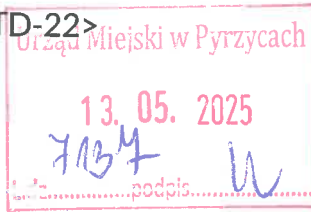


Załącznik nr 8

Data wysłania: 13.05.2025

Od: POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W PYRZYCACH
<AE:PL-37389-50429-WIUTD-22>



Do:
URZĄD MIEJSKI W PYRZYCACH
<AE:PL-34734-22888-CDRHB-27>

oai

ONS.9011.2.2025 informacja za rok 2024

Załączniki:

1. undefined
2. undefined



ONS.9011.2.2025

Pyrzyce, dnia 13.05.2025 r.

Burmistrz Pyrzyc
Plac Ratuszowy 1
74-200 Pyrzyce

Dot. Pisma znak OCiZK.5520.10.2025.KJ z dnia 09.05.2025

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach w załączeniu przekazuje, w ramach informacji o stanie porządku i bezpieczeństwa publicznego na terenie gminy Pyrzyce za rok 2024 opracowanie „Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu pyrzyckiego za 2024 rok”, w którym zawarte są informacje dotyczące terenu gminy Pyrzyce.

Iga Sindrewicz
PPIS w Pyrzycach
/dokument podpisany elektronicznie/

Otrzymują:

1. Adresat
2. A/a

„Pismo niniejsze zostało opatrzone bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowalnym ważnym certyfikatem kwalifikowanym przez Igę Sindrewicz Dyrektora Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach”



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach
Ulica Młodych Techników 5a, 74-200 Pyrzyce, tel./fax: 915703428,
e-mail: psse.pyrzyce@sanepid.gov.pl

OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU PYRZYCKIEGO ZA 2024 r.

Spis treści

I.	Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	3
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	3
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe.....	3
1.2.	Wirusowe zapalenia wątroby	3
1.3.	Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa i RSV	4
1.4.	Choroby wieku dziecięcego	4
1.5.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	5
1.6.	Inwazyjna choroba meningokokowa (ICHM)	5
1.7.	Borelioza z Lyme	5
1.8.	Wścieklizna	5
1.9.	Choroby przenoszone drogą płciową.....	5
1.10.	Gruźlica	6
1.11.	Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS	6
1.12.	Tularemia	6
1.13.	Ospa mała.....	6
1.14.	Podsumowanie i wnioski	6
2.	Szczepienia ochronne	7
2.1.	Realizacja programu szczepień ochronnych	7
2.2.	Niepożądane odczyny poszczepienne	8
2.3.	Podsumowanie i wnioski	8
3.	Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach	9
3.1.	Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych.....	9
3.2.	Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych.....	10
3.3.	Podsumowanie i wnioski	11
II.	Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	12
III.	Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	24
1.	Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	24
1.1.	Zakłady produkcji żywności	25
1.2.	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	30
1.3.	Produkcja żywności w warunkach domowych	32
1.4.	Zakłady obrotu żywnością	32
1.5.	Zakłady żywienia zbiorowego	36
1.6.	Środki transportu	42
1.7.	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	42
2.	Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	42
3.	Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	43
4.	Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	44
5.	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	45
6.	Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	46
IV.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej.....	47
1.	Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę.....	47
2.	Nadzór nad jakością wody do spożycia.....	47

3.	Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia.....	47
4.	Ważniejsze modernizacje, rozbudowa sieci wodociągowej, kontrole stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych	47
5.	Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę.....	48
6.	Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia.....	48
7.	Ciepła woda użytkowa	54
V.	Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry	55
1.	Wzmoczony monitoring jakości wody do spożycia.....	55
2.	Monitoring niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych potencjalnie związanych ze zjawiskiem na rz. Odrze.....	55
VI.	Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej	55
1.	Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych.....	55
2.	Ustępy publiczne i ogólnodostępne	56
3.	Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną.....	56
4.	Noclegownie i domy dla bezdomnych	57
5.	Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie	57
6.	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi	57
7.	Dworce i przystanki autobusowe.....	60
8.	Stacje, dworce i przystanki kolejowe	60
9.	Środki transportu	60
10.	Tereny rekreacyjne.....	60
11.	Cmentarze i domy pogrzebowe.....	61
12.	Zakłady karne i areszty śledcze.....	62
13.	Inne obiekty użyteczności publicznej	62
VII.	Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych	63
VIII.	Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	83
IX.	Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy	88
X.	Bezpieczeństwo Chemiczne.....	90
XI.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	92
XII.	Profilaktyka i promocja zdrowia	94

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

Jednym z głównych działań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach jest sprawowanie nadzoru epidemiologicznego, w tym rejestracja chorób zakaźnych i zakażeń, jakie wystąpiły na terenie powiatu. Ocena sytuacji epidemiologicznej przeprowadzona jest w oparciu o formularze zgłoszeń zakażeń/zachorowań przesyłane przez lekarzy oraz laboratoria zgodnie z obowiązkiem, jaki nakłada ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 924 z późn. zm).

W ramach bieżącego nadzoru nad chorobami zakaźnymi prowadzone są rejestry zachorowań. Analiza ww. danych oraz przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych pozwalają na podjęcie właściwych działań mających na celu określenie źródła czynnika etiologicznego oraz zapobieżenie jego rozprzestrzenianiu się.

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zatrucia i zakażenia pokarmowe, poza ospą wietrzną i zakażeniami grypopodobnymi są podobnie jak w latach ubiegłych najczęściej występującymi zachorowaniami na terenie powiatu pyrzyckiego.

W 2024 r. zgłoszono 42 przypadki biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, z czego 17 dotyczyło dzieci w wieku do 2 lat. Spośród w/w zachorowań 14 wymagało hospitalizacji. Jednakże liczba zgłoszonych wirusowych zakażeń jelitowych spadła w stosunku do roku poprzedniego. Zgłoszono 14 przypadków nieokreślonych zakażeń jelitowych i 2 innych określonych zakażeń jelitowych, z czego 1 wymagał hospitalizacji.

Ponadto odnotowano 11 przypadków zakażeń wywołanych przez bakterie *Clostridium difficile*, z czego 10 dotyczyło pacjentów leczonych w warunkach szpitalnych. Odnotowano również podobnie jak w roku ubiegłym 5 zakażeń pokarmowych wywołanych pałeczkami *Salmonella* (2 osoby dorosłe oraz 3 dzieci), wszystkie wymagały hospitalizacji. Czynnikiem etiologicznym odpowiedzialnym za wszystkie zakażenia były pałeczki o serotypie *Salmonella Enteritidis*. W ramach nadzoru epidemiologicznego przeprowadzono kontrolne badania kału w kierunku *Salmonella/Shigella* u chorych i osób z najbliższego otoczenia, łącznie przebadano 28 osób, u 1 z osób z otoczenia potwierdzono zakażenie *S. enteritidis*-bezobjawowy nosiciel.

W 2024 r. na terenie powiatu pyrzyckiego zarejestrowano 1 domowe ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową. Ognisko obejmowało 5 osób (2 dzieci, 3 osoby dorosłe), wszystkie osoby wykazywały objawy chorobowe. Dzieci wymagały hospitalizacji. W trakcie przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego nie potwierdzono czynnika, który wywołał ognisko. Prawdopodobnym źródłem zakażeń mogła być osoba, która zachorował jako pierwsza. Wyniki badań pobranych od osób z objawami i od osób z najbliższego otoczenia w kierunku zakażeń *Salmonella/Shigella* dały wyniki ujemne.

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Zakażenia wirusami zapalenia wątroby podlegają zgłaszaniu i rejestracji przez stacje sanitarno-epidemiologiczne. Osoby z otoczenia chorych lub nosicieli WZW B oraz osoby zakażone wirusem zapalenia wątroby typu C obejmowane są nadzorem epidemiologicznym i zgodnie z obowiązującym programem szczepień ochronnych poddawane szczepieniom ochronnym przeciwko WZW typu B.

W 2024 r. zarejestrowano 3 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu B, a osoby z kontaktu domowego zostały objęte nadzorem lekarskim. Zgodnie z wymaganiami definicji choroby na potrzeby nadzoru epidemiologicznego wszystkie przypadki zakwalifikowano jako bliżej nieokreślone zapalenie wątroby typu B.

Ponadto odnotowano 4 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu C (wszystkie przypadki zakwalifikowane jako bliżej nieokreślone zapalenie wątroby typu C). Trzy przypadki dotyczyły mężczyzn, z czego 2 wymagały hospitalizacji, jeden przypadek dotyczący kobiety wykryto podczas rutynowych badań diagnostycznych. Wszystkie osoby objęto nadzorem lekarskim. Na terenie powiatu pyrzyckiego zgłoszono również 1 przypadek wirusowego zapalenia wątroby typu A u mężczyzny wymagający hospitalizacji.

1.3. Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa i RSV

Zachorowania na grypę i choroby grypopodobne od wielu lat stanowią wiodącą grupę chorób podlegających nadzorowi epidemiologicznemu. Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2024 r. zaobserwowano wzrost liczby zachorowań na grypę w stosunku do lat poprzednich. Zarejestrowano łącznie 74 przypadki zachorowań, z czego 4 wymagały hospitalizacji. W większości przypadków rozpoznania dokonano na podstawie wyniku testu antygenowego.

Zgłoszono również 24 zachorowania wywołane wirusem RSV, z czego połowa dotyczyła dzieci do lat 2, a 9 przypadków wymagało hospitalizacji. Trzy przypadki dotyczyły osób dorosłych, z czego 1 osoba z rozpoznaniem zapaleniem płuc zmarła podczas hospitalizacji.

W 2024 r. odnotowano spadek zachorowalności na COVID-19 w stosunku do roku ubiegłego. Zgłoszono 102 przypadki, z czego tylko 3 wymagały leczenia w warunkach szpitalnych.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

W 2024 r. podobnie jak w ubiegłym roku najczęściej występującymi chorobami wieku dziecięcego w powiecie pyrzyckim były m.in. ospa wietrzna i płonica. Nie zgłoszono natomiast zachorowań na świnkę i różyczkę. Odnotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną w stosunku do roku ubiegłego - 120 przypadki z czego 54 dotyczyły mężczyzn i 66 kobiet. Większość zachorowań obejmowała osoby do 14 r. ż. Najwięcej przypadków zarejestrowano wśród dzieci w przedziale wiekowym 10-14 lata, natomiast największa zapadalność na ospę w powiecie pyrzyckim nastąpiła w II kwartale 2024 r. Szczepienia p/ospie wietrznej wykonano u 29 dzieci w wieku 0-11 lat w ramach szczepień obowiązkowych osób narażonych na zachorowanie (dzieci uczęszczające do żłobków).

W 2024 r. podobnie jak roku poprzednim nie odnotowano zachorowań na odrę.

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2024 r. obserwowano wzrost zachorowań na szkarlatynę w stosunku do roku 2023. Zarejestrowano 30 przypadków, wszystkie dotyczyły dzieci, z czego 1 wymagało hospitalizacji. Szczyt zachorowań przypadał na II kwartał 2024 r.

W ostatnim roku nastąpił znaczny wzrost zachorowań na krztusiec na terenie całego kraju. Charakterystycznym objawem krztuśca jest bardzo silny, napadowy, przewlekły kaszel mogący powodować wymioty. Choroba jest najgroźniejsza dla noworodków i niemowląt, jednak ciężko chorują również osoby starsze. Zachorować można w każdym wieku, a chorobę przechodzić kilka razy w życiu. W latach ubiegłych na terenie powiatu nie odnotowano przypadków krztuśca, natomiast w 2024 r. zarejestrowano 4 przypadki, z czego 3 wymagały hospitalizacji. Wszystkie przypadki dotyczyły dzieci w wieku od 0 do 3 lat.

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2024 r. zarejestrowano 4 przypadki zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu. Jeden dotyczył kleszczowego zapalenia mózgu u dorosłego mężczyzny, pozostałe dotyczyły zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych u 2 osób dorosłych i 1 dziecka. W 1 przypadku zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych wywołały bakterie *Streptococcus pneumoniae*, w drugim przypadku było to wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych, a 3 przypadki dotyczyły nieropnego zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych. Wszystkie osoby wymagały hospitalizacji, a głównymi objawami, które wystąpiły w trakcie zachorowania były: bóle głowy, gorączka i wymioty.

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa (ICHM)

Inwazyjna choroba meningokokowa może wystąpić u każdej osoby niezależnie od wieku czy płci. U noworodków i małych dzieci wykazuje się wysokim stopniem śmiertelności. Ze względu na duże ryzyko wystąpienia ciężkich powikłań ICHM podlega szczególnemu nadzorowi epidemiologicznemu, a osoby z najbliższego otoczenia chorego wymagają zastosowania chemioprophylaktyki, aby uniknąć zarażenia.

W 2024 r. na terenie powiatu pyrzyckiego nie zarejestrowano żadnego przypadku ICHM.

1.7. Borelioza z Lyme

Borelioza jest najczęściej rozpoznawaną chorobą przenoszoną przez kleszcze. Kwalifikacji przypadku dokonuje się głównie na podstawie objawów (tzw. rumień wędrujący na skórze w miejscu ukąszenia przez kleszcza). W 2024 r. odnotowało wzrost zachorowalności na boreliozę na terenie powiatu pyrzyckiego. Zarejestrowano 33 przypadki, z czego 3 dotyczyły dzieci. We wszystkich przypadkach wystąpił rumień wędrujący. U wszystkich chorych wdrożono antybiotykoterapię. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że do kontaktów z kleszczami dochodziło głównie w obrębie lasów, jezior, ogródków działkowych i łąk.

1.8. Wścieklizna

W 2024 r. zgłoszono 40 pokąsań ludzi przez zwierzęta, z czego 8 dotyczyło dzieci do 14 r.ż. Do pokąsań dochodziło głównie przez zwierzęta domowe (psy, koty), ale 2 przypadki dotyczyły pokąsania przez dzikie zwierzę-szczura i kreta. Żaden przypadek nie wymagał hospitalizacji. Z uwagi na możliwe narażenie na wściekliznę po pokąsaniu przez zwierzę u 7 osób (5 dorosłych i 2 dzieci) wdrożono profilaktyczne szczepienia p/wściekliznę, a jedna osoba wymagała również wdrożenia immunoprofilaktyki biernej. W pozostałych przypadkach informowano Powiatowego Inspektora Weterynarii o zdarzeniach i właściciele zwierząt byli obowiązani do poddania ich obserwacji weterynaryjnej w kierunku wścieklizny.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2024 r. na terenie powiatu pyrzyckiego odnotowano 2 przypadki chorób przenoszonych drogą płciową dotyczące mężczyzny w wieku 28 lat i kobiety w wieku 29 lat. W obydwu przypadkach czynnikiem etiologicznym były Chłamydie. Obie osoby były leczone w warunkach ambulatoryjnych.

1.10. Gruźlica

W 2024 r. zarejestrowano 6 zachorowań na gruźlicę. Wszystkie przypadki dotyczyły postaci płucnej. Zachorowało 5 mężczyzn i 1 kobieta, wszystkich poddano hospitalizacji, a osoby z bliskiego kontaktu (głównie osoby wspólnie zamieszkujące z chorymi) zostały objęte nadzorem lekarskim lub skierowane do poradni pulmonologicznej. We wszystkich przypadkach były to nowe zachorowania. Odnotowano 3 zgony wśród chorych na gruźlicę. Informacje dotyczące zgłoszonych przypadków zawarto w tabeli.

Tab. Zachorowania na gruźlicę zarejestrowane w 2024 r.

L.p.	Wiek	Płeć	Nowe zachorowanie/wznowa	Poprzednie rozpoznanie gruźlicy, kiedy (rok)	Liczba osób z kontaktu	Uwagi
1.	52	m	nowe zachorowanie	Nie dotyczy	1	-
2.	69	k	nowe zachorowanie	Nie dotyczy	2	Osoba zmarła
3.	62	m	nowe zachorowanie	Nie dotyczy	-	Osoba zmarła
4.	42	m	nowe zachorowanie	Nie dotyczy	-	-
5.	51	m	nowe zachorowanie	Nie dotyczy	-	Osoba zmarła
6.	64	m	nowe zachorowanie	Nie dotyczy	1	-

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS

W 2024 r. zarejestrowano na terenie powiatu pyrzyckiego jeden przypadek nowo wykrytego HIV dotyczący 26-letniego mężczyzny.

1.12. Tularemia

W 2024 r. podobnie jak w latach poprzednich na terenie powiatu pyrzyckiego nie odnotowano zachorowań na tularemię.

1.13. Ospa małpia

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2024 r. podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano żadnego przypadku ospy małpiej.

1.14. Podsumowanie i wnioski

W 2024 r. odnotowano wzrost liczby zachorowań na grypę i choroby grypopodobne, w tym wywołane wirusem RSV (szczególnie u dzieci) w stosunku do roku poprzedniego, natomiast w ciągu ostatniego roku odnotowano spadek liczby przypadków, w tym reinfekcji związanych zakażeniem wywołanym wirusem SARS-CoV-2. Ponadto wzrosła liczba pokąsań człowieka przez zwierzęta domowe i dzikie, a także zachorowalność na boreliozę i gruźlicę.

W 2024 r. na terenie powiatu pyrzyckiego odnotowano natomiast spadek ilości biegunek i zapaleń żołądkowo jelitowych o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu w stosunku do roku 2023.

Wśród chorób wieku dziecięcego spadła liczba zachorowań na ospę wietrzną, natomiast wzrosła ilość przypadków szkarlatyny i krztuśca. Nie zarejestrowano żadnego przypadku świnki i różyczki w odróżnieniu od roku ubiegłego.

Ilość osób zakażonych wirusem zapalenia wątroby typu B i C utrzymywała się na podobnym poziomie jak w 2023 r.

Choroby zakaźne w dalszym są zagrożeniem dla ludzkiego zdrowia i życia, gdyż łatwo rozprzestrzeniają się w środowisku. Istotną rolę w zapobieganiu zakażeniom i chorobom zakaźnym jest edukacja ludzi m.in. poprzez udostępnianie informacji w mediach społecznościowych, a także w trakcie trwania różnych akcji profilaktycznych i zdrowotnych dot. szczepień ochronnych, dezynfekcji i mycia rąk, prawidłowego odżywiania, znaczenia aktywności fizycznej w codziennym życiu i przebywaniu na świeżym powietrzu, a także unikania kontaktów z osobami wykazującymi objawy chorobowe, a także uświadamianie społeczeństwa o drogach szerzenia się zakażeń.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach prowadzi działania mające na celu ograniczenie zagrożeń związanych z występowaniem i rozprzestrzenianiem się czynników chorobotwórczych. Szczególnym nadzorem objęte są takie jednostki chorobowe jak: wirusowe zapalenia wątroby typu B i C, ogniska zbiorowe zatruc pokarmowych czy inwazyjna choroba meningokokowa. Równocześnie prowadzone są działania obejmujące szeroko pojętą profilaktykę prozdrowotną podczas różnego rodzaju eventów.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach odpowiada za dystrybucję preparatów szczepionkowych na terenie powiatu pyrzyckiego przeznaczonych na obowiązkowe szczepienia ochronne dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych z tzw. grup ryzyka, zgodnie z obowiązującym na dany rok Programem Szczepień Ochronnych. Preparaty odbierane są przez 6 świadczeniodawców na podstawie aktualnych na dany rok upoważnień. Transport preparatów odbywa się w warunkach umożliwiających zachowanie zasad tzw. „łańcucha chłodniczego”, tak aby zachowana była odpowiednia temperatura na każdym etapie dystrybucji preparatów szczepionkowych. Każdy z punktów szczepień wyposażony jest w termotorby transportowe zabezpieczone wkładami chłodzącymi.

Podczas bieżących kontroli sprawdzane są m.in. bieżący stan sanitarny, warunki przechowywania preparatów szczepionkowych, rodzaj sprzętu wykorzystywanego do przeprowadzania szczepień oraz terminowość i sposób prowadzenia dokumentacji. Wszystkie punkty szczepień na terenie powiatu prowadzą rejestry pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych do przechowywania preparatów szczepionkowych, posiadają również opracowane procedury postępowania na wypadek awarii urządzenia chłodniczego lub braku energii elektrycznej.

W trakcie kontroli w punktach szczepień prowadzono działania edukacyjne związane z postępowaniem z osobami uchylającymi się od obowiązkowych szczepień ochronnych, postępowaniem w razie wystąpienia Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego, a także z podjęciem działań w stosunku do opiekunów dzieci odmawiających szczepień.

Informacje o osobach uchylających się od szczepień przekazywane są przez świadczeniodawców wykonujących szczepienia ochronne w systemie kwartalnym. Na koniec 2024 r. podobnie jak w roku ubiegłym na terenie powiatu odnotowano wzrost liczby dzieci niezaszczepionych – 72 dzieci, których rodzice nie zgłosili się wraz z dziećmi na obowiązkowe szczepienia ochronne. W ciągu roku u 7 dzieci uzupełniono brakujące szczepienia, 1 dziecko jest bezterminowo odroczone od szczepień, a 6 osób uzyskało czasowe odroczenie od szczepień. Głównymi przyczynami uchylania się od szczepień obowiązkowych jest w dalszym ciągu wpływ ruchów antyszczepionkowych, natomiast w większości przypadków brak jest informacji o przyczynach rezygnacji z obowiązkowych szczepień ochronnych. Wielu rodziców nie zgłasza się z dziećmi na planowane szczepienia bez podania żadnej przyczyny, część odstępuje od szczepień w trakcie rozpoczętych już cykli, a niektórzy rodzice podejmują decyzję o całkowitym nieszczepieniu

dziecka już od urodzenia. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach prowadzi działania mające na celu przymuszenie do szczepień ochronnych m.in.: inicjuje wszczęcie postępowania egzekucyjnego w stosunku do rodziców/opiekunów (za pośrednictwem Wojewody Zachodniopomorskiego, który nakłada kary grzywny).

Na koniec 2024 r. w ramach działań podjętych wobec osób uchylających się od szczepień wystawiono 29 upomnień oraz 27 wniosków do wojewody o egzekucję administracyjną, a także 25 tytułów wykonawczych. Ponadto od czerwca 2023 r. wdrożono powszechny program szczepień przeciwko ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV), który był początkowo skierowany do grupy wiekowej 12-13 lat, a od 1 września 2024 r. szczepionkę mogą przyjmować dziewczynki i chłopcy po ukończeniu 9 r.ż. do ukończenia 14 r.ż. Istnieje również możliwość realizacji szczepień p/HPV w szkołach podstawowych przez placówki podstawowej opieki zdrowotnej w trybie wyjazdowym. Na terenie powiatu pyrzyckiego do realizacji szczepień w szkołach podstawowych zadeklarowało się 7 szkół, a spośród uczniów 95 osób wyraziło chęć zaszczepienia się p/HPV, z czego do końca 2024 r. zaszczepiły się 43 osoby.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny jest reakcją organizmu na podaną szczepionkę. Zgodnie z obowiązującą definicją niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to zaburzenie stanu zdrowia, które wystąpiło w okresie 4 tygodni po podaniu szczepionki. Wyjątek stanowią odczyny po szczepieniu BCG – w tych wypadkach kryterium czasowe jest znacznie wydłużone, co wynika ze specyfiki szczepionki. Zakwalifikowanie NOP-u jako odczynu łagodnego, poważnego czy ciężkiego leży po stronie lekarza, który go podejrzewa lub rozpoznaje na podstawie badania lekarskiego i określonych kryteriów, a jego wystąpienie jest związane z indywidualną reakcją organizmu na podaną szczepionkę.

W 2024 r. na terenie powiatu pyrzyckiego nie zarejestrowano niepożądanych odczynów poszczepiennych.

2.3. Podsumowanie i wnioski

Kontrole sanitarne przeprowadzone w 2024 r. wykazały, że kierownicy przychodni, w których funkcjonują punkty szczepień, dążą do odpowiedniego zabezpieczenia preparatów szczepionkowych na wypadek wystąpienia sytuacji awaryjnych (np. awarii urządzenia chłodniczego, braku prądu) m.in. poprzez zakup nowych urządzeń chłodniczych, zapewnienie stałego monitoringu temperatury ich przechowywania oraz zapewnienia dodatkowego źródła zasilania lub urządzenia podtrzymującego zasilanie na czas awarii. W 2024 r. nie stwierdzono żadnych sytuacji awaryjnych w podległych Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Pyrzycach (PPIS w Pyrzycach) punktach szczepień.

Jednakże, podobnie jak w latach ubiegłych wzrosła liczba osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. PPIS w Pyrzycach przed podjęciem działań egzekucyjnych wysyła pisma informacyjne do rodziców uchylających się od szczepień o ciążyącym na nich obowiązku oraz o konsekwencjach prawnych odmowy szczepień. Zdarza się, że po otrzymaniu takiej informacji rodzice zgłaszają się z dziećmi na zaległe szczepienia, jednak takie przypadki są rzadkością. Brak realizacji wykonania obowiązku szczepienia powoduje w dalszym etapie powstanie określonych konsekwencji prawnych (m.in. nałożenie grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązku).

Rodzice uchylający się od szczepień najczęściej swoją decyzję tłumaczą obawami przed skutkami ubocznymi szczepionek, a także przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego. Ogromny wpływ na podejście rodziców do szczepień mają również działania ruchów antyszczepionkowych.

Liczba nieszczepionych dzieci stale wzrasta, co niewątpliwie zagraża bezpieczeństwu epidemiologicznemu, dlatego ważne jest przekazywanie rzetelnych informacji o korzyściach płynących ze szczepień i terminowe ich wykonywanie zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Z dniem 22.08.2019 r. został powołany Zarządzeniem nr 22/2019 Dyrektora Szpitala Powiatowego w Pyrzycach Zespół i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W skład zespołu wchodzi:

1. Przewodniczący – specjalista chorób zakaźnych,
2. Członek – pielęgniarka, specjalista ds. pielęgniarstwa epidemiologicznego,
3. Mikrobiolog - specjalista ds. mikrobiologii.

Kwalifikacje członków zespołu są zgodne z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych. Do zadań zespołu kontroli zakażeń szpitalnych należy m.in.:

- opracowywanie planów i kierunków systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych,
- ocena wyników kontroli wewnętrznej przedstawianych przez zespół kontroli zakażeń szpitalnych,
- opracowywanie i aktualizacja standardów farmakoprofilaktyki i farmakoterapii zakażeń i chorób zakaźnych w szpitalu.

Spotkania Zespołu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych odbywają się raz na kwartał lub częściej w zależności od potrzeb i sytuacji epidemiologicznej szpitala.

Szpital nie posiada własnego laboratorium mikrobiologicznego, natomiast ma podpisaną umowę na w/w usługi z laboratorium zewnętrznym, które funkcjonuje w budynku szpitala.

Działania szpitala w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym opierają się głównie na opracowanych w tym zakresie procedurach wewnętrznych.

Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych w ciągu 2024 r. w szpitalu przeprowadził 20 kompleksowych kontroli wewnętrznych w zakresie przestrzegania przez personel procedur profilaktyki zakażeń, stanu sanitarno– higienicznego pomieszczeń szpitalnych, mających na celu zapobieganie rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych pomiędzy oddziałami oraz sprawdzenie poprawności wykonania czynności zgodnie z procedurami. Kontrole odnotowano w „Protokołach kontroli wewnętrznej”, które są zatwierdzane przez dyrektora jednostki.

Ponadto w 2024 r. przeprowadzono dodatkowe kontrole w oddziałach szpitala, które dotyczyły:

- terminów ważności pracowniczych książeczek zdrowia,
- czystości oddziałów,
- terminów ważności leków znajdujących się na oddziałach,
- przestrzegania instrukcji i procedur obowiązujących w szpitalu,
- przestrzegania segregacji odpadów medycznych i komunalnych z zachowaniem kolorystyki worków i pojemników,
- prawidłowego oznaczania pojemników służących do dezynfekcji narzędzi,
- rejestrowania pracy lamp bakteriobójczych,
- pomiarów temperatur w lodówkach przeznaczonych do przechowywania leków.

Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych zajmuje się również prowadzeniem szkoleń wśród personelu. W 2024 r. wśród personelu wszystkich oddziałów szpitalnych przeprowadzono następujące szkolenia:

1. Higiena rąk w placówkach ochrony zdrowia;

2. Instrukcja postępowania w przypadku pacjentów skolonizowanych/ zakażonych patogenem alarmowym;
3. Rola pielęgniarki w profilaktyce i leczeniu odleżyn;
4. Zalecenia profilaktyki miejsca operowanego w zakresie pooperacyjnej opieki pielęgniarskiej w oddziałach zabiegowych;
5. Rola personelu pielęgniarskiego we wczesnej identyfikacji, profilaktyce i leczeniu sepsy w świetle nowej definicji;
6. Postępowanie z bielizną czystą i brudną w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach.

Ponadto zorganizowano dwa szkolenia z zakresu prawidłowej dezynfekcji rąk prowadzone przez firmę zewnętrzną. W szkoleniach uczestniczyły wszystkie pielęgniarki, opiekunki medyczne, salowe oraz 1 lekarz.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach w 2024 r. przeprowadzili 1 kontrolę tematyczną w związku z wystąpieniem ogniska zakażeń wywołanych bakteriami *Klebsiella pneumoniae* NDM (+) na jednym z oddziałów. W trakcie przeprowadzonej kontroli wydano zalecenia do bieżącego stosowania dla Zespołu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych, nie wydawano natomiast decyzji administracyjnych w tym zakresie. W trakcie w/w kontroli poza bieżącymi zaleceniami dot. pracy personelu w ognisku, zwrócono szczególną uwagę na konieczność uczestnictwa w szkoleniach z zakresu higieny rąk przez cały personel szpitala, w tym w szczególności przez lekarzy z poszczególnych jednostek, gdyż w szkoleniach zrealizowanych do dnia kontroli wziął udział tylko 1 lekarz.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Zakażenia szpitalne związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych stanowią poważny problem wszystkich szpitali i powodują wydłużenie czasu pobytu chorego w placówce. Wykrywanie zakażeń szpitalnych jest niezbędnym warunkiem, umożliwiającym ich skuteczną kontrolę na terenie szpitala. Szpitale mają obowiązek rejestracji zakażeń szpitalnych oraz bieżącego zgłaszania ognisk zakażeń oraz pojedynczych zakażeń wywołanych przez drobnoustroje wielolekooporne. Wyizolowane patogeny chorobotwórcze mogą być nabyte zarówno poza szpitalem, jak i w trakcie hospitalizacji.

Od 2023 r. szpitale zostały zobowiązane do składania miesięcznych raportów dot. liczby wykonanych badań mikrobiologicznych. U pacjentów Szpitala Powiatowego w Pyrzycach w 2024 r. przeprowadzono łącznie 3231 badań mikrobiologicznych.

L. p.	Nazwa oddziału	Liczba wykonanych badań mikrobiologicznych
1.	Oddział Chorób Wewnętrznych	2196
2.	Oddział Chirurgii Ogólnej	229
3.	Oddział Chirurgii Urazowo – Ortopedycznej	213
4.	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	517
5.	Zakład Opiekuńczo – Leczniczy	76

W szpitalu opracowano procedury związane z zakażeniami szpitalnymi. Izolację pacjentów określa procedura KZ/1.10 Izolacja chorych zakażonych oraz pacjentów o podwyższonym ryzyku rozprzestrzeniania się zakażenia oraz procedury: KZ/3.1 Postępowanie w przypadku podejrzenia/wykrycia/kolonizacji *Clostridium difficile*, KZ/3.2 Postępowanie w przypadku identyfikacji szczepów bakteryjnych enterobakteriaceae wytwarzające karbapenemazy typu KPC, MBL lub OXY – 48.

Pacjenci z zakażeniem są izolowani w salach jednoosobowych lub kohortowani we wspólnych salach z zachowaniem pełnego reżimu sanitarnego ze strony personelu. W 2024 r. stosowano izolację kontaktową w przypadku stwierdzenia patogenów chorobotwórczych w wymazach bakteriologicznych pobranych od pacjentów.

W ciągu 2024 roku w jednym z oddziałów szpitalnych zarejestrowano 1 ognisko epidemiczne wywołane przez szczep bakteryjny *Klebsiella pneumoniae* NDM (+). W związku z powyższym prowadzono postępowanie zgodnie z procedurą KZ/3.2 Postępowanie w przypadku identyfikacji szczepów bakteryjnych enterobakteriaceae wytwarzające karbapenemazy typu KPC, MBL lub OXY – 48, a Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych wydał szczegółowe zalecenia dla personelu oddziału mające na celu ograniczenie transmisji patogenu. Zakażenia zostały potwierdzone łącznie u 6 pacjentów (5 osób kolonizacja, 1 osoba z zakażeniem układu moczowego). Podejrzewanym źródłem zakażenia w ognisku wg Zespołu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych było nosicielstwo u jednego z pacjentów uaktywnione antybiotykoterapią, a jako drogę przenoszenia zakażenia w ognisku wskazano brak wydzielonego personelu dla każdego pacjenta. W trakcie trwania ogniska epidemicznego przeprowadzano badania przesiewowe co 7 dni u wszystkich pacjentów oddziału, a także u nowych osób bezpośrednio przed przyjęciem do oddziału. Poza osobami z dodatnimi wynikami badań narażonych na zakażenie było 71 osób (wszyscy pacjenci przebywający na oddziale od dnia zgłoszenia ogniska do jego wygaszenia). Łącznie u pacjentów wykonano 116 badań, odnotowano 10 zgonów, jednak żaden nie miał związku z zakażeniem w/w bakterią.

3.3. Podsumowanie i wnioski

Zakażenia szpitalne rozwijają się w wyniku procedur wykonywanych podczas hospitalizacji. Rodzaj bakterii często zależy od oddziału, na którym pacjent jest hospitalizowany, jednak najbardziej zróżnicowane i odporne na antybiotyki są drobnoustroje powodujące zakażenia na oddziałach intensywnej terapii. Narzędziem służącym ograniczeniu przypadków zakażeń szpitalnych powinien być prawidłowo działający system zapobiegania i zwalczania zakażeń. Opracowanie, wdrożenie i nadzór nad przestrzeganiem procedur higienicznych powinny stanowić dla dyrekcji szpitala podstawowe działania zapobiegające zakażeniom. „Brudne” ręce personelu medycznego, skażone otoczenie chorego, zatrudnianie osób nieprzygotowanych do pracy w szpitalach są jednymi z głównych przyczyn rozprzestrzeniania się drobnoustrojów w środowisku szpitalnym.

Istotne znaczenie w rozprzestrzenianiu się drobnoustrojów szpitalnych ma diagnostyka zakażeń, a także stosowanie procedur higienicznych i przeciwepidemicznych. Zwiększenie liczby badań u osób hospitalizowanych, wykonywanie badań przy przyjęciu pacjenta do szpitala z innej placówki lub gdy poprzednia hospitalizacja odbywała się w niedługim czasie przed kolejnym przyjęciem, powinno stanowić pierwsze działania pozwalające na szybkie wdrożenie procedur przeciwepidemicznych przy rozpoznaniu zakażenia (m.in. izolacji pacjenta z zakażeniem, wzmożenia reżimu sanitarnego) tak, aby zapobiec przeniesieniu patogenu na inne osoby oraz ich rozprzestrzenianie w środowisku szpitalnym i poza szpitalnym.

Właściwe przygotowanie rąk personelu do pracy uznaje się za najważniejszy czynnik wpływający na zapobieganie rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych. Odpowiednio przeprowadzona higiena rąk jest uważana za skuteczną metodę zapobiegania transmisji patogenów pomiędzy pracownikami ochrony zdrowia, pacjentami a otoczeniem, dlatego tak ważne jest prowadzenie szkoleń przypominających z tego zakresu wśród całego personelu mającego kontakt z pacjentem i jego środowiskiem (nie tylko pielęgniarek, salowych, ratowników medycznych, ale też wśród lekarzy).

Infrastruktura obiektów oraz ich stan techniczny również mają wpływ na to, że procedury nie są przestrzegane. W trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych zwraca się szczególną uwagę na stan

sanitarny i techniczny pomieszczeń, a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wydawane są decyzje zobowiązujące dyrekcję szpitala do ich usunięcia. W ciągu 2024 r. w związku z brakiem środków finansowych i technicznych na częściowe wykonanie obowiązków zawartych w wydanych wcześniej decyzjach administracyjnych dyrekcja Szpitala Powiatowego w Pyrzycach wnosiła o przedłużenie terminów ich wykonania.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajduje się 1 szpital – Szpital Powiatowy w Pyrzycach. Działalność lecznicza prowadzona jest w 4 oddziałach szpitalnych, Zakładzie Opiekuńczo-Lecznym, poradniach specjalistycznych oraz w gabinecie nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej.

Szpital Powiatowy w Pyrzycach dysponuje 135 łózkami w następujących oddziałach:

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa oddziału</i>	<i>Liczba łóżek</i>
1	Oddział chorób wewnętrznych	30
2	Oddział chirurgiczny	16
3	Oddział urazowo – ortopedyczny	15
4	Oddział anestezjologii i intensywnej terapii	4
5	Zakład Opiekuńczo – Lecznicy	70
	Razem	135

W szpitalu działają następujące poradnie:

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa poradni</i>	<i>Data otwarcia</i>
1	Poradnia chirurgii ogólnej	01.12.2003 r.
2	Poradnia urazowo – ortopedyczna	01.12.2003 r.
3	Poradnia położniczo-ginekologiczna	01.12.2003 r.
4	Poradnia kardiologiczna	01.01.2005 r.
5	Poradnia pulmonologiczna	01.01.2005 r.
6	Poradnia preluksacyjna	01.01.2004 r.
7	Poradnia urologiczna	01.01.2003 r.
8	Poradnia diabetologiczna	15.03.2006 r.
9	Poradnia endokrynologiczna	01.05.2009 r.
10	Poradnia medycyny sportowej	01.05.2009 r.
11	POZ – nocna i świąteczna opieka zdrowotna	19.03.2011 r.
12	Poradnia gastroenterologiczna	20.12.2018 r.
13	Poradnia neurologiczna	01.07.2021 r.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

W 2024 r. w stosunku do Szpitala Powiatowego w Pyrzycach toczyło się postępowanie administracyjne w związku z wydanymi decyzjami administracyjnymi dotyczącymi następujących

jednostek szpitala: Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Izby Przyjęć, Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego, poradni urologicznej, apteki szpitalnej oraz kuchni szpitalnej. Część obowiązków zawartych w w/w decyzjach została wykonana, natomiast dla części obowiązków określono dłuższe terminy wykonania.

W 2024 r. w szpitalu przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową, której zakres dotyczył:

- nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w zakresie anestezjologii i intensywnej terapii,
- oceny realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych w podmiotach leczniczych oraz innych podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz dokumentacji tych działań,
- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów użyteczności publicznej i nieruchomości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną, odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi oraz zaopatrzenia w wodę,
- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne higieny środowiska pracy,
- przestrzegania przepisów dotyczących warunków ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2023, poz. 700),
- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne oraz bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-technicznego w części skontrolowanych pomieszczeń, w związku z czym wydano decyzję administracyjną.

Ponadto w ciągu roku 2024 w obiekcie przeprowadzono 5 kontroli sprawdzających do wydanych wcześniej decyzji administracyjnych (3 dotyczące pomieszczeń Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego (ZOL) oraz 2 dotyczące innych jednostek szpitala), 1 kontrolę sanitarną w ZOL oraz 1 kontrolę tematyczną w związku z ogniskiem zakażeń *K. pneumoniae* NDM (+).

Dyrekcja szpitala stara się na bieżąco oraz w miarę możliwości finansowych poprawiać stan sanitarno-techniczny obiektu oraz jego funkcjonalność. W 2024 r. w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach przeprowadzono następujące prace remontowe:

Lp.	Miejsce dokonanych remontów	Remonty, które zostały wykonane
1.	Izba przyjęć	Malowanie ścian w części pomieszczeń i w ciągu komunikacyjnym, naprawa drzwi wejściowych
2.	ZOL	Remont sześciu sal i fragmentu korytarza, wymiana instalacji elektrycznej, wymiana wykładzin podłogowych, przyklejenie odbojników, pomalowanie łazienek
3.	Sterylizacja	Malowanie pomieszczeń
4.	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	Malowanie dwóch pomieszczeń
5.	POZ	Wymiana oświetlenia, poprawa instalacji elektrycznej, wykonanie instalacji wodnej, wyrównanie i odmalowanie ścian
6.	Blok operacyjny	Malowanie korytarza, pomieszczenia socjalnego

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Podstawowe źródło zaopatrzenie w wodę do spożycia stanowi własne ujęcie wody. Produkcja wody w ostatnim roku kalendarzowym wyniosła 25 m³/d. Od czasu ostatniej kontroli nie przeprowadzano modernizacji stacji uzdatniania, remontów w hydroforni i na sieci wodociągowej mogących mieć wpływ na jakość wody.

Wodociąg sieciowy stanowi rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę.

Ujęcie własne szpitala produkuje wodę wyłącznie na potrzeby obiektu. Woda nie jest sprzedawana dla innych odbiorców. W wodę zaopatrywani są pacjenci oraz personel szpitala.

– *Ocena jakości wody do spożycia* -w trakcie roku 2024 pobrano 4 próbki wody z wodociągu przy Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach. Nie stwierdzono przekroczeń wartości parametrycznych. Wydano 4 oceny jakości wody- orzeczono o przydatności wody do spożycia.

– *Ocena ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella*

Woda podgrzewana jest przez Geotermia Pyrzyce Sp. z o.o. poprzez wymiennik ciepła. Ciepła woda dodatkowo uzdatniania jest poprzez zastosowanie dwutlenku chloru, dozowanego automatycznie poprzez urządzenie OXCL. Serwis urządzenia, obejmujący między innymi kontrolę poprawności pracy urządzenia, przeprowadzony jest przez EuroClean Polska sp. z o.o. Ponadto zapewniono cyrkulację ciepłej wody użytkowej.

W lutym 2024 pobrano 8 próbek wody. W zbadanych próbkach nie stwierdzono obecności bakterii z rodzaju Legionella.

Ponownie pobrano próbki wody do badań w zakresie Legionella w listopadzie 2024 r. Na podstawie zbadanych próbek stwierdzono skolonizowanie bakteriami z rodzaju Legionella instalacji wewnętrznej ciepłej wody użytkowej w stopniu średnim. Decyzją administracyjną nakazano przeprowadzić działania mające na celu redukcję liczby bakterii Legionella sp. poprzez ustalenie przyczyny skażenia (dokonanie przeglądu technicznego sieci, sprawdzenie temperatury wody) i przeprowadzenie zabiegów czyszczenia i dezynfekcji systemu instalacji ciepłej wody użytkowej oraz przeprowadzić badania laboratoryjne ciepłej wody użytkowej w tych samych punktach w celu udokumentowania wykonania obowiązku i przedstawić Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Pyrzycach wyniki tych badań w terminie do dnia 02.01.2025 r. Obowiązki określone w decyzji zostały wykonane w wyznaczonym terminie. Przeprowadzono działania naprawcze, które obejmowały usunięcie awarii generatora chloru, płukanie instalacji ciepłej wody użytkowej, zwiększenie temperatury ciepłej wody użytkowej). Pobrano próbki wody, w badaniu których nie stwierdzono bakterii z rodzaju Legionella sp.

1.3. Bloki żywieniowe

Na terenie powiatu pyrzyckiego pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład tj. Szpital Powiatowy w Pyrzycach.

Zakład prowadzi działalność żywienia zbiorowego typu zamkniętego w zakresie produkcji posiłków od surowca do produktu gotowego, wydawanych na naczyniach wielokrotnego użytku. W szpitalu znajduje się kuchnia centralna oraz 3 kuchnie oddziałowe. Rozplanowanie pomieszczeń prawidłowe – brak krzyżowania dróg brudnej i czystej. Punkty wodne z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodą doposażone w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki papierowe. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt kuchni oddziałowych utrzymane w czystości.

Przy produkcji i wydawaniu posiłków zatrudnionych jest 5 osób oraz kierownik kuchni i magazynier. Personel posiada właściwą odzież ochronną oraz aktualną dokumentację lekarską dla

celów sanitarno-epidemiologicznych i wymagane szkolenie dla osób wykonujących pracę przy produkcji lub obrocie żywnością oraz osób odpowiedzialnych za wdrożenie i stosowanie zasad systemu HACCP w zakładzie – przedstawiono do wglądu protokoły szkolenia okresowego wewnętrznego.

W zakładzie przechowuje się próbki potraw przeznaczonych do żywienia pacjentów oraz klientów – gramatura, czas oraz przechowywanie prawidłowe. Próbkę pozostawioną w ilości 150 g na okres 72 godz. i przechowywaną w wyznaczonym do tego urządzeniu chłodniczym. Artykuły spożywcze pod względem przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości aktualne. Ciągłość łańcucha chłodniczego zachowana. Temperatury w urządzeniach chłodniczych prawidłowe. W zakładzie magazynowane są produkty sypkie w niewielkich ilościach. Znikoma ilość przechowywanych produktów wynika z częstych dostaw towarów do obiektu środkami transportu należącymi do dostawców. Prawidłowy rozdział oraz segregacja żywności. Do obróbki wstępnej jaj konsumpcyjnych wyznaczono pomieszczenie wyposażone w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Użyte do produkcji jaja poddane są obróbce wstępnej poprzez dezynfekcję termiczną. Do tego celu wydzielono osobny sprzęt. Ponadto jaja konsumpcyjne przechowywane są w odrębnym urządzeniu chłodniczym. W zakładzie znajduje się system śledzenia pochodzenia produktów i surowców – traceability.

Pion żywienia posiada opracowane i wdrożone procedury, dotyczące kontroli wewnętrznej tj. dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej i systemu HACCP. Zapisy prowadzone na bieżąco - rejestr kontroli dostaw nabiału, mięsa i wędlin oraz rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych. W zakładzie prowadzone są zabiegi deratyzacji i dezynsekcji. Zakład posiada umowę zawartą ze specjalistyczną firmą. Postępowanie z odpadami komunalnymi prawidłowe.

Zakład zaopatrzono w wodę z własnego ujęcia. Badania prowadzone są w ramach kontroli wewnętrznej oraz kontroli urzędowej zgodnie z harmonogramem badań. Na dzień kontroli wyniki prawidłowe. W przypadku pogorszenia się jakości wody zakład zaopatruje się w wodę z sieci wodociągowej. Odprowadzanie ścieków do kanalizacji miejskiej.

W zakładzie prowadzone są zabiegi deratyzacji i dezynsekcji. Zakład posiada umowę zawartą ze specjalistyczną firmą na usługi DDD – harmonogram realizacji usług 1 x w miesiącu.

Prawidłowe postępowanie z odpadami pochodzenia zwierzęcego stanowiące materiał kategorii 3 w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określającego przepisy sanitarne dot. produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylającego rozporządzenie (WE) nr 1774/2002, w myśl którego wszelkie podmioty zajmujące się żywnością na wszystkich etapach produkcji, natychmiast po wytworzeniu produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego zobowiązane są do ich identyfikacji i zapewniają wykonanie związanych z nimi czynności, zgodnie z założeniami tego rozporządzenia.

W zakładzie w widocznym miejscu umieszczono jadłospis z wykazem alergenów (na oddziałach na tablicach informacyjnych oraz w stołówce przy okienku wydawczym), które mogą pojawić się w danym produkcie, oraz informacje o pełnym wykazie składników poszczególnych potraw. Na tablicach informacyjnych na oddziałach oraz w stołówce przy okienku wydawczym wywieszono skoroszyt zawierający skład potraw.

Dziennie dla pacjentów na oddziały wydawane są z kuchni 3 posiłki podstawowe: śniadanie godz. 8.00-9.00, obiad godz. 12.00 – 13.00, kolacja godz. 16.00 – 17.00. Obiady dla klientów z zewnątrz wydawane są w godzinach: 13.00 – 15.30.

Dokonano oceny jadłospisu (dieta normalna) posługując się arkuszem oceny dekadowej jadłospisów, z którego wynika, że otrzymał on ocenę zadowalającą.

Ponadto Szpital bierze udział w programie pilotażowym w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach pn. „Dobry posiłek w szpitalu”, który obejmuje posiłki dla

pacjentów z oddziału chirurgii, ortopedii i wewnętrznego. W dniu kontroli liczba pacjentów korzystających z posiłków w ramach programu: 54. Planowany termin zakończenia programu: 31.10.2024 r. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” sporządzono jadłospis zawierający informacje o:

- rodzaju posiłku i jego składzie,
- dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika, soli,
- sposobie obróbki posiłku,
- obecności alergenów.

W ramach programu wydawanych jest 5 posiłków: I śniadanie: 8.00, II śniadanie: 10.00, obiad: 12.00, podwieczorek: 14-15.00, kolacja – 18.00. W wyniku kontroli ustalono, że posiłki wydawane z ramach powyższego programu przygotowywane są przez Kuchnię Szpitala, następnie porcjowane do opakowań jednokrotnego użytku i wydawane na oddziały. Naczynia jednokrotnego użytku przechowywane prawidłowo, posiadające dopuszczenia do kontaktu z żywnością.

W 2024 r. podczas sprawowania nadzoru nad zakładem, nie odnotowano zatruc pokarmowych oraz nie zgłaszano interwencji konsumenckich. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową wspólnie z sekcją higieny komunalnej, epidemiologią oraz higieną pracy.

1.4. Dezynfekcja

Dezynfekcja powierzchni w szpitalu wykonywana jest zgodnie z obowiązującymi procedurami i harmonogramami dla poszczególnych zespołów pomieszczeń (m.in. oddziały, poradnie, pozostałe pomieszczenia). Procesy dezynfekcji prowadzone są przy użyciu następujących środków dezynfekcyjnych: Incidin foam, Incidin liquid spray, Actichlor plus, Medicarine, Incidin oxy wipe, Incidin oxy foam.

Dezynfekcję narzędzi wielokrotnego użycia wykonuje się bezpośrednio w gabinetach zabiegowych poszczególnych oddziałów. Narzędzia po użyciu umieszczane są w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zaopatrzonych w sita i pokrywy, odpowiednio oznakowanych. Do dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użycia stosuje się preparat Sekusept Aktiv. Zasady przeprowadzania dezynfekcji zawarte są w procedurach: KZ/1.5 Mycie, dezynfekcja i sterylizacja sprzętu medycznego.

Dezynfekcja endoskopów odbywa się w pracowni endoskopii, w specjalnie wydzielonym do tego celu pomieszczeniu (w dwóch myjkach chemiczno – termicznych Olympus). Do dezynfekcji i mycia endoskopów w myjce stosowane są następujące środki: Cleaner ETD i Dezyfektant ETD. Pracownia posiada również myjkę ultradźwiękową.

Dezynfekcja basenów i kaczek przeprowadzana jest manualnie (izba przyjęć) i w dezynfektorze (oddział ortopedii). Do dezynfekcji stosuje się Actichlor plus i Medicarinę oraz Secumatic FKS. Szpital posiada również maceratory na oddziale chorób wewnętrznych i chirurgii ogólnej przeznaczone do utylizacji jednorazowych kaczek i basenów.

1.5. Sterylizacja

Szpital Powiatowy w Pyrzycach posiada następujące sterylizatory:

1. Centralna Sterylizatornia – 2 sterylizatory przelotowe:

- CISA S.R.I. POMEZIA ROMA, nr fabryczny 10936/2006, nr ewidencyjny N 2324014657, TYP PS STS 553L'

- BELI – Med, nr fabryczny 11955/2010, typ 6-6-68 VS2, nr ewidencyjny M 2124001839.

2. Blok operacyjny - EXTREMA PLUS.

Ponadto placówka korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji gazowej. Umowa zawarta jest ze 109 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią SPZOZ w Szczecinie, ul. Piotra Skargi 9 – 11.

Sprzęt i materiały do sterylizacji przygotowywane są w oddziałach szpitalnych, gdzie prowadzone jest mycie i dezynfekcja narzędzi oraz ich pakietowanie. Personel wyznaczony do prowadzenia procesów sterylizacji posiada odpowiednie uprawnienia oraz szkolenia. Materiały przenoszone są do sterylizatorni w specjalnych zamykanych pojemnikach wydzielonych do każdego oddziału, a po procesie sterylizacji jałowe pakiety są dodatkowo chronione w czasie transportu na oddziały poprzez umieszczenie ich w workach foliowych i zamykanych pojemnikach. Przygotowanie materiału do sterylizacji, transport i przechowywanie materiału po sterylizacji określa obowiązująca w Szpitalu Powiatowym procedura: **KZ/1.5 Mycie, dezynfekcja i sterylizacja sprzętu medycznego- Załącznik nr 4 i Załącznik nr 5 do procedury.**

W szpitalu na bieżąco prowadzona jest kontrola wewnętrzna procesów sterylizacji. W 2024 r. przeprowadzono testy takie jak:

- testy BOWIE & DICK – (testy kontroli skuteczności usuwania powietrza i tworzenia próżni oraz jakość pary wodnej w autoklawie) wykonywane codziennie podczas rozgrzewania sterylizatora – 432 testy,
- kontrola biologiczna – 432 badań, testy biologiczne 1 x dziennie (100 AMB – odczyt po 24 godz.) oraz sporał A 4 razy w roku (z uwagi na awarię autoklawu BELI-MED wykonano 11 badań skuteczności sterylizacji parą wodną w nadciśnieniu (Sporał A) – wszystkie posiewy jałowe),
- kontrola chemiczna – 12272 testy (testy do każdego wsadu codziennie, średnio co do drugiego pakietu, ponadto paski chemiczne umieszczone na pakietach, przebarwiające się w czasie cyklu sterylizacyjnego świadczą o prawidłowej sterylizacji).

Dokumentacja potwierdzająca skuteczność sterylizacji prowadzona jest w formie wydruków ze sterylizatorów.

W ciągu 2024 roku przeprowadzono następujące przeglądy i naprawy sterylizatorów:

1. Sterylizator CISA:

- regeneracja uszkodzonego przyłącza grzałek 21,22,23,
- wymiana uszczelki drzwi komory po obu stronach,
- wymiana filtra sterylnego i przeciwpyłowego,
- wymiana zawór bezpieczeństwa i przełącznika monitorującego wytwornicy pary.

2. Sterylizator BELI – MED:

- wymiana interfejsu drukarki, kalibracja przetworników oraz czujników temperatury,
- wymiana kompresora,
- usunięcie awarii powodującej brak komunikacji panelu operatorskiego z głównym sterownikiem strony załadunkowej.

W Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach stacja uzdatniania wody znajduje się w sterylizacji jako integralna część sterylizatora. Szpital nie posiada stacji dializ i innych jednostek organizacyjnych szpitala, gdzie wymaga się stacji do uzdatniania wody.

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Sprzątanie pomieszczeń szpitalnych wykonywane jest przez personel szpitala, nie korzysta się z usług firmy zewnętrznej. Do sprzątania używane są wózki gospodarcze wyposażone we wiadra w dwóch kolorach, worki na odpady i brudną bieliznę oraz mopy. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w pomieszczeniach „brudownikach” przeznaczonych do tego celu. Postępowanie ze sprzętem po

sprzątaniu i zalecenia szczegółowe zawarte są w instrukcjach i procedurach obowiązujących w Szpitalu Powiatowym. Szpital ma opracowaną i wdrożoną procedurę KZ/1.3; KZ/1.4 Sprzątanie i dekontaminacja pomieszczeń szpitalnych i sprzętu użytkowego.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Szpital korzysta z komory dezynfekcyjnej na zewnątrz. Usługi pralnicze wykonuje CITONET Szczecin Sp. z o.o. ul. Rolna 4, 71-730 Szczecin Toruńskie Zakłady Materiałów Opatrunkowych SA, ul. Żółkiewskiego 20/26, 87-100 Toruń. Umowa obejmuje usługę prania, dezynfekcji, suszenie, maglowanie, składanie, segregowanie bielizny według rodzajów oraz pakowanie asortymentu, sterylizację wysokotemperaturową asortymentu operacyjnego wraz z dzierżawą bielizny szpitalnej, operacyjnej, odzieży ochronnej i transportem. Transport bielizny brudnej odbywa się specjalistycznym środkiem transportu należącym do ww. firmy specjalistycznej 3 razy w tygodniu. Bielizna brudna do czasu transportu do centralnego magazynu bielizny brudnej przechowywana jest w brudownikach na oddziałach szpitalnych, skąd następnie przewożona jest do centralnego magazynu bielizny brudnej w workach foliowych na specjalnym wózku na kółkach.

Postępowanie z bielizną czystą:

Skontrolowano centralny magazyn bielizny czystej w pomieszczeniach piwnicznych. Magazyn wyposażono w metalowe regały z ofoliowanymi blatami z podziałem na oddziały szpitalne (na regałach: poszwy, poszewki, prześcieradła oraz podkłady) oraz ofoliowany stół do rozdziału bielizny. Ponadto na wyposażeniu magazynu znajdują się kosze typu hotelowego oraz szafa transportowa ze stali nierdzewnej służąca do przewozu bielizny na oddziały. Wyposażenie magazynu jest w dobrym stanie sanitarno-technicznym, bez widocznych uszkodzeń, czyste. Magazyn wyposażony jest w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Przy umywalce dostępne są mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe oraz kosz na odpady komunalne z wkładem foliowym. Ściany w magazynie pokryte glazurą do wys. ok. 1,5 m. Ściany oraz podłoga w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Pomieszczenia magazynu bielizny czystej utrzymane są we właściwym stanie porządkowym. W pomieszczeniu zapewniona wentylacja mechaniczna oraz 4 uchylne okna.

Transport bielizny czystej

Odbiór bielizny z magazynu bielizny czystej odbywa się w wyznaczonych dniach i godzinach. Pracownik transportu wewnętrznego przed odbiorem bielizny przeprowadza higieniczne mycie i dezynfekcję rąk. Pracownik transportu wewnętrznego przygotowuje szafę do transportu bielizny czystej, przeprowadza mycie i dezynfekcję wnętrza szafy oraz części zewnętrznych. Pracownik przewozi bieliznę w szafie przeznaczonej tylko do transportu bielizny czystej. Transport bielizny czystej odbywa się wewnątrz szpitala w kierunku wind. Po zakończeniu transportu myje detergentem szafę w środku i na zewnątrz. Bielizna zapakowana jest w podwójne worki szczelnie zamknięte.

Postępowanie z bielizną brudną:

Skontrolowano centralny magazyn bielizny brudnej, który znajduje się w pomieszczeniach piwnicznych. W magazynie zapewniona śluza z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym z natryskiem, z ustępem, pomieszczeniem z umywalką z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, szafą, stołem i szafkami podręcznymi. Ściany pokryte glazurą a podłogi terakotą. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy pomieszczeń dobry. W pomieszczeniu z częścią brudną powierzchnie ścian i podłogi są

gładkie i łatwo zmywalne. Połączenie podłogi i ścian jest bezszczerelinowe. Ściany pokryte farbą zmywalną, czyste. Podłoga w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Pomieszczenie wyposażone jest wentylację grawitacyjną. Dodatkowo zainstalowany jest wentylator mechaniczny oraz zapewnione są 4 okna uchylne. W pomieszczeniu znajduje się umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, wyposażona w mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk, ręcznik papierowy oraz zamykany pojemnik na odpady komunalne wyłożony workiem foliowym. Przy umywalce zlokalizowano również pojemnik na odpady medyczne koloru czerwonego oznakowany kodem odpadów *18.01.03, wykorzystywany w razie potrzeby przy sortowaniu bielizny brudnej. Bielizna brudna składowana jest w workach foliowych na 4 podestach. Na wyposażeniu są również 4 wózki metalowe typu hotelowego do wywozu brudnej bielizny–wózki w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Powierzchnie mebli stanowiących wyposażenie magazynu są gładkie, łatwo zmywalne utrzymywane w bieżącej czystości.

Na oddziały szpitalne bielizna czysta pakowana jest w worki i odpowiednim do tego wózkiem na metalowych kółkach przewożona jest do szaf podręcznych/ miejsc wyznaczonych na poszczególnych oddziałach szpitalnych.

Bielizna brudna przechowywana jest w brudownikach na Oddziałach, skąd następnie przewożona jest do centralnego magazynu bielizny brudnej w workach foliowych na specjalnym wózku na kółkach.

W pomieszczeniach piwnicznych wydzielono magazyny bielizny czystej i brudnej:

-Centralny magazyn bielizny czystej - wyposażono w metalowe regały z ofoliowanymi blatami z podziałem na oddziały szpitalne (na regałach: poszwy, poszewki, prześcieradła oraz podkłady) oraz ofoliowany stół do rozdziału bielizny. Ponadto na wyposażeniu magazynu znajdują się w kosze typu hotelowego oraz szafa transportowa ze stali nierdzewnej służąca do przewozu bielizny na oddziały. Wyposażenie magazynu jest w dobrym stanie sanitarno-technicznym, bez widocznych uszkodzeń, czyste. Magazyn wyposażony jest w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Przy umywalce dostępne są mydło w płynie, środki do dezynfekcji rąk- „Skinmann scrub” oraz „Skinamnn soft protect”, ręczniki papierowe oraz kosz na odpady komunalne z niebieskim wkładem. Ściany w magazynie pokryte glazurą do wys. ok.1,5 m. Ściany i podłogi w magazynie w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Do dezynfekcji powierzchni stosowany jest preparat „Bactacid”. Pomieszczenia magazynu bielizny czystej utrzymywane są we właściwym stanie sanitarno-porządkowym. W pomieszczeniu zapewniona wentylacja mechaniczna oraz 4 uchylne okna.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Na terenie szpitala zapewniono miejsce do przechowywania zwłok, brak jest prosektorium. Pomieszczenia z chłodnią do przechowywania zwłok dzierżawione są dla Usługowego Zakładu Pogrzebowego F. Dudziak. ul. Cmentarna 1, 74-200 Pyrzyce. Przedmiotem umowy jest dozór i utrzymanie we właściwym stanie pomieszczeń chłodni do przechowywania zwłok, wraz z najmem ww. pomieszczeń i znajdującego się w nim sprzętu oraz usługa przejęcia zwłok pacjenta od pielęgniarki do pomieszczeń chłodni szpitalnej i wydawania zwłok osobom uprawnionym. Kontrola pomieszczeń przeprowadzona została w 2023 r. Stan sanitarno-techniczny oraz porządkowy pomieszczeń chłodni oceniono jako dobry.

Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok	
			Pro-morte (ilość miejsc)	Chłodnia (ilość miejsc)
Szpital Powiatowy w Pyrzycach	ul. Jana Pawła II nr 2, 74-200 Pyrzyce	Brak	3	6

Zwłoki osoby zmarłej przewożone są z pomieszczeń Post-Mordem z poszczególnych oddziałów szpitala do chłodni nie wcześniej niż po upływie 2 godzin od czasu zgonu. Transport zwłok odbywa się przystosowanymi do tego środkami transportu w zamykanych kapsułach, które znajdują się na wyposażeniu oddziałów.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Obiekty prowadzące działalność leczniczą na terenie powiatu pyrzyckiego w 2024 r.

Rodzaj placówki	Liczba obiektów wg ewidencji na 31.12.2024 r.	Liczba skontrolowanych obiektów
Zakłady opieki zdrowotnej ogółem	25	22
Praktyki lekarskie, pielęgniarские ogółem oraz inne podmioty prowadzące działalność leczniczą	27	14

W ramach nadzoru nad podmiotami działalności leczniczej w 2024 r. skontrolowano 22 podmioty lecznicze oraz 14 obiektów prowadzących działalność leczniczą w ramach praktyk zawodowych. Łącznie przeprowadzono 58 kontroli w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

W ciągu 2024 r. w 12 podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące zarówno stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń oraz prowadzonej dokumentacji dot. kontrolowanych działów. Z uwagi na nieprawidłowości dot. stanu technicznego pomieszczeń wydano łącznie 7 decyzji administracyjnych (5 decyzji administracyjnych z terminami usunięcia nieprawidłowości zgodnymi z deklarowanymi przez strony postępowania oraz 2 prolongaty). W pozostałych przypadkach z uwagi na usunięcie nieprawidłowości w krótkim czasie i przeprowadzone kontrole sprawdzające wydano decyzje umarzające wszczęte już postępowanie administracyjne. W 2 obiektach nałożono 3 mandaty karne za brak bieżącej czystości i porządku (w jednym z obiektów 2-krotnie).

W skontrolowanych placówkach utrzymaniem czystości i porządku zajmuje się personel- żadna z przychodni nie korzysta z usług firm sprzątających. Sprzęt porządkowy (wiadra, mopy) jest oznakowany, wydzielony osobno do sprzątania gabinetów oraz do pozostałych pomieszczeń. W większości obiektów są wydzielone pomieszczenia porządkowe przeznaczone do przechowywania w/w sprzętu oraz środków czystości. W części obiektów, w których brak jest technicznych możliwości wydzielania osobnego pomieszczenia, przeznaczono do tego celu oddzielne szafy lub wydzielono miejsca na sprzęt porządkowy. Kierownicy ośrodków zapewniają na bieżąco zapas środków do mycia i dezynfekcji: rąk, skóry, powierzchni oraz narzędzi i sprzętu medycznego. Opracowane są również procedury w zakresie sprzątania i dezynfekcji, które są aktualizowane w większości obiektów m.in. po zmianie środków dezynfekcyjnych.

W przychodniach i poradniach dezynfekcja powierzchni małych, trudnodostępnych prowadzona jest zazwyczaj przy użyciu gotowych środków niewymagających rozcieńczania oraz chusteczek dezynfekujących. Natomiast do dezynfekcji dużych powierzchni (m.in.: podłogi, ściany) stosuje się zazwyczaj środki wymagające sporządzenia roztworu.

Punkty wodne w skontrolowanych zakładach prowadzących działalność leczniczą w większości są odpowiednio wyposażone w: umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem płynnym oraz środkiem antyseptycznym do rąk, ręczniki papierowe jednorazowego użycia oraz pojemniki na zużyte ręczniki. W większości przychodni zapewniono odpowiednie dozowniki preparatów dezynfekcyjnych w gabinetach zabiegowych, tak aby odmierzana była dostateczna ilość środka

dezynfekcyjnego. W trakcie kontroli w 1 z przychodni stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody przy punkcie wodnym w gabinecie szczepień, nieprawidłowość została usunięta w krótkim czasie.

W skontrolowanych podmiotach (przychodniach) wykorzystuje się głównie sprzęt medyczny jednorazowy nie wymagający sterylizacji. W przypadku wykorzystywania narzędzi wielokrotnego użycia są one przekazywane do sterylizacji (zazwyczaj do sterylizatorni w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach).

W trakcie kontroli sprawdzano również sposób postępowania z odpadami medycznymi. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono posiadanie stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów medycznych. Odpady gromadzone są w przeznaczonych do tego celu pojemnikach lub workach i do czasu odbioru przez firmę utylizującą przechowywane są w warunkach chłodniczych. W trakcie kontroli w jednej z przychodni stwierdzono jednak nieprawidłowości z zakresu gospodarki odpadami medycznymi: obecność nieoznakowanego pojemnika z odpadami medycznymi w gabinecie ginekologicznym, przez co nie było możliwe określenie czasu ich przechowywania w gabinecie, brak worka w pojemniku na odpady medyczne w innym gabinecie (odpady medyczne znajdowały się bezpośrednio w pojemniku bez zabezpieczenia workiem foliowym), przez co osoba usuwająca odpady medyczne była narażona na bezpośredni kontakt z nimi. W trakcie kontroli sprawdzającej stwierdzono, że sposób postępowania z odpadami medycznymi uległ poprawie i odpady są gromadzone we właściwy sposób.

Ponadto w jednej z przychodni stwierdzono brak przestrzegania procedury postępowania z odzieżą roboczą/ochronną i wierzchnią personelu opracowaną na potrzeby podmiotu, jednak w trakcie kontroli sprawdzającej stwierdzono, że sposób postępowania z odzieżą personelu jest zgodny z opracowaną procedurą.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

W 2024 r. poddano kontroli 14 gabinetów świadczących usługi w ramach indywidualnych/indywidualnych specjalistycznych praktyk zawodowych. W 3 z nich stwierdzono nieprawidłowości (w 2 gabinetach nieprawidłowości dotyczyły stanu technicznego, a w 1 dot. sterylizacji narzędzi i dokumentacji z tego zakresu). W związku z powyższym wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości z terminem zgodnym z deklarowanym przez stronę, a także 2 decyzje umarzające postępowanie ze względu na krótki czas usunięcia nieprawidłowości.

Personel w kontrolowanych obiektach stara się utrzymywać je w należytym stanie sanitarnym i technicznym. W 2024 r. nie nałożono mandatów karnych na podmioty wykonujące działalność leczniczą w ramach praktyk zawodowych.

Sprzęt porządkowy wydzielony do sprzątnięcia gabinetów i odpowiednio opisany, przechowywany jest w przeznaczonych do tego celu miejscach (najczęściej w wydzielonych szafach w gabinetach lub w pomieszczeniach porządkowych). Sprzątnięciem zajmuje się zazwyczaj wyznaczona osoba z personelu. W przypadku gabinetów stomatologicznych zlokalizowanych w przychodniach za sprzątnięcie odpowiada często personel ośrodków - w ramach umowy najmu.

Stanowiska mycia rąk zaopatrzone są w bieżącą ciepłą i zimną wodę, mydło w płynie, ręczniki papierowe, preparaty do dezynfekcji rąk. Jednak w trakcie kontroli w 1 z gabinetów stomatologicznych stwierdzono brak dozowników na mydło i preparat do dezynfekcji rąk oraz pojemnika na ręcznik papierowy przy zlewie przeznaczonym do mycia rąk.

Dezynfekcja powierzchni, sprzętów i narzędzi prowadzona jest przy użyciu specjalistycznych środków dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania. Narzędzia wielokrotnego użycia wykorzystywane są głównie w gabinetach stomatologicznych. Wszystkie gabinety posiadają własne sterylizatory. Narzędzia po sterylizacji przechowuje się zazwyczaj w wydzielonych szafkach lub

szufladach, zabezpieczone przed ewentualnym zanieczyszczeniem. Wanny dezynfekcyjne oznakowywane są etykietą zawierającą nazwę środka dezynfekcyjnego, jego stężenie oraz datę przygotowania roztworu. W 2024 r. w żadnym z nadzorowanych obiektów posiadających sterylizator, które wykonały badania testem biologicznym nie zakwestionowano badań skuteczności sterylizacji. W trakcie kontroli w jednym z gabinetów stomatologicznych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z narzędziami wielokrotnego użycia tj. brak przestrzegania opracowanej na potrzeby gabinetu procedury dezynfekcji i sterylizacji końcówek stomatologicznych. W trakcie kontroli sprawdzającej stwierdzono, że sposób postępowania z końcówkami został poprawiony.

Odpady medyczne wytwarzane w ramach świadczonych usług są segregowane na zakaźne, specjalne i pozostałe. Stosuje się odpowiednią kolorystykę worków na odpady. Odpady zakaźne o ostrych końcach gromadzone są w pojemnikach odpornych na przekłucie. Pojemniki oraz worki są w większości oznakowywane odpowiednią etykietą. W żadnym z gabinetów nie stwierdzono nieprawidłowości dot. gospodarki odpadami medycznymi.

Podsumowanie i wnioski

W większości placówek wykonujących działalność leczniczą osoby kierujące podmiotami starają się na bieżąco usuwać stwierdzone nieprawidłowości i dążą do poprawy stanu sanitarno-technicznego podmiotów. W trakcie kontroli szczególną uwagę zwraca się na sposób prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji oraz na postępowanie z odpadami medycznymi zakaźnymi, co ma istotne znaczenie w zapobieganiu rozprzestrzeniania się drobnoustrojów chorobotwórczych.

Wprowadzenie i stosowanie odpowiednich procedur dotyczących sprzątania, mycia, dezynfekcji i sterylizacji umożliwia ograniczenie rozprzestrzeniania się czynników chorobotwórczych, a dodatkowo stosowanie środków ochrony indywidualnej zmniejsza narażenie na te czynniki. We wszystkich placówkach opracowane są procedury mające na celu ograniczenie zakażeń. W większości obiektów dostępne są preparaty do dezynfekcji rąk zarówno dla personelu jak i pacjentów.

W skontrolowanych w 2024 r. obiektach poza nieprawidłowościami dot. stanu technicznego, stwierdzono też nieprawidłowości w zakresie bieżącej czystości i porządku, w związku z czym nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 900 zł. Podczas kontroli sprawdzających w w/w obiektach stwierdzano, że stan sanitarny uległ poprawie i pomieszczenia utrzymywane są w bieżącej czystości i porządku.

W ramach nadzoru nad placówkami wykonującymi działalność leczniczą poza sprawdzaniem warunków sanitarno-technicznych zwracano również uwagę na przestrzeganie zakazu palenia tytoniu na terenie obiektów. Zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w obiektach stosuje się oznakowania słowno-graficzne o zakazie palenia (w tym papierosów elektronicznych), nie wystawiono mandatów karnych za nieprzestrzeganie w/w zakazu.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

W trakcie przeprowadzanych w 2024 r. kontroli sanitarnych sprawdzano sposób postępowania z odpadami medycznymi. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono posiadanie stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów zakaźnych. Podmioty lecznicze prowadzą dokumentację w zakresie gospodarki odpadami medycznymi (zgłaszania i przekazywania do odbioru i utylizacji) w formie elektronicznej.

Odpady medyczne wytwarzane w ramach świadczonych usług są segregowane na zakaźne, specjalne i pozostałe. Stosuje się odpowiednią kolorystykę worków na odpady. Odpady zakaźne o ostrych końcach gromadzone są w pojemnikach czerwonych odpornych na przekłucie. Odpady

zakaźne miękkie gromadzi się w workach koloru czerwonego. Pojemniki oraz worki są oznakowywane odpowiednimi etykietami. Pojemniki i worki z odpadami oznakowane są etykietą zawierającą dane wytwórcy odpadów, datę i godzinę rozpoczęcia i zakończenia gromadzenia odpadów. Przechowywanie odpadów do czasu ich odbioru przez firmy zewnętrzne odbywa się w warunkach chłodniczych. W 2024 r. wyłącznie w jednej z przychodni stwierdzono nieprawidłowości dot. gospodarki odpadami medycznymi (obecność nieoznakowanego pojemnika z odpadami medycznymi w gabinecie ginekologicznym, przez co nie było możliwe określenie czasu ich przechowywania w gabinecie, brak worka w pojemniku na odpady medyczne w innym gabinecie (odpady medyczne znajdowały się bezpośrednio w pojemniku bez zabezpieczenia workiem foliowym), przez co osoba usuwająca odpady medyczne była narażona na bezpośredni kontakt z nimi. W trakcie kontroli sprawdzającej stwierdzono, że sposób postępowania z odpadami medycznymi uległ poprawie i odpady są gromadzone we właściwy sposób.

Szpital Powiatowy w Pyrzycach nie posiada instalacji służącej do utylizacji odpadów medycznych oraz nie prowadzi inwestycji w tym zakresie. Podmiot wytwarza odpady medyczne a następnie magazynuje je przed przekazaniem do unieszkodliwienia. Szpital Powiatowy w Pyrzycach posiada zawartą umowę na utylizację odpadów z Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej, ul. Niechorska 24, 72-300 Gryfice. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług w zakresie odbioru, transportu i unieszkodliwiania odpadów medycznych. Umowa jest zawarta na czas określony do dnia 28.02.2026 r. Odpady medyczne odbierane są przez firmę transportującą (Cor-Mix Piotr Tworek, ul. Myśliwska 8/1, 72-500 Międzyzdroje-według kart przekazania odpadów) 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy, piątki). Odpady medyczne na oddziałach gromadzone są w wydzielonych oznakowanych pojemnikach oraz workach koloru czerwonego. Czas przechowywania w miejscu powstawania nie jest dłuższy niż 24 godziny.

Transport wewnątrz odpadów medycznych z miejsca ich powstawania do miejsca magazynowania odbywa się zamykanymi i oznakowanymi kodem odpadów 18.01.02* lub 18.01.03 wózkami o pojemności 120l przeznaczonymi wyłącznie do tego celu. Odbiór odpadów z oddziałów szpitalnych odbywa się w wyznaczonych porach dnia oraz wg potrzeb. Odpady medyczne do czasu odbioru przez firmę transportującą, magazynowane są w osobnym budynku przeznaczonym wyłącznie do magazynowania odpadów medycznych z niezależnym wejściem. Budynek zabezpieczony jest przed dostępem osób postronnych, owadów gryzoni i innych zwierząt oraz promieniowaniem słonecznym (budynek nie posiada okien). Drzwi wejściowe nie posiadają progu, co umożliwia swobodny transport pojemników z odpadami. Przed помещением służącym do gromadzenia odpadów zlokalizowany jest przedsionek wyposażony w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Przy umywalce dostępne są mydło w płynie, preparat do dezynfekcji rąk, rękawiczki jednorazowe, ręczniki papierowe oraz pojemnik na odpady komunalne. Na wyposażeniu jest również metalowa szafa na materiały i odzież ochronną. Powierzchnie ścienne i podłogowe w budynku są wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję, sufit wyłożony jest blachą. Połączenie ścian i podłogi wykonane jest bezszczelinowo. W pomieszczeniu zainstalowana jest w podłodze kratka ściekowa. Pomieszczenie wyposażone jest w agregat chłodniczy. W dniu kontroli temperatura w pomieszczeniu wynosiła 10 °C. Odpady o kodzie 18.01.02* składowane są w 1 zamykanym kontenerze o poj. 240 l. Odpady o kodzie 18.01.03* składowane są w 6 zamykanych pojemnikach o pojemności 700 l każdy. Odpady o kodzie 18.01.04* składowane są w 1 zamykanym kontenerze o poj. 240 l. Zapewniono zabezpieczenie techniczne przed rozprzestrzenianiem się magazynowanych odpadów medycznych, obejmujące również gromadzenie ewentualnych odcieków z tych odpadów poprzez zamontowanie odстойника o pojemności 200 litrów znajdującego się poza помещением magazynowania odpadów, wbudowanego w ziemi, szczelnie zamkniętego, połączonego z odpływem kratki ściekowej znajdującej się wewnątrz budynku.

Obiekt posiada wpis do rejestru podmiotów wprowadzających produkty, produkty w opakowaniach i gospodarujących odpadami – BDO z dnia 24.05.2019 r. dokonane przez Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego, który nadał podmiotowi leczniczemu numer rejestrowy 000135244.

Obiekt posiada procedurę segregacji odpadów medycznych niebezpiecznych i komunalnych na stanowiskach pracy, gdzie wytwarza się odpady medyczne -procedura opracowana prawidłowo.

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach w 2024 r. objęto nadzorem sanitarnym 1 507 zakładów:

- 1) produkcji żywności – 1183 obiektów, w tym:
 - producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni - 1156, co stanowi 97,55 % wszystkich zakładów produkcji,
- 2) obrotu żywnością – 228 obiektów, w tym 62 środki transportu,
- 3) żywienia zbiorowego – 87 obiekty, tj.:
 - zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 28,
 - zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – 56,
 - zakłady usług cateringowych – 3,
- 4) wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 1,
- 5) obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 3,
- 6) obrotu kosmetykami – 5 obiektów.

W roku sprawozdawczym:

- 1) skontrolowano 248 zakładów będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach, przeprowadzając 404 kontrole sanitarne,
- 2) skontrolowano 18 zakładów spoza rejestru zakładów, w których przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych, w tym 4 interwencyjne
- 3) oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – 170 zakładów,
- 4) łącznie wydano 175 decyzji, w tym:
 - zatwierdzających zakład w ciągu roku – 16,
 - umarzających – 21,
 - nakazujących poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu – 35,
 - wygaszających – 3,
 - wykreślające zakład z rejestru zakładów podlegających organom urzędowej kontroli PIS – 78,
 - prolongujących termin wykonania obowiązków –13,
 - zmieniających zakres prowadzonej działalności (rozszerzających) - 9
- 5) w 14 przypadkach ukarano osoby winne zaniedbań w zakresie braku przestrzegania podstawowych wymagań sanitarnych mandatami karnymi na sumę 2500 zł,
- 6) wystosowano 123 decyzje płatnicze,
- 7) w ramach nadzoru nad jakością zdrowotną produktów pobrano 138 próbek w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, w tym 3 kosmetyku,
- 8) wydano 1 postanowienie,

- 9) przyjęto 16 interwencji, w tym 15 zgłoszeń/interwencji rozpatrzono we własnym zakresie, uznając 3 za zasadne oraz 12 niezasadnych.

1.1. Zakłady produkcji żywności

Nadzorem sanitarnym w 2024 r. objęto 27 zakładów produkcji żywności. W tej grupie zakładów nie nakładano mandatów, nie składano wniosków o ukaranie.

Wydano 26 decyzji, w tym:

- nakazujących poprawę stanu sanitarno – technicznego zakładu - 3
- zatwierdzających zakład - 2
- płatniczych – 10,
- wykreślających zakład - 3
- umarzających - 2
- prolongujących - 4
- zatwierdzających rozszerzenie zakres – 2.

Liczba przyjętych interwencji – 0.

Do badań laboratoryjnych pobrano 37 próbek żywności w kierunku:

- określenia jakości mikrobiologicznej - 25 próbek,
- mikotoksyn – 5,
- 3 MCPD – 1 próbkę,
- próbki sanitarne (zmiotki) – 2,
- pestycydów – 4, w tym 1 próbkę zdyskwalifikowano.

Automaty do lodów

Wg rejestru zakładów w ciągu roku – 5 obiektów

Skontrolowano – 5

Liczba kontroli i rekontroli – 5

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 5

Liczba pobranych próbek – 5 –niezakwestionowane

Liczba decyzji – 2 (1 decyzja płatnicza, 1 wykreślająca zakład).

W zakładach produkcyjnych lodów odbywa się głównie na bazie koncentratu lodów w proszku oraz wody zakupywanej w oryginalnych opakowaniach jednostkowych lub wody wodociągowej. Tylko w jednym zakładzie lody produkowane są na bazie koncentratu lodów w proszku, śmietanki i mleka.

Pobrano próbki lodów z automatu (1x5) do badań laboratoryjnych w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej (Salmonella – obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1g, Enterobacteriaceae – liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej. Próbkę nie została zakwestionowana.

Piekarnie

W ewidencji – 3 obiekty

Skontrolowano - 3 obiekty

Ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu – 3

Zaliczonych do kategorii wysokiego ryzyka – 2, niskiego - 1

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 3

Liczba kontroli i rekontroli – 9

Liczba pobranych próbek – 13, w tym 2 zmiotki – próbki niezakwestionowane

Liczba decyzji – 12 (1 dotycząca poprawy stanu sanitarno – technicznego, 3 prolongujące termin wykonania uchybień, 1 umarzająca wszczęte postępowanie, 1 decyzja zatwierdzająca -rozszerzająca zakres, 6 decyzji płatniczych).

Na terenie powiatu pyrzyckiego nadzorowane piekarnie są obiektami niewielkimi. Prowadzą działalność produkcyjną w zakresie wypieku pieczywa - chleba, bułek oraz niewielkiej ilości wyrobów cukierniczych m.in. drożdżówek, chałek, pączków oraz ciast. Dystrybucja pieczywa odbywa się w większości na rynku lokalnym powiatu.

W roku 2024 r. w jednym zakładzie w ramach próbek rezerwowych pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki sanitarne (zmiotki) w celu określenia szkodników i ich pozostałości – zmiotki nie zostały zakwestionowane.

Ponadto pobrano 10 próbek do badań laboratoryjnych w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej:

- 1x5 drożdżówka z budyniem (oznaczenia liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25g, oznaczanie liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1),

- 1x5 proszek z całych jaj (wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25 g)

oraz 1 próbkę mąki żytniej w kierunku mikotoksyn (Mikotoksyny Ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Alkaloidy sporyszu).

Próbki nie zostały zakwestionowane.

W jednym z kontrolowanych zakładów wydano decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu. Nieprawidłowości dotyczyły zabrudzeń, zacieków, pęknięć i odprysków farby w hali produkcyjnej i pomieszczeniach magazynów.

Ciastkarnie

W ewidencji - 3

Skontrolowanych – 3

Oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – 3

Zaliczonych do kategorii wysokiego ryzyka – 2, średniego - 1

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 3

Liczba kontroli – 4

Liczba próbek - 5

Liczba decyzji – 4 (1 dotycząca poprawy stanu sanitarno – technicznego, 1 prolongująca termin wykonania uchybień, 1 wykreślająca oraz 1 decyzja płatnicza)

Ciastkarnie prowadzą działalność w zakresie produkcji ciasta drożdżowego, w tym pączków i drożdżówek, ciast z kremami, tortów, ciastek z nadzieniem, ciastek kruchych. Dystrybucja własnych wyrobów na terenie powiatu pyrzyckiego.

Produkcja odbywa się częściowo w sposób zmechanizowany, z dużym udziałem pracy ręcznej.

W roku 2024 r. w zakładach ciastkarskich pobrano (1x5) do badań laboratoryjnych w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej. Próbki nie zostały zakwestionowane.

W jednym z kontrolowanych zakładów wydano decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu. Nieprawidłowości dotyczyły złego stanu technicznego ścian, sufitów w sali produkcyjnej oraz pomieszczeniu przynależnym.

Przetwórnictwo owocowo - warzywne i grzybowe

W ewidencji - 1

Skontrolowanych – 1

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 1

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 1

Liczba kontroli – 1

Liczba próbek - 0

Liczba decyzji – 2 (1 dotycząca poprawy stanu sanitarno – technicznego oraz 1 decyzja płatnicza)

Zakład prowadzi przetwórstwo warzyw – kapusta kiszona oraz ogórki kiszone. Produkty oferowane przez zakład wytwarzane są w oparciu o surowiec własny bądź pozyskiwany od producentów rolnych wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Do produkcji kapusty kiszonej oraz ogórków kiszonych nie stosuje się substancji dodatkowych.

W zakładzie wydano decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu. Nieprawidłowości dotyczyły złego stanu technicznego ścian w pomieszczeniu pakowania, sufitu w pomieszczeniu chłodni.

Wytwórnice napojów alkoholowych, w tym wytwórni win

W ewidencji - 3

Skontrolowanych – 3

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 1

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 3

Liczba kontroli – 4

Liczba próbek – 1

Liczba decyzji – 3 (2 zatwierdzające oraz 1 decyzja zatwierdzająca rozszerzająca zakres)

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajdują się 2 zakłady produkcji win gronowych oraz 1 zakład produkcji miodów pitnych. Produkcja prowadzona jest z własnych upraw. Sprzedaż odbywa się pod zamówienia indywidualnych klientów.

W tej grupie zakładów nie wszczynano postępowania administracyjnego. W 2024 roku w zakładzie pobrano 1 próbkę w kierunku pozostałości pestycydów – wyniki prawidłowe.

Zakłady garmażeryjne

W ewidencji - 2

Skontrolowano – 2

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii wysokiego ryzyka - 2

Liczba kontroli i rekontroli - 3

Liczba pobranych próbek – 0

Liczba decyzji – 3 (1 umarzająca, 1 wykreślająca oraz 1 decyzja płatnicza)

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2024 r. zewidencjonowano dwa zakłady garmażeryjne prowadzące działalność w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych. Zakłady należą do małych przedsiębiorstw. Produkcja mało zmechanizowana z dużym udziałem pracy ręcznej. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem (WE) NR 852/2004 Parlament Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych niezbędne do prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych. Produkcja odbywa się w godzinach porannych w niewielkich ilościach (do 30 kg wyrobu gotowego). Surowce zakupywane są w ilościach potrzebnych na dany dzień produkcji. Brak przechowywania i magazynowania surowców. Zakłady posiadają wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP oraz procedury zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

Skontrolowany – 1

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 1

Liczba kontroli i rekontroli – 3

Liczba pobranych próbek – 6 (próbki niekwestionowane)

Pod nadzorem sanitarnym na podległym terenie znajduje się 1 wytwórnia koncentratów spożywczych.

Zakład produkuje mieszanki przyprawowe i dodatki funkcjonalne dla przemysłu spożywczego (kompozycje przyprawowe mieszanki funkcjonalne z wykorzystaniem substancji dodatkowych dozwolonych i składników naturalnych). Średnia wielkość produkcji ok. 100 ton/ m-c wyrobu gotowego. Zakład całkowicie zmechanizowany.

W roku 2024 w zakładzie pobrano 6 próbek żywności, w tym:

- 1x5 próbkę KOMPOZYCJA PRZYPRAWOWA określenie jakości mikrobiologicznej (oznaczenia liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25g), ocena organoleptyczna i znakowanie
 - 1 próbkę hydrolizat białka sojowego w kierunku 3 MCPD
- Próbki zgodne.

Inne wytwórnie żywności

W ewidencji - 1 zakład

Skontrolowano – 1

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 1, zakwalifikowany do kategorii wysokiego ryzyka

Liczba kontroli i rekontroli – 9, w tym 7 interwencyjnych dot. powiadomienia w ramach systemu RASFF.

Liczba próbek – 7, w tym 1 kwestionowana

Liczba interwencji – 1.

Zakład konfekcjonowania bakalii, orzechów, przypraw i ziaren. Wielkość konfekcjonowania uzależniona jest od ilości napływających zamówień. Zakład posiada dwóch stałych odbiorców prowadzących dwa sklepy stacjonarne oraz jeden sklep ze sprzedaż wysyłkową (internetową). Surowiec dostarczany jest do zakładu w oryginalnych opakowaniach jednostkowych.

W roku 2024 pobrano w zakładzie 7 próbek żywności, w tym:

- Sezam łuskany badanie w kierunku pozostałości pestycydów oraz oceny organoleptycznej,
- Fasola Mung w kierunku badania pozostałości pestycydów i oceny organoleptycznej,
- Migdały naturalne ciemne całe w kierunku pozostałości mikotoksyn Aflatoksyna B1, Aflatoksyna B2, Aflatoksyna G1, Aflatoksyna G2, Aflatoksyny (suma B1, B2, G1, G2) i oceny organoleptycznej,
- Orzechy ziemne prażone w kierunku Aflatoksyna B1, Aflatoksyna B2, Aflatoksyna G1, Aflatoksyna G2, Aflatoksyny (suma B1, B2, G1, G2) oraz oceny organoleptycznej,
- Mąka kukurydziana w kierunku Mikotoksyny – Aflatoksyna B1, Aflatoksyna B2, Aflatoksyna G1, Aflatoksyna G2, Aflatoksyny (suma B1, B2, G1, G2), Ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Zearalenon, Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2, Fumonizyna B1, Fumonizyna B2, Suma fumonizyn B1 + B2,
- Kasza kukurydziana w kierunku Mikotoksyny – Ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Zearalenon, Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2, Fumonizyna B1, Fumonizyna B2, Suma fumonizyn B1 + B2,
- Fasola Adzuki w kierunku badania pozostałości pestycydów i oceny organoleptycznej.

Próbkę pn. Fasola Adzuki, kraj pochodzenia: Argentyna, pobraną do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów zakwestionowano w związku z przeprowadzonymi badaniami laboratoryjnymi przez Zakład Badania Bezpieczeństwa Żywności Instytutu Ogrodnictwa Państwowego Instytutu Badawczego w Skierniewicach - sprawozdanie z badań z dnia 06.06.2024 r., w których stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu Glufosynat (suma izometów glufosynatu, jego soli i jego

metabolitów: kwasu 3-[hydroksy(metylo)-fosfinylo]propionowego (MPP) i N-acetylo-glufosynatu (NAG), wyrażona jako glufosynat): $2,1 \pm 1,05$ mg/kg.

Z uwagi na powyższe w dniu 06.06.2024 r. przeprowadzono czynności kontrolne w zakładzie, w którym w dniu 20.05.2024 r. przedmiotowy produkt został pobrany do badań laboratoryjnych. W toku kontroli doręczono przedsiębiorcy sprawozdanie z badań z dnia 06.06.2024 r. dot. fasoli adzuki. Na podstawie Faktury przedstawionej w zakładzie oraz przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego, ustalono, że dostawcą produktu pn. Fasola Adzuki, jest przedsiębiorca z powiatu tarnowskiego.

W wyniku kontroli stwierdzono na stanie zakładu 50 kg (2 worki a' 25 kg) ww. partii produktu. Od dnia 20.05.2024 r. do dnia 06.06.2024 r. odnotowano jedną dostawę do zakładu produktu tj. w dniu 06.06.2024 r. w ilości 50 kg (2 worki), co potwierdzono fakturą z 05.06.2024 r. Osoba odpowiedzialna zabezpieczyła 50 kg produktu (2 worki a' 25 kg), oznakowała i umieściła w wyznaczonym miejscu w magazynie. Zgodnie z oświadczeniem wycofane 50 kg produktu, miało zostać zwrócone do dostawcy.

Ponadto ustalono, że w dniu 03.06.2024 r. produkt w ilości 43 kg (konfekcjonowany a' 1 kg) został sprzedany do sklepu internetowego, co potwierdzono dokumentem wydania z 03.06.2024 r. Z uwagi na powyższe w dniu 07.06.2024 r. przeprowadzono czynności kontrolne w sklepie internetowym, podczas których przedłożono dokument przyjęcia z dnia 03.06.2024 r. potwierdzający zakup 43 szt. a' 1 kg przedmiotowej fasoli adzuki. Stwierdzono, że w zakładzie znajduje się 35 szt. przedmiotowego produktu, pozostała część tj. 8 szt. sprzedana została klientom indywidualnym poprzez sprzedaż wysyłkową. Osoba odpowiedzialna zabezpieczyła 35 szt. a' 1 kg produktu, oznakowała i umieściła je w wyznaczonym miejscu w magazynie. Zgodnie z oświadczeniem wycofane 35 szt. a' 1 kg produktu, zostało zwrócone do sprzedawcy. Zakład udostępnił informację na stronie sklepu internetowego, dotyczącą możliwości zwrotu zakupionego towaru.

Zobowiązano zakład do przedłożenia dokumentu potwierdzającego zakończenie przyjmowania zwrotów i przedłożenie dokumentu potwierdzającego dalsze postępowanie z wycofanym produktem.

O sprawie poinformowano dostawcę oraz PPIS w Tarnowie nadzorującego dostawcę. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach dokonał zgłoszenia w ramach systemu RASFF.

W dniu 13.03.2024 r. otrzymano zgłoszenie interwencyjne przekazane przez PSSE w Gorzowie Wlkp. dotyczące produktu pn. „Skrzyp polny suszony” wyprodukowanego przez nadzorowany zakład, data minimalnej trwałości 29.08.2025 (będąca jednocześnie numerem partii), kraj pochodzenia Ukraina, masa 250g. Osoba wnosząca interwencję poinformowała, że w herbatce po zaparzeniu zgodnie ze sposobem podanym na opakowaniu przez producenta wyczuła posmak pleśni.

W dniu 14.03.2024 r. pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pyrzycach przeprowadzili kontrolę sanitarną interwencyjną w zakładzie. W wyniku kontroli nie stwierdzono obecności przedmiotowej partii produktu. Ustalono, iż dostawcą skrzypu polnego ciętego w ilości 30 kg, data minimalnej trwałości: 29.08.2025 r., kraj pochodzenia Ukraina, jest przedsiębiorca z powiatu kaliskiego. Informację przekazano PPIS w Kaliszu nadzorującemu zakład oraz przekazano informację o podjętych działaniach PPIS w Gorzowie Wlkp. Kontrolowany zakład posiada opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP i GHP. Prowadzone są rejestry pomiaru temperatury i wilgotności. Przeanalizowano zapisy od 09 września 2023 r. tj. daty dostawy przedmiotowej partii skrzypu polnego. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zgodnie z atestem jakościowym warunki przechowywania przewidziane dla skrzypu polnego ziela ciętego: Przechowywać w szczelnie zamkniętych opakowaniach, w pomieszczeniach suchych. Temperatura do 25 ° C, wilgotność względna do 75 %. Chronić przed światłem. W zakładzie istnieje możliwość zwrotów/reklamacji

towaru, która rozpatrywana jest indywidualnie. Wg. udzielonej informacji nie zgłaszano reklamacji od klientów, dotyczących skrzypu polnego suszonego. Całą partię skrzypu polnego suszonego z datą minimalnej trwałości 29.08.2025 (będącą jednocześnie numerem partii), kraj pochodzenia Ukraina, masą 250 g, opakowanie jednostkowe – torebka papierowa, zakupił jeden odbiorca prowadzący sklep internetowy oraz sprzedaż za pośrednictwem portalu allegro.pl. W dniu 14.03.2024 r. pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pyrzycach przeprowadzili kontrolę sanitarną interwencyjną. Nie stwierdzono w zakładzie produktu pn. „Skrzyp polny suszony” zarówno z datą minimalnej trwałości 29.08.2025, kraj pochodzenia Ukraina, jak również z inną datą, gdyż zakład był w trakcie oczekiwania na dostawę. Przedmiotowa partia produktu, data minimalnej trwałości 29.08.2025 (będąca jednocześnie numerem partii), kraj pochodzenia Ukraina, masa 250 g, opakowanie jednostkowe – torebka papierowa była sukcesywnie zakupywana (w okresie od 07.10.2023 r. do 03.11.2023 r.) w ilościach dostosowanych do potrzeb. Sprzedaż wysyłkowa prowadzona była za pośrednictwem zewnętrznych firm kurierskich (DPD, Poczta Polska, In Post). W zakładzie istnieje możliwość zwrotów/reklamacji towaru, która rozpatrywana jest indywidualnie. Wg. udzielonej informacji nie zgłaszano reklamacji od klientów, dotyczących skrzypu polnego suszonego.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

Nadzorem sanitarnym w 2024 r. objęto 1456 producentów żywności. W tej grupie zakładów nie nakładano mandatów, nie składano wniosków o ukaranie. Wydano 7 decyzji wykreślających zakład. Liczba przyjętych interwencji – 1.

Do badań laboratoryjnych pobrano 9 próbek żywności w kierunku:

- metali szkodliwych dla zdrowia – 1,
- skażenia promieniotwórczego – 1,
- pestycydów – 7

Próbek nie kwestionowano.

Producenci pierwotni

W ewidencji – 1114 obiektów produkcji pierwotnej,

Skontrolowano – 23,

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 1103, do kategorii wysokiego ryzyka - 11,

Liczba kontroli i rekontroli – 25, w tym 1 interwencyjna

Liczba próbek – 8 (prawidłowe)

W zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego zarejestrowanych jest 1114 podmiotów. Są to przede wszystkim producenci zbóż. Część producentów prowadzi uprawę niewielkich plantacji warzyw lub owoców. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 25 kontroli sanitarnych.

W grupie zakładów produkcji pierwotnej do badań laboratoryjnych pobrano od producentów rolnych do badań laboratoryjnych 8 próbek:

- w kierunku pozostałości pestycydów 6 próbek - ogórki, marchew, seler, fasolę szparagową odmiana Unidor, pszenicę zwyczajną i jabłka,
- w kierunku metali (ołów, kadm, rtęć, arsen całkowity, arsen nieorganiczny, nikiel) 1 próbkę- kapustę głowiastą,
- w kierunku skażenia promieniotwórczego -Cez 137 – 1 próbkę truskawek.

Wyniki badań nie wskazały nieprawidłowości.

Nie nakładano mandatów karnych. W stosunku do gospodarstw rolnych nie wszczynano postępowania administracyjnego.

W związku z otrzymaną informacją z Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Koszalinie w sprawie próbki buraka cukrowego pobranej w gospodarstwie rolnym, w której wykazano przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości substancji o nazwie tetrakonazol w ilości $0,024 \pm 0,012$ mg/kg przeprowadzono kontrolę interwencyjną w gospodarstwie. W czasie czynności kontrolnych ustalono, że cała uprawa buraków cukrowych znajduje się na plantacji - jest przed zbiorem. Z uwagi na powyższe uzgodniono, że właściciel po zbiorze buraków cukrowych a przed sprzedażą do cukrowni, wykona badania w akredytowanym laboratorium, celem potwierdzenia zgodności produktu w zakresie pozostałości środków ochrony roślin. Strona przedstawiła sprawozdanie z badań buraka cukrowego, przeprowadzone przez Zakład Badania Bezpieczeństwa Żywności Instytutu Ogrodnictwa Państwowego Instytutu Badawczego w Skierniewicach. Wyniki w zakresie badanych substancji (Difenokonazol, Tetrakonazol) prawidłowe.

Rolniczy handel detaliczny

W 2024 roku zewidencjonowano 4 producentów prowadzących działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego w zakresie grochu, słonecznika, ziemniaków, marchwi oraz orzechów laskowych. Obiekty zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. Skontrolowano 4 producentów. Nie porano do badań laboratoryjnych próbek żywności.

Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się 4 producentów pierwotnych prowadzących handel detaliczny. Skontrolowano – 3, oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu 3. Zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka – 1, niskiego - 1 i wysokiego – 2. Przeprowadzono 3 kontrole. Nie pobrano do badań laboratoryjnych próbek żywności.

Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się 31 producentów pierwotnych prowadzących dostawę bezpośrednią.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 11 producentów przeprowadzając 11 kontroli, w tym 1 interwencyjną. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka 20 i 11 wysokiego. Porano do badań laboratoryjnych 1 próbkę żywności – jabłka w kierunku pestycydów.

Nie nakładano mandatów karnych. W stosunku do gospodarstw rolnych nie wszczynano postępowania administracyjnego.

Przyjęto 1 anonimowe zgłoszenie, dotyczące sprzedaży warzyw, owoców oraz jaj w nieewidencjonowanym miejscu sprzedaży. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną. Nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny i dostawcy bezpośredni

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się 3 producentów pierwotnych prowadzących rolniczy handel detaliczny i dostawę bezpośrednią.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 producentów. Oceniono 2 obiekty na podstawie arkusza oceny zakładu. Do kategorii wysokiego ryzyka zakwalifikowano 2 gospodarstwa zajmujące się produkcją owoców miękkich oraz 1 do średniego ryzyka. Nie porano do badań laboratoryjnych próbek żywności.

Nie nakładano mandatów karnych. W stosunku do gospodarstw rolnych nie wszczynano postępowania administracyjnego

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

Na terenie powiatu pyrzyckiego żywność w warunkach domowych produkowana jest przez 8 producentów tj. produkcja wyrobów cukierniczych. Produkcja na niewielką skalę, głównie pod indywidualne zamówienia konsumenta na imprezy okolicznościowe - ciasta, torty.

W 2024 roku skontrolowano 3 zakłady, przeprowadzono 3 kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Pobrano do badań laboratoryjnych 1x5 próbki w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej. Próbki nie zostały zakwestionowane.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

Nadzorem sanitarnym w 2024 r. objęto 228 zakładów obrotu żywnością. W tej grupie zakładów nałożono 11 mandatów na łączną sumę 1900 zł. Nie składano wniosków o ukaranie.

Wydano 191 decyzji, w tym:

- nakazujących poprawę stanu sanitarno – technicznego zakładu - 25
- zatwierdzających zakład - 7
- płatniczych – 78
- wykreślających zakład - 54
- umarzających - 13
- prolongujących – 8
- wygaszająca - 3
- zatwierdzająca rozszerzająca zakres – 3.

Liczna postanowień – 1.

Liczba przyjętych interwencji – 10, w tym 3 zasadne, 7 niezasadnych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 82 próbki żywności, w kierunkach:

- zanieczyszczeń azotanami,
- określenia jakości mikrobiologicznej,
- skażenia promieniotwórcze-Cez 137,
- substancji dodatkowych,
- oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe (E. coli wytwarzające ESBL, AmpC oraz E. coli wytwarzające karbapenemazy,
- jodu w soli,
- alkaloidów,
- zgodności z deklarowanego składu ilościowo-jakościowego w zakresie oznaczania składników mineralnych (magnez),
- wielopierścieniowe węglowodory Benz(a)antracen, Benzo(b)fluoranten, Benzo(a)piren, Chryzen, Suma 4 WWA,
- mikotoksyn,
- alergenów,
- zawartości witamin rozpuszczalnych w wodzie – z gr. B (B6),
- napromieniania żywności,
- GMO.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

Sklepy spożywcze

Wg ewidencji - 95

Skontrolowano – 89

Liczba kontroli i rekontroli – 178

Ogólna liczba wystawionych decyzji – 123, w tym:

- 2 decyzję zatwierdzającą zakład,
- 2 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności
- 20 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno - technicznego,
- 8 zmieniające decyzję (prolongujące termin wykonania obowiązków)
- 9 decyzji umarzających
- 16 wykreślających
- 1 wygaszająca
- 65 decyzji płatniczych.

Liczba pobranych próbek – 79, w tym 67 pobrano w supermarketach. Próbek nie kwestionowano.

Liczba mandatów – 10 na kwotę 1600 zł, w tym supermarketach 3 na kwotę 650 zł.

W tym wg ewidencji na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 15 obiektów handlowych typu supermarket. Skontrolowano 15 obiektów.

Liczba przeprowadzonych kontroli w tych obiektach – 63 w tym 20 dotyczyło interwencji:

- 16 kontroli w związku z powiadomieniem systemu RASFF,
- 4 kontroli w związku z interwencjami, dotyczącymi nieprawidłowego stanu sanitarno - higienicznego zakładów.

Łączna liczba wystawionych decyzji – 30, w tym:

- 2 prolongujące termin wykonania obowiązków,
- 5 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno - technicznego,
- 2 decyzje umarzające,
- 1 decyzja zatwierdzająca rozszerzającą zakres
- 20 decyzji płatniczych.

Liczba pobranych próbek – 67 (niekwestionowane).

Liczba mandatów – 3 na kwotę 650 zł.

W roku sprawozdawczym podobnie jak w sklepach spożywczych tak i w sklepach wielkopowierzchniowych prowadzony był wzmożony nadzór nad:

- znakowaniem żywności na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa. Przedmiotem kontroli były środki spożywcze przeznaczone do sprzedaży w postaci nieopakowanej. W obrocie handlowym kontrolowano czy udostępniana jest informacja dotycząca substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zawartych w produktach wprowadzanych do obrotu,
- warunkami przechowywania oraz znakowania wód butelkowanych. W roku sprawozdawczym dokonano 22 ocen znakowania wód mineralnych i źródlanych. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących warunków przechowywania wód butelkowych. Brak uwag do znakowania,
- sprzedażą mięsa i produktów pochodzenia mięsnego, w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń. W trakcie czynności kontrolnych przedsiębiorcy okazywali dokumenty dotyczące pochodzenia wprowadzanego do obrotu mięsa i jego produktów które potwierdziły możliwość identyfikacji źródła pochodzenia mięsa i jego produktów,

Najczęściej stwierdzone uchybienia sanitarne:

- nieprawidłowy stan sanitarno- techniczny pomieszczeń oraz urządzeń,
- brak systematycznych zapisów wynikających z systemu HACCP w zakładzie,
- brak czystości i porządku w zakładzie,
- sprzedaż przeterminowanych artykułów spożywczych.

W roku sprawozdawczym w grupie sklepów spożywczych przeprowadzono 57 kontroli interwencyjnych, w tym 52 kontrole w związku z powiadomieniami systemu RASFF oraz 5 w związku z

interwencjami dotyczącymi nieprawidłowego stanu sanitarno - higienicznego zakładów (w tym 4 w supermarketach).

Interwencje dotyczyły:

- 1) braku czystości i porządku w sklepie oraz przed zakładem a także sprzedaży wędlin niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie, w wyniku której nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności;

- 2) obecności pleśni wewnątrz chleba.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie - supermarkecie, w wyniku której nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Nie stwierdzono obecności przedmiotowej partii pieczywa. W zakładzie istnieje możliwość zwrotów/reklamacji towaru, która rozpatrywana jest indywidualnie. Wg. informacji udzielonej przez kierownika sklepu, zgłoszono reklamację od klienta. Klient w dniu 20.01.2024 r. zakupił chleb pieczywo mieszane pszenno – żytnie, masa 400 g, najlepiej spożyć przed: 24.01.2024 r. Pieczywo zakupiono w oryginalnym opakowaniu jednostkowym. Sprzedawca przyjmujący reklamację uznał roszczenie. Produkt został przyjęty. Okazano dokument zwrotu pieczywa do piekarni. Chleb będący przedmiotem interwencji został dostarczony do sklepu w dniu 19.01.2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach przekazał informacje do wiadomości i wykorzystania służbowego PPIS w Gryfinie, nadzorującemu piekarnię, z której pochodziło pieczywo;

- 3) nieprzestrzegania norm sanitarnych, tj.: niezmienniania rękawiczek idąc z surowego mięsa na wędliny i sery, kładzenia wędlin na brudny blat oraz krojenia wędlin z opakowaniem - zgłoszenie interwencyjne, przekazane przez PPIS w Myśliborzu.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w supermarkecie, w wyniku której stwierdzono naruszenia przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Stwierdzono w dniu kontroli na stoisku mięsno – wędliniarskim zlew brudny, niedezynfekowany od dłuższego czasu. Ponadto na sali sprzedaży pomiędzy regałami, paletami nawarstwione zastoiny brudu i kurzu. Na półkach napojowych brak czystości, powierzchnie silnie zabrudzone. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym 1x200 zł oraz wszczęto postępowanie administracyjne wobec przedsiębiorcy. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości;

- 4) Zarzuty dotyczyły artykułów spożywczych m.in. czekolady, umieszczonych na paletach przy sklepie, które narażone są na zbyt wysokie temperatury w związku z panującymi upałami na dworze.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w sklepie typu supermarket stwierdzono niewłaściwe przechowywanie produktów, które spowodowało roztopienie, deformowanie niektórych produktów tj. cukierki czekoladowe Michałki. Produkty te dobrowolnie zostały zdjęte ze stanu i nie trafiły do sprzedaży. Nieprawidłowość usunięto w trakcie kontroli. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym 1 x 150 zł;

- 5) Zarzuty dotyczyły sprzedaży przeterminowanego żurku w butelce.

Podczas czynności kontrolnych w supermarkecie nie potwierdzono zarzutów. Nie stwierdzono również innych naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Kioski

Wg ewidencji - 4

Skontrolowano – 1

Zakwalifikowanych do kategorii średniego ryzyka – 2, niskiego - 2

Liczba kontroli – 1

Liczba pobranych próbek – 0

Liczba wystawionych decyzji – 0.

W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego sprawdzano stan sanitarno – higienicznego zakładu, w tym artykuły spożywcze pod względem przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości. W obiekcie opracowano i wdrożono system HACCP.

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie znajdują się targowiska miejskie, w związku z powyższym brak jest kiosków spożywczych, w tym prowadzących sprzedaż mięsa lub innych środków spożywczych.

Magazyny hurtowe

Wg ewidencji – 2

Kontroli i rekontroli - 3

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka - 2

Liczba pobranych próbek – 0

Liczba decyzji – 7 (1 zatwierdzająca, 2 zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno - technicznego, 1 wykreślająca, 1 wygaszająca oraz 2 płatnicze).

Magazyny usytuowane w Pyrzycach. Jeden z nich prowadzi sprzedaż wyłącznie mleka UHT pakowanego jednostkowo, wykorzystując do dystrybucji środki transportu firm zewnętrznych. Drugi natomiast prowadzi sprzedaż produktów mleczarskich pakowanych jednostkowo. Magazyny wyposażone są w chłodnie, w celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania tego rodzaju artykułów spożywczych. Z uwagi na nieprawidłowy stan techniczny ścian w pomieszczeniach hal głównych, w obu zakładach w 2024 r. wydano decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

Nie pobrano do badań laboratoryjnych próbek żywności.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W roku 2024 zewidencjonowano 20 obiektów ruchomych i tymczasowych na terenie powiatu pyrzyckiego - specjalistyczne przyczepy samochodowe wprowadzające do obrotu artykuły spożywcze, automat do popcornu i waty, handel obwoźny.

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka – 6 zakłady, do kategorii średniego – 14.

Przeprowadzono 4 kontroli obiektów.

Wydano 3 decyzje:

- 2 zatwierdzające zakład,

- 1 wykreślającą

oraz 1 postanowienie.

W tej grupie zakładów przedsiębiorca obiektu handlu obwoźnego w roku 2021 r. mimo asysty Policji uniemożliwił przeprowadzenia kontroli sanitarnej w prowadzonym przez siebie zakładzie, za co Zachodniopomorski Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie wymierzył karę pieniężną w wysokości 3000 zł. Decyzja ta została utrzymana w mocy decyzją Głównego Inspektora Sanitarnego. W 2023 r. również uniemożliwiono przeprowadzenie kontroli. Wobec przedsiębiorcy w wystosowano wnioski o ukaranie do Sądu. W 2024 roku ponownie uniemożliwił przeprowadzenia kontroli. Osoba kontrolowana pomimo pouczenia o konsekwencjach dotyczących utrudniania lub uniemożliwiania przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności nie ustąpiła, nie podjęła współpracy, nie zezwoliła na przeprowadzenie kontroli.

Inne obiekty obrotu żywnością

Wg rejestru - 33

Skontrolowanych – 15

Zakwalifikowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka - 26, do kategorii średniego ryzyka - 7,

Liczba wystawionych decyzji – 21:

- 1 zatwierdzające zakład,
- 1 zatwierdzające rozszerzenie działalności,
- 3 zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno - technicznego,
- 4 umarzające
- 2 wykreślające,
- 1 wygaszająca
- 9 płaćniczych.

Liczba kontroli – 29, w tym 8 interwencyjnych

Liczba próbek – 3 (niekwestionowane).

Liczba mandatów – 1 na kwotę 300 zł.

Liczba wniesionych zgłoszeń interwencyjnych – 2.

W tej grupie obiektów ujęto m.in. urzędy pocztowe, 1 obiekt prowadzący sprzedaż detaliczną z odżywkami i suplementami diety, magazyny przechowywania i obrotu zbożami, punkty sprzedaży środków spożywczych na stacjach paliw, sklep internetowy, zakład pośredniczący w sprzedaży oraz obiekty sprzedające artykuły spożywcze w opakowaniach jednostkowych w niewielkich ilościach typu napoje, batoniki. Obiekty utrzymane w prawidłowym stanie sanitarno – technicznym i porządkowym.

W roku sprawozdawczym przyjęto 2 interwencje, które wniesiono na przedsiębiorcę prowadzącego sklep internetowy:

- pierwsza interwencja dotyczyła naruszającej przepisy prawa żywnościowego reklamy suplementu diety sprzedawanego przez zakład, za pośrednictwem stron internetowych.

W wyniku oględzin stron internetowych nie stwierdzono nieprawidłowości odnoszących się do reklamy oferowanego do sprzedaży produktu żywnościowego;

- kolejna wniesiona interwencja dotyczyła nieprawidłowego oznaczenia na etykiecie produktów – suplementów diety.

Podmiotem wprowadzającym przedmiotowe produkty do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz jego producentem jest firma z Lublina. W związku z powyższym przekazano zgłoszenie Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Lublinie, nadzorującemu zakład. Otrzymana informacja zwrotna potwierdziła zasadność zgłoszenia.

W tej grupie zakładów pobrano 3 próbki żywności do badań laboratoryjnych:

- 1 próbkę ziarna żyta pobrano u przedsiębiorcy prowadzącego sklep internetowy w kierunku mikotoksyny Ochratoksyny A, Deoksyniwalenol, Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2, Alkaloidów sporyszu,
- 2 próbki żywności pobrano u przedsiębiorców prowadzących magazyny przechowywania i obrotu zbożami tj. ziarno jęczmienia i pszenicy w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, rtęć, nikiel, arsen całkowity, arsen nieorganiczny).

Wyniki prawidłowe.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W ewidencji – 28

Skontrolowano – 22

Zakwalifikowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka - 7, do kategorii średniego ryzyka – 21

Liczba kontroli i rekontroli – 32, w tym 2 interwencyjne

Liczba wystawionych decyzji – 35:

- 6 decyzji zatwierdzających zakład,
- 9 wykreślające
- 1 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,
- 2 decyzje zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno - technicznego,
- 4 umarzających,
- 13 decyzji płatniczych.

Liczba pobranych próbek – 0

Liczba mandatów – 2 na kwotę 300 zł

Liczba interwencji – 5 (niezasadnych).

W skontrolowanych obiektach zachowana jest ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwopsujących się. Urządzenia chłodnicze wyposażone są w termometry kontrolne. Monitorowana jest temperatura, co potwierdzają aktualne, bieżące zapisy z wykonywania tej czynności. Warunki przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia artykułów spożywczych z uwzględnieniem środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych prawidłowe, segregacja żywności zachowana. W obiektach umieszczono informację dla konsumentów na temat alergenów, które mogą występować w danym posiłku oraz wykaz składników. W zakładach istnieje możliwość identyfikowalności, śledzenia pochodzenia surowców, półproduktów i wyrobów gotowych na podstawie faktur. Dokonano pomiarów tłuszczu przeznaczonego do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270” - wyniki zgodne. Zakłady posiadają stosowne umowy na odbiór przepracowanego tłuszczu ze specjalistycznymi firmami.

Najczęściej stwierdzone uchybienia sanitarne:

- nieprawidłowy stan sanitarno– techniczny pomieszczeń oraz urządzeń,
- brak czystości i porządku w zakładzie. Na osoby odpowiedzialne nałożono 2 mandaty karne na kwotę 300 zł.

W tej grupie zakładów w 2024 roku wniesiono 5 interwencji, w tym 2 dot. zakładów znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach oraz 3 dotyczące tego samego zakładu (spoza rejestru):

- pierwsze zgłoszenie interwencyjne dotyczyło niewłaściwego sposobu utylizacji tłuszczu pochodzącego z lokalu gastronomicznego.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w lokalu gastronomicznym. Przeprowadzone czynności kontrolne w obiekcie nie potwierdziły zarzutów dotyczących niewłaściwego sposobu utylizacji tłuszczu;

- drugie zgłoszenie dotyczyło obecności ciała obcego w posiłku obiadowym.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakładzie. Przeprowadzone czynności kontrolne w obiekcie również nie potwierdziły zarzutów.

Ponadto zgłoszono 3 interwencje dotyczące jednego mobilnego punktu sprzedaży typu KEBAB - spoza rejestru zakładów. Przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne. Pierwsze zgłoszenie dotyczyło nieprzestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych, m.in. braku mycia warzyw, stosowania spleśniałych warzyw, nieświeżego tłuszczu smaźalniczego, brudnych pojemników na sosy. Drugie zgłoszenie związane było z nakładaniem jedzenia rękoma w rękawiczkach, w których uprzednio przyjmowano pieniądze. Kolejne zgłoszenie dotyczyło sprzedaży niewłaściwej jakości posiłku – kebaba. Ostatnia osoba zgłaszająca poinformowała, że po spożyciu kebaba nastąpiło u niej złe samopoczucie. Zgłoszenia uznano za niezasadne, zarzuty nie potwierdziły się.

Zakłady małej gastronomii

W ewidencji – 12 zakładów małej gastronomii, w tym 4 zakłady tymczasowe lub ruchome,

skontrolowano – 9,

liczba kontroli i rekontroli – 15, w tym 1 kontrola interwencyjna,

liczba decyzji –21:

- 3 zatwierdzające zakład,
- 2 umarzające,
- 6 wykreślających,
- 1 nakazująca poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu
- 9 płatniczych,

liczba pobranych próbek – 0

liczba mandatów karnych – 0

Działalność zakładów małej gastronomii opiera się głównie na serwowaniu dań z półproduktów świeżych, mrożonych oraz wyrobów gotowych poddawanych obróbce termicznej. Serwuje się również napoje chłodzące, gorące, alkoholowe i żywność typu snack w opakowaniach jednostkowych. W większości zakładów posiłki podawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Tylko w części zakładów, gdzie zapewnione są warunki do termicznej dezynfekcji naczyń stołowych podawane są posiłki w naczyniach wielokrotnego użytku.

W procesie technologicznym żywność najczęściej poddawana jest obróbce termicznej poprzez podgrzanie jej w kuchenkach mikrofalowych bądź opiekana przy pomocy opiekaczy gazowych, elektrycznych lub smażona w głębokim tłuszczu.

Bieżący nadzór sanitarny obejmował kontrolę obiektów pod względem realizacji systemu kontroli wewnętrznej, w tym zasad GHP, GMP, HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

Gospodarstwa agroturystyczne

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się pod nadzorem sanitarnym 1 gospodarstwo agroturystyczne zapewniające dla gości odpowiednie wyposażenie do samodzielnego przygotowywania posiłków. Zakład zakwalifikowany na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka. W 2024 r. w wyniku przeprowadzono kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości w zakładzie.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W ewidencji – 59

Skontrolowano –38

Liczba kontroli i rekontroli – 52,

Liczba wystawionych decyzji – 30:

- 1 decyzja zatwierdzająca zakład,
- 5 wykreślających
- 3 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,
- 4 decyzje zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno - technicznego,
- 1 prolongująca termin wykonania obowiązków,
- 1 umarzająca,
- 15 decyzji płatniczych.

Liczba pobranych próbek – 0

Liczba mandatów – 1 na kwotę 300 zł

Nadzorem sanitarnym w powiecie pyrzyckim objęto 59 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym 3 zakłady usług cateringowych. W skontrolowanych placówkach przeprowadzono 52 kontrole sanitarne.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego wyposażone są w dostateczną ilość sprzętu i urządzeń gastronomicznych. Produkcja posiłków prowadzona jest od surowca do produktu finalnego.

Opracowano i wdrożono procedury na podstawie systemu HACCP - analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, zgodnie z którym proces produkcyjny monitoruje się podczas przyjęcia surowca, przechowywania surowców i produktów nietrwałych mikrobiologicznie. W roku sprawozdawczym dla 4 zakładów wydano decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

- **Boki żywienia w domach opieki społecznej**

W ewidencji znajdują się 2 placówki. Jeden z obiektów posiada własny blok żywienia, prowadząc jednocześnie przygotowanie i dowożenie posiłków do drugiej placówki oddalonej o 5 km. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady. Liczba kontroli 3.

Obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

Posiłki w formie cateringowej dostarczane są w termosach zapewniając zachowanie odpowiedniej temperatury. Posiłki porcjowane są w wyznaczonym pomieszczeniu kuchennym, wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku.

Nie odnotowano zatruć pokarmowych oraz nie zgłaszano interwencji konsumenckich. Wobec zakładów nie toczy się postępowanie administracyjne.

- **Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka**

W ewidencji znajduje się 1 placówka żłobka. W roku sprawozdawczym skontrolowano zakład, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną.

Zakład posiada własny blok żywienia. Posiłki przygotowuje się na miejscu, w wyznaczonym pomieszczeniu kuchennym, wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku. Stan sanitarno-techniczny obiektu bez zastrzeżeń. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

Wobec zakładów nie toczy się postępowanie administracyjne.

- **Stołówki szkolne**

W ewidencji – 13

Skontrolowano – 5

Liczba kontroli – 7

Liczba decyzji – 2 (umarzająca oraz płatnicza).

W ewidencji znajduje się 13 zakładów prowadzących żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży. Z ewidencjonowanych zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży wszystkie 13 obiektów ograniczyło się do wydawania posiłków korzystając z formy żywienia w systemie cateringowym. Dla wszystkich szkół posiłki przygotowuje i dostarcza zakład cateringowy. Posiłki podawane są w formie obiadów jednodaniowych, przemiennie zup lub drugich dań. Przy realizacji żywienia zbiorowego dzieci sprawdzano warunki sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby eliminować ryzyko zatruć pokarmowych.

- **Stołówki w bursach i internatach**

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 1 stołówka w internacie. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Zakład prowadzi produkcję posiłków od surowców do produktu finalnego. Stan sanitarno-techniczny obiektu prawidłowy. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Dożywianie prowadzone jest od poniedziałku do piątku w formie 4 posiłków: śniadanie – 7.15-7.30, obiad – 13.15-15.30,

podwieczorek 18.10, kolacja – 18.30-18.50, natomiast w piątek kończy się posiłkiem obiadem. Posiłki wydawane są dla młodzieży mieszkającej w internacie w wieku od 16 do 21 lat.

W zakładzie prowadzi się przechowywanie próbek potraw przeznaczonych do żywienia konsumentów zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

- **Stołówki w przedszkolach**

W ewidencji – 18

Skontrolowano – 11

Liczba kontroli i rekontroli – 12

Liczba wydanych decyzji – 6:

1 – wykreślająca,

2- nakazująca poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu,

3- płaćnicze.

Zewidencjonowano 18 obiektów. Spośród stołówek w przedszkolach 7 obiektów posiada własny blok żywienia. W dwóch obiektach prowadzących własny blok żywienia wystosowano decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – higienicznego. Pierwsza dotyczyła ścian i sufitów w pomieszczeniu zmywalni naczyń i magazynie natomiast druga ścian, podłogi i braku ciepłej i zimnej wody przy umywalce w pomieszczeniu sanitarno – higienicznym dla pracowników kuchni. Pozostałe obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

- **Stołówka w domach dziecka i młodzieży**

W ewidencji znajdują się 2 placówki opiekuńczo wychowawcze. Żywnienie dzieci prowadzone jest w systemie cateringowym. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budzą zastrzeżeń. W 2024 r. przeprowadzono 2 kontrole w zakładach.

- **Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych**

W ewidencji –3

Skontrolowano – 3

Liczba kontroli - 4

Pod nadzorem znajdują 3 zakłady specjalne i wychowawcze. Jeden obiekt posiada własny blok żywienia, natomiast 2 pozostałe prowadzą żywienie w formie cateringu. Obiekty w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym. Wszystkie posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

W 2024 roku w 1 zakładzie pobrano do badań laboratoryjnych posiłek obiadowy – nie wszczynano postępowania administracyjnego wobec zakładu.

Inne zakłady żywienia

W ewidencji - 15

Skontrolowano - 9

Liczba kontroli i rekontroli – 11

Liczba mandatów – 0

Liczba wydanych decyzji – 7:

- 1 decyzja zatwierdzająca zakład,

- 2 wykreślające,

- 4 płaćnicze.

W powiecie pyrzyckim objęto nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej domy seniora, podmioty lecznicze oraz inne zakłady żywienia świadczące usługi żywieniowe w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do produktu finalnego wydawanych w naczyniach wielokrotnego użytku.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury oparte na podstawie zasad systemu HACCP oraz Dobrą Praktykę Higieniczną/Produkcyjną. Zakłady żywienia posiadają zawartą umowę na odbiór odpadów pochodzenia zwierzęcego stanowiących odpady klasyfikowane jako odpady kategorii 3.

W 2024 roku w 1 zakładzie pobrano do badań laboratoryjnych posiłek obiadowy – nie wszczynano postępowania administracyjnego wobec zakładu.

- **Zakłady usług cateringowych**

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajdują się 3 zakłady prowadzące usługi cateringowe.

Skontrolowano - 3

Liczba kontroli i rekontroli – 10

Liczba mandatów – 1 na 300 zł

Liczba wydanych decyzji – 16:

- 2 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,
- 2 wykreślające,
- 1 umarzająca,
- 1 prolongująca,
- 2 nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu,
- 8 płatniczych.

Wszystkie trzy zakłady usług cateringowych dostarczają żywność do placówek oświatowych w ramach usług cateringowych oraz dla osób prywatnych. Wydawanie do konsumpcji w naczyniach jednorazowego użytku. Transport odbywa się zatwierdzonymi przez PPIS w Pyrzycach specjalistycznymi środkami transportu, spełniającymi wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przewożonych artykułów spożywczych. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury oparte na podstawie zasad systemu HACCP oraz Dobrą Praktykę Higieniczną/Produkcyjną. W roku bieżącym w ww. zakładach nie pobierano próbek posiłków do badań laboratoryjnych. Wszystkie skontrolowane zakłady realizują obowiązki wynikające z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Ponadto przy planowaniu jadłospisów uwzględniane są normy żywienia dla konkretnych grup wiekowych.

W jednym z kontrolowanych zakładów stwierdzono naruszenie przepisów wynikających z prawa żywnościowego. Za brak czystości i porządku nałożono mandat karny w wysokości 300 zł. W stosunku do przedsiębiorcy zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca wykazała, że zakład został doprowadzony do bieżącej czystości i porządku. Natomiast do usunięcia nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno – technicznego obiektu, przedsiębiorcę zobowiązano decyzją administracyjną (postępowanie w toku).

W kolejnym zakładzie również stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno – technicznego. Wydano decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – technicznego, która dotyczyła sufitów w pomieszczeniach zakładu (postępowanie w toku).

W trzecim zakładzie w wyniku kontroli nie stwierdzono w zakładzie nieprawidłowości. Obiekt na przestrzeni ostatnich kontroli uległ poprawie. W obiekcie nie są odkładane próbki żywności.

1.6. Środki transportu

Według ewidencji na terenie powiatu pyrzyckiego znajdują się 62 środki transportu. Pojazdy spełniają wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przewożonych artykułów spożywczych oraz tam, gdzie to konieczne warunków chłodniczych.

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

Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład produkujący materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – elektryczne rurkowe elementy grzejne. Zakład spełnia wymagania dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Prowadzone są zapisy dokumentujące pochodzenie materiałów wejściowych w formie elektronicznej. Dostarczone surowce są zgodne ze specyfikacjami zapewniającymi zgodność materiału z przepisami mającymi do niego zastosowanie. Zapewniono odpowiednie warunki przechowywania surowców tj. ochronę przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi gwarantującymi, że ich jakość nie ulegnie pogorszeniu w trakcie przechowywania poprzez osobne pomieszczenie magazynowe. Istnieje możliwość identyfikacji surowca przeznaczonego do wyrobu gotowego poprzez rejestrację partii stosowanych w procesie produkcji materiałów wejściowych, zapisów z procesu produkcji oraz przeprowadzonych kontroli jakości. W zakładzie znajduje się dokumentacja obejmująca poszczególne przeprowadzane czynności produkcyjne zgodne z systemem jakości. Do kontroli poszczególnych etapów produkcji wyznaczone są konkretne osoby. W zakładzie znajdują się instrukcje i procedury dotyczące wszystkich etapów procesu produkcyjnego, mające wpływ na bezpieczeństwo gotowego wyrobu, które są dostępne dla pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy. Personel został zapoznany z obowiązkami i celami wynikającymi z wdrożenia i prowadzenia systemu GMP poprzez system szkoleń, które odbywają się z częstotliwością raz na dwa lata. Dla wyrobu gotowego przeprowadzono w laboratorium akredytowanym badania potwierdzające, że produkt nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka – badania przeprowadzono w kierunku migracji: ogólnej, glinu, żelaza, niklu, ołowiu, miedzi, cyny, cynku, chromu, manganu. W roku 2024 r. nie przeprowadzano kontroli w zakładzie.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Według ewidencji na podległym terenie znajdują się 3 zakładów prowadzące obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością kontrolowano także w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność.

W 2024 r. nie pobierano do badań laboratoryjnych próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

Plan poboru próbek realizowano zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Próbkę do badań laboratoryjnych Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w PSSE Pyrzyce przekazywane były w sposób zintegrowany. Część próbek przekazywano do badań laboratorium Oddziału Laboratoryjnego Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w WSSE Szczecinie.

W ramach sprawowanego nadzoru pobierano do badań próbki na podstawie obowiązujących przepisów prawnych oraz norm.

Jakość zdrowotna środków spożywczych

Ogółem w 2024 roku pobrano do badań 135 próbek środków spożywczych, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 108 próbek,
- w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu -16 próbek,
- w ramach monitoringu – 11 próbek.

Próbki pobrano w kierunku:

- zanieczyszczeń azotanami,
- określenia jakości mikrobiologicznej,
- skażenia promieniotwórcze-Cez 137,
- substancji dodatkowych,
- oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe (E. coli wytwarzające ESBL, AmpC oraz E. coli wytwarzające karbapenemazy,
- jodu w soli,
- alkaloidów,
- zgodności zeklarowanego składu ilościowo-jakościowego w zakresie oznaczania składników mineralnych (magnez),
- wielopierścieniowe węglowodory Benz(a)antracen, Benzo(b)fluoranten, Benzo(a)piren, Chryzen, Suma 4 WWA,
- mikotoksyn,
- alergenów,
- zawartości witamin rozpuszczalnych w wodzie – z gr. B (B6),
- napromieniania żywności,
- GMO,
- pestycydów.

Jedną próbkę pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności w kierunku pestycydów zakwestionowano. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach dokonał zgłoszenia w ramach systemu RASFF.

W roku 2024 pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki sanitarne – zmiotki. Wyniki zgodne.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością

W 2024 roku materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością nie pobierano do badań laboratoryjnych.

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

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak zakładów prowadzących specjalistyczną produkcję żywności dla określonych grup, środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi oraz suplementów diety.

Dwa sklepy stacjonarne prowadzą sprzedaż suplementów diety oraz środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi oraz jeden zakład konfekcjonujący prowadzący sprzedaż suplementów diety. Pod nadzorem znajduje się również jeden podmiot prowadzący sprzedaż za pośrednictwem Internetu. Ponadto przedmiotowe produkty znajdują się w obrocie handlowym w sklepach spożywczo – przemysłowych w bardzo małych ilościach.

W ramach nadzoru nad suplementami diety oraz żywnością dla określonych grup sprawowany jest nadzór w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy obecnych w obrocie wyrobów.

Informacje dotyczące podjętych działań nadzorowych w zakresie sposobu sprawdzania i dokumentowania w/w zagadnienia przekazywano na bieżąco Zachodniopomorskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie.

W roku sprawozdawczym prowadzono także nadzór nad sprzedażą żywności za pośrednictwem internetu, w tym suplementów diety. Dokonywano regularnie i akcyjnie przeglądu stron internetowych oraz portali aukcyjnych znajdujących się na podległym terenie.

W wyniku oględzin stron internetowych w 2024 roku nie stwierdzono nieprawidłowości odnoszących się reklamy oferowanego do sprzedaży produktu żywnościowego.

4. Wzmóżony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

Na terenie powiatu pyrzyckiego obiekty związane z sezonem letnim były należycie przygotowane do sezonu. Nie unieruchamiano żadnego z zakładów, nie przerywano też ich działalności. W tej grupie obiektów nie wycofywano środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nie zakazywano też wprowadzania produktów do obrotu. Obiekty przygotowane były w zakresie zapewnienia warunków produkcji i sprzedaży żywności łatwopsującej się.

W trakcie przebiegu sezonu letniego, według ewidencji na dzień 31.08.2024 r. znajdowały się 102 obiekty żywnościowo – żywieniowych będące się pod stałym nadzorem PPIS w Pyrzycach. Przeprowadzono 40 kontroli sanitarnych w 38 obiektach związanych z sezonem letnim. Nieprawidłowości stwierdzono w 8 zakładach. Do 30.08.2024 r. wydano 1 decyzję dotyczącą poprawy stanu sanitarno-technicznego. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł. W okresie sprawozdawczym nie zgłoszono interwencji w obiektach związanych z sezonem letnim.

Do badań laboratoryjnych pobrano 1 x 5 próbki lodów z automatu w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej oraz oceny organoleptycznej – wyniki prawidłowe.

Podczas kontroli wykonano w 8 zakładach badanie tłuszczu przeznaczonego do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2012 r. w sprawie określenia maksymalnych poziomów substancji zanieczyszczających, które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych do smażenia, oraz kryteriów dla metod analitycznych stosowanych do ich oznaczania. Ogółem przeprowadzono 10 badań – nie stwierdzono nieprawidłowości. Ustalono, że zakłady posiadają podpisaną umowę na odbiór przepracowanego tłuszczu ze specjalistycznymi zakładami. Okazano do wglądu karty przekazania odpadu.

W okresie sprawozdawczym zostały zgłoszone 2 półkolonie. Podczas trwania półkolonii przeprowadzono kontrole sanitarne – nie stwierdzono nieprawidłowości. Na 1 półkolonii żywienie prowadzone było w formie II posiłków głównych tj. śniadanie, obiad dwudaniowy. Posiłki przygotowywane były przez firmę cateringową znajdującą się pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń prawidłowy. Posiłki oraz napoje wydawane były na naczyniach wielokrotnego użytku. Godziny posiłków dostosowane do trybu zajęć dzieci. W dni wyjazdowe dla uczestników półkolonii przygotowywany był suchy prowiant przez personel firmy cateringowej. Dla uczestników wypoczynku dodatkowo zapewniono do picia wodę mineralną w butelkach 0,5 litrowych, zakupioną w supermarkecie. Na 2 półkolonii śniadania oraz napoje uczestnicy półkolonii zapewniali we własnym zakresie. Konsumpcja śniadania odbywała się na terenie placówki w wydzielonej do tego sali prawidłowo wyposażonej, wg. informacji białe każdorazowo dezynfekowane po posiłku. Każdemu uczestnikowi wypoczynku zapewniono wodę niegazowaną, która udostępniana jest bezpośrednio do prywatnego bidonu dziecka. Dzieci spożywały obiad w terenie, w tym na wycieczkach wyjazdowych. Podczas turnusu uczestnicy spożywali obiad w dwóch restauracjach mieszczących się w Pyrzycach. W obiektach zapewniono informacje dla konsumentów na temat alergenów, które mogą występować w danym posiłku, co jest zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady

(WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Posiłki obiadowe oraz napoje wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłek zamawiany przez organizatora, jednakowy dla każdego uczestnika. Uczestnicy obu turnusów mieli dostęp do pomieszczeń higieniczno-sanitarnych wyposażonych w umywalki do mycia rąk. Punkty wodne zaopatrzone w bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki higieny indywidualnej tj. płyn do dezynfekcji rąk, mydło w płynie, papier toaletowy, ręczniki papierowe. Zapewnione informacje o pełnym wykazie składników poszczególnych potraw alergenów, które mogą występować w danym posiłku.

Żywnienie w obiektach agroturystycznych

Przeprowadzono 1 kontrolę w nadzorowanym obiekcie agroturystycznym. Goście agroturystyki przygotowują wszystkie posiłki we własnym zakresie, mają do dyspozycji wydzielone pomieszczenie kuchni zlokalizowane przy pokojach hotelowych. Pomieszczenie te posiada pełne wyposażenie niezbędne do przechowywania artykułów spożywczych oraz produkcji posiłków tj. płytę elektryczną, kuchenkę elektryczną, mikrofalę, szafki kuchenne, dwie lodówko-zamrażarki, zlew dwukomorowy. Przy punkcie wodnym zapewniono bieżącą zimną i ciepłą wodę oraz środki myjące i dezynfekujące. Zapewniono odpowiednie warunki do prawidłowego mycia i dezynfekcji sprzętu kuchennego, naczyń oraz miejsce do ich przechowywania. Dla gości zapewniono możliwość zakupu posiłków z zakładu żywienia zbiorowego zlokalizowanego w tym samym obiekcie. Przy kuchni jest usytuowana jadalnia dla gości wyposażona w stół i krzesła. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu prawidłowy. Pomieszczenia zachowane w bieżącej czystości i porządku. Przechowywanie i usuwanie odpadów komunalnych prawidłowe. W zakładzie znajdują się instrukcje dobrej praktyki. Kontrola w zakładzie nie wykazała nieprawidłowości.

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

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach w 2024 roku dokonał jednego powiadomienia o stwierdzeniu obecności zakwestionowanej partii żywności w ramach systemu RASFF, w związku z stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu Glufosynat (suma izometów glufosynatu, jego soli i jego metabolitów: kwasu 3-[hydroksy(metylo)-fosfinylo]propionowego (MPP) i N-acetylo-glufosynatu (NAG), wyrażona jako glufosynat): $2,1 \pm 1,05$ mg/kg w próbce pn. Fasola Adzuki, kraj pochodzenia: Argentyna, pobraną do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów. Badania laboratoryjne zostały przeprowadzone przez Zakład Badania Bezpieczeństwa Żywności Instytutu Ogrodnictwa Państwowego Instytutu Badawczego w Skierniewicach (Sprawozdanie z badań z dnia 06.06.2024 r.).

Z uwagi na powyższe w dniu 06.06.2024 r. przeprowadzono czynności kontrolne w zakładzie, w którym w dniu 20.05.2024 r. przedmiotowy produkt został pobrany do badań laboratoryjnych. W toku kontroli doręczono przedsiębiorcy sprawozdanie z badań z dnia 06.06.2024 r. Na podstawie faktury przedstawionej w zakładzie oraz przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, że dostawcą produktu pn. Fasola Adzuki jest przedsiębiorca z powiatu tarnowskiego.

W wyniku kontroli stwierdzono na stanie zakładu 50 kg (2 worki a'25 kg) ww. partii produktu. Od dnia 20.05.2024 r. do dnia 06.06.2024 r. odnotowano jedną dostawę do zakładu produktu tj. w dniu 06.06.2024 r. w ilości 50 kg (2 worki), co potwierdzono fakturą z 05.06.2024 r. Osoba odpowiedzialna zabezpieczyła 50 kg produktu (2 worki a' 25 kg), oznakowała i umieściła w wyznaczonym miejscu w magazynie. Wycofane 50 kg produktu, zwrócono do dostawcy.

Ponadto ustalono, że w dniu 03.06.2024 r. produkt w ilości 43 kg (konfekcjonowany a' 1 kg) został sprzedany do sklepu internetowego, co potwierdzono dokumentem wydania z 03.06.2024 r.

Z uwagi na powyższe w dniu 07.06.2024 r. przeprowadzono czynności kontrolne w sklepie internetowym, podczas których przedłożono dokument przyjęcia z dnia 03.06.2024 r. potwierdzający zakup 43 szt. a'1 kg przedmiotowej fasoli adzuki. Stwierdzono, że w zakładzie znajduje się 35 szt. przedmiotowego produktu, pozostała część tj. 8 szt. sprzedana została klientom indywidualnym poprzez sprzedaż wysyłkową. Osoba odpowiedzialna zabezpieczyła 35 szt. a' 1 kg produktu, oznakowała i umieściła go w wyznaczonym miejscu w magazynie. Produkt został zwrócony do sprzedawcy. Zakład udostępnił informację na stronie sklepu internetowego, dotyczącą możliwości zwrotu zakupionego towaru.

O sprawie poinformowano dostawcę oraz PPIS w Tarnowie nadzorującego dostawcę.

Zobowiązano zakład do przedłożenia dokumentu potwierdzającego zakończenie przyjmowania zwrotów i przedłożenie dokumentu potwierdzającego dalsze postępowanie z wycofanym produktem.

Natomiast w przypadku otrzymania powiadomienia RASFF każdorazowo sprawdzano na podległym terenie, czy znajdują się w obrocie handlowym kwestionowane produkty. Informacje dotyczące podjętych działań nadzorowych w zakresie pojawiających się powiadomień w ramach systemu RASFF wraz z opisem sposobu sprawdzania i dokumentowania przekazywano na bieżąco Zachodniopomorskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie.

W roku 2024 przeprowadzono 67 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniem w ramach systemu RASFF.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak pod nadzorem sanitarnym punktów skupu świeżych grzybów leśnych. Nadzór sanitarny kontynuowano w nadzorowanych zakładach żywności i żywienia. Podczas kontroli stwierdzono w obrocie suszone grzyby w oryginalnych opakowaniach jednostkowych, przetwory z grzybów leśnych tj. marynaty oraz grzyby hodowlane – pieczarki. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie nakładano mandatów karnych oraz nie prowadzono postępowania administracyjnego w tym zakresie.

W Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pyrzycach pracuje 1 pracownik posiadający uprawnienia grzyboznawcy oraz 2 pracowników posiadających uprawnienia klasyfikatorów grzybów. Możliwe jest uzyskanie atestu na świeże grzyby. Atest na grzyby świeże można uzyskać po uprzednim kontakcie telefonicznym. W sezonie grzybowym 2024 r. nie dokonano ocen świeżych grzybów leśnych w ramach konsultacji dla społeczeństwa. Atestów na grzyby świeże nie wydawano.

W siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach wyeksponowano informację dotyczącą zatruc pokarmowych grzybami oraz bezpiecznych zasad grzybobrania. Natomiast na stronie internetowej stacji umieszczono informacje na temat zasad jakich należy przestrzegać przy zbieraniu grzybów i ich przyrządzaniu oraz informację o możliwości uzyskania uprawnień klasyfikatora grzybów świeżych. W celu zwrócenia uwagi na najważniejsze aspekty związane z bezpiecznym zbieraniem grzybów umieszczano również informacje w serwisie społecznościowym Facebook.

W roku sprawozdawczym nie organizowano konkursów i prelekcji dot. grzybów świeżych.

- Liczba grzyboznawców – 1.
- Liczba klasyfikatorów – 2.
- Nie uczestniczono w grzybobraniach.
- Brak interwencji, zgłoszeń interwencyjnych dot. wprowadzania do obrotu handlowego grzybów świeżych i przetworów grzybowych.
- Liczba wystawionych atestów na grzyby świeże lub suszone – 0.

- Liczba pobranych próbek grzybów – 0.
- Brak zatruć grzybami.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej.

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Ludność powiatu pyrzyckiego zaopatrywana jest w wodę do spożycia z 38 ujęć głębinowych działających przez cały rok. Na nadzorowanym terenie jest 8 miejscowości niezwodociągowanych, które łącznie zamieszkuje około 47 osób. Ponadto na terenie powiatu funkcjonuje wodociąg działający jako awaryjne źródło wody dla szpitala, inny podmiot zaopatrujący w wodę – wodociąg przy zakładzie Termo Organika przy ul. Lipiańskiej 8 w Pyrzycach oraz wodociąg przy Zakładzie Rolnym w Reńsku działający wyłącznie na jego potrzeby.

2. Nadzór nad jakością wody do spożycia

Badania jakości wody prowadzone były przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach regularnie przez cały rok. Próbkę wody pobierane były zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. W razie konieczności pobierano próbki wody poza harmonogramem.

Ponadto przedsiębiorstwa wodociągowe i inne podmioty zaopatrujące w wodę wykonywały monitoring jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej. Badania jakości wody prowadzone były zgodnie z harmonogramem uzgodnionym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pyrzycach regularnie przez cały rok. Ponadto w razie konieczności pobierano próbki wody poza ustalonym harmonogramem.

Badania jakości wody były prowadzone w ramach monitoringu parametrów grupy A i parametrów grupy B. W pobranych z wodociągów próbkach wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi badane były parametry mikrobiologiczne, organoleptyczne, fizykochemiczne i chemiczne, w tym metale ciężkie, pestycydy. Ponadto w ramach kontroli wewnętrznej wykonywano badania wody nieuzdatnionej w ramach monitoringu substancji promieniotwórczych.

Pod względem jakości wody skontrolowano wszystkie wodociągi. Łącznie pobrano 77 próbek wody przeznaczonej do spożycia, w ramach kontroli urzędowej.

Ponadto na terenie powiatu przedsiębiorstwa wodociągowe zbadały 259 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej.

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

W 2024 r. przeprowadzono badania wody surowej z 6 ujęć na terenie powiatu pyrzyckiego w zakresie substancji promieniotwórczych w ramach kontroli wewnętrznej. Przeprowadzone badania nie wykazały niezgodności.

4. Ważniejsze modernizacje, rozbudowa sieci wodociągowej, kontrole stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych

W roku 2024 nie otrzymano informacji o rozbudowie sieci wodociągowej na terenie powiatu pyrzyckiego. Rozpoczęto modernizację ujęcia w Lipianach poprzez budowę nowej stacji uzdatniania.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole stanu sanitarno-technicznego 24 urządzeń zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Łącznie wykonano 37 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli w 10 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 6 decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarnego oraz 12 decyzji obciążających opłatą za przeprowadzone czynności kontrolne na łączną kwotę 479,08 zł. Obowiązki określone w 4 decyzjach zostały wykonane w 2024 r. (wodociąg w Klukach, wodociąg w Cieszysławiu, wodociąg w Siemczynie). Ponadto wykonano 4 decyzje administracyjne wydane w latach poprzednich.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2024 r. nie odnotowano dłużej trwających awarii i związanych z tym niedoborów wody.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

Wodociągi o produkcji wody 1000 – 10000 m³/d

Na terenie powiatu pyrzyckiego nadzorowany jest jeden wodociąg o takiej produkcji wody: wodociąg miejski w Pyrzycach, przy ul. Warszawskiej 12.

Pobrano 4 próbki wody produkowanej przez wodociąg miejski w Pyrzycach w ramach sprawowanego nadzoru. Przedsiębiorstwo wodociągowe wykonało analizy 25 próbek wody.

Jakość wody w zbadanych próbkach nie odbiegała od wartości parametrów zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia, z wyjątkiem 3 próbek wody pobranych w dniach 12.08.2024 i 16.08.2024 r. w związku z interwencją, w których stwierdzono pojedyncze bakterie grupy coli. Podjęto natychmiastowe działania naprawcze. Próbki pobrane w dniu 26.08.2024 r. w ramach kontroli wewnętrznej oraz w dniu 23.09.2024 r. w ramach kontroli urzędowej nie wykazały przekroczeń wartości parametrycznych. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Wodociągi o produkcji wody 100-1000 m³/d

Nadzorem objętych jest 13 wodociągów o takiej produkcji wody. Łącznie pobrano 109 próbek wody przeznaczonej do spożycia (25 próbek w ramach urzędowej kontroli oraz 84 próbki w ramach kontroli wewnętrznej).

W przypadku 3 wodociągów (Babin, Wójcin, Krasne) jakość wody w pobranych próbkach nie odbiegała od wartości parametrycznych zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia.

W przypadku 10 wodociągów w badanych próbkach wody stwierdzono przekroczenia. Dotyczyły one następujących parametrów: bakterii grupy coli, ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C po 72 h, manganu, mętności i żelaza.

Wodociąg Bielice - w próbce wody pobranej w dniu 29.02.2024 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono podwyższoną mętność i żelazo. W dniu 19.02.2024 r. pobrano ponownie próbki wody do badania, poszerzając diagnostykę o mangan. W związku z prawidłowymi wynikami badań powtórnych próbek wody orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe dotyczyły 1 próbki wody z 8 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

Wodociąg Swochowo - wszczęto postępowanie administracyjne w związku z podwyższoną mętnością stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 16.01.2024 r. w ramach kontroli urzędowej. Administrator wodociągu przeprowadził działania naprawcze i udokumentował ich skuteczność

prawkłównymi wynikami wody. W związku w powyższym orzeczo o przydatności wody do spożycia oraz umożono postępowanie administracyjne. Ponownie podwyższoną mętność stwierdzono w próbce wody pobranej w dniu 21.10.2024 r. Badania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni wykazały poprawę jakości wody. Orzeczo o przydatności wody do spożycia Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe dotyczyły 2 próbek wody z 7 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

Wodociąg Siemczyn - wszczęto postępowanie administracyjne w związku z obecnością bakterii grupy coli w oszacowanej ilości 2 jtk w 100 ml wody stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 21.05.2024 r. w ramach kontroli urzędowej. Ponadto poinformowano administratora o konieczności podjęcia pilnych działań naprawczych. Administrator przeprowadził działania naprawcze i przesłał prawkłowne wyniki wody. W związku w powyższym orzeczo o przydatności wody do spożycia oraz umożono postępowanie administracyjne. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 11 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

Wodociąg Warnice - w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej, w dniu 01.07.2024 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze, których skuteczność udokumentowano prawkłownym wynikiem badania próbki wody poszerzonym o diagnostykę żelaza i manganu. Orzeczo o przydatności wody do spożycia.

W związku z nieprawidłową zmianą w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22°C po 72 h – 147 jtk w 1 ml wody, stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 23.09.2024 r. w ramach kontroli urzędowej, wszczęto postępowanie administracyjne. Ponadto poinformowano administratora o konieczności podjęcia pilnych działań naprawczych. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdzono prawkłownym wynikiem badań próbki wody z dnia 30.09.2024 r. W związku z powyższym orzeczo o przydatności wody do spożycia oraz umożono postępowanie administracyjne.

Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe i dotyczyły 2 próbek wody z 10 pobranych w ciągu roku.

Wodociąg Cieszyław - w próbce wody pobranej w dniu 21.10.2024 r. podwyższoną mętność stwierdzono w próbce wody pobranej w dniu 21.10.2024 r. Badania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni, poszerzone o diagnostykę żelaza i manganu, wykazały poprawę jakości wody. Orzeczo o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe i dotyczyło 1 próbki wody z 5 pobranych w ciągu roku.

Wodociąg Ryszewko- w próbce wody pobranej w dniu 22.01.2024 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe wraz ze sprawozdaniem z badań przesłano harmonogram działań naprawczych. Skuteczność przeprowadzonych działań potwierdzono badaniem próbki wody poszerzonym o diagnostykę żelaza i manganu. Orzeczo o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 7 pobranych w ciągu roku.

Wodociąg Wierzbno w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej, w dniu 26.02.2024 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Badania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni, poszerzone o diagnostykę żelaza i manganu, wykazały poprawę jakości wody. Orzeczo o przydatności wody do spożycia.

W związku z nieprawidłową zmianą w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22°C po 72 h – 147 jtk w 1 ml wody, stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 04.12.2024 r. w ramach kontroli urzędowej, wszczęto postępowanie administracyjne. Ponadto poinformowano administratora o konieczności podjęcia pilnych działań naprawczych. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdzono prawkłownym wynikiem badań próbki wody z dnia 16.12.2024 r. W związku w powyższym orzeczo o przydatności wody do spożycia oraz umożono postępowanie administracyjne.

Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych były krótkotrwałe i dotyczyło 2 próbek wody z 7 pobranych w ciągu roku.

Wodociąg Obromino - wszczęto postępowanie administracyjne w związku z obecnością bakterii grupy coli, w oszacowanej ilości 2 jtk w 100 ml wody, stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 04.12.2024 r. w ramach kontroli urzędowej. Ponadto poinformowano administratora o konieczności podjęcia pilnych działań naprawczych. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdzono prawidłowymi wynikami badań próbek wody z dnia 13.12.2024 r. W związku z powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 10 pobranych w ciągu roku.

Wodociąg Krzemlin - w próbce wody pobranej w dniu 15.04.2024 r. stwierdzono podwyższoną mętność oraz ponadnormatywną zawartość żelaza. Badania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni, poszerzone o diagnostykę żelaza i manganu, wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 7 pobranych w ciągu roku.

Wodociąg w Lipianach - w związku z podwyższoną mętnością, ponadnormatywną zawartością żelaza oraz manganu w wodzie produkowanej przez wodociąg w Lipianach oraz niemożnością poprawy jakości wody w krótkim terminie, decyzją z dnia 05.01.2024 r. dopuszczono warunkowo do spożycia wodę o podwyższonej mętności (wartość nieprzekraczająca 4 NTU), ponadnormatywnej zawartości żelaza (wartość nieprzekraczająca żelaza – 500 µg/l oraz manganu (wartość nieprzekraczająca 100 µg/l), oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie 31.01.2024 r. Na uzasadniony wniosek strony w ciągu roku 2024 trzykrotnie przedłużano termin wykonania obowiązku doprowadzenia wody do właściwej, wyznaczając ostateczny termin na 31.12.2024 r. W roku 2024 rozpoczęto inwestycję obejmującą między innymi budowę nowej stacji uzdatniania wody dla ujęcia w Lipianach. W 2024 r. zwiększono monitoring wody w zakresie żelaza, manganu i mętności. Łącznie pobrano 18 próbek wody. W 8 próbkach stwierdzono przedmiotowe parametry powyżej wartości maksymalnej, lecz w granicach określonych decyzją. Wartości innych badanych parametrów spełniały wymagania sanitarne.

Na dzień 31.12.2024 r. wodociąg w Lipianach produkuje wodę o niewłaściwej jakości, ze względu na podwyższoną mętność, ponadnormatywną zawartość żelaza i manganu (obowiązuje decyzja o warunkowym dopuszczeniu wody do spożycia).

Wodociągi o produkcji wody < 100 m³/d

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonują 23 wodociągi o takiej produkcji wody. Skontrolowano jakość wody ze wszystkich nadzorowanych wodociągów. Łącznie pobrano 184 próbki wody do spożycia (45 próbek w ramach urzędowej kontroli oraz 139 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej).

W przypadku 9 wodociągów badane w ramach nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej próbki wody nie wykazywały przekroczeń wartości parametrycznych (*Przydarłów, Jedlice, Nowice, Przelewice, Kłodzino, Płońsko, Bylice, Wołdowo, Mielęcín*).

W przypadku 14 wodociągów w badanych próbkach wody stwierdzono przekroczenia. Dotyczyły one następujących parametrów: ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C, bakterie grupy coli, mangan, twardość, mętność i żelazo, chlorany (wodociąg Myśliborki) oraz przekroczenia pestycydów (w przypadku wodociągu w Żabowie).

- *Wodociąg Tetyń* - w próbce wody pobranej w dniu 28.10.2024 r. w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza i podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze, które udokumentowało prawidłowym wynikiem badania próbki wody z dnia 18.11.2024 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 5 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Nowe Chrapowo* - w próbkach wody pobieranych z wodociągu czterokrotnie stwierdzano nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22 °C po 72 h. Prowadzone postępowanie administracyjne w sprawie umarzano, ze względu na prawidłowe wyniki badań próbek wody pobranych po działaniach naprawczych. Przekroczenia dotyczyły 3 z 12 pobranych próbek wody z wodociągu w ciągu roku.

- *Wodociąg Załęże* - w związku z nieprawidłową zmianą w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22° C po 72 h, stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 02.09.2024 r. w ramach kontroli urzędowej, wszczęto postępowanie administracyjne. Ponadto poinformowano administratora o konieczności podjęcia pilnych działań naprawczych. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdzono prawidłowym wynikiem badań próbki wody z dnia 16.09.2024 r. W związku w powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 6 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Derczewko* - w próbce wody pobranej w dniu 20.05.2024 r. w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza, manganu i podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze, które udokumentowało prawidłowym wynikiem badania próbki wody z dnia 24.06.2024 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Ponownie podwyższoną mętność i ponadnormatywną zawartość żelaza stwierdzono w próbkach pobranych w dniu 28.10.2024 r. Próbkę wody pobraną po przeprowadzonych działaniach naprawczych w dniu 18.11.2024 r. nie wykazały przekroczeń. Ponadto w związku z nieprawidłową zmianą w ogólnej liczbie mikroorganizmów w 22° C po 72 h, stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 25.11.2024 r. w ramach kontroli urzędowej, wszczęto postępowanie administracyjne. Dodatkowo poinformowano administratora o konieczności podjęcia pilnych działań naprawczych. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdzono prawidłowym wynikiem badań próbki wody z dnia 16.12.2024 r. W związku w powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne. Stwierdzone przekroczenia dotyczyły 5 próbek wody z 11 pobranych.

- *Wodociąg Mironów* - w próbce wody pobranej w dniu 20.05.2024 r. w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono podwyższoną mętność. Badania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni, poszerzone o diagnostykę żelaza i manganu, wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 1 próbki wody z 6 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Żuków* - w związku z obecnością w wodzie bakterii grupy coli w ilości poniżej 10 jtk w 100 ml wody (bez obecności E. coli i enterokoków), decyzją z dnia 15.10.2024 r., dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 28.10.2024 r. Obowiązek doprowadzenia wody do właściwej jakości został wykonany przed wyznaczonym terminem. W dniu 25.10.2024 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe dotyczyło 2 próbek wody z 12 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Kluki* - wszczęto postępowanie administracyjne w związku z podwyższoną mętnością stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 15.04.2024 r. w ramach kontroli urzędowej. Administrator wodociągu przeprowadził działania naprawcze i udokumentował ich skuteczność

prawkłdowymi wynikami próbki wody pobranej w dniu 23.04.2024 r. W związku w powyższym orzeczone o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne.

W związku z obecnością wodzie bakterii grupy coli w ilości poniżej 10 jtk w 100 ml wody (bez obecności E. coli i enterokoków) w próbkach wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej, decyzją z dnia 15.10.2024 r. dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 28.10.2024 r. Obowiązek doprowadzenia wody do właściwej jakości został wykonany przed wyznaczonym terminem. W dniu 25.10.2024 r. orzeczone o przydatności wody do spożycia. Ponownie, bakterie grupy coli w oszacowanej licznie 1 jtk w 100 ml wody, stwierdzono w próbce wody pobranej w ramach kontroli urzędowej po przeprowadzonych działaniach naprawczych w dniu 21.11.2024 r. Wszczęto postępowanie administracyjne. Strona poinformowała o przeprowadzonych działaniach naprawczych, których skuteczność udokumentowano wynikami badania próbek wody pobranej w dniu 25.11.2024 r. i 27.11.2024 r. Orzeczone o przydatności wody do spożycia i umorzono postępowanie administracyjne. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych dotyczyły 6 z 17 pobranych próbek wody w ciągu roku.

- *Wodociąg Lubiatowo* - trwa postępowanie administracyjne dotyczące warunkowego dopuszczenia do spożycia wody o podwyższonej twardości. Termin realizacji obowiązku został przedłużony do 31.12.2024 r. Jednocześnie prowadzony jest zwiększony monitoring przedmiotowego parametru. Poziom twardości jest zgodny w warunkami decyzji. W trakcie roku parametr ten osiągał również poziom zgodny z wymaganiami. Badania próbek wody w zakresie pozostałych parametrów nie wykazywały przekroczeń.

- *Wodociąg Myśliborki* – w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej w zakresie parametrów grupy B stwierdzono podwyższoną zawartość chlorynów. Do administratora wodociągu skierowano pismo interwencyjne w sprawie ustalenia przyczyny podwyższenia przedmiotowego parametru oraz podjęcia działań naprawczych. Ustalono, że przekroczenie wartości parametrycznej było związane z prowadzoną dezynfekcją odcinka wodociągu. Dokonano płukania sieci wodociągowej. Pobrane próbki powtórne nie wykazały przekroczeń chlorynów. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznej było krótkotrwałe i dotyczyło 1 próbki wody z 7 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Jesionowo* - w próbce wody pobranej w dniu 19.11.2024 r. w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono podwyższoną mętność oraz ponadnormatywną zawartość żelaza. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze, których skuteczność potwierdzono prawidłowym wynikiem próbki wody pobranej w dniu 27.11.2024 r. Orzeczone o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe i dotyczyło 1 próbki wody z 8 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Lucin*- w związku z obecnością w wodzie bakterii grupy coli w ilości poniżej 10 jtk w 100 ml wody (bez obecności E. coli i enterokoków), decyzją z dnia 05.07.2024 r., dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 16.07.2024 r. Obowiązki określone w decyzji zostały wykonane w wyznaczonym terminie. W dniu 18.07.2024 r. orzeczone o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe i dotyczyło 3 próbek wody z 15 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Stróżewo* – w próbce wody pobranej w dniu 25.03.2024 r. w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze, których skuteczność potwierdzono prawidłowym wynikiem próbki wody pobranej w dniu 15.04.2024 r. Orzeczone o przydatności wody do spożycia. Ponownie podwyższoną mętność stwierdzono w próbce wody pobranej w dniu 09.12.2024 r w ramach kontroli urzędowej. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie jakości wody.

- *Wodociąg Pyrzyce ul. Rycerza Przybora* - w związku z obecnością w wodzie bakterii grupy coli w ilości poniżej 10 jtk w 100 ml wody (bez obecności E. coli i enterokoków) decyzją z dnia 26.04.2024 r. dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 06.05.2024 r. Obowiązek doprowadzenia wody do właściwej jakości został wykonany przed wyznaczonym terminem. W dniu 29.04.2024 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe i dotyczyły 2 próbek wody z 8 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Żabów* - trwa postępowanie administracyjne dotyczące warunkowego dopuszczenia do spożycia wody o podwyższonej twardości. Termin realizacji obowiązku został przedłużony do 31.12.2024 r. Jednocześnie prowadzony jest zwiększony monitoring przedmiotowego parametru. Poziom twardości jest zgodny w warunkami decyzji. W trakcie roku parametr ten osiągał również poziom zgodny z wymaganiami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach w dniu 25.04.2024 r. po zapoznaniu się z wynikami badań próbek wody przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej oraz po rozpoznaniu wniosku Spółdzielni Mieszkaniowej „Świt w Żabowie” udzielił zgody na odstępstwo od dopuszczalnych stężeń metabolitów pestycydu chloridazon o nazwie chloridazon–desfenyl i chloridazon metyl–desfenyl oraz sumy pestycydów, w wodzie z wodociągu w Żabowie, na okres 3 lat, tj. do 25.04.2027 r. stwierdzając przydatność wody do spożycia na ustalonych warunkach w tym:

- najwyższe dopuszczalne stężenie metabolitu chloridazon–desfenyl w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi nie może przekroczyć wartości 3,54 µg/l;

- najwyższe dopuszczalne stężenie metabolitu chloridazon–metyl–desfenyl w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi nie może przekroczyć wartości 0,65 µg/l;

- podwyższona suma pestycydów w wodzie przeznaczonej do spożycia może być jedynie wynikiem podwyższonego stężenia metabolitów: chloridazon–desfenyl oraz chloridazon–metyl–desfenyl do wartości wskazanych powyżej.

Zobowiązano jednocześnie Spółdzielnię Mieszkaniową „Świt” w Żabowie do prowadzenia działań naprawczych mających na celu doprowadzenie metabolitów chloridazon–metyl–desfenyl i chloridazon–desfenyl do obowiązujących wymagań tj. do 0,1 µg/l oraz sumy pestycydów do określonej normy 0,5 µg/l.

Badania wody w zakresie parametrów objętych derogacją odbywają się zgodnie z częstotliwością określoną w decyzji.

Ostatnie badania próbek wody pobranych w dniach 05.09.2024 i 03.10.2024 r. z sieci wodociągu w Żabowie oraz na Stacji Uzdatniania Wody wykazały najwyższe stężenia metabolitów pestycydu chloridazon na poziomie: chloridazon–desfenyl - 2,64 µg/l, chloridazon–metyl–desfenyl w próbce wody z sieci wodociągowej- 0,689 µg/l. Stwierdzone wartości stężeń metabolitu chloridazon–metyl–desfenyl przekraczają wartość określoną w decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach, jednakże w opinii Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów i możliwa jest kontynuacja zaopatrzenia w wodę na dotychczasowych zasadach.

Na dzień 31.12.2024 r. następujące wodociągi produkują wodę o niewłaściwej jakości:

- *Wodociąg w Żabowie* - produkuje wodę o ponadnormatywnej twardości oraz ponadnormatywnej zawartości metabolitów pestycydu chloridazon o nazwie chloridazon–desfenyl i chloridazon metyl–desfenyl. Obowiązuje decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach warunkowo dopuszczająca wodę do spożycia o podwyższonej twardości do dnia 31.12.2024 r. oraz decyzja udzielająca zgody na odstępstwo od maksymalnych dopuszczalnych stężeń metabolitów pestycydu chloridazon o nazwie chloridazon–desfenyl i chloridazon metyl–desfenyl oraz sumy pestycydów do dnia 25.04.2027 r.

- *Wodociąg w Lubiawie* - produkuje wodę o podwyższonej twardości – decyzja dopuszczająca warunkowo wodę do spożycia do dnia 31.12.2024 r.

- *Wodociąg w Stróżewie* – w dniu 16.12.2024 r. wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie podwyższonej mętności

W 2024 roku wydano 5 decyzji administracyjnych dotyczących warunkowego dopuszczenia wody do spożycia oraz 1 decyzję udzielającą zgody na odstępstwo od maksymalnych dopuszczalnych stężeń pestycydów. Nie wydawano decyzji o braku przydatności do spożycia. Ponadto wydano 6 decyzji zmieniających, w zakresie terminu realizacji obowiązku doprowadzenia wody do właściwej jakości. Wydano 2 decyzje dot. oceny higienicznej dla zastosowanego złoza.

W związku z poprawą jakości wody wydano 13 decyzji umarzających postępowanie administracyjne.

W związku ze złą jakością wody, stwierdzoną o wyniki badań przeprowadzonych w ramach kontroli urzędowej, wystawiono 12 decyzji płatniczych.

Działania naprawcze przedsięwzięcia wodociągowych w celu poprawy jakości wody pod względem fizykochemicznym dotyczyły przede wszystkim modyfikacji systemu napowietrzania, naprawy systemu uzdatniania, wymiany złożeń filtracyjnych.

W związku z zanieczyszczeniem mikrobiologicznym działania naprawcze polegały głównie na dezynfekcji studni, urządzeń i sieci wodociągowej.

W przypadku krótkotrwałych przekroczeń fizykochemicznych działania ograniczały się do modyfikacji procesu płukania filtrów oraz płukaniu sieci.

W roku 2024 na terenie powiatu nie zgłaszano reakcji niepożądanych związanych ze spożyciem wody. Podobnie jak w poprzednich latach, nie stwierdzono chorób i zatruc wodobochodnych o potwierdzonej etiologii.

7. Ciepła woda użytkowa

W związku z pojawiającymi się w różnych regionach Polski zachorowaniami wywołanymi bakteriami z rodzaju *Legionella*, w ramach działań prewencyjnych podjęto następujące czynności:

- do dwóch gmin miejsko – wiejskich, przed sezonem letnim, skierowano pisma wskazujące na zagrożenia i sposoby ich minimalizowania, w związku z namnażaniem się bakterii z rodzaju *Legionella* powszechnie zasiedlających instalacje wodne (fontann i kurtyn wodnych),

- podczas kontroli sanitarnych w obiektach wytwarzających aerozol wodno-powietrzny oraz posiadających instalacje wentylacyjno-klimatyzacyjne prowadzono działania edukacyjne w zakresie właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mająca na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju *Legionella* w tym obejmującej regularne przeglądy, czyszczenie i dezynfekcję, unikanie stagnacji wody, okresowe przegrzewanie, utrzymanie właściwej temperatury, posiadanie instrukcji/procedury mającej na celu zapobieganie rozwojowi bakterii *Legionella* w instalacjach wodnych.

- do zarządców obiektów noclegowych skupiających większą liczbę osób skierowano pisma o konieczności zapewnienia stałej kontroli instalacji wodnych oraz systemów wentylacyjno - klimatyzacyjnych. Ponadto przesłano wytyczne, opracowane z myślą o zarządzających wewnętrznymi systemami wodnymi i urządzeniami występującymi w budynkach przez Zakład Bezpieczeństwa Zdrowotnego Środowiska Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny – Państwowego Instytutu Badawczego we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym dokument pt. Zalecenia dotyczące ponownego otwierania budynków użyteczności publicznej i

zamieszkania zbiorowego po wydłużonym okresie przestoju lub ograniczonej eksploatacji, w ramach działań zapobiegającym zakażeniom bakteriami z rodzaju Legionella;

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach prowadzi nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w instalacjach wewnętrznych obiektów strategicznych takich jak szpital i inne placówki świadczące całodobowe świadczenia medyczne, domy pomocy społecznej, internaty. Próbkę pobierane są w ramach kontroli urzędowej przez inspekcję sanitarną oraz w ramach kontroli wewnętrznej przed zarządców budynków.

W roku 2024 wykonano badania ciepłej wody użytkowej w 9 obiektach użyteczności publicznej w tym w 3 podmiotach leczniczych, w 2 domach seniora, w 2 Domach Pomocy Społecznej oraz w 2 internatach.

W ramach kontroli urzędowej pobrano 40 próbek wody w kierunku Legionella. W ramach kontroli wewnętrznej zostało pobranych 19 próbek.

W dwóch obiektach (szpital i dom seniora) stwierdzono średnie skażenia bakteriami Legionella instalacji ciepłej wody użytkowej (11 próbek kwestionowanych). Decyzjami administracyjnymi zobowiązano do doprowadzenia wody do właściwej jakości. Nakazy decyzji zostały wykonane w wyznaczonym terminie.

Próbki wody pobrane po przeprowadzonych działaniach naprawczych nie wykazały nieprawidłowości.

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

1. Wzmóżony monitoring jakości wody do spożycia

Z przeprowadzonej analizy obecnej sytuacji wynikało, że nie istnieje ryzyko skażenia ujęć wody na terenie powiatu pyrzyckiego wodami pochodzącymi z rzeki Odry. W związku z powyższym nie wytypowano ujęć w celu wzmóżonego nadzoru nad jakością wody związanego z sytuacją na rzece Odrze.

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

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie stwierdzono przypadków zachorowań ani innych niekorzystnych zdarzeń związanych z kontaktem ludzi z wodą lub organizmami żyjącymi w rzece Odrze.

VI. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W okresie od 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r. wydano 3 opinie sanitarne na następujące imprezy masowe:

- „42 Międzynarodowy Festiwal Pyrzyckie Spotkania z Folklorem” - impreza odbyła się w dniach 5-7 lipca 2024 r. na Placu Wolności w Pyrzycach. Organizatorem był Pyrzycki Dom Kultury, Plac

Wolności 3, 74-200 Pyrzyce. Oględziny miejsca organizacji imprezy masowej przed rozpoczęciem się imprezy nie wykazały nieprawidłowości.

- „Zakończenie Wakacji-Lipiański Finał Lata” – impreza odbyła się w Lipianach przy Placu im. Huberta Dzikowskiego 1, w dniach 24-25.08.2024 r. Organizatorem imprezy był Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Lipianach. Oględziny miejsca organizacji imprezy masowej przed rozpoczęciem się imprezy nie wykazały nieprawidłowości.

- „Gladiator Arena 18 - Gala MMA” – impreza odbyła się na Hali widowiskowo-sportowej Pyrzycach w dniu 23.11.2024 r. Organizatorem imprezy masowej była Husaria Fight Team, Kozielice 73, 74-204 Kozielice.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Według ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nadzoruje dwie toalety publiczne skanalizowane, tj. Toaletę Miejską w Pyrzycach należącą do Gminy Pyrzyce oraz Szalek miejski w Lipianach należący do Gminy Lipiany. W roku 2024 nie skontrolowano ww. obiektów. Kontrole obydwu obiektów zostały zaplanowane w 2025 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach prowadzi nadzór nad 6 ustępami ogólnodostępnymi usytuowanymi przy innych obiektach użyteczności publicznej (urzędy gmin). Dokonano 1 kontroli sanitarnej ustępów ogólnodostępnych oraz 2 kontrole sprawdzające.

Kontrola sanitarna jednego z ustępów wykazała zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitu, ościeżnic drzwiowych oraz ubytki glazury w toalecie damsko-męskiej na parterze budynku. Wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązków do 30.09.2024 r. W związku z brakiem funduszy na realizację obowiązków zawartych w decyzji Strona wniosła o przedłużenie terminu postępowania. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach wydał decyzję zmieniającą z terminem wykonania do 30.11.2024 r. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie nieprawidłowości. Obciążono Gminę decyzją płatniczą na kwotę 54,12 zł.

W okresie sprawozdawczym dokonano kontroli sprawdzającej ustępu ogólnodostępnego w budynku Urzędu Gminy do decyzji wydanej przez PPIS w Pyrzycach w roku 2023. Kontrola dotyczyła złego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla petentów przy umywalce oraz złego stanu sanitarno-technicznego umywalki. Kontrola wykazała usunięcie nieprawidłowości.

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

Na terenie Powiatu Pyrzyckiego funkcjonują 3 domy pomocy społecznej: Dom Seniora „Babie Lato” w Swochowie, 74-202 Bielice oraz 2 Domy Opieki Społecznej (w Pyrzycach i w Żabowie). W roku 2024 skontrolowano wszystkie obiekty tego typu. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajduje się Środowiskowy Dom Samopomocy w Mielęcinie. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym obiekcie w wyniku kontroli w 2023 r., w związku z tym nie planowano kontroli w 2024 r.

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje jeden obiekt, który prowadzi działalność w zakresie pomocy społecznej z zakwaterowaniem dla osób w podeszłym wieku i osób niepełnosprawnych zgodnie z zezwoleniem Wojewody Zachodniopomorskiego. Kontrola sanitarna w tym obiekcie, przeprowadzona w roku 2024 wykazała nieprawidłowość w postaci złego stanu sanitarno-technicznego poręczy przy ustępie w jednej z toalet dla pensjonariuszy. Wydano również

zalecenie dotyczące dokonania przeglądu klimatyzacji w obiekcie. Wszczęto postępowanie administracyjne. Właściciel obiektu w krótkim czasie usunął nieprawidłowość oraz zalecenie, w związku z czym wystawiono decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują obiekty tego typu.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 10 obiektów tego typu, w tym 1 obiekt skategoryzowany jako pensjonat, 1 obiekt skategoryzowany jako hotel oraz 8 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (pokoje gościnne).

Skontrolowano pod względem sanitarnym 5 obiektów noclegowych tego typu. Łącznie przeprowadzono 6 kontroli. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Jeden z obiektów skontrolowano dwukrotnie, ze względu na sprawdzenie wykonania decyzji z roku ubiegłego.

Kontrola pokoju noclegowego w miejscowości Lipiany przeprowadzona w grudniu 2023 r. wykazała nieprawidłowości, w związku z czym w roku 2024 PPIS w Pyrzycach wystawił decyzję administracyjną z dwoma terminami wykonania obowiązków do dnia 29.02.2024 r. oraz do dnia 31.05.2024 r. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie części nieprawidłowości. Nieprawidłowość dotycząca złego stanu sanitarno-technicznego ścian w pokoju gościnnym nie została sprawdzona ze względu na zajęty pokój gościnny przez gości do końca grudnia 2024 r. Postępowanie w toku.

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

Zakłady fryzjerskie

W ewidencji PPIS w Pyrzycach jest 38 zakładów fryzjerskich. Skontrolowano 25 zakładów fryzjerskich na terenie powiatu pyrzyckiego, z czego w 6 obiektach stwierdzono nieprawidłowości, a w 11 obiektach wydano zalecenia pokontrolne. Łącznie przeprowadzono 29 kontroli.

W 1 obiekcie fryzjerskim stwierdzono zły stan techniczny ścian i sufitu w pomieszczeniu socjalnym oraz zły stan techniczny ściany przy drzwiach wejściowych do zakładu. Wystawiono decyzję administracyjną z terminem wykonania, obciążono właściciela obiektu decyzją płatniczą w kwocie 82,00 zł. Kontrola sprawdzająca w zakładzie fryzjerskim wykazała usunięcie nieprawidłowości i zaleceń pokontrolnych (wyposażenie obiektu w apteczkę I pomocy medycznej).

W 1 zakładzie fryzjerskim stwierdzono zły stan techniczny ścian oraz sufitu w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym. Wystawiono decyzję administracyjną z terminem wykonania, obciążono właściciela obiektu decyzją płatniczą w kwocie 41,00 zł. Kontrola sprawdzająca w zakładzie fryzjerskim wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W 1 obiekcie stwierdzono brak opracowanych higienicznych procedur postępowania zapewniających ochronę personelu i klientów przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi przy świadczeniu usług w przypadku naruszenia ciągłości tkanek oraz stwierdzono, iż część produktów kosmetycznych posiadała nieaktualne terminy przydatności do użycia. Właściciel w dniu kontroli wycofał ww. produkty kosmetyczne podczas kontroli. Właścicielowi udzielono ustnego upomnienia i instruktażu w zakresie prawidłowego użytkowania ww. produktów kosmetycznych. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie nieprawidłowości oraz zaleceń w krótkim czasie, w związku z czym wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Właściciela obiektu obciążono decyzją płatniczą w kwocie 71,28 zł.

W dwóch zakładach fryzjerskich stwierdzono brak opracowanych higienicznych procedur postępowania zapewniających ochronę personelu i klientów przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi przy świadczeniu usług w przypadku naruszenia ciągłości tkanek. Właściciele zakładów kontrolowanych w krótkim czasie wykonalni uchybienia sanitarne, w związku z czym wydano decyzje umarzające postępowania administracyjne. Właściciela jednego z obiektów obciążono decyzją płatniczą w kwocie 54,00 zł., drugie postępowanie w sprawie obciążenia opłatą w toku.

W 1 obiekcie świadczącym usługi fryzjerskie stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny ściany przy drzwiach wejściowych oraz foteli będących na wyposażeniu zakładu. Ponadto właściciel obiektu nie opracował higienicznych procedur postępowania stosowanych w obiekcie. Wydano również liczne zalecenia, które dotyczyły utrzymywania obiektu w czystości i porządku, oznakowywania produktów kosmetycznych używanych w obiekcie datą ich pierwszego otwarcia, okazania do wglądu umowy na odpady komunalne, zapewnienia środka do dezynfekcji rąk, przedstawienia dokumentacji zdrowotnej właściciela, zaopatrzenia obiektu w apteczkę I pomocy medycznej oraz umieszczenia w zakładzie oznakowania słowno-graficznego o zakazie palenia e-papierosów. Wszczęto postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca nie wykazała usunięcia nieprawidłowości, wykonano jedynie zalecenia zawarte podczas kontroli. Wystawiono decyzję administracyjną z terminem wykonania do dnia 28.02.2025 r. Obciążono kontrolowanego decyzją płatniczą w kwocie 108,00 zł. Postępowanie w toku.

Ponadto w stosunku do 11 obiektów wydano zalecenia pokontrolne, które dotyczyły głównie opracowania procedur higienicznego postępowania stosowanych w obiektach, oznakowywania produktów kosmetycznych używanych w obiekcie datą ich pierwszego otwarcia, uzupełnienia apteczki I pomocy oraz przedstawienia dokumentacji z czyszczenia i dezynfekcji klimatyzatorów lub z przeglądu wentylacji.

Zakłady kosmetyczne

Na nadzorowanym terenie prowadzona jest działalność w 35 obiektach tego typu. Skontrolowano 24 zakłady kosmetyczne. W 7 obiektach stwierdzono nieprawidłowości. Łącznie przeprowadzono 37 kontroli.

W 1 zakładzie kosmetycznym właściciel obiektu nie posiadał zawartej umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych oraz sprawozdania ze skuteczności procesu sterylizacji z posiadanego w obiekcie autoklawu. Wszczęto postępowanie administracyjne. Następnie strona zobowiązana wystosowała pismo do PPIS w Pyrzycach, w którym to oświadczyła, iż rezygnuje z usług kosmetycznych naruszających ciągłość tkanek, w związku z powyższym w obiekcie nie będą wytwarzane odpady niebezpieczne. Kontrola sprawdzająca w obiekcie potwierdziła fakt, iż w obiekcie stylizacja paznokci odbywa się bez naruszania ciągłości tkanek, w związku z czym nie są wytwarzane odpady niebezpieczne. Okazano również prawidłowy wynik skuteczności sterylizacji. Wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne oraz wystawiono decyzję płatniczą na kwotę 82,00 zł.

W 1 obiekcie świadczącym usługi kosmetyczne dokonano kontroli sprawdzającej do uchybienia sanitarnego stwierdzonego podczas kontroli w roku 2023. Uchybienie dotyczyło zapewnienia w obiekcie szafki na środki czystości. Kontrola wykazała usunięcie nieprawidłowości. Wystawiono decyzję umarzającą postępowanie administracyjne oraz obciążono kontrolowanego decyzją płatniczą na kwotę 41,00 zł.

W 1 zakładzie stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu świadczenia usług kosmetycznych. Kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie nieprawidłowości. Wystawiono decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Wystawiono decyzję płatniczą w wysokości 41,00 zł.

Kontrola 1 zakładu kosmetycznego wykazała brak bieżącej ciepłej wody w punktach wodnych w obiekcie, zły stan sanitarno-techniczny łóżka kosmetycznego oraz ściany na sali świadczenia usług. Wszczęto postępowanie administracyjne. Ze względu na szybkie usunięcie nieprawidłowości, co

zostało potwierdzone kontrolą sprawdzającą, wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Wystawiono także decyzję płatniczą w wysokości 82,00 zł.

W 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłową gospodarkę odpadami niebezpiecznymi. Wszczęto postępowanie administracyjne, kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie uchybień sanitarnych, wystawiono więc decyzję umarzającą postępowanie. Obciążono właściciela obiektu decyzją płatniczą w wysokości 41,00 zł.

Kontrola 1 zakładu kosmetycznego wykazała brak podpisanej umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych przez firmę specjalistyczną. Wszczęto postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała, iż stylizacja paznokci odbywa się bez naruszania ciągłości tkanek, w związku z czym nie są wytwarzane odpady niebezpieczne. Wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne oraz wystawiono decyzję płatniczą na kwotę 71,28 zł.

W 1 obiekcie świadczącym usługi kosmetyczne stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym. Wszczęto postępowanie administracyjne. Właściciel w krótkim czasie zapewnił bieżącą ciepłą wodę w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym, co potwierdzono kontrolą sprawdzającą, w związku z czym wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Obciążono właściciela obiektu decyzją płatniczą w wysokości 54,00 zł.

Kontrola 1 zakładu kosmetycznego, która odbyła się w 2023 r. wykazała nieprawidłowość w postaci złego stanu technicznego ścian w przedsiionku z umywalką w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla właściciela oraz klientów. W roku 2024 wystawiono decyzję administracyjną z obowiązkiem jej wykonania do dnia 31.05.2024 r. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązku zawartego w decyzji. Obciążono właściciela obiektu decyzją płatniczą w wysokości 41,00 zł.

W 1 zakładzie kosmetycznym stwierdzono zakurzone kratki wentylacyjne, zakamienioną miskę ustępową w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym oraz zły stan sanitarno-techniczny szafki podumywalkowej na sali świadczenia usług kosmetycznych. Wszczęto postępowanie administracyjne. Właściciel w krótkim czasie wykonał nieprawidłowości, co zostało potwierdzone kontrolą sprawdzającą.

Ponadto w stosunku do 14 obiektów wydano zalecenia pokontrolne, które dotyczyły głównie opracowania procedur higienicznego postępowania stosowanych w obiektach, oznakowywania produktów kosmetycznych używanych w obiekcie datą ich pierwszego otwarcia, przedstawienia dokumentacji z czyszczenia i dezynfekcji klimatyzatorów lub z przeglądu wentylacji, zapewnienia szafek na odzież wierzchnią i ochronną, systematycznego przedstawiania do wglądu dokumentacji potwierdzających skuteczność sterylizacji.

Zakłady tatuażu

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak jest obiektów tego typu.

Zakłady odnowy biologicznej

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 8 obiektów odnowy biologicznej (1 fitness club, 4 gabinety masażu, 2 solaria oraz 1 gabinet w postaci komory normo- i hiperbarycznej). W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 gabinety masażu oraz 1 solarium. Łącznie przeprowadzono 5 kontroli. Kontrola 1 gabinetu masażu wykazała nieprawidłowości w postaci złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w pomieszczeniu świadczenia usług oraz zły stan sanitarno—techniczny łóżka do masażu. Ponadto wydano zalecenie dotyczące wyposażenia obiekt w informację słowno-graficzną o zakazie palenia e-papierosów. Ze względu na częściowe wykonanie uchybień sanitarnych, dokonano pierwszej kontroli sprawdzającej, która wykazała doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego łóżka do masażu oraz właściciel zapewnił oznakowanie słowno-graficzne o zakazie palenia e-papierosów w obiekcie. Na pozostałe uchybienie sanitarne (ściany i sufit) wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do dnia 31.08.2024 r. Kontrola sprawdzająca

wykazała wykonanie obowiązku zawartego w decyzji. Ponadto obciążono zobowiązanego decyzją płatniczą w wysokości 71,28 zł.

W jednym z solariów wydano zalecenie dotyczące przeprowadzenia okresowego przeglądu wentylacji w budynku - zalecenie zostało wykonane.

Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej

Pod nadzorem są 4 obiekty tego typu. W roku 2024 skontrolowano 1 taki obiekt. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

7. Dworce i przystanki autobusowe

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się 32 przystanki komunikacji publicznej, brak jest dworca autobusowego. W roku 2024 wyłączono z kontroli przystanki komunikacji publicznej

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak funkcjonujących obiektów tego typu.

9. Środki transportu

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 11 specjalistycznych środków transportu, w tym 2 karetki, 2 pojazdy do przewozu chorych oraz 7 pojazdów przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

W roku 2024 skontrolowano 2 środki transportu: karetkę pogotowia oraz karwan- kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

10. Tereny rekreacyjne

Przy współudziale przedstawicieli Gmin: Kozielice, Bielice i Lipiany skontrolowano 6 placów zabaw. Kontrole tych obiektów nie wykazały nieprawidłowości. Ponadto podczas kontroli placów zabaw wydano 6 zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły głównie wymiany zniszczonych elementów urządzeń do zabawy dzieci, zapewnienia regulaminu placu zabaw oraz prowadzenia zapisów z monitoringu prac porządkowych na placach zabaw. Zalecenia zostały wykonane.

Przy współudziale przedstawicieli Gmin: Bielice, Warnice i Przelewice skontrolowano 3 place zabaw z piaskownicami. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wydano jedynie zalecenia w stosunku do każdego placu zabaw, które dotyczyły zapewnienia regulaminu placu zabaw, wymiany zniszczonych elementów urządzeń do zabawy dzieci oraz prowadzenia zapisów z monitoringu prac porządkowych na placach zabaw. Zalecenia zostały wykonane.

Przy współudziale przedstawicieli Gmin: Warnice, Pyrzyce, Bielice, Kozielice i Przelewice skontrolowano 15 placów rekreacyjno-sportowych. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości, za wyjątkiem placu rekreacyjno-sportowego na terenie gminy Warnice. Kontrola wykazała brak zabezpieczenia piaskownicy przed dostępem zwierząt oraz wydano zalecenie dotyczące prowadzenia zapisów z monitoringu prac porządkowych na placu zabaw. Gmina Warnice jako właściciel obiektu w krótkim czasie usunęła nieprawidłowość, w związku z czym, po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej, wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Obciążano zobowiązanego decyzją płatniczą w wysokości 54,00 zł. Ponadto podczas kontroli placów rekreacyjno-sportowych wydano 15 zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły głównie wymiany

zniszczonych elementów urządzeń do zabawy dzieci, prowadzenia zapisów z monitoringu prac porządkowych oraz uzupełnienia obiektów w regulaminy i instrukcje przy siłowniach plenerowych.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 siłownię plenerową na terenie gminy Kozielice. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Parki

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się 2 parki należące do Gminy Pyrzyce (Park im. Jana Pawła II przy ul. Jana Pawła II w Pyrzycach, Park miejski przy ul. Słowackiego w Pyrzycach). W roku 2024 nie planowano kontroli tych obiektów.

Ogrody botaniczne

W ewidencji znajduje się 1 Ogród Dendrologiczny w Przelewicach. Kontrola ogrodu nie była planowana w roku 2024.

Plaże

W ewidencji PPIS w Pyrzycach znajdują się 3 plaże: w Lipianach, w Przywodziu oraz w Wierzbnie. Kontrole plaż zaplanowano w sezonie wakacyjnym 2024, ze względu na brak organizacji przez Gminę Lipiany i Gminę Warnice kąpielisk oraz miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli w sezonie letnim 2024. Skontrolowano wszystkie plaże. Kontrola jednej z plaż wykazała zły stan sanitarno-techniczny szafki podumywalkowej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym, zastoiny kurzu w kratkach wentylacyjnych oraz liczne owady i pajęczyny w toalecie męskiej na plaży. Wydano również liczne zalecenia: umieszczenie informacji na plaży o zakazie kąpieli, umieszczenie regulaminu na placu zabaw, zalecono utrzymywać pomieszczenia higieniczno-sanitarne w bieżącej czystości i porządku. Właściciel plaży w krótkim czasie usunął uchybienia sanitarne oraz wykonał zalecenia, co zostało potwierdzone podczas kontroli sprawdzającej. Wystawiono decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. Obciążono zobowiązanego decyzją płatniczą w wysokości 54,00 zł.

Ponadto na jednej z plaż wydano zalecenie dotyczące wyposażenia siłowni plenerowej w instrukcje obsługi urządzeń. Zalecenie zostało wykonane.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się 34 cmentarze komunalne. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 8 cmentarzy.

Kontrola 1 cmentarza na terenie gm. Przelewice wykazała nieprawidłowość, która dotyczyła ubytków w ogrodzeniu cmentarza. Wystawiono decyzję administracyjną z terminem wykonania do 31.08.2024 r. oraz decyzję płatniczą na kwotę 41,00 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Kontrola 1 cmentarza na terenie gm. Pyrzyce wykazała również ubytki w ogrodzeniu cmentarza. Wystawiono decyzję administracyjną z terminem wykonania do 31.05.2024 r. oraz decyzję płatniczą na kwotę 54,00 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Ponadto w dalszym ciągu trwa postępowanie administracyjne na 2 cmentarzach komunalnych (w Obrytej oraz w Starym Chrapowie). Decyzja administracyjna na cmentarz komunalny w Obrytej z terminem wykonania do 31.12.2024 r. (decyzja dotyczy ogrodzenia cmentarza). Właściciel cmentarza w Starym Chrapowie (Gmina Bielice) zwrócił się dwukrotnie w ciągu roku sprawozdawczego do PPIS w Pyrzycach celem przedłużenia postępowania administracyjnego. Postępowanie dotyczy utwardzenia drogi dojazdowej na terenie cmentarza. W związku z czym wystawiono 2 decyzje zmieniające, ostateczny termin wykonania obowiązku wyznaczono na dzień 31.03.2025 r.

Na terenie powiatu pyrzyckiego działają trzy przedsiębiorstwa świadczące usługi pogrzebowe:

1. Pyrzyckie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o., ul. Kościuszki 26, 74-200 Pyrzyce
2. Usługi Komunalne i Handel Detaliczny, ul. Szkolna 16, 74-240 Lipiany
3. Usługowy Zakład Pogrzebowy, ul. Cmentarna 1, 74-200 Pyrzyce

Przeprowadzono kontrolę sanitarną jednego zakładu pogrzebowego. Kontrola ta wykazała nieprawidłowości w domu przedpogrzebowym, które dotyczyły złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów pomieszczeniach obiektu oraz w ciągu komunikacyjnym obiektu. Wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania obowiązków do dnia 31.05.2025 r. Wystawiono decyzję płatniczą na kwotę 108,00 zł.

Tabela Nr 4.1. Dane dot. ekshumacji:

Lp	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1.	34	41	41	0	47	33	0

W okresie sprawozdawczym wydano 41 decyzji zezwalających na ekshumację zwłok i szczątków ludzkich. Pracownicy PPIS w Pyrzycach brali udział przy 33 ekshumacjach zwłok i szczątków ludzkich. W 14 przypadkach ekshumacje odbyły się po okresie mineralizacji szczątków lub ekshumowano urnę z prochami, bez udziału pracowników PPIS. Nie stwierdzono nieprawidłowości mogących być przyczyną wstrzymania ekshumacji. Pracownicy zakładów pogrzebowych wyposażeni byli w odzież ochronną, gumowe obuwie, maseczki na twarz, rękawice jednorazowego użytku. W trakcie ekshumacji ziemię wydobywaną z grobu umieszczano na wytrzymałych i nieprzepuszczalnych matach. Po wydobywaniu szczątków doły były dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi o szerokim spektrum działania.

12. Zakłady karne i areszty śledcze.

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują tego rodzaju obiekty.

13. Inne obiekty użyteczności publicznej

Apteki

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 12 aptek. Dokonano kontroli sprawdzającej w jednej aptece w Pyrzycach, w związku toczącym się postępowaniem administracyjnym z roku 2023. Kontrola w grudniu 2023 r. wykazała zły stan sanitarno-techniczny ścian w pomieszczeniach apteki, sufitu na sali ekspedycyjnej oraz w pomieszczeniu ustępu dla personelu. W styczniu 2024 r. została wydana decyzja administracyjna z terminem wykonania do dnia 01.07.2024 r. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Wystawiono decyzję płatniczą na kwotę 82,00 zł. Pozostałe apteki nie zostały skontrolowane, gdyż w roku 2024 wyłączono tego typu obiekty z kontroli.

Obiekty sportowe

Liczba obiektów pod nadzorem	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba wydanych decyzji administracyjnych	Liczba wydanych decyzji płatniczych	Liczba nałożonych mandatów
5	1	2	1	1	0

Kontrolą objęto 1 obiekt tego typu: boisko sportowe. Kontrola wykazała nieprawidłowość w postaci braku bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla osób niepełnosprawnych. Wydano również zalecenie dotyczące wyposażenia obiektu w szafę na środki czystości. Wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do dnia 01.03.2024 r. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązku zawartego w decyzji oraz zobowiązany wykonał zalecenie. Obciążono zobowiązanego decyzją płatniczą w wysokości 41, 00 zł.

Bawialnie/sale zabaw

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach jest 1 obiekt tego typu na terenie powiatu pyrzyckiego. Obiekt nie był planowany do kontroli w roku 2024.

Pralnie

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się jedna pralnia w Okunicy. Kontrola obiektu w 2024 r. nie wykazała nieprawidłowości w zakresie Higieny Komunalnej. Trwa postępowanie administracyjne w pionie Higieny Pracy.

Parkingi leśne i miejsca postojowe

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdują się 3 parkingi (w Żelicach, Mironowie oraz w Przydarłowie), w tym wszystkie śródleśne, należące do Nadleśnictwa Myślibórz. W roku 2024 wyłączono z kontroli tego typu obiekty.

Stacje paliw

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 8 stacji paliw posiadających zaplecze higieniczno-sanitarne dla klientów. W roku 2024 wyłączono z kontroli tego typu obiekty.

VII. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami

W 2024 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu pyrzyckiego obejmowała nadzorem 62 placówki stałe, będące pod stałym, bieżącym nadzorem sanitarnym, w tym:

- 1) Żłobki - 2
- 2) Kluby dziecięce - 1
- 3) Publiczne Przedszkola - 3
- 4) Niepubliczne Przedszkola - 7, w tym
- Przedszkola Specjalne - 2
- 5) Punkty Przedszkolne - 6
- 6) Publiczne Szkoły Podstawowe - 10
- 7) Niepubliczne Szkoły Podstawowe - 3
- 8) Niepubliczne Szkoły Specjalne - 1
- 9) Publiczne Zespoły Szkół - 5
- 10) Placówki z pobytem całodobowym: 4, w tym:
- Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii – 1
- Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy – 1

- Dom Dziecka - 2
- 11) Placówki wychowania pozaszkolnego – 6, w tym:
 - Młodzieżowe Domy Kultury – 4
 - Pozaszkolne Placówki Specjalistyczne – 2
- 12) Placówki Wsparcia Dziennego - 14

Ponadto w 2024 roku w elektronicznej bazie wypoczynku MEN zgłoszono 8 placówek wypoczynku dla dzieci i młodzieży (wypoczynek zimowy – 2 zgłoszenia, wypoczynek letni – 6 zgłoszeń).

W roku 2024 skontrolowano ogółem 43 placówki oświatowo-wychowawcze, w tym 36 placówek stałych oraz 7 placówek wypoczynku dla dzieci i młodzieży w okresie letnim i zimowym.

W związku z prowadzonym w 2024 roku nadzorem w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych przeprowadzono ogółem 81 kontroli, w tym 40 kontroli sanitarnych oraz 41 kontroli pozaplanowych, tj.: 14 kontroli sprawdzających, 1 kontrolę interwencyjną, 2 kontrole odbiorowe, 7 kontroli zimowego i letniego wypoczynku, 16 kontroli tematycznych (dot. ważenia tornistrów – 6 kontroli, zwalczania wszawicy – 3 kontrole, przygotowania do nowego roku szkolnego – 7 kontroli, ergonomii mebli szkolnych – 1 kontrola).

W roku sprawozdawczym do PSSE w Pyrzycach wniesiono 3 zgłoszenia interwencyjne w zakresie działalności pionu Higieny Dzieci i Młodzieży tj.:

1. Zgłoszenie telefoniczne przyjęte w dniu 05.01.2024 r. przez pracownika ds. Higieny Dzieci i Młodzieży od matki dziecka uczęszczającego do kl. IV szkoły podstawowej, które dotyczyło niewłaściwego stanu technicznego ścian w sali lekcyjnej. Z informacji udzielonej przez osobę składającą zgłoszenie w sali dydaktycznej, w której syn uczestniczy w zajęciach z j. polskiego ściana za tablicą była zagrzybiona. Osoba zgłaszająca nie przebywała w pomieszczeniu, o stanie ściany poinformował syn. W dniu 09.01.2024 r. w obiekcie przeprowadzono kontrolę interwencyjną, w trakcie której we wskazanej w zgłoszeniu sali dydaktycznej stwierdzono miejscowe zacieki na ścianie przy oknach oraz na kasetonach, na suficie. W miejscu zalania występowały widoczne brudne plamy w rudym i żółtym kolorze, wybrzuszenia oraz pęknięcia powłok malarskich. Z informacji uzyskanych od przedstawiciela obiektu kontrolowanego przyczyną powstania zacieków na suficie była nieszczelność pokrycia dachowego. Ponadto na ścianie przy tablicy stwierdzono szaro-czarne plamy i odbarwienia farby na skutek stosowania płynnego sprayu do czyszczenia powierzchni tablic suchościernic. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wszczęto postępowanie administracyjne. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w dniu 04.09.2024 r. wykazała usunięcie stwierdzonej nieprawidłowości.

2. Kolejna telefoniczna interwencja zgłoszona w dniu 01.02.2024 r. przez ojca uczennicy kl. II szkoły podstawowej dotyczyła występowania przypadków wszawicy wśród uczniów uczęszczających do placówki. Według osoby zgłaszającej córka od dłuższego czasu nie uczęszczała do szkoły, gdyż zmagła się z problemem wszawicy. Po 2 tygodniowej nieobecności na zajęciach dydaktycznych oraz przerwie feryjnej wróciła do szkoły i ponownie zaraziła się od rówieśników, jak twierdzi ojciec dziecka. Według zgłaszającego wszawica rozprzestrzeniła się w całej placówce. Ojciec o zaistniałej sytuacji poinformował wychowawczynię córki w celu usprawiedliwienia jej nieobecności na lekcjach, jednak jak twierdzi sytuacja do dnia zgłoszenia się nie zmieniła i problem nadal występował. W związku ze złożoną interwencją przeprowadzono telefoniczną rozmowę z Dyrektorem szkoły, w trakcie której potwierdził informacje dotyczące występowania pojedynczych przypadków wszawicy wśród uczniów szkoły, które zostały mu zgłoszone przez nauczycieli. Przed rozpoczęciem ferii zimowych przypadki dotyczyły 2 dzieci (rodzeństwa) z jednego domu oraz uczennicy kl. II po zakończonych ferii. Ustalono, że wiadomość została przekazana rodzicom dzieci, u których stwierdzono wszawicę z prośbą o pozostawienie dzieci w domu, przeprowadzenie zabiegów pielęgnacyjnych oraz kontrolowanie czystości głów domowników. Z uzyskanych w trakcie rozmowy

informacji ojciec, który zgłosił interwencję do PSSE w Pyrzycach odbył wcześniej rozmowę z dyrektorem, w czasie której wszczął w szkole awanturę. Według informacji udzielonych przez dyrektora placówki jest to rodzina patologiczna, dziecko zaniedbane, a współpraca z rodzicami bardzo utrudniona. Ponadto dyrektor oświadczył, że pielęgniarka cyklicznie przeprowadza sprawdzanie czystości skóry głowy wśród uczniów szkoły i na bieżąco informuje dyrektora oraz rodziców o stwierdzonych przypadkach ognisk wszawicy, co miało miejsce przed feriami. W trakcie rozmowy telefonicznej przekazano Dyrektorowi istotne informacje na temat wszawicy oraz profilaktyki jej zwalczania. Przedstawiono Stanowisko Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia oraz Stanowisko Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie zapobiegania i zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży. Ponadto dyrektora szkoły poinformowano o możliwości współpracy z pracownikiem pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w ramach organizacji działań edukacyjnych dla rodziców i opiekunów prawnych dotyczących wszawicy. W czasie rozmowy Dyrektor wyraził chęć współpracy oraz przeprowadzenie w placówce działań edukacyjnych w czasie najbliższego spotkania z rodzicami organizowanego w dniu 09.04.2024 r. Wstępne ustalenia przekazano pracownikowi OZiPZ celem potwierdzenia wskazanego terminu i realizacji zadania.

3. W dniu 08.05.2024 r. pracownik pionu Higieny Dzieci i Młodzieży przyjął telefoniczną interwencję zgłoszoną anonimowo przez ojca dziecka uczęszczającego do oddziału przedszkolnego, która dotyczyła występowania przypadków wszawicy. Według osoby zgłaszającej córka od dłuższego czasu nie uczęszczała do przedszkola, gdyż zmagiała się z problemem wszawicy, którą zaraziła się najprawdopodobniej od rówieśników. Według zgłaszającego wszawica rozprzestrzeniła się w całej placówce od dłuższego czasu. Na podstawie przeprowadzonej rozmowy z Dyrektorem placówki ustalono, że od marca bieżącego roku wśród dzieci występowały pojedyncze przypadki wszawicy, które były zgłaszane przez rodziców, głównie we wskazanym oddziale przedszkolnym 6-latków. W związku z tym Dyrektor placówki uzyskał od rodziców zgody, dotyczące możliwości przeprowadzania regularnych przeglądów czystości skóry głów dzieci przez pomoce nauczyciela w poszczególnych oddziałach. Kontrola czystości wśród dzieci prowadzona była indywidualnie i regularnie w każdy poniedziałek rano po przyjściu dzieci do placówki. Po stwierdzeniu przypadków wszawicy wychowawcy niezwłocznie informowali przełożonego, a następnie rodziców, którzy zobligowani zostali do wcześniejszego odebrania dziecka z placówki i przeprowadzenia zabiegów pielęgnacyjnych. Według uzyskanych informacji w ostatnim czasie Dyrektor placówki nie otrzymał od wychowawców lub rodziców zgłoszeń dot. omawianego problemu. Aktualnie część dzieci jest nieobecna w placówce bez wskazania wychowawcy lub dyrektorowi powodu nieuczestniczenia w zajęciach. W trakcie rozmowy Dyrektorowi przedszkola przekazano istotne informacje na temat wszawicy oraz profilaktyki jej zapobiegania i zwalczania. Ponadto Dyrektora placówki poinformowano o możliwości współpracy w ramach organizacji działań edukacyjnych dotyczących wszawicy z pracownikiem pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Pyrzycach.

W 2024 r. zawieszenie działalności kontynuowała Niepubliczna Szkoła Podstawowa Pyrzyckiego Stowarzyszenia Oświatowego w Pyrzycach. Zawieszona została działalność Placówki wsparcia dziennego w miejscowości Tetyń 64, 74-205 Tetyń.

Ponadto na podstawie Zarządzenia nr 47/2024 Burmistrza Pyrzyc z dnia 31.07.2024 r. zajęcia dydaktyczno-opiekuńcze i wychowawcze dla uczniów klas I-VIII oraz dzieci innej formy wychowania przedszkolnego – „punktu przedszkolnego” i oddziału przedszkolnego z zajmowanego dotychczas budynku szkolnego Szkoły Podstawowej w Mielęcinie ul. Główna 72, 74-230 Mielęcin z powodu generalnego remontu budynku szkoły z dniem 01.09.2024 r. zostały przeniesione do pomieszczeń zastępczych znajdujących się w 2 budynkach szkół podstawowych w Pyrzycach tj. Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi im. Leonida Teligi w Pyrzycach ul. Poznańska 2, 74-200 Pyrzyce oraz Szkoły Podstawowej im. Janusza Korczaka ul. Rejtana 6, 74-200 Pyrzyce.

Zarządzeniem Burmistrza Lipian Nr 70/2024 z dnia 19.06.2024 r. dzieci uczęszczające do Przedszkola Miejskiego im. Kubusia Puchatka w Lipianach przeniesiono na dyżur wakacyjny do pomieszczeń zastępczych w wydzielonej części budynku ZS w Lipianach na czas remontu kuchni oraz części zaplecza kuchennego w okresie od 01 do 31.07.2024 r.

Z dniem 31.08.2024 r. na podstawie Uchwały nr LIV/455/24 Rady Gminy Kozielice z dnia 29.02.2024 r. likwidacji uległ Punkt Przedszkolny „Koziołek” w Kozielicach. Wychowankom dotychczas istniejącego punktu przedszkolnego zapewniono możliwość kontynuowania wychowania przedszkolnego oraz możliwość realizowania obowiązkowego rocznego wychowania przedszkolnego w oddziałach przedszkolnych w SP w Kozielicach.

Lp	Rodzaj placówki wraz z adresem	Krótko opisać przyczyny zamknięcia/unieruchomienia/wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części
1.	Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Pyrzycach Pyrzyckiego Stowarzyszenia Oświatowego ul. Lipiańska 2 74-200 Pyrzyce	Działalność zawieszona - brak naboru na rok 2024.
2.	Placówka wsparcia dziennego Tetyń 64, 74-205 Tetyń	Zawieszenie działalności placówki w roku 2024.
3.	Punkt Przedszkolny „Koziołek” Kozielice 73, 74-204 Kozielice	Likwidacja placówki.
4.	Przedszkole Miejskie im. Kubusia Puchatka w Lipianach ul. Bema 19, 74-240 Lipiany	Wyłączenie budynku przedszkola z użytkowania na czas remontu kuchni.
5.	Szkoła Podstawowa im. Władysława Broniewskiego w Mielęcinie ul. Główna 72, 74-230 Mielęcin	Wyłączenie budynku szkoły z użytkowania na czas remontu.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach objął nadzorem nowo powstały oddział przedszkolny Niepublicznego Przedszkola „Akademia malucha” w Pyrzycach ul. Kościuszki 36, 74-200 Pyrzyce wraz z pomieszczeniami i z niezbędnym wyposażeniem. Oddział przedszkolny funkcjonuje od 01.09.2024 r. na parterze budynku usługowego wraz z niezbędną infrastrukturą techniczną i pełni funkcję opiekuńczo-wychowawczo-dydaktyczną zapewniającą wspólną zabawę, opiekę, wychowanie i naukę dla 25 dzieci w wieku 3 lat. Ponadto czynnościom odbiorowym poddano budynek usług sportowych ul. Jana Pawła II 2a, 74-200 Pyrzyce należący do NSP nr 1 w Pyrzycach, prowadzonej przez Fundację Oświatową „Realizujemy marzenia”. Placówka dotychczas nie posiadała infrastruktury do prowadzenia zajęć sportowych na terenie szkoły. Uczniowie odbywali zajęcia z wychowania fizycznego poza placówką, organizując wyjazdy na basen, kort tenisowy oraz spacer i wyjścia terenowe. Budynek wyposażony jest w salę rekreacyjno-sportową, szatnię, pomieszczenia higieniczno-sportowe oraz magazynki pomocnicze. Został odnowiony poprzez wymianę poszycia dachowego, wymianę stolarki okiennej i drzwiowej oraz przeprowadzenie drobnych prac modernizacyjnych wewnątrz budynku. Na terenie placówki znajdują się certyfikowane urządzenia przeznaczone na place zabaw oraz sale gimnastyczne, które rozwijają sprawność i koordynację ruchową dzieci i młodzieży.

Rodzaj placówki		Liczba placówek								
		nowo od- danych w nowyc h obiek- tach	nowo otwartyc h w obiekta- ch istnieją- cych	nowo otwartych w obiekta- ch istnieją- cych. Istnieją- cych przeniesio- nych do nowych obiektów lub z rozbudow- aną bazą dydaktycz- ną	zlikwid- owany ch	po remo- ntach gener- alnym h	z nowo od- danymi obiekta- mi sporto- wymi	z modernizow- anymi blokami sportowymi	z nowo otwartymi blokami żywienia	z modernizowa- nymi blokami żywienia
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobki/Kluby	0 1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	0 2	0	1*	0	1	0	0	0	0	0
Szk. Podst.	0 3	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Gimnazja	0 4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Licea	0 5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	0 6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zas. Szk. Zaw.	0 7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	0 8	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szk. Wyższe	0 9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki	1 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	1 1	0	1	0	1	0	1	0	0	0

1* utworzenie nowego oddziału przedszkolnego Niepublicznego Przedszkola „Akademia malucha” w Przyczach

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

W czasie czynności kontrolnych prowadzonych w 2024 roku nie stwierdzono obiektów oświatowo-wychowawczych funkcjonujących w złym stanie sanitarno-technicznym. Przeprowadzone kontrole wykazały, że wszystkie placówki zlokalizowane są w budynkach przystosowanych na potrzeby szkolnictwa. Sale zajęć spełniają wymagania pod względem wysokości pomieszczeń oraz w zakresie funkcjonalności. W pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt uczniów zapewniono odpowiednie wyposażenie oraz wentylację. W trakcie prowadzonych kontroli nie stwierdzono zagęszczenia w klasach. Wskaźnik powierzchni 2,5 m² na 1 ucznia przy pełnym obłożeniu w większości sal lekcyjnych nie został przekroczony. Ponadto do PPIS w Pyrzycach nie wpłynęła interwencja dotycząca występowania ponadnormatywnej liczby uczniów w pomieszczeniach dydaktycznych. Wszystkie placówki zapewniły uczniom bezpieczne i higieniczne warunki do nauki. Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że stan sanitarno-techniczny obiektów szkolnych z każdym rokiem ulega sukcesywnej poprawie.

W 2024 roku wszystkie szkoły prowadziły zajęcia dydaktyczne w systemie stacjonarnym jednozmianowym.

W roku 2024 podobnie do lat ubiegłych nie odnotowano zgłoszeń przypadków występowania świerzbu w placówkach oświatowo-wychowawczych.

Podobnie do roku 2023 przyjęto 2 zgłoszenia telefoniczne od rodziców dzieci szkoły podstawowej oraz publicznego przedszkola dotyczące występowania przypadków wszawicy, które zostały szczegółowo opisane na wstępie.

W 2024 roku przeprowadzono 3 spotkania z rodzicami/opiekunami dotyczące działań profilaktycznych i edukacyjnych w zakresie zapobiegania i zwalczania wszawicy wśród dzieci uczęszczających do przedszkoli, innych form wychowania przedszkolnego i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. W czasie prowadzonych spotkań dla rodziców w formie prezentacji multimedialnej przedstawiono ogólne informacje na temat wszawicy, fakty i mity o wszawicy, cykl życia wszy, objawy wszawicy, drogi zakażenia, sposoby leczenia i zapobiegania wszawicy. Ponadto omówiono rolę Państwowej Inspekcji Sanitarnej w przypadkach występowania wszawicy wśród dzieci i młodzieży przebywających w placówkach oświatowo-wychowawczych. Rodzicom udostępniono ulotki i broszury informacyjne m.in. „Pedikuloza, czyli co Twoje dziecko może mieć na głowie”, „Wszystko o wszawicy”, „Wszawica głowowa” oraz konspekt zawierający podstawowe informacje na temat wszawicy. W związku z rozpowszechnianiem ognisk wszawicy w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych w czasie prowadzonych czynności kontrolnych przedstawicielom obiektów kontrolowanych przekazywano informacje dotyczące profilaktyki oraz zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży. Ponadto informowano o możliwości współpracy z pracownikiem Pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Pyrzycach w ramach organizacji działań edukacyjnych dotyczących ww. problematyki dla rodziców i opiekunów prawnych. Ponadto w związku z przyjęciem zgłoszeń interwencyjnych dotyczących występowania przypadków wszawicy w placówkach oświatowo-wychowawczych przeprowadzono rozmowy telefoniczne z dyrektorami tych placówek oraz wystosowano pisma informacyjne na temat wszawicy oraz profilaktyki jej zwalczania na podstawie Stanowiska Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia oraz Stanowiska Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie zapobiegania i zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży.

W okresie sprawozdawczym wydano ogółem 18 decyzji administracyjnych, w tym: 12 decyzji w zakresie poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, 1 decyzję w związku z odbiorem nowopowstałych placówek, 5 decyzji prolongujących oraz 1 opinię.

Ponadto w związku z prowadzonymi postępowaniami administracyjnymi w 2024 roku wydano 11 decyzji płatniczych.

W roku sprawozdawczym wyegzekwowano ogółem 9 decyzji administracyjnych, w tym z roku 2024 – 2 decyzje i 7 decyzji z lat ubiegłych, w tym z 2023 roku – 6 decyzji i z roku 2022 - 1 decyzję.

W związku ze sprawowanym nadzorem nad placówkami oświatowo-wychowawczymi w 2024 r. nie prowadzono postępowania mandatowego.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły najczęściej usunięcia uchybień związanych z nieprawidłowym stanem sanitarno – technicznym użytkowanych pomieszczeń, tj.:

w zespołach szkół:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w salach dydaktycznych,
- brak zamka w drzwiach do kabiny ustępowej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców oraz uszkodzony, niesprawny zamek w drzwiach do kabiny ustępowej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt;
- nieprawidłowe natężenie oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach placówki;

w przedszkolach:

- brak oddzielnych kabin ustępowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dzieci 3, 4, 5 - letnich oddziału przedszkolnego, w którym misy ustępowe przedzielone zostały tylko ściankami bez drzwi;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni schodów zewnętrznych przy wejściu głównym do budynku przedszkola, z uwagi na miejscowe pęknięcia i ubytki płytek, które powodują gromadzenie się w nich kurzu i pyłu oraz stwarzają niebezpieczeństwo dla użytkowników, w tym małych dzieci;

w szkołach podstawowych:

- brak osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania chroniących przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym oraz zabezpieczających przed ewentualnymi urazami w salach przedszkolnych;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w sali dydaktycznej. Powierzchnia podłogi wykonana z drewna, wytarta, wyeksploatowana, nieodporna na nacisk i ścieranie. Szczeliny i ubytki powstałe pomiędzy klepkami parkietu powodują gromadzenie się w nich kurzu, pyłu i innych zabrudzeń, co utrudnia utrzymanie w czystości;
- miejscowe zacieki na kasetonach sufitowych oraz na ścianie przy oknach w pomieszczeniu dydaktycznym. W miejscu zalania widoczne brudne plamy w rudym i żółtym kolorze oraz wyrzuszenia i pęknięcia powłok malarskich na ścianie przy oknach. Ponadto stwierdzono szaro-czarne plamy i odbarwienia farby na ścianie przy tablicy sucho ścieralnej, wymagające odnowienia;
- nieprawidłowe natężenie oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach placówki;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni sufitu w ciągu komunikacyjnym, z uwagi na występujące w miejscu zalania zacieki i wykwity wilgoci, widoczne brudne plamy w czarnym kolorze, wyrzuszenia, pęknięcia oraz odpryski tynku i powłok malarskich,
- miejscowo występujące zacieki, odpryski tynku i farby oraz wyrzuszenia powłok malarskich na ścianie i suficie nad oknami w sali dydaktycznej,
- miejscowo występujące odpryski farby na suficie oraz zabrudzoną ścianę nad drzwiami do kabin ustępowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców na I piętrze,
- uszkodzony, obity tynk i odpryski farby na ścianie na wysokości lamperii przy drzwiach wejściowych w sali dydaktycznej na parterze,
- duże ubytki tynku i farby oraz wyrzuszenia powłok malarskich na ścianie za drzwiami w przebieralni wychowania fizycznego dla chłopców kl. VII oraz duży ubytek tynku i odpryski farby na ścianie na wysokości lamperii przy drzwiach wejściowych do boksu kl. II d w szatni centralnej.
- zły stan sanitarno-techniczny sufitu w miejscu łączenia tarasu ze ścianą nośną w ciągu komunikacyjnym przy pomieszczeniu gospodarczym znajdującym się w piwnicznej części szkoły, z uwagi na występujące widoczne odpryski tynku i farby, liczne pęknięcia, zacieki i wykwity wilgoci oraz wyrzuszenia farby przy punkcie świetlnym.

w placówkach pracy pozaszkolnej:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni sufitu w ciągu komunikacyjnym w strefie wyciszenia z uwagi na występujące brązowe plamy po zalaniu oraz miejscowy brak kasetonów sufitowych przy drzwiach wejściowych,
 - niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni kasetonów sufitowych w sali lustrzanej, z uwagi na występujące miejscowo brązowe plamy po zalaniu nad drzwiami wejściowymi od strony strefy wyciszenia, wymagające odnowienia,
 - niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni sufitu przy lampie oświetleniowej w ciągu komunikacyjnym, z uwagi na występujące rude plamy po zalaniu oraz ubytki w kasetonach sufitowych,
 - niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni schodów zewnętrznych przy wejściu głównym oraz przy wejściu bocznym do budynku;
 - miejscowe rudo-brązowe plamy po zalaniu, wymagające odnowienia na suficie w sali przeznaczonej do organizacji imprez okolicznościowych, gdzie na co dzień spożywane są posiłki przez uczniów szkoły podstawowej;
 - niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ściany przy drzwiach wejściowych do sali zajęć, ze względu na miejscowo uszkodzone, poobijane, obtłuczone, z ubytkami tynku narożniki przy futrynie;
- w placówce całodobowej:
- nieprawidłowe natężenie oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach placówki;

Wśród placówek, które wymagają dalszej poprawy w zakresie zakończenia postępowania administracyjnego jest 11 placówek, w tym:

1 przedszkole:

- poprzez zapewnienie oddzielnych kabin ustępowych z drzwiami w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dzieci 3, 4, 5 - letnich oddziału przedszkolnego „Smerfy”;

4 szkoły podstawowe:

- w zakresie wykazania, że placówka spełnia bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w zakresie właściwego oświetlenia sztucznego we wszystkich pomieszczeniach dydaktycznych w budynku szkoły;
- poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni sufitu w ciągu komunikacyjnym na II piętrze przy windzie dla osób niepełnosprawnych, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ściany i sufitu nad oknami w sali dydaktycznej nr 209 znajdującej się na II piętrze, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni sufitu oraz ściany nad drzwiami do kabin ustępowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców na I piętrze, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ściany na wysokości lamperii przy wejściu w sali dydaktycznej nr 8 znajdującej się na parterze, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ściany za drzwiami w przebieralni wychowania fizycznego dla chłopców, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ściany na wysokości lamperii w szatni centralnej w boksie klasy II d oraz doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufitu w miejscu łączenia tarasu ze ścianą nośną w ciągu komunikacyjnym znajdującym się przy pomieszczeniu gospodarczym w piwnicznej części szkoły;
- poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ściany i sufitu po stronie kabin ustępowych, po lewej stronie od wejścia w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt na parterze, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego grzejnika centralnego ogrzewania w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt na parterze w części z umywalkami, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego stolarkę drzwiową przy kabinie ustępowej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców na parterze, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitu w sali nr 206 zlokalizowanej na I piętrze, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni

ścian w piwnicznym ciągu komunikacyjnym, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni sufitu w szatni dla uczniów w boksie I-II oraz ścian w boksie III, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w szatni dla uczniów tj. boks I-II, tak aby była równa, gładka, bez miejscowo zadzierającej się i uszkodzonej wykładziny PCV oraz zabezpieczenie szczelin listwą przypodłogową, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni sufitu w przebieralni nr 2 dla uczniów przy sali gimnastycznej, tak aby była równa, bez miejscowych plam, pęknięć, spulchnień oraz odprysków powłok malarskich oraz doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w ciągu komunikacyjnym przy sali gimnastycznej, tak aby była równa, bezpieczna, bez ubytku wykładziny PCV;

- poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ogrodzenia kompleksu sportowego, nawierzchni boiska wielofunkcyjnego oraz zapewnienie na grzejnikach centralnego ogrzewania osłon chroniących przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym i zabezpieczających przed ewentualnymi urazami w 3 salach przedszkolnych na parterze;

3 zespoły szkół:

- poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w pomieszczeniach dydaktycznych nr 1, 3 i 4 usytuowanych na I piętrze;

- w zakresie wykazania, że placówka spełnia bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w zakresie właściwego oświetlenia sztucznego we wszystkich pomieszczeniach dydaktycznych w budynkach szkoły;

- w zakresie wykazania, że placówka spełnia bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w zakresie właściwego oświetlenia sztucznego we wszystkich pomieszczeniach dydaktycznych w budynku szkoły oraz doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi w sali dydaktycznej nr 9 zlokalizowanej na parterze w starej części szkoły;

2 domy kultury:

- poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni sufitu w pomieszczeniu socjalnym dla pracowników oraz w gabinecie dyrektora, powierzchni sufitu w sali przeznaczonej do organizacji imprez okolicznościowych oraz powierzchni ściany przy drzwiach wejściowych do sali zajęć;

- poprzez doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni sufitu w strefie wyciszenia znajdującej się w ciągu komunikacyjnym na I piętrze, powierzchni sufitu w ciągu komunikacyjnym na II piętrze oraz doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni sufitu w sali lustrzanej na I piętrze;

1 placówka całodobowa:

- w zakresie wykazania, że placówka spełnia bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w zakresie właściwego oświetlenia sztucznego we wszystkich pomieszczeniach dydaktycznych.

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

Zapewnienie prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej we wszystkich placówkach nauczania i wychowania jest gwarancją utrzymania właściwej higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz jednym z elementów profilaktyki i zapobiegania szerzeniu się chorób zakaźnych.

Placówki nadzorowane w 2024 roku zapewniały uczniom możliwość korzystania z sanitariatów wewnętrznych, usytuowanych na każdej kondygnacji, z rozdziałem na część damską i męską, wentylowanych w sposób grawitacyjny lub mechaniczny z zachowaniem dostępności do urządzeń

sanitarnych. W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę przy wszystkich umywalkach do mycia rąk oraz środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy. Przeprowadzone kontrole wykazały, że dzięki prowadzonym systematycznym pracom remontowym z każdym rokiem znacznej poprawie ulegają warunki do utrzymania higieny osobistej.

Spośród 36 skontrolowanych placówek w 6 stwierdzono niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, w tym niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia, który stwierdzono w 4 placówkach oraz brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów. W wyniku przeprowadzonej kontroli sprawdzającej ustalono, że nieprawidłowości zostały usunięte, ciepła woda dla uczniów została zapewniona przed wydaniem decyzji administracyjnej.

W trakcie czynności kontrolnych prowadzonych w szkole podstawowej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt na ścianie i suficie stwierdzono zacieki i plamy po zalaniu. W miejscu zalania stwierdzono widoczne duże plamy w żółtym kolorze, wymagające odnowienia. W ww. pomieszczeniu sanitarnym w części z umywalkami do mycia rąk stwierdzono uszkodzoną, oberwaną osłonę boczną jednopłytkowego grzejnika centralnego ogrzewania, który wymagał doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego oraz zamontowania osłony chroniącej przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym. Ponadto w kolejnym pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym stwierdzono uszkodzone, z ubytkiem drzwi do jednej z kabin ustępowych. Powierzchnia stolarki drzwiowej wymagała uzupełnienia powstałego ubytku i doprowadzenia powierzchni do właściwego stanu sanitarno-technicznego – postępowanie administracyjne w toku.

W trakcie kontroli sanitarnej w jednej ze szkół podstawowych stwierdzono miejscowo występujące odpryski farby na suficie oraz zabrudzoną ścianę nad drzwiami do kabin ustępowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla uczniów – postępowanie administracyjne w toku.

W wyniku kontroli przeprowadzonej w jednym z punktów przedszkolnych stwierdzono brak oddzielnych kabin ustępowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dzieci 3, 4, 5 - letnich oddziału przedszkolnego, w którym misy ustępowe przedzielone zostały tylko ściankami działowymi bez drzwi. W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością wszczęte zostało postępowanie administracyjne.

W placówce wsparcia dziennego stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny baterii umywalkowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dzieci. Nieprawidłowość została usunięta przed wydaniem decyzji administracyjnej.

Wszystkie skontrolowane w 2024 roku placówki posiadają podłączenie do publicznego wodociągu sieciowego. Większość obiektów jest skanalizowana. Spośród 36 skontrolowanych placówek podłączenia do sieci kanalizacyjnej nie posiadało 8 placówek, w tym miejscowe odprowadzenie ścieków tzw. szambo posiada 5 placówek i 3 korzystają z własnych oczyszczalni ścieków. Według uzyskanych informacji usuwanie nieczystości płynnych z obiektów nie podłączonych do kanalizacji centralnej odbywa się systematycznie przez specjalistyczne firmy, a powodem funkcjonowania placówek bez kanalizacji jest głównie brak centralnej kanalizacji w miejscowościach, w których są zlokalizowane.

W trakcie sprawowanego nadzoru w placówkach prowadzono działania edukacyjne dotyczące higieny osobistej, w tym konieczności częstego mycia rąk przez dzieci i młodzież z użyciem mydła i ciepłej wody, szczególnie po przyjściu do placówki, po powrocie ze świeżego powietrza i po skorzystaniu z toalety, w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych i pasożytniczych. Informowano o konieczności zapewnienia w placówkach swobodnego dostępu do podstawowych środków higieny osobistej tj. dozowników z mydłem do umycia rąk, ręczników papierowych lub suszarek do rąk oraz papieru toaletowego, z których każdy będzie mógł skorzystać w ogólnodostępnych pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych.

Rodzaj placówki			Placówki posiadające												
			Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukiem Mz-53)		Brak kanalizacji (dane muszą zgodnie z drukiem z kolumną 13 w Mz-53)					Brak wodociągów (dane muszą zgodnie z kolumną 12 w Mz-53)					
					zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji		Instalację wodociągową	Studnie głębinowe		Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów	
			1	2	3	4	5	6	7						
Lata	2023	2024	2023	2024	2022	2023		2024	2023	2024	2023	2024			
Żłobki/kluby dziecięce	1	1	2	2	0	0	Brak kanalizacji centralnej w miejscowości	3	0	0	0	0			
Przedszkola	15	12	1	1	0	0	Brak kanalizacji centralnej w miejscowości	13	0	0	0	0			
Szk. Podst.	10	7	1	0	1	1	Brak kanalizacji centralnej w miejscowości	8	0	0	0	0			
Gimnazja	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Licea	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Szkoły specjalne	1	0	0	0	1	1	Brak kanalizacji centralnej w miejscowości	1	0	0	0	0			
Szkoły policealne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Zespoły szkół	4	2	1	1	0	0	0	3	0	0	0	0			
Placówki kształcenia praktycznego	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Szk. Wyższe	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Placówki z pobytem całodobowym	3	3	1	1	0	0	Brak kanalizacji centralnej w miejscowości	4	0	0	0	0			

Placówki opiekuńczo wychowawcze wsparcia dziennego	7	1	1	0	1	1	Brak kanalizacji centralnej w miejscowości	2	0	0	0	0
Placówki rekreacyjne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Inne	0	2	0	0	0	0	Brak kanalizacji centralnej w miejscowości	2	0	0	0	0
OGÓŁEM	41	28	7	5	3	3	-	36	0	0	0	0

1.4 Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach

W placówkach dydaktycznych głównym oświetleniem powinno być światło naturalne z zewnątrz. Nie zawsze jednak zapewnia ono dostateczne naświetlenie pomieszczeń, dlatego konieczne jest zapewnienie oświetlenia sztucznego, które zagwarantuje odpowiednie natężenie do pracy i nauki. Podczas kontroli prowadzono działania edukacyjne oraz informowano dyrektorów szkół o obowiązku zapewnienia właściwego oświetlenia sztucznego na stanowiskach pracy ucznia oraz prawidłowego dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii, co gwarantuje prawidłowe warunki pracy. Ustalono, że większość placówek dysponuje pomiarami natężenia oświetlenia sztucznego potwierdzających zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w placówce w zakresie właściwego oświetlenia pomieszczeń. Często są to jednak badania z lat ubiegłych, które odpowiadały obowiązującym wówczas normom. Podczas kontroli prowadzono działania edukacyjne na temat zapewnienia właściwego oświetlenia sztucznego w placówkach nauczania i wychowania dzieci i młodzieży zgodnie z nową, obowiązującą Normą Europejską 12464-1:2021, która zastępuje dotychczasową Polską Normę PN-EN 12464-1:2012 w zakresie prawidłowego natężenia oświetlenia sztucznego. Ponadto przedstawiono znaczenie prawidłowego oświetlenia pomieszczeń przeznaczonych do pracy i nauki oraz skutki niewłaściwego oświetlenia stanowisk pracy/nauki. W roku 2024 wydano 4 decyzje w zakresie wykazania, że placówki spełniają bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w zakresie właściwego oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach dydaktycznych, poprzez przedstawienie wyników pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego potwierdzających zapewnienie właściwego oświetlenia sztucznego, tak aby wynosiło co najmniej 500 lx – postępowania administracyjne w toku.

W użytkowanych pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi zapewniona jest głównie wentylacja grawitacyjna. Ponadto pomieszczenia placówek są wietrzone kilkakrotnie w ciągu dnia poprzez uchylne okna lub nawiewniki zamontowane w ramach okiennych. W 3 placówkach w pomieszczeniach dla dzieci zapewniona jest klimatyzacja lub mechaniczna wentylacja w postaci rekuperatora z odzyskiem ciepła.

Na podstawie prowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, że prowadzone są okresowe kontrole stanu technicznego systemów klimatyzacyjnych, a także wykonywane przeglądy i regulacje mechanicznych systemów wentylacyjnych, w tym systematyczna wymiana i czyszczenie filtrów. Przewody kominowe, dymowe i wentylacyjne poddawane są okresowym przeglądom przez firmy zewnętrzne. Przedstawicielom obiektów kontrolowanych udzielano instruktażu na temat zasad właściwego utrzymania i eksploatacji systemów wentylacyjnych i klimatyzacyjnych, w tym konieczności prowadzenia okresowych przeglądów w zakresie stanu technicznego tych urządzeń.

W okresie grzewczym dokonano pomiarów temperatury ogółem w 25 placówkach oświatowych, w 196 pomieszczeniach tj.

- w 1 żłobku w 1 pomieszczeniu,
- w 1 klubie dziecięcym w 1 pomieszczeniu,
- w 7 przedszkolach w 28 pomieszczeniach,
- w 6 szkołach podstawowych w 52 pomieszczeniach,
- w 2 zespołach szkół w 30 pomieszczeniach,
- w 2 placówkach wsparcia dziennego w 20 pomieszczeniach,
- w 4 placówkach całodobowych w 53 pomieszczeniach,
- w 2 placówkach pracy pozaszkolnej w 11 pomieszczeniach.

Temperatura w skontrolowanych pomieszczeniach była prawidłowa. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

POMIAR TEMPERATUR				
W ilu szkołach	W ilu pomieszczeniach	Stwierdzone nieprawidłowości	W ilu szkołach	W ilu pomieszczeniach
25	196	0	0	0

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W trakcie kontroli dla dyrektorów szkół prowadzono działania edukacyjne, dotyczące wpływu zestawienia i doboru mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów. Informowano o konieczności zapewnienia wszystkim uczniom właściwych stanowisk pracy dostosowanych do wysokości ciała uczniów, a także potrzebie wprowadzenia trwałego oznakowania mebli w widoczny sposób numerem lub odpowiednim kolorem określonym w PN oraz prawidłowego ich zestawienia.

ERGONOMIA MEBLI SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH						
Rodzaj placówek	Oceniono dostosowanie mebli szkolnych i przedszkolnych			Nieprawidłowości stwierdzono		
	W ilu szkołach	W ilu oddziałach	Ile stanowisk	W ilu szkołach	W ilu oddziałach	Ile stanowisk
Przedszkola	13	25	187	0	0	0
Szkoły podstawowe	8	38	286	0	0	0
Gimnazja	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	3	11	68	0	0	0
RAZEM	24	74	541	0	0	0

Ocenę mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono ogółem w 25 placówkach, w 74 oddziałach i 541 stanowiskach, w tym:

- w 13 przedszkolach, 25 oddziałach, 187 stanowiskach,
- w 8 szkołach podstawowych, 38 oddziałach, 286 stanowiskach uczniowskich,
- w 3 zespołach szkół, 11 oddziałach, na 68 stanowiskach.

W 2024 roku w jednej ze szkół podstawowych na terenie powiatu pyrzyckiego przeprowadzone zostały działania monitoringowe w zakresie dostosowania stanowisk pracy uczniów do zasad ergonomii. Badaną grupą docelową objęto uczniów klas IV-VIII. Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych przeprowadzono ogółem w 8 oddziałach na 103 stanowiskach pracy ucznia, w tym 52 chłopców i 51 dziewcząt. Na podstawie przeprowadzonych pomiarów stwierdzono niedostosowanie mebli do wzrostu uczniów na 6 stanowiskach pracy w 4 oddziałach na 8 zbadanych, gdzie uczniowie korzystali z nieprawidłowo zestawionych mebli. Ocenę dostosowania mebli do zasad ergonomii w skontrolowanych placówkach przeprowadzono przy wykorzystaniu wzorcowanego wyposażenia pomiarowego. Ponadto w czasie prowadzonych czynności kontrolnych w pomieszczeniach przeznaczonych do nauki prowadzono ocenę wizualną prawidłowości zestawienia stołu/lawki z krzesłem pod kątem rozmiaru, stanu technicznego, oznakowania oraz posiadania atestów i certyfikatów zgodności z Polską Normą. Ustalono, że szkoły dokonują zakupu mebli szkolnych w profesjonalnych firmach, które zajmują się projektowaniem oraz produkcją mebli szkolnych i przedszkolnych przeznaczonych do użytku na potrzeby edukacji. Oceniane meble posiadały certyfikaty dopuszczające do użytkowania w jednostkach oświatowych, do których szkoły mają dostęp na stronie internetowej producenta. W razie konieczności certyfikaty są drukowane i przechowywane w placówkach.

2.2. Jakość wyposażenia placówek

Zapewnienie dzieciom i młodzieży bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w obiektach edukacyjnych zobowiązuje dyrektorów do nabywania i stosowania w nich właściwego wyposażenia posiadającego aktualne certyfikaty zgodności z Polską Normą.

Na podstawie prowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że szkoły i inne placówki oświatowe nabywają meble oraz niezbędny sprzęt i wyposażenie edukacyjne, które posiada certyfikaty zgodności z wymaganiami określonymi w Polskich Normach. Większość placówek funkcjonujących na terenie powiatu pyrzyckiego jest w posiadaniu certyfikowanych mebli edukacyjnych zakupionych po 1997 r. Z przeprowadzonych kontroli wynika, iż placówki sukcesywnie dokonują wymiany lub odnowy użytkowanych mebli.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli pod kątem zapewnienia mebli oraz sprzętu i urządzeń sportowych posiadających certyfikaty ustalono, że:

4 placówki posiadają powyżej 50% certyfikatów, w tym:

- 1 przedszkole, 1 szkoła podstawowa, 2 zespoły szkół;

21 placówek posiada 100% certyfikatów, w tym:

- 12 przedszkoli, 7 szkół podstawowych, 1 szkoła specjalna, 1 zespół szkół.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli pod kątem mebli oraz sprzętu i urządzeń sportowych posiadających certyfikaty ustalono, że:

6 placówek posiada powyżej 50% certyfikatów, w tym:

- 1 przedszkole, 1 szkoła podstawowa, 4 zespoły szkół;

21 placówek posiada 100% certyfikatów, w tym:

- 15 przedszkoli, 4 szkoły podstawowe, 1 szkoła specjalna, 1 zespół szkół.

Ustalono, że szkoły dokonują zakupu mebli szkolnych w profesjonalnych firmach, które zajmują się projektowaniem oraz produkcją mebli szkolnych i przedszkolnych przeznaczonych do użytku na potrzeby edukacji. Oceniane meble posiadały certyfikaty dopuszczające do użytkowania w jednostkach oświatowych. Ustalono, że szkoły posiadają dostęp do certyfikatów poprzez strony internetowe producentów.

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

Spośród skontrolowanych szkół funkcjonujących samodzielnie lub w zespołach wszystkie zapewniają uczniom możliwość pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach placówki. Najczęściej dostępne są dla uczniów indywidualne szafki skrytkowo-ubraniowe zamykane na klucz, które umieszczone są w ciągach komunikacyjnych, przeznaczone m.in. do przechowywania odzieży wierzchniej oraz przyborów szkolnych. Ponadto dla uczniów klas I-III często zapewnione są szafki lub szuflady w salach dydaktycznych.

W pomieszczeniu szkoły lub placówki zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych (Dz.U.03.6.69 ze zm) § 4a	Liczba szkół w ewidencji	Liczba szkół skontrolowanych	Liczba szkół, które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN	Liczba szkół, które nie zapewniły warunków wszystkim uczniom
Szkoły podstawowe	13	12	8	0
Zespoły szkół	5	5	3	0
Szkoły ponadpodstawowe	0	0	0	0
Razem	18	17	11	0

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

W 2024 roku wszystkie placówki prowadziły zajęcia dydaktyczne w systemie jednozmianowym.

Higieniczną ocenę rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 11 placówkach, łącznie w 119 oddziałach, w tym:

- w 8 szkołach podstawowych w 94 oddziałach,
- w 3 zespołach szkół w 25 oddziałach.

Plany dydaktyczno-wychowawcze w skontrolowanych szkołach uwzględniały potrzebę równomiernego obciążenia dzieci i młodzieży zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Uczniowie rozpoczynali naukę o stałych godzinach, z zachowaniem 1 godzinnej różnicy pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Kontrolą podlegały również przerwy międzylekcyjne, które pozwalają na odpoczynek, spożycie posiłku i zaspokojenie podstawowych potrzeb fizjologicznych. W celu efektywnego wypoczynku uczniowie wszystkich szkół mieli możliwość spędzania czasu wolnego w pomieszczeniach szkoły, w ciągach komunikacyjnych lub w miarę możliwości na świeżym powietrzu, co korzystnie wpływa na odnowienie sił potrzebnych do sprostowania wymaganiom kolejnych zajęć dydaktycznych. Wszystkie skontrolowane placówki zapewniały przerwy 10 minutowe i przynajmniej jedną przerwę dłuższą. W 7 placówkach (5 szkołach podstawowych, 2 zespołach szkół) pod koniec zajęć lekcyjnych występowały przerwy 5 minutowe, które związane były z dojazdem uczniów szkolnym autobusem. Dyrektorom szkół, w których zastosowano przerwy krótsze niż 10 minut przekazano informacje na temat zalecanych długości trwania przerw pozytywnie wpływających na odpoczynek oraz zapewnienia uczniom prawidłowych warunków na odreagowanie zmęczenia, poprzez zapewnienie między zajęciami przerw przynajmniej 10 minutowych lub dłuższych. Ponadto ustalono, że ze względu na braki kadrowe pracowników pedagogicznych w większości szkół zatrudniona jest znaczna część nauczycieli, którzy pracują w innych placówkach oświatowych, w związku z czym przy układaniu planu zajęć dyrektorzy muszą uwzględnić plany dydaktyczne innych placówek, tak aby nauczyciele mogli dotrzeć swobodnie na zajęcia. Według informacji uzyskanych od dyrektorów nauczyciele dojeżdżający na zajęcia lekcyjne z innych szkół, są dyspozycyjni tylko w

określone dni i godziny, gdyż mają przydzieloną dużą liczbę godzin w placówkach macierzystych, w których są zatrudnieni na pełny etat. Według oświadczenia dyrektorów placówek oświatowych jest to główne ograniczenie przy układaniu całorocznego planu lekcji, do którego trzeba się dostosować.

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W związku z „Ogólnopolskim Dniem Tornistra”, który przypada 1 października na terenie powiatu pyrzyckiego przeprowadzone zostały działania monitoringowe w zakresie oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. W 2024 r. w badaniu udział wzięły 4 szkoły podstawowe wiejskie, w tym 3 placówki publiczne oraz 1 niepubliczna. Badania przeprowadzone zostały w gabinetach profilaktycznej opieki zdrowotnej funkcjonujących w szkołach, z wykorzystaniem dostępnych elektronicznych lub mechanicznych wag medycznych. Pomiar i ocena ciężaru ciała oraz ciężaru tornistra wśród uczniów dokonywane były indywidualnie. Przeprowadzone działania miały na celu ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

Pomiary przeprowadzono w klasach I-VIII, ocenie poddano łącznie 32 oddziały, po 8 oddziałów w każdej szkole. Łącznie zważono 393 uczniów i tornistrów. Dodatkowo zebrano informacje dotyczące miejsca przeznaczonego do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych w kontrolowanych placówkach. Wśród przebadanych 393 uczniów prawidłową wagę tornistra (do 10 % masy ciała ucznia) odnotowano wśród 172 uczniów. Waga tornistra mieszcząca się w przedziale od 10% do 15% wagi ciała ucznia stwierdzona została u 166 uczniów. Badania wykazały, że na przebadanych 393 uczniów zbyt ciężki plecak odnotowano wśród 55 uczniów co stanowi 14% badanych.

Przekroczenie wagi tornistra powyżej 15% wagi ciała ucznia stwierdzono ogółem u 55 uczniów. Każdy uczeń, u którego stwierdzono ciężar tornistra powyżej 15% otrzymał ulotkę informacyjną o skutkach noszenia zbyt ciężkiego plecaka.

Dodatkowo w czasie wykonywanych pomiarów dla uczniów przeprowadzono akcję edukacyjną dotyczącą właściwego wyboru plecaka szkolnego oraz prawidłowego sposobu pakowania i noszenia tornistrów zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego, w celu zapobiegania wadom postawy. Uczniowie ze zbyt ciężkimi plecakami najczęściej charakteryzowali się mniejszą masą ciała oraz posiadali dodatkowe wyposażenie, w tym głównie drugi piórnik, książki z biblioteki, butelki/bidony z piciem, drugie śniadanie. Zdecydowana większość uczniów posiadała tornistry opuszczone poniżej linii pleców lub założone tylko na jedno ramię.

W czasie wykonywanych pomiarów prowadzone były również działania edukacyjne w formie prelekcji dla uczniów szkoły, które dotyczyły powstawania wad postawy u dzieci i młodzieży w wyniku nieprawidłowego noszenia zbyt ciężkich tornistrów. Odrębna dokumentacja z przeprowadzonych działań sporządzona została przez pracownika pionu OZiPZ PSSE w Pyrzycach.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Warunki do odbywania zajęć ruchowych przez uczniów poddane zostały ocenie w czasie bieżących kontroli sanitarnych prowadzonych w placówkach w 2024 roku.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że wszystkie placówki oświatowo-wychowawcze posiadają odpowiednią infrastrukturę do odbywania zajęć wychowania fizycznego. Uczniowie korzystają ze szkolnych zespołów sportowych, wyposażonych w boiska (5 placówek) lub pełnowymiarowych sal gimnastycznych (1 placówka) oraz sal rekreacyjnych/zastępczych z boiskiem lub bez boiska (2 placówki).

W 2024 roku 1 niepubliczna szkoła podstawowa, która dotychczas nie posiadała infrastruktury do prowadzenia zajęć sportowych na terenie szkoły pozyskała budynek usług sportowych zlokalizowany przy ul. Jana Pawła II 9, 74-200 Pyrzyce, który wyposażony jest w salę rekreacyjno-sportową, szatnię,

pomieszczenia higieniczno-sportowe oraz magazynki pomocnicze. Budynek został odnowiony poprzez wymianę poszycia dachowego, wymianę stolarki okiennej i drzwiowej oraz przeprowadzenie drobnych prac modernizacyjnych wewnątrz budynku, m.in. malowanie ścian i sufitów. Na terenie placówki znajdują się certyfikowane urządzenia przeznaczone na place zabaw oraz sale gimnastyczne, które rozwijają sprawność i koordynację ruchową dzieci i młodzieży. Ponadto placówka zapewnia uczniom odbywanie zajęć z wychowania fizycznego dodatkowo poza placówką tj. wyjazdów na basen oraz na kort tenisowy. Poza tym dla uczniów organizowane są spacer i wyjścia terenowe.

Wyposażenie sal gimnastycznych spełnia wymogi bezpieczeństwa. Okna i oświetlenie zostały prawidłowo zabezpieczone przed stłuczeniem. Grzejniki centralnego ogrzewania zabezpieczono przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym. W salach gimnastycznych zapewniona została wentylacja oraz regulamin bezpiecznego korzystania z sali sportowej. Podstawowe wyposażenie sal sportowych stanowią drewniane drabinki gimnastyczne, bramki sportowe, kosze do gry w koszykówkę, materace gimnastyczne, drewniane skrzynie oraz ławki. Pozostały sprzęt sportowy ogólnorozwojowy przechowywany jest w pomocniczych magazynkach sportowych.

Szkolne zespoły sportowe wyposażone są w zaplecza higieniczno-sanitarne z rozdziałem na część damską i męską, w skład których wchodzi przebieralnia, wyposażone w drewniane ławki i wieszaki, sanitariaty, wyposażone w umywalki do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą, kabiny ustępowe oraz natryski. Według oświadczenia dyrektorów obiektów kontrolowanych kabiny natryskowe są czynne i dostępne dla całej społeczności uczniowskiej, jednak nie są użytkowane przez uczniów pomiędzy zajęciami m.in. ze względu na zbyt krótkie przerwy międzylekcyjne. Ponadto uczniowie nie wykazują zainteresowania wzięciem prysznica w czasie przerw między lekcjami. Uczniowie korzystają z natrysków tylko po zajęciach dodatkowych, pozalekcyjnych. Tylko w 1 placówce natryski są nieczynne, wyłączone z użytkowania. Bloki sportowe wyposażone są w pokoje nauczycieli wychowania fizycznego, w których dostępne są apteczki pierwszej pomocy, prawidłowo wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. Szkoły prowadzą zajęcia z wychowania fizycznego głównie na terenie swojej placówki. Dodatkowo z infrastruktury poza placówką korzystają 3 placówki.

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują placówki, w których zajęcia sportowe odbywają się w ciągach komunikacyjnych. Ponadto w placówkach oświatowych nie funkcjonują pływalnie.

Ustalono, że zajęcia z wychowania fizycznego odbywają się w grupach mieszanych lub z podziałem na płeć, osobno dla dziewcząt i chłopców w zależności od liczebności klas.

W bieżącym roku skontrolowano 25 pod kątem mebli oraz sprzętu i urządzeń sportowych posiadających certyfikaty. Przeprowadzone w 2024 r. kontrole wykazały, że stopniowo wzrasta liczba szkół i placówek nabywających urządzenia i sprzęt sportowy posiadający certyfikaty.

Spośród skontrolowanych szkół 4 placówki posiadają powyżej 50% certyfikatów, w tym: 1 przedszkole, 1 szkoła podstawowa, 2 zespoły szkół, a 21 placówek posiada 100% certyfikatów, w tym: 12 przedszkoli, 7 szkół podstawowych, 1 szkoła specjalna, 1 zespół szkół.

Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych wynika, że placówki sukcesywnie dokonują wymiany lub odnowy użytkowanego sprzętu i wyposażenia w miarę pozyskanych środków finansowych.

Ustalono, że w zajęciach sportowych częściej i chętniej uczestniczą chłopcy. Wśród niećwiczących uczniów zdecydowaną większość stanowią dziewczęta, które nie biorą czynnego udziału w zajęciach z powodu niedyspozycji lub braku stroju.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

Ze względu na wysokie koszty utrzymania, a także obowiązek dostosowania pomieszczeń zaplecza kuchennego do obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w większości placówek prowadzone jest dożywianie dzieci i młodzieży głównie w formie cateringowej. Większość szkół korzysta z posiłków obiadowych, które przygotowywane są i dowożone przez firmy cateringowe. Prowadzone w ten sposób dożywianie opiera się głównie na podawaniu ciepłych posiłków w formie jedno lub dwudaniowej, do których serwowany jest napój (sok lub kompot). Tylko w 9 placówkach posiłki przygotowywane są na miejscu w zapewnionych pomieszczeniach kuchennych. Dla części uczniów posiłki dofinansowane są przez Ośrodki Pomocy Społecznej. Ponadto szkoły we własnym zakresie zapewniają uczniom dopajanie w formie ciepłej herbaty lub niegazowanej wody. Uczniowie 5 szkół korzystają z dostępu do niegazowanej wody do picia, która dozowana jest z dystrybutorów w formie samoobsługowej. Urządzenia podlegają systematycznym czynnościom serwisowym, w tym sanityzacji i wymianie filtrów przez firmy zewnętrzne. Dystrybutory służą głównie do napełniania własnych bidonów i butelek przez uczniów, dodatkowo w nielicznych placówkach zapewnione są jednorazowe kubeczki. W jednej szkole podstawowej dostępny jest bezbutlowy dystrybutor firmy dreamwater z dostępem do wody pitnej, który jest bezpośrednio podłączony do sieci wodociągowej i podlega systematycznym czynnościom serwisowym przez pracownika ww. firmy. Urządzenie służy do napełniania własnych bidonów i butelek przez uczniów.

Produkty spożywcze w opakowaniach jednostkowych dostępne są dla uczniów w samoobsługowych automatach vendingowych w 3 skontrolowanych szkołach podstawowych. Ponadto na terenie jednego zespołu szkół funkcjonuje sklepik prowadzony przez agenta. W trakcie kontroli ustalono, że urządzenia nie są własnością placówek, a jedynie zostały wypożyczone na podstawie zawartej umowy najmu i dostępne są dla uczniów w ciągach komunikacyjnych. Przez dyrektorów szkół wynajmowana jest powierzchnia pod automaty typu „Vending”. W sprzedaży dostępne są przekąski w opakowaniach jednostkowych w postaci kanapek, wafli, batonów, paluszków, musów owocowych oraz zimnych napojów, w tym wody, mleka w kartoniku i soków owocowych.

Uczniowie szkół podstawowych uczestniczą w unijnym projekcie „Program dla szkół”, będący kontynuacją dwóch programów: „Mleko w szkole” oraz „Owoce i warzywa w szkole”. Każde dziecko uczestniczące w programie otrzymuje jednorazowo porcję składającą się z jednego produktu owocowego i jednego produktu warzywnego. Celem „Programu dla szkół” jest trwała zmiana nawyków żywieniowych dzieci poprzez zwiększenie udziału owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych w ich codziennej diecie na etapie, na którym kształtują się ich nawyki żywieniowe oraz upowszechnianie zdrowej, zbilansowanej diety i wzrost świadomości społecznej w tym zakresie wśród dzieci i rodziców. Program ma również na celu propagowanie zdrowego odżywiania poprzez działania towarzyszące o charakterze edukacyjnym realizowane przez szkoły podstawowe.

Pod nadzorem sanitarnym na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 13 stołówek szkolnych, w tym 13 w systemie cateringowym; 18 stołówek w przedszkolach, w tym 11 w systemie cateringowym; 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 2 stołówki w systemie cateringowym oraz 1 stołówka w internacie posiadająca własny blok żywienia.

W 2024 roku przeprowadzono w 20 placówkach oświatowych kontrole sanitarne dotyczące przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne oraz bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Oceniono sposób żywienia w 20 zakładach systemu oświaty. Analizowane jadłospisy spełniały wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

- **13 stołówek szkolnych** korzysta z formy żywienia dzieci i młodzieży w systemie cateringowym. W 2024 roku kontrole przeprowadzono w 5 zakładach. Posiłki podawane są w formie obiadów jednodaniowych, przemiennie zup lub drugich dań. Posiłki spożywane są na miejscu w wyznaczonych stołówkach lub miejscach. Wydawanie potraw i ich porcjowanie odbywa się w wydzielonych pomieszczeniach przez wyznaczony personel. Mycie termosów transportowych do posiłków prowadzone jest w zakładach produkujących posiłki. Zapewniono dokumentację systemową zawierającą identyfikację zagrożeń bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności, ustalone zostały środki kontroli i metody przeciwdziałania zidentyfikowanym zagrożeniom. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Przy realizacji żywienia zbiorowego dzieci sprawdzano warunki sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby eliminować ryzyko zatrucia pokarmowych. Oceniono sposób żywienia w 5 zakładach oraz 1 jadłospis dekadowy. W wyniku oceny wzięto pod uwagę m.in.:

- rodzaj produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków: zupy, sosy oraz potrawy powinny być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

- częstotliwość podawania potraw smażonych: od poniedziałku do piątku (tydzień szkolny) powinno się serwować nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej;

- rodzaj oleju używanego do smażenia: do smażenia powinien być wykorzystywany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

- ilość cukru w napojach: przygotowywane na miejscu napoje powinny zawierać nie więcej niż 10g cukrów w 250ml produktu gotowego do spożycia;

- czy każdego dnia są podawane:

- co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych;
- warzywa lub owoce w każdym posiłku;
- co najmniej jedna porcja warzyw do obiadu;
- co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) w każdym z głównych posiłków;

- częstotliwość występowania porcji ryby: porcja ryby powinna być podawana co najmniej raz w tygodniu;

- wartość energetyczną posiłków: czy jadłospisy spełniają normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej.

- **18 stołówek w przedszkolach.** Spośród stołówek w przedszkolach 7 obiektów posiada własny blok żywienia, natomiast pozostałe 11 prowadzi żywienie w formie cateringu. W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole w 11 przedszkolach, w tym w 4 stołówkach w systemie cateringowym. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją.

W 2024 r. oceniono sposób żywienia w 11 zakładach oraz 8 jadłospisów dekadowych, w tym 3 w obiektach, w których prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. W wyniku oceny wzięto pod uwagę m.in.:

- liczbę posiłków w ciągu dnia zaplanowanych w jadłospisie: nie mniej niż trzy posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek) w przedszkolu, w którym dziecko spędza co najmniej 8 godzin;

- wartość energetyczną posiłków: w przedszkolu, w którym dziecko spędza co najmniej 8 godzin posiłki pokrywały 70% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, obiad dostarczał 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy

wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów, biorąc pod uwagę formę dożywiania 5 posiłków na dobę;

- częstotliwość występowania produktów zbożowych: jedna lub więcej porcji w śniadaniu, obiedzie i kolacji;

- częstotliwość występowania mleka lub produktów mlecznych: co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych każdego dnia;

- częstotliwość występowania warzyw lub owoców: dodatek warzyw lub owoców w każdym posiłku każdego dnia;

- częstotliwość występowania mięsa, ryb, jaj, nasion roślin strączkowych, orzechów i nasion roślin strączkowych: jedna lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, porcja ryby co najmniej raz w tygodniu;

- częstotliwość podawania potraw smażonych: nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku;

- rodzaj oleju używanego do smażenia: olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

- rodzaj produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków: zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

- napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10g cukrów w 250ml produktu gotowego do spożycia.

- **1 stołówka w internacie.** Zakład prowadzi działalność żywienia zbiorowego typu zamkniętego w zakresie produkcji posiłków od surowca do produktu gotowego, wydawanych na naczyniach wielokrotnego użytku. Dożywianie prowadzone jest od poniedziałku do piątku w formie 4 posiłków: śniadanie – 7.15-7.30, obiad – 13.15-15.30, podwieczorek 18.10, kolacja – 18.30-18.50, natomiast w piątek kończy się posiłkiem obiadem. Posiłki wydawane są dla młodzieży mieszkającej w internacie w wieku od 16 do 21 lat. W 2024 roku oceniono sposób żywienia w obiekcie, w tym jadłospis dekadowy.

- **3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych:** Ośrodek Rehabilitacyjno – Edukacyjno – Wychowawczy prowadzący żywienie w formie cateringu, Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy – placówka całodobowa oraz Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii - niepubliczna i całodobowa placówka, przeznaczony jest dla chłopców w wieku od 13-18 lat, którzy z powodu zaburzeń zachowania, zagrożenia demoralizacją lub niedostosowaniem społecznym wymagają specjalnej organizacji nauki, zindywidualizowanych metod pracy oraz socjoterapii. Ośrodek posiada zaplecze żywieniowe zapewniając podopiecznym 4 posiłki dziennie. Śniadanie, II śniadanie i kolacja przygotowywana są przez personel szkoły, natomiast obiad dwudaniowy dowożony jest przez firmę cateringową.

Zakłady wdrożyły procedury oparte na podstawie Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP i spełniają wymagania rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1 Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm.). Próbkę pokarmową w zakładach pobierane są i przechowane prawidłowo zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania przechowywania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego. W 2024 r. skontrolowano 3 placówki, w których oceniono sposób żywienia, w tym 1 jadłospis dekadowy.

W wyniku przeprowadzonej kontroli w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym pobrano do badań laboratoryjnych posiłki obiadowe – nie wszczynano postępowania administracyjnego wobec zakładu. Przy ocenie żywienia zakładu brano pod uwagę analizę jadłospisu z uwzględnieniem

wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz analizę chemiczną próbek posiłku obiadowego pobranego do oznaczeń laboratoryjnych w kierunku wartości odżywczej – wartość energetyczna, białka, węglowodanów, tłuszczu – wartości odżywcze.

Nie stwierdzono w placówkach nieprawidłowości dotyczących sposobu żywienia. Natomiast w momencie stwierdzenia uwag do jadłospisów dekadowych, wystosowywano pismo wraz ze szczegółową analizą, w której polecono dostosować kolejne jadłospisy do obowiązujących przepisów, kryteriów i norm w stosunku do żywionej grupy wiekowej.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

Dzieci i młodzież podlegająca obowiązkowi szkolnemu objęta jest na terenie szkół i placówek systemem profilaktycznej opieki zdrowotnej, która sprawowana jest w placówkach oświatowo-wychowawczych przez pielęgniarki.

Dzieci i młodzież podlegająca obowiązkowi szkolnemu objęta jest na terenie szkół i placówek systemem profilaktycznej opieki zdrowotnej, która sprawowana jest w placówkach oświatowo-wychowawczych przez pielęgniarki.

Na terenie powiatu pyrzyckiego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych funkcjonuje 14 gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. W pozostałych skontrolowanych placówkach pielęgniarki sprawują nadzór nad uczniami w pomieszczeniach zastępczych, takich jak gabinety pedagogiczne lub logopedyczne. Wśród skontrolowanych placówek 11 znajdowało się do dyspozycji jednej placówki i 3 były użytkowane wspólnie z inną placówką funkcjonującą w tym samym budynku. W wyniku czynności kontrolnych prowadzonych w tych pomieszczeniach nieprawidłowości nie stwierdzono.

W placówkach oświatowych na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują gabinety stomatologiczne. Szkoły korzystają głównie z usług dentobusu (7 placówek).

VIII. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Ferie zimowe

Na terenie powiatu pyrzyckiego odnotowano ogółem 2 zgłoszenia organizacji zimowego wypoczynku dla dzieci i młodzieży w elektronicznej bazie wypoczynku MEN. Przeprowadzono czynności kontrolne 2 półkolonii zimowych zorganizowanych w miejscu zamieszkania tj.:

1) Półkolonia zorganizowana w budynku niepublicznej szkoły podstawowej w terminie od 15.01.2024 do 19.01.2024 r., w której uczestniczyło 16 osób, w tym 4 dziewczynki i 12 chłopców, w przedziale wiekowym od 6 do 13 lat. Zajęcia prowadzone były od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00 do 16:00. Zajęcia odbywały się w formie gier i zabaw ruchowych w sali gimnastycznej lub na świeżym powietrzu, w formie zajęć integracyjnych, turniejów sportowych (piłka nożna, koszykówka), spacerów, warsztatów plastycznych, teatralnych, zajęć edukacyjnych, muzycznych i tanecznych zgodnie z opracowanym programem półkolonii pod hasłem „odLOTTowe ferie”, pod nadzorem wykwalifikowanej kadry pedagogicznej. Do dyspozycji dzieci przeznaczone zostało boisko wielofunkcyjne, sala gimnastyczna, 2 szatnie, sala dydaktyczna, 2 pomieszczenia higieniczno-sanitarne. Zajęcia prowadzone były zgodnie z tygodniowym harmonogramem wypoczynku. Liczba zatrudnionego personelu - 3 osoby, w tym 1 kierownik półkolonii i 2 wychowawców. Okazano do

wglądu aktualną dokumentację zatrudnionych pracowników oraz karty kwalifikacyjne wszystkich zgłoszonych uczestników półkolonii i zgody rodziców na udział dzieci w półkolonii. W czasie wypoczynku uczestnicy spożywali II śniadanie przyniesione we własnym zakresie w szkolnej stołówce. Ponadto dzieciom zapewniono wodę, owoce, ciasto itp. w formie „szwedzkiego stołu ze smakołykami”. Obiady przygotowywane i dostarczane były przez firmę cateringową, która znajduje się pod stałym nadzorem PPIS w Pyrzycach. Posiłki spożywano na naczyniach jednorazowego użytku. Dla wszystkich uczestników wypoczynku zapewniony został dostęp do niegazowanej wody dozowanej z dystrybutora w formie samoobsługowej w celu napełniania własnych bidonów i butelek przez uczestników wypoczynku. Dodatkowo zapewniono jednorazowe kubeczki. Organizator półkolonii nie zapewniał noclegu. Po zakończonych zajęciach dzieci były odbierane przez rodziców/opiekunów do domów. W obiekcie zapewniono apteczki I pomocy, prawidłowo wyposażone w podstawowy zapas materiałów opatrunkowych i środków dezynfekcyjnych oraz profilaktyczną opiekę zdrowotną, którą sprawowała pielęgniarka. Do dnia kontroli wśród uczestników nie odnotowano wypadków, urazów, zachorowań, hospitalizacji i zatruc pokarmowych w czasie trwania wypoczynku.

2) Półkolonia zorganizowana w budynku zespołu szkół w Pyrzycach, głównie w formie zajęć sportowych tj. gry i zabawy, gimnastyka, gry zespołowe, konkursy oraz warsztatów fotograficznych i jednodniowych wycieczek autokarowych do Centrum Sportowo-Rehabilitacyjnego „Słowianka” (aquapark i lodowisko) i kina w Gorzowie Wlkp., SkiPark-u w Szczecinie. Wypoczynek odbywał się w formie zimowej półkolonii dla dzieci i młodzieży w terminie od dnia 15.01.2024 r. do 19.01.2024 r. Zajęcia odbywały się od poniedziałku do piątku w godzinach 7:40 do 16:00. Liczba uczestników półkolonii – 28 osób, w tym 15 dziewczynek i 13 chłopców, w przedziale wiekowym od 7 do 10 lat. Dzieci korzystały z boiska wielofunkcyjnego, sali gimnastycznej, 2 pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, 2 szatni oraz wydzielonej sali dydaktycznej. Wszystkie zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym programem półkolonii, pod nadzorem kadry pedagogicznej. Liczba zatrudnionego personelu - 3 osoby, w tym 1 kierownik półkolonii i 2 wychowawców. W trakcie czynności kontrolnych przedstawiono aktualną dokumentację niezbędną przy organizacji wypoczynku dla dzieci i młodzieży. Uczestnicy półkolonii spożywali II śniadanie przyniesione we własnym zakresie w sali dydaktycznej. Obiad zapewniony został w terenie, w tym na wycieczkach wyjazdowych. W dni, w które dzieci przebywały na miejscu były to miejscowe restauracje, które znajdują się pod stałym, bieżącym nadzorem PPIS w Pyrzycach. Organizator zapewnił nieograniczony dostęp do niegazowanej wody do picia. Półkolonia bez zapewnionego noclegu. Po zakończonych zajęciach dzieci były odbierane przez rodziców/opiekunów do domów. Opieka medyczna dla uczestników półkolonii zapewniona została w razie konieczności w formie konsultacji z lekarzem POZ. Do dnia kontroli wśród uczestników nie odnotowano wypadków, urazów, zachorowań, hospitalizacji i zatruc pokarmowych w czasie trwania wypoczynku.

2. Wypoczynek letni

W czasie trwania letnich wakacji 2024 na terenie powiatu pyrzyckiego odnotowano ogółem 6 zgłoszeń organizacji wypoczynku letniego w elektronicznej bazie wypoczynku MEN.

Czynności kontrolne przeprowadzono w 5 zgłoszonych turnusach letniego wypoczynku, w tym 3 w formie wyjazdowej oraz 2 w miejscu zamieszkania tj.:

1) Wypoczynek zorganizowany w formie obozu sportowego w dniach 24.06.2024 r. – 28.06.2024 r. w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem w obiekcie hotelowym. W dniu kontroli w wypoczynku uczestniczyło 51 dzieci, w tym 12 chłopców i 39 dziewczynek, w wieku od 5 do 10 lat. Uczestnikami wypoczynku byli zawodnicy szkółki piłkarskiej, z podziałem na 4 grupy wychowawcze. W ramach zajęć dla dzieci organizowane były indywidualne i zespołowe konkurencje

sportowe, kreatywne budowanie z klocków lego, zajęcia edukacyjne, techniczno-plastyczne, manualne, integracyjne i ruchowe na świeżym powietrzu z wykorzystaniem baniek mydlanych, balonów, gipsu, piasku, koralików, płytek holy, zajęcia animacyjne, biesiadowanie i śpiew przy ognisku, zajęcia taneczne, karaoke, seanse filmowe, fotobudka – sesja i zajęcia fotograficzne, prelekcje i warsztaty z KPP Kwalifikowanej Pierwszej Pomocy, piesze wycieczki do lasu i spacery nad jezioro. Zajęcia odbywały się zgodnie z harmonogramem zajęć pod nadzorem 4 wykwalifikowanych opiekunów/wychowawców i kierownika wypoczynku. Okazano do wglądu wszystkie niezbędne dokumenty niezbędne przy organizacji wypoczynku dla dzieci i młodzieży. Uczestnicy obozu zajmowali pokoje mieszkalne z własnym węzłem sanitarnym, wyposażone w umywalkę, ustęp i kabinę natryskową. Ponadto w pomieszczeniach zapewniono środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowe, ręczniki i papier toaletowy oraz bieżącą ciepłą i zimną wodę. Urządzenia sanitarne utrzymane w czystości oraz w stanie pełnej sprawności technicznej. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń oceniono jako prawidłowy. Ponadto w obiekcie dostępne były dla uczestników wypoczynku ogólnodostępne pomieszczenia higieniczno-sanitarne zlokalizowane na parterze przy recepcji, z rozdziałem na część męską i damską, w dniu kontroli prawidłowo wyposażone. W razie konieczności opieka medyczna dla uczestników wypoczynku zapewniona została zgodnie z pisemnym oświadczeniem kierownika wypoczynku w formie konsultacji z lekarzem Szpitala Powiatowego w Pyrzycach ul. Jana Pawła II 2, 74-200 Pyrzyce. Do dnia kontroli nie odnotowano poważniejszych wypadków, urazów oraz zachorowań wśród uczestników wypoczynku, które wymagałyby konsultacji medycznej. W obiekcie wydzielone zostało pomieszczenie przeznaczone w razie konieczności do odosobnienia osoby z objawami chorobowymi - izolatka. W obiekcie noclegowym zapewniono apteczki I-iej pomocy, wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych oraz własne apteczki przenośne zapewnione przez organizatora. Uczestnicy obozu korzystali z całodziennego wyżywienia w obiekcie noclegowym tj. śniadanie, obiad II daniowy, podwieczorek i kolacja. Posiłki spożywane były na naczyniach wielokrotnego użytku w jadalni. Śniadania i kolacje serwowano w formie samoobsługowej – szwedzki stół. Obiad II daniowy był wcześniej porcjowany. W obiekcie dostępne były dystrybutory z wodą do picia oraz jednorazowe, plastikowe kubeczki. Ponadto organizator wypoczynku zapewnił uczestnikom do picia niegazowaną wodę mineralną. Dzieci korzystały z własnych podpisanych bidonów/butelek na wodę z wkładem filtrującym. Na terenie obiektu wydzielono zielony plac rekreacyjny z zadaszonym miejscem do rozpalenia grilla i ogniska, wyposażony w ławy ze stołami, który dostępny był dla obozowiczów. Ponadto uczestnikom wypoczynku udostępniono salę taneczną/zajęć ruchowych oraz pokój telewizyjny.

2) Wypoczynek zorganizowany w formie obozu sportowego w terminie 01.07.2024 r. – 09.07.2024 r. w obiekcie hotelowym. Wypoczynek zorganizowany w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem, będącym pod stałym bieżącym nadzorem PPIS w Pyrzycach. W dniu kontroli liczba uczestników 55, w tym 31 chłopców i 24 dziewcząt, w wieku od 7 do 15 lat. W trakcie zajęć dzieci podzielone zostały na 4 grupy wychowawcze. Okazano do wglądu niezbędna dokumentację przy organizacji wypoczynku dla dzieci. W ramach zajęć dla uczestników zorganizowane zostały głównie zajęcia sportowe, w tym karate. Ponadto prowadzone były zajęcia integracyjne tj.: gry planszowe, gry i zabawy ruchowe na świeżym powietrzu, wędkarstwo, zajęcia taneczne i muzyczne, w tym karaoke. Wszystkie zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym harmonogramem zajęć, pod nadzorem 4 wykwalifikowanych wychowawców, kierownika oraz instruktora. Opieka medyczna dla uczestników wypoczynku zapewniona została w razie konieczności w formie konsultacji z lekarzem POZ miejscowej przychodni oraz szpitala powiatowego. Okazano do wglądu zgody rodziców na leczenie ambulatoryjne uczestników wypoczynku. W obiekcie noclegowym zapewnione zostały apteczki I-iej pomocy, wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. Ponadto opiekunowie dysponowali własnymi apteczkami

przenośnymi. Zajmowane pokoje mieszkalne posiadały własne węzły sanitarne w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym i wyposażeniem. Punkty wodne zaopatrzone w bieżącą ciepłą i zimną wodę. Urządzenia sanitarne utrzymane były w czystości oraz w stanie pełnej sprawności technicznej. W dniu kontroli w pomieszczeniach nie stwierdzono nieprawidłowości. Organizator zapewnił odpowiednie warunki do organizacji letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży. Do dnia kontroli odnotowano 1 wypadek uczestnika wypoczynku, który zdarzył się w dniu 05.07.2024 r. w czasie jednodniowego wyjazdu autokarem do parku trampolin, co zostało odnotowane w dzienniku zajęć grupy III oraz karcie kwalifikacyjnej uczestnika wypoczynku. Dziewczynka ze złamaniem ręki trafiła do szpitala i za pisemną zgodą rodziców w dalszym ciągu uczestniczyła w wypoczynku.

3) Wypoczynek zorganizowany w formie letniej półkolonii dla dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania w terminie 08.07.2024 r. - 12.07.2024 r. (I turnus) w budynku zespołu szkół w Pyrzycach. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 25 dzieci, w tym 11 dziewczynek i 14 chłopców, w przedziale wiekowym od 6 do 10 lat. Liczba zatrudnionego personelu - 3 osoby, w tym kierownik półkolonii i 2 wychowawców, posiadających wykształcenie pedagogiczne. Do udziału w wycieczkach autokarowych zapewniony został dodatkowy wychowawca. Wszystkie zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym programem oraz regulaminem półkolonii od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:45 do 16:00. Organizator nie zapewniał noclegu. Po zakończonych zajęciach dzieci były odbierane przez rodziców/opiekunów i wracały do domów. Zajęcia sportowe prowadzone były głównie w sali gimnastycznej, której wyposażenie spełnia wymogi bezpieczeństwa. Ponadto uczestnicy korzystali z boiska do piłki plażowej o naturalnej nawierzchni z piasku oraz boiska wielofunkcyjnego z tartanu. Dla uczestników półkolonii dostępne było zaplecze higieniczno-sanitarne w sąsiedztwie sali gimnastycznej. Szatnie osobno dla dziewcząt i chłopców wyposażone w drewniane ławki i metalowe wieszaki ściennie. Umywalki oraz natryski z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodą. W dniu kontroli zapewnione środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowe, papier toaletowy. Wypoczynek odbył się w formie aktywnych zajęć sportowych, gier i zabaw zespołowych, miejskich gier terenowych m.in. „poszukiwacze skarbu”, pieszych i rowerowych wycieczek, a także jednodniowych wyjazdów autokarem nad morze (marszobiegi przez las, zwiedzanie latarni morskiej, zabawy sportowe na piasku), nad jezioro Miedwie (nauka sportów wodnych z instruktorem sport, w tym deski SUP i windsurfing), do wodnego aquaparku oraz kina w Szczecinie. Ponadto dla dzieci odbyły się warsztaty dietetyczne na temat zdrowego stylu życia i odżywiania. Uczestnicy półkolonii spożywali własne śniadanie przyniesione z domu w wyznaczonej na parterze sali lekcyjnej nr 11, wyposażonej w meble edukacyjne. Każdemu uczestnikowi wypoczynku organizator zapewnił dostęp do niegazowanej wody do picia, która nalewana była przez wychowawców bezpośrednio do podpisanych bidonów należących do dzieci. Obiad serwowany był w terenie, w tym na wycieczkach wyjazdowych. W ramach podwieczorku serwowano dzieciom drobne przekąski, w tym owoce, lemoniadę do picia, lody, desery itp. Opieka medyczna zapewniona została w formie konsultacji z lekarzem POZ miejscowej przychodni. Do dnia kontroli nie odnotowano zachorowań, hospitalizacji, wypadków, urazów, kontuzji i zatruc pokarmowych, które wymagałyby konsultacji medycznej. W obiekcie zapewniona została apteczka I pomocy. Ponadto organizator półkolonii dysponował własną, przenośną apteczką prawidłowo wyposażoną w podstawowe środki opatrunkowe.

4) Półkolonia zorganizowana dla dzieci i młodzieży zamieszkującej na terenie gminy Pyrzyce pod hasłem „Ekoaktywne Pyrzyce – na sportowo w przyjaźni z ekologią” w terminie 15.07.2024 - 20.07.2024 r. Liczba zgłoszonych uczestników w bazie MEN 30 dzieci. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 30 dzieci, w tym 18 chłopców i 12 dziewczynek, w przedziale wiekowym od 7 do 13 lat. W trakcie zajęć dzieci podzielone zostały na 3 grupy wychowawcze po 10 osób. Zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym harmonogramem w hali widowiskowo-sportowej oraz na terenie stadionu miejskiego. Ponadto zorganizowane zostały jednodniowe wyjazdy autokarowe do Domu Kultury 13 Muz oraz wodnego aquaparku i edukatorium w Szczecinie, parku rozrywki w Chełmnie Gryfickim.

Ponadto zorganizowany został rajd rowerowy szlakami Gminy Pyrzyce „Naokoło jest wesoło”. Liczba zatrudnionego personelu – 4 osoby, w tym kierownik półkolonii i 3 opiekunów, posiadających stosowną dokumentację niezbędną do organizacji wypoczynku. Organizator półkolonii nie zapewniał noclegu. Po zakończonych zajęciach dzieci były odbierane przez rodziców/opiekunów lub za pisemną zgodą rodziców samodzielnie wracały do domów. Dla uczestników wypoczynku zapewniono niegazowaną wodę do picia oraz wyżywienie w formie śniadania i obiadu II daniowego. Posiłki przygotowywała firma cateringowa, będąca pod stałym nadzorem PPIS w Pyrzycach. W dni wyjazdowe przez personel firmy cateringowej przygotowywany był suchy prowiant tj. bułka z wędliną lub serem, drożdżówka, napój, owoc. Obiady spożywane były w restauracjach, barach i pizzeriach w miejscowościach zwiedzanych. Opieka medyczna oraz apteczki pierwszej pomocy dla uczestników wypoczynku zostały zapewnione. W czasie trwania wypoczynku nie odnotowano zachorowań, kontuzji, urazów lub zatruc pokarmowych wśród uczestników wypoczynku. Zapewniono prawidłowo wyposażone zaplecze higieniczno-sanitarne z dostępem do środków higieny osobistej.

5) Wypoczynek zorganizowany w formie kolonii w terminach 22.07.2024 r. – 26.07.2024 r. I turnus, 29.07.2024 r. – 02.08.2024 r. II turnus w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem w obiekcie hotelowym. Przeprowadzono kontrolę II zgłoszonego turnusu. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 47 dzieci, w tym 24 dziewczynki i 23 chłopców, w przedziale wiekowym od 6 do 11 lat, którzy podzieleni zostali na 4 grupy wychowawcze. W ramach bloków zajęciowych odbywały się głównie zajęcia ogólnosportowe oraz zajęcia artystyczne. Ponadto uczestnicy korzystali z wydzielonego przy pensjonacie zielonego terenu rekreacyjnego oraz placu zabaw. W dniu kontroli zajęcia artystyczne oraz sportowe odbywały się na świeżym powietrzu. W czasie zajęć wykorzystywany był własny certyfikowany sprzęt sportowy tj. piłki, bramki, boisko do siatkówki, pachołki, rakiety. Wszystkie zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym programem/rozkładem zajęć i regulaminem kolonii, pod nadzorem wykwalifikowanej kadry wychowawczej. Liczba zatrudnionego personelu - 5 osób, w tym kierownik kolonii i 4 wychowawców. Okazano do wglądu aktualną dokumentację zatrudnionych wychowawców. Opieka medyczna dla uczestników wypoczynku zapewniona została w formie konsultacji telefonicznej z pielęgniarką na podstawie zawartej umowy współpracy. Dla uczestników wypoczynku zapewniono całodzienne wyżywienie w obiekcie noclegowym w formie śniadania, II śniadania, obiadu II daniowego, podwieczorku i kolacji. Organizator wypoczynku zapewniał uczestnikom niegazowaną wodę do picia w terenie oraz na miejscu w pensjonacie. W dniu kontroli otoczenie miejsca wypoczynku oraz pomieszczenia, z których korzystali uczestnicy kolonii utrzymane były w bieżącej czystości i porządku. W czasie trwania wypoczynku nieprawidłowości nie stwierdzono.

W trakcie prowadzonych kontroli organizatorom wypoczynku przekazano aktualne informacje oraz najważniejsze zasady na temat organizacji bezpiecznego wypoczynku dla dzieci i młodzieży zawarte w „Poradniku bezpiecznego wypoczynku dla organizatorów, rodziców i uczestników wypoczynku”. Przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych i profilaktycznych dotyczących zasad bezpieczeństwa podczas ferii zimowych i letnich wakacji w formie ulotek, broszur, plakatów, poradników. Dla uczestników oraz wychowawców prowadzone były prelekcje w związku z akcją „Bezpieczne wakacje 2024”. Tematyka obejmowała bezpieczeństwo wypoczynku w różnych formach. Udzielano instruktażu w zakresie zawiadamiania służb i udzielania pierwszej pomocy osobom w sytuacji zagrożenia życia, postępowania w przypadku kontaktu z dzikimi zwierzętami, roślinami dziko rosnącymi oraz kleszczami. Omówiono skutki zdrowotne zażywania substancji psychoaktywnych (narkotyków, nowych narkotyków, alkoholu, nadużywania napojów energetyzujących i innych) oraz zaproponowano postawy asertywne w przypadku propozycji ich zażycia. Ponadto przedstawiono podstawowe zasady przestrzegania higieny osobistej. Odrębna dokumentacja z przeprowadzonych działań sporządzona została przez pracownika pionu OZiPZ PSSE w Pyrzycach.

W czasie trwania letniego i zimowego wypoczynku organizatorzy zapewniłi odpowiednie warunki sanitarno-higieniczne wypoczynku dzieci i młodzieży. W czasie prowadzonych zajęć nie odnotowano nieprawidłowości w stanie technicznym obiektów, jak również w dokumentacji zatrudnionej kadry pedagogicznej i trenerskiej. W związku z powyższym nie prowadzono postępowania administracyjnego w powyższym zakresie, nie nałożono mandatów karnych oraz nie prowadzono kontroli interwencyjnych. W czasie wypoczynku nie odnotowano zachorowań, zatruc pokarmowych, kontuzji oraz urazów wśród uczestników półkolonii.

IX. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

a. Stan sanitarny zakładów pracy

W roku 2024 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdowało się 245 zakładów pracy zatrudniających ogółem 4159 pracowników na umowę o pracę.

Wg struktury zatrudnienia na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje najwięcej mikroprzedsiębiorców zatrudniających do 9 pracowników – 157 zakładów, następnie zakłady zatrudniające od 10 do 49 pracowników - 76 zakłady. Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje również 10 zakładów zatrudniających od 50 do 249 pracowników oraz 2 zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników.

W 2024 r. przeprowadzono ogółem 106 kontroli, w tym 27 kontroli w ramach kontroli wspólnych z innymi pionami nadzoru sanitarnego. Kontrolą objęto 92 zakłady pracy, co oznacza, że kontrolą objęto 37,5 % zakładów znajdujących się pod nadzorem.

Najliczniejszą grupę skontrolowanych zakładów stanowiły: zakłady zajmujące się handlem, zakłady branży spożywczej, spółdzielnie mieszkaniowe oraz zakłady opieki zdrowotnej.

W toku przeprowadzanych czynności kontrolnych najczęściej stwierdzone uchybienia to:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych - 16 przypadków;
- brak aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy -20 przypadków;
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do pracy – 7 przypadków;
- brak dokumentacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy - 4 przypadki.

W związku ze stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych nieprawidłowościami w okresie sprawozdawczym wydano ogółem 50 decyzji administracyjnych, w tym 31 decyzji zobowiązujących przedsiębiorców do wykonania nałożonych obowiązków, 4 decyzje umarzające postępowanie administracyjne oraz 13 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków oraz 2 decyzje wygaszające. Decyzje umarzające postępowanie były wydawane wówczas, gdy przedsiębiorcy niezwłocznie po zakończeniu czynności kontrolnych usuwali stwierdzone nieprawidłowości. Nie wydawano decyzji unieruchamiających zakład, czy też stanowisko pracy.

Nakazy w wydanych decyzjach zobowiązujących dotyczyły:

1. Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy –22;
2. Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – 12;
3. Zapewnienie właściwego stanu pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz właściwego stanu znajdującego się w nich wyposażenia - 13
4. Opracowania dokumentacji oceny ryzyka zawodowego – 1;

5. Zapewnienia kart charakterystyk dla stosowanych w działalności zawodowej substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie - 4

b. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W 2024 roku w 13 zakładach objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach stwierdzono przekroczenia NDS/ NDN czynników szkodliwych. W 8 z nich przeprowadzono czynności kontrolne. W wyniku analizy przeprowadzonych przez w/w zakłady badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy ustalono, że 99 pracowników wykonywało pracę w przekroczeniach NDN czynników fizycznych (hałas i wibracja). Najliczniejszą grupę zakładów pracy, w których wstępują przekroczenia normatywów higienicznych stanowią zakłady branży metalowej. Zaznaczyć należy, że w wielu przypadkach z przyczyn technicznych i ze względu na specyficzny charakter procesu technologicznego, obniżenie przekroczenia wartości dopuszczalnej występującego w środowisku pracy czynnika szkodliwego środkami technicznymi jest trudna lub wręcz niemożliwa.

Wszystkich pracodawców, u których stwierdzono poziom hałasu przekraczający obowiązujące normatywy higieniczne zobowiązano do zapewnienia środków ochrony słuchu oraz w miarę możliwości podjęcia działań technicznych i organizacyjnych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas. Kontrolowane jest zaopatrzenie pracowników w środki ochrony indywidualnej z obowiązkiem bezwzględnego przestrzegania ich stosowania przez pracowników.

Ponadto w 2 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia czynników chemicznych (narażonych 16 pracowników) oraz w 1 zakładzie przekroczenie pyłu (narażonych 4 pracowników).

c. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

Na terenie powiatu pyrzyckiego prowadzi działalność 12 zakładów pracy, w których pracownicy są narażeni na działanie czynników rakotwórczych i mutagennych w środowisku pracy. Narażenie dotyczy pracy w kontakcie z substancjami chemicznymi oraz pyłem drewna twardego.

W 2024 roku skontrolowano 5 zakładów, w których 27 pracowników (w tym 13 kobiet) narażonych było na działanie czynników rakotwórczych lub mutagennych. Przeprowadzone kontrole w 3 przypadkach wykazały brak aktualnych pomiarów czynników o działaniu rakotwórczym.

d. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

Na terenie powiatu pyrzyckiego ekspozycja na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy występuje w 77 zakładach pracy.

W ramach nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy w 2024 roku przeprowadzono 27 kontroli, w 27 zakładach pracy.

W przeważającej części pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 grupy zagrożenia (386 osób) natomiast do 3 grupy zagrożenia 244 osoby.

Na terenie objętym nadzorem nie prowadzą działalności zakłady pracy, w których pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 4 grupy zagrożenia.

W jednym z zakładów w toku kontroli stwierdzono brak rejestru prac i rejestru pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 i 4 grupy zagrożenia.

Narażeni pracownicy na szkodliwe działanie czynników biologicznych pracują w zakładach branży rolniczej, spożywczej oraz służbie zdrowia.

e. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów

W 2024 roku przeprowadzono 36 kontroli w zakładach stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny chemiczne. Substancje chemiczne i ich mieszaniny stosowane w obiektach objętych nadzorem, występowały w procesach technologicznych np. farby do malowania wyrobów gotowych w zakładach, mieszaniny chemiczne stosowane w warsztatach samochodowych i inne.

W czasie przeprowadzanych czynności kontrolnych na bieżąco sprawdzano, czy pracownicy zapoznani są z treścią kart charakterystyk stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz stwarzających zagrożenie dla zdrowia oraz na sposób i miejsce ich składowania oraz właściwie dobrane środki ochrony indywidualnej.

W 5 zakładach stwierdzono brak spisu oraz kart charakterystyk dla stosowanych produktów chemicznych, w 1 przypadku stwierdzono niewłaściwe oznakowanie zbiorników i miejsc przechowywania mieszanin niebezpiecznych.

f. Choroby zawodowe

W 2024 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach wpłynęły 4 zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej. Przeprowadzono oceny narażenia zawodowego z pacjentami oraz w placówkach, w których występowało narażenie zawodowe i obecnie w 2 przypadkach trwa oczekiwanie na wydanie w przedmiotowych sprawach orzeczeń lekarskich przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Szczecinie, Zachodniopomorskie Centrum Leczenia i Profilaktyki, Poradnia Chorób Zawodowych.

W roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz

1 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Decyzja o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej wydana została w oparciu o zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej z poprzedniego roku.

X. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdują się zakłady:

- dalszych użytkowników - formulatorów, którzy wprowadzają do obrotu mieszaniny przez siebie wyprodukowane. W tym zakresie w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli.
- dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, którzy wprowadzają do obrotu substancje i mieszaniny (sprzedaż). W tym zakresie przeprowadzono 20 kontroli, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.
- stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny niebezpieczne lub stwarzające zagrożenie. W tym zakresie przeprowadzono 36 kontroli. Zakłady używają środków chemicznych niebezpiecznych zarówno do celów produkcyjnych: np. farby do malowania wyrobów gotowych w zakładach branży metalowej, w warsztatach samochodowych i inne.

W 5 zakładach stwierdzono brak spisu oraz kart charakterystyk dla stosowanych produktów chemicznych, w 1 przypadku stwierdzono niewłaściwe oznakowanie zbiorników i miejsc przechowywania mieszanin niebezpiecznych.

2. Produkty biobójcze

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej.

W ewidencji znajdują się 24 zakłady pracy, w których wprowadzane są do obrotu produkty biobójcze. W tym zakresie przeprowadzono 11 kontroli. Ponadto przeprowadzono 7 kontroli u przedsiębiorców w zakresie stosowania w działalności zawodowej produktów biobójczych.

W 2024 roku dokonano również oględzin 25 stron internetowych należących do 25 obiektów, podczas których dokonano oceny oznakowania 26 produktów biobójczych należących do grupy m.in. insektycydów i repelentów.

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nie prowadzą działalności zakłady odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego.

3. Produkty kosmetyczne

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nie prowadzą działalności podmioty wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 5 obiektów zajmujących się obrotem kosmetykami, w których przeprowadzono łącznie 10 kontroli w ramach oceny znakowania oraz stosowania oświadczeń zdrowotnych produktów kosmetycznych i systemu RAPEX.

Pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli 3 próbki kosmetyku:

- płyn do kąpieli - badanie chemiczne, ocena znakowania, skład;
- płyn do demakijażu - określenie jakości mikrobiologicznej (obecność *Pseudomonas aeruginosa* w 1g, obecność *Staphylococcus aureus* w 1g, obecność *Candida albicans* w 1g, obecność *Escherichia coli* w 1g, liczba pleśni i drożdży w 1g, liczba mezofilnych bakterii tlenowych w 1g);
- mleczko do demakijażu - jakości mikrobiologicznej (obecność *Pseudomonas aeruginosa* w 1g, obecność *Staphylococcus aureus* w 1g, obecność *Candida albicans* w 1g, obecność *Escherichia coli* w 1g, liczba pleśni i drożdży w 1g, liczba mezofilnych bakterii tlenowych w 1g).

Wyniki badań zgodne, nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nie prowadzą działalności podmioty wprowadzające do obrotu prekursory narkotyków kategorii 2 i 3. Nie znajdują się również eksporterzy.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w podmiocie stosującym w działalności zawodowej prekursory narkotyków. W toku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono naruszenia przepisów.

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

W roku sprawozdawczym kontynuowano współpracę w pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w zakresie prowadzenia działań edukacyjnych dla uczniów. W czasie prowadzenia wspólnych prelekcji uczestników informowano o skutkach zdrowotnych, społecznych oraz prawnych używania środków zastępczych.

W czasie organizowanych stoisk profilaktycznych prowadzono kolportaż materiałów edukacyjnych oraz prezentowano narkogogle i alkogogle, przy pomocy których osoby mogły skorzystać z symulacji wizji obrazu widzianego po zażyciu narkotyków oraz innych substancji psychoaktywnych.

Podobnie jak w latach ubiegłych nie stwierdzono na terenie powiatu pyrzyckiego działalności podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.

W pracy bieżącej wykorzystywano System Monitoringu Informacji o Dopalaczach (SMIOD).

W trakcie bieżących kontroli w obiektach znajdujących się pod nadzorem sprawdzano na podstawie ustaleń stanu faktycznego oraz oświadczenia podmiotu kontrolowanego, czy w obiekcie nie wytwarza się ani nie wprowadza do obrotu środków zastępczych lub produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że są one środkiem zastępczym, o którym mowa w art. 44 b ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1939).

XI. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej określa art.3, art.6a, art.10 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 416).

Należą do nich:

- opiniowanie projektów planów zagospodarowania przestrzennego województwa, miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;

- uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;

- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących:

- a) budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych,

- b) nowych materiałów i procesów technologicznych przed ich zastosowaniem w produkcji lub budownictwie;

- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych oraz środków komunikacji lądowej;

- inicjowanie przedsięwzięć oraz prac badawczych w dziedzinie zapobiegania negatywnym wpływom czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie np. art. 48 ust. 1; art. 53; art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (ppkt 2.1).

Zajęto 5 stanowisk w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, z podziałem na:

- 3 pisma dotyczące uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych – art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko;

- 2 opinie dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko – art. 54 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko.

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

W okresie sprawozdawczym nie uzgadniano projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji oraz przeprowadzania działań naprawczych w środowisku

W okresie sprawozdawczym nie uzgadniano projektów planów remediacji.

2.4. Oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, na podstawie np. 64 ust. 1 pkt 2; art. 70 ust. 1; art. 77 ust. 1 pkt 2; art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko. Wydano 18 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, z podziałem na:

- 16 opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – art. 64 ust.1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.
- 2 opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach - art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.
- 0 opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko - art. 70 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.
- 0 opinii przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko. art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, na podstawie np. art. 32 ust. 1 pkt 2; art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane. Wydano 4 opinie uzgadniające dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, z podziałem na:

- 3 opinie uzgadniającą dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych z tytułu art. 32 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo budowlane.
- 1 opinia uzgadniająca dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych z tytułu art. 71 ust. 2 pkt. 6 ustawy Prawo budowlane.

2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów, m.in. w zakresie warunków technicznych z podaniem podstawy prawnej

W 2024 roku nie zajęto stanowisk dotyczących odstęp od obowiązujących przepisów, m.in. w zakresie warunków technicznych.

2.7. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru

Wydano 136 postanowień dotyczących uzgodnienia projektu decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego.

2.8. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych (w tym negatywnych) na podstawie np. art. 56 ust. 1 pkt 2; art. 56 ust. 1a; art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane, w tym podać liczbę przeprowadzonych kontroli, wizji lokalnych (w tym obiektów w trakcie budowy).

Należy odnieść się również do stanowisk dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wydano 19 stanowisk w zakresie uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego:

- w tym wydano 14 opinii z tytułu art. 56 ust 1 pkt 2 ustawy Prawo Budowlane;
- w tym wydano 5 opinii z tytułu art. 56 ust 1a ustawy Prawo Budowlane;

Nie wydano opinii dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzonych zostało 19 kontroli obiektów budowlanych.

XII. Profilaktyka i promocja zdrowia

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”.

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych, klasy (V-VIII), rodzice, opiekunowie.

Liczba odbiorców: 105

Główne działania w ramach interwencji: list intencyjny, narada, pismo, dystrybucja materiałów edukacyjno - informacyjnych wizytacje, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook, szkolenie.



1.2 Lokalny program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.

Grupa docelowa: dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat.

Liczba odbiorców: 28

Główne działania w ramach interwencji: list intencyjny, szkolenie.

1.3 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania w tym działania z Kampanii EFSA „Wybieraj bezpieczną żywność”.

Grupa docelowa: społeczność lokalna.

Liczba odbiorców: 411

Główne działania w ramach interwencji: narada, stoisko, dystrybucja materiałów edukacyjno - informacyjnych, prelekcja, pismo, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook, sporządzenie sprawozdawczości z przeprowadzonych działań.



2. Profilaktyka palenia tytoniu

2.1 Lokalny program „Czyste powietrze wokół nas”.

Grupa docelowa: dzieci w wieku przedszkolnym (5-6 lat).

Liczba odbiorców: 70

Główne działania w ramach interwencji: pismo, list intencyjny, prelekcja, dystrybucja materiałów edukacyjno - informacyjnych, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook, szkolenie.



2.2 Lokalny program: „Nie pal przy mnie, proszę!”

Grupa docelowa: uczniowie klas I – III szkół podstawowych.

Liczba odbiorców: 60

Główne działania w ramach interwencji: list intencyjny, prelekcja, szkolenie.



2.3 Lokalny program „Bieg po zdrowie”

Grupa docelowa: uczniowie klas IV szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 70

Główne działania w ramach interwencji: narada, list intencyjny, prelekcja, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, szkolenie.



2.4 Światowy Dzień bez Tytoniu (interwencja o zasięgu wojewódzkim)

Grupa docelowa: społeczność lokalna.

Liczba odbiorców: 387

Główne działania w ramach interwencji: narada, list intencyjny, prelekcja, stoisko, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, pismo, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach oraz zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.



2.5 Światowy Rzucania Palenia (interwencja o zasięgu wojewódzkim)

Grupa docelowa: społeczność lokalna.

Liczba odbiorców: 362

Główne działania w ramach interwencji: narada, prelekcja, stoisko, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, list intencyjny, pismo, przeprowadzenie wojewódzkiego konkursu na etapie powiatowym, sprawozdawczości z przeprowadzonych działań, zamieszczenie informacji na

stronie internetowej PSSE w Pyrzycach oraz zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.



2.6 „Profilaktyka palenia tytoniu i nowatorskich wyrobów nikotynowych” w tym miesięczne sprawozdania dotyczące aktualnej sytuacji w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (interwencja o zasięgu wojewódzkim).

Grupa docelowa: społeczność lokalna.

Liczba odbiorców: 45

Główne działania w ramach interwencji: narada, prelekcja, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook, sprawozdawczość miesięczna.

3. Profilaktyka uzależnień

3.1 Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Grupa docelowa: Uczniowie klas V-VII szkół Podstawowych

Liczba odbiorców: 509

Główne działania w ramach interwencji: wykład dla rodziców, prelekcja dla rodziców, prelekcja dla uczniów, wykład dla uczniów, list intencyjny, narada, wizytacja, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, pismo, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach oraz zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook, sprawozdawczość programowa, szkolenie



3.2 Lokalny program: „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych w wieku 16-19 lat oraz ich rodzice i nauczyciele.

Liczba odbiorców: 3

Główne działania w ramach interwencji: list intencyjny, szkolenie

3.3 „Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym Nowych Narkotyków” (interwencja o zasięgu wojewódzkim).

Grupa docelowa: społeczność lokalna

Liczba odbiorców: 654

Główne działania w ramach interwencji: narada, pismo, szkolenie, prelekcja, wykład, stoisko, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.



4. Profilaktyka zdrowia psychicznego

4.1 Nazwa interwencji: „Promocja zdrowia psychicznego” (interwencja o zasięgu lokalnym).

Grupa docelowa: społeczność lokalna

Liczba odbiorców: 2

Główne działania w ramach interwencji: narada, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.



5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS

5.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Grupa docelowa: społeczność lokalna

Liczba odbiorców: 161

Główne działania w ramach interwencji: narada, prelekcja, stoisko, ekspozycja wizualna, list intencyjny, instruktaż, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, zamieszczenie

informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach oraz zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook



5.2 Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”.

Grupa docelowa: Uczniowie klas I-III szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 78

Główne działania w ramach interwencji: wizytacja, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, narada, list intencyjny, prelekcja, sprawozdawczość programowa, szkolenie, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.



5.3 Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe mamy marchewkę zjadamy”.

Grupa docelowa: dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat), rodzice/opiekunowie dzieci objętych edukacją,

Liczba odbiorców: 291

Główne działania w ramach interwencji: narada, wykład, prelekcja, list intencyjny, pismo, wizytacja, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, szkolenie, sprawozdawczość programowa,

zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach oraz zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook



5.4 Program edukacyjny "Podstępne WZW" (interwencja o zasięgu wojewódzkim).

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 25

Główne działania w ramach interwencji: list intencyjny, narada, pismo, szkolenie, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, sprawozdawczość programowa.

5.5 Profilaktyka chorób zakaźnych i promocja szczepień ochronnych (interwencja o zasięgu wojewódzkim).

„Promocja szczepień ochronnych” w tym „Europejski Tydzień Szczepień”.

Grupa docelowa: społeczność lokalna.

Liczba odbiorców: 338

Główne działania w ramach interwencji: narada, list intencyjny, pismo, prelekcja, wykład, stoisko, instruktaż, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach oraz zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook, sprawozdawczość z podjętych działań.



5.6 Profilaktyka działań zdrowotnych skierowana do imigrantów z Ukrainy (interwencja o zasięgu lokalnym).

Grupa docelowa: społeczność lokalna (przedsiębiorcy zatrudniające obywateli Ukrainy przebywający na terenie RP)

Liczba odbiorców: 25

Główne działania w ramach interwencji: pismo, instruktaż, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych.

5.7 Promocja higieny jamy ustnej, w tym profilaktyka próchnicy i chorób przyzębia (interwencja o zasięgu lokalnym).

Grupa docelowa: dzieci oddziałów przedszkolnych.

Liczba odbiorców: 11

Główne działania w ramach interwencji: prelekcja, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach.



5.8 Profilaktyka wszawicy (interwencja o zasięgu lokalnym).

Grupa docelowa: społeczność lokalna.

Liczba odbiorców: 160

Główne działania w ramach interwencji: narada, prelekcja, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.



6. Profilaktyka chorób nowotworowych

6.1 Program edukacyjny "Znamie! Znam je?" (interwencja o zasięgu wojewódzkim).

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych.

Liczba odbiorców: 2

Główne działania w ramach interwencji: list intencyjny, narada, pismo, szkolenie, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.

6.2 Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką” (interwencja o zasięgu wojewódzkim).

Grupa docelowa: społeczność lokalna w głównej mierze kobiety

Liczba odbiorców: 321

Główne działania w ramach interwencji: narada, prelekcja, warsztaty, instruktaż, pismo, stoisko, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, sprawozdawczość z podjętych działań, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach oraz zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.



7. Promocja zdrowego stylu życia

7.1 Światowy Dzień Zdrowia (interwencja o zasięgu wojewódzkim).

Grupa docelowa: społeczność lokalna

Liczba odbiorców: 219

Główne działania w ramach interwencji: list intencyjny, pismo, narada, prelekcja, stoisko, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, sprawozdawczość z podjętych działań, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach oraz zamieszczeni informacji na portalu społecznościowym – Facebook.



7.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruć grzybami (interwencja o zasięgu lokalnym).

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 1

Główne działania w ramach interwencji: pismo, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach oraz zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook

7.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach (interwencja o zasięgu lokalnym).

Grupa docelowa: pacjenci zakładu opieki zdrowotnej.

Liczba odbiorców: 49

Główne działania w ramach interwencji: narada, stoisko, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.



7.4 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego (Bezpieczne Ferie i Wakacje)

Grupa docelowa: dzieci oraz wychowawcy klas 0-3, grup przedszkolnych oraz organizatorzy zorganizowanego wypoczynku.

Liczba odbiorców: 2568

Główne działania w ramach interwencji: list intencyjny, pismo, narada, wykład, prelekcja, impreza prozdrowotna, stoisko, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, Instruktaż, sprawozdawczość z podjętych działań, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.



7.5 Zdrowy Senior

Działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach w związku z prowadzonymi działaniami wśród seniorów zostały wykazane w innych interwencjach tematycznych tj. „Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania” i „Światowy Dzień Rzucania Palenia”

7.6 Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie (Radon, PEM itp.)

Grupa docelowa: pracownicy jednostek samorządów terytorialnych oraz kadra pedagogiczna placówek szkolno-wychowawczych.

Liczba odbiorców: 54

Główne działania w ramach interwencji: list intencyjny, szkolenie, zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE w Pyrzycach oraz zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.

8. Inne działania

8.1 Wojewódzka kampania #SkołaZdrowaSkoła i profilaktyka ograniczania wad postawy w związku z Ogólnopolskim dniem tornistra.

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 44

Główne działania w ramach interwencji: narada, list intencyjny, pismo, prelekcja, dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym – Facebook.



Iga Sindrewicz
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Pyrzycach
/dokument podpisany elektronicznie/

