

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W GRYFINIE



STAN SANITARNY POWIATU GRYFIŃSKIEGO ZA 2025r.

Gryfino, luty 2026 r.

SPIS TREŚCI

I.	Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	3
II.	Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	23
III.	Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	28
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	45
VII.	Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej	47
VIII.	Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych	50
IX.	Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	67
X.	Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy	68
XI.	Bezpieczeństwo Chemiczne	70
XII.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	72
XIII.	Profilaktyka i promocja zdrowia	74

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	5	4	- Salmonella enteritidis - 4 przypadki, - Salmonella ssp. - 1 przypadek	- 2 przypadki dzieci w wieku 14-17 lat - 3 przypadki osób w wieku dorosłym
Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową	3	2	- Salmonella enteritidis	zarejestrowano 1 ognisko domowe: - 3 przypadki osób w wieku dorosłym

1.2 Wirusowe zapalenia wątroby.

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”	0	0	HAV	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i BNO	6	0	HBV	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu C przewlekłe i BNO	8	1	HCV	-
Wirusowe zapalenie wątroby typu B ostrego	0	0	HBV	-
Wirusowe zapalenie wątroby	0	0	HEV	-

typu E ostre				
--------------	--	--	--	--

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

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Grypa potwierdzona wynikiem badania molekularnego – ogółem	6	3	Grypa	-
W tym dzieci do 0-14 lat	3	2	-	-
Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego	690	38	Grypa typu A i B	-
Covid-19	375	15	Sars-CoV-2	-
Zakażenia wirusem RSV	98	19	RSV	-
Zakażenia wirusem RSV do lat 2	29	10	RSV	-

W roku 2025 zarejestrowano łącznie 4 ogniska zakażeń szpitalnych dotyczące wystąpienia chorób infekcyjnych układu oddechowego:

- Ognisko grypy typu A w Zakładzie Opiekuńczo Leczniczym Szpitala Powiatowego w Gryfinie ul. Armii Krajowej 8, 74-100 Gryfino,
- Ognisko grypy typu A w Oddziale Chorób Wewnętrznych Szpitala Powiatowego w Gryfinie Sp. z o.o., ul. Parkowa 5,
- Ognisko grypy typu B w Zakładzie Pielęgnacyjno Opiekuńczym Psychiatrycznym Szpitala Powiatowego w Gryfinie 74-105 Nowe Czarnowo 70,
- Ognisko SARS-CoV-2 w Oddziale Chorób Wewnętrznych Szpitala Powiatowego w Gryfinie Sp. z o.o., ul. Parkowa 5.

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	9	2	-	-
Ospa wietrzna	174	0	Varicella zoster	

			virus	
Różyczka	0	0	-	-
Nagminne zapalenie przyusznic-świnka	0	0	-	-

1.5 Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu:

W roku 2025 zarejestrowano:

- o 1 przypadek bakteryjnego zapalenia opon mózgowych wywołanego przez Streptococcus pneumoniae u mężczyzny w wieku 40 lat; przypadek hospitalizowany;
- o 1 przypadek bakteryjnego zapalenia opon mózgowych wywołanego przez Haemophilus influenzae u mężczyzny w wieku 49 lat; przypadek hospitalizowany;
- o 1 przypadek zapalenia opon mózgowych nieokreślony u mężczyzny w wieku 34 lata; przypadek hospitalizowany.

1.6 Inwazyjna choroba meningokokowa:

W roku 2025 zarejestrowano:

- o 1 przypadek inwazyjnej choroby meningokokowej - zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu u mężczyzny w wieku 77 lat; przypadek hospitalizowany;
- o 1 przypadek inwazyjnej choroby meningokokowej - posocznica u dziecka w wieku 14 lat; przypadek hospitalizowany.

1.7 Borelioza z Lyme:

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Czynnik etiologiczny:	Uwagi
Borelioza – rumień wędrujący	55	3	Borrelia burgdorferi	
neuroborelioza	1	1		

1.8 Wścieklizna:

W roku 2025 nie zarejestrowano przypadków zachorowań na wściekliznę.

Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień:

Z powodu pokąsania ludzi przez zwierzęta w roku 2025 roku przeprowadzono 107 dochodzeń epidemiologicznych. Odnotowano 32 przypadki styczności i narażenia na wściekliznę po których wdrożono szczepienia. Najczęstszą grupę stanowiły pokąsania przez zwierzęta domowe, głównie psy i koty. Zarejestrowano również 5 przypadków pokąsania przez zwierzęta dzikie tj. nietoperza (2 przypadki), wiewiórkę (2 przypadki) i borsuka. 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	1	Treponema pallidum	-
Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie	2	0	Chlamydia trachomatis	-
Rzeżączka	1	1	Neisseria gonorrhoeae	-

1.10 Gruźlica:

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: Gryfino	5	5	5	0	0
w tym:					
Miasto	1	1	1	0	0
Wieś	4	4	4	0	0
Mężczyźni	2	2	2	0	0
Kobiety	3	3	3	0	0
Wg grup wiekowych:					
0 - 14	0	0	0	0	0
15 - 19	0	0	0	0	0
20 - 29	0	0	0	0	0
30 - 44	1	1	1	0	0
45 - 64	3	3	3	0	0
65 i więcej	1	1	1	0	0
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	9				

1.11 Zakażenia wirusem HIV, choroba AIDS:

	Liczba zachorowań	Hospitalizacja	Rodzaj wirusa	Uwagi
HIV	8	1	HIV-1	-
AIDS	0	0		-

1.12 Tularemia:

W 2025 roku zarejestrowano 5 przypadków zachorowań na tularemię (postać wrzodząco-węzłowa). Dotyczyły one:

- o mężczyzny w wieku 53 lat - ukąszony przez kleszcza na terenie powiatu gryfińskiego; przypadek hospitalizowany;
- o kobiety w wieku 42 lat - ukąszona przez nieznanego owada na terenie powiatu gryfińskiego; przypadek hospitalizowany;
- o kobiety w wieku 45 lat - ukąszona przez nieznanego owada na terenie powiatu gryfińskiego; przypadek hospitalizowany;
- o mężczyzny w wieku 54 lat - ukąszony przez kleszcza na terenie powiatu gryfińskiego; przypadek hospitalizowany;
- o kobiety w wieku 70 lat - ukąszona przez kleszcza na terenie powiatu gryfińskiego; przypadek hospitalizowany.

1.13 Legioneloza:

W 2025 roku nie zarejestrowano przypadków legionelozy.

1.14 Podsumowanie i wnioski:

W 2025r. na terenie nadzorowanego powiatu gryfińskiego nie wystąpiły: ostre porażenie wiotkie, odra, różyczka, nagminne zapalenie przyusznic, legioneloza, WZW A, WZW E, AIDS.

Korzystna sytuacja epidemiologiczna - wzv typu B w rocznikach dziecięcych jest wynikiem bardzo dobrej realizacji Programu Szczepień Ochronnych.

W porównaniu z rokiem 2024 odnotowano:

- spadek zachorowań na: krztusiec, zatrucia i zakażenia pokarmowe, COVID-19, ospę wietrzną, zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu.
- wzrost zachorowań na: grypę, RSV, boreliozę, chlamydię, gruźlicę, hiv, tularemię.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne to jedno z najważniejszych osiągnięć medycyny, które znacząco przyczyniło się do zwiększenia długości i jakości życia ludzi. To najskuteczniejszy i najbardziej efektywny sposób zapobiegania chorobom zakaźnym.

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 (Dz. U. z 2025r., poz. 1675). 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).

Obowiązkiem szczepień ochronnych w Polsce są objęte następujące choroby zakaźne:

1. błonica;
2. gruźlica;
3. inwazyjne zakażenia *Haemophilus influenzae* typu b;
4. inwazyjne zakażenia *Streptococcus pneumoniae*;
5. krztusiec;
6. nagminne zapalenie przyusznic (świnka);
7. odra;
8. ospa wietrzna;
9. ostre nagminne porażenie dziecięce (poliomyelitis);
10. różyczka;
11. tężec;
12. wirusowe zapalenie wątroby typu B;
13. wścieklizna;
14. zakażenia powodowane przez rotawirusy.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 27 września 2023r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz. U. z 2025r., poz. 782) następujące grupy osób są obowiązane do poddawania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym przeciw chorobom zakaźnym ze względu na wiek:

1. dzieci i młodzież od dnia urodzenia do ukończenia 15. roku życia - szczepieniom przeciw gruźlicy,
2. dzieci i młodzież od ukończenia 6. tygodnia życia do ukończenia 19. roku życia - szczepieniom przeciw:
 - a) błonicy,
 - b) krztuścowi,
 - c) tężcowi,
3. dzieci od ukończenia 6. tygodnia życia do ukończenia 5. roku życia - szczepieniom przeciw:
 - a) inwazyjnym zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu b,
 - b) inwazyjnym zakażeniom *Streptococcus pneumoniae*,
4. dzieci i młodzież od ukończenia 6. tygodnia życia do ukończenia 19. roku życia - szczepieniom przeciw ostremu nagminnemu porażeniu dziecięcemu (poliomyelitis),
5. dzieci i młodzież od ukończenia 12. miesiąca życia do ukończenia 19. roku życia - szczepieniom przeciw:
 - a) odrze,
 - b) nagminnemu zapaleniu przyusznic (śwince),
 - c) różyczce,
- 6) dzieci od ukończenia 6. tygodnia życia do ukończenia 32. tygodnia życia - szczepieniom przeciw zakażeniom powodowanym przez rotawirusy,
7. dzieci i młodzież od dnia urodzenia do ukończenia 19. roku życia - szczepieniom przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B.

Główny Inspektor Sanitarny zgodnie z art. 17 ust. 11 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2025r., poz. 1675) ogłasza w formie komunikatu, w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw zdrowia, **Program Szczepień Ochronnych** na

dany rok, ze szczegółowymi wskazaniem 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.



Ministerstwo
Zdrowia



Zadanie realizowane ze środków
Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025,
finansowane przez Ministra Zdrowia.



Osoby przeprowadzające szczepienia ochronne sporządzają sprawozdania z przeprowadzonych obowiązkowych szczepień ochronnych oraz sprawozdania ze stanu zaszczepienia osób objętych profilaktyczną opieką zdrowotną, które przekazują państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu.

W związku z powyższym podmioty realizujące obowiązkowe szczepienia ochronne sporządzają m.in. MZ-54 Roczne sprawozdanie ze szczepień ochronnych, na podstawie kart uodpornienia znajdujących się u świadczeniodawcy sporządzającego sprawozdanie.

Przedmiotowe sprawozdanie zawiera szczegółowe informacje o stanie zaszczepienia określonych grup osób na poszczególne choroby.

Poniżej znajduje się tabela przedstawiająca analizę procentową stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 lat, podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym sporządzona na podstawie sprawozdań MZ-54 wg stanu w dniu 31.12.2025r. i przesłanych przez świadczeniodawców do PSSE w Gryfinie.

Tabela: Analiza procentowa stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży poniżej 20 lat, podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym w 2025 roku (roczniki aktywne)

Rocznik	Liczba dzieci w roczniku	Szczepienie	Osoby zaszczepione %
2025	386	Gruźlica	95,0
		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (pierwotne)	34,9
		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (uzupełniające)	52,8
		Błonica, Tężec, Krztusiec (pierwotne)	60,1
		Poliomyelitis (pierwotne)	60,1
		Zakażenia H.influenzae typu B (pierwotne)	60,3
		Zakażenia S.pneumoniae (pierwotne)	72,0
		Zakażenia rotawirusowe	72,0
2024	433	Gruźlica	96,9
		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (pierwotne)	3,4
		Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B (uzupełniające)	95,6
		Błonica, Tężec, Krztusiec (pierwotne)	47,8
		Błonica, Tężec, Krztusiec (uzupełniające)	50,3
		Poliomyelitis (pierwotne)	47,8
		Poliomyelitis (uzupełniające)	50,3
		Zakażenia H. influenzae typu B (pierwotne)	47,5
		Zakażenia H. influenzae typu B (uzupełniające)	50,5
		Odra, świnka, różyczka (podstawowe)	
		Zakażenia S.pneumoniae (pierwotne)	81,5
		Zakażenia S.pneumoniae (uzupełniające)	14,7

		Zakażenia rotawirusowe	83,3
			90,9
2020	599	Błonica, Tężec, Krztusiec (I przypominające)	81,8
		Poliomyelitis (przypominające)	81,8
		Odra, świnka, różyczka (przypominające)	80,8
2012	776	Błonica, Tężec, Krztusiec (II przypominające)	84,6
2007	855	Błonica, Tężec (III przypominające)	78,1

Oprócz szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży realizowane były także szczepienia obowiązkowe osób narażonych w sposób szczególny w związku z przesłankami klinicznymi lub epidemiologicznymi przeciwko: błonicy, inwazyjnym zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu b, inwazyjnym zakażeniom *Streptococcus pneumoniae*, krztuścowi, śwince, odrze, poliomyelitis, różyczce, tężcowi, wirusowemu zapaleniu wątroby typu B oraz ospie wietrznej.

W roku sprawozdawczym zrealizowano następujące szczepienia obowiązkowe osób narażonych w sposób szczególny na zakażenie w związku z przesłankami klinicznymi lub epidemiologicznymi:

- 2 szczepienia przeciw błonicy;
- 1 szczepienie przeciw krztuścowi;
- 1 szczepienie przeciw odrze, śwince i różyczce;
- 1 szczepienie przeciw poliomyelitis;
- 2 szczepienia przeciw tężcowi;
- 41 szczepień przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B;
- 2 szczepienia przeciw zakażeniom *Haemophilus influenzae* typu B;
- 2 szczepienia przeciw zakażeniom *Streptococcus pneumoniae*;
- 35 szczepień przeciw ospie wietrznej.

Kolejna część Programu Szczepień Ochronnych poświęcona jest szczepieniom poekspozycyjnym. W tej grupie wymienione są szczepienia przeciwko błonicy, tężcowi i wścieklicznie.

W powiecie gryfińskim w roku 2025 realizowane były szczepienia poekspozycyjne przeciwko tężcowi u 309 osób, w tym u 31 osób w wieku 20-29 lat oraz 278 osób powyżej 30. roku życia.

Do zakresu zadań organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z Ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (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.

Do zadań pionu Epidemiologii w zakresie szczepień ochronnych należy m.in.:

1. sprawowanie nadzoru nad realizacją obowiązkowych szczepień ochronnych na terenie powiatu oraz dokonywanie analizy w tym zakresie;
2. przeprowadzanie czynności kontrolnych w zakresie realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych w podmiotach leczniczych na nadzorowanym terenie;
3. prowadzenie postępowań wyjaśniających wierzyciela wobec osób nierealizujących obowiązkowych szczepień ochronnych;
4. sprawowanie nadzoru nad ciągłością łańcucha chłodniczego służącego do przechowywania preparatów szczepionkowych na nadzorowanym terenie;
5. dystrybucja preparatów szczepionkowych do punktów szczepień na nadzorowanym terenie;
6. sporządzanie sprawozdawczości z realizacji szczepień ochronnych oraz stanu zużycia szczepionek w punktach szczepień na nadzorowanym terenie.

W powiecie gryfińskim szczepienia ochronne w roku 2025 realizowane były w 22 punktach szczepień, w tym:

- o 1 Szpital Powiatowy w Gryfinie Sp. z o. o - izba przyjęć;
- o 21 punktów szczepień świadczących usługi w zakresie podstawowej opieki zdrowotnej w tym: 2 dla osób dorosłych, 19 wspólne dla dzieci i dorosłych (1 rozpoczęcie działalności od 01.06.2025r.).

W zakresie realizacji szczepień ochronnych w roku 2025 przeprowadzono ogółem 78 kontroli w w/w punktach szczepień w tym:

- o 42 kontrole planowe;
- o 31 kontroli tematycznych/interwencyjnych;
- o 5 kontroli sprawdzających.

W związku z przeprowadzonymi czynnościami kontrolnymi w 8 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości w związku z czym wydano 8 decyzji administracyjnych w tym nakładających na stronę obowiązek zapewnienia prawidłowych warunków: przechowywania szczepionek, sanitarno-technicznych, prawidłowej realizacji szczepień.

Dodatkowo należy wskazać, iż w roku 2025 odbyła się ogólnopolska kontrola oceny realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych u osób, które nie ukończyły 19 roku życia na podstawie weryfikacji kart uodpornienia.

Na terenie powiatu gryfińskiego przedmiotowe kontrole realizowano w 18 podmiotach leczniczych udzielających świadczeń z zakresu podstawowej opieki zdrowotnej, które realizują obowiązkowe szczepienia ochronne.

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.

Realizacja ww. kontroli ma na celu zwiększenie zaufania do szczepień i redukcję liczby odmów szczepień niezwiązanych z przeciwwskazaniami medycznymi oraz cyfryzacji w zakresie realizacji PSO. Cel kontroli jest niezmiernie ważny ze względu na bezpieczeństwo zdrowotne polskiego społeczeństwa.

Do zadań pionu epidemiologii powiatowej stacji sanitarno – epidemiologicznej w Gryfinie należy również dystrybucja preparatów szczepionkowych służących do realizacji szczepień obowiązkowych i zalecanych na terenie powiatu gryfińskiego.

Od 15 października 2024 roku wdrożono dla kobiet w ciąży zalecane, bezpłatne szczepienia przeciw krztuścowi w poradniach podstawowej opieki zdrowotnej (POZ). Głównym celem szczepienia jest ochrona noworodków i niemowląt w pierwszych miesiącach życia przed zachorowaniem i hospitalizacją z powodu krztuśca. Szczepienie kobiety w ciąży przeciw krztuścowi ma na celu redukcję ryzyka zachorowań na krztusiec noworodkowy, hospitalizacji i zgonu niemowlęcia z powodu krztuśca.

Szczepienie w schemacie jednodawkowym jest zalecane:

- o kobietom w ciąży po ukończeniu 27. do 36. tygodnia ciąży (III trymestr ciąży) – podanie dawki szczepionki nie wymaga dodatkowych skierowań i zaświadczeń, o kwalifikacji do szczepienia decyduje lekarz POZ,
- o kobietom w ciąży zagrożonej przedwczesnym porodem, po ukończeniu 20. tygodnia ciąży – o podaniu dawki szczepionki decyduje lekarz, który prowadzi ciążę.

Głównym celem szczepienia kobiety w ciąży przeciw krztuścowi jest ochrona noworodków i niemowląt w pierwszych 3-6 miesiącach życia przed zachorowaniem, hospitalizacją i zgonem z powodu krztuśca. Korzyści ze szczepienia w postaci wzmocnienia odporności odnosi również zaszczepiona kobieta.

Przy zapewnieniu bezpłatnego szczepienia zalecanego dla kobiet w ciąży uwzględniono Rekomendacje Polskiego Towarzystwa Ginekologów i Położników, Polskiego Towarzystwa Wakcynologii oraz Polskiego Towarzystwa Medycyny Rodzinnej dotyczące szczepień kobiet planujących ciążę, ciężarnych oraz karmiących.

W sezonie 2025/2026 Minister Zdrowia zmienił model dystrybucji szczepionek przeciw COVID-19.

W roku 2025 dystrybucja szczepionek COVID-19 odbywa się za pośrednictwem stacji sanitarno – epidemiologicznych, co oznacza, że podmioty realizujące przedmiotowe szczepienia (świadczeniodawcy, w tym apteki) odbierają preparaty szczepionkowe od właściwych miejscowo powiatowych stacji sanitarno – epidemiologicznych.

Mając na celu prowadzenie działań informacyjno-edukacyjnych pracownicy pionu epidemiologii w roku 2025 przeprowadzili online poprzez platformę Teams 3 szkolenia dla pracowników punktów szczepień podległych PSSE w Gryfinie m.in. w zakresie szczepień ochronnych. W tematyce szkoleń szczególnie uwzględniono propagowanie szczepień jako formy profilaktyki chorób zakaźnych, działania podejmowane wobec osób nierealizujących obowiązku szczepień, zasady sprawozdawczości, prowadzenie dokumentacji, podstawy prawne, prawidłowe przechowywanie preparatów szczepionkowych.

Zgodnie z art. 17 ust. 9b pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2025r., poz. 1675) lekarz sprawujący profilaktyczną opiekę zdrowotną nad osobą małoletnią przekazuje państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu, właściwemu dla miejsca udzielania świadczeń opieki zdrowotnej, imienny wykaz osób małoletnich objętych obowiązkowymi szczepieniami ochronnymi, które nie były poddane lekarskiemu badaniu kwalifikacyjnemu albo u których nie zostały przeprowadzone obowiązkowe szczepienia ochronne, mimo niestwierdzenia u nich przeciwwskazań do szczepienia oraz osób sprawujących prawną pieczę nad osobą małoletnią.

Na dzień 31 grudnia 2025r. liczba osób u których nie zrealizowano obowiązkowych szczepień ochronnych zgłoszona przez świadczeniodawców przeprowadzający obowiązkowe szczepienia ochronne wynosiła **137 dzieci / 184 rodziców** - w tym zgłoszonych w roku 2025 **21 dzieci / 33 rodziców**.

W związku z powyższym w roku 2025r. podjęto następujące działania przymuszające osoby uchylające się od obowiązku szczepień ochronnych do poddania się szczepieniom:

- o Sporządzono:

- 10 pism informacyjnych mających na celu pouczenie rodziców/opiekunów prawnych o korzyściach i zagrożeniach związanych z chorobami, na które istnieje możliwość uodpornienia się poprzez szczepienia;
- 20 upomnień;
- 10 postanowień;
- Wystawiono:
 - 12 tytułów wykonawczych i 12 wniosków do Wojewody o wszczęcie postępowania egzekucyjnego oraz nałożenie grzywny w celu przymuszenia
- Przeprowadzono:
 - 10 instruktaży edukacyjnych.

W związku z powyższym w roku 2025 Wojewoda Zachodniopomorski nałożył grzywnę na 18 osób na łączną kwotę 13.000 zł.

W rezultacie podjętych przez PSSE Gryfino działań w 6 przypadkach zrealizowano zaległe obowiązkowe szczepienia ochronne.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

W 2025 roku wpłynęło do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gryfinie 5 zgłoszeń przypadków wystąpienia niepożądanych odczynów poszczepiennych u dzieci.

Zgłoszone niepożądane odczyny poszczepienne u dzieci/młodzieży wystąpiły po następujących preparatach szczepionkowych: **BOOSTRIX** (uodpornienie przeciwko: błonicy, tężcowi, krztuścowi); **EUVAX B 0,5 ml.** (uodpornienie przeciwko: wirusowemu zapaleniu wątroby typu B); **BCG** (uodpornienie przeciwko: gruźlicy); **DTP** (uodpornienie przeciwko: błonicy, tężcowi, krztuścowi).

Wszystkie niepożądane odczyny poszczepienne **zakwalifikowano jako łagodne.**

2.3. Podsumowanie i wnioski

Szczepienia ochronne uratowały miliony ludzi przed ciężkimi chorobami, a nawet śmiercią. Są one, dotychczas, jedynym skutecznym środkiem w walce z groźnymi chorobami zakaźnymi. Jednym z czynników określających rozwój cywilizacyjny jest rozpowszechnienie szczepień. Zajmują one ważne miejsce wśród wielu czynników, które przyczyniły się do wydłużenia życia. Realizacja szczepień zawartych w Programie Szczepień Ochronnych (PSO) powinna stanowić priorytet w ochronie przed szczególnie groźnymi chorobami zakaźnymi. Z punktu widzenia ochrony zdrowia szczepienia zalecane, zawarte w PSO, są tak samo ważne jak szczepienia obowiązkowe. Stanowią one ważną inwestycję w zdrowie.

Zdecydowana większość szczepień wykonywana jest w wieku dziecięcym. Uzasadnia się to faktem, że dzieci są najbardziej narażone na zakażenia i ciężki przebieg licznych chorób zakaźnych. W związku z tym, osoby dorosłe często uważają, że szczepienia nie są im potrzebne i w ogóle nie myślą o tej skutecznej metodzie profilaktyki. Jednakże, eksperci z zakresu chorób zakaźnych i epidemiologii podkreślają, że szczepienia osób dorosłych są równie ważne, co szczepienia dzieci.

Wychodząc naprzeciw potrzebom społecznym dotyczącym ochrony zdrowia i dostępu do wiedzy o profilaktyce, został opracowany kompleksowy wykaz szczepień dorosłych, mający na celu ułatwienie dostępu do aktualnych i przystępnych informacji o szczepieniach.

W kalendarzu szczepień dorosłych zdecydowaną większość stanowią szczepienia zalecane. Szczepienia te, zgodnie z aktami prawnymi, nie są obowiązkowe, ale są rekomendowane przez specjalistów, aby zapewnić dodatkową ochronę przed poszczególnymi chorobami zakaźnymi. Zalecane są zwłaszcza w określonych grupach ryzyka, gdzie zakażenie może mieć szczególnie ciężki przebieg, np. u osób z chorobami przewlekłymi czy wśród seniorów.

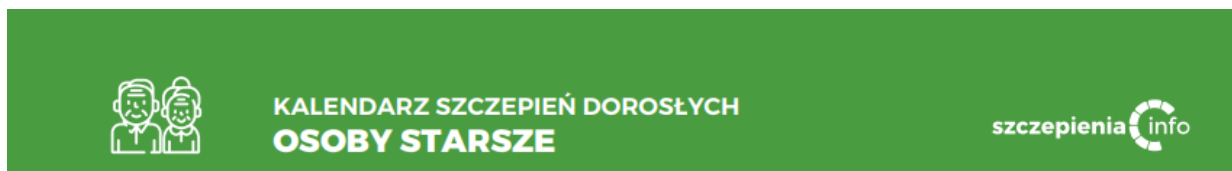
Konieczność szczepień dorosłych wiąże się ze starzeniem się społeczeństwa oraz rosnącą liczbą osób z przewlekłymi chorobami, jak:

- o cukrzyca;
- o choroby układu sercowo-naczyniowego;
- o choroby układu oddechowego;
- o przewlekłe choroby wątroby i nerek;
- o zaburzenia odporności.

Szczepienia w przypadku osób chorych przewlekle i seniorów, których odporność jest niższa, pozwalają na:

- o uniknięcie ciężkich powikłań związanych z przebiegiem choroby zakaźnej;
- o powstrzymanie zaostrzenia choroby przewlekłej w wyniku zakażenia;
- o dłuższe utrzymanie zdrowia, sprawności;
- o poprawę jakości życia.

Szczepienia osób dorosłych mogą wynikać z troski o osoby z bliskiego otoczenia, które nie mogą się szczepić, np. z racji wieku lub medycznych przeciwwskazań. Nazywa się to strategią kokonu. Poprzez szczepienia minimalizujemy ryzyko zachorowania i tym samym nie stajemy się źródłem zakażenia dla najbliższych.



SZCZEPIONKA PRZECIW	WIEK (LATA)		
	50-59	60-64	>65
Grypie (IIV)	1 dawka co roku, w czasie sezonu infekcyjnego (najlepiej na początku sezonu)*		
Błonicy, tężców, krztuśców (Tdap)	1 dawka co 10 lat		
Covid-19	Liczba dawek zależy od historii szczepień i aktualnych zaleceń		
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu B (HBV)	3 dawki (osoby, które nie były wcześniej szczepione)		
Pneumokokom (PCV, PPSV)	1 dawka PCV-13 lub PCV-20	1 dawka PCV-13 lub PCV-20	1 dawka PCV-13 + PPSV-23 lub 1 dawka PCV-20
Półpaśców (RZV)	2 dawki w odstępie 2-6 miesięcy		
Syncytialnemu wirusowi oddechowemu (RSV)	1 dawka		
Kleszczowemu zapaleniu mózgu (KZM)	3 dawki + dawki przypominające co 3-5 lat		
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu A (HAV)	2 dawki (osoby, które nie były wcześniej szczepione)		
Meningokokom (MenB, MenACWY)	MenB- 2 dawki, MenACWY- 1 dawka		

*dla osób w wieku ≥60 lat szczepionką zalecaną jest szczepionka wysokodawkowa, w przypadku jej niedostępności lub braku akceptacji przez pacjenta - szczepionka standardowa.

■ szczepienia zalecane dla wszystkich nieuodpornionych osób w tym wieku

■ szczepienia zalecane, gdy występują dodatkowe czynniki ryzyka (np. medyczne, zawodowe, związane ze stylem życia)

IIV - szczepionka przeciw grypie, inaktywowana, Tdap - szczepionka przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi; Covid-19 - szczepionka przeciw Covid-19; HBV (Hepatitis B Vaccine) - szczepionka przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B; PCV - skoniugowana szczepionka przeciw pneumokokom; PPSV - polisacharydowa szczepionka przeciw pneumokokom; RZV - szczepionka przeciw półpaśców; RSV - szczepionka przeciw syncytialnemu wirusowi oddechowemu; KZM - szczepionka przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu; HAV (Hepatitis A Vaccine) - szczepionka przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu A; MenB - szczepionka przeciw meningokokom grupy B; MenACWY - szczepionka przeciw meningokokom grupy A, C, W, Y lub C.



Zadanie realizowane ze środków Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025, finansowane przez Ministra Zdrowia.

Osobom dorosłym zalecane są następujące szczepienia:

- o szczepienie przeciw grypie;
- o szczepienie przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi szczepionką dTap z obniżoną zawartością antygenów błonicy i krztuśca;
- o szczepienie przeciw ospie wietrznej;
- o szczepienie przeciw odrze, śwince i różyczce (MMR);
- o szczepienie przeciw COVID-19;
- o szczepienie przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B (WZW B);
- o szczepienie przeciw ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV);
- o szczepienie przeciw pneumokokom (PCV);
- o szczepienie przeciw półpaścowi (RZV);
- o szczepienie przeciw syncytialnemu wirusowi oddechowemu (RSV);
- o szczepienie przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu (KZM);
- o szczepienie przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu A (WZW A);
- o szczepienie przeciw meningokokom (grupy B oraz grupy A, C, W, Y).

KALENDARZ SZCZEPIEŃ DOROSŁYCH
WSZYSCY DOROŚLI W ZALEŻNOŚCI
OD WIEKU

szczepienia info

SZCZEPIONKA PRZECIW	WIEK (LATA)				
	19 - 26	27 - 49	50 - 59	60 - 64	>65
Grypie (IIV)	1 dawka co roku, w czasie sezonu infekcyjnego (najlepiej na początku sezonu)*				
Błonicy, tężcowi, krztuścowi (Tdap)	1 dawka co 10 lat				
Ospa wietrznej (VZV)	2 dawki (osoby, które nie chorowały na ospę wietrzną i nie były szczepione)				
Odrze, śwince, różyczce (MMR)	2 dawki (osoby, które nie chorowały na odrę lub różyczkę i nie były szczepione)				
Covid-19	Liczba dawek zależy od historii szczepień i aktualnych zaleceń				
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu B (HBV)	3 dawki (osoby, które nie były wcześniej szczepione)				
Ludzkiemu wirusowi brodawczaka (HPV)	3 dawki	3 dawki (decyzja o szczepieniu po rozmowie z lekarzem na temat korzyści ze szczepienia)			
Pneumokokom (PCV, PPSV)			1 dawka PCV-13 lub PCV-20	1 dawka PCV-13 lub PCV-20	1 dawka PCV-13 + PPSV-23 lub 1 dawka PCV-20
Półpaścowi (RZV)	2 dawki w odstępie 2 - 6 miesięcy				
Syncytialnemu wirusowi oddechowemu (RSV)	1 dawka				
Kleszczowemu zapaleniu mózgu (KZM)	3 dawki + dawki przypominające co 3-5 lat				
Wirusowemu zapaleniu wątroby typu A (HAV)	2 dawki (osoby, które nie były wcześniej szczepione)				
Meningokokom (MenB, MenACWY)	1 lub 2 dawki				

*dla osób w wieku ≥60 lat szczepionką zalecaną jest szczepionka wysokodawkowa, w przypadku jej niedostępności lub braku akceptacji przez pacjenta – szczepionka standardowa.

- szczepienia zalecane dla wszystkich nieudopornionych osób w tym wieku
- szczepienia zalecane, gdy występują dodatkowe czynniki ryzyka (np. medyczne, zawodowe, związane ze stylem życia)

IIV - szczepionka przeciw grypie, inaktywowana, Tdap - szczepionka przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi, VZV - szczepionka przeciw ospie wietrznej, MMR - szczepionka przeciw odrze, śwince i różyczce, Covid-19 - szczepionka przeciw Covid-19, HBV (Hepatitis B Vaccine) - szczepionka przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B, HPV - szczepionka przeciw ludzkiemu wirusowi brodawczaka, PCV - skoniugowana szczepionka przeciw pneumokokom, PPSV - polisacharydowa szczepionka przeciw pneumokokom, RZV - szczepionka przeciw półpaścowi, RSV - szczepionka przeciw syncytialnemu wirusowi oddechowemu, KZM - szczepionka przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu, HAV (Hepatitis A Vaccine) - szczepionka przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu A, MenB - szczepionka przeciw meningokokom grupy B, MenACWY - szczepionka przeciw meningokokom grupy A, C, W, Y.



Zadanie realizowane ze środków Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025, finansowane przez Ministra Zdrowia.

Pamiętajmy, że szczepienia są elementem działań prozdrowotnych podobnie jak unikanie palenia, zdrowe odżywianie, regularny sen, czy ruch.

Wiarygodne informacje o szczepionkach można znaleźć na stronie szczepienia.info. Są tam również e-booki, infografiki i wiele materiałów przybliżających wiedzę na temat szczepień, także dla różnych grup osób dorosłych.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

W Szpitalu działa powołany zarządzeniem Prezesa Zarządu Szpitala Powiatowego w Gryfinie Sp. z o.o. z siedzibą w Gryfinie komitet i zespół ds. zakażeń.

W skład zespołu kontroli zakażeń szpitalnych (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra zdrowia z dnia 27maja 2010r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych) do czerwca 2025r. wchodził:

1. Przewodniczący: dr n. med. Janusz Syfert – specjalista anestezjologii i intensywnej terapii oraz organizacji ochrony zdrowia; zatrudniony w częściowym wymiarze czasu pełniący funkcję koordynatora pracy pionu anestezjologicznego, bloku operacyjnego oraz dyrektora ds. medycznych;

2. Członkowie:

- mgr. Marzenna Szurko – specjalista pielęgniarstwa epidemiologicznego; zatrudniona w pełnym wymiarze czasu pełniąca również funkcję naczelną pielęgniarek;

- Ewa Kaczmarek – specjalista mikrobiologii medycznej, diagnosta laboratoryjny, zatrudniona w częściowym wymiarze czasu, nie pełniąca innej funkcji w Powiatowym Szpitalu w Gryfinie.

Od lipca 2025r. w skład zespołu kontroli zakażeń szpitalnych wchodzi:

1. Przewodniczący: Marleta Zienkiewicz – specjalista mikrobiologii lekarskiej; zatrudniona w częściowym wymiarze czasu; nie pełniąca innej funkcji w Powiatowym Szpitalu w Gryfinie;

2. Członkowie:

- mgr. Marzenna Szurko – specjalista pielęgniarstwa epidemiologicznego; zatrudniona w pełnym wymiarze czasu, pełniąca również funkcję naczelną pielęgniarek;

Do zadań zespołu kontroli zakażeń szpitalnych należy: opracowywanie i aktualizacja systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych; prowadzenie kontroli wewnętrznej oraz przedstawienie wyników i wniosków z tej kontroli kierownikowi szpitala i komitetowi zakażeń szpitalnych; szkolenie personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych; konsultowanie osób podejrzanych o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz tych u których rozpoznano zakażenie lub chorobę zakaźną.

W skład komitetu kontroli zakażeń szpitalnych wchodzi:

1. Przewodniczący: Anna Chamuła – dyrektor ds. medycznych;

2. Członkowie: Marleta Zienkiewicz specjalista mikrobiologii lekarskiej, przewodnicząca ZKZS; mgr. Marzenna Szurko - specjalista pielęgniarstwa epidemiologicznego, członek ZKZS; mgr Ewa Kaczmarek – specjalista mikrobiologii medycznej; dr n. med. Labib Zair, lek. med. Katarzyna Rydyńska; Katarzyna Sołtan-Gowna – Kierownik Apteki; lekarz medycyny pracy - zgodnie z umową nr 2014/Z/10 z dnia 2 lipca 2014r. (są to lekarze medycyny pracy powoływani z Mega Med. Sp. z o.o.).

Do zadań komitetu kontroli zakażeń szpitalnych należy: opracowywanie planów i kierunków systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych; ocena wyników kontroli wewnętrznej przedstawionych przez zespół kontroli zakażeń szpitalnych; opracowywanie i aktualizacja standardów farmakoprofilaktyki i farmakoterapii zakażeń i chorób zakaźnych w szpitalu.

W szpitalu powołany jest również Zarządzeniem Prezesa Zarządu Szpitala Powiatowego w Gryfinie Sp. z o.o. z siedzibą w Gryfinie zespół ds. farmakoterapii.

W skład ww. zespołu wchodzi: dyrektor ds. medycznych, lekarz zarządzający oddziałem chirurgicznym, ordynator oddziału chorób wewnętrznych, lekarz zarządzający pionem anestezjologicznym, kierownik apteki szpitala.

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 rozpoznaniem 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 2025 (w dniach 07-24.07.2025r.) dokonano przeglądu wszystkich obowiązujących w Szpitalu procedur z zakresu kontroli zakażeń.

Wprowadzono następujące dokumenty:

- Procedura kontroli zakażeń - terapia empiryczna zakażeń, KZ Nr 60, wydanie 2 z dnia 01.08.2025r.;
- Procedura kontroli zakażeń - terapia celowana zakażeń, KZ Nr 61, wydanie 2 z dnia 01.08.2025r.;
- Postępowanie w przypadku wystąpienia szpitalnych ognisk epidemicznych.

Przeprowadzono 37 kontroli wewnętrznych:

- Ocena czystości mikrobiologicznej powietrza oraz środowiska na Bloku Operacyjnym;
- Ocena czystości mikrobiologicznej endoskopów w Pracowni Badań Endoskopowych;
- Ocena stanu sanitarno- higienicznego i ocena ryzyka wystąpienia zakażeń w Pracowni Endoskopowej
- Ocena stanu higieny otoczenia
- Przestrzeganie 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 11 szkoleń wewnątrzszpitalnych z zakresu:

- Higieny rąk- mycie i dezynfekcja- firma B Braun;
- Opatrunki specjalistyczne- firma Zarys
- Dezynfekcja i fumigacja materacy
- Zasady pobierania materiału do badań
- Postępowanie z pacjentem z zakażeniem NDM, OXA- izolacja pacjenta
- Grypa -ochrona pacjenta i personelu
- Szkolenia wstępne nowo zatrudnionych pracowników, zapoznanie z instrukcjami i procedurami
- Postępowanie po ekspozycji
- Zasady postępowania z wkłuciem naczyniowym

- Zasady stosowania środków ochrony indywidualnej
- Postępowanie w przypadku zakażenia świerzbowcem ludzkim

Zrealizowano 2 szkolenia w trybie online:

- Występowanie czynników alarmowych w szpitalach na podstawie raportów rocznych za 2024 rok
- Higiena rąk- kluczowy element w walce z antybiotykoopornością

Ww. szkolenia przeprowadzono w jednostkach szpitala, łącznie przeszkolono 147 osób.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w szpitalu

Rodzaj patogenów w poszczególnych oddziałach

ODDZIAŁ CHIRURGICZNY

<p>PATOGENY ALARMOWE</p>	<p>7+ 15 badania przesiewowe Morganella morganii oporny na 2 gr antybiotyków 1-rana kolana 1-owrzodzenie Escherichia coli op. na 2 gr antybiotyków 1-przewlekłe owrzodzenie kk dolnych Enterococcus faecium VRE(+) Staphylococcus aureus MRSA 1-wymaz z owrzodzenia Klebsiella pneumoniae ESBL(+) 1-wymaz z owrzodzenia Escherichia coli ESBL(+) 1-ymaz z rany martwiczej Proteus mirabilis op. na 2 grupy antybiotyków 1-wymaz z ropnia powłok brzuszných 1-zakażenie linii naczyniowej Badania przesiewowe Escherichia coli OXA 48-2 Klebsiella pneumoniae ESBL(+)-5 Enterococcus faecium VRE(+) 1 Escherichia coli ESBL(+)-5 Pseudomonas aeruginosa VIM-1</p>
--------------------------	--

	Klebsiella varicola ESBL(+)-1
ZAKAŻENIA SZPITALNE	10 wsk. zakażeń = 12,5%

ODDZIAŁ CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH

PATOGENY ALARMOWE	<p>44+98 badanie przesiewowe</p> <p>Klebsiella pneumoniae ESBL(+) 16-mocz 2-krew</p> <p>Escherichia coli ESBL(+) 13-mocz 1-krew</p> <p>Escherichia coli OXA 48 1-mocz</p> <p>Escherichia coli op. na 2 gr antybiotyków 2-krew</p> <p>Klebsiella varicola ESBL(+) 1-mocz</p> <p>Klebsiella pneumoniae op. na 2 gr antybiotyków 1-mocz</p> <p>Enterobacter homaecheri ESBL(+) 1-mocz</p> <p>Morganella morganii ESBL(+) 1-mocz</p> <p>Enterococcus faecium ESBL(+) 1-krew 1-mocz</p> <p>Pseudomonas aeruginosa op na karbapenemy 1-krew</p> <p>Clostridium difficile obecna toksyna A i B-6 Badania przesiewowe Enterococcus faecium VRE(+)-3</p> <p>Escherichia coli ESBL(+)-42 Escherichia coli OXA 48-11 Klebsiella varicola ESBL(+)-3 Klebsiella pneumoniae ESBL(+)-21 Klebsiella pneumoniae NDM(+)-1</p>
-------------------	---

	<p>Klebsiella oxytoca ESBL(+)-2 Enterobacter udwigii ESBL(+)-1 Pseudomonas plecoglossidida VIM(+)-1 Citrobacter freundii ESBL(+)-1 Enterococcus faecalis ESBL(+)-1 Enterobacter hormaechei ESBL(+)-1 Acinetobacter pittii OXA 40/58-1 w 135 próbkach krwi uzyskano dodatnie wyniki posiewów</p>
ZAKAŻENIA SZPITALNE	21 wsk. zakażeń =8%

ZPOP

PATOGENY ALARMOWE	<p>5+12 badania przesiewowe Escherichia coli ESBL (+) 2-mocz Klebsiella varicola ESBL(+) 3-mocz Badania przesiewowe Klebsiella pneumoniae ESBL(+)-4 Escherichia coli ESBL(+)-5 Klebsiella varicola ESBL(+)-3 Acinetobacter baumannii OXA 40/58-1 Enterococcus faecium VRE(+)-1</p>
ZAKAŻENIA SZPITALNE	5 wsk. zakażeń =31,2%

ZOL

PATOGENY ALARMOWE	<p>4-badania przesiewowe Escherichia coli ESBL(+)-2 Klebsiella pneumoniae NDM(+)-1 Klebsiella variicola ESBL(+)-1</p>
ZAKAŻENIA SZPITALNE	1wsk zakażeń=16,7%

OPM

PATOGENY ALARMOWE	<p>3+21 badania przesiewowe Acinetobacter baumanii OXA 40/58 2-odleżyny Staphylococcus aureus MRSA 1-odleżyna Badania przesiewowe Klebsiella pneumoniae NDMM(+)-3 Acinetobacter baumanii OXA 40/58-3 Enterococcus faecium VRE (+)-5 Klebsiella pneumoniae ESBL(+)-17 Klebsiella varicolaESBL(+)-3 Escherichia coli ESBL(+)-10 Escherichia coli OXA 48-1 Citrobacter freundii ESBL(+)-1</p>
ZAKAŻENIA SZPITALNE	6 wsk. zakażeń = 17,6%

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. Szpital

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 135

Ilość łóżek w poszczególnych oddziałach:

- Oddział Chorób Wewnętrznych: 22;
- Oddział Chirurgiczny: 12;
- ZOL: 33;
- OMP: 20;
- ZPOP: 48

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.

Przeprowadzone remonty i modernizacje w 2025r.:

- Uzupełnianie ubytków w ościeżnicach drzwiowych i drzwiach wejściowych do pokoi łóżkowych w Oddziale Medycyny Paliatywnej oraz w Oddziale Chorób Wewnętrznych;
- Dostosowanie infrastruktury budynku do wymogów ochrony p/pożarowej;
- Adaptacja pomieszczeń w budynku A po Bloku Operacyjnym na potrzeby Pracowni Badań Endoskopowych

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

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.

Przeprowadzone remonty i modernizacje w 2025r.:

- Wykonanie prac remontowych w pomieszczeniach Bloku Operacyjnego oraz łącznika między budynkami A i B objętych gwarancją-usuwanie pęknięć ścian, odprysków farby -zadanie w trakcie realizacji;
- Wykonanie prac remontowych w pomieszczeniach Bloku Operacyjnego -usuwanie pęknięć ścian
- Uzupelnienie ubytków tynku oraz malowanie części pomieszczenia na odpady medyczne, magazynu brudnej pościeli ,PRO MORTE, likwidacja zacieków oraz odprysków farby w korytarzu między przyziemem a piętrem oraz w przyziemiu.
- Uzupelnianie ubytków w ościeżnicach drzwiowych i drzwiach do sal chorych w Oddziale Chirurgii, IP

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

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

- 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.

Przeprowadzone remonty i modernizacje w 2025r.:

- Uzupelnienie ubytków tynku oraz malowanie ścian i sufitu w pokojach łóżkowych;

1.2. Zaopatrzenie szpitala w wodę: ujęcie wody – sieć miejska PUK Gryfino.

1.3. Bloki żywieniowe:

Szpital ma podpisaną umowę z firma cateringową Ireneusz Andrejczyk na świadczenie usług zapewniających całodienne wyżywienie pacjentów, dostawę posiłków, odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się jeden blok żywienia Szpitala Powiatowego w Gryfinie składający się z jednej kuchenki głównej dla oddziałów: chirurgicznego, paliatywnego, oddziału wewnętrznego, 3 kuchenek pomocniczych usytuowanych na w/w oddziałach, znajdujących się na terenie szpitala w Gryfinie przy ul. Parkowej 5, 74-100 Gryfino, kuchenki w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym Psychiatrycznym w Nowym Czarnowie oraz kuchenki w Zakładzie Opiekuńczo Lecznicy w Gryfinie przy ul. Armii Krajowej 8. Podczas kontroli stwierdzono uchybienia dot. stanu technicznego wyposażenia kuchenek. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

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 oraz za przechowywanie w zakładzie produkcyjnym próbek pokarmowych przygotowywanych posiłków przez okres 72 godziny.

Podczas kontroli szpitala w Gryfinie przy ul. Parkowej 5, 74-100 Gryfino oraz kuchenki w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym Psychiatrycznym w Nowym Czarnowie stwierdzono uchybienia dot. stanu technicznego wyposażenia kuchenek. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

Przeprowadzono kontrolę z oceną zakładu podczas, której dokonano oceny teoretycznej jadłospisu diety podstawowej. W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono uwagi w zakresie niedostatecznej

częstotliwości podawania mleka i przetworów mlecznych w tym napojów fermentowanych, niedostatecznej częstotliwości podawania roślin strączkowych suchych. Ponadto stwierdzono niewłaściwą realizację zaplanowanego jadłospisu tj. nie dostarczenie produktów wskazanych w jadłospisie (np. warzyw) lub dostarczenie innych bez uzgodnienia z placówką, dostarczano składniki do przygotowania potraw np. past w ilości nie wystarczającej do sporządzenia właściwej ilości porcji o wskazanej w jadłospisie gramaturze. Do wspólników spółki zarządzającej placówką, firmy cateringowej oraz PPIS w Gorzowie Wlkp. nadzorującym firmę cateringową wysłano pismo z informacją o stwierdzonych uwagach. Sprawa w toku

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 pojemnikach z sitem i pokrywą w roztworze Chloramix (1tabletk/1,5 litra wody). W macerator do pielucho 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 Sensitive- 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 sterylizowany.

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.

Stacja uzdatniania wody jest jedna na całą sterylizatornię i pralnię; ostatni przegląd i serwis- wrzesień 2025r.3

1.6. Utrzymywanie 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- innym miejscu, z zachowaniem godności należy zmarłemu.

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 21 placówek Podstawowej Opieki Zdrowotnej.

W ww. placówkach w 2025r. wykonano następujące remonty i modernizacje:

- MegaMed Sp. z o.o. Oddział w Nowym Czarnowie, 74-105 Nowe Czarnowo 74: wymiana dźwigu pionowego dla osób niepełnosprawnych, naprawa dachu budynku – uszczelnienie ubytków w pokryciu dachowym przy użyciu papy i położenie hydroizolacji.
- MegaMed Sp. z o.o. Oddział w Nowym Czarnowie, 74-100 Gryfino ul. Grunwaldzka 7: wymiana rolet okiennych w większości gabinetów; malowanie i reorganizacja gabinetów nr 1, 2, 3, 4 oraz kąpielica dla dzieci w poczekalni dla pacjentów.
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Lidia Pięta, ul. Szczecińska 29, 74-106 Stare Czarnowo: wymienione na nowe szafy (6 sztuk), wieszaki i kozetka w gabinecie przyjęć pacjentów oraz meble i wieszaki w poczekalni dla pacjentów, wymieniony został parawan w gabinecie diagnostyczno-zabiegowym oraz zainstalowany czujnik czadu.
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Przychodnia Rodzinna Włodzimierz Ponto, ul. Tatrzańska 1, 74-120 Widuchowa: wypełnianie ubytków i malowanie ścian.

- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Gardnie Mariusz Biskot ul. Żeliszawiecka 12, 74-100 Gardno: modernizacja gabinetu lekarskiego wraz z przesunięciem ściany działowej.
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Salus Dradrach Konieczny Spółka Jawna ul. Kościuszki 10, 74-500 Chojna: remont ścian w pomieszczeniach piwnicznych podmiotu oraz kotłowni; remont gabinetu diagnostyczno-zabiegowego, pomieszczenia socjalnego i rejestracji.
- Centrum Medyczne Kloc Miler Spółka Jawna ul. Willowa 3B, 74-505 Mieszkowice: wybudowanie nowego budynku przychodni – zmiana lokalizacji;
- HIPOKRATES CEDYNIA M. Krykowski, K. Krykowska Spółka Jawna, ul. Czciwora 28 74-520 Cedynia: generalny remont budynku przychodni – w trakcie;

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Obecnie nadzorowanych jest:

- 1 zakład badań diagnostycznych i medyczne laboratorium diagnostyczne;
- 29 indywidualnych praktyk lekarskich ogółem (w tym 22 indywidualnych praktyk lekarzy dentystów);
- 25 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich ogółem (w tym 10 indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentystów);
- 8 grupowych praktyk lekarskich ogółem (w tym 8 grupowych praktyk lekarzy dentystów);
- 3 indywidualne praktyki pielęgniarek;
- 3 indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek;
- 4 grupowe praktyki pielęgniarek.

4. Postępowania z odpadami medycznymi

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w podmiotach leczniczych stwierdzono przypadki nieprawidłowego postępowania z odpadami medycznymi w 3 podmiotach leczniczych. Nieprawidłowości dotyczyły sposobu oznakowania oraz przechowywania odpadów medycznych.

III.1 Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Ogólna charakterystyka obiektów

W roku 2025 objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie było 1450 obiektów, w tym 62 zakłady produkcji żywności, 446 zakładów produkcji pierwotnej, 626 zakładów obrotu żywnością, 294 zakłady żywienia zbiorowego, 22 zakłady obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym:

- przeprowadzono łącznie 526 kontroli, w tym 6 kontroli w zakładach nie ujętych w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS

w ramach postępowania administracyjnego wydano:

- 27 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno - technicznego,
- 5 decyzji przedłużających postępowanie,
- 21 decyzji umarzających postępowanie administracyjne,
- 1 decyzję zawieszenia działalności zakładu,
- 9 decyzji zakazu wprowadzania środków spożywczych do obrotu,
- 2 decyzje odmowy zatwierdzenia zakładu,
- 36 decyzji zatwierdzających zakłady,
- 18 decyzji poszerzających zakres działalności,
- 17 decyzji warunkowego zatwierdzenia,

- 115 decyzji wykreślenia zakładu z rejestru,
- 116 decyzji płatniczych na łączną kwotę 19 517,00 zł.
- Nałożono 66 mandatów karnych na łączną sumę 20 400,00 zł.

ZAKŁADY PRODUKCJI ŻYWNOSCI

Pod nadzorem PSSE w Gryfinie w roku 2025 znajdowało się 508 zakładów produkcji żywności.

Działalność prowadziły 3 **wytwórnie lodów**. Skontrolowano wszystkie nadzorowane zakłady. Ogółem przeprowadzono 3 kontrole, w tym dwie kontrole z arkuszem oceny zakładów. Stan sanitarny i techniczny zakładów nie budził zastrzeżeń.

W okresie sprawozdawczym pobrano 20 próbek lodów do badań w kierunku zanieczyszczenia mikrobiologicznego. Wyniki 5 próbek w zakresie wykonywanych badań mikrobiologicznych w kierunku bakterii Enterobacteriaceae – liczba w 1 g były niezgodne z przepisami prawa żywnościowego. Do przedsiębiorcy skierowano pismo z interpretacją uzyskanych wyników i zaleceniami wzmożenia reżimu sanitarnego zakładu. Wyniki próbek lodów pobranych w celu sprawdzenia skuteczności podjętych przez podmiot działań, były zgodne z wymaganiami.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie znajduje się **12 automatów do lodów**. Wszystkie nadzorowane zakłady prowadzą działalność sezonową.

Przeprowadzono 10 kontroli, w tym 7 z arkuszem oceny zakładu.

W jednym z zakładów stwierdzono nieprawidłowości w zakresie czystości zakładu oraz stanu technicznego zakładu i wyposażenia. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym wysokości 500 zł. Poprawę stanu technicznego zakładu nakazano w drodze decyzji administracyjnej. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 25 próbek lodów z automatu. Wyniki 10 próbek 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 przypadku 15 próbek (w 3 zakładach) w zakresie wykonywanych badań mikrobiologicznych w kierunku bakterii Enterobacteriaceae – liczba w 1 g były niezgodne z przepisami prawa żywnościowego. Do przedsiębiorców skierowano pismo z interpretacją uzyskanych wyników i zaleceniami wzmożenia reżimu sanitarnego zakładu. Wyniki pobranych próbek sprawdzających, były zgodne z wymaganiami.

W roku 2025 nadzorem objętych było **8 piekarni**, skontrolowano 7 zakładów, w tym 5 z arkuszem oceny zakładu. Przeprowadzono łącznie 17 kontroli, w tym 8, rekontroli, 3 kontrole interwencyjne i 1 w ramach systemu RASFF.

Ogółem wystawiono 5 decyzji administracyjnych, w tym 3 nakładające obowiązek przeprowadzenia zabiegów DDD, 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie, 1 decyzję wygaszającą.

W celu przymuszenia przedsiębiorcy do wykonania obowiązków nałożonych decyzją administracyjną, wydano 1 tytuł wykonawczy i 1 postanowienie o nałożeniu grzywny wysokości 1000 zł.

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 1400 zł.

W 2025 roku przyjęto 3 zgłoszenia interwencyjne. Zgłoszenie przekazane przez PPIS w Szczecinie dotyczyło stwierdzenia insektów na powierzchni wyrobów piekarniczych pochodzących z 2 piekarni z terenu powiatu gryfińskiego. Po przeprowadzonej analizie ryzyka dla zgłoszonej interwencji, w jednym z zakładów przeprowadzono czynności kontrole z poborem próbek sanitarnych – zmiotek. Kontrola

przeprowadzona w zakładzie nie potwierdziła zarzutów wnoszonych w zgłoszeniu. W badanych próbkach sanitarnych nie stwierdzono obecności szkodników i ich pozostałości.

Jedno ze zgłoszeń dotyczyło niewłaściwej jakości pieczywa. Podczas kontroli stwierdzono m.in. 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, obecność szkodników i ich pozostałości. Prowadzącego ukarano mandatem karnym wysokości 300 zł. W trakcie kontroli pobrano próbki sanitarne – zmiotki. W badanych próbkach stwierdzono żywe i martwe insekty oraz ich pozostałości. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę czystości zakładu. Badania próbek sanitarnych sprawdzających nie wykazały obecności szkodników i ich pozostałości.

Przekazane w maju przez PPIS w Szczecinie dotyczyło obecności ciała obcego (metalowego elementu) w chlebie krojonym, zakupionym w sklepie firmowym piekarni z terenu powiatu gryfińskiego. Przeprowadzona kontrola sanitarna, analiza procesu produkcyjnego i transportu wykluczyła możliwość zanieczyszczenia bochenka w zakładzie produkcyjnym.

W piekarniach pobrano łącznie 16 próbek do badań laboratoryjnych, w tym 15 próbek sanitarnych – zmiotek oraz 1 próbkę mąki do badań w kierunku Mykotoksyn. Wyniki badań 6 próbek sanitarnych zmiotek wykazały obecność szkodników i/lub ich pozostałości. Wyniki badań pozostałych próbek zgodne z wymaganiami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie nadzoruje **4 ciastkarnie**. Przeprowadzono 6 kontroli, w tym 3 z arkuszem oceny, 1 kontrola sprawdzająca, 1 w ramach systemu RASFF. W 2025 roku wydano 1 decyzję warunkowego zatwierdzenia, po wykonaniu warunku zakład uzyskał zatwierdzenie bezwarunkowe.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie bieżącej czystości zakładu, nałożono na prowadzącego mandat karny wysokości 200 zł. Nieprawidłowości usunięto. Zakłady nie prowadzą sprzedaży swoich wyrobów przez Internet.

W roku 2025 pod nadzorem PSSE Gryfino były **3 przetwórnice owocowo – warzywne**, w tym 2 gospodarstwa ogrodnicze. Działalność rozpoczął zakład mycia i pakowania szparagów. Zakład otrzymał warunkowe zatwierdzenie następnie po opracowaniu i wdrożeniu procedur na podstawie zasad HACCP zatwierdzenie bezwarunkowe.

Zakłady prowadzą działalność w zakresie uprawy, sprzedaży warzyw oraz przetwórstwa warzyw (kiszzenie kapusty i ogórków). Przeprowadzono 4 kontrole, w tym 1 interwencyjną.

Zgłoszenie interwencyjne dotyczyło niezachowania zasad higieny przy produkcji żywności w 1 z gospodarstw ogrodniczych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

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 kontrolę z oceną zakładu. Pobrano 1 próbkę kwasu L-askorbinowego E300 w celu oznaczenia kryterium czystości. Wyniki badań prawidłowe.

Pod nadzorem znajdują się **4 wytwórnie napojów alkoholowych, w tym win**. W 2 zakładach prowadzi się produkcję win z winogron pochodzących z własnej winnicy. W jednym z zakładów prowadzona jest również produkcja miódów pitnych i kombuchy. Skontrolowano 1 zakład. 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.

Pod nadzorem PPIS w Gryfinie znajduje się **jeden producent wyrobów czekoladowych** w Gryfinie. Podmiot prowadzi działalność w zakresie: produkcja wyrobów czekoladowych m.in. czekolady, praliny, trufle, figurki i dekoracje z czekolady, desery. W 2025 roku zakład poszerzył działalność o transport wyrobów gotowych do klienta. Wydano 1 decyzję zatwierdzenia rozszerzenia produkcji.

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 3 kontrole w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych. Pobrano 2 próbki substancji dodatkowych (kwasek cytrynowy, guma guar) do badań w celu oznaczenia kryteriów czystości oraz 1 próbkę Hydrolizatu białka sojowego do badań w kierunku 3MPCD. Wyniki badań prawidłowe.

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajduje się **446 zakładów prowadzących produkcję podstawową, rolniczy handel detaliczny i/lub dostawy bezpośrednie**. Zakłady zajmują się głównie uprawą zbóż, uprawą owoców miękkich, uprawa warzyw, produkcją przetworów z warzyw i owoców. Przeprowadzono 18 kontroli, w tym 10 kontroli z arkuszem oceny.

Pobrano 9 próbek żywości do badań laboratoryjnych w kierunku pozostałości pestycydów. Wyniki badań zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego.

W ramach realizacji Planu działania na 2025 rok w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 roku w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska, przeprowadzono 2 kontrole wspólnie z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Kontrolowano stan sanitarny pomieszczeń gospodarstw, warunki magazynowania, przetwarzania płodów rolnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanych gospodarstwach.

Pod nadzorem PPIS Gryfinie znajduje się **25 zakładów produkujących żywność w warunkach domowych**. Zakłady prowadzą głównie produkcję w zakresie wypieku ciast, tortów, wyrobów ciastkarskich oraz sporządzania przetworów z warzyw i owoców.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole, w tym 2 z oceną zakładu i 1 w związku z powiadomieniem RASFF.

W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, nie prowadzono postępowania administracyjnego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie nadzoruje łącznie **626 zakładów obrotu żywnością**.

W ewidencji zakładów nadzorowanych przez PPIS znajduje się **215 sklepów, w tym 33 markety**.

Ogółem w roku 2025 roku skontrolowano 107 zakładów, przeprowadzono 221 kontroli, w tym 39 kontroli sprawdzających, 67 kontroli interwencyjnych (53 kontrole w ramach systemu RASFF i 14 kontroli na wnioski interwencyjne klientów).

W roku sprawozdawczym wystawiono 8 decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, 9 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 1 decyzję zmieniającą, 1 decyzję warunkowego zatwierdzenia i 6 decyzji zakazu wprowadzania do obrotu środków spożywczych.

Dokonano zatwierdzenia 10 zakładów obrotu żywnością, w tym 2 marketów. Wydano 7 decyzji poszerzających zakres prowadzonej działalności, 2 decyzje odmowy poszerzenia zakresu działalności. Wykreślono 10 obiektów.

Przeprowadzono 8 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 6 przypadkach zarzuty wnoszone w zgłoszeniach potwierdziły się. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym, kontrole sprawdzające wykazały poprawę warunków sanitarnych w sklepach.

W 6 sklepach stwierdzono duże ilości produktów po upływie terminu przydatności do spożycia, braku znakowania i możliwości identyfikacji żywności, przedmiotowe środki spożywcze zabezpieczono zarządzeniem zabezpieczenia, wydano decyzje zakazu wprowadzania żywności do obrotu. Kontrole sprawdzające wykazały usunięcie zabezpieczonej żywności i poprawę warunków sanitarnych w sklepach. Ponadto w dwóch sklepach spożywczych stwierdzono przypadki celowego usuwania i/lub przeprawiania terminów przydatności do spożycia/ dat minimalnej trwałości. Skierowano do prokuratury Rejonowej w Gryfinie wnioski o podejrzeniu popełnienia przestępstwa. Sprawy umorzono.

Za stwierdzone nieprawidłowości w sklepach wystawiono 23 mandaty karne na łączną kwotę 7900 zł.

W sklepach pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu 21 próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunkach m.in.: metale ciężkie, mikrobiologia, substancje dodatkowe, zawartość fosforanów, organoleptyka, znakowanie. Wyniki badań prawidłowe.

SUPER, HIPERMARKETY

Na terenie powiatu znajdują się 33 markety:

- Sklepy sieci „INTERMARCHE” (3 sklepy)
- Sklepy sieci „Biedronka” (11 sklepów)
- Sklepy sieci NETTO (3 sklepy)
- Sklep sieci „DINO” (15 sklepów)
- Sklep sieci „LIDL”

Ogółem w grupie tych obiektów przeprowadzono 77 kontroli, w tym 17 interwencyjnych tj. 6 na zgłoszenia klientów oraz 11 dot. powiadomień RASFF.

Za niezachowanie bieżącej czystości pomieszczeń zakładów, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych z przekroczonym terminem przydatności lub datą minimalnej trwałości oraz osoby odpowiedzialne ukarano 11 mandatami karnymi na łączną kwotę 2 500 zł.

Wydano 1 decyzję administracyjnych dot. poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, 2 decyzje umarzające wszczęte postępowanie. Wydano 4 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązków nałożonych przez PPIS w drodze decyzji administracyjnej.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli w związku z interwencjami klientów, które dot. m.in., sprzedaży środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia, złego stanu bieżącej

czystości, obecności ptaków w pomieszczeniach sklepu i powodowania przez nie zanieczyszczenia powierzchni i żywności. W jednym z marketów potwierdzono zarzuty dot. obecności ptaków w pomieszczeniach sklepu i powodowania przez nie zanieczyszczenia powierzchni oraz żywności. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała skuteczne zabezpieczenie sklepu przed wniknięciem ptaków i właściwe warunki sanitarne.

W marketach pobrano łącznie 75 próbek 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 2025 roku pod nadzorem było **28 aptek i punktów aptecznych**.

Ogółem w 2025 roku przeprowadzono 10 kontroli aptek, w tym 6 kontroli w ramach RASFF i 4 w związku z poborem próbek.

Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki suplementów diety w kierunku: zawartości składników mineralnych, zawartości metali szkodliwych, badań organoleptycznych i oceny znakowania, 2 próbki żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w celu oceny znakowania i oznaczenia poziomu substancji konserwujących. Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

Podczas czynności kontrolnych aptek nie stwierdzono nieprawidłowości.

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 3 kontrole, w tym 2 z oceną zakładu.

Wydano 1 decyzję poszerzającą zakres zatwierdzenia zakładu.

Hurtownie nie prowadzą sprzedaży internetowej.

Pod nadzorem znajduje się **51 obiektów ruchomych i tymczasowych**.

Ogółem w tej grupie przeprowadzono 5 kontroli, w tym 2 z oceną zakładu, 1 w związku z powiadomieniem RASFF.

Na stoiskach pobrano 2 próbki (morele i pomidory) do badań w kierunku pozostałości pestycydów i 1 próbkę truskawek do badań w kierunku zawartości izotopu cezu 137. Wyniki badanych próbek zgodne z wymaganiami.

W roku sprawozdawczym nadzorem objętych było **220 środków transportu**. Wydano 4 decyzje zatwierdzenia na środki transportu, 2 decyzje poszerzające zakres zatwierdzenia oraz 23 decyzje wykreślenia środków transportu z rejestru zakładów. Przeprowadzono 5 kontroli środków transportu, w tym 4 na wniosek o zatwierdzenie zakładu i 1 sprawdzającą po decyzji warunkowego zatwierdzenia.

Do grupy **inne obiekty obrotu żywnością** zostały zaliczone: sklepy na stacjach paliw, sklepiki szkolne, stoiska w sklepach spożywczych oraz sprzedaż żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet. Ogółem nadzorem objętych jest **105 zakładów**.

Przeprowadzono 20 kontroli, w tym 11 kontroli z oceną zakładu, 1 kontrolę interwencyjną i 3 kontrole w ramach systemu RASFF.

Zgłoszenie interwencyjne dotyczyło sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności. Kontrola nie potwierdziła zarzutów wnoszonych w zgłoszeniu.

Przeglądu stron internetowych i ogłoszeń na portalach handlowych umieszczanych przed podmioty znajdujące się w rejestrze zakładów dokonywano każdorazowo po otrzymaniu pisma ZPWIS lub GIS o konieczności monitorowania stron internetowych w związku z wprowadzaniem do obrotu środków spożywczych mogących potencjalnie zawierać substancje niedozwolone lub szkodliwe.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PSSE w Gryfinie objętych było **115 zakładów żywienia zbiorowego otwartego**. Decyzję zatwierdzającą otrzymało 7 zakładów. Ogółem przeprowadzono 86 kontroli, w tym 51 kontroli z oceną zakładu, 10 kontroli interwencyjnych (2 w ramach systemu RASFF i 8 na zgłoszenie interwencyjne).

Ogółem w zakładach żywienia otwartego wystawiono 28 decyzji, w tym 10 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarnego, 6 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne, 3 decyzje zakazujące wprowadzania środków spożywczych do obrotu, 1 decyzja zawieszająca działalność zakładu. Przeprowadzono 8 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, dopuszczenia do pracy z żywnością osób nie posiadających wymaganego przepisami orzeczenia do celów sanitarno - epidemiologicznych. W 1 zakładzie kontrola potwierdziła zarzuty dotyczące niewłaściwych warunków sanitarnych w pomieszczeniach produkcyjnych. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę czystości w zakładzie.

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 6200 zł.

Podczas jednej z kontroli kompleksowych 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. PPIS w Gryfinie wyraził zgodę na wznowienie działalności zakładu.

Pobrano 12 próbek do badań laboratoryjnych. W związku ze zgłoszeniem dotyczącym wystąpienia objawów nieżytu żołądkowego u 3 osób po spożyciu obiadu w jednej z restauracji, pobrano z rąk personelu oraz powierzchni produkcyjnych 6 próbek sanitarnych - wymazów do badań w zakresie obecności drobnoustrojów chorobotwórczych. Wyniki badań próbek nie wykazały nieprawidłowości.

Ponadto w zakładzie oferującym dania śniadaniowe, ciasta, desery i napoje w którym prowadzony jest również punkt sprzedaży pieczywa i wyrobów cukierniczych pobrano do badań w kierunku obecności metali szkodliwych dla zdrowia 1 próbkę chleba oraz do badań zanieczyszczeń mikrobiologicznych 5 próbek ciastek z kremem poddanych obróbce termicznej. Uzyskane wyniki badań zgodne z wymaganiami.

W roku sprawozdawczym nadzorem PSSE w Gryfinie objętych było **70 zakładów małej gastronomii**. Ogółem przeprowadzono 19 kontroli, w tym 13 kontroli z oceną zakładu, 2 kontrole interwencyjne na zgłoszenie klientów oraz 1 kontrolę w związku z powiadomieniem w ramach systemu RASFF.

W okresie sprawozdawczym wydano 2 decyzje umarzające wszczęte postępowanie, 1 decyzję wygaszającą, 1 decyzję warunkowego zatwierdzenia zakładu.

W 2025 r. działalność zakończyło 7 zakładów. Wystawiono decyzje wykreślenia z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W 2025 roku przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne dotyczące, nieprawidłowego gospodarowania odpadami, nieprzestrzegania zasad higieny podczas produkcji i serwowania posiłków. Zarzuty interwencji potwierdziły się w jednym przypadku. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem PSSE w Gryfinie objętych było **53 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych**. Ogółem przeprowadzono 15 kontroli, w tym 2 w związku z powiadomieniem RASFF i 1 kontrola w związku ze zgłoszeniem konsumenta.

Zgłoszenie dotyczyło nie prawidłowego stanu czystości zakładu. Kontrola nie potwierdziła zarzutów wnoszonych w zgłoszeniu.

Za nie prawidłowości dot. braku zachowania czystości w zakładzie nałożono 1 mandat wysokości 300 zł. Wydano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie.

Zakłady w tej grupie to przede wszystkim foodtrunki, wózki gastronomiczne oferujące dania typu fast-food. Zakłady dostosowane do produkcji i sprzedaży kebabów, hamburgerów, hot-dogów, frytek, napojów lodowych.

W roku sprawozdawczym ogółem w **żywieniu zbiorowym zamkniętym** skontrolowano 39 obiektów, zatwierdzono 1 zakład (stołówka w klubie malucha – opieka nad dziećmi do lat 3), z rejestru wykreślono 6 zakładów. Wystawiono 7 decyzji administracyjnych (4 decyzji poprawy stanu sanitarno - technicznego, 1 decyzję warunkowego zatwierdzenia, 1 decyzja zmieniająca, 1 decyzja umarzająca).

Łącznie przeprowadzono 50 kontroli, w tym 39 z oceną zakładu, 6 sprawdzających, 2 w związku z powiadomieniem RASFF oraz 2 w związku ze zgłoszeniem podejrzenia zatrucia pokarmowego.

Za nieprawidłowości w zakresie czystości pomieszczeń żywnościowych w przedszkolu prowadzącym żywienie w systemie cateringowym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym wysokości 100 zł. Podczas kontroli szpitala w Gryfinie przy ul. Parkowej 5, 74-100 Gryfino oraz kuchenki w Zakładzie Pielęgnacyjno – Opiekuńczym Psychiatrycznym w Nowym Czarnowie stwierdzono uchybienia dot. stanu technicznego wyposażenia kuchenek. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W związku ze zgłoszeniem wystąpienia objawów żołądkowych u 4 osób po spożyciu obiadu serwowanego w bufecie działającym przy zakładzie pracy – Centrum Logistycznym w Gardnie przeprowadzono kontrolę, pobrano do badań próbki sanitarne wymazy z rąk personelu oraz powierzchni produkcyjnej. Wyniki badania próbek prawidłowe, w trakcie kontroli także nie stwierdzono nieprawidłowości.

W związku ze zgłoszeniem objawów zatrucia pokarmowego u dzieci z placówki opiekuńczo – wychowawczej przeprowadzono kontrolę podczas której pobrano próbki sanitarne wymazy. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, wyniki badań 2 próbek pobranych ze sprzętu kuchennego wykazały zanieczyszczenie mikrobiologiczne. Wyniki dochodzenia epidemiologicznego nie potwierdziły pokarmowego pochodzenia dolegliwości u dzieci.

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 pomiary 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 zakładzie przeprowadzono kontrolę z oceną zakładu. Nie pobierano próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym pod nadzorem znajdowało się **21 sklepów z materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością oraz 1 hurtownia.**

Przeprowadzono 10 kontroli z oceną zakładu, nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 210 próbek – (w tym 4 próbki sanitarne – zmiotki, 3 wymazy sanitarne). Probki środków spożywczych pobrano do badań laboratoryjnych w kierunkach: mikrobiologia, kryteria czystości, mykotoksyny, 3-MCPD, pestycydy, metale ciężkie, WWA, substancje dodatkowe, napromienianie.

Do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych pobrano 35 próbek lodów z automatów oraz 10 próbek lodów gałkowych.

Wyniki 15 próbek w zakresie wykonywanych badań mikrobiologicznych (oznaczenie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25 g, oznaczenie liczby *Enterobacteriaceae* w 1g) oraz oceny organoleptycznej wyniki próbek były zgodne z wymaganiami.

W przypadku 20 próbek (w 4 zakładach) w zakresie wykonywanych badań mikrobiologicznych w kierunku bakterii *Enterobacteriaceae* – liczba w 1 g były niezgodne z przepisami prawa żywnościowego. Do przedsiębiorców skierowano pismo z interpretacją uzyskanych wyników i zaleceniami wzmożenia reżimu sanitarnego zakładu. Wyniki pobranych próbek sprawdzających, były zgodne z wymaganiami.

W 3 piekarniach pobrano 15 próbek sanitarnych zmiotek. Z uwagi na obecność żywych lub martwych szkodników i ich pozostałości kwestionowano 6 próbek. W drodze decyzji administracyjnej nakazano przedsiębiorcom przeprowadzenie skutecznych zabiegów DDD. Probki sprawdzające prawidłowe.

W związku ze zgłoszeniem objawów zatrucia pokarmowego u dzieci z placówki opiekuńczo – wychowawczej przeprowadzono kontrolę podczas której pobrano próbki sanitarne wymazy. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, wyniki badań 2 próbek pobranych ze sprzętu kuchennego wykazały zanieczyszczenie mikrobiologiczne.

W ramach produkcji pierwotnej i rolniczego handlu detalicznego pobrano do badań laboratoryjnych 9 próbek w kierunku obecności pozostałości pestycydów. Wyniki prawidłowe.

W stołówkach domów pomocy społecznej (w systemie cateringowym) pobrano 1 próbkę posiłku obiadowego w celu oznaczenia wartości energetycznej, zawartości białka, tłuszczu i węglowodanów. Nie stwierdzono uwag.

III.3 Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacona

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 kontrolę z oceną zakładu. Pobrano 1 próbkę kwasu L-askorbinowego E300 w celu oznaczenia kryterium czystości. Wyniki badań prawidłowe.

Ogółem w 2025 roku przeprowadzono 10 kontroli aptek, w tym 6 kontroli w ramach RASFF i 4 w związku z poborem próbek.

Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki suplementów diety w kierunku: zawartości składników mineralnych, zawartości metali szkodliwych, badań organoleptycznych i oceny znakowania, 2 próbki żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w celu oceny znakowania i oznaczenia poziomu substancji konserwujących. Wyniki badań zgodne z wymaganiami.

W roku sprawozdawczym 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 dotyczących m.in.

- produktu pn „Diblong Shot”, „Diblong ginseng capsule form men”, „Diblong ginseng lady chocolate” oraz „Swanson Orotan Litu 5 mg – 60 kapsułek”

- produktu pn.: Chaos Crew Stim Head, Skull Labs Angel Dust i Biowell Labs GW501516 Cardarine

- produktu pn.: „Liv 52” oraz Liv 52 DS”; Alpha-GPC. Nie stwierdzono: suplementów diety, w których znajduje się substancja nootropowa o nazwie phenibut; suplementów diety marki Ekototu Sp. z o.o. ul. Modrzewiowa 1, 38-100 Strzyżów; suplementów diety marki Invent Farm Sp. z o.o. ul. Karpacka 66, 20-868 Lublin

W wyniku przeprowadzonych czynności nie stwierdzono nieprawidłowych ofert sprzedaży przez przedsiębiorców z powiatu gryfińskiego.

Ponadto w zakładach obrotu żywnością pobrano 14 próbek do badań laboratoryjnych w zakresie m.in: Substancje dodatkowe – na wykrycie sumy kwasu benzoowego i sorbowego organoleptyka, znakowanie, Witaminy i inne żywieniowe (Mg), Mikotoksyny (Aflatoksyna B1, Aflatoksyna M1, Ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Zearalenon, Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2, Alkaloidy sporyszu), zawartość składnika mineralnego Potas, Substancje dodatkowe - barwniki (tartazyna, błękit brylantowy), Metale (Kadm, Ołów, Rtęć, Arsen, nikiel), zawartość substancji dodatkowych – barwniki: błękit brylantowy, żółcień chinolinowa Wyniki badań prawidłowe.

W 2025 roku, pracownicy PSSE w Gryfinie dokonali oceny znakowania produktu pn. Nestle Little Steps powyżej 6. miesiąca Mleko następne w proszku dla niemowląt oraz . Bebilo Pepti 1 Syneo żywność specjalnego przeznaczenia medycznego do postępowania dietetycznego - nie stwierdzono uwag do znakowania.

III.4 Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

W okresie sezonu letniego 2025 roku szczególnym nadzorem sanitarnym objęto 152 zakłady, z tego skontrolowano 65. Łącznie przeprowadzono 83 kontrole. Wydano 27 decyzji administracyjnych (w tym 12 decyzji płatniczych i 9 decyzji zatwierdzających).

Wytwórnice lodów i automaty do lodów

W sezonie sprawozdawczym przeprowadzono kontrole w 10 zakładach (2 wytwórnice lodów, 8 automatów do lodów), w tym w dwóch zakładach pobrano, w ramach Akcji Lody, próbki lodów do badań mikrobiologicznych.

Podczas kontroli zwracano uwagę na pochodzenie produktów, warunki przechowywania, trwałość produktów, stan czystości pomieszczeń i wyposażenia obiektów, przestrzeganie przez personel zasad higieny. W jednym zakładzie prowadzącym sprzedaż lodów z automatu tj. Stoisko 662 – automat do lodów w Osinowie Dolnym, podczas kontroli kompleksowej stwierdzono szereg nieprawidłowości. Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzone uchybienia dotyczyły m.in.: niewłaściwego przechowywania surowców, niewłaściwego stanu sanitarnego i technicznego wyposażenia zakładu, niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 500,00 zł, wszczęto postępowanie administracyjne.

W okresie sprawozdawczym do badań pobrano próbki lodów z automatów (3 zakłady z automatami do lodów) oraz próbki lodów gałkowych (2 wytwórnie lodów). W zakresie wykonywanych badań mikrobiologicznych w kierunku bakterii Enterobacteriaceae – liczba w 1 g wyniki próbek pobranych z trzech automatów do lodów były nie zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego. Do przedsiębiorców wysłano pisma informacyjne wyjaśniające uzyskane wyniki, nakazujące wzmożenie rygoru sanitarnego.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego:

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono w sumie 22 kontrole (w tym 1 kontrolę w związku z wpływaniem zgłoszenia interwencyjnego) w 16 zakładach będących pod nadzorem PPIS w Gryfinie.

W zakładzie Restauracja Południe przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie przestrzegania przepisów określających warunki higieniczno-sanitarne przy produkcji posiłków dla uczestników półkolonii, tj. śniadanie + obiad. Półkolonie zorganizowane przez Szkołę Podstawową Nr 1 w Gryfinie dla 23 dzieci w wieku 7-12 lat. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

W Restauracji Astoria w Krajniku Dolnym kontrola przestrzegania przepisów określających warunki higieniczno-sanitarne przy produkcji żywności dla uczestników obozu, którego organizatorem było Stowarzyszenie Harcerstwa Katolickiego „Zawisza”

Federacja Skautingu Europejskiego 2 Hufiec Szczeciński. W zakładzie przygotowywane były posiłki obiadowe (tylko II danie) dla 19 dzieci w wieku 9-12 lat oraz 3 opiekunów. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

W zakładzie PUB KULTURA w Chojnie przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie przestrzegania przepisów określających warunki higieniczno-sanitarne przy produkcji posiłków (śniadania, obiadu oraz kolacji) dla uczestników wypoczynku zorganizowanego przez Modesto Grzegorz Kazimierzak ze Szczecina. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. W wypoczynku uczestniczyła grupa 14 dzieci w wieku 7-13 lat oraz 3 osoby kadry.

W zakładzie Restauracja Rodzinna w Gryfinie skontrolowano warunki przygotowania posiłków dla uczestników wypoczynku letniego zorganizowanego przez Łódzkie Sportowe Towarzystwo Waterpolowe. W wypoczynku uczestniczyła grupa 22 dzieci w wieku 10-12 lat oraz 3 opiekunów. W zakładzie przygotowywane były 3 posiłki (śniadanie, obiad oraz kolacja). W wypoczynku brało udział 4 uczestników ze stwierdzoną nietolerancją/alergią pokarmową.

Podczas kontroli w 7 zakładach (5 zakładach żywienia zbiorowego otwartego oraz 2 zakładach małej gastronomii) stwierdzono szereg nieprawidłowości dot.: niewłaściwego stanu sanitarnego i technicznego wyposażenia zakładu, niewłaściwego przechowywania surowców, niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń, brak do wglądu dokumentacji HACCP oraz związanych z tym zapisów. W sumie nałożono 8 mandatów karnych na łączną kwotę 1900 zł, wszczęto postępowania administracyjne.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W okresie sprawozdawczym skontrolowano obóz pod namiotami w Krajniku Górnym, zorganizowanym przez Stowarzyszenie Harcerstwa Katolickiego „Zawisza” Federacja Skautingu Europejskiego 2 Hufiec Szczeciński. Obóz pod namiotami zlokalizowany na ogrodzonym terenie ze stałą infrastrukturą sanitarną. W obozie uczestniczyło 20 dziewczynek w wieku 9-11 lat oraz 3 opiekunki. w wydzielonych pomieszczeniach kuchennych przygotowywano śniadania (I i II) oraz kolacje. Posiłki przygotowywane przez uczestników wraz opiekunami. obiady dostarczane przez Restaurację Astoria w Krajniku Dolnym. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Skontrolowano również kolonię letnią dla dzieci i młodzieży zorganizowaną w obiekcie Stacja Harcerska „Bukowina” w Binowie Hufiec ZHP Szczecin Binowo 74-106 Stare Czarnowo. Wypoczynek z infrastrukturą stałą. W wypoczynku uczestniczyła grupa 24 dzieci w wieku 8- 13 lat (15 chłopców 8

dziewczynek). W miejscu wypoczynku dla uczestników przygotowywano śniadania i kolacje, obiady dowożone były przez firmę cateringową. Posiłki sporządzane były przez wyznaczonych opiekunów z udziałem uczestników. Woda stosowana przy sporządzaniu posiłków oraz w procesach mycia pochodziła z wodociągu publicznego. Wyposażenie zakładu odpowiednie do zachowania ciągłości łańcuch chłodniczego żywności, przeprowadzenia wszystkich czynności w celu zachowania higieny podczas sporządzania i spożywania posiłków.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano również wypoczynek zorganizowany w „Kuźni Serc” w Swobnicy. W wypoczynku uczestniczyła grupa 33 dzieci w wieku 9-12 lat oraz 6 osób z kadry. W miejscu wypoczynku dla uczestników przygotowywano śniadania, obiady i kolacje. Posiłki przygotowywane były przez osobę dorosłą. Wyposażenie zakładu odpowiednie do zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego żywności, przeprowadzenia wszystkich czynności w celu zachowania higieny podczas sporządzania i spożywania posiłków. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

III.5 System Wczesnego Ostrzeżenia o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

W 2025 roku, przeprowadzono 73 kontrole sanitarne, w ramach systemu RASFF. Kontrole przeprowadzono w zakładach ujętych na listach dystrybucyjnych załączonych do powiadomień. Przeprowadzono 3 kontrole w zakładach produkcji żywności m.in. w sprawie powiadomienia w celu podjęcia działań #733039 w sprawie stwierdzenia ditlenku tytanu (E 171) w barwnikach spożywczych pochodzących z Polski.

W zakładach żywienia zbiorowego przeprowadzono 7 kontroli w związku z powiadomieniem nr 75057 w sprawie obecności *Salmonella* spp. w 1 z 5 próbek sezamu łuskanego z Indii, powiadomienia #802593 w sprawie zanieczyszczenia kawałkami gumy i metalu w suchych mieszankach do zup i innych suchych mieszankach z Holandii m.in.. Zupa krem z kurek Knorr.

W zakładach obrotu żywnością przeprowadzono 63 kontrole związane m.in. z powiadomieniem #804670 w sprawie przekroczenia NDP dla Aflatoksyny B1 na poziomie 51,45 +/- 11,83 µg/kg oraz sumy Aflatoksyn B1, B2, G1, G2 na poziomie 119,19 +/- 31,58 µg/kg w figach suszonych pochodzących z Turcji; powiadomieniem #793028 w sprawie przekroczenia NDP kadmu w orzechach pinii; powiadomieniem #800243 w sprawie wykrycia zawartości glutenu w produkcie pn. „TYGRYSKI Chrupki kukurydziane o smaku toffi”; powiadomieniem nr 791233 w sprawie stwierdzenia niewłaściwych cech organoleptycznych tj. zapach obcy, chemiczny, nieakceptowalny w produkcie pn. „Rodzynki sułańskie Bakalland”, 200g, nr partii 0002501305 najlepiej spożyć przed końcem: 09.2026; powiadomieniem nr 789625 w sprawie przekroczenie zawartości sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. *Ostropest plamisty* herbatka ziołowa, nr partii L0025/C18, data minimalnej trwałości: 02.2027; powiadomieniem nr #787180w sprawie obecności *Salmonelli* spp. w suplemente diety Herbatka ziołowa Morwa biała 40 g, data minimalnej trwałości: 05.2027, nr partii: L0185/C30 oraz nr partii: L0195; Zioła Mnicha na cukier oznakowany numerem partii L0085 i datą minimalnej trwałości 05.2027. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie nie zgłaszał powiadomień w ramach systemu RASFF.

III.6 Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Na terenie powiatu gryfińskiego nie ma skupów grzybów oraz zakładów przetwórstwa grzybów. W 2025 r. w PSSE w Gryfinie było 2 klasyfikatorów grzybów, którzy udzielali konsumentom porad w zakresie określania przynależności gatunkowej grzybów.

W ramach przygotowania do sezonu grzybowego wysłano pisma informacyjne do urzędów miast i gmin o rozpoczętym sezonie grzybowym wraz ze wskazówkami co do warunków sprzedaży grzybów oraz informacją dot. klasyfikatorów grzybów oraz uzyskania atestów na grzyby świeże. 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.

W dniu sierpnia 2025 roku na „Pikniku Rodzinnym” zorganizowanym na Bulwarach w Widuchowej wystawiono stoisko edukacyjne pn. „Bezpieczne grzybobranie”, na którym osobom zainteresowanym udzielano informacji dot. zasad bezpiecznego grzybobrania.

Klasyfikatorzy grzybów PSSE w Gryfinie udzielali konsultacji dla osób zbierających grzyby na własne cele.

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 zapewnić 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 zaopatrzeniu 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 Sanitarno-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 (jeziro 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 2025 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 60, o produkcji od 101 do 1.000 m³/d jest 26, o produkcji dobowej w przedziale 1.001 do 10.000 m³/d jest 1 wodociąg 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 13 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 161 próbek wody do spożycia w ramach kontroli urzędowej w tym 92 próbki z wodociągu o produkcji mniejszej niż 100 m³/d, 57 próbek z wodociągu o produkcji od 101 do 1.000 m³/d, 4 z wodociągów o produkcji od 1 001 do 10 000 oraz 2 próbki z wodociągu o produkcji od 10.001 do 100.000 m³/d.

Zakwestionowane próbki dotyczyły najczęściej parametrów fizykochemicznych, tj. żelaza, manganu, mętności, jonu amonowego i twardości ale wystąpiły również przekroczenia parametrów mikrobiologicznych tj. ogólna liczba mikroorganizmów w temp. 22±2°C, liczba bakterii grupy coli, liczba enterokoków kałowych.

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 powtórными 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 2025 roku wydanych zostało łącznie 44 decyzji w sprawie poprawy jakości wody do spożycia, w tym 14 zmieniających. Dwie z tych decyzji dotyczyły tymczasowego braku przydatności wody do spożycia, które były spowodowane zanieczyszczeniem mikrobiologicznym wody, tj. obecności liczby bakterii grupy coli >10 jtk/ 100 ml lub liczbą enterokoków kałowych. Decyzje dotyczyły dwóch wodociągów, tj.

Binowa i Nieznania. Pozostałe decyzje dotyczyły warunkowego dopuszczenia 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 enterokoki 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.

Stwierdzenie w wodzie wskaźników zanieczyszczenia mikrobiologicznego, takich jak pojedyncze jednostki tworzące kolonię bakterii grupy coli lub wskaźników zanieczyszczenia fizykochemicznego tj. podwyższone stężenie tzw. parametrów wskaźnikowych (np. żelaza, manganu, mętności, jonu amonowego i twardości) 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. Łącznie wydano 27 decyzji stwierdzających warunkowe dopuszczenie wody do spożycia. Dotyczyły one wodociągów: Żelechowo, Nieznań, Binowo, Żeliszawiec, Borzym, Gryfino – Pomorska, Banie, Kępa Troszyńska, Rosnowo, Tywica, Stołeczna, Trzczińsko-Zdrój, Wełtyń, Osinów Dolny, Gogolice, Steklno.

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 2025 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie na wniosek właściciela wodociągu - Stadnina Koni Bielin Sp. z o.o. Bielin 1, 74-505 Moryń, udzielił zgody na odstępstwo w zakresie zawartości substancji o nazwie chloridazon-desfenyl oraz chloridazon-metyl-desfenyl na okres 3 lat od 28 lutego 2025 roku do dnia 28 lutego 2028 roku w wodzie wyprodukowanej i dostarczanej dla mieszkańców zaopatrywanych z wodociągu Kamionka, gm. Mieszkowice.

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, twardość 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 2025 wystawiono łącznie 29 decyzji płańniczych, tj. 17 decyzji dotyczących wodociągów o produkcji dobowej <100m³ oraz 12 decyzji płańniczych dotyczących wodociągów o produkcji dobowej 101-1.000m³.

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

Jakość wody w zakresie występowania w niej substancji promieniotwórczych jest weryfikowana przez 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 2025 celu polepszenia jakości wody do spożycia zarządcy/właściciele wodociągów prowadzili szerokie działania modernizacyjne polegające na wymianie urządzeń wodociągowych oraz armatury na stacjach uzdatniania wody na terenie gminy Trzcianko-Zdrój, Stare Czarnowo, Moryń oraz Widuchowa. Modernizacją objęto następujące obiekty wodociągowe na terenie gminy Trzcianko – Zdrój: Babin, Piaseczno, Chełm Górny, Chełm Dolny oraz na terenie gminy Starego Czarnowa: Nieznań i Binowo. Na wszystkich stacjach uzdatniania wody na terenie gminy Trzcianko – Zdrój zainstalowano lampy UV na potrzeby uzdatniania wody. Zakończono prace remontowo-modernizacyjne również na stacji uzdatniania wody w Moryniu.

Trwają dalej prace modernizacyjne na stacjach uzdatniania w miejscowości Ognica, Widuchowa oraz Czarnówko na terenie gminy Widuchowa.

Na stacji uzdatniania wody w miejscowości Bartkowo i Chwarstnica dostawiono zbiorniki retencyjne.

W 2025 w miejscowości Stołeczna i Gogolice zakończono prace budowlane dotyczące stacji uzdatniania wody. Prace budowlane polegały na wybudowaniu budynku oraz zainstalowaniu urządzeń i armatury wodociągowej.

W 2025 dokonano odwiertu nowej studni w miejscowości Gogolice, gmina Trzcianko – Zdrój.

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

W roku 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie wydał 13 decyzji administracyjnych, tzw. „ocen higienicznych” dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z wodą do spożycia w trakcie jej uzdatniania oraz dystrybucji.

5. Awary 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 2025 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie wydał łącznie 448 ocen jakości wody do spożycia na terenie powiatu gryfińskiego 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 przeprowadzono 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 2025 pobranych zostało łącznie 65 próbek ciepłej wody użytkowej w ramach kontroli urzędowej sprawowanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie i 4 próbki w ramach kontroli wewnętrznej. W 7 próbkach stwierdzono nieprawidłowości. Wyniki we wszystkich przypadkach wskazywały, że wystąpiło średnie skażenie.

Wydana została 1 decyzja w zakresie występowania bakterii z rodzaju Legionella sp. Działania naprawcze prowadzone przez zarządców obiektów doprowadziły do poprawy jakości wody. Przeprowadzone skutecznie działania naprawcze, potwierdziły badania powtórne pobrane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie.

W związku z wystąpieniem nieprawidłowej jakości ciepłej wody użytkowej wystawiono 2 decyzje płaćnicze.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie wydał łącznie 7 ocen jakości dla ciepłej wody użytkowej na terenie powiatu gryfińskiego w oparciu o sprawozdania z badań przeprowadzanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jak i zarządców obiektów.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

1. Infrastruktura obiektów w województwie

W 2025 roku organy Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Gryfinie sprawowały nadzór nad jedyną w powiecie gryfińskim pływalnią kryto-odkrytą. Zgodnie z art. 2 ust. 8 Ustawą z dnia 18 sierpnia 2011 r. o bezpieczeństwie osób przebywających na obszarach wodnych (Dz.U. 2023 r. poz. 714, z późn. zm.), 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 09 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 obiektach wyposażonych w niecki basenowe

Zarządca pływalni, znajdującej się w Gryfinie przy ul. Wodnika 1, prowadzi ocenę jakości wody w oparciu o ustalony z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Gryfinie harmonogram badań próbek wody, w których określone zostały częstotliwość i zakres badań próbek wody. Zakresy badań obejmują m. in. 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, Σ THM, 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, (pH, potencjał redox, chlor wolny, chlor związany) jakości wody, dla zwiększenia bezpieczeństwa kąpiących się osób.

W 2025 roku pobrano łącznie 435 próbek wody z niecek basenowych oraz zasilających niecki, w tym 21 przez Inspekcję w ramach kontroli urzędowej oraz 414 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 09 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Przekroczenia dotyczyły najczęściej wskaźników chloroformu, Σ THM, chloru wolnego i związanego oraz azotanów. Przekroczenia mikrobiologiczne dotyczyły ogólnej liczby mikroorganizmów oraz *Pseudomonas aeruginosa*.

W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości wody zarządca wraz z wynikami badań przesyłał 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 09 listopada 2015r. wpływa na zwiększenie bezpieczeństwa osób korzystających z pływalni.

Zgodnie z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 09 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie w roku 2025 wydał zbiorczą ocenę roczną wody na pływalni, wg 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. Przeprowadzone badania nie wykazały nieprawidłowości.

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli.

1. Infrastruktura obiektów w powiecie i serwis kąpieliskowy

Na terenie powiatu gryfińskiego w sezonie letnim 2025 utworzono uchwałami Rad Gmin 5 kąpielisk śródlądowych. Były to kąpieliska zorganizowane w miejscowościach Banie, Cedynia, Moryń, Steklno oraz Strzeszów. Liczba kąpielisk śródlądowych od kilku lat utrzymuje się na podobnym poziomie. W sezonie 2025 o umieszczenie w wykazie kąpielisk po trzy letniej przerwie wystąpił Burmistrz Morynia.

W sezonie kąpielowym 2025 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 kąpeli). 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 pięciu kąpieliskach. Pobrano łącznie 21 próbek wody, w tym 6 w ramach kontroli urzędowej sprawowanej przez Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Gryfinie (5 planowych i jedna dodatkowa ze względu na wystąpienie przekroczeń w wodzie do kąpeli na kąpielisku w miejscowości Banie) oraz 15 próbek pobranych w ramach kontroli wewnętrznej realizowanej przez organizatorów kąpielisk. Próbkę te pobierane oraz przekazywane były terminowo.

Pierwsze 6 prób 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.

Wydano jeden zakaz kąpiel w omawianym sezonie letnim.

W dniu 08 sierpnia 2025r. wydano decyzję o zakazie kąpiel w kąpielisku na jeziorze Steklno znak: HK.9020.3.85.2025. Decyzję wydano z uwagi na migrującą zieloną zawiesinę oraz zmętnienie wody w pasie 2m wzdłuż linii brzegu, które sugerowałyby zakwit sinic. Wraz z decyzją wydano komunikat nr 3 o tymczasowym zakazie kąpiel w kąpielisku na jeziorze Steklno w miejscowości Steklno gm. Gryfino. W dniu

11 sierpnia 2025r. odbyła się kontrola tematyczna w zakresie oceny wizualnej kąpieliska w związku ze zgłoszonym przez organizatora podejrzeniem zakwitu sinic. W wyniku kontroli nie stwierdzono zakwitu sinic, a w trakcie kontroli organizator wywiesił na maszcie białą flagę. W dniu 11 sierpnia 2025r. wydano orzeczenia nr HK.9022.3.277.2025 z dnia 11 sierpnia 2025r. stwierdzające przydatność wody do kąpiel.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie na bieżąco wydawał stosowne orzeczenia – w sumie 20 - informujące o przydatności wody do kąpiel na terenie powiatu gryfińskiego. Meldunki te niezwłocznie przesyłane były do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

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

W trakcie sezonu kąpielowego 2025 na terenie powiatu gryfińskiego nie było organizowanych miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpiel (mowdk).

VII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie pozytywnie zaopiniował dwie imprezy masowe pod nazwami: „Dni Gryfina 2025” oraz „Festiwal TKP MIŁĘK”. Wnioskodawcami byli Gryfiński Dom Kultury ul. Szczecińska 17, 74-100 Gryfino oraz Fundacja TKP MIŁĘK, ul. Trakt Pyrzycki 14, 74-500 Chojna.

Imprezy masowe były objęte nadzorem tut. Inspekcji, a czynności kontrolne wykazały, że stan higienicznosanitarny był zachowany i bez zastrzeżeń.

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

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

W 2025 roku w ewidencji tut. Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 2 ustępy publiczne i 4 ustępy ogólnodostępne. Wszystkie zostały skontrolowane. Czynności kontrolne wykazały, że stan higienicznosanitarny i techniczny skontrolowanych obiektów zachowany był bez zastrzeżeń.

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

W 2025 roku pod nadzorem tut. Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 4 domy pomocy społecznej, 5 innych jednostek organizacyjnych pomocy społecznej, tj. 1 Dzienny Dom Seniora WIGOR w Gryfinie, 2

środowiskowe domy samopomocy, 2 warsztaty terapii zajęciowej oraz 3 placówki zapewniające całodobową opiekę.

W omawianym okresie przeprowadzono łącznie 15 kontroli w tej grupie obiektów. W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych oceniano stan higieniczno-sanitarny i techniczny: jednostek mieszkalnych, pomieszczeń gospodarczych, ciągów komunikacyjnych, klatek schodowych, wind, wyposażenia, 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 objekty w ramach standaryzacji systematycznie podnoszą poziom świadczonych usług.

Przeprowadzone w omawianym okresie kontrole wykazały nieprawidłowy stan techniczny w czterech skontrolowanych domach pomocy społecznej oraz warsztatach terapii zajęciowych.

W omawianym roku wystawiono łącznie 5 decyzji merytorycznych dotyczących niewłaściwego stanu technicznego. Decyzje dotyczyły Domu Pomocy Społecznej w Moryniu, Domu Pomocy Społecznej w Trzcińsku-Zdroju, Domu Pomocy Społecznej w Dębcah oraz Domu Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie oraz Warsztatów terapii zajęciowej w Gryfinie przy ul. Szczecińskiej 33.

Na koniec roku 2025 pozostały trzy domy pomocy społecznej z trwającym postępowaniem administracyjnym dotyczącym stanu technicznego, tj. Dom Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie, Dom Pomocy Społecznej w Moryniu, Dom Pomocy Społecznej w Dębcah oraz Warsztaty terapii zajęciowej w Gryfinie, ul. Szczecińska 33. Wystawiono decyzję prolongującą termin realizacji nakazów zawartych w decyzji dotyczącej Domu Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie.

W związku z wystąpieniem nieprawidłowości w powyżej wymienionych obiektach, wystawiono łącznie 5 decyzji płacniczych.

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 wybranych 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 1 hotel oraz 1 motel. W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych oceniano m.in.: stan higieniczno-sanitarny i techniczny: jednostek 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 hotelu Porta Moryń, ul. Lipowa 2, 74-503 Moryń, w trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowość, tj. zły stan techniczny powierzchni ściany w pralni. W związku z tym wszczęto postępowanie administracyjne, wystawiono decyzję, która została wykonana w omawianym okresie.

Pozostałe obiekty w tej grupie nie są skategoryzowane. Jest ich łącznie 91, skontrolowano 8 z nich.

Czynności kontrolne wykazały, że stan higienicznosanitarny i techniczny skontrolowanych obiektów był zachowany bez zastrzeżeń.

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

Pod nadzorem tut. Inspekcji jest łącznie 298 obiektów. Skontrolowano 94 obiekty. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu higienicznego i wystawiono łącznie 9 mandatów. W związku ze stwierdzonym nieprawidłowym stanem sanitarno-higienicznym wystawiono łącznie 6 decyzji merytorycznych. Za wszystkie stwierdzone nieprawidłowości wystawiono łącznie 18 decyzji płatniczych. Zły stan techniczny na koniec 2025 roku pozostał w Salonie Kosmetycznym Zakątek Piękna, ul. 11 Listopada 18B w Gryfinie oraz w zakresie stanu higienicznego w Gabinetie kosmetycznym Anny Koczot ul. Klasztorna 21, 74-500 Chojna.

7. Dworce i przystanki autobusowe

W 2025 roku w ewidencji tut. Inspekcji Sanitarnej znajdowały się 22 przystanki autobusowe. W omawianym okresie nie przeprowadzono czynności kontrolnych w celu oceny stanu higienicznosanitarnego i technicznego.

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Pod nadzorem tut. Inspekcji są 3 dworce kolejowe oraz 4 przystanki kolejowe. W omawianym okresie nie przeprowadzono czynności kontrolnych w celu oceny stanu higienicznosanitarnego i technicznego pomieszczeń dworców z których korzystają podróżni, ustępów, peronów dworcowych, gospodarkę odpadami komunalnymi, odprowadzanie ścieków bytowo-gospodarczych oraz dbałość o czystość wokół przyległego terenu.

9. Środki transportu

W ewidencji tut. Inspekcji znajduje się łącznie 67 środków transportu, w tym 22 autobusy turystyczne, 10 autobusów komunikacji publicznej, 26 samochodów do przewozu bielizny oraz 9 samochodów specjalnego przeznaczenia do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

Skontrolowano 4 samochody specjalnego przeznaczenia do przewozu zwłok i szczątków ludzkich 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 39 obiektów. Skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzając 8 kontroli. Kontroli poddano tereny zieleni, obiekty sportowe, plaże przy kąpieliskach, plaże bez kąpieliska. W trakcie prowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Pod nadzorem tut. Inspekcji jest łącznie 59 cmentarzy. Skontrolowano łącznie 2 obiekty, przeprowadzając 2 kontrole. Zdecydowana większość cmentarzy będących pod nadzorem tut. Inspekcji to cmentarze komunalne.

W trakcie czynności kontrolnych w okresie sprawozdawczym, nie stwierdzono nieprawidłowości w stanie sanitarno-technicznym i porządkowym.

W okresie sprawozdawczym odbyło się łącznie 84 ekshumacji, w tym 34 odbyło się bez nadzoru tut. Inspekcji z uwagi na niski stopień prawdopodobieństwa wystąpienia zagrożenia życia lub zdrowia ludzkiego oraz nie występował przy nich transport ekshumowanych szczątków na odległość większą niż 60 km do miejsca ponownego pochówku. Pod nadzorem odbyło się 50 ekshumacji. Każdorazowo przy kontroli ekshumacji, w których miało miejsce użycie karawanu, dokonywano też kontroli tego karawanu.

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. W omawianym okresie nie wstrzymano żadnej ekshumacji.

Pod nadzorem tut. Inspekcji jest łącznie 8 zakładów pogrzebowych i domów przedpogrzebowych. W omawianym okresie sprawozdawczym żaden z obiektów nie został poddany planowej kontroli, co wynika z harmonogramu planu kontroli ustalonym na rok 2025.

W omawianym roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie wydał 23 postanowienia na sprowadzenie zwłok/prochów z zagranicy. Wydano również 1 decyzję na wywóz poza granice RP urny z prochami powstałymi ze spopielenia zwłok ludzkich.

12. Zakłady karne i areszty śledcze

Nie dotyczy

13. Inne obiekty użyteczności publicznej

Pod nadzorem tut. Inspekcji sanitarnej znajduje się 370 innych obiektów użyteczności publicznej. Należą do nich między innymi: stacje paliw, apteki i punkty apteczne, sale zabaw, muzea, domy kultury, hale targowe, siłownie (plenerowe), place zabaw, hale sportowe, SUW i inne. Skontrolowano łącznie 9 obiektów, przeprowadzając 12 kontrole.

Pod nadzorem tut. Inspekcji są dwie hale widowiskowo – sportowe w miejscowości Gryfino i Trzcianku-Zdroju, w których w 2025 roku stwierdzono nieprawidłowości. Na halę widowiskowo – sportową w Gryfinie w omawianym okresie w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami technicznymi wystawiono decyzję merytoryczną oraz prolongującą termin usunięcia nieprawidłowości. Nieprawidłowości zostały usunięte.

Natomiast nieprawidłowości na hali widowiskowo – sportowe w miejscowości Trzcińsku-Zdroju zostały usunięte przed wydaniem decyzji, co potwierdzono podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych na wniosek strony. W związku z powyższym wystawiono decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne. W omawianym okresie za stwierdzone nieprawidłowości wystawiono 2 decyzje płatnicze.

VIII. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami

- Liczba placówek pod nadzorem ogółem - 169

- w tym: - 143 stałych
- 22 sezonowe (4 sezon zimowy; 18 sezon letni)
- 4 obiekty poza ewidencją

- Ogólna liczba kontroli: 100:

- o 52 kontroli planowych w tym: 5 tematycznych dot. przygotowanie do nowego roku szkolnego 2025/2026
- o 48 kontroli pozaplanowych
 - o 6 sprawdzające (w tym 3 zakończone decyzje),
 - o 2 kontrole tematyczne w związku z otrzymaniem informacji o awarii na sieci wodociągowej w Gryfinie przy ul. Łużyckiej
 - o 1 kontrola tematyczna w związku ze zgłoszeniem podejrzenia zatrucia pokarmowego z uwagi na wystąpienie przypadków zachorowania z objawową biegunką wśród dzieci (kontrola wspólna z pionem EP, HK i HŻ)
 - o 1 kontrola tematyczna dotycząca przestrzegania wymagań higieniczno-zdrowotnych w placówce, w której wystąpiły zachorowania wśród dzieci
 - o 4 kontrole interwencyjne, w tym 1 wspólna z HŻ
 - o 1 kontrola tematyczna (dot. dostosowania do zasad ergonomii stanowisk pracy w pomieszczeniach lekcyjnych);
 - o 5 kontroli tematycznych (dot. pomiarów wagi tornistrów dzieci klas IV-VIII);
 - o 1 kontrola tematyczna dotycząca ergonomii stanowisk pracy uczniów i wagi tornistrów szkolnych
 - o 1 kontrola na wniosek do wydania opinii
 - o 4 kontrole tematyczne – przygotowanie do sezonu letniego
 - o 22 w placówkach sezonowych (4 sezon zimowy oraz 18 sezon letni, w tym 4 kontrole wspólne - 2 z pionem HŻ, 2 z pionami HŻ i HK)

Łącznie nie wykonano 2 kontroli planowych (zlikwidowane 2 szkoły podstawowe – SP w Troszynie, SP w Krzymowie)

Przeprowadzono 1 wspólną kontrolę interwencyjną z Higieną Żywności i Przedmiotu Użytku w I Liceum Ogólnokształcącym w Gryfinie. Przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną z Higieną Żywności i Przedmiotu Użytku, Higieną Komunalną i Epidemiologią w Placówce Opiekuńczej – Wychowawczej w Trzcińsku – Zdroju. Przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną w obecności pracownika Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Placówce Opiekuńczej – Wychowawczej w Trzcińsku – Zdroju. Ponadto przeprowadzono w obecności pracownika Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia: 3

kontrole tematyczne dotyczące pomiarów wagi tornistrów dzieci klas IV-VIII, **1** kontrolę tematyczną dotyczącą dostosowania do zasad ergonomii stanowisk pracy w pomieszczeniach lekcyjnych oraz **1** kontrolę tematyczną dotyczącą ergonomii stanowisk pracy uczniów i wagi tornistrów szkolnych.

W ramach corocznego nadzoru nad stanem przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2025/2026, 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 **22** kontrole wypoczynku: **4** w sezonie zimowym oraz **18** w okresie wypoczynku letniego (w tym **2** kontrole wspólne z Higieną Żywności, Żywnienia i Przedmiotu Użytku i **2** kontrole wspólne z Higieną Żywności, Żywnienia i Przedmiotu Użytku i Higieną Komunalną). 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: **4**

<i>Lp.</i>	<i>Rodzaj placówki</i>	<i>Interwencja zasadna dotyczyła</i>	<i>Interwencja bezzasadna dotyczyła</i>	<i>Podjęte działania</i>
1.	Bajkowe Przedszkole Miejskie w Chojnie ul. Wilsona 10 74-500 Chojna		W dniu 18.04.2025r. otrzymano anonimowe zgłoszenie sprawie prowadzenia oprysków trawy w przedszkolu podczas obecności dzieci preparatem niewiadomego pochodzenia.	W dniu 29.04.2025r. w ramach czynności inspekcyjnych mających na względzie wyjaśnienie zaistniałej sytuacji w zakresie przedmiotowym sprawy przeprowadzone zostały czynności kontrolne. Podczas czynności kontrolnych stwierdzono na placu zabaw miejscowo suchą trawę – głównie przy krawężnikach chodnika. Pani Dyrektor poinformowała, że na terenie placu zabaw wykonywane są

				<p>sporadycznie opryski specjalnie przygotowaną mieszanką octu i wody. Bardzo rzadko stosowany jest środek – Roundup Antychwast Total Ultra (bez glifosadu). Opryski te wykonywane są przez konserwatora w weekendy, podczas nieobecności dzieci w przedszkolu – czynności te odnotowywane są w zeszycie godzin ponadwymiarowych pracowników niepedagogicznych. Konserwator stosuje aplikator z wąską dyszą, która umożliwia precyzyjne kierowanie strumienia roztworu bezpośrednio na chwasty. Prace wykonywane przez pana konserwatora są wykonywane zgodnie z instrukcją dołączoną do opakowania.</p>
2.	ZSP Gryfino - internat		<p>W dniu 11.06.2025r. otrzymano email, w którym osoba zgłaszająca zgłosiła internat w Gryfinie przy ulicy Łużyckiej do kontroli, gdyż córka nabawiła się jakiejś choroby skóry; ponadto brak podstawowych środków do higieny w toaletach.</p>	<p>W dniu 08.07.2025r. przeprowadzono czynności kontrolne w obiekcie. Podczas czynności kontrolnych stwierdzono, że pomieszczenia sanitarno-higieniczne wyposażone są w środki do utrzymania higieny osobistej (papier toaletowy, mydło w pojemniku, ręczniki papierowe do rąk). Kierownik internatu poinformował, że w czerwcu zgłaszany był przypadek problemów ze skórą głowy u dziewczynki mieszkającej w internacie. Z wyjaśnień kierownika internatu wynikało, że dziecko miało problemy na tle nerwowym. Z rozmowy z rodzicem wyszło, że uda się z dzieckiem do dermatologa z tym problemem.</p> <p>Oдноśnie jakości wody –</p>

				<p>Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie przeprowadza badania wody. Stwierdzono przydatność wody do spożycia.</p> <p>09.07.2025r. wysłano odpowiedź do osoby zgłaszającej, iż nie stwierdzono nieprawidłowości we wskazanym w złożonej interwencji zakresie.</p>
3.	<p>Dziecięcy Zakątek w Chojnie</p> <p>ul. Narciarska 51 Chojna</p>		<p>W dniach 24.07.2025r. oraz 25.07.2025r. otrzymano zgłoszenie z prośbą o podjęcie działań kontrolnych w związku z nielegalną formą opieki nad dziećmi prowadzoną na terenie miasta Chojna. Zgłoszono, że osoba, która przedstawia się jako niania i prowadzi działalność gospodarczą, sprawuje jednocześnie opiekę nad więcej niż trójką dzieci, które nie są jej rodziną. Działalność ta prowadzona jest systematycznie, w ustalonych godzinach, zorganizowana i przypomina działalność klubu dziecięcego lub żłobka.</p>	<p>W dniu 05.08.2025r. w ramach czynności inspekcyjnych mających na względzie wyjaśnienie zaistniałej sytuacji w zakresie przedmiotowym sprawy przeprowadzone zostały czynności kontrolne.</p> <p>W wyniku podjętych działań kontrolnych ustalono stan faktyczny:</p> <p>W obiekcie zatrudnionych jest 5 osób jako opiekunka dziecięca (niania) – właściciel, 2 pracowników na podstawie umowy zlecenie, 1 osoba - umowa o pracę oraz 1 osoba na stażu z PUP w Chojnie.</p> <p>Z uzyskanych informacji wynika, iż pod adresem Narciarska 51 prowadzona jest działalność gospodarcza – opieka dzienna nad dziećmi. Obiekt jest czynny od 7:00 do 16:30.</p> <p>Wszystkie osoby zatrudnione w obiekcie są zatrudnione jako nianie. Na opiekę nad dziećmi sporządzane są umowy uaktywniające z rodzicami. Opieka sprawowana jest zgodnie z potrzebami</p>

				<p>rodziców.</p> <p>W obiekcie na potrzeby dzieci przeznaczone są 2 sale (1 sala do zabaw oraz spożywania posiłków, 1 sala przeznaczona na odpoczynek/leżakowanie). W obu salach znajdują się przewijaki dla dzieci.</p> <p>Pomieszczenie higieniczno-sanitarne z 1 kabiną ustępową z nakładką, 1 umywalką. W pomieszczeniu znajdują się nocniki – dezynfekowane po każdym użyciu. Większość dzieci używa pampersów. W obiekcie znajduje się centralna szatnia dla dzieci.</p> <p>Dzieci mają możliwość spożywania posiłku: zupa, II danie. Punkt wydawania składa się z: pomieszczenia kuchennego wyposażonego w zlewozmywak jednodokorowy z bieżącą ciepłą i zimną wodą wyposażony w środki do mycia i higienicznego suszenia rąk, lodówkę dla celów prywatnych, szafki zamykane, mikrofalówkę, blaty kuchenne. Posiłki spożywane są na sali wyposażonej w stoliki i krzesła do spożywania posiłków.</p> <p>Ściany, podłogi w pomieszczeniach oraz powierzchnie wyposażenia wykonane z materiałów łatwych do czyszczenia. Sprzęt w dobrym stanie technicznym, sprawny oraz czysty. Zakład wyposażony jest w środki oraz sprzęt do mycia i dezynfekcji.</p> <p>Posiłki dostarczane są przez firmę cateringową. Posiłki dostarczane są w odpowiednio</p>
--	--	--	--	--

				<p>zabezpieczonych pojemnikach i termosach szczelnych, gwarantujących i utrzymujących odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków.</p> <p>Obiekt uzyskał zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej - Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie nr HŻ.9025.25.2025 z dnia 20.05.2025r.</p> <p>Posiłki wydawane są w godzinach: II danie -około 11:30, zupa- około godz. 14:30. Posiłki po dostarczeniu przez firmę cateringową są porcjowane na naczyniach wielorazowych. Następnie po zebraniu naczynia poddawane będą procesowi mycia i wyparzania w obiekcie.</p> <p>Przed budynkiem wydzielone jest stanowisko gromadzenia odpadów komunalnych utrzymane w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym (1 pojemnik o pojemności 240L) – Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych w Chojnie (odpady wywożone 1 raz w tygodniu)</p> <p>Zakład zaopatrzony w wodę z publicznej sieci wodociągowej, skanalizowany.</p> <p>Do dyspozycji dla dzieci dostępny jest plac zabaw na którym, znajduje się huśtawka oraz piaskownica (zabezpieczana w okresie</p>
--	--	--	--	---

				nieużytkowania). 22.08.2025r. odpowiedź do osoby zgłaszającej, iż nie stwierdzono nieprawidłowości we wskazanym w złożonej interwencji zakresie.
4.	I Liceum Ogólnokształcące im. Aleksandra Omieczynskiego w Gryfinie ul. Niepodległości 16; 74-100 Gryfino		W dniu 03.12.2025r. wnioskodawca złożył wniosek o kontrolę interwencyjną niejawną odnośnie automatów vendingowych oraz kawomatu. Zgłoszono wątpliwości odnośnie produktów spożywczych zawartych w automatach. Ponadto zgłoszono ryzyko poparzenia się przez uczniów co narusza zasady bezpieczeństwa.	W dniu 09.12.2025r. przeprowadzono wspólnie z pionem HŻ kontrolę w związku ze zgłoszenie, iż urządzenia zawierają produkty niezgodne z wytycznymi wynikających z Rozporządzenia Ministra Zdrowia oraz naruszeniem podstawowych zasad bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu uczniów w placówce oświatowej. Podczas czynności kontrolnych w zakresie HD stwierdzono, że umiejscowienie automatów nie stwarza zagrożenia, zapewnia płynny ruch i nie blokuje przejść w ciągach komunikacyjnych. Według oświadczenia Dyrektora placówka bazuje na statucie szkoły, dlatego nie została opracowana dodatkowa ocena ryzyka. Podczas przerw nauczyciel dyżurujący na holu szkolnym ma nadzór nad użytkowaniem automatów. Przedłożono do wglądu umowy współpracy pomiędzy placówką a właścicielem automatów. Zgodnie z przedłożoną umową w §2 Uzgodnienia dodatkowe: ust. 1 „W urządzeniach Automat Spec będzie sprzedawał produkty spożywcze spełniające wymagania żywienia w placówkach

				<p>oświatowych na własny koszt i na własne ryzyko”.</p> <p>W zakresie HŻ: Podczas kontroli sporządzono dokumentację fotograficzną dostępnych automatów oraz zawartego w nich asortymentu, stwierdzono brak możliwości określenia dokładnej ilości poszczególnych oferowanych produktów. Przeprowadzono kontrolę etykiet produktów z widocznym wykazem składników.</p> <p>Ze strony HD nie stwierdzono naruszenia bezpieczeństwa uczniów. Zalecono Dyrektorowi sporządzenie oceny ryzyka poparzenia, procedury działań w wypadku poparzenia.</p> <p>Dalsze czynności wyjaśniające prowadzone są przez pion HŻ.</p>
--	--	--	--	---

- Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

Rodzaj placówki		Liczba placówek								
		oddanych w nowych obiektach	otwartych w obiektach istniejących	nowych obiektów lub z rozbudowanymi	zlikwidowanych	po remontach generalnych	oddanymi obiektami sportowymi/modernizowanymi	anymi blokami	otwartymi blokami	nowymi blokami
		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	2	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	0	0	0	0	0
Szkoły Wyższe	09									
Pozostałe placówki	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	11	0	0	0	2	0	0	0	0	0

dotyczy: **kolumny 4**

wiersz **3** - zlikwidowano dwie szkoły: Szkoła Podstawowa w Krzymowie oraz Szkoła Podstawowa w Troszynie

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: **16**

- **13 merytorycznych**

w tym - **3** decyzji administracyjnych w związku z naruszeniem wymagań sanitarnych;

- **8** decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków;

- **2** decyzje wygaszające

- **3 decyzji płatniczych** w tym **3** decyzji płatniczych za czynności kontrolne w związku z naruszeniem wymagań sanitarnych.

Zagadnienia ujęte w decyzjach administracyjnych z naruszeniem wymagań sanitarnych dotyczyły:

1) w Świetlicy Wiejskiej w Rurce, zlokalizowanej pod adresem Rurka 6, 74-500 Chojna

1. Doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ściany na której znajduje się komin w małej sali zajęć, tak aby była bez ubytków farby oraz tynku.

2. Doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ściany przy oknach w małej sali zajęć, tak aby była bez pęknięć.

2) w Przedszkolu Miejskim Leśne Skrzaty w Trzciesku - Zdrój

1. Doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego murku otaczającego plac zabaw, tak żeby był bez śladów zniszczeń oraz bez ubytków i pęknięć struktury.

3) w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Chojnie

1. Zapewnienie ogrodzenia budynku szkoły od strony przedszkola i budynku Starostwa Powiatowego;
2. Doprowadzenie do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogi parkietowej w pomieszczeniu sali gimnastycznej w budynku szkoły nr 2 przy ul. Żółkiewskiego, tak, aby była bez śladów zniszczeń, przetarć i ubytków oraz łatwa do utrzymania w czystości;
3. Doprowadzenie do prawidłowego stanu nawierzchni placu apelowego przy budynku nr 1, tak aby była równa, bez ubytków i pęknięć struktury oraz bez wystających elementów z asfaltowej powierzchni;
4. Przedłożenie do wglądu aktualnych wyników pomiarów oświetlenia w pomieszczeniach szkoły - **wykonano**

<i>Decyzje dotyczyły:</i>	<i>Liczba</i>
Stanu sanitarno-technicznego dróg dojazdu i ogrodzenia	2
Placów zabaw / rekreacyjnych / boisk sportowych	0
Ciągów komunikacyjnych w budynkach (nawierzchnie, schody, zabezpieczenia kaloryferów itd.) i/lub szatni	0
Sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży	2
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	0
Warunków prowadzenia zajęć WF	1
Pracowni chemicznych	0
Pracowni komputerowych i innych pracowni zawodowych	0
Badań do celów sanitarnych	0
Gabinetów profilaktyki zdrowotnej	0
Stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w pokojach mieszkalnych	0
Systemu I pomocy (apteczki, instrukcje itp.)	0
Postępowania z odpadami	0
Inne	1

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)						Brak wodociągów (dane muszą zgodnie z kolumną 12 w Mz-53)					
			zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków		funkcyjna						Studnie głębinowe	
	1		2		3		4		5		6		7	
	2024	2025	2024	2025	2024	2025	2025	2025	2024	2025	2024	2025		
Lata														
Żłobki	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0		
Przedszkola	6	11	0	1	0	0	0	12	0	0	0	0		
Szkoły Podstawowe	13	15	1	1	0	0	0	16	0	0	0	0		
Gimnazja														
Licea	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0		
Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe														
Szkoły specjalne														
Szkoły policealne														
Zespoły szkół	5	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0		
Placówki kształcenia praktycznego														
Szk. Wyższe														
Placówki z pobytem całodobowym	2	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0		

Placówki opiekuńcze – wychowawcze wsparcia dziennego	8	6	0	2	0	1	0	9	0	0	0	0
Placówki rekreacyjne												
OGÓŁEM	35	42	1	4	0	1	0	47	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 47 skontrolowanych obiektów stałego nadzoru sanitarnego w 5 obiektach stwierdza się brak podłączenia do sieci kanalizacyjnej: 4 obiekty posiadają bezodpływowe zbiorniki (szamba), z czego 2 placówki to świetlice wiejskie dla dzieci i młodzieży, 1 placówka Punkt Przedszkolny 1 placówka to szkoła podstawowa. Ponadto 1 świetlica podłączona jest bezpośrednio do oczyszczalni ścieków.

W placówkach nauczania i wychowania kontrole wykazały, iż w 47 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.

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

Rodzaj placówki	Lata	Liczba placówek, w których stwierdzono zagęszczenie 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	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
	2025	0	0	0	0	0	0	0	0

przedszkola	2024	0	0	0	0	4	33	0	0
	2025	0	0	0	0	5	18	0	0
szkoły podstawowe	2024	0	1	0	0	4	35	0	0
	2025	0	1	0	0	9	42	0	0
licea	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
	2025	0	0	0	0	1	3	0	0
zespoły szkół	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
	2025	0	0	0	0	1	7	0	0
placówki z pobytem całodobowym	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
	2025	0	0	0	0	1	15	0	0
placówki opiek.-wych. wsparcia dziennego	2024	0	0	0	0	0	0	0	0
	2025	0	0	0	0	0	0	0	0
wypoczynek zimowy	2024	0	0	0	0	3	15	0	0
	2025	0	0	0	0	4	19	0	0

W 2025 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 **12** placówkach oświatowych, w **104** 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 **35** placówkach oświatowych, gdzie skontrolowano **2654** stanowisk w **195** oddziałach.

W skontrolowanych obiektach niezgodności z zasadami ergonomii odnotowano w 2 placówkach, łącznie w 6 oddziałach, dotyczy 23 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 **36** podległych placówek posiadających odpowiednie:

- certyfikaty w zakresie spełnienia wymogu nabywania przez placówki mebli szkolnych i przedszkolnych w **36** podległych placówkach (1 żłobek, 12 przedszkoli, 23 szkół)
- certyfikaty dotyczących urządzeń i sprzętu sportowego w **36** podległych placówkach (1 żłobek, 12 przedszkoli, 23 szkół)

łącznie zebrano informacje z **36** podległych placówek co stanowi 80% szkół i przedszkoli objętych ewidencją, stwierdzono, że:

- **36** placówek posiada 100% mebli spełniających wymogi udokumentowane certyfikatami.

- **36** placówek posiada 100% urządzenia i sprzęty sportowe spełniające wymogi dokumentowane 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 **23** placówek szkolnych

- Liczba szkół, które zapewniły uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami
 - 2 szkoły podstawowe
 - 2 zespoły szkół
- Liczba szkół, które zapewniły inne miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych
 - 11 szkół podstawowych
 - 3 zespoły szkół
- Liczba szkół, które zapewniły uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami oraz inne miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych
 - 3 szkoły podstawowe
 - 1 zespół szkół
 - 1 LO.

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

Ocenie poddano tygodniowe plany zajęć dydaktyczno-wychowawczych łącznie w **23** szkołach (łącznie 359 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.

- 16 szkół podstawowych w 231 oddziałach
- 6 zespoły szkół w 110 oddziałach
- 1 LO w 18 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 (tj. Szkoła Podstawowa nr 2 Gryfino), dotyczy klas II-III, natomiast pozostałe klasy uczą się w systemie jednozmianowym. Według wyjaśnień złożonych przez Dyrektora placówki, zmienowość 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 2025 r. w ramach sprawowanego nadzoru przeprowadzono ważenie tornistrów w 6 szkołach podstawowych. Badaniem objęto 574 uczniów z 41 oddziałów.

Stwierdzono, że waga tornistrów szkolnych u 189 dzieci mieściła się w zakresie 10%-15% masy ciała dziecka. Ciężar tornistra szkolnego przekraczający 15% masy ciała ucznia wykazano u 52 uczniów.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Na podstawie przeprowadzonych kontroli na podległym terenie wszystkie skontrolowane szkoły (16 szkół podstawowych, 1 LO, 6 zespołów szkół) posiadają infrastrukturę do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego dla uczniów w tym:

- 13 szkół posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem
- 3 szkoły posiadają szkolny zespół sportowy bez boiska
- 1 szkoła posiada salę gimnastyczną i salę zastępczą bez boiska
- 1 szkoła posiada salę gimnastyczną z boiskiem
- 1 szkoła posiada tylko salę gimnastyczną
- 2 szkoły posiadają salę rekreacyjną/zastępczą z boiskiem
- 2 szkoły posiadają tylko salę rekreacyjną/zastępczą

Ponadto w 1 szkole podstawowej, niezależnie od posiadanej infrastruktury, zajęcia wychowania fizycznego prowadzone są na korytarzach, natomiast 8 szkół korzysta z infrastruktury do WF poza placówką (1 szkoła z hali sportowej; 1 szkoła z sali gimnastycznej, 6 szkół z basenu miejskiego).

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

W okresie sprawozdawczym stwierdzono prowadzenie dożywiania w formie ciepłych posiłków ogółem w 20 szkołach w tym: w 15 placówkach pełne obiady, natomiast w 5 podawane są posiłki jednodaniowe. Posiłki dowożone są do 10 szkół, pozostałe 10 szkół prowadzi produkcję posiłków od surowca do wyrobu gotowego w bloku żywieniowym na miejscu. Organizowanie śniadań szkolnych odbywa się w 3 szkołach.

Ogólnie z wydawanych ciepłych posiłków skorzystało 2027 uczniów i 73 ze śniadań. Łącznie z posiłków dofinansowywanych skorzystało 92 dzieci i młodzieży.

Ponadto w 1 placówce dodatkowo udostępniano herbatę do picia – korzysta 5 uczniów.

W 1 placówce funkcjonuje sklepik szkolny oraz w 3 placówkach funkcjonują automaty z żywnością.

W 2025 roku nadzorem sanitarnym objętych było 29 stołówek szkolnych (w tym 18 w systemie cateringowym), które prowadzą żywienie dzieci i młodzieży. Skontrolowano 11 zakładów. Ogółem przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych, w tym 1 sprawdzająca.

W 2025 roku pod nadzorem PSSE w Gryfinie znajdowało się 18 stołówek w przedszkolach oraz 6 punktów wydawania posiłków (działających w systemie cateringowym). Przeprowadzono łącznie 13 kontroli, w tym 1 kontrola sprawdzająca, 1 w związku z powiadomieniem RASFF. Wybadano 1 decyzję poprawy stanu technicznego pomieszczeń produkcyjnych i wyposażenia oraz 1 decyzję nakładającą obowiązek opracowania i wdrożenia procedur HACCP adekwatnych do zakresu prowadzonej działalności. Za nieprawidłowości w zakresie czystości pomieszczeń żywnościowych w przedszkolu prowadzącym żywienie w systemie cateringowym osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym wysokości 100 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości.

W 2025 roku w jednostkach systemu oświaty (szkoły, przedszkola) przeprowadzono 19 teoretycznych ocen jadłospisów.

W 6 stołówkach i 4 punktach wydawania posiłków dzieci przedszkolnych oceniano jadłospisy w oparciu o wymagania określone w Rozporządzeniu 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 wyniku przeprowadzonych analiz w przypadku 4 jadłospisów stwierdzono uwagi. Uwagi dotyczyły głównie zbyt niskiej podaży mleka i produktów mlecznych, produktów nasion strączkowych oraz kasz. Do placówek oraz organu prowadzącego, a w przypadku żywienia cateringowego także do firm skierowano pismo z uwagami. Jadłospisy zostaną zweryfikowane podczas kolejnej kontroli obiektów.

W stołówkach szkolnych podawane są posiłki jedno lub dwudaniowe (zupa i/lub drugie danie). W 4 stołówkach szkolnych i 5 punktach wydawania posiłków jadłospisy były ocenione w oparciu o wymagania określone w Rozporządzeniu 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 jednej placówce stwierdzono zbyt niską podaż warzyw i owoców oraz kasz i nasion roślin strączkowych. Do placówki oraz organu prowadzącego, a w przypadku żywienia cateringowego także do firm skierowano pismo z uwagami. Jadłospisy zostaną zweryfikowane podczas kolejnej kontroli obiektów.

Przeprowadzono jedną kontrolę automatów vendingowych zlokalizowanych w Liceum Ogólnokształcącym w Gryfinie. Kontrolę przeprowadzono w związku ze zgłoszeniem dotyczącym sprzedaży w automatach środków spożywczych, które nie powinny być sprzedawane w jednostkach oświaty. Podczas kontroli stwierdzono wprowadzanie do obrotu w automatach środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom Rozporządzenia 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. Sprawa w toku wyjaśniania.

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 23. Ponadto 4 szkoły organizują opiekę stomatologiczną: w tym 1 szkoła podstawowa posiada gabinet stomatologiczny na terenie szkoły oraz 3 szkoły organizują opiekę

stomatologiczną w oparciu o gabinet stomatologiczny poza terenem szkoły (2 szkoły podstawowe, 1 zespół szkół).

IX. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

Sprawowano nadzór nad przebiegiem wypoczynku dzieci i młodzieży, przeprowadzono łącznie **22** kontrole wypoczynku: **4** w sezonie zimowym oraz **18** w okresie wypoczynku letniego (w tym **2** kontrole wspólne z Higieną Żywności, Żywienia i Przedmiotu Użytku i **2** kontrole wspólne z Higieną Żywności, Żywienia i Przedmiotu Użytku i Higieną Komunalną). 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. Budynek 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. „Podstawowe zasady higieny w profilaktyce grypy i innych zakażeń grypopochodnych”, „Bezpieczne wakacje z Inspekcją Sanitarną w Gryfinie”, „Uwaga na kleszcze!”, „Bezpieczne wakacje z Sanepidem”.

1. Ferie zimowe

Na terenie powiatu gryfińskiego zgłoszono do elektronicznej bazy kuratorium oświaty **4** formy wypoczynku zimowego – w miejscu zamieszkania (półkolonie) z liczbą 100 zgłoszonych uczestników. Podczas funkcjonowania zorganizowanego wypoczynku zimowego skontrolowano **4** turnusy wypoczynku zimowego zgłoszone i zarejestrowane w kuratorium oświaty, przeprowadzając w nich **4** kontrole sanitarne pod kątem zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych, w których wypoczywało łącznie 80 uczestników.

2. Wypoczynek letni

Na terenie powiatu gryfińskiego zgłoszono do elektronicznej bazy kuratorium oświaty **18** formy wypoczynku w tym: 10 form wyjazdowych w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie, w którym świadczony są usługi hotelarskie z liczbą 487 zgłoszonych uczestników; 1 forma wyjazdowa w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku z liczbą 35 zgłoszonych uczestników; 1 forma wyjazdowa – obozy pod namiotami ze stałą infrastrukturą z liczbą 19 zgłoszonych uczestników; 1 forma wyjazdowa – obozy pod namiotami bez stałej infrastruktury z liczbą 106 zgłoszonych uczestników; 5 form wypoczynku w miejscu zamieszkania (półkolonie) z liczbą 121 zgłoszonych uczestników.

W odniesieniu do powyższego, przeprowadzono **4** kontrole wspólne z innymi pionami PSSE, 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 we współpracy z sekcją HŻŻiPU i HK,
- 2 kontrole wypoczynku zorganizowanym w obiekcie hotelowym: 1 z sekcją HŻŻiPU oraz 1 z sekcją HŻŻiPU i HK.

Podczas funkcjonowania zorganizowanego wypoczynku letniego skontrolowano **18** form zgłoszonych i zarejestrowanych w kuratorium oświaty, przeprowadzając w nich **18** kontroli sanitarnych pod kątem zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych, w których wypoczywało łącznie **709** uczestników.

X. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

Z zakresu nadzoru bieżącego nad zakładami pracy w 2025 roku przeprowadzonych zostało ogółem 155 kontroli w 121 zakładach pracy. W związku z czynnościami kontrolnymi wydano ogółem 50 decyzji; liczba nakazów/obowiązków w decyzji: 307.

W 2025 roku w kontrolowanych zakładach pracy stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- **Nieprawidłowości dot. pomieszczeń higienicznosanitarnych:**
- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny ścian/sufitu/podłogi (m.in. złuszczenia powłok malarskich ścian/sufitu; na suficie widoczne ślady zawilgocenia; zabrudzone; widoczne spękania na powierzchniach ścian; na ścianach ubytki płytek glazury; brak zapewnienia powierzchni podłogi pozwalającej łatwe utrzymanie w czystości;
- **Nieprawidłowości dot. szatni:**
- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny ścian/sufitu/podłogi (m.in. złuszczenia powłok malarskich ścian/sufitu; ubytki tynku; zabrudzenia powierzchni ścian; zacieki na suficie; widoczne spękania na powierzchniach ścian/sufitu; ubytki w nawierzchni podłogi; nierówna powierzchnia podłogi; brak zapewnienia powierzchni podłogi pozwalającej łatwe utrzymanie w czystości)
- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny wyposażenia (m.in. szafy ubraniowe z widocznymi śladami korozji;
- brak oprawy oświetleniowej
- **Nieprawidłowości dot. jadalni**
- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny ścian (m.in. złuszczenia powłok malarskich, zabrudzenia powierzchni ścian)
- brak zlewozmywaka dwukomorowego/umywalki;
- **Nieprawidłowości dot. natrysków i toalet**
- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny ścian/sufitu/podłogi (m.in. złuszczenia powłok malarskich ścian/sufitu; zabrudzenia powierzchni ścian/sufitu;; ubytki płytek ściennych; zacieki na powierzchni ścian/sufitu; widoczne spękania na powierzchniach ścian/sufitu; brak zapewnienia gładkich powierzchni ścian; ubytki w nawierzchni podłogi; nierówna nawierzchnia podłogi; brak zapewnienia powierzchni gładkich łatwo zmywalnych);
- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny urządzeń/wyposażenia (m.in. pęknięta umywalka; zniszczony brodzik
- **Nieprawidłowości dot. pomieszczeń pracy**
- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny ścian/sufitu/podłogi (m.in. złuszczenia powłok malarskich ścian/sufitu; zabrudzenia powierzchni ścian/sufitu; zacieki na ścianach/suficie; widoczne spękania na powierzchniach ścian/sufitu; ubytki w nawierzchni podłogi; nierówna nawierzchnia podłogi);
- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny ciągów komunikacyjnych prowadzących do pomieszczeń pracy;

- o niewłaściwy stan techniczno-sanitarny urządzeń

Nieprawidłowości w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin

- o brak kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin;
- o brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin;
- o brak opracowanej oceny ryzyka zawodowego w związku z narażeniem na czynniki chemiczne zawierającej następujące informacje: niebezpieczne właściwości czynnika chemicznego; otrzymane od dostawcy informacje dotyczące zagrożenia czynnikiem chemicznym oraz zaleceń jego bezpiecznego stosowania, w szczególności zawarte w karcie charakterystyki, o których mowa w odrębnych przepisach; rodzaj, poziom i czas trwania narażenia; wartości najwyższych dopuszczalnych stężeń w środowisku pracy, jeżeli zostały ustalone; wartości dopuszczalnych stężeń w materiale biologicznym, jeżeli zostały ustalone; efekty działań zapobiegawczych; wyniki oceny stanu zdrowia pracowników, jeżeli została przeprowadzona; warunki pracy przy użytkowaniu czynników chemicznych, z uwzględnieniem ilości tych czynników

Nieprawidłowości w zakresie szkodliwych czynników biologicznych

- o brak rejestr prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożeń;
- o brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia;
- o brak szkoleń dla pracowników mających kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym obejmującym zagadnienia dotyczące: potencjalnego zagrożenia dla zdrowia i życia pracowników spowodowanego działaniem szkodliwego czynnika biologicznego; środków, które należy podjąć w celu zapobiegania zagrożeniom spowodowanym działaniem szkodliwego czynnika biologicznego; wymagań higieniczno-sanitarnych; wyposażenia i stosowania środków ochrony zbiorowej i indywidualnej; działań, które pracownicy podejmują w razie występowania awarii lub wypadków, lub ich zapobiegania

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

W roku 2025 przeprowadzone kontrole wykazały występowanie przekroczeń NDN i NDS w 5 zakładach pracy. Liczba pracowników narażonych na przekroczenia czynników szkodliwych w skontrolowanych zakładach pracy wynosiła: 26. Nie wydano decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych.

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy

W roku sprawozdawczym skontrolowanych zostało 16 zakładów, w których pracownicy narażeni są na kontakt z czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznymi w środowisku pracy. Przeprowadzono 19 kontroli w tym zakresie. W zakresie nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi, mutagennymi lub reprotoksycznymi w 2025r. nie wydano decyzji.

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 36 kontroli w 35 zakładach pracy w których pracownicy są narażeni na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 lub 3 grupy narażenia. W zakresie nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w 2025r. wydano 3 decyzje.

5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami - stosujący

W zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w 2025r. przeprowadzono 56 kontroli. W zakresie nadzoru nad stosowaniem substancji i ich mieszanin w nadzorowanych zakładach wydano 5 decyzji.

6. Choroby zawodowe

W 2025r. wydano 6 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Liczba zgłoszeń chorób zawodowych w 2025r.- 7. Wystawiono 7 kart stwierdzenia chorób zawodowych. W 2025 roku sporządzono 20 kart oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej.

XI. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

W 2025r. w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono kontrole u producentów, dystrybutorów oraz dalszych użytkowników. Łącznie przeprowadzono 10 kontroli w zakresie przestrzegania przez producentów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące substancje chemiczne, ich mieszaniny przepisów rozporządzenia REACH i CLP. W powyższym zakresie nie zostały wydane żadne decyzje oraz nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

2. Produkty biobójcze

W 2025 roku przeprowadzono 10 kontroli u udostępniających produkty biobójcze (kolejne udostępnienie). W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości oraz nie wydano decyzji w zakresie produktów biobójczych. W zakładach udostępniających produkty biobójcze (kolejne udostępnienie) skontrolowano 10 produktów biobójczych zaliczanych do kategorii 1, 2 i 3.

Tabela 2.1.

Lp.	Liczba produktów skontrolowanych	Liczba produktów zakwestionowanych	Liczba produktów wycofanych z podaniem liczby i powodu wycofania
Produkty biobójcze - udostępnianie	10	0	0
Produkty biobójcze - stosowanie w działalności zawodowej	0	0	0

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, maśła na mokre ciało, sole kąpielowe z olejami, musy mydlane z olejami) na bazie naturalnych składników roślinnych: olej słonecznikowy, maśło shea, maśło kakaowe, maśło awokado, maśło 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. maśło 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 przechowuje 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. Zgodnie z przeprowadzoną oceną ryzyka kontrola w zakładzie zaplanowana jest na rok 2026.

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). Zgodnie z przeprowadzoną oceną ryzyka kontrola w zakładzie zaplanowana jest na rok 2026.

W 2025 roku przeprowadzono 6 kontroli w zakładach obrotu produktami kosmetycznymi. Podczas kontroli drogerii kosmetycznych sprawdzano skład produktów kosmetycznych. Przeprowadzono kontrolę w drogerii sieciowej w zakresie rozporządzenia Komisji (UE) 2024/858 zmieniającego rozporządzenie PEiR (WE) nr 1223/2009 odniesieniu do stosowania w produktach kosmetycznych nanomateriałów: kopolimeru styrenowo/akrylowego, soli sodowej kopolimeru styrenowo/akrylowego, miedzi, miedzi koloidalnej, hydroksyapatytu, złota, złota koloidalnego, złota z tioetyloaminą i kwasem hialuronowym, acetyloheptapeptydu-9 ze złotem koloidalnym, platyny, platyny koloidalnej, acetylotetrapeptydu-17 z platyną koloidalną oraz srebra koloidalnego.

W małym sklepie kosmetycznym prowadzonym przez osobę fizyczną przeprowadzono kontrolę oceny składu i znakowania produktów kosmetycznych do stylizacji paznokci na zgodność z wymaganiami załącznika II Rozporządzenia PEiR (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki produktów kosmetycznych: Onlybio baby hipoalergiczny żel do mycia ciała 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; Krem do twarzy - Badania chemiczne, ocena znakowania, skład; Kremowy płyn do kąpieli Luksja CREAMY & SOFT - Badanie chemiczne, ocena znakowania, skład; mydło w płynie - Badanie chemiczne, ocena znakowania, skład. Uzyskane wyniki badań zgodne z wymaganiami.

4. Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne oraz prekursorzy narkotyków kat. 2 i 3

W 2025r. przeprowadzono 2 kontrole w zakresie prekursorów narkotykowych zakwalifikowanych do 2 i 3 kategorii w zakładach pracy stosujących je w swojej działalności zawodowej. W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości oraz nie wydano decyzji w zakresie prekursorów narkotyków kat. 2 i 3.

W 2025r. nie przeprowadzono kontroli w zakresie środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych. W zakresie środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych nie wydano decyzji. Liczba zgłoszonych zatruć środkami zastępczymi lub NSP: 1; przekazana przez PPIS w Międzyrzeczu. W przesłanym formularzu zgłoszenia wskazano środki zastępcze lub nowe substancje psychoaktywne: MOR, THC, MDPV; nazwa użytego produktu: morfina, tetrahydrokannabinol, metylenodioksypirowaleron.

XII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

- 1. Zakres i cel sprawozdania 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) – 0 opinii;

- 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) – 8 pism,
- 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) – 8 opinii;

2.2. Stanowiska dotyczące projektów planów ogólnych gminy i projektów 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. Uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego.

Łącznie zajętych stanowisk - 1036 postanowień, w tym:

- 972 dot. uzgodnień decyzji o warunkach zabudowy (w tym: 2 negatywne stanowiska – w zakresie budowy budynków mieszkalnych jednorodzinnych w strefach sanitarnych cmentarzy; 970 pozytywne stanowiska),
- 64 dot. decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.

2.5. 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) – 74 opinii, w tym:

a) nie stwierdzono potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko – 74,

b) stwierdzono potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wraz z zakresem raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko – 0,

- 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) – 0 opinii,

- 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) – 3 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) – 0 opinii;

2.6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych: łącznie 10 stanowisk

- 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 – 1 opinie sanitarne;

2.7. Odstępstwa od obowiązujących przepisów:

W okresie sprawozdawczym nie były wydawane odstępstwa od przepisów prawa.

2.8. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego: łącznie 664 stanowiska

W okresie sprawozdawczym nie zajęto stanowisk w zakresie innych spraw.

2.9. 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 16 opinii sanitarnych;

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

W okresie sprawozdawczym przeprowadzonych zostało 16 kontroli

XIII. Profilaktyka i promocja zdrowia

W 2025 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu gryfińskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na:

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: dzieci i młodzież szkół podstawowych, nauczyciele, koordynatorzy szkolni programu, rodzice

Liczba odbiorców: 337

Główne działania: Szkolenie dla koordynatorów szkolnych, prelekcje z zakresu edukacji konsumenckiej w szkołach podstawowych, stoisko edukacyjne na Nabrzeżu w Gryfinie o tematyce zdrowego odżywiania, aktywności fizycznej i zapobieganiu chorobom poprzez prowadzenie zdrowego trybu życia

1.1 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa, w tym osoby z niepełnosprawnością, rodzice

Liczba odbiorców: 879

Główne działania: „Aktywna sobota dla zdrowia – 8 marca” stoisko edukacyjne w I Liceum Ogólnokształcącym w Gryfinie wspólnie ze Stowarzyszeniem Amazonek „EWA” z Gryfina na zaproszenie Starosty Gryfińskiego. Stoisko profilaktyczne promujące zdrowy styl życia podczas Dni Otwartych

Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Gryfinie. Warsztaty dla osób niepełnosprawnych z Zespołu Szkół Specjalnych w Nowym Czarnowie z zakresu zdrowego żywienia. Regularne Akcje Krwiodawstwa zorganizowane wspólnie z Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Gryfinie oraz Stowarzyszeniem „Pożarnik”. Promocja przedmioty „Edukacja zdrowotna” wśród rodziców uczniów szkół podstawowych.

2. Profilaktyka palenia tytoniu

2.1 Światowy Dzień bez Tytoniu

Grupa docelowa: uczniowie klas VI-VIII szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 118

Główne działania: prelekcje w Szkole Podstawowej Nr 2 w Gryfinie, dystrybucja elektronicznych materiałów edukacyjnych związanych z obchodami ŚDbT

2.2 Światowy Dzień Rzucania Palenia

Grupa docelowa: uczniowie klas VIII szkół podstawowych i uczniowie szkół ponadpodstawowych, wychowawcy i nauczyciele

Liczba odbiorców: 208

Główne działania: prelekcje w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Chojnie, Konkurs Profilaktyczny organizowany przez Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Chojnie o tematyce antynikotynowej oraz prelekcja w trakcie przerwy konkursu.

3. Profilaktyka uzależnień

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

Grupa docelowa: Uczniowie klas V-VIII klas szkół podstawowych, rodzice, szkolni koordynatorzy programu

Liczba odbiorców: 851

Główne działania: Szkolenie szkolnych koordynatorów programu, prelekcje w szkołach zgłoszonych do programu prowadzone we współpracy z policją.

3.2 Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków

Grupa docelowa: mieszkańcy DPS, opiekunowie

Liczba odbiorców: 130

Główne działania: stoisko edukacyjne o tematyce zapobiegania zażywaniu substancji psychoaktywnych w Domu Pomocy Społecznej w Moryniu

4. Profilaktyka zdrowia psychicznego

4.1 Powiatowy Program Zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję! PSSE Łobez

Grupa docelowa: nie realizowano

Liczba odbiorców:

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

5.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Grupa docelowa: służby mundurowe, uczniowie szkół ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 89

Główne działania: prelekcje w Komendzie Powiatowej Policji w Gryfinie „Postępowanie po ekspozycyjne”, wykład dr hab. prof. US Pauliny Niedźwiedzkiej-Rystwiej w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Gryfinie.

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

Grupa docelowa: uczniowie klas I-IV szkół podstawowych, rodzice, koordynatorzy szkolnych programów profilaktycznych

Liczba odbiorców: 434

Główne działania: warsztaty z techniki prawidłowego mycia rąk, wykłady i prelekcje o higienie rąk i chorobach zakaźnych, prelekcje dla rodziców z zakresu higieny jamy ustnej, szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu.

5.3 Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”

Grupa docelowa: dzieci w wieku przedszkolnym

Liczba odbiorców: 939

Główne działania: warsztaty w techniki prawidłowego mycia zębów z wykorzystaniem szczęki treningowej w grupach przedszkolnych

5.4 Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym WZW i promocja szczepień ochronnych

Grupa docelowa: młodzież, osoby dorosłe, seniorzy

Liczba odbiorców: 206

Główne działania: Promocja szczepień przeciw krztuścowi, Obchody Europejskiego Tygodnia szczepień i Kampanii „Jesień Bez Infekcji” głównie poprzez zamieszczanie treści na tronie internetowej PSSE oraz w mediach społecznościowych (Facebook) ale także prelekcje oraz stoiska edukacyjne. Przekazywanie informacji na temat kampanii do jednostek na terenie powiatu gryfińskiego. Prelekcje dla seniorów o tematyce HPV.

6. Profilaktyka chorób nowotworowych

6.1 Program edukacyjny Program edukacyjny "Znamie! Znam je?" - nie realizowano

6.2. Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”

Grupa docelowa: seniorzy, osoby dorosłe, młodzież szkół ponadpodstawowych

Liczba odbiorców: 630

Główne działania: Prelekcje i warsztaty z zakresu profilaktyki nowotworów piersi oraz jąder i prostaty w szkołach ponadpodstawowych oraz wśród seniorów. Stoisko edukacyjne podczas „Marszy Życia” zorganizowanym przez Stowarzyszenie Amazonek „EWA” z Gryfina. Prelekcje dla pracowników administracji samorządowej na terenie powiatu gryfińskiego (Starostwo Powiatowe, Urząd Gminy Widuchowa). Publikacje na stronie internetowej PSSE Gryfino oraz w mediach społecznościowych (Facebook).

7. Promocja zdrowego stylu życia

7.1 Światowy Dzień Zdrowia

Grupa docelowa: uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych, seniorzy, mieszkańcy powiatu

Liczba odbiorców: 231

Główne działania: Organizacja Dni Otwartych Inspekcji Sanitarnej w siedzibie PSSE Gryfino, współpraca ze wszystkimi pionami PSSE Gryfino oraz Gryfińskim Stowarzyszeniem Ratowniczo Poszukiwawczym, Komendą Powiatową Policji, Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Gryfinie, OSP „RAFFER” Gryfino, Nadleśnictwem Gryfino, Stowarzyszeniem Amazonek „EWA” z Gryfina

7.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami

Grupa docelowa: mieszkańcy powiatu gryfińskiego

Liczba odbiorców: 75

Główne działania: udzielano porad klasyfikatora grzybów świeżych w siedzibie PSSE w Gryfinie, zorganizowano stoisko edukacyjne o tematyce zatruc grzybami i zasadach bezpiecznego grzybobrania w Chlebowie.

7.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Grupa docelowa: pracownicy służby zdrowia

Liczba odbiorców: 21

Główne działania: przesłanie materiałów edukacyjnych do placówek medycznych na terenie powiatu gryfińskiego oraz zamieszczenie informacji na stronie gov.pl PSSE Gryfino oraz w mediach społecznościowych

7.4 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego Bezpieczne Ferie i Wakacje

Grupa docelowa: dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie województwa zachodniopomorskiego, organizatorzy i kierownicy wypoczynku, wczasowicze, uczniowie szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 2146

Bezpieczne Ferie: III Edycja Powiatowego Konkursu Profilaktycznego „Bezpieczni w Ferie” we współpracy z Komendą Powiatową Policji w Gryfinie, Komendą Powiatową Państwowej Straży Pożarnej w Gryfinie, Stowarzyszeniem Ratowniczo – poszukiwawczym „GRYF”, wydziałem ds. Oświaty Starostwa Powiatowego w Gryfinie pod honorowym patronatem Starosty Gryfińskiego. Prelekcje dla uczniów Szkół Podstawowych prowadzone wspólnie z funkcjonariuszami policji. Warsztaty dla uczestników wypoczynku zimowego organizowanego na terenie powiatu gryfińskiego.

Bezpieczne wakacje: Prelekcje przed rozpoczęciem wypoczynku letniego w placówkach edukacyjnych prowadzone we współpracy z Ochotniczą Strażą Pożarną w Widuchowej, Komendą Powiatową Policji w Gryfinie, Gryfińskim Stowarzyszeniem Ratowniczo-Poszukiwawczym, zarówno w szkołach podstawowych jak i w przedszkolach. Stoiska edukacyjne organizowane w ramach różnych obchodów na terenie powiatu gryfińskiego (dożynki, koncerty, festyny, dni miast i miejscowości). Prelekcje dla uczestników wypoczynku letniego i wychowawców prowadzone we współpracy z policją.

7.5 Zdrowy Senior

Grupa docelowa: seniorzy, osoby 60+

Liczba odbiorców: 39

Główne działania: prelekcje w Centrum Aktywności i Wolontariatu Seniorów „Social Silver” Nowe Czarnowo o tematyce profilaktyki nowotworowej w tym szczepieniach przeciw HPV.

7.6 Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie człowieka (PEM, Radon itp.) - nie realizowano

8. Inne działania:

8.1 II edycja kampanii wojewódzkiej #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Grupa docelowa: uczniowie IV-VIII klas szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 207

Główne działania: ważne plecaków wspólnie z pionem Higieny Dzieci i Młodzieży, rozmowy indywidualne z uczniami i prelekcje na temat prawidłowej wagi plecaka i prawidłowego sposobu noszenia, omówienie wad postawy wynikających z niewłaściwego użytkowania plecaka.

8.2. Powiatowy Program Edukacyjny „Zero Papierosów, Setki Możliwości” realizowany przez PSSE w Gryficach - nie realizowano

8.3 Cyberprzemoc - nie realizowano

8.4 Zdrowie psychiczne – depresja- PSSE Police - nie realizowano

8.5 Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas” - nie realizowano

8.6 „Nie pal przy mnie, proszę!” - nie realizowano

8.7 Program „Bieg po zdrowie” - nie realizowano

8.8 Profilaktyka pedikulozy - nie realizowano

8.9 „Uwaga - kleszcz! Uwaga - borelioza!”, Profilaktyka chorób odkleszczowych - nie realizowano

8.10 Festiwal Piosenki o Zdrowiu - nie realizowano

8.11 Pierwsza pomoc

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: trudna do oszacowania

Główne działania w ramach interwencji: promocja na stronie internetowej PSSE oraz z mediach społecznościowych (Facebook) kampanii :Ratujemy życie. Razem”

8.12 Profilaktyka FAS - nie realizowano

8.13 Kampania EFSA

Grupa docelowa: młodzież

Liczba odbiorców: 135

Główne działania: prelekcje dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Chojnie, której tematyka było zdrowe odżywianie i edukacja konsumencka.

Podsumowanie:

W 2025 roku udało się zwiększyć zasięg działań związanych z realizacją interwencji w stosunku do lat poprzednich zarówno liczba odbiorców jak i ilość działań była wyższa. Nawiązano nowe współprace, między innymi z Gryfińskim Stowarzyszeniem Ratowniczo Poszukiwawczym, Ochotniczą Strażą Pożarną „RAFFER” z Gryfina, Ochotniczą Strażą Pożarną w Widuchowej, czy Stowarzyszeniem „Pożarnik”.

Niezmiennie kontynuowano współpracę z

1. Komenda Powiatowa Policji w Gryfinie,
2. Komenda Powiatowa Państwowej Straży Pożarnej w Gryfinie,
3. Stowarzyszenie Amazonek „EWA” z Gryfina,
4. Nadleśnictwo Gryfino,
5. WOPR Oddział Gryfino,
6. Szpital Powiatowy Sp. z o.o. w Gryfinie,
7. Starostwo Powiatowe w Gryfinie,
8. Fundacją DKMS,
9. Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Szczecinie.

Z uwagi na zwiększone zainteresowanie działaniami profilaktycznymi Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Gryfinie ze strony różnych podmiotów (placówek edukacyjnych, DPS, stowarzyszeń, jednostek samorządu terytorialnego itp.) oraz pojawieniem się nowych kampanii wprowadzanych przez GIS wydaje się zasadnym zwiększenie ilość etatów w oddziale.

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny w Gryfinie
mgr inż. Wioletta Rożko