzących zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 17 wniosków dotyczących zakładów małej gastronomii. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w roku 2023 wnioskował o ukaranie przedsiębiorców w związku z:

- prowadzeniem działalności niezgodnej z decyzją o zatwierdzeniu zakładu;
- nieprzestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonych w przepisach załącznika II rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności.

Wnioski o wymierzenie kary pieniężnej skierowano do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1, pkt 1b lit. c; pkt 5; ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 poz. 1448).

W rejestrze PPIS w Szczecinie znajduje się 1742 obiekty, w których przeprowadzono 642 kontrole, skontrolowano 376 zakładów.

W toku urzędowych kontroli sprawdzano stan sanitarno - techniczny zakładów, oceniano dokumentację dotyczącą wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP, gospodarkę odpadami, pochodzenie żywności, dostępność dla konsumentów informacji dotyczącej substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych PPIS w Szczecinie wydał 54 decyzje administracyjne, w tym 2 w zakresie wprowadzania do obrotu.

ZAKŁADY ŻYWIENIA TYPU ZMKNIĘTEGO

BLOKI ŻYWIENIA W SZPITALACH

Pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajduje się 11 bloków żywienia w szpitalach, w tym 4 w systemie cateringowym.

W 2023r. skontrolowano 11 bloków żywienia w szpitalach, w tym 3 w systemie cateringowym, w których przeprowadzono łącznie 14 kontroli, w tym 4 kontrole w bloku żywienia w systemie cateringowym oraz 1 w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym. W okresie sprawozdawczym w celu poprawy stanu sanitarno – technicznego zakładu PPIS w Szczecinie wydał 2 decyzje administracyjne, w tym 1 w zakładzie opieki zdrowotnej w systemie cateringowym. Jeden zakład został wykreślony z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę żywności w kierunku oznaczania wartości odżywczej.

Nałożono 1 grzywnę w drodze mandatu karnego na kwotę 300 zł.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono jedną kontrolę interwencyjną, która dotyczyła nieprzestrzegania zasad higieny podczas przetwarzania, magazynowania i dystrybucji

posiłków oraz zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami - czynności kontrolne nie potwierdziły zasadności wniesionych zarzutów.

W 2023r. Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie skierował 3 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie za nie przestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach załącznika II Rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności.

BLOKI ŻYWIENIA W SZPITALACH W SYSTEMIE CATERINGOWYM

W rejestrze PPIS w Szczecinie w roku 2023 znajdowały się 4 zakłady opieki zdrowotnej, w których żywienie odbywa się w systemie cateringowym. W roku 2023 skontrolowano 4 zakłady, w których przeprowadzono 4 kontrole. Jeden zakład został wykreślony z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości jednym zakładzie dotyczące złego stanu technicznego wyposażenia zakładu. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję administracyjną zobowiązującą przedsiębiorcę do poprawy stanu technicznego wyposażenia zakładu.

KUCHNIE NIEMOWLĘCE

Na terenie Szczecina funkcjonuje 1 kuchnia niemowlęca, w której w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli.

STOŁÓWKI SZKOLNE

Według ewidencji w 2023r. pod nadzorem Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Szczecinie znajdowało się 89 stołówek w szkołach, w tym 18 w systemie cateringowym. Skontrolowano 41 zakładów, w tym 10 zakładów prowadzących żywienie dzieci w systemie cateringowym.

W ww. obiektach przeprowadzono 71 kontroli, w tym 7 kontroli interwencyjnych, które dotyczyły:

- niewłaściwej jakości produktów wykorzystywanych do produkcji posiłków,
- niewłaściwego gospodarowania odpadami w zakładzie.

Jedna kontrola potwierdzała zasadność wniesionej interwencji tj.:

- podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w zakładzie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń zakładu oraz sprzętu, brak wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP, braku zachowania segregacji asortymentowej środków spożywczych, niewłaściwych warunków przechowywania gotowych posiłków. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 500zł.

W związku z powyższym PPIS w Szczecinie wydał decyzję zarządzającą zobowiązującą przedsiębiorcę do:

- prowadzenia na bieżąco zapisów w kartach i rejestrach wynikających z dokumentacji wewnętrznej HACCP;
- zapewnienia sprzętu kontrolno-pomiarowego do monitorowania temperatury w urządzeniu zamrażalniczym;

- zapewnienia dobrego stanu sanitarnego powierzchni podłogi w zakładzie, moskitier w pomieszczeniu produkcyjnym, urządzenia zamrażalniczego, poprzez usunięcie zabrudzeń, zacieków i resztek żywności;
- zapewnienia prawidłowych warunków do przechowywania pojemników transportowych do żywności;
- - zapewnienia prawidłowych warunków przechowywania żywności;
- zapewnienia prawidłowych warunków do procesu obróbki wstępnej żywności w obieralni warzyw;;
- zaprzestania obróbki wstępnej warzyw w pomieszczeniach magazynowych;;
- opracowania procedury dotyczącej zamrażania środków spożywczych w ramach funkcjonowania systemu kontroli wewnętrznej HACCP.

Kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie zarządzeń decyzji.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące min.:

- niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu znajdującego się w zakładzie;
- braku wdrożenia i utrzymania systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP;

Winnych zaniedbań ukarano 6 mandatami karnymi w wysokości 2000 zł.

W roku sprawozdawczym wydano 14 decyzji administracyjnych:

11 decyzji zarządzających, które zobowiązywały przedsiębiorców min. do:

- poprawy stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością;
- zapewnienia prawidłowych warunków do procesu obróbki wstępnej żywności;
- zapewnienia prawidłowych warunków przechowywania żywności;
- przeprowadzenia weryfikacji systemu kontroli wewnętrznej opartego na procedurach HACCP
- wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej oparty na procedurach HACCP;
- zapewnienia warunków do obróbki wstępnej warzyw;
- zapewnienia prawidłowych warunków przechowywania żywności;
- brak sprzętu kontrolno-pomiarowego w urządzeniach chłodniczych;
- zapewnienia prawidłowych warunków do przechowywania odzieży roboczej i osobistej.

3 decyzje prolongujące termin wykonania obowiązków zwartych w decyzji zarządzającej.

W 89 stołówkach szkolnych (w tym 18 z żywieniem w systemie cateringowym) opracowano, wdrożono i utrzymuje się stałe procedury kontroli wewnętrznej oparte na zasadach HACCP. Zakłady żywienia w systemie cateringowym prowadzą najczęściej kontrolę wewnętrzną na etapie warunków wstępnych tj. w oparciu o opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w roku kalendarzowym 2023 r. zawniósł o wymierzenie kary pieniężnej w 4 stołówkach szkolnych:

- z art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności żywienia w związku z nieprzestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach załącznika II Rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji konsumentom na temat żywności;

- z art. 103 ust. 1 pkt 10 ww. ustawy w związku z wprowadzaniem do obrotu handlowego w jednostce systemu oświaty środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom określonym w przepisach na podstawie art. 52c ust. 1 pkt 1 ustawy w jednostkach systemu oświaty sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach.

W czasie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów w 14 zakładach na zgodność z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. oraz aktualnymi normami żywienia dla badanej grupy wiekowej. W 13 zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W 1 zakładzie żywienia zbiorowego w jadłospisie dekadowym stwierdzono brak porcji ryby. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w dniu 13.02.2023r. skierował wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku z naruszeniem par. 2ust. 1pkt. 8 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

STOŁÓWKI SZKOLNE W SYSTEMIE CATERINGOWYM

W okresie sprawozdawczym pod nadzorem Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Szczecinie było 18 stołówek funkcjonujących w systemie cateringowym. Wydano 5 decyzji zatwierdzających.

W 2023r. skontrolowano 10 zakładów. Podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dot. min. :

- prowadzenia działalności w bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;
- niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń i sprzętu zakładu;
- braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno- epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby,
- uwag dotyczących jadłospisu, tj. dot. braku informacji o substancjach lub produktach powodujących alergię i reakcje nietolerancji określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- brak opracowanego i wdrożonego systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP,
- niewłaściwego gospodarowania odpadami w zakładzie.

W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny nie prowadził postępowania administracyjnego w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną, która dotyczyła niewłaściwych warunków spożywania posiłków przez dzieci w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Przeprowadzona kontrola wykazała niezasadność wniesionej interwencji.

Podczas czynności kontrolnych stwierdzono, że zakład prowadzi działalności w zakresie wydawania posiłków dzieciom dostarczanych w systemie cateringowym bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Ponadto stwierdzono brak opracowanego i wdrożonego systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP, brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, uwag dotyczących jadłospisu, tj. dot. braku informacji o substancjach lub produktach powodujących alergię i reakcje nietolerancji określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, brak dokumentów potwierdzających gospodarkę odpadami pochodzącymi z działalności zakładu. Kontrole sprawdzające wykazały usunięcie nieprawidłowości. W dniu 23.05.2023r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności w zakresie zorganizowanego żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w oparciu o catering.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w roku kalendarzowym 2023 r. zawniósł o wymierzenie kary pieniężnej w 1 zakładzie z art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności żywienia w związku z prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W czasie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów w 7 zakładach na zgodność z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. oraz aktualnymi normami żywienia dla badanej grupy wiekowej. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNE

W roku sprawozdawczym 2023 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowały się 162 zakłady (przedszkola i punkty przedszkolne), w tym 78 z żywieniem w systemie cateringowym. Skontrolowano 43 zakłady, w tym 21 z żywieniem w systemie cateringowym.

W 2023r. przeprowadzono ogółem 58 kontroli (w tym 31 kontroli w zakładach z żywieniem w systemie cateringowym). Wydano 6 decyzji zatwierdzających zakłady z żywieniem w systemie cateringowym.

Podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- poprawy stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością;
- braku wdrożenia i utrzymania systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP;
- braku bieżącej ciepłej wody przy zlewozmywaku w pomieszczeniu rozdzielni posiłków;
- braku decyzji zatwierdzającej środek transportu, którym przewożone są posiłki;
- nieprawidłowej organizacja żywienia oraz nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń żywieniowych.

Winnego zaniedbań ukarano 1 mandatem karnym w wysokości 100 zł.

W roku sprawozdawczym wydano 12 decyzji administracyjnych:

9 decyzji zarządzających, które zobowiązywały przedsiębiorców min. do:

- poprawy stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością;
- zapewnienia dopływu bieżącej, ciepłej wody przy umywalce w pomieszczeniu wydawalni;
- przeprowadzenia weryfikacji systemu kontroli wewnętrznej opartego na procedurach HACCP;

1 decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności dotyczącą przedłożenia aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby pracowników zakładu);

2 decyzje prolongujące termin wykonania obowiązków zwartych w decyzjach zarządzających.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole w związku ze zgłoszeniami interwencyjnymi, które dotyczyły:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo- jelitowych u dzieci uczęszczających do placówek;
- nieprawidłowej organizacja żywienia oraz nieprawidłowego stanu sanitarnego pomieszczeń żywieniowych.

Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały niezasadność wnoszonych interwencji.

W 162 przedszkolach i punktach przedszkolnych (w tym 78 z żywieniem w systemie cateringowym) opracowano, wdrożono i utrzymuje się stałe procedury kontroli wewnętrznej oparte na zasadach HACCP. Zakłady żywienia w systemie cateringowym prowadzą najczęściej kontrolę wewnętrzną na etapie warunków wstępnych tj. w oparciu o opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP.

W czasie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów w 14 zakładach na zgodność z Rozporządzeniem Min. Zdrowia z dnia 26.07.2016r. oraz aktualnymi normami żywienia dla badanej grupy wiekowej. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Podczas czynności kontrolnych w zakładzie żywienia pobrano do badań w kierunku badań fizykochemicznych posiłek obiadowy, w zakresie oznaczenia wartości odżywczej, białka, węglowodanów, tłuszczów. Wyniki badanej próbki świadczą o tym, że próbka posiłku pokrywa zapotrzebowanie na energię, białko, tłuszcze oraz węglowodany.

STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNE W SYSTEMIE CATERINGOWYM

W roku sprawozdawczym 2023 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało 78 zakładów z żywieniem w systemie cateringowym. Skontrolowano 21 zakładów z żywieniem w systemie cateringowym, przeprowadzając w sumie 31 kontroli. Wydano 6 decyzji zatwierdzających zakłady z żywieniem w systemie cateringowym. Zakłady żywienia w systemie cateringowym prowadzą najczęściej kontrolę wewnętrzną na etapie warunków wstępnych tj. w oparciu o opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole w związku ze zgłoszeniami interwencyjnymi, które dotyczyły:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo- jelitowych u dzieci uczęszczających do placówki;

- stanu sanitarnego pomieszczeń i sprzętu w zakładzie;
- dokumentacji kontroli wewnętrznej opartej o stałe procedury HACPP;

Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały niezasadność wnoszonych interwencji.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące min.:

- poprawy stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością;
- prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;
- prowadzenia działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą zakład wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby pracowników zakładu.

Winnego zaniedbań ukarano 1 mandatem karnym w wysokości 200 zł.

W jednym z kontrolowanych zakładów, stwierdzono, że prowadzi działalność bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Ponadto stwierdzono brak opracowanego i wdrożonego systemu jakości opartego na zasadach systemu HACCP, brak dokumentacji potwierdzającej prawidłową gospodarkę odpadami. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności w zakresie porcjowania i wydawania posiłków dostarczanych przez firmę cateringową oraz wydawania napojów przygotowywanych w zakładzie.

W jednym zakładzie żywienia zbiorowego stwierdzono, że prowadzi działalność niezgodnie z decyzją zatwierdzającą zakład w zakresie: zorganizowanego żywienia dzieci w oparciu o catering, posiłki podawane na naczyniach jednorazowego użytku. W toku czynności kontrolnych stwierdzono na stanie oraz w użytkowaniu naczynia wielokrotnego użytku. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję rozszerzającą zakres prowadzonej działalności o możliwość wydawania posiłków na naczyniach wielokrotnego użytku.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w roku kalendarzowym 2023 r. zawniósł o wymierzenie kary pieniężnej w stołówkach w przedszkolach w systemie cateringowym 3 zakładom:

- 1 z art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności żywienia w związku z prowadzeniem działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;
- 2 z art. 103 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności żywienia w związku z prowadzeniem działalności w zakresie niezgodnym z decyzją zatwierdzającą zakład.

W czasie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów w 13 zakładach na zgodność z Rozporządzeniem Min. Zdrowia z dnia 26.07.2016r. oraz aktualnymi normami żywienia dla badanej grupy wiekowej. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

STOŁÓWKI PRACOWNICZE

W 2023 roku pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szczecinie znajdowało się 10 stołówek pracowniczych. We wszystkich zakładach opracowano i wdrożono system HACCP. W roku sprawozdawczym skontrolowano 4 obiekty, przeprowadzono 8 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną.

Podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- braku warunków do mycia i termicznej dezynfekcji naczyń,
- zły stan techniczny pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu mającego kontakt z żywnością;
- brak zapisów wynikających z opracowanego systemu kontroli wewnętrznej obowiązującego w zakładzie;
- braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby zatrudnionych pracowników;
- w zakładzie nie opracowano informacji dla klientów o produktach i substancjach powodujących alergię lub reakcję nietolerancji w oferowanych produktach;
- brak dokumentu potwierdzającego prawidłową gospodarkę odpadami.

Nałożono mandat karny na kwotę 200zł;

PPIS w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą zapewnianie warunków do mycia i termicznej dezynfekcji naczyń.

W związku ze stwierdzonymi podczas czynności kontrolnych uchybieniami wydano 2 decyzje zarządzające oraz 1 decyzję prolongującą termin wykonania obowiązków, które zobowiązywały przedsiębiorców do zapewnienia w zakładach dobrego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu mającego kontakt z żywnością. Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie nieprawidłowości.

BUFETY PRZY ZAKŁADACH PRACY

W 2023r. pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szczecinie znajdowało się 14 bufetów przy zakładach pracy. Skontrolowano 3 obiektów, w których przeprowadzono 5 kontroli, w tym 1 kontrolę sprawdzającą usunięcie nieprawidłowości oraz 1 kontrolę sanitarną – interwencyjną w ramach funkcjonowania Systemu RASFF. We wszystkich zakładach opracowano i wdrożono system HACCP. W toku urzędowej kontroli stwierdzono, że w zakładzie prowadzona jest działalność niezgodna z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie oraz brak wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP.

Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem w wysokości 100 zł.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132) wniósł do PWIS o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorcę prowadzącego bufet.

Na wniosek strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS w bufecie została przeprowadzona kontrola sanitarna – tematyczna, podczas której ustalono, że w zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu potraw przygotowywanych z zachowaniem rozdzielności czasowej przy prowadzeniu procesów technologicznych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132) wniósł do PWIS o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorcę prowadzącego działalność, w związku z nieprzestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach załącznika II rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ

W 2023r. roku pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szczecinie znajdowało się 10 Domów Pomocy Społecznej, w tym 5 w systemie cateringowym. We wszystkich obiektach opracowano i wdrożono system HACCP. Skontrolowano 5 zakładów, w tym 2 w systemie cateringowym, w których przeprowadzono 9 kontroli, w tym 4 w systemie cateringowym.

W związku ze zgłoszeniem interwencyjnym dotyczącym min.:

żywienia pensjonariuszy przeprowadzono kontrolę w zakresie bezpieczeństwa. Interwencja w zakresie ww. zakresie nie potwierdziła się. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczących stanu technicznego pomieszczeń.

Wydano decyzję zarządzającą zapewnienie dobrego stanu technicznego w pomieszczeniu stołówki. Pozostałe nieprawidłowości zostały usunięte podczas kontroli. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zarządzeń decyzji.

- kontrola interwencyjna, w związku ze zgłoszeniem dotyczącym objawów jelitowo – żołądkowych pensjonariuszy, podczas której stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

stanu sanitarnego, żywność po upływie terminu przydatności do spożycia, brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby dotyczące osób zatrudnionych przy przygotowywaniu i podawaniu żywności, - brak do wglądu dokumentów potwierdzających źródło pochodzenia wprowadzanej do obrotu żywności. Zostały pobrane próbki sanitarne. Osoba winna zaniechań została ukarana mandatem karnym w wysokości 300 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

STOŁÓWKI W BURSACH I INTERNATACH

Pod nadzorem Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Szczecinie w 2023 roku było 13, w tym 1 w systemie cateringowym, stołówek w bursach i internatach. Skontrolowano 3 stołówki, w tym 1 w systemie cateringowym, w których przeprowadzono 5 kontroli, w tym 2 w systemie cateringowym. W bursach i internatach opracowano, wdrożono i przestrzegany jest system kontroli wewnętrznej oparty o stałe procedury systemu HACCP. W roku 2023r. podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- nieprawidłowego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu;
- brak wdrożonego i utrzymanego systemu kontroli wewnętrznej opartego o stałe procedury systemu HACCP, osoba winna zaniechań została ukarana mandatem w wysokości 100 zł.

STOŁÓWKI NA KOLONIACH / PÓŁKOLONIACH / ZIMOWISKACH

W 2023 roku pod nadzorem PPIS w Szczecinie znajdowało się 8 zakładów, w tym 5 działające w systemie cateringowym, organizujących zimowy i letni wypoczynek dla dzieci. W roku sprawozdawczym przeprowadzono czynności kontrolne w 9 zakładach, w tym 6 kontroli w zakładach działających w systemie cateringowym.

W placówkach organizujących wypoczynek dla dzieci i młodzieży nie nałożono mandatów karnych.

STOŁÓWKI W DOMACH DZIECKA I MŁODZIEŻY

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w roku 2023 znajdowało się 6. Skontrolowano 5 zakładów, przeprowadzono 6 kontroli.

STOŁÓWKI STUDENCKIE

W roku 2023 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdował się 1 zakład, w którym przeprowadzono 2 kontrole. Zakład posiada opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP. PPIS w Szczecinie decyzją zobowiązał do zapewnienia właściwego stanu technicznego urządzeń oraz pomieszczeń zakładu. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zarządzeń decyzji.

STOŁÓWKI W ZAKŁADACH SPECJALNYCH I WYCHOWAWCZYCH

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w 2023r. znajdowało się 14 pionów żywieniowych w zakładach specjalnych i wychowawczych. Wszystkie zakłady posiadają opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparte na zasadach HACCP. Skontrolowano 2 zakłady, w których przeprowadzono 4 kontrole, w tym 1 kontrolę interwencyjną. W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną zarządzającą, które zobowiązującą do poprawy stanu technicznego pomieszczeń. Zgłoszenie interwencyjne dotyczyło złego stanu sanitarnego w zakładzie oraz żywności o niewłaściwej jakości. Przeprowadzono kontrolę sanitarną – interwencyjną oraz sprawdzającą wykonanie zarządzeń wydanej w roku 2023r. decyzji, podczas kontroli stwierdzono żywność po upływie terminu przydatności do spożycia, które zostały wycofane podczas kontroli. Nałożono dwa mandaty karne na łączną kwotę 400 zł.

Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego, kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA

W 2023r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajdowało się 41 obiektów, w tym 4 funkcjonujące w systemie cateringowym. W roku sprawozdawczym skontrolowano 14 obiektów, w tym 4 zakłady w systemie cateringowym. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 20 kontroli, w tym 7 kontroli w zakładach działających w systemie cateringowym. Kontrolę interwencyjną przeprowadzono w związku z działaniami w ramach funkcjonowania Systemu RASFF. W roku sprawozdawczym PPIS w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności, w związku z prowadzeniem działalności niezgodnej z zakresem decyzji wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Ponadto stwierdzono brak dokumentów

dotyczących: źródła pochodzenia żywności, dokumentacji systemu kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP, orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby oraz gospodarki odpadami. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości oraz wykonanie zarządzenia decyzji.

Podczas kontroli w 4 zakładach opieki dziennej nad małymi dziećmi stwierdzono nieprawidłowości. W 2 zakładach żywienia małych dzieci przedsiębiorcy zostali ukarani mandatami na łączną kwotę 200 zł. Kontrole sprawdzające wykazały usunięcie nieprawidłowości. W roku sprawozdawczym 2 zakłady zostały wykreślone z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

ZAKŁADY USŁUG CATERINGOWYCH

W rejestrze zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znajduje się 19 zakładów usług cateringowych. Skontrolowano 17 zakładów, w których przeprowadzono 30 kontroli, w tym 5 interwencyjnych, z czego 2 kontrole w ramach funkcjonowania systemu RASFF. W związku ze zgłoszeniem dotyczącym podejrzenia niezachowania higieny przy produkcji dań została przeprowadzona kontrola w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności, nieprawidłowości nie stwierdzono. W związku z kwestionowanym wynikiem badania próbki posiłku obiadowego bezglutenowego, w który stwierdzono zawartość glutenu przeprowadzono kontrolę sanitarną – interwencyjną. Podczas kontroli w opracowanej dokumentacji HACCP brak procedur regulujących produkcję posiłków bezglutenowych i innych diet specjalistycznych, tak aby zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do poziomów akceptowalnych zanieczyszczenie żywności. Przedsiębiorca dokonał zmian opisu oferowanej diety na stronie internetowej.

W 2023r. wydano 2 decyzje zatwierdzające oraz 2 decyzje administracyjne, których zarządzenia zobowiązywały do:

- zapewnienia dobrego stanu technicznego pomieszczeń, wyposażenia;
- opracowania i wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej opartej na procedurach HACCP;
- przedłożenia orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

W zakładach usług cateringowych za nieprzestrzeganie przepisów prawa na winnych zaniedbań nałożono 7 mandatów karnych na łączną kwotę 2 100 zł.

Uchybienia kwalifikujące do nałożenia mandatów karnych dotyczyły głównie:

- brak wdrożonego i utrzymanego systemu kontroli wewnętrznej opartego o procedury Systemu HACCP;
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych
- braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby pracowników;
- niewłaściwego stanu sanitarnego zakładu (brudno utrzymane urządzenia, sprzęty, powierzchnie mające bezpośredni kontakt z żywnością;
- żywność po upływie terminu przydatności do spożycia.

III. 1.6. Środki transportu żywności

W 2023 roku skontrolowano 106 zakładów, w których przeprowadzono 106 kontroli. PPIS w Szczecinie wydał 106 decyzji zatwierdzających środki transportu. Zatrudnieni kierownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych lub nie uczestniczą w procesie załadunku i wyładunku środków spożywczych. W ramach kontroli wewnętrznej opracowano instrukcje z zakresu dobrej praktyki higienicznej.

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

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w 2023r. znajdowały się zakłady: 2 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 97 miejsc obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, w tym 13 hurtowni, 84 sklepy.

Skontrolowano 10 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono łącznie 10 kontroli: 3 kontrole w hurtowniach oraz 7 kontroli w sklepach, w tym 4 kontrole interwencyjne (2 w hurtowniach oraz 2 w sklepach). W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych w 3 zakładach stwierdzono, że nie zostały wpisane do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wobec czego nałożono łącznie 3 mandaty na kwotę 700zł.

Przedsiębiorcy złożyli stosowne wnioski i uzyskali wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W sprawozdawczym roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie zatwierdził 1 zakład obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w zakresie wprowadzania do obrotu opakowanych środków spożywczych, trwałych mikrobiologicznie oraz wykreślił 1 zakład z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w związku z zaprzestaniem działalności przez podmiot w zakresie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Do badań laboratoryjnych pobrano w sumie 8 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością np. filiżanka z dekorem, kubki ceramiczne, kieliszki ze szkła barwionego (migracja ołowiu i kadmu); produkty z melaminy (migracja formaldehydu, specyficzna); opakowania do lodów (migracja globalna); wyroby z nylonu (suma pierwszorzędowych amin aromatycznych), forma do pieczenia silikonowa (ocena organoleptyczna). Wyników badań nie kwestionowano.

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

1) W 2023 r. pobrano ogółem 604 próbek w tym:

- żywność
- materiały i wyroby do kontaktu z żywnością
- próbki sanitarne (wymazy i zmiotki)

- kosmetyki

Próbki pobierano w ramach urzędowej kontroli żywności, monitoringu, zgłoszeń konsumentów oraz bieżącego nadzoru.

2) W 2023 r. ogółem pobrano 15 próbek sanitarnych. W tym 8 próbek to wymazy czystościowe pobrane z: zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego (2); zakładu żywienia zbiorowego typu otwartego (6) próbki zmiotek pobrano z piekarni (6) oraz ciastkarni (1).

Rodzaj próbek sanitarnych	Ilość pobranych próbek
Wymazy czystościowe	8
Zmiotki	7

3) Ogółem zakwestionowano 55 próbek, w tym 52 próbki żywnościowe oraz 3 próbki sanitarne w następujących zakładach:

Zmiotki (liczba próbek kwestionowanych – 3)

- Piekarnia, gdzie pobrano w ramach urzędowej kontroli 1 próbkę zmiotek z pomieszczenia magazynowego, w których stwierdzono obecność szkodników, w związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą przeprowadzenie skutecznej dezynsekcji w zakładzie. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym poborem 1 próbki zmiotek potwierdziła wykonanie ww. decyzji;
- Piekarnia, gdzie pobrano w ramach urzędowej kontroli 2 próbki zmiotek z pomieszczenia magazynowego i produkcyjnego. W próbce pobranej z pomieszczenia produkcyjnego stwierdzono obecność szkodników, w związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą przeprowadzenie skutecznej dezynsekcji w zakładzie. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym poborem 1 próbki zmiotek z pomieszczenia produkcyjnego stwierdziła nie wykonanie ww. decyzji, w związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie ponownie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą przeprowadzenie skutecznej dezynsekcji w zakładzie. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym poborem 1 próbki zmiotek z pomieszczenia produkcyjnego potwierdziła wykonanie ww. decyzji.

Zakłady małej gastronomii (liczba próbek kwestionowanych - 25)

- zakład małej gastronomii, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych próbki lodów z automatu w kierunku mikrobiologii stwierdzając przekroczoną liczbę bakterii Enterobacteriaceae.
W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą podjęcie działań naprawczych oraz przeprowadzenie skutecznej dezynsekcji powierzchni produkcyjnych, urządzeń i sprzętu. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym pobraniem próbek lodów stwierdziła nie wykonanie ww. decyzji. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał upomnienie. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym pobraniem próbek lodów stwierdziła wykonanie ww. decyzji;

- zakład małej gastronomii, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych próbki lodów z automatu w kierunku mikrobiologii stwierdzając przekroczoną liczbę bakterii Enterobacteriaceae.
W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą podjęcie działań naprawczych oraz przeprowadzenie skutecznej dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, urządzeń i sprzętu. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym pobraniem próbek lodów potwierdziła wykonanie decyzji;
- zakład małej gastronomii, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych próbkę mięsa na kebab w kierunku mikrobiologii stwierdzając obecność bakterii Salmonella. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę interwencyjną podczas której zabezpieczono partię kwestionowanego mięsa na kebab. Z uwagi na wprowadzenie w błąd przez przedsiębiorcę i przebadanie próbki mięsa według metodyki dla mięsa ssaków, która w rzeczywistości była z mięsa drobiowo-wołowego ponownie pobrano próbkę mięsa na kebab w kierunku mikrobiologii stwierdzając obecność bakterii Salmonella. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę interwencyjną podczas której stwierdzono przedmiotowe zabezpieczone mięso przeznaczone do utylizacji. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję zarządzającą wycofania z obrotu przedmiotowego mięsa oraz przedłożenie dokumentów potwierdzających prawidłowe postępowanie z kwestionowanym produktem. Przedsiębiorca przedłożył dokument utylizacji wycofanej żywności.

Sklepy spożywcze (liczba próbek kwestionowanych- 16)

- sklep spożywczy, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych próbki lodów z automatu w kierunku mikrobiologii stwierdzając przekroczoną liczbę bakterii Enterobacteriaceae.
W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającą podjęcie działań naprawczych oraz przeprowadzenie skutecznej dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, urządzeń i sprzętu. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym pobraniem próbek lodów stwierdziła nie wykonanie ww. decyzji. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał upomnienie. Kontrola sprawdzająca z jednoczesnym pobraniem próbek lodów ponownie stwierdziła nie wykonanie ww. decyzji. W związku z powyższym na przedsiębiorcę nałożono grzywnę.
- sklep spożywczy, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych w ramach kontroli interwencyjnej próbkę cukierków z galaretką w polewie w kierunku obecności szkodników i ich pozostałości. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbkę z uwagi na obecność szkodników. W związku z powyższym wycofano z obrotu zakwestionowany produkt i zutylizowano.

Supermarkety, hipermarkety (liczba próbek kwestionowanych- 7)

- supermarket, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych w ramach kontroli interwencyjnej 2 partie orzechów w kierunku zanieczyszczeń biologicznych. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbki z uwagi na obecność

pleśni. Przedsiębiorca wycofał z obrotu zakwestionowane partie orzechów. Przedstawiono dokument utylizacji wycofanej żywności;

- supermarket, gdzie w związku z powiadomieniem informacyjnym RASFF pobrano do badań laboratoryjnych próbkę mięsa drobiowego w kierunku mikrobiologii stwierdzając obecność bakterii Salmonella. W związku z powyższym wycofano z obrotu zakwestionowany produkt i zutilizowano.

Zakłady usług cateringowych (liczba próbek kwestionowanych- 1)

- - zakład usług cateringowych, gdzie pobrano do badań laboratoryjnych posiłek obiadowy bezglutenowy w kierunku zawartości glutenu. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbkę z uwagi na zawartość glutenu powyżej normy (65,53+/-9,83). W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę interwencyjną podczas której przedsiębiorca zobowiązał się do zmiany opisu oferowanej diety jako „dieta ograniczająca produkty glutenowe”.

Magazyny (liczba próbek kwestionowanych- 3)

- magazyn, gdzie w związku z powiadomieniem informacyjnym RASFF pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki suplementów diety w kierunku napromieniowania żywności. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbki. W związku z powyższym wycofano z obrotu zakwestionowane produkty i zutilizowano.
- magazyn, gdzie w związku z powiadomieniem informacyjnym RASFF pobrano do badań laboratoryjnych próbkę szpinaku w kierunku pozostałości pestycydów. W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano ww. próbkę. W związku z powyższym wycofano z obrotu zakwestionowane produkty i zutilizowano.

4) Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W roku 2023 przebadano łącznie 8 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj.: 2 próbki wyrobów z melaniny, 1 próbka opakowań do lodów, 1 próbka filiżanki z dekokiem, 1 próbka formy silikonowej do pieczenia, 1 próbka kieliszków ze szkła barwionego, 1 próbka łyżki cedzakowej nylonowej, 1 próbka kubka ceramicznego. Powyższe próbki pobrano z miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (5), z supermarketu (1), ze sklepu spożywczego (2).

Próbki zbadano w kierunku migracji ołowiu i kadmu, migracji specyficznej formaldehydu, migracji globalnej, sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych, oceny organoleptycznej. W zakresie badanych parametrów próbki odpowiadały wymaganiom określonym w obowiązujących przepisach.

5) Kosmetyki

W 2023 r. przebadano łącznie 6 próbek kosmetyków tj.: żel pod prysznic, szampon do brody, krem typu BB, krem pod oczy, peeling do twarzy, olej do brody.

Próbki zbadano w kierunku obecności pseudomonas aeruginosa, staphylococcus aureus, candida spp, liczba drobnoustrojów, liczba pleśni – 3 próbki; badania chemicznego, znakowania oraz składu- 3 próbki.

W zakresie badanych parametrów próbki odpowiadały wymaganiom określonym w obowiązujących przepisach.

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w roku 2023r. prowadził nadzór nad podmiotami prowadzącymi działalność w zakresie produkcji i obrotu suplementami diety. Na terenie podległym PPIS w Szczecinie funkcjonują 2 zakłady produkcji suplementów diety, 10 magazynów suplementów diety.

W roku 2023 wydano 7 decyzji administracyjnych:

- w tym 4 decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności (tj. 3 zakazu wprowadzania do obrotu i 1 wstrzymania wprowadzania do obrotu suplementów diety do czasu zakończenia przez Głównego Inspektora Sanitarnego postępowania)
- 1 decyzja dot. stosowania niedozwolonych oświadczeń świadczących o właściwościach leczniczych produktu,
- 1 decyzja warunkowo zatwierdzająca zakład,
- 1 decyzja umorzenia.

Decyzje zarządzające dotyczyły m.in.

- usunięcia niewłaściwych oświadczeń zdrowotnych;
- wstrzymania wprowadzania do obrotu suplementów diety do czasu zakończenia przez Głównego Inspektora Sanitarnego postępowania wyjaśniającego dotyczącego wprowadzania po raz pierwszy do obrotu na terytorium RP produktów;
- zakazu wprowadzania do obrotu na terytorium RP suplementów diety oraz ich wycofania z obrotu na terytorium RP.

W roku 2023 przeprowadzono czynności kontrolne w zakładach prowadzących obrót suplementami diety. Najczęstsze stwierdzane nieprawidłowości tj:

- przypisywanie suplementom diety właściwości leczniczych;
- stosowanie niedozwolonych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych;
- wprowadzanie do obrotu suplementów diety zawierających w swoim składzie niedozwolone substancje;
- oznakowanie niezgodne z przepisami prawa żywnościowego.

W związku z naruszeniem art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia PPIS w Szczecinie w roku 2022 wystosował 7 wniosków do ZPWIS w Szczecinie o ukaranie przedsiębiorców tj.

nie przestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, w tym w zakresie prezentacji, reklamy i promocji oraz nie przestrzeganiem wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, określonych w przepisach rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

prowadzenia działalności bez decyzji zatwierdzającej zakład oraz nie przestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych w tym w zakresie prezentacji, reklamy i promocji oraz wymagań określonych w przepisach art. 52a, gdzie środki spożywcze mogą być znakowane oświadczeniami żywieniowymi i zdrowotnymi pod warunkiem spełniania wymagań określonych w rozporządzeniu nr 1924/2006.

nie przestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych w zakresie prezentacji, reklamy i promocji oraz wymagań określonych w przepisach, gdzie środki spożywcze mogą być znakowane oświadczeniami żywieniowymi i zdrowotnymi pod warunkiem spełniania wymagań określonych w rozporządzeniu nr 1924/2006.

W roku 2023 w zakładach produkcji i obrotu suplementami diety podejmowano działania w ramach bieżącego nadzoru, w związku ze zgłoszeniami interwencyjnymi oraz w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie zawiadomił Prokuratora Prokuratury Rejonowej w Szczecinie o możliwości popełnienia przestępstwa przez:

- osoby wprowadzające do obrotu suplementy diety ze wskazaną lokalizacją w Szczecinie za pośrednictwem stron internetowych, bez spełnienia obowiązku określonego w art. 63 ust. 3, tj. uzyskanie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej tj. o czyn określony w art. 98 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- przez osobę wprowadzającą do obrotu suplementy diety ze wskazaną lokalizacją, polegającą na prowadzeniu działalności gospodarczej w zakresie sprzedaży żywności "na odległość" (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet, bez spełnienia obowiązku określonego w art. 63 ust. 3, tj. uzyskanie wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej tj. o czyn określony w art. 98 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

III. 4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

STWIERDZANE UCHYBIENIA:

Wytwórnice lodów i automaty do lodów

- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno–epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby pracowników;
- brak dokumentacji potwierdzającej źródło pochodzenia środków spożywczych;
- brak dokumentacji potwierdzającej gospodarkę odpadami w zakładzie;
- brak dokumentacji systemu HACCP;
- brak zapisów wynikających z systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP;
- brak opracowanego harmonogramu badań mikrobiologicznych na rok 2023;
- nie okazano wyników badań lodów z II kwartału 2020 r., które powinny być wykonane wg „Planu i Harmonogramu badań dla lodów z automatu z funkcją pasteryzacji” opracowanego w ramach dokumentacji systemu HACCP;
- brak zapisów wynikających z systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP;
- zły stan techniczny kranu przy zlewozmywaku;
- zły stan techniczny ściany w pomieszczeniu produkcyjnym nad blatem roboczym przy młynie -kulowym;
- brak zapisów wynikających z systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP;
- zły stan sanitarny pomieszczeń zakładu.

Piekarnie i Ciastkarnie

- stwierdzenie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości;
- ściana i sufit w pomieszczeniu produkcyjnym w złym stanie technicznym, trwale zabrudzone;
- brak dokumentacji potwierdzającej źródło pochodzenia środków spożywczych;
- dokumentacja systemu HACCP nie zawiera instrukcji/procedury dodawania barwników do żywności w ramach GHP/GMP (określającej kategorię produktów do których stosowany jest barwnik, ilości dozowanych barwników do żywności na zgodność z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności);
- brak zapisów wynikających z systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP
- brak zapisów wynikających z systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP;
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno–epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby pracowników
- brak bieżącej ciepłej i zimnej wody przy aneksie barowym.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego w tym mała gastronomia

- zły stan techniczny i sanitarny urządzeń i wyposażenia zakładu;
- stan sanitarno–techniczny pomieszczeń zakładu w złym stanie technicznym (powierzchnie podłóg, ścian, sufitów);
- brak ciepłej wody punktach wodnych w pomieszczeniach zakładu;
- brak zabezpieczenia przed owadami w oknie w pomieszczeniu produkcyjnym;
- niezabezpieczony pojemnik na odpady w pomieszczeniu produkcyjnym;
- prowadzenie działalności niezgodnie z zakresem decyzji wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;
- brak dokumentacji systemu HACCP;
- brak instrukcji dozowania glutamianu sodu do przygotowywanych potraw;
- brak zapisów wynikających z systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP;
- brak dokumentacji potwierdzającej źródło pochodzenia środków spożywczych;
- brak dokumentacji potwierdzającej gospodarkę odpadami w zakładzie;
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno–epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby pracowników;
- brak harmonogramu badań mieszanki lodowej, wykorzystywanej do produkcji napojów lodowych mlecznych shakes, na zgodność z wymaganiami rozporządzenia 2073/2005 z dnia 15.11.2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- brak instrukcji/procedury dodawania barwników do żywności w ramach GHP/GMP (określającej kategorię produktów do których stosowany jest barwnik, ilości dozowanych barwników do żywności na zgodność z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności);

- brak warunków do przebierania się przez personel;
- brak informacji o alergenach lub nieprawidłowa informacja o obecności alergenów lub substancji powodujących reakcje nietolerancji pokarmowych w oferowanych do obrotu potraw;
- brak urządzenia do termicznej dezynfekcji naczyń stołowych, pomimo stosowania w zakładzie naczyń wielokrotnego użytku;
- w zakładzie do produkcji potraw wykorzystywane są środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia;
- przy stanowiskach do mycia rąk brak środków do mycia i ich higienicznego osuszania.

Półkolonie

- nie okazano dokumentacji systemu kontroli wewnętrznej oparty na zasadach systemu HACCP;
- zły stan techniczny ściany w pomieszczeniu jadalni;
- w zakładzie do produkcji potraw wykorzystywane są środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia.

UCHYBIENIA KWALIFIKUJĄCE DO NAŁOŻENIA MANDATÓW KARNYCH

Wytwórnice lodów i automaty do lodów

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno–epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby pracowników;
- brak opracowanego harmonogramu badań mikrobiologicznych na rok 2023;
- brak zapisów wynikających z systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP;
- stwierdzenie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości;
- zły stan sanitarny pomieszczeń zakładu.

Piekarnie i Ciastkarnie

- stwierdzenie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości;
- zły stan sanitarny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia zakładu.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego w tym zakłady małej gastronomii

- zły stan sanitarny urządzeń i wyposażenia zakładu;
- stan sanitarny pomieszczeń zakładu w złym stanie technicznym (powierzchnie podłóg, ścian, sufitów);
- brak zapisów wynikających z systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP;
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno–epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby pracowników;
- w zakładzie do produkcji potraw wykorzystywane są środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia.

Środki transportu

- niewłaściwe warunki przechowywania żywności w czasie transportu.

ZATRUCIA POKARMOWE

W okresie sprawozdawczym nie odnotowano zatruć pokarmowych.

INTERWENCJE

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 20 kontroli interwencyjnych, w tym 7 zgłoszeń była zasadnych, osoby winne zaniedbań ukarano mandatami karnymi.

DECYZJE

W okresie sprawozdawczym wydano 22 decyzje administracyjne, w tym 2 decyzje zatwierdzające warunkowo zakład oraz 2 wstrzymujące prowadzenie działalności do czasu spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności.

Zarządzenia decyzji dotyczyły: poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia zakładu, przedstawienia dokumentacji potwierdzającej źródło pochodzenia środków spożywczych wykorzystywanych do produkcji i wprowadzanych do obrotu, potwierdzającą prawidłową gospodarkę odpadami w zakładzie, dokumentacji kontroli wewnętrznej w ramach systemu HACCP, podjęcia działań naprawczych opartych na zasadach HACCP mających na celu poprawę higieny procesu produkcji lodów z automatu, przedłożenia orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

POBÓR PRÓBEK W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOCI

Od 23.06.2023r. - 31.08.2023 r. pobrano 76 próbek.

Tab.18. Pobór próbek w ramach urzędowej kontroli żywności

Lp.	Rodzaj obiektów	Liczba pobranych próbek	Próbki zdyskwalifikowane	Próbki sanitarne pobrane	Próbki sanitarne zdyskwalifikowane
1	Piekarnie	1	0	0	0
2	Zakłady produkcji lodów	35	0	0	0
3	Automaty do lodów	20	15	0	0
4	Zakłady żywienia zbiorowego	5	0	0	0
5	Zakłady małej gastronomii	15	10	0	0
Ogółem		76	25	0	0

Wnioski o nałożenie kar pieniężnych przez ZPWIS

W okresie sprawozdawczym złożono 8 wniosków o wymierzenie kary pieniężnej dotyczących zakładów żywienia zbiorowego, w tym małej gastronomii oraz zakładów produkcyjnych.

Postępowanie egzekucyjne

W okresie sprawozdawczym wydano 3 postanowienia o nałożeniu grzywny, o łącznej wysokości 2500 zł.

Inne

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie prowadził:

- w dniach 20-23.07.2023 r. nadzór nad imprezą pn. Jarmark Jakubowy 2023. Wizytacji poddano 45 obiekty zajmujące się obrotem i przetwórstwem żywnością. Przeprowadzono 5 kontroli na wniosek strony o zatwierdzenie i wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w wyniku czego wydano 3 decyzje zatwierdzające zakłady oraz 2 decyzje warunkowe – brak opracowanego systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP. Ponadto w jednym obiekcie stwierdzono prowadzenie działalności bez decyzji zatwierdzającej zakład wydanej przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- w dniach 18-20.08.2023 r. nadzór nad imprezą pn. Żagle 2023. Wizytacji poddano 60 obiekty zajmujące się obrotem i przetwórstwem żywnością. Przeprowadzono 3 kontroli na wniosek strony o zatwierdzenie i wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w wyniku czego wydano 2 decyzje zatwierdzające zakłady oraz 1 decyzję warunkową – brak opracowanego systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP.

III. 5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach-RASFF

W 2023 roku, w ramach systemu RASFF, podjęte zostały działania w związku z 83 powiadomieniami o niebezpiecznych produktach żywnościowych, w tym 16 powiadomieniami alarmowymi, 57 powiadomieniami informacyjnymi w celu podjęcia działań, 6 powiadomieniami o niezgodności, 3 powiadomieniami w celu zwrócenia uwagi oraz 1 powiadomieniem o fałszowaniu żywności.

Tabela 19. Liczba powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych, w związku z którymi podejmowane były działania w 2023r. w porównaniu z poprzednimi latami.

Rok	Ogółem	Alarmowe	Informacyjne w celu podjęcia działań	O niezgodności	W celu zwrócenia uwagi	O fałszowaniu żywności
2021	121	78	39	2	-	2
2022	80	44	33	2	-	1
2023	83	16	57	6	3	1

W omawianym okresie, w ramach funkcjonowania systemu RASFF, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie zgłosił 5 powiadomień:

1. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #613585 z dnia 29.05.2023r., dotyczące wykrycia Salmonella spp. z grupy CO - obecność w 25g w 3 z 5 pobranych próbek produktu pn. Kebab drobiowo-wołowy.

2. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #637415 z dnia 10.10.2023r., dotyczące napromieniowania próbki produktu: Suplement diety Kompleks Cynamonu, Gymnemy i Morwy.
3. Powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #637492 10.10.2023r., dotyczące napromieniowania próbki produktu: Suplement diety Reishi Mushroom.
4. Powiadomienie o niezgodności #650674 z dnia 11.12.2023r., dotyczące stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: deltametryna (cis-deltametryna) i imidaklopyrd w próbce produktu pn. „ Szpinak świeży umyty”.
5. Powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi #653167 z dnia 11.12.2023r., dotyczące stwierdzenia obecności Salmonella spp. w 25 g w 2 z 5 próbek produktu pn. Kurczak z Zielonych Ferm Filet z piersi kurczaka, klasa A, świeży.

W ramach systemu RASFF 79 powiadomień dotyczyło żywności, 4 powiadomienia dotyczyły wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Najczęstsze przyczyny wycofywania z obrotu środków spożywczych:

- obecność nieautoryzowanego składnika w suplementach diety (17 powiadomień);
- zanieczyszczenia mikrobiologiczne- obecność bakterii: Salmonella, Listeria monocytogenes, Pseudomonas aeruginosa (14 powiadomień);
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu (7 powiadomień);
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych (6 powiadomień);
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu mykotoksyn (5 powiadomień);
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu metali (5 powiadomień);
- napromieniowanie (3 powiadomienia).

Przyczyny wycofywania z obrotu wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- migracja formaldehydu (1 powiadomienie);
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pierwszorzędowych amin aromatycznych (1 powiadomienie);
- brak informacji o podmiocie wprowadzającym do obrotu (1 powiadomienie);
- pogorszenie cech organoleptycznych (1 powiadomienie).

W związku z powiadomieniami w systemie RASFF przeprowadzono 233 kontrole interwencyjne, mające na celu ustalenie czy produkt będący przedmiotem powiadomienia znajduje się w obrocie handlowym.

Producenci lub importerzy oraz przedsiębiorcy prowadzący magazyny hurtowe i sklepy sieciowe wielokrotnie podejmowali działania w celu wycofania z obrotu handlowego produktów będących przedmiotem powiadomienia, informując swoich odbiorców o ich kwestionowaniu i możliwości zwrotu; kwestionowane produkty wycofywane były z obrotu w ramach wewnętrznych procedur zakładu.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie wydał 4 decyzje administracyjne dotyczące wycofania produktów będących przedmiotem powiadomienia. Obowiązki decyzji wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie zostały wykonane; przedsiębiorcy przedstawili dokumenty potwierdzające dalsze postępowanie z wycofanymi produktami.

III. 6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

W 2023r. przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie przestrzegania obowiązków wynikających z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy w zakładzie obrotu żywnością na targowisku podczas sezonu grzybowego. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas czynności kontrolnych w kiosku na targowisku do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości izotopu cezu 137 w ramach podstawowej placówki pomiarów skażeń promieniotwórczych pobrano próbkę grzybów świeżych: podgrzybek brunatny. Próbka odpowiadała wymaganiom w zakresie zbadanych parametrów.

W magazynach hurtowych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów oraz oceny organoleptycznej i znakowania pobrano 2 próbki bocznika oraz w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów 1 próbkę pieczarki; w ramach urzędowej kontroli w kierunku zawartości metali 1 próbkę borowika szlachetnego suszonego. Próbki odpowiadały wymaganiom w zakresie zbadanych parametrów.

W czasie sezonu grzybowego 2023r., w ramach działań profilaktycznych przeciwko zatruciom grzybami, pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie, posiadający uprawnienia klasyfikatorów grzybów pełnili dyżury, podczas których udzielano bezpłatnych porad w zakresie podstawowych zasad obowiązujących przy zbieraniu grzybów, wykazu grzybów dopuszczonych do obrotu oraz w zakresie przynależności gatunkowej grzybów.

W okresie sprawozdawczym dokonano 33 ocen grzybów w zakresie przynależności gatunkowej.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie umieszczone były informacje dotyczące:

- zasad bezpiecznego zbierania grzybów;
- możliwości otrzymania bezpłatnej porady w zakresie oceny grzybów.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie prowadzi wykaz producentów wody zaopatrujących ludność i dostarczających wodę z indywidualnych ujęć wody w ramach działalności gospodarczej, do budynków użyteczności publicznej, podmiotów produkujących żywność oraz budynków zamieszkania zbiorowego. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie prowadzi systematyczny monitoring jakości wody do

spożycia rozprowadzanej w systemach wodociągowych wodociągów publicznych, zakładowych i lokalnych oraz analizuje przekazywane przez podmioty wyniki badań, realizowane według ustalonego na dany rok harmonogramu w ramach kontroli wewnętrznej.

Zgodnie z opracowanym Planem Zasadniczych Zamierzeń Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie na 2023 nadzorowi sanitarnemu w ramach kontroli urzędowej podlegały 2 wodociągi publiczne zaopatrujące ludność w wodę przeznaczoną do spożycia, tj. Wodociąg Szczecin (produkcja 59486 m³/d) i Szczecińskie Towarzystwo Budownictwa Społecznego z ujęciem wody zlokalizowanym przy ul. Szosa Stargardzka 77-79 w Szczecinie (produkcja poniżej 10 m³/d).

Wodociąg Szczecin zaopatrywany jest z ujęć Miedwie, Pilchowo, Skolwin, Kurów, Arkonka i Świerczewo. Ujęcia Miedwie, Pilchowo oraz Skolwin pracują stale, natomiast ujęcia Kurów, Arkonka i Świerczewo uruchamiane są w razie potrzeby/awaryjnie.

Z wodociągów publicznych korzysta ok. 97% mieszkańców Szczecina. Pozostali mieszkańcy korzystają z ujęć własnych.

W 2023 r. stwierdzono przekroczenie w 2 próbkach wody - w punktach zgodności zlokalizowanych w Szkole Podstawowej Nr 71 przy ul. Bośniackiej 10 oraz na Uniwersytecie Szczecińskim przy ul. Mickiewicza 64 w Szczecinie - ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody po 72h inkubacji w temp. 22±2⁰C - wynik: >300 jtk/1 ml, norma: bez nieprawidłowych zmian, tj. w odniesieniu do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017 r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi* zaleca się, aby ogólna liczba mikroorganizmów nie przekraczała 200 jtk/1 ml wody w kranie u konsumenta. W ramach prowadzonego postępowania wyjaśniającego – zostały pobrane z ww. punktów sprawdzające próbki wody, które nie wykazały nieprawidłowych zmian w jakości wody.

Ujęcie Kurów znajdujące się na kanale wodnym będącym ramieniem bocznym Odry Zachodniej, pozostaje awaryjnym rezerwuarem wody pitnej dla Szczecina i w okresie sprawozdawczym nie pracowało, w związku z czym próbek wody uzdatnionej z przedmiotowego ujęcia nie pobierano.

W wodzie pochodzącej z Wodociągu Szczecińskiego Towarzystwa Budownictwa Społecznego przy ul. Szosa Stargardzka 77-79 w Szczecinie nie odnotowano w okresie sprawozdawczym przekroczeń wartości parametrycznych wody i stwierdzano przydatność wody do spożycia.

W 2023 r. nadzorowano 9 podmiotów wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnych ujęć, jako część działalności handlowej, w budynkach użyteczności publicznej lub zamieszkania zbiorowego, które zaopatrują ludność w wodę do spożycia, nie prowadząc przy tym zbiorowego zaopatrzenia w wodę do spożycia. Są to:

1. Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii Nr 1, ul. Przylesie 17 (produkcja poniżej 100 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami rozporządzenia.
2. Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 2, Al. Powstańców Wlkp. 72 (produkcja poniżej 100 m³/d). Ujęcie pracuje od popołudniowych godzin piątkowych do porannych poniedziałkowych, zaś w pozostałe dni Szpital korzysta z wody pochodzącej

z Wodociągu miejskiego Szczecin; parametry wody były zgodne z wymaganiami rozporządzenia.

3. Specjalistyczny Szpital A. Sokołowskiego, ul. Sokołowskiego 11 (produkcja 100-1000 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami.
4. Samodzielny Publiczny Specjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Zdroje”, ul. Mączna 4 (produkcja 100-1000 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami.
5. Grupa Animex Sp. z o.o. sp. k., Oddział Szczecin ul. Pomorska 115 b (produkcja 100-1000 m³/d); stwierdzono przekroczenie najwyższej dopuszczalnej normy manganu, jednak po przeprowadzonych działaniach naprawczych, w tym płukaniu filtrów – parametr utrzymywał się w normie.
6. Drobimex Sp. z o. o., ul. Kniewska 6 (produkcja 1000-10000 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami.
7. Bosman Browar Szczecin S. A, ul. Chmielewskiego 16 (produkcja 100-1000 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami. W związku z podejrzeniem skażenia w okresie letnim 2022 roku rzeki Odry oraz lokalizacją ujęć Browar Bosman przy ul. Chmielewskiego 16 w Szczecinie w odległości poniżej 3 km w linii prostej od Odry, nadal w roku 2023 prowadzono urzędowy system wzmożonego monitoringu jakości wody pochodzącej z przedmiotowego obiektu. Pobrano dodatkowo 4 próbki wody uzdatnionej. Na podstawie zebranych sprawozdań oraz przeprowadzonej oceny ryzyka, nie stwierdzono zagrożenia zdrowotnego wynikającego z jakości ujmowanej wody.
8. „Społem” Spółdzielnia Produkcji Spożywczej ul. Łukasińskiego 110 (produkcja poniżej 100 m³/d); parametry wody były zgodne z wymaganiami.
9. Panattoni Park załom Szczecin (produkcja 100-1000 m³/d); stwierdzono przekroczenie najwyższej dopuszczalnej normy manganu oraz 2 jtk/100 ml bakterii grupy coli w wodzie uzdatnionej, jednak po podjętych przez podmiot działaniach naprawczych, w badaniach sprawdzających, przekroczeń wskazanych parametrów nie stwierdzono.

W okresie sprawozdawczym wydano 4 decyzje w sprawie opłat za stwierdzone przekroczenia w zakresie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, na łączną kwotę 518,81 zł.

W 2023 r. wpłynęły 3 zgłoszenia interwencyjne w sprawie podejrzenia złej jakości wody do spożycia. Pobrano próbki wody w związku ze zgłoszeniami. Parametry zbadanej wody były zgodne z wymaganiami obowiązującego rozporządzenia.

Zakład Wodociągów i Kanalizacji realizował projekt „Czysta Odra w Szczecinie” do końca 2023 roku. Zadanie otrzymało dofinansowanie ze środków Unii Europejskiej. Umowę o dofinansowaniu projektu w siedzibie Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie podpisano 10 sierpnia 2016 r.

Ponadto obowiązuje wydana pod koniec 2021 r. przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie decyzja administracyjna w związku ze stwierdzonym nieprawidłowym stanem sanitarno- technicznym kiosków górnych i dolnych w Zbiornikach "Warszewo" przy ul. Łącznej 4 w Szczecinie z terminem wykonania do 31.12.2023 r. Na dzień sporządzenia niniejszego sprawozdania – decyzja uznana za wykonaną.

W 2023 r. Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Szczecinie nie zgłosił awarii i zdarzeń istotnych dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę. Brak długotermonowych przerw w dostawie wody mieszkańcom Szczecina.

Badania ciepłej wody pobieranej w szpitalach na terenie miasta Szczecin w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.* zostały szczegółowo opisane w pkt. 5. 1., natomiast w roku 2023 pobrano próbki ciepłej wody użytkowej w powyższym kierunku ponadto w:

- 1) DPS przy ul. Broniewskiego 4/6 w Szczecinie - nie stwierdzono skolonizowania w sieci wodnej pałeczkami *Legionella sp.*
- 2) Hospicjum św. Jana Ewangelisty przy ul. Pokoju 77 w Szczecinie, gdzie stwierdzono punktowe skażenie wody ciepłej pałeczkami *Legionella sp.*; wymieniono armaturę w punkcie poboru, dezynfekcja termiczna.
- 3) Zespół Szkół Rzemieślniczych przy ul. Chmielewskiego 19 w Szczecinie - nie stwierdzono skażenia wody ciepłej pałeczkami *Legionella sp.*
- 4) Szkoła Podstawowa nr 51 przy ul. Jodłowej 21 w Szczecinie – stwierdzono znikome skażenie wody ciepłej pałeczkami *Legionella sp.*; dezynfekcja termiczna instalacji c.w.u.
- 5) Hotel Dana przy al. Wyzwolenia 50 w Szczecinie - nie stwierdzono przekroczeń.

W przypadku stwierdzenia przekroczeń w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.* każdorazowo pisemnie informowano o przekroczeniach. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych (dezynfekcja termiczna, chemiczna, czyszczenie lub wymiana armatury) przez stronę postępowania, w kolejnych badaniach ciepłej wody pobranych przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie nie stwierdzono przekroczeń w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella sp.*

Na podstawie wyników uzyskanych w ramach kontroli urzędowej wystawiono 16 decyzji – rachunków w sprawie opłat w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami *Legionella sp.* w podmiotach leczniczych (szpitale), zamieszkania zbiorowego (DPS, hospicjum) oraz użyteczności publicznej (szkoła).

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

Na dzień 31.12.2023 r. w ewidencji Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie znajdowało się 16 basenów kąpielowych.

Tab.20. Dane dotyczące basenów kąpielowych na terenie miasta Szczecin

Lp.	WŁAŚCICIEL	ADRES	RODZAJ
1.	Szkoła Podstawowa Nr 51	Jodłowa 21	Basen kryty, 2 niecki
2.	Szkoła Podstawowa Nr 56	Malczewskiego 22a	Basen kryty, 1 niecka
3.	Szkoła Podstawowa Nr 55	Orawska 1	Basen kryty, 1 niecka
4.	Politechnika Morska	Starzyńskiego 9a	Basen kryty, 1 niecka
5.	Floating Arena 50m	Wąska 16	Basen kryty, 1 niecka
6.	Hotel Radisson Blu	Pl. Rodła 10	Basen kryty, 1 niecka
7.	Hotel Novotel	3-go Maja 31	Basen kryty i jacuzzi, 2 niecki

8.	Fitness Club	Monte Cassino 24	Basen kryty, 1 niecka
9.	Park Hotel	Plantowa 1	Basen kryty i jacuzzi, 2 niecki
10.	Baltica Wellness & SPA	Pl. Rodła 8	jacuzzi , 1 niecka
11.	Aquarium	Jemiołowa 4	Basen kryty, 1 niecka
12.	Kompleks rekreacyjny "Arkonka"	Arkońska	Basen odkryty, 4 niecki
13.	Szkoła Podstawowa Nr 10	Królewicza Kazimierza 63	Basen kryty, 2 niecki
14.	XVI Liceum Ogólnokształcące	Dunikowskiego 1	Basen kryty, 1 niecka
15.	Centrum Kształcenia Sportowego	Rydła 49	Basen kryty i jacuzzi, 2 niecki
16.	Reda City	Bronowicka 25	Basen kryty, 1 niecka

Pływalnie z uwagi na ryzyko zakażeń związane z ich użytkowaniem, wymagają szczególnego nadzoru sanitarnego. Nadzór sanitarny obejmował sprawowanie kontroli nad jakością wody w nieckach basenowych, systemach cyrkulacji, ciepłej wody użytkowej spod natrysków w kierunku oznaczania bakterii *Legionella sp.* oraz nad warunkami sanitarno- higienicznymi panującymi w obiekcie, włączając w to poczekalnie, szatnie, pomieszczenia sanitarne i natryski oraz hale basenową. W ocenie uwzględniono także sposób uzdatniania wody basenowej, jej dezynfekcję, postępowanie z odpadami komunalnymi, a także przechowywanie i postępowanie z preparatami do uzdatniania i dezynfekcji wody basenowej oraz sprzętem myjącym i środkami czystości.

Monitorowanie jakości wody na pływalniach było prowadzone w odniesieniu do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Jakość wody była oceniana pod względem parametrów mikrobiologicznych (*Escherichia coli*, ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C po 48h, *Pseudomonas aeruginosa*, *Legionella sp.*, gronkowce koagulazododatnie) oraz fizykochemicznych (azotany, chlor wolny, chlor związany, chloroform, mętność, pH, potencjał redox, Σ THM, utlenialność).

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie pobrał 40 próbek wody do badań z basenów oraz jacuzzi oraz 12 próbek wody pobranych z natrysków w kierunku *Legionella sp.*

W ramach kontroli wewnętrznej właściciele/zarządcy basenów pobrali łącznie 668 próbek. Na podstawie wyników uzyskanych w ramach kontroli urzędowej wystawiono 3 decyzje w sprawie opłat w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami parametrów na pływalniach:

1. dot. ponadnormatywnych wartości *Legionella sp.* w próbce ciepłej wody pobranej w Aquarium Basen w Szczecinie;
2. dot. ponadnormatywnej wartości o.l.m w temp. 36 st. C w próbce wody pobranej z systemu cyrkulacji; przekroczeń fizykochemicznych: pH, chloroformu, mętności w próbce wody pobranej z systemu cyrkulacji oraz pH, chloroformu, mętności w próbce wody pobranej z niecki basenu Fitness Club przy ul. Monte Cassino 24 w Szczecinie;
3. dot. ponadnormatywnej wartości bakterii *Legionella sp.* w próbce ciepłej wody pobranej na Pływalni SP10 przy ul. Kazimierza Królewicza 63 w Szczecinie.

Zarządzający pływalniami zostali poinformowani o przekroczeniach, w następstwie czego przedstawili wdrożone działania naprawcze oraz pobrali ponownie próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej. Uzyskane wyniki nie potwierdziły przekroczeń.

Badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej na pływalniach w 2023 r. realizowane były zgodnie z ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szczecinie, harmonogramem oraz każdorazowo w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalni. Zarządzający prowadzą systematycznie rejestry pomiarów pH, redox, chloru wolnego i związanego oraz temperatury oraz bieżącą obserwację jakości wody, co jest przez nich udokumentowane. Badania jakości wody na pływalniach wykonywane są przez laboratoria posiadające akredytację Polskiego Centrum Akredytacji i zatwierdzenie Inspekcji Sanitarnej. Zarządzający przekazywali terminowo sprawozdania z badań wody, a w przypadku przekroczeń parametrów wskazywali działania naprawcze, w tym wyłączenie niecek z użytkowania w przypadku przekroczeń mikrobiologicznych. Na dzień 31.12.2023 r. wszystkie baseny kąpielowe spełniają wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. *w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022 r., poz. 1230)*.

W roku 2023 r. do PSSE w Szczecinie nie wpłynęły zgłoszenia interwencyjne dotyczące pływalni.

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli

W 2023 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szczecinie nadzorowała 3 kąpieliska śródlądowe zorganizowane na terenie miasta Szczecin, tj. „Dziewoklicz”, „Głębokie” i „Dąbie”. Rozpoczęcie sezonu kąpielowego nastąpiło zgodnie uchwałą Rady Miasta Szczecin w dniu 15 czerwca 2023 r., zakończenie sezonu 31 sierpnia 2023 r.

Bieżące oceny jakości wody w kąpieliskach dokonywane były każdorazowo po otrzymaniu sprawozdań od organizatora. Pobieranie próbek, badanie i sporządzanie sprawozdań w sezonie 2023 r. powierzono akredytowanemu laboratorium QSC-LAB przy ul. Dubois 23 w Szczecinie.

KAPIELISKO DĄBIE

W ramach kontroli urzędowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie zgodnie z art. 345 ust. 1 ustawy Prawo Wodne pobrał próbę wody nie wcześniej niż 10 dni przed otwarciem sezonu, tj. w dniu 05.06.2023 r. Stwierdzono przydatność wody do kąpieli. Organizator systematycznie wizualnie nadzorował w sezonie 2023 wodę w kąpielisku i wodę zasilającą kąpielisko pod kątem występowania zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i stanowiących zagrożenie dla zdrowia kąpiących się osób. Kontrola wewnętrzna jakości wody w kąpielisku odbywała się zgodnie z wyznaczonymi przez rozpoczęciem sezonu terminami wskazanymi w pkt 2 oceny. Organizator w porozumieniu z zespołem ratowników prowadził codzienną ocenę wizualną jakości wody, potwierdzoną

zapisami, uwzględniającą również warunki atmosferyczne. Dodatkowo organizator codziennie aktualizował Serwis Kąpieliskowy.

W ramach kontroli urzędowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie zgodnie z art. 345 ust. 1 ustawy Prawo Wodne pobrał próbę wody nie wcześniej niż 10 dni przed otwarciem sezonu, tj. w dniu 05.06.2023 r. Stwierdzono przydatność wody do kąpielii. W próbce wody pobranej w dniu 04.08.2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono przekroczenie wartości parametrycznej bakterii *Escherichia coli* oraz enterokoków, w związku z czym wprowadzono zakaz kąpielii.

Na podstawie kontroli urzędowej stwierdzono wystąpienie krótkotrwałego zanieczyszczenia wywołanego skażeniem mikrobiologicznym bakteriami *Escherichia coli* w próbce wody pobranej w dniu 03.07.2023 r., którą zastąpiono próbką wody z dnia 07.07.2023 r. Stwierdzono również przekroczenie wartości parametrycznej bakterii *Escherichia coli* w próbce wody pobranej w dniu 07.08.2023 r. W obu przypadkach wprowadzono zakaz kąpielii oraz oznakowano kąpielisko czerwoną flagą celem ochrony zdrowia ludzi.

W dniu 28.07.2023 r. stwierdzono pierwszy zakwit sinic w kąpielisku, który ustąpił w dniu 01.08.2023 r. Kolejny zakwit sinic stwierdzono w dniu 20.08.2023 r., który utrzymał się jedną dobę. W dniu 22.08.2023 r. stwierdzono trzeci zakwit sinic, który utrzymał się do dnia 26.08.2023 r. W dniu 30.08.2023 r. wydano kolejną decyzję zakazującą kąpielii w Kąpielisku Dąbie ze względu na nadmierny zakwit sinic i obowiązywała ona do zakończenia sezonu kąpielowego 2023 r.

Na podstawie czteroletniej oceny jakości wody w kąpielisku (za lata 2018-2019, 2022 i 2023) jakość wody w Kąpielisku Dąbie została skalsyfikowana jako niedostateczna. W związku z tym, w sezonie kąpielowym 2024, Kąpielisko Dąbie będzie mogło funkcjonować z tymczasowym zakazem kąpielii.

KĄPIELISKO DZIEWOKLICZ

W ramach kontroli urzędowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie zgodnie z art. 345 ust. 1 ustawy Prawo Wodne pobrał próbę wody nie wcześniej niż 10 dni przed otwarciem sezonu, tj. w dniu 05.06.2023 r. Stwierdzono przydatność wody do kąpielii. Harmonogram urzędowej kontroli jakości wody w Kąpielisku Dziewoklicz przewidywał ponad to sezonie 2023 dodatkowe terminy poboru próbek wody wynikające ze wzmożonego nadzoru nad bezpieczeństwem osób kąpiących się co, zaś bezpośrednio podyktowane było zeszłoroczną sytuacją zanieczyszczenia wód Odry i śnięciem ryb (Kanał Leśny łączy Odrę Zachodnią z Regalicą).

Organizator systematycznie wizualnie nadzorował w sezonie 2023 wodę w kąpielisku i wodę zasilającą kąpielisko pod kątem występowania zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i stanowiących zagrożenie dla zdrowia kąpiących się osób. Kontrola wewnętrzna jakości wody w kąpielisku odbywała się zgodnie z wyznaczonymi przez rozpoczęciem sezonu terminami wskazanymi w pkt 2 oceny. Organizator w porozumieniu z zespołem ratowników prowadził codzienną ocenę wizualną jakości wody, potwierdzoną zapisami, uwzględniającą również warunki atmosferyczne. Dodatkowo organizator

codziennie aktualizował Serwis Kąpieliskowy. Krótkotrwałych zanieczyszczeń nie odnotowano.

W trakcie sezonu 2023 w Kąpielisku Dziewoklicz nie stwierdzono obecności w wodzie zanieczyszczeń, takich jak materiały smoliste powstające wskutek rafinacji, destylacji lub jakiegokolwiek obróbki pirolitycznej, w szczególności pozostałości podestylacyjne, szkła, tworzyw sztucznych, gum oraz innych odpadów (w ilości nadającej się natychmiast usunąć). W dniu 18.08.2023 r. stwierdzono natomiast zakwit sinic w kąpielisku, który ustąpił w dniu 20.08.2023 r. Kolejny zakwit sinic stwierdzono w dniu 22.08.2023 r. i utrzymał się do końca sezonu kąpielowego 2023, tj. 31.08.2023 r.

Na podstawie czteroletniej oceny jakości wody w kąpielisku (za lata 2020-2023) jakość wody w Kąpielisku Dziewoklicz została skalsyfikowana jako doskonała.

KĄPIELISKO GŁĘBOKIE

W ramach kontroli urzędowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie zgodnie z art. 345 ust. 1 ustawy Prawo Wodne - pobrał próbę wody nie wcześniej niż 10 dni przed otwarciem sezonu, tj. w dniu 05.06.2023 r. Stwierdzono przydatność wody do kąpeli. W trakcie trwania sezonu nie odstępiono od ustalonego harmonogramu. Próbkę wody w ramach kontroli wewnętrznej pobrano terminowo.

Organizator systematycznie wizualnie nadzorował w sezonie 2023 wodę w kąpielisku i wodę zasilającą kąpielisko pod kątem występowania zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i stanowiących zagrożenie dla zdrowia kąpiących się osób. Kontrola wewnętrzna jakości wody w kąpielisku odbywała się zgodnie z wyznaczonymi przez rozpoczęciem sezonu terminami wskazanymi w pkt 2 oceny. Organizator w porozumieniu z zespołem ratowników prowadził codzienną ocenę wizualną jakości wody, potwierdzoną zapisami, uwzględniającą również warunki atmosferyczne. Dodatkowo organizator codziennie aktualizował Serwis Kąpieliskowy. Krótkotrwałych zanieczyszczeń nie odnotowano.

W trakcie sezonu 2023 w Kąpielisku Głębokie nie stwierdzono zakwitu sinic ani obecności w wodzie zanieczyszczeń, takich jak materiały smoliste powstające wskutek rafinacji, destylacji lub jakiegokolwiek obróbki pirolitycznej, w szczególności pozostałości podestylacyjne, szkła, tworzyw sztucznych, gum oraz innych odpadów (w ilości nadającej się natychmiast usunąć). Nie wpłynęła również żadna skarga dot. podejrzenia złej jakości wody w Kąpielisku Głębokie. Bieżące oceny jakości wody w kąpielisku dokonywane były każdorazowo po otrzymaniu sprawozdań od organizatora.

Na podstawie czteroletniej oceny jakości wody w kąpielisku (za lata 2020-2023) jakość wody w Kąpielisku Głębokie została skalsyfikowana jako doskonała.

Na terenie Szczecina nie zgłoszono w roku 2023 miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

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

W związku z podejrzeniem skażenia w okresie letnim 2022 roku rzeki Odry oraz lokalizacją ujęć ZPW Skolwin w odległości poniżej 3 km w linii prostej od Odry, nadal w roku 2023 prowadzono urzędowy system wzmożonego monitoringu jakości wody pochodzącej z przedmiotowego obiektu. Pobrano dodatkowo 4 próbki wody uzdatnionej w zakresie rozszerzonym. Na podstawie zebranych sprawozdań oraz przeprowadzonej ocenie ryzyka, nie stwierdzono zagrożenia zdrowotnego w jakości ujmowanej i dostarczanej mieszkańcom Szczecina wody.

VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

VIII. 1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W 2023 r. wpłynęło 53 wniosków o wydanie opinii na zorganizowanie imprez masowych, wydano 53 pozytywnych opinii.

Wpłynęło 1 pismo w sprawie organizacji Międzynarodowej Wystawy Psów Rasowych na terenie Hali Widowiskowo Sportowej NETTO Arena przy ul. Szafera 3/5/7 w Szczecinie – poinformowano pisemnie wnioskodawcę o braku podstaw do opiniowania wydarzenia zgodnie z ustawą o imprezach masowych.

Spośród wydanych 53 opinii, 10 dotyczyło imprez masowych sportowych, 43 dotyczyło imprez o charakterze artystyczno-rozrywkowym.

Nadzorowano wydarzenia plenerowe – m.in. „Jarmark Wielkanocny” na Alei Kwiatowej, „Jarmark Szczeciński. Wielka Majówka” na Jasnych Błoniach, „Pamiętajcie o ogrodach” na Wałach Chrobrego, „Piknik nad Odrą” na Wałach Chrobrego, „Jarmark Jakubowy” na pl. Orła Białego, „Oktoberfest” na Alei Kwiatowej, „Jarmark Szczeciński Świąteczny” przy Placu Adamowicza, Alei Kwiatowej i Placu Lotników oraz imprezę „Żagle 2023”.

Ponadto nadzorowano 4 imprezy masowe na terenie Netto Areny przy ul. W. Szafera 3-5-7 w Szczecinie, 1 imprezę na Stadionie im. Floriana Krygiera przy ul. Karłowicza 28 w Szczecinie, 1 imprezę na terenie Teatru Letniego oraz imprezę „Męskie Granie” na terenie Aeroklubu Szczecińskiego przy ul. Przestrzennej 10 w Szczecinie i „PKO Open” na kortach przy Al. Wojska Polskiego.

W trakcie nadzoru nad imprezami nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- higienicznego.

VIII. 2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie znajduje się 11 ustępów publicznych, wszystkie podłączone są do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Przeprowadzono 7 kontroli w 7 obiektach.

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie znajduje się 56 ustępów publicznych typu TOI-TOI, z czego skontrolowanych zostało 11 kabin w 5 kontrolach. Ponadto w ewidencji tut. stacji

znajduje się 24 ustępy ogólnodostępne znajdujące się w galeriach handlowych, hipermarketach, budynkach użyteczności publicznej. Skontrolowano 14 ustępów ogólnodostępnych stałych w budynkach podczas 17 kontroli. Niektóre ustępy znajdujące się na terenie centrów handlowych mają wydzielone kabiny dla rodzica z dzieckiem wyposażone w stoliki do przewijania niemowląt.

Skontrolowane ustępy były utrzymane w należyтым stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Ustępy oraz dojścia do nich oznakowane były w widoczny sposób. We wszystkich obiektach obowiązuje zakaz palenia tytoniu oraz e-papierosów, a informacje o zakazie palenia umieszczone były w widocznych miejscach. Ustępy były zaopatrzone w wystarczającą ilość środków czyszczących i dezynfekcyjnych, papieru toaletowego, ręczników jednorazowych oraz mydła. Odpady komunalne odbierane są przez firmy specjalistyczne, ilość pojemników do ich zbierania była wystarczająca.

W 2023 roku wpłynęły 3 zgłoszenia interwencyjne w zakresie stanu sanitarno-higienicznego. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

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

Pod nadzorem znajduje się 11 domów pomocy społecznej (6 obiektów całodobowych oraz 5 dziennego pobytu). Przeprowadzono 17 kontroli w 10 obiektach. Podczas kontroli wymienionej grupy obiektów stwierdzono nieprawidłowości w dwóch DPS-ach w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno-technicznego. W związku z powyższym wydano 1 decyzję administracyjną. Za stwierdzone nieprawidłowości wydano 2 decyzje w sprawie opłat za czynności kontrolne. Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 5 innych jednostek organizacyjnych pomocy społecznej: 3 ośrodki wsparcia (hostel dla osób doznających przemocy, schronisko dla matek z małoletnimi dziećmi i kobiet w ciąży, PDOZ „Bezpieczna Przystań” dla rodziców z dziećmi - cudzoziemców), Ośrodek opiekuńczy "Ostoja", Szczecińskie Centrum Profilaktyki Uzależnień.

Przeprowadzono 5 kontroli, skontrolowano wszystkie obiekty znajdujące się pod nadzorem. Podczas kontroli wymienionej grupy obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego oraz przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

VIII. 4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Pod nadzorem tutejszej stacji znajduje się 6 obiektów w przedmiotowej grupie. W 2023 r. skontrolowano 5 obiektów w 5 kontrolach. Schronisko przy ul. Nehringa wyłączone z użytkowania z powodu remontu.

W schroniskach zapewniona jest wystarczająca ilość środków czystości, środków do dezynfekcji, preparatów do zwalczania wszawicy. Obiekty posiadają aktualne umowy na wywóz odpadów komunalnych. Brudna bielizna prana jest w pralniach komercyjnych lub we

własnym zakresie. W skontrolowanych obiektach prowadzona jest systematycznie dezynfekcja oraz deratyzacja.

Podczas kontroli wymienionej grupy obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno- higienicznego oraz przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W schroniskach obowiązują opracowane i wdrożone regulaminy, w którym określone są obowiązki osób w nim przebywających w tym np. utrzymania higieny osobistej czystości odzieży i obuwia. Zgodnie z regulaminem każda nowo przyjmowana osoba przechodzi obowiązkową kąpiel w łaźni oraz otrzymuje czystą odzież z magazynu schroniska.

VIII.5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

Pod nadzorem tutejszej stacji znajdują się 58 obiektów świadczących usługi hotelarskie, w tym 25 obiektów skategoryzowanych jako hotele i 1 skategoryzowany jako kamping oraz 32 obiekty nie objęte kategoryzacją.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 26 kontroli, w 25 obiektach skategoryzowanych oraz 27 kontrole, w 27 obiektach nieskategoryzowanych.

Obiekty zlecają pranie i dezynfekcję bielizny hotelowej firmom zewnętrznym, posiadają umowy na wywóz odpadów komunalnych. Dla osób z niepełnosprawnością dostosowane są obiekty skategoryzowane oraz część obiektów nieskategoryzowanych. Zgodnie z ustawą o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w obiektach obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz używania papierosów elektronicznych, z wyłączeniem palarni oraz pokoi wyznaczonych dla osób palących.

Wydano 6 opinii dotyczące spełnienia wymagań sanitarno - higienicznych w usługach noclegowych.

Podczas kontroli w tej grupie obiektów stwierdzono nieprawidłowości w utrzymaniu należytego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego w Willi West Ende. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano decyzję administracyjną oraz decyzję w sprawie opłat za czynności kontrolne. W 2023 roku wpłynęły 3 zgłoszenia interwencyjne na obiekty świadczące usługi noclegowe w zakresie stanu sanitarno-higienicznego oraz 1 zgłoszenie interwencyjne dot. obecności pluskiew w hotelu. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Dwa zgłoszenia interwencyjne dotyczące działalności apartamentów przekazano Prezydentowi Szczecina natomiast zgłoszenie interwencyjne dotyczące hostelu w koszarach Victorii przekazano Komendantowi Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej w Gdyni.

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

Zakłady fryzjerskie, liczba obiektów wg ewidencji wynosiła 379.

Skontrolowano 166 obiektów, przeprowadzono 172 kontroli.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 166 kontroli zakładów fryzjerskich. Do większości skontrolowanych zakładów fryzjerskich nie było zastrzeżeń w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego. W skontrolowanych zakładach dostępne były środki dezynfekcyjne o wymaganym spektrum działania. Produkty biobójcze posiadały na opakowaniach informację w języku polskim, stosowane były zgodnie z zaleceniami producenta w zakresie przygotowania roztworu roboczego oraz czasu dezynfekcji. W zakładach przestrzegano zakazu palenia tytoniu, w tym e-papierosów, informacje o zakazie palenia umieszczone były w widocznych miejscach.

W ośmiu obiektach stwierdzono m. in. nieprawidłowe postępowanie z narzędziami fryzjerskimi, nieprawidłowa dezynfekcja narzędzi, nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny wyposażenia (fotele), nieprawidłowy stan techniczny ścian i sufitów, brak aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 3 grzywny w drodze mandatów karnych w wysokości łącznie 700 zł oraz wydano 7 decyzji w sprawie opłat za czynności kontrolne.

Zakłady kosmetyczne, liczba zakładów wg ewidencji wynosiła 447. Skontrolowano 157 zakładów, przeprowadzono 159 kontroli. W omawianej grupie w dwóch zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego. Nieprawidłowości usunięto. Za stwierdzone nieprawidłowości wydano 3 decyzje w sprawie opłat za czynności kontrolne oraz wydano 1 decyzję administracyjną. Do pozostałych skontrolowanych zakładów kosmetycznych nie było zastrzeżeń w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego. W zakładach dostępne były środki dezynfekcyjne o wymaganym spektrum działania. Produkty biobójcze posiadały na opakowaniach informację w języku polskim, miały aktualne terminy użycia, stosowane były zgodnie z zaleceniami producenta w zakresie przygotowania roztworu roboczego oraz czasu dezynfekcji. W przypadku stosowania igieł jednorazowych, sprzęt jednorazowy był sterylny, posiadał aktualne terminy przydatności. Zakłady miały podpisane umowy z firmami specjalistycznymi na odbiór i unieszkodliwianie odpadów niebezpiecznych. W związku z wykonywaniem zabiegów związanych z naruszeniem ciągłości tkanek w zakładach były opracowane i wdrożone procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Przestrzegano zakazu palenia tytoniu, informacje o zakazie palenia, w tym e-papierosów umieszczone były w widocznych miejscach.

Zakłady tatuażu, liczba zakładów wg ewidencji wynosiła 33.

Skontrolowano 11 zakładów, przeprowadzono 12 kontroli. W omawianej grupie w jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego. Nieprawidłowości usunięto. Za stwierdzone nieprawidłowości wydano 1 decyzję w sprawie opłat za czynności kontrolne oraz ukarano mandatem karnym w kwocie 200 zł.

Pozostałe skontrolowane zakłady tatuażu będące pod nadzorem PSSE w Szczecinie utrzymane były w należyłym stanie sanitarno-higienicznym. W zakładach dostępne były środki dezynfekcyjne o wymaganym spektrum działania. Preparaty posiadały na opakowaniach informację w języku polskim, miały aktualne terminy użycia, stosowane były

zgodnie z zaleceniami producenta w zakresie przygotowania roztworu roboczego oraz czasu dezynfekcji. W przypadku stosowania igieł jednorazowych, sprzęt jednorazowy był sterylny, posiadał aktualne terminy przydatności. Zakłady miały opracowane i wdrożone procedury postępowania w związku z wykonywaniem zabiegów z naruszeniem ciągłości tkanek zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, miały podpisane umowy z firmami specjalistycznymi na odbiór i unieszkodliwianie odpadów niebezpiecznych. Obowiązywał w nich zakaz palenia tytoniu, w tym e-papierosów, informacje o zakazie palenia umieszczone były w widocznych miejscach.

Zakłady odnowy biologicznej, liczba zakładów wg ewidencji wynosiła 67.

Skontrolowano 28 zakładów, przeprowadzono 32 kontrole. W omawianej grupie obiektów w 6 zakładach stwierdzono nieprawidłowości. Nieprawidłowości dotyczyły stanu sanitarno-higienicznego, stanu technicznego urządzeń siłowych, braku aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych. Nieprawidłowości usunięto. Wydano 6 decyzji w sprawie opłat za czynności kontrolne.

W większości skontrolowanych zakładów odnowy biologicznej nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego. W zakładach przestrzegano zakazu palenia tytoniu, używania e-papierosów. W przypadku solariów przestrzegano udostępniania usług osobom, które nie ukończyły 18 roku życia, a treści informacji o obowiązujących zakazach i o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium były umieszczone w widocznych miejscach.

Ponadto czynności kontrolne przeprowadzono w związku z 5 zgłoszeniami interwencyjnymi dotyczącymi zakładów Fitness, w których wykazano nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego urządzeń do ćwiczeń tylko w jednym zakładzie Calypso Fitness przy Al. Niepodległości 36 w Szczecinie. Podczas kontroli sprawdzającej odnotowano usunięcie nieprawidłowości. Pozostałe zgłoszenia interwencyjne nie potwierdziły się.

Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, tatuażu

Liczba zakładów wg ewidencji wyniosła 177, skontrolowano 86 zakładów, przeprowadzono 88 kontroli. W omawianej grupie w dwóch zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego. W 5 zakładach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z narzędziami, braku opracowania i wdrożenia procedur w związku z wykonywaniem zabiegów związanych z naruszeniem ciągłości tkanek, braku aktualnych badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych, uszkodzeń tapicerki foteli, w związku z powyższym wydano zalecenia usunięcia nieprawidłowości. Za wymienione nieprawidłowości nałożono 3 grzywny w drodze mandatów karnych w łącznej wysokości 1000 zł, wydano 6 decyzji w sprawie opłat za stwierdzone nieprawidłowości w kwocie łącznej 696 zł. Kontrole sprawdzające przeprowadzone w obiektach, potwierdziły wykonanie wydanych zaleceń. W związku z nieprawidłowym wynikiem badania skuteczności sterylizacji w jednym z zakładów, decyzją administracyjną wstrzymano przeprowadzanie procesów sterylizacji sprzętu i

materiałów medycznych w autoklawie, do czasu uzyskania ujemnego wyniku badania kontroli skuteczności procesu sterylizacji. Sterylizator został wyłączony z użytkowania.

W pozostałych skontrolowanych zakładach wymienionej grupy nie było zastrzeżeń w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego. W zakładach dostępne były środki dezynfekcyjne o wymaganym spektrum działania. Produkty biobójcze posiadały na opakowaniach informację w języku polskim, miały aktualne terminy użycia, stosowane były zgodnie z zaleceniami producenta w zakresie przygotowania roztworu roboczego oraz czasu dezynfekcji. W przypadku stosowania igieł jednorazowych, sprzęt jednorazowy był sterylny, posiadał aktualne terminy przydatności. Zakłady miały podpisane umowy z firmami specjalistycznymi na odbiór i unieszkodliwianie odpadów niebezpiecznych. W związku z wykonywaniem zabiegów związanych z naruszeniem ciągłości tkanek w zakładach były opracowane i wdrożone procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Przestrzegano zakazu palenia tytoniu, informacje o zakazie palenia, w tym e-papierosów umieszczone były w widocznych miejscach.

VIII.7. Dworce i przystanki autobusowe

Przeprowadzono jedną kontrolę dworca autobusowego PKS w Szczecinie przy Pl. Grodnickim 1. Kontrole obejmowały pomieszczenia dworca autobusowego (hol z poczekalnią i kasami na parterze, poczekalnię na I piętrze, schody prowadzące do miasta, ustępy ogólnodostępne damskie i męskie, pomieszczenie dla rodzica z dzieckiem), miejsce wyznaczone dla osób palących, stanowiska odjazdowe na placu manewrowym, miejsce gromadzenia odpadów komunalnych. Utrzymaniem czystości terenu zajmuje się pracownik zatrudniony przez spółkę, natomiast odbiorem odpadów komunalnych oraz obsługą toalet ogólnodostępnych dla pasażerów zajmują się firmy zewnętrzne. Na terenie dworca obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz elektronicznych papierosów poza wyznaczonym miejscem dla palących – zgodnie z oznakowaniem. Podczas kontroli stan sanitarno- higieniczny dworca autobusowego był należyty.

Liczba przystanków autobusowych wg. ewidencji wyniosła 942, liczba przystanków tramwajowych w tym tramwajowo-autobusowych wg. ewidencji wyniosła 215.

Podczas 2 kontroli skontrolowano 200 przystanków autobusowych (linii zwykłych, nocnych, pospiesznych, pętle i przystanki końcowe) oraz 50 przystanków tramwajowych i tramwajowo – autobusowych znajdujących się na terenie Szczecina. Na przystankach obowiązuje zakaz palenia tytoniu oraz używania e-papierosów zgodnie z zamieszczonymi znakami informacyjnymi. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego przystanków.

VIII.8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Dworzec Szczecin Główny PKP. Przeprowadzono 2 kontrole obejmujące obszar administrowany przez PKP S. A. Oddział Gospodarowania Nieruchomościami w Poznaniu Al. Niepodległości 8 w Poznaniu Rejon Administrowania i Utrzymania Nieruchomości w

Szczecinie. Kontrolą objęto budynek Dworca Szczecin Główny przy ul. Kolumba 2 wraz z kładką. Na terenie dworca znajdują się 3 zespoły toalet (damskie, męskie i dla osób niepełnosprawnych, pomieszczenia dla matki z dzieckiem z przewijakiem), poczekalnie na parterze i piętrze. Wszystkie pomieszczenia przystosowane są dla osób niepełnosprawnych. Na podłogach w ciągach komunikacyjnych znajdują się ścieżki dla osób niewidomych. Utrzymaniem czystości terenu oraz odbiorem odpadów komunalnych zajmują się firmy zewnętrzne. Na terenie dworca obowiązuje zakaz palenia tytoniu oraz używania e-papierosów zgodnie z zamieszczonymi znakami informacyjnymi. Stacja Szczecin Dąbie PKP Przeprowadzono 2 kontrole obejmującą obszar administrowany przez PKP S.A. Oddział Gospodarowania Nieruchomościami w Poznaniu, Al. Niepodległości 8 w Poznaniu Rejon Administrowania i Utrzymania Nieruchomości w Stargardzie. Kontrolą objęto: hol dworcowy, poczekalnię dla podróżnych, tereny przyległe wraz z miejscem gromadzenia odpadów oraz przenośne ustępy ogólnodostępne typu TOI TOI. Na terenie stacji obowiązuje zakaz palenia tytoniu oraz używania e-papierosów, zgodnie z tablicami informacyjnymi umieszczonymi na stacji. Utrzymaniem czystości terenu, odbiorem odpadów komunalnych oraz obsługą serwisem toalet przenośnych dla pasażerów zajmują się firmy zewnętrzne. Przystanki kolejowe, liczba obiektów w ewidencji 5. Skontrolowano 5 przystanków kolejowych, przeprowadzając 5 kontrole następujących przystanków kolejowych: Szczecin Zdroje, Szczecin Podjuchy, Szczecin Zdunowo, Szczecin Załom, Szczecin Port Centralny. Skontrolowano perony, międzytorza, przejścia dla podróżnych, wiaty, kosze na odpady komunalne, ławki, tablice informacyjne. Na przystankach obowiązuje zakaz palenia tytoniu oraz używania papierosów elektronicznych zgodnie z obowiązującym oznakowaniem w tym zakresie. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego.

VIII.9. Środki transportu

Autobusy komunikacji publicznej. Przeprowadzono 2 kontrole na terenie bazy przygotowawczej PKS Szczecin przy ul. Heyki 4 w Szczecinie. Skontrolowano 7 autobusów wykorzystywanych w komunikacji dalekobieżnej - międzynarodowej, zakładowej oraz miejskiej. Tabor utrzymany był w należyтым stanie sanitarno-higienicznym. Utrzymaniem czystości autobusów zajmują się pracownicy przedsiębiorstwa. W ramach umowy odbiorem odpadów zajmuje się firmą zewnętrzną. W autobusach obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu oraz używania papierosów elektronicznych zgodnie z oznakowaniem w tym zakresie. Ponadto przeprowadzono 4 kontrole autobusów miejskich. W 2 kontrolach skontrolowano 19 autobusów należących do Szczecińskiego Przedsiębiorstwa Autobusowego „KLONOWICA” Sp. z o. o. przy ul. Klonowica 3c w Szczecinie oraz w 2 kontrolach skontrolowano 17 autobusów miejskich należących do Szczecińskiego Przedsiębiorstwa Autobusowego „DĄBIE” Sp. z o. o., ul. Struga 10 w Szczecinie.

Utrzymaniem czystości autobusów w spółce „DĄBIE” zajmują się pracownicy przedsiębiorstwa. Natomiast w spółce „KLONOWICA” usługi w zakresie utrzymania czystości zgodnie z umową świadczy firma zewnętrzna. Odbiorem odpadów komunalnych zajmują się firmy zewnętrzne. Czyszczenie klimatyzacji odbywa się zgodnie z zaleceniami producenta.

Systematycznie są czyszczone obicia siedzisk i wymieniane na nowe w przypadku ich zniszczeń. W autobusach obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu oraz używania papierosów elektronicznych zgodnie z oznakowaniem w tym zakresie. Skontrolowane autobusy komunikacji miejskiej utrzymane były w należyтым stanie sanitarno- higienicznym.

Tramwaje. W 2023 roku w taborze komunikacyjnym (tramwaje) przeprowadzono 2 kontrole w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych, sanitarnych i zdrowotnych. W Zajezdni Gołęcino przeprowadzono 1 kontrolę taboru tramwajowego, skontrolowano 8 wagonów tramwajowych. W eksploatacji znajduje się 80 wagonów.

W Zajezdni Pogodno przeprowadzono 1 kontrolę taboru tramwajowego, skontrolowano 10 wagonów tramwajowych. W eksploatacji znajduje się 120 wagonów.

Skontrolowany tabor tramwajowy w obu zajezdniach utrzymany był w należyтым stanie sanitarno- higienicznym. Utrzymaniem czystości w taborze tramwajowym zajmują się pracownicy spółki. Wagony sprzątane są codziennie i okresowo. Sprzątanie okresowe wagonów (łącznie z praniem tapicerek) odbywa się co najmniej raz na 2 miesiące. Odbiorem odpadów komunalnych zajmuje się firma zewnętrzna. Czyszczenie klimatyzacji odbywa się zgodnie z zaleceniami producenta. W wagonach tramwajowych obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu oraz używania papierosów elektronicznych zgodnie z oznakowaniem w tym zakresie.

Wagony w pociągach Eurocity i Intercity. Przeprowadzono 2 kontrole, skontrolowano 25 wagonów w 4 składach pociągów należących do PKP S. A. „Intercity”: relacji Szczecin – Białystok, relacji Szczecin – Lublin/Rzeszów – dwukrotnie; relacji Szczecin – Olsztyn Główny. Składy IC S.A. PKP przygotowywane są w całości na terenie parku odstawczego Zaleskie Łęgi przy ul. Kanał Parnicki 1 K przez pracowników „WARS” S. A. Skontrolowane składy pociągów przed odjazdem ze stacji macierzystej Szczecin Główny utrzymane były w należyтым stanie sanitarno- higienicznym. Odpady komunalne odbierane są przez firmę zewnętrzną. W wagonach obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu zgodnie z oznakowaniem w tym zakresie.

Wagony w pociągach hotelowych. Przeprowadzono 1 kontrolę, skontrolowano 6 wagonów hotelowych, w 1 składzie pociągu relacji Szczecin Główny - Zakopane „Podhalanin”

Właścicielem skontrolowanych wagonów hotelowych jest PKP S. A. Intercity, a dzierżawcą odpowiedzialnym za stan sanitarny wagonów jest „Wars” S.A. Oddział Zachód przy ul. Dąbrowskiego 1 A w Szczecinie. Przygotowaniem części wewnętrznej wagonów zajmują się pracownicy „Wars” we własnym zakresie. Przygotowanie wagonów odbywa się w parku odstawczym Zaleskie Łęgi w Szczecinie.

W wagonach sypialnych używano pościeli wielorazowej (obowiązuje segregacja bielizny czystej i brudnej w wyznaczonych do tego celu miejscach w wagonach). Bielizna prana jest przez firmę zewnętrzną. W sanitariatach w wagonach sypialnych zastosowany jest system zamknięty odprowadzania ścieków. Nieczystości ze zbiorników odbierane są na stacjach końcowych w Szczecinie przez firmę specjalistyczną. Odpady komunalne odbiera firma zewnętrzna. Nie stwierdzono uchybień sanitarnych w przygotowaniu ww. wagonów przed

odjazdem ze stacji początkowej. W wagonach obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu oraz używania elektronicznych papierosów zgodnie z oznakowaniem w tym zakresie.

Wagony w pociągach podmiejskich. Przeprowadzono 2 kontrole, skontrolowano 9 składów jednostek elektrycznych:-relacji Szczecin Główny –Szczecinek, relacji Szczecin Główny – Świnoujście (dwukrotnie); relacji Szczecin Główny – Słupsk (dwukrotnie); relacji Szczecin Główny – Choszczno ;relacji Szczecin Główny – Poznań; relacji Szczecin Główny – Chojna; relacji Szczecin Główny – Zielona Góra.

Właścicielem skontrolowanych elektrycznych zespołów trakcyjnych jest „POLREGIO” Sp. z o. o., ul. Czarnieckiego 9 w Szczecinie. Składy czyszczone są na terenie Sekcji Utrzymania i Eksploatacji Taboru „Wzgórze Hetmańskie” przy ul. Białowieskiej 23 w Szczecinie. Utrzymaniem czystości jednostek oraz odbiorem odpadów komunalnych zajmuje się firma zewnętrzna. Kontrole nie wykazały uchybień sanitarnych. W pociągach obowiązuje zakaz palenia tytoniu oraz używania papierosów elektronicznych zgodnie z obowiązującym w tym zakresie oznakowaniem.

Inne środki transportu. Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków, jakimi dysponują zakłady pogrzebowe wynosi 39. Skontrolowano 29 środków transportu do przewozu zwłok i szczątków w 17 kontrolach. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarnego karawanów. Karawany były trwale oznakowane w sposób wskazujący na ich przeznaczenie (pojazd pogrzebowy). Wszystkie skontrolowane samochody posiadają kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich, posiadają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie podczas przewozu, posiadają podłogę w części przeznaczonej na umieszczenie trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie wykonaną z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekujących, posiadają wydzielone miejsce na przechowywanie środków dezynfekcyjnych, sprzętu myjąco-czyszczącego oraz jednorazowych rękawic ochronnych.

Na stanie Wojewódzkiej Stacji Pogotowia Ratunkowego w Szczecinie na terenie Powiatu Szczecin znajduje się 14 pojazdów do przewozu chorych. W 2 kontrolach skontrolowano 4 pojazdy do przewozu chorych należące do Wojewódzkiej Stacji Pogotowia Ratunkowego w Szczecinie na terenie Powiatu Szczecin. Nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno- higienicznego nie stwierdzono.

W 2023 roku skontrolowano 1 samochód do przewożenia bielizny podczas kontroli pralni CitoNet przy ul. Rolnej 4 w Szczecinie. Podczas kontroli pojazdu do przewozu bielizny stan sanitarno- higieniczny był należyty. Środek transportu do bielizny spełnia wymagania zawarte w Wytycznych Ministra Zdrowia w zakresie prawidłowego funkcjonowania pralni dla podmiotów świadczących usługi pralnicze dla podmiotów świadczących usługi pralnicze na rzecz podmiotów świadczących usługi lecznicze w zakresie stanu technicznego, postępowania z pojazdami, pojemnikami i wózkami do transportu bielizny oraz zabezpieczenia środki dezynfekcyjne i w środki ochrony osobistej pracowników.

VIII.10. Tereny rekreacyjne

W ewidencji znajduje się 507 obiektów (w tym 60 parków i zieleńców, 337 placów zabaw i 25 piaskownic ogólnodostępnych). Pod nadzorem PSSE znajduje się 82 siłowni plenerowych umieszczonych w parkach i przy placach zabaw (w tym 12 typu street workout park) oraz 3 plaże. Kontrole placów zabaw były przeprowadzane zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, które obejmowały m.in. informacje dotyczące: czy plac zabaw połączony jest z inną infrastrukturą sportowo-rekreacyjną, czy posiada atesty higieniczne, certyfikaty, regulaminy, zlokalizowanie piaskownic, ustępów TOI-TOI, wymiana piasku, stan sanitarno- higieniczny. W 2023 r. skontrolowano 125 placów zabaw w 125 kontrolach w tym 101 z piaskownicami. Skontrolowano 39 parków i zieleńców w 39 kontrolach oraz 11 siłowni plenerowych w 11 kontrolach. Skontrolowano również 2 samodzielne piaskownice oraz 101 piaskownic stanowiących wyposażenie parków i placów zabaw. W trakcie kontroli parków i placów zabaw skontrolowano także toalety typu TOI-TOI. Stan sanitarno-porządkowy terenów rekreacyjnych był prawidłowy.

Wpłynęło 3 zgłoszenia interwencyjne, dotyczące stanu technicznego urządzeń zabawowych placu zabaw przy ul. Monterskiej oraz stanu porządkowego placu zabaw przy ul. Dąbrówki oraz skweru im. Telesfora Badetko dotyczące stanu technicznego ogrodzenia. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Pod nadzorem znajduje się 11 przystani jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych, w tym 6 wędkarskich. Skontrolowano 6 przystanie w 6 kontrolach. Skontrolowano również przystań żeglarską będącą częścią Campingu Marina. Stan sanitarno-porządkowy przystani jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych był prawidłowy. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną portu jachtowego Mariny Dąbie w związku z pismem UM Szczecin w sprawie gospodarki odpadami ciekłymi w tym zanieczyszczenia kąpieliska Dąbie. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przekazano interwencję Państwowemu Granicznemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie dotyczącą przystani KS Świt Skolwin.

VIII.11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Nadzorem PSSE w Szczecinie objętych jest 7 cmentarzy zarządzanych przez Zakład Usług Komunalnych w Szczecinie, skontrolowano wszystkie w 7 kontrolach. Stan sanitarno-porządkowy terenów rekreacyjnych był prawidłowy. Na terenie Gminy Miasto Szczecin działają 3 domy przedpogrzebowe. Jeden na terenie Cmentarza Centralnego, dwa w zakładach pogrzebowych. Podczas kontroli w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w utrzymaniu należytego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego. W 2023 r. wydano: 165 decyzji administracyjnych na przeprowadzenie ekshumacji, 3 decyzje odmawiające przeprowadzenia ekshumacji, 4 decyzje zaskarżające z naruszeniem prawa, 16 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 17 decyzji administracyjnych na wywóz zwłok za granicę, 123 postanowienia na sprowadzenie zwłok z zagranicy, 1 postanowienie odmawiające wszczęcia postępowania w sprawie sprowadzenia zwłok z zagranicy, 1 postanowień o włączeniu akt do sprawy o ekshumację. Na terenie cmentarzy odbyło się

187 ekshumacji, pracownicy inspekcji nadzorowali 149 ekshumacji. Podczas nadzoru nad ekshumacjami nie stwierdzono nieprawidłowości. Ekshumacje były przeprowadzane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Ekshumacją zwłok i ich przewozem zajmują się specjalistyczne firmy pogrzebowe. Przewożenie zwłok odbywa się specjalnie do tego celu przeznaczonymi środkami transportu.

W przypadku przewozu na odległość większą niż 60 km trumna zostaje opieczutowana. Karawany były trwale oznakowane w sposób wskazujący na ich przeznaczenie (pojazd pogrzebowy). Wszystkie skontrolowane samochody posiadają kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków ludzkich, posiadają zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie podczas przewozu, posiadają podłogę w części przeznaczonej na umieszczenie trumny lub pojemnika na zwłoki albo szczątki ludzkie wykonaną z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekujących, posiadają wydzielone miejsce na przechowywanie środków dezynfekcyjnych, sprzętu myjąco-czyszczącego oraz jednorazowych rękawic ochronnych.

Zwłoki wydobywa się wraz z trumną, którą bez otwierania umieszcza się w skrzyni wybitej blachą.

W przypadku szczątków całość wraz z pozostałościami trumny umieszcza się w nowej trumnie i dalej postępuje się jak w przypadku zwłok. Na miejscu ponownego pochowania trumnę wydobywa się ze skrzyni i chowa niezwłocznie bez jej otwierania.

Pracownicy zakładów pogrzebowych w trakcie przeprowadzania czynności związanych z ekshumacją są zabezpieczeni w jednorazową odzież ochronną. Sąsiednie groby zabezpieczano matą ochronną przed zabrudzeniem. Użyta w czasie ekshumacji odzież ochronna jak i jednorazowe maty zabezpieczające, są przekazywane do unieszkodliwienia specjalistycznym zakładom. Pracownicy byli wyposażeni w środki dezynfekcyjne.

Na terenie miasta działa 18 zakładów pogrzebowych. W roku 2023 skontrolowano wszystkie, nie stwierdzono nieprawidłowości. Pod nadzorem Powiatowej stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie znajduje się prosekorium Zakład Medycyny Sądowej Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie. Podczas kontroli przeprowadzonej w 2023 sprawdzono m. in. wykonanie nakazów decyzji administracyjnej w zakresie doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia zakładu.

VIII.12. Zakłady karne i areszty śledcze

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie znajduje się Areszt Śledczy przy ul. Kaszubskiej 28 w Szczecinie. Zgodnie z harmonogramem kontroli na 2023r. przeprowadzono 1 kontrolę w Areszcie Śledczym oraz 1 kontrolę w związku ze złożoną interwencją. Pomieszczenia aresztu są na bieżąco poddawane pracom modernizacyjno-remontowym. W skontrolowanych w 2023 r. celach i innych pomieszczeniach dla osadzonych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarnego. Wszystkie cele wyposażone są w kącki sanitarne tj. umywalka z ciepłą

i zimną wodą, miską ustępową. W celach nie stwierdzono obecności gryzoni ani insektów. Magazyny bielizny czystej i brudnej utrzymane były w należytym porządku. Cele, ciągi komunikacyjne, łazienki i inne pomieszczenia pomocnicze oraz podwórze sprzątane są przez osadzonych, co wynika z zakresu ich obowiązków zgodnie z regulaminem. Podczas kontroli interwencyjnej stwierdzono sufit w łazni na w bloku C na 1 piętrze z czarnymi plamami i ubytkami tynku. Rekontrola przeprowadzona w styczniu 2024 wykazała usunięcie nieprawidłowości.

VIII.13. Inne obiekty użyteczności publicznej

Apteki.

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie w roku 2023 znajdowało się 158 obiektów.

Skontrolowano 33 obiektów w 33 kontrolach. Stan sanitarno- higieniczny skontrolowanych aptek był należyty. W aptekach obowiązuje zakaz palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz używania e-papierosów. Informacje o zakazie umieszczone były w widocznych miejscach, zakaz był przestrzegany.

Pralnie.

Pod nadzorem znajduje się 10 obiektów tej grupy. Skontrolowano 5 obiektów, w 5 kontrolach. W skontrolowanych zakładach bieżący stan sanitarno- higieniczny był należyty. Jedną kontrolę przeprowadzono w pralni przy ul. Rolnej 4 w Szczecinie piorącej bieliznę na potrzeby szpitali. W pralni wyodrębniono funkcjonalnie i oddzielono barierą higieniczną - strefę czystą i strefę brudną połączoną śluzą szatniową wbudowaną w barierę higieniczną. Pralnia spełnia wymagania zawarte w Wytycznych Ministra Zdrowia w zakresie prawidłowego funkcjonowania pralni dla podmiotów świadczących usługi pralnicze na rzecz podmiotów świadczących usługi lecznicze w zakresie postępowania z bielizną, prania i dezynfekcji, funkcjonalności pomieszczeń i wyposażenia, transportu bielizny, postępowania z pojazdami, pojemnikami i wózkami do transportu bielizny.

Magle.

Pod nadzorem znajduje się 7 obiektów tej grupy. W 2023 r. skontrolowano 5 obiektów z tej grupy w 5 kontrolach. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Obiekty kultury.

Pod nadzorem znajdują się 34 obiekty w tej grupie. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 24 obiektów, w 24 kontrolach.

W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno- higienicznego. Obowiązuje w nich zakaz palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz używania e-papierosów. Informacje o zakazie umieszczone były w widocznych miejscach.

Stacje paliw.

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie znajduje się 58 stacji paliw.

W 2023 roku przeprowadzono 34 kontroli w 34 stacjach w zakresie utrzymania należytego stanu sanitarno- higienicznego, spełniania obowiązków wynikających z ustawy Prawo energetyczne oraz przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami

używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Skontrolowane obiekty prowadzą segregację odpadów niebezpiecznych (zużyty sorbent, opakowania po olejach), mają podpisane umowy na odbiór odpadów komunalnych i niebezpiecznych, przestrzegają obowiązki wynikające z ustawy Prawo energetyczne. Na terenie stacji obowiązuje zakaz palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz używania e-papierosów. Informacje o zakazie umieszczone były w widocznych miejscach. Podczas kontroli wymienionej grupy obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

Punkty zlewne.

Pod nadzorem znajduje się jeden obiekt tej grupy przy ul. Szlamowej 4. Przeprowadzono 1 kontrolę stanu sanitarno-technicznego, stanu sanitarno-higienicznego, gospodarki odpadami, przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Targowiska.

Pod nadzorem znajduje się 10 obiektów tej grupy. Skontrolowano 8 obiektów z tej grupy. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Obiekty sportowe.

Pod nadzorem znajduje się 45 obiektów tej grupy. Skontrolowano 32 obiekty podczas 35 kontroli.

Podczas kontroli wymienionej grupy obiektów stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego w obiekcie sportowym MOSRiR przy ul. Osiedle Kasztanowe 100 w Szczecinie. Wydano zalecenia usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, zalecenia wykonano. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli wydano decyzję sprawie opłat za czynności kontrolne.

W pozostałych skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie utrzymania należytego bieżącego stanu sanitarnego. Obowiązuje w nich zakaz palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz używania e-papierosów. Informacje o zakazie umieszczone były w widocznych miejscach. Odnotowano 1 interwencję dot. stanu sanitarno-higienicznego w parku trampolin FunJump przy ul. Struga 31 w Szczecinie. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Parkingi strzeżone.

W ewidencji znajduje się 24 parkingów. Skontrolowano 13 obiektów w 13 kontrolach.

Ekoporty. Pod nadzorem znajduje się 8 obiektów tej grupy, skontrolowano 6 obiektów 6 kontrolach. Ekoporty należą do Zakładu Usług Komunalnych w Szczecinie. W powyższych obiektach w sposób selektywny odbierane są nieodpłatnie od mieszkańców baterie, zużyte opony, akumulatory, świetlówki, zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne, oleje silnikowe, przekładniowe, smarowe, opakowania zawierające pozostałości substancji niebezpiecznych, środki ochrony roślin, farby, kleje, tusze, odpady zielone z posesji itp. Podczas kontroli wymienionej grupy obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego.

Pomieszczenia dla zatrzymanych.

Pod nadzorem PSSE w Szczecinie znajdują się dwa obiekty: pomieszczenie dla osób zatrzymanych Komendy Miejskiej Policji przy ul. Małopolskiej 47 w Szczecinie oraz pomieszczenie dla zatrzymanych cudzoziemców Straży Granicznej przy ul. Żołnierskiej 4 w Szczecinie. W 2023r. przeprowadzono 2 kontrole planowe wymienionych obiektów oraz 1 kontrolę interwencyjną w PDOZ przy ul. Małopolskiej 47. Stan sanitarno-porządkowy skontrolowanych obiektów był należyty. Część pomieszczeń dla osób zatrzymanych Komendy Miejskiej Policji ul. Małopolska 47 w Szczecinie, objęta była decyzją administracyjną wydaną przez Inspektora Sanitarnego MSWiA w Szczecinie, z prolongowanym terminem wykonania obowiązków z niej wynikających do dnia 31.03.2023 r.. Nieprawidłowości zostały usunięte.

IX. Warunki higieniczno-sanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

IX.1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

Nadzór sanitarny nad placówkami

Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): 889, w tym:

- placówki stałe w MZ- 53: 570 (kol. 1);
- sezonowe (lato i zima): łącznie 294 turnusów zgłoszonych do bazy KO, w tym: 70 turnusów wypoczynku zimowego, 224 turnusów wypoczynku letniego).

Ogólna liczba kontroli

Przeprowadzono ogółem 354 kontrole w tym:

- 309 kontroli w placówkach ujętych w MZ-53
- 45 kontroli w placówkach sezonowych (zima/lato).

Przeprowadzono 28 kontroli interwencyjnych oraz 55 kontroli sprawdzających wykonanie nałożonych obowiązków.

łącznie skontrolowano – 204 placówki (opiekuńcze, szkoły, oświatowo-wychowawcze oraz wypoczynku).

Liczba Interwencji

Liczba załatwionych interwencji w 2023 roku: 53, w tym:

- Zasadnych – 36
- Niezasadnych – 17.

Interwencje dotyczyły: niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych i technicznych pomieszczeń pobytu, braku ciepłej wody, braku środków higienicznych w pomieszczeniach sanitarnych, podrażnień skóry rąk i twarzy spowodowanych mydłem w placówce, wyłączenia z użytkowania pomieszczeń sanitarnych, przyjmowania do placówek dzieci z objawami chorobowymi, wystąpienia przypadków świerzbu i wszawicy, nieprzestrzegania zasad higieny w placówce, wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych oraz zapalenia spojówek wśród dzieci, wystąpienia insektów, pluskiew, niewłaściwego rozkładu zajęć

lekcyjnych, wyczuwalnego zapachu dymu tytoniowego, niskiej temperatury powietrza w salach lekcyjnych.

Tab.21. Liczba Interwencji w placówkach oświatowo-wychowawczych

Lp.	Rodzaj placówki	Interwencja zasadna dotyczyła	Interwencja bezzasadna dotyczyła	Podjęte działania
1	Szkoła Podstawowa Nr 18 ul. Komuny Paryskiej 20 w Szczecinie	wszawica w grupie 0 Zuchy		Kontrola interwencyjna w dniu 02.01.2023r.
2	Centrum Kształcenia Sportowego ul. Rydla 49 w Szczecinie	niewłaściwe warunki sanitarno-techniczne w placówce		Kontrola interwencyjna w dniach 31.01.2023 r.- 07.02.2023r. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 10.02.2023r. /email
3	Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej ul. Hoża 6 w Szczecinie	niewłaściwe warunki sanitarne - niezapewnienie mydła w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów		Kontrola interwencyjna w dniach 17-18.01.2023r.
4	Szkolne Schronisko Młodzieżowe ul. Monte Cassino 19A w Szczecinie		obecności pluskiew w placówce	Adnotacja urzędowa z dnia 03.02.202 r. z rozmowy telefonicznej Kontrola interwencyjna w dniu 08.02.2023r.
5	Sala zabaw Kids Arena ul. Staszica 1 w Szczecinie	Niewłaściwe warunki panujący nieporządek, brudna podłoga z zalegającą wodą, wilgotne maty po których chodzą dzieci.		Kontrola interwencyjna w dniu 15.03.202 r. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 24.03.2023r./email
6	Zespół Szkół Samochodowych ul. Sebastiana Klonowica 14 w Szczecinie	niewłaściwe warunki sanitarne - grzyb na ścianach		Kontrola interwencyjna w dniu 14.03.2023r. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 13.04.2023r.
7	Szkoła Podstawowa Nr 11 ul. Dubois 38 w Szczecinie	niewłaściwe zbyt intensywne rozłożenie zajęć wychowania fizycznego w klasie 2d		Adnotacja urzędowa z dnia 15.03.2023r. z rozmowy telefonicznej z Dyrektorem placówki

8	Szkoła Podstawowa Nr 23 ul. Miernicza 10 w Szczecinie	wszawicy w oddziale przedszkolnym 0a		Kontrola interwencyjna w dniach 23-24-27.03.2023r.
9	Klub Dziecięcy "Bajkowy Dworek" ul. Chełmińska 1/2 w Szczecinie	niewłaściwe warunki sanitarno-higieniczne, w placówce panuje nieporządek, podłoga w szatni i kuchni mocno zanieczyszczona, pomieszczenia niewietrzone, panuje zaduch, silny zapach dymu tytoniowego w toalecie		Kontrola interwencyjna w dniu 29.03.2023r. W dniu 17.04.2023r. kontrola sprawdzająca wykonanie zaleceń pokontrolnych. Odpowiedź do Urzędu Miasta Szczecin WSS w dniu 20.04.2023r.
10	Przedszkole Publiczne Nr 72 ul. Monte Cassino 31 w Szczecinie / filia PP 72 w Szczecinie	nawracająca wszawica w grupie XII, zabawki pluszowe używane są do zabawy oraz podczas odpoczynku dzieci		Adnotacja urzędowa z dnia 29.03.2023r. z rozmowy telefonicznej z Dyrektorem
11	Przedszkole Publiczne Nr 54 ul. Jaracza 3 w Szczecinie		niespełnione warunki w zakresie procedur dotyczących profilaktyki i zapobiegania ognisk chorób zakaźnych i pasożytniczych, tj. bostonka, paciorkowiec, owsica, które nagminnie występują w placówce; niepodejmowania działań ze strony przedszkola, przyjmowania dzieci bez weryfikacji stanu zdrowia, braku ozonowania pomieszczeń, nie zapewnienia standardów czystości pomieszczeń sanitarnych i HACCP oraz powierzchni płaskich pomieszczeń użytkowych	Kontrola interwencyjna w dniu 03.04.2023r.

12	Szkoła Podstawa Nr 71 ul. Bośniacka 7 w Szczecinie	brak środków czystości, papieru toaletowego, mydła i ręczników papierowych w pomieszczeniach sanitarnych, pomieszczenia szkoły są sprzątane przy użyciu brudnych mopów, w sali gimnastycznej ściany są pokryte czarnym nalotem, mającym negatywny wpływ na zdrowie uczniów		kontrola interwencyjna w dniu 05.04.2023r.
13	Sala zabaw ul. Jodłowa 25 w Szczecinie		wystąpienie wszawicy wśród dzieci korzystających z sali zabaw, obiekt nie jest poddawany dezynfekcji, brak dostępu do wody.	kontrola interwencyjna w dniu 07.04.2023r. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 20.04.2023r.
14	Przedszkole Publiczne Nr 33 ul. Księdza Piotra Ściegiennego 62/65, w Szczecinie	wystąpienie wszawicy wśród dzieci z grupy 6 latków		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z dnia 17.04.2023r.
15	Przedszkole Publiczne Nr 48 ul. 9-go Maja 13 w Szczecinie	zmiany chorobowe na dłoniach pracownika w grupie Liski (5 latki)		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z dnia 25.04.2023r.
16	Przedszkole Publiczne Nr 77 ul. Stołczyńska 163 w Szczecinie	wystąpienie wszawicy wśród dzieci		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z dnia 25.04.2023r.
17	Przedszkole Publiczne Nr 66 ul. Czesława 7 w Szczecinie	podrażnienia skóry rąk i twarzy spowodowane mydłem stosowanym w przedszkolu		Adnotacja urzędowa z dnia 02.05.2023r. W dniu 11.05.2023r. podczas rozmowy telefonicznej poinformowano skarżącą o wynikach podjętych działań.
18	Szkoła Podstawowa Nr 68	wyczuwalny zapach dymu tytoniowego przy		Kontrola interwencyjna w dniu 05.06.2023r.

	ul. Zakole 1A w Szczecinie	szatni szkolnej, wydobywający się z korytarza gdzie znajdują się pomieszczenia pań sprzątających oraz woźnego		
19	Specjalistyczno-Opiekuńcza Placówka Wsparcia Dziennego "św. Krzysztof" ul. Żelazna 14 w Szczecinie		wystąpienie wszawicy u dziecka uczęszczającego na zajęcia do placówki	Adnotacja urzędowa z dnia 21.06.2023r. z rozmowy telefonicznej z kierownikiem placówki
20	Niepubliczne Przedszkole "Uśmiech" ul. Jasna 113 w Szczecinie	niewłaściwe warunki w pomieszczeniach sanitarnych oraz sali pobytu dzieci		Kontrola interwencyjna w dniu 22.06.2023r. Odpowiedź do skarżącego w dniu 07.07.2023r./ email
21	Placówka Opiekuńczo-Wychowawczej „Tęczowy Domek” ul. Narożna 48, w Szczecinie	podejrzenie wystąpienia pluskiew w pomieszczeniach placówki		Adnotacja urzędowa z dnia 11.07.2023r. z rozmowy telefonicznej z Panią Justyną Kobus - koordynatorem placówek opiekuńczo-wychowawczych prowadzonych przez Centrum opieki nad Dzieckiem w Szczecinie Kontrola interwencyjna w dniu 14.07.2023 r. Kontrola sprawdzająca w dniu 23.08.2023r.
22	Szkoła Podstawowa Nr 5 ul. Królowej Jadwigi 29 w Szczecinie	wystąpienie mrówek w szatni oddziałów przedszkolnych		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej przeprowadzonej w dniu 21.06.2023r. z Dyrektorem szkoły
23	Żłobek "Słoneczny Sad" ul. Goleniowska 92 w Szczecinie	wystąpienie biegunek oraz zapalenia spojówek wśród dzieci uczęszczających do placówki		Kontrola interwencyjna w dniach 07-10.07.2023r.

24	Szkoła Podstawowa Nr 23 ul. Miernicza 10 w Szczecinie		niezapewnienie napojów i wody dla uczestników półkolonii	Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z Dyrektorem szkoły przeprowadzonej w dniu 13.07.2023r. Adnotacja urzędowa z rozmowy z osobą skarżącą w dniu 03.08.2023r.
25	Dom Studencki ZUT "Amicus" ul. Chopina 55 w Szczecinie		braku czystości w częściach wspólnych: kuchnie, korytarze, brak środków do dezynfekcji rąk	Kontrola interwencyjna w dniu 04.08.2023r.
26	Przedszkole Publiczne Nr 72 ul. Felczaka 14 w Szczecinie	wystąpienie wszawicy wśród dzieci		Adnotacja urzędowa z dnia 27.07.202 r. z rozmowy telefonicznej Kontrola interwencyjna w dniu 02.08.2023r.
27	Baby Dance Iwona Jędrzejczyk ul. Łubinowa 71 B w Szczecinie	niewłaściwy stan higieniczny pomieszczeń i sprzętu		Kontrola interwencyjna w dniu 22.08.2023r. Kontrola sprawdzająca w dniu 29.08.2023r. Odpowiedzi do osób skarżących w dniu 08.09.2023 r. Odpowiedź do Urzędu Miasta Szczecin w dniu 13.09.2023r.
28	Opieka nad dziećmi w prywatnym lokalu ul. Duńska 82/12 w Szczecinie		podejrzenie niewłaściwych warunków pobytu dzieci w lokalu	Przekazanie informacji do Prezydenta miasta Szczecin w dniu 13.09.2023r. Pismo do Komisariatu Policji Nad Odrą w dniu 18.09.2023r. Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z osoba skarżącą w dniu 06.10.2023r.
29	Szkoła Podstawowa Nr 3 ul. Reymonta 23 w Szczecinie	wyłączenie z użytku pomieszczenia sanitarnego dla dziewcząt na parterze		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej w dniu 13.09.2023r.

30	Szkoła Podstawowa Nr 37 ul. Rydla 6 w Szczecinie	nieprawidłowe zestawienie stołów i krzeseł w salach lekcyjnych		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z dnia 02.10.2023r.
31	Szkoła Podstawowa Nr 42 ul. Hoża 25/i 3 w Szczecinie	nawracająca wszawica w 5 klasie		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej z dnia 15.09.202 r.
32	Domu Studencki ZUT Adromeda przy ul. Chopina 59 w Szczecinie		zgłoszenie dotyczące przekroczonego poziomu bakterii z grupy Legionella w Domu Studenckim Adromeda	kontrola tematyczna oceny stanu sanitarno-technicznego armatury urządzeń sanitarnych i klimatyzatorów 02.10.2023r.
33	Dom Studencki ZUT Nr 4 ul. Szwolężerów 1/2 w Szczecinie		zgłoszenie dotyczące przekroczonego poziomu bakterii z grupy Legionella w Domu Studenckim Nr 4	kontrola tematyczna oceny stanu sanitarno-technicznego armatury urządzeń sanitarnych i klimatyzatorów 02.10.2023r.
34	Przedszkole Publiczne Nr 5 ul. Tomaszowska 5 w Szczecinie		zgłoszenie interwencyjne dotyczące zapachu dymu papierosowego w pomieszczeniu kuchni oraz od pań pracujących w kuchni	Kontrola interwencyjna w dniu 23.10.2023r.
35	Żłobek Nr 7 ul. Podhalańska1-3 w Szczecinie	wystąpienie biegunki wśród dzieci		Kontrola interwencyjna wspólna HD/HŻ w dniu 02.10.2023r.
36	Internat Zespołu Szkół Rzemieślniczych ul. Chmielewskiego 19 w Szczecinie	zgłoszenie dotyczące pokąsania uczniów w Internacie		Adnotacja z rozmowy telefonicznej w dniu 05.10.2023r. Kontrola interwencyjna w dniu 09-12.10.2023r.
37	Szkoła Podstawowa Nr 41 z Oddziałami Integracyjnymi ul. Cyryla i Metodego 44 w Szczecinie	zgłoszenie dotyczące nawracającej wszawicy		Adnotacja z dnia 09.10.2023r. z rozmowy telefonicznej przeprowadzonej w dniu 09.10.2023r. z Dyrektorem szkoły

38	Przedszkole Publiczne Nr 10 ul. Wołogoska 5 w Szczecinie		wystąpienie przypadku mięczaka zakaźnego w placówce	Kontrola interwencyjna w dniach 12-13.10.2023r. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 24.10.2023r.
39	Szkole Podstawowej Nr 46 przy ul. Felczaka 13 w Szczecinie	nawracająca wszawica w placówce		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej przeprowadzonej w dniu 27.10.2023r.
40	Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej ul. Hoża 6 w Szczecinie		niska temperatura powietrza w salach lekcyjnych	Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej przeprowadzonej w dniu 26.10.2023r. z Dyrektorem placówki Adnotacja urzędowa z podjętej próby kontaktu telefonicznego z osoba skarżącą z dnia 17.11.2023r. - przekazano informację o podjętych działaniach
41	Szkoła Podstawowa nr 71 ul. Bośniacka 7 w Szczecinie		nawracająca wszawica w placówce	Adnotacja urzędowa z dnia 03.11.2023r. z rozmowy telefonicznej z wicedyrektorem szkoły
42	II Liceum Ogólnokształcące ul. Pobożnego 2 w Szczecinie	niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia szatni		Kontrola interwencyjna w dniach: 14.11.2023 - 21.11.2023r.
43	Żłobek ECO KIDS LITTLE ul. Rodakowskiego 1/3B w Szczecinie		zgłoszenie dotyczące funkcjonowania placówki	Kontrola interwencyjna w dniu 27.11.2023r. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 07.12.2023r.
44	Niepubliczne Przedszkole ECO KIDS ul. Rodakowskiego 1/3A,3B w Szczecinie		zgłoszenie dotyczące funkcjonowania placówki	Kontrola interwencyjna w dniu 27.11.2023r. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 07.12.2023r.

45	Bursa Towarzystwa Salezjańskiego ul. Ku Słońcu 124 w Szczecinie	niewłaściwy stan sanitarно-higieniczny pomieszczenia sanitarnego oraz pokoju 116		Kontrola interwencyjna w dniu 13.11.2023r.
46	Dom Studencki Marynarza KORAB Politechniki Morskiej ul. Starzyńskiego 8 w Szczecinie	dotyczące obecności pluskiew w pokojach		Notatka służbowa z rozmowy telefonicznej z kierownikiem Akademika
47	Centrum Kształcenia Sportowego ul. Rydla 49 w Szczecinie	niewłaściwy stan sanitarно-higieniczny		Kontrola interwencyjna w dniu 01.12.2023 r. Odpowiedź do skarżącej w dniu 07.12.2023r. / przekazana do wiadomości GIS
48	Szkoła Podstawowa nr 10 ul. Kazimierza Królewicza 63 w Szczecinie	wystąpienie wszawicy w placówce		Adnotacja urzędowa z rozmowy telefonicznej w dniu 16.11.2023r.
49	Szkoła Podstawowa Nr 71 ul. Bośniacka 7 Szczecin	niewłaściwy stanu sanitarно-higieniczny ścian w sali gimnastycznej		Kontrola interwencyjna w dniach 14- 19.12.2023r. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 15.12.2023r.
50	Zespół Szkół Elektryczno- Elektronicznych ul. Racibora 61/62 w Szczecinie		niska temperatura w ciągach komunikacyjnych i niektórych pomieszczeniach lekcyjnych	Adnotacja urzędowa z dnia 01.12.2023r. z rozmowy telefonicznej z Dyrektorem placówki
51	Żłobek Niepubliczny "Promyk" ul. Grodzka 34a w Szczecinie		niewłaściwy stanu higieniczno-sanitarny pomieszczeń i sprzętu używanego w placówce	Kontrola interwencyjna w dniu 05.12.2023r.
52	Niepubliczne Przedszkole "Maleńka Kraina" ul. Ks. Piotra Ściegiennego 29 lok. U2-U4, w Szczecinie	wzmożona liczba zachorowań wśród dzieci		Kontrola interwencyjna w dniach 05 i 10.01.2024r.

53	Szkoła Podstawowa Nr 11 ul. Emilii Plater 20 w Szczecinie	pęknięte schody na klatce schodowej w oddziale przedszkolnym oraz przebywanie dzieci w przepiętnionych salach		Kontrola interwencyjna w dniach 15 i 26.01.2024r.
----	--	--	--	---

Dyrektorzy placówek informowali Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o podjętych działaniach. Współpracowano z Urzędem Miasta Szczecin celem podjęcia działań dla poprawy stanu bezpieczeństwa w placówkach.

Podczas przeprowadzania kontroli interwencyjnych nałożono 8 grzywnien w drodze nałożenia mandatów karnych, na łączną sumę 2200 zł, w tym:

- za brak bieżącej czystości w salach pobytu dzieci oraz w pomieszczeniach sanitarnych nałożono:
- 5 mandatów karnych na kwotę 100 zł, 2 mandaty karne na kwotę 200 zł oraz 1 mandat karny na kwotę 250 zł, nałożono;
- za złamanie zakazu palenia na terenie placówki oświatowej nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł.

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

Objęto nadzorem place zabaw i znajdujące się na nich piaskownice w placówkach oświatowo-wychowawczych. Kontrolowano stan techniczny piaskownic oraz wymianę piasku i ich zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi. Zwracano uwagę na bezpieczne użytkowanie urządzeń i sprzętu do zabaw, posiadanie instrukcji określających zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń, sprzętu sportowego i zabawowego oraz atestów i certyfikatów na wyposażenie placów zabaw. Skontrolowano 138 placów zabaw oraz 77 piaskownic. Kontrole sanitarne wykazały właściwy stan sanitarny placów zabaw i piaskownic oraz wyposażenie w atestowany sprzęt. W 8 placówkach stwierdzono niewłaściwy stan techniczny nawierzchni na placu zabaw.

W 54 placówkach przeprowadzono ocenę warunków zdrowotnych w 101 pracowniach komputerowych. Wyposażenie pracowni komputerowych nie budziło zastrzeżeń, ocena dostosowania stołów i krzeseł do zasad ergonomii wyposażenie nie wykazała nieprawidłowości. W pracowniach zainstalowano na oknach zabezpieczenia chroniące przed nadmiernym nasłonecznieniem, zachowano właściwą odległość między sąsiadującymi monitorami, regulamin bhp znajdował się w widocznym, dostępnym dla uczniów miejscu, uczniów przeszkolono w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Przeprowadzono ocenę realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w szkołach. Skontrolowano 20 placówek w zakresie nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Nadzorowano realizację zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, skontrolowano 217 placówek oświatowo-wychowawczych ujętych w MZ-53 oraz 45 wypoczynku dzieci i młodzieży. Zwracano uwagę na właściwe oznakowanie obiektów, stosowanie się do zakazu palenia tytoniu oraz papierosów elektronicznych w obiektach. W 1 placówce stwierdzono złamanie zakazu palenia tytoniu na terenie szkoły, wydano 1 mandat w wysokości 100 zł.

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono zagęszczenia w klasach.

W 2023 r. potwierdzono przypadki wszawicy w 4 przedszkolach oraz w 5 szkołach podstawowych. Nie odnotowano zgłoszeń dotyczących wystąpienia przypadków świerzbu w placówkach oświatowo-wychowawczych.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek

Tab.22. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek

Rodzaj placówki		Liczba placówek								
		nowo oddanych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	Istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi blokami sportowymi	z nowo otwartymi blokami żywienia	z modernizowanymi blokami żywienia
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobki	01	2	1	0	2	0	0	0	1	0
Przedszkola	02	2	2	3	4	0	0	0	3	0
Szk. Podst.	03	0	1	3	1	0	0	0	3	0
Licea	04	0	1	3	0	0	0	0	1	0
Technika	05	0	1	1	3	0	0	0	0	0
Szkoły Branżowe	06	0	2	1	1	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	07	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Wyższe	08	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki	09	2	0	2	16	0	0	0	2	0
OGÓŁEM	11	6	8	13	27	0	0	0	10	0

01-1

1. Niepubliczny Żłobek Promyk ul. Grodzka 34A Szczecin
2. Żłobek Słoneczny Sad by NaNa ul. Goleniowska 92, 70-840 Szczecin

01-2

1. Klub Dziecięcy Tulamy ul. Księcia Warcisława I 8a lok.1-2, 71-667 Szczecin

01-4

1. Klub Dziecięcy „NAJ” ul. Wielkopolska 30 lok.1,70-451 Szczecin

2. Klub dziecięcy „Jedyneczka” ul. Ciasna 1/1, 70-747 Szczecin

02-1

1. Niepubliczne Przedszkole Słoneczny Sad ul. Goleniowska 92, 70-840 Szczecin
2. Integracyjne Przedszkole Niepubliczne „Akademia Uśmiechu” ul. gen. Ludomiła Rayskiego 40B, 70-426 Szczecin

02-2

1. POGODNE Przedszkole Polsko-Angielskie z elementami Montessori ul. Mickiewicza 128, 71-140 Szczecin
2. Integracyjny Punkt Przedszkolny "Zaczarowany Ogród" ul. Wielkopolska 30/1, 70-450 Szczecin

02-3

1. Przedszkole "Zaczarowany Ogród" z Oddziałami Integracyjnymi ul. Piotra Skargi 32, 70-422 Szczecin
2. Przedszkole Specjalne Terapeutyczne SENSE przy ul. Miodowej 55, 71-497 Szczecin
3. Niepubliczne Przedszkole "Mała Kraina" ul. Ks. Piotra Ściegiennego 29 lok. U1, 70-354 Szczecin

02-4

1. Niepubliczne Przedszkole „Przyjaciele” ul. Ks. Warciśława 8A/1-2, 71-667 Szczecin
2. Niepubliczne Przedszkole „Iskierka” Szczecińskiej Fundacji Talent-Promocja Postęp al. Wojska Polskiego 69, 70-478 Szczecin
3. Punkt Przedszkolny Fantazja ul. Widokowa 8, 71-784 Szczecin
4. Chrześcijański Punkt Przedszkolny JOZUE Polsko-Angielskie z elementami Montessori ul. Adama Mickiewicza 128, 71-140 Szczecin

03-3

1. Terapeutyczna Szkoła Podstawowa Specjalna SENSE ul. Judyma 26, 71-466 Szczecin
2. Szkoła Podstawowa SAIL International School w Szczecinie ul. Adama Mickiewicza 19 i 21, 70-383 Szczecin
3. Szczecińska Szkoła Witruwiańska SVS ul. Mickiewicza 49, 70-385 Szczecin

03-4

1. Szkoła Podstawowa przy I Prywatnym Liceum Ogólnokształcącym ul. Klonowica 3, 71-241 Szczecin

04-2

1. Liceum Ogólnokształcące "MEDICA" w Szczecinie ul. Adama Mickiewicza 47 w Szczecinie

04-3

1. Liceum Ogólnokształcące TEB Edukacja dla Dorosłych w Szczecinie al. Wojska Polskiego 128, 70-491 w Szczecinie
2. Liceum Ogólnokształcące TEB Edukacja w Szczecinie al. Wojska Polskiego 128, 70-491 w Szczecinie
3. Prywatne Liceum Ogólnokształcące "Leonardo" SVS al. Wojska Polskiego 164, 71-335 Szczecin

05-2

1. Technikum "MEDICA" w Szczecinie ul. Adama Mickiewicza 47 w Szczecinie

05-3

1. Technikum TEB Edukacja w Szczecinie al. Wojska Polskiego 128, 70-491 w Szczecinie

05-4

1. Prywatne Technikum Fryzjerskie „Zdroje” ul. Jabłoniowa 15, 70-761 Szczecin
2. Prywatne Technikum Uzupełniające Fryzjerskie „Zdroje” ul. Jabłoniowa 15, 70-761 Szczecin
3. Technikum Zawodowe Towarzystwa Salezjańskiego ul. Ku Słońcu 124, 71-080 Szczecin

06-2

1. Branżowa Szkoła II stopnia EUROSPEC ul. Mickiewicza 47, 70-385 Szczecin
2. Szkoła Branżowa I Stopnia Cosinus w Szczecinie ul. Antosiewicza 2, 71-642 Szczecin

06-3

1. Branżowa Szkoła I stopnia EUROSPEC ul. Mickiewicza 47, 70-385 Szczecin

06-4

1. Branżowa Szkoła Plejada Nr 7 ul. Leszczynowa 11a, 70-766 Szczecin

09-1

1. "Specjalistyczna pozaszkolna placówka PROGRESS" ul. Bronowicka 25B/U06, 71-012 Szczecin
2. Niepubliczna Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna „Uważne Ludki” ul. Zygmunta Krasińskiego 10/3 Szczecin

09-3

1. Pierwsza Niepubliczna Szkoła Policealna "COLLEGIUM MEDYCZNE MEDICA" w Szczecinie ul. Adama Mickiewicza 47 w Szczecinie
2. Niepubliczna Szkoła Policealna "COLLEGIUM MEDYCZNE MEDICA" w Szczecinie ul. Adama Mickiewicza 47 w Szczecinie

09-4

1. Policealna Szkoła TEB Edukacja dla Młodzieży w Szczecinie al. Wojska Polskiego 128, 70-495 Szczecin
2. Szkoła Policealna Farmaceutyczna ul. Portowa 21, 70-833 Szczecin
3. Szkoła Policealna Zaoczna przy Centrum Edukacyjnym „Omnibus” ul. Brodnicka 10, 71-044 Szczecin
4. Medyczna Szkoła Policealna II przy Wyższej Szkole Edukacji i Terapii z siedzibą w Poznaniu Wydział Zamiejscowy w Szczecinie ul. Wawrzyniaka 8, 70-392 Szczecin
5. Policealne Studium Kosmetyczne Omnia dla młodzieży al. Wojska Polskiego 63, 70-476 Szczecin
6. Policealne Studium Kosmetyczne Omnia dla Dorosłych al. Wojska Polskiego 63, 70-476 Szczecin
7. Policealne Studium Wizażu Omnia al. Wojska Polskiego 63, 70-476 Szczecin
8. Policealne Studium Stylizacji Fryzur Omnia al. Wojska Polskiego 63, 70-476 Szczecin
9. Policealne Studium Podologii Omnia al. Wojska Polskiego 63, 70-476 Szczecin
10. Szkoła Policealna Aktywizacji Zawodowej „ŻAK” w Szczecinie Ul. Wojska Polskiego 29/12, 70-473 Szczeci
11. Policealna Szkoła TEB Edukacja al. Wojska Polskiego 128, 70-495 Szczecin
12. Placówka Wsparcia Dziennego Stowarzyszenia Rodzin Katolickich ul. Dobrzyńska 2, 70-025 Szczecin
13. Świetlica Środowiskowa Stowarzyszenia Rodzin Katolickich ul. Gryfińska 4, 70-806 Szczecin

14. Niepubliczna Placówka Oświatowo Wychowawcza Stowarzyszenia Inicjatywa Europa - Mała Akademia "SIE-MA" al. Wojska Polskiego 150/1, 71-324 Szczecin
15. Bawialnia Kraina Fantazji Centrum Handlowe Atrium Molo ul. Mieszka I-go 73, 71-011 Szczecin
16. Nasto % Klub Nastolatka Galeria Nowy Turzyn Centrum Gier i Zabaw. Klub Nastolatka al. Boh. Warszawy 40;70-342 Szczecin

Placówki z nowo otwartymi blokami żywienia:

01-8

1. Żłobek Słoneczny Sad ul. Powstańców Wielkopolskich 81C Szczecin
2. Żłobek Słoneczny Sad ul. Goleniowska 92 Szczecin

02-8

1. Integracyjny Punkt Przedszkolny "Zaczarowany Ogród" ul. Wielkopolska 30/1, 70-450 Szczecin
2. Punkt Przedszkolny Jagodowy Dzwoneczek al. Papieża Pawła II 13/2 Szczecin

03-8

1. Publiczna katolicka Szkoła Podstawowa im św. Stanisława Kostki pl. Sw Ottona 1 a w Szczecinie
2. Prywatna Szkoła Podstawowa, ul. ks. Piotra Skargi 23 w Szczecinie
3. Terapeutyczna Szkoła Podstawowa Specjalna SENSE ul. Judyma 26 Szczecin

04-8

1. I Prywatne LO, ul. Klonowica 3 w Szczecinie

09-8

1. Sensoplaneta ul. Majowa 44A Szczecin/opieka dzienna
2. Opiekun Dzienny Słoneczny Sad, ul. Grzymińska 24U/1 w Szczecinie
3. Expercik-Rostocka opieka dzienna nad dziećmi ul. Rostocka 160, 71-771 Szczecin

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

Skontrolowane w 2023 r. szkoły i placówki oświatowe zlokalizowane były w budynkach w dobrym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym z wyjątkiem 4 placówek, w tym:

Lp.	Rodzaj placówki wraz z adresem	Krótko opisać zły stan techniczno-sanitarny
1.	Centrum Kształcenia Sportowego ul. Lucjana Rydla 49, 70-783 Szczecin	- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny sufitu: w dwóch salach dydaktycznych w Budynku A w wyniku nieszczelności dachu; w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów w Budynku B; w pokoju wychowanków nr 5 w Internacie; w łączniku Budynków A i B. - niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian: w sali edukacyjnej nr A001 na parterze Budynku A; w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów w Budynku A, Budynku E, w Internacie oraz w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym w Budynku B i ; w korytarzu na parterze Budynku B; w auli w Budynku D.

		<ul style="list-style-type: none"> - niewłaściwy stan sanitarno-techniczny podłogi: w sali do sztuk walk; w auli w Budynku D. - niewłaściwy stan sanitarno-techniczny stolarki okiennej w łączniku Budynków A i B. Ślusarka stalowa (okna stałe) w łączniku Budynków A i B, nieszczelna, posiada liczne szpary i ślady korozji.
2.	Zespół Szkół Samochodowych przy Klonowica 14, 71-244 Szczecin	<ul style="list-style-type: none"> - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny sufitów w ciągach komunikacyjnych na wszystkich kondygnacjach w Budynku głównym szkoły, na klatkach schodowych, w łącznikach między budynkami; w salach dydaktycznych; w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt na parterze; w sali instruktarzowej w Budynku pracowni ćwiczeń praktycznych; w Budynku pracowni samochodowej: w przedsionku, w sali nr 2, w sali zajęć praktycznych oraz na zapleczu; w Budynku stacji diagnostycznej i serwisowej (Dział 9); - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny ścian w Budynku głównym szkoły: na parterze, I piętrze, II piętrze w ciągach komunikacyjnych, na klatkach schodowych w budynku, w łącznikach między budynkami; w salach dydaktycznych; w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców na parterze; w sali gimnastycznej; w pomieszczeniach w Budynku pracowni ćwiczeń praktycznych; w pomieszczeniach w Budynku pracowni samochodowej oraz w pokojach w Budynku Internatu; - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny podłóg w salach dydaktycznych w Budynku głównym szkoły oraz w Budynku pracowni ćwiczeń praktycznych; - brak właściwej wentylacji w sali nr 204 w Budynku głównym szkoły. - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny ścian i sufitów: w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców w Budynku pracowni ćwiczeń praktycznych; w przedsionku w Budynku rektoratu; w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców w Budynku pracowni samochodowej; w Budynku stacji diagnostycznej i serwisowej (Dział 7); - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny: schodów prowadzących na boisko; schodów wejściowych do Budynku rektoratu; futryn drzwiowych w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych przy pokojach mieszkalnych w Budynku Internatu.
3.	Zespół Szkół Nr 4 im. Armii Krajowej ul. Kusocińskiego 3, 70-237 Szczecin	<ul style="list-style-type: none"> - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny ścian i sufitów w ciągach komunikacyjnych na wielu piętrach oraz klatkach schodowych, w salach dydaktycznych, w szatniach uczniowskich, pokojach mieszkalnych w Internacie - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny podłogi w sali dydaktycznej oraz stolarki okiennej i parapetów w salach dydaktycznych oraz w szatni uczniowskiej; - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla chłopców i dziewcząt w Budynku

		głównym, w Budynku pracowni ćwiczeń praktycznych, w bloku sportowym; w budynku Internatu.
4.	Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej, ul. Hoża 6, 71-699 Szczecin	<ul style="list-style-type: none"> - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny sufitów: w auli; w pracowni komputerowej OKO1; w salach dydaktycznych; w ciągu komunikacyjnym przy łączniku z Internatem; - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny ścian: w salach dydaktycznych, w ciągach komunikacyjnych; - niewłaściwy stan techniczny stolarki okiennej w 3 salach w Budynku głównym szkoły; - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny w pomieszczeń higieniczno-sanitarnych w Budynku głównym szkoły, w Centrum Kształcenia Zawodowego Nr 5, w bloku sportowym; przy pokojach w Internacie. - niewłaściwy stan techniczno-sanitarny sufitu oraz ścian w pracowniach zawodowych.

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

W 2023 r. na terenie miasta Szczecina w placówkach oświatowo-wychowawczych nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących braku instalacji wodociągowej, kanalizacyjnej oraz występowania ustępów zewnętrznych. Nie skontrolowano placówek posiadających własne ujęcie wody ze studni głębinowej oraz zbiornik bezodpływowy (szambo).

Rodzaj placówki	Placówki posiadające												
	Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukiem MZ-53)		Brak kanalizacji (dane muszą zgodnie z drukiem z kolumną 13 w Mz-53)					Instalację wodociągową	Brak wodociągów (dane muszą zgodnie z kolumną 12 w Mz-53)				
			zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji		Studnie głębinowe		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów		
	1		2		3		4	5	6		7	8	
Lata		2022	2023	2022	2023	2022	2023	2023	2023	2022	2023	2022	2023
Żłobki	13	31	0	0	0	0	0	31	0	0	0	0	
Przedszkola	25	61	0	0	0	0	0	61	0	0	0	0	
Szk. Podst.	18	29	0	0	0	0	0	29	0	0	0	0	
Licea ogólnokształcące	9	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	

Ponadpodstawowe szkoły zawodowe	5	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
Szkoły specjalne	1	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Szkoły policealne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	8	10	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0
Placówki kształcenia praktycznego	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły wyższe	2	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Placówki z pobytami całodobowymi	3	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0
Placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Placówki pozostałe stałe	0	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0
OGÓŁEM	100	156	0	0	0	0	0	156	0	0	0	0

Warunki do utrzymania higieny osobistej

W skontrolowanych 135 placówkach oświatowo-wychowawczych zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Skontrolowane szkoły zapewniały prawidłowy stan czystości i porządku, wyposażenia w środki higieny, co świadczy o zapewnieniu właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej (ręczniki do rąk, papier toaletowy, mydło w dozownikach).

W 24 placówkach oświatowo-wychowawczych w wyniku kontroli w zakresie właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- zaniedbania czystości i porządku - w 5 placówkach;
- niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia - w 21 placówkach.
- niezachowania standardów dostępności do urządzeń sanitarnych - w 14 placówkach.

W związku z powyższym:

- nałożono 5 grzywien w drodze mandatu karnego: 1. Klubik Malucha Czar Bajek ul. Hansa Chrystiana Andersena 40 Szczecin, 2. Przedszkole Publiczne nr 10 ul. Wołogoska 5 Szczecin, 3. Szkoła Podstawowa "Słoneczna" ul. Rydla 5 Szczecin, 4. Centrum Mistrzostwa Sportowego ul. Mazurska 40 Szczecin, 5. Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej ul. Hoża 6 Szczecin;
- wydano 20 decyzji administracyjnych nakazujące usunięcie nieprawidłowości dla:
 - Przedszkole Publiczne Nr 51 ul. Krzywa 59 , Szczecin;
 - Przedszkole Publiczne Nr37 ul. Jagiellońska 61,Szczecin;
 - Przedszkole Publiczne Nr 73 ul. Ceglana 4, Szczecin;
 - Szkoła Podstawowa nr 1 al. Piastów 6, Szczecin;
 - Szkoła Podstawowa Nr 11 ul. E. Plater 20, Szczecin;
 - Szkoła Podstawowa Nr 14 ul. Strzałowska 27a, Szczecin;
 - Szkoła Podstawowa Nr 21 z Oddziałami Integracyjnymi ul. Witkiewicza 40, Szczecin;
 - Szkoła Podstawowa Nr 42 ul. Hoża 3, Szczecin;
 - Szkoła Podstawowa Nr 61 ul. 3-go Maja 4/7 Szczecin;
 - Technikum Informatyczne „SCI” ul. Mazowiecka 13, Szczecin;
 - V Liceum Ogólnokształcące ul. Ofiar Oświęcimia 14, Szczecin;
 - VII Liceum Ogólnokształcące ul. Jana Styki 13 Szczecin;
 - XVIII Liceum Ogólnokształcące ul. Hoża3, Szczecin;
 - Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej ul. Hoża 6 Szczecin;
 - 15.Zespół Szkół Nr 4 ul. Kusocińskiego 3, Szczecin;
 - 16.Centrum Kształcenia Sportowego ul. Rydla 49, Szczecin;
 - 17.Zespół Szkół Samochodowych ul. Klonowica 14, Szczecin;
 - 18.Centrum Mistrzostwa Sportowego ul. Mazurska 40, Szczecin;
 - 19. Zespół Szkół Specjalnych nr ul. Policka 3, Szczecin;
 - 20. Bursa Towarzystwa Salezjańskiego w Szczecinie, ul. Ku Słońcu 124, Szczecin.

oraz 5 zaleceń: 1. Klubik Malucha Czar Bajek ul. Hansa Chrystiana Andersena 40 Szczecin; 2. Przedszkole Publiczne nr 10 ul. Wołogoska 5 Szczecin; 3. Szkoła Podstawowa "Słoneczna" ul. Rydla 5 Szczecin; 4. Centrum Mistrzostwa Sportowego ul. Mazurska 40 Szczecin; 5. Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej ul. Hoża 6 Szczecin.

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

Oświetlenie

W 2023 r. w trakcie kontroli informowano dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych o obowiązywaniu nowej normy dla oświetlenia w salach dydaktycznych, o konieczności doświetlenia pomieszczeń dydaktycznych celem zapewnienia właściwych warunków nauki i pracy oraz przeprowadzenia badań natężenia oświetlenia sztucznego w

tych pomieszczeniach. W 10 placówkach oświatowo-wychowawczych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie właściwego oświetlenia w pomieszczeniach dydaktycznych, wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą zapewnienie właściwego oświetlenia w pomieszczeniach dydaktycznych placówki, pozostałe postępowania są w toku.

Temperatura

W 2023 r. pomiar temperatury przeprowadzono w 59 placówkach w 210 pomieszczeniach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Wentylacja w pomieszczeniach

W 2023 r. prowadzono nadzór nad zapewnieniem właściwej wentylacji w pomieszczeniach pobytu dzieci i młodzieży. W 4 placówkach oświatowo-wychowawczych stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie, wydane zostały decyzje administracyjne nakazujące zapewnienie właściwej wentylacji w pomieszczeniach.

IX.2. Higiena procesów nauczania

IX.2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W 2023 r. ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 112 placówkach. Badaniem objęto łącznie 2728 dzieci/uczniów z 389 oddziałów.

Nieprawidłowości stwierdzono w 1 oddziale szkoły podstawowej, gdzie 27 uczniów miało niedostosowane meble edukacyjne do zasad ergonomii (Szkoła Podstawowa Nr 37 ul. Rydla 6 w Szczecinie, 27 uczniów klasy 1D). Została wydana decyzja administracyjna.

Tab.23. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

LATA	DOSTOSOWANIE MEBLI SZKOLNYCH/PRZEDSZKOLNYCH DO WZROSTU UCZNIÓW/PRZEDSZKOLAKÓW												
	Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów				Stwierdzono niewłaściwe				Liczba badanych	Liczba dzieci siedzących w meblach niedostosowanych	Liczba wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych decyzji z lat ubiegłych / z bieżącego roku
	liczba skontrolowanych placówek	liczba ocenionych placówek	%	Liczba ocenionych oddziałów	w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach	%					

2023	112	112	10 0	389	1	0,9	1	0,2	272 8	27	0	1	0/0
2022	62	62	10 0	249	2	3,2	35	14	279 9	323	0	0	0/0

IX.2.2. Jakość wyposażenia placówek

W 2023 r. skontrolowano 115 placówek pod względem posiadania mebli z certyfikatami, w tym: 63 przedszkola, 29 szkół podstawowych, 8 liceów ogólnokształcących, 3 szkół ponadpodstawowych zawodowych – techników, 2 szkoły specjalne oraz 10 zespołów szkół, w tym 1 specjalny.

W 115 placówkach stwierdzono meble zakupione po 1997 r. w 100 %.

Analizując szkoły i placówki pod względem odsetka mebli z certyfikatami stwierdzono, że:

- 4 placówki tj. 3,48% posiada do 50% mebli z certyfikatami;
- 3 placówki tj. 2,61% posiada powyżej 50% mebli z certyfikatami;
- 108 placówek tj. 93,91% posiada 100% mebli z certyfikatami.

Ocenę posiadania certyfikatów na urządzenia i sprzęt sportowy przeprowadzono w 100 placówkach – 15 placówek (w tym: 12 przedszkoli/punktów przedszkolnych, 1 szkoła podstawowa, 1 liceum ogólnokształcące, 1 szkoła zawodowa - technikum) nie posiadało własnej bazy sportowej, sprzętów ani urządzeń.

Analizując placówki pod względem odsetka urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami stwierdzono, że:

- 1 placówka tj. 1,0% posiada do 50% urządzeń i sprzętów sportowych z certyfikatami;
- 2 placówki tj. 2,0% posiadają powyżej 50% urządzeń i sprzętów sportowych z certyfikatami;
- 97 placówek tj. 97% posiada 100% urządzeń i sprzętów sportowych z certyfikatami.

W 2023 r. skontrolowano 115 placówek, a w 2022 r. 68 placówek pod kątem posiadania mebli z certyfikatami. W aspekcie posiadania urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami w 2023 r. skontrolowano 100 placówek, a w 2022 r. skontrolowano 64 placówki. Dokładna analiza porównawcza posiadania certyfikatów na meble i sprzęt sportowy jest możliwa tylko wtedy, gdy kontrolowane są te same placówki oświatowo-wychowawcze rok do roku.

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

W 2023 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie obowiązku zapewnienia miejsca do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych; w skontrolowanych placówkach dyrektorzy realizują ww. obowiązek przez zapewnienie dla dzieci i uczniów szafek z indywidualnymi skrytkami i/lub półek w salach lekcyjnych.

IX.2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

Tab.24. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ											
Lata	Liczba placówek skontrolowanych	Liczba ocenianych placówek	%	Liczba ocenianych oddziałów	Stwierdzono nieprawidłowości				Liczba wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych decyzji z lat ubiegłych / z tego roku
					w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach	%			
2023	49	49	100	740	0	0	0	0	0	0/0	0/0
2022	38	34	89,5	600	0	0	0	0	0	0/0	0/0

W 2023 r. nieprawidłowości w zakresie higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych nie stwierdzono, nie odnotowano zmianowości w placówkach kontrolowanych.

IX.2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W dniach: 3, 10-11 października 2023 r. w 2 szkołach podstawowych przeprowadzono pomiary wagi uczniów oraz tornistrów, celem przeprowadzenia oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Pomiarem objęto łącznie 808 uczniów w 37 oddziałach klas I-VI. Ponadto w dniach 6-9 listopada 2023 r. w ramach II edycji Kampanii #Moja szkoła, zdrowa szkoła# przeprowadzono pomiary wagi uczniów oraz ich tornistrów w 2 szkołach podstawowych. Pomiarem objęto łącznie 92 uczniów w 4 oddziałach klas III-IV.

W trakcie pomiarów wagi tornistrów każdy uczeń objęty pomiarem otrzymał pisemny wynik pomiaru tornistra oraz informację dla ucznia i rodzica o prawidłowej lub nieprawidłowej wadze tornistra, o zdrowotnych konsekwencjach zbyt ciężkiego tornistra oraz sposobach redukcji ciężaru tornistra. W szkołach tych uczniowie klas edukacji wczesnoszkolnej funkcjonują w uczniowskim systemie nauki, oddziały mają przydzieloną salę, w której uczniowie spędzają cały czas. Oddziały klas starszych IV-VIII funkcjonują w systemie pracowniany, uczniowie po każdej lekcji zmieniają salę zajęć. W jednej ze szkół zapewniony jest dla uczniów dodatkowy komplet podręczników. Niektórzy nauczyciele korzystają z podręcznika multimedialnego, uczniowie wówczas nie muszą przynosić papierowej wersji do szkoły. W skontrolowanych szkołach zapewniona jest możliwość pozostawiania podręczników i części przyborów na regałach w salach lekcyjnych lub w indywidualnych szafkach, dostępnych niestety nie dla wszystkich uczniów lecz wyłącznie dla chętnych.

Przeprowadzona badania wskazały, iż:

- u 292 uczniów waga tornistra wyniosła < niż 10% masy ciała ucznia;
- u 429 uczniów waga tornistra była w zakresie 10-15% masy ciała ucznia;
- u 179 uczniów waga tornistra wyniosła > niż 15% masy ciała ucznia.

W sytuacji zbyt ciężkiego tornistra uczniowie mieli często np.: podwójne śniadaniówki, kilka bidonów z piciem, książki do biblioteki, dwa piórniki, komplet podręczników na dany dzień lub z dnia wczorajszego, tornister ze stelażem.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

W 2023 r. w 54 placówkach skontrolowano warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Ustalono, że 4 placówki nie posiadają, własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f, w tym 1 uczelnia niepubliczna. Ponadto w 33 placówkach posiadających szkolny zespół sportowy stwierdzono czynne natryski.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

W bieżącym roku skontrolowano prowadzenie dożywiania dzieci i młodzieży w 43 szkołach , w tym:

- 37 szkół przygotowywało posiłki na miejscu,
- 6 szkół zorganizowało posiłki dowożone.

We wszystkich 43 szkołach zapewniono obiady pełne – z których korzystało 8863 uczniów.

W 3 skontrolowanych szkołach organizowane jest również śniadanie dla uczniów, z którego korzysta 339 uczniów.

26 szkół oprócz obiadów pełnych, organizowało również podawanie napoju dla 7519 uczniów. Część posiłków była dofinansowana przez Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie i inne organizacje. Z posiłków dofinansowanych skorzystało łącznie 148 uczniów.

W 9 szkołach funkcjonują sklepiki szkolne, prowadzone przez podmioty zewnętrzne. W 21 szkołach odnotowano funkcjonowanie automatów z żywnością i napojami. Nie dokonano oceny asortymentu w sklepikach/automatach z żywnością pod względem spełnia wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.

OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA W JEDNOSTKACH SYSTEMU OŚWIATY

W roku sprawozdawczym skontrolowano 82 zakładów w jednostkach systemu oświaty, podczas których dokonano oceny 82 jadłospisów dekadowych. Ocenę przeprowadzono w oparciu o wymagania zawarte 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 (Dz. U. z 2016r., poz. 1154) oraz aktualnych norm żywienia dla badanej grupy wiekowej:

- 12 jadłospisów dekadowych w zakładach: stołówki w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym, nie stwierdzono nieprawidłowości;

- 21 jadłospisów dekadowych w stołówkach szkolnych, w tym 7 w stołówkach funkcjonujących w systemie cateringowym. W jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości: nie uwzględniono podaży ryby, przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nieprawidłowości.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinie w dniu 13.02.2023r. skierował wniosek o wymierzenie kary pieniężnej do Zachodniopomorskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w związku z naruszeniem par. 2 ust. 1 pkt. 8 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach;

- 2 jadłospisy dekadowe w stołówkach w bursach i internatach, nieprawidłowości nie stwierdzono;
- 27 jadłospisów w stołówkach przedszkolnych, w tym 13 w stołówkach przedszkolnych w systemie cateringowym;

Podczas czynności kontrolnych w zakładzie żywienia pobrano posiłek obiadowy do badań w kierunku badań fizykochemicznych, w zakresie oznaczenia wartości odżywczej, białka, węglowodanów, tłuszczów. Wyniki badanej próbki świadczą o tym, że próbka posiłku pokrywa zapotrzebowanie na energię, białko, tłuszcze oraz węglowodany.

- 2 jadłospisy w stołówce zakładu specjalnego i wychowawczego, nieprawidłowości nie stwierdzono;
- 3 w stołówkach domów dziecka i młodzieży, w tym dwóch stołówkach w systemie cateringowym, nieprawidłowości nie stwierdzono;
- 2 jadłospisy w stołówkach domów opieki społecznej, nieprawidłowości nie stwierdzono;
- podczas kontroli zorganizowanego wypoczynku dzieci w 10 zakładach dokonano oceny jadłospisu, nieprawidłowości nie stwierdzono;
- w 3 zakładach świadczących usługi cateringowe dokonano oceny jadłospisów, nieprawidłowości nie stwierdzono.

SKLEPIKI SZKOLNE

W roku 2023 skontrolowano 9 zakładów usytuowanych w jednostkach systemu oświaty. W roku sprawozdawczym podczas 4 kontroli w zakładach małej gastronomii usytuowanych w jednostkach systemu oświaty stwierdzono wprowadzanie do obrotu środków spożywczych, które nie odpowiadają wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach system oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Podczas kontroli sprawdzających stwierdzono usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. PPIS w Szczecinie skierował 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej, trzy wnioski w opracowaniu.

Podczas kontroli, w dwóch, z kontrolowanych zakładów, stwierdzono nieprawidłowy techniczny i stan sanitarny oraz brak opracowanego systemu kontroli wewnętrznej opartego o procedury HACCP, osoby winne zaniedbań ukarano mandatami łącznie w wysokości 600 zł.

PPIS w Szczecinie wydał dwie decyzje administracyjne w celu poprawy stanu w zakładach, kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie obowiązków.

IX.5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

W 52 skontrolowanych szkołach realizowana jest profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami, w tym 46 szkół wszystkich typów posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, do własnej dyspozycji.

6 szkół nie posiada gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, w tym:

- w 3 szkołach profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami świadczona jest w pomieszczeniu zastępczym na terenie placówki,
- w 3 szkole profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami jest świadczona poza terenem placówki.

X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

X.1. Ferie zimowe

W okresie ferii zimowych w 2023 roku (od 13.02.2023 r. do 24.02.2023 r.) zgłoszono do bazy MEN 70 turnusów wypoczynku zimowego, w tym:

- 69 formy w miejscu zamieszkania,

- 1 w formie wyjazdowej w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku.

Skontrolowano łącznie 17 turnusów w miejscu zamieszkania, na których wypoczywało łącznie 678 dzieci i młodzieży. Na wszystkich 17 skontrolowanych turnusach zapewniono wypoczywającym dożywianie (stawka żywieniowa wynosi od 11,00 zł do 35,00 zł). Brak dzieci korzystających z dofinansowania do posiłków.

Na 11 turnusach w miejscu zamieszkania zapewniono opiekę medyczną w formie pielęgniarki. Na pozostałych 6 turnusach w razie konieczności udzielenia pomocy medycznej organizator zapewnił możliwość natychmiastowego kontaktu z przychodnią POZ lub pogotowiem ratunkowym. W placówkach zatrudniony jest personel, który został przeszkolony w zakresie udzielania pierwszej pomocy. Na wszystkich 17 skontrolowanych turnusach nie odnotowano przypadków zachorowań, hospitalizacji, zatruc pokarmowych, urazów.

W 16 skontrolowanych, przez pion Higieny Dzieci i Młodzieży, w ramach nadzoru nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży turnusach zapewniono właściwe warunki sanitarno-higieniczne i techniczne w pomieszczeniach pobytu dzieci i młodzieży.

Podczas kontroli 1 turnusu wypoczynku w miejscu zamieszkania, w Szkole Podstawowej Nr 37 w Szczecinie, stwierdzono brak zachowanego należytego stanu higieniczno-sanitarnego w pomieszczeniach pobytu uczestników półkolonii. Ze względu na stwierdzone nieprawidłowości nałożono 1 mandat karny, na kwotę 100 złotych oraz wydano zalecenie:

utrzymywać na bieżąco czystość i porządek w pomieszczeniach pobytu uczestników wypoczynku.

X.2. Wypoczynek letni

W okresie wakacji letnich w 2023 roku (od 26.06.2023 r. do 31.08.2023 r.) zgłoszono do bazy MEN 224 turnusy wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, w tym:

- 212 formy w miejscu zamieszkania (w tym 4 rezygnacje),
- 12 w formie wyjazdowej w tym: 10 w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku oraz 2 w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie.

Pion Higieny Dzieci i Młodzieży skontrolował 28 turnusów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży w tym: 27 turnusów w miejscu zamieszkania, których wypoczywało łącznie 943 dzieci i młodzieży oraz 1 turnus w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku, na którym wypoczywało 40 chłopców.

Na wszystkich 28 skontrolowanych turnusach zapewniono wypoczywającym dożywianie (stawka żywieniowa wynosi od 10,00 zł do 50,00 zł). Na 1 turnusie w miejscu zamieszkania 7 uczestników korzystało z dofinansowania do posiłków.

Na 9 turnusach w miejscu zamieszkania zapewniono stałą opiekę medyczną w formie pielęgniarki, na 5 turnusach organizator zawarł umowę/porozumienie z przychodnią POZ lub ratownikiem. Na pozostałych 14 turnusach w razie konieczności udzielenia pomocy medycznej wzywane jest pogotowie ratunkowe. W placówkach zatrudniony był personel, który został przeszkolony w zakresie udzielania pierwszej pomocy. Na wszystkich 28 skontrolowanych turnusach nie odnotowano przypadków zachorowań, hospitalizacji, zatruc pokarmowych. Na 1 turnusie w miejscu zamieszkania odnotowano uraz w postaci rozciętej wargi u dziecka, który nastąpił podczas pobytu w parku trampolin.

Na 28 skontrolowanych, przez oddział Higieny Dzieci i Młodzieży, w ramach nadzoru nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży turnusach zapewniono właściwe warunki sanitarno-higieniczne i techniczne w pomieszczeniach pobytu dzieci i młodzieży.

Przeprowadzono łącznie 11 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży we współpracy z funkcjonariuszami policji i straży miejskiej.

XI. Warunki higienicznisanitarne środowiska pracy

Powyższe dane przedstawione w formie tabelarycznej jako załącznik do dokumentu.

XII. Bezpieczeństwo chemiczne

Powyższe dane przedstawione w formie tabelarycznej jako załącznik do dokumentu.

XIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

XIII.1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych.

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy w szczególności:

- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych gminy;
- opiniowanie dokumentacji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach;
- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych;
- kontrola obiektów budowlanych w trakcie ich realizacji w zakresie zgodności z wymogami higienicznymi i zdrowotnymi określonymi w obowiązujących przepisach;
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych;
- uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i realizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej.

XIII.2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

1. Strategiczna ocena oddziaływania na środowisko, na podstawie 48 ust.1 - **0** ; art. 53 - **2**; art. 54 ust. 1 - **16** ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko;
2. Projekty planów remediacji oraz przeprowadzania działań naprawczych w środowisku - **0**;
3. Ocena oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, na podstawie np. 64 ust. 1 pkt 2 - **34**; art. 77 ust. 1 pkt 2 – **4**, ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko;
4. Uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, na podstawie np. art. 32 ust. 1 pkt 2 - **12** ustawy Prawo budowlane;
5. Odstępstw od obowiązujących przepisów, m.in. w zakresie warunków technicznych z podaniem podstawy prawnej art. 151 ust 4 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych – **0**;

6. Innych spraw w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, w tym dotyczących uzgadniania projektu decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu – **0**, oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji na cele publiczne – **0**, dodatkowo wydano **1** decyzję na rozbudowę cmentarza na podstawie art. 1 ust. 2 ustawy o cmentarzach i chowaniu zmarłych .

7. Dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie np. art. 56 ust. 1 pkt 2 Prawo budowlane – **212**, w tym z art. 56 ust. 1a - **7**; art. 71 ust 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane – **0**; liczba przeprowadzonych kontroli–**142**; kontrole obiektów w trakcie budowy – **0**; stanowiska dotyczące sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej – **0**.

XIV. Profilaktyka i promocja Zdrowia

W **2023r.** pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu Szczecin realizował zadania ukierunkowane głównie na:

- realizowanie programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób.
- nawiązywanie współpracy w zakresie realizacji zadań, ze szczególnym uwzględnieniem władz lokalnych i organizacji rządowych oraz pozarządowych, realizujących zadania w zakresie ochrony zdrowia.
- inicjowanie zadań w zakresie edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia zgodnie z aktualną sytuacją epidemiologiczną oraz potrzebami społeczeństwa.
- opracowywanie i upowszechnianie materiałów informacyjnych z zakresu wpływu nowych substancji psychoaktywnych na zdrowie ludzi, w tym prowadzenie edukacyjnych kampanii społecznych, podnoszenie wiedzy i świadomości społeczeństwa na temat problemów związanych z używaniem substancji psychoaktywnych oraz zasad przeciwdziałania ich nabywania i spożywania.

XIV.1.KRAJOWE PROGRAMY PROZDROWOTNE REALIZOWANE NA TERENIE POWIATU

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

Celem programu: zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych od najmłodszych lat.

Jedno spektakularne działanie PSSE: Z inicjatywy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie ogłoszono konkurs pod hasłem „Produkty eko kupuje, bo swoje zdrowie buduje”. Celem konkursu jest propagowanie zdrowego stylu życia oraz zwiększenie wiedzy na temat zdrowego odżywiania z udziałem produktów ekologicznych. Do konkursu zaproszono wszystkie uczęszczające do przedszkoli z terenu miasta Szczecin. W trakcie przeglądu przedszkolaki zaprezentowały sztuki teatralne dotyczące kształtowania umiejętności wyboru produktów ekologicznych. Dzięki tym działaniom u dzieci nastąpiło zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego. Z uwagi na panującą sytuację epidemiologiczną nagrania spektakli zostały dostarczone do siedziby PSSE Szczecin.

Przedшкоlaki za trud włożony w przygotowanie przedstawień teatralnych otrzymały nagrody w postaci gier i zabaw. Nagrody zostały ufundowane przez Dyrektora Wydziału Spraw Społecznych Urzędu Miasta Szczecin. Ponadto wszystkie grupy teatralne otrzymały dyplomy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. W przeglądzie uczestniczyło 192 dzieci z 9 szczecińskich przedszkoli oraz jednego żłobka. Z uwagi na ogromne zainteresowanie konkursem planowana jest kolejna edycja konkursu.

Liczba wizytacji: 3.

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

Jedno spektakularne działanie PSSE Szczecin: W ramach programu „Bieg po zdrowie” przeprowadzono 32 spotkania edukacyjne dla młodzieży i rodziców. W działaniach wzięto udział 688 osób.

Liczba wizytacji: 8.

XIV.3. Program edukacyjny „Trzymaj Formę !”

Program „Trzymaj Formę !” skierowany jest do młodzieży szkół klas szkół podstawowych, uczniów klas VI-VIII oraz ich rodziców. Odnosi się do promocji racjonalnego żywienia i aktywności fizycznej.

Jedno spektakularne działanie PSSE: Z inicjatywy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej zorganizowano akcję, która zgromadziła placówki szkolno-wychowawcze z terenu miasta Szczecin (uczniów, szkolnych koordynatorów programu, nauczycieli, dyrektorów), które w roku szkolnym 2022/2023 realizowały założenia programu „Trzymaj Formę”, czyli inicjatywy propagującej zdrowy styl życia w dwukierunkowym podejściu: propagującym zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną.

Podczas festynu ogłoszono wyniki współorganizowanego z Wydziałem Spraw Społecznych Urzędu Miasta w Szczecinie konkursu, na najciekawsze działania w programie. Liczba uczestników imprezy: 150 osób. Festyn spotkał się z ogromną aprobatą i uznaniem ze strony uczestników i zaproszonych gości.

Liczba wizytacji: 3.

XIV.4. Program „Ars, czyli jak dbać o miłość”

Celem programu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia.

Jedno spektakularne działanie PSSE : Pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie we współpracy

z ZCDN w Szczecinie przeprowadzili łącznie 28 prelekcji dla młodzieży z zakresu programu „ARS, czyli jak dbać o miłość”, w których uczestniczyło 699 osób. Ponadto w trakcie pogadarek przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych.

Liczba wizytacji: 9.

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

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

Mierniki za rok 2023 (liczba działań/ liczba odbiorców):

Liczba działań 83/ liczba odbiorców 1163.

Wybrane 2 działania: Pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie w Szczecinie zamieścili 7 informacji na stronie internetowej z zakresu celów i założeń „Krajowego Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”. Ponadto Pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie

w Szczecinie przeprowadzili 28 szkolenia warsztatowe dla młodzieży, w których uczestniczyło 507 osób.

XIV.2. WOJEWÓDZKIE PROGRAMY EDUKACYJNE

XIV.2.1. Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”

Celem programu było prowadzenie edukacji prozdrowotnej w zakresie higieny i zdrowia jamy ustnej wśród dzieci i ich opiekunów, rodziców i nauczycieli wychowania przedszkolnego. Adresatami programu są dzieci w wieku 3-5 lat.

Jedno spektakularne działanie PSSE : Pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie we współpracy z ZCDN w Szczecinie przeprowadzili 1 szkolenie dla nauczycieli i promotorów zdrowia na temat celów i założeń programu w których uczestniczyło 32 osób. Ponadto w trakcie szkoleń przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. Pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie w Szczecinie zorganizowali 3 konkursy plastyczne z zakresu zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”, w którym uczestniczyły 305 osoby. Zorganizowano 51 prelekcji dla dzieci z przedszkoli i najmłodszych klas szkół podstawowych na temat higieny jamy ustnej wraz z instruktażem prawidłowego mycia zębów. Liczba uczestników 1242.

Liczba wizytacji: 4.

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

Głównym celem programu było osiągnięcie znaczącej poprawy zachowań higienicznych wśród najmłodszych uczniów szkół podstawowych w obszarze profilaktyki chorób zakaźnych.

Jedno spektakularne działanie PSSE: W ramach programu przeprowadzono 25 spotkań edukacyjnych dla młodzieży. W działaniach wzięty udział 938 osoby.

Liczba wizytacji: 2.

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

Jedno spektakularne działanie: Pracownicy Sekcji OZiPZ PSSE w Szczecinie w Szczecińskim Inkubatorze Kultury odbył się finał XIII edycji powiatowego konkursu małych form teatralnych „Nie zażywam – to wygrywam”. Młodzież zaprezentowała sztuki teatralne dotyczące konsekwencji zażywania substancji psychoaktywnych ze szczególnym uwzględnieniem dopalaczy (zatrucia ze skutkiem śmiertelnym, psychozy, choroby psychiczne, choroby somatyczne, uszkodzenia narządów tym CUN, samookaleczenia, próby samobójcze, wypadki, niechciana ciąża, zakażenie chorobami przenoszonymi drogą płciową, wypadki, agresja, przemoc). Młodzież za trud włożony w przygotowanie przedstawień teatralnych otrzymała nagrody w postaci sprzętu elektronicznego, ufundowanego przez Dyrektora Wydziału Spraw Społecznych Urzędu Miasta Szczecin. W konkursie łącznie wzięło udział 125 uczniów z 13 szczecińskich placówek.

XIV.3. Główne akcje realizowane na terenie powiatu

XIV.3.1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”.

Mierniki za rok 2023: 155 działań/1932 odbiorców

Adresatami tych działań jest młodzież ze szkół ponad podstawowych, a także nauczyciele, promotorzy zdrowia, pedagodzy, rodzice.

Wybrane 1 działanie : Pracownicy PSSE w Szczecinie przeprowadzili 56 spotkań edukacyjnych dla młodzieży i rodziców z zakresu zagrożeń wynikających z zażywania narkotyków, w tym nowych narkotyków, z użyciem narkogogli i alkoholgli. Odbiorcami tych działań było łącznie 1260 osób. Zorganizowano również konkurs plastyczny, w którym wzięło udział 43 osoby.

XIV.3.2. Bezpieczne ferie

Mierniki za rok 2023: 47 działań/511 odbiorców

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji Bezpieczne Ferie pracownicy OZiPZ we współpracy z funkcjonariuszami Komendy Miejskiej Policji przeprowadzili 21 spotkań edukacyjnych na temat zagrożeń wynikających z zażywania substancji psychoaktywnych z wykorzystaniem narkogogli i alkoholgli, a także z zakresu zasad dbania o zdrowie, udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej oraz zagrożeń utraty zdrowia i życia w trakcie wypoczynku zimowego. W trakcie prelekcji dzieci i młodzież zapoznały się z numerami telefonów alarmowych oraz próbowały swoich sił przy wykonywaniu sztucznego masażu serca na fantomie. Ponadto przeprowadzono warsztaty z zakresu higieny osobistej i rozdawano ulotki. Funkcjonariusze Komendy Miejskiej Policji w Szczecinie omawiali zasady bezpiecznego zachowania się na drodze - połączonego z konkursem wiedzy.

XIV.3.3. Europejski Tydzień Szczepień, w tym akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”

Mierniki za rok 2023: 36 działań/374 odbiorców

Wybrane 1 działanie: Powiatowa Stacja Sanitarno– Epidemiologiczna, Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Szczecinie zorganizowali 5 stoisk edukacyjnych w zakładach podstawowej opieki medycznej oraz przeprowadził dystrybucje materiałów edukacyjno-informacyjnych. Liczba uczestników – 374.

XIV.3.4. Światowy Dzień Zdrowia 2023.

Mierniki za rok 2023: 26 działań/575 odbiorców

Wybrane 1 działanie: Powiatowa Stacja Sanitarno– Epidemiologiczna, Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Szczecinie ogłosiła konkurs plastyczny zorganizowany w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia 2023 pod hasłem: „**Zdrowie dla wszystkich**” adresowany do uczniów szkół podstawowych z klas VI-VIII. Głównym celem Konkursu było upowszechnienie wiedzy społeczeństwa na temat zdrowia i czynników warunkujących zdrowie ze szczególnym uwzględnieniem dostępu do opieki medycznej.

Do konkursu nadesłano 44 prace. Wszyscy laureaci otrzymali nagrody książkowe ufundowane przez Urząd Miasta w Szczecinie, Wydział Spraw Społecznych. Wyniki konkursu i prace laureatów zostały zamieszczone na stronie internetowej PSSE Szczecin: <https://www.gov.pl/web/psse-szczecin>.

XIV.3.5. Światowy Dzień bez Tytoniu 2023

Mierniki za rok 2023: 36 działań/656 odbiorców

Wybrane 1 działanie: w ramach obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu” zorganizowano konkurs plastyczny pod hasłem: „Włączam myślenie – rzucam palenie” dotyczący szkodliwości palenia wyrobów tytoniowych. Konkurs adresowany był do uczniów szkół podstawowych klas 6-8. Celem konkursu było upowszechnienie wiedzy na temat szkodliwości palenia papierosów tradycyjnych, papierosów elektronicznych i innych wyrobów tytoniowych, a także ograniczenie skutków zdrowotnych, ekonomicznych i społecznych palenia tytoniu. W konkursie wzięło udział 60 prac. Wszyscy uczestnicy zostali nagrodzeni.

XIV.3.6. Bezpieczne wakacje 2023.

Mierniki za rok 2023: 205 działań/3162 odbiorców

Wybrane 1 działanie: W ramach akcji Bezpieczne wakacje pracownicy OZiPZ przeprowadzili 39 zajęć edukacyjnych z zakresu bezpiecznego wypoczynku dla dzieci i młodzieży wypoczywającej na terenie miasta Szczecin, w których wzięło udział 1660 dzieci i młodzieży. W ramach akcji odbyły się warsztaty i instruktaże dla dzieci z zakresu profilaktyki zażywania substancji psychoaktywnych z wykorzystaniem alkogogli i narkogogli, I pomocy przedmedycznej oraz higieny osobistej w ramach zapobiegania zakażeniom SARS-COV-2. W trakcie szkoleń dzieci zapoznały się z numerami telefonów alarmowych oraz próbowały swoich sił przy wykonywaniu zewnętrznego masażu serca na fantomie. Przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych dotyczących bezpiecznych zachowań w trakcie wakacji. Ponadto zorganizowano 13 stoisk profilaktyczno-edukacyjnych na kąpieliskach w Szczecinie,

Stargardzie, Świnoujściu oraz na imprezach masowych (Żagle, Jarmark jakubowy). Akcja trwała od 24 czerwca maja do 31 sierpnia 2023 roku.

XIV.3.7. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2023.

Mierniki za rok 2023: 38 działań/701 odbiorców

Wybrane 1 działanie: Z inicjatywy Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Szczecinie ogłoszono konkurs pod hasłem: „Mamo, tato nie pal”. Celem konkursu było kształtowanie

u dzieci postaw odpowiedzialności za własne zdrowie oraz uwrażliwienie ich na szkodliwe oddziaływanie dymu papierosowego związane z biernym paleniem. Do konkursu zaproszono wszystkie przedszkola z terenu miasta Szczecin. Sztuki teatralne ukazywały problem palenia tytoniu z punktu widzenia dzieci. Przedszkolaki za trud włożony w przygotowanie przedstawień teatralnych otrzymały nagrody w postaci gier i zabaw edukacyjnych ufundowane przez Dyrektora Wydziału Spraw Społecznych Urzędu Miasta Szczecin oraz dyplomy Państwowego Inspektora Sanitarnego. W konkursie łącznie wzięło udział 180 dzieci z 8 szczecińskich przedszkoli. Z uwagi na ogromne zainteresowanie konkursem planowana jest kolejna edycja konkursu w roku 2024.

XIV.3.8. Profilaktyka wszawicy i świerzbu

Mierniki za rok 2023: 32 działania/306 odbiorców

Wybrane 1 działanie: *Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Szczecinie przeprowadził 4 pogadanki dla rodziców z zakresu zwalczania i profilaktyki wszawicy. Liczba uczestników – 106 osób. Ponadto przeprowadzono stoisko edukacyjne, uczestniczyło 145 osób.*

XIV.3.9. Profilaktyka chorób zakaźnych (grypa, odra)

Mierniki za rok 2023: 23 działań/224 odbiorców

Wybrane 1 działanie : *Kierownik Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Szczecinie przeprowadził szkolenie dla nauczycieli z zakresu profilaktyki chorób zakaźnych (grypa, odra i inne choroby zakaźne) w którym uczestniczyło 21 nauczycieli.*

XIV.3.10. Kampania „Bądź swoją bohaterką”

Mierniki za rok 2023: 32 działania/754 odbiorców

W ramach kampanii zorganizowano 13 spotkań edukacyjnych dla młodzieży i dorosłych w trakcie których przeprowadzono instruktarze samobadania piersi. Łączna ilość odbiorców o 298 osób. Ponadto pracownicy sekcji Promocji Zdrowia uczestniczyli w marszu różowej wstążeczki ulicami Miasta Szczecin oraz zorganizowali stoisko edukacyjne w Szczecińskiej Filharmonii.

XIV.3.11. Kampania #MojaSkołaZdrowaSkoła

W ramach kampanii dokonano pomiarów wagi tornistrów oraz przeprowadzono instruktarze dotyczące zasad pakownia tornistrów. W badaniach uczestniczyło 100 dzieci.

Ponadto przeprowadzono 10 prelekcji w których udział wzięło 526 uczniów. Dodatkowo wykonano 458 badań wzroku uczniów uczęszczających do szczecińskich klas III i IV.

XIV.3.12. Program edukacyjny „Znamię znam je”

Mierniki za rok 2023: 47 działań/129 odbiorców

Wybrane 1 działanie: *Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Szczecinie przeprowadził 39 porad z nauczycieli z zakresu profilaktyki nowotworów skóry, w których uczestniczyło 93 osób.*

XIV.3.13. Program edukacyjny „ Podstępne WZW”

Mierniki za rok 2023: 37 działań/ 447 odbiorców

Wybrane 1 działanie: *Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Szczecinie przeprowadził 32 narady z nauczycielami z zakresu profilaktyka HCV, HBV, HAV.*

XIV.3.14. Wybrane dodatkowe działania lokalne

Ochrona Środowiska

Mierniki za rok 2023: 44 działania/322 odbiorców

Wybrane 1 działanie: *Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Szczecinie we współpracy z firmą Remondis sp. z o.o przeprowadził dla szczecińskich przedszkolaków naukę segregacji odpadów oraz pokazy samochodów i sprzętu służącego do oczyszczania miasta. W akcji uczestniczyło 163 osoby.*

XIV.3.15. Współpraca

Pracownicy OZIPZ PSSE w Szczecinie zachęcali dyrektorów placówek, nauczycieli, koordynatorów promocji zdrowia do udziału w organizowanych konkursach i akcjach. Do współpracy zaproszono wszystkie podległe placówki szkolno-wychowawcze z terenu miasta Szczecin. Ponadto sekcja OZiPZ PSSE w Szczecinie współpracowała z: OZiPZ WSSE w Szczecinie, Oddziałem Epidemiologii PSSE w Szczecinie, Oddziałem Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Szczecinie, Higieną Komunalną PSSE w Szczecinie, Higieną Żywności, Żywności i Przedmiotów Użytku PSSE w Szczecinie, Higieną Pracy PSSE w Szczecinie, Komendą Miejską Policji, Zachodniopomorskim Centrum Doskonalenia Nauczycieli, Urzędem Miasta Wydziałem Spraw Społecznych, Wydziałem Oświaty, Wydziałem Ochrony Środowiska, Narodowym Funduszem Zdrowia, Szczecińskim Inkubatorem Kultury, placówkami służby zdrowia, Pomorskim Uniwersytem Medycznym, Wojewódzkim Zakładem Doskonalenia Zawodowego, Kuratorium Oświaty Szczecin, Polską Żeglugą Morską, Parafią Rzymskokatolicka pw. ŚW Jakuba Apostoła, Pałacem Młodzieży, PCK, Ambasadą Ukrainy, Zachodniopomorskim Urzędem Wojewódzkim, Towarzystwem Studentów Farmacji, Wydziałem Zarządzania Kryzysowego w Urzędzie Miasta Szczecin, Wojewódzkim Centrum Zarządzania Kryzysowego ZUW w Szczecinie, Stowarzyszeniem dla bezdomnych Feniks, Domem Kultury „Słowianin”, Remondis Sp. z o.o., Zachodniopomorską Komendą Ochotniczych Hufców Pracy, Komendą Straży Pożarnej, Regionalnym Centrum Krwiodawstwa

i Krwiolecznictwa, Zachodniopomorskim Centrum Onkologii w zakresie realizowanych programów i akcji.

Podsumowanie i wnioski.

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2022 roku skupiony był na realizacji programów i akcji prozdrowotnych. Pracownicy OZiPZ PSSE w Szczecinie głównie skupiali się na zachęcaniu szkół do realizacji programów prozdrowotnych poprzez wysyłanie listów intencyjnych, organizację narad i szkoleń dla nauczycieli. Przeprowadzone zostały również warsztaty edukacyjne dla dzieci i młodzieży oraz ich rodziców z zakresu szeroko pojętej promocji zdrowia. Ponadto pracownicy PSSE w Szczecinie brali udział w szeregu akcji skierowanych do ogółu społeczeństwa, prowadząc stoiska edukacyjno-profilaktyczne w trakcie imprez masowych.

Spis tabel

Lp.	Tytuł	Str.
Tab.1.	Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności dot. zatruc i zakażeń pokarmowych wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.	
Tab.2.	Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na wirusowe zapalenia wątroby wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.	
Tab.3.	Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na choroby wieku dziecięcego wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.	
Tab.4.	Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.	
Tab.5.	Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na inwazyjną chorobę meningokokową wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.	
Tab.6.	Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na boreliozę wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.	
Tab.7.	Liczba zgłoszeń przypadków pokąsań oraz przypadków, po których podjęto szczepienia p/wścieklicznie na terenie miasta Szczecin w latach 2022r i 2023r.	
Tab.8.	Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na kiłę wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.	
Tab.9.	Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na inne choroby przenoszone drogą płciową wśród mieszkańców Szczecina w latach 2022-2023r.	
Tab.10.	Liczba zachorowań na gruźlicę zarejestrowanych na terenie miasta Szczecin w 2023r. (w podziale na płeć, grupy wiekowe).	
Tab.11.	Liczba zachorowań na zakażenia HIV/ choroba AIDS zarejestrowanych na terenie miasta Szczecin w latach 2022-2023r.	
Tab.12.	Liczba zgłoszeń zakażeń SARS-CoV-2 (choroba COVID-19) zarejestrowanych na terenie miasta Szczecin w latach 2022-2023r.	
Tab.13.	Liczba zachorowań na tularemie zarejestrowanych na terenie miasta Szczecin w latach 2022r. i 2023r.	
Tab.14.	Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających szczepieniom w 2022r. i 2023r. na terenie miasta Szczecin.	
Tab.15.	Wykaz urządzeń sterylizatorów SPWSZ w Szczecinie w roku 2023.	
Tab.16.	Tab.16. Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych	
Tab.17.	Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro-morte	
Tab.18.	Pobór próbek w ramach urzędowej kontroli żywności	
Tab.19.	Liczba powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych, w związku z którymi podejmowane były działania w 2023r. w porównaniu z poprzednimi latami.	
Tab.20.	Dane dotyczące basenów kąpielowych na terenie miasta Szczecin	
Tab.21.	Liczba Interwencji w placówkach oświatowo-wychowawczych	
Tab.22.	Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek	
Tab.23.	Ergonomiczne warunki pracy ucznia	
Tab.24.	Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach	