

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jarosławiu



Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu jarosławskiego 2023 rok

JAROSŁAW marzec 2024

Spis treści

I. Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej.....	7
II. Cele działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu.....	7
III. Informacje ogólne.....	7
IV. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.....	9
4.1. Choroby zakaźne objęte przez Światową Organizację Zdrowia programami eradykacji i eliminacji.....	10
4.2. Inne choroby zakaźne.....	13
4.3. Choroby przenoszone drogą pokarmową.....	14
4.3.1. Zakażenia bakteryjne wywołane przez pałeczki <i>Salmonella</i> (salmonellozy).....	14
4.4. Zakażenia wirusowe.....	14
4.5. Choroby odzwierzęce.....	15
4.6. Pokąsania przez zwierzęta.....	16
4.7. Zgony z powodu chorób zakaźnych na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2019 -2023.....	17
V. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach – ogniska epidemiczne.....	18
5.1. Ogniska epidemiczne.....	18
5.2. Raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitali na terenie powiatu jarosławskiego.....	20
VI. Stan sanitarny podmiotów prowadzących działalność leczniczą.....	20
6.1. Działalność lecznicza realizowana przez podmioty lecznicze.....	20
6.2. Działalność lecznicza realizowana przez podmioty udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych.....	22
6.3. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.....	23
6.4. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową.....	24
6.5. Postępowanie z odpadami medycznymi.....	25
VII. Działania w obszarze szczepień ochronnych w powiecie jarosławskim.....	25
7.1. Nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych, nadzór nad preparatami szczepionkowymi – kontrola podległych punktów szczepień.....	26
VIII. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia.....	29
8.1. Zakres nadzoru sanitarnego.....	29
8.2. Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów.....	32
8.3. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego.....	36
8.4. Stan sanitarny środków transportu żywności.....	40
8.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych.....	41
8.5.1. Znakowanie żywności.....	43
8.6. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami.....	43
8.7. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Pasmach – RASFF.....	44
8.8. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz żywności obowiązkowo wzbogacanej.....	49
8.8.1. Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety.....	49
8.8.2. Żywność dla określonych grup.....	50
8.8.3. Żywność obowiązkowo wzbogacana.....	50
9. Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	51
10. Wybrane zagadnienia żywienia zbiorowego typu zamkniętego.....	52
10.1. Kontrole bloków żywienia w szpitalach.....	52
10.2. Żywnienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.....	54

IX. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.....	56
9.1.Zaopatrzenie ludności w wodę.....	57
9.1.1.Struktura wodociągów w powiecie jarosławskim.....	57
9.1.2.Inne podmioty prowadzące działalność w zakresie zbiorowego zaopatrzenia.....	58
9.2.Ocena jakości wody dostarczanej przez wodociągi.....	58
9.3.Analiza przekroczeń parametrów mikrobiologicznych oraz fizykochemicznych.....	63
9.4.Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi.....	64
9.5.Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju Legionella sp.....	65
9.6.Ocena stanu sanitarnego wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę.....	66
X.Pływalnie.....	67
10.1.Wymagania jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach	67
10.2.Jakości wody na pływalniach w ramach urzędowej kontroli.....	68
10.3.Jakość wody na pływalniach w ramach wewnętrznej kontroli.....	70
XI. Kąpieliska.....	71
XII. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	72
12.1.Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie powyższe usługi.....	72
12.2.Obiekty hotelarskie – hotele, motele, pensjonaty, kempingi, domy wycieczkowe, schroniska młodzieżowe, pola biwakowe i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie.....	74
12.3.Domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę, noclegownie i domy dla bezdomnych, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej.....	74
12.4.Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe, środki transportu.....	75
12.5.Tereny rekreacyjne.....	75
12.6.Cmentarze komunalne /domy przedpogrzebowe.....	75
12.7.Inne obiekty użyteczności publicznej.....	76
XIII. Stan sanitarny procesów nauczania, wychowania oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.....	77
13.1.Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej.....	77
13.2.Warunki do prowadzenia wychowania fizycznego	79
13.3.Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży.....	79
13.4.Żłobki i kluby dziecięce.....	79
13.5.Badania wagi plecaków/tornistrów w ramach kampanii „Problem wagi ciężkiej”	80
13.6.Nadzór nad preparatami i substancjami chemicznymi.....	80
XIV. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy.....	80
14.1.Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego	80
14.2.Ocena warunków pracy podczas zabezpieczenia /usuwania wyrobów zawierających azbest- na podstawie kontroli	81
14.4.Choroby zawodowe.....	81
XV. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów	81
15.1.Produkty biobójcze.....	81
15.2.Substancje chemiczne i ich mieszaniny.....	82
15.3.Prekursory narkotyków kat. 2 i 3.....	82
15.4.Środki zastępcze dopalacze.....	82
15.5.Produkty kosmetyczne.....	82

XVI. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.....	83
XVII. Działalność w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.....	85
17.1. Profilaktyka nadwagi i otyłości.....	85
17.1.1. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”	85
17.1.2. Ogólnopolska kampania „Wybieraj bezpieczną żywność” - III edycja	85
17.2. Profilaktyka uzależnień.....	87
17.2.1. Ogólnopolski program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”	87
17.2.2. Profilaktyka substancji psychoaktywnych	87
17.2.3. XIII Wojewódzki Przegląd Małych Form Teatralnych „Porozmawiajmy o uzależnieniach”	88
17.3. Promocja żywności ekologicznej.....	88
17.3.1. Ogólnopolski program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”	88
17.4. Profilaktyka palenia tytoniu.....	89
17.4.1. Wojewódzki program edukacyjny „Czyste powietrze wokół nas”	89
17.4.2. Program „Nie pal przy mnie proszę”	90
17.4.3. Ogólnopolski program „Bieg po zdrowie”	90
17.4.4. Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”	90
17.4.5. Światowy Dzień bez Tytoniu	91
17.4.6. Światowy Dzień Rzucania Palenia	91
17.4.7. Systematyczna egzekucja przestrzegania zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych	91
17.5. Profilaktyka chorób zakaźnych.....	92
17.5.1. Program edukacyjny „Podstępne WZW”	92
17.5.2. Projekt ImmuHubs „Innovative Immunisation Hubs – ImmuHubs”	92
17.5.3. Kampania Komisji Europejskiej na rzecz szczepień United in Protection	93
17.5.4. Profilaktyka chorób odkleszczowych	93
17.6. Profilaktyka zakażeń wirusem HIV.....	93
17.6.1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2022-2026	93
17.6.2. Ogólnopolska kampania profilaktyczna HIV/AIDS „Jedyny taki test” (#jedynytakitest)	94
17.6.3. Program „Zawsze razem”	94
17.6.4. Program edukacyjny „Zapobieganie HIV/AIDS i chorobom przenoszonym drogą płciową. Edukacja młodzieży szkolnej”	94
17.7. Profilaktyka chorób nowotworowych.....	95
17.7.1. Program „Znamie! Znam je?”	95
17.7.2. Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”	95
17.8. Promocja zdrowego stylu życia.....	96
17.8.1. Program edukacyjny „Moje dziecko idzie do szkoły”	96
17.8.2. Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego	96
17.8.3. Kampania „Światowy Dzień Zdrowia”	96
17.8.4. Kampania „Problem wagi ciężkiej”	97
17.8.5. Akcja „Myje ręce, bo wiem więcej”	98
17.8.6. Profilaktyka używania napojów energetyzujących	98
17.9. Promocja szczepień ochronnych.....	99
17.9.1. Promocja obowiązkowych szczepień ochronnych	99
17.9.2. Kampania „Europejski Tydzień Szczepień”	99
17.9.3. Profilaktyka grypy	100
17.9.4. Profilaktyka Legionelli	100
17.9.5. Kampania „Europejski Tydzień Wiedzy o Antybiotykach”	100

XVIII.Oddział laboratoryjny	100
18.1.Pracownia Higieny Żywności i Żywnienia	101
18.2.Pracownia Higieny Komunalnej	104
19.3.Pracownia Mikrobiologii	105
XIX.Ocena końcowa	108

I. Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

1. higieny środowiska,
2. higieny pracy w zakładach pracy,
3. higieny procesów nauczania i wychowania,
4. higieny wypoczynku i rekreacji,
5. zdrowotnymi żywności, żywienia i materiałów oraz wyrobów do kontaktu z żywnością, higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne,

w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Wykonywanie powyższych zadań polega za sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także na prowadzeniu działalności oświatowo-zdrowotnej.

II. Cele działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu

- promowanie zdrowego stylu życia,
- nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia,
- nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody,
- przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez nowe narkotyki i prekursorzy narkotyków,
- zapobieganie powstawaniu chorób a szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia.

III. Informacje ogólne

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu wykonuje zadania z zakresu bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu jarosławskiego, w skład, którego wchodzi 2 gminy miejskie: Jarosław i Radymno, 1 gmina miejsko-wiejska: Pruchnik oraz 8 gmin wiejskich: Chłopice, Jarosław, Laszki, Pawłosiów, Radymno, Rokietnica, Roźwienica, Wiązownica.

Ustawowe zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizowane były przez pionierzy merytoryczne Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu:

- Sekcja Higieny Żywności, Żywienia,
- Sekcja Higieny Komunalnej,
- Sekcja Higieny Pracy,
- Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży,
- Sekcja Epidemiologii,
- Oświata Zdrowotna i Promocji Zdrowia,
- Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny,
- Oddział Laboratoryjny.

Na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2023 nadzorem sanitarnym objęto 2794 zakłady (w roku 2022 -2519) w tym:

- ❖ 1626 obiektów żywności, żywienia, wyrobów do kontaktu z żywnością
- ❖ 430 obiektów komunalnych oraz zakładów użyteczności publicznej,
- ❖ 179 placówki nauczania i wychowania,
- ❖ 190 zakłady pracy,
- ❖ 248 placówek służby zdrowia,
- ❖ 121 placówki nauczania –oświata zdrowia i promocji zdrowia

W porównaniu do roku 2022 liczba zakładów zwiększyła się o 275 obiektów.

W roku 2023 na terenie powiatu jarosławskiego ogółem przeprowadzono 3328 kontroli i wizytacji (w roku 2022-6373) w tym:

- ✚ 2195 kontroli sanitarnych w ramach nadzoru sanitarnego bieżącego,
- ✚ 1133 wywiadów epidemiologicznych, w tym: w zakresie: COVID-19, borelioza, Salmonelloza, pokąsania przez zwierzęta, WZW B i C, Gruźlica, wirusowe zakażenia jelitowe, bakteryjne zakażenia jelitowe, biegunki BNO, Płonica, zapalenie opon mózgowych, posocznica pneumokokowa i inne.

W roku 2023 działalność kontrolo –represyjna przedstawiała się następująco:

- wydano 672 decyzji administracyjnych merytorycznych,
- wydano 390 decyzji o ustaleniu opłaty
- wydano 283 postanowień w tym o nałożeniu grzywny,
- wystosowano do PPWIS 7 wniosków o nałożenie kar pieniężnych,
- nałożono 57 mandatów karnych

W 2023 roku ogółem pobrano do badań laboratoryjnych 1727 próbek w tym:

- ❖ 1292 próbek – badania w kierunku Salmonella i Shigiella,
- ❖ 176 próbek wody,
- ❖ 255 próbek żywności,
- ❖ 4 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością.

W roku 2023 pracownie oddziału laboratoryjnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu wykonały ogółem 7234 badań w tym:

- 5578 badań pracownia mikrobiologiczna
- 677 badań pracownia żywności i żywienia,
- 363 badań pracownia komunalna,
- 616 badań w tym w zakresie:
 - ✚ 545 - ocena obciążenia uczniów ciężarów uczniów w szkole,
 - ✚ 63 – pomiar temperatury w placówkach szkolnych -salach lekcyjnych.
 - ✚ 8 - dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii.

IV.Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Ocena sytuacji epidemiologicznej występowania określonych chorób, w tym zakaźnych, jest cennym źródłem informacji o stanie zdrowotnym społeczeństwa. Skuteczne funkcjonowanie nadzoru epidemiologicznego prowadzonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń nie jest jednak możliwe bez ścisłej współpracy z placówkami medycznymi. Nadzór ten bowiem, tak jak w ubiegłych latach, opiera się przede wszystkim na czynnym zgłaszaniu przez lekarzy każdego przypadku podejrzenia lub rozpoznania danej choroby zakaźnej do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Nadzór epidemiologiczny prowadzony przez Państwową Inspekcję Sanitarną powiatu jarosławskiego pozwala zaobserwować zmiany i tendencje w zachorowalności na określone choroby zakaźne, a co za tym idzie daje podstawy do podejmowania określonych działań zapobiegawczych, w tym szczepień ochronnych.

W 2023 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna kontynuowała nadzór nad chorobami zakaźnymi – koordynowała działania związane z zapobieganiem oraz zwalczaniem chorób zakaźnych, zakażeń oraz zatruc u ludzi. Monitorowano sytuację epidemiologiczną w powiecie m. in. poprzez rejestrację i analizę zachorowań na choroby zakaźne, kontrolę realizacji Programu Szczepień Ochronnych oraz nadzór nad warunkami higieniczno- sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

W roku 2023 można było zauważyć, że zachorowania na COVID-19 przebiegają w sposób łagodniejszy w porównaniu z czasem pandemii (lata 2021-2022).

Po ustabilizowaniu się sytuacji zdrowotnej związanej z COVID-19 w 2023 roku odnotowano w zwiększonej liczbie zachorowania na inne choroby zakaźne, co odzwierciedlają przedstawione poniżej statystyki a obrazuje to Tabela Nr1.

Tabela 1 Analiza zachorowań na niektóre choroby zakaźne na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2023 w porównaniu do roku 2022

Lp.	Nazwa jednostki chorobowej	Rok 2023 Liczba zachorowań ogółem	Rok 2022 Liczba zachorowań ogółem
1.	SALMONELOZA	95	39
2.	SALMONELOZA pozajelitowa	4	0
3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	17	18
4.	ROTAWIRUSY	9	15
5.	NOROWIRUSY	11	5
6.	ADENOWIRUSY	1	3
7.	HANTAWIRUSY	0	1
8.	Biegunki i zakażenia żołądkowo-jelitowe (BNO)	65	4
9.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	35	34
10.	PŁONICA	93	7
11.	RÓŻA	10	3
12.	KIŁA	2	2
13.	BORELIOZA OGÓŁEM	51	33
14.	Pokąsania przez zwierzęta	148	117

15.	Szczepienia p/wścieklicznie	47	34
16.	OSPA WIETRZNA	551	248
17.	HIV	5	2
18.	WZW C	9	2
19.	Grypa antygen	276	Nie prowadzono
20.	TOKSOPLAZMOZA	0	0
21.	GRUŻLICA PŁUC	15	17
22.	SARS CoV2	596	3555
23.	WZW B	3	2
24.	Rzeżączka	0	3
25.	Świnka	1	4
26.	Wirusowe zakażenia jelitowe (nieokreślone)	30	1
27.	Inwazyjna choroba meningokokowa, posocznica	1	0
28.	Choroba wywołana przez <i>Streptokokus pneumoniae</i> , inwazyjna (ogółem)	2	1
29.	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu (nieokreślone)	1	0
30.	Wirusowe Zapalenie Opon Mózgowych	0	1
31.	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone	1	1
32.	Zakażenia wirusem RSV	29	Nie prowadzono
33.	Grypa (ogółem)	6	2

4.1. Choroby zakaźne objęte przez Światową Organizację Zdrowia programami eradykacji i eliminacji

W odniesieniu do tych chorób zakaźnych, które nie mają rezerwuaru zwierzęcego (tzn. występują jedynie u człowieka) i dla których dostępne są szczepionki o wysokim stopniu skuteczności, możliwe jest osiągnięcie celu jakim jest eliminacja choroby na danym obszarze (rozumiana jako brak zakażeń na terenie kraju przy nadal możliwych jej zawleczeniach z zagranicy), a następnie eradykacja choroby tzn. całkowite wyeliminowanie na świecie. Obecnie Polska uczestniczy w koordynowanych przez WHO globalnych programach eliminacji odry i różyczki oraz eradykacji *poliomyelitis* (synonimy: ostre nagminne porażenie dziecięce, zapalenie rogów przednich rdzenia, choroba Heinego-Medina).

Odra jest ostrą chorobą wirusową przebiegającą z gorączką, kaszlem, zapaleniem spojówek oraz wysypką. Najczęstszym powikłaniem jej przebiegu jest zapalenie płuc oraz zapalenie ucha środkowego. Jedynym sposobem uniknięcia choroby i jej powikłań jest szczepienie ochronne. Zakażenie osoby nieodpornej prowadzi zawsze do zachorowania. Komplikacje tej choroby są częste: szczególnie u bardzo małych dzieci i u dorosłych powyżej 20 roku życia. Metodą zapobiegania jest zaszczepienie się osoby nieuodpornionej. Na terenie powiatu jarosławskiego ostatnie zarejestrowane zachorowanie na odrę miało miejsce w 2019 roku 1 przypadek.

W roku 2023 na terenie powiatu jarosławskiego nie odnotowano zachorowań na odrę.

Różyczka jest ostrą chorobą wirusową przebiegającą z gorączką oraz wysypką. Pomimo relatywnie łagodnego przebiegu, zapobieganie różyczce jest niezwykle istotne ze względu na powodowanie przez tę chorobę zespołu wad wrodzonych (zespół różyczki wrodzonej) u dzieci urodzonych przez kobiety, które

uległy zakażeniu w trakcie trwania ciąży. Po okresie wystąpienia wzrostu zachorowań na różyczkę wywołanych epidemią wyrównawczą (ostatnia miała miejsce w 2013 r.) głównie wśród młodych mężczyzn, którzy nie byli objęci obowiązkowymi szczepieniami w latach 90 XX wieku, w kolejnych latach obserwowano spadek liczby zachorowań na różyczkę w Polsce. Pomimo, obserwowanego od kilku lat spadku liczby zachorowań, Polska uznawana jest za kraj, w którym różyczka występuje endemicznie. W roku 2023 na terenie powiatu jarosławskiego nie odnotowano zgłoszeń zachorowań na różyczkę.

Grypa to ostre zakażenie górnych dróg oddechowych, wywoływane przez wirusy grypy.

Grypa, jest to bardzo zaraźliwa choroba zakaźna, występująca corocznie, przebiegająca pod postacią ostrej infekcji układu oddechowego. Zakażenie szerzy się drogą kropelkową przez kontakt bezpośredni, też przez skażone przedmioty. Choroba występuje w postaci cyklicznych epidemii oraz pandemii grypy. Okres zakaźności utrzymuje się 1 dzień przed i 3-5 dni po wystąpieniu objawów, lecz może utrzymywać się do 10 dni. Choroba ustępuje samoistnie po 5-7 dniach.

Przyczyną corocznych, sezonowych wzrostów zachorowań na grypę w okresie jesienno-zimowym są wirusy grypy typu A i B. Zachorowania mogą przybierać postać sezonową, epidemiczną lub pandemiczną. Grypa powoduje zachorowania w każdej grupie wiekowej. W Polsce nadzór epidemiologiczny nad grypą prowadzony jest w ciągu całego roku, ze szczególnym wzmożeniem nadzoru wirusologicznego w okresie zwiększonej liczby zachorowań, który trwa zwykle od września do kwietnia następnego roku, przy czym szczyt zachorowań przypada między styczniem a marcem. W Polsce, jako przypadki zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, rejestruje się zachorowania przebiegające pod postacią zespołów objawów klinicznych takich jak: zachorowania grypopodobne lub ostre zakażenia górnych dróg oddechowych, zgodnie z definicjami przypadku przyjętymi dla celów nadzoru epidemiologicznego. Do grupy osób szczególnie podatnych na zakażenia należą: dzieci, osoby powyżej 60 r.ż., osoby chorujące na choroby przewlekłe, osoby po przeszczepach, osoby zakażone wirusem HIV. Każdego roku z powodu ciężkiego przebiegu grypy i występujących powikłań pewien odsetek chorych wymaga hospitalizacji. Z powodu grypy rejestrowane są zgony. Skuteczną metodą walki z grypą są szczepienia ochronne, zwłaszcza dla osób z grupy wysokiego ryzyka.

Na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2023 zarejestrowano 282 przypadki zachorowania na grypę - 276 potwierdzono antygenowo, a 6 w badaniu PCR, gdzie u trzech osób stwierdzono grypę typu A i u pozostałych trzech grypę typu AH3.

Od 1 lipca 2023 r. zgłaszane są tylko potwierdzone antygenowo lub genetycznie przypadki grypy.

Syncytialny wirus oddechowy RSV

Wirus RSV wywołuje infekcje sezonowe. Przeważnie uaktywnia się w okresie od jesieni do wczesnej wiosny. Jest szczególnie groźny dla noworodków, niemowląt i dzieci do 5 roku życia. Zakażenie nim jest groźne również dla osób starszych i osób z osłabionym systemem immunologicznym. Nawet krótki kontakt z osobą zakażoną wirusem może spowodować przeniesienie infekcji i rozwój zakażenia.

Do zakażenia dochodzi drogą kropelkową np. gdy nosiciel kicha lub kaszle, co powoduje uwolnienie patogenu do otoczenia. W rezultacie wirus trafia do błony śluzowej. Wirus RSV jest żywotny nawet przez 25 minut np. na skórze dłoni, kłamce czy poręczy. Zakażenie może spowodować również dotknięcie zainfekowanych miejsc. Najcięższe postaci zakażeń RSV obserwuje się u dzieci do 6. miesiąca życia. U osób dorosłych objawy zakażenia mają łagodny przebieg i występują w górnych drogach oddechowych. Chory na pierwszy rzut oka może przypominać przeziębionego i mieć objawy takie jak: katar, ból gardła, obrzęk śluzówek nosa, gorączkę, ból głowy i nasilone zmęczenie. Niemniej zakażenie wirusem RSV przebiega też bezobjawowo.

Zakażenia wirusem RSV - w przypadku zachorowań potwierdzonych dodatnim wynikiem szybkiego testu antygenowego lub badań laboratoryjnych mających na celu izolację wirusa RSV lub wykrycie kwasu nukleinowego wirusa RSV rozpoczęto rejestrację w MZ -56 od roku 2023r.

Na terenie powiatu jarosławskiego w roku 2023 zarejestrowano 29 przypadków zachorowania na wirus RSV.

Gruźlica jest bakteryjną chorobą zakaźną o przewlekłym przebiegu występującą w postaci klinicznej gruźlicy płuc (najczęstsza postać) oraz gruźlicy innych narządów. Zaraźliwa jest jedynie gruźlica płuc

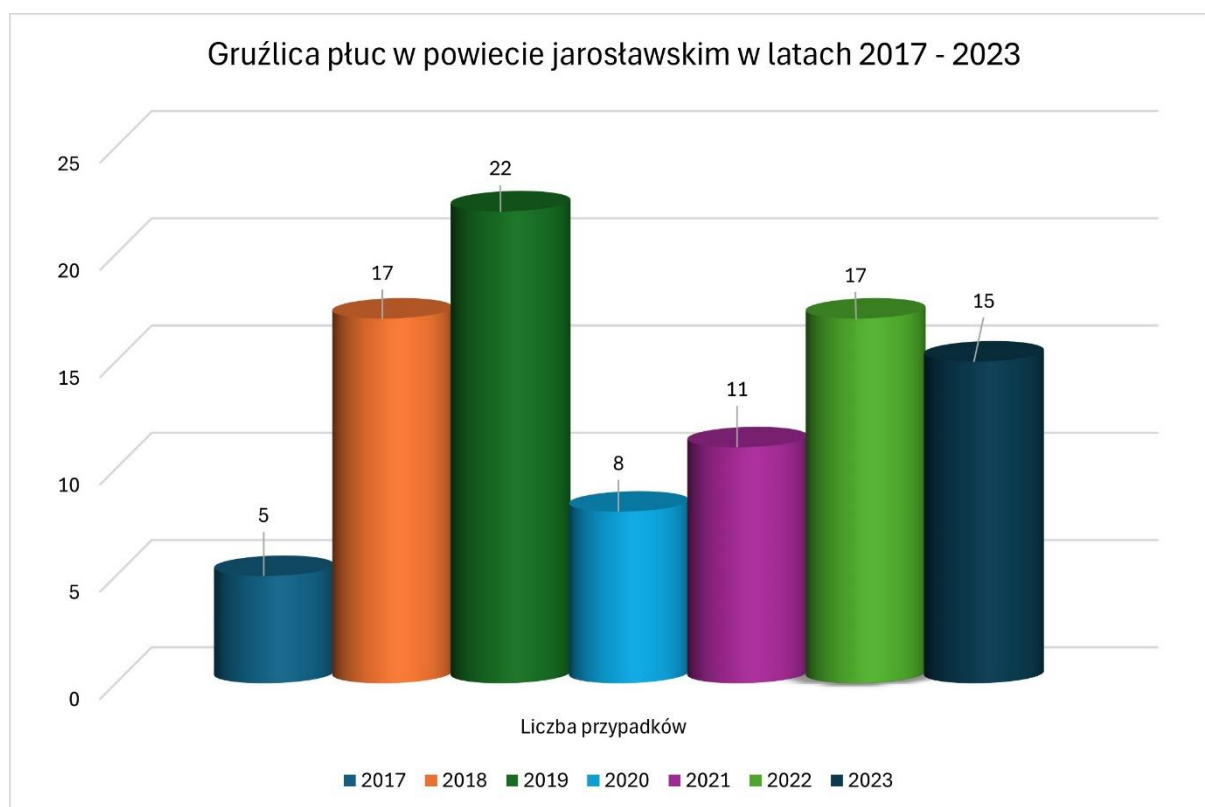
– w okresie prątkowania. Pierwszy trwający najczęściej miesiąc okres leczenia, prowadzi się w warunkach izolacji szpitalnej pacjenta.

Gruźlica jest objęta przez WHO celem eliminacyjnym, jakim jest osiągnięcie do roku 2050 liczby zachorowań nie przekraczającej 1 przypadku na milion mieszkańców.

Przepisy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi nakładają na osoby chore na gruźlicę obowiązek leczenia. Leczenie osób chorych na gruźlicę jest bezpłatne dla wszystkich osób przebywających w Polsce (także dla cudzoziemców).

W 2023 r. prowadzono podobnie jak w latach poprzednich, czynny nadzór nad gruźlicą, współpracowano z lekarzami poradni chorób płuc i POZ na terenie powiatu jarosławskiego. Prowadzono dochodzenia epidemiologiczne w związku z wystąpieniem zachorowań na gruźlicę, dokonywano oceny ryzyka i w zależności od rangi kontaktu ustalano osoby narażone na zachorowanie w ramach I, II, III kręgu.

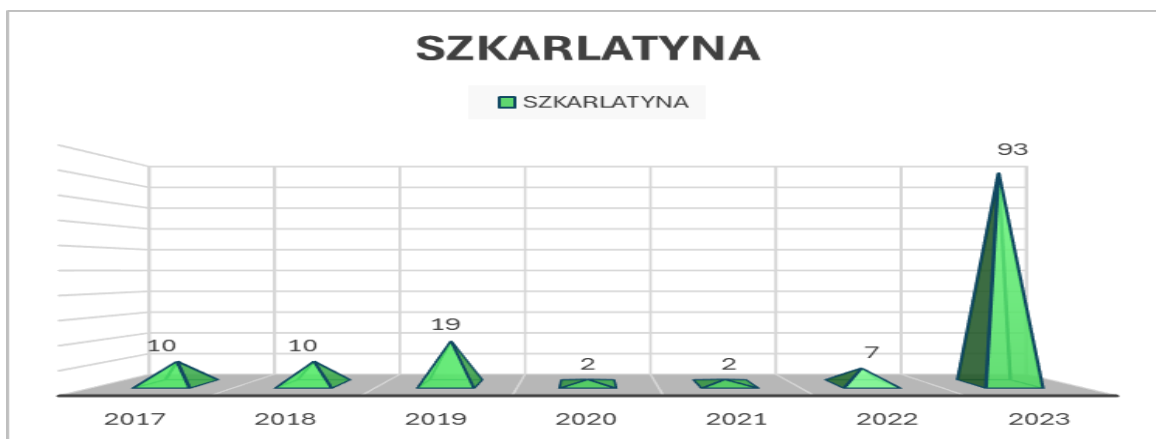
Czynny nadzór nad zachorowaniami na gruźlicę płuc prowadzony jest przez PSSE w Jarosławiu od 2013 roku. W okresie w tym największą liczbę zachorowań odnotowano w roku 2019 - 22 przypadki. W roku 2023 liczba zarejestrowanych przypadków gruźlicy w porównaniu z 2022 rokiem, utrzymuje się na podobnym poziomie. W roku 2023 zarejestrowano 15 zachorowań na gruźlicę płuc. Liczbę zachorowań na gruźlicę w powiecie jarosławskim w latach 2017-2023 obrazuje poniżej Wykres Nr 1.



Wykres Nr 1 Liczba zachorowań na gruźlicę powiecie jarosławskim w latach 2017-2023

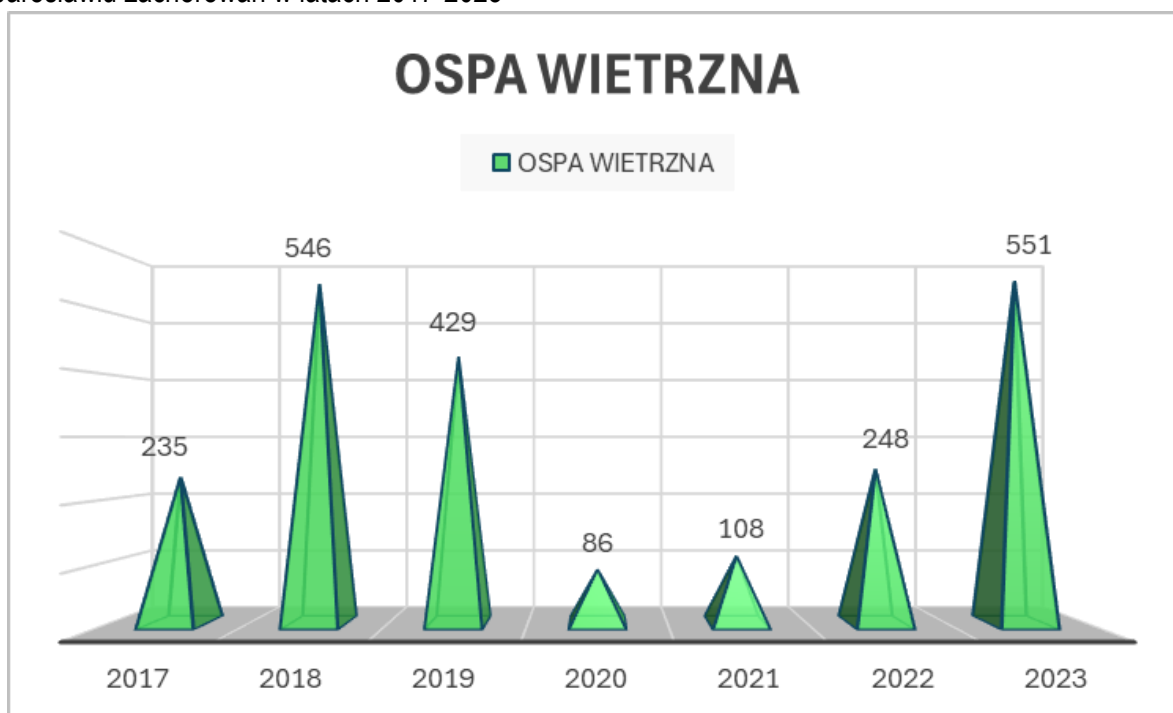
4.2. Inne choroby zakaźne

Szkarlatyna (płonica) to choroba bakteryjna, spowodowana przez zakażenie paciorkowcami. Chorują głównie dzieci, u dorosłych choroba zdarza się sporadycznie. Źródłem zakażenia jest chory na anginę lub płonicę. Zarazić się można drogą kropelkową, a także przez przedmioty lub pokarmy zakażone przez chorego. W powiecie jarosławskim w 2023 zgłoszono aż 93 przypadki płonicy. Zauważalny jest bardzo duży wzrost liczby zgłoszonych przypadków w porównaniu z poprzednimi latami.



Wykres 2 Liczba zachorowań na chorobę zakaźną szkarlatyna (płonica) na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2017-2023

Ospa wietrzna czynnikiem etiologicznym jest wirus ospy wietrznej i półpaśca (VZV). Wrota zakażenia to górne drogi oddechowe i/lub spojówki. Ludzie są jedynym rezerwuarem. Źródłem zakażenia jest chory na ospę wietrzną, rzadziej na półpaśiec. Zakażenie przenosi się drogą kropelkową, przez kontakt bezpośredni oraz przez łożysko. Poniższy wykres przedstawia liczbę zgłoszonych do PSSE w Jarosławiu zachorowań w latach 2017-2023



Wykres 3 Liczba zachorowań na chorobę zakaźną ospa wietrzna na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2017 -2023

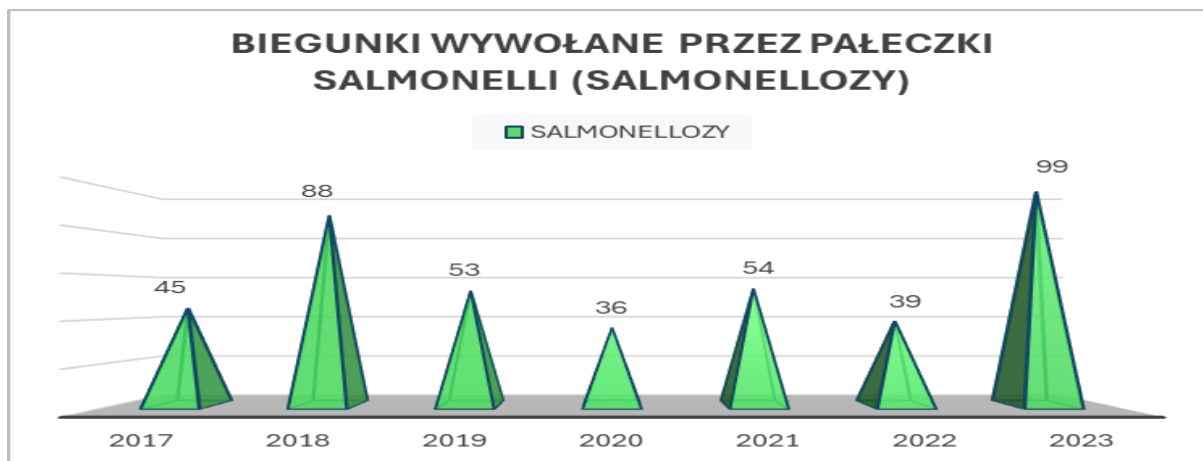
Na podstawie danych wynika, że największa liczba zachorowań wystąpiła w powiecie jarosławskim w roku 2023 aż 551 przypadków zachorowań. Podobna sytuacja epidemiologiczna utrzymywała się w roku 2018 przed pandemią. W okresie trwania pandemii COVID19 w roku 2020 liczba zachorowań znacznie się zmniejszyła. Od roku 2021 obserwuje się dalszy wzrost liczby zachorowań i w roku 2023 zarejestrowano 551 przypadków zachorowań.

4.3. Choroby przenoszone drogą pokarmową

Do chorób przenoszonych drogą pokarmową zalicza się zarówno choroby odzwierzęce przenoszone poprzez żywność, które są najpowszechniejszą przyczyną zakażeń w tej grupie chorób, jak również choroby które występują wyłącznie u człowieka takie jak zakażenia rotawirusowe, norowirusowe, a także wirusowe zapalenie wątroby typu A (WZW typu A) oraz dur brzuszny, przy czym rozpowszechnienie ostatniej choroby jest w Polsce niewielkie i wiąże się najczęściej z powrotem z wyjazdów do krajów jej endemicznego występowania.

4.3.1. Zakażenia bakteryjne wywołane przez pałeczki *Salmonella* (salmonellozy)

Bakterie z rodzaju *Salmonella* są średniej wielkości, Gram-ujemnymi pałeczkami, które nie wytwarzają zarodników, natomiast mają zdolność przeżywania wewnątrz zakażonych komórek, a ponadto nie niszczy ich zamrożenie. Bakterie te bytują zarówno u ludzi, jak i u zwierząt, i wywołują różne postaci kliniczne chorób. Zakażenia pałeczkami *Salmonella* najczęściej przebiegają jako ostre zapalenie żołądka i jelit, czyli ostra biegunka, której nie da się łatwo odróżnić na podstawie samych objawów od innych biegunek bakteryjnych. Skuteczna profilaktyka zakażeń polega na kontroli sanitarnej każdego etapu produkcji żywności. Należy pamiętać, że nawet skażona żywność staje się bezpieczna po właściwej obróbce cieplnej i dlatego należy odpowiednio przygotowywać potrawy z jaj oraz zwracać szczególną uwagę na mycie surowych kielków i jarzyn.



Wykres 4 Liczba zachorowań wywołane przez pałeczki *Salmonella* w powiecie jarosławskim w latach 2017-2023

Na podstawie danych ujętych na wykresie nr 4 wynika, że liczba zachorowań wywołanych przez pałeczki *Salmonella* w roku 2023 była największa i wyniosła 99 zachorowań w tym 95 pokarmowe, a cztery zachorowania pozajelitowe. Widoczny duży wzrost zachorowań w roku bieżącym względem takiego samego okresu w roku ubiegłym, może być efektem wystąpienia dwóch ognisk *Salmonella* Enteritidis w fermach kur niosek na terenie powiatu jarosławskiego, brak zachowania właściwej higieny, w tym rąk podczas przygotowywania potraw oraz nieprawidłowa obróbka termiczna, przechowywanie w nieprawidłowych warunkach termicznych produktów spożywczych.

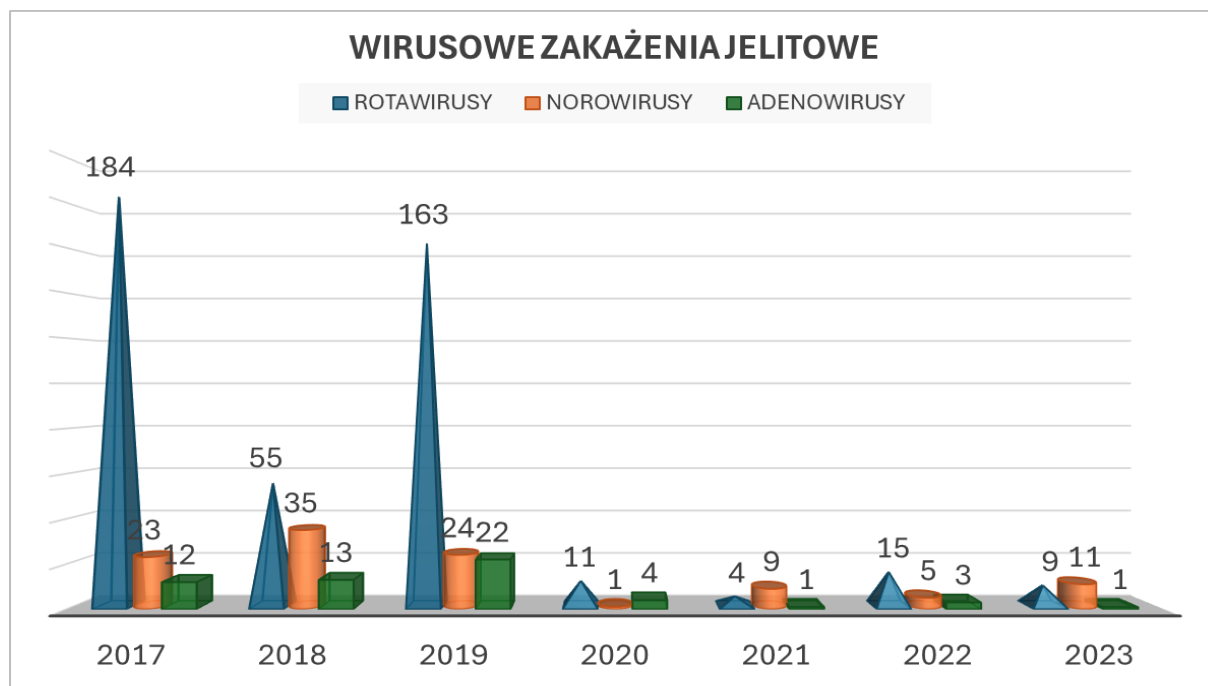
4.4. Zakażenia wirusowe

Najważniejsze choroby przenoszone drogą pokarmową o etiologii wirusowej (rotawirusy, norowirusy) występują wyłącznie u ludzi, szerzą się przez kontakt bezpośredni, pośredni lub poprzez wtórne skażenie żywności, w tym często roślinnej (mrożone owoce, zanieczyszczone przez osoby je zbierające).

Aby zapobiegać występowaniu chorób przenoszonych drogą pokarmową zawsze należy przestrzegać 5 kroków do bezpiecznej żywności (zalecenia WHO) tj.: utrzymywać czystość rąk przed przygotowaniem

i spożywaniem żywności oraz miejsc, w których są przygotowywane posiłki, oddzielać żywność surową od ugotowanej, poddawać żywność właściwej obróbce termicznej (gotowanie, pieczenie itp.), przechowywać żywność w prawidłowych warunkach chłodniczych, używać bezpiecznej wody i żywności. Na terenie powiatu jarosławskiego w 2023 r. odnotowano 9 zakażeń rotawirusami co wskazuje na znaczny spadek zatruc wywołanych przez rotawirusy, u dzieci do lat 2, co ma bezpośredni związek z wprowadzeniem obowiązkowych szczepień przeciw rotawirusom u niemowląt.

Sytuacja zachorowań o etiologii wirusowej na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2017 - 2023 przedstawia poniżej wykres Nr 5



Wykres 5 Liczba zachorowań wywołanych przez adenowirusy, norowirusy oraz rotawirusy na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2017-2023

Na podstawie zarejestrowanych danych dotyczących zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe w powiecie jarosławskim w latach 2017 -2023 wynika, że:

- liczba zachorowań wywołanych rotawirusami była największa w roku 2017 i wynosiła 184 zachorowania a w roku 2023 zarejestrowano 9 zachorowań,
- liczba zachorowań wywołanych norowirusami była największa w roku 2018 i wynosiła 35 zachorowania a w roku 2023 zarejestrowano 11 zachorowań,
- liczba zachorowań wywołanych adenowirusami była największa w roku 2019 i wynosiła 22 zachorowania a w roku 2023 zarejestrowano 1 zachorowanie.

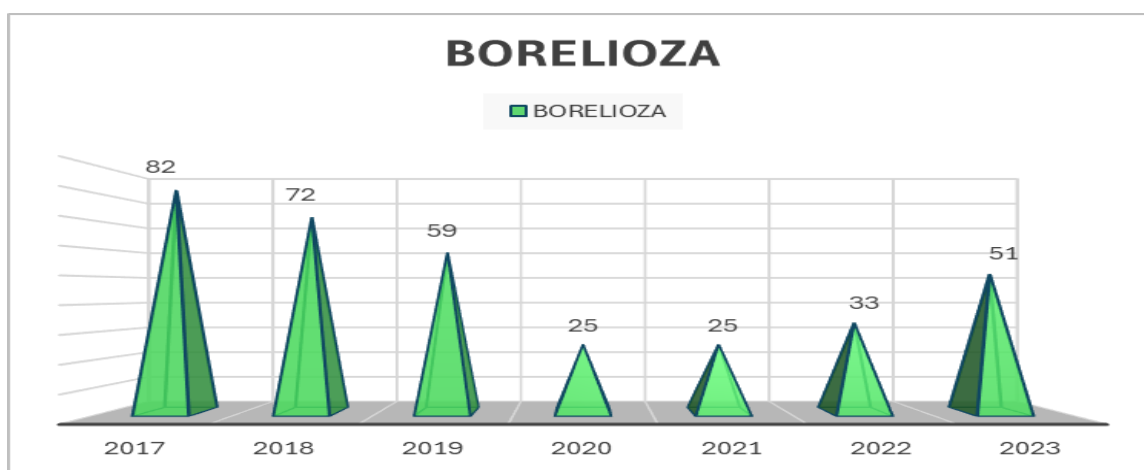
4.5. Choroby odzwierzęce

Nadzór nad chorobami odzwierzęcymi w Polsce realizuje Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z Inspekcją Weterynaryjną. Obowiązujące jest Porozumienie ramowe o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej, zawarte pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym a Głównym Lekarzem Weterynarii.

Odzwierzęcymi czynnikami chorobotwórczymi wymagającymi szczególnego nadzoru są patogeny wywołujące: brucelozę, kampylobakteriozę, bąblowicę, listeriozę, włośnicę, gruźlicę wywołaną przez *Mycobacterium bovis*, werocytotoksyczne *Escherichia coli* i odzwierzęce typy serologiczne pałeczek *Salmonella*. Od wielu lat przyczyną wystąpienia większości zoonoz jest spożycie pokarmów pochodzenia

zwierzęcego, zanieczyszczonych chorobotwórczymi dla ludzi bakteriami odzwierzęcymi (salmonellozy odzwierzęce, kamylobakterioza, jersinioza, listerioza). Istotną grupę zagrożeń stanowią także choroby odzwierzęce przenoszone przez wektory (stawonogi), zoonozy nabywane w wyniku bezpośredniego kontaktu z chorym zwierzęciem (np. wścieklizna) oraz choroby pasożytnicze (bąblowica). Na niektóre zoonozy (np. borelioza, kleszczowe zapalenie mózgu) narażone są statystycznie bardziej istotnie pewne grupy zawodowe, jak leśnicy i rolnicy.

Borelioza z Lyme jest najczęściej występującą chorobą odkleszczową w Polsce i Europie, wywołaną przez krętki (bakterie) z rodzaju *Borrelia burgdorferi*. Choroba ta jest przenoszona przez kleszcze z rodzaju *Ixodes*, a rezerwuarem dla tego drobnoustroju są dzikie i domowe zwierzęta – gryzonie, drobne ssaki oraz ptaki. Borelioza występuje na całej półkuli północnej, ale także w Australii. Obszar całej Polski uznawany jest za terytorium endemiczne dla tej choroby, co oznacza, że kleszcze będące wektorami krętków z rodzaju *Borrelia* są obecne na terenie całego kraju. Borelioza jest chorobą wieloukładową, która może dawać objawy ze strony różnych narządów i tkanek: skóry, serca, stawów i układu nerwowego. W chwili obecnej nie jest dostępna szczepionka przeciwko boreliozie. Jedyną metodą profilaktyki boreliozy jest zapobieganie ukąszeniom przez kleszcze. Wobec braku dostępnej szczepionki przeciwko boreliozie podstawą jej profilaktyki jest stałe upowszechnianie wiedzy nt. tej choroby oraz edukacja społeczeństwa w zakresie stosowania środków ochronnych oraz właściwego postępowania w przypadku ukłucia przez kleszcza.



Wykres 6 Liczba zachorowań na boreliozę w powiecie jarosławskim w latach 2017-2023

Na podstawie analizy zarejestrowanych danych, które obrazuje wykres nr 6 wynika że największa liczba zachorowań miała miejsce w roku 2017 i wynosiła 82 przypadki. W 2023 r. odnotowano 51 przypadków zachorowania na boreliozę. Liczba ta przedstawia tendencję wzrostową w porównaniu z poprzednimi latami.

4.6. Pokąsania przez zwierzęta

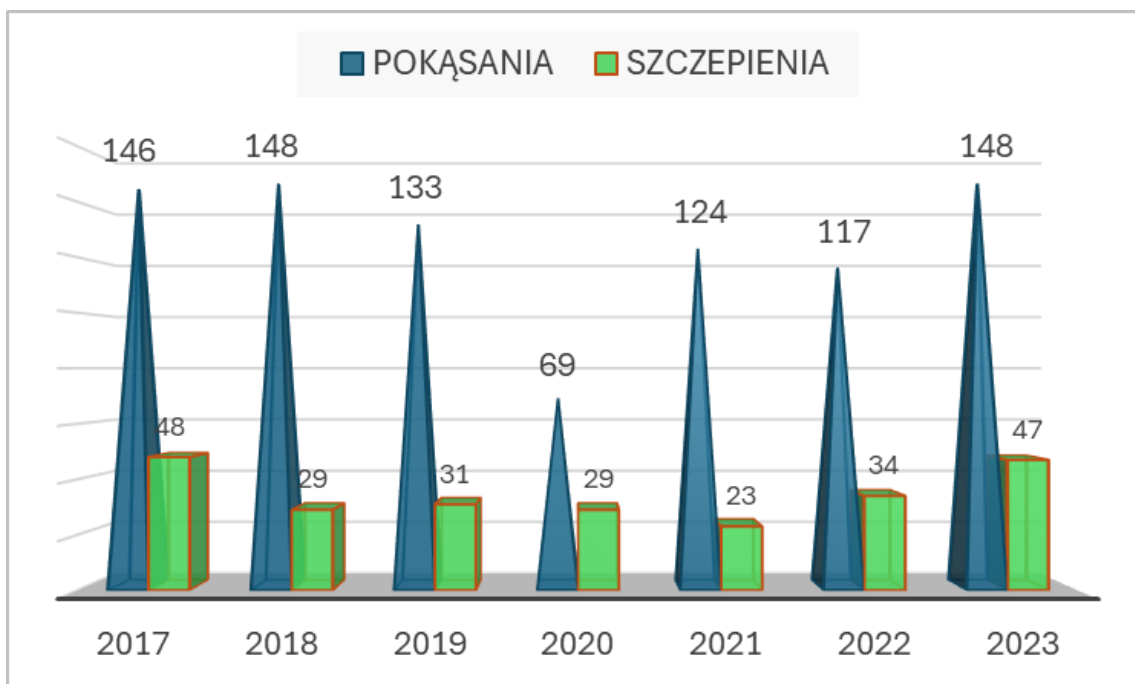
Obok boreliozy istotnym nadal problemem jest stała i wysoka liczba osób narażonych corocznie na kontakt ze zwierzętami podejrzanymi o zakażenie wirusem wścieklizny.

W 2023 roku w porównaniu z rokiem poprzednim zgłoszono więcej pokąsań przez zwierzęta. Na bieżąco obejmowano nadzorem epidemiologicznym osoby poszkodowane. Dane dotyczące zachorowań zwierząt zgłaszano do Powiatowego Inspektora Weterynarii w Jarosławiu, który obejmował nadzorem te zwierzęta oraz na bieżąco przekazywał do PPIS w Jarosławiu informacje nt. wyników obserwacji zwierząt w kierunku wścieklizny, które w znacznym stopniu spowodowane są pokąsaniem osób przez blakające się, psy na drogach publicznych. O ile w znacznej ilości przypadków pokąsań - 148 zgłoszeń w roku 2023

(rok 2022 – 117) sprawę można było zakończyć obserwacją zwierzęcia i wykluczeniem wścieklizny przez lekarza weterynarii, tak w dość dużej liczbie - 47 przypadków (rok 2022 - 34) osoby pokąsane musiały poddać się poekspozycyjnym szczepieniom przeciw wściekliznie.

W związku z wystąpieniem przypadku wścieklizny u zwierzęcia na terenie gminy Pawłosiów, pracownicy sekcji epidemiologii PSSE w Jarosławiu wraz z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w Jarosławiu, przeprowadzili szereg spotkań z dziećmi i młodzieżą szkół z terenów gminy.

Podczas spotkań, słuchacze mogli zapoznać się z charakterystyką tej odzwierzęcej choroby, drogi zarażenia a także zapobiegania i leczenia. W latach 2017 -2023 prowadzony był stały monitoring pokąsania przez zwierzęta i szczepień p/ wściekliznie co odzwierciedla poniżej wykres Nr 7



Wykres 7 Liczba pokąsań przez zwierzęta i szczepień p/wściekliznie na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2017-2023

Na podstawie danych statystycznych wynika, że najwięcej pokąsań przez zwierzęta odnotowano w roku 2018 i 2023 - było ich 148 a najmniej w roku 2020 – 69 przypadków.

4.7.Zgony z powodu chorób zakaźnych na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2019 -2023

Statystykę zgonów z powodu chorób zakaźnych na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2019 -2023 przedstawiono w Tabeli Nr 2

Tabela 2 Analiza zgonów na niektóre choroby zakaźne na terenie powiatu jarosławskiego w latach 2019-2023

L.p	Nazwa jednostki chorobowej	Rok 2019 Liczba zgonów ogółem	Rok 2020 Liczba zgonów ogółem	Rok 2021 Liczba zgonów ogółem	Rok 2022 Liczba zgonów ogółem	Rok 2023 Liczba zgonów ogółem
1.	Zgony z powodu COVID19	0	153	241	64	5

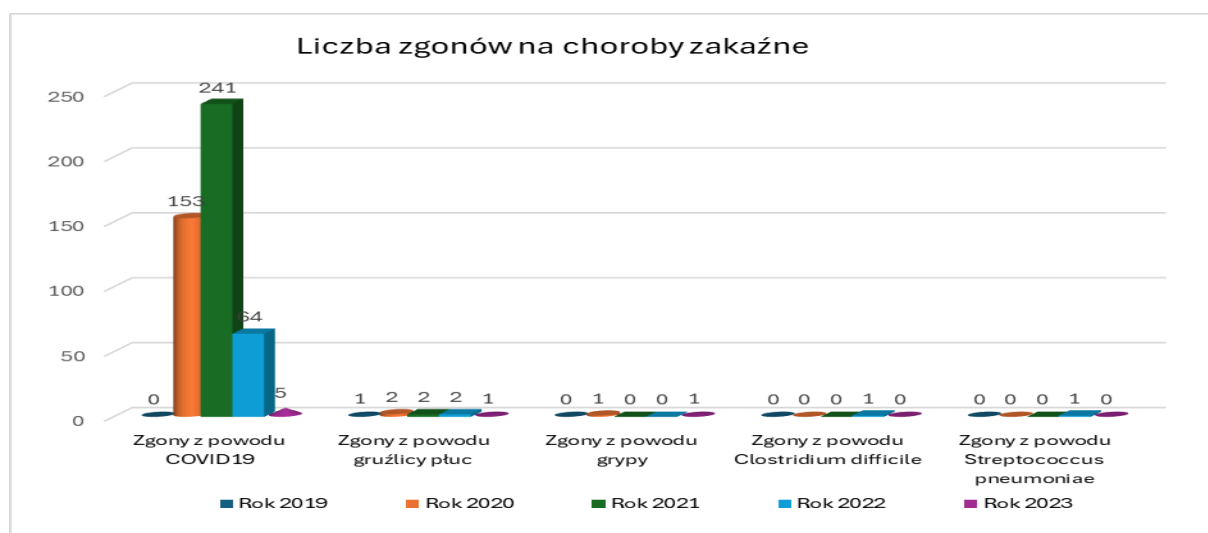
2.	Zgony z powodu gruźlicy płuc	1	2	2	2	1
3.	Zgony z powodu grypy	0	1	0	0	1
4.	Zgony z powodu Clostridium difficile	0	0	0	1	0
5.	Zgony z powodu Streptococcus pneumoniae	0	0	0	1	0

Największą liczbę zgonów w latach 2019 -2023 odnotowano w roku 2021 w jednostce chorobowej COVID19 tj. 241 przypadków. W 2022 roku liczba zgonów z powodu COVID19 zmniejszyła się w stosunku do roku 2021 i wyniosła 64 przypadki, natomiast w roku 2023 liczba zgonów wynosiła 5.

Liczba zgonów w jednostce chorobowej z powodu gruźlicy płuc utrzymuje się na poziomie w obrębie jednego, dwóch zgłoszeń w ciągu każdego analizowanego roku.

W roku 2023 zarejestrowano również 1 zgon z powodu grypy.

Poniżej wykres obrazujący zgony chorób zakaźnych w powiecie jarosławskim w latach 2019-2023



Wykres 8 Liczba zgonów z powodu chorób zakaźnych w latach 2019-2023 w powiecie jarosławskim

V.Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach – ogniska epidemiczne

5.1.Ogniska epidemiczne

W 2023 roku zgłoszono 2 ogniska epidemiczne z jednego szpitala funkcjonującego na terenie powiatu jarosławskiego. Czynniki etiologiczne w ogniskach: SARS CoV-2.

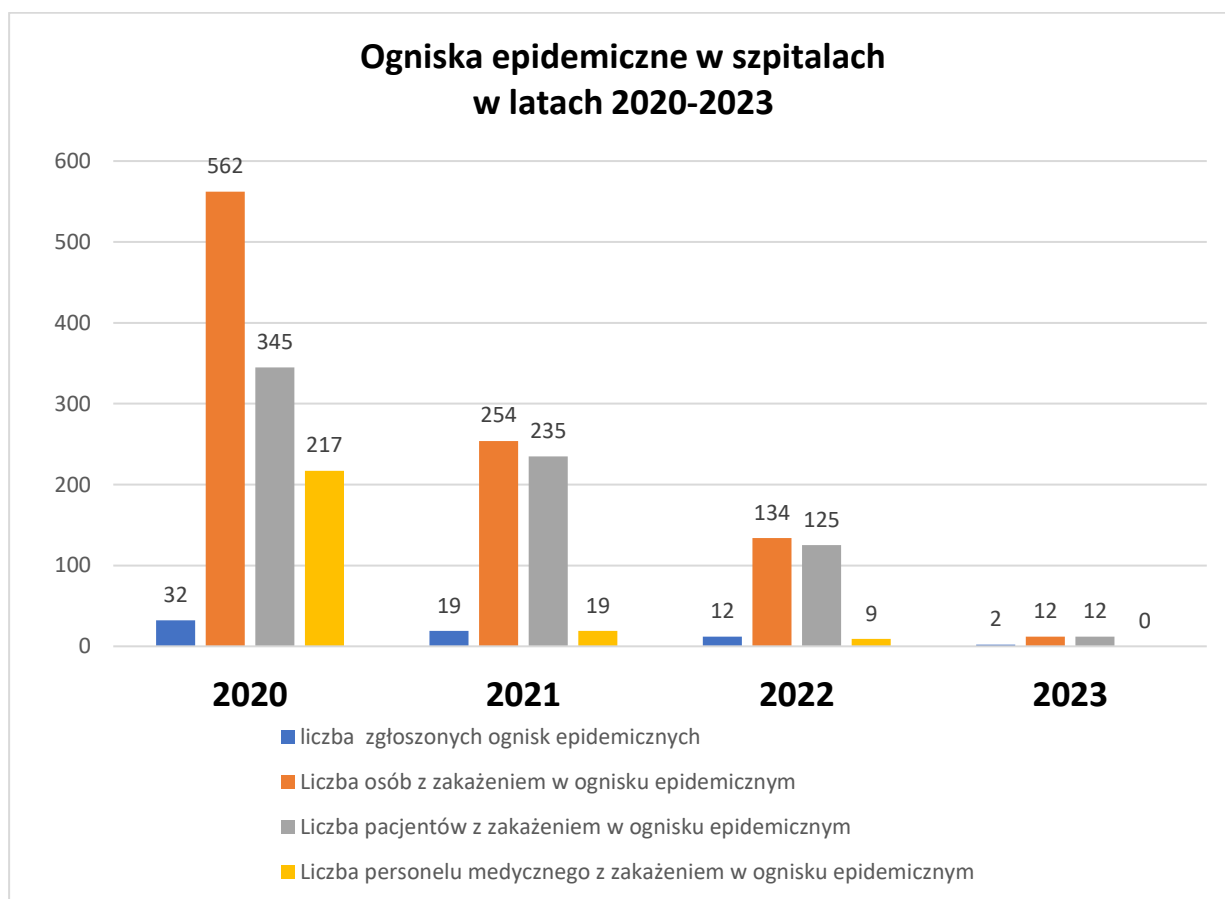
W zgłoszonych w 2023 roku ogniskach zachorowań na COVID19 nie zarejestrowano zachorowań wśród personelu szpitala. Zachorowania dotyczyły pacjentów oddziałów.

Poniższe dane ujęte w tabeli zawierają informacje dotyczące zgłoszonych przez szpital powiatowy do PSSE w Jarosławiu ognisk epidemicznych.

Tabela 3 Ogniska epidemiczne w szpitalach w roku 2023

Liczba ognisk epidemicznych w 2023 r.	Liczba osób z zakażeniem w ognisku epidemicznym ogółem	Liczba pacjentów z zakażeniem w ognisku epidemicznym			Liczba personelu medycznego z zakażeniem w ognisku epidemicznym		
		Ogółem	Potwierdzona badaniami	Liczba zgonów	Ogółem	Potwierdzona badaniami	Liczba zgonów
2	12	12	12	0	0	0	0

Na wykresie 9 przedstawiono dane dotyczące ognisk epidemicznych w nadzorowanych szpitalach w latach 2020-2023.



Wykres 9 Ogniska epidemiczne w szpitalach w latach 2020-2023

Analizując powyższe dane zauważamy tendencję spadkową w liczbie zgłoszonych ognisk epidemicznych w placówkach. Ma to związek m.in. z mniejszą liczbą przypadków zgłoszeń zachorowań głównie na Covid19 oraz odwołaniem z dniem 1 lipca 2023 roku stanu zagrożenia epidemicznego, przestrzeganiem procedur higienicznych przez personel placówek.

W związku ze zgłoszeniem ognisk epidemicznych PPIS w Jarosławiu otrzymał raporty wstępne o podejrzeniu lub wystąpieniu ognisk epidemicznych oraz raporty końcowe o wygaszeniu ognisk epidemicznych.

Zespół kontroli zakażeń szpitalnych podejmował działania zapobiegawcze i przeciwepidemiczne w celu unieszkodliwienia źródeł zakażenia, przecięcia dróg szerzenia się zakażenia, takie jak: wstrzymanie przyjęć i odwiedzin na oddziale; odizolowanie osób z dodatnim wynikiem testu diagnostycznego w kierunku koronawirusa ; objęcie nadzorem osób z bezpośredniego kontaktu z osobą chorą; kohortacja pacjentów z dodatnim wynikiem testu w oddzielnych salach; przeniesienie pacjentów na oddział obserwacyjno- zakaźny celem kohortacji/izolacji; stosowanie środków ochrony osobistej; przestrzeganie zasad mycia i dezynfekcji rąk.

5.2. Raporty o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitali na terenie powiatu jarosławskiego

Na podstawie przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala Państwowa Inspekcja Sanitarna otrzymuje raporty:

- o bieżącej sytuacji epidemicznej szpitala w tym dane dotyczące wzrostu liczby zakażeń wywołanych czynnikiem etiologicznym w sytuacji wystąpienia potwierdzonego epidemicznego wzrostu ich liczby (informacje o ogniskach zakażeń w szpitalach),
- raport okresowy obejmujący okres nie dłuższy niż rok kalendarzowy, który zawiera wykaz biologicznych czynników chorobotwórczych stwierdzonych w jednostkach organizacyjnych podmiotu leczniczego
- od czerwca 2023 r. w związku z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 maja 2023 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie listy czynników alarmowych, rejestrów zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych oraz raportów o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala (Dz. U. z 2023 r. poz. 1041) oraz realizacją zapisów ujętych w art. 8a ust. 1 oraz w związku z art. 5 pkt. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338)- sporządzane są raporty miesięczne o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala.

Na przełomie lat obserwujemy znacznie lepszy nadzór Zespołów Kontroli Zakażeń Szpitalnych w podmiotach leczniczych, jak również wzrost świadomości personelu szpitali, a co za tym idzie, skuteczniejszą realizację obowiązujących przepisów związanych ze zgłaszalnością ognisk epidemicznych.

W szpitalach i podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne, kierownicy zgodnie Ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi powołali i nadzorowali pracę zespołów i komitetów kontroli zakażeń szpitalnych.

Do zadań zespołów kontroli zakażeń szpitalnych należy m.in. opracowanie, wdrożenie i prowadzenie nadzoru nad przestrzeganiem procedur higienicznych; prowadzenie kontroli wewnętrznych oraz przedstawienie ich wyników i wniosków kierownikowi placówki.

Skontrolowane szpitale zatrudniają pielęgniarki epidemiologiczne na pełnych etatach wymiaru czasu pracy. Placówki posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania, prowadzone są kontrole wewnętrzne w zakresie zakażeń szpitalnych.

VI. Stan sanitarny podmiotów prowadzących działalność leczniczą

6.1. Działalność lecznicza realizowana przez podmioty lecznicze

W roku 2023 sprawowany był nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą w celu zapewnienia bezpiecznych warunków realizowanych świadczeń zdrowotnych.

Zakres kontroli sanitarnych dotyczył przestrzegania warunków higieniczno – sanitarnych pomieszczeń i urządzeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą, ze szczególnym uwzględnieniem procesu sterylizacji, dezynfekcji, gospodarowania odpadami medycznymi, wytwarzanymi w wyniku udzielanych świadczeń oraz stosowanych procedur higienicznych.

Oceniano również zakres, sposób i częstotliwość prowadzenia kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.

W okresie 01.01.2023 r.-31.12.2023 r., pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu znajdowało się 214 obiektów wykonujących działalność leczniczą, tj.:

- ✚ 7 obiektów - Stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych;
- ✚ 108 obiektów - Ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych w tym zakłady rehabilitacji leczniczej
- ✚ 99 obiektów - Działalności leczniczej zawodowej wykonywanej przez praktykę zawodową

Oceny stanu sanitarno-higienicznego dokonywano na podstawie kontroli pomieszczeń i wyposażenia wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych:

- przez podmioty wykonujące działalność leczniczą:
szpitale, zakład opiekuńczo-leczniczy, zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, hospicjum, stacja dializ, udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych: przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne; stacje pogotowia ratunkowego; centrum ratownictwa medycznego;
- w ramach działalności leczniczej wykonywanej przez praktykę zawodową:
indywidualne praktyki lekarskie, w tym indywidualne praktyki lekarzy dentyków, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie, w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków, grupowe praktyki lekarskie, w tym grupowe praktyki lekarzy dentyków, indywidualne praktyki pielęgniarek, indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek, grupowe praktyki pielęgniarek.

W 2023 r. skontrolowano 142 podmioty udzielające świadczeń zdrowotnych, co stanowi 66,35% nadzorowanych placówek. Kontrolą sanitarną w ramach nadzoru bieżącego objęto obszar w zakresie: Ocena stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń podmiotu wykonującego działalność leczniczą; realizacja działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz ocena prowadzonej dokumentacji tych działań; postępowanie z odpadami medycznymi.

Ponadto w placówkach przeprowadzane były kontrole doraźne, sprawdzające usunięcie nieprawidłowości oraz rekontrole wykonania nakazów decyzji administracyjnych.

Placówki na bieżąco realizują działania mające na celu zapobieganie szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych podczas udzielanych świadczeń zdrowotnych oraz prowadzą dokumentację tych działań.

W ramach nadzoru nad obiektami prowadzącymi działalność leczniczą w analizowanym okresie:

- przeprowadzono 196 kontroli w podmiotach wykonujących działalność leczniczą (w tym planowane w ramach nadzoru bieżącego oraz sprawdzające, na wniosek strony, doraźne, interwencyjne)
- wydano 43 decyzje, w tym: 15 decyzji administracyjnych; 16 decyzji wymiarowych; 12 decyzji przedłużających terminy;
- wydano 3 upomnienia w związku z niewykonaniem nakazów decyzji;
- Nie nałożono mandatu karnego

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych najczęściej dotyczyły:

- złego stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń i/lub wyposażenia
- konieczności zwiększenia nadzoru nad pracownikami w zakresie przestrzeganiem procedur higienicznych (m.in. prawidłowej gospodarki odpadami medycznymi).



Wykres 10 Liczba obiektów prowadzących działalność leczniczą w odniesieniu do liczby skontrolowanych w roku 2023

6.2. Działalność lecznicza realizowana przez podmioty udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych

W 2023 roku pod nadzorem sanitarnym PPIŚ w Jarosławiu znajdowało się 7 placówek udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych, w tym:

- ❖ szpitale (1 ogólny, 1 specjalistyczny- psychiatryczny)
- ❖ 1 zakład pielęgnacyjno- opiekuńczy
- ❖ 1 zakład opiekuńczo- leczniczy
- ❖ 1 hospicjum stacjonarne
- ❖ 1 stacja dializ
- ❖ 1 zakład rehabilitacyjno- leczniczy

W roku 2023 w szpitalach przeprowadzono kontrole kompleksowe, które wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- technicznego.

Przeprowadzone kontrole objęły zagadnienia związane ze stanem sanitarno- porządkowym i sanitarno-technicznym pomieszczeń i urządzeń podmiotu wykonującego działalność leczniczą; realizację działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz ocenę prowadzonej dokumentacji tych działań; postępowanie z odpadami medycznymi na oddziałach i w działach szpitala; przestrzeganie przez personel szpitala przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2015 r. poz. 298 z późn. zm.) w zakresie art. 5 ust. 1.

Stwierdzone nieprawidłowości to m.in.:

- ❖ brak profesjonalnego wózka transportowego na brudną bieliznę dostosowanego wielkościami do ilości transportowanej brudnej bielizny.
- ❖ otarcia, zbrudzenia ścian w magazynie czystej pościeli, WC dla niepełnosprawnych,
- ❖ widoczne zawilgocenie, wykwity pleśni, ubytki farby i tynku na ścianie w łazience, szatni dla pacjentów,
- ❖ uszkodzenia, spękania, otarcia tapicerki na krzesłach, fotelach do kangurowania dzieci, kozetkach lekarskich
- ❖ mała powierzchnia pomieszczeń porządkowych w stosunku do ilości zgromadzonego w nich sprzętu
- ❖ skorodowane krzesła prysznicowe
- ❖ brak urządzeń przeciwsłonecznych w salach chorych
- ❖ zaśniedziałe baterie przy umywalkach w gabinetach diagnostycznych,
- ❖ w sali zabiegowej spękania tarketu na podłodze

Podczas kontroli wydano również zalecenia dotyczące w szczególności konieczności zwiększenia nadzoru nad pracownikami w zakresie:

1. Prawidłowego postępowania z odpadami medycznymi, czasu ich przechowywania w miejscu powstania (nieopisane lub nieprawidłowo opisane pojemniki na odpady medyczne, odpady medyczne przechowywane w miejscu wytworzenia dłużej niż 72 godziny).
2. Prowadzić i dokumentować nadzór nad pracownikami w zakresie: prawidłowego prowadzenia kart obserwacji wklucia obwodowego - w ocenianej karcie brak wpisów obserwacji miejsca wklucia z każdego dnia- przerwy m.in. 2-3 dniowe, brak wpisu dotyczącego przyczyny zakończenia obserwacji wklucia i/lub założenia kolejnego;
3. Należy prowadzić na bieżąco działania zapobiegające szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz dokumentację w tym zakresie.
4. Zapewnić na stanie czązki i nożyczki do paznokci dedykowane dla każdego pacjenta indywidualnie lub zapewnić możliwość sterylizacji po każdym użyciu. Zaktualizować i wdrożyć procedurę postępowania z w/w sprzętem po użyciu.
5. Zapewnić pojemniki twardościenne do przechowywania akcesoriów do golenia, umożliwiających ich utrzymanie w czystości, obecnie przechowywane w woreczkach strunowych – widoczne ślady wilgoci co sprzyja namnażaniu się bakterii.
6. Przestrzegania procedury przygotowania rąk do pracy przez personel (biżuteria, sztuczne, pomalowane paznokcie);

Szpital realizują nadal nakazy decyzji z 2020, 2021 i 2022 roku dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń.

Na terenie szpitali umieszczono widoczne oznakowanie o obowiązującym zakazie palenia wyrobów tytoniowych. Podczas kontroli nie stwierdzono osób palących wyroby tytoniowe w pomieszczeniach szpitali.

W 2023 roku przeprowadzono również kontrole sanitarne w pozostałych 5 placówkach udzielających stacjonarnych i całonocnych świadczeń zdrowotnych, tj.:

- ❖ 1 zakład pielęgnacyjno- opiekuńczy
- ❖ 1 zakład opiekuńczo- leczniczy
- ❖ 1 hospicjum stacjonarne
- ❖ 1 stacja dializ
- ❖ 1 zakład rehabilitacyjno- leczniczy

Stwierdzone nieprawidłowości sanitarno- techniczne:

1. Brak na wyposażeniu wózków do transportu brudnej bielizny do pralni;
2. Brak odpowiednich urządzeń eliminujących nadmierne operowanie promieni słonecznych w salach chorych;
3. W pomieszczeniu porządkowym brak regałów/ociekaczy na miski;
4. Zabrudzenia, otarcia ścian i sufitów w salach chorych;
5. Brak wydzielonego pomieszczenia/miejsca do przechowywania zapasowego sprzętu;
6. W łazienkach przy salach chorych zaśniedziałe skorodowane baterie umywalkowe;
7. Podłoga z widocznym spękaniem tarketu oraz ubytkami wylewki na korytarzu przy salach chorych;
8. Niesprawne dozowniki na preparat do dezynfekcji rąk.

W związku z powyższym PPIS w Jarosławiu wszczął postępowanie administracyjne w celu usunięcia nieprawidłowości i poprawy stanu sanitarno-higienicznego.

6.3.Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne obejmują świadczenia podstawowej lub specjalistycznej opieki zdrowotnej, badania diagnostyczne wykonywane w celu rozpoznania stanu zdrowia i ustalenia dalszego postępowania leczniczego oraz świadczenia z zakresu rehabilitacji leczniczej, udzielane w warunkach niewymagających ich udzielania w trybie stacjonarnym i całodobowym w odpowiednio urządzonym, stałym pomieszczeniu.

Ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych udziela się w ambulatorium (przychodni, poradni, ośrodka zdrowia, lecznicy lub ambulatorium z izbą chorych), w zakładzie badań diagnostycznych i medycznym laboratorium diagnostycznym, w pomieszczeniach zakładu leczniczego, w tym w pojeździe przeznaczonym do udzielania tych świadczeń, lub w miejscu pobytu pacjenta.

W 2023 r. PPIS w Jarosławiu nadzorował 108 placówki, z czego skontrolowano 67, co stanowi 62% ogółu.

W 10 placówkach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu sanitarno- technicznego oraz prowadzonej dokumentacji z realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, m. in.:

- złego stanu technicznego, m. in. pomieszczenia przedsionka przy gabinecie zabiegowym, rynny znajdującej się przy wejściu do budynku, podłóg, ścian, sufitów w gabinetach lekarskich i zabiegowych, w toaletach, na poczekalni dla pacjentów, pomieszczeniach porządkowych, pomieszczenia pralni;
- złego stanu technicznego mebli i wyposażenia, m. in. fotele lekarskie, kozetki dla pacjentów, szafki metalowe w pomieszczeniu porządkowym;
- braku aktualnej dokumentacji potwierdzającej, m. in. przegląd klimatyzatorów oraz przeprowadzenia kontroli wewnętrznej
- niewłaściwego przechowywania odzieży wierzchniej i roboczej pracowników
- złego stanu sanitarno- higienicznego dozowników ściennych na mydło w płynie oraz preparat do dezynfekcji rąk; m. in. w gabinecie lekarskim, gabinecie zabiegowym, pomieszczeniu porządkowym
- brak sterylizatorni stanowiącej ciąg technologiczny obejmujący w kolejności

W związku z powyższym PPIS w Jarosławiu wystosował do przedstawicieli placówek zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego celem usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości a następnie wydał decyzje administracyjne.

6.4.Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Indywidualne praktyki lekarskie/pielęgniarskie, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie/pielęgniarskie i grupowe praktyki lekarskie/pielęgniarskie.

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Jarosławiu było 99 placówek z czego skontrolowano 68, co stanowi 69% ogółu. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w ramach nadzoru bieżącego nieprawidłowości nie stwierdzono.

W nadzorowanych obiektach za utrzymanie czystości i porządku odpowiada wydzielony personel sprząający, zatrudniony w placówce. Podmioty posiadają opracowane i wdrożone procedury higieniczne/instrukcje wraz z oświadczeniami pracowników o zapoznaniu się z nimi.

Do sprzątania stosowany jest profesjonalny sprzęt i preparaty myjąco-dezynfekujące, ogólnodostępne na rynku. Dezynfekcja powierzchni, uwzględniając zakres świadczonych usług, prowadzona jest z zastosowaniem profesjonalnych środków o właściwym spektrum działania.

W placówkach wydzielono pomieszczenia porządkowe służące do przechowywania sprzętu stosowanego do utrzymania czystości, środków czystości oraz preparatów myjąco-dezynfekcyjnych, a także do przygotowywania roztworów roboczych oraz mycia i dezynfekcji sprzętu stosowanego do utrzymywania czystości, wyposażone w zlew z baterią i dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym.

W nadzorowanych podmiotach lecznictwa otwartego, w zależności od zakresu świadczonych usług stosowany jest sprzęt jednorazowy, który po użyciu traktowany jest jako odpad medyczny oraz sprzęt wielokrotnego użytku.

Narzędzia i sprzęt wielokrotnego użytku po zastosowaniu poddawane są dezynfekcji z zastosowaniem roztworów przeznaczonych do tego celu. Sterylizacja odbywa się w miejscu udzielania świadczeń.

W placówkach zapewniono tzw. ciąg technologiczny sterylizatorni zgodnie z wymogami określonymi w załączniku nr 2 Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 402).

W obiektach wykonujących procesy dekontaminacji opracowano i wdrożono procedury postępowania z narzędziami wielokrotnego użycia.

Wyroby medyczne wielokrotnego użycia są w obrębie sterylizatorni:

1. poddawane obróbce wstępnej (mycie, dezynfekcja) w zależności od rodzaju sprzęt jest myty w myjce ultradźwiękowej z użyciem profesjonalnych środków, myjni parowej lub w zlewie- mycie manualne;
2. poddawane obróbce zasadniczej (mycie, dezynfekcja) po etapie mycia wstępnego, narzędzia są myte i dezynfekowane w myjni- dezynfektorze (90°C) z użyciem profesjonalnych środków
3. pakietowane, rodzaj opakowań dostosowany do rodzaju narzędzi i sprzętu poddawanego sterylizacji; zamykane kontenery.

Transport materiałów do sterylizacji odbywa się przy użyciu wózków szczelnie zamkniętych oraz kontenerów. Zachowany jest ciąg technologiczny od strefy brudnej do sterylnej.

Zapewnione są warunki bezpiecznego przechowywania wysterylizowanych materiałów zapobiegające ich wtórnemu skażeniu.

6.5. Postępowanie z odpadami medycznymi

Placówki posiadają opracowane procedury postępowania z odpadami medycznymi.

W wyniku udzielanych świadczeń wytwarzane są odpady o kodzie 18.01.03*.

Segregacja odpadów medycznych odbywa się w miejscu ich powstawania. W tym celu wykorzystywane są pojemniki twardościenne (na odpady o ostrych końcach) oraz jednorazowe worki czerwone (pozostałe odpady). Opakowania na odpady są opisane: kodem identyfikującym rodzaj odpadów, miejsce ich wytwarzania, informacje o dacie otwarcia i zamknięcia opakowania oraz podpis osoby zamykającej opakowanie. Worki i pojemniki na odpady medyczne znajdują się w miejscu wykonywania świadczeń max do 72 godzin. Następnie są magazynowane w wydzielonym pomieszczeniu w urządzeniu chłodniczym, w temp. Do +10°C do momentu przekazania firmie zewnętrznej do utylizacji w zależności od potrzeb 1-2 razy w miesiącu.

Na terenie powiatu jarosławskiego transportem odpadów do utylizacji zajmują się cztery firmy:

W roku sprawozdawczym 2023 nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki odpadami medycznymi.

VII. Działania w obszarze szczepień ochronnych w powiecie jarosławskim

Szczepienia ochronne są niezmiernie istotnym czynnikiem w profilaktyce chorób zakaźnych oraz ograniczeniu i łagodzeniu ich skutków. Uodpornienie czynne dzieci w Polsce wykonywane jest głównie w oparciu o realizację Programu Szczepień Ochronnych. Choroby zakaźne, którym zapobiega się za pomocą szczepień ochronnych, są nadal realnym zagrożeniem, zwłaszcza dla dzieci. Sytuacja epidemiologiczna takich chorób, jak: błonica, krztusiec, tężec, poliomyelitis, odra, różyczka i świnka, zależy od poziomu realizacji szczepień ochronnych. Odpowiedni poziom zaszczepienia populacji

wpływa na ograniczenie zachorowań wśród populacji osób zamieszkałych na terenie powiatu jarosławskiego na choroby zakaźne ujęte w Programie Szczepień Ochronnych obowiązującym na terenie Polski.

Obowiązkowym szczepieniom ochronnym, zgodnie z kalendarzem szczepień ochronnych, podlegają dzieci i młodzież do 19 roku życia oraz osoby szczególnie narażone na zakażenie w związku z przesłankami klinicznymi lub epidemiologicznymi (np. studenci medycyny, pracownicy służby zdrowia, osoby z chorobami przewlekłymi z tzw. grup ryzyka). Szczepienia są wykonywane bezpłatnie w punktach szczepień podstawowej opieki zdrowotnej.

7.1.Nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych, nadzór nad preparatami szczepionkowymi – kontrola podległych punktów szczepień.

W roku 2023 r. na terenie powiatu jarosławskiego zarejestrowanych było 34 Punkty Szczepień w tym podległe COM w Jarosławiu 10 punktów szczepień. W 2023 r. 1 punkt szczepień zakończył działalność.

W zakresie szczepień ochronnych przeprowadzono 35 kontroli w ramach nadzoru bieżącego, Program Szczepień Ochronnych realizowany był prawidłowo i na bieżąco. W trakcie kontroli zwrócono szczególną uwagę na poziom zaszczepienia dzieci przeciwko *poliomyelitis* oraz zalecono świadczeniodawcom o konieczność realizacji i uzupełnienia szczepień przeciw polio.

Według danych zebranych na Oddziale Neonatologicznym powody opóźnień wiązały się z decyzją lekarza o przesunięciu szczepienia p/BCG. Przesłankami tych decyzji był stan zdrowia dziecka oraz niska masa urodzeniowa. W większości przypadków odroczenia szczepienia wiązały się z pozytywnym wynikiem Sars-CoV-2 u matki i diagnozowanie noworodka w kierunku COVID – 19.

W przypadku wyniku pozytywnego u dziecka także odraczano szczepienia. Kolejnym powodem odroczenia szczepienia p/BCG związany był z transportem dziecka do szpitala o wyższym stopniu referencyjnym. Wyniki i analizę zebranych danych przesłano do PPWIS w Rzeszowie.

Punkty szczepień realizują także program szczepień ochronnych w zakresie szczepień zalecanych m.in. wysoko skojarzone preparaty pediatryczne, przeciwko ospie wietrznej i WZW B u dorosłych.

Od 1 czerwca 2023 roku w Polsce rozpoczęła się realizacja szczepień przeciw HPV.

Powszechny program szczepień przeciw HPV realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020-2030. Uzupełnia bezpłatny Program Szczepień Ochronnych dzieci i młodzieży o nowy zakres ochrony przed chorobami wywołanymi przez HPV.

Głównym celem szczepienia przeciw HPV jest zapobieganie chorobom nowotworowym. Szczepienia mają charakter zalecanych szczepień ochronnych, dla których zakup szczepionek został objęty od 1 czerwca 2023 r. finansowaniem ministra właściwego do spraw zdrowia, zgodnie z obwieszczeniem z dnia 23 lutego 2023 r. (Dz. Urz. MZ poz. 16).

Szczepienia przeprowadzane są u dziewcząt i chłopców w grupach wiekowych 12 i 13 lat.

W 2023 r. dotyczą dzieci urodzonych w latach 2010 i 2011.

Szczepionki przeciw HPV stosowane są w powszechnym programie szczepień.

Powiatowa Stacja Sanitarno- epidemiologiczna uczestniczy w dystrybucji tych preparatów do punktów szczepień, które zgłosiły się do realizacji tych szczepień. Szczepionki są wydawane wyłącznie tym podmiotom leczniczym, które zarejestrowały się w centralnej e-Rejestracji.

Na terenie powiatu jarosławskiego 12 placówek zgłosiło się do realizacji szczepień p/HPV.

Od 1 września 2023 wprowadzono ważne zmiany w refundacji szczepionek, które mogą być wydawane bezpłatnie nowym grupom pacjentów – dzieciom do ukończenia 18. roku życia oraz dorosłym po ukończeniu 65. roku życia.

Bezpłatne szczepionki dla dzieci do ukończenia 18. r.ż:

1. Szczepionki przeciwko grypie sezonowej:
 - szczepionki inaktywowane
 - szczepionka „żywa” donosowa
2. Szczepionka przeciwko HPV, 2-walentna

Bezpłatne szczepionki dla dorosłych po ukończeniu 65. roku życia:

1. Szczepionka skoniugowana przeciwko pneumokokom, 13-walentna dla osób ze zwiększonym (umiarkowanym lub dużym) ryzykiem choroby pneumokokowej (tj. z przewlekłymi chorobami serca, wątroby, płuc, cukrzycą, wszczepionym implantem ślimakowym, wyciekami płynu mózgowo-rdzeniowego, wrodzoną lub nabytą asplenią, anemia sierpowatokrwinkową i innymi hemoglobinopatiami, przewlekłą niewydolnością nerek, wrodzonym lub nabytym niedoborem odporności, uogólnioną chorobą nowotworową, zakażeniem HIV, chorobą Hodgkina, jatrogenną immunosupresją, białaczką, szpiczakiem mnogim, po przeszczepieniu narządu mięszonego).
2. Szczepionki przeciwko grypie sezonowej, inaktywowane.

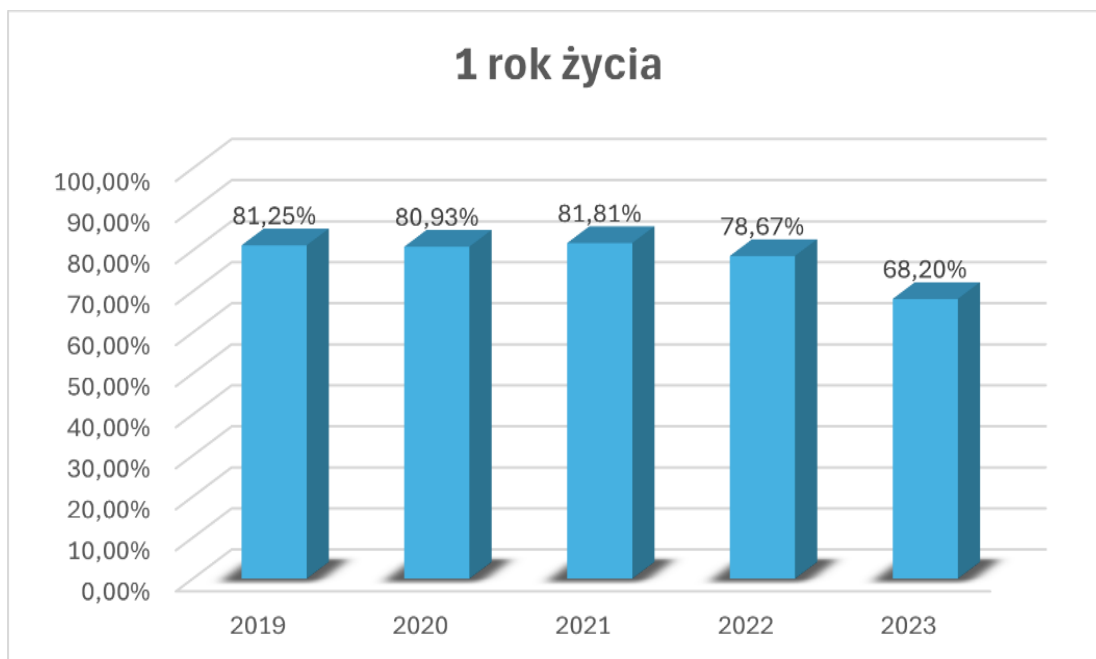
W roku 2023 ze względu na Wyrok Trybunału Konstytucyjnego z dnia 9 maja 2023r. wstrzymano prowadzenie działań egzekucyjnych do czasu uregulowania statusu prawnego dotyczącego szczepień ochronnych. W listopadzie wystosowano wezwania do szczepień ochronnych w stosunku do dwojga rodziców. PPIS podejmował działania edukacyjne i tzw. metody miękkie, które są najefektywniejsze przy promowaniu szczepień i przekonaniu do nich osób niezdecydowanych co do zasadności szczepień ochronnych. Podczas kontroli podległych punktów szczepień rozmawiano z osobami wykonującymi szczepienia o prowadzeniu właściwej edukacji oraz promowaniu szczepień ochronnych wśród osób uchylających się od szczepień, ponieważ największy wkład na działania promujące szczepienia ochronne oraz przekonanie osób nieprzekonanych do szczepień ochronnych ma wyedukowany i profesjonalny personel medyczny, dlatego Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Jarosławiu zorganizowała szkolenie dla lekarzy, pielęgniarek.

Punkty szczepień realizowały także program szczepień ochronnych w zakresie szczepień zalecanych m.in. wysoko skojarzone preparaty pediatryczne, przeciwko ospie wietrznej i grypie sezonowej.

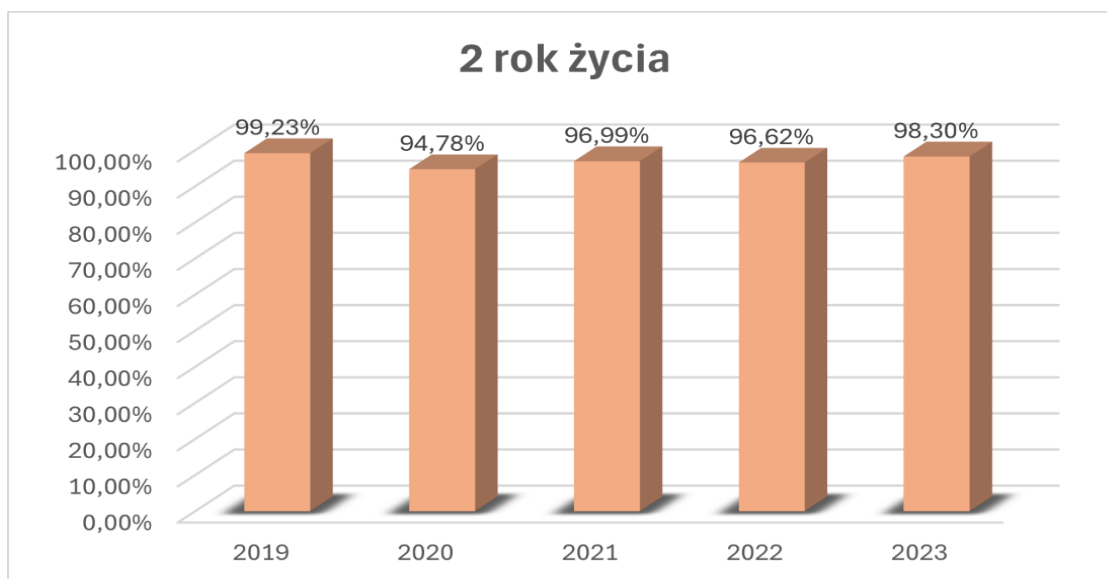
Dzięki kampaniom informacyjnym prowadzonych w kraju wzrosło zainteresowanie szczepieniami przeciwko HPV, gdzie preparaty szczepionkowe przeciwko zachorowania na brodawczaka ludzkiego są częściowo refundowane w ramach ubezpieczenia.

W 2023 roku zgłoszono 2 łagodne Niepożądane Odczyny Poszczepienne. Podczas opracowania NOP zwrócono uwagę na zachowanie zasad „zimnego łańcucha” przy przechowywaniu szczepionek i ich transporcie oraz dokładnie zweryfikowano prowadzoną dokumentację i gospodarkę preparatów szczepionkowych zakupionych przez właściwego Ministra Zdrowia. Przeanalizowano opracowane i wdrożone procedury dotyczące szczepionek.

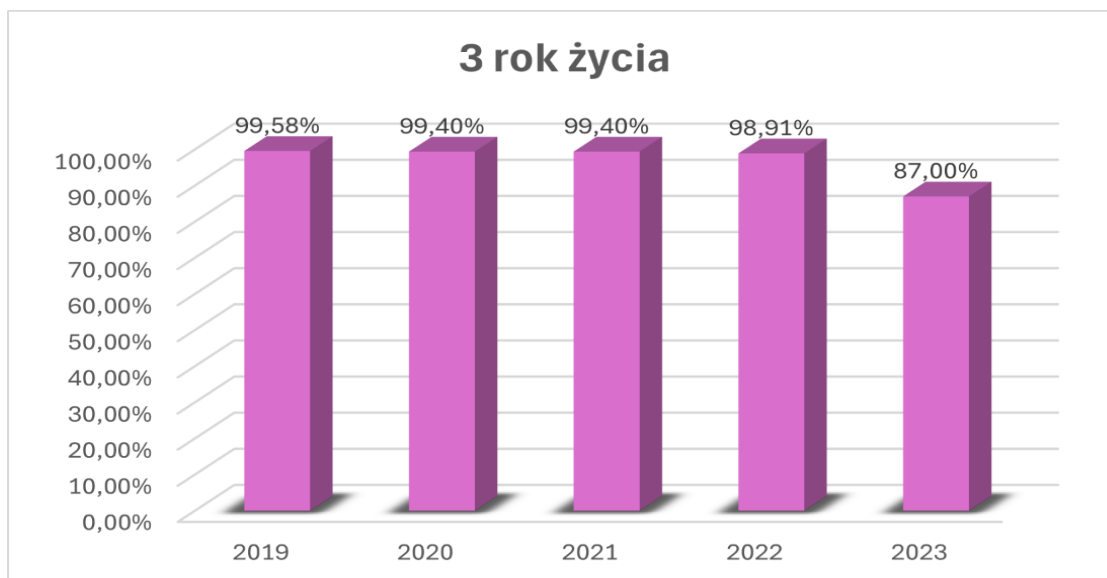
Na podstawie danych do analizy stanu uodpornienia trzech najmłodszych roczników w latach od 2020 – 2023, sporządzono wykresy przedstawiające uśredniony procent zaszczepienia dzieci w poszczególnych latach życia, uwzględniając uodpornienie przeciwko chorobom (błonica, tężec, krztusiec, polio, Hemofilus influenzae, pneumokoki) zawarte w Programie Szczepień Ochronnych.



Wykres 11 Uśredniony stan uodpornienia u dzieci w pierwszym roku życia



Wykres 12 Uśredniony stan uodpornienia u dzieci w drugim roku życia



Wykres 13 Średni stan uodpornienia u dzieci w trzecim roku życia

VIII. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

8.1. Zakres nadzoru sanitarnego

Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował kontrolę przestrzegania w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w tym przepisów prawa żywnościowego, dotyczących:

1. warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego,
2. warunków zdrowotnych produkcji materiałów oraz obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

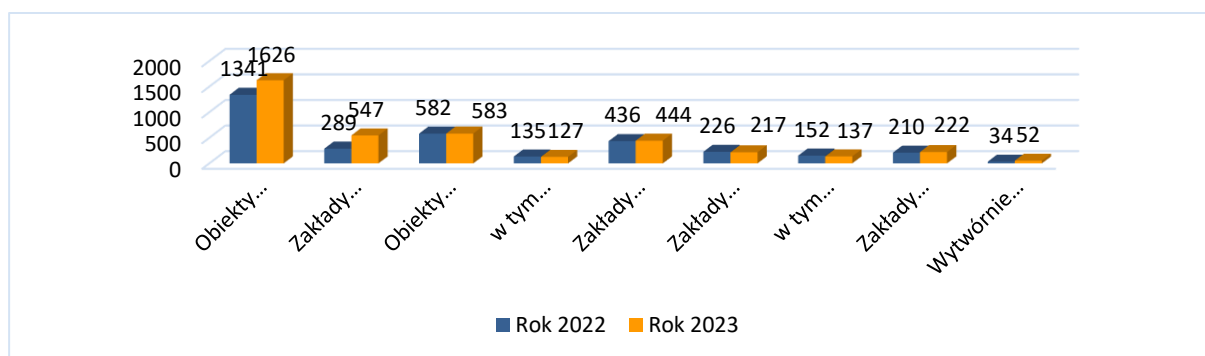
W roku 2023 w Rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu jarosławskiego znajdowało się ogółem 1626 zakładów żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2022 r. –1341), w tym:

- ❖ 547 - zakładów produkcji żywności (w 2022 r.- 289),
- ❖ 583 – zakłady obrotu żywnością (w 2022 r.- 582),
- ❖ 444 - zakłady żywienia zbiorowego (w 2022 r.- 436),
- ❖ 52 - wytwórni oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w 2022 r.- 34).

Tabela Nr 4 Liczba zakładów i obiektów żywnościowo-żywnościowych, wytwórni i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w latach 2023, 2022 i kierunki zmian

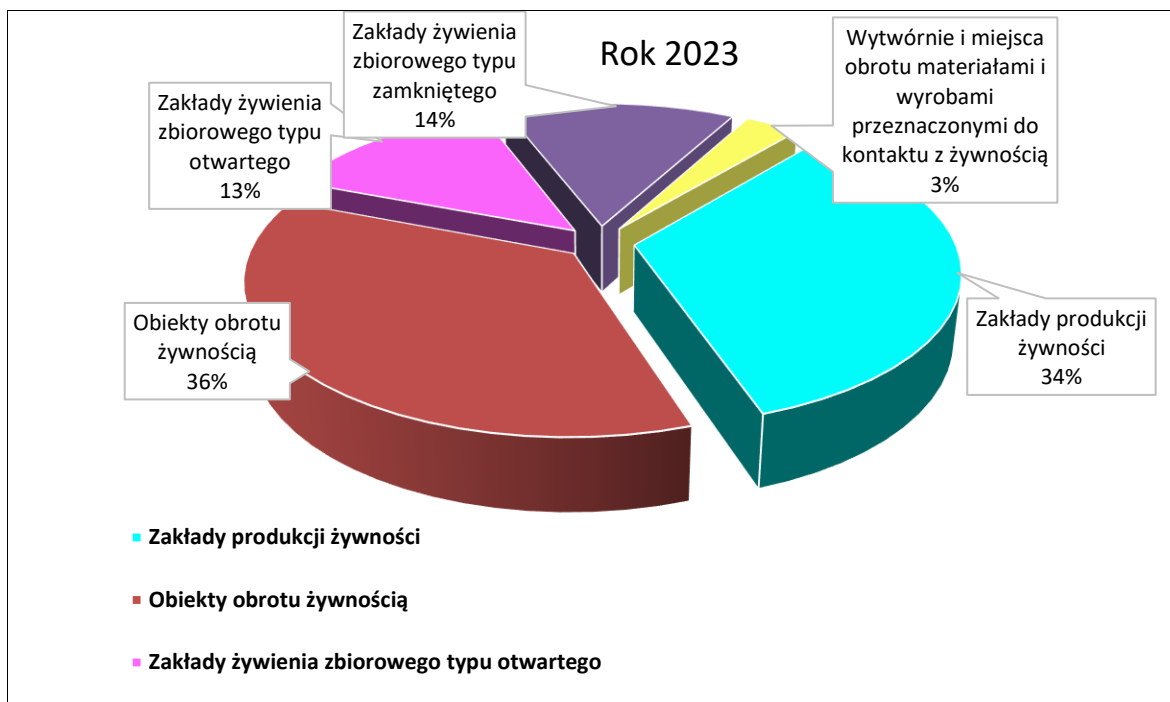
Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów		Kierunek zmian
	Rok 2023	Rok 2022	
Obiekty ogółem	1626	1341	+285
Zakłady produkcji żywności	547	289	+258
<i>w tym producenci pierwotni,</i>	475	223	+252

Obiekty obrotu żywnością	583	582	+ 1
<i>w tym środki transportu żywności</i>	127	135	- 8
Zakłady żywienia zbiorowego ogółem w tym	444	436	+8
zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	217	226	- 9
zakłady „małej gastronomii”	137	152	- 15
zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	227	210	+ 17
Wytwórnice i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	52	34	+18
Wytwórnice wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	1	2	-1
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	51	32	+ 19



Wykres Nr 14

Liczbowy udział poszczególnych rodzajów obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ujętych w ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w latach 2022 i 2023



Wykres Nr 15. Odsetek zakładów na rynku spożywczym ujętych w rejestrach Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 r.

W 2023r. w grupie zakładów produkcji znajdowało się 547 zakładów: 9 piekarni, 11 ciastkarni, 13 automaty do lodów, 2 przetwórnice owocowo-warzywnych i grzybowych, 6 wytwórni lodów, 2 zakłady garmażeryjne, 5 wytwórni wyrobów cukierniczych, 2 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, 1 wytwórnia makaronów, 475 producenci pierwotni, 6 rolniczy handel detaliczny, 2 producentów pierwotnych i rolniczy handel detaliczny, 1 producent pierwotny i dostawca bezpośredni, 3 producentów żywności w warunkach domowych, 9 inne wytwórnice żywności.

Warto podkreślić, że najliczniejszą spośród nadzorowanych grup na rynku wytwórców żywności stanowili producenci rolni. Ogólna liczba nadzorowanych zakładów związanych z produkcją rolniczą, obejmująca producentów pierwotnych, rolniczy handel detaliczny i dostawców bezpośrednich, wyniosła 484 stanowiło 88,48% wszystkich zakładów produkcji żywności ujętych w 2023 r. w rejestrach Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W grupie związanej z produkcją rolniczą żywności nadzorowanej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej dominowali producenci pierwotni – 475 stanowiący ok. 98,14% wszystkich rodzajów działalności związanej z produkcją rolniczą.

W porównaniu do roku 2022 ogólna ilość zakładów objętych nadzorem zwiększyła się o 285.

Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na wniosek strony do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej najwięcej wpisało się producentów pierwotnych.

Zakłady produkcyjne głównie piekarnie i ciastkarnie prowadzą w większości produkcję żywności na potrzeby rynku lokalnego. Największymi zakładami produkującymi żywność na terenie powiatu jarosławskiego są producenci wyrobów cukierniczych.

Zakłady te cechuje wysoki stopień zaawansowania technologicznego co w sposób szczególny przekłada się na jakość i bezpieczeństwo produkcji.

Zasięgiem dystrybucji swoich produktów zakłady te obejmują rynek krajowy, jak również rynki innych krajów UE i krajów trzecich.

W grupie zakładów obrotu żywnością znajdowało się 583 zakłady m.in.: 281 sklepów spożywczych, 10 kiosków, 127 środków transportu żywności, 35 aptek, 30 magazynów hurtowych, 6 obiektów

ruchomych i tymczasowych, 94 inne zakłady /obiekty obrotu żywnością.

W dalszym ciągu największą grupą w większości objętych nadzorem zakładów żywnościowo-żywnościowych stanowią obiekty obrotu żywnością.

Na rynku działają zarówno obiekty nowoczesne, jak i zabytkowe szczególnie w mieście Jarosław w zwartej zabudowie oraz małe sklepy w rejonach wiejskich i duże wielkopowierzchniowe obiekty handlowe typu super i hipermarkety.

Znaczącą większość stanowią mniejsze sklepy zlokalizowane na terenie podległych gmin wiejskich.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego ogółem znajdowało się 222 w tym 124 zakładów małej gastronomii oraz 13 zakładów tymczasowych lub ruchomych.

Natomiast w grupie zakładów/obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego ogółem znajdowało się 227 w tym 5 stołówki pracownicze, 1 stołówka w domach wczasowych, 2 bloki żywienia w szpitalach, 1 blok żywienia w sanatoriach, 4 bloki żywienia w domach opieki zdrowotnej, 5 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, 65 stołówki szkolne, 2 stołówki w bursach i internatach, 18 stołówek na koloniach/półkoloniach/obozowiskach/zimowiskach, 42 stołówki w przedszkolach, 2 stołówki domach dziecka i młodzieży, 70 innych zakładów żywienia zbiorowego.

Liczba zakładów prowadzących usługi cateringowe wyniosła 5.

Ponadto w grupie wytwórni oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością znajdowało się: 1 wytwórnia tych produktów oraz 51 miejsc ich obrotu.

W roku 2023 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej

- ❖ przeprowadził - 1126 kontroli sanitarnych, (w 2022 r. – 1278 kontroli sanitarnych)
- ❖ skontrolował - 683 zakładów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2022 r. – 700);
- ❖ zatwierdził - 100 nowych zakładów (w 2022 r. – zatwierdzono 135 nowych zakładów);
- ❖ wydał - 372 decyzji administracyjnych ogółem, w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym nakazujące poprawę stanu sanitarno-higienicznego zakładu, unieruchamiające, zakazujące produkcji, zakazujące wprowadzenia produktu do obrotu, zatwierdzające warunkowo, odmawiające zatwierdzenia, odmawiające zmiany decyzji lub o stwierdzeniu nieważności w tym 11 decyzji w sprawie unieruchomienia zakładu /przerwania działalności w części zakładu (w 2022 r. – 366 decyzji administracyjnych ogółem, w tym 6 w sprawie unieruchomienia zakładu);
- ❖ wydał - 196 decyzji administracyjnych o ustaleniu opłaty za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności; (w 2022 r.- 257)
- ❖ nałożył - 56 mandatów na winnych zaniedbań sanitarnych, na łączną kwotę 14 200 PLN (w 2022 r.– 85 mandatów na kwotę 19 950 PLN);
- ❖ skierował - 7 wniosków o ukaranie podmiotów odpowiedzialnych za nieprzestrzeganie przepisów prawa, o nałożenie kar pieniężnych przez Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, (w 2022 r. – 7 wnioski o nałożenie kar pieniężnych przez Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego)

8.2.Ogólna ocena stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi przepisy żywnościowego w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Kontrole podmiotów działających na rynku spożywczym były prowadzone z częstotliwością wyznaczoną na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi, obejmującej

w szczególności stan faktyczny, klasyfikację obiektów i zakładów do kategorii niskiego, średniego lub wysokiego ryzyka na podstawie kryteriów oceny sanitarnej. W roku 2023 do kategorii wysokiego ryzyka zakwalifikowano 535 zakładów, co stanowiło 32,90% wszystkich zakładów znajdujących się w rejestrach organu PIS. Przy ocenie warunków sanitarnych kontrolowanych zakładów brano pod uwagę kryteria oceny sanitarnej obiektów żywności i żywienia, tj. m.in. stan higieniczny i wpływający na niego stan techniczny i porządkowy pomieszczeń, wyposażenia oraz otoczenia zakładu, jakość i identyfikowalność surowców wykorzystywanych do produkcji, jakość wody stosowanej do przygotowywania żywności, stan zdrowia personelu pracującego w kontakcie z żywnością, gospodarka odpadami, wdrożenie i stosowanie systemów kontroli wewnętrznej odpowiednio do rodzaju działalności: dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) lub systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nadzorowanych przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej był i jest nadal bardzo zróżnicowany.

Wynika to przede wszystkim z faktu, że przedsiębiorstwa działające na rynku, w szczególności spożywczym, stanowią obszerną grupę zakładów produkcyjnych, usługowych, handlowych, transportowych, żywienia zbiorowego oraz związanych z funkcjonowaniem obiektów użyteczności publicznej (szpitale, żłobki, przedszkola, szkoły, domy opieki), zróżnicowaną dodatkowo skalą, czasem i etapem poprowadzonej działalności, a także wielkością infrastrukturalną i kadrową.

Na rynku działają i są nadzorowane zarówno obiekty nowoczesne, oraz małe (sklepy w rejonach wiejskich) i bardzo duże (wielkopowierzchniowe obiekty handlowe typu super- i hipermarkety).

Przedmiotowy zakres urzędowej kontroli żywności obejmował przede wszystkim nadzór nad warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunkami żywienia zbiorowego, nadzoru nad jakością zdrowotną żywności oraz warunkami zdrowotnymi produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu żywnością.

W myśl obowiązujących przepisów prawa żywnościowego obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na podmiocie prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze, a za przestrzeganie przepisów dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odpowiedzialny jest podmiot działający na rynku tych produktów w zakładach będących pod jego kontrolą. W związku z powyższym, od ww. podmiotów organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobligowane były egzekwować przestrzeganie wymagań przepisów prawa, zaś kontrole przeprowadzane były z częstotliwością zależną przede wszystkim od kategorii ryzyka. W wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 372 decyzji administracyjnych w tym 11 decyzji administracyjnych w sprawie unieruchomienia/ przerwania działalności części zakładu, 6 decyzji zakazujących wprowadzenia produktu do obrotu. Natomiast w 2022 r. wydano 336 decyzji administracyjnych w tym 6 decyzji administracyjnych w sprawie unieruchomienia/ przerwania działalności części zakładu oraz 13 decyzji zakazujących wprowadzenia produktu do obrotu.

W 2023 r. skierowano do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

7 wniosków o ukaranie podmiotów odpowiedzialnych m. in. za:

- ❖ prowadzenie działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (dalej rejestru zakładu), w tym za pośrednictwem Internetu,
- ❖ produkowanie posiłków w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu.

W tym zakresie w 2023 r. Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny po rozpatrzeniu wniosków o ukaranie, wymierzył podmiotom odpowiedzialnym za stwierdzone naruszenia kary finansowe w drodze decyzji administracyjnej na kwotę 22 000 zł.

W okresie sprawozdawczym na osoby winne naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach/obiektach żywności i żywienia nałożono 56 grzywn w drodze mandatu karnego.

Grzywny w drodze mandatów karnych nałożono m. in. za: niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń, urządzeń lub sprzętu, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, bez wymaganego oznakowania, brak aktualnej

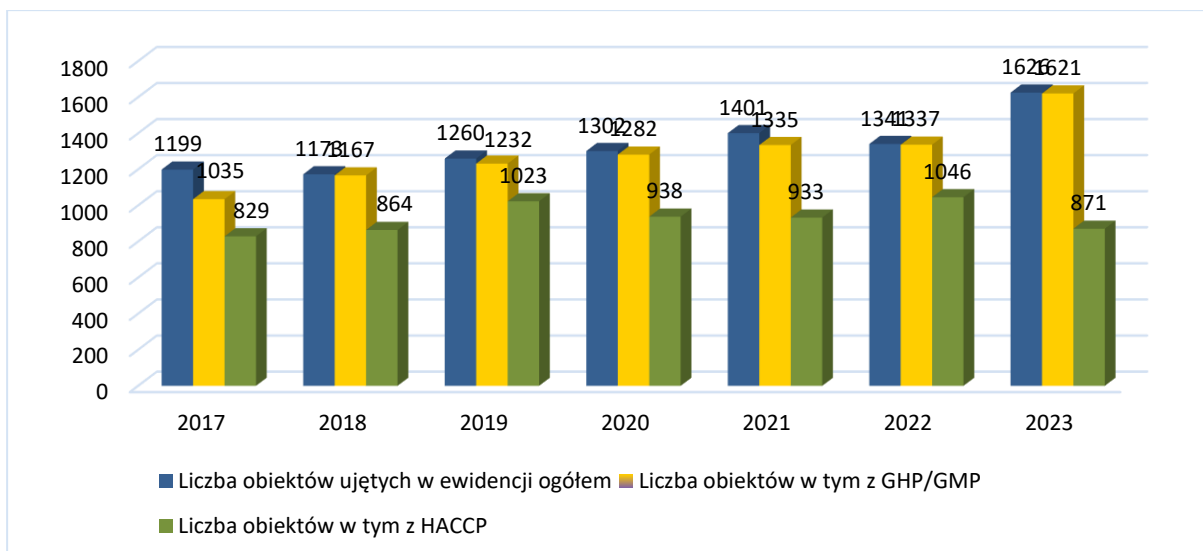
dokumentacji lekarskiej personelu wymaganej do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak wdrożenia lub przestrzegania procedur kontroli wewnętrznej w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, żywienia lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zgodnie z przepisami prawa żywnościowego podmioty działające na rynku spożywczym, odpowiednio do zakresu i rodzaju prowadzonej działalności, powinny stosować zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Z kolei podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uczestniczące w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej mają obowiązek opracowania, wykonania i utrzymywania procedur systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). W wielu zakładach żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stan sanitarny systematycznie się poprawia. W skali powiatu jarosławskiego zasady GHP/GMP wdrożono w 1621 zakładach. Pozostałe zakłady były w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji. Natomiast system HACCP wprowadzono w 871 nadzorowanych zakładach. Korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedur HACCP, w których analiza ryzyka nie uzasadnia wdrażania pełnej procedury, w części zakładów spożywczych przestrzeganie zasad GHP i GMP uznano za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności.

Zestawienie liczby obiektów w rejestrach (ewidencji) w odniesieniu do wdrożonych zasad postępowania oraz systemów kontroli wewnętrznej (GHP/GMP, HACCP) przedstawiono w tabeli nr 5 na wykresie nr 16

Tabela Nr 5

Liczba obiektów ujętych w ewidencji ogółem w tym z GHP/GMP lub z HACCP w latach 2017-2023

Rok	Liczba obiektów ujętych w ewidencji ogółem	Liczba obiektów w tym z GHP/GMP	Procentowy odsetek wdrożenia z GHP/GMP	Liczba obiektów w tym z HACCP
2017	1199	1035	86,32 %	829
2018	1173	1167	99,49 %	864
2019	1260	1232	97,78%	1023
2020	1302	1282	98,46%	938
2021	1401	1335	95,29%	933
2022	1341	1337	99,70%	1046
2023	1626	1621	99,69%	871



Wykres Nr 16

Liczba obiektów ujętych w ewidencji ogółem w tym z GHP/GMP lub z HACCP w latach 2017-2023

Ogółem w roku 2023 zaplanowano do kontroli sanitarnych kompleksowych 515 zakładów w tym: obiekty produkcji żywności, obiekty obrotu żywnością, obiekty żywienia zbiorowego w tym zakłady żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Przy typowaniu obiektów do kontroli brano pod uwagę zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności oraz rodzaj działalności, wielkość produkcji lub obrotu a przede wszystkim ocenę ryzyka.

W roku 2023 przeprowadzono 1126 kontroli sanitarnych tym 445 kontroli sanitarnych wykonanych planowych oraz 681 kontroli poza planem.

Dane za okres od 2017-2023 wskazują zróżnicowany odsetek zakładów produkcji i obrotu żywnością o nieodpowiednim stanie sanitarno-technicznym a w roku 2023 utrzymuje się na poziomie 11,27% oznacza nieco zwiększenie wskaźnika o 0,70 %. Najliczniejszymi zakładami o znacznie pogorszającym się stanie sanitarno-technicznym jak i sanitarno-higienicznym są zakłady obrotu żywności oraz zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego produkujące żywność od surowca do gotowej potrawy.

W roku 2023 unieruchomiono/przerwano działalność całego zakładu lub części zakładu w 11 zakładach w tym:

- ❖ piekarnię z uwagi na stwierdzoną obecność żywych gryzoni (myszy) w pomieszczeniu zakładu oraz rażące zaniedbania natury sanitarno – higienicznej zakładu, zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu, w tym z licznymi wykwitami pleśni na ścianach i sufitach mogących mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne produktów końcowych..
- ❖ zakład żywienia zbiorowego otwartego ze względu na brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego w zakresie infrastruktury i wyposażenia, które zagraża bezpieczeństwu zdrowotnemu żywności i żywienia, a tym samym zagraża zdrowiu konsumentów,
- ❖ pięć zakładów małej gastronomii z uwagi na:
 - brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego, rażących zaniedbaniach natury sanitarno – higienicznej, w tym stwierdzona obecność ekskrementów gryzoni (odchody mysie) oraz owadów latających (much) much w pomieszczeniu zakładu co nie gwarantowało bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych i wprowadzanych do obrotu w zakładzie potraw (kebabów), a tym samym stanowiło zagrożenie dla zdrowia ludzkiego,
 - brak spełnienia wymagań sanitarnych w zakresie infrastruktury brak doprowadzonej

- bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz odprowadzenie ścieków do kanalizacji,
 - brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego, rażące zaniedbania natury sanitarno – higienicznej, obecność owadów (much i os), samowolne poszerzenie zakresu prowadzonej działalności przy braku spełnienia wymagań w zakresie infrastruktury i wyposażenia co nie gwarantowało bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych i wprowadzanych do obrotu w zakładzie potraw,
 - brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego w zakresie infrastruktury i wyposażenia, które zagrażało bezpieczeństwu żywności i żywienia, a tym samym zagraża zdrowiu konsumentów,
 - prowadzony zakres działalności jest niezgodny z decyzją zatwierdzenia, samowolne poszerzenie działalności w zakresie produkcji w zakładzie przy braku spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego.
- ❖ trzy Automaty vendingowe ze względu na niewłaściwy sposób zapewnienia wody używanej przez automat do przygotowywania napojów gorących nie gwarantujący zachowania jej odpowiedniej jakości, a tym samym nie gwarantujący bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych w automacie napojów gorących, bez zapewnienia stałego podłączenia automatu do bieżącej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącej z wodociągu publicznego,
 - ❖ zakład (inny zakład obrotu żywnością) z uwagi na prowadzenie działalności przez firmę z wykorzystaniem stron internetowych polegających na wprowadzaniu do obrotu przez Internet produktów oferowanych jako suplementy diety ze względu na brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego nie gwarantującego bezpieczeństwa żywności poprzez:
 - 1) brak identyfikowalności produktów ze względu na brak udokumentowania źródła pochodzenia produktów,
 - 2) brak podania bezpośrednio na prezentowanych opakowaniach obowiązkowych informacji na temat żywności w języku polskim,
 - 3) zakwalifikowanie przez wystawcę produktów do kategorii suplementów diety, podczas gdy opisy produktów w języku polskim wyraźnie wskazują, że są to produkty lecznicze, gdyż wskazują na właściwości leczenia chorób ludzi lub zapobiegania chorobom, bądź też odwołują się do takich właściwości, stwierdzono proceder wprowadza do obrotu jako żywność produktów nie będących żywnością.

8.3. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2023 r., podobnie jak w latach ubiegłych sprawowano nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego typu otwartego. Stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego jest istotnym wskaźnikiem bezpieczeństwa żywności i żywienia. Należą one do obiektów wyróżniających się szeroką i co do zasady nieograniczoną dostępnością dla konsumentów zewnętrznych, kwalifikując się do obiektów o podwyższonym ryzyku dla zdrowia ludzi.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, z punktu widzenia sposobu przygotowania serwowanych dań oraz formy organizacji lokalu gastronomicznego, obejmują:

- restauracje, jadalnie, gospody, bary, gdzie:

dania przygotowuje się w całości lub w większym zakresie produkuje się od podstaw, głównie z surowców pierwotnych (rzadziej z półproduktów i gotowych potraw), posiłki są serwowane na indywidualne zamówienie, według jadłospisu (w postaci karty dań czy ogólnego wykazu), wymagane jest stosowne zaplecze produkcyjne (kuchnia, magazyny, zmywalnie, zaplecze socjalne dla obsługi), oferowane są potrawy i napoje w szerokim i zróżnicowanym lub wyspecjalizowanym asortymencie kuchni regionalnej, narodowej, według konkretnej diety – wegetariańskiej, wegańskiej, mlecznej, bezmlecznej, lub w konkretnych daniach: pizza, pierogi, naleśniki, smażone ryby, wyroby cukiernicze lub lody, gdzie

konsumenci spożywają posiłki w specjalnie zorganizowanej przestrzeni z obsługą kelnerską lub miejscu wydawania potraw,

- małą gastronomię np.: bary szybkiej obsługi, punkty gastronomiczne sieciowe i indywidualne, stacjonarne, tymczasowe lub mobilne, indywidualne lub wchodzące w skład innego obiektu, np. kina, hali widowiskowej: pawilony, budki, stoiska wolnostojące, pojazdy gastronomiczne (food trucki), serwujące na wynos przekąski i dania gotowe lub na szybko przyrządzone z półproduktów i gotowych potraw, takie jak: burgery, tortille, hot-dogi, makarony, zapiekanki, sałatki, gofry, lody, napoje ciepłe i zimne, soki itp., prowadzące sprzedaż, często na wynos albo na szybko, na miejscu bądź w ogródku gastronomicznym, jeśli towarzyszy jej zorganizowane miejsce do konsumpcji; ukierunkowane w dużej mierze na konsumentów przebywających na wolnym powietrzu na terenach publicznych, skwerach, w parkach, przy wejściach na plaże, w obrębie obiektów sportowo–rekreacyjnych, trasach i szlakach turystycznych, parkingach ogólnodostępnych; szczególnie aktywne w sezonie letnim na popularnych turystycznie, wypoczynkowo i wakacyjnie trasach i miejscach pobytu konsumentów w formie zakładów tymczasowych lub ruchomych często obiekty bez lub z bardzo ograniczonym zapleczem, korzystające z infrastruktury wspólnej dla zespołu lub grupy różnych obiektów.

Na podstawie Instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością /żywnością zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” wydanej przez Głównego Inspektora Sanitarnego dokonano kryteriów oceny zgodnie z kategoryzacją zakładów.

Kategoryzacją zakładów żywienia zbiorowego, objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonano na podstawie oceny ryzyka z uwzględnieniem mikrobiologicznych i chemicznych kryteriów żywności zgodnie z załącznikiem 1 do rozporządzenia Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.). Dla 217 zakładów żywienia zbiorowego otwartego w tym dla zakładów małej gastronomii oraz w zakładach małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych nadano kryteria oceny zakładu:

- kategorię ryzyka wysokiego dla zakładów żywienia zbiorowego otwartego zakwalifikowano 93 w tym 13 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych,
- kategorię ryzyka średniego dla zakładów żywienia zbiorowego otwartego -124 zakładów, w tym małej gastronomii 124 zakładów,
- kategorię ryzyka niskiego dla zakładów żywienia zbiorowego otwartego nie dokonano.

Na terenie powiatu jarosławskiego w roku sprawozdawczym 2023 w ewidencji Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej ujętych zostało 217 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (w 2022 r. -226) w tym: 124 zakładów małej gastronomii (w 2022 r. – 137) oraz 13 zakładów gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych (w 2022 r.-15). W 2023 roku:

- skontrolowano 156 zakładów (w 2022 r. – 138 kontroli) w tym: 81 zakładów małej gastronomii (w 2022 r. – 87 kontroli),
- ogółem przeprowadzono 251 kontroli w tym interwencyjnych 10 (w 2022 r. – 221 kontroli) w tym: 119 zakładów małej gastronomii w tym interwencyjnych 3, (w 2022 r. -136 kontroli zakładów małej gastronomii w tym interwencyjnych 18),
- zatwierdzono 34 nowych zakładów (w 2022 r. – 46) w tym: 23 zakłady małej gastronomii (w 2022 r.- 32), 1 zakład gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomy (w 2022 r. – 8),
- oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 121 zakładów (w 2022 r. – 85) w tym: 61 zakładów małej gastronomii (w 2022 r. – 57).

Wśród nadzorowanej grupy obiektów małej gastronomii znajdowało się 13 zakładów tymczasowych ruchomych.

W porównaniu z rokiem 2022 w roku sprawozdawczym liczba nadzorowanych zakładów obiektów żywienia otwartego zmniejszyła się o 9.

Ponad 57% zakładów tej kategorii stanowią obiekty małej gastronomii, które są typowe dla obsługi konsumentów w sezonie letnim. Z uwagi na ograniczone warunki działania, opartego w głównej mierze na procedurach kontroli wewnętrznej, obiekty te wymagają intensywnego nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Do najczęściej występujących nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego należy wymienić:

- zły stan techniczny pomieszczeń brudne ściany i sufity wymagające odmalowania,
- brak prawidłowego zabezpieczenia pomieszczeń przed dostępem szkodników,
- brak prawidłowo wyposażonych stanowisk do mycia sprzętu pomocniczego,
- brak odpowiedniej ilości urządzeń do mycia i dezynfekcji sprzętu pomocniczego,
- nieprawidłowy stan techniczny pojemników do przewożenia żywności w cateringu,
- brak odpowiednich opakowań do przechowywania żywności mrożonej,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny szafek, ścian, regałów, podłogi, okien i zlewozmywaków w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu,
- niewłaściwe postępowanie z odpadami komunalnymi,
- brak bieżącej ciepłej i zimnej wody w zakładach,
- brak wyników badań laboratoryjnych potwierdzających właściwą jakość zdrowotną serwowanych potraw (niezgodność z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego:

- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- brak prawidłowego wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk,
- brak przestrzegania rozdzielności przechowywania środków spożywczych wymagających obróbki wstępnej i termicznej (surowych) od środków spożywczych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia,
- użycie do produkcji środków spożywczych nie spełniających wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności, po upływie terminu przydatności do spożycia, a także środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwe przechowywanie surowców do produkcji posiłków brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych oraz zamrażalniczych,
 - brak pełnego wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk – brak środków myjących, dezynfekcyjnych, środków do higienicznego osuszania rąk,
 - brak zabezpieczenia gotowych posiłków przed zanieczyszczeniami,
 - niehigieniczne warunki produkcji i sprzedaży żywności,
 - nieprawidłowe przechowywanie opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
 - zamrażarki przeznaczone do przechowywania bułek do hot-dogów utrzymane brudno, nie czyszczone, oblodzone, nie odmrażane na bieżąco,
 - brak prawidłowej realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, zapisy prowadzone w tym zakresie nie znajdują potwierdzenia w stwierdzonym stanie faktycznym,
 - w pomieszczeniu kuchni głównej dokonuje się obróbki wstępnej warzyw
 - brak czystości i porządku w pomieszczeniach wszystkich zakładu: kuchni głównej, magazynie przechowywania środków spożywczych, magazynie owoców i warzyw, szatni, zmywalni naczyń stołowych, pomieszczenia nie są sprzątane na bieżąco, podłogi zaśmieczone,
 - półki w szafach przelotowych na czyste naczynia stołowe brudne, zakurzone,
 - sprzęt pomocniczy nie domyty – widoczne pozostałości resztek pokarmowych,
 - brak pełnego wyposażenia w środki myjące i dezynfekujące przy umywalce do mycia rąk w kuchni,

- nie przestrzega się rozdzielności przechowywania środków spożywczych surowych, wymagających obróbki wstępnej, termicznej od środków spożywczych do bezpośredniego spożycia w tych samych urządzeniach przechowuje się surówki, warzywa brudne przed obróbką wstępną, gotowe do spożycia wyroby kulinarne,
- w szafkach odzieżowych brak rozdziału odzieży czystej od osobistej, przechowywany jest zbędny sprzęt nie związany z prowadzoną działalnością,
- brak podejmowania działań korygujących po stwierdzeniu niezgodności, brak weryfikacji z monitorowania CCP,
- umywalka do mycia rąk niewłaściwie użytkowana, zastawiona sprzętem pomocniczym,
- opakowania jednorazowego użytku przechowuje się w szafce pod umywalka do mycia rąk, bez przykrycia luzem, gdzie narażone są na zanieczyszczenia,
- brak zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- brak informacji dla konsumentów o substancjach wywołujących alergie lub reakcje nietolerancji w serwowanych potrawach,
- brak do wglądu orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących w styczności z żywnością,
- brak zaangażowania kierownictwa w kontrolę wewnętrzną zakładu oraz podejmowania działań korygujących po stwierdzeniu niezgodności
- brak prawidłowej realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej oraz procedur opartych na zasadach, systemu HACCP, brak bieżących zapisów, dotyczących realizacji dobrej praktyki higienicznej.

W okresie od 20.06.2023 r. do 30.09.2023 r. dokonano oceny bezpieczeństwa żywienia w zakładach małej gastronomii oraz żywienia zbiorowego typu zamkniętego w miejscowościach turystycznych w okresie wzmożonego ruchu turystycznego, w tym w sezonie letnim. Ogółem skontrolowano i przeprowadzono 73 kontrole sanitarne w zakładach małej gastronomii w tym w obiektach ruchomych, tymczasowych co stanowi 54,48% w stosunku do skontrolowanych. W skontrolowanych zakładach w 27,40 % stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne jak i sanitarno-higieniczne.

Rażące zaniedbania natury stanu sanitarno-higienicznego stwierdzono w 10 obiektach, gdzie nałożono grzywny w drodze mandatów karych.

W okresie oceny bezpieczeństwa żywienia w zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujące zorganizowany wypoczynek (żywienie na obozach, koloniach, wczasach, turnusach wypoczynkowych itp.) skontrolowano i przeprowadzono ogółem 22 kontrole sanitarne w tym 9 kontroli sanitarnych w zakładach, gdzie żywienie odbywało się w systemie cateringowym.

W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego obsługujące zorganizowany wypoczynek na koloniach i obozach nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-technicznych a stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.

W odniesieniu do zakładów/obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego w całym roku sprawozdawczym wydano łącznie 156 decyzji administracyjnych, w tym 6 dotyczących unieruchomienia/przerwania działalności całego lub części zakładu oraz 34 decyzji o zatwierdzeniu zakładu. Nałożono 27 grzywny w drodze mandatu karnego. Największą liczbę mandatów nałożono z art.100 ust.1 pkt.8 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r.poz.1488) tj. za nieprzestrzeganie wymagań higienicznych i nieprzestrzeganie realizacji wdrażania w zakładach procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym PPIS skierował do Państwowego Podkarpackiego Inspektora Sanitarnego 4 wnioski o nałożenie kar pieniężnych na podmioty odpowiedzialne za stwierdzone naruszenia bezpieczeństwa żywności.

W roku 2023 unieruchomiono 6 zakładów żywienia zbiorowego otwartego w tym:

- ✚ w 1 zakładzie żywienia zbiorowego otwartego unieruchomiono/ przerwano działalność w całości

ze względu na brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego w zakresie infrastruktury i wyposażenia, które zagraża bezpieczeństwu zdrowotnemu żywności i żywienia, a tym samym zagraża zdrowiu konsumentów,

✚ w 5 zakładach małej gastronomii unieruchomiono /przerwano działalność w części prowadzonej działalność gastronomiczną z uwagi na:

- brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego, rażących zaniedbaniach natury sanitarno – higienicznej, w tym stwierdzona obecność ekskrementów gryzoni (odchody mysie) oraz owadów latających (much) much w pomieszczeniu zakładu co nie gwarantowało bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych i wprowadzanych do obrotu w zakładzie potraw (kebabów), a tym samym stanowiło zagrożenie dla zdrowia ludzkiego,
- brak spełnienia wymagań sanitarnych w zakresie infrastruktury brak doprowadzonej bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz odprowadzenie ścieków do kanalizacji,
- brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego, rażące zaniedbania natury sanitarno – higienicznej, obecność owadów (much i os), samowolne poszerzenie zakresu prowadzonej działalności przy braku spełnienia wymagań w zakresie infrastruktury i wyposażenia co nie gwarantowało bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych i wprowadzanych do obrotu w zakładzie potraw,
- brak spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego w zakresie infrastruktury i wyposażenia, które zagrażało bezpieczeństwu żywności i żywienia, a tym samym zagraża zdrowiu konsumentów,
- prowadzony zakres działalności jest niezgodny z decyzją zatwierdzenia, samowolne poszerzenie działalności w zakresie produkcji w zakładzie przy braku spełnienia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego.

8.4.Stan sanitarny środków transportu żywności

W 2023 r. w ewidencji nadzorowanych środków transportu żywności znajdowało się 127 środków transportu. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 14 nowych środków transportu do przewozu żywności. Skontrolowano 27 środków transportu żywności, w tym żaden środek transportu nie został oceniony jako niezgodny z wymaganiami higienicznymi, będąc w dobrym stanie sanitarno-technicznym, posiadając wewnątrz gładkie powierzchnie umożliwiające zachowanie odpowiedniej jakości higienicznej transportowanej żywności, zabezpieczenie przed zwierzętami i przenikaniem ewentualnych zanieczyszczeń z zewnątrz.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 27 kontroli sanitarnych w tym nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych z uwagi, że nie były takie zgłoszone. Ogółem wydano 28 decyzji administracyjnych oraz 14 decyzji na wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zakłady produkujące żywność posiadają na ogół własne środki transportu, na które uzyskały pozytywne decyzje zatwierdzające organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Większość obiektów obrotu żywnością dysponuje odpowiednimi środkami transportu, dobrymi technicznie i przeznaczonymi wyłącznie do przewozu środków spożywczych. Niektóre zakłady korzystają z usług specjalistycznych firm transportowych.

Do grupy tej należą również samochody należące do firm transportowych, świadczących usługi transportowe krajowe i międzynarodowe, posiadające urządzenia monitorujące nie tylko temperaturę przewozu żywności, ale również czas transportu i postoju (elektroniczne termometry, rejestratory, tachografy).

Dokonano również oceny zakwalifikowania środków transportu

- do kategorii niskiego ryzyka(N) – zakwalifikowano 49 środków transportu do przewożenia produktów w temperaturze otoczenia.
- do kategorii średniego ryzyka(S) – zakwalifikowano 75 środków transportu do przewożenia

- produktów wymagających chłodzenia, zachowania łańcucha chłodniczego,
- do kategorii wysokiego ryzyka(S) – zakwalifikowano 3 środki transportu do przewożenia produktów wymagających mrożenia, zachowania łańcucha mroźniczego.

Podczas kontroli środków transportu sprawdzano przede wszystkim: stan higieniczno-techniczny pojazdów, w tym poziom czystości pojazdów i wyposażenia, karty mycia i dezynfekcji pojazdów, przestrzeganie zasad higieny, w tym higieny osobistej osób odpowiedzialnych za warunki transportu. Zwracano uwagę na zapewnienie odpowiedniego, niezbędnego wyposażenia i sprzętu w celu zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego i sposobu monitorowania warunków transportu (nabiału, wędlin i wyrobów garmażeryjnych, mrożonek). W skontrolowanych obiektach prowadzono identyfikację w zakresie dostawców oraz odbiorców oferowanych artykułów spożywczych.

Wszystkie środki transportu do przewozu żywności posiadają opracowaną dobrą praktykę higieniczną – GHP. Skontrolowane środki transportu posiadały prawidłową realizację zasad dobrej praktyki higienicznej. Posiadały sprawne urządzenia monitorujące temperaturę przewozu żywności, ale również czas transportu i postoju (elektroniczne termometry, rejestratory).

8.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Jakość zdrowotna środków spożywczych w roku 2023 była kontynuowana jak w latach ubiegłych.

W ramach krajowego planu badań żywności pobrano do badań laboratoryjnych żywność celem sprawdzenia jakości zdrowotnej wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.

W roku 2023 ogółem pobrano do badania laboratoryjnego 255 próbek w tym:

- 249 próbek żywności,
- 6 próbek żywności do badań radiologicznych.

W okresie od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r. w ramach urzędowej kontroli i monitoringu badano żywność w następujących kierunkach:

- zanieczyszczenia mikrobiologicznego (Salmonella spp, Listeriamonocytogenes, Bacillus cereus, Gronkowce koagulazo-dodatnie/Staphylococcus aureus, enterotoksyny gronkowcowe),
- antybiotykooporność (E. Coli wytwarzające ESBL, AmpC, E.coli wytwarzające karbapenemazy),
- pozostałości pestycydów,
- skażenia promieniotwórcze (oznaczenie stężenia radionuklidów Cs-137, i Sr-90),
- zanieczyszczenia fizyczne i biologiczne,
- zawartość ochratoksyny A, Deoksyniwalenol, Zearalenon, Aflatoksyna B1, Aflatoksyna B2, Aflatoksyna G1, Aflatoksyna G2, Suma B1, B2, G1,G2, Aflatoksyna M1
- Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2, Alkaloid sporyszu,
- zanieczyszczenia wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych WWA - benzo(a)antracen, Benzo(b)fluoranten, Benzo(a)piren, Chryzen, Suma 4 WWA
- zawartość metali ciężkich ogółem w tym metale (arsen całkowity, arsen nieorganiczny, kadm, ołów, rtęć, cyna, nikiel),
- alergen- obecność orzeszków ziemnych/białka orzeszków ziemnych,
- witaminy i inne żywieniowe- suplementy diety (żelazo),
- zanieczyszczenia azotynami,
- znakowanie, cechy organoleptyczne
- alkaloidy sporyszu.

Badania laboratoryjne żywności zostały przeprowadzone przez laboratoria na terenie kraju RP w:

- ❖ Laboratorium WSSE w Rzeszowie w tym oddział laboratoryjny w Przemysłu, Sanoku,
- ❖ Laboratorium WSSE Gdańsk,
- ❖ Laboratorium WSSE Warszawa,
- ❖ Laboratorium PSSE w Jarosławiu,
- ❖ Laboratorium WSSE Opole,
- ❖ Laboratorium WSSE Lublin,

- ❖ Laboratorium WSSE Kraków,
 - ❖ Laboratorium WSSE Wrocław,
 - ❖ Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach,
 - ❖ Państwowy Instytut Weterynaryjny –Państwowy Instytut Badawczy (PIWET- PIB) w Puławach.
- Jakość zdrowotna środków spożywczych w roku 2023 obrazuje Tabela Nr 6

Tabela Nr 6 Jakość środków spożywczych wg kierunków badań zgodnie z planem w roku 2023

	KIERUNEK BADAŃ	Próbki zbadane	% próbek kwestionowanych
1.	Zanieczyszczenia mikrobiologiczne	193	0
2.	Zawartość metali ciężkich ogółem w tym	3	0
2.1.	Zawartość metali ciężkich w tym ołowiu	1	0
2.2.	Zawartość metali ciężkich w tym arsenu całkowitego, arsenu nieorganicznego, kadmu, ołowiu, rtęci, nikiel, cyny, niklu	2	0
3.	Pozostałości pestycydów	21	0
4.	Aflatoksyna B1, Aflatoksyna B2, Aflatoksyna G1, Aflatoksyna G2, Aflatoksyny (suma B1, B2, G1, G2), Ochratoksyna A,	14	0
5.	Ochratoksyna, Dea, ZEA/ Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2	1	0
6.	Skażenia promieniotwórcze Cs-137	6	0
7.	Antybiotykooporność	2	0
8.	Suma 4 WWA [(Benz(a)antracen, Benzo(b)fluoranten Benzo(a)piren, Chryzen)]	3	0
9.	Znakowanie	6	0
10.	Alergeny	1	0
11.	Cechy organoleptyczne	1	0
12.	Barwniki z grupy Sudany	1	0
13.	Witaminy i inne żywieniowe - suplementy diety	3	0
	Ogółem pobranych próbek	255	0

Na podstawie sprawozdań z badań laboratoryjnych wynika, że pobrane i zbadane próbki żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w w/w kierunkach we wszystkich w/w kierunkach nie zostały kwestionowane. Podejmowano również działania w ramach realizacji poboru próbek żywności pochodzącej z Ukrainy. Próbki zostały zbadane w kierunku ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Zearalenon, pestycydy, obecność zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, cechy organoleptyczne, znakowanie. Pobrano dwie próbki poza planem jako próbki dodatkowe.

Tabela Nr 7. Jakość środków spożywczych wg kierunków badań pobranych próbek pochodzących z Ukrainy w roku 2023

L.p.	Grupa produktów	Ilość pobranych próbek ogółem	Laboratorium wykonujące badanie	Kierunek badań		Kwestionowane / nie kwestionowane
				Ochratoksyna A, Deoksynivalenol Zearalenon	Pestycydy, obecność zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, cechy organoleptyczne, znakowanie	TAK/NIE
1.	Mąka typ 550	1	Laboratorium Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach	1		NIE Kwestionowano
2.	Płatki owsiane	1	LHŻiŻ WSSE w Rzeszowie		1	NIE Kwestionowano

Na podstawie analizy sprawozdań z badań laboratoryjnych wynika jednoznacznie, że w roku 2023 nastąpiła poprawa jakości zdrowotnej żywności.

8.5.1. Znakowanie środków spożywczych

Prawidłowe znakowanie zawierające obowiązkowe informacje na temat żywności, w tym dotyczące substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji służy ochronie zdrowia konsumentów poprzez zapewnienie podstaw do dokonywania świadomych wyborów oraz bezpiecznego stosowania żywności. Próbkę pobierane do badań laboratoryjnych oceniane były w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami. W roku 2023 ogółem dokonano oceny znakowania w 122 próbkach żywności pobranych do badania laboratoryjnego w tym:

- 6 próbek żywności wyłącznie w zakresie znakowania,
- 116 próbek żywności dodatkowo między innymi w zakresie znakowania oceniono ramach urzędowej kontroli żywności.

Na podstawie ocenionych próbek pobranych do badania laboratoryjnego w ramach urzędowej kontroli żywności w zakresie znakowania wynika, że żadna próbka nie uległa zakwestionowaniu.

8.6. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów oraz zatrucia grzybami

W roku 2023 tak jak w latach ubiegłych sprawowany był nadzór nad obrotem grzybami świeżymi, suszonymi oraz przetworami grzybowymi. Nadzór prowadzony był na bieżąco, jednak podobnie jak w latach poprzednich prace w tym zakresie wzmożono w okresie letnio – jesiennym oraz zimowym, tj. przedświątecznym. Podczas kontroli sprawdzono punkty handlowe obrotu grzybami: sklepy spożywcze, warzywnicze i hurtownie, a w szczególności targowiska, na których prowadzi się sprzedaż grzybów świeżych i suszonych. Nadzór nad wykorzystywaniem grzybów w gastronomii kontrolowano również w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego oraz w miejscach produkcji żywności.

Podczas kontroli pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zwracali uwagę na takie aspekty jak właściwości organoleptyczne grzybów, sprzedaż w jednostkowych opakowaniach oraz oznakowanie towaru umożliwiające identyfikację produktu i producenta. Sprawdzano zgodność obrotu grzybami świeżymi i suszonymi z prawem żywnościowym w zakresie zapewnienia sprzedaży wyłącznie atestowanych produktów. Zgodnie z przywołanymi przepisami każda wprowadzona do obrotu pochodzących ze stanu naturalnego partia grzybów świeżych i suszonych, powinna być zaopatrzona w atest odpowiednio na grzyby świeże lub suszone.

Uzyskanie atestu na grzyby świeże stanowiło jednak problem dla zbieraczy grzybów, ponieważ na targowiskach nie są zatrudnieni klasyfikatorzy grzybów. W okresie przedświątecznym wzmożono kontrole

nad obrotem grzybami suszonymi. Stwierdzono właściwe warunki przechowywania i sprzedaży grzybów. W większości w skontrolowanych obiektach obrót grzybami świeżymi i suszonymi oraz przetworami grzybowymi prowadzony był prawidłowo. W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu zatrudnionych jest 8 pracowników posiadających uprawnienia klasyfikatora grzybów i udzielających konsumentom porad w zakresie określenia przynależności gatunkowej grzybów.

Wykwalifikowany zespół uprawnionych klasyfikatorów grzybów udziela sukcesywnie poradnictwa w zakresie określenia przynależności gatunkowej grzybów. W okresie zbiorów grzybów klasyfikatorzy w PSSE w Jarosławiu przyjmują na bieżąco zbieraczy grzybów, którzy mają wątpliwości czy grzyby są jadalne czy nie. Do oceny grzybów zbiera się zespół co najmniej trzech klasyfikatorów, którzy dokładnie i szczegółowo dokonują przynależności gatunkowej grzybów.

Zawsze przy ocenie grzybów udzielana jest informacja edukacyjna w zakresie:

- Przyczyny zatruc grzybami
- Najczęstsze objawy zatrucia grzybami
- Pierwsza pomoc
- Właściwe leczenie
- Komu nie zaleca się spożywania grzybów
- Zasady zbierania grzybów.

Każda osoba uczestnicząca przy ocenie grzybów otrzymuje ulotkę nt. ZATRUCIA GRZYBAMI.

W roku 2023 oceniano głównie grzyby jadalne dopuszczone do obrotu handlowego – borowik szlachetny, czubajka kania, pieczarka, maślak, podgrzybki i inne.

Pracownicy posiadający uprawnienia klasyfikatorów grzybów zatrudnieni w Sekcji Higieny Żywności i Żywnienia podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych w zakładach żywienia zbiorowego prowadzą edukację na temat grzybów, z których przygotowywane są potrawy. Podczas kontroli sanitarnych sprawdzono punkty handlowe obrotu grzybami: sklepy spożywcze, warzywnicze i hurtownie, a w szczególności targowiska, na których prowadzi się sprzedaż grzybów świeżych i suszonych. Nadzór nad wykorzystywaniem grzybów w gastronomii kontrolowano również w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego oraz w miejscach produkcji żywności.

W ramach współpracy z Urzędem Miasta Jarosławia w zakresie realizacji programu BEZPIECZNY JAROSŁAW cyklicznie Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jarosławiu uczestniczy w okresie od czerwca do października w każdy pierwszy wtorek miesiąca „ULICA Zdrowia „.

W roku 2023 na terenie powiatu jarosławskiego zorganizowano wystawę grzybów przy współudziale pracowników Oddziału Higieny Żywności i Żywnienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie. W czasie wystawy grzybów grzyboznawcy z WSSE w Rzeszowie prowadzili edukację oświatową mającą na celu zapobieganie zatruciom grzybami. Udzielali bardzo szczegółowych informacji o podstawowych zasadach bezpieczeństwa dla osób zbierających i spożywających grzyby, wprowadzania do obrotu handlowego grzybów świeżych i suszonych oraz o możliwości dokonania oceny zebranych grzybów w ramach bezpłatnych porad grzybowych prowadzonych w PSSE i WSSE. Podobne informacje ukazały się także na stronie internetowej stacji.

Od kilku lat nie odnotowano na terenie powiatu jarosławskiego zatrucia grzybami.

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

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli w Europie będącymi członkami tego systemu. Do systemu wprowadzane są informacje o żywności, paszach i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska i działaniach następczych w wyniku zidentyfikowania takich produktów.

Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2019/1715 z dnia 30 września 2019 r., ustanawiające przepisy dotyczące funkcjonowania systemu zarządzania informacjami w zakresie kontroli urzędowych oraz jego składników systemowych, zwane dalej rozporządzeniem IMSOC, włączyło system RASFF do

sieci powiadamiania i współpracy, w której skład wchodzi także: system współpracy i pomocy administracyjnej (ang. Administrative Assistance and Cooperation, zwany dalej AAC) i sieć na rzecz przeciwdziałania fałszowaniu żywności (ang. Food Fraud Network, FFN). Poza rozporządzeniem IMSOC główną podstawę prawną działania systemu RASFF stanowiło rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, w szczególności art. 50-52 tego rozporządzenia.

Członkami sieci RASFF są punkty kontaktowe RASFF, które reprezentują: Komisję Europejską, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), kraje członkowskie UE, kraje członkowskie EFTA (Islandia, Lichtenstein, Norwegia, Szwajcaria).

W sytuacji, gdy wykryte zostaje zagrożenie związane z żywnością, paszą lub wyrobem/materiałem do kontaktu z żywnością krajowy punkt kontaktowy danego członka sieci ma za zadanie przekazać bezzwłocznie do punktu kontaktowego Komisji Europejskiej tzw. powiadomienie na specjalnie dla tego celu stworzonym formularzu powiadomienia w elektronicznym systemie iRASFF.

Zgodnie z art. 52 ust. 1 rozporządzenia nr 178/2002 oraz art. 24 ust. 3 rozporządzenia IMSOC, Komisja Europejska udostępnia do wiadomości publicznej informacje dotyczące powiadomień alarmowych, powiadomień informacyjnych i powiadomień o odrzuceniu na granicy przekazywanych w ramach systemu RASFF. Informacje takie są publikowane na stronie internetowej w ogólnodostępnej bazie danych RASFF [Window](#).

Każdy członek sieci RASFF wyznacza jeden punkt kontaktowy, reprezentujący dany kraj lub organizację międzynarodową. W Polsce zgodnie z art. 85 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Główny Inspektor Sanitarny kieruje siecią systemu RASFF oraz:

- ✚ prowadzi krajowy punkt kontaktowy (KPK) systemu RASFF,
- ✚ jest odpowiedzialny za funkcjonowanie KPK,
- ✚ powiadamia Komisję Europejską o stwierdzonych przypadkach niebezpiecznej żywności oraz pasz.

Krajowy punkt kontaktowy RASFF w Głównym Inspektoracie Sanitarnym (zwany dalej KPK RASFF w GIS) od momentu wejścia w życie rozporządzenia IMSOC reprezentuje Polskę w sieciach RASFF i AAC jako pojedynczy punkt kontaktowy (ang. single contact point, zwany dalej SCP).

Zgodnie z ww. rozporządzeniem celem GIS jest zapewnienie właściwej komunikacji w ramach sieci RASFF i AAC pomiędzy Komisją Europejską i krajami członkowskimi obu sieci, a organami urzędowej kontroli żywności i pasz w Polsce.

Organy urzędowej kontroli żywności i pasz w Polsce przekazują informacje o stwierdzonych na terenie Polski przypadkach niebezpiecznej żywności, pasz lub materiałów do kontaktu z żywnością zgodnie z zakresem systemu RASFF do KPK RASFF w GIS, obecnie SCP, oraz podejmują odpowiednie działania na podstawie powiadomień RASFF i raportują o wynikach tych działań.

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor w Jarosławiu otrzymał 44 powiadomienia zgłaszanych do RASFF w tym:

- ✚ 34 powiadomień zgłaszanych przez Polskę,
- ✚ 10 powiadomień zgłaszanych spoza krajów Unii Europejskiej

Najczęściej wykrywane zagrożenia w produktach pochodzących z Polski, które zostały zgłoszone do systemu RASFF.

W okresie od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r. przeprowadzono kontrole interwencyjne w ramach systemu RASFF z uwagi na występujące zagrożenia:

- ❖ stwierdzenie ciała obcego niespecyficznego dla produktu, produktu pn. „Herbatka owocowa z ekstraktem z owoców”,
- ❖ przekroczenie poziomu odniesienia dla obecności akryloamidu w produkcie pn. „Herbatniki Petit Beurre Apetitki”,
- ❖ przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu- budprofeszyny w produkcie Cytryny odmiana Enterdonato, import z Turcji,

- ❖ stwierdzenie wysokiego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych w suplemencie diety pn. HERBS, Tymianej i Podbiał,
- ❖ przenikanie węglowodorów nasyconych olejów mineralnych (MOSH), oraz węglowodorów aromatycznych olejów mineralnych (MOAH) z opakowania do kaszy orkiszowej,
- ❖ stwierdzenie przekroczenia dopuszczalnego poziomu barwnika E 124- czerwien koszenilowa A w skoncentrowanym napoju do rozcieńczania pn. Boisson concentree a diluer, Bitter,
- ❖ przekroczenie poziomu pozostałości pestycydu - chlorku didecyldimetyloamonu (DDAC(duma)) w produkcie pn. MANDARYNKA LUZ,
- ❖ stwierdzenie odłamków szkła w produkcie pn. Sałatka Babuni, obiadowy dinner salad,
- ❖ stwierdzenie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. Herbata Loyd earl Grey,
- ❖ przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. Rumianek herbatka ziołowa Posti,
- ❖ niezadeklarowana obecność alergenu– soi w wegańskich produktach proteinowych Nutriwersum PEA,
- ❖ obecność niedozwolonego środka ochrony roślin – chlorpiryfosu w kukurydzy,
- ❖ wykrycie obecności Salmonella Enteritidis na powierzchni skorupki jaj: Jaja ściółkowe,
- ❖ nieautoryzowana nowa żywność tj. Epimedium grandiflorum w suplemencie diety pn. Epimedium,
- ❖ wykrycie estrów glicydowych w rafinowanym oleju palmowym z Niemiec, frytura gastronomiczna,
- ❖ wykrycie przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów estrów glicydowych w produkcie: Rafinowany olej palmowy, OT.CO.
- ❖ wykrycie nieautoryzowanej nowej żywności alfosceran choline w suplemencie diety pn. NAPALM Energizer,
- ❖ wykrycie obecności bakterii Salmonella spp w sezamie łuszczonej,
- ❖ przekroczenie sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. „Kmin rzymski mielony”,
- ❖ stwierdzenie w składzie zadeklarowanego składnika alfosceran choline tj. nieautoryzowaną żywność, produktu FA Core Neuro,
- ❖ naruszające przepisy prawa żywnościowego w reklamie suplementu diety pn. Parazytek,
- ❖ nieoznakowany napromieniowany suplement diety pn. Echinacea pochodzący z USA,
- ❖ przekroczenie sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. „Kmin rzymski mielony”,
- ❖ przekroczenie chlorpiryfosu w bananach pochodzących z Ekwadoru,
- ❖ przekroczenie NDP akryloamidu w produkcie pn. „Płatki żytnie Lubella”,
- ❖ wykrycie obecności Pseudomonas aeruginosa w próbkach produktu pn. NORVIL Naturalna woda mineralna,
- ❖ obecność w składzie nieautoryzowanej nowej żywności alfosceran choline w suplemencie diety pn. ALPHA GPC,
- ❖ przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu dla sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. „Oregano”,
- ❖ wykrycie obecności bakterii grupy coli w liczbie 1 jtk/250 ml w wodzie mineralnej,
- ❖ wykrycie obecności Salmonella Enteritidis w asortymencie chicken leg meat without skin,
- ❖ wykrycie w składzie zadeklarowanego składnika – alfosceran choline- nieautoryzowanej żywności, suplementu diety pn. Allnutrition Alpha GPC,
- ❖ przekroczenie NDP rtęci w suplementach diety pn. Allnutrition Creatine Muscle Max z Polski,
- ❖ przekroczenie NDP pozostałości pestycydów: trifloxystrobin i flupyram w produkcie pn. cebula świeża pochodząca z Polski,
- ❖ przekroczenie NDP pestycydu – chlorpiryfosu w produkcie Mak niebieski, kraj pochodzenia Słowacja,
- ❖ stwierdzenie wewnątrz opakowania produktu suplementu diety pn. „Balsam Jerozolimski dla

- ❖ dzieci” butelki z płynem oznakowanym jako produkt leczniczy pn. „Antinervinum”,
- ❖ stwierdzenie składnika niedozwolonego (5-HTP) w suplemencie diety ALINES health’n’beauty 5-HTP,
- ❖ napromieniowanie suplementu diety pn. „Sylimarol Gastro”,
- ❖ napromieniowanie suplementu diety pn. „Alliofil Forte”,
- ❖ przekroczenie NDP pestycydu chlorpiryfosu w produkcie pn. „Kasza jagłana KRAW PAK”,
- ❖ stwierdzenie obecności pleśni w produkcie pn. „Zebra cakes Patisserie”,
- ❖ wykrycie obecności Salmonella Infantis w majeranku suszonego Prymat Gastro line,
- ❖ niedeklarowanego alergenu - selera w przyprawie majerankowej -EuroSpice,
- ❖ stwierdzenie obecności zapleśnienia oraz zgnilizny w produkcie pn. Orzechy Laskowe KRESTO,
- ❖ wykrycie napromieniania suszonych jagód goi pochodzących z Chin.

Najczęściej wykrywane zagrożenia w produktach pochodzących z krajów spoza UE, które zostały zgłoszone do systemu iRASFF.

W roku 2023 przeprowadzono kontrole interwencyjne w ramach systemu RASFF z uwagi na występujące zagrożenia:

- ❖ przenikania węglowodorów nasyconych olejów mineralnych (MOSH), oraz węglowodorów aromatycznych olejów mineralnych (MOAH) z opakowania do kaszy orkiszowej ,
- ❖ stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu barwnika E 124- czerwień koszenilowa A w skoncentrowanym napoju do rozcieńczania pn. Boisson concentree a diluer, Bitter, 700 ml,
- ❖ niedeklarowanej obecności alergenu – soi w wegańskich produktach proteinowych Nutriwersum PEA,
- ❖ obecności niedozwolonego środka ochrony roślin – chlorpiryfosu w kukurydzy,
- ❖ wykrycia estrów glicydylowych w rafinowanym oleju palmowym z Niemiec, frytura gastronomiczna,
- ❖ wykrycia przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów estrów glicydowych w produkcie: Rafinowany olej palmowy, OT.CO.
- ❖ stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydów: trifloxystrobin i flupyram w produkcie pn. cebula świeża pochodząca z Polski,
- ❖ stwierdzenia obecności pleśni w produkcie pn. „Zebra cakes Patisserie”,
- ❖ niedeklarowanego selera w przyprawie majerankowej -EuroSpice,
- ❖ wykrycia napromieniania suszonych jagód goi pochodzących z Chin,

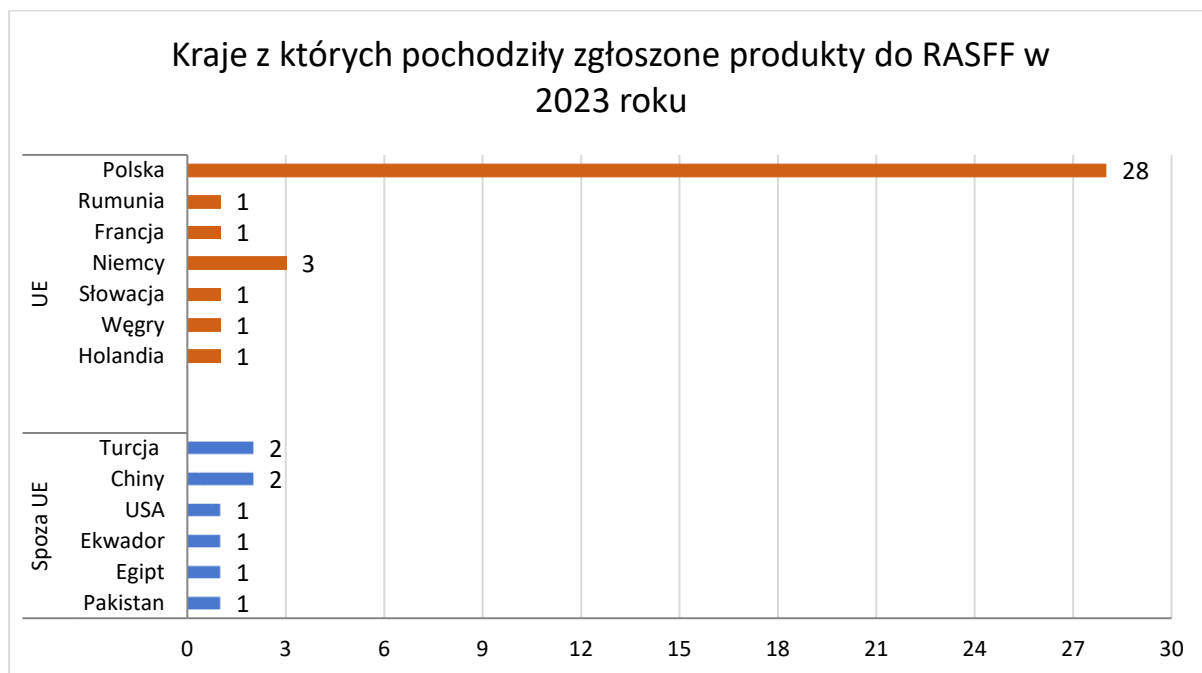
Większość produktów zgłoszonych do systemu RASFF pochodziło z krajów:

- 🇺🇪 Unii Europejskiej: Polska, Rumunia, Francja, Niemcy, Słowacja, Węgry, Holandia
- 🌐 spoza Unii Europejskiej: Turcja, Chiny, USA, Ekwador, Egipt, Pakistan.

Na podstawie list dystrybucyjnych otrzymanych w ramach powiadomień skontrolowano wszystkie zakłady i gdzie stwierdzono niebezpieczne środki spożywcze zostały wydane decyzje administracyjne celem wycofania z obrotu kwestionowanych środków spożywczych i poddania ich utylizacji
W roku 2023 PSSE w Jarosławiu otrzymała również powiadomienia alarmowe i informacyjne Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Najczęściej występujące zagrożenia powiadomień alarmowych informacyjnych Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością dotyczyły:

- stwierdzenie znaczących zmian organoleptycznych w produkcie pn. szarpak do maszynki,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pierwszorzędowych amin aromatyzowanych w produkcie pn. Łyżka kuchenna VALDINOX Mistrz kuchni”.



Wykres Nr 17. Kraje spoza UE i Unii Europejskiej z których pochodziły zgłoszone produkty do systemu RASFF w 2023 roku

W roku 2023 na podstawie wskaźników przedstawionych na wykresie nr 12 wynika, że najczęściej wycofywane produkty były z krajów: Polska, Niemcy, Turcja i Chiny.

W okresie sprawozdawczym w roku 2023 ogółem przeprowadzono 137 kontroli sanitarnych interwencyjnych w zakresie systemu RASFF.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono sukcesywnie w miarę napływających powiadomień kontrole sanitarne interwencyjne w zakresie wycofania z obrotu niebezpieczne produkty żywności jak i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Niektóre wyroby zostały zwrócone do centralnych hurtowni na terenie kraju. PPIS w Jarosławiu pisemnie informował terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych o zwrocie do centrum dystrybucyjnego kwestionowanego produktu bądź wyrobu celem objęcia dalszego nadzoru zgodnie z właściwością miejscową.

W roku 2023 PPIS w Jarosławiu zgłosił do systemu RASFF do Pojedynczego Punktu Kontaktowego powiadomienie Nr 1/2023 dot. wprowadzania do obrotu suplementu diety w którym zadeklarowano obecność mononukleotyd nikotynamidowego (NMN) w charakterze żywności nieuprawnionej przed wprowadzeniem do obrotu wymaganej autoryzacji Komisji Europejskiej, zgodnie z art. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności, zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylającego rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001. Powyższe dowodzi wprowadzenia do obrotu jako żywność, produktów niebędących żywnością.

8.8. Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz żywności obligatoryjnie wzbogacanej

8.8.1. Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym suplementów diety

Nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa suplementów diety sprawowany był zgodnie z ustawowymi kompetencjami.

Na terenie powiatu jarosławskiego nie funkcjonują zakłady produkujące suplementy diety tylko zakłady wprowadzające do obrotu suplementy diety. Nadzór sanitarny sprawowany jest poprzez kontrole planowe i interwencyjne, realizację planu pobierania próbek, szybką wymianę informacji w ramach systemu RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), AAC (Administrative Assistance and Cooperation).

W roku 2023 organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadził 35 kontroli sanitarnych w aptekach sklepach spożywczych oraz hurtowniach suplementów diety.

Zakres tematyczny kontroli obejmował najczęściej zagadnienia dotyczące: poprawności prezentacji i reklamy oferowanych do sprzedaży suplementów diety.

Sprawdzano czy prezentacja i/lub reklama umożliwia odróżnienie suplementów diety od produktów leczniczych oraz monitorowano pozostawianie w obrocie produktów spełniających jednocześnie kryteria produktów leczniczych oraz produktów z grupy suplementów diety lub produktów zafałszowanych substancjami niedozwolonymi do stosowania w żywności. Zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i system HACCP wdrożono w hurtowniach suplementów diety, aptekach oraz w obiektach wprowadzających suplementy diety.

W 2023 r. zaplanowano 3 próbki i pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki suplementów diety.

Ponadto w okresie sprawozdawczym wpłynęło do PSSE w Jarosławiu 12 powiadomień w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności – RASFF dot. suplementów diety.

Zgodnie z listami dystrybucyjnymi przeprowadzono 16 kontroli interwencyjnych.

Powiadomienia dotyczyły:

- ❖ stwierdzenie wysokiego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych w suplementie diety pn. HERBS, Tymianej i Podbiał,
- ❖ wykrycie nieautoryzowanej nowej żywności alfosceran choline w suplementie diety pn. NAPALM Energizer,
- ❖ stwierdzenie w składzie zadeklarowanego składnika alfosceran choline tj. nieautoryzowaną żywność, produktu FA Core Neuro,
- ❖ naruszające przepisy prawa żywnościowego w reklamie suplementu diety pn. Parazytek,
- ❖ nieoznakowany napromieniowany suplement diety pn. Echinacea pochodzący z USA,
- ❖ obecność w składzie nieautoryzowanej nowej żywności alfosceran choline w suplementie diety pn. ALPHA GPC,
- ❖ wykrycie w składzie zadeklarowanego składnika – alfosceran choline- nieautoryzowanej żywności, suplementu diety pn. Allnutrition Alpha GPC
- ❖ przekroczenie NDP rtęci w suplementach diety pn. Allnutrition Creatine Muscle Max z Polski,
- ❖ stwierdzenie wewnątrz opakowania produktu suplementu diety pn. „Balsam Jerozolimski dla dzieci” ,butelki z płynem oznakowanym jako produkt leczniczy pn. „Antinervinum”,
- ❖ stwierdzenie składnika niedozwolonego (5-HTP) w suplementie diety ALINES health'n'beauty 5-HTP,
- ❖ stwierdzenie napromieniowania suplementu diety pn. „Sylimarol Gastro”,
- ❖ stwierdzenie napromieniowania suplementu diety pn. „Alliofil Forte”.

8.8.2. Żywność dla określonych grup

W katalogu żywności dla określonych grup wyróżniamy:

- ❖ preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt,
- ❖ produkty zbożowe przetworzone i inną żywność dla dzieci,
- ❖ żywność specjalnego przeznaczenia medycznego,
- ❖ środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała.

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór zarówno nad produkcją, jak i obrotem żywności dla określonych grup. Nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa żywności dla określonych grup sprawowany był m.in. poprzez kontrole, pobieranie i badanie próbek, współpracę z innymi organami, np.: Państwową Inspekcją Farmaceutyczną.

Na terenie powiatu jarosławskiego w rejestrze zakładów urzędowej kontroli nie funkcjonują wytwórnie żywności dla określonych grup.

Nadzór nad jakością żywności dla określonych grup przeprowadzono podczas kontroli sanitarnych.

W roku 2023 pobrano do badania laboratoryjnego ogółem 8 próbek w tym:

- ❖ 3 próbki – Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne
- ❖ 1 próbka - Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci w wieku od roku do trzech lat oraz środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała,
- ❖ 2 próbki - Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego,
- ❖ 2 próbki - Preparaty dla niemowląt - preparaty do dalszego żywienia niemowląt.

Próbki zostały zbadane w kierunku pestycydów, obecności zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, cech organoleptycznych, znakowania. Żadna próbka nie uległa zakwestionowaniu.

8.8.3. Żywność obligatoryjnie wzbogacana

Zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1488) do środków spożywczych mogą być dodawane witaminy, składniki mineralne lub inne substancje wykazujące efekt odżywczy lub inny fizjologiczny, z uwzględnieniem wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz. U. UE L 404 z 30.12.2006, str. 26, z późn. zm.).

Do żywności można dodawać tylko witaminy lub składniki mineralne określone w wykazie zawartym w załączniku I, w formach wymienionych w załączniku II, do rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 i z zastrzeżeniem przepisów określonych w tym rozporządzeniu.

Witamin i składników mineralnych nie można dodawać do nieprzetworzonej żywności (obejmującej w szczególności owoce, warzywa, mięso, drób i ryby) oraz napojów zawierających ponad 1,2% objętości alkoholu (z wyjątkiem określonych na zasadzie odstępstwa produktów). Na terenie Rzeczypospolitej Polski obowiązuje także rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 r. poz. 1184). Określa ono środki spożywcze, do których obligatoryjnie są dodawane witaminy lub składniki mineralne oraz ustala minimalne i maksymalne poziomy witamin i składników mineralnych. Przepisów ww. rozporządzenia Ministra Zdrowia nie stosuje się do wprowadzanych do obrotu w Rzeczypospolitej Polskiej wzbogacanych środków spożywczych znajdujących się w obrocie w innych państwach członkowskich Unii Europejskiej oraz w państwach członkowskich Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA).

W oznakowaniu środków spożywczych wzbogacanych w witaminy i/lub składniki mineralne obowiązkowe jest zamieszczenie informacji o wartości odżywczej obejmujące następujące elementy: wartość energetyczną, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka, soli, a także całkowitą ilość witamin i/lub składników mineralnych obecnych w produkcie po ich dodaniu.

Żywność wzbogacana podlega obowiązkowi powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o wprowadzeniu po raz pierwszy na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej co reguluje art. 29 ust. 1 ustawy

z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Główny Inspektor Sanitarny prowadzi rejestr produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, o których mowa w art. 29 ust. 1. W roku 2023 prowadzony był nadzór sanitarny nad wprowadzaniem do obrotu żywności wzbogacanej. W roku sprawozdawczym nie zaplanowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych żywności wzbogacanej.

9. Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów.

Nadzorem objęto miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, znajdujące się na terenie powiatu jarosławskiego. W roku 2023 r. sprawowano nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z przepisami o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nadzorem objęto miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością znajdujące się na terenie powiatu jarosławskiego.

Liczba zakładów zajmujących się obrotem materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w roku 2023 wynosiła 52.

Ogółem przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych w których prowadzony był obrót materiałami, wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych miejsc obrotu wyrobów do kontaktu z żywnością zwracano uwagę na oznakowanie wyrobu i materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością pod kątem przestrzegania wymagań obowiązujących przepisów dotyczących prawidłowego znakowania tego typu produktów.

Na terenie nadzorowanym funkcjonuje tylko jeden zakład produkujący wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W celu weryfikacji pobierano 4 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych.

Do badania pobrano następujące grupy produktów:

- ✚ Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością. Wyroby z melaminy
- ✚ Wyroby ceramiczne/ naczynia do picia. Obrzeże
- ✚ Wyroby szklane, w tym kryształowe. Obrzeże. Wyroby kryształowe wewnątrz

Badania wykonano w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu w zakresie oceny organoleptycznej zawartości metali ciężkich (kadm, ołów), formaldehyd.

Na podstawie sprawozdań z badań laboratoryjnych wynika, że pobrane i zbadane próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli w zakresie badania w kierunku oceny organoleptycznej, zawartości metali ciężkich (kadm, ołów), formaldehydu nie uległy zakwestionowaniu co odzwierciedla szczegółowo Tabela nr 8 i Tabela nr 9.

Tabela Nr 8 Jakość wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wg kierunków badań w roku 2023

	KIERUNEK BADAŃ	Próbki zbadane	% zdyskwalifikowanych
1.	Zawartość metali ciężkich (kadm, ołów)	3	0
2.	Formaldehyd	1	0
	Ogółem pobranych próbek	4	0

Tabela Nr 9. Ocena jakości materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w roku 2023 z wyszczególnieniem rodzaju zanieczyszczeń w kierunku : metale szkodliwe dla zdrowia, formaldehyd, ocena organoleptyczna

Lp	Grupa produktów	Ilość pobranych próbek ogółem	w tym z wyszczególnieniem rodzaju zanieczyszczeń		Ilość próbek kwestionowanych (%)
			Formaldehyd	Metale szkodliwe dla zdrowia	
1.	Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością. Wyroby z melaminy	1	1	-	0
2.	Wyroby ceramiczne/ naczynia do picia. Obrzeże (monitoring)	1	-	1	0
3.	Wyroby szklane, w tym kryształowe. Obrzeże. Wyroby kryształowe wnętrze	2	-	2	0
	Razem	4	1	3	0

PSSE w Jarosławiu pełniła gotowość do nadzoru nad importowanymi materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w ramach, którego miałyby być dokonywana ocena jakości zdrowotnej importowanych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wwożonych na teren kraju, Unii Europejskiej lub krajów trzecich. W okresie od 01.01.2023 r. - 31.12.2023 r. nie zgłoszono do kontroli granicznej materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wwożonych na teren kraju, Unii Europejskiej lub krajów trzecich.

10. Wybrane zagadnienia żywienia zbiorowego typu zamkniętego

10.1. Kontrole bloków żywienia w szpitalach

Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sprawowanego nadzoru nad bezpieczeństwem żywienia w szpitalach przeprowadził ocenę żywienia pacjentów. Kontrole urzędowe żywności w szpitalnych blokach żywieniowych obejmowały w szczególności ocenę stanu sanitarno-technicznego obiektu i jego wyposażenia, sposobu przyjęcia i jakości surowców lub gotowych potraw, warunków produkcji i dystrybucji żywności, stanu higieny i stanu zdrowia pracowników mających kontakt z żywnością (na podstawie orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych), nadzoru sanitarnego nad legalnością wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego, nadzoru sanitarnego nad legalnością wprowadzanych do obrotu ryb, oceny stanu żywienia pacjentów szpitala na podstawie jadłospisów/posiłków, zgodnie z Wytocznymi Głównego Inspektora Sanitarnego prowadzonego żywienia zbiorowego pacjentów we własnym zakresie oraz korzystającym z usług firmy cateringowej a także prowadzenia dokumentacji kontroli wewnętrznej.

Dokonano oceny żywienia pacjentów w zakresie diety podstawowej na podstawie jadłospisów, zestawień dekadowych oraz próbek posiłków. Nadzorem objęto 2 bloki żywienia w szpitalach w tym 1 szpital, który korzystał z usług firmy cateringowej. W blokach żywienia w szpitalach przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną i 3 kontrole sprawdzające.

Blok żywienia zbiorowego produkujący we własnym zakresie produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy wyłącznie dla pacjentów szpitala. Kuchnia główna przygotowuje od 420 posiłków do 460 posiłków dziennie (w zależności od stanu liczbowego pacjentów). Skontrolowano pomieszczenia kuchni głównej, magazyn środków spożywczych, 10 kuchenek oddziałowych do których dostarczane są posiłki oraz transport posiłków na oddziały.

Szpital uczestniczy w programie pilotażowym w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. Program pilotażowy obejmuje świadczenie opieki zdrowotnej – porada żywieniowa – z zakresu określonego w art. 15 ust. 2 pkt 3 ustawy z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych oraz świadczenie towarzyszące w postaci wyżywienia. Na podstawie jadłospisu 10 dekadowego całodziennego dla diety podstawowej dokonano oceny jakościowej całodziennego żywienia w okresie dekady. Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu dla diety podstawowej uplasowała się w klasie pierwszej co oznacza, że sposób żywienia pacjentów jest prawidłowy.

Nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzone w kuchni głównej w której przygotowuje się żywienie we własnym zakresie dla pacjentów:

- brak wydzielonego basenu do mycia sprzętu pomocniczego w pomieszczeniu obróbki wstępnej czystej;
- brak tacek ociekowych pod regałami do ociekania sprzętu pomocniczego i produkcyjnego w zmywalni sprzętu, w zmywalni termosów, pojemników transportowych, kontenerów co powoduje zalewanie posadzek w pomieszczeniu;
- brak basenu z doprowadzoną wodą bieżącą zimną i ciepłą do mycia mopów w pomieszczeniu przechowywania sprzętu porządkowego oraz środków myjących i dezynfekcyjnych, w części kuchennej bloku żywienia;
- zniszczona, wyeksploatowana część kontenerów do transportu posiłków na oddziały wykonane z materiałów do kontaktu z żywnością,
- brak dostatecznej powierzchni urządzenia zamrażalniczego do przechowywania ryb w magazynie dobowym;
- brak realizacji dobrej praktyki higienicznej;
- kubki z tworzywa sztucznego używane do podawania napojów gorących podczas posiłku wewnątrz posiadają przebarwienia, ciemny osad po napojach szczególnie po herbacie pacjentom na jednym oddziale. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie żywienia pacjentów.

Blok żywienia zbiorowego korzystający z usług firmy cateringowej posiłków dla pacjentów

Żywienie pacjentów w szpitalu prowadzone jest w formie cateringu. Na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w szpitalu zawarto umowę z firmą cateringową na świadczenie usług polegających na kompleksowym całodziennym i codziennym żywnieniu pacjentów w szpitalu (produkcja i dostarczanie posiłków) na warunkach określonych w SIWZ wraz z odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych.

Posiłki dla chorych dostarczane są 3 razy dziennie w ustalonych godzinach zgodnie z ustalonym harmonogramem. Posiłki dostarczane są na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania z podziałem na oddziały i rodzaje diet. Ogólną kontrolę ze strony szpitala nad prawidłowością żywienia sprawuje Zespół ds. HACCP i Żywnienia który również przeprowadza audyty wewnętrzne na kuchenkach oddziałowych oraz audyty zewnętrzne w kuchni firmy cateringowej.

Dokonano oceny jadłospisu za okres dekady dla diety podstawowej w celu oceny jakościowej całodziennego żywienia w okresie dekady. Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu za okres dekady dla diety podstawowej na podstawie uzyskanej końcowej punktacji klasyfikuje sposób żywienia pacjentów według przyjętej punktacji jako zadowalający.

Niezależnie od otrzymanej końcowej punktacji następujące nieprawidłowości, które stanowią istotne odchylenia od przyjętych zasad zdrowego żywienia, eliminują pozytywną ocenę jadłospisu:

1. Tylko w 5 dniach zapewniono zalecaną porcję warzyw i/lub owoców dziennie dla jednego pacjenta, pozostałe całodziennie jadłospisy oceniane w okresie dekady nie osiągnęły zalecanej masy 400g warzyw i/lub owoców na jedną osobę żywioną.
2. Zbyt niska podaż ryb, tylko jeden raz w ciągu ocenianej dekady podano porcję ryby (ryba smażona Miruna 100g),
3. Nie odnotowano wprowadzania do żywienia pacjentów porcji ryby (w kawałku 85g-100g), minimum 3 razy w dekadzie, zgodnie z zaleceniami zasad zdrowego żywienia.

4. Zbyt długie przerwy między posiłkami w ciągu dnia – między śniadaniem, a posiłkiem obiadowym oraz między obiadem i kolacją.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami istotne od przyjętych zasad zdrowego żywienia wystosowano wystąpienie do terenowo właściwego PPIŚ który nadzoruje produkcję w zakładzie w systemie cateringowym.

10.2. Żywność dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty

Rok 2023 r. stanowił kolejny, siódmy rok kontynuacji sprawowania nadzoru bieżącego w zakresie kontroli stosowania standardów dla środków spożywczych sprzedawanych i stosowanych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz.1448), w tym od 1 września 2016 r. w oparciu o przepisy rozporządzenia 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Na terenie działania PPIŚ w Jarosławiu zatwierdzonych i wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest 116 obiektów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty w tym:

- 23 stołówki szkolne
- 42 stołówki szkolne w systemie cateringowym
- 19 stołówki przedszkolne
- 23 stołówki przedszkolne w systemie cateringowym
- 2 stołówki w bursach i internatach,
- 1 stołówki w domach dzieci i młodzieży,
- 1 stołówki w domach dzieci i młodzieży w systemie cateringowym,
- 5 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W roku 2023 zatwierdzono i wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej 4 stołówki w tym 1 stołówka szkolna w systemie cateringowym i 3 stołówki przedszkolne w systemie cateringowym.

W zakładach żywienia zbiorowego w nadzorowanych zakładach systemu oświaty ogółem:

- ❖ przeprowadzono 78 kontroli sanitarnych w tym 70 kontrole kompleksowe,
- ❖ przeprowadzono 51 kontroli w zakresie realizacji rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 w sprawie grup temu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz. 1154),
- ❖ skontrolowano 78 stołówek w tym szkolne, szkolne w systemie cateringowym, przedszkolne przedszkolne w systemie cateringowym, bursach i internatach, zakładach specjalnych i wychowawczych,
- ❖ ogółem wydano 15 decyzji administracyjnych na stwierdzone nieprawidłowości.

Stwierdzone nieprawidłowości w stołówkach przedszkolnych i szkolnych:

- brak wydzielonej lodówki do przechowywania jaj konsumpcyjnych w pomieszczeniu obróbki wstępnej.
- zniszczona wykładzina podłogowa w pomieszczeniu magazynowania produktów spożywczych trwałych oraz w korytarzu komunikacyjnym na I piętrze stołówki,
- brak trwałego zamknięcia szafy przelotowej do przechowywania czystych naczyń stołowych, od strony zmywalni naczyń stołowych - w zmywalni naczyń na poziomie I piętra oraz w zmywalni naczyń stołowych na poziomie parteru,
- brak wydzielonej lodówkę do przechowywania jaj konsumpcyjnych,
- brak wentylacji w pomieszczeniu szatni dla pracowników kuchni,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej dla pracowników kuchni, z pełnym okryciem odzieży prywatnej

- oraz osłoną włosów,
- brak wyników z okresowej kontroli przewodów kominowych – spalinowych – wentylacyjnych przeprowadzonej przez uprawniony Zakład Kominiarski,
 - nie zaktualizowano systemu HACCP na etapie opisu produktów uwzględniając zagrożenia wynikające z obecności w wytwarzanej żywności substancji lub produktów wywołujących alergię lub reakcje nietolerancji poprzez:
 - a) ich identyfikację w wykazie składników,
 - b) podanie sposobu informowania o tym fakcie konsumentów (rodziców dzieci przedszkolnych).
 - brak pisemnej informacji dla konsumentów (rodziców dzieci przedszkolnych) o obecności substancji lub produktów wywołujących alergię lub reakcje nietolerancji w podawanych do konsumpcji posiłkach.

Żywnienie dzieci i młodzieży w powiecie jarosławskim zorganizowane jest na zasadzie samodzielnej produkcji posiłków i ich wydawaniu w miejscu produkcji lub na zasadzie tylko wydawania posiłków dostarczanych przez firmy cateringowe.

Liczba stołówek samodzielnych jest znacznie mniejsza od liczby stołówek szkolnych w systemie cateringowym. Liczba stołówek wydających posiłki dostarczane przez firmy cateringowe dominuje w okolicznych gminach powiatu jarosławskiego. Ustalono, że firmy cateringowe nie zatrudniają osób posiadających dostateczną wiedzę w zakresie żywienia dzieci i młodzieży szkolnej i technologii gastronomicznej.

W przypadku stołówek samodzielnie produkujących posiłki stwierdzono, że osoby pracujące w kuchniach szkolnych legitymują się długoletnim stażem pracy w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, znają zasady racjonalnego żywienia, co ma praktyczne przełożenie na prawidłowy dobór środków spożywczych z poszczególnych grup do wyprodukowania posiłków dla dzieci i młodzieży.

Kontrole wykazały, że w znaczącej liczbie stołówek szkolnych wydawane są posiłki naprzemiennie jednodaniowe i dwudaniowe.

W trakcie oceny jadłospisów udzielano instruktażu odnośnie do zasad planowania jadłospisów, a przede wszystkim na uwzględnienie produktów z każdej grupy i wykorzystywanie do produkcji posiłków produktów sezonowych, uwzględnienie odpowiedniego doboru smaków, konsystencji stosując zasady kontrastu, różnorodności surowców. Zwracano uwagę, aby w posiłku obiadu występował produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego, warzywa gotowane i surowe oraz owoce.

W trakcie kontroli udzielano instruktażu, aby zapewnić w stołówkach racjonalne posiłki dla dzieci i młodzieży poprzez opracowanie jadłospisów w odniesieniu do norm żywienia dla odpowiedniej grupy wiekowej lub obliczonej średnioważonej normy. Wskazywano, aby każdorazowo do jadłospisu okresowego wykonać obliczenia wartości odżywczej i energetycznej i odnieść wyniki do średnioważonych norm na energię i składniki odżywcze.

Nieprawidłowości w zakresie natury sanitarno-higienicznej nie stwierdzono.

W roku 2023 w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego w stołówkach szkolnych, stołówkach szkolnych w systemie cateringowym, stołówkach przedszkolnych, stołówkach przedszkolnych w systemie cateringowym, stołówkach w bursach i internatach, stołówkach zakładów specjalnych i wychowawczych dokonano oceny rutynowej jadłospisu według liczby uzyskanych punktów.

Na podstawie oceny jadłospisów nie stwierdzono jadłospisów z błędami ani złych jadłospisów.

W roku 2023 wszystkie jadłospisy oceniono jako prawidłowe co oznacza, że są realizowane zgodnie 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Podsumowując dotychczasowe wyniki działań w obszarze żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, podejmowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, można stwierdzić, że pomimo występowania przypadków naruszeń przepisów prawnych, określone w tych

regulacjach wymagania dotyczące środków spożywczych sprzedawanych i stosowanych w żywieniu przyjęły się już jako norma, utrwalając nowe nawyki w tym zakresie.

Wprowadzone przepisy prawne podniosły świadomość wśród osób odpowiedzialnych za prowadzenie żywienia dzieci i młodzieży, w tym m.in. dyrektorów szkół, przedszkoli, a także spotkały się z pozytywnym odbiorem u rodziców i opiekunów.

IX. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawują organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r., poz. 338 z późn.zm.) oraz na zasadach określonych w ustawie z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2023 r., poz. 537 z późn.zm.) i rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Jednym z kierunków działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ochrona zdrowia ludzkiego przed szkodliwymi skutkami zanieczyszczeń wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Do oceny jakości wody za 2023 rok wykorzystano wyniki badań próbek wody pobieranych w ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a także sprawozdania z badań jakości wody prowadzonych przez producentów wody w ramach kontroli wewnętrznej.

Na terenie powiatu jarosławskiego nadzorem sanitarnym objęto 430 obiektów w tym: urządzenia dostarczające wodę do spożycia - wodociągi, kąpieliska, studnie publiczne, podmioty wykonujące działalność leczniczą, obiekty użyteczności publicznej (m.in. pływalnie kryte i odkryte, hotele, ustępy, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej, cmentarze, inne obiekty użyteczności publicznej).

W roku 2023 ogółem przeprowadzono 227 kontroli sanitarnych w tym:

- 207 kontroli sanitarnych, w tym tematyczne, interwencyjne,
- 20 kontroli sanitarnych sprawdzających.

Uczestniczono również z Zapobiegawczym Nadzorem Sanitarnym w 13 odbiorach sanitarnych zakładów, w tym:

- 2 kontrole sanitarne w innych obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie,
- 6 kontroli sanitarnych w zakładach fryzjerskich,
- 4 kontrole sanitarne w zakładach kosmetycznych,
- 1 kontrola sanitarna w zakładzie odnowy biologicznej.

W 2023 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru 176 próbek wody w tym:

- ❖ 126 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi/wodociągi, zgodnie z harmonogramem pobierania próbek wody w ramach kontroli urzędowej w tym: 59 próbek z grupy A – 46 i grupy B – 21 w zakresie mikrobiologii
- ❖ 1 próbkę wody dodatkowo z wodociągu Wietlin w zakresie parametrów mikrobiologicznych, w tym Enterokoki kałowe,
- ❖ 5 próbek wody w związku z interwencjami konsumentów dotyczącymi pogorszenia jakości wody w tym:
 - ✓ 1 próbka w zakresie parametrów gr A oraz dodatkowo glin, żelazo;
 - ✓ 1 próbka w zakresie parametrów gr. A oraz dodatkowo mangan, żelazo;
 - ✓ 1 próbka w zakresie gr A oraz dodatkowo żelazo;
 - ✓ 2 próbki w zakresie parametrów gr. A oraz dodatkowo mangan, żelazo, jon amonowy, twardość ogólna,
- ❖ 1 próbkę wody w zakresie parametrów gr. A – wodociąg awaryjny,
- ❖ 15 próbek wody w pływalniach krytych,
- ❖ 6 próbek wody w pływalniach odkrytych,
- ❖ 2 próbki wody z kąpielisk,

- ❖ 20 próbek ciepłej wody w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp., w tym:
 - ✓ 8 próbek wody z natrysków zlokalizowanych na oddziałach szpitalnych,
 - ✓ 5 próbek wody z natrysków zlokalizowanych w szatniach przy pływalniach,
 - ✓ 4 próbek wody z natrysków zlokalizowanych w DPS,
 - ✓ 1 próbkę wody w związku z zachorowaniem na Legionelozę mieszkańca gminy powiatu jarosławskiego
 - ✓ 1 próbkę wody z natrysku zlokalizowanego w hotelu,
 - ✓ 1 próbkę wody z Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej.

9.1. Zaopatrzenie ludności w wodę

W 2023r. na terenie powiatu jarosławskiego liczba nadzorowanych wodociągów nie zmieniła się w stosunku do roku 2022. Wszystkie wodociągi posiadają uregulowany stan prawny i aktualnie obowiązujące pozwolenia wodnoprawne na korzystanie z ujęć wody. W roku sprawozdawczym 19 wodociągów łącznie z innymi podmiotami zaopatrującymi w wodę opartych było na studniach głębinowych, zaś 1 tj. wodociąg Jarosław – na ujęciu powierzchniowym - rzeka „San”.

Wyznaczono 186 punktów pobierania próbek wody zlokalizowanych na stałe na: ujęciach wody, w miejscach, w których woda jest wprowadzana do sieci, na sieci wodociągowej, w punktach czerpalnych znajdujących się na urządzeniach i instalacjach wodociągowych. Zgodnie z uzyskanymi informacjami od właścicieli/ zarządców wodociągów ok. 97,33 % mieszkańców powiatu jarosławskiego posiada instalację wodociągową, zaś ok. 2,67 % mieszkańców korzysta z własnych studni przydomowych.

9.1.1. Struktura wodociągów w powiecie jarosławskim

Struktura wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę w 2023r. została przedstawiona w poniższej tabeli.

Tabela 10. Liczba wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę w poszczególnych grupach wydajności oraz liczbę ludności zaopatrywanej w wodę przeznaczoną do spożycia

Produkcja wody [m ³ /d]	Liczba urządzeń dostarczających wodę		Liczba ludności zaopatrywanej w wodę [tys.]	
	łącznie	odpowiadająca wymaganiom	łącznie	odpowiadająca wymaganiom
101-1000	17	17	60,943	60,943
1001-10000	2	2	50,868	50,868
razem	19	19	111 811	111 811

Na terenie powiatu jarosławskiego funkcjonuje 19 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę w tym :

- ✚ 17 wodociągów o produkcji wody od 101-1000 m³/d
- ✚ 2 wodociągi o produkcji wody od 1001-10000 m³/d (wodociąg Jarosław, wodociąg Piwoda).

Liczba ludności zaopatrywanej w wodę – 111 811 odbiorców w tym:

- ❖ 60 943 odbiorców korzysta z wodociągu o produkcji wody od 101-1000 m³/d,
- ❖ 50 868 odbiorców korzysta z wodociągu o produkcji wody od 1001-10000 m³/d.

Dodatkowo na terenie powiatu jarosławskiego znajdują się 2 wodociągi awaryjne w tym

- ❖ wodociąg w miejscowości Radymno stanowiący awaryjne źródło zaopatrzenia w wodę dla miasta Radymno,
- ❖ wodociąg w szpitalu stanowiący zapasowe źródło zaopatrzenia w wodę.

W szpitalu prowadzony jest stały monitoring jakości wody na wodociągu w ramach kontroli wewnętrznej ze względu na jego przeznaczenie.

9.1.2. Inne podmioty prowadzące działalność w zakresie zbiorowego zaopatrzenia

W roku 2023 pod nadzorem PPIS w Jarosławiu znajdował się 1 obiekt zakwalifikowany jako inny podmiot zaopatrujący w wodę – wodociąg lokalny zlokalizowany na terenie jednego szpitala, który produkuje wodę na własne potrzeby, korzystając z wody pochodzącej z indywidualnego ujęcia. Wodociąg ten jest głównym źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę wodociągową od 2015r.

Rezerwowym źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę do spożycia jest wodociąg publiczny Jarosław. Wodociąg lokalny oparty jest na studni głębinowej S-1. Produkcja wody według zużycia wyniosła ok. 64 m³/d. Woda pochodząca ze studni głębinowej poddawana jest filtracji wstępnej, procesowi odżelaziania, odmanganiania i stałej dezynfekcji Lampą UV AM2- i magazynowana w 4 zbiornikach wody uzdatnionej. W 2023 r. prowadzona była przez szpital kontrola wewnętrzna jakości wody wodociągowej zgodnie z opracowanym harmonogramem pobierania próbek wody na 2023 r. oraz kontrola urzędowa przez PPIS w Jarosławiu. W 2023 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach kontroli wewnętrznej 2 próbki w zakresie parametrów grupy A, zaś w ramach kontroli urzędowej 2 próbki, w tym: 1 próbkę w zakresie parametrów grupy A i 1 w zakresie parametrów grupy B. Próbki wody pobrane do badań laboratoryjnych w ramach kontroli wewnętrznej nie uległy zakwestionowaniu. Pobrana próbka wody w ramach kontroli urzędowej nie odpowiadała wymogom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) z uwagi na ponadnormatywną zawartość manganu w wodzie do spożycia.

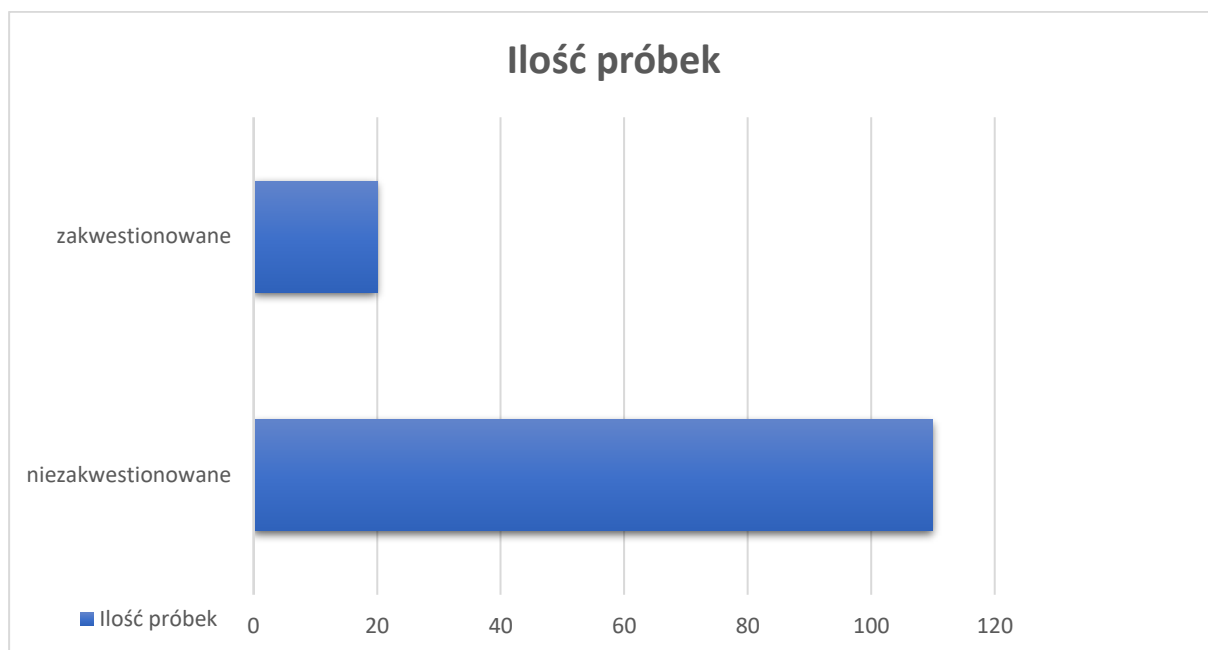
W związku z powyższym PPIS w Jarosławiu wydał decyzję na warunkową przydatność wody do spożycia. Postępowanie zakończono po przedłożeniu pozytywnych wyników badania wody - wydano decyzję o przydatności wody do spożycia. W roku 2023 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego urządzenia wodociągowego, prowadzonej dokumentacji w obszarze kontrolowanym i prowadzonej wewnętrznej kontroli jakości wody. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

9.2.Ocena jakości wody dostarczanej przez wodociągi

Zapewnienie odpowiedniej ilości i jakości wody do spożycia jest ważnym i skomplikowanym zadaniem. Zagrożenia pojawiające się w systemach zaopatrzenia w wodę mogą mieć wpływ na zdrowie publiczne. Jakość dostaw wody do picia jest ściśle powiązana z możliwością wystąpienia szeregu czynników w cyklu produkcji wody, które mogą wpłynąć negatywnie na jakość wody docierającej do odbiorcy końcowego (konsumenta). Na jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi często ma wpływ sposób dystrybucji wody, realizowany przez przedsiębiorstwo wodociągowe, a zwłaszcza stan techniczny sieci wodociągowych, okres ich eksploatacji i rodzaj materiałów, z jakich zostały wykonane, sposób ich eksploatacji (płukanie sieci, planowe remonty i renowacje). Wpływ na jakość wody, jaka jest dostarczana konsumentowi, ma również wewnętrzny system wodociągowy, czyli przewody wodociągowe wraz z uzbrojeniem i urządzeniami, które są zainstalowane między kranami używanymi zwykle do poboru wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zarówno w obiektach publicznych, jak i prywatnych, a siecią dystrybucyjną, ale jedynie jeśli nie podlegają kompetencji dostawcy wody w zakresie jego obowiązków. Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny oraz eksploatacja wewnętrznego systemu wodociągowego, w tym armatury w punktach pobierania wody, może przyczyniać się do wtórnego zanieczyszczenia wody.

Działalność kontrolna Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jarosławiu w ramach nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi prowadzona jest w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) w zakresie badań parametrów objętych monitoringiem grupy A i grupy B oraz w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo- kanalizacyjne / właścicieli wodociągów. Próbki wody przeznaczonej do spożycia w ramach urzędowej kontroli pobierane zostały z 19 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę zgodnie z harmonogramem pobierania próbek wody na rok 2023. Badania jakości wody przeznaczonej do spożycia w ramach kontroli wewnętrznej wykonywane były przez producentów wody w laboratoriach zewnętrznych o zatwierdzonym przez organy PIS systemie jakości badań, co zostało udokumentowane sprawozdaniami z badań wody przesyłanymi do PSSE w Jarosławiu.

W roku 2023 ramach kontroli urzędowej pobrano do badań laboratoryjnych 130 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, z czego 20 próbek wody tj. 15,38%, w tym 3 próbki pobrano w związku z interwencjami mieszkańców gminy Laszki zaopatrywanych przez wodociąg Wietlin - nie spełniało wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Ilość próbek wody niezakwestionowanych do zakwestionowanych pobranych do badań laboratoryjnych w ramach kontroli urzędowej przedstawia poniżej wykres.

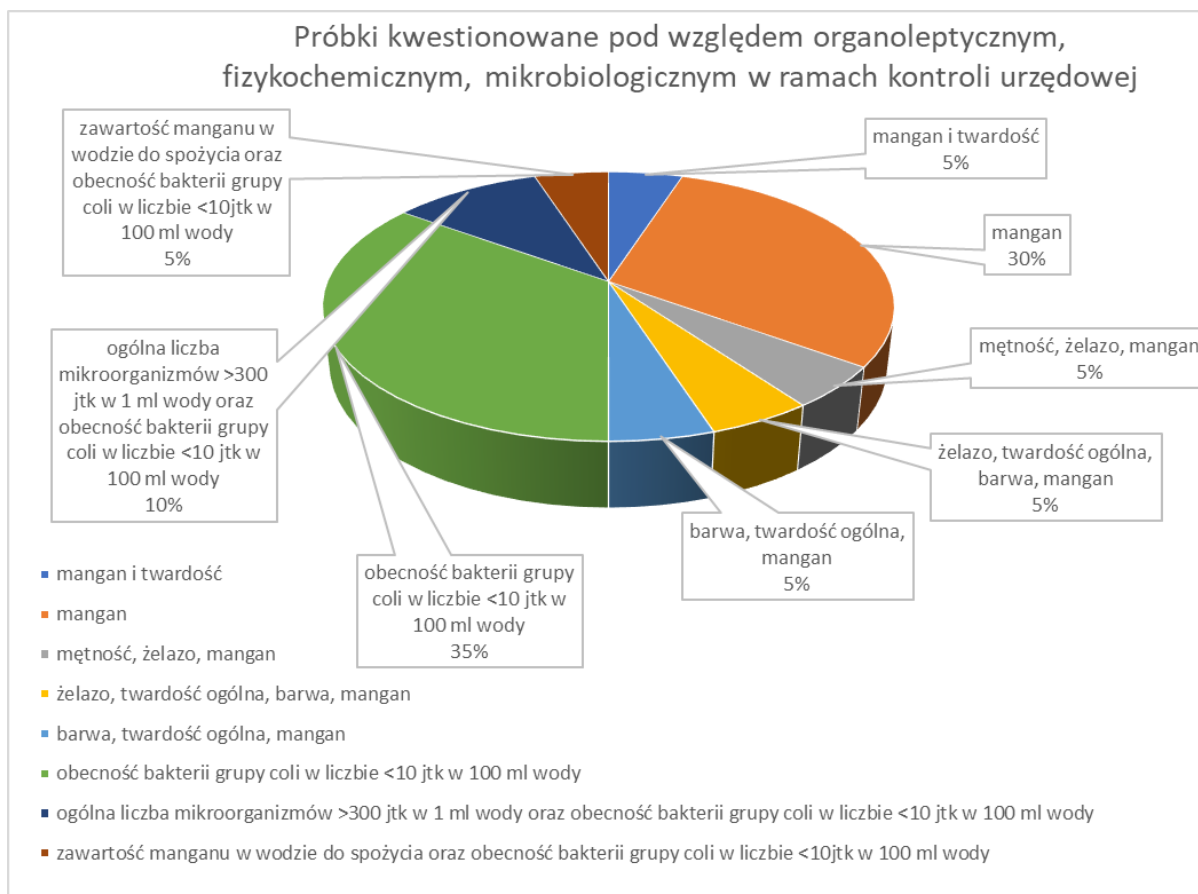


Wykres nr 18. Ilość próbek wody niezakwestionowanych do zakwestionowanych pobranych do badań laboratoryjnych w ramach kontroli urzędowej.

Główną przyczyną kwestionowania próbek wody pod względem organoleptycznym, fizykochemicznym oraz mikrobiologicznym były przekroczenia wartości parametrycznej w 20 próbkach pobranej wody w następujących parametrach w tym:

- ❖ 1 próbka kwestionowana z uwagi na przekroczenie manganu i twardości,
- ❖ 6 próbek kwestionowano z uwagi na przekroczenie manganu,
- ❖ 1 próbka kwestionowana z uwagi na przekroczenie mętności, żelaza, manganu,
- ❖ 1 próbka kwestionowana z uwagi na przekroczenie żelaza, twardości ogólnej, barwy, manganu,
- ❖ 1 próbka kwestionowana z uwagi na barwę, twardość ogólną, mangan,
- ❖ 7 próbek kwestionowanych pod względem mikrobiologicznym z uwagi na obecność bakterii grupy coli w liczbie < 10jtk w100 ml wody,
- ❖ 2 próbki kwestionowane pod względem mikrobiologicznym z uwagi na ogólną liczbę mikroorganizmów > 300jtk w 1 ml wody oraz obecność bakterii grupy coli w liczbie < 10jtk w100 ml wody,
- ❖ 1 próbka wody kwestionowana pod względem chemicznym oraz mikrobiologicznym z uwagi na ponadnormatywną zawartość manganu w wodzie do spożycia oraz obecność bakterii grupy coli w liczbie < 10jtk w100 ml wody.

Poniższy wykres przedstawia ilościowe zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie do spożycia w ramach kontroli urzędowej.



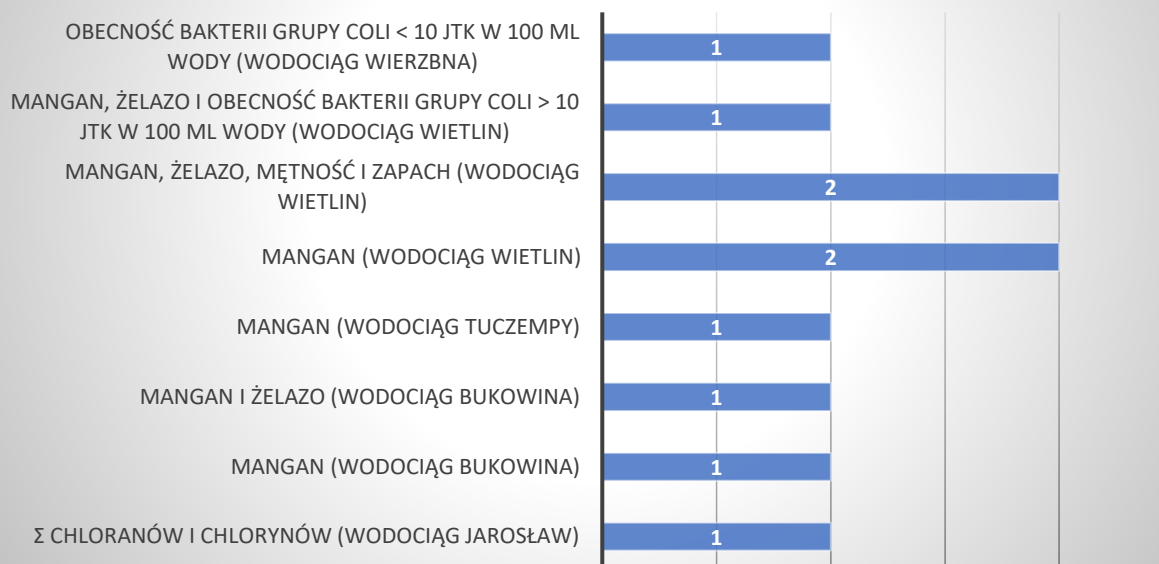
Wykres nr 19. Ilościowe zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie przeznaczonej do spożycia w ramach kontroli urzędowej.

W roku 2023 w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem właściciele wodociągów sukcesywnie przesyłali wyniki badań laboratoryjnych. Na podstawie analizy wyników wynika, że dziesięciokrotnie nie odpowiadały wymogom Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017r., poz.2294) ze względu na przekroczenie wartości parametrycznej dla parametru:

- Σ chloranów i chlorynów (wodociąg Jarosław),
- mangan (wodociąg Bukowina),
- mangan i żelazo (wodociąg Bukowina),
- mangan (wodociąg Tuczempy),
- mangan - 2 krotnie (wodociąg Wietlin),
- mangan, żelazo, mętność i zapach – 2 krotnie (wodociąg Wietlin),
- mangan, żelazo i obecność bakterii grupy coli > 10 jtk w 100 ml wody (wodociąg Wietlin),
- obecność bakterii grupy coli < 10 jtk w 100 ml wody (wodociąg Wierzbna).

Poniższy wykres przedstawia ilościowe zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie do spożycia w ramach kontroli wewnętrznej.

Ilościowe zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie przeznaczanej do spożycia w ramach kontroli wewnętrznej



Wykresie nr 20. Ilościowe zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie przeznaczanej do spożycia w ramach kontroli wewnętrznej.

W związku z przekroczeniami wartości parametrów mikrobiologicznych, organoleptycznych i fizykochemicznych, w oparciu o wyniki badań oraz po rozważeniu stopnia zagrożenia dla zdrowia konsumentów, wydano nakazujące decyzje administracyjne na właścicieli wodociągów, którzy posiadają obowiązek doprowadzenia wody do należytej jakości odpowiadającej wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia.

W roku 2023 ogółem wydano: 13 decyzji administracyjnych, w tym: 12 decyzji administracyjnych stwierdzających warunkową przydatność wody do spożycia, 1 decyzję administracyjną na brak przydatności wody do spożycia oraz wszczęto 5 postępowań administracyjnych po otrzymaniu pozytywnych badań jakości wody postępowania zakończono.

W 2023 r. wydano 12 decyzji administracyjnych na warunkową przydatność wody do spożycia, w tym:

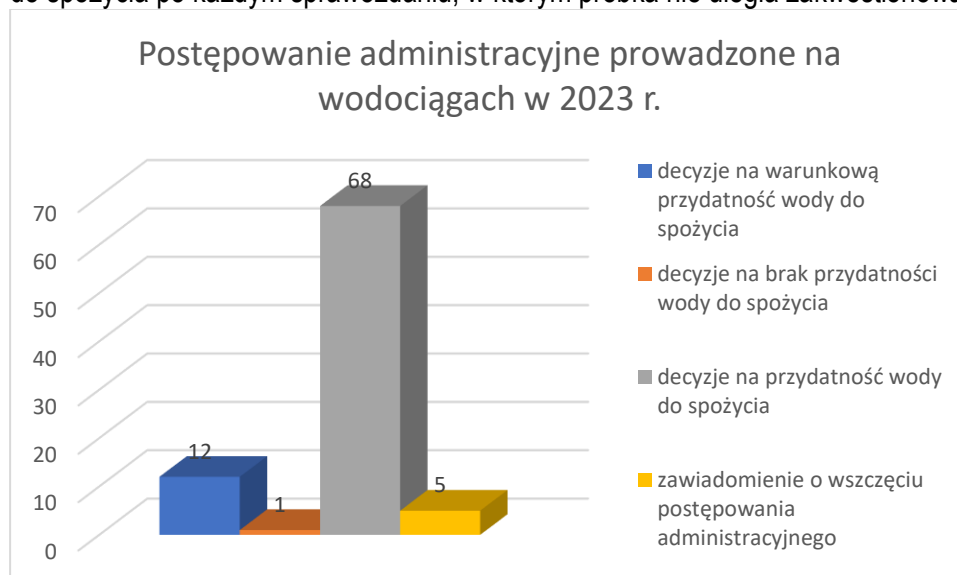
- 5 decyzji administracyjnych w przypadku stwierdzenia przekroczenia w badanej próbce wody wskaźnikowych parametrów mikrobiologicznych w liczbie < 10 jtk/100ml dla parametru bakterii grupy coli wraz ze stosownym komunikatem,
- 1 decyzję administracyjną w przypadku stwierdzenia przekroczenia w badanej próbce wody wskaźnikowych parametrów mikrobiologicznych w liczbie < 10 jtk/100ml dla parametru bakterii grupy coli oraz ogólnej liczby mikroorganizmów > 300 jtk/1 ml wody wraz ze stosownym komunikatem,
- 6 decyzji administracyjnych w przypadku stwierdzenia przekroczenia w badanej próbce wartości parametrycznej parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych tj. mangan, żelazo, mętność, zapach z podaniem wartości dla przekroczonego parametru wody wraz ze stosownym komunikatem.

W 2023 roku podobnie jak w roku 2022 wydano 1 decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia w związku ze stwierdzeniem w badanej próbce wody wskaźnikowych parametrów mikrobiologicznych w liczbie >10jtk w 100ml dla parametru bakterii grupy coli z terminem wykonania natychmiastowym.

Analiza danych wskazuje, że w 9 wodociągach w 2023r. podobnie jak w roku 2022 jakość wody przeznaczonej do spożycia nie odpowiadała wymaganiom Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz.2294).

Po podjęciu przez producentów wody działań naprawczych polegających głównie na przeprowadzeniu zabiegów płukania i dezynfekcji ujęć wody, urządzeń wodnych i sieci wodociągowej oraz po przedłożeniu kontrolnych wyników badań laboratoryjnych odpowiadających wymaganiom rozporządzenia MZ, jakim powinna odpowiadać woda przeznaczona do spożycia, postępowanie administracyjne zakończono poprzez wydanie decyzji administracyjnej i wydanie stosownego komunikatu o przydatności wody do spożycia.

Dodatkowo wydano 68 decyzji administracyjnych stwierdzających przydatność wody do spożycia po każdym sprawozdaniu, w którym próbka nie uległa zakwestionowaniu.



Wykres nr 21. Postępowania administracyjne prowadzone na wodociągach w 2023r.

W roku 2023 zakończono postępowania administracyjne z uwagi na:

- ✚ poprawę jakości wody w zakresie przekroczenie dopuszczalnej wartości manganu oraz przekroczenie dopuszczalnej wartości żelazo z wodociągu w Bukowinie w 2022 r.,
- ✚ poprawę jakości wody w zakresie obecności bakterie grupy coli < 10 jtk/100ml wody z wodociągu Wierzbna,
- ✚ poprawę jakości wody z uwagi na przekroczenie dopuszczalnej wartości żelazo z Wodociąg Wietlin,
- ✚ poprawę jakości wody w zakresie obecności bakterie grupy coli < 10 jtk/100ml wody z wodociągu Roźwienica,
- ✚ poprawę jakości wody w zakresie bakterie grupy coli <10 jtk/100 ml wody oraz ogólna liczba mikroorganizmów > 300 jtk/1ml wody z Wodociągu Rzeplin,
- ✚ poprawę jakości wody w zakresie przekroczenie dopuszczalnej wartości parametru manganu z wodociągu Tuczempy,
- ✚ poprawę jakości wody w zakresie obecności bakterii grupy coli <10 jtk/100 ml wody

- oraz bakterii grupy coli <10 jtk/100 ml wody z wodociągu Łazy,
- + poprawę jakości wody w zakresie obecności bakterii grupy coli <10 jtk/100 ml wody oraz przekroczenia dopuszczalnej wartości manganu z wodociąg Chotyńc,
- + poprawę jakości wody w zakresie przekroczenie dopuszczalnej wartości Σ chloranów i chlorynów z wodociągu Jarosław,
- + poprawę jakości wody w zakresie przekroczenie dopuszczalnej wartości mętności oraz zapachu nieakceptowalnego z wodociągu Wietlin.

9.3. Analiza przekroczeń parametrów mikrobiologicznych oraz fizykochemicznych

Dopuszczalna obecność mikroorganizmów w wodzie przeznaczonej do spożycia jest regulowana i systematycznie monitorowana. Woda musi być wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w ilości stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego. Woda pochodne czynniki chorobotwórcze mogą przedostawać się do organizmu człowieka drogą pokarmową, inhalacyjną (wdychanie aerozoli wodnych) oraz w wyniku styczności ze skórą (błony śluzowe, zadrapania, zranienia). Przy czym ważny jest nie tylko rodzaj mikroorganizmów obecnych w wodzie, ale także ich ilość. Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej na bieżąco analizuje wyniki badań jakości wody przeznaczonej do spożycia, zarówno wykonywanych w ramach nadzoru sprawowanego przez Inspekcję Sanitarną, jak również otrzymanych od podmiotów prowadzących zaopatrzenie w wodę. W zależności od uzyskanych wyników badań poszczególnych parametrów organ PIS podejmuje odpowiednie działania, zgodnie z przepisami określonymi w rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2023 r. jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w powiecie jarosławskim utrzymywała się na podobnym poziomie, jak w roku 2022r., za wyjątkiem wodociągu Wietlin gdzie wystąpiły znaczne przekroczenia parametrów chemicznych, które utrzymują się przez długi okres czasu.

Biorąc pod uwagę postępowanie administracyjne prowadzone na poprawę jakości wody w 2023 r. na 19 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę w 9 wodociągach jakość wody uległa zakwestionowaniu, w tym pod względem:

- parametrów mikrobiologicznych na 4 wodociągach,
- parametrów fizykochemicznych na 4 wodociągach,
- parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych na 2 wodociągach.

Dodatkowo po przeanalizowaniu danych należy stwierdzić, iż jakość mikrobiologiczna wody w 2023r. utrzymywała się na zbliżonym poziomie w stosunku do roku poprzedniego, gdyż w 2023r. krótkotrwale przekroczenia mikrobiologiczne odnotowano łącznie na 6 wodociągach, a w 2022r. na 5 nadzorowanych wodociągach, natomiast brak przydatności wody do spożycia wystąpił jednokrotnie podobnie, jak w 2022r. W 2023 r. przyczyną kwestionowania próbek wody wodociągowej pod względem mikrobiologicznym była obecność bakterii grupy coli oraz stwierdzona ponadnormatywna ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C. Bakterie grupy coli do systemu dystrybucji wodnej mogą przedostawać się ze ścieków, gleby lub rozkładającego się materiału roślinnego. Stwierdzenie ich obecności w wodzie sugeruje nieodpowiednie jej uzdatnienie, wtórne zanieczyszczenie lub nadmierną zawartość substancji odżywczych w uzdatnionej wodzie. Bakterie z grupy coli to parametr niepożądany w wodzie. Kiedy wartość graniczna zostaje przekroczona, to należy doprowadzić do obniżenia tego parametru, ale jego obecność nie ma znaczenia zdrowotnego. Wobec powyższego bakterie z grupy coli mają wartość jako wskaźnik (ale wskaźnik ograniczony), mogą być natomiast stosowane w celu oceny czystości i szczelności systemów dystrybucyjnych oraz potencjalnej obecności biofilmu.

Bakterie wykryte w ramach wskaźnika ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C w 1 ml wody są to najczęściej nieszkodliwe drobnoustroje heterotroficzne stanowiące naturalną mikroflorę środowiska wodnego, jak i mikroorganizmy pochodzące z różnego rodzaju zanieczyszczeń. Światowa Organizacja Zdrowia określa znaczenie liczby bakterii heterotroficznych obecnych w dostarczonej wodzie jako użyteczny wskaźnik niepożądanych zmian w systemie dystrybucji, takich jak zwiększenie potencjału wzrostu mikroorganizmów, zwiększenie aktywności biofilmu, wydłużonego czasu retencji lub stagnacji

wody oraz utraty szczelności systemu. Namnażanie się tych bakterii może sprzyjać lub powodować korozję sieci wodociagowych, pogarszać jakość organoleptyczną wody (smak, zapach, barwa) oraz sprzyja tworzeniu się biofilmu. Czynnikiem stymulującym wzrost bakterii są stagnacja oraz podwyższona zawartość w wodzie substancji pokarmowych.

Pogorszenia jakości wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych były spowodowane głównie brakiem właściwej dezynfekcji, spadkami ciśnienia wody, brakiem regularnego płukania sieci. W niektórych przypadkach nie udało się ustalić bezpośredniej przyczyny niewłaściwej jakości bakteriologicznej wody w systemie dystrybucji.

Z analizy wynika również, że częstą przyczyną kwestionowania wody pod względem fizykochemicznym była ponadnormatywna zawartość manganu, żelaza sporadycznie związana z tym podwyższona twardość ogólna, mętność, zapach oraz incydentalnie Σ chloranów i chlorynów, co w większości przypadków nie przedkładało się na istotne zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

Podwyższone wartości stężeń manganu i żelaza w wodzie przeznaczonej do spożycia najczęściej nie przekraczają powyższej granicy i nie zagrażają zdrowiu ludzi, mogą one natomiast wywierać niepożądany wpływ na wskaźniki organoleptyczne wody, powodując wzrost jej barwy, mętności, smaku i zapachu. Mogą też powodować pozostawianie przebarwień na pranych tkaninach, urządzeniach sanitarnych oraz innych powierzchniach, mających kontakt z wodą. Istotnym problemem jest także wytrącanie się nierozpuszczalnych związków manganu w formie osadów mineralnych w przewodach wodociagowych, z czasem prowadzące do zakłóceń eksploatacji wodociągu i dodatkowo przyczyniające się do pogorszenia jakości wody.

Zapach to parametr organoleptyczny, nadaje wodzie rozpuszczone w niej związki nieorganiczne tj. kwasy, sole, gazy lub organiczne – najczęściej produkty metabolizmu organizmów żywych w wodzie w warunkach naturalnych. Mogą być również ubocznym skutkiem uzdatniania wody (np. chlorowania), a także powstawać w trakcie magazynowania i dystrybucji wody.

Nietypowy zapach, smak mogą być wskaźnikiem obecności potencjalnych szkodliwych substancji. Zapach powinien być akceptowalny przez konsumenta.

Mętność w wodzie do spożycia wywoływana jest drobnymi cząsteczkami stałymi, które mogą znajdować się w wodzie na skutek nieodpowiedniego uzdatniania lub z powodu unoszenia się cząstek pochodzących z osadów w sieci wodociagowej. Woda o wysokiej mętności może chronić mikroorganizmy przed działaniem dezynfekcyjnym i być przyczyną wzrostu liczby bakterii.

Twardość ogólna to parametr który zależy od ilości rozpuszczonych w wodzie związków, głównie wapnia i magnezu. Wody bardzo miękkie są szkodliwe dla organizmu, ponieważ wypłukują z organizmu sole wapnia i inne, co powoduje problemy z układem kostnym, zaburzenia pracy mięśni, w tym mięśnia sercowego. Twardość wody w gospodarstwach domowych powoduje wzrost zużycia środków myjących i detergentów oraz tworzenie się kamienia kotłowego.

Chlorany to produkt rozkładu dwutlenku chloru; obecne również w przypadku stosowania podchlorynów do dezynfekcji wody. Zaleca się jednak zmniejszenie stężenia chloranów w wodzie, nie wpływając na skuteczność jej dezynfekcji.

9.4.Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Krajowe uregulowania w zakresie substancji promieniotwórczych transponują przepisy Dyrektywy 2013/51/Euratom⁸ określającej wymogi dotyczące ochrony zdrowia ludności w odniesieniu do substancji promieniotwórczych. W rozporządzeniu w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przewidziano wstępny monitoring substancji promieniotwórczych oraz kontrolny monitoring substancji promieniotwórczych. Wstępny monitoring substancji promieniotwórczych uwzględniał przeprowadzenie we wszystkich istniejących oraz nowo tworzonych ujęciach wody pomiaru stężenia substancji promieniotwórczych tj. radonu ^{222}Rn , izotopów radu: ^{226}Ra i ^{228}Ra oraz trytu.

Wstępny monitoring substancji promieniotwórczych był pierwszym badaniem poziomu stężenia substancji promieniotwórczych i ewentualnie ich przekroczeń w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Kontrolny monitoring substancji promieniotwórczych zdefiniowano natomiast jako kolejny pomiar stężenia

substancji promieniotwórczych w wodzie poddanej uzdatnianiu mającemu na celu obniżenie wartości parametrycznych substancji promieniotwórczych, wykonywany zgodnie z częstotliwością określoną w załączniku nr 6 do ww. Rozporządzenia.

Wyniki pomiarów stężenia substancji promieniotwórczych w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi otrzymane w 2017r. w ramach wstępnego monitoringu substancji promieniotwórczych wykazały, iż na terenie powiatu jarosławskiego występuje znikome ryzyko dla zdrowia ludzkiego w związku z narażeniem na substancje promieniotwórcze pochodzące z wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W 2022 r. wszyscy producenci wody przeprowadzili monitoring substancji promieniotwórczych w wodzie w zakresie zawartości radonu, izotopów radu: Ra-226 i Ra-228, a także trytu (w zależności od analizy wyników wstępnego monitoringu substancji promieniotwórczych sprzed 5 lat). Analiza wyników badań wody przedłożonych przez producentów wody potwierdziła, że woda spełnia wymagania obowiązującego w tym zakresie rozporządzenia MZ.

Dodatkowo w 2023 r. dwóch producentów wody przeprowadziło wstępny monitoring substancji promieniotwórczych w wodzie surowej w zakresie zawartości radonu, izotopów radu: Ra-226 i Ra-228, a także trytu dla 2 nowo wywierconych studni. Analiza wyników badań wody przedłożonych przez tych producentów wody potwierdziła, że woda spełnia wymagania obowiązującego w tym zakresie rozporządzenia MZ.

9.5. Badania ciepłej wody w kierunku obecności bakterii z rodzaju *Legionella* sp.

Jednym z elementów mogących wpłynąć na jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na końcowym etapie jej dostarczania jest instalacja wewnętrzna budynków – tzw. wewnętrzny system wodociągowy. Niewłaściwe projektowanie, montaż i eksploatacja wewnętrznych instalacji wodociągowych oraz niedostosowanie starych instalacji do aktualnych potrzeb i wymagań, niewłaściwy lub niewystarczający nadzór sanitarno-higieniczny nad urządzeniami i wewnętrznymi instalacjami wodociągowymi, może być przyczyną powstawania sprzyjających warunków do namnażania się niepożądanych w środowisku mikroorganizmów. Niewłaściwie zaprojektowana instalacja ciepłej wody użytkowej może sprzyjać występowaniu i namnażaniu się bakterii z rodzaju *Legionella*.

Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem MZ w zakresie kontroli czystości mikrobiologicznej instalacji wewnętrznych, w budynkach użyteczności publicznej, zamieszkania zbiorowego (hotele, DPS, akademik, bursa, internat, placówka opiekuńczo-wychowawcza, specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy, zespół placówek oświatowo-wychowawczych) oraz w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, w których w trakcie użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno – powietrzny (szpitale, zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, zakład opiekuńczo-leczniczy, hospicjum) wykonywane są badania wody ciepłej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp.

W ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej właściciele ww. obiektów przedkładali terminowo sprawozdania z badań ciepłej wody użytkowej. Ogółem pobrano do badań laboratoryjnych 27 próbek wody.

Na 7 obiektów, w których pobrano do badań laboratoryjnych próbki ciepłej wody użytkowej w 1 obiekcie stwierdzono średnie skażenie instalacji ciepłej wody użytkowej. Wydano decyzję administracyjną.

Właściciel obiektu przeprowadził działania naprawcze zmierzające do redukcji bakterii z rodzaju *Legionella* sp. m.in. dokonania przeglądu technicznego sieci, monitorowania temperatury ciepłej wody. Postępowanie administracyjne zostało zakończone po przeprowadzeniu działań naprawczych i przedłożeniu kontrolnych wyników badań próbek wody odpowiadających wymaganiom rozporządzenia MZ w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W ramach kontroli urzędowej pobrano dodatkowo do badań laboratoryjnych 7 próbek wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp. z ww. obiektów użyteczności publicznej, zamieszkania zbiorowego (hotel, 4 DPS-y, Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza oraz dom prywatny) Badane próbki wody odpowiadały wymaganiom rozporządzenia MZ w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W 2023 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem pobierania próbek wody łącznie 16 próbek wody z instalacji ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp. w punktach czerpalnych zlokalizowanych na terenie dwóch szpitali.

Na podstawie sporządzonych sprawozdań z badań zakwestionowano 5 próbek w tym 3 średnie skażenie instalacji ciepłej wody użytkowej oraz 2 wysokie skażenie instalacji ciepłej wody użytkowej.

W związku z wysokim i średnim skażeniem instalacji ciepłej wody w dwóch szpitalach wydano decyzje administracyjne zobowiązujące właścicieli obiektów do przeprowadzenia działań naprawczych zmierzających do redukcji liczby bakterii m.in. dokonania przeglądu technicznego sieci, monitorowania temperatury ciepłej wody, przystąpienia do czyszczenia i dezynfekcji systemu. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych i przedłożeniu pozytywnych wyników badań ciepłej wody użytkowej pobranej w punktach czerpalnych gdzie zostało stwierdzone średnie skażenie wody postępowanie zakończono.

Wydanym decyzjom administracyjnym na wysokie skażenie wody nadano natychmiastową wykonalność.

W ramach kontroli urzędowej dodatkowo pobrano do badań laboratoryjnych 8 próbek wody ciepłej użytkowej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp. z 2 nadzorowanych szpitali.

Na 8 pobranych próbek 2 uległo zakwestionowaniu w jednym szpitalu na dwóch różnych oddziałach z uwagi na bardzo wysokie skażenie instalacji wody użytkowej oraz wysokie skażenie instalacji wody użytkowej. Wydano decyzje administracyjna z natychmiastową wykonalnością

nakazującą wyłączyć z eksploatacji urządzenia i instalacje wody ciepłej na jednym z oddziałów oraz woda nie nadawała się do pryszniców na drugim oddziale. W nakazie decyzji zobowiązano właściciela obiektu do przeprowadzenia działań naprawczych zmierzających do redukcji liczby bakterii z rodzaju Legionella sp. m.in. dokonania przeglądu technicznego sieci, monitorowania temperatury ciepłej wody, przystąpienia do czyszczenia i dezynfekcji systemu. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych zlecono badanie próbek wody, badane próbki wody nie uległy zakwestionowaniu – decyzja w części została uchylona.

Ponadto w związku z bardzo wysokim oraz wysokim skażeniem instalacji ciepłej wody bakteriami z rodzaju Legionella sp. szpital przedłożył w odstępie 3 miesięcznym wyniki badań próbek wody pobranych z 2 punktów czerpalnych w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp., które odpowiadały wymogom obowiązującego rozporządzenia MZ.

9.6. Ocena stanu sanitarnego wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę

Nadzorem sanitarnym objęto 19 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę i przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych urządzeń wodociagowych, w tym:

- ✚ 19 kontroli w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociagowych,
- ✚ 1 kontrolę sprawdzającą wykonania nakazów decyzji w zakresie stanu sanitarno-technicznego.

W 2023 r. prowadzone są postępowania administracyjne dla 3 wodociągów w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dot. stanu technicznego.

Inwestycje przeprowadzone w 2023 r. na wodociągach mają na celu poprawę jakości wody wodociagowej dotyczy następujących wodociągów na terenie powiatu jarosławskiego.

Wodociąg Tapin

- ❖ zakończono inwestycję pn. „Rozbudowa i modernizacja gminnej infrastruktury wodociagowej i kanalizacyjnej wraz z ujęciem wody oraz oczyszczalnią ścieków”.
- ❖ wykonano nadbudowę istniejących zbiorników wyrównawczych oraz docieplono ściany tych zbiorników,
- ❖ wykonano modernizację czterech pompowni wody w miejscowościach: Rokietnica i Tuligłowy, polegającą na zamontowaniu zdalnego monitoringu pracy tych przepompowni oraz na wymianie zestawów hydroforowych na nowe,
- ❖ wykonano odwiert studni głębinowej S-3a w ramach rozbudowy ujęcia wód podziemnych wodociagu w miejscowości Tapin, która została włączona do obiegu w sierpniu 2023 r.

Wodociąg Hawłowice i wodociąg Rzeplin

- ❖ opracowano dokumentację projektową dotyczącą rozbudowy gospodarki wodnej w gminie Pruchnik w zakresie budowy nowych sieci magistralnych, rozdzielczych, pompowni wody oraz zbiorników wyrównawczych,
- ❖ opracowano dokumentację projektową rozbudowy sieci wodociągowych w Pruchniku i Jodłówce o łącznej długości ok. 1,3 km (wodociąg Hawłowice).

Wodociąg Wietlin

- ❖ wymieniono na nowe następujące elementy SUW: filtr główny pomp głębinowych, pompkę chloratora oraz rury ciśnieniowe popłuczyn filtrów,
- ❖ rozstrzygnięto przetarg na inwestycję pn. "Przebudowa Stacji Uzdatniania w miejscowości Wietlin",

Wodociąg Charytany

- ❖ planowane jest rozpoczęcie prac inwestycyjnych pod nazwą „Rozbudowa Stacji Uzdatniania Wody o zbiornik wody czystej o poj. 400 m³ wraz z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą”.

Wodociąg Bukowina

- ❖ wykonano dokumentację na odwiert nowej studni głębinowej,

Wodociąg Radymno ul. Żłota Góra 58

- ❖ zlecono przygotowanie dokumentacji technicznej dla inwestycji polegającej na połączeniu wodociągu z wodociągiem Święte, który będzie stanowił awaryjne źródło zasilania w wodę wodociągową. Po zabezpieczeniu środków i pozyskaniu dofinansowania na ten cel zostanie wyłoniony wykonawca robót.

X. Pływalnie

Pływalnie, zgodnie z definicją zawartą w Ustawie z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych, to obiekt kryty lub odkryty, z wodą przepływową, przeznaczony do pływania lub kąpieli, posiadający co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażony w urządzenia sanitarne, szatnie i natryski. Zagadnienia związane z funkcjonowaniem i nadzorem nad pływalniami w zakresie ich bezpieczeństwa zdrowotnego wody regulują krajowe akty prawne.

Za zapewnienie bezpieczeństwa kąpiących się osób odpowiedzialny jest podmiot prowadzący działalność w zakresie sportu lub rekreacji. W przypadku pływalni jest to osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która prowadzi działalność w tym zakresie, oraz właściwy miejscowo wójt, burmistrz, prezydent miasta. Zarządzający pływalnią umieszcza w ogólnie dostępnym miejscu informacje dotyczące zasad korzystania, ograniczeń w korzystaniu z wyznaczonego obszaru wodnego oraz sposobie powiadamiania o wypadkach wraz z numerami alarmowymi.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wszystkim użytkownikom pływalni właściciel obiektu zobowiązany jest do prowadzenia kontroli wewnętrznej, na podstawie wymagań określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są zgodnie z harmonogramami ustalonymi we współpracy z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Kontrole przeprowadzane są również przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach prowadzanego nadzoru nad jakością wody. Dzięki takiej współpracy podmiotów, pozwalającej na szybkie eliminowanie zagrożeń zdrowotnych, wzrasta zaufanie kąpiących się do podmiotów zarządzających pływalniami oraz niezależnych organów nadzorczych, czuwających nad ich bezpieczeństwem.

10.1. Wymagania jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach reguluje najważniejsze kwestie w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody dotyczące:

- ✚ wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach,
- ✚ częstotliwości pobierania próbek wody na pływalniach,

- ✚ metodyk referencyjnych analiz i sposobu oceny, czy woda na pływalniach odpowiada wymaganym warunkom,
- ✚ sposobu informowania ludności o jakości wody na pływalniach.

Pod nadzorem sanitarnym na terenie powiatu jarosławskiego było pięć pływalni, w tym: 3 kryte i 2 odkryte. W porównaniu do 2022 r. zwiększyła się o 1 liczbę pływalni sezonowa na którą wydano opinię sanitarną stwierdzającą zgodność wykonania obiektu z projektem budowlanym w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych kompleksu rekreacyjnego, w tym pływalni sezonowej zlokalizowanego w miejscowości Radawa. Właściciel pływalni sezonowej przedłożył harmonogram pobierania próbek wody na sezon 2023 w sierpień, wrzesień, który został pozytywnie zaopiniowany. W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych próbki wody basenowej. Pobrane próbki wody basenowej uległy zakwestionowaniu zarówno pod względem parametrów mikrobiologicznych, jak i fizykochemicznych, gdyż nie odpowiadały wymogom obowiązującego 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 związku z powyższym wydano decyzję administracyjną dot. wstrzymania użytkowania niecki rekreacyjnej i niecki basenu dla dzieci na nowo otwartej pływalni sezonowej - do czasu potwierdzenia przez właściciela pływalni pozytywnych wyników badań laboratoryjnych zgodnie z wymaganiami ww. rozporządzenia. Pływalnia do końca planowanego sezonu kąpielowego nie została uruchomiona ze względu na brak możliwości wyregulowania parametrów wody basenowej.

W roku 2023 r. przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych w tym w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego pływalni oraz kontrole sanitarne sprawdzające.

Stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego tj.

pęknięcia tynku, duże złuszczenia i odpryski farby na powierzchni ścian i sufitów pod stropem hali basenowej niecki rekreacyjnej, niecki whirlpool oraz w korytarzu komunikacji wewnętrznej na podbaseniu zlokalizowanym w poziomie piwnic. Wydano decyzję administracyjną dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego na pływalnię krytą.

10.2. Jakość wody na pływalniach w ramach urzędowej kontroli.

Prowadzony jest stały nadzór nad jakością wody w pływalniach.

W 2023 r. w ramach kontroli urzędowej pobrano do badań laboratoryjnych 26 próbek wody z pływalni w tym: 19 próbek z pływalni krytych oraz 7 próbek z pływalni odkrytych.

W krytych pływalniach pobrano:

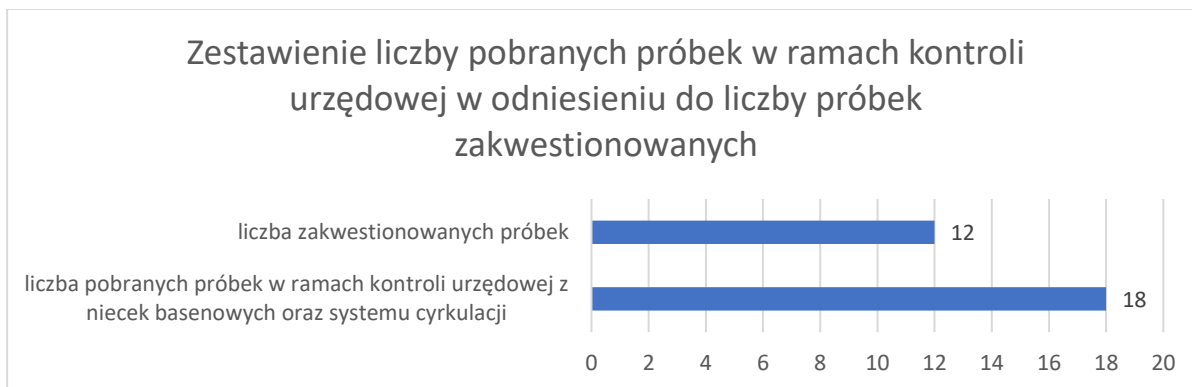
- 12 próbek wody - woda z niecki basenowej, woda wprowadzona do niecki basenowej z systemu cyrkulacji w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych,
- 3 próbki wody - woda doprowadzona do budynku,
- 4 próbki ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp. (natryski).

W odkrytych pływalniach pobrano:

- 6 próbek wody - woda z niecki basenowej, woda wprowadzona do niecki basenowej z systemu cyrkulacji w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych,
- 1 próbkę ciepłej wody użytkowej w kierunku bakterii Legionella sp. (natrysk).

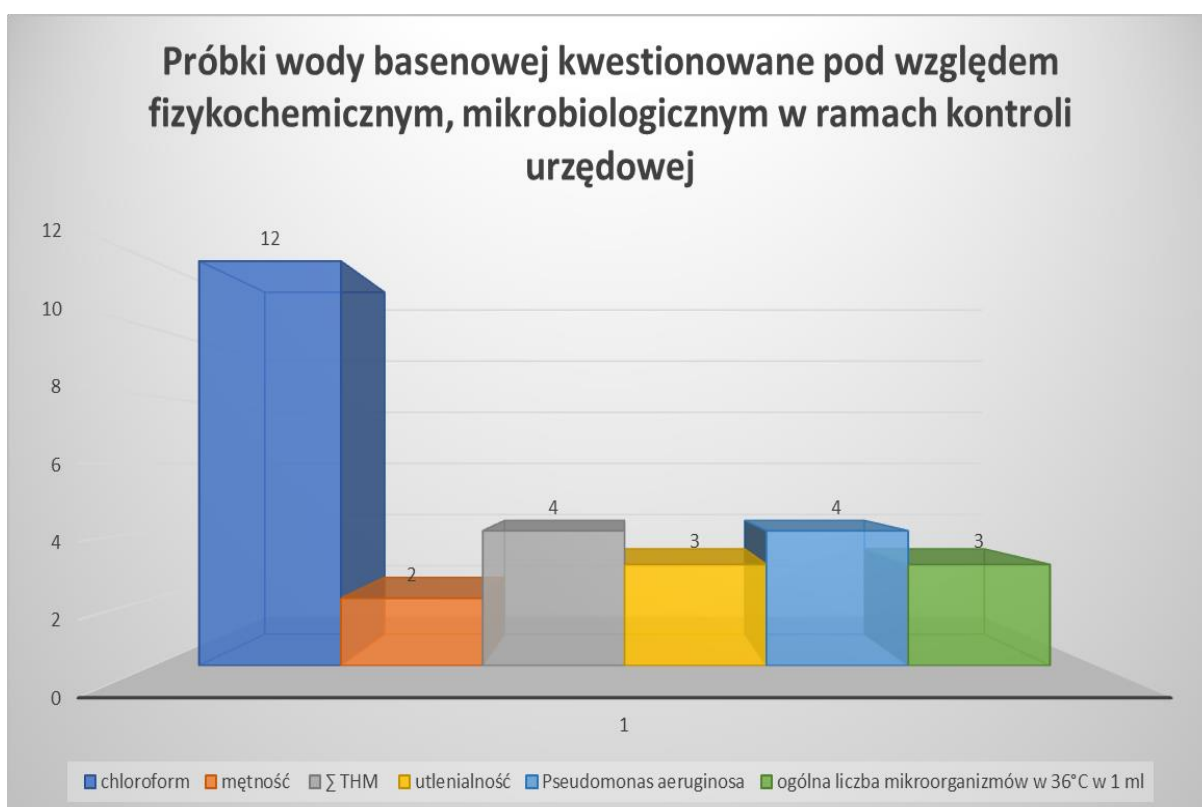
W ramach kontroli urzędowej na 5 próbek ciepłej wody użytkowej pobranych do badań laboratoryjnych w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp. z natrysków zlokalizowanych przy szatniach pływalni, zakwestionowaniu uległo 3 próbki wody na dwóch nadzorowanych obiektach. Wyniki badań próbki ciepłej wody użytkowej pobranej z 3 natrysków zlokalizowanego przy szatniach wykazały średnie skażenie instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju Legionella sp.

Wydano decyzje administracyjne zobowiązujące właścicieli obiektów do przeprowadzenia działań naprawczych zmierzających do redukcji bakterii z rodzaju Legionella sp. m.in. dokonania przeglądu technicznego sieci, monitorowania temperatury ciepłej wody. Na jednej z krytych pływalni postępowanie administracyjne zostało zakończone po przeprowadzeniu przez zarządcę pływalni działań naprawczych i przedłożeniu wyników badań odpowiadających wymogom rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022r., poz. 1230). W drugiej pływalni postępowanie administracyjne jest dalej prowadzone.



Wykres Nr 22. Zestawienie liczby pobranych próbek w ramach kontroli urzędowej w odniesieniu do liczby próbek zakwestionowanych

W ramach kontroli urzędowej na 18 próbek wody pobranych z niecek basenowych oraz z systemu cyrkulacji pięciu pływalni zakwestionowaniu uległo 12 próbek wody pobranych z 4 pływalni. Główną przyczyną kwestionowania próbek wody pod względem fizykochemicznym były przekroczenia następujących parametrów: chloroformu, mętność, Σ THM, utlenialność oraz pod względem mikrobiologicznym: *Pseudomonas aeruginosa*, ogólna liczba mikroorganizmów w 36°C w 1 ml.



Wykres Nr 23. Ilościowe zestawienie kwestionowanych parametrów w wodzie basenowej w ramach kontroli urzędowej.

W związku z powyższym wydane zostały łącznie 3 decyzje administracyjne na 3 właścicieli pływalni, w tym sezonowej, z natychmiastową wykonalnością na wstrzymanie z użytkowania niecek basenowych, a właścicieli pływalni zobligowano do podjęcia skutecznych działań naprawczych, przywrócenia kwestionowanych parametrów do obowiązujących norm i przedłożenia pozytywnych wyników badań wody.

Nakazy decyzji zostały uchylone/wydano decyzje o włączeniu niecek do użytkowania po otrzymaniu pozytywnych wyników badania wody, z wyjątkiem 1 pływalni sezonowej, gdzie właściciel poinformował pisemnie o przedterminowym zakończeniu sezonu kąpielowego ze względu na trudności związane z wyregulowaniem parametrów wody basenowej do obowiązujących norm, PPIS w Jarosławiu wydał decyzję z art. 162 ze względu na jej bezprzedmiotowość.

Dodatkowo w związku z odchyleniami chloroformu od obowiązujących dopuszczalnych norm w próbkach wody pobranych z drugiej pływalni odkrytej wystosowano pismo informujące o przekroczeniach i o konieczności podjęcia działań naprawczych.

Zarządca pływalni przedłożył kontrolne wyniki badań próbek wody, które nie uległy zakwestionowaniu.

10.3. Jakość wody na pływalniach w ramach wewnętrznej kontroli.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego użytkowników pływalni i dokonania oceny jakości wody na pływalniach - prowadzona była kontrola wewnętrzna badań jakości wody przez zarządców pływalni zgodnie z zatwierdzonym przez PPIS w Jarosławiu harmonogramem pobierania próbek wody i zakresem badań wody na pływalni na 2023 rok wg. obowiązującego rozporządzenia. Badania wody na pływalniach z niecek (woda basenowa, woda wprowadzona do niecki z systemu cyrkulacji), zlecane były dwa razy w miesiącu do zewnętrznych laboratoriów o udokumentowanym systemie jakości badań. Sprawozdania z badań jakości wody na pływalniach przesyłane były do PPIS w Jarosławiu i weryfikowane.

W roku sprawozdawczym w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli/zarządców pływalni zakwestionowaniu pod względem parametrów mikrobiologicznych uległy 4 próbki wody basenowej pobrane na 2 krytych pływalniach.

W jednej pływalni krytej zakwestionowaniu uległy 2 próbki wody pobrane do badań laboratoryjnych z wanny whirlpool ze względu na stwierdzoną obecność w wodzie basenowej bakterii *Pseudomonas aeruginosa*. Z uwagi na kwestionowane próbki została wydana decyzja administracyjna z rygorem natychmiastowej wykonalności na wstrzymanie użytkowania wanny whirlpool, a zarządca pływalni został zobligowany do podjęcia skutecznych działań naprawczych, przywrócenia kwestionowanych parametrów do obowiązujących norm i przedłożenia pozytywnych wyników badań wody. Nakazy decyzji zostały uchylone/wydano decyzję o włączeniu wanny whirlpool do użytkowania po otrzymaniu pozytywnych wyników badania wody.

W drugiej krytej pływalni również zakwestionowaniu uległo 2 próbki wody, wyniki badań wskazywały, że woda nie odpowiada wymogom rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2022r., poz. 1230) z uwagi na obecność ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 36°C w 1 ml > 300 jtk w 1ml wody. Wydana została decyzja administracyjna z rygorem natychmiastowej wykonalności na wstrzymanie użytkowania wanny whirlpool, a właściciel pływalni został zobligowany do podjęcia skutecznych działań naprawczych, przywrócenia kwestionowanych parametrów do obowiązujących norm i przedłożenia pozytywnych wyników badań wody. Nakazy decyzji zostały uchylone/wydano decyzję o włączeniu wanny whirlpool do użytkowania po otrzymaniu pozytywnych wyników badania wody. W ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej jakości wody basenowej stwierdzono odchylenia od norm następujących parametrów fizykochemicznych: chloroformu, chloru wolnego, mętności, chloru związanego.

W przypadku nieznacznych odchyień od wartości dopuszczalnych parametrów fizykochemicznych prowadzone były przez zarządzających pływalniami działania naprawcze.

W ramach kontroli wewnętrznej na 7 próbek ciepłej wody użytkowej pobranych do badań laboratoryjnych w kierunku bakterii z rodzaju *Legionella* sp. z natrysków zlokalizowanych przy szatniach pływalni, uległa

zakwestionowaniu 1 próbka. Wynik badania wody pobranej z natrysku wykazał wysokie skażenie instalacji ciepłej wody użytkowej bakteriami z rodzaju Legionella sp.

W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną zobowiązującą właściciela obiektu do przeprowadzenia działań naprawczych zmierzających do redukcji bakterii z rodzaju Legionella sp. m.in. dokonania przeglądu technicznego sieci, monitorowania temperatury ciepłej wody, włącznie z czyszczeniem i dezynfekcją systemu. Zarządca pływalni dokonał czyszczenia i dezynfekcji sieci i przedłożył kontrolne wyniki badań wody ciepłej użytkowej, które nie uległy zakwestionowaniu. Kontrolne badania ciepłej wody zostaną przeprowadzone co 3 miesiące zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem w tym zakresie zostaną wykonane w 2024r.

XI. Kąpieliska

Na terenie działalności PPIS w Jarosławiu w sezonie letnim funkcjonowały dwa kąpieliska. Nadzorowane kąpieliska spełniały kryteria unijnych kąpielisk i są raportowane do Komisji Europejskiej. W 2023r. dokonano oceny stanu sanitarnego kąpielisk i infrastruktury w trakcie trwania sezonu kąpielowego. Kąpieliska oznakowane przy użyciu tablic informacyjnych, umieszczonych w łatwo dostępnym miejscu w bliskim sąsiedztwie kąpielisk, na których zamieszczono informacje określone w § 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2018 r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli (Dz. U. z 2018 r., poz. 2476) oraz tablic zawierających regulamin korzystania z kąpieliska.

Prowadzony był bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody w kąpieliskach w trakcie trwania sezonu kąpielowego. Sezon kąpielowy na kąpieliskach obejmował okres od 24 czerwca do 31 sierpnia. Biorąc pod uwagę powyższy czas otwarcia kąpielisk wynosił 69 dni.

Decyzję o otwarciu i zamknięciu kąpieliska w ramach czasowych określonych prawem podjęli organizatorzy kąpielisk. Sezon kąpielowy został określany i zatwierdzany przez radę gminy w drodze uchwały. W ramach kontroli urzędowej pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki wody z kąpielisk przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego. Organizatorzy kąpielisk ustalili w porozumieniu z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Jarosławiu harmonogram pobierania próbek wody w kąpieliskach w sezonie kąpielowym 2023r. w ramach kontroli wewnętrznej. Ponadto organizatorzy/właściciele kąpielisk w trakcie trwania sezonu kąpielowego systematycznie wizualnie nadzorowali wodę w kąpieliskach pod kątem występowania zanieczyszczeń niekorzystnie wpływających na jakość wody i stanowiących zagrożenie zdrowia kąpiących się osób (prowadzono systematyczne zapisy, które sprawdzane były podczas kontroli kąpieliska).

Organizatorzy/właściciele kąpielisk realizowali pobieranie próbek wody w kąpieliskach w oparciu o harmonogram pobierania próbek wody. W 2023 r. w trakcie trwania sezonu kąpielowego w ramach kontroli wewnętrznej pobrano łącznie do badań laboratoryjnych 9 próbek wody z kąpielisk. Właściciele kąpielisk przekazywali PPIS w Jarosławiu systematycznie wyniki badania wody.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu każdorazowo po otrzymaniu wyników badań zarówno w ramach kontroli urzędowej, jak i kontroli wewnętrznej prowadzonej przez organizatorów kąpielisk dokonywał bieżącej oceny jakości wody w kąpieliskach.

W trakcie trwania sezonu kąpielowego organizatorzy kąpielisk nie zgłosili do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jarosławiu wystąpienia zmian, które mogły mieć wpływ na pogorszenie jakości wody w kąpielisku (nie odnotowano wystąpienia sytuacji wyjątkowej, krótkotrwałych zanieczyszczeń mikrobiologicznych)

Bieżące oceny jakości wody wydawane przez Państwowego Inspektora Sanitarnego w Jarosławiu były dostępne na w/w tablicy informacyjnej organizatora kąpieliska, stronie internetowej PSSE Jarosław (www.gov.pl/web/psse-jaroslaw), stronie internetowej właścicieli/organizatorów kąpielisk oraz w serwisie kąpieliskowym (<https://sk.gis.gov.pl>).

Klasyfikacja jakości wody zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli

(Dz.U. z 2019r., poz. 255) po zakończeniu sezonu kąpielowego 2023r. została przeprowadzona dla dwóch kąpielisk będących pod nadzorem PPIS w Jarosławiu.

W Kąpielisku Miejskim „ZEK” Radymno ul. Budowlanych z uwagi na pełny zestaw danych tj. 22 próbki wody – przebadane na przestrzeni 4 sezonów kąpielowych, zaklasyfikowano jakość wody jako dobra w ocenie czteroletniej.

Natomiast w kąpielisku Gminnego Ośrodka Wypoczynku i Rekreacji w Radawie, pomimo że nie funkcjonowało rokrocznie przez kolejne cztery sezony kąpielowe, również dokonano klasyfikacji jakości wody na podstawie wytycznych do raportowania Komisji Europejskiej danych w zakresie jakości wody w kąpieliskach zgodnie z dyrektywą 2006/7/WE (sezon kąpielowy 2023). Biorąc pod uwagę zestaw danych o jakości wody w tym kąpielisku tj. wyniki badań parametrów mikrobiologicznych, wyliczony na podstawie nie więcej niż 5 lat - 19 próbek z lat 2023, 2022, 2019 jakość wody zakwalifikowano jako doskonała.

XII. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Obiekty użyteczności publicznej są najbardziej różnorodną i zróżnicowaną grupą pod względem liczebności i wymagań sanitarno – technicznych.

12.1. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie powyższe usługi

Najliczniejszą grupą obiektów użyteczności publicznej są następujące zakłady: fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług tj. fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej.

W ewidencji znajduje się 198 ww. zakładów objętych nadzorem sanitarnym.

W roku 2023 przeprowadzono ogółem 74 kontrole sanitarne w tym:

- 67 kontroli zakładów w ramach kompleksowej kontroli nadzoru sanitarnego, co stanowi 33,84 % wszystkich zakładów w tej grupie. Zakresem kontroli objęto ocenę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, realizacji procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi.
- 5 kontroli sanitarnych w zakresie sprawdzenia nakazów decyzji
- 2 kontrole sanitarne interwencyjne.

W stosunku do lat ubiegłych stan techniczny oraz funkcjonalno-użytkowy zakładów kosmetycznych, fryzjerskich, zakładów odnowy biologicznej/ klubów fitness, solarium systematycznie się poprawia. Nowo otwierane zakłady są przestrzenne i funkcjonalne, wyposażone w nowoczesny sprzęt i urządzenia, oferujące coraz to nowsze zabiegi kosmetyczne.

Wszystkie skontrolowane zakłady kosmetyczne, fryzjerskie, fryzjersko-kosmetyczne oraz salony tatuażu posiadają opracowane i wdrożone procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi w zakresie:

- a) sposobu postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich/ sterylizacja,
- b) postępowania z odpadami medycznymi,
- c) przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych,
- d) dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń.

W gabinetach kosmetycznych, w których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanki urządzono stanowisko sterylizacji gabinetowej z zachowaniem ciągu technologicznego. Procesy sterylizacji kontrolowane: wskaźnikami fizycznymi, biologicznymi i chemicznymi. Zakłady kosmetyczne, w których wytwarzane są odpady medyczne oraz zakłady tatuażu posiadają opracowane i wdrożone procedury dotyczące zasad selektywnej zbiórki odpadów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami.

Dezynfekcja sprzętu prowadzona preparatami dezynfekcyjnymi o szerokim spektrum działania.

Do dezynfekcji narzędzi stosowane są również myjki ultradźwiękowe oraz urządzenia z wykorzystaniem promieni UV. W solarium wywieszona jest informacja dot. zakazu korzystania osobom, które nie ukończyły 18 roku życia.

W roku 2023 wydano 5 decyzji administracyjnych w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, dot stanu technicznego obiektów.

W wyniku prowadzonych działań administracyjnych w 2023r. przeprowadzono rekontrole, które wykazały usunięcie części nieprawidłowości i poprawę stanu technicznego w 4 obiektach, w tym: w zakładzie fryzjerskim, który został zakwalifikowany na koniec 2022r. do obiektów ze złym stanem technicznym. Na koniec 2023 r. ze złym stanem technicznym wykazano 2 obiekty, w których postępowanie administracyjne nie zostało zakończone.

W 2023 r. dokonano 17 odbiorów sanitarnych nowopowstałych obiektów, w tym: 8 zakłady fryzjerskie, 3 zakłady kosmetyczne, 1 zakład odnowy biologicznej.

W roku 2023 wystosowano wystąpienia w zakresie edukacji zagrożeń przy wykonywaniu usług do wszystkich zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, salonów SPA i tatuaży- branża beauty.

W wystąpieniu wskazano na:

- ✚ zagrożenia mogące wystąpić przy wykonywaniu usług w trakcie, których dochodzi do przerywania ciągłości tkanki,
- ✚ stosowanie procedur zgodnie z ustawą o chorobach zakaźnych,
- ✚ zagrożenia, co może być ich źródłem zakażenia,
- ✚ krótką charakterystykę choroby WZW typu B (HBV),
- ✚ definicję dezynfekcji, dekontaminacji, sterylizacji.
- ✚ linki do stron i materiałów, gdzie można się z tymi materiałami zapoznać,
- ✚ możliwość uczestnictwa w bezpłatnym szkoleniu on-line „Dekontaminacja wyrobów wielorazowego użytku – szkolenie w zakresie wykonywania dekontaminacji i postępowania higienicznych w gabinetach tatuażu oraz innych gabinetach świadczących usługi podczas, których może dojść do naruszenia ciągłości skóry prowadzonym przez NIZP-PZH-PIB.

Tabela Nr 11 Nadzór obiektów użyteczności publicznej

Wyszczególnienie	Liczba urzędzeń i obiektów				
	według ewidencji	skontrolowanych			
		ogółem	ze stwierdzonym złym stanem		
			higieniczno-sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno-sanitarnym	tylko technicznym
Zakłady fryzjerskie	99	24	0	0	2
Zakłady kosmetyczne	73	31	0	0	0
Zakłady tatuażu	8	6	0	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	7	5	0	0	0
Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu	11	3	0	0	0
ogółem	198	69	0	0	2

12.2. Obiekty hotelarskie – hotele, motele, pensjonaty, kempingi, domy wycieczkowe, schroniska młodzieżowe, pola biwakowe i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

Nadzorem sanitarnym objęto 28 obiektów świadczących usługi noclegowe. W obiektach tych przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych, w tym: 14 kontroli bieżących w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego oraz 5 kontroli tematycznych, w tym w związku z uroczystościami beatyfikacji rodziny Ulmów oraz wystąpieniem ogniska Legionella w m. Rzeszów i prowadzonym wzmożonym nadzorem nad instalacją ciepłej wody użytkowej.

Na terenie powiatu jarosławskiego nadaną kategoryzację posiada 11 hoteli w tym 9 skontrolowano. Zakresem kontroli obiektów hotelowych objęto ocenę stanu sanitarnego pokoi hotelowych, łazienki, ustępy ogólnodostępne oraz zaplecza hotelowe: pralnie zakładowe, składziki porządkowe, postępowania z brudną i czystą bielizną hotelową /miejsce jej składowania i prania, gospodarkę odpadami komunalnymi, dokumentację w zakresie konserwacji oraz wymiany filtrów w urządzeniach klimatyzacyjnych, drożność przewodów kominowych i wentylacyjnych. Baza noclegowa w w/w obiektach czynna jest przez cały rok. W obiektach prowadzona jest działalność gastronomiczna, która jest pod nadzorem stałym nadzorem PPIS. Na 11 hoteli będących pod nadzorem PPIS w Jarosławiu 3 hotele oprócz bazy noclegowej oferują dodatkowe atrakcje dla gości hotelowych, w tym: kryte pływalnie, odnowę biologiczną, siłownię, solarium, grotę solną, Squash, sauny.

Hotele przystosowane są dla osób niepełnosprawnych lub poruszających się na wózkach inwalidzkich (podjazd, winda, WC ogólnodostępne przy części gastronomicznej, pokój hotelowy z łazienką).

We wszystkich obiektach podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg sieciowy.

Nieczystości płynne do sieci kanalizacyjnej odprowadzane są z 8 hoteli a z 3 obiektów odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego. Postępowanie z odpadami komunalnymi prawidłowe. Pranie brudnej pościeli odbywa się zarówno w pralniach zakładowych, jak i poza obiektem w pralniach zewnętrznych.

Właściciele hoteli, miejsc noclegowych sukcesywnie dokonują remontu i modernizacji pokoi hotelowych, wymiany mebli i armatury łazienkowej, wymiany na nowe kocy, poduszek, materacy, pościeli.

W 2023 r. w jednym z hoteli w ramach inwestycji zrealizowano rozbudowę i nadbudowę części budynku hotelowego wraz z rozbudową wewnętrznej instalacji (zwiększono liczbę miejsc noclegowych o 44) .

12.3. Domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę, noclegownie i domy dla bezdomnych, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej

Nadzorem sanitarnym objęto 20 obiektów a skontrolowano 12. Wśród skontrolowanych obiektów pomocy społecznej znajdowały się obiekty o następujących formach działalności: 4 domy pomocy społecznej, 6 innych jednostek organizacji pomocy społecznej, 2 noclegownie i domy dla bezdomnych.

Ogółem przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych. Zakres kontroli obejmował czystość bieżącą, stan sanitarno-techniczny, postępowanie z odpadami medycznymi w związku z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, postępowanie z bielizną, przestrzeganie zakazu palenia tytoniu. Domy Pomocy Społecznej przeznaczone są dla osób przewlekle chorych, psychicznie chorych, niepełnosprawnych intelektualnie oraz osób w podeszłym wieku. Łączna liczba miejsc w skontrolowanych DPS wynosi 413, liczba osób zamieszkujących wynosi łącznie 374. Mieszkańcy przebywają w pokojach 1,2,3,4 – osobowych. Pokoje mieszkańców wyposażone są w łóżka, szafy ubraniowe, stoliki, krzesła oraz osobiste sprzęty mieszkańców. Większość pokoi posiada węzły sanitarne, w których zapewniona jest wentylacja mechaniczna włączana na włącznik światła. Dodatkowo dostępne są toalety i łazienki ogólnodostępne. Obiekty posiadają własną pralnię z zachowanym rozdziałem obiegu bielizny brudnej i czystej. Domy Pomocy Społecznej w swoich obiektach posiadają pomieszczenia: pokój terapii zajęciowej, fizjoterapii, gabinet lekarski, świetlice dziennego pobytu, jadalnię, kaplicę, pokój odwiedzin, wydzielona izolatoria

przeznaczone dla mieszkańców w przypadku zachorowań na choroby zakaźne. Mieszkańcy mają zapewnione środki czystości i przybory toaletowe. Sprzątanie pomieszczeń odbywa się raz dziennie oraz dodatkowo w razie potrzeby. W trzech obiektach znajdują się pomieszczenia pro-morte. Zwłoki pensjonariuszy są zabierane z DPS przez firmę pogrzebową i przewożone do domu pogrzebowego przy cmentarzu. Obiekty przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Zaopatrzone są w wodę z wodociągów publicznych nadzorowanych przez PPIS w Jarosławiu.

Nieczystości płynne odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego bądź sieci kanalizacyjnej. Centralne ogrzewanie oraz ciepła woda pochodzą z własnych kotłowni. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach najczęściej usytuowanych pod zadaszonymi wiatami. W obiektach prowadzona jest segregacja odpadów. Odpady medyczne przechowywane w urządzeniu chłodniczym do czasu odbioru przez specjalistyczną firmę zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

W roku 2023 na 13 obiektów zakwalifikowanych do innych jednostek organizacji pomocy społecznej 6 zostało skontrolowanych. Na terenie powiatu jarosławskiego są to: domy dziennego pobytu, ośrodki wczesnej interwencji, środowiskowe domy samopomocy, warsztat terapii zajęciowej.

Na terenie powiatu jarosławskiego znajduje się 1 placówka zapewniająca całodobową opiekę oraz 2 schroniska dla bezdomnych. Ogółem przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w tym jedna w zakresie sprawdzenia wykonania nakazów decyzji w związku z pismem strony.

12.4. Dworce autobusowe, dworce i stacje kolejowe, środki transportu

Nadzorem sanitarnym w roku sprawozdawczym objęto 3 obiekty w tym: 2 dworce PKP i 1 dworzec PKS. Skontrolowano i przeprowadzono 3 kontrole sanitarne.

Dworce PKP, PKS nadzorowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną to obiekty nowoczesne po kapitalnym remoncie bądź nowo wybudowane, przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Stan sanitarno-porządkowy obiektów nie budzi zastrzeżeń.

W 2023 roku skontrolowano 8 środków transportu tj. samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich należące do zakładu pogrzebowego będącego pod nadzorem sanitarnym PPIS w Jarosławiu. Zakresem kontroli objęto ocenę stanu sanitarnego samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w przedmiotowym zakresie.

12.5. Tereny rekreacyjne

W roku 2023 na 30 znajdujących się pod nadzorem sanitarnym terenów rekreacyjnych powiatu jarosławskiego skontrolowano 7 terenów w tym: 3 osiedla mieszkaniowe, 3 place zabaw z piaskownicami będące własnością Miasta Jarosław, 1 siłownię plenerową będącą własnością Miasta Jarosław. Podczas kontroli terenów rekreacyjnych szczególną uwagę zwrócono na piaskownice, które kontrolowane były przy okazji kontroli placów zabaw, kąpieliska oraz osiedli mieszkaniowych, na których się znajdują. Place zabaw wyposażono w tablice informacyjne z regulaminem korzystania z urządzeń zabawowych i znaki zakazujące wprowadzania psów na teren placów zabaw dla dzieci i na inne tereny zielone oraz zakazujące palenia tytoniu i papierosów elektronicznych. We wszystkich piaskownicach przed sezonem wymieniono piasek. Piaskownice zostały wydzielone ogrodzonymi metalowymi panelami w obrębie placów zabaw. Piaskownice nie są zakrywane na noc.

Przeprowadzone kontrole sanitarne terenów rekreacyjnych wykazały nieprawidłowości na jednym placu zabaw. Stwierdzono: popękaną i kruszącą się nawierzchnię boisk do siatkówki i koszykówki z licznymi ubytkami warstwy poliuretanowej. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną – postępowanie w toku.

12.6. Cmentarze komunalne /domy przedpogrzebowe

Pod nadzorem PPIS w Jarosławiu znajduje się ogółem 35 cmentarzy komunalnych oraz 22 domy przedpogrzebowe.

W roku 2023 skontrolowano i przeprowadzono kontrole w 5 cmentarzach komunalnych gdzie nie stwierdzono nieprawidłowości oraz w 6 domach przedpogrzebowych gdzie ogółem przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych w zakresie oceny stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego pomieszczeń do

przechowywania i przygotowania zwłok do pochówku, pomieszczeń do wykonywania ceremonii pogrzebowych oraz 1 kontrolę sanitarną w zakresie sprawdzenia nakazów decyzji

Domy przedpogrzebowe wyposażone w chłodnie na dwie lub trzy trumny z regulacją temperatury. Zakłady Pogrzebowe wykonujące ekshumacje zwłok i szczątków ludzkich wyposażone są: w skrzynie wybite wewnątrz blachą odporną na działanie wilgoci, maty nieprzepuszczalne, środki ochrony indywidualnej, preparaty dezynfekcyjne. Do przechowywania sprzętu niezbędnego do wykonywania ekshumacji przeznaczono pomieszczenie wyposażone w instalację ciepłej i zimnej wody oraz instalację kanalizacyjną. Zakłady pogrzebowe dysponują specjalistycznymi środkami transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

W związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym uzyskano poprawę stanu technicznego w jednym domu przedpogrzebowego w zakresie przyczyny zacieku w pomieszczeniu do odprawiania ceremonii pogrzebowych poprzez uszczelnianie pokrycia dachowego; odnowiono zniszczone ściany i sufit w pomieszczeniu do odprawiania ceremonii pogrzebowych, w pomieszczeniu gospodarczym, w pomieszczeniu WC część damska i męska oraz w przedsionku do WC.

W dwóch domach przedpogrzebowych obiektach stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu technicznego. Prowadzone jest postępowanie administracyjne.

W 2023 r. wydano ogółem decyzji administracyjnych i postanowień w tym :

- ❖ 70 decyzji na ekshumację zwłok i szczątków ludzkich,
- ❖ 5 decyzji na wywóz zwłok,
- ❖ 25 postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy do kraju.

12.7. Inne obiekty użyteczności publicznej

W tej grupie obiektów użyteczności publicznej ujęte są pozostałe obiekty, do których zalicza się m.in. obiekty kulturalne, pralnia, targowiska, zakłady pogrzebowe, obiekty sportowe, parkingi, stacje paliw.

Ogólna liczba obiektów nadzorowanych wynosi 27, skontrolowano 13 obiektów a przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych. Najczęściej kontrolowanym w 2023 r. w tej grupie obiektów był Parking dla samochodów ciężarowych w Młynach przy trasie Radymno – Korczowa – Przejście Graniczne.

Parking przeznaczony jest dla samochodów ciężarowych oraz w niewielkiej części dla samochodów osobowych, czynny całodobowo, utwardzony, oświetlony, wyposażony w: 4 czynne hydranty – doprowadzenie wody z wodociągu Chotyńiec, ustępy nieskanalizowane typu Toy – Toy w liczbie 6, w tym 1 przystosowany dla osób niepełnosprawnych ruchowo.

Na czas blokady przejścia granicznego w Korczowej na teren parkingu dostawiane były sukcesywnie ubikacje przenośne typu TOY-TOY ,pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych przez Gminę Radymno. W tym czasie zwiększono również częstotliwość wywozu odpadów komunalnych, wywożone codziennie o różnych porach dnia.

W 2023 r. skontrolowano również Stadion miejski w Jarosławiu przy ul. Piekarskiej. W 2023 r. oddano do użytku Skatepark

Ponadto kontrole prowadzone były również w obiektach kultury, zakładach pogrzebowych, sali zabaw, kinie. W grupie ww. obiektów oceniono ze złym stanem technicznym dwa obiekty, gdzie prowadzone jest postępowanie administracyjne.

PPIS w Jarosławiu sprawuje również nadzór nad 8 ustępami publicznymi i 3 ustępami ogólnodostępnymi W 2023 r. przeprowadzono łącznie 16 kontroli, w tym:

- ❖ 10 kontroli stanu sanitarno-porządkowego,
- ❖ 6 kontroli tematycznych, w tym: w związku z blokadą przejścia granicznego w Korczowej oraz w związku z natężeniem ruchu samochodowego spowodowanego uroczystościami beatyfikacji rodziny Ulmów.

Większość ustępów publicznych stałych oraz ogólnodostępnych zlokalizowanych na terenie powiatu jarosławskiego posiada wydzielone toalety damskie, męskie oraz dla rodzica z dzieckiem i osób niepełnosprawnych. We wszystkich ustępach podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg sieciowy. Natomiast nieczystości płynne odprowadzane są do wiejskiej lub miejskiej sieci kanalizacyjnej.

Na 8 ustępów publicznych będących w ewidencji dwa nie są dostosowane dla osób niepełnosprawnych, natomiast na 3 ustępy ogólnodostępne 1 nie jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

We wszystkich obiektach kabiny ustępowe posiadają ściany i posadzki wykonane z materiałów zmywalnych, nienasiąkliwych i odpornych na działanie wilgoci. Pomieszczenia, urządzenia i elementy wyposażenia szaleków utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i technicznym.

Drobne usterki powstałe w wyniku codziennej eksploatacji usuwane są na bieżąco. W obiektach zapewnione są środki higieny tj. mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, suszarki. Wydzielone są pomieszczenia do przechowywania/miejsca do przechowywania środków czystości, dezynfekcyjnych i higienicznych. W obiektach zapewniono wystarczającą ilość ww. środków.

W 2023 r. skontrolowano 5 Miejsc Obsługi Podróżnych (MOP) w tym: MOP Chotyniec, MOP Hruszowice, MOP Pawłosiów, MOP Kaszyce, MOP Cieszacin. Dodatkowo w związku z blokadą przejść granicznych z Ukrainą, w tym w Korczowej wzmocniono nadzór sanitarny nad infrastrukturą towarzyszącą przejściom, a szczególną uwagę zwrócono na ustępy przy Miejscach Obsługi Podróżnych (MOP): MOP Hruszowice, MOP Chotyniec zlokalizowane przy autostradzie A- 4, Węzeł Jarosław -Zachód - Granica Państwa, na odcinku Jarosław – Radymno – Korczowa. Natomiast w związku ze wzmożonym ruchem samochodów spowodowanym uroczystościami beatyfikacji rodziny Ulmów w Markowej szczególnym nadzorem objęto MOP Pawłosiów i Chotyniec. W budynkach MOP wydzielono: umywalnię damską, toalety damskie, toaletę dla niepełnosprawnych lub poruszających się na wózkach inwalidzkich, toalety męskie, umywalnię męską oraz pomieszczenie dla matek z małym dzieckiem i miejscem do przewijania, pomieszczenie porządkowe i pomieszczenie dla pracowników firmy ochroniarskiej.

Obiekty utrzymane w należyтым stanie sanitarno – technicznym

XIII.Stan sanitarny placówek procesów nauczania, wychowania oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży

W roku 2023 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jarosławiu, na terenie powiatu jarosławskiego znajdowało się ogółem 179 placówek nauczania i wychowania w tym:

- ❖ 135 - placówek stałych
- ❖ 44 - placówki sezonowe.

W roku 2023 przeprowadzono 182 kontrole sanitarne w tym :

- 146 kontroli stałych placówek nauczania i wychowania,
- 35 kontroli letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży
- 1 kontrole akcyjną tzw. „Otwarte drzwi”

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych i stwierdzonych nieprawidłowości wydano ogółem 11 decyzji administracyjnych celem poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek oświatowych w tym:

- 3 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego
- 8 decyzji przedłużających termin wykonania

W roku 2023 nie stwierdzono placówek nie przystosowanych i o złym stanie technicznym i higienicznym.

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

Wszystkie placówki wyposażone są w urządzenia sanitarno-higieniczne w stanie pełnej sprawności technicznej. W dwóch skontrolowanych placówkach stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. Budynki oświatowo - wychowawcze posiadają wodociągi publiczne, sieć kanalizacyjną centralną oraz zbiorniki bezodpływowe na ścieki sanitarne. We wszystkich placówkach znajdują się ubikacje wewnętrzne. Stwierdzono, że stan sanitarno-techniczny placówek nie budzi zastrzeżeń i wszystkie wyposażone są w środki do utrzymania higieny osobistej.

Tabela Nr 12 Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

Rodzaj placówki	Posiadających własne ujęcie wody		Własne odprowadzanie ścieków		liczba urządzeń wodociągowych w placówkach nauczania i wychowania nadzorowanych przez HDiM
	z urządzeniami do uzdatniania wody	bez urządzeń do uzdatniania wody	szambo	własna oczyszczalnia ścieków	
żłobki	-	-	-	-	-
przedszkola	-	-	-	-	-
szkoły podstawowe	-	-	4	-	-
licea ogólnokształcące i uzupełniające	-	-	-	-	-
szkoły ponadpodstawowe	-	-	-	-	-
szkoły policealne	-	-	-	-	-
zespoły szkół	-	-	-	-	-
pozostałe placówki	-	-	-	-	-
suma	-	-	4	-	-

Tabela Nr 13. Ocena dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów

Rodzaje placówek	Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów				Stwierdzono niewłaściwe			
	2023 rok		2022 rok		2023 rok		2022 rok	
	Liczba oddziałów	Liczba placówek	Liczba oddziałów	Liczba placówek	Liczba oddziałów	Liczba placówek	Liczba oddziałów	Liczba placówek
Przedszkola	3	3	3	3	-	-	-	-
Szkoły podstawowe	5	5	5	5	-	-	-	-
Szkoły ponadpodstawowe	-	-	-	-	-	-	-	-
Ogółem:	8	8	8	8	-	-	-	-

Stwierdzono, że placówki oświatowo-wychowawcze posiadają meble szkolne z certyfikatami w granicach 50 - 100%.

Tabela Nr 14 Rozkład zajęć lekcyjnych uwzględniający zasady higieny umysłowej uczniów w skontrolowanych placówkach

Rodzaje placówek	Tygodniowy plan lekcji							
	Skontrolowano				Stwierdzono niewłaściwy			
	2023 rok		2022 rok		2023 rok		2022 rok	
	oddziałów	szkół	oddziałów	szkół	oddziałów	szkół	oddziałów	szkół
Szkoły podstawowe	476	53	471	48	-	-	-	-
Szkoły ponadpodstawowe	251	13	211	11	-	-	-	-

Ogółem	727	66	682	59	-	-	-	-
--------	-----	----	-----	----	---	---	---	---

Stwierdzono, że zajęcia rozpoczynają się o stałej porze, przy czym różnica pomiędzy dniami jest nie większa niż 1 godzina oraz że różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest nie większa od 1 godziny. Stwierdzono również, że wszystkie skontrolowane placówki posiadają miejsca na przechowywanie podręczników i pomocy dydaktycznych (półki i szafki w klasach oraz szafki indywidualne).

13.2 Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W 71 skontrolowanych placówkach szkolnych stwierdzono posiadanie infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Na podstawie analizy dokumentacji wynika, że ze skontrolowanych w 2023 roku 71 obiektów:

- 0 placówek posiadają tylko salę gimnastyczną,
- 5 placówek posiada tylko sale rekreacyjno – zastępcze,
- 2 placówki posiada tylko boisko sportowe,
- 6 placówek posiada salę gimnastyczną z boiskiem,
- 12 placówek posiada sale rekreacyjno – zastępcze z boiskiem,
- 3 salę gimnastyczną i zastępczą z boiskiem
- 1 salę gimnastyczną i zastępczą bez boiska
- 32 placówek posiada zespoły sportowe z boiskiem
- 7 placówek posiada zespoły sportowe bez boiska.

W pięciu placówkach dodatkowo zajęcia w-f prowadzi się w korytarzu. Natomiast w 3 placówkach stwierdzono brak infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f.

Ponadto 12 placówek nauczania i wychowania korzysta z dodatkowej infrastruktury poza własnym obiektem (sala gimnastyczna, hala sportowa, basen, siłownia, sala fitness, stadion sportowy).

W 39 skontrolowanych szkołach stwierdzono posiadanie natrysków z tego w 24 są nieczynne.

13.3. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży

W roku 2023 skontrolowano 35 turnusów zimowego i letniego wypoczynku prowadzonych w formach wyjazdowych oraz w miejscu zamieszkania (półkolonie). W przypadku form wyjazdowych turnusy organizowane były w budynkach prowadzących usługi hotelowe natomiast w przypadku organizowania wypoczynku w formie półkolonii, w placówkach szkolnych oraz w środowiskowym ognisku wychowawczym. Ogółem skontrolowano 31 półkolonii oraz 4 formy wyjazdowe. We wszystkich użytkowanych obiektach stan sanitarno – techniczny pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. W sanitariatach ściany i podłogi łatwo zmywalne, odporne na działanie wilgoci, wyposażone w środki do utrzymania higieny osobistej. Zapewniono bieżącą zimną i ciepłą wodę. We wszystkich pomieszczeniach wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna. Sufity, ściany, podłogi, posadzki oraz stolarka okienna i drzwiowa w dobrym stanie technicznym. Sale zajęciowe i gimnastyczne wyposażone w sprzęt i urządzenia posiadające certyfikaty. W obiektach świadczących usługi hotelarskie pokoje 2 – 5 osobowe z węzłem sanitarno – higienicznym wyposażonym w środki do utrzymania higieny osobistej. Pokoje wyposażone w stoliki, krzesła szafy, szafki nocne, tapczany, sprzęt TV. Pościel czysta i niezniszczona, pokoje utrzymane w czystości.

13.4. Żłobki i kluby dziecięce

Nadzorem PPIS w Jarosławiu objęty jest 1 żłobek natomiast w dwóch przedszkolach utworzono po dwie grupy żłobkowe. Zarówno w żłobku jak i w grupach żłobkowych w przedszkolach przestrzegany jest reżim sanitarny w salach pobytowych jak i w sanitariatach. W żłobku i w grupach żłobkowych istnieją co najmniej dwa pomieszczenia, w tym jedno przystosowane do odpoczynku dzieci. Pomieszczenia utrzymane w odpowiednim stanie czystości i porządku, stolarka okienna, drzwiowa w dobrym stanie technicznym, punkty świetlne czynne zaopatrzone w osłony. Meble dostosowane do wymagań ergonomii z certyfikatami, zabawki spełniają wymagania bezpieczeństwa i higieny oraz posiadają oznakowanie CE. Pościel i leżaki oznakowane, przypisane do konkretnego dziecka i odpowiednio przechowywane,

zapewniono miejsce do przechowywania odzieży wierzchniej. W sanitariatach ściany do wysokości co najmniej 2 m pokryte materiałami zmywalnymi, nienasiąkliwymi i odpornymi na działanie wilgoci oraz materiałami nietoksycznymi i odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych. Umieszczenie misek ustępowych i umywalek jest dostosowane do wzrostu dzieci, zapewniono także brodzik z natryskiem lub inne urządzenie do mycia ciała dziecka. Zapewniono centralną regulację mieszania ciepłej wody. Nocniki myte i dezynfekowane oraz przechowywane w sposób zabezpieczony przed dostępem dzieci. W odpowiednich miejscach umieszczono oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych na terenie placówki.

13.5. Badania wagi plecaków/tornistrów w ramach kampanii „Problem wagi ciężkiej”.

Na podstawie przeprowadzonych w 6 szkołach podstawowych (48 oddziałów), pomiarów plecaków/tornistrów stwierdzono, że na 545 uczniów, 73 (13,39%) posiadało plecak/tornister przekraczający 15 procent masy ciała ucznia.

Prowadzone działania mają charakter prewencyjny i odnoszą się do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego dzieci i młodzieży. Zwracano uwagę na problem przeciążonych kręgosłupów w związku z noszeniem plecaków/tornistrów o zbyt dużej wadze. Stwierdzić również należy, że powodem ciężkiej wagi plecaków/tornistrów są nie tylko dodatkowe książki/zeszyty, butelki z napojami i/lub inne ulubione przedmioty uczniów, ale też waga samych plecaków.

13.6. Nadzór nad preparatami i substancjami chemicznymi

Systematycznie prowadzony jest nadzór nad niebezpiecznymi preparatami i substancjami chemicznymi w szkolnych pracowniach chemicznych. W 2023 roku na 70 skontrolowanych placówek (szkoły podstawowe i ponadpodstawowe), 33 posiadało pracownie chemiczne (47,14%), nieprawidłowości nie stwierdzono.

XIV. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy

14.1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Główne kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących na stanowiskach pracy określone były w Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 r. Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował w 2023 r. kontrolę dotyczące przestrzegania przepisów m.in. z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, a także oceny ryzyka zawodowego.

W 2023 r. nadzorem sanitarnym objęto 191 zakłady zatrudniające ogółem: 12507 pracowników.

Ogółem skontrolowano 89 zakładów, w których pracowało łącznie 8698 osób w tym 746 osoby w przekroczeniach NDS/NDN. Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, był ponadnormatywny hałas, którego przekroczenie stwierdzono w 25 zakładach a w przekroczeniach pracowało 712 pracowników objętych kontrolami.

W roku 2023 przeprowadzono w zakładach pracy ogółem 186 kontroli z zakresu:

- ❖ nadzoru nad produktami biobójczymi,
- ❖ nadzoru nad substancjami i chemicznymi i ich mieszaninami,
- ❖ nadzoru nad substancjami chemicznymi, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- ❖ nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy
- ❖ nad przestrzeganiem zasad przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz środowiska pracy.

W postępowaniu pokontrolnym wydano 52 decyzje, które najczęściej dotyczyły:

- ✚ braku aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- ✚ braku do wglądu rejestru prac oraz pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze oraz przekazania informacji o czynnikach rakotwórczych do WSSE,
- ✚ złego stanu technicznego pomieszczeń sanitarnych/pracy,
- ✚ nakazujących uaktualnienie oceny ryzyka zawodowego czynniki biologiczne, czynniki rakotwórcze (pył drewna, wolna krystaliczna krzemionka),
- ✚ nakazujące zmniejszenie stężeń i natężeń czynników środowiska pracy (hałas, zapylenie itp.),
- ✚ przedłużenia terminów wykonania obowiązków wynikających z decyzji z lat ubiegłych

14.2. Ocena warunków pracy podczas zabezpieczenia /usuwania wyrobów zawierających azbest- na podstawie kontroli

W roku 2023 nie przeprowadzono kontroli podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest. Na terenie powiatu jarosławskiego nie prowadzono prac związanych z zabezpieczeniem/usunięciem wyrobów zawierających azbest przez firmy specjalizujące się w usuwaniu azbestu – zgłoszenia dotyczyły wyłącznie odbioru zdemontowanych wyrobów zawierających azbest przez firmy zajmujące się odbiorem w/w wyrobów (demontaż elementów zawierających azbest dokonywał właściciel tych elementów lub posesji, na której się znajdowały elementy zawierające azbest, głównie pokrycie dachowe tzw. eternit).

14.3. Choroby zawodowe

W 2023 r. postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych prowadzone były na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2013 r., poz. 1367) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób (Dz. U. z 2013 r., poz. 1379 ze zm.). W roku 2023 przeprowadzono 10 dochodzeń w sprawie podejrzenia choroby zawodowej.

Ogółem przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych w zakładach pracy.

Wydano 4 decyzje administracyjne odnośnie do chorób zawodowych w tym: 4 decyzję stwierdzające chorobę zawodową w tym:

- ◆ 2 decyzje administracyjne - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: COVID-19, poz. 26 wykazu chorób zawodowych
- ◆ 1 decyzję administracyjną - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza, poz. 26 wykazu chorób zawodowych
- ◆ 1 decyzję administracyjną - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka wymienioną w poz. 20/1 wykazu chorób zawodowych.

XV. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów

15.1. Produkty biobójcze

Produkty biobójcze stanowią substancję lub mieszaninę, składającą się z jednej lub kilku substancji czynnych, której przeznaczeniem jest niszczenie, odstraszanie, unieszkodliwianie organizmów szkodliwych, zapobieganie ich działaniu lub zwalczanie ich w jakikolwiek sposób inny niż działanie czysto fizyczne lub mechaniczne.

Substancja czynna oznacza substancję działającą na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim lub mikroorganizm działający na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim.

Nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych, wprowadzania do obrotu wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych i substancji

czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych w działalności zawodowej, sprawowany jest zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi tj.:

- ustawą z dnia 9 października 2015 r. o produktach biobójczych,
- rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych.

W roku 2023 przeprowadzono 59 kontrole sanitarne środków biobójczych, w tym 31 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze (sprzedaż detaliczna).

15.2.Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W 2023 roku PPIS w Jarosławiu sprawował nadzór nad realizacją:

- rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r.w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów i utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów, poprzez kontrolę przepisów dotyczących rejestracji substancji, oceny informacji dotyczących substancji lub dokumentacji rejestracyjnej oraz wprowadzania ograniczeń produkcji, obrotu i stosowania niektórych substancji chemicznych,
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1272/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin (CLP), w aspekcie kontroli obowiązku klasyfikowania, oznakowania i pakowania przed wprowadzeniem ich do obrotu przez producentów, importerów i dalszych użytkowników substancji oraz mieszanin stwarzających zagrożenie. Pod nadzorem PPIS w Jarosławiu znajduje się w sumie 132 zakładów stosujących w swojej działalności substancje i mieszaniny chemiczne. W roku 2023 przeprowadzono 52 kontrole w zakładach stosujących. Zgodnie z w/w rozporządzeniem na terenie powiatu jarosławskiego nie ma producentów, importerów, dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin.

15.3.Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

W roku 2023 prowadzono 5 kontroli z zakresu prekursorów narkotyków w zakładach, gdzie stosuje się w/w prekursory w produkcji – nie stwierdzono uchybień z w/w zakresu. Corocznie PPIS w Jarosławiu zbiera informacje nt. legalnego użycia prekursorów i przesyła zebrane dane w formie sprawozdania do WSSE w Rzeszowie.

15.4.Środki zastępcze dopalacze

W roku 2023 prowadzono przeprowadzono 7 kontroli w obiektach, w których mogła być prowadzona sprzedaż produktów tzw. dopalaczy. Nie stwierdzono w powiecie jarosławskim obiektów, w których udostępniono środki zastępcze tzw. dopalacze.

15.5.Produkty kosmetyczne

Produkt kosmetyczny to każda substancja lub mieszanina przeznaczona do kontaktu z zewnętrznymi częściami ciała ludzkiego (naskórkiem, owłosieniem, paznokciami, wargami oraz zewnętrznymi narządami płciowymi) lub z zębami oraz błonami śluzowymi jamy ustnej, której wyłącznym lub głównym celem jest utrzymywanie ich w czystości, perfumowanie, zmiana ich wyglądu, ochrona, utrzymywanie w dobrej kondycji lub korygowanie zapachu ciała.

W zakresie produktów kosmetycznych w 2023 roku organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadził kontrole na zgodność z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1223/2009 *dotyczącego produktów kosmetycznych* oraz ustawy z dnia 4 października 2018 r. *o produktach kosmetycznych*, w szczególności kontrole dokumentacji produktów kosmetycznych w aspekcie oceny bezpieczeństwa oraz warunków wytwarzania produktów kosmetycznych i wprowadzenia zasad dobrej praktyki produkcji.

PPIS w Jarosławiu sukcesywnie otrzymywał informacje oraz decyzje administracyjne od terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych z terenu RP w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym produkcji i obrotu produktami kosmetycznymi nakazujące zaprzestania udostępniania na rynku oraz wycofania z obrotu produktów kosmetycznych z uwagi na to, że zawierają w swoim składzie:

- substancję zakazaną Butylphenyl Methylpropional (lilial – CAS: 80-54-6), zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2021/1902 z dnia 29 października 2021 r. zmieniającym załączniki II, III i V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 w odniesieniu do stosowania w

produktach kosmetycznych niektórych substancji sklasyfikowanych jako rakotwórcze, mutagenne lub działające na rozrodczość została umieszczona w załączniku II rozporządzenia 1223/2009,

• substancję zakazaną Pirytionian cynku (CAS: 13463-41-7), zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2021/1902 z dnia 29 października 2021 r. zmieniającym załączniki II, III i V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 w odniesieniu do stosowania w produktach kosmetycznych niektórych substancji sklasyfikowanych jako rakotwórcze, mutagenne lub działające na rozrodczość została umieszczona w załączniku II rozporządzenia 1223/2009.

Od 01.03.2022 r. wszystkie produkty kosmetyczne z tymi składnikami nie mogą znajdować się w ofercie sprzedaży na rynku Unii Europejskiej.

W roku 2023 w ramach unijnego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych (RAPEX) oraz w związku z otrzymanymi decyzjami administracyjnymi terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych z terenu RP dotyczącymi produktów kosmetycznych uznanych za mogące stwarzać zagrożenie dla zdrowia konsumentów zgodnie listami dystrybucji przeprowadzono kontrole sanitarne w przedmiotowym zakresie.

Na terenie powiatu jarosławskiego nadzorem sanitarnym objęto 28 zakładów wprowadzających do obrotu produkty kosmetyczne.

W roku 2023 skontrolowano 28 obiekty obrotu produktami kosmetycznymi i przeprowadzono 37 kontroli sanitarnych celem wyeliminowania z obrotu produktów kosmetycznych wskazanych w decyzjach PPS nakazujących wycofanie produktów kosmetycznego bądź w ramach systemu RAPEX.

W trakcie przeprowadzonych kontroli stwierdzono w obrocie 10 szt. produktów i wydano 5 decyzji w przedmiotowym w zakresie tj. wycofania z obrotu produktów kosmetycznych mogących stwarzać zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

XVI.Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmuje się ochroną zdrowia publicznego na terenie powiatu jarosławskiego na wielu obszarach, wykonując zadania, które zostały ujęte w art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338 z późn. zm.).

Ocena stanu sanitarnego powiatu jarosławskiego została przeprowadzana na podstawie zakresu powyższej ustawy w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, do którego należy w szczególności:

- uzgadnianie i opiniowanie w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- wydawanie opinii w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko dla przedsięwzięć zaliczanych do mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko, a w przypadku stwierdzenia obowiązku przeprowadzenia tej oceny, określenia zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- wydawanie opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko;
- opiniowanie warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji środowiskowej;
- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych;
- wydawanie opinii sanitarnych w sprawie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych m.in. dla obiektów, w których wykonano prace budowlane związane z przebudową lub ze zmianą sposobu użytkowania (obiekty użyteczności publicznej, obiekty przemysłowe, obiekty służby zdrowia, oświaty i wychowania, obiekty nauki, lokale gastronomiczne, handlowe, apteki, zakłady kosmetyczne, fryzjerskie i odnowy biologicznej, obiekty usługowe różnego przeznaczenia);

- wydawanie opinii o zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej;
- kontrole obiektów w trakcie budowy na wnioski strony (inwestora, wykonawcy).

Ponadto na podstawie przepisów Ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym uzgadniane są pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projekty decyzji o warunkach zabudowy oraz projekty decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.

Działania sprawowane w 2023 r. przez Sekcję Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego miały głównie na celu zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz projektowania i realizacji inwestycji odpowiedniego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach w taki sposób, aby w trakcie użytkowania obiektów nie pojawiły się zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi. Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest ściśle związana z liczbą przedsięwzięć planowanych do realizacji. Wszystkie podjęte działania zostały zrealizowane wyłącznie na wnioski zainteresowanych podmiotów.

W roku 2023 uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania obiektów nowo wybudowanych. Wśród obiektów objętych kontrolą w 2023 r. pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych znalazły się między innymi takie obiekty jak: obiekty handlowe, gastronomiczne, magazynowe, budynki mieszkalne wielorodzinne, zakłady usługowe i produkcyjne, budynki dydaktyczne, sieci kanalizacyjne.

W 2023 r. w ramach sprawowanego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono postępowania administracyjne, w których zajęto stanowiska w zakresie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych (forma decyzji, postanowienia, opinii sanitarnej, stanowiska).

W trakcie prowadzonych postępowań administracyjnych wydano ogółem 366 stanowisk, w tym między innymi:

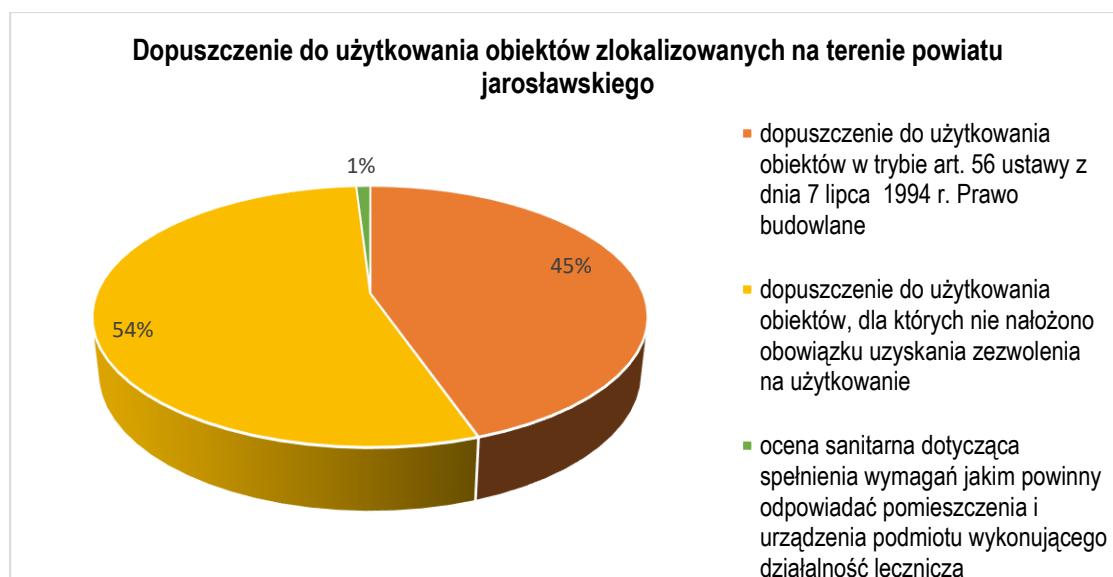
- 46 stanowisk dotyczących nowo wybudowanych obiektów w zakresie dopuszczenia do użytkowania w trybie art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. 2023 r. poz. 682 z późn. zm.). Czynności kontrolne przeprowadzane były w ustawowym terminie 14 dni od daty zawiadomienia. Odbierane obiekty w zakresie grup tematycznych były to m.in.: obiekty handlowe, gastronomiczne, magazynowe, budynki mieszkalne wielorodzinne, zakłady usługowe i produkcyjne, budynki dydaktyczne, sieci kanalizacyjne.

W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych zwracano uwagę na zgodność wykonania inwestycji z zaopiniowaną dokumentacją projektową, na zastosowane materiały budowlane i zachowanie wymagań sanitarnych i higienicznych w uruchamianych obiektach. Wykończenia obiektów były w wysokim standardzie.

Na etapie dopuszczenia do użytkowania nie występowały usterki.

- 56 stanowisk w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów, dla których nie nałożono obowiązku uzyskania zezwolenia na użytkowanie. Stanowiska te dotyczyły zakładów kosmetycznych i fryzjerskich, sklepów branży spożywczo-przemysłowej, obiektów małej gastronomii, restauracji, żłobka, świetlic wiejskich, magazynu, gabinetu stomatologicznego, rehabilitacji leczniczej w zakresie fizjoterapii ambulatoryjnej;
- 1 ocenę sanitarną dotyczącą spełnienia wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą;
- 1 opinię na podstawie art. 12a Ustawy z dnia 12 marca 2022 r. o pomocy obywatelom Ukrainy w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa;
- 1 opinię na podstawie art. 168 ust. 4 pkt 3 lit. d Ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe;
- 1 opinię na podstawie art. 3 pkt 3, art. 6a ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 1 decyzję na podstawie art. 25 ust. 2a pkt.1 ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3;
- 112 stanowisk na podstawie art. 53 ust. 4 pkt 2a ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu

i zagospodarowaniu przestrzennym w zakresie uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektu decyzji o warunkach zabudowy oraz projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.



Wykres Nr 24 Procentowa ocena dopuszczenia do użytkowania obiektów w roku 2023

W trakcie prowadzonych postępowań administracyjnych wydano 63 opinie w tym:

- 52 opinie w ramach oceny o braku potrzeby przeprowadzenia oddziaływania na środowisko;
- 2 opinie o konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w których określono zakres raportu;
- 9 opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji środowiskowej.

PPIS w Jarosławiu zajął 5 stanowisk dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w „Prognozie oddziaływania na środowisko” oraz wydał 3 opinie do projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

PPIS w Jarosławiu wydał 3 opinie sanitarne, które dotyczyły uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Realizując wymienione ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu zwracał uwagę przede wszystkim na rozwiązania techniczne, które mają na celu ochronę ludzi przed nadmiernym hałasem oraz zanieczyszczeniem powietrza, poprzez egzekwowanie rozwiązań technicznych, które zapewniają spełnienie norm określających najwyższe dopuszczalne stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku.

Ponadto PPIS zwracał uwagę na ochronę zdrowia ludzi poprzez zastosowanie właściwych materiałów budowlanych oraz instalacyjnych, jak również zagwarantowanie odpowiednich warunków pracy i pobytu w pomieszczeniach.

XVII. Działalność w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

Kierunki działań realizowane przez Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Jarosławiu wynikały z założeń krajowych: Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wytycznych

Głównego Inspektora Sanitarnego, Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025, zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia, wojewódzkich (Wojewódzkiego Programu Promocji i Ochrony Zdrowia, Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV na lata 2022 – 2026, Programu Przeciwdziałania Narkomanii) oraz sytuacji epidemiologicznej, społecznej i demograficznej w województwie podkarpackim i powiecie jarosławskim.

Podejmowane działania skierowane były do dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym, ich rodziców i opiekunów, wychowawców i nauczycieli, uchodźców z Ukrainy oraz do osób dorosłych. Ich celem było promowanie zdrowego stylu życia, rozwijanie indywidualnej odpowiedzialności za zdrowie własne i swoich najbliższych oraz tworzenie koalicji przedstawicieli różnych instytucji i organizacji do podejmowania działań na rzecz zdrowia.

W ramach profilaktyki zdrowotnej realizowano następujące programy edukacyjne dla dzieci i młodzieży.
INTERWENCJE PROGRAMOWE I NIEPROGRAMOWE

17.1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

17.1.1. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”



Adresaci programu: młodzież starszych klas szkół podstawowych oraz ich rodzice. Głównym celem programu edukacyjnego jest trwale kształtowanie prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

W roku szkolnym 2022/2023 31 szkół podstawowych wypełniło zgłoszenie do programu na platformie programowej. Edukacją objęto 2161 uczniów, 1233 rodziców. Program realizowało 141 nauczycieli.

17.1.2. Ogólnopolska kampania „Wybieraj bezpieczną żywność” - III edycja.

Kampania skierowana jest przede wszystkim do obywateli Europy w wieku 25-45 lat i ma na celu wyjaśnienie zwiększenie wiedzy społeczeństwa na temat roli nauki w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w UE oraz zachęcenie obywateli do dokonywania świadomych wyborów żywieniowych. Tematami III odsłony kampanii były:

- Suplementy diety,
- Higiena żywności (w tym tematyka chorób przenoszonych drogą pokarmową z uwzględnieniem alergenów),
- Znakowanie żywności (uwzględniając alergeny).

Działaniami informacyjno-edukacyjnymi na terenie powiatu objęto 1777 osób. Kampania #EUChooseSafeFood w 2023 roku objęła już 16 krajów.

Tematy



17.2. Profilaktyka uzależnień

17.2.1. Ogólnopolski program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”



W roku szkolnym 2022/2023 została zrealizowana X edycja programu edukacyjnego pt. „ARS, czyli jak dbać o miłość?”. Program adresowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych, a jego celem jest pogłębienie wiedzy na temat konsekwencji używania substancji psychoaktywnych m. in. alkoholu, narkotyków czy papierosów. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?” został wpisany do Bazy Programów Rekomendowanych w 2018r. jako program spełniający standardy jakości poziomu I, do kategorii programów profilaktycznych i promocji zdrowia psychicznego.

Liczba placówek, które wprowadziły i realizowały program w powiecie jarosławskim to 9 szkół ponadpodstawowych. Edukacją objęto 491 młodzieży, 39 rodziców. Realizatorzy ocenili program bardzo pozytywnie jako wartościowy i potrzebny dla młodych ludzi. Młodzież uczestnicząca w zajęciach zdobyła wiedzę na temat wpływu używania alkoholu, narkotyków i innych substancji psychoaktywnych nie tylko na zdrowie, ale i na dokonywanie ważnych wyborów życiowych. Istotnym elementem programu było budowanie odpowiedzialności w kontekście przyszłych postaw rodzicielskich. Na zakończenie programu wśród uczniów przeprowadzono ankietyzację.

17.2.2. Profilaktyka substancji psychoaktywnych

Substancje psychoaktywne stanowią ważny społecznie problem wpływający negatywnie na zdrowie, są one w ostatnich latach jednym z istotnych, zidentyfikowanych zjawisk społecznych, którym należy

zapobiegać. PSSE w Jarosławiu prowadziła szereg działań informacyjno – edukacyjnych skierowanych do dzieci, młodzieży i społeczeństwa na temat zagrożeń zdrowotnych wynikających z używania nowych substancji psychoaktywnych w formie zajęć edukacyjnych, debaty na PWSTE w Jarosławiu, stoisk edukacyjnych połączonych z ćwiczeniami w alkogoglach i narkogoglach, informacji w mediach społecznościowych. Zasięg- 10792

17.2.3. XIII Wojewódzki Przegląd Małych Form Teatralnych „Porozmawiajmy o uzależnieniach”

Przedsięwzięcie to kierowane było do uczniów klas VII-VIII szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych województwa podkarpackiego. Informację o konkursie przesłano do wszystkich szkół podstawowych i ponadpodstawowych na terenie powiatu jarosławskiego. Poprzez konkurs przekazywane były rzeczywiste informacje dotyczące uzależnienia od nikotyny, alkoholu, narkotyków, środków psychoaktywnych, kształtujące prawidłowe postawy oraz odpowiedzialności za zdrowie swoje i swoich bliskich. Przegląd miał charakter prezentacji. Dał szansę młodym ludziom na wyrażenie tego, co uważają za ważne i warte uwagi oraz pokazał, w jaki sposób postrzegają oni problem uzależnień. Inscenizacje młodych aktorów były ważnym przekazem edukacyjnym i profilaktycznym.

17.3. Promocja żywności ekologicznej

17.3.1. Ogólnopolski program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Adresatami programu są dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat. oraz ich rodzice i opiekunowie. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Okres przedszkolny jest niezmiernie ważnym etapem kształtowania się postaw determinujących aktualne i przyszłe zachowania dotyczące zdrowia. Dlatego też istotne jest edukowanie dzieci w zakresie prawidłowego żywienia już od najmłodszych lat.



Utrwalone wówczas przyzwyczajenia zdrowotne i nawyki decydują o późniejszym stylu życia. Dodatkowo z badań wynika także, że żywność ekologiczna może mieć związek ze zdrowszym stylem życia. Konsumentki ekologiczni częściej dbają o dietę i aktywność fizyczną oraz cechuje ich istotnie mniejsze prawdopodobieństwo nadwagi i otyłości. W roku szkolnym 2022/2023 program był realizowany w 5 placówkach. Edukacją objęto 218 dzieci, 136 rodziców. Dzieci chętnie brały udział w zajęciach teoretycznych i praktycznych, zarówno w przedszkolu jak i w domu. Program wzbudził duże zainteresowanie i ciekawość wśród dzieci i rodziców. Poszerzył ich wiedzę na temat produktów ekologicznych i rolnictwa ekologicznego oraz nauczył umiejętności wyboru zdrowych, wartościowych produktów i zachęcił do prowadzenia zdrowego stylu życia.

17.4. Profilaktyka palenia tytoniu

17.4.1. Wojewódzki program edukacyjny „Czyste powietrze wokół nas”



Adresaci programu: Dzieci w wieku przedszkolnym i ich rodzice.

Program profilaktyki tytoniowej stanowi dla dzieci pierwszy etap nabywania wiedzy na temat szkodliwości dymu tytoniowego. Łączy się to również z poznawaniem sposobów radzenia sobie w tych sytuacjach codziennych, w których dziecko narażone jest na szkodliwe zwyczaje osób palących. Zapobieganie podejmowaniu palenia w wieku rozwojowym jest nieodzownym warunkiem skuteczności przeciwdziałania epidemii chorób od tytoniowych, a edukacja antytytoniowa staje się niezbędnym elementem wychowania zdrowotnego od najmłodszych lat zważywszy na szczególnie niekorzystne zjawisko biernego palenia.

W roku szkolnym 2022/2023 na terenie powiatu jarosławskiego do programu przystąpiło 28 placówek. W programie uczestniczyło 850 dzieci i 529 rodziców. Wprowadzenie wychowania antynikotynowego jako części wychowania zdrowotnego dla tej grupy wiekowej stanowi pierwsze ogniwo w łańcuchu działań edukacyjnych na rzecz kształtowania świadomych postaw antynikotynowych dzieci przedszkolnych. Dzieci bardzo chętnie uczestniczyły we wszystkich zaproponowanych formach zajęć. Wszyscy uczestnicy programu: nauczyciel, dzieci, rodzice, pozytywnie ocenili przebieg i efekty realizacji programu antytytoniowego „Czyste powietrze wokół nas”. Program zwiększył świadomość rodziców na temat znaczenia ich roli w rozwoju zdrowotnym dzieci, a w szczególności w profilaktyce antytytoniowej, wzrosła również kompetencja dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, w których inni palą papierosy. Po raz XI jako wzmocnienie programu edukacyjnego „Czyste powietrze wokół nas” ogłoszono powiatowy konkurs plastyczny pt. „Mamo, tato nie pal przy mnie”. Do konkursu wpłynęło 166 prac z 19 przedszkoli i szkół podstawowych z powiatu jarosławskiego. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu ufundował nagrody dla 25 laureatów konkursu. Informacje z tego wydarzenia wraz z galerią zdjęć zamieszczono na stronie internetowej/Facebooku PSSE Jarosław i partnerów działań (przedszkola i szkoły podstawowe).

20 czerwca 2023r. Uroczyste wręczenie nagród w Centrum Edukacji Kulturalnej w Jarosławiu (źródło: zasoby własne PSSE Jarosław).



17.4.2. Program „Nie pal przy mnie proszę”

Adresaci programu: dzieci w wieku 7-9 lat uczęszczające do klas I-III szkół podstawowych i ich rodzice. Dziecko w tym wieku pozostaje wciąż pod dużym wpływem rodziców, ale będąc już uczniem staje się uczestnikiem życia w grupie szkolnych kolegów. Niestety, oprócz zachowań pozytywnych, dzieci obserwują także zachowania, które są niewłaściwe. Uczniowie klas młodszych jeszcze nie sięgają po pierwszego papierosa, ale mogą utwierdzić się w przekonaniu, że palenie papierosów świadczy o dorosłości oraz pozwala na przynależność do grupy starszych kolegów. Program realizowało 24 szkoły, edukacją objęto 727 dzieci i 372 rodziców.



17.4.3. Ogólnopolski program „Bieg po zdrowie”

„Bieg po zdrowie” to program antytytoniowej edukacji zdrowotnej opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami w 2017 roku, adresowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. Zajęcia w programie „Bieg po zdrowie” realizowane są za pomocą bardzo zróżnicowanych metod aktywizujących, które dostosowano do wieku odbiorców. Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności. Program realizowało 20 szkół, edukacją objęto 365 dzieci i 347 rodziców.



17.4.4. Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”



Adresaci programu: Uczniowie klas starszych klas szkół podstawowych i ich rodzice.

W tym okresie nauki gwałtownie wzrasta liczba dzieci i młodzieży próbujących po raz pierwszy zapalić papierosa. Niektórzy młodzi ludzie najpierw palą okazjonalnie, a potem czynią to w regularnych odstępach czasu, wkraczając na drogę pełnego uzależnienia od nikotyny. Celem programu jest zwiększenie wiedzy w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego, kształtowanie umiejętności dbania o zdrowie własne i swoich bliskich oraz postaw asertywnych związanych z unikaniem czynnego i biernego palenia tytoniu. W roku szkolnym 2022/2023 do programu przystąpiło 12 szkół podstawowych, edukacją objęto 387 uczniów, 80 rodziców.

17.4.5. Światowy Dzień bez Tytoniu

Co roku, 31 maja obchodzimy Światowy Dzień Bez Tytoniu. Święto stanowi okazję do zwrócenia uwagi całego świata na powszechność nałogu palenia papierosów i jego negatywne skutki zdrowotne.

Dzień ten został ustanowiony przez WHO w 1987 roku ze względu na rosnącą liczbę osób uzależnionych i pacjentów ze schorzeniami wywoływanymi przez palenie papierosów - głównie nowotworami płuc, przelyku, krtani, gardła czy trzustki. Święto stanowi okazję do zwrócenia uwagi całego świata na powszechność nałogu palenia papierosów i jego negatywne skutki zdrowotne. Kampania ma na celu szerzenie świadomości na temat zagrożeń związanych z paleniem tytoniu i jego negatywnego wpływu na zdrowie, a także wykorzystywania przemysłu nikotynowego, który jest skierowany w szczególności do młodzieży. Ma również na celu ograniczenie chorób i zgonów spowodowanych paleniem. Motywem przewodnim Światowego Dnia Bez Tytoniu w roku 2023 było hasło „Uprawiajmy żywność, nie tytoń” („Grow food, not tobacco”). Działaniami informacyjno-edukacyjnymi na terenie powiatu objęto 1429 osób.



17.4.6. Światowy Dzień Rzucania Palenia

Światowy Dzień Rzucania Palenia, obchodzony jest corocznie w trzeci czwartek listopada. Pomysłodawcą akcji był amerykański dziennikarz Lynn Smith, który w 1974 roku zaapelował do czytelników swojej gazety, aby przez jeden dzień nie palili papierosów. Co przyniosło niespodziewane skutki, aż 150 tysięcy osób postawiło sobie wyzwanie ograniczenia się od palenia tytoniu przez 24 godziny. Akcja ta w kolejnych latach objęła wszystkie stany i następne tysiące palaczy. W Polsce Światowy Dzień Rzucania Palenia obchodzony jest od 1991 roku. Działaniami informacyjno-edukacyjnymi na terenie powiatu objęto 801osób.

17.4.7. Systematyczna egzekucja przestrzegania zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

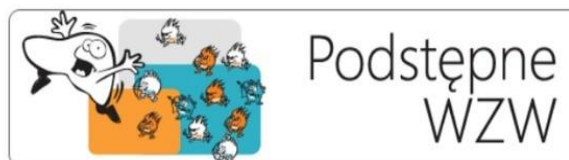
Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowania bieżącego nadzoru w zakresie warunków i wymogów higieniczno-sanitarnych prowadzi systematyczne kontrole przestrzegania zakazu palenia

w miejscach użyteczności publicznej. W 2023 roku na terenie powiatu jarosławskiego pracownicy nadzoru przeprowadzili 657 kontroli z realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Z wykonanych kontroli wynika, że ustawa w 2023r. była stosowana w 100% obiektów użyteczności publicznej.

17.5. Profilaktyka chorób zakaźnych

17.5.1. Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Adresaci programu to uczniowie szkół ponadpodstawowych oraz ich rodzice. Program ten poprzez popularyzację profilaktyki, prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed zakażeniami WZW. Celem głównym programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki zakażeń wirusowego zapalenia wątroby. W programie brało udział 6 szkół ponadpodstawowych. Edukacją objęto 413 młodzieży i 152 rodziców



17.5.2. Projekt ImmuHubs „Innovative Immunisation Hubs – ImmuHubs”

Kolegium Nauk Medycznych Uniwersytetu Rzeszowskiego wraz z Wojewódzką Stacją Sanitarno Epidemiologiczną i Powiatowymi Stacjami realizuje europejski projekt pt. „Innovative Immunisation Hubs – ImmuHubs”, finansowany z 3. Programu Zdrowia Unii Europejskiej. W projekcie tym uczestniczą grupy badawczy z Polski, Finlandii, Grecji, Portugalii, Cypru i Serbii. Celem projektu jest ograniczenie przenoszenia chorób zakaźnych, którym można zapobiegać dzięki szczepieniom, poprzez szerzenie rzetelnej wiedzy na temat profilaktyki chorób, a przez to zwiększenie liczby szczepień wśród znajdujących się w niekorzystnej sytuacji, odizolowanych i trudno dostępnych grup. W Polsce projekt jest realizowany tylko w województwie podkarpackim. Naszą opieką objęliśmy trzy grupy docelowe: dzieci i młodzież do lat 12 pozostające bez opieki, uchodźców wojennych oraz pracowników sezonowych z Ukrainy. Jednym z głównych narzędzi do realizacji projektu jest aplikacja VaccApp. 3 nauczycieli z Domu pod Lipami w Radymnie oraz nowo zatrudniony pracownik z Ukrainy wypełniło ankietę w ramach projektu. Chatbot VaccApp został zaprojektowany, aby umożliwić rodzicom i opiekunom dzieci stanie się aktywnymi partnerami w zakresie szczepień ochronnych. Badanie to, poprzez działania informacyjno-edukacyjne ma na celu poprawę dostępu i zachęcenie do przyjmowania szczepionek.



17.5.3. Kampania Komisji Europejskiej na rzecz szczepień United in Protection

Kampania Komisji Europejskiej na rzecz szczepień United In Protection (#UnitedInProtection), która ma na celu zwiększenie zaufania poprzez podniesienie świadomości korzyści płynących ze szczepień, obejmując cztery główne aspekty szczepień, pod hasłem Zaszczep się: spraw, by szczepionki działały:

1. Podejście do szczepień przez całe życie: skierowane do szerokiego grona odbiorców, w tym rodziców, dziadków, opiekunów, nauczycieli itp.
2. Zmniejszanie braków w szczepieniach COVID-19: skierowanie do osób powyżej 60 roku życia, osób z problemami zdrowotnymi, pracowników służby zdrowia, kobiet w ciąży.
3. Zwiększenie ochrony przed grypą sezonową: skierowanie do osób powyżej 60 roku życia, osób z problemami zdrowotnymi, pracowników służby zdrowia, kobiet w ciąży.
4. Skoncentrowanie się na szczepieniach przeciwko HPV: skierowanie do dzieci w wieku przedszkolnym i nastolatków, studentów, rodziców, nauczycieli.

Zasięg 201 osób.



17.5.4. Profilaktyka chorób odkleszczowych

Kleszcze są nosicielami groźnych dla ludzi patogenów. Choroby przenoszone przez kleszcze są ważnym i narastającym problemem epidemiologicznym i klinicznym na świecie i w Polsce. Do zachorowań najczęściej rozpoznawanych w Polsce należą borelioza oraz kleszczowe zapalenie mózgu. Dlatego warto wiedzieć, jak można rozpoznać i leczyć choroby przenoszone przez kleszcze. Za pomocą postów zamieszczanych na profilu FB popularyzowano tą wiedzę, zasięg 692 osoby.

17.6. Profilaktyka zakażeń wirusem HIV

17.6.1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2022-2026

Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2022-2026 określa politykę rządu w zakresie zapobiegania HIV/AIDS i zwalczenia ich społecznych skutków. Jest realizowany zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 15 lutego 2011r. w sprawie Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS (Dz. U. z 2011 r., nr 44, poz. 227). Państwowa Inspekcja Sanitarna jest inicjatorem, realizatorem oraz koordynatorem działań z zakresu profilaktyki HIV/AIDS, które podejmowane są m.in. na terenie powiatu jarosławskiego. Prowadzono działania w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, m.in. poprzez zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS oraz do podniesienia poziomu akceptacji społecznej wobec osób żyjących z HIV/AIDS, ich rodzin i bliskich. Łącznie działaniami informacyjno-edukacyjnymi w ramach Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na terenie powiatu objęto 3205 osób. Wzmocnieniem programu jest wojewódzki konkurs plastyczny „Porozmawiajmy o uzależnieniach i AIDS”. Informację o konkursie wraz z załącznikami przesłano do 77 szkół podstawowych i ponadpodstawowych. Cztery osoby z powiatu jarosławskiego zostały nagrodzone

w tym konkursie – uczniowie ze Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu, Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Jarosławiu i I Liceum Ogólnokształcącego Jarosławiu.

17.6.2. Ogólnopolska kampania profilaktyczna HIV/AIDS „Jedyny taki test” (#jedynytakitest)

W dniu 30 listopada 2023 r. rozpoczęła się kolejna odsłona ogólnopolskiej kampanii społecznej pod hasłem: „Jedyny taki test” (#jedynytakitest), której celem jest przede wszystkim popularyzacja wczesnej diagnostyki w kierunku HIV. W roku 2023 przekaz kampanii był pod hasłem: „Jedyny test, którego prawdopodobnie nie zlecicieś”: <https://jedynytakitest-lekarze.aids.gov.pl/>, został skierowany do środowiska medycznego, zwłaszcza do lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej, a także do lekarzy ginekologów, pediatrów/neonatologów, lekarzy chorób wewnętrznych i zakaźnych oraz studentów medycyny, a poprzez te grupy zawodowe – do ogółu społeczeństwa. Głównym celem działań jest poprawa wczesnej diagnostyki zakażeń HIV, dzięki czemu osoby, u których zostanie zdiagnozowane zakażenie, będą mogły jak najszybciej rozpocząć terapię antyretrowirusową, co ograniczy liczbę nowych zakażeń. Kampania została objęta honorowym patronatem prezesa Naczelnej Izby Lekarskiej.



17.6.3. Program „Zawsze razem”



Adresatami programu są uczniowie klas I-III szkoły podstawowej oraz ich rodzice i opiekunowie. Celem programu jest kształtowanie u dzieci właściwych postaw i zachowań wobec słabszych rówieśników, unikanie zachowań ryzykownych oraz podejmowanie zdrowych wyborów życiowych. Na terenie powiatu jarosławskiego jest on realizowany od 2005 roku. W roku szkolnym 2022/2023 do programu przystąpiło 8 szkół podstawowych, edukacją objęto 147 uczniów, 82 rodziców.

17.6.4. Program edukacyjny „Zapobieganie HIV/AIDS i chorobom przenoszonym drogą płciową. Edukacja młodzieży szkolnej”

Adresaci programu to uczniowie szkół ponadpodstawowych oraz ich rodzice. Celem programu jest kształtowanie bezpiecznych zachowań i poczucia odpowiedzialności za swoje zdrowie. Realizacja programu prowadzona jest na podstawie podręcznika pt. "Zapobieganie HIV/AIDS i chorobom przenoszonym drogą płciową. Edukacja młodzieży szkolnej", który został wydany przez Krajowe Centrum ds. AIDS. W programie brało udział 10 szkół ponadpodstawowych, edukacją objęto 1117 młodzieży i 335 rodziców.



Wzmocnieniem programu jest wojewódzki konkurs plastyczny „Porozmawiajmy o uzależnieniach i AIDS”. Informację o konkursie wraz z załącznikami przesłano do 77 szkół podstawowych i ponadpodstawowych.

17.7. Profilaktyka chorób nowotworowych

17.7.1. Program „Znamie! Znam je?”



Adresatami programu są uczniowie szkół ponadpodstawowych oraz ich rodzice. Program ten poprzez popularyzację profilaktyki, prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed groźnym nowotworem skóry. Celem głównym programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka.

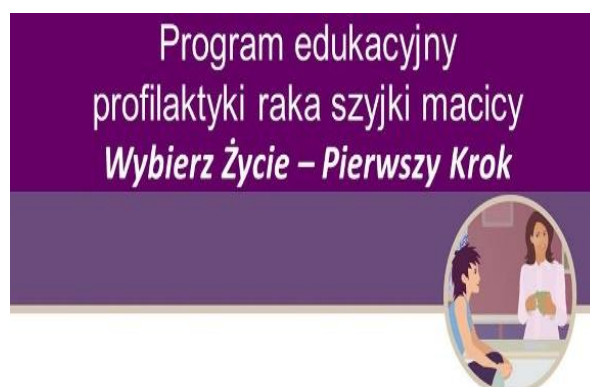
W roku szkolnym 2022/2023 w programie brało udział 8 szkół ponadpodstawowych oraz studenci I roku pielęgniarstwa PWSTE w Jarosławiu. Edukacją objęto 750 młodzieży i studentów oraz 339 rodziców. Po przeprowadzonych zajęciach ankietyzacją objęto 108 uczniów i 71 studentów. Program jest potrzebny, ponieważ temat jest mało znany młodzieży, a jest ona w grupie dużego ryzyka. Materiały i przygotowany filmik są opracowane w interesujący sposób. Uczniowie chętnie brali udział w programie.

Nabyli umiejętności rozpoznawania czerniaka i potrafią się chronić przed tym groźnym nowotworem. Program odpowiada na zapotrzebowanie młodzieży w zakresie problematyki zdrowotnej i zagrożenia czerniakiem. Uświadamia poważne zagrożenia i wskazuje możliwości zapobiegania. Materiały są urozmaicone, zróżnicowane i dostępne w wersji elektronicznej.

17.7.2. Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”

Jego forma, przebieg i materiały są bardzo ciekawe, różnorodne, urozmaicone. Pozwalają na aktywny udział młodzieży w zajęciach.

Adresaci programu to uczniowie szkół ponadpodstawowych. Program edukacyjny obejmujący tematykę profilaktyki raka szyjki macicy. Stwarza świadomość zagrożenia rakiem szyjki macicy i innych chorób wywołanych zakażeniem wirusem HPV u młodych ludzi. Kształtuje świadomość na temat czynników zwiększających ryzyko wystąpienia raka szyjki macicy. W programie brało udział 8 placówek, edukacją objęto 665 uczniów. Program odpowiada na potrzeby uczniów w zakresie informacji zdrowotnych. Według realizatorów program porusza bardzo istotne problemy z dziedziny profilaktyki onkologicznej.



17.8. Promocja zdrowego stylu życia

17.8.1. Program edukacyjny „Moje dziecko idzie do szkoły”

Program edukacyjno-informacyjny skierowany do rodziców, którym proponuje się działania w zakresie potrzeb zdrowotnych dziecka rozpoczynającego naukę w szkole. Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, i ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci. W roku szkolnym 2022/2023 do programu przystąpiło 6 szkół podstawowych, edukacją objęto 126 uczniów, 133 rodziców.



17.8.2. Bezpieczeństwo dzieci podczas wycieczki letniej i zimowej



Wzorem lat ubiegłych prowadzono działania informacyjno edukacyjne, których celem było zmniejszenie liczby wypadków, zachorowań i zakażeń u dzieci i młodzieży wycieczkującej na półkoloniach, koloniach oraz obozach letnich i zimowych na terenie powiatu jarosławskiego. W czasie edukacji wykorzystywane były filmy edukacyjne oraz przygotowane materiały oświatowo – zdrowotne, w tym kolorowanka „Bezpieczne wakacje”. Działaniami informacyjno-edukacyjnymi objęto 84 placówki organizujące wypoczynek letni/zimowy, zasięg działań 7419 osób.

17.8.3. Kampania „Światowy Dzień Zdrowia”

Jak co roku 7 kwietnia obchodzimy Światowy Dzień Zdrowia. Z tej okazji Światowa Organizacja Zdrowia opracowała kampanię pod hasłem „Zdrowie dla wszystkich”. W tym dniu Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) obchodziła swoje 75. urodziny. W 1948 r. kraje z całego świata połączyły siły i założyły WHO, aby promować zdrowie, zapewniać światu bezpieczeństwo i służyć bezbronnym – aby każdy i wszędzie mógł osiągnąć najwyższy poziom zdrowia i dobrego samopoczucia. Rok 75-lecia WHO był okazją do spojrzenia wstecz na sukcesy zdrowia publicznego, które poprawiły jakość życia w ciągu ostatnich siedmiu dekad.

Wzmocnieniem działań był:

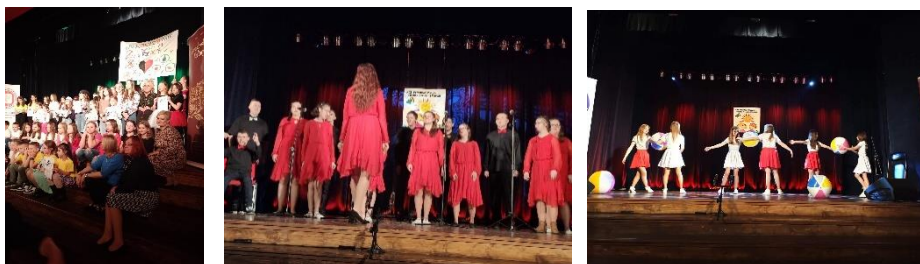
1. Happening w Zespole Szkół Spożywczych Chemicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu – 14.04.2023

źródło: zasoby własne PSSE Jarosław



2. XXI Powiatowy Przegląd Piosenki Promującej Zdrowie pod honorowym patronatem Starosty jarosławskiego i patronatem medialnym Ekspresu Jarosławskiego

źródło: zasoby własne PSSE Jarosław



3. Piknik „Rosnę zdrowo- Radawa 2023”

źródło: zasoby własne PSSE Jarosław



Łącznie działaniami edukacyjnymi objęto 5308 osób.

17.8.4. Kampania „Problem wagi ciężkiej” – II edycja

Głównym celem wojewódzkiej akcji „Problem wagi ciężkiej” było zwrócenie uwagi na problem przeciążonych uczniowskich tornistrów/ plecaków. Na terenie powiatu jarosławskiego badania przeprowadzono w następujących szkołach: Szkoła Podstawowa w Wietlinie, Szkoła Podstawowa Nr 1 w Pruchniku, Szkoła Podstawowa w Ostrowie, Szkoła Podstawowa w Rokietnicy Woli, Szkoła Podstawowa Tuligłowach i w Zespole Szkół w Pawłosiowie. Zważono 545 plecaków przyjmując, że ciężar plecaka/tornistra nie powinien być większy niż 10% wagi ucznia, większy niż 15 % traktowany był jako zbyt duży. Równoległe prowadzone były działania edukacyjne uczniów, rodziców i nauczycieli. Ich celem było uświadomienie



jak prawidłowo spakować tornister/plecak i dlaczego wkładanie do niego zbędnych rzeczy może zaszkodzić kręgosłupowi. Zasięg akcji- 2924 osoby.

17.8.5. Akcja „Myje ręce, bo wiem więcej”

Akcja edukacyjna rozpropagowana na terenie województwa podkarpackiego przez WSSE w Rzeszowie. Prowadzone działania dotyczyły znaczenia higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego mycia rąk. Pomocą edukacyjną w tej akcji była opracowana w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Olsztynie kolorowanka pod tym samym tytułem, która dała możliwość połączenia nauki z zabawą. Kolorowanka zawiera treści informujące o tym, dlaczego trzeba myć ręce, kiedy to robić koniecznie i jak myć ręce właściwie. W zabawny sposób przedstawia wirusy i bakterie, które można kolorować, ucząc się jednocześnie, jak się ich pozbyć z rąk, a dzięki temu nie zachorować na różne choroby. Dzieci, biorąc do rąk książeczkę, miały możliwość kolorowania obrazków, czytania, nauki wierszyków, przez którą utrwalały wiedzę. W PSSE Jarosław wydrukowano w kolorze 532 kolorowanki do kampanii „Myje ręce i wiem więcej” oraz 670 dyplomów „Mistrz mycia rąk” - projekt dyplomu PSSE Jarosław. We współpracy z Jarosławskim Ośrodkiem Kultury i Promocji w Jarosławiu zorganizowano stoiska edukacyjne w każdej dzielnicy w Jarosławiu. Na FB publikowano informacje dot. historii higieny, kiedy należy myć ręce itp. oraz zdjęcia z realizowanych działań w ramach kampanii. Edukacją objęto 11828 osób.

źródło: zasoby własne PSSE Jarosław



17.8.6. Profilaktyka używania napojów energetyzujących

Od kilku lat na świecie i w Polsce, obserwowany jest stały wzrost asortymentu napojów energetyzujących, które cieszą się coraz większą popularnością we wszystkich grupach wiekowych, także wśród dzieci i młodzieży. W ostatnich latach wśród młodzieży szkolnej zapanowała swoista moda na spożywanie "energetyków". Te negatywne tendencje potwierdzają badania przeprowadzone w 2022 roku przez Instytut Matki i Dziecka w Warszawie oraz Uniwersytet Warszawski. W związku z tym PSSE w Jarosławiu prowadziła akcję informacyjno – edukacyjną dot. skutków zdrowotnych napojów energetyzujących w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych oraz za pomocą mediów społecznościowych. Podczas spotkań uczniowie dowiedzieli się, jak mogą dostarczyć sobie energii w sposób zdrowy i bezpieczny oraz jakie podejmować działania by dbać o swój prawidłowy rozwój. Działaniami edukacyjnymi objęto 12053 osób.

źródło: zasoby własne PSSE Jarosław



17.9. Promocja szczepień ochronnych

17.9.1. Promocja obowiązkowych szczepień ochronnych

Na terenie powiatu jarosławskiego prowadzono działania informacyjno-edukacyjne dot. promocji obowiązkowych szczepień ochronnych za pomocą postów zamieszczanych na profilu FB, na stronie internetowej PSSE Jarosław. Organizowano stoiska edukacyjne w Jarosławiu, Pruchniku, wystawy, przekazywano materiały akcydensowe zachęcające do obowiązkowych szczepień ochronnych. O szczepieniach, higienie oraz jak zapobiegać chorobom zakaźnym rozmawialiśmy także z mieszkankami ośrodków dla uchodźców. Zasięg działań 5894 osoby.



17.9.2. Kampania „Europejski Tydzień Szczepień”

Europejski Tydzień Szczepień 2023 przypada w dniach 24–30 kwietnia. Tegoroczne hasło przewodnie to „Długie życie dla wszystkich”. Celem akcji jest zwiększenie wiedzy na temat korzyści wynikających ze szczepień ochronnych oraz ryzyka związanego ze spadkiem liczby osób zaszczepionych. Tegoroczna kampania miała na celu poprawę przyjmowania szczepionek w kontekście Europejskiej Agencji Szczepień 2030 i globalnego spadku wskaźników szczepień z powodu pandemii COVID-19. Zasięg kampanii- 3106 osób.



spożywczych, kontrola właściwej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, badanie próbek kału na nosicielstwo pałeczek Salmonella - Shigella, wykrywanie obecności Geobacillus stearothermophilus w biologicznym wskaźniku Sporal A.

Oddział Laboratoryjny zapewnia bezstronność i rzetelność wykonywanych przez siebie badań poprzez wprowadzanie wszystkich elementów Systemu Zarządzania zgodnie z normą PN -EN ISO/IEC 17025:2018-02. Potwierdzeniem wysokich kwalifikacji i kompetencji jest certyfikat akredytacji nr AB 576 wydany przez Polskie Centrum Akredytacji dostępny na stronie internetowej <https://www.pca.gov.pl/>.

W skład Oddziału Laboratoryjnego wchodzi:

- Pracownia Higieny Żywności i Żywienia
- Pracownia Higieny Komunalnej
- Pracownia Mikrobiologii.

Pracownie Oddziału Laboratoryjnego stosują metody opublikowane w normach oraz dyrektywach międzynarodowych. Stosowane są również własne zwalidowane procedury badawcze. Metody badań oraz zakres wykonywanych badań jest uzgadniany i akceptowany przez klienta.

W roku 2023 pracownie Oddziału Laboratoryjnego brały udział w badaniach PT/ILC organizowanych przez akredytowanych organizatorów badań biegłości - uzyskując zadowalające wyniki.

Oddział Laboratoryjny dąży do uzyskiwania informacji zwrotnych od swoich klientów.

W roku 2023 wszystkie oceny uzyskane w ankietach były zadowalające.

Wszystkie informacje dotyczące wykonywanych badań klient może uzyskać na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-jaroslaw>

W roku 2023 pracownie Oddziału Laboratoryjnego w PSSE w Jarosławiu wykonały badania: 6183 próbek laboratoryjnych w tym 19642 oznaczeń.

18.1. Pracownia Higieny Żywności i Żywienia

Pracownia Higieny Żywności i Żywienia wykonuje badania mikrobiologiczne żywności wg planu pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu. Laboratorium wykonuje również badania próbek żywności na zlecenie przedsiębiorców, którzy dbają o jakość i bezpieczeństwo żywności w swoich zakładach stosując system HACCAP pozwalający na identyfikację i szacowanie skali ryzyka na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością.

Wszystkie badania wykonywane są w obszarze regulowanym prawnie (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE z dnia 22.12.2005 r. L 338, str. 1 z późn. zm.) wg najnowszych wydań Polskich Norm. PHŻiŻ stosuje wyłącznie akredytowane metody mikrobiologiczne wg. akredytacji PCA nr AB 576.

W Pracowni Żywności i Żywienia wykonywane są badania mikrobiologiczne jakościowe oraz ilościowe.

Do jakościowych badań mikrobiologicznych zaliczamy:

- obecność *Listeria monocytogenes*
- obecność bakterii z rodziny Enterobacteriaceae
- obecność pałeczek *Salmonella* spp.
- serotypowanie *Salmonella* Typhimurium oraz *Salmonella* Enteritidis

Do ilościowych badań mikrobiologicznych zaliczamy:

- liczby Enterobacteriaceae
- liczby *Listeria monocytogenes*
- liczby *Escherichia coli*
- liczby bakterii z grupy coli
- ogólnej liczby drobnoustrojów
- liczby drożdży i pleśni
- przypuszczalnej liczby *Bacillus cereus*
- liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków)

W oznaczeniach ilościowych Pracownia Higieny Żywności i Żywienia na żądanie klienta stwierdza zgodność ze specyfikacją lub aktami prawnymi.

Analizy mikrobiologiczne żywności wykonywane są w bardzo szerokim zakresie matryc m.in.

- mleko i produkty mleczne,
- mięso i przetwory mięsne,
- drób i produkty drobiarskie,
- ryby i owoce morza,
- jaja i przetwory jajeczne,
- przetwory zbożowo-mączne,
- wyroby cukiernicze i ciastkarskie,
- warzywa i surówki,
- owoce i przetwory owocowe,
- zioła i przyprawy,
- wyroby garmażeryjne i kulinarne
- środki spożywcze specjalnego przeznaczeni
- suplementy diety.

W obrębie próbek żywnościowych dokonywane są również podstawowe badania fizykochemiczne tj. ocena organoleptyczna, znakowanie, kwasowość, wilgotność.

Pracownia Higieny Żywności i Żywnienia monitoruje bezpieczeństwo w obszarach produkcji i obrotu żywnością poprzez badanie wymazów sanitarnych w zakresie:

- obecności Salmonella spp.
- liczby bakterii z rodziny Enterobacteriaceae
- ogólnej liczby drobnoustrojów.

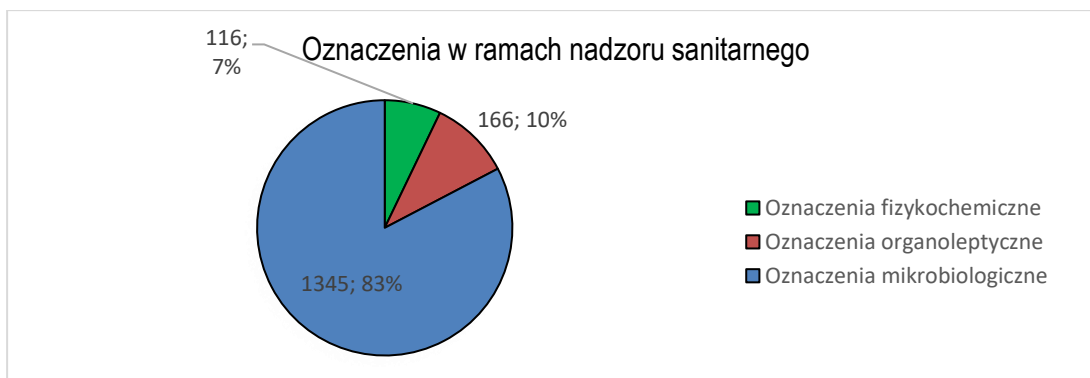
Pracownia Higieny Żywności i Żywnienia w Jarosławiu jako jedyne laboratorium działające w Powiatowych Stacjach Sanitarno-Epidemiologicznych województwa podkarpackiego, posiada elastyczny zakres akredytacji oparty na dokumentach Polskiego Centrum Akredytacji DA-10 oraz EA-2/15. Zakres elastyczny funkcjonuje w trzech granicach elastyczności:

- 1) dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów badań,
- 2) dodanie badanej cechy w ramach przedmiotu/grupy przedmiotów badań,
- 3) stosowanie zaktualizowanych i wdrażanie nowych metod znormalizowanych.

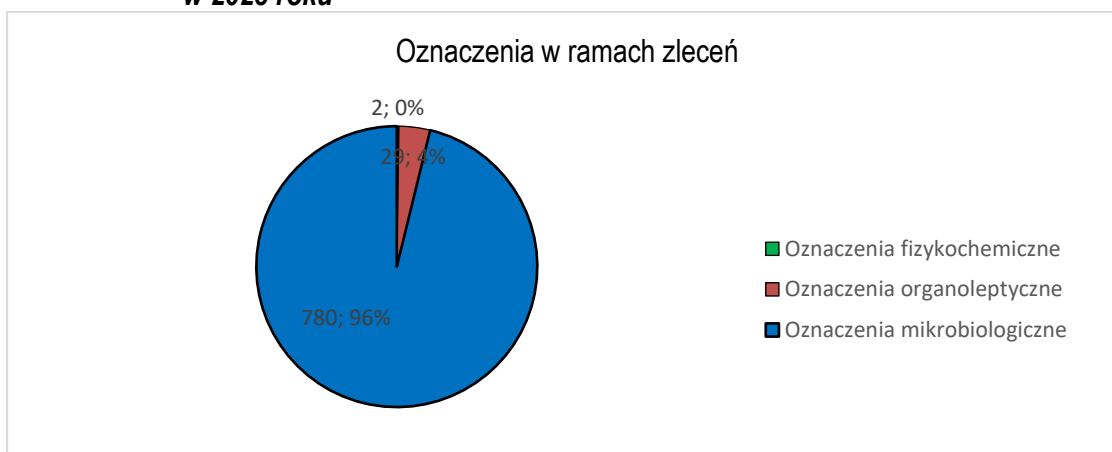
Elastyczny zakres akredytacji oznacza, że w określonych okolicznościach, laboratorium ma możliwość reagowania na potrzeby klienta, zmieniające się warunki i wymagania poprzez modyfikowanie lub włączanie dodatkowych działań do swojego zakresu akredytacji bez konieczności każdorazowego informowania PCA o tych zmianach. Akredytacja w zakresie elastycznym nakłada na Laboratorium więcej odpowiedzialności, aby wykazać, że sposób jego działania jest właściwy, odpowiedni i prowadzony w sposób bezstronny, kompetentny i spójny.

Tabela 15. Ilość pobranych próbek i przeprowadzonych oznaczeń w 2023 roku

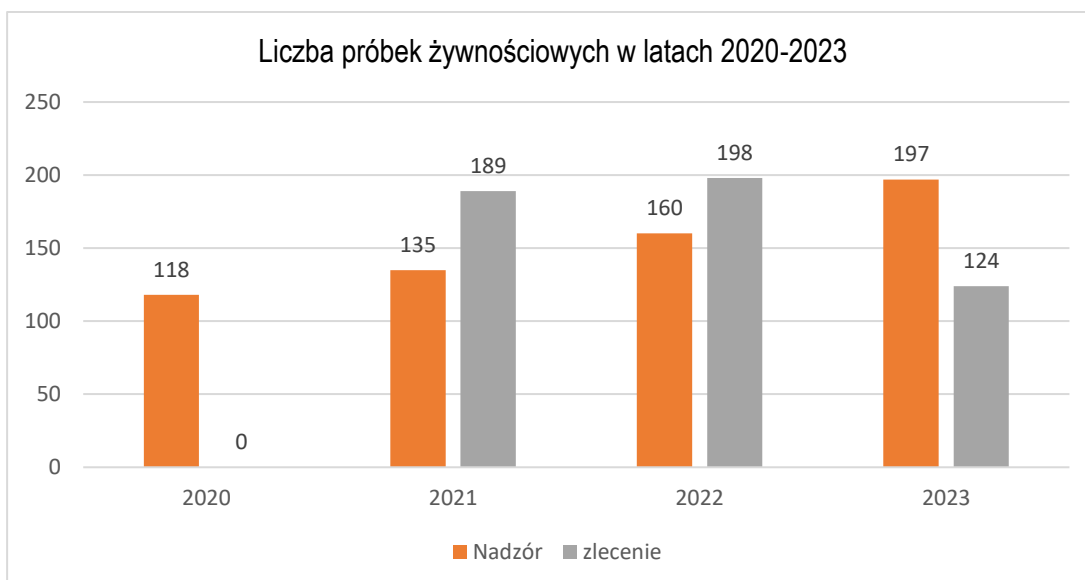
Ilość pobranych próbek i przeprowadzonych oznaczeń w 2023 roku przez pracownię PHŻiŻ				
	Próbki	Oznaczenia fizykochemiczne	Oznaczenia organoleptyczne	Oznaczenia mikrobiologiczne
Nadzór	197	116	166	1345
Suma oznaczeń	1627			
Zlecenia	124	2	29	780
Suma oznaczeń	811			
Ogółem	321	2438		



Wykres nr 25. Procentowy rozkład oznaczeń wykonanych w ramach nadzoru sanitarnego w 2023 roku



Wykres nr 26. Procentowy rozkład oznaczeń wykonanych na zlecenie w 2023 roku



Wykres nr 27. Liczba przebadanych próbek żywnościowych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego oraz badań przedsiębiorców w latach 2020-2023

Liczba próbek poddanych badaniom w ramach nadzoru sanitarnego na przełomie 4 ostatnich lat sukcesywnie wzrastała. W roku 2023 liczba ta wzrosła o ok. 40% w porównaniu z rokiem 2020.

18.2. Pracownia Higieny Komunalnej

Pracownia Higieny Komunalnej wykonuje badania fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Pracownia wykonuje badania w ramach nadzoru nad jakością wody w powiecie jarosławskim i przeworskim oraz na zlecenia klientów (głównie przedsiębiorców) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. 2017 poz. 2294)

Pracownia Higieny Komunalnej wykonuje badania w kierunku parametrów:

1. Fizyczne:

- mętność ^A - metoda nefelometryczna,
- pH ^A - metoda potencjometryczna,
- przewodność elektryczna właściwa ^A – metoda konduktometryczna,
- barwa – metoda wizualna,
- smak – metoda sensoryczna,
- zapach – metoda sensoryczna,

2. Chemiczne:

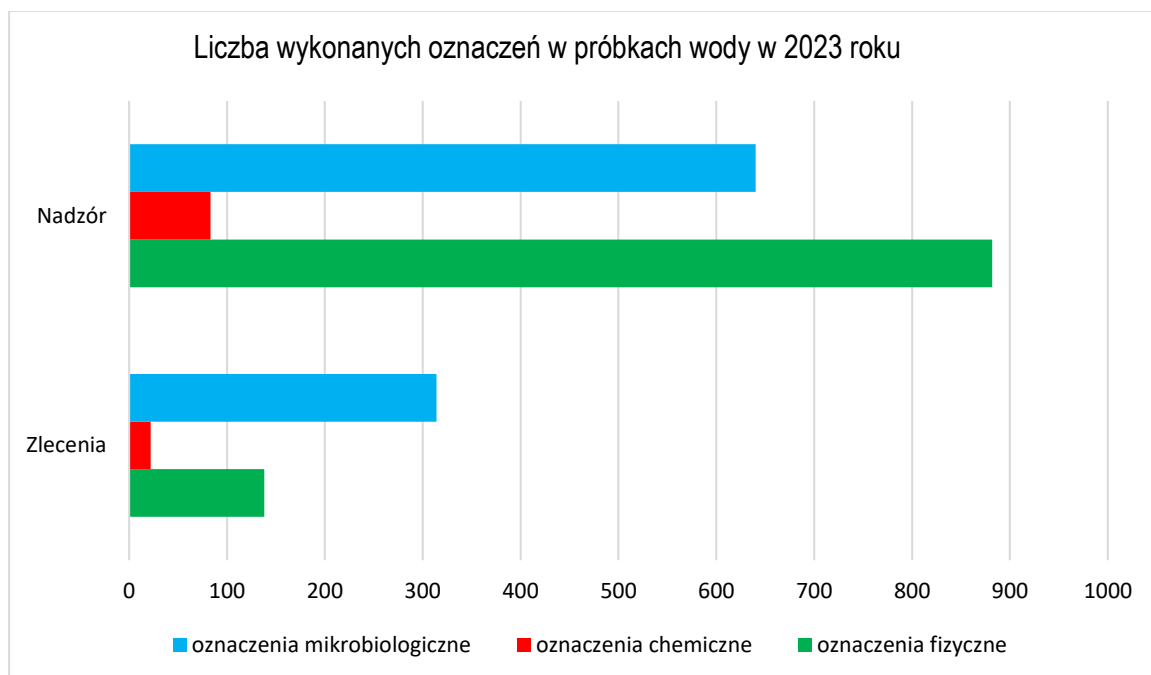
- jon amonowy ^A – metoda spektrofotometryczna,
- glin ^A - metoda spektrofotometryczna,
- azotyny ^A - metoda spektrofotometryczna,
- azotany ^A - metoda spektrofotometryczna,
- mangan ^A - metoda spektrofotometryczna,
- żelazo ^A - metoda spektrofotometryczna,
- twardość ogólna – metoda miareczkowa,
- chlorki - metoda miareczkowa,
- chlor wolny – metoda testowa Merck,

3. Mikrobiologiczne:

- liczba bakterii grupy coli ^A – metoda filtracji membranowej,
- liczba Escherichia coli ^A - metoda filtracji membranowej,
- liczba enterokoków kałowych ^A - metoda filtracji membranowej,
- ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w 22°C ^A - metoda posiewu wgłębnego
- ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w 36°C ^A - metoda posiewu wgłębnego
(badania oznaczone ^A oznaczają badanie akredytowane)

Tabela 16. Ilość pobranych próbek wody i przeprowadzonych oznaczeń w 2023 roku

Ilość pobranych próbek wody i przeprowadzonych oznaczeń w 2023 roku				
	Próbki	Oznaczenia fizyczne	Oznaczenia chemiczne	Oznaczenia mikrobiologiczne
Nadzór	186	882	83	640
Suma oznaczeń		1605		
Zlecenia	98	138	22	314
Suma oznaczeń		474		
Ogółem	284	2079		



Wykres nr 28. Liczba wykonanych oznaczeń w ramach nadzoru sanitarnego i zleceń w 2023 roku

18.3. Pracownia Mikrobiologii

W Pracowni Mikrobiologicznej wykonuje się badania diagnostyczne w kierunku zakażeń bakteryjnych. Badania wykonywane są klasycznymi metodami mikrobiologicznymi (metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi).

Pracownia mikrobiologii w PSSE w Jarosławiu wykonuje :

- badania na nosicielstwo pałeczek z rodzaju Salmonella i Shigella celem wydania sprawozdania z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- badania ozdrowieńców, nosicieli, osób ze styczności oraz chorych z ognisk zakażeń, uczniów i studentów,
- wykrywanie obecności Geobacillus stearothermophilus w biologicznym wskaźniku Sporal A (metoda hodowlana).

Pracownia ma zawarte 45 umów z gabinetami stomatologicznymi i 36 umowy z gabinetami kosmetycznymi na wykrywanie obecności Geobacillus stearothermophilus w biologicznym wskaźniku Sporal A (metoda hodowlana).

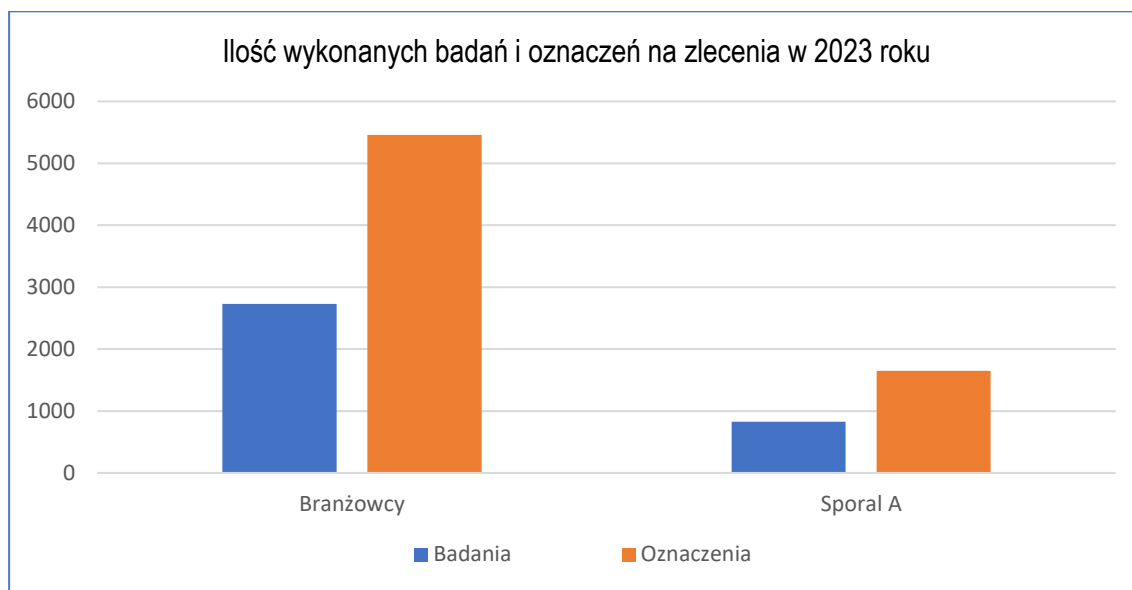
W roku 2023 zawarto 7 nowych umów na wyżej wymienione badanie.

W 2023 roku pracownia mikrobiologii wykonała łącznie 5578 badań w zakresie :

- zlecenia badania wykonano w liczbie 3554 ,
- nadzór badania wykonano w liczbie 2024.

Tabela 17. Ilość wykonanych badań i oznaczeń na zlecenia w 2023 roku

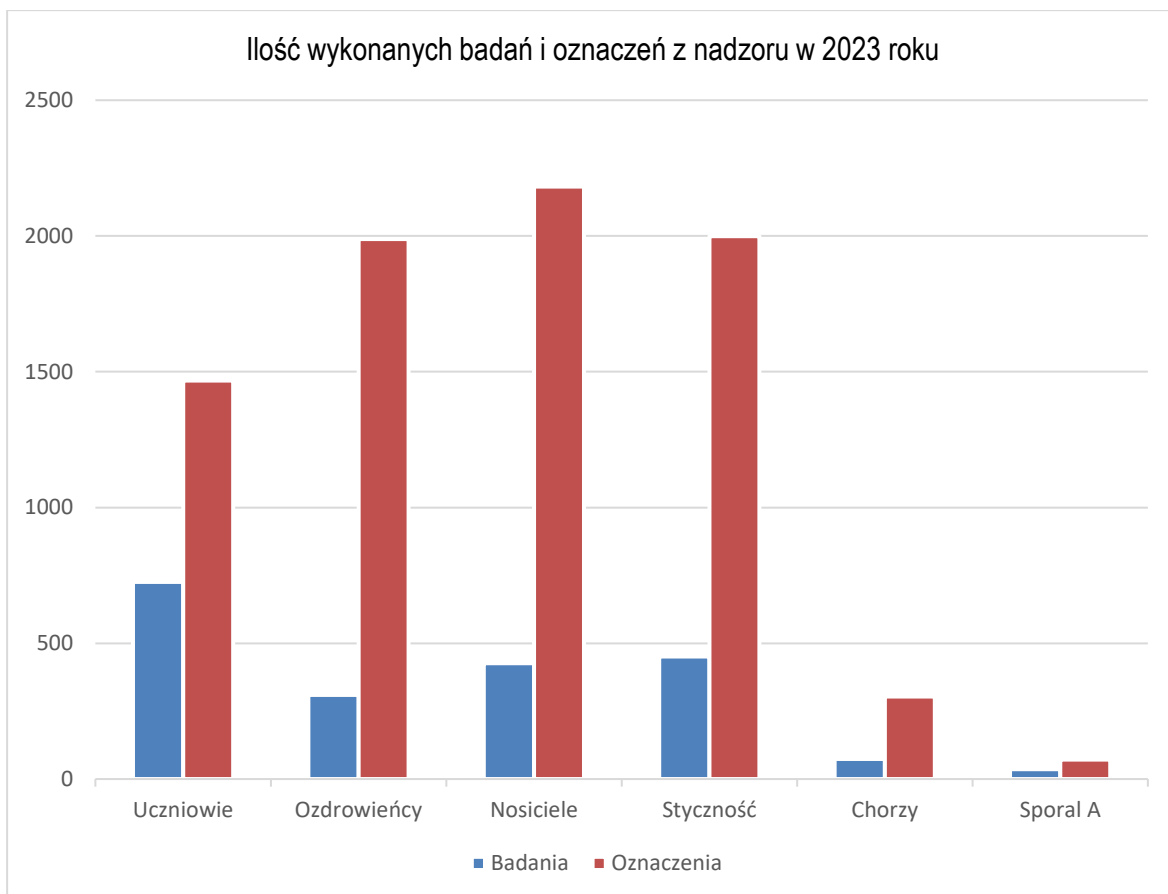
Wyszczególnienie	Liczba badań	Liczba oznaczeń
Branżowcy	2729	5462
Sporal A	825	1650
RAZEM	3554	7112



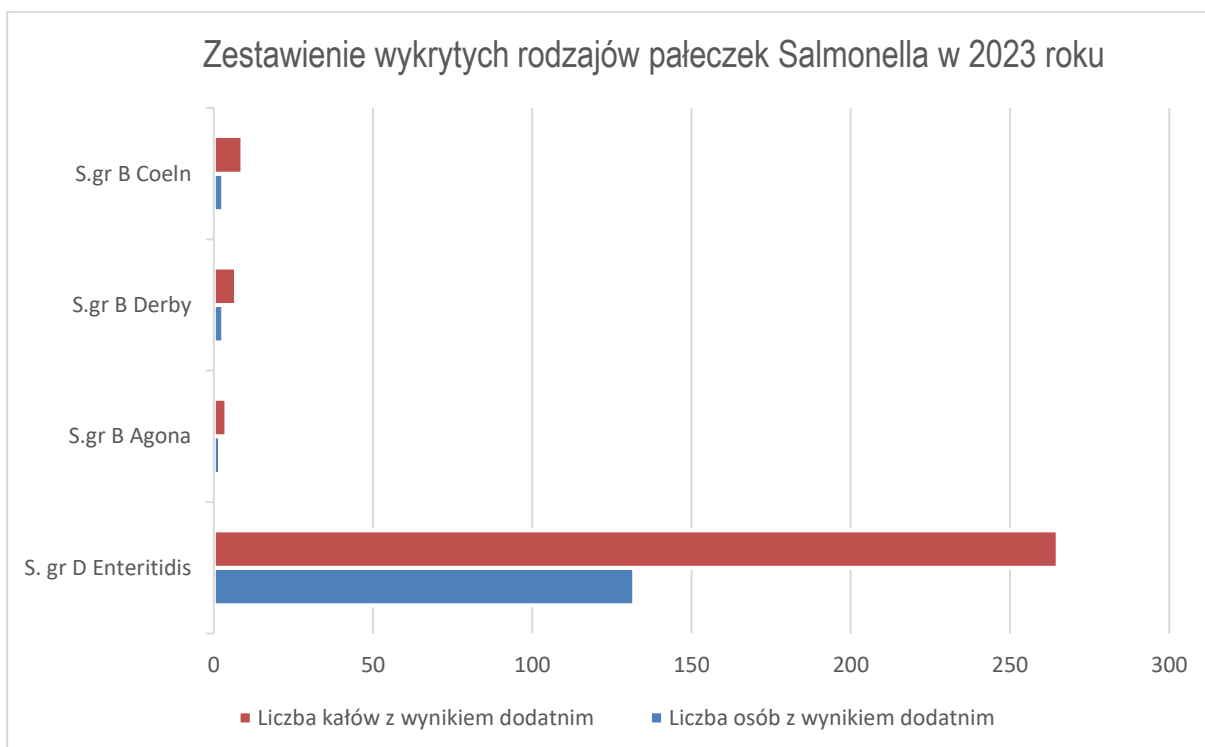
Wykres nr 29. Liczba wykonanych badań i oznaczeń wykonanych w ramach zleceń w 2023 roku

Tabela 18. Ilość wykonanych badań i oznaczeń w ramach nadzoru w 2023 roku

Wyszczególnienie	Liczba Badań	Liczba oznaczeń
Uczniowie/studenci	726	1467
Ozdrowieńcy	310	1989
Nosiciele	427	2182
Styczność	451	1999
Chorzy	74	304
Sporal A	36	72
RAZEM	2024	8013



Wykres nr 30. Liczba wykonanych badań i oznaczeń w ramach nadzoru w 2023 roku



Wykres nr 31. Rodzaje pałeczek Salmonella wykrytych w roku 2023



Wykres nr 32. Procentowy rozkład przebadanych próbek kału w 2023 roku

XIX. Ocena końcowa

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu koordynował, wdrażał i realizował programy edukacyjne o zasięgu ogólnopolskim, wojewódzkim i lokalnym oraz promował kampanie. Programy profilaktyczne i edukacyjne mają na celu dotarcie do jak najszerszego grona społeczeństwa. Idea jest zapobieganie chorobom, dbanie o higienę w szerokim jej pojęciu, uświadomienie konieczności zmiany stylu życia oraz kształtowanie prozdrowotnych nawyków w codziennym życiu. Wdrażając i realizując interwencje programowe i nieprogramowe prowadził szeroką współpracę z lokalnymi instytucjami, organizacjami i środkami masowego przekazu w celu podniesienia jakości, skuteczności i zwiększenia zasięgu działań. Realizowane programy oraz kampanie edukacyjne uwzględniały sytuację epidemiologiczną i aktualne potrzeby zdrowotne środowiska lokalnego. Na podstawie prowadzonego systematycznie monitoringu i oceny poszczególnych przedsięwzięć prozdrowotnych w placówkach oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu należy stwierdzić, że realizacja programów jest prowadzona właściwie. Aby dotrzeć z informacją do jak najszerszej grupy osób, oprócz tradycyjnych form promocji, wykorzystywano nowe technologie informacyjne i komunikacyjne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu inicjuje, wdraża, monitoruje interwencje programowe i nieprogramowe z zakresu profilaktyki chorób i promocji zdrowia na terenie powiatu jarosławskiego. Inicjowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jarosławiu interwencje i działania akcyjne były odpowiedzią na aktualne zagrożenia zdrowotne występujące wśród mieszkańców powiatu jarosławskiego: dzieci, młodzieży i dorosłych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny prowadzi sukcesywnie działania w związku z konfliktem zbrojnym na Ukrainie. Monitoruje sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych na terenie

Ukrainy i możliwości wystąpienia jednostek chorobowych na terenie Polski w związku z napływem uchodźców (dot. OPV, odry, gruźlicy, krztuśca, itp.). Kontynuuje współpracę z placówkami, dotyczącej zwiększenia nadzoru w zakresie podejrzeń i zachorowań na choroby zakaźne wśród uchodźców z Ukrainy (codzienne raporty z placówek dotyczące podejrzeń i zachorowań na choroby zakaźne wśród uchodźców). Podczas przeprowadzanych kontroli przekazuje placówkom materiały edukacyjne w formie ulotek w języku polskim i ukraińskim w zakresie, m. in. bezpieczeństwa żywności, przestrzegania zasad higieny i izolacji domowej, krótkie informacje zawierających istotne informacje dot. chorób zakaźnych i szczepień ochronnych, bezpieczeństwa żywności oraz przestrzegania podstawowych zasad higieny.

Na podstawie analizy dokumentacji wynika, że stan sanitarno-techniczny istniejących placówek oświatowo-wychowawczych systematycznie ulega poprawie dzięki prowadzonym pracom remontowym. Remonty bieżące i konserwacyjne przeprowadzane są na bieżąco. Sukcesywnie przeprowadzane są remonty ciągów komunikacyjnych w budynkach oraz modernizacje placów zabaw.

W szkołach prowadzone jest dożywianie dzieci w postaci obiadów jedno lub dwudaniowych wyprodukowanych w stołówkach szkolnych lub dowożonych w systemie cateringowym. W 2023 roku na 70 skontrolowanych placówek, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe, dożywianie prowadzono w 58 szkołach co stanowi 82,85% w tym w 25 placówkach z kuchni własnej 35,71% a w 33 w formie cateringu co stanowi 47,14%. W ocenianych blokach żywienia znajdujących się w placówkach oświatowo-wychowawczych zapewniono zadawalający sposób żywienia, posiłki zawierały podstawowe składniki odżywcze tj. białka, węglowodany, tłuszcze, składniki mineralne i witaminy.

Zaznaczyć należy dobrą współpracę dyrektorów placówek oświatowo – wychowawczych z pracownikami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, która postrzegana jest jako instytucja, która nie tylko kontroluje, ale również wspomaga działania dyrektorów/organów prowadzących placówki oświatowo-wychowawcze. Z każdym rokiem stan nadzorowanych placówek poprawia się. Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach nauczania i wychowania na terenie powiatu jarosławskiego można ocenić jako dobre.

Na podstawie analizy dokumentacji wynika, że stan sanitarny zakładów żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w roku 2023 w porównaniu do 2022 r. uległ znacznej poprawie. W dalszym ciągu należy dążyć do wzrostu świadomości przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności.

Bardzo ważna jest współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co bardzo często stanowi czynnik mobilizujący do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości żywności.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa żywności kontynuowany jest nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:

- zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się,
- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),
- prawidłowego znakowania wyrobów,
- identyfikowalności surowców i produktów,
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji,
- właściwego stosowania substancji dodatkowych.

Kontrole warunków pracy wybranych sektorów przemysłowych, w tym kontrole tematyczne wynikające z zadań na rok 2023, dotyczące wypełniania przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach w narażeniu na substancje rakotwórcze lub mutagenne pozwoliły na wyeliminowanie stwierdzonych nieprawidłowości.

Podobnie jak w latach ubiegłych Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach kontroli urzędowej prowadziła badania próbek wody, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie

jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wyniki prowadzonego w 2023 roku monitoringu przeglądowego nie wykazały występowania wysoce niebezpiecznych dla zdrowia wskaźników. Przedsiębiorstwa wodociągowe realizują obowiązek prowadzenia kontroli wewnętrznej, zgodnie z ustalonym z Państwową Inspekcją Sanitarną harmonogramem. Zaplanowane do badań laboratoryjnych próbki wody, analizowano w zakresie oznaczeń przewidzianych dla monitoringu kontrolnego i przeglądowego. Przedsiębiorstwa Wodociągowe sukcesywnie zlecają wykonanie wstępnych badań substancji promieniotwórczych wody surowej z nowo powstających ujęć wody. W 2023 r., podobnie jak w 2022 r., w powiecie jarosławskim nie stwierdzono występowania znaczących zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych dla osób korzystających z usług świadczonych w obiektach użyteczności publicznej. Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości były usuwane na bieżąco lub w terminach wyznaczonych w postępowaniu administracyjnym. Wszystkie skontrolowane ustępy ogólnodostępne, pływalnie mieszane, placówki zapewniające całodobową opiekę, motele, kempingi, domy wycieczkowe oraz środki transportu - oceniono pozytywnie

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jarosławiu kontynuuje współpracę w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia ze Starostwem Powiatowym, Urzędami Miast i Gmin, Policją, Placówkami Oświatowo-Wychowawczymi, Podkarpacką Siecią Przedszkoli i Szkół Promujących Zdrowie, Jarosławskim Stowarzyszeniem Oświaty i Promocji Zdrowia, placówkami służby zdrowia, Państwową Wyższą Szkołą Techniczno-Ekonomiczną w Jarosławiu, lokalnymi mediami. Współpraca polegała na utrzymaniu dotychczasowych osiągnięć, pozyskiwaniu nowych partnerów, pomocy w propagowaniu kampanii, konkursów, stoisk informacyjno-edukacyjnych.

Dodatkowym kanałem edukacyjnym prowadzonym jest profil Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jarosławiu na Facebooku. W roku 2023 na profilu FB umieszczono/ udostępniono/ przekazano 453 postów, które objęły swoim zasięgiem 85210 osób.

Informacje publikowane na FB dotyczyły aktualnej sytuacji zdrowotnej, programów edukacyjnych prowadzonych przez pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia oraz innych działań PSSE, w tym komunikatów, a także informacji z zakresu szeroko pojętego zdrowia publicznego (np. szczepienia ochronne, zdrowie psychiczne, zagrożeń w obszarze zdrowia środowiskowego, bezpieczeństwo żywności, suplementy diety, zdrowy styl życia i aktywności fizyczna, higiena osobista, etc).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jarosławiu

Jadwiga Marycka-Legeny

(Podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym)