

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY

W GRYFINIE



**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO POWIATU GRYFIŃSKIEGO ZA 2024r.**

Gryfino, luty 2025 r.

SPIS TREŚCI

I.	Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	3
II.	Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	17
III.	Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	23
IV.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej	39
V.	Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe	44
VI.	Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli	46
VII.	Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry	47
VIII.	Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej	47
IX.	Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych	51
X.	Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	62
XI.	Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy	63
XII.	Bezpieczeństwo Chemiczne	67
XIII.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	68
XIV.	Profilaktyka i promocja zdrowia	70

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Zatrucia i zakażenia pokarmowe	9	5	- Salmonella enteritidis- 6 przypadków, - Salmonella enterica – 1 przypadek - Salmonella ssp. – 1 przypadek - 1 przypadek prawdopodobny (bez badań laboratoryjnych)	- 5 przypadków dzieci w wieku 3-12 lat - 4 przypadki osób w wieku dorosłym
Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową	5	0	- Salmonella enteritidis	zarejestrowano 1 ognisko domowe: - 3 przypadki dzieci w wieku 4-12 lat - 2 przypadki osób w wieku dorosłym

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”	1	1	HAV	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i BNO	5	0	HBV	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu C przewlekłe i BNO	9	2	HCV	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu B ostre-ogółem	0	0	HBV	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu E ostre	1	0	HEV	

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

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Grypa potwierdzona wynikiem badania molekularnego – ogółem	1	1	Grypa	-
W tym dzieci do 0-14 lat	0	0	-	-
Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego	205	20	Grypa typu A i B	-
Covid-19	586	14	Sars-CoV-2	-
Zakażenia wirusem RSV	42	15	RSV	-
Zakażenia wirusem RSV do lat 2	18	10	RSV	-

W roku 2024 zarejestrowano 1 ognisko zakażeń szpitalnych, gdzie czynnikiem etiologicznym była grypa typu A.

Z powodu COVID-19 w 2024 r. zarejestrowano 1 zgon (mężczyzna w wieku 90 lat).

W roku 2024 wystąpiło łącznie 6 ognisk z powodu zakażeń SARS-CoV-1: 1 ognisko dotyczyło pensjonariuszy w Domu Pomocy Społecznej, 5 ognisk to zakażenia szpitalne.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Odra	0	0	-	-
Ostre porażenie wiotkie u dzieci do lat 14.	0	0	-	-
Krztusiec	22	10	-	-
Ospa wietrzna	277	1	Varicella zoster virus	
Różyczka	0	0	-	-
Nagminne zapalenie przyusznic- świnka	0	0	-	-

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

W roku 2024 zarejestrowano:

- 1 przypadek kleszczowego zapalenia mózgu u kobiety w wieku 52 lat; przypadek hospitalizowany;

- 1 przypadek opryszczkowego zapalenia mózgu u kobiety w wieku 48 lat; przypadek hospitalizowany;
- 2 przypadki enterowirusowego zapalenia opon mózgowych u dziecka w wieku 5 lat oraz mężczyzny w wieku 44 lat; przypadki hospitalizowane;
- 1 przypadek wirusowego nieokreślonego zapalenia opon mózgowych u dziecka w wieku 6 lat; przypadek hospitalizowany;
- 1 przypadek bakteryjnego zapalenia opon mózgowych wywołanego przez *Streptococcus pneumoniae* u kobiety w wieku 49 lat; przypadek hospitalizowany;
- 1 przypadek bakteryjnego zapalenia mózgu wywołanego przez *Streptococcus pneumoniae* u kobiety w wieku 53 lat; przypadek hospitalizowany;
- 2 przypadki zapalenia opon mózgowych nieokreślone u kobiety w wieku 35 lat oraz mężczyzny w wieku 71 lat; przypadki hospitalizowane;

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa

W roku 2024 nie zarejestrowano inwazyjnej choroby meningokokowej.

1.7. Borelioza z Lyme

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Borelioza – ogółem	35	1	Borrelia burgdorferi	Przypadki potwierdzone objawiające się rumieniem wędrującym

1.8. Wścieklizna

W roku 2024 nie zarejestrowano przypadków zachorowań na wściekliznę.

Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień:

Z powodu pokąsania ludzi przez zwierzęta w roku 2024 roku przeprowadzono **104** dochodzenia epidemiologiczne. Odnotowano **30** przypadków styczności i narażenia na wściekliznę po których wdrożono szczepienia. Najczęstszą grupę stanowiły pokąsania przez zwierzęta domowe, głównie psy i koty. Zarejestrowano również **3** przypadki pokąsania przez zwierzęta dzikie tj. szczura. W trakcie przeprowadzanych dochodzeń epidemiologicznych współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Inne postacie kiły i kiła nieokreślona	1	0	Treponema pallidum	-
Kiła wczesna	1	0	Treponema	-

			pallidum	
Rzeżączka	1	0	Neisseria gonorrhoeae	-

1.10. Gruźlica

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: Gryfino	3	3	3	0	0
w tym:					
Miasto	2	2	2	0	0
Wieś	1	1	1	0	0
Mężczyźni	2	2	2	0	0
Kobiety	1	1	1	0	0
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	1	1	1	0	0
20 - 29	0	0	0	0	0
30 - 44	0	0	0	0	0
45 - 64	1	1	1	0	0
65 i więcej	1	1	1	0	0
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	7				

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Rodzaj wirusa	Uwagi
HIV	1	0	HIV-1	-
AIDS	1	0	HIV-1	-

1.12. Tularemia

W 2024 roku zarejestrowano 1 przypadek zachorowań na tularemię (postać wrzodząco-węzłowa). Dotyczył on chłopca w wieku 7 lat. Dziecko ukąszone przez kleszcza na terenie powiatu gryfińskiego. Przypadek hospitalizowany.

1.13. Zakażenia Mpox

W 2024 roku nie zarejestrowano ospy małpiej.

1.14. Podsumowanie i wnioski

W 2024r. na terenie nadzorowanego powiatu gryfińskiego nie wystąpiły: ostre porażenie wiotkie, odra, różyczka, inwazyjna choroba meningokokowa, nagminne zapalenie przyusznicy, ospa mała. Korzystna sytuacja epidemiologiczna - wzw typu B w rocznikach dziecięcych jest wynikiem bardzo dobrej realizacji Programu Szczepień Ochronnych.

W porównaniu z rokiem 2023 odnotowano:

- spadek zachorowań na: tularemię, gruźlicę, boreliozę, Covid-19;
- wzrost zachorowań na: salmonellozę, krztusiec, grypę, RSV dzieci do lat 2

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Do zakresu zadań organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z Ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024r., poz. 416) należy m.in. prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych, w tym ustalanie zakresów i terminów szczepień ochronnych i sprawowanie nadzoru w tym zakresie, a także wydawanie zarządzeń i decyzji lub występowanie do innych organów o ich wydanie – w przypadkach określonych w przepisach o zwalczaniu chorób zakaźnych. Zgodnie z art. 12 ust. 1 ww. ustawy organami właściwymi do sprawowania nadzoru nad wykonawstwem szczepień są właściwi państwowi powiatowi lub graniczni inspektorzy sanitarni.

Poddanie się szczepieniu ochronnemu jest w Polsce obowiązkiem ustawowym wynikającym z art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. b oraz art. 17 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r., poz. 924 z późn.zm.). Zgodnie z przepisem art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. b powyższej ustawy, poddawanie się szczepieniom ochronnym jest obowiązkowe dla osób przebywających na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. Zwolnione z tego obowiązku są osoby przebywające na terytorium RP przez okres krótszy niż trzy

miesiące (z wyjątkiem szczepień poekspozycyjnych) (art. 17 ust. 1a). W przypadku osoby nieposiadającej pełnej zdolności do czynności prawnych (m.in. dziecko do 18 roku życia) odpowiedzialność za wypełnienie obowiązku spoczywa na osobie, która sprawuje prawną pieczę nad tą osobą małoletnią, albo jej opiekun faktyczny (art. 5 ust. 2). Szczepienie ochronne poprzedzone jest każdorazowo lekarskim badaniem kwalifikacyjnym, w celu wykluczenia przeciwwskazań do wykonania obowiązkowego szczepienia ochronnego (art.17 ust. 2 ww. ustawy).

Zgodnie z art. 17 ust. 9a ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r., poz. 924 z późn.zm.) szczepienia obowiązkowe przeprowadza się zgodnie ze schematem szczepienia określonym dla danego szczepienia w przepisach wydanych na podstawie ust. 10.

Szczegółowy przedział wiekowy poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 27 września 2023r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz. U. z 2023r., poz. 2077 z późn.zm.). Ww. rozporządzenie stanowiące akt wykonawczy do art. 17 ust. 10 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r., poz. 924 z późn.zm.) określa m.in. wykaz chorób zakaźnych objętych obowiązkiem szczepień ochronnych, osoby lub grupy osób obowiązane do poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym przeciw chorobom zakaźnym, wiek i inne okoliczności stanowiące przesłankę powstania obowiązku szczepień ochronnych, schemat szczepienia przeciw chorobie zakaźnej obejmujący liczbę dawek i terminy ich podania wymagane dla danego szczepienia uwzględniające wiek osoby objętej obowiązkiem szczepienia, sposób przeprowadzanie szczepień ochronnych oraz tryb przeprowadzania konsultacji specjalistycznej dla osób w przypadku których lekarskie badanie kwalifikacyjne daje podstawy do długotrwałego odroczenia obowiązkowego szczepienia ochronnego. Należy podkreślić, że zgodnie z § 3 ust. 2 ww. rozporządzenia schematy obowiązkowych szczepień dzieci i młodzieży obejmujące liczbę dawek i terminy ich podania wymagane dla danego szczepienia podstawowego lub przypominającego, z uwzględnieniem wieku osoby objętej obowiązkiem szczepienia, określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.

Natomiast zgodnie z art. 17 ust. 11 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r., poz. 924 z późn.zm.) Główny Inspektor Sanitarny ogłasza w formie komunikatu, w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw zdrowia, Program Szczepień Ochronnych na dany rok, ze szczegółowymi wskazaniami dotyczącymi stosowania poszczególnych szczepionek, wynikającymi z aktualnej sytuacji epidemiologicznej, przepisów wydanych na podstawie ust. 10 i art. 19 ust. 10 oraz zaleceń, w terminie do dnia 31 października roku poprzedzającego realizację tego programu.

Zgodnie z art. 68 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej władze publiczne są obowiązane do zwalczania chorób epidemicznych (w tym zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi), natomiast art. 31 ust. 3 Konstytucji RP stanowi, że w demokratycznym państwie prawa konstytucyjne wolności i prawa mogą być ograniczane w drodze ustawy, m.in. gdy jest to niezbędne dla ochrony zdrowia.

Obowiązkowe szczepienia ochronne wykonują wyłącznie świadczeniodawcy w ramach umów zawartych z NFZ na świadczenie podstawowej opieki zdrowotnej lub innego zakresu świadczeń, jeśli tak przewiduje umowa.

W powiecie gryfińskim szczepienia ochronne realizowane są w **21** punktach szczepień, w tym:

- **1** Szpital Powiatowy w Gryfinie Sp. z o. o - izba przyjęć;
- **20** punktów szczepień świadczących usługi w zakresie podstawowej opieki zdrowotnej.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 września 2023r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz. U. z 2023r., poz. 2077 z późn. zm.). podmioty lecznicze realizowały szczepienia obowiązkowe przeciwko: błonicy; gruźlicy; inwazyjnemu zakażeniu *Haemophilus influenzae* typu B; inwazyjnemu zakażeniu *Streptococcus pneumoniae*; krztuścowi; nagminnemu zakażeniu przyusznic (świniec); odrze; ospie wietrznej; ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu (poliomyelitis); różyczce; tężcowi; wirusowemu zapaleniu wątroby typu B; zakażeniom wywołanym przez rotawirusy.

Ocena realizacji szczepień ochronnych sporządzona została na podstawie sprawozdań MZ-54, Roczne sprawozdanie ze szczepień ochronnych sporządzonych i przesłanych przez świadczeniodawców na podstawie kart uodpornienia będących w posiadaniu punktów szczepień na dzień 31.12.2024r.

Z dniem 1 czerwca 2023 roku rozpoczęto w Polsce program powszechnych, bezpłatnych szczepień nastolatków przeciwko ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV). Powszechny program szczepień przeciwko HPV realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020–2030. Uzupełnia bezpłatny Program Szczepień Ochronnych dzieci i młodzieży o nowy zakres ochrony przed chorobami wywołanymi przez HPV. Minister Zdrowia wprowadzając szczepienie przeciwko HPV rozszerza zakres ochrony przed rakiem szyjki macicy i innymi chorobami nowotworowymi związanymi z HPV. Minister Zdrowia bazuje na światowych i europejskich rekomendacjach podkreślających bezpieczeństwo, skuteczność i korzyści wynikające z realizacji programów szczepień przeciwko HPV.

Dotychczasowe wyniki badań wskazują jednoznacznie, że głównym celem szczepienia przeciwko HPV jest zapobieganie chorobom nowotworowym. Szczepienia mają charakter szczepień zalecanych, dla których zakup szczepionek został objęty od 1 czerwca 2023 roku finansowaniem ministra właściwego do spraw zdrowia

Od 1 września 2024r. nastąpiły zmiany w organizacji szczepień przeciw ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV) w ramach powszechnego programu szczepień. Szczepienia przeprowadzane mogą być u osób po ukończeniu 9 roku życia do ukończenia 14 roku życia w schemacie dwudawkowym. Dodatkowo POZ mają możliwość realizacji szczepień przeciw HPV również w szkołach podstawowych, w trybie wyjazdowym.

Tabela: Analiza procentowa stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 lat, podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym w 2024 roku (roczniki aktywne)

Rocznik	Liczba dzieci w roczniku	Szczepienie	Osoby zaszczepione %
2024	409	Gruźlica	91,7
		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (pierwotne)	34,7

		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (uzupełniające)	50,4
		Błonica, Tężec, Krztusiec (pierwotne)	53,5
		Poliomyelitis (pierwotne)	53,5
		Zakażenia H.influenzae typu B (pierwotne)	53,5
		Zakażenia S.pneumoniae (pierwotne)	64,0
		Zakażenia rotawirusowe	68,4
2023	496	Gruźlica	96,4
		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (pierwotne)	1,6
		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (uzupełniające)	97,0
		Błonica, Tężec, Krztusiec (pierwotne)	57,9
		Błonica, Tężec, Krztusiec (uzupełniające)	39,9
		Poliomyelitis (pierwotne)	57,9
		Poliomyelitis (uzupełniające)	39,9
		Zakażenia H. influenzae typu B (pierwotne)	54,2
		Zakażenia H. influenzae typu B (uzupełniające)	43,5
		Odra, świnka, różyczka (podstawowe)	75,8
		Zakażenia S.pneumoniae (pierwotne)	26,4
		Zakażenia S.pneumoniae (uzupełniające)	70,2
		Zakażenia rotawirusowe	92,1

2019	677	Błonica, Tęžec, Krztusiec (I przypominające)	79,5
		Poliomyelitis (przypominające)	79,5
		Odra, świnka, różyczka (przypominające)	79,8
2011	755	Błonica, Tęžec, Krztusiec (II przypominające)	89,3
2006	780	Błonica, Tęžec (III przypominające)	80,9

W roku sprawozdawczym realizowano również: obowiązkowe szczepienia osób narażonych w sposób szczególny oraz obowiązkowe szczepienia poekspozycyjne w tym:

- **6** szczepień przeciw krztuścowi
- **2** szczepienia przeciw poliomyelitis
- **2** szczepienia przeciw zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu B
- **6** szczepień przeciw zakażeniom *Streptococcus pneumoniae*
- **29** szczepień przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B
- **51** szczepień przeciw ospie wietrznej
- **6** szczepień przeciw błonicy
- **336** szczepień przeciw tężcowi

Na dzień 31 grudnia 2024r. liczba osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych wynosiła **116/155** dzieci/rodziców - w tym **21 dzieci/32 rodziców** zgłoszonych w roku 2024r. przez świadczeniodawców przeprowadzających obowiązkowe szczepienia ochronne w „kwartalnych sprawozdaniach z obowiązkowych szczepień ochronnych wg informacji zawartych w kartach uodpornienia przechowywanych przez składającego sprawozdanie”.

W związku z powyższym w roku 2024r. podjęto następujące działania przymuszające osoby uchylające się od obowiązku szczepień ochronnych do poddania się szczepieniom:

- Sporządzono:
 - **66** pism informacyjnych mających na celu pouczenie rodziców/opiekunów prawnych o korzyściach i zagrożeniach związanych z chorobami, na które istnieje możliwość uodpornienia się poprzez szczepienia;
 - **49** upomnień;
 - **22** postanowienia;
- Wystawiono:
 - **66** tytułów wykonawczych i **79** wniosków do Wojewody Zachodniopomorskiego o wszczęcie postępowania egzekucyjnego oraz nałożenie grzywny w celu przymuszenia
- Przeprowadzono:
 - **30** instruktaży edukacyjnych.

Następstwem powyższego w roku 2024 Wojewoda Zachodniopomorski nałożył grzywnę na **43** osoby na łączną kwotę **23.500 zł**.

W rezultacie podjętych przez PSSE Gryfino działań w **5** przypadkach zrealizowano zaległe obowiązkowe szczepienia ochronne.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

W 2024 roku wpłynęło do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gryfinie **7** zgłoszeń przypadków wystąpienia niepożądanych odczynów poszczepiennych u dzieci.

Zgłoszone niepożądane odczyny poszczepienne u dzieci/młodzieży wystąpiły po następujących preparatach szczepionkowych: **Infanrix IPV** (uodpornienie przeciwko: błonicy, tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis); **Hexacima** (uodpornienie przeciwko: błonicy, tężcowi, krztuścowi, wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, poliomyelitis oraz ciężkim chorobom wywołanymi przez *Haemophilus influenzae* typ b); **Varilrix** (uodpornienie przeciwko: ospie wietrznej); **Gardasil 9** (uodpornienie przeciwko: wirusowi brodawczaka ludzkiego).

W/w niepożądane odczyny poszczepienne zakwalifikowano jako łagodne – **6** oraz poważny – **1**.

2.3. Podsumowanie i wnioski

Szczepienia ochronne są jedną z najskuteczniejszych metod zapobiegania chorobom. Zaszczepienie dużego odsetka populacji wpłynęło na znaczne zmniejszenie zapadalności na choroby, którym można zapobiegać poprzez szczepienia. Ponieważ choroby te występują obecnie rzadziej, zmniejszyła się również świadomość społeczeństwa i wiedza na temat ich ciężkiego przebiegu oraz ryzyka zachorowania. Równocześnie zwiększyła się obawa związana z faktycznymi lub rzekomymi skutkami niepożądanymi szczepień. Pracownicy placówek opieki zdrowotnej odgrywają zasadniczą rolę w podejmowaniu przez rodziców decyzji dotyczących szczepień ochronnych, powinni być przygotowani na przekazanie rzetelnej informacji na temat aktualnego ryzyka zachorowania na choroby, którym można zapobiegać za pomocą szczepień, ryzyka oraz korzyści płynących z zaszczepienia rodziców, opiekunów oraz dorosłych pozostających w bliskim kontakcie z małymi pacjentami.

Szczepionki chronią zaszczepione osoby i ich otoczenie, które jest podatne na choroby, ograniczając ryzyko szerzenia się chorób wśród członków rodziny, rówieśników szkolnych, współpracowników, przyjaciół, sąsiadów i innych osób wchodzących w skład danej społeczności.

Gdy wystarczająca liczba osób w danej społeczności jest uodporniona na choroby zakaźne, mało prawdopodobne jest że dojdzie do ich rozprzestrzeniania. Określa się to pojęciem „odporności populacyjnej” (zwanej również „odpornością grupową”).

W ten sposób szczepionki pośrednio chronią pozostałe osoby podatne na chorobę. Do tej grupy zaliczają się dzieci, osoby starsze, osoby ze słabym układem odpornościowym, osoby z nowotworem oraz osoby, których nie można szczepić z powodów medycznych.

Oznacza to, że osoby których nie można szczepić, ponieważ są zbyt młode lub wykazują reakcje alergiczne na składniki szczepionki, korzystają ze szczepień innych, gdyż choroba nie może łatwo rozprzestrzeniać się w społeczności.

Na przykład, aby zapewnić odporność populacyjną 95% społeczności szczepi się dwoma dawkami szczepionki przeciwko odrze (szczepionka MMR chroniąca przed odrą, świnką i różyczką).

W przypadku niektórych chorób zakaźnych nie można polegać na odporności populacyjnej. Na przykład tężcem można się zarazić przy okazji zwykłych ran, w tym ugryzień przez psa lub kota. Szczepienie jest jedynym sposobem zapewniającym bezpośrednią ochronę przeciwko tężcowi.

Ponadto pomagają zmniejszyć społeczne, psychologiczne i finansowe obciążenie zdrowotne dla ludności i rządów, redukując presję wywieraną na systemy opieki zdrowotnej i socjalnej oraz umożliwiając ludziom nieprzerwane prowadzenie produktywnych działań, w tym nauki i pracy.

Szczepionki zapobiegają chorobom, które mogą powodować poważne problemy zdrowotne, trwałą niepełnosprawność lub nawet śmierć. Każdego roku szczepionki podawane są setkom milionów ludzi na całym świecie w celu ochrony przed chorobami zakaźnymi.

Przykładowo, w 2018 r. około 86% niemowląt na całym świecie otrzymało trzy dawki szczepienia chroniącego je przed błonicą, tężcem i krztuścem (DTP), a 85% wszystkich niemowląt zostało zaszczepionych trzema dawkami przeciwko poliomielitis (dane: <https://vaccination-info.europa.eu/pl/informacje-o-szczepionkach/korzysci-ze-szczepien>).

W przeciwieństwie do terapii stosowanych w celu wyleczenia choroby, szczepionki podaje się zwykle osobom zdrowym, aby zapobiegać zachorowaniu. Dlatego też długoterminowe korzyści szczepienia mogą nie być widoczne od razu.

Dzięki szczepieniom wiele chorób zakaźnych występuje dziś bardzo rzadko, dlatego o negatywnych skutkach tych chorób czasem się zapomina. Gdyby ludzie przestali się szczepić, wiele z tych chorób i związanych z nimi epidemii mogłoby wystąpić ponownie.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

W Szpitalu działa powołany zarządzeniem Prezesa Zarządu komitet i zespół ds. zakażeń.

W zakresie usług na wykonywanie badań mikrobiologicznych szpital posiada podpisaną umowę z Diagnostyką Sp. z o.o. ul. Olszańska 5, Kraków.

Pacjentów z podejrzeniem zakażenia lub z rozpoznanym zakażeniem umieszcza się w jak najmniejszej ilościowo sali, w przypadku wystąpienia zakażenia u 2 pacjentów stosuje się kohortację.

W Oddziale Chirurgicznym wyodrębniono izolatkę.

W roku 2024 (w dniach 03-24.07.2024r.) dokonano przeglądu wszystkich obowiązujących w Szpitalu procedur z zakresu kontroli zakażeń.

Wprowadzono następujące dokumenty:

- Wykaz środków dezynfekcyjnych dopuszczonych do stosowania w Szpitalu Powiatowym w Gryfinie Sp. z o.o. na rok 2024;
- Instrukcja pobierania badań przesiewowych w kierunku identyfikacji szczepów wytwarzających karbapenemazy CPE w Izbie Przyjęć;

- Zakażenie wirusem Zachodniego Nilu-WNV- postępowanie;
- Postępowanie z przeterminowanymi preparatami szczepionkowymi

Przeprowadzono **33** kontrole wewnętrzne dotyczące:

- Oceny czystości mikrobiologicznej powietrza oraz środowiska na Bloku Operacyjnym;
- Oceny czystości mikrobiologicznej endoskopów w Pracowni Badań Endoskopowych;
- Oceny stanu sanitarno- higienicznego i ocena ryzyka wystąpienia zakażeń w Pracowni Endoskopowej;
- Oceny stanu higieny otoczenia;
- Przestrzegania procedur profilaktyki zakażeń:
 - postępowanie ze sprzętem i narzędziami,
 - postępowanie po ekspozycji,
 - środki ochrony osobistej,
 - stosowanie preparatów dezynfekcyjnych,
 - postępowanie z bielizną szpitalną,
 - izolacja chorych,
 - higiena rąk,
 - postępowanie z odpadami,
 - postępowanie z kaniulą obwodową,
 - postępowanie z cewnikiem moczowym,
 - postępowanie z centralnym cewnikiem naczyniowym.

Przeprowadzono szkolenia wewnątrzszpitalne z zakresu:

- Higieny rąk- mycie i dezynfekcja- firma B Braun;
- Oceny zdolności antyseptyków do eradykacji biofilmu bakteryjnego- prof. Marzena Bartoszewicz;
- Stosowania antybiotykoterapii- mgr Ewa Kaczmarek;
- Zasad pobierania materiału do badań mikrobiologicznych;
- Pobierania krwi na posiew-szkolenie + film instruktażowy SHL;
- Postępowania z pacjentem z zakażeniem NDM, OXA- izolacja pacjenta;
- Postępowania z pacjentem z Clostridium difficile;
- Szkoleń wstępnych nowo zatrudnionych pracowników;
- Postępowania po ekspozycji;
- Postępowania z dostępem naczyniowym;

Zrealizowano **1** szkolenia w trybie online

- Analiza sytuacji epidemiologicznej zakażeń szpitalnych w woj. zachodniopomorskim

Szkolenia przeprowadzono w jednostkach szpitala, łącznie przeszkolono **128** osób.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych
ODDZIAŁ CHIRURGICZNY

ILOŚĆ ZAKAŻEŃ	33
ZAKAŻENIA MIEJSCA OPEROWANEGO/ ZUM	2/0
PATOGENY ALARMOWE	5 1 – Escherichia coli ESBL (+) - materiał śródoperacyjny z jamy otrzewnej 2 – Clostridium perfringens - materiał śródoperacyjny z jamy otrzewnej 2 – Klebsiella Pneumoniae ESBL (+) - wymaz z okolicy stomii - wymaz ze stopy cukrzycowej 1 – Pseudomonas aeruginosa – oporny na karapenemy - wymaz z ropnia 1 – Staphylococcus aureus MRSA - wymaz ze stopy cukrzycowej
ZAKAŻENIA SZPITALNE	2 – wsk zakażeń 6%

ODDZIAŁ CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH

ILOŚĆ ZAKAŻEŃ	48
ZMO/ZUM	0/2
PATOGENY ALARMOWE	7 2 – Escherichia coli oporny na min 2 gr antybiotyków - wymaz z odleżyny - mocz 3-Escherichia coli ESBL (+) - mocz - krew 1-Staphylococcus aureus MRSA - krew 1-Acinetobacter baumannii op. Na 2 gr antybiotyków - mocz 1-Pseudomonas aeruginosa op. Na karbapenemy - mocz
ZAKAŻENIA SZPITALNE	6 - wsk zakażeń – 12,5%

ZPOP

ILOŚĆ ZAKAŻEŃ	9
ZMO/ZUM	0/2
PATOGENY ALARMOWE	3 4-Escherichia coli ESBL (+) - mocz 3-Klebsiella pneumoniae ESBL (+) - 2 - mocz 1-Clostridium difficile Toksyna A i B
ZAKAŻENIA SZPITALNE	4 wsk zakażeń 44%

ZOL

ILOŚĆ ZAKAŻEŃ	2
ZMO/ZUM	0/1
PATOGENY ALARMOWE	Klebsiella pneumoniae ESBL (+) - mocz
ZAKAŻENIA SZPITALNE	1 wsk zakażeń 50%

OPM

ILOŚĆ ZAKAŻEŃ	14
ZMO/ZUM	0/0
PATOGENY ALARMOWE	8 1-Clostridium perfringens - wymaz z odleżyny 2-Staphylococcus aureus MRSA - wymaz z odleżyny 4-Enterococcus faecium VRE (+) - badanie przesiewowe 1-Acinetobacter baumannii OXA 40/58 - badanie przesiewowe 1-Clostridium difficile Toksyna B, toksyna biurna, obecność szczepu hiperepidemicznego 1-Klebsiella pneumoniae NDM (+) - wymaz z odleżyny 1-Klebsiella pneumoniae

	ESBL (+) - wymaz z odleżyny
ZAKAŻENIA SZPITALNE	6 wskaźnik zakażeń 43%

3.3. Podsumowanie i wnioski

Nadzór nad zakażeniami szpitalnymi zapewnia aktualną i dokładną informację o rozpowszechnieniu zakażeń w populacji badanych pacjentów i o czynnikach, które w znaczny sposób przyczyniają się do zakażenia. Szczególne znaczenia ma systematyczne zbieranie, porządkowanie, analizowanie i upowszechnianie danych o występowaniu zakażeń szpitalnych. Wiedza o zakażeniach prowadzi do stosowania racjonalnych metod leczenia, szybkiego i efektywnego wykrywania ognisk epidemicznych lub zaniedbań w rutynowych procedurach zapobiegania infekcjom.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

Szpital Powiatowy w Gryfinie Sp. z o.o.
74-100 Gryfino, ul. Parkowa 5

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

W ramach ww. szpitala działają:

- Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczo, Psychiatryczny w Nowym Czarnowie 70;
- Zakład Opiekuńczo- Leczniczy w Gryfinie ul. Armii Krajowej 8;
- Poradnie Specjalistyczne w Gryfinie, ul. Niepodległości 39;
- Poradnie Specjalistyczne w Chojnie, ul. Dworcowa 1;
- Oddział Chorób Wewnętrznych w Gryfinie, ul. Parkowa 5;
- Oddział Chirurgii w Gryfinie, ul. Parkowa 5;
- Oddział Medycyny Paliatywnej, ul. Parkowa 5;

Aktualna liczba łóżek w szpitalu wynosi **133**

Ilość łóżek w poszczególnych oddziałach:

- Oddział Chorób Wewnętrznych: **22**;
- Oddział Chirurgiczny: **12**;
- ZOL: **33**;
- OMP: **18**;
- ZPOP: **48**

W chwili obecnej działalność Oddziału Ginekologiczno-Położniczego i Noworodkowego jest zawieszona.

Przeprowadzone remonty i modernizacje w 2024r.:

- uzupełnienie ubytków tynku oraz malowanie części pomieszczenia na odpady medyczne, magazyn brudnej pościeli ,PRO MORTE, likwidacja zacieków oraz odprysków ściany w korytarzu między przyziemem a piętrem
- uzupełnianie ubytków w ościeżnicach drzwiowych i drzwiach do sal chorych w Oddziale Chirurgii, OMP, IP oraz Oddziale Chorób Wewnętrznych

Stan techniczny i funkcjonalność poszczególnych komórek szpitala:

- Szpital Powiatowy w Gryfinie Spółka z o.o., ul. Parkowa 5, 74-100 Gryfino, Budynek A (Oddział Chorób Wewnętrznych, Oddział Medycyny Paliatywnej):

Budynek szpitala znajduje się w dobrym stanie technicznym, spełniając obowiązujące normy bezpieczeństwa i higieny. Infrastruktura jest częściowo dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Instalacje wewnętrzne, w tym elektryczna, klimatyzacyjna oraz grzewcza, są sprawne:

- Ujęcie wody – sieć miejska PUK Gryfino;

Przegląd budynków i instalacji:

- Kontrola stanu technicznego budynku: 10.2024r.
- Kontrola stanu technicznego klimatyzacji: 10.2024r.
- Kontrola stanu technicznego przewodów kominowych 05.2024r.
- Kontrola stanu technicznego instalacji elektrycznej 10.2024r.

- Szpital Powiatowy w Gryfinie Spółka z o.o., ul. Parkowa 5, 74-100 Gryfino, Budynek B (Oddział Chirurgiczny):

Budynek szpitala znajduje się w dobrym stanie technicznym, spełniając obowiązujące normy bezpieczeństwa i higieny. Infrastruktura jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. W budynku znajduje się Hydrofornia.

Instalacje wewnętrzne, w tym elektryczna, wodno-kanalizacyjna, oraz klimatyzacyjna i grzewcza, są sprawne i regularnie poddawane przeglądom technicznym:

- Ujęcie wody – sieć miejska PUK Gryfino;

Przegląd budynków i instalacji:

- Kontrola stanu technicznego budynku: 04.2024r.
- Kontrola stanu technicznego klimatyzacji: 12.2024r.
- Kontrola stanu technicznego wentylacji mechanicznej 08.2024r.
- Kontrola stanu technicznego przewodów kominowych 11.2024r.
- Kontrola stanu technicznego instalacji elektrycznej 03.2020 (raz na 5 lat)
- Kontrola stanu technicznego hydroforni 01.2025

- Szpital Powiatowy w Gryfinie Spółka z o.o., Zakład Opiekuńczo Leczniczy, ul. Armii Krajowej 8, 74-100 Gryfino

Budynek znajduje się w dobrym stanie technicznym, spełniając obowiązujące normy bezpieczeństwa i higieny.

Instalacje wewnętrzne, w tym elektryczna, wodno-kanalizacyjna, gazowa i grzewcza, są sprawne i regularnie poddawane przeglądom technicznym:

- Ujęcie wody – sieć miejska PUK Gryfino

Przegląd budynków i instalacji:

- Kontrola stanu technicznego budynku: 10.2024r..
- Kontrola stanu technicznego przewodów kominowych 05.2024r.
- Kontrola stanu technicznego instalacji elektrycznej 10.2021 (raz na 5 lat)
- Kontrola stanu technicznego instalacji gazowej 11.2024r.

- Szpital Powiatowy w Gryfinie Spółka z o.o., Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Psychiatryczny, Nowe Czarnowo 70

Budynek znajduje się w dobrym stanie technicznym, spełniając obowiązujące normy bezpieczeństwa i higieny.

Instalacje wewnętrzne, w tym elektryczna, wodno-kanalizacyjna, wentylacyjna i grzewcza, są sprawne i regularnie poddawane przeglądom technicznym.

- Ujęcie wody – sieć miejska PUK Gryfino;

Przegląd budynków i instalacji:

- Kontrola stanu technicznego budynku: 10.2024r.
- Kontrola stanu technicznego przewodów kominowych 05.2024r.
- Kontrola stanu technicznego wentylacji mechanicznej 12.2024r.
- Kontrola stanu technicznego instalacji elektrycznej 10.2021 (raz na 5 lat)

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę – sieć miejska PUK Gryfino.

1.3. Bloki żywieniowe

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się jeden blok żywienia Szpitala Powiatowego w Gryfinie składający się z jednej kuchni głównej dla oddziałów: chirurgicznego, paliatywnego, oddziału wewnętrznego, 3 kuchенок pomocniczych usytuowanych na w/w oddziałach, znajdujących się na terenie szpitala w Gryfinie przy ul. Parkowej 5, 74-100 Gryfino, kuchni w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym Psychiatrycznym w Nowym Czarnowie oraz kuchni w Zakładzie Opiekuńczo Leczniczym w Gryfinie przy ul. Armii Krajowej 8.

Posiłki dostarczane są przez zewnętrzną firmę cateringową, która zgodnie z przedłożoną umową odpowiada za całodienne, kompleksowe żywienie pacjentów, dostarczanie posiłków oraz utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Posiłki dostarczane są w opakowaniach zbiorczych, w pojemnikach termoizolacyjnych. Za czystość, stan techniczny pojemników do transportu żywności odpowiada firma cateringowa. Firma cateringowa zgodnie z umową odpowiada za przechowywanie w zakładzie produkcyjnym próbek pokarmowych przygotowywanych posiłków przez okres 72 godziny.

W 2024 roku przeprowadzono kontrolę interwencyjną w kuchence głównej Szpitala Powiatowego w Gryfinie. Zgłoszenie dotyczyło złej jakości posiłków serwowanych w szpitalu. Podczas czynności kontrolnych pracownik administracyjny szpitala potwierdził, że z poszczególnych oddziałów często zgłaszane są uwagi co do jakości posiłków oraz czystości pojemników transportowych.

Przedstawiciele PSSE w Gryfinie stwierdzili nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego i czystości pojemników. Osoba dostarczająca posiłki poinformowała, że nie jest właścicielem, odmówiła rozmowy z pracownikami inspekcji i opuściła teren szpitala. Pomimo wezwań przedsiębiorca nie stawiał się w PSSE. O zaistniałej sytuacji i stwierdzonych nieprawidłowościach poinformowano PPIS w Gorzowie Wielkopolskim nadzorującego zakład produkcyjny.

1.4. Dezynfekcja

Dezynfekcja endoskopów odbywa się w myjni automatycznej z użyciem preparatów Neo Protezin Plus- preparat myjący oraz Adaspor- preparat do dezynfekcji endoskopów. myjnia z walidacją procesu mycia i dezynfekcji.

Dezynfekcja kacek, basenów odbywa się w wydzielonych pomieszczeniach. W ZPOP dezynfekcja przeprowadzana jest w pojemnikach z sitem i pokrywą w roztworze Chloramix (1tabletki/1,5 litra wody). W macerator do pieluch majtek wyposażony jest ZOL, myjko-dezynfektor zamontowany jest w Oddziale Chorób Wewnętrznych, Oddziale Medycyny Paliatywnej oraz Oddziale Chirurgicznym. Do myjko dezynfektorów stosowany jest preparat Arjo Liquids.

Do dezynfekcji powierzchni używane są środki Meliseptol New Formula -szybka dezynfekcja małych i trudno dostępnych powierzchni, 2% roztwór Hexaquart XL- dezynfekcja dużych powierzchni, chusteczki Meliseptol HBV-na bazie alkoholu oraz Meliseptol Wipes Sesitive- bezalkoholowe.

Dezynfekcja wstępna narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w gabinetach zabiegowych , w pojemnikach z sitem i pokrywą w roztworach 2% Gigasept – 15 min, na Bloku Operacyjnym w myjni automatycznej.

1.5. Sterylizacja

Szpital korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego. Usługę wykonuje CitoNet Szczecin, Sp. z o.o., ul. Rolna 4, 71-730 Szczecin. Wg umowy przetargowej wykonawca przejmuje odpowiedzialność za cały proces technologiczny w wyniku, którego powstaje materiał sterylny.

Proces mycia, dezynfekcji i sterylizacji jest w pełni zwalidowany.

W zastosowaniu jest rutynowa kontrola procesu sterylizacji parowej.

Dokumentacja prowadzona jest w profesjonalnym systemie do obsługi i rejestracji sterylizowanych jednostek – w systemie Proces+. Wydruki ze sterylizatorów i systemu Proces+ oraz testy stanowią podstawę zwolnienia przez osoby odpowiedzialne wsadu po zakończonym procesie sterylizacji.

Dokumenty są archiwizowane w wersji elektronicznej i papierowej. Przegląd i walidacja myjni - lipiec 2024; ostatni przegląd sterylizatorów - lipiec 2024;

Stacja uzdatniania wody jest jedna na całą sterylizatornię i pralnię; ostatni przegląd i serwis- październik 2024.

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Sprzątaniem szpitala zajmują się osoby w nim zatrudnione, odpowiedzialne za utrzymanie czystości.

Do sprzątania używane są wózki z technologią kuwet. Zużyte mopy oddawane są do prania - wózki dezynfekowane i z suchymi kuwetami przechowywane w wydzielonym miejscu- brudownik.

Szpital posiada opracowany plan higieny, dostosowany do poszczególnych pomieszczeń łącznie z preparatami.

Szpital nie posiada komór dezynfekcyjnych.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Materace na łóżkach zabezpieczane są pokrowcami z ekolasticu lub jednorazowymi z folii, wymienianymi po każdym pacjencie. Materace, koce i poduszki oddawane są do pralni i dezynfekowane podczas procesu prania z użyciem środka dezynfekcyjnego.

Materace i pościel w czasie występowania zakażeń czynnikami alarmowymi lub patogenami wielolekoopornymi oznaczane są jako wysoce zakaźna i pakowane wg obowiązujących procedur.

Szpital posiada podpisaną umowę w zakresie kompleksowych świadczeń usług pralniczych z „Hollywood Textil Service” Sp. z o. o. Oddział w Stargardzie, ul. Bojanowska 2B, 09-200 Sierpc. Przedmiotem umowy jest kompleksowe świadczenie usług pralniczych, dezynfekcyjnych, odplamianie, krochmalenie, suszenie, prasowanie, maglowanie, do procesu prania, odplamiania i dezynfekcji używane są środki dopuszczone do stosowania na terenie Polski.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Szpital Powiatowy w Gryfinie Sp. z o.o. nie posiada prosektorium.

W przypadku śmierci pacjenta w oddziale pielęgniarka niezwłocznie powiadamia o tym lekarza kierującego lub lekarza dyżurnego.

Zwłoki osoby zmarłej przez 2 godziny są przechowywane w przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu, a w razie braku w innym miejscu, z zachowaniem godności zmarłego.

Po przekazaniu zwłok: przeprowadza się dezynfekcję miejsca (sali) wraz całym wyposażeniem (szafki, łóżko, taborety itd.) zgodnie z obowiązującymi procedurami.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Placówki podstawowej opieki zdrowotnej spełniają wymogi zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa.

Obecnie nadzorowanych jest **20** placówek Podstawowej Opieki Zdrowotnej.

W ww. placówkach w 2024r. wykonano następujące remonty i modernizacje:

- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Lidia Pięta, ul. Szczecińska 29,74-106 Stare Czarnowo: malowanie ścian w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym, poczekalni dla pacjentów, gabinecie przyjęć pacjenta; wymiana lamp oświetleniowych poczekalni dla pacjentów,

gabinecie przyjęć pacjenta, wymiana kozetki w gabinecie diagnostyczno-zabiegowym, wymiana tapicerki fotela do pobierania próbek;

- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Beata Modlińska, ul. Szarych Mnichów 10, 4-106 Kołbacz; zainstalowanie rolet zaciemniających w gabinecie diagnostycznym USG;
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Chrobry” Joanna Kostrzewa, ul. Bolesława Chrobrego 52, 74-100 Gryfino: malowanie pomieszczeń, wymiana armatury sanitarnej
- MegaMed Sp. z o.o. Oddział w Nowym Czarnowie, 74 -105 Nowe Czarnowo 74: zabezpieczenie powierzchni uszkodzonych mebli kątownikami, malowanie ścian i wymiana listew przypodłogowych w gabinecie nr 111, wymiana dozowników, w pomieszczeniach porządkowych malowanie ścian i położenie glazury, doprowadzenie ścian podmiotu do jednolitej powierzchni (uzupełnienie ubytków), wymiana listew przypodłogowych w gabinecie nr 114;
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Przychodnia Rodzinna Włodzimierz Ponto, ul. Tatrzańska 1, 74-120 Widuchowa; wymiana powierzchni dachu i elewacji budynku;
- Hipokrates Cedynia Wojciech Guzowski Iwona Major-Guzowska Spółka Jawna, ul. Czcibora 28 74-520 Cedynia: rozpoczęcie przebudowy podmiotu oraz jego generalnego remontu;
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Jerzy Nowak, ul. Dworcowa 6, 74-503 Moryń: wymiana baterii umywalkowych, wymiana podłóg w poczekalni dla pacjentów oraz gabinecie pielęgniarstwa POZ, malowanie powierzchni w gabinecie diagnostyczno-zabiegowym, gabinecie zabiegowym EKG, poczekalni dla pacjentów, ciągów komunikacyjnych, wymiana podajników na ręczniki papierowe;
- Dom Zdrowia Sp. z o.o., 74-500 Chojna, ul. Odrzańska 1c; malowanie ścian w gabinecie przyjęć pacjenta, instalacja umywalki w zaplanowanej pracowni endoskopii;
- Centrum Medyczne Kłoc Miler Spółka Jawna ul. Poniatowskiego 15, 74-505 Mieszkowice: dalsze prowadzenie prac przy budowie podmiotu w nowej lokalizacji;

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Obecnie nadzorowanych jest:

- **1** zakład badań diagnostycznych i medyczne laboratorium diagnostyczne;
- **27** indywidualnych praktyk lekarskich ogółem (w tym 21 indywidualnych praktyk lekarzy dentystów);
- **26** indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich ogółem (w tym 10 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentystów);
- **10** grupowych praktyk lekarskich ogółem (w tym 9 grupowych praktyk lekarzy dentystów);
- **3** indywidualne praktyki pielęgniarstwa;

- 3 indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek;
- 4 grupowe praktyki pielęgniarek.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

W trakcie czynności kontrolnych w ww. placówkach stwierdzono postępowanie z odpadami medycznymi zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

W roku 2024 objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie było **1488** obiektów.

W roku sprawozdawczym:

- przeprowadzono łącznie **573** kontrole, w tym **2** kontrole w zakładach nie ujętych w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS
- łącznie skontrolowano **443** obiekty (w tym **2** zakłady spoza rejestru prowadzonego przez PPIS w Gryfinie),

W ramach postępowania administracyjnego wydano:

- **46** decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego,
- **17** decyzji przedłużających postępowanie,
- **37** decyzji umarzających postępowanie administracyjne,
- **3** decyzje zawieszenia działalności zakładu,
- **1** decyzja odmowy zatwierdzenia zakładu,
- **60** decyzji zatwierdzających zakłady,
- **10** decyzji poszerzających zakres działalności,
- **13** decyzji warunkowego zatwierdzenia,
- **75** decyzji wykreślenia zakładu z rejestru,
- **151** decyzji płatniczych na łączną kwotę **19 517,00 zł**.

Nałożono **72** mandaty karne na łączną sumę **22 300,00 zł**.

1.1. Zakłady produkcji żywności

W 2024 roku pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gryfinie znajdowały się **3 wytwórnie lodów**. Skontrolowano wszystkie nadzorowane zakłady. Ogółem przeprowadzono **3** kontrole, w tym dwie kontrole z arkuszem oceny zakładów. W dwóch zakładach poza produkcją lodów rzemieślniczych znajdują się również punkty sprzedaży oferujące także desery z udziałem lub na bazie lodów. W jednym z punktów prowadzona jest także produkcja i sprzedaż lodów z automatu. Jeden z zakładów prowadzi produkcję lodów przeznaczonych do sprzedaży w firmowym punkcie handlowym, zlokalizowanym poza zakładem produkcyjnym. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, w związku z tym nie prowadzono postępowania administracyjnego.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie znajduje się **13 automatów do lodów**. Wszystkie nadzorowane zakłady prowadzą działalność sezonową. Zakres działalności nadzorowanych zakładów to produkcja lodów z automatu oraz deserów lodowych na

bazie lodów, sprzedawanych w wafelkach lub pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Lody wytwarzane są na bazie koncentratów lodów w proszku.

Przeprowadzono **6** kontroli, w tym **3** z arkuszem oceny zakładu. Z uwagi na niewłaściwy stan techniczny podłogi, w stosunku do jednego zakładu wszczęto postępowanie administracyjne. Wydano decyzję nakazu poprawy stanu technicznego podłogi. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych pobrano łącznie **15** próbek lodów z automatu. W zakresie wykonywanych badań mikrobiologicznych (oznaczenie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25 g, oznaczanie liczby *Enterobacteriaceae* w 1g) oraz oceny organoleptycznej wyniki próbek były zgodne z wymaganiami.

W 2024 roku skontrolowano **9 piekarni**, w tym **4** z arkuszem oceny zakładu. Przeprowadzono łącznie **20** kontroli, w tym **3** kontrole interwencyjne.

Ogółem wystawiono **8** decyzji administracyjnych, w tym **2** na poprawę stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, **5** prolongujących termin wykonania decyzji administracyjnej oraz **1** decyzję umarzającą wszczęte postępowanie.

Piekarnie prowadzą działalność w zakresie produkcji pieczywa, wyrobów piekarniczych, wyrobów cukierniczych (pączki, drożdżówki). W dwóch zakładach produkowane są ciasta z kremem poddanym obróbce termicznej i niepoddanym obróbce termicznej, pozostałe zakłady wstrzymały działalność w tym zakresie. W ramach prowadzonej działalności zakłady posiadają własne środki transportu przeznaczone do przewozu produkowanego asortymentu do punktów handlowych.

W okresie sprawozdawczym za nieprawidłowości w zakresie bieżącej czystości zakładów (m.in. brudne pomieszczenia, powierzchnie i sprzęt produkcyjny, brak ochrony zakładu przed wniknięciem szkodników, nie przestrzeganie zasad HACCP) nałożono **4** mandaty na łączną kwotę **2000 zł**.

W 2024 roku przyjęto **3** zgłoszenia interwencyjne. Zgłoszenie przekazane przez PPIS w Pyrzycach dotyczyło niewłaściwej jakości pieczywa oraz niezachowania czystości pojemników transportowych. Kontrola przeprowadzona w zakładzie nie potwierdziła zarzutów wnoszonych w zgłoszeniu.

Kolejne zgłoszenie dotyczyło złego stanu zdrowia oraz niewłaściwego stanu odzieży ochronnej pracowników. Zarzuty wnoszone w zgłoszeniu potwierdziły się częściowo. Podczas kontroli stwierdzono m.in. pracowników stosujących brudną odzież firmową, brak bieżącej czystości pomieszczeń i wyposażenia, brak ochrony zakładu przed wniknięciem szkodników (otwarte drzwi, otwarte okna bez ekranów przeciw owadom), brak ochrony żywności przed zanieczyszczeniem. Ponadto stwierdzono uchybienia stanu technicznego pomieszczeń. Za nieprawidłowości w zakresie bieżącej czystości w piekarni nałożono **2** mandaty na łączną kwotę **1400 zł**. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę czystości zakładu. W celu poprawy stanu technicznego zakładu prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Przyjęto również zgłoszenie, w którym interweniująca zgłosiła niewłaściwą jakość zakupionego pieczywa oraz podejrzenie procesu „odświeżania” chleba. W wyniku przeprowadzonej kontroli, nie potwierdzono wnoszonych zarzutów. Za nieprawidłowości w zakresie utrzymania

czystości pomieszczeń i sprzęt oraz brak realizacji procedur systemu HACCP nałożono mandat karny wysokości **300 zł**. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

W piekarniach pobrano łącznie **8** próbek do badań laboratoryjnych. Pobrano **4** próbki sanitarne (zmiotki) oraz **1** próbkę mąki do badań organoleptycznych, oceny obecności szkodników i ich pozostałości. Ponadto **1** próbkę mąki pobrano do badań w kierunku Mykotoksyn oraz **2** próbki (pestki dyni, siemię lniane) do badań w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów. Wyniki wszystkich badań zgodne z wymaganiami.

Wszystkie piekarnie przekazują do sklepów informacje dla klientów o składnikach oferowanych produktów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. Piekarnie z terenu powiatu gryfińskiego nie prowadzą sprzedaży internetowej produkowanych wyrobów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie nadzoruje **6 ciastkarni**. Przeprowadzono **3** kontrole, w tym dwie z arkuszem oceny.

W zakładach prowadzi się produkcję ciast i wyrobów cukierniczych z kremem poddanym obróbce termicznej oraz niepoddanych obróbce termicznej.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie bieżącej czystości zakładu, nałożono na prowadzącego mandat karny wysokości **300 zł**. Nieprawidłowości usunięto. Wystawiono **1** decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne. Zakłady nie prowadzą sprzedaży swoich wyrobów przez Internet.

W roku 2024 pod nadzorem PSSE Gryfino były **2 gospodarstwa ogrodnicze**. Zakłady prowadzą działalność w zakresie uprawy, sprzedaży warzyw oraz przetwórstwa warzyw (kiszanie kapusty i ogórków). Skontrolowano **1** zakład. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązków nałożonych decyzją z 2023 roku.

W zakładzie pobrano **4** próbki warzyw do badań w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów (**3** próbki) oraz oznaczenia metali szkodliwych dla zdrowia (**1** próbka). Wyniki badań prawidłowe.

Pod nadzorem jest **1** zakład **produkcji i rozlewu napojów gazowanych, napojów niegazowanych, soków i nektarów**. Produkcja odbywa się wyłącznie pod zamówienie klientów. Zakład nie produkuje napojów pod marką własną. Obok produkcji napojów zakład prowadzi również produkcję opakowań do kontaktu z żywnością – puszek pet z aluminiowymi wieczkami do napojów. Technologia produkcji napojów oraz opakowań nie uległa zmianie w stosunku do lat poprzednich.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono w zakładzie **1** kontrolę w ramach poboru próbek substancji dodatkowych. Pobrano **1** próbkę kwasu cytrynowego jednowodnego E330, **1** próbkę kwasu L-askorbinowego E300 w celu oznaczenia kryterium czystości. Wyniki badań prawidłowe.

Pod nadzorem znajdują się **3 wytwórnie napojów alkoholowych, w tym wytwórnie win**. W **2** zakładach prowadzi się produkcję win z winogron pochodzących z własnej winnicy. W jednym z zakładów prowadzona jest również produkcja miodów pitnych i kombuchy. Skontrolowano **2** zakłady. Wydano jedną decyzję na poprawę stanu technicznego ścian oraz jedną decyzję nakazującą zapewnienia prawidłowego znakowania produktów. Zakłady prowadzą sprzedaż swoich wyrobów za pośrednictwem innych punktów (sklepy, restauracje), bezpośrednio w punkcie handlowym znajdującym się na terenie winiarni oraz za pośrednictwem sklepów internetowych. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzano kontroli sklepów internetowych.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się jeden producent wyrobów czekoladowych. Podmiot prowadzi działalność w zakresie: produkcja wyrobów czekoladowych m.in. czekolady, praliny, trufle, figurki i dekoracje z czekolady, desery. W 2024 roku zakład poszerzył działalność o produkcję torów na życzenie klienta oraz produkcję draży czekoladowych. Wydano 1 decyzję warunkowego zatwierdzenia rozszerzenia produkcji. Zakład nie prowadzi sprzedaży internetowej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie nadzoruje 1 zakład produkujący koncentraty spożywcze.

Zakład produkuje dodatki funkcjonalne i mieszanki przyprawowe przeznaczone do zakładów przemysłu mięsnego. Surowce są pochodzenia krajowego lub importowanego z krajów Unii Europejskiej oraz spoza Unii. Produkcja odbywa się na podstawie zamówień klientów zgodnie z przyjętym w zakładzie procesem technologicznym.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne zakładu. Kontrole przeprowadzono w związku z zawiadomieniem zakładu o wykryciu niespodziewanej obecności glutenu w wyprodukowanych mieszankach przyprawowych. W toku podjętych czynności ustalono, że gluten w produktach gotowych wystąpił w związku z zanieczyszczeniem składnika pn. cebula suszona użytego do produkcji. Zakład w ramach wdrożonych procedur powiadomił odbiorców mieszanek o niedeklarowanej obecności glutenu. Wszystkie nie wykorzystane mieszanki zwrócone od odbiorców oraz znajdujące się na stanie magazynowym producenta zostały zabezpieczone przez PPIS do wyjaśnienia. W ramach prowadzonych czynności pobrano 2 próbki gotowych mieszanek do badań na obecność glutenu. Wynik wykazał obecność glutenu. Próbkę zdyskwalifikowano z uwagi na wykrycie glutenu, który nie został zdeklarowany w oznakowaniu wyrobu gotowego. Na wniosek przedsiębiorcy PPIS w Gryfinie zwolnił zabezpieczone produkty w celu przekazania do utylizacji.

Ponadto w zakładzie pobrano próbkę pn. pietruszka suszona nać w kierunku oznaczenia zawartości alkaloidów pirozydolowych, ochratoksyny A. Wyniki badań prawidłowe.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajduje się 413 zakładów prowadzących produkcję podstawową (uprawa zbóż, uprawa owoców miękkich, uprawa warzyw). Przeprowadzono 14 kontroli, w tym 7 kontroli z arkuszem oceny.

W nadzorowanych gospodarstwach rolnych przeprowadzono dwie kontrole wspólnie z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Przeprowadzono 4 kontrole w ramach systemu RASFF. Jedną kontrolę w związku z powiadomieniem alarmowym #715743 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP pirymifosu metylowego w grochu. W wyniku przeprowadzonej kontroli ustalono, że wyprodukowany groch nie został wprowadzony do obrotu. Producent w porozumieniu z PIORIN miał ustalić sposób wykorzystania ziaren.

Pozostałe kontrole przeprowadzono w związku z powiadomieniem o niezgodności nr AA24.0246 SCP Niemiec dotyczącym stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości pestycydu chlorpiryfos (0,036 mg/kg - ppm) w organicznej pszenicy pn. BIO Weizen EU, numer partii: 231219004, pochodzącej z Polski. W wyniku podjętych czynności ustalono, że zakład z terenu powiatu gryfińskiego zwrócił zboże do sprzedawcy, w celu przekazania do utylizacji.

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajduje się **8** gospodarstw rolnych prowadzących uprawę i przetwórstwo owocowo-warzywno (przetwory warzywne z octem, cukrem i kiszone, dżemy, suszone zioła), olej tłoczony na zimno (na zamówienie klientów).

W 2024 roku przeprowadzano **1** kontrolę w ramach wspólnego nadzoru z Inspekcją Ochrony Środowiska.

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajduje się **5** gospodarstw rolnych prowadzących uprawę i dostawę bezpośrednio owoców i warzyw.

W 2024 roku przeprowadzono jedną kontrolę wspólnie z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajduje się **7** gospodarstw rolnych prowadzących uprawę i przetwórstwo warzyw i/lub owoców.

W 2024 roku wydano **1** decyzję zatwierdzającą zakład z magazynami. Pobrano 5 próbek borówki amerykańskiej do badań mikrobiologicznych w kierunku wykrywania obecności specyficznego RNA dla WZW a i NoV GI, GII w 25g próbki. Wyniki prawidłowe.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajduje się **12** zakładów produkujących żywność w warunkach domowych (wypiek ciast i tortów, produkcja przetworów z warzyw i owoców).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono **3** kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie prowadzono postępowania administracyjnego. Zakłady nie prowadzą sprzedaży żywności przez Internet.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

W ewidencji zakładów nadzorowanych przez PPIS znajduje się **212 sklepów**, w tym **31** marketów. Ponadto do grupy zakładów obrotu żywnością zalicza się kioski spożywcze (**1** kontrola z oceną zakładu – brak nieprawidłowości), hurtownie, stoiska na targowiskach, ruchome i tymczasowe punkty sprzedaży, sklepy na stacjach paliw, apteki.

Ogółem w roku 2024 roku skontrolowano **192** zakłady, przeprowadzono **241** kontroli, w tym **58** kontroli interwencyjnych (RASFF i wnioski interwencyjne klientów).

W roku sprawozdawczym wystawiono **21** decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, **14** decyzji umarzających postępowanie administracyjne z uwagi na bezprzedmiotowość, **5** decyzji zmieniających, **1** decyzję warunkowego zatwierdzenia i **1** decyzję zawieszenia działalności, **2** decyzje zakazu wprowadzania do obrotu środków spożywczych. Dokonano zatwierdzenia **8** zakładów obrotu żywnością, wykreślono **21** obiektów.

Przeprowadzono **7** kontroli w związku ze zgłoszeniami interwencyjnymi klientów. Zgłoszenia dotyczyły głównie sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie poza urządzeniami chłodniczymi, niewłaściwej czystości zakładów. W dwóch przypadkach zarzuty wnoszone w zgłoszeniach potwierdziły się, wydano decyzje zakazu wprowadzania środków spożywczych do obrotu. W związku ze stwierdzeniem w pomieszczeniach sklepu odchodów gryzoni, wydano decyzję zawieszającą działalność sklepu. Podczas kontroli sprawdzającej potwierdzono, że przedsiębiorca przeprowadził zabiegi DDD, stan sanitarny sklepu uległ poprawie. Wznowiono działalność zakładu.

Łącznie za stwierdzone nieprawidłowości wystawiono **20** mandatów karnych na łączną kwotę **5800 zł**. Do najczęściej stwierdzanych uchybień zaliczono:

- środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości;
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu
- brak skutecznego zabezpieczenia przed szkodnikami

W sklepach pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu **25** próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunkach m.in.: metale ciężkie, mikrobiologia, substancje dodatkowe, zawartość fosforanów, organoleptyka, znakowanie. Wyniki badań prawidłowe.

Na terenie powiatu znajduje się **31 marketów**:

- Sklepy sieci „INTERMARCHE” (**3** sklepy)
- Sklepy sieci „Biedronka” (**10** sklepów)
- Sklepy sieci NETTO (**3** sklepy)
- Sklep sieci „DINO” (**14** sklepów)
- Sklep sieci „LIDL”

Ogółem w grupie tych obiektów przeprowadzono 65 kontroli, w tym 8 interwencyjnych na zgłoszenia klientów oraz 2 dot. powiadomień RASFF.

Za sprzedaż środków spożywczych z przekroczonym terminem przydatności i datą minimalnej trwałości oraz niezachowanie bieżącej czystości pomieszczeń zakładów osoby odpowiedzialne ukarano **7** mandatami karnymi na łączną kwotę **2 000 zł**.

Wydano **5** decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, **1** decyzję umarzającą wszczęte postępowanie. Wydano **3** postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązków nałożonych przez PPIS w drodze decyzji administracyjnej.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono **8** kontroli w związku z interwencjami klientów, które dot. m.in. niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, sprzedaży środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia, złego stanu bieżącej czystości, braku zabezpieczenia zakładu przed owadami i szkodnikami. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie potwierdzono zarzutów wnoszonych w zgłoszeniach.

W marketach pobrano łącznie **52** próbki żywności do badań laboratoryjnych w kierunkach min.: mikrobiologia, azotany metale ciężkie, gluten, akryloamid, substancje dodatkowe, suma WWA, 3-MCPD, metale, organoleptyka, znakowanie. Wyniki badań prawidłowe.

W 2024 roku pod nadzorem było **29 aptek i punktów aptecznych**. Ogółem w 2024 roku przeprowadzono **8** kontroli aptek, w tym **5** kontroli z arkuszem oceny zakładu, **1** kontrolę w ramach RASFF.

Do badań laboratoryjnych pobrano **2** próbki suplementów diety w kierunku: zawartości kwasów Omega, zawartości kofeiny, badań organoleptycznych i oceny znakowania oraz **1** próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w celu oceny znakowania. Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

Podczas czynności kontrolnych aptek nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie kierowano pism do Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej.

W roku sprawozdawczym nadzorem objęto **3 hurtownie**. Hurtownie nadzorowane przez PPIS w Gryfinie prowadzą obrót wodami mineralnymi, winami, produktami głęboko mrożonymi.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono dwie kontrole, w tym jedna z oceną zakładu i jedna w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych.

Jeden z zakładów nadzorowanych przez PPIS w Gryfinie dostarcza produkty żywnościowe do jednostek wojskowych, w związku z tym kontrolę przeprowadzono przy udziale przedstawiciela Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej WOMP -Gdynia. Podczas kontroli stwierdzono na stanie magazynowym żywność z przekroczonym terminem przydatności, brak zachowania czystości pomieszczeń oraz ślady obecności gryzoni w pomieszczeniach żywnościowych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami prowadzącego zakład ukarano mandatem karnym wysokości **1000 zł**. PPIS w Gryfinie wydał decyzję zawieszającą działalność zakładu. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarnego.

W hurtowni wód pobrano do badań mikrobiologicznych **5** próbek mineralnej. Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

Do grupy **obiektów ruchomych i tymczasowych** zaliczono tymczasowe punkty handlowe typu stoiska, w tym na targowiskach.

Ogółem w tej grupie przeprowadzono **28** kontroli, w tym **5** z oceną zakładu, **8** interwencyjnych (**5** w związku z powiadomieniem RASFF oraz **3** w związku ze zgłoszeniem interwencyjnym klientów).

Wydano **2** decyzje poprawy stanu technicznego wyposażenia zakładów, **3** decyzje warunkowego zatwierdzenia, **2** decyzje umarzające wszczęte postępowanie.

W związku ze stwierdzeniem wprowadzania do obrotu produktów spożywczych bez oznakowania w języku polskim, wydano **3** decyzje zakazu wprowadzania do obrotu przedmiotowych środków. Osoby odpowiedzialne zapewniły znakowanie środków spożywczych zgodnie z wymaganiami.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości w zakresie czystości zakładów, wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu do spożycia nałożono **7** mandatów karnych na łączną sumę **1700 zł**. W celu przymuszenia do wykonania obowiązków nałożonych przez PPIS w Gryfinie wydano **3** postanowienia o nałożeniu grzywny.

W roku sprawozdawczym wpłynęły **4** zgłoszenia interwencyjne dotyczące niewłaściwej jakości sprzedawanych środków spożywczych, niezachowania higieny przez pracowników, niewłaściwych warunków sprzedaży środków spożywczych. W przypadku **3** zgłoszeń zarzuty wnoszone przez klientów potwierdziły. Jedno zgłoszenie zostanie rozpatrzone w 2025 roku.

Na straganie owocowo – warzywnym pobrano **1** próbkę truskawek do badań w kierunku zawartości izotopu cezu 137.

Do grupy **inne obiekty obrotu żywnością** zostały zaliczone: sklepy na stacjach paliw, sklepiki szkolne, stoiska w sklepach spożywczych oraz sprzedaż żywności „na odległość” (sprzedaż wysyłkowej), w tym sprzedaż przez Internet.

Przeprowadzono **24** kontrole, w tym **4** kontrole z oceną zakładu oraz **1** kontrolę interwencyjną. Zgłoszenie interwencyjne dotyczyło sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności. Kontrola potwierdziła zarzuty wnoszone w zgłoszeniu osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym wysokości **500 zł**. Wydano decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Nie przeprowadzano kontroli zakładów prowadzących sprzedaż internetową.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PSSE w Gryfinie objętych było **85 zakładów żywienia zbiorowego otwartego**. Decyzję zatwierdzającą otrzymało **11** zakładów. Ogółem przeprowadzono **53** kontrole, w tym **22** kontrole z oceną zakładu, **7** kontroli interwencyjnych (**1** w ramach systemu RASFF i **6** na zgłoszenie interwencyjne).

Ogółem w zakładach żywienia otwartego wystawiono **16** decyzji, w tym **7** decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarnego, **7** decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne, **4** decyzje warunkowego zatwierdzenia, **1** decyzja odmowy zatwierdzenia zakładu, **1** decyzja zawieszająca działalność zakładu.

Przeprowadzono **6** kontroli w związku z otrzymanymi zgłoszeniami interwencyjnymi od konsumentów. Zgłoszenia dotyczyły złego samopoczucia po zjedzeniu posiłków, braku higieny personelu pracującego w zakładach, niezachowania czystości sprzętu i pomieszczeń w zakładach. W **3** zakładach kontrole potwierdziły zarzuty wnoszone w zgłoszeniach.

Za nieprawidłowości w zakresie bieżącej czystości pomieszczeń i wyposażenia zakładów, niezachowania higieny przy produkcji, stosowania środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia nałożono **20** mandatów karnych na łączną sumę **6000 zł**.

Podczas jednej z kontroli interwencyjnych dot. niezachowania czystości w zakładzie oferującym dania kuchni azjatyckiej, stwierdzono ślady obecności szkodników. Prowadzącego zakład ukarano mandatem karnym, wydano decyzję zawieszającą działalność zakładu. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarnego zakładu.

Wystawiono jedną decyzję odmowy zatwierdzenia lokalu. Podczas przeprowadzonej kontroli na wniosek o zatwierdzenie (poszerzenie) działalności ustalono, że we wniosku błędnie wskazano zakres poszerzenia działalności. Wprowadzane przez przedsiębiorcę zmiany nie dotyczyły zmiany w zakresie działalności zakładu czy funkcjonalności pomieszczeń żywnościowych. Wprowadzone zmiany dotyczyły powiększenia powierzchni sali konsumenckiej o całoroczny zadaszony ogród zewnętrzny.

W restauracji prowadzącej sprzedaż lodów z automatu pobrano do badań mikrobiologicznych **5** próbek lodów. Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego nie prowadzą sprzedaży żywności przez Internet.

W roku sprawozdawczym nadzorem PSSE w Gryfinie objętych było **78 zakładów małej gastronomii**. Zakłady działające na terenie powiatu gryfińskiego prowadzą działalność w zakresie przygotowania i serwowania (na miejscu i na wynos) dań typu fast – food (m.in. tosty, zapiekanki, frytki, hot dog), kurczaków z różną, produktów z grilla (na bazie półproduktów). Ogółem przeprowadzono **73** kontrole, w tym **20** kontroli z oceną zakładu, **4** kontrole interwencyjne.

W grupie obiektów wystawiono **15** decyzji: **6** decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarnego, **6** decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne, **2** decyzje warunkowego zatwierdzenia zakładu, **1** decyzję zmieniającą. Ogółem nałożono **11** mandatów karnych na kwotę **3000 zł** za zły stan sanitarny pomieszczeń i żywność przeterminowaną.

W 2024 r. działalność zakończyło **13** zakładów. Wystawiono decyzje wykreślenia z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W 2024 roku przeprowadzono **4** kontrole interwencyjne dotyczące, nieprawidłowego gospodarowania odpadami, nieprzestrzegania zasad higieny podczas produkcji i serwowania posiłków. Zarzuty interwencji potwierdziły się w jednym przypadku.

W jednym z zakładów przeprowadzono kontrolę interwencyjną dot. złego stanu zdrowia konsumentów po spożyciu posiłków. W trakcie kontroli pobrano próbki sanitarne – wymazy z rąk pracownika oraz sprzętu i blatu roboczego. Wyniki badań prawidłowe. W toku prowadzonego postępowania wyjaśniającego prowadzący zakład nie wykazał źródła pochodzenia mięsa stosowanego w produkcji posiłków. PPIS w Gryfinie skierował do Prokuratury Rejonowej w Gryfinie zawiadomienie o uzasadnionym podejrzeniu możliwości popełnienia przestępstwa z art. 157 k.k. oraz art. 233 §1 k.k. Postępowanie umorzono. W stosunku do przedsiębiorcy przez KPP w Gryfinie prowadzone są czynności wyjaśniające w celu przeprowadzenia postępowania o wykroczenie z art. 38 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PSSE w Gryfinie objętych było **56 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych**. Ogółem przeprowadzono **11** kontroli, w tym **1** w związku z powiadomieniem iRASFF #727247 dotyczącym stwierdzenia obecności bakterii Salmonella Infantis (1 z 5 próbek) oraz Salmonella Enteritidis (3 z 5 próbek) w produkcie pn.: Kebab z mięsa drobiowo-wołowego marki BAFRA KEBAB, głęboko mrożony, data produkcji/data zamrożenia/ nr partii produkcyjnej 10.07.2024, data minimalnej trwałości: 10.07.2025r., masa 5 kg, kraj pochodzenia Polska.

Zakłady w tej grupie to przede wszystkim foodtrunki oferujące dania typu fast-food. Zakłady dostosowane do produkcji i sprzedaży kebabów, hamburgerów, hot-dogów, frytek. Przedsiębiorcy zapewnili odpowiedni dostęp do bieżącej wody. Warunki przechowywania surowców i półproduktów prawidłowe.

Pod nadzorem PSSE w Gryfinie znajduje się **6 gospodarstw agroturystycznych**. W 2024 roku przeprowadzono **3** kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym ogółem w **żywieniu zbiorowym zamkniętym** skontrolowano **36** obiektów, zatwierdzono **2** zakłady (Centrum Opiekuńczo Mieszkalne w Cedyni oraz Restauracja pracownicza w Gardnie). Wystawiono **9** decyzji administracyjnych (**5** decyzji poprawy stanu sanitarno-technicznego, **1** decyzję warunkowego zatwierdzenia, **3** decyzje zmieniające).

Pod nadzorem PSSE w Gryfinie znajduje się jedna **stołówka pracownicza** w Nowym Czarnowie. W zakładzie przygotowuje się śniadania oraz posiłki obiadowe dwudaniowe dla ok. 80 pracowników. W 2024 roku przeprowadzono kontrolę z oceną zakładu. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pod nadzorem PSSE w Gryfinie działają **3 bufety pracownicze**, w tym **1** bufet przy zakładach pracy w systemie cateringowym (punkty wydawania posiłków). Przeprowadzono **1** kontrolę restauracji pracownicznej na wniosek o zatwierdzenie zakładu oraz **2** kontrole sprawdzające. Wydano **1** decyzję zatwierdzającą oraz **1** decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną.

Na terenie powiatu gryfińskiego działają dwie **stołówki wczasowe**. W jednym z zakładów produkowane są posiłki głównie dla indywidualnych gości ośrodka, drugi prowadzi żywienie grup zorganizowanych kolonii, zielonych szkół. W 2024 roku przeprowadzono kontrole w trakcie zorganizowanego wypoczynku dla ok. 150 dzieci. Ponadto na terenie ośrodka przebywa ok. 100 osób (wychowankowie i pracownicy domu dziecka z Ukrainy) dla których także przygotowywane są posiłki. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, nie prowadzono postępowania administracyjnego.

W okresie sprawozdawczym działalność rozpoczął zakład opiekuńczo – mieszkalny. Na zakład wydano decyzję warunkowego zatwierdzenia. Po opracowaniu i wdrożeniu procedur na podstawie zasad HACCP zakład uzyskał zatwierdzenie bezwarunkowe. Wystawiono także jedną decyzję nakazującą poprawę stanu technicznego i 1 decyzję zmieniającą.

W 2024 roku przeprowadzono kontrolę interwencyjną w Domu Pomocy Społecznej. Zgłoszenie wpłynęło od pracownika placówki odpowiedzialnego za organizację żywienia. Zgłoszenie dotyczyło niewłaściwego stanu technicznego oraz czystości pojemników transportowych oraz licznych niekonsultowanych wcześniej zmian w jadłospisie.

Podczas kontroli przeprowadzanej przez przedstawicieli PPIS pracownik firmy cateringowej dostarczył posiłki. Pracownik odmówił rozmowy z przedstawicielami PSSE i odjechał. Podczas kontroli stwierdzono, że część pojemników w których dostarczono posiłki była uszkodzona, nieszczelna, brudna. Ustalenia pokontrolne przesłano do PPIS w Gorzowie Wielkopolskim nadzorującego zakład produkcyjny. Zgodnie z informacją przesłaną przez PPIS w Gorzowie Wielkopolskim, kontrola przeprowadzona w zakładzie produkcyjnym potwierdziła nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego i czystości pojemników.

W 2024 roku pobrano do badań 2 próbki posiłków obiadowych w celu oznaczenia wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów. Oceniono 2 jadłospisy dekadowe. Nie stwierdzono uwag.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się Żłobek Miejski w Gryfinie. W żłobku żywionych jest ok. 140 dzieci w wieku od 20 tygodnia – 3 lat. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli zakładu.

W 2024 roku nadzorem sanitarnym objętych było **31 stołówek szkolnych** (w tym **20** w systemie cateringowym), które prowadzą żywienie dzieci i młodzieży. Skontrolowano **17** zakładów. Ogółem przeprowadzono **19** kontroli sanitarnych, w tym **14** kontroli z arkuszem oceny zakładu. Wydano **3** decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego pomieszczeń żywnościowych oraz **2** decyzje zmieniające.

Przeprowadzano **17** analiz jadłospisów w oparciu o wymagania określone w zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W **1** placówce stwierdzono zbyt niską podaż warzyw i owoców. Uwagi omówiono z dyrektorem placówki oraz intendentem, zostaną zweryfikowane podczas następnej kontroli.

W 2024 roku pod nadzorem PSSE w Gryfinie znajdowały się **3 stołówki w internatach**: w Mieszkowicach oraz w Gryfinie i Chojnie. W roku sprawozdawczym przeprowadzono **1** kontrolę sprawdzającą wykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną z 2023 roku. Kontrola wykazała wykonanie zaleceń decyzji.

W 2024 roku pod nadzorem PSSE w Gryfinie znajdowało się **19 stołówek w przedszkolach** oraz **7 punktów wydawania posiłków** (działających w systemie cateringowym). W okresie sprawozdawczym skontrolowano kompleksowo **1** stołówkę cateringową. Przeprowadzono łącznie **4** kontrole sanitarne (w tym **1** kontrola kompleksowa, **2** kontrole sprawdzające, **1** kontrola na wniosek o zatwierdzenie zakładu).

Wydano **1** decyzję zatwierdzającą stołówkę w systemie cateringowym. Dokonano **2** teoretyczne oceny jadłospisów. Nie stwierdzono uwag.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajdują się **3** zakłady należące do Centrum Placówek Opiekuńczo – Wychowawczych w Chojnie, w skład którego wchodzi obiekty t.j.: Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza nr 1 w Chojnie ul. Podmurze 4a (catering), Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza nr 2 w Chojnie ul. Żółkiewskiego 5 (catering) oraz Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza nr 3 w Trzcińsko-Zdrój (stołówka). W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w tych placówkach.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się **1** Specjalny Ośrodek Szkolno-wychowawczy w Chojnie. W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w tym zakładzie.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajdują się **4** zakłady tej grupy, w tym **3** w systemie cateringowym. W jednym z zakładów produkowane są posiłki dla uczestników zorganizowanych grup biorących udział w spotkaniach o charakterze religijnym. W pozostałych obiektach serwowane są posiłki dostarczane przez firmy cateringowe, żywione grupy to seniorzy i dzieci, w jednym z zakładów organizowane są spotkania biznesowe i integracyjne w związku z tym żywność serwowana jest dla zróżnicowanych grup.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole tematyczne w trakcie sezonu letniego w zakładzie Kuźnia Serc Salezjański Dom Rekolekcyjny w Swobnicy. Podczas kontroli w placówce prowadzone było żywienie dla uczestników i opiekunów. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Przeprowadzono **1** kontrolę interwencyjną w zakładzie pn. Dzienny dom Senior +. Interwencja dotyczyła braku higieny przy przechowywaniu i serwowaniu żywności oraz braku bieżącej czystości w zakładzie. Kontrola nie potwierdziła zarzutów wnoszonych w zgłoszeniu. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie funkcjonuje zakład produkujący żywność dla odbiorców zewnętrznych – Spółdzielnia Socjalna Promyk w Goszkowie. W zakładzie produkowane są posiłki dostarczane do stołówek szkolnych, na indywidualne zamówienie klientów oraz na imprezy zorganizowane. W 2024 roku nie przeprowadzono kontroli w tym zakładzie.

1.6. Środki transportu

W roku sprawozdawczym wydano **13** decyzji zatwierdzenia na środki transportu oraz **14** decyzji wykreśleń środków transportu. Przeprowadzono **14** kontroli środków transportu, w tym **13** na wniosek o zatwierdzenie zakładu i **1** tematyczną dot. warunków transportu środków spożywczych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Skontrolowane środki transportu służyły do przewozu posiłków w termosach i bemarkach, pieczywa i wyrobów cukierniczych, środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie oraz środków spożywczych wymagających zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego.

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

Znajdujący się pod nadzorem PPIS w Gryfinie zakład produkujący torebki do pakowania artykułów sypkich (głównie kasz, bułki tartej, płatków owsianych) - „Gryf – Skand” w Gryfinie zawiesił

działalność w tym zakresie w roku 2023 i nie wznowił działalności w 2024 roku. Przedsiębiorca nie złożył wniosku o wykreślenie zakładu z rejestru.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się zakład produkcji napojów bezalkoholowych, w którym poza główną działalnością prowadzona jest również produkcja opakowań – puszek PET do napojów.

Produkcja puszek polega na rozgrzewaniu i rozdmuchu preform PET. W zależności od przeznaczenia puszek są one przekazane na linię rozlewu napojów lub paletowane i przekazane do magazynu puszek. Puszki mogą być używane bezpośrednio do rozlewu napojów lub sprzedane odbiorcom zewnętrznym. Gotowe puszki poddawane są kontroli jakości zgodnie z przyjętymi w zakładzie procedurami. Puszki PET posiadają świadectwo zgodności sporządzone na podstawie dokumentacji własnej producenta oraz dokumentacji dostarczonej przez dostawców surowców i substancji pomocniczych.

Zakład posiada laboratorium zakładowe, w którym prowadzone są badania mikrobiologiczne, fizykochemiczne i organoleptyczne zgodnie z przyjętymi w zakładzie procedurami i harmonogramem. Harmonogram badań mikrobiologicznych obejmuje badanie wody, napojów gotowych oraz pomiaru ilości ATP z próbek środowiskowych pobranych z preform, puszek, wieczek, linii produkcyjnej, powietrza oraz dłoni pracowników. Zakład posiada opracowane dokumenty dotyczące dobrej praktyki produkcyjnej materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się **16** sklepów z materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością oraz **1** hurtownia.

W 2024 roku prowadzono **2** kontrole w ramach systemu RASFF dot. powiadomienia alarmowego iRASFF RASFF #725662 dotyczącym stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowej aminy aromatycznej: 4,4'-MDA w produkcie pn. Łopatka do patelni. (sklep sieci TEDI), powiadomienia informacyjnego RASFF w celu podjęcia działań #727540 w sprawie przekroczenia NDP migracji do żywności 4,4'-diaminodifenylometanu w produkcie łyżka cedzakowa TEDI.

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

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem **137** próbek – (w tym **4** próbki produktów kosmetyków, **4** próbki sanitarne – zmiotki, **3** wymazy sanitarne i **1** próbka materiałów do kontaktu z żywnością.). Próbki środków spożywczych pobrano do badań laboratoryjnych w kierunkach: mikrobiologia, kryteria czystości, mykotoksyny, 3-MCPD, alkaloidy pirolizydynowe, pestycydy, metale ciężkie, WWA, substancje dodatkowe, napromienianie. Produkty kosmetyczne pobrano do badań chemicznych, ocena znakowania, oceny składu; badań mikrobiologicznych: 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.

Pobrano **1** próbkę materiałów do kontaktu z żywnością: talerz Florina Cookie Christmas - Migracja specyficzna - Migracja ołowiu i kadmu z wnętrza.

Do badań laboratoryjnych w kierunku *Salmonelli* i *Enterobacteriaceae* pobrano **20** próbek lodów z automatów. Wyniki badań wszystkich próbek zgodne z wymaganiami.

W ramach rekontroli w piekarni pobrano do badań laboratoryjnych **2** próbki rezerwowe, sanitarne – zmiotki w kierunku: obecność szkodników i ich pozostałości. Próbkę pobrano z linii produkcyjnej maszyny Cenol do formowania bułek kwadratowych (taca do zbierania nadmiaru mąki) oraz z linii produkcyjnej maszyny Fortuna do formowania bułek jasnych (taca pod wydłużarką do zbierania nadmiaru mąki) oraz próbkę mąki w kierunku obecności szkodników i ich pozostałości.

Próbki sanitarne - wymazy (**1** z rąk, **2** ze sprzętu i powierzchni) pobrano w zakładzie małej gastronomii, w związku interwencją konsumentów dotyczącą wystąpienia dolegliwości żołądkowych po spożyciu posiłku. Wyniki badań próbek prawidłowe. Dochodzenie epidemiologiczne wykluczyło odżywcze pochodzenia dolegliwości konsumentów.

W zakładzie produkującym koncentraty spożywcze pobrano do badań laboratoryjnych **1** próbkę pietruszki suszonej nać w kierunku: oznaczenia Alkaloidów pirolizydynowych, Ochratoksyny A, oceny organoleptycznej. Ponadto pobrano **2** próbki gotowych mieszanek do badań na obecność glutenu. Próbkę pobrano w związku z prowadzonym postępowaniem wyjaśniającym związanym z wykryciem w mieszankach obecności glutenu, w których ze względu na ich skład jego obecność jest niespodziewana. Wynik wykazał obecność glutenu. Próbkę zdyskwalifikowano z uwagi na wykrycie glutenu, który nie został zadeklarowany w oznakowaniu wyrobu gotowego. W wyniku postępowania wyjaśniającego ustalono, że obecność glutenu w wyrobach gotowych jest niezamierzona i doszło do niej w wyniku zanieczyszczenia jednego ze składników mieszanki tj. cebuli suszonej. Przedsiębiorca podjął działania mające na celu wycofanie mieszanek od odbiorców. Postanowieniem zabezpieczono wszystkie partie produktów wytworzonych z udziałem zanieczyszczonego składnika. Na wniosek przedsiębiorcy PPIS w Gryfinie zwolnił zabezpieczone produkty w celu przekazania do utylizacji.

W ramach produkcji pierwotnej i rolniczego handlu detalicznego pobrano do badań laboratoryjnych **5** próbek borówki do badań wykrywania obecności specyficznego RNA dla WZW a i NoV GI, GII w 25g próbki. Wyniki prawidłowe.

W przetwórni owocowo – warzywnej, która wytwarza produkty z własnych upraw pobrano do badań **4** próbki, w tym **2** próbki marchwi i **1** próbkę selera do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz **1** próbkę selera do badań w kierunku poziomu metali szkodliwych dla zdrowia. Wyniki prawidłowe.

W stołówkach domów pomocy społecznej pobrano **2** próbki posiłku obiadowego w celu oznaczenia wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów. Oceniono **2** jadłospisy dekadowe. Nie stwierdzono uwag.

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

Na terenie powiatu gryfińskiego nie ma zakładów produkujących suplementy diety. Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się zakład produkcji napojów gazowanych i niegazowanych, soków i nektarów. Produkowane napoje są wzbogacane w witaminy i składniki mineralne (m.in. witamina C, niacyna, Kwas pantotenowy, Witamina B6, Kwas foliowy, Biotyna, Witamina B12, magnez, cynk) w zależności od umowy z kontrahentem. W roku sprawozdawczym przeprowadzono w zakładzie **1** kontrolę w ramach poboru próbek substancji dodatkowych. Pobrano **1** próbkę kwasu cytrynowego jednowodnego E330, **1** próbkę kwasu L-askorbinowego E300 w celu oznaczenia kryterium czystości. Wyniki badań prawidłowe.

Ogółem w 2024 roku przeprowadzono **8** kontroli aptek, w tym **5** kontroli z arkuszem oceny zakładu, **1** kontrolę w ramach RASFF. W aptekach do badań laboratoryjnych pobrano **2** próbki suplementów diety w kierunku: zawartości kwasów Omega, zawartości kofeiny, badań organoleptycznych i oceny znakowania oraz **1** próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w celu oceny znakowania. Wyniki badań prawidłowe.

Dokonano oględzin stron internetowych na portalach allegro.pl, olx.pl, Facebook, blogów o tematyce zdrowego stylu życia i detoksykacji organizmu, sklepów internetowych w celu weryfikacji ofert sprzedażowych. W wyniku przeprowadzonych czynności nie stwierdzono nieprawidłowych ofert sprzedaży przez przedsiębiorców z powiatu gryfińskiego.

W 2024r. w ramach nadzoru nad żywnością dla określonych grup, suplementami diety oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi w zakładach obrotu żywnością pobrano **12** próbek do badań laboratoryjnych. Probki pobrano do badań laboratoryjnych w zakresie: azotany, substancje dodatkowe (barwniki na wykrycie: E 102 tartrazyna, E 104 żółcień chinolinowa, E 110 żółcień pomarańczowa FCF (żółcień pomarańczowa S), E 124 czerwień koszenilowa A (Pąs 4R), E 129 czerwień Allura AC), zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych, witaminy i składniki mineralne (witamina C, magnez), kwasy tłuszczowe nienasycone LA ALA DHA, kofeina, Furan, 2-Metylofuran, 3-Metylofuran. Wyniki badań prawidłowe.

Ponadto w 2024 roku, pracownicy PSSE w Gryfinie dokonali oceny znakowania dwóch produktów pn. „Bebilon 2 Advance PRONATURA ®” oraz „Protifar NUTRICIA Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego” - nie stwierdzono uwag do znakowania.

4. Wzmóżony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

- zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono **54** kontrole w restauracjach i punktach małej gastronomii, w tym **4** kontrole interwencyjne: **1** w ramach powiadomienia RASFF, **1** na niewłaściwe warunki stanu sanitarnego w obiekcie, **1** na niewłaściwej jakości sprzęt produkcyjny, **1** na niewłaściwą gospodarkę odpadami.

Interwencja dot. niewłaściwego stanu sanitarnego w obiekcie została potwierdzona. Przeprowadzona kontrola wykazała, że stanowisko przygotowywania pizzy było utrzymane brudno. Osoba odpowiedzialna za utrzymanie porządku oraz przestrzeganie wdrożonych procedur systemu HACCP na stanowisku została ukarana mandatem karnym w wysokości **200 zł**. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono usunięcie uchybień.

Kontrola interwencyjna dot. niewłaściwego stanu technicznego sprzętu produkcyjnego stosowanego przez personel w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego również została potwierdzona. Osoba odpowiedzialna została ukarana mandatem karnym w wysokości **100 zł**. Ponadto w zakładzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego wyposażenia pomieszczeń. Na stwierdzone uchybienia wszczęto postępowanie administracyjne, postępowanie w toku.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono kontrolę interwencyjną dotyczącą niewłaściwej gospodarki odpadami w zakładzie żywienia otwartego. W czasie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie składowania i odbierania odpadów. Stwierdzono natomiast

nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego sufitów w pomieszczeniach zakładu. Decyzją administracyjną nakazano poprawę stanu technicznego pomieszczeń.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono **13** kontroli sprawdzających, w wyniku których w **7** zakładach umorzono **8** postępowań administracyjnych, wystawiono **4** decyzje administracyjne na niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia zakładu, wystawiono **4** decyzje zatwierdzenia oraz **1** decyzję warunkowego zatwierdzenia.

W zakładach żywienia zbiorowego za niewłaściwy stan sanitarny, nieprawidłowości w zakresie wdrożenia systemu HACCP (brak prowadzonego monitoringu CCP, brak przestrzegania procedur w zakresie wyposażenia w odpowiedni sprzęt produkcyjny) osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi (**12** mandatów) na łączną kwotę **3150 zł**.

- zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono **2** kontrole obozów: - obóz pod namiotami bez stałej infrastruktury organizowanego, nad jeziorem Kiełbicz, przez ZHR Okręg Północno-Zachodni ul. Felczaka 17/U1 71-417 Szczecin – nie stwierdzono uchybień oraz obóz pod namiotami zlokalizowany na ogrodzonym terenie ze stałą infrastrukturą sanitarną zlokalizowany w Krajniku Górnym przez Stowarzyszenie Harcerstwa Katolickiego „Zawisza” Federacja Skautingu Europejskiego 2 Hufiec Szczeciński Gibraltarska 4 03- 664 Warszawa – kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Skontrolowano Towarzystwo Salezjańskie Dom Zakonny w Swobnicy. Podczas kontroli w placówce prowadzone było żywienie uczestników 39 dzieci w wieku 9-13 lat (14 chłopców, 25 dziewczynek) + 8 osób z kadry uczestniczących w wypoczynku letnim. Wszystkie pomieszczenia utrzymane w bieżącej czystości, stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia nie budził zastrzeżeń.

W Restauracji Szafir przy Centrum Konferencyjno-wypoczynkowym w Moryniu przeprowadzono **2** kontrole przestrzegania przepisów określających warunki sanitarne podczas zorganizowanych wypoczynków letnich. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

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

W 2024 roku, przeprowadzono **52** kontrole sanitarne, w ramach systemu RASFF dotyczące m. in.:

- powiadomienia o niezgodności nr AA24.0246 SCP Niemiec dotyczącego stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości pestycydu chlorpiryfos (0,036 mg/kg - ppm) w organicznej pszenicy pn. BIO Weizen EU, numer partii: 231219004, pochodzącej z Polski;
- powiadomienie alarmowe 2023.7770 w sprawie stwierdzenia za wysokiego poziomu żółcieni pomarańczowej (E110) w produkcie pn. Calypso tropical mango lemonade 473 ml, pochodzącym z UK ;
- powiadomienie #663576 w celu podjęcia działań dot. przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w kminie rzymskim mielonym PRYMAT;
- powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi #689229 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu propamokarbu w próbce produktu: Słonecznik prażony solony 40g, nr partii 07.2024 T02, najlepiej spożyć przed końcem: 07.2024, producent: MIRASOL Wilk Sp. J. os. Przemysłowe 3A, 69-100 Słubice, kraj pochodzenia Turcja;

- powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #693219 dot. stwierdzenia nieautoryzowanej nowej żywności w suplemencie diety pn. Reishi Mushroom pochodzącym z USA;
- powiadomienia alarmowego nr #698361 w związku ze stwierdzeniem obecności glutenu w płatkach owsianych bezglutenowych.
- powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań nr 699573 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP dla fluksapyroksadu ($0,041 \pm 0,021$ mg/kg) w produkcie pn. Agrest zielony Polska 500g; dostawca: Spółdzielnia Ogrodnicza, ul. Mogielnicka 28, 05-600 Grójec; Masa Netto: 500g Masa Brutto 500,5g Tara Opak. 0,5g; Kraj pochodzenia: Polska Nr partii TG: 25G.
- powiadomienia alarmowego nr #696706 w związku ze stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy zawartości morfiny i kodeiny (127 ± 38 mg/kg) w maku niebieskim pochodzącym z Polski.
- powiadomienia #706449 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie na poziomie 963 ± 329 µg/kg w produkcie pn.: Kmin rzymski mielony Prymat, kraj produkcji: Polska.
- powiadomienie o niezgodności nr AA24.6223 dotyczące przekroczenia NDP kadmu w płatkach ryżowych, pochodzących z Włoch.
- powiadomienia w celu podjęcia działań # 709711 dotyczące stwierdzenia bakterii grupy coli w ilości 1 jtk/250 ml w 1 z 5 próbek naturalnej wody mineralnej niegazowanej pochodzącej z Polski.
- powiadomienia alarmowego #712667 2024.7129 w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Newport w serze pochodzącym z Polski, produkt pn. „Ser Złoty Mazur”, producent: Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL” w Gajewie ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo, wyprodukowano w Polsce, nr partii 30.08/P6 16:59, data minimalnej trwałości 28.11.2024 r., masa netto: 150g.
- powiadomienia informacyjnego RASFF w celu podjęcia działań #727540 w sprawie przekroczenia NDP migracji do żywności 4,4'-diaminodifenylometanu w produkcie łyżka cedzakowa TEDI.
- powiadomienia w celu podjęcia działań #733039 w sprawie stwierdzenia ditlenku tytanu (E 171) w barwnikach spożywczych pochodzących z Polski.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Na terenie powiatu gryfińskiego nie ma skupów grzybów oraz zakładów przetwórstwa grzybów. W 2024 r. w PSSE w Gryfinie było 2 klasyfikatorów grzybów, którzy udzielali konsumentom porad w zakresie określania przynależności gatunkowej grzybów.

W 2024 r. nie przeprowadzono kontroli ukierunkowanych na obrót grzybami.

Podczas kontroli restauracji, które posiadały w menu potrawy z grzybami, kontrolowano źródło pochodzenia grzybów, warunki przechowywania grzybów suszonych, wykorzystanie grzybów świeżych i suszonych w produkcji posiłków. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W 2024 r. nie wystawiono atestów na grzyby świeże. Udzielono 2 porad osobom prywatnym w zakresie oceny grzybów świeżych.

W 2024 r. nie otrzymano zgłoszeń dot. zatruc pokarmowych spowodowanych spożyciem grzybów lub przetworów grzybowych. Nie prowadzono działalności edukacyjno-szkoleniowej dla konsumentów w zakresie wiedzy na temat grzybów oraz zasad ich zbierania.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego wystosowano pisma do Urzędów Miast i Gmin z terenu powiatu gryfińskiego z prośbą o zwrócenie szczególnej uwagi na handel grzybami surowymi oraz wyznaczenie ich miejsc sprzedaży. W piśmie wskazano przepisy prawne które regulują dopuszczenie do obrotu grzyby i przetwory grzybowe. Przekazano komunikat o dyżurach klasyfikatorów grzybów PSSE w Gryfinie oraz ulotkę do rozpowszechniania „Podstawowe zasady grzybobrania”.

W sezonie grzybowym, na stronie internetowej PSSE w Gryfinie umieszczono informacje dot. możliwości uzyskania porad w zakresie identyfikacji grzybów oraz uzyskania atestu na grzyby świeże, o zasadach bezpiecznego grzybobrania, zasadach wprowadzania grzybów do obrotu handlowego.

Klasyfikatorzy grzybów PSSE w Gryfinie uczestniczyli w grzybobraniu zorganizowanym na terenie powiatu goleniowskiego.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Zadaniem urządzeń wodociągowych jest dostarczanie ludności dobrej i zdrowej wody do picia oraz na potrzeby gospodarcze a także do mycia, kąpieli, gotowania i prania oraz utrzymania czystości pomieszczeń i otoczenia. Urządzenia powinny zapewniać w sposób ciągły realizację dostaw wody w wymaganej ilości i pod odpowiednim ciśnieniem, a także zapewnić właściwą jakość dostarczanej wody.

Przepisy ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrywaniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków określają zasady i warunki zbiorowego zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi i zbiorowego odprowadzenia ścieków, które to należą do zadań własnych gmin.

Ustawowy nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawowany jest przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na mocy art. 12 ust. 1 ww. ustawy. Podstawę oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi stanowią wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

Badania składu i właściwości wody przeznaczonej do spożycia należą do rutynowych obowiązków stawianych przed przedsiębiorstwami zajmującymi się dystrybucją wody. Zakres badań obejmuje zarówno badania mikrobiologiczne, fizykochemiczne, organoleptyczne oraz badania stężeń promieniotwórczości w wodzie.

W ramach monitoringu jakości wody do spożycia prowadzonego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej badania wykonywało laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Szczecinie oraz inne laboratoria o udokumentowanym systemie jakości zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie, w tym 1 z terenu powiatu gryfińskiego.

Woda dostarczana w ramach zbiorowego zaopatrzenia ludności powiatu gryfińskiego pochodzi przede wszystkim z ujęć podziemnych oraz z jednego ujęcia powierzchniowego (jezioro Miedwie), które stanowi główne źródło zaopatrzenia w wodę do spożycia mieszkańców następujących miejscowości Żelewo, Kołbacz, Stare Czarnowo z terenu w powiatu gryfińskiego, a przede wszystkim dla mieszkańców m. Szczecin.

2. Nadzór nad jakością wody do spożycia

W 2024 roku nadzorem sanitarnym objętych było łącznie **92** wodociągi (z Miedwiem), tj. **87** wodociągów (z Miedwiem) zbiorowego zaopatrzenia oraz **5** innych podmiotów wykorzystujące wodę z indywidualnych ujęć. W roku sprawozdawczym monitorowano jakość wody dostarczanej z wszystkich nadzorowanych urządzeń.

Wodociągów o produkcji mniejszej niż 100 m³/d jest **61**, o produkcji od 101 do 1.000 m³/d jest **25**, jest **1** wodociąg o produkcji dobowej w przedziale 1.001 do 10.000 m³/d oraz **1** wodociąg o produkcji od 10.001 do 100.000 m³/d Miedwie.

W roku sprawozdawczym wodociągi służące zbiorowemu zaopatrzeniu w wodę na terenie powiatu gryfińskiego zarządzanych było przez **11** przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych.

Woda do spożycia jest bezpieczna dla zdrowia ludzi, jeśli spełnia szczegółowe wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zgodnie z którym woda jest zdatna do użycia, jeżeli jest wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych i pasożytów w liczbie stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, wszelkich substancji w stężeniach stanowiących potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz nie wykazuje agresywnych właściwości korozyjnych i spełnia wymagania mikrobiologiczne i chemiczne określone w rozporządzeniu.

Badania jakości wody realizowane były zgodnie z ustalonym rocznym Harmonogramem pobierania próbek wody z częstotliwością określoną w przywołanym powyżej rozporządzeniu. Próbkę wody pobierane były głównie z punktów zlokalizowanych na sieci wodociągowej (u odbiorców) oraz w stacjach uzdatniania wody (woda uzdatniona). Zarządcy wodociągów również pobierali próbki wody surowej z ujęć głębinowych.

Pobrano łącznie **181** próbek wody do spożycia w ramach kontroli urzędowej. Zakwestionowane próbki dotyczyły najczęściej parametrów fizykochemicznych, tj. żelaza, manganu, mętności, ale wystąpiły również przekroczenia parametrów mikrobiologicznych.

Zgodnie z harmonogramami w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych oraz podmiotów wykorzystujących wodę, pochodzącą z indywidualnych ujęć, pobrano łącznie **362** próbki wody.

Ponadplanowe próbki wody pobierane były m. in. w trakcie i po zakończeniu działań naprawczych przeprowadzanych przez producentów wody celem poprawy jakości wody, a także w związku z wnoszonymi interwencjami dot. złej jakości wody oraz powtórnymi badaniami w przypadku uzyskania nieprawidłowych wyników. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie każdorazowo przeprowadzał ocenę jakości wody po zakończeniu działań naprawczych.

Zawsze w przypadku, gdy woda nie spełniała wymagań sanitarnych jakości wody, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie po rozważeniu stopnia zagrożenia dla zdrowia ludzi wydawał decyzje, w których stwierdzał warunkową przydatność lub tymczasowy brak przydatności wody do spożycia przez ludzi w zależności od uzyskanych wyników badań.

W 2024 roku wydanych zostało łącznie **11** decyzji w sprawie poprawy jakości wody do spożycia. Dotyczyły one tymczasowego braku przydatności wody do spożycia. Uzyskano poprawę jakości wody poprzez wykonanie nakazów zawartych w powyższych decyzjach orzekających brak przydatności wody do spożycia.

Stwierdzenie w wodzie wskaźników zanieczyszczenia mikrobiologicznego, takich jak *Escherichia coli* i enterokoki (paciorkowce kałowe), bytujących zwykle w odchodach ludzi i zwierząt stałocieplnych wiąże się z koniecznością podjęcia natychmiastowych działań naprawczych. Nadto uzasadnione jest stwierdzanie braku przydatności wody do spożycia w przypadku zaistnienia innych sytuacji, gdy jej jakość zagraża zdrowiu konsumentów.

W odniesieniu do stwierdzania tymczasowego braku przydatności wody do spożycia Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie dokonywał oceny bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów (analiza potencjalnych zagrożeń), weryfikacji podejmowanych przez producenta wody działań naprawczych, a następnie po potwierdzeniu zagrożenia zdrowotnego konsumentów, stwierdzał brak przydatności wody do spożycia.

Obowiązujące w okresie sprawozdawczym decyzje dot. tymczasowego braku przydatności wody do spożycia spowodowane były zanieczyszczeniem mikrobiologicznym wody, tj. obecności *Escherichia coli* i enterokoki.

Dotyczyły one wodociągów: Chojna Barwicka, Mirowo, Nieznań, Skotniki, Czarnówko oraz Rosnówko. łącznie wydano **6** decyzji stwierdzających brak przydatności wody do spożycia.

Stwierdzenie w wodzie wskaźników zanieczyszczenia mikrobiologicznego, takich jak pojedyncze jednostki tworzące kolonię bakterii grupy coli lub wskaźniki podwyższone stężenie, tzw. parametrów wskaźnikowych (np. żelaza, manganu, mętności, barwy) wymaga wszczęcia postępowania i podjęcia działań naprawczych przez zarządców wodociągów.

W odniesieniu do stwierdzania warunkowej przydatności wody do spożycia Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie dokonywał oceny bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów (analiza potencjalnych zagrożeń), weryfikacji podejmowanych przez producenta wody działań naprawczych, a następnie wydawał stosowne decyzje o warunkowej czasowej przydatności wody do spożycia.

Dotyczyły one wodociągów: Moryń, Trzcińsko-Zdrój, Stołeczna, Babin oraz Tywica. łącznie wydano **5** decyzji stwierdzających warunkową przydatność wody do spożycia.

Decyzje warunkowe były wydawane często na czas modernizacji i przebudowy ujęć wody.

W przypadku, gdy woda nie spełnia wymagań określonych w części B załącznika nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, z wyłączeniem wymagań określonych dla bromianów i ołowiu, i nie jest możliwe przywrócenie jej jakości do stanu wymaganego przepisami rozporządzenia w terminie 30 dni, podmioty, o których mowa w § 6 i § 7, mogą wystąpić z wnioskiem do właściwego państwowego powiatowego lub państwowego granicznego inspektora sanitarnego o udzielenie zgody na odstępstwo od tych wymagań.

W roku 2024 do tut. Inspekcji wystąpił właściciel wodociągu publicznego, tj. Stadnina Koni Bielin Sp. z o.o. Bielin 1, 74-505 Moryń, z wnioskiem o udzielenie odstępstwa od wymaganej jakości wody do spożycia z wodociągu Kamionka, gm. Mieszkowice. Wniosek obejmuje następujące parametry: metabolitu chloridazonu, tj. chloridazon-desfenyl oraz chloridazon-metyl-desfenyl Państwowy

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie wszczął postępowanie administracyjne, a właściciel ujęcia wody wystąpił o wydanie opinii do Państwowego Zakładu Higieny. Postępowanie jest w trakcie.

Do dezynfekcji wody do spożycia na terenie powiatu gryfińskiego najczęściej stosowany jest roztwór podchlorynu sodu. Jest on stosowany, np. podczas prac naprawczych. Dwutlenek chloru używany jest do dezynfekcji wody w przypadku wodociągu publicznego Miedwie, gdzie woda pobierana jest z ujęcia powierzchniowego, tj. jeziora Miedwie.

Najczęściej kwestionowane w wodzie parametry to: żelazo, mangan, amonowy jon oraz podwyższona mętność. Są to parametry z grupy tzw. parametrów wskaźnikowych, które nie mają bezpośredniego wpływu na zdrowie konsumenta, są jednak ważnym wskaźnikiem niewłaściwie prowadzonych procesów uzdatniania wody (odżelazianie i odmanganianie) lub dystrybucji wody. Związki te nie stanowią istotnego zagrożenia dla zdrowia konsumentów, są jednak uciążliwe, pogarszają organoleptyczną jakość wody i powinny być usunięte w procesach uzdatniania przed podaniem wody do sieci wodociągowej.

W związku z występującymi nieprawidłowościami w zakresie jakości wody do spożycia w roku 2024 wystawiono łącznie **37** decyzji płaćniczych, tj. **21** decyzji dotyczących wodociągów o produkcji dobowej $<100\text{m}^3$, 15 decyzji płaćniczych dotyczących wodociągów o produkcji dobowej $101-1.000\text{m}^3$ oraz 1 decyzję płaćniczą dotyczącą wodociągu o dobowej produkcji $1.001-10.000\text{m}^3$. W zakresie jakości wody produkowanej przez podmioty, stwierdzono nieprawidłowości i wystawiono 2 decyzje płaćnicze.

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

Jakość wody w zakresie występowania w niej substancji promieniotwórczych jest weryfikowana przez tut. Inspekcję na podstawie przesłanych sprawozdań z badań prowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej przez zarządców wodociągów. W zakresie tym nie stwierdzono nieprawidłowości. W ramach kontroli urzędowej co roku pobierane są dwie próbki wody surowej z ujęcia powierzchniowego (z jeziora Miedwie) w celu ustalenia dawki cezu 137.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej

W celu polepszenia jakości wody do spożycia zarządcy/właściciele wodociągów prowadzą szerokie działania modernizacyjne stacji uzdatniania wody, tak jak ma to miejsce na terenie Gminy Trzcińsko-Zdrój, gdzie modernizacją objęto następujące obiekty wodociągowe: Trzcińsko-Zdrój, Babin, Piaseczno, Stołeczna, Chełm Górny, Gogolice, Chełm Dolny. Prace remontowo-modernizacyjne trwają również na stacji uzdatniania wody w Moryniu.

Kolejne modernizacje zostały zaplanowane na rok 2025 na terenie Gminy Widuchowa.

W związku z prowadzonymi działaniami modernizacyjnymi zdarzają się przerwy w dostawie wody, o których Zarządca/właściciel informuje odbiorców wody.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie wydał **9** decyzji administracyjnych, tzw. „ocen higienicznych” dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z wodą do spożycia w trakcie jej uzdatniania oraz dystrybucji.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

W roku sprawozdawczym nie odnotowano poważnych awarii i zdarzeń istotnych dla infrastruktury zaopatrzenia na terenie powiatu gryfińskiego.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

Oceny jakości wody do spożycia (orzeczenia) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie dokonywał na podstawie sprawozdań z badań wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez podmioty zobowiązane, zgodnie z ustalonym harmonogramem pobierania próbek oraz na podstawie sprawozdań z badań wykonywanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody. W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie wydał łącznie **471** ocen jakości wody, dotyczyły one jakości wody do spożycia oraz kąpieliskach.

Oceny przydatności wody do spożycia Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie wydał **455** ocen w oparciu o sprawozdania z badań przeprowadzanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jak i sprawozdania z badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne oraz podmioty wykorzystujące wodę z indywidualnych ujęć. Dodatkowo w odniesieniu do wodociągów zbiorowego zaopatrzenia przeprowadzano również „oceny okresowe” oraz „oceny obszarowe”, które obejmowały m. in. informację o działaniach naprawczych prowadzonych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne oraz przekroczenia wartości dopuszczalnych parametrów jakości wody wraz ze wskazaniem ich wpływu na zdrowie konsumentów.

7. Ciepła woda użytkowa

Jednym z elementów mogących wpłynąć na jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi na końcowym etapie jej dostarczania jest instalacja wewnętrzna budynków.

Instalacja ciepłej wody użytkowej może sprzyjać występowaniu i namnażaniu się bakterii z rodzaju Legionella, któremu sprzyjają: gromadzenie się osadów, kamienia, rdzy, glonów i mułu w instalacjach wodociągowych. Najpowszechniejszą drogą zakażenia jest droga inhalacyjna, czyli wdychanie aerozolu wodnego zawierającego omawiane bakterie. Podstawę oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi stanowią wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie nadzorował jakość ciepłej wody w zakresie występowania bakterii z rodzaju Legionella sp. w przedsiębiorstwach podmiotu wykonującego działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne oraz w budynkach zamieszkania zbiorowego i w budynkach użyteczności publicznej, w których w trakcie ich użytkowania wytwarzany jest aerozol wodnopowietrzny.

W roku 2024 pobranych zostało łącznie **68** próbek ciepłej wody użytkowej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach kontroli urzędowej. W **7** próbkach stwierdzono nieprawidłowości.

Działania naprawcze prowadzone przez zarządców obiektów doprowadziły do poprawy jakości wody. Przeprowadzone skutecznie działania naprawcze, potwierdziły badania powtórne. W związku z wystąpieniem nieprawidłowej jakości ciepłej wody użytkowej wystawiono **3** decyzje płaćnicze.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

1. Infrastruktura obiektów w powiecie

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie sprawował nadzór nad pływalnią kryto-odkrytą zgodnie z ustawą z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych w myśl, której pływalnia to obiekt kryty lub odkryty, z wodą przepływową, przeznaczony do pływania lub kąpieli, posiadający, co najmniej jedną nieckę basenową, z trwałym brzegiem i dnem, wyposażony w urządzenia sanitarne, szatnie i natryski.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie sprawuje nadzór nad pływalnią zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. 2022 poz. 1230), które określa m. in. wymagania, jakie musi spełniać woda na pływalni oraz obowiązki zarządzającego pływalnią w zakresie prowadzenia oceny jakości wody na pływalni.

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

Zarządca pływalni, znajdującej się w Gryfinie przy ul. Wodnika 1, prowadzi ocenę jakości wody w oparciu m. in. o ustalony z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Gryfinie harmonogram badania próbek wody, w których określone zostały częstotliwość i zakres badań próbek wody obejmujący poniższe wskaźniki i parametry:

- mikrobiologiczne: *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, ogólna liczba mikroorganizmów w 36 ± 2 °C po 48 h, *Legionella* sp., gronkowce koagulazo- dodatnie,
- fizykochemiczne: mętność, pH, potencjał redox, chlor wolny, chlor związany, chloroform, ΣTHM, azotany, utlenialność.

Pływalnia w Gryfinie zaopatrywana jest w wodę pochodzącą z własnego ujęcia oraz wyposażona jest w automatyczne systemy oczyszczania i cyrkulacji wody, zapewniające automatyczne dozowanie środków dezynfekcyjnych oraz automatyczne stacje kontroli parametrów, tj. pH, potencjał redox, chlor wolny, chlor związany jakości wody, dla zwiększenia bezpieczeństwa kąpiących się osób.

W 2024 roku pobrano łącznie **422** próbki wody z niecek basenowych oraz zasilających niecki, w tym **21** przez tut. organy państwowej inspekcji sanitarnej w ramach kontroli urzędowej oraz **401** próbek przez zarządcę obiektu w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej. W ciągu omawianego roku sprawozdawczego zdarzały się próbki wody, które wykazały wyniki niezgodne z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Przekroczenia dotyczyły najczęściej wskaźników chloru związanego oraz w mniejszej skali chloroformu, ΣTHM i mętności. Przekroczenia mikrobiologiczne dotyczyły ogólnej liczby

mikroorganizmów w próbce wody zasilającej oraz *Pseudomonas aeruginosa* w jednej próbce wody z niecki basenowej.

W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości wody zarządca wraz z wynikami badań przysyłał pisemną informację o podejmowanych przez niego działaniach naprawczych. Po zakończeniu tych działań zarządca każdorazowo pobierał próbki powtórkowe. Działania naprawcze prowadzone przez zarządcę obiektu w celu poprawy jakości wody najczęściej obejmowały przegląd techniczny oraz dezynfekcję wody w niecce i instalacji technologicznego obiegu lub spust części wody do kanalizacji, czyszczenie i dezynfekcję niecek oraz zbiorników przelewowych.

Korzystnym zjawiskiem jest stały wzrost świadomości zarządcy pływalni w zakresie odpowiedzialności za jakość zdrowotną wody basenowej. Obowiązek stosowania się do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. wpływa na zwiększenie bezpieczeństwa osób korzystających z pływalni.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie w roku 2024 wydał zbiorczą ocenę roczną wody na pływalni, w której woda jest bezpieczna dla osób z niej korzystających.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie pobrał 8 próbek ciepłej wody użytkowej w pomieszczeniach z natryskami. W 4 próbkach wykryto nieprawidłowości, zarządca pływalni został poinformowany o wynikach badań i obciążony kosztami badań próbek decyzją płatniczą. Wyniki powtórkowe nie wykazały nieprawidłowości.

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

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie w celu realizacji nadzoru przeprowadził 5 kontroli stanu higieniczno-sanitarnego i sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń pływalni wraz z pomieszczeniami przynależnymi (szatniami, natryskami, ustępami).

W trakcie czynności stwierdzono nieprawidłowości w zakresie złego stanu technicznego oraz bieżącego sanitarno-higienicznego. W związku z powyższym wydano łącznie 2 decyzje, których nakazy zostały częściowo wykonane w omawianym okresie sprawozdawczym. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wystawiono 2 decyzje płatnicze. Strona wystąpiła o prolongatę na wykonanie nakazu dotyczącego złego stanu technicznego podłogi na tarasie zewnętrznym. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie przychylił się do wniosku strony.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami bieżącego stanu sanitarno-higienicznego wystawiono mandat.

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel

1. Infrastruktura obiektów w powiecie i serwis kąpieliskowy

Na terenie powiatu gryfińskiego w sezonie letnim 2024 utworzono uchwałami Rad Gmin 4 kąpieliska śródlądowe. Były to kąpieliska zorganizowane w miejscowościach Banie, Steklno, Strzeszów i Cedynia. Liczba kąpielisk śródlądowych od kilku lat utrzymuje się na podobnym poziomie.

W sezonie kąpielowym 2024 podobnie, jak w latach poprzednich na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego pod adresem <http://sk.gis.gov.pl/> funkcjonował internetowy Serwis kąpieliskowy. Serwis ten jest portalem informacyjnym o jakości wody w kąpieliskach, obrazującym na mapie Rzeczypospolitej Polskiej wykaz wszystkich kąpielisk. Serwis kąpieliskowy był uzupełniany przez organizatorów kąpielisk (temperatura wody, temperatura powietrza, siła wiatru) oraz tutaj. Inspekcję Sanitarną (wyniki badań wody, informacje o zakazie kąpiel). Ponadto portal ten jest ogólnodostępny, może posłużyć się nim każdy, kto chce zasięgnąć aktualnej wiedzy na temat wybranego kąpieliska.

2. Stan sanitarny i jakość wody w kąpieliskach

Przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego organizatorzy kąpielisk w porozumieniu z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Gryfinie ustalili harmonogramy pobierania próbek wody z kąpielisk, wraz z określeniem lokalizacji punktów ich poboru.

W sezonie monitorowano jakość wody na wszystkich czterech kąpieliskach. Pobrano łącznie **16** próbek wody, w tym **4** w ramach kontroli urzędowej sprawowanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie i **12** próbek pobrano w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez organizatorów kąpielisk.

Pierwsze **4** próby wody z kąpielisk zostały pobrane w ramach kontroli urzędowej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie. Badania wykazały, że woda w kąpieliskach przed sezonem spełniała wymagania określone w zał. nr 1A do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpiel. Kolejne próby pobierane w ciągu sezonu przez organizatorów kąpielisk również były prawidłowe, analiza wyników próbek wody nie wykazywała nieprawidłowości. Zakazów kąpiel nie wydawano w omawianym sezonie letnim.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie na bieżąco wydawał stosowne orzeczenia informujące o przydatności wody do kąpiel. Meldunki te niezwłocznie przesyłane były do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

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

W trakcie sezonu kąpielowego 2024 na terenie powiatu gryfińskiego nie było organizowanych miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel (mowdk).

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

1. Wzmóżony monitoring jakości wody do spożycia

W związku z zaistniałą sytuacją w Odrze w 2022 roku, tut. Inspekcja Sanitarna na obszarze powiatu gryfińskiego prowadziła działania w zakresie wzmóżonego monitoringu w obszarze jakości wody do spożycia. Zostały pobrane próbki wody z ujęć zlokalizowanych w pasie nadodrzańskim.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie prowadził w dalszym ciągu wzmóżony nadzór nad jakością wody z wytypowanych ujęć, zasilających wodociągi zbiorowego zaopatrzenia wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz z jednego ujęcia należącego do podmiotu wykorzystującego wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia, zasilającego pływalnię Centrum Wodnego Laguna w Gryfinie. Analiza wyników prowadzonych badań wody nie potwierdziła przekroczeń w zakresie badanych parametrów, które wskazywałyby na skażenie chemiczne lub mikrobiologiczne wody spowodowane zaistniałą w roku 2022 sytuacją na rzece Odrze.

2. Wzmóżony monitoring kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

Nie dotyczy.

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

Nie było zgłoszeń w powyższym zakresie.

4. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

Nie dotyczy.

VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie pozytywnie zaopiniował jedną imprezę masową pod nazwą „Dni Gryfina 2024”. Wnioskodawcą był Gryfiński Dom Kultury ul. Szczecińska 17, 74-100 Gryfino, impreza masowa była objęta nadzorem tut. Inspekcji.

W okresie sprawozdawczym nie zostały wydane negatywne opinie na zorganizowanie imprez masowych.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

W 2024 roku w ewidencji tut. Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 2 ustępy publiczne, oba zostały skontrolowane. Czynności kontrolne wykazały, że stan higieniczno-sanitarny i techniczny skontrolowanych obiektów był zachowany bez zastrzeżeń.

W ewidencji tut. Inspekcji Sanitarnej znajdowały się **4** ustępy ogólnodostępne, i wszystkie zostały skontrolowane. Czynności kontrolne wykazały, że stan higieniczno-sanitarny i techniczny skontrolowanego obiektu był zachowany i bez zastrzeżeń.

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

W 2024 roku pod nadzorem tut. Inspekcji Sanitarnej znajdowały się **4** domy pomocy społecznej, **6** innych jednostek organizacyjnych pomocy społecznej, tj. **1** dom dziennego pobytu SENIOR VIGOR+, **2** środowiskowe domy samopomocy, **2** warsztaty terapii zajęciowej, **1** zespół rehabilitacyjno-terapeutyczny oraz **3** placówki zapewniające całodobową opiekę.

W omawianym okresie przeprowadzono łącznie **10** kontroli w tej grupie obiektów. W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych oceniano stan higieniczno-sanitarny i techniczny: pokoi mieszkalnych, pomieszczeń gospodarczych, ciągów komunikacyjnych, klatek schodowych, wind, wyposażenia pomieszczeń, z których korzystają mieszkańcy placówek, zaopatrzenie obiektu w wodę do spożycia, postępowanie z odpadami medycznymi, postępowanie z bielizną, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzanie ścieków bytowo-gospodarczych oraz dbałość o czystość na przyległym terenie. Przedmiotowe obiekty w ramach standaryzacji systematycznie podnoszą poziom świadczonych usług. Przeprowadzone w omawianym okresie kontrole wykazały nieprawidłowy stan techniczny w trzech z czterech skontrolowanych domach pomocy społecznej. W omawianym roku wystawiono łącznie 3 decyzje merytoryczne dotyczące niewłaściwego stanu technicznego. Decyzje dotyczyły Domu Pomocy Społecznej w Moryniu, Domu Pomocy Społecznej w Trzcińsku-Zdroju oraz Domu Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie. Na koniec roku 2024 pozostał jeden obiekt z trwającym postępowaniem administracyjnym dotyczącym stanu technicznego, tj. Domu Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie. Wystawiona decyzja prolongująca termin realizacji nakazów decyzji dotyczyła Domu Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie. W związku z wystąpieniem nieprawidłowości w powyżej wymienionych obiektach, wystawiono łącznie 3 decyzje płatnicze.

W omawianym okresie przeprowadzono kontrole w dwóch nadzorowanych placówkach świadczących całodobową opiekę, tj. w Nadodrzańskim Domu Seniora w Starej Rudnicy oraz w Domu Seniora Cichy Zakątek w Strzelczynie. W placówkach tych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W domach pomocy społecznej oraz placówkach zapewniających całodobową opiekę Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie prowadzi urzędową kontrolę jakości ciepłej wody użytkowej w zakresie obecności bakterii Legionella sp.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Nie dotyczy

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

Pod nadzorem tut. Inspekcji jest **5** obiektów skategoryzowanych, tj. **4** hotele i **1** motel. Skontrolowano **3** hotele i **1** motel. W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych oceniano m.in.:

stan higieniczno-sanitarny i techniczny: pokoi mieszkalnych, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych i gospodarczych wraz z wyposażeniem, ciągów komunikacyjnych, klatek schodowych, zaopatrzenia w wodę do spożycia, postępowania z bielizną, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzanie ścieków bytowo-gospodarczych oraz dbałość o czystość na przyległym terenie.

W Motelu znajdującym się przy drodze S3, w trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości, tj. zły stan techniczny powierzchni ścian i podłóg w jednostkach mieszkalnych. W związku z tym wszczęto postępowanie, ale przed wystawieniem decyzji merytorycznej strona usunęła nieprawidłowości, co zostało potwierdzone na kontroli sprawdzającej. W następstwie tego umorzono postępowanie administracyjne. Wystawiono decyzję płatniczą.

Pozostałe obiekty w tej grupie nie są skategoryzowane. Jest ich łącznie **57**, skontrolowano **19**. W jednym obiekcie, tj. „Hańczówka” pokoje, stwierdzono nieprawidłowości w postaci złego stanu technicznego powierzchni ścian w korytarzu. Wszczęto postępowanie. Decyzja została wystawiona i wykonana w omawianym okresie. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wystawiono decyzję płatniczą.

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

Pod nadzorem tut. Inspekcji jest łącznie **260** obiektów. Skontrolowano **154** obiekty. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu higienicznego i wystawiono łącznie 4 mandaty. W związku ze stwierdzonym nieprawidłowym stanem sanitarno-higienicznym wystawiono łącznie **5** decyzji merytorycznych. Za wszystkie stwierdzone nieprawidłowości wystawiono łącznie 15 decyzji płatniczych.

7. Dworce i przystanki autobusowe

Nie dotyczy

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Pod nadzorem tut. Inspekcji są **3** dworce kolejowe. Skontrolowano **3** obiekty. Przeprowadzono **6** kontroli. W trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych oceniano stan higieniczno-sanitarny i techniczny pomieszczeń dworców z których korzystają podróżni, ustępów, peronów dworcowych, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzanie ścieków bytowo-gospodarczych oraz dbałość o czystość wokół przyległego terenu.

Wystawiono 1 decyzję administracyjną, która została wykonana w omawianym okresie sprawozdawczym. Nieprawidłowość dotyczyła złego stanu powierzchni ścian w pomieszczeniu poczekalni dla podróżnych w budynku dworca kolejowego w Mieszkowicach. Wystawiono 1 decyzję płatniczą.

9. Środki transportu

W ewidencji tut. Inspekcji znajduje się łącznie **40** środków transportu, w tym **22** autobusy turystyczne, **10** autobusów komunikacji publicznej oraz **8** samochodów specjalnego przeznaczenia do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Skontrolowano **5** takich samochodów w trakcie kontroli zakładów pogrzebowych. Podczas prowadzonych czynności kontrolnych oceniano m.in.: stan sanitarno – techniczny samochodów, rodzaj stosowanych środków czystości, sposób przeprowadzania mycia i dezynfekcji. Skontrolowane środki transportu były we właściwym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym.

10. Tereny rekreacyjne

Pod nadzorem tut. Inspekcji jest łącznie **204** obiekty. Skontrolowano łącznie **143** obiekty, przeprowadzając 144 kontrole. Kontroli poddano tereny zabaw dla dzieci, place zabaw, parki, plaże, siłownie plenerowe, teren Geoparku, street workout, skatepark. W trakcie prowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Pod nadzorem tut. Inspekcji jest łącznie **59** cmentarzy, w tym **49** komunalnych i **10** parafialnych. Dotychczas parafialny cmentarz w Pacholętach został przekazany nowemu zarządcy, tj. Zakładowi Gospodarki Komunalnej w Widuchowej.

W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowy stan techniczny powierzchni ścian w kaplicy cmentarnej, znajdującej się na terenie cmentarza komunalnego w Mieszkowicach. W związku z powyższym wystawiono decyzję merytoryczną.

W okresie sprawozdawczym odbyło się łącznie **110** ekshumacji, w tym **41** odbyło się bez nadzoru PIS z uwagi na niski stopień wystąpienia zagrożenia życia lub zdrowia ludzkiego. Najczęściej były to ekshumacje szczątków po okresie mineralizacji. Pod nadzorem odbyło się **69** ekshumacji. Jednocześnie dokonano kontroli karawanów, gdy te miały być użyte do transportu szczątków ludzkich.

W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przeprowadzania ekshumacji oraz transportu specjalistycznego zwłok i szczątków po przeprowadzonej ekshumacji. Pracownicy zakładów przeprowadzających ekshumacje posiadali odpowiednie środki ochrony osobistej oraz środki dezynfekcyjne. Szczątki ludzkie były umieszczane w trumnach ekshumacyjnych, a następnie przenoszone lub przewożone na miejsce ponownego pochówku. Przewiezienie szczątków odbywało się za pośrednictwem specjalistycznych pojazdów, tj. karawanów, które poddano kontroli i spełniały one wymogi sanitarno – techniczne. Materiał ziemny wydobywany z grobów był gromadzony na specjalnych matach. Miejsca ekshumacji po zakończeniu ekshumacji były dezynfekowane, uporządkowywane i zasypywane. Wstrzymywanie ekshumacji nie miało miejsca.

Pod nadzorem tut. Inspekcji jest łącznie **9** zakładów pogrzebowych i domów przedpogrzebowych. W omawianym okresie sprawozdawczym dokonano kontroli zakładów pogrzebowych, chłodni oraz karawanów (5). W zakładzie zarządzanym przez Magdalenę Wojtaś podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości techniczne. W związku z tym wystawiono decyzję

merytoryczną, która została wykonana w omawianym okresie sprawozdawczym. Natomiast w trakcie czynności kontrolnych domu przedpogrzebowego w Gryfinie przy ul. Pomorskiej 1C również stwierdzono nieprawidłowości, strona jednak usunęła nieprawidłowości przed wydaniem decyzji merytorycznej, w związku z tym umorzono wszczęte postępowanie administracyjne.

W omawianym roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie wydał **16** postanowień na sprowadzenie zwłok/prochów z zagranicy. Wydano również **1** decyzję na wywóz zwłok poza granice RP.

12. Zakłady karne i areszty śledcze

Nie dotyczy

13. Inne obiekty użyteczności publicznej

Pod nadzorem tut. Inspekcji sanitarnej znajduje się **20** innych obiektów użyteczności publicznej. Należą do nich pralnia, bawialnie i sale zabaw dla dzieci, stadiony i boiska sportowe, hale sportowo-widowiskowe, pole golfowe, korty tenisowe, centrum kulturalno-sportowe, klub osiedlowy i pralniczy punkt przyjęć. Przeprowadzono 6 kontroli w tej grupie obiektów. Kontroli poddano 5 obiektów, tj. 2 boiska sportowe, 1 halę sportową, 1 stadion sportowy oraz pralnię.

Pod nadzorem tut. Inspekcji jest pralnia FLIEGEL Textilservice w Nowym Czarnewie 68C. Przeprowadzono 2 kontrole obiektu. W omawianym okresie w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami technicznymi wystawiono decyzję merytoryczną oraz prolongującą termin usunięcia części nieprawidłowości. Nieprawidłowości zostały usunięte. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wystawiono również decyzję płatniczą.

Do innych obiektów użyteczności publicznej należy także Biblioteka i Centrum Kultury w Trzcińsku-Zdroju. Na ten obiekt została wystawiona decyzja merytoryczna w 2023 roku.

W związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym w IV kwartale roku 2023, 5 decyzji płatniczych zostało wystawionych w roku 2024.

IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami

- Liczba placówek pod nadzorem ogółem - 168

w tym: - **145** stałych

- **23** sezonowe (**3** sezon zimowy; **20** sezon letni)

- Ogólna liczba kontroli: 85:

- **47 kontroli planowych** w tym: 5 tematycznych dot. przygotowanie do nowego roku szkolnego 2024/2025
- **38 kontroli pozaplanowych**

- **4** sprawdzające,
- **2** tematyczne (dot. pomiarów wagi tornistrów dzieci klas III-IV, w ramach II edycji kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła. – kontynuacja z roku 2023),
- **3** kontrole tematyczne odnośnie postępowania w przypadku występowania wszawicy (podczas zebrań z rodzicami w przedszkolach);
- **1** kontrola interwencyjna – wspólna z HP,
- **1** kontrola tematyczna (dot. dostosowania do zasad ergonomii stanowisk pracy w pomieszczeniach lekcyjnych),
- **3** kontrole tematyczne (dot. pomiarów wagi tornistrów dzieci klas I-VIII);
- **1** tematyczna (z uwagi na wystąpienie pojedynczego przypadku zachorowania na WZW A wśród dzieci w przedszkolu),
- **23** w placówkach sezonowych (3 sezon zimowy; 20 sezon letni, w tym 2 wspólne kontrole z HŻ).

Przeprowadzono **1** wspólną kontrolę interwencyjną z Higieną Pracy w Przedszkolu nr 2 w Gryfinie. Przeprowadzono **3** kontrole tematyczne (w tym 1 w obecności pracownika Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia) w zakresie oceny prowadzenia profilaktyki zdrowotnej uczniów dotyczące zwalczania wszawicy. Ponadto przeprowadzono w obecności pracownika Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia **2** kontrole tematyczne dotyczące pomiarów wagi tornistrów dzieci klas III-IV, w ramach II edycji kampanii #MojaSzkołaZdrowaSzkoła (kontynuacja z roku 2023) oraz **1** kontrolę tematyczną dotyczącą dostosowania do zasad ergonomii stanowisk pracy w pomieszczeniach lekcyjnych.

W ramach corocznego nadzoru nad stanem przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2024/2025, przeprowadzono w dwóch wyznaczonych terminach **5** kontroli:

- w I terminie 2 kontrole tematyczne,
- w II terminie 3 kontrole tematyczne.

W roku sprawozdawczym zakres tematyczny, oprócz standardowo wykonanych remontów, prac konserwatorskich i porządkowych, obejmował zebranie informacji z kilku obszarów dotyczących m.in. powierzchni każdej sali lekcyjnej przypadająca na jednego ucznia; zapewnienie wentylacji w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt uczniów; zapewnienie miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych; standardy dostępności do urządzeń higienicznosanitarnych dla uczniów; warunki do odbywania zajęć z wychowania fizycznego; zapewnienie gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej oraz opieki stomatologicznej nad uczniami; zapewnienie i formy dożywiania uczniów; dostęp do wody pitnej (źródła/poidła/woda w dzbankach) oraz pomiary natężenia oświetlenia.

Sprawowano nadzór nad przebiegiem wypoczynku dzieci i młodzieży, przeprowadzono łącznie **23** kontrole wypoczynku: **3** w sezonie zimowym oraz **20** w okresie wypoczynku letniego (w tym 2 kontrole wspólne z Higieną Żywności, Żywnienia i Przedmiotu Użytku). W obiektach w wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych wypoczynku zimowego i letniego dla dzieci i młodzieży, nie

stwierdzono zaniedbań i nieprawidłowości, zarówno ze strony organizatorów jak i właścicieli obiektów, w zapewnieniu uczestnikom bezpiecznego i higienicznego wypoczynku.

- **Liczba załatwionych interwencji: 3** – żadna ze złożonych interwencji nie była zasadna.

- **Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:**

Rodzaj placówki		Liczba placówek								
		nowo oddanych w nowych obiektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	istniejących przeniesionych do nowych obiektów lub z rozbudowaną bazą dydaktyczną	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo oddanymi obiektami sportowymi	z modernizowanymi obiektami sportowymi	z nowo otwartymi obiektami żywienia	z modernizowanymi obiektami żywienia
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobki	01	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	02	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły Podstawowe	03	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gimnazja	04									
Licea	05	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	06									
Zas. Szk. Zawodowe	07									
Zespoły szkół	08	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Szkoły Wyższe	09									
Pozostałe placówki	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	11	0	0	0	0	1	0	0	0	0

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

Decyzje wydane przez Higienę Dzieci i Młodzieży: 29

- 20 merytorycznych

w tym - 9 decyzji administracyjnych w związku z naruszeniem wymagań sanitarnych;

- 11 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków

- 9 decyzji **płatniczych** w tym 9 decyzji płatniczych za czynności kontrolne w związku z naruszeniem wymagań sanitarnych.

Zagadnienia ujęte w decyzjach administracyjnych z naruszeniem wymagań sanitarnych dotyczyły:

	<i>Liczba</i>
Stanu sanitarno-technicznego dróg dojścia i ogrodzenia	3
Placów zabaw / rekreacyjnych / boisk sportowych	2
Ciągów komunikacyjnych w budynkach (nawierzchnie, schody, zabezpieczenia kaloryferów itd.) i/lub szatni	6
Sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży	8
Dostosowania mebli i/lub posiadania certyfikowanych mebli oraz sprzętu sportowego	0
Planów lekcji	0
Stanu sanitarno-higienicznego toalet, w tym sprawności technicznej armatury oraz wyposażenia w środki higieniczne	4
Warunków prowadzenia zajęć WF	1
Pracowni chemicznych	0
Pracowni komputerowych i innych pracowni zawodowych	0
Badań do celów sanitarnych	0
Gabinetów profilaktyki zdrowotnej	2
Stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w pokojach mieszkalnych	0
Systemu I pomocy (apteczki, instrukcje itp.)	0
Postępowania z odpadami	0
Inne	0

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

Rodzaj placówki	Placówki posiadające*											
	Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukiem Mz-53)		Brak kanalizacji (dane muszą zgodnie z drukiem z kolumną 13 w Mz-53)					Instalację wodociągową	Brak wodociągów (dane muszą zgodnie z kolumną 12 w Mz-53)			
			zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		funkcjonowania placówek		Studnie głębinowe		przyczyny funkcjonowania placówek bez	
			1		2		3		4		5	
			2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Lata												
Żłobki	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
Przedszkola	10	6	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0
Szkoły Podstawowe	20	13	0	1	0	0	0	0	14	0	0	0
Gimnazja												
Licea	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe												
Szkoły specjalne												
Szkoły policealne												
Zespoły szkół	6	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0
Placówki kształcenia praktycznego												
Szk. Wyższe												
Placówki z	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0

pobytem całodobowym												
Placówki opiekuńcze – wychowawcze wsparcia dziennego	9	8	0	6	0	0	0	14	0	0	0	0
Placówki rekreacyjne												
OGÓŁEM	49	35	0	7	0	0	0	42	0	0	0	0

* podano w odniesieniu do placówek skontrolowanych w danym roku sprawozdawczym

Wszystkie placówki skontrolowane w okresie sprawozdawczym na terenie powiatu gryfińskiego posiadają podłączenie do wodociągu miejskiego/gminnego, natomiast nie wszystkie placówki są podłączone do centralnej sieci kanalizacyjnej (miejskiej/gminnej).

Na **42** skontrolowanych obiektów stałego nadzoru sanitarnego w **7** obiektach stwierdza się brak podłączenia do sieci kanalizacyjnej (budynki posiadają bezodpływowe zbiorniki - szamba), z czego **6** placówek to świetlice wiejskie dla dzieci i młodzieży oraz **1** placówka to szkoła podstawowa.

W placówkach nauczania i wychowania kontrole wykazały, iż w **42** skontrolowanych placówkach zachowane są standardy dostępności do urządzeń sanitarnych, zapewniono ciepłą bieżącą wodę oraz odpowiednie wyposażenie w środki higieny osobistej.

Na podstawie prowadzonego nadzoru sanitarnego, w roku sprawozdawczym stwierdzono w większości placówek oświatowo-wychowawczych właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej użytkowników. Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej stwierdzono w 4 obiektach. Dotyczyły one niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń sanitarno-higienicznych oraz ich wyposażenia. W stosunku do ww. placówek wydano decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w celu zapewnienia właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej.

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

Rodzaj placówki	Lata	Liczba placówek, w których stwierdzono zagęszczenia w klasach	Liczba placówek, w których stwierdzono zmianowość	Przypadki wszawicy	Przypadki świerzbu	Pomiar temperatur			
						w ilu placówkach	w ilu pomieszczeniach	stwierdzone nieprawidłowości	
								w ilu placówkach	w ilu pomieszczeniach
	1	2	3	4	5				
żłobki	2023	0	0	0	0	1	6	0	0
	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
przedszkola	2023	0	0	0	0	3	13	0	0
	2024	0	0	0	0	4	33	0	0
szkoły podstawowe	2023	0	1	0	0	13	135	0	0
	2024	0	1	0	0	4	35	0	0
licea	2023	0	0	0	0	1	16	0	0

	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
zespoły szkół	2023	0	0	0	0	1	16	0	0
	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
placówki z pobytem całodobowym	2023	0	0	0	0	0	0	0	0
	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
placówki opiek.-wych. wsparcia dziennego	2023	0	0	0	0	2	4	0	0
	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
wypoczynek zimowy	2023	0	0	0	0	2	4	0	0
	2024	0	0	0	0	3	15	0	0

W 2024 roku w skontrolowanych placówkach poddano ocenie realizację obowiązku wskazanego w § 9 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach stanowiącego, że w pomieszczeniach szkoły i placówki zapewnia się właściwe oświetlenie, wentylację i ogrzewanie. Pomiary temperatury zostały przeprowadzone w okresie grzewczym w **11** placówkach oświatowych, w **83** pomieszczeniach. Podczas przeprowadzonych kontroli temperatury pomieszczeń w placówkach oświatowo-wychowawczych nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie skontrolowane obiekty dysponowały właściwą wentylacją. W trakcie czynności kontrolnych oceniono parametry oświetlenia - na podstawie sprawozdań z pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego w placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości.

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

W okresie sprawozdawczym dokonano oceny przestrzegania zasad ergonomii poprzez dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków łącznie w **24** placówkach oświatowych, gdzie skontrolowano **3251** stanowisk w **228** oddziałach. W powyższych danych ujęto również Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Chojnie - 49 stanowisk w 7 oddziałach.

W skontrolowanych obiektach niezgodności z zasadami ergonomii odnotowano w 1 placówce, łącznie w 5 oddziałach, dotyczy 22 stanowisk. Pozostałe stanowiska pracy ucznia i przedszkolaka są oznakowane i zestawione prawidłowo. Stoliki i krzeselka odpowiadają wymogom norm i udokumentowane są certyfikatami.

Zagadnienie prawidłowego doboru mebli szkolnych i przedszkolnych dla zdrowia dzieci i młodzieży jest systematycznie poruszane w czasie prowadzonych kontroli sanitarnych. W szkołach, przede wszystkim podstawowych znajdują się tzw. przymiary wzrostowe - listwy z naniesionymi wskaźnikami, najczęściej w postaci kolorów umieszczanych na określonych wysokościach (zgodnie z obowiązującą tabelą). Przymiary znajdują się w klasach lub na korytarzach szkolnych i służą dzieciom do samodzielnego sprawdzania, czy mają stanowisko dostosowane do swojego wzrostu. Ponadto na początku roku szkolnego oraz po feriach zimowych pielęgniarka szkolna dokonuje pomiarów uczniów, aby dostosować odpowiednie meble do wzrostu ucznia. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały, że placówki w miarę możliwości, sukcesywnie są wyposażane w nowe meble, które są dostosowywane do obowiązujących zasad ergonomii.

2.2. Jakość wyposażenia placówek

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w placówkach oświatowo-wychowawczych skontrolowano 25 podległych placówek posiadających odpowiednie:

- certyfikaty w zakresie spełnienia wymogu nabywania przez placówki mebli szkolnych i przedszkolnych w **25** podległych placówkach (19 szkół i 6 przedszkoli)
- certyfikaty dotyczących urządzeń i sprzętu sportowego w **25** placówkach (19 szkół i 6 przedszkoli)

łącznie zebrano informacje z **25** podległych placówek co stanowi 54% szkół i przedszkoli objętych ewidencją, stwierdzono, że:

- **25** placówek posiada 100% mebli spełniających wymogi udokumentowane certyfikatami.
- **25** placówek posiada 100% urządzenia i sprzęty sportowe spełniające wymogi udokumentowane certyfikatami.

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

Miejsce na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, skontrolowano łącznie **19** placówek szkolnych

- Liczba szkół, które zapewniły uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami
 - 6 szkół podstawowych
 - 2 zespoły szkół
- Liczba szkół, które zapewniły inne miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych
 - 14 szkół podstawowych
 - 5 zespołów szkół

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

Ocenie poddano tygodniowe plany zajęć dydaktyczno-wychowawczych łącznie w 18 szkołach oraz w 1 Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym (łącznie 305 oddziałów), które uwzględniają równomierne obciążenie uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, zróżnicowanie zajęć w każdym dniu oraz możliwości psychofizyczne uczniów podejmowania intensywnego wysiłku umysłowego w stosunku do pory dnia.

- 14 szkół podstawowych w 241 oddziałach
- 4 zespoły szkół w 54 oddziałach
- 1 SOSW w 10 oddziałach

W wyniku oceny przestrzegania wymogów higieny procesów nauczania w szkołach, w aspekcie tygodniowych rozkładów zajęć, spotyka się niewielkie problemy, które uniemożliwiają spełnienie warunków związanych m.in. z organizacją 10-minutowych przerw pomiędzy zajęciami lub uwzględnieniem możliwości psychofizycznych uczniów podejmowania intensywnego wysiłku umysłowego w ciągu dnia. Dotyczy to przede wszystkim nauczycieli przedmiotowych, którzy realizują obowiązek szkolny w środowiskach wiejskich dojeżdżających do szkoły oraz uczniów, którzy związani są z rozkładem lokalnej komunikacji.

W skontrolowanych placówkach nie stwierdzono zagęszczenia w salach lekcyjnych, natomiast zjawisko dwuzmianowości występuje w 1 szkole podstawowej, dotyczy klas II-III, natomiast pozostałe klasy uczą się w systemie jednozmianowym. Według wyjaśnień złożonych przez Dyrektora placówki, zmianowość jest wynikiem niedostatku infrastruktury dla uczniów. Dowóz uczniów do szkół podstawowych odbywa się szkolnymi autobusami pod opieką osób zatrudnionych do tego celu. W oczekiwaniu na dowóz uczniowie przebywają w świetlicach szkolnych pod opieką nauczycieli.

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W **2024** r. w ramach sprawowanego nadzoru przeprowadzono ważenie tornistrów w **5** szkołach podstawowych. Badaniem objęto **442** uczniów z **36** oddziałów.

Stwierdzono, że waga tornistrów szkolnych u **394** dzieci mieściła się w zakresie 10%-15% masy ciała dziecka. Ciężar tornistra szkolnego przekraczający 15% masy ciała ucznia wykazano u **48** uczniów.

W powyższych danych zostały ujęte dane uzyskane w ramach wojewódzkiej kampanii *#MojaSzkołaZdrowaSzkoła*, w której przeprowadzono II etap pomiaru ciężaru tornistrów szkolnych uczniów klas III-IV wybranych szkół podstawowych na terenie woj. zachodniopomorskiego. W

powiecie gryfińskim udział w badaniu wzięły **2** szkoły podstawowe. Badaniem objęto 60 uczniów z 4 oddziałów. Stwierdzono, że waga tornistrów szkolnych u 55 dzieci mieściła się w zakresie 10%-15% masy ciała dziecka. Ciężar tornistra szkolnego przekraczający 15% masy ciała ucznia wykazano u 5 uczniów.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Na podstawie przeprowadzonych kontroli na podległym terenie wszystkie skontrolowane szkoły (**19**) posiadają infrastrukturę do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego dla uczniów w tym:

- **14** szkół posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem
- **3** szkół posiadają salę gimnastyczną z boiskiem
- **1** szkoła posiada salę rekreacyjną z boiskiem
- **1** szkoła posiada tylko boisko sportowe

Ponadto w **1** szkole podstawowej, niezależnie od posiadanej infrastruktury, zajęcia wychowania fizycznego prowadzone są na korytarzach, natomiast **7** szkół korzysta z infrastruktury do WF poza placówką (1 szkoła z hali sportowej; 1 szkoła z sali gimnastycznej, 5 szkół z basenu miejskiego).

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

W okresie sprawozdawczym stwierdzono prowadzenie dożywiania w formie ciepłych posiłków ogółem w **19** szkołach w tym: w **13** placówkach pełne obiady, natomiast w **6** podawane są posiłki jednodaniowe. Posiłki dowożone są do **8** szkół, pozostałe **11** szkół prowadzi produkcję posiłków od surowca do wyrobu gotowego w bloku żywieniowym na miejscu. Organizowanie śniadań szkolnych odbywa się w **1** szkole.

Ogólnie z wydawanych ciepłych posiłków skorzystało 2281 uczniów i 29 ze śniadań. Łącznie z posiłków dofinansowywanych skorzystało 171 dzieci i młodzieży.

Ponadto w 1 placówce dodatkowo udostępniano herbatę do picia – korzysta 68 uczniów.

W **5** placówkach funkcjonują sklepiki szkolne oraz w **2** placówkach funkcjonują automaty z żywnością.

W 2024 roku nadzorem sanitarnym objętych było **31** obiektów (w tym **20** w systemie cateringowym), które prowadzą żywienie dzieci i młodzieży. Skontrolowano **17** zakładów. Ogółem przeprowadzono **19** kontroli sanitarnych, w tym **14** kontroli z arkuszem oceny zakładu. Wydano **3** decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego pomieszczeń żywnościowych oraz **2** decyzje zmieniające.

Przeprowadzano **17** analiz jadłospisów w oparciu o wymagania określone w zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży

w tych jednostkach. W 1 placówce stwierdzono zbyt niską podaż warzyw i owoców. Uwagi omówiono z dyrektorem placówki oraz intendentem, zostaną zweryfikowane podczas następnej kontroli.

W 2024 roku pod nadzorem PSSE w Gryfinie znajdowało się 19 stołówek w przedszkolach oraz 7 punktów wydawania posiłków (działających w systemie cateringowym). W okresie sprawozdawczym skontrolowano kompleksowo 1 stołówkę cateringową. Przeprowadzono łącznie 4 kontrole sanitarne (w tym 1 kontrola kompleksowa, 2 kontrole sprawdzające, 1 kontrola na wniosek o zatwierdzenie zakładu). Wydano 1 decyzję zatwierdzającą stołówkę w systemie cateringowym. Dokonano 2 teoretyczne oceny jadłospisów. Nie stwierdzono uwag.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

Placówki szkolne posiadające gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej do dyspozycji jednej szkoły, kształtują się w liczbie 19. Ponadto 3 szkoły organizują opiekę stomatologiczną: w tym 1 szkoła posiada gabinet stomatologiczny na terenie szkoły, 1 szkoła zorganizowała Dentobus oraz 1 szkoła podpisała umowę z gabinetem stomatologicznym poza terenem szkoły.

X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

Sprawowano nadzór nad przebiegiem wypoczynku dzieci i młodzieży - łącznie przeprowadzono 23 kontrole wypoczynku: 3 w sezonie zimowym oraz 20 w okresie wypoczynku letniego (w tym 2 kontrole wspólne z Higieną Żywności, Żywienia i Przedmiotu Użytku). W obiektach w wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych wypoczynku zimowego i letniego dla dzieci i młodzieży, nie stwierdzono zaniedbań i nieprawidłowości, zarówno ze strony organizatorów jak i właścicieli obiektów, w zapewnieniu uczestnikom bezpiecznego i higienicznego wypoczynku. W ramach nadzoru sanitarnego dokonano oceny wypoczynku w zakresie m.in. stanu czystości bieżącej i stanu sanitarno - technicznego sal zajęciowych, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, zapewnienia podstawowych środków do utrzymania higieny osobistej. Budynki i miejsca, posiadały dostosowaną do liczby uczestników wypoczynku liczbę pomieszczeń, prawidłową temperaturę pomieszczeń zajęciowych, ponadto obiekty posiadały wydzielone i odpowiednio urządzone miejsca do gromadzenia odpadów stałych. Organizatorzy zapewnili dostępność mydła oraz ciepłej wody do użytkowania na terenie obiektu. W pomieszczeniach sanitarnych zamieszczono infografiki o sposobie prawidłowego mycia i dezynfekcji rąk. Uczestnikom wypoczynku zapewniono opiekę medyczną oraz zorganizowano warsztaty z pierwszej pomocy. Sprzęt i środki niezbędne do zachowania czystości oraz wyznaczono pomieszczenie umożliwiające natychmiastowe odizolowanie uczestnika lub kadry wypoczynku, u której wystąpiły objawy grypopodobne. Wycieczki wyjazdowe zorganizowane poza teren wypoczynku odbywały się transportem zorganizowanym na wyłączność uczestników i opiekunów poprzez wynajem autokaru od zarejestrowanych firm transportowych.

Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych pozostawiano ulotki nt. „Pierwsza pomoc w trakcie upału”, „Co robić, gdy burza spotka nas w terenie?”, „Bezpieczne wakacje-Jak przetrwać upały”.

1. Ferie zimowe

Na terenie powiatu gryfińskiego zgłoszono do elektronicznej bazy kuratorium oświaty 3 formy wypoczynku zimowego – w miejscu zamieszkania (półkolonie) z liczbą 71 zgłoszonych uczestników.

Podczas funkcjonowania zorganizowanego wypoczynku zimowego skontrolowano **3** turnusy wypoczynku zimowego zgłoszone i zarejestrowane w kuratorium oświaty, przeprowadzając w nich **3** kontrole sanitarne pod kątem zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych, w których wypoczywało łącznie 56 uczestników.

2. Wypoczynek letni

Na terenie powiatu gryfińskiego zgłoszono do elektronicznej bazy kuratorium oświaty **22** formy wypoczynku w tym: **12** form wyjazdowych w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczone są usługi hotelarskie z liczbą 926 zgłoszonych uczestników; **1** forma wyjazdowa w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku z liczbą 44 zgłoszonych uczestników; **1** forma wyjazdowa – obozy pod namiotami bez stałej infrastruktury z liczbą 48 zgłoszonych uczestników; **1** forma wyjazdowa – obozy pod namiotami ze stałą infrastrukturą z liczbą 21 zgłoszonych uczestników; **7** form wypoczynku w miejscu zamieszkania (półkolonie) z liczbą 146 zgłoszonych uczestników.

W odniesieniu do powyższego, przeprowadzono **20** kontroli, w tym: 1 kontrola w obozie pod namiotami ze stałą infrastrukturą komunalną wypoczynku we współpracy z sekcją HŻŻiPU, 1 kontrola w obozie pod namiotami bez stałej infrastruktury komunalnej wypoczynku we współpracy z sekcją HŻŻiPU, 11 kontroli wypoczynku zorganizowanym w obiekcie hotelowym, 6 wypoczynki w miejscu zamieszkania, 1 kontrola w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku.

Podczas funkcjonowania zorganizowanego wypoczynku letniego skontrolowano 20 form zgłoszonych i zarejestrowanych w kuratorium oświaty, przeprowadzając w nich 20 kontroli sanitarnych pod kątem zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych, w których wypoczywało łącznie 1080 uczestników.

XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

Z zakresu nadzoru bieżącego nad zakładami pracy w 2024 roku przeprowadzonych zostało ogółem **208** kontroli w **159** zakładach pracy. W związku z czynnościami kontrolnymi wydano ogółem **62** decyzje (ogółem 386 nakazów).

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

W roku 2024 przeprowadzone kontrole wykazały występowanie przekroczeń NDN i NDS w **25** zakładach pracy. Liczba pracowników narażonych na przekroczenia czynników szkodliwych w skontrolowanych zakładach pracy wynosiła: **314**. Wydano **2** decyzje dotyczące obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych.

Tabela 2.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2024r.</i>	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2024r.</i>				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych
		NDS/NDN (ogółem) <i>pracownik liczony jeden raz niezależnie od ilości czynników</i>	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych <i>należy uwzględnić: hałas, drgania, mikroklimat zimny i gorący, promieniowanie optyczne</i>	
					<i>jeden pracownik może być ujęty w więcej niż jednej kolumnie</i>	
1	2	3	4	5	6	7
2	5	25			25	1
13	1	1			1	
16	1	4			4	
17	1	2			2	
23	2	6			6	
24	1	12		6	12	
25	3	50			50	
35	2	191			191	
36	4	7			7	
37	1	1			1	
38	1	8			8	
78	1	1			1	
81	1	5			5	
93	1	1			1	1
Razem	25	314	0	6	314	2

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

W roku sprawozdawczym skontrolowanych zostało **17** zakładów, w których pracownicy narażeni są na kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi w środowisku pracy. Przeprowadzono **17** kontroli w tym zakresie. W zakresie nadzoru nad czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym w 2024r. wydano **2** decyzje.

Tabela 3.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu gryfińskiego

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia				
			Brak rejestru prac	Brak rejestru pracowników	Brak informacji do PWIS	Brak badań i pomiarów czynnika rakotwórczego	Nieprawidłowa lub brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników rakotwórczych
1	2	3	4	5	6	7	8
Gryfino	17	17	2	2	2	2	3
Razem	17	17	2	2	2	2	3

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

W roku sprawozdawczym przeprowadzono **89** kontroli w **84** zakładach pracy w których pracownicy są narażeni na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 lub 3 grupy narażenia. W zakresie nadzoru nad czynnikiem biologicznym w 2024r. wydano 5 decyzji.

Tabela 4.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu gryfińskiego

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia					
			brak rejestru prac (grupa 3 lub 4)	brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników	brak zastosowania znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Gryfino	84	89	1	1	2	1	0	1
Suma	84	89	1	1	2	1	0	1

5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów

W zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w 2024r. przeprowadzono **87** kontroli. W zakresie nadzoru nad stosowaniem substancji i ich mieszanin w nadzorowanych zakładach wydano 6 decyzji.

Tabela 5.1 Substancje chemiczne i ich mieszaniny - stosujący

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	72	
a)	detergentów	0	
2	Liczba stosujących, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
3	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin	5	
4	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak kart charakterystyki, w tym:	7	
a)	detergentów	0	
5	Liczba stosujących, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	
6	Liczba stosujących, u których stwierdzono niewłaściwe oznakowanie pojemników, zbiorników, niezabudowanych rurociągów służących do przechowywania substancji niebezpiecznych i mieszanin niebezpiecznych	0	

6. Choroby zawodowe

W 2024r. zostały wydane 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Liczba zgłoszeń chorób zawodowych w 2024r. wynosiła 4. Sporządzono 8 kart oceny narażenia zawodowego.

Tabela 6.1 Choroby zawodowe w powiecie gryfińskim

Nr choroby zawodowej	Liczba zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych	Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w rozumieniu decyzji prawomocnych	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej
1	2	3	4	5
19	1			
20				1
21				1
26 (borelioza)	3	2	1	
Razem	4	2	1	2

XII. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W 2024r. przeprowadzono **14** kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

2. Produkty biobójcze

W zakresie nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych w 2024r. przeprowadzono **10** kontroli oraz **2** kontrole w zakresie stosowania w działalności zawodowej produktów biobójczych.

3. Produkty kosmetyczne

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się zakład produkujący i konfekcjonujący kosmetyki: Manufaktura Lawenda w Gryfinie. Zakład wytwarza produkty kosmetyczne (peelingi solne z olejami, masła na mokre ciało, sole kąpielowe z olejami, musy mydlane z olejami) na bazie naturalnych składników roślinnych: olej słonecznikowy, masło shea, masło kakaowe, masło awokado, masło mango, cukier, sól. W zakładzie odbywa się produkcja ręczna przez właścicielkę zakładu, według własnej receptury. Produkty kosmetyczne wytwarzane są zgodnie z zasadami GMP. Proces produkcyjny polega na rozgrzewaniu składnika tłuszczowego (np. masło shea, olej kokosowy) i mieszaniu z dodatkami w zależności od rodzaju produktu (np. z solą – w peelingach, olejkami eterycznymi). Po rozpuszczeniu produkty przelewane są do szklanych słoików i zamykane zakrętkami. Do pakowania wyrobów kosmetycznych stosowane są słoiki przeznaczone do kontaktu z żywnością. W zakładzie przechowuje się dokumentację potwierdzającą źródło pochodzenia wszystkich składników i materiałów opakowaniowych oraz ich specyfikacje i dokumenty jakościowe. W zakładzie przechowują się dokumentację umożliwiającą śledzenie drogi i identyfikację stosowanych składników. Produkty kosmetyczne są sprzedawane w sklepie on-line: www.manufakturalawenda.pl

oraz na targach branżowych, kosmetycznych. Nie przeprowadzono kontroli strony internetowej. W 2024 roku nie przeprowadzono kontroli w zakładzie.

Pod nadzorem PSSE w Gryfinie jest producent zlecający wytworzenie produktu i wprowadzający produkty kosmetyczne do obrotu pod własną nazwą (lakiery hybrydowe, żele do paznokci, dehydratory, skin remover, bazy hybrydowe, topy hybrydowe, primery). Zakład TryLoveMe w Chojnie nie został w 2024 roku.

W 2024 roku przeprowadzono 4 kontrole w zakładach obrotu produktami kosmetycznymi, w tym 2 planowane. Podczas kontroli drogerii kosmetycznych sprawdzano skład produktów kosmetycznych. Nie stwierdzono składników niedozwolonych. Pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki produktów kosmetycznych: kremowy płyn do higieny intymnej – skład, ocena znakowania, 2 próbki kremu pod oczy - Badania mikrobiologiczne: obecność *Pseudomonas aeruginosa* w 1g, obecność *Staphylococcus aureus* w 1g, obecność *Candidia albicans* w 1g, obecność *Escherichia coli* w 1g, liczba pleśni i drożdży w 1g, liczba mezofilnych bakterii tlenowych w 1g, odżywka proteinowa do włosów -badanie chemiczne, skład, ocena znakowania, Wyniki badań prawidłowe.

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

W 2024r. przeprowadzono **2** kontrole w zakresie prekursorów narkotykowych zakwalifikowanych do 2 i 3 kategorii w zakładzie pracy stosującym je w swojej działalności zawodowej oraz **2** kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu prekursorów narkotykowych.

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

W 2024r. nie przeprowadzono kontroli w zakresie egzekwowania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

XIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko

- uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (art. 48 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko) – **2** opinie;
- uzgodnienia dotyczące 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 o ocenach oddziaływania na środowisko) – **12** opinii,
- opinie dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko (art. 54 ust. 1 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko) – **4** opinie;

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

Nie dotyczy

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

W okresie sprawozdawczym nie uzgadniano projektów planów remediacji.

2.4. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko

- opinie 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) – **58** opinii, w tym:

- a) nie stwierdzono potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko – **56**,
- b) stwierdzono potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wraz z zakresem raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko – **2**,

- opinie 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) – **1** opinia,

- 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) – **2** opinie,

- inne opinie, w ramach przeprowadzanych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć 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) – **3** opinie.

2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

- na podstawie art. 32 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo budowlane – **9** opinii sanitarnych;
- na podstawie art. 71 ust. 2 pkt 6 ustawy Prawo budowlane – **2** opinie sanitarne;
- na podstawie art. 3 pkt 2 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej – **1** opinia sanitarna;

2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów

W okresie sprawozdawczym nie były wydawane odstępstwa od przepisów prawa.

2.7. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

- uzgodnienia projektu decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu – **585** postanowień, w tym **1** negatywne stanowisko (dotyczyło budowy budynku mieszkalnego w bliskiej odległości od czynnego cmentarza komunalnego),
- uzgodnienia decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego – **79** postanowień.

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

- na podstawie art. 56 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo budowlane – wydano **15** opinii sanitarnych;

Stanowiska dotyczące sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego – w okresie sprawozdawczym nie wydano opinii sanitarnych

W okresie sprawozdawczym przeprowadzonych zostało **15** kontroli.

XIV. Profilaktyka i promocja zdrowia

1. PROFILAKTYKA NADWAGI I OTYŁOŚCI INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Program Krajowy

Nazwa programu: „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych, koordynatorzy programu

Liczba odbiorców: 610

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono prelekcje dla uczniów szkół z zakresu edukacji konsumenckiej, dystrybucja materiałów edukacyjnych oraz szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje lokalne

Nazwa interwencji: #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Grupa docelowa: uczniowie klas III-IV szkół podstawowych, rodzice uczniów

Liczba odbiorców: 274

Główne działania w ramach interwencji: pomiar masy ciała wzrostu i wagi plecaka u dzieci, prelekcje nt. zdrowego odżywiania i higieny nauki dzieci, prelekcje dla rodziców o tematyce zdrowego odżywiania.

2. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje wojewódzkie

*Nazwa interwencji: **Światowy Dzień bez Tytoniu***

Grupa docelowa: uczniowie klas VII i VIII szkół podstawowych oraz uczniowie szkół ponadpodstawowych
Liczba odbiorców :223

Główne działania w ramach interwencji: prelekcje w szkołach dotyczące szkodliwości palenia wyrobów tytoniowych w tym e-papierosów oraz publikacje na stronie internetowej oraz w mediach.

*Nazwa interwencji: **Światowy Dzień Rzucania Palenia***

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych
Liczba odbiorców : 46
Główne działania w ramach interwencji: przeprowadzanie powiatowego etapu konkursu plastycznego

3. PROFILAKTYKA INNYCH UZALEŻNIEŃ (wymienić) INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Programy wojewódzkie

*Nazwa programu: „**Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach**”*

Grupa docelowa: Uczniowie klas V-VII szkół Podstawowych
Liczba odbiorców: 823
Główne działania w ramach interwencji: prelekcje dla uczniów placówek zgłoszonych do programu nt. „Zdrowie, substancje psychoaktywne” oraz wspólnie z funkcjonariuszami policji prelekcje dla rodziców z zakresu substancji psychoaktywnych i cyberbezpieczeństwa.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje wojewódzkie

*Nazwa interwencji: **Profilaktyka Używania Nowych Narkotyków***

Grupa docelowa: Starostwo Powiatowe w Gryfinie, Komenda Powiatowa Policji w Gryfinie
Liczba odbiorców: 7
Główne działania w ramach interwencji: praca nad projektem „Dorośli – nieświadomy” kierowanym do nauczycieli i obsługi pracującej w szkołach, dotycząca zażywania substancji psychoaktywnych wśród młodzieży.

4. PROFILAKTYKA CHOROÓB ZAKAŻNYCH, W TYM REALIZACJA PROGRAMU PROFILAKTYKI HIV / AIDS INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Program Krajowy

Nazwa programu: „Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS”

Grupa docelowa: Druhowie Komendy Powiatowej Państwowej straży Pożarnej w Gryfinie

Liczba odbiorców: 31

Główne działania w ramach interwencji: prelekcje dotyczące profilaktyki poekspozycyjnej w związku z wykonywanymi czynnościami służbowymi

2. Programy wojewódzkie:

Nazwa programu: „Higiena naszą tarczą ochronną”

Grupa docelowa: Uczniowie klas I-III szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 601

Główne działania w ramach interwencji: warsztaty z zakresu nauki prawidłowego, mycia rąk i zapobiegania zakażeniom chorobami zakaźnymi (eksperymenty z pieprzem, pieczętą z wirusem ipt.)

Nazwa programu: „Zdrowe zęby mamy marchewkę zjadamy”

Grupa docelowa: Przedszkolaki z przedszkoli oraz oddziałów przedszkolnych

Liczba odbiorców: 576

Główne działania w ramach interwencji: warsztaty z nauki prawidłowej techniki mycia zębów oraz zdrowego żywienia, szkolenia dla koordynatorów programu

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje lokalne

*Nazwa interwencji: **Szczepienia ochronne***

Grupa docelowa: uczestnicy działań przeciwpowodziowych (Straż, WOT)

Liczba odbiorców: 143

Główne działania w ramach interwencji: prelekcje w miejscach prowadzenia działań przeciwpowodziowych na rzece Odrze o tematyce szczepień ochronnych przeciw tężcowi i WZW A

*Nazwa interwencji: **Krwiodawstwo***

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 57

Główne działania w ramach interwencji: organizowanie wspólnie z Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Szczecinie oraz Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Gryfinie donacji krwi w krwiobusie.

5. INNE, należy podzielić na kategorie tematyczne

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje wojewódzkie

Nazwa interwencji: *Promocja zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania*

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz rodzice

Liczba odbiorców: 351

Główne działania w ramach interwencji: organizowanie prelekcji dla rodziców w ramach zebrań z rodzicami w szkołach o tematyce: cyberbezpieczeństwa, zdrowego odżywiania, higieny, szkodliwości napoi energetycznych oraz palenia e-papierosów. Prelekcje dla uczniów dotyczące higieny miejsca nauki.

Nazwa interwencji: *Profilaktyka chorób nowotworowych, w tym wojewódzka kampania „Bądź Swoją bohaterką”*

Grupa docelowa: uczniowie szkół ponadpodstawowych, ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 298

Główne działania w ramach interwencji: stoisko profilaktyczne w trakcie „Marszu życia” zorganizowanym przez Stowarzyszenie Amazonek „Ewa” w Gryfinie. Warsztaty z samobadania piersi dla uczennic LO I w Gryfinie oraz ZSP Nr 2 w Gryfinie. Warsztaty samobadania jąder dla uczniów szkół ponadpodstawowych, publikacje na stronie internetowej i w mediach społecznościowych

Nazwa interwencji: *Promocja szczepień ochronnych – Europejski Tydzień Szczepień*

Grupa docelowa: uczniowie szkoły podstawowej Nr 1 w Gryfinie

Liczba odbiorców: 172

Główne działania w ramach interwencji: prelekcje nt. zapobiegania zakażeniom chorobom zakaźnym poprzez stosowanie szczepień ochronnych i właściwej higieny. Publikacje na stronie internetowej oraz profilach społecznościowych

Nazwa interwencji: *Światowy Dzień Zdrowia*

Grupa docelowa: Uczniowie VIII klas szkół podstawowych oraz uczniowie ZSP Nr 2 w Gryfinie

Liczba odbiorców: 820

Główne działania w ramach interwencji: zorganizowanie obchodów Światowego Dnia Zdrowia wspólnie z Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Gryfinie, Komendą Powiatową Policji w Gryfinie, Zachodniopomorską Grupą Ratowniczo – Poszukiwawczą „GRYF” z Gryfina, Stowarzyszeniem Amazonek „EWA” z Gryfina, „Haraś” Stomatologia, Stowarzyszeniem „Wspierające misie” z Chojny, Szkołą Muzyczną Pierwszego Stopnia w Gryfinie, Starostą Powiatu Gryfińskiego, na terenie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych Nr 2 w Gryfinie. Stoiska profilaktyczne, pokazy pierwszej pomocy, profilaktyka nowotworowa, profilaktyka zażywania substancji psychoaktywnych, zdrowie psychiczne itp.

Nazwa interwencji: *Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach*

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: trudna do oszacowania

Główne działania w ramach interwencji: publikacje na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych

*Nazwa interwencji: **Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego (bezpieczne ferie i wakacje)***

Grupa docelowa: Uczniowie szkół podstawowych, uczestnicy letniego i zimowego wypoczynku, opiekunowie, rodzice

Liczba odbiorców: 5503

Główne działania w ramach interwencji: organizacja prelekcji w szkołach wspólnie z funkcjonariuszami policji, stoiska edukacyjne, Organizacja Powiatowego Konkursu Profilaktycznego „Bezpieczni w Ferie”, współpraca z WOPR Gryfino, Policją, Strażą Pożarną, Stowarzyszeniem Ratowniczo – poszukiwawczym „GRYF”, edukacja opiekunów wypoczynku oraz uczestników. Publikacje na stronach internetowych i w mediach społecznościowych.

2. Interwencje lokalne

*Nazwa interwencji: **Wszawica***

Grupa docelowa: rodzice

Liczba odbiorców: 84

Główne działania w ramach interwencji: prelekcje dla rodziców uczniów szkół podstawowych o tematyce zapobiegania i zwalczania wszawicy w placówkach edukacyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie
mgr inż. Wioletta Rożko