

2021 nr 4



**OCENA STANU
BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU GOLENIOWSKIEGO
ZA 2023 ROK**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie

mgr Grażyna Górską-Falarczyk
ul. Poczтовая 36, 72-100 Goleniów, email: psse.goleniow@sanepid.gov.p

SPIS TREŚCI	Strona
WSTĘP	3-7
I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	8-23
II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	24-42
III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	43-85
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej	86-90
V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe	91
VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli	92-94
VII. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry	94
VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej	95-97
IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych	97-110
X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	110-113
XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy	113-119
XII. Bezpieczeństwo Chemiczne	120-125
XIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	125-127
XIV. Profilaktyka i promocja zdrowia	128-139

I. WSTĘP

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie Powiatu Goleniowskiego w 2023 roku było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu, żywienia zbiorowego oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i nowe narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym szczególnie chorób zakaźnych, niezakaźnych i zawodowych na terenie powiatu Goleniowskiego poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego z zakresu zdrowia publicznego oraz działalności przeciwepidemicznej.

Realizowano następujące kierunki działań:

1. Prowadzenie nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych na 2023r. ze szczególnym uwzględnieniem podejmowania działań dotyczących egzekwowania wykonania obowiązkowych szczepień ochronnych przez zobowiązanych, nadzoru nad dystrybucją preparatów szczepionkowych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS), w tym także zapewnienie „łańcucha chłodniczego” podczas magazynowania i transportu.
2. Sprawowanie bieżącej działalności przeciwepidemicznej oraz nadzoru w zakresie zakażeń i chorób zakaźnych określonych w ustawie z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi ze szczególnym uwzględnieniem chorób występujących ogniskowo oraz zakażeń szpitalnych celem minimalizacji zagrożeń dla zdrowia publicznego.
3. Kontynuowanie i utrzymanie wzmożonego nadzoru sanitarnego w obiektach żywnościowych zlokalizowanych w miejscowościach o natężonym ruchu turystycznym;
4. Udział w przygotowaniach imprez masowych i sanitarnym zabezpieczeniu ich przebiegu;
5. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami i we współpracy z organizacjami unijnymi;
6. Prowadzenie działań w ramach systemu RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) oraz ACC (*Augmentative and Alternative Communication*);
7. Nadzór nad żywnością prozdrowotną (środkami spożywczymi objętymi obowiązkiem powiadamiania o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej tj. suplementami diety, żywnością dla określonych grup, żywnością wzbogacaną);
8. Realizacja zaleceń pokontrolnych i audytowych (wewnętrznych, zewnętrznych) w obszarze bezpieczeństwa żywności;
9. Nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych;
10. Koordynowanie nadzoru sprawowanego nad zakładami produkcji w zakresie kryteriów mikrobiologicznych;
11. Nadzór nad wprowadzeniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i Unii Europejskiej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
12. Współpraca ze służbami i organami kontroli granicznej, instytucjami rządowymi oraz organami nadzoru sanitarnego UE i państw trzecich;
13. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.
14. Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi obiektów i urządzeń użyteczności publicznej, nieruchomościami oraz środkami transportu publicznego.

15. Inicjonowanie, organizowanie, koordynowanie i monitorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób;
16. Kształtowanie pozytywnego wizerunku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w środkach masowego przekazu, w tym mediach społecznościowych;
17. Nadzór nad spełnieniem wymogów postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi;
18. Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania.
19. Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi nieruchomości, obiektów i urządzeń użyteczności publicznej oraz środków transportu;
20. Ocena warunków higieniczno-sanitarnych letniego wypoczynku w odniesieniu do obiektów użyteczności publicznej oraz miejsc postojowych przy trasach komunikacyjnych w miejscowościach turystyczno-wypoczynkowych;
21. Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
22. Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli i na pływalniach.
23. Monitorowanie zagrożeń zdrowotnych występujących w innych krajach na podstawie EWRS i IHR.
24. Nadzór nad spełnieniem wymagań określonych w ustawie z dnia 15 września 2017r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium.
25. Udział w przygotowaniach imprez masowych i sanitarnym zabezpieczeniu ich przebiegu.
26. Monitorowanie zagrożeń zdrowotnych występujących w innych krajach.
27. Ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy;
28. Sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, detergentami, produktami biobójczymi, produktami kosmetycznymi;
29. Sprawowanie nadzoru nad prekursorami narkotyków kat. 2 i 3, nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz kontrola przestrzegania przepisów dotyczących zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium RP środków zastępczych;
30. Sprawowanie nadzoru nad ustawowym zakazem wytwarzania lub wprowadzania do obrotu produktów stwarzających zagrożenie życia lub zdrowia ludzi.
31. Eliminowanie zagrożeń stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad nowymi substancjami psychoaktywnymi.
32. Sprawowanie nadzoru nad warunkami higieniczno – sanitarnymi zgodnie z obowiązującą procedurą kontroli:
 - w obiektach edukacji, opieki, wychowania dzieci i młodzieży, w tym w szkołach, przedszkolach, innych formach wychowania przedszkolnego, placówkach oświatowo – wychowawczych, żłobkach, klubach dziecięcych,
 - wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
26. Nadzór nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.
27. Opracowywanie meldunków z wypoczynku zimowego oraz letniego dzieci i młodzieży.
28. Sporządzanie informacji o stanie przygotowania szkół do rozpoczęcia roku szkolnego.
29. Dokonywanie oceny posiadania certyfikatów wyposażenia i sprzętu w szkołach i placówkach.
30. Dokonywanie oceny stanu sanitarnego powiatu za rok 2023.

31. Podejmowanie działań zmierzających do rozwiązywania problemów higieny dzieci i młodzieży związanych z warunkami higieniczno – sanitarnymi w nadzorowanych placówkach.
32. Prowadzenie postępowania administracyjne w zakresie higieny dzieci i młodzieży.
33. Dokonywanie oceny warunków higieniczno – sanitarnych w placówkach przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży.
34. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, w szczególności nad warunkami higieny środowiska, pracy oraz wypoczynku i rekreacji, przy zajmowaniu stanowisk na wniosek organu administracji lub zainteresowanego podmiotu, dotyczących m.in. strategicznej oceny oddziaływania na środowisko projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego i planów zagospodarowania przestrzennego oraz oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.
35. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, w szczególności nad warunkami higieny środowiska, pracy oraz wypoczynku i rekreacji, przy wydawaniu opinii i decyzji na wniosek organu administracji lub zainteresowanego podmiotu, na poszczególnych etapach realizacji inwestycji w obiektach istniejących i planowanych (m.in. projektowanie, zmiana sposobu użytkowania, dopuszczenie do użytkowania obiektu budowlanego), w szczególności obiektów i urządzeń objętych nadzorem bieżącym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
36. *Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i monitorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.*
37. *Opracowywanie i upowszechnianie materiałów informacyjnych z zakresu wpływu „nowych narkotyków” na zdrowie ludzi, w tym prowadzenie edukacyjnych kampanii społecznych, podnoszenie wiedzy i świadomości społeczeństwa na temat problemów związanych z używaniem substancji psychoaktywnych oraz zasad przeciwdziałania ich nabywania i spożywania.*
38. *Realizowanie programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób.*
39. *Realizowanie programów rządowych i strategii ogólnokrajowych w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.*
40. *Nawiązywanie współpracy w zakresie realizacji zadań, ze szczególnym uwzględnieniem władz lokalnych, organów rządowych oraz organizacji pozarządowych, realizujących zadania w zakresie ochrony zdrowia.*
41. *Opracowywanie materiałów wydawniczych i pomocy dydaktycznych związanych z działaniami programowymi i kampaniami społecznymi.*
42. *Realizowanie zadań wynikających z przepisów o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.*
43. *Diagnozowanie potrzeb w zakresie realizacji badań dotyczących postaw i zachowań zdrowotnych społeczności powiatu.*
44. *Tworzenie pozytywnego wizerunku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w środkach masowego przekazu.*
45. *Zarządzenie treścią serwisów internetowych Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Goleniowie.*
46. *Współtworzenie oraz realizowanie strategii komunikacji zewnętrznej dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej.*
47. *Informowanie społeczeństwa o najważniejszych uwarunkowaniach stanu zdrowia zagrożeniach, zasadach i metodach zapobiegania oraz efektach przedsięwzięć prowadzonych przez jednostki organizacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej.*

48. *Prowadzenie działań edukacyjnych i profilaktycznych w obszarze „nowych narkotyków” we współpracy z Zachodniopomorskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym w Szczecinie oraz właściwymi organami i organizacjami.*
49. Przestrzeganie przepisów: ustawy z dnia 27 sierpnia 2009r. o finansach publicznych, ustawy z dnia 29 września 1994r. o rachunkowości, ustawy z dnia 17 grudnia 2004r. o odpowiedzialności za naruszenie dyscypliny finansów publicznych oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, jak również aktów wykonawczych do tych ustaw.
50. Przy planowaniu budżetu stosowanie zasady uzyskiwania najlepszych efektów z ponoszonych nakładów.
51. Monitorowanie i kontrolowanie stanu realizacji planów finansowych.
52. Realizowanie zadań ustawowych w zakresie udostępniania informacji publicznej.
53. Współpracowanie z Rzecznikiem Prasowym WSSE w zakresie prowadzenia spójnej polityki informacyjnej.
54. Podczas realizacji zadań ustawowych, podejmowanie działań mających na celu tworzenie pozytywnego wizerunku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w środkach masowego przekazu oraz informowanie społeczeństwa o działaniach Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
55. Podejmowanie stosownych działań w celu zapewnienia realizacji powinności wynikającej z art. 6 i 7 oraz art. 9 ust. 3 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej.
56. Realizowanie zadań wynikających z Programu Badań Statystycznych Statystyki Publicznej zgodnie z ustawą z dnia 29 czerwca 1995 roku o statystyce publicznej.
57. Na bieżąco aktualizowanie zestawienia podmiotów objętych nadzorem sanitarnym (wykaz obiektów).
58. Organizowanie i realizowanie kontroli w sposób jak najmniej zakłócający funkcjonowanie kontrolowanego podmiotu (zakładu, placówki) przestrzegając zasad określonych w obowiązujących przepisach.
59. Prowadzenie i uzupełnianie na bieżąco bazy SMIOD oraz wykorzystywanie jej danych przy realizacji zadań.
60. Z ustawowym wyprzedzeniem informowanie kontrolowanych o zamiarze wszczęcia kontroli z wyłączeniem sytuacji określonych rozporządzeniem (WE) NR 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.
61. Przestrzeganie zasady prawdy obiektywnej polegającej na bezstronnym i uczciwym w prezentowaniu ustaleń z kontroli oraz oceny wyników, zgodnie z najlepszą wiedzą i doświadczeniem.
62. Przestrzeganie zasady wyłączenia kontrolera z udziału w kontroli w przypadku sytuacji mogących wywołać podejrzenia o jego stronniczość albo interesowność.
63. Ustalenia dokonane w trakcie kontroli opisywać w protokołach, które należy przechowywać zgodnie z przyjętymi wewnętrznymi regulacjami, a wnioski przedstawiać zainteresowanym w sposób nie budzący wątpliwości.
64. Monitorowanie realizacji zaleceń pokontrolnych.
65. W terminach określonych w zasadniczych zamierzeniach PSSE w Goleniowie – prowadzenie comiesięcznych analiz realizacji zadań i przesyłanie kwartalnych sprawozdań z działalności bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, wykonania etatów oraz działalności antykorupcyjnej wg wzorów ujętych do niniejszych wytycznych – wyłącznie w wersji elektronicznej.

66. Prowadzenie szkoleń pracowników w zakresie zapobiegania zjawisk korupcyjnych w administracji publicznej przy wykorzystaniu platformy e- learningowej CBA- szkolenia – antykorupcyjne.edu.pl, oraz przekazywanie informacji do WSSE Szczecin w sprawozdaniach kwartalnych o ilości osób, które uzyskały certyfikat.
67. Szkolenie pracowników z zasad ochrony danych osobowych, informacji niejawnych oraz postępowania w sytuacji kryzysowych.
68. W przypadku zaistnienia zdarzeń kryzysowych, natychmiastowe informowanie ZPWIS w Szczecinie o sytuacji na nadzorowanym obszarze, podjętych działaniach, użytych środkach oraz przewidywanych zagrożeniach i zakresie współpracy z organami administracji terenowej.
69. Wykonywanie zadań w ramach powszechnego obowiązku obrony RP, zgodnie z odrębnymi przepisami; kontynuacja szkoleń, wyposażenia w sprzęt i środki ochrony osobistej, do prowadzenia skutecznych działań w przypadku wystąpienia sytuacji kryzysowych we współpracy z organami administracji terenowej.
70. Umożliwienie całodobowego telefonicznego kontaktu społeczeństwa z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
71. Uaktualnianie kodeksu etyki oraz procedury postępowania w sytuacjach korupcjogennych.
72. Aktualizowanie szaty graficznej strony internetowej i uaktualnianie informacji w nich ujmowanych zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 roku o dostępie do informacji publicznej oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (WCAG2 – Web Content Accessibility Guidelines), minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych.
73. Utrzymanie i doskonalenie systemu zarządzania jakością w Oddziale Nadzoru Sanitarnego PSSE w Goleniowie na zgodność z normą PN-EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności. Wymagania dotyczące działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”.

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

1. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA WYBRANYCH CHOROÓB ZAKAŹNYCH

Inspekcja Sanitarna podejmuje działania mające na celu ograniczenia szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych. Aby dokonać oceny sytuacji epidemiologicznej monitoruje ich występowanie. Choroby zakaźne to choroby wywołane przez drobnoustroje: bakterie, wirusy, grzyby, roztocza, a także przez pasożyty lub inne biologiczne czynniki chorobotwórcze, które ze względu na charakter i sposób szerzenia stanowią zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi. Choroby te mogą szerzyć się różnymi drogami: przez kontakt bezpośredni (z osoby na osobę) i pośredni: drogą kropelkową, podczas kaszlu i kichania; przez kontakt seksualny; przez naruszenie ciągłości tkanek podczas zabiegów medycznych i kosmetycznych, a także przez owady, które spełniają funkcje nośnika.

Ocena sytuacji epidemiologicznej została sporządzona w oparciu o dane o przypadkach zachorowań i zakażeń, jakie zostały zgłoszone do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Goleniowie zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, a które zostały ujęte w sprawozdaniu MZ – 56 o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach. (Tab.1.)

Tabela nr 1.

L.p.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa		Zachorowania	Hospitalizacja
1.	A02.0	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe	1	1
2.	A04.6	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	Wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i>	1	0
3.	A04.7		Wywołane przez <i>Clostridioides difficile</i>	15	15
4.	A04.9		nieokreślone	1	1
5.	A07.1	Giardioza (Iambioza)		3	0
6.	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe	Wywołane przez rotawirusy	17	16
7.	A08.1		Wywołane przez norowirusy	10	10
8.	A08.2-3		Inne określone	5	5
9.	A08.4		nieokreślone	100	61
10.	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		25	25
11.	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO,o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	159	10
12.			W tym dzieci do lat 2	17	5
13.	A31	Mikobakteriozy – inne i BNO		1	1
14.	A32	Listerioza		1	1
15.	A37	Krzusiec		1 możliwy	1
16.	A38	Płonica (szkarlatyna)		72	6

17.	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna	ogółem	2	2
18.	A39.0; A39.8/G05.0		Zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	1
19.	A39.1-4		posocznica	1	1
20.	A39.5-9		Inna określona i nieokreślona	1	1
21.	A46	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna	róża	12	0
22.	B95.0		Inna określona i nieokreślona	1	1
23.	A51	Kiła	wczesna	1	1
24.	A53		Inne postacie kiły i kiły nieokreślona	1	0
25.	A54	Rzeżączka		1	0
26.	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydie		2	0
27.	A69.2	Borelioza	ogółem	41	0
28.	Z20.3/Z24.2;Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		11	0
29.	A87.1-9;B02.1	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	Inne określone i nieokreślone	2	2
30.	B01	Ospa wietrzna		255	0
31.	B.18.0-1	Wirusowe Zapalenie Wątroby Typu B przewlekłe i BNO		12	0
32.	B.18.2	Wirusowe Zapalenie Wątroby Typu C przewlekłe i BNO		8	0
33.	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności		1	1
34.	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV		11	1
35.	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		6	0
36.	Wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna	ogółem	9	9
37.	B95.3/G04.2; G00.1		Zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	3	3
38.	A40.3		posocznica	7	7
39.	J10-J11	Grypa	ogółem	6	3
40.			U dzieci w wieku 0-14 lat	1	0
41.	U.07.1	Zakażenia SARS -CoV-2		286	38
42.	U.07.2	Zakażenia SARS -CoV-2 – przypadki możliwe		171	6
43.	J12.1; J20.5; J21.0; B97.4	Zakażenie wirusem RSV	Ogółem	42	23
			W tym u dzieci do lat 2	23	19
44.	J10-J11	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego		89	17

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe.

W roku 2023r. nastąpił spadek zachorowań wywołanych pałeczkami salmonella - odnotowano 1 przypadek, gdzie w 2022 zarejestrowano 7 zachorowań.

Zarejestrowano spadek zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe do roku ubiegłego - odnotowano 132 przypadków zachorowań, w tym m.in.:

- 17 zachorowań wywołanych przez rotawirusy;
- 100 przypadków zachorowań spowodowanych wirusem nieokreślonym;
- 10 zachorowań wywołanych przez norowirusy;
- 5 przypadków wirusowych zakażeń jelitowych jako inne określone.

Należy zauważyć, że do zakażeń i zatruc pokarmowych u dzieci w wieku do lat 2 dochodzi niemal wyłącznie w środowisku domowym.

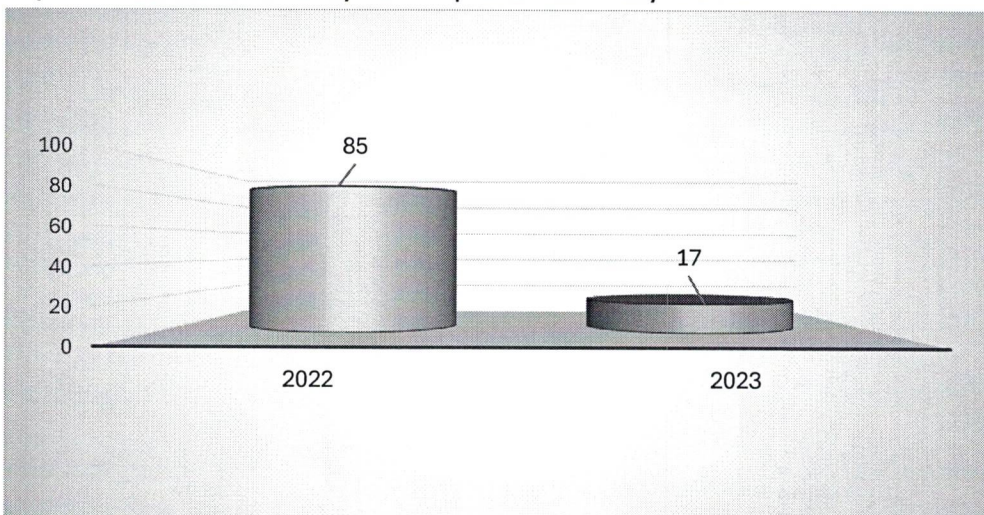
Odnotowano również 15 przypadków bakteryjnego zakażenia jelitowego, gdzie czynnikiem etiologicznym było *Clostridioides difficile*.

Zachorowania na biegunki i zapalenia żołądkowo - jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu zarejestrowano w 159 przypadkach.

Utrzymujące się w roku 2023r. na stałym poziomie zachorowania bakteryjne niewątpliwie są wyrazem ogólnie dobrej sytuacji higieniczno-sanitarnej, w szczególności powszechnego dostępu do bieżącej i uzdatnionej wody. Na przestrzeni ostatnich lat również poprawiła się zgłaszalność chorób zakaźnych przez podmioty działalności leczniczej.

W analizowanym okresie nie zarejestrowano ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową.

Wykres 3. Zachorowania wywołane przez rotawirusy w 2023 r.



1.2. Wirusowe Zapalenie Wątroby

Wirusowe zapalenia wątroby to choroby wywoływane przez hepatotropowe wirusy, które powodują stan zapalny wątroby. W niektórych przypadkach WZW może przebiegać jak ciężka choroba i grozić poważnymi następstwami zdrowotnymi. Zależy to między innymi od

typu WZW oraz wieku zakażonego, jego stanu zdrowia przed zakażeniem i chorób współistniejących.

1.2.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”

W roku 2023 w powiecie goleniowskim nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na Wirusowe Zapalenie Wątroby typu A. Skutecznym sposobem zapobiegania chorobie są szczepienie przeciw WZW A. Skuteczność szczepienia przeciw WZW A, po podaniu dwóch zalecanych dawek, oceniana jest na poziomie 98%.

1.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”.

Zachorowania na Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B od lat kształtują się na podobnym poziomie. W roku 2023 zarejestrowano 12 zachorowań na WZW typu B w porównaniu do roku 2022 r. – 4 przypadki. Zachorowania rejestrowano najczęściej w grupie wiekowej od 30 do 50 roku życia.

1.2.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”.

Ważnym problemem epidemiologicznym są zachorowania na WZW typu C. Zakażenie wirusem HCV występuje głównie w postaci bezobjawowej. Chorobę rozpoznaje się na ogół przypadkowo w późnym jej okresie. Zakażenie prowadzi do poważnych następstw zdrowotnych w postaci przewlekłego zapalenia wątroby, marskości wątroby i raka wątroby.

W 2023 roku zanotowano 8 przypadków zachorowań na WZW C natomiast w roku 2022 - 9 przypadków. Zachorowania rejestrowano najczęściej w grupie wiekowej od 35 do 60 roku życia.

Zakażenia wirusowym zapaleniem wątroby typu C najczęściej wykrywane są dopiero w fazie przewlekłego zapalenia wątroby. Nie bez znaczenia jest również brak profilaktyki zakażeń WZW C w postaci szczepień ochronnych.

Z uwagi na brak metod zapobiegania zakażeniom HCV w drodze szczepień ochronnych, szerzeniu się zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C można zapobiec jedynie w drodze działań nie swoistych polegających na wdrożeniu i utrzymaniu wysokich standardów higieniczno-sanitarnych wykonywania świadczeń zdrowotnych oraz zabiegów o charakterze niemedyceznym przebiegających z naruszeniem ciągłości tkanek. WZW typu C pozostaje poważnym problemem zdrowia publicznego, dlatego konieczne jest dalsze usprawnianie działań profilaktycznych i edukacyjnych zmierzających do poprawy bezpieczeństwa procedur medycznych i równoległe do poprawy wykrywania wcześniej nabytych zakażeń.

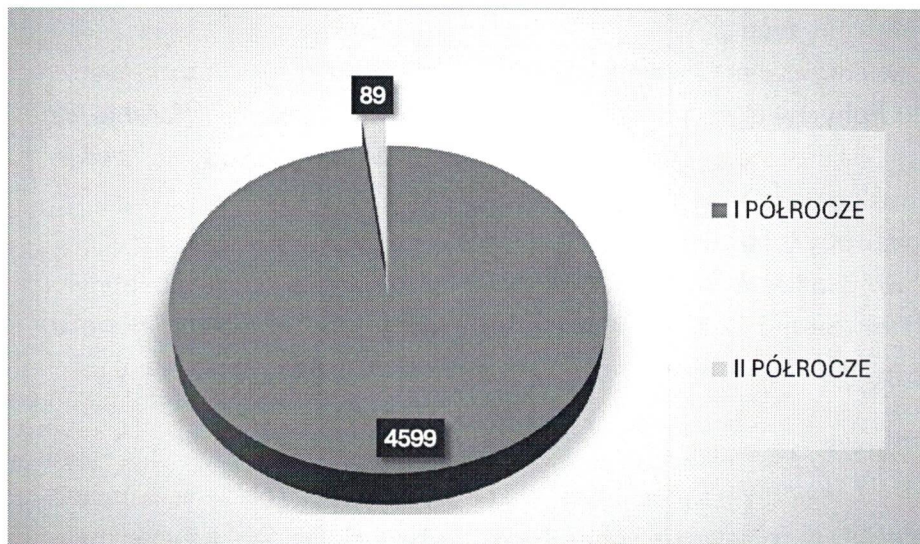
1.3. Grypa i zakażenia grypopochodne.

W roku 2023 zanotowano wzrost zachorowań na grypę i zachorowania grypopodobne.

W I półroczu 2023 r. zarejestrowano 4599 przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, w tym 6 przypadków potwierdzonych testem RT-PCR.

W II półroczu zostały zmienione zasady sprawozdawczości w/w przypadków zachorowań, 89 przypadków zostało wykazanych na podstawie przeprowadzonego testu antygenowego.

Wykres 4. Rozkład zachorowań/podejrzeń zachorowań na gripę w 2023 roku.



1.4. Choroby wieku dziecięcego.

Odra jest chorobą bardzo zaraźliwą jeśli dziecko nie zostało zaszczepione, to przy kontakcie z wirusem prawie pewne jest, że na nią zachoruje. Jeden chory może zarazić od 15 do 20 osób, podczas gdy osoba chorująca na gripę może zarazić tylko jedną do trzech osób. Wirus przenosi się głównie drogą kropelkową. Odra jest najbardziej zaraźliwa pięć dni przed pojawieniem się wysypki oraz przez cztery dni od momentu jej wystąpienia.

Najskuteczniejszym sposobem zapobiegania szerzeniu się zachorowań wywołanych wirusem odry są szczepienia ochronne. W 2023 roku nie rejestrowano potwierdzonych przypadków zachorowań na odrę.

Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) może być niebezpieczna przede wszystkim ze względu na ryzyko powikłań m.in. takie jak zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych, zapalenie jąder, jajników. W 2023 r. zarejestrowano 6 zachorowań na świnkę.

Różyczka to łagodna choroba wirusowa okresu dziecięcego. Może być szczególnie niebezpieczna dla kobiet w ciąży, ze względu na ryzyko ciężkich wad wrodzonych u płodu. W analizowanym okresie nie odnotowano zachorowań wywołanych wirusem różyczki.

Ospa wietrzna jest wysoce zaraźliwą chorobą zakaźną, a jej przebieg dla większości chorujących dzieci jest dość łagodny. Zgodnie z kalendarzem szczepień, szczepienie p/ospie jest bezpłatne tylko dla osób narażonych w sposób szczególny na zarażenie (dzieci do 12 roku życia z upośledzeniem odporności i z otoczenia ww.) oraz dla dzieci uczęszczających do żłobków. Ponadto szczepienie p/ospie jest szczepieniem zalecanym. W analizowanym okresie zarejestrowano 255 zachorowań.

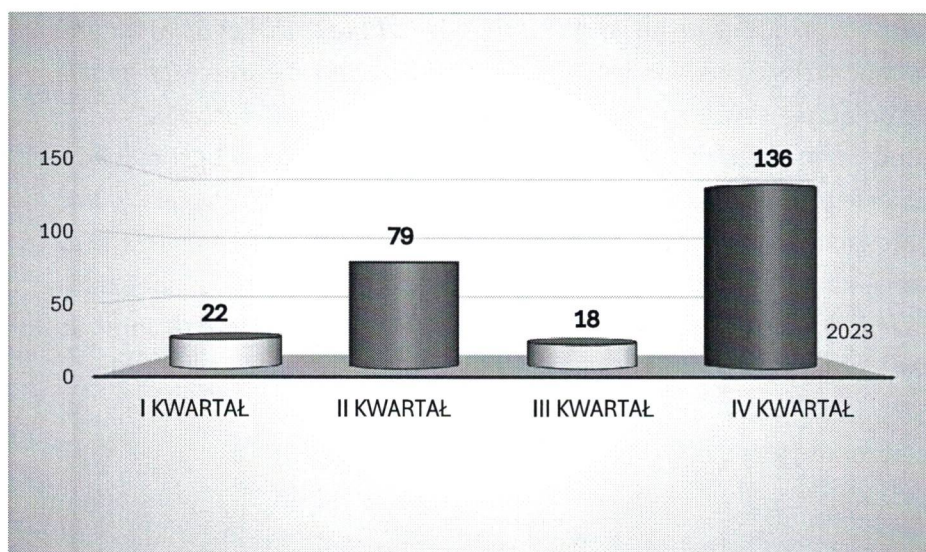
Krztuśiec jest wysoce zakaźną chorobą wieku dziecięcego. W przypadku krztuśca występuje stopniowy spadek odporności indywidualnej u osób, które ją już wcześniej nabyły. Jest to zjawisko niezależne od sposobu uzyskania odporności i dotyczy zarówno osób, które nabyły odporność

w wyniku przebycia krztuśca, jak też w drodze szczepień. Odporność po przechorowaniu krztuśca utrzymuje się przez ok. 10 – 15 lat, zaś odporność po szczepieniu utrzymuje się ok. 3 – 10 lat (najczęściej 5 – 7 lat) od ostatniego szczepienia.

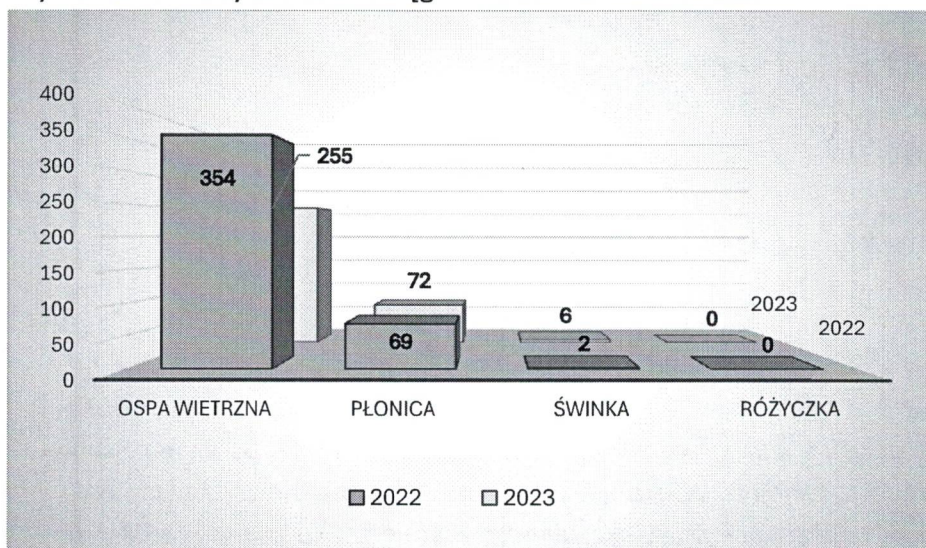
W roku 2023 odnotowano 1 przypadek zachorowania na krztusiec – zachorowanie zakwalifikowane jako możliwe.

Wybrane zachorowania zostały przedstawione na niżej zamieszczonych wykresach.

Wykres 5. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w 2023 roku z podziałem na kwartały.



Wykres 6. Choroby wieku dziecięcego w latach 2022 oraz 2023.



1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu.

Na terenie powiatu goleniowskiego w roku 2023 nie odnotowano zachorowania na kleszczowe zapalenie mózgu.

1.6. Inwazyjna Choroba meningokokowa.

Inwazyjna choroba meningokokowa (ICHM) jest ciągle jedną z najpoważniejszych chorób infekcyjnych. Jej wczesne rozpoznanie i jak najszybsze wdrożenie leczenia ma znaczenie w późniejszym stanie zdrowia pacjenta. Zachorowania dotyczą głównie dzieci i młodzieży.

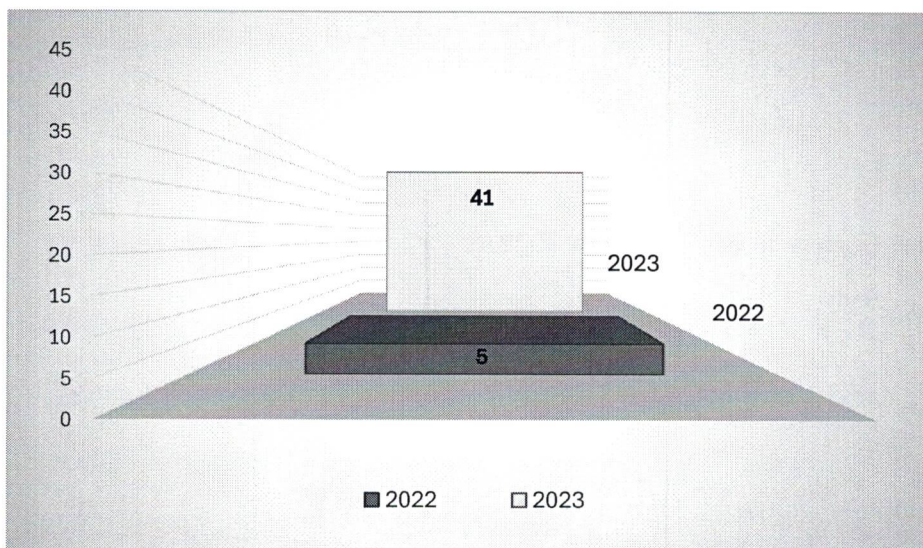
W 2023 roku zarejestrowano 2 przypadki zachorowań wywołanych przez *Neisseria meningitidis*.

1.7. Borelioza z Lyme.

Do zakażenia człowieka dochodzi wskutek nakłucia skóry przez kleszcza zarażonego bakteriami *Borrelia Burgdorferi*. Jest to choroba wieloukładowa, w pierwszym stadium zakażenia pojawiają się zmiany skórne, następnie dołączają się objawy ze strony układu nerwowego i ruchowego.

W 2023 roku zarejestrowano wzrost liczby zachorowań na boreliozę z Lyme, bo 41 przypadków w porównaniu do roku ubiegłego, kiedy to zarejestrowano 5 zachorowań. Występowanie zachorowań związane jest ze stale zmieniającym się zasięgiem geograficznym bytowania oraz wydłużaniu okresu żerowania kleszczy, zmianach klimatu oraz zmianie sposobu spędzania wolnego czasu. Z dochodzeń epidemiologicznych wynika, że do ukłucia przez kleszcze dochodziło zarówno w lesie jak i na działce czy ogrodzie.

Wykres 8. Zachorowania na boreliozę w latach 2022-2023



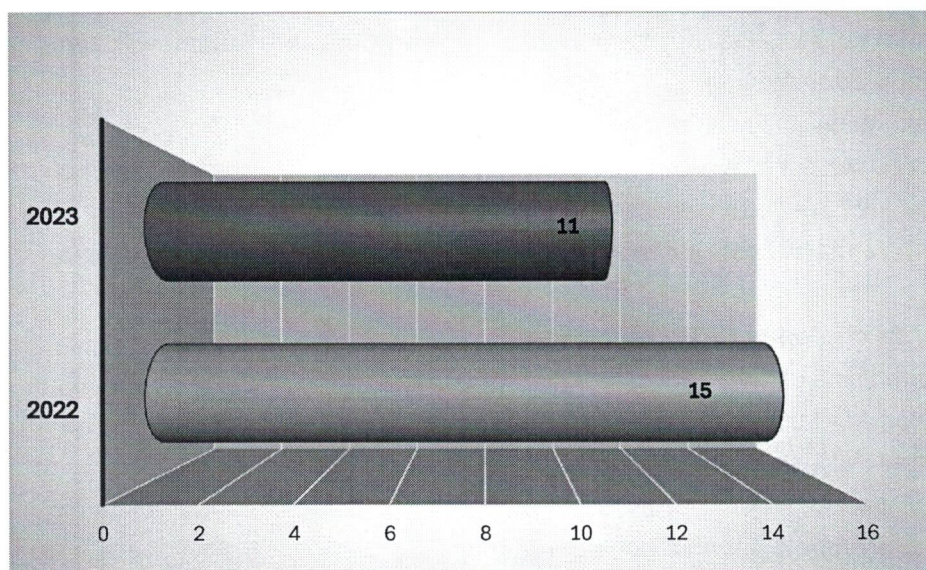
1.8. Wścieklizna.

Od wielu lat na terenie powiatu goleniowskiego nie stwierdzono zachorowań na wściekliznę, jednak co roku dochodzi do pokąsań ludzi przez zwierzęta domowe jak i dzikie. Osoby pokąsane podlegają nadzorowi epidemiologicznemu. W przypadku pogryzienia przez zwierzęta domowe, należy zwierzę poddać badaniu i obserwacji przez lekarza weterynarii przez co najmniej 15 dni, co pozwala wykluczyć wściekliznę. W przypadku pokąsania przez zwierzęta dzikie (brak poddania

zwierzęcia obserwacji weterynaryjnej) należy poddać się szczepieniom przeciw wścieklicznie. Decyzja o podjęciu szczepień przeciwko wścieklicznie zawsze poprzedzona jest wywiadem epidemiologicznym.

W minionym roku na terenie powiatu goleniowskiego zgłoszonych zostało 73 pokąsań. W 2023 roku u 11 osób wdrożono szczepienia przeciwko wścieklicznie.

Wykres 9. Wdrożone szczepienia p/wścieklicznie w latach 2021 oraz 2022



1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2023 roku na terenie powiatu goleniowskiego zarejestrowano 5 przypadków chorób przenoszonych drogą płciową: 2 przypadki kiły, 1 przypadek rzeżączki oraz 2 przypadki chłamydii.

1.10. Gruźlica.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			innych narządów
		Płucna		niezakaźna	
	razem	zakaźna (prątkująca)			
1. Powiat: goleniowski					
w tym:					
Miasto	4	4	4	0	0
Wieś	6	6	6	0	0
Mężczyźni	9	9	9	0	0
Kobiety	1	1	1	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	2	2	2	0	0
45 – 64	8	8	8	0	0

65 i więcej	0	0	0	0	0
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	11				

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

Zaraźliwa jest jedynie gruźlica płuc w okresie prątkowania. Zakażenie prątkiem gruźlicy jest jednym z najbardziej rozpowszechnionych zakażeń na świecie. Polska należy do krajów, w których zapadalność na gruźlicę jest stosunkowo wysoka.

W okresie od 01.01.2023 roku do 31.12.2023 roku u 10 osób z terenu powiatu goleniowskiego zdiagnozowano gruźlicę układu oddechowego.

1.11. Zakażenia HIV, choroba AIDS

W 2023 roku zarejestrowano wzrost przypadków nowo wykrytego zakażenia wirusem HIV, bo aż 11 w porównaniu do roku 2022, kiedy to wykazano 6.

W analizowanym okresie zarejestrowano jeden przypadek zespołu nabytego upośledzenia odporności AIDS.

1.12. Zakażenie SARS CoV-2 i choroba COVID-19

COVID-19 jest to choroba zakaźna układu oddechowego wywoływana przez wirus SARS-CoV-2, czyli patogen należący do rodziny koronawirusów. Przebieg zakażenia tym wirusem może być bezobjawowy, łagodny, ale też ciężki, nawet z koniecznością hospitalizacji.

W roku 2023 w powiecie goleniowskim zarejestrowano spadek zachorowań wywołanych wirusem SARS CoV-2 (łącznie przypadki potwierdzone i możliwe).

1.13. Tularemia

Choroba zakaźna wywoływana przez gram-ujemne pałeczki *Francisella tularensis* występująca u zwierząt (głównie gryzonie, zające, króliki) i ludzi. Rezerwuarem bakterii są dzikie i domowe ssaki; rezerwuarem oraz wektorem są stawonogi, głównie kleszcze. Do zakażenia u ludzi może również dochodzić przez spożycie zanieczyszczonej wody i żywności, inhalację zanieczyszczonego kurzu lub aerozolu oraz kontakt bezpośredni z zakażonym zwierzęciem (bakterie mogą wnikać do organizmu człowieka przez skórę, błony śluzowe, spojówki).

W roku 2023 w powiecie goleniowskim nie zarejestrowano przypadku zachorowania na tularemię.

1.14. Zakażenia Mpox

Małpia oспа, czyli Mpox to choroba wirusowa. Zwykle występuje w zachodniej i w środkowej Afryce, ale przypadki zakażeń wykryto w ubiegłym roku w wielu krajach europejskich. Wśród symptomów wymienia się gorączkę, bóle głowy i wysypkę skórą, która zaczyna się na twarzy i rozprzestrzenia się na resztę ciała.

W roku 2023 w powiecie goleniowskim nie odnotowano zachorowań na ospę małpią - Mpox.

1.15. Podsumowanie i wnioski

Sytuację epidemiczną w powiecie goleniowskim w kontekście chorób zakaźnych można uznać za stabilną. W analizowanym okresie 2023 roku zachorowalność na niektóre choroby zakaźne była wyższa niż w roku 2022 i związana z sezonowością oraz poszerzoną diagnostyką przypadków.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Goleniowie realizuje Program Szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych. Oceny realizacji PSO w 2023 roku dokonano w oparciu o analizę danych ze sprawozdań statystycznych Mz-54 - rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych przekazywanych przez świadczeniodawców powiatu goleniowskiego.

Obowiązkowym szczepieniom ochronnym, zgodnie z kalendarzem szczepień ochronnych, podlegają dzieci i młodzież do 19 roku życia.

Na terenie powiatu goleniowskiego w 2023 roku obowiązkowe i zalecane szczepienia ochronne realizowało 15 świadczeniodawców w 19 gabinetach szczepień, w tym: 2 oddziałach noworodkowych i 16 gabinetach szczepień dla dzieci i młodzieży oraz 1 gabinecie szczepień dla osób dorosłych.

W ramach nadzoru nad dystrybucją i wykonawstwem szczepień ochronnych, podczas kontroli sprawdzano:

- ocenę stanu sanitarno - technicznego punktów szczepień,
- realizację Programu Szczepień Ochronnych (PSO),
- warunki przechowywania preparatów szczepionkowych z zachowaniem łańcucha chłodniczego,
- prawidłowe dokumentowanie wykonywanych szczepień,
- prowadzenie dokumentacji związanej ze zgłaszaniem niepożądanych odczynów poszczepiennych,
- realizację procedur przeciwepidemicznych, podejmowanych w celu zapobiegania szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych oraz dokumentacji w tym zakresie, opracowanych i stosowanych procedur.

W celu utrzymania immunogenności szczepionek organy PIS w Goleniowie prowadziły również stały nadzór nad przechowywaniem, dystrybucją i transportem szczepionek w zakresie zachowania oraz monitorowania łańcucha chłodniczego.

Na terenie powiatu goleniowskiego w 2023 roku podlegało szczepieniu - 16442 dzieci i młodzieży od urodzenia do 19 roku życia. Poza obowiązkowymi szczepieniami ochronnymi istotną rolę w uodpornianiu populacji odgrywają szczepienia zalecane – nie finansowane ze środków znajdujących się w budżecie ministra właściwego do spraw zdrowia. Szczepienia zalecane stosowane są w celu szerszej ochrony przed chorobami zakaźnymi, z tej formy profilaktyki mogą korzystać osoby w różnym wieku.

Z dniem 1 czerwca 2023r. rozpoczęła się realizacja szczepień Powszechnego programu bezpłatnych szczepień przeciw HPV, który jest skierowany do dziewcząt i chłopców w wieku 12 i 13 lat. W 2023 roku ze szczepień korzystały dzieci urodzone w 2010 i 2011 roku. Powszechny program szczepień przeciw HPV realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020 -2030 i stanowi uzupełnienie szczepień, które mają charakter szczepień obowiązkowych określonych w Programie Szczepień Ochronnych. Szczepienie przeciw HPV jest dobrowolne. Do Programu w powiecie goleniowskim przystąpiło 7 świadczeniodawców.

W ostatnich latach w Polsce obserwuje się narastanie tendencji unikania wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych u dzieci i młodzieży. Częstym powodem zaniechania realizacji szczepień u dzieci jest m.in. obawa rodziców przed niepożądanymi reakcjami poszczepiennymi oraz widoczny wpływ ruchów antyszczepionkowych. Liczba niezaszczepionych dzieci, w związku z uchylaniem się od obowiązku szczepień na koniec roku 2023 w powiecie goleniowskim wynosiła 102, o 2 osoby mniej niż w analogicznym okresie ubiegłego roku.

W roku 2023, w celu wyegzekwowania wykonania obowiązku szczepień ochronnych przez osoby uchylające się, w ramach działań podejmowanych przez organy PIS powiatu goleniowskiego wystawiono:

- 40 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej,
- 22 tytuły wykonawcze wraz z 22 wnioskami skierowanymi do wojewody o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień,
- 12 postanowień na zarzuty przedstawicieli ustawowych małoletnich.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2020r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz kryteriów ich rozpoznawania, PPIS w Goleniowie rejestruje niepożądane odczyny poszczepienne (NOP) zgłaszane przez świadczeniodawców wykonujących szczepienia ochronne.

W 2023r. odnotowano na terenie powiatu goleniowskiego 2 niepożądane odczyny poszczepienne. Pierwszy o charakterze łagodnym, prawdopodobnie po podaniu szczepionki przeciw Błonicy, Krztuścowi, Tęźcowi. Drugi NOP - poważny, prawdopodobnie po podaniu szczepionki Cervarix.

2.3. Podsumowanie i wnioski

W 2023 roku kontynuowano działania mające na celu poprawę warunków przechowywania preparatów szczepionkowych ze szczególnym uwzględnieniem zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego. Przeprowadzono 41 kontroli sanitarnych w 16 placówkach wykonujących obowiązkowe szczepienia ochronne.

W ubiegłym roku w dalszym ciągu obserwowano nasilenie trudności w egzekwowaniu obowiązku szczepień ochronnych przeciw chorobom zakaźnym, zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień ochronnych, co związane jest najczęściej z działalnością ruchów antyszczepionkowych, ze wzrostem osób uchylających się od szczepień ochronnych.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

W **Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie** działa Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz **Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych** powołany zarządzeniem Nr 05/2023 Dyrektora szpitala z dnia 15 marca 2023 r. Jednocześnie traci moc Zarządzenie Nr 03/2014. Kwalifikacje zespołu są zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca

2010 r. Działania komitetu opierają się na ścisłej współpracy wszystkich powołanych osób. Posiedzenia komitetu organizowane są 2 razy do roku, spotkania zespołu odbywają się w zależności od potrzeb, ale przynajmniej raz w miesiącu.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych organizuje i przeprowadza szkolenia personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych wśród pracowników nowozatrudnionych, personelu medycznego, personelu pomocniczego oraz studentów.

Do zadań zespołu należy opracowanie i aktualizacja systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, prowadzenie kontroli wewnętrznej w zakresie realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, konsultowanie osób podejrzanych o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz tych, u których rozpoznano zakażenie lub chorobę zakaźną. Konsultacje są wpisywane w dokumentacji indywidualnej pacjenta.

W Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie na wszystkich oddziałach szpitalnych znajdują się izolátky, w których umieszczani są pacjenci z podejrzeniem lub rozpoznaniem zakażenia lub choroby zakaźnej.

W Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie wykonuje się ocenę ryzyka wystąpienia zakażenia związanego z wykonywaniem świadczeń zdrowotnych. Wprowadzono formularz oceny ryzyka przy przyjęciu pacjenta do szpitala, wypełniany przez lekarza w trakcie przyjęcia na oddział oraz formularz zgody na zabieg operacyjny z uwzględnieniem ryzyka zakażenia szpitalnego, które są włączone do historii choroby.

W szpitalu są wykonywane przesiewowe badania mikrobiologiczne u nowo przyjmowanych pacjentów z historią hospitalizacji.

Prowadzona jest weryfikacja polityki antybiotykowej na podstawie „mapy epidemiologicznej” szpitala. Zarządzeniem Nr 6/2023 z dnia 05.04.2023 r. Dyrektor SPSR w Nowogardzie powołał Zespół Szpitalnej Polityki Antybiotykowej, w którego skład wchodzi specjalista epidemiolog, specjalista pielęgniarstwa epidemiologicznego oraz kierownik apteki szpitalnej. Do zadań zespołu należy: koordynowanie szpitalną polityką antybiotykową, ograniczanie narastania oporności drobnoustrojów oraz ekonomizacja stosowanych antybiotyków. Zespół współpracuje z Komitetem Terapeutycznym, Komitetem Zakażeń Szpitalnych oraz Zespołem Kontroli Zakażeń Szpitalnych.

W szpitalu powołano personel łącznikowy (Zarządzenie Nr 04/2023 Dyrektora SPSR w Nowogardzie w sprawie powołania Pielęgniarek Łącznikowych), którego zadaniem jest współpraca z Zespołem Kontroli Zakażeń Szpitalnych, bieżący nadzór i monitorowanie pacjentów gorączkujących, ran pooperacyjnych, wkluc obwodowych i centralnych, cewników moczowych, pacjentów sztucznie wentylowanych, zaintubowanych oraz codzienne zgłaszanie powikłań w/w. Nadto zakres obejmuje również udział w spotkaniach zespołu, zbieranie i przekazywanie informacji dotyczących profilaktyki i kontroli zakażeń szpitalnych, obowiązującej dokumentacji, wytycznych i zaleceń w zakresie danego oddziału, jak i monitorowanie dokumentacji potwierdzającej przeprowadzoną dezynfekcję powierzchni i sprzętu w danym oddziale, prowadzenie nadzoru nad izolacją pacjentów, współudział w doborze metod i propozycje zmian w zakresie realizacji profilaktyki zakażeń i wczesnego rozpoznawania zakażeń, prowadzenie dokumentacji dotyczącej kontroli zakażeń oraz udział w szkoleniach i kursach doszkalających.

Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowym w Nowogardzie nie posiada laboratorium mikrobiologicznego, w związku z tym zawarł umowę z Zakładem Diagnostyki Laboratoryjnej szpitala w Gryficach. Szpital zapewnia możliwość wykonywania badań laboratoryjnych w ciągu całej doby.

Plan monitorowania zakażeń szpitalnych obejmuje:

- monitorowanie pacjentów z założonym wkłuciem obwodowym, centralnym, po zabiegach chirurgicznych,
- rejestracja zakażeń zakładowych i drobnoustrojów alarmowych (m.in. indywidualne karty rejestracji drobnoustroju alarmowego, prowadzenie rejestru drobnoustrojów alarmowych),
- analiza poszczególnych przypadków zakażeń,
- okresowe analizy występowania drobnoustrojów alarmowych (w cyklach półrocznych),
- pobieranie wymazów czystościowych według harmonogramu.

Specjalista pielęgniarstwa epidemiologicznego prowadzi analizy zużycia preparatów dezynfekcyjnych do rąk, badania środowiskowe po dekontaminacji powierzchni, audyty w oddziałach w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego oraz procedur sprzątania.

Szpital zapewnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej. Prowadzone są analizy z zużycia środków ochrony osobistej, ocena warunków przechowywania i dostępność środków ochrony osobistej.

Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Goleniowie w sytuacji potwierdzonego epidemicznie wzrostu liczby zakażeń szpitalnych przekazywane jest w ciągu 24 godz. zgłoszenie ogniska epidemicznego na drukach, i w terminach zgodnych z aktualnymi przepisami prawa.

W roku 2023 w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie w Oddziale Wewnętrznym zarejestrowano jedno ognisko epidemiczne o etiologii *Clostridioides difficile*.

W Szpitalnym Centrum Medycznym w Goleniowie działa Komitet ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz **Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych** powołany zarządzeniem Prezesa z dnia 26 kwietnia 2014 r. - Nr 15/2014. Kwalifikacje zespołu są zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2010 r. Działania Komitetu opierają się na ścisłej współpracy wszystkich powołanych osób. Posiedzenia Komitetu organizowane są 2 razy do roku, spotkania Zespołu odbywają się w zależności od potrzeb, ale przynajmniej raz w miesiącu. W związku z Zarządzeniem Nr 13/2023 Prezesa Zarządu Szpitalnego Centrum Medycznego w Goleniowie Sp. z o.o. z dnia 2 marca 2023 roku, wprowadzano zmiany dot. Komitetu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych.

W skład Komitetu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych wchodzi 13 członków.

Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych organizuje i przeprowadza szkolenia personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych wśród pracowników nowozatrudnionych, personelu medycznego, personelu pomocniczego oraz studentów.

W szpitalu opracowany został receptariusz szpitalny, który uwzględnia wytyczne stosowania antybiotyków w wybranych sytuacjach klinicznych. Ostatniej aktualizacji dokonano w 2023 r. W 2020 r. w szpitalu został utworzony bank leków, umożliwiający pobranie antybiotyków na wniosek ordynatora.

W Szpitalnym Centrum Medycznym w Goleniowie wykonuje się ocenę ryzyka wystąpienia zakażenia związanego z wykonywaniem świadczeń zdrowotnych. Wprowadzono formularz oceny ryzyka przy przyjęciu pacjenta do szpitala, wypełniany przez lekarza w trakcie przyjęcia na oddział oraz formularz zgody na zabieg operacyjny z uwzględnieniem ryzyka zakażenia szpitalnego, które są włączone do historii choroby.

Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych konsultuje osoby podejrzane o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz osoby z rozpoznaniem zakażeniem lub chorobą zakaźną. Konsultacje są wpisywane w dokumentacji indywidualnej pacjenta.

W szpitalu powołano personel łącznikowy, którego zadaniem jest pomoc w procesie identyfikacji zakażeń szpitalnych występujących u pacjentów. Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych współpracuje bezpośrednio z powołanym personelem.

Wdrożono pisemne procedury zapobiegania zakażeniom i szerzeniu się czynników alarmowych. Za opracowanie oraz aktualizację procedur odpowiada specjalista pielęgniarstwa epidemiologicznego.

Przeprowadzono kontrole wewnętrzne m.in. w n/w zakresie:

- segregacja odpadów medycznych,
- magazynowania odpadów medycznych niebezpiecznych,
- izolacja pacjenta,
- kontrola terapii dożylnych,
- wkłuc obwodowych,
- postępowanie z cewnikiem moczowym,
- dekontaminacji narzędzi lekarskich, sprzętu medycznego
- dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń,
- dekontaminacji powierzchni skażonej substancją organiczną,
- czystości oddziałów,
- postępowanie ze zużytymi ostrzami,
- postępowania po ekspozycji zawodowej na czynnik biologiczny,
- postępowanie z bielizną szpitalną,
- procedura postępowania w przypadku nosicielstwa,
- podejrzenia zakażenia pacjenta szczepem Enterobacteriaceae produkującymi karbapenemazy typu: NDM, KPC, OXA-48,
- procedura badań przesiewowych przed przyjęciem pacjenta na oddział.

Specjalista pielęgniarstwa epidemiologicznego prowadzi analizy zużycia preparatów dezynfekcyjnych do rąk, audyty w oddziałach w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego oraz procedur sprzątania. Szpital zapewnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej. Prowadzone są analizy z zużycia środków ochrony osobistej, ocena warunków przechowywania i dostępność środków ochrony osobistej.

W szpitalu jest możliwość zapewnienia izolacji pacjentów z podejrzeniem/zakażeniem chorobą, wywołaną czynnikami alarmowymi poprzez zmianę organizacji (np. kohortację) jak i obecność izolatek/sal jednoosobowych z węzłem sanitarnym we wszystkich oddziałach (z pominięciem oddziału chirurgicznego – brak węzła).

Wskazaniem do wykonywania badań przesiewowych w kierunku drobnoustrojów wielolekoopornych CPE jest hospitalizacja w przeciągu roku od przyjęcia do szpitala lub przekazanie pacjenta bezpośrednio z innej placówki ochrony zdrowia czy opieki długoterminowej.

W Szpitalnym Centrum Medycznym w Goleniowie nie funkcjonuje Laboratorium Mikrobiologiczne. Badania wykonuje Medyczne Laboratorium Mikrobiologiczne Diagnostyka, ul. 3-go Maja 25-27, 70 – 215 Szczecin.

W roku 2023 w Szpitalnym Centrum Medycznym w Goleniowie w Oddziale Intensywnej Opieki Medycznej zarejestrowano łącznie 3 ogniska epidemiczne o etiologii *Klebsiella pneumoniae* oraz *Acinetobacter baumannii*.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

W Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie na wszystkich oddziałach szpitalnych znajdują się izolatki, w których umieszczani są pacjenci z podejrzeniem lub rozpoznaniem zakażenia lub choroby zakaźnej. Izolatka składa się z:

- pomieszczenia pobytu pacjenta,
- pomieszczenia higieniczno - sanitarnego, dostępnego z pomieszczenia pobytu pacjenta wyposażonego w: umywalkę z baterią uruchamianą bez kontaktu z dłonią i dodatkowo w dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym uruchamianym bez kontaktu z dłonią, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia i pojemnik na zużyte ręczniki, natrysk, płuczkę – dezynfektor basenów i kaczek, śluzy umywalkowo - fartuchowej pomiędzy pomieszczeniem pobytu pacjenta a ogólną drogą komunikacji.

Realizowanie programu kontroli zakażeń szpitalnych:

- wprowadzenie aktualnych rekomendacji:
 - antybiotykoterapii w zakażeniach wywoływanych przez pałeczki Enterobacterales wytwarzające karbapenemazy (CPE) opracowane przez NPOA
 - stosowanie antybiotyków w terapii empirycznej wybranych zakażeń
- aktualizacje procedur: postępowania w przypadku zachorowań sporadycznych i ognisk epidemicznych wywołanych przez pałeczki enterobacterales wytwarzających karbapenemazy
- wykonywanie badań przesiewowych przy przyjęciu pacjenta i jej wprowadzenie
- Szkolenia personelu w zakresie:
 - antyseptyka leczenia ran w świetle wytycznych PTLR
 - techniki sprzątania
 - pałeczki enterobacterales: szpitalne procedury postępowania w zakresie epidemiologii, diagnostyki, leczenia i profilaktyki zakażeń *Clostridioides Difficile*
 - profilaktyka zakażeń wywołanych SARS-Cov-2 w opiece zinstytucjonalizowanej i warunkach domowych
 - techniki mycia i dezynfekcji rąk
- Bieżący nadzór nad jakością wody w instalacji wodociągowej, oraz przekazanie informacji o niezwłocznym zgłaszaniu każdego przypadku podejrzenia/zachorowania na legionellozę w trybie natychmiastowej informacji do PPIS.

W Szpitalnym Centrum Medycznym w Goleniowie nie funkcjonuje Laboratorium Mikrobiologiczne. Badania wykonuje Medyczne Laboratorium Mikrobiologiczne Diagnostyka, ul. 3-go Maja 25-27, 70 – 215 Szczecin.

W szpitalu są prowadzone szkolenia wewnętrzne w zakresie profilaktyki zakażeń szpitalnych i procedur przeciwepidemicznych o tematyce:

- Podstawowe elementy profilaktyki zakażeń,
- Higiena rąk w warunkach szpitalnych - audyt w oddziałach,
- Procedura segregacji odpadów medycznych,
- Opatrunki specjalistyczne w leczeniu ran,
- Antyseptyka ran w świetle najnowszych wytycznych Polskiego Towarzystwa Leczenia Ran,
- Terapia empiryczna zakażeń, antybiotykoterapia,
- Pobieranie materiałów do badań mikrobiologicznych,
- Dekontaminacja pacjenta skolonizowanego,
- Zabezpieczenie materiału do badań,
- Zapobieganie zakażeniom szczepami wieloopornymi,
- Aktualne zagrożenia epidemiologiczne w placówkach medycznych,
- Ekspozycja zawodowa.

Przeszkolono 353 osoby.

Cyklicznie odbywają się spotkania Zespołu ds. jakości.

Izolacja pacjentów z zakażeniem, chorobą zakaźną, a Alert patogenem – separatka lub wydzielona sala chorych w oddziale – kohortacja, izolacja stanowiskowa.

3.3. Podsumowanie i wnioski

W roku 2023 w powiecie goleniowskim zarejestrowano 4 ogniska szpitalne wywołane przez drobnoustroje chorobotwórcze:

- 1 ognisko o etiologii *Clostridioides difficile*. Zachorowania wystąpiły wśród pacjentów szpitala. Głównym objawem chorobowym była biegunka;
- 2 ogniska COVID-19 wywołane przez wirus *Klebsiella pneumoniae* w oddziale szpitalnym. Zachorowania wystąpiły wśród pacjentów szpitala;
- 1 ognisko o etiologii *Acinetobacter baumannii*. Zachorowania wystąpiły wśród pacjentów szpitala.

Zespół ds. Zakażeń Szpitalnych wdrożył wewnętrzne procedury epidemiczne, które między innymi obejmowały izolację/kohortację pacjentów objawowych, przeprowadzenie badań diagnostycznych pacjentów i personelu medycznego, wzmożony nadzór sanitarny, dezynfekcję rąk, powierzchni oraz pomieszczeń szpitalnych, stosowanie środków ochrony indywidualnej, zakaz odwiedzin.

Polecono na bieżąco informować Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie o wystąpieniu nowych przypadków zachorowań i aktualnej sytuacji epidemiologicznej w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie oraz Szpitalnym Centrum Medycznym w Goleniowie.

II. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁANOŚCI LECZNICZEJ

1. Szpitale

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

Szpitalne Centrum Medyczne w Goleniowie:

- a) liczba łóżek szpitalnych w 2023 - 140 (w tym 6 noworodkowych);
- b) 6 Oddziałów Szpitalnych;
- c) przeprowadzone remonty w 2023 r.:
 - pomalowanie ciągu komunikacyjnego w głównym budynku szpitala,
 - ZOL: pomalowanie sali nr 21
 - POZ: pomalowane gabinety lekarskie nr 3, 4, 5, 6, gabinet poradni chirurgicznej, gabinet szczepień, pokój socjalny oraz ciąg komunikacyjny
 - Laboratorium analityczne – pracownia hematologiczna, transfuzjologiczna i bank krwi.
- d) zmian organizacyjnych nie wprowadzono
- e) W 2023 r. przeprowadzono 3 zabiegi dezynsekcji – kuchnia ogólna, kuchenki oddziałowe, firma OZONPOL Dawid Koziołek, ul. Tkacka 19/5, 70 – 556 Szczecin. Zastosowano preparat: oprysk Fendona Pro + Pro Vectra, Goliath Gel, założono pułapki AF Monitoring Insect, punktowo detektor owadów HOY HOY.

Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie

- a) W Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie znajduje się 6 oddziałów szpitalnych - 100 łóżek dla chorych.
- b) W 2023 roku na bieżąco wykonywane są remonty mające wpływ na prawidłowe utrzymanie obiektu w czystości - remont oddziału chirurgicznego i bloku operacyjnego.
- c) Nie było zmian organizacyjnych.
- d) Brak sterylizacji gazowej, usługi te zlecane są w 109 Szpital Wojskowy w Szczecinie; korzystanie z usług pralni zewnętrznej, ograniczenie odwiedzin u pacjentów w związku z pandemią COVID-19; wykonywanie testów antygenowych pacjentów przyjmowanych do szpitala z podejrzeniem zakażenia COVID-19; diagnostyka, izolacja i leczenie pacjentów z podejrzeniem zakażenia COVID-19, zgodnie z wytycznymi MZ; na bieżąco wykonywane są zabiegi dezynfekcji i dekontaminacji pomieszczeń metodą zamgławiania oraz ozonowania.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Tabela Nr 5.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			Uwagi (np. program dostosowawczy)
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	
1	Szpitalne Centrum Medyczne	ul. Nowogardzka 2, 72-100 Goleniów	-	X	X	-	-	

	Sp. z o.o. w Goleniowie							
2	Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie	ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard	-	X	X	-	-	

SZPITAL w GOLENIOWIE

Podstawowym źródłem zaopatrzenia Szpitalnego Centrum Medycznego Sp. z o.o. w Goleniowie w wodę do spożycia jest wodociąg sieciowy – Goleniów, która jest badana systematycznie w ramach nadzoru oraz kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne i spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

Własne ujęcie wody stanowi rezerwowe źródło zaopatrzenia szpitala w wodę pozwalające zapewnić co najmniej 12-godzinny zapas wody. Oparte jest na jednej studni o głębokości 56mp.p.t. Obiekt posiada aktualne pozwolenie wodnoprawne wydane przez Prezydenta Miasta Szczecin z dnia 23.10.2015r. nr WGKiOŚ-II.6341.51.2015.HB.2 na szczególne korzystanie z wód – pobór wody podziemnej z ujęcia składającego się z dwóch studni głębinowych nr 1 i nr 2 dla zaopatrzenia w wodę bytowo-gospodarczą Szpitalnego Centrum Medycznego Sp. z o.o. w Goleniowie, które jest ważne do dnia 30.10.2035r.

Pomieszczenie hydroforni zlokalizowane jest w piwnicy budynku głównego szpitala. Ściany wybialkowane, do połowy wysokości pokryte lamperią, podłoga wybetonowana. Woda czerpana jest ze studni za pomocą pompy głębinowej, rurociągiem tłoczona do pomieszczenia hydroforni, gdzie poddawana jest procesowi napowietrzania, filtrowania (odżelazianie, odmanganianie), po czym trafia do dwóch zbiorników hydroforowych, skąd dostarczana jest do zewnętrznej sieci wodociągowej pod ciśnieniem.

W skład ciągu technologicznego SUW wchodzi: mieszacz ze sprężarką, 2 filtry ciśnieniowe, 2 zbiorniki hydroforowe i zestaw do dozowania środków chemicznych. Do pomiaru ilości pobieranej wody ze studni służy licznik objętościowy zainstalowany na rurociągu wody uzdatnionej.

Badania wody pobranej w ramach sprawowanego nadzoru w miesiącach styczeń, maj i październik wykazały ponadnormatywne wartości mętności, żelaza, ogólnej liczby mikroorganizmów w 1ml wody po 72h inkubacji w temp. 22±2°C, obecność bakterii Escherichia coli, bakterii grupy coli. Zatem jakość wody z wodociągu własnego szpitala nie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 11 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Obowiązuje decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia pochodzącej z wodociągu własnego .

Badania ciepłej wody użytkowej pobranej 06.09.2023r. z instalacji wewnętrznej Szpitalnego Centrum Medycznego Sp. z o.o. w Goleniowie wykazały wysokie skażenie Legionella Sp. punktu czerpalnego najdalej oddalonego od zbiornika, oddział chirurgiczny, łazienka damska, wobec czego wszczęto i prowadzono postępowanie administracyjne. Badania kontrolne

przeprowadzone po podjętych działaniach naprawczych nie wykazały obecności Legionella Sp.

SZPITAL w NOWOGARDZIE

Podstawowym źródłem zaopatrzenia Samodzielnego Publicznego Szpitala Rejonowego w Nowogardzie w wodę jest wodociąg miejski – Nowogard. Jakość wody odpowiada wymaganiom, nie zanotowano awarii ani braków wody. Woda jest badana systematycznie w ramach nadzoru oraz kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne i spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

Szpital posiada własne ujęcie wody, które nie jest eksploatowane z powodu awarii pompy.

Badania ciepłej wody użytkowej z instalacji wewnętrznej w szpitalu w 2023 roku wykazały obecność bakterii z rodzaju Legionella w ilości przekraczającej wartości dopuszczalne - wysokie skażenie. Wydana została decyzja zakazująca korzystanie z pryszniców w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie, nakazująca ustalenie przyczyny skażenia, przeprowadzenie zabiegów czyszczenia i dezynfekcji systemu instalacji ciepłej wody użytkowej. Badania kontrolne po wykonanych działaniach naprawczych: czyszczeniu wymiennika płytowego CWU, przegrzaniu sieci oraz chlorowaniu nie wykazały obecności bakterii Legionella sp.

1.3. Bloki Żywieniowe

Na terenie powiatu goleniowskiego są 2 szpitale, w tym posiadające pionowy żywienia. Oba skontrolowano w 2023 roku, 2 kontrole wspólne z innymi sekcjami PSSE w Goleniowie. Dokonano oceny zakładu zgodnie z arkuszem oceny – ustalono ryzyko średnie dla dwóch obiektów. Posiłki przygotowywane są w wydzielonych pomieszczeniach kuchennych wyposażonych w niezbędny sprzęt produkcyjny, pomocniczy oraz urządzenia do prowadzenia obróbki cieplnej i właściwego mycia naczyń, zapewniono właściwe zamknięte pojemniki podtrzymujące zachowanie temperatury ciepłych i zimnych potraw transportowanych na oddziały oraz bezpośrednio do pojedynczych pacjentów. Jadłospisy tygodniowe dostępne są dla pacjentów na tablicach informacyjnych umieszczonych na poszczególnych oddziałach. Osoby zatrudnione w pionie żywieniowym szpitala są nie zostały ukarane mandatami karnymi, nie prowadzono postępowania egzekucyjnego. Wykazano wdrożenie dokumentacji systemowej opartej na zasadach systemu HACCP oraz wprowadzenie i realizowanie wszystkich procedur dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej w pełnym zakresie. Wydano 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego w pomieszczeniach kuchennych oraz magazynowych.

a/ Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie – produkcja posiłków od podstawowego surowca i składnika, porcjowanie posiłków odbywa się na oddziałach przy kuchniach oddziałowych wyposażonych w naczynia i sprzęt wielokrotnego użytku; wszystkie diety, w tym ogólna opracowywane są tak, aby dostarczały 2200 – 2400 kcal dziennie, przy układaniu jadłospisów bierze się pod uwagę wskazania lekarzy prowadzących danego

pacjenta, do układania jadłospisów wykorzystuje się oprogramowanie komputerowe, który uwzględnia wszystkie podstawowe składniki odżywcze, mikro i makroelementy, procentowy udział energii z białka, tłuszczu i węglowodanów;

b/ Szpitalne Centrum Medyczne w Goleniowie – produkcja posiłków od podstawowego surowca i składnika, porcjowanie posiłków odbywa się na oddziałach przy kuchniach oddziałowych wyposażonych w naczynia i sprzęt wielokrotnego użytku; wszystkie diety, w tym ogólna opracowywane są tak, aby dostarczały 2200 – 2400 kcal dziennie, przy układaniu jadłospisów bierze się pod uwagę wskazania lekarzy prowadzących danego pacjenta, do układania jadłospisów wykorzystuje się oprogramowanie komputerowe, który uwzględnia wszystkie podstawowe składniki odżywcze, mikro i makroelementy, procentowy udział energii z białka, tłuszczu i węglowodanów.

1.4. Dezynfekcja

1.4.1. Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie

- **Mycie i dezynfekcja narzędzi i sprzętu medycznego :**

ANIOSYME FIRST: nawilżanie i wstępna dezynfekcja zanieczyszczonych narzędzi chirurgicznych i innych wyrobów medycznych. CITROXLOREX 2% MD preparat gotowy do użycia, dezynfekcja zewnętrznych, drobnych elementów medycznych (cewniki centralne), bakterie, prątki, drożdże, wszystkie wirusy osłonione (łącznie z HBV, HCV, HIV), Rota. ANIOSYME DD1 zastosowanie: narzędzia, sprzęt medyczny, kieliszki, stazy, termometry.

ANIOSEPT ACTIVE zastosowanie: dezynfekcja narzędzi lekarskich i endoskopów.

NEODISHER ENDOSEPTGA chemiczno - termiczna dezynfekcja i mycie endoskopów i osprzętu. Dozowanie automatyczne poprzez wbudowane do myjni pompy.

NEODISHER ENDOCLEAN maszynowe mycie endoskopów. Dozowanie automatyczne poprzez wbudowane do myjni pompy.

NEOBLANK preparat gotowy do użycia do pielęgnacji powierzchni ze stali nierdzewnej.

NEODISHER MEDICLEAN FORTE płynny, alkaliczny środek do mycia w myjniach dezynfektorach.

NEODISHER MEDIKLAR płynny środek płuczący zawierający środki powierzchniowo czynne, środki konserwujące. Do użycia w myjniach dezynfektorach.

NEODISHER MULTIZYM płynny środek do mycia termostabilnych i termolabilnych instrumentów łącznie z instrumentami mikrochirurgicznymi, endoskopami elastycznymi instrumentarium stomatologicznym. Stosowany do mycia w kąpeli zanurzeniowej jak również w myjniach ultradźwiękowych.

NEODISHER SEPTO PRE CLEAN mycie i dezynfekcja kontenerów transportowych i wózków.

- **Mycie i dezynfekcja powierzchni**

Strefa dotykowa:

- INCIDIN LIQUID SPRAY - szybka dezynfekcja małych, czystych powierzchni, trudno dostępnych miejsc. SANI CLOTH 70 chusteczki - szybka dezynfekcja sprzętu medycznego i małych powierzchni odpornych na działanie alkoholi. SANI CLOTH ACTIVE chusteczki - bezalkoholowe do szybkiej dezynfekcji i mycia powierzchni i sprzętu wrażliwego na działanie alkoholi – głowice

ultradźwiękowe, sondy, pleksi. SURFA SAFE - mycie i dezynfekcja delikatnych powierzchni (inkubatory, monitory).

Strefa bezdotykowa:

- SURFANIOS PREMIUM - podłogi, stoły, meble, parapety, łóżka, wózki, klamki, armatura łazienkowa, umywalki, pojemniki na odpady, ściany, możliwość stosowania w obecności pacjentów oraz z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością. CHLOR-CLEAN - powierzchnie, łazienki, sanitariaty, sprzęt do sprzątnia, powierzchnie zanieczyszczone substancjami organicznymi. CHLOR CLEAN WIPES - powierzchnie zanieczyszczone substancjami organicznymi. Powierzchnie zanieczyszczone materiałem zakaźnym (krew, wydzielina). Suche chusteczki do pokrywania i usuwania zanieczyszczeń organicznych, plam krwi wydaliny, wydzielin oraz do mycia i dezynfekcji powierzchni po uprzednim zwilżeniu chusteczki wodą. INCIDIN ACTIVE - powierzchnie, urządzenia. INCIDIN OXYFOAM S-sporobójczy, gotowy do użycia preparat w postaci piany/sprayu do szybkiej dezynfekcji i mycia powierzchni medycznych (w tym np. sondy USG). INCIDIN OXYWIPE S - sporobójcze, szybko działające, gotowe do użycia chusteczki dezynfekcyjno - myjące do szybkiej dezynfekcji i mycia powierzchni medycznych (w tym np. sondy USG).

Do dezynfekcji rąk STERISOL, AHD 1000, ANIOS GEL 85 NPC, STERISOL LIQUID SOAP. Postępowanie z narzędziami medycznymi wielokrotnego użytku: narzędzia wielokrotnego użytku dezynfekowane są w roztworach takich jak: ANIOSYME FIRST, ANIOSYME DD1 całkowicie zanurzone, na czas określony przez producenta. Sporządzanie roztworów preparatów dezynfekcyjnych: roztwory robocze preparatów dezynfekcyjnych służących do dezynfekcji narzędzi i sprzętu medycznego, przygotowują pielęgniarki pełniące w danym dniu dyżur na oddziale, roztwory robocze preparatów dezynfekcyjnych wykorzystywanych podczas sprzątnia lub do dezynfekcji basenów i kaczek, przygotowuje personel pomocniczy danego oddziału. Roztwory użytkowe preparatów znajdują się w pojemnikach stabilnych, z przykrywą, mają pojemność odpowiednią do ilości dezynfekowanego materiału. Pojemniki na roztwory użytkowe preparatów dezynfekcyjnych są oznakowane, zawierają następujące dane: nazwa, data, stężenie, podpis przygotowującego. Roztwory użytkowe preparatów dezynfekcyjnych przygotowywane są według zaleceń producenta:

- a. przechowywanie zapasów środków dezynfekcyjnych: zapasy środków dezynfekcyjnych przechowywane są w poszczególnych oddziałach w zamkniętych szafkach, w gabinetach zabiegowych – w miejscach niedostępnych dla pacjentów.
- b. mycie i dezynfekcja łóżek - brak stacji przygotowania łóżek. Mycie i dezynfekcja łóżek odbywa się metodą tradycyjną z użyciem środków dezynfekcyjnych. Łóżka są myte i dezynfekowane w ciągach komunikacyjnych oddziału lub w salach chorych.

Stanowiska do mycia rąk:

- wszystkie stanowiska do mycia rąk wyposażone są w ściennie dozowniki z mydłem płynnym i ze środkiem antyseptycznym do rąk,
- umywalkę z ciepłą i zimną wodą,
- zasobniki z ręcznikami jednorazowego użytku,
- pojemniki na zużyte ręczniki.

W Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie brak komór dezynfekcyjnych.

Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie korzysta z usług pralniczych wykonywanych przez Zakład Usług Pralniczych 76 - 032 Mielenko, ul. Lipowa 11.

Pomieszczenia poradni endoskopowej spełniają szczegółowe wymagania, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia pracowni badań endoskopowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. W pracowni endoskopowej są świadczone badania z zakresu górnego oraz dolnego odcinka przewodu pokarmowego. Szczegółowy opis dotyczący zabiegów dezynfekcyjnych został zawarty w tabeli nr 4.

1.4.2. Szpitalne Centrum Medyczne Sp. z o.o. w Goleniowie

Prowadzona dezynfekcja:

- dezynfekcja endoskopów-myjnia automatyczna- środek dezynfekcyjny Neodisher Endo Sept GA, myjący Neodisher Clean. Lokalizacja pracowni endoskopowej na terenie SCM w Goleniowie ul. Nowogardzka 2;
- dezynfekcja basenów i kaczek (w razie potrzeby, np. awaria dezynfektora) pojemniki do dezynfekcji z pokrywą, nazwa środka dezynfekcyjnego: Chlor Clean (tabletki), miejsce przeprowadzania dezynfekcji - brudownik w oddziale, szpital nie posiada maceratorów. W oddziale chirurgii, wewnętrznym, położniczo-ginekologicznym, pediatrycznym, ZOL zamontowane są myjnie dezynfektory;
- dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia – stosowane są pojemniki do dezynfekcji z sitem, miejsce dezynfekcji narzędzi: wydzielone pomieszczenie w oddziałach (gabinet zabiegowy), Blok Operacyjny – pomieszczenie przygotowawcze, środek dezynfekcyjny – Neodisher Septo Activ 2% dezynfekcja;
- dezynfekcja powierzchni – stosowane środki dezynfekcyjne: Taski, Incidin Oxy Foam, Perform, Actichlor Plus, Chlor Clean Wipes (w postaci chusteczek inkrustowane chlorem – aktywowana jedynie poprzez jej nasączenie zimną wodą), Anios DDSH, Chlor-Clean – tabletki, Meliseptol New, Surfa Safe, Incidin Oxy Wipe S – sporobójcze chusteczki.

Tabela nr 4.

Szpital	ręk	powierzchni	narzędzi	Endoskopów	baseny, kaczki	łóżka, szafki przyłóżkowe
Dezynfekcja: nazwa środka dezynfekcyjnego, stężenie	Sterisol, AHD 1000, Anios Gel 85 NPC, Sterisol liquid soap	Incidin liquid spray; Sani Cloth 70 i Activ chusteczki; Surfa Safe; Strefa bezdotykowa Surfanios Premium; Incidin Active; Incidin Oxyfoam S	Aniosyme First; Aniosyme DD1; Aniosept Active; Neodisher endo Sept GA; Neodisher endo CLEAN; Neodisher Mediclean Forte Neodisher MediKlar Neodisher MultiZym Neodisher Septo PreClean Neodisher IP spray	Neodisher endo Sept GA, Neodisher endo Clean	Chlor Clean	Surfanios Premium
Przygotowanie środków dezynfekcyjnych, kto, gdzie, stosowane środki ochrony osobistej	Gotowy roztwór	Chlor-Clean Incidin Active, Surfanios Fresh Lemon Stosowane środki ochrony osobistej: rękawice jednorazowe, maseczki ochronne, okulary, fartuchy ochronne.	Roztwór do przygotowania	Preparaty przygotowywane wg. zaleceń producenta przygotowywany przez pielęgniarkę w pracowni endoskopowej. Zapewnione są środki ochrony osobistej: rękawice ochronne, fartuchy.	Chlor Clean sporządzana codziennie przez wyznaczony personel medyczny w brudowniku	komory dezynfekcyjne (materace, koce, poduszki, badania komór własnych, l cykli umowa z kim) Zakład Usług Pralniczych 76-032 Mieleniko, ul. Lipowa 11 z siedzibą w Koszalinie Brak własnej komory dezynfekcyjnej
Sprzątanie pomieszczeń	sprzątnięcie do sprzątnięcia	przechowywanie sprzętu do sprzątnięcia	postępowanie z mopami	postępowanie ze sprzętem po sprzątnięciu	personel własny sprzątnięcia	firma zewnętrzna (nazwa)
	Zestawy do sprzątnięcia wymywnymi mopami, ściereczki w zależności od strefy	Brudowniki na oddziałach	Według opracowanych własnych procedur	Według opracowanych własnych procedur	tak	nie

	czystości. zachowany podział na kolory ściereczek, mopów i wiader	pojemniki	czas przechowywania	miejsce składowania	umowa z firmą odbierającą odpady	Dokumentacja odpadów	X
Odpady medyczne	Plastikowe, zamknięte pojemniki	Zgodnie z wymogami rozporządzenia i własnymi procedurami.	Magazyn medycznych odpadów	„Hygea”-Przedsiębiorstwo Produkcyjno -Usługowo-Handlowe Lubasz ul. Szkolna 21	Zachowana dokumentacja w postaci faktury potwierdzające odbiór odpadów medycznych. karty przekazania odpadów medycznych	X	X
Stanowiska do mycia rąk (wyposażenie) w tym: wodna armatura uruchamiana bez kontaktu z dłonią	sale operacyjne	gabinety zabiegowe	gabinet lekarski	Pomieszczenie higieniczne – sanitarne	X	X	X
	Umywalka/zlew dwukomorowy z bieżącą, ciepłą i zimną wodą, środki do higienicznego mycia rąk, armatura uruchamiana bez kontaktu z dłonią.	Umywalka/zlew dwukomorowy z bieżącą, ciepłą i zimną wodą, środki do higienicznego mycia rąk, armatura uruchamiana bez kontaktu z dłonią.	Umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, środki do higienicznego mycia rąk, armatura uruchamiana bez kontaktu z dłonią.	Umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, środki do higienicznego mycia rąk.	X	X	X

1.5. Sterylizacja.

1.5.1. Szpitalnym Centrum Medycznym w Goleniowie

Sterylizacja:

Od 15 lipca 2015 r. szpital korzysta z zewnętrznych usług sterylizacji w Centrum Usług „Citonex” 71-730 Szczecin ul. Rolna 4. Transport narzędzi do sterylizacji i po sterylizacji w zamkniętych pojemnikach.

1.5.2. Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie

Centralna Sterylizatornia Samodzielnego Publicznego Szpitala Rejonowego w Nowogardzie przy ul. Wojska Polskiego 7 zlokalizowana w budynku głównym Szpitala nr 1 na poziomie piwnicy składa się z następujących pomieszczeń:

- 1) Szyb windy W3
- 2) Magazyn środków myjących
- 3) Pomieszczenie porządkowe
- 4) WC personelu
- 5) Komora przyjęć
- 6) Wstępne mycie i dezynfekcja
- 7) Mycie wózków
- 8) Suszenie wózków
- 9) Magazyn czystych wózków
- 10) Magazyn mat. wprowadzanych
- 11) Stacja uzdatniania wody
- 12) Śluza
- 13) WC personelu
- 14) Pomieszczenie pakietowania
- 15) Pakietowanie bielizny i materiałów opatrunkowych
- 16) Śluza
- 17) Magazyn materiałów sterylnych
- 18) Wydawanie materiałów sterylnych
- 19) Ekspedycja
- 20) Szyb windy W4
- 21) Śluza
- 22) Szatnie personelu z węzłami sanitarnymi
- 23) Pomieszczenie socjalne pracowników sterylizacji
- 24) Archiwum.

Typ sterylizatora – sterylizator z roku 2016 to nowy przelotowy sterylizator parowy o pojemności 420 litrów, typu SMART S-420 produkcji Getinge Poland Warszawa. Jest zamontowany w nowej Centralnej Sterylizatorni. Myjka ultradźwiękowa produkcji Getinge Poland Warszawa z roku 2016, która zlokalizowana jest w części brudnej. Centralna Sterylizatornia podzielona jest na trzy strefy: brudną, czystą, sterylną. Centralna sterylizatornia ma bezpośrednie połączenie z zespołem operacyjnym (winda – W3, W4) oraz zapewniony jest łatwy dostęp z innych jednostek organizacyjnych szpitala. Pakietowanie narzędzi i bielizny odbywa się w oddzielnych pomieszczeniach. Wejście personelu centralnej sterylizatorni ze strefy czystej do strefy brudnej

i sterylnej prowadzi przez śluzy umywalkowo - fartuchowe. Przy śluzie między strefą czystą i brudną zainstalowany jest ustęp. Między strefą sterylną a ogólnodostępną szpitala znajduje się pomieszczenie do wydawania materiałów sterylnych. Między strefą brudną i czystą zainstalowana jest przelotowa myjnia – dezynfektor. W ścianie między strefą czystą i sterylną znajduje się jeden parowy sterylizator przelotowy. Szpital posiada zawarte porozumienie na wykonywanie sterylizacji parowej w przypadku wystąpienia awarii sterylizatora z EMC Szpital Św. Jerzego w Kamieniu Pomorskim, który posiada ISSO. Centralna sterylizatornia wyposażona jest we własną stację uzdatniania wody.

Tabela nr 5.

<i>Sterylicacja: Typ sterylizatora/ rok produkcji</i>	<i>przelotowe /nieprzelotowe</i>	<i>miejsce usytuowania</i>	<i>wydzielony personel do prowadzenia kontroli procesów sterylizacji</i>	<i>transport materiału do i po sterylizacji</i>	<i>umowa z podmiotem zewnętrznym (nazwa)</i>
typu SMART S-420 produkcji Getinge z 2016 roku	Przelotowy	Centralna sterylizatornia	tak	Zamknięte pojemniki zgodnie z opracowaną procedurą	Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespolony Szczecin ul. Arkońska 4 – sterylizacja gazowa
<i>przygotowanie sprzętu do sterylizacji (sposób, miejsce)</i>	<i>kontrola biologiczna :</i> - zewnętrzna, - wewnętrzna,	<i>liczba przeprowadzonych badań ,</i>	<i>liczba zakwestionowanych badań,</i>	<i>awaryjność urządzeń</i>	<i>przechowywanie materiału po sterylizacji</i>
Sprzęt myty i dezynfekowany na każdym oddziale i gabinetach zabiegowych następnie przekazywany do sterylizacji w zamkniętych pojemnikach	Zewnętrzna Raz w miesiącu Wewnętrzna Wskaźnikami biologicznymi - Sporal A 1 w miesiącu oraz každorazowo w razie awarii Wskaźnikami chemicznymi klasa Iv codziennie do każdego pakietu. Wskaźnikami fizycznymi rejestrwanie podstawowych parametrów fizycznych w postaci: wydruków, rejestrów odręcznych	81	0	0	Prawidłowe, w wydzielonych miejscach zgodnie z opracowanymi procedurami

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

W Samodzielnym Publicznym Szpitalu Rejonowym w Nowogardzie przy ul. Wojska Polskiego 7, utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmują się pracownicy szpitala. Sprzęt przechowywany jest w sposób prawidłowy, a miejscem jego przechowywania są składziki porządkowe, pomieszczenia gospodarcze oraz brudownik. Sprzątanie i dezynfekcja pomieszczeń są zgodne z harmonogramem i realizowane na bieżąco w zależności od potrzeb.

W Szpitalnym Centrum Medycznym Sp. z o.o. w Goleniowie utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmuje się firma zewnętrzna DGP DOZORBUD Grupa Polska Sp. z o.o. ul. Najświętszej Marii Panny 5e, 59-220 Legnica. Szpital posiada opracowany plan higieny szpitalnej.

Sprzęt do sprzątania - wózek serwisowy do mycia i dezynfekcji dużych i małych powierzchni, sprzęt mechaniczny do czyszczenia, kij aluminiowy, stelaż płaski do mopa, sprzęt pomocniczy (kije teleskopowe, zestawy do mycia okien).

Sprzęt do sprzątania jest dekontaminowany preparatem myjąco - dezynfekującym w brudowniku, mopy bawełniane (system mopa jednego kontaktu) po użyciu przekazany do pralni centralnej.

Materace zabezpieczone są przed zanieczyszczeniem pokrowcem nadającym się do mycia i dezynfekcji, ponadto materace, koce, poduszki są przekazywane do pralni centralnej HTS Stargard Sp. z o. o ul. Lotników 51.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Tabela Nr 5. 2 Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1.	Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie	ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard	Zakład Usług Pralniczych z siedzibą w Mielenku	
2.	Szpitalne Centrum Medyczne sp. z o.o. w Goleniowie	ul. Nowogardzka 2, 72-100 Goleniów	konsorcjum firm HTS Stargard Sp. z o. o. z siedzibą w Sierpcu przy ul. Bojanowskiej 2A i Hollywood Textile Service Sp. z o.o. z siedzibą w Sierpcu przy ul. Bojanowskiej 2A. Pranie bielizny szpitalnej z oddziałów: pediatrycznego, noworodkowego i ginekologicznego odbywa się w pralni Zakładu Aktywności Zawodowej (ZAZ) w Łozienicy	

SZPITAL w GOLENIOWIE

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w pralni zewnętrznej prowadzonej przez konsorcjum firm HTS Stargard Sp. z o. o. z siedzibą w Sierpcu przy ul. Bojanowskiej 2A i Hollywood Textile Service Sp. z o.o. z siedzibą w Sierpcu przy ul. Bojanowskiej 2A. Zakres usług obejmuje: pranie (wodne i chemiczne), maglowanie, prasowanie bielizny szpitalnej, fartuchów i ubrań ochronnych kuchni, ubrań operacyjnych, piżam, poduszek, kocy, materacy i in., naprawa i cerowanie bielizny płaskiej,

przyszywanie troków, guzików i zamków do bielizny płaskiej i fasonowej, oznakowanie bielizny, transport bielizny z i do siedziby zamawiającego. Bielizna jest odbierana (brudna) i przywożona (czysta) dwa razy w tygodniu. Pranie bielizny szpitalnej z oddziałów: pediatrycznego, noworodkowego i ginekologicznego odbywa się w pralni Zakładu Aktywności Zawodowej (ZAZ) w Łozienicy dwa razy w tygodniu (we wtorki i czwartki).

Centralny magazyn bielizny czystej posiada niezależne, oznakowane wejście od bocznej strony budynku administracyjnego. Powierzchnie ściennie do wysokości 2m pokryte farbą olejną, powyżej farbą akrylową, podłoga wyłożona terakotą, połączenie ścian z podłogą za pomocą cokołu. Powierzchnie ścian pokrytych farbą olejną miejscami z odpryskami, wymagają odnowienia. Bielizna czysta składowana jest na regałach. W dniu kontroli magazyn bielizny czystej był pusty. Bielizna czysta na bieżące potrzeby przechowywana jest na poszczególnych oddziałach.

Centralny magazyn bielizny brudnej posiada niezależne wejście, odpowiednio oznakowane. Powierzchnie ściennie do wysokości 2m pokryte farbą olejną, powyżej farbą akrylową, podłoga wyłożona terakotą, połączenie ścian z podłogą za pomocą cokołu. Powierzchnie ścian pokrytych farbą olejną miejscami z odpryskami, wymagają odnowienia. Bielizna brudna składowana jest na podestach. W magazynie znajduje się umywalka z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, płyn do dezynfekcji rąk.

Podczas kontroli stwierdzono:

1. Powierzchnie ścian pokrytych farbą olejną w centralnym magazynie bielizny czystej miejscami z odpryskami, wymagają odnowienia.
2. Powierzchnie ścian pokrytych farbą olejną w centralnym magazynie bielizny brudnej miejscami z odpryskami, wymagają odnowienia.

Wobec powyższego wszczęto postępowanie administracyjne.

SZPITAL w NOWOGARDZIE

Bielizna szpitalna prana jest w pralni w Mielenku przez Zakład Usług Pralniczych Sp. J. Zapewniono magazyn bielizny czystej.

Bielizna czysta przewożona wózkami przeznaczonymi wyłącznie do tego celu. Bielizna brudna przetrzymywana w wydzielonym miejscu. Transport bielizny brudnej odbywa się za pomocą wózków przeznaczonych wyłącznie do tego celu dwa razy dziennie.

Wszystkie ww. pomieszczenia są zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych.

Stan sanitarno- higieniczny i techniczny magazynów bielizny nie budzi zastrzeżeń.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Tabela Nr 5.3 Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro - morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia (ilość miejsc)*	

1.	Szpitalne Centrum Medyczne Sp. z o.o. w Goleniowie	ul. Nowogardzka 2, 72-100 Goleniów	Tak	1	4	Prosektorium zarządzane przez Fidalii s.s. z siedzibą w Goleniowie
2.	Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie	ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard	Brak	1	2	Chłodnia zarządzana przez Usługi Pogrzebowe J.Furmańczyk, ul.Cmentarna, Nowogard
3.	Kaplica	Cmentarz Nowogard	-	-	2	Chłodnia zarządzana przez Zakład pogrzebowy, Furmańczyk Sebastian, ul. Nadtorowa 3, Nowogard
4.	Dom przedpogrzebowy	Cmentarz Goleniów	-	-	5	Chłodnia zarządzana przez PGK Sp. z o.o. z siedzibą w Goleniowie

* szpital jest zobowiązany zapewnić chłodnię

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie znajduje się 31 podmiotów leczniczych będących przychodniami, ośrodkami zdrowia, poradniami, zakładami badań diagnostycznych i medycznymi laboratoriami diagnostycznymi.

W 2023 przeprowadzono 48 kontroli w zakresie przestrzegania wymagań higieniczno-sanitarnych.

Kierownicy podmiotów leczniczych oraz inne osoby udzielające świadczeń zdrowotnych są obowiązani do podejmowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Działania te obejmują w szczególności opracowanie, wdrożenie i nadzór nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji skóry i błon śluzowych lub innych tkanek.

We wszystkich skontrolowanych placówkach opracowane są i stosowane procedury:

- higienicznego mycia i dezynfekcji rąk,
- postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym,
- dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego,
- postępowania po ekspozycji,
- postępowania po zranieniu lub kontakcie z materiałem zakaźnym,
- dezynfekcji małych i trudno dostępnych powierzchni,

- sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń,
- postępowania z brudną bielizną,
- postępowania z odpadami medycznymi,
- postępowania na wypadek awarii urządzeń chłodniczych (punkty szczepień),
- przyjmowania i przechowywania preparatów szczepionkowych (punkty szczepień),
- identyfikacji i wyodrębnienia/oznaczenia szczepionek o bliskim terminie upływu daty ważności (punkty szczepień),
- monitorowania i utylizacji szczepionek, dla których upłynął termin ważności (punkty szczepień),
- mycia i dezynfekcji lodówek,
- otwierania opakowań sterylnych.

W wyniku prowadzonego bieżącego nadzoru nad zakładami opieki zdrowotnej stwierdzono:

- dostateczne zaopatrzenie w sprzęt iniekcyjny jednorazowego użytku,
- wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych,
- prawidłową sterylizację sprzętu zabiegowego,
- prawidłowe postępowanie z odpadami medycznymi,
- przestrzeganie procedur epidemicznych.

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie wydał 8 decyzji administracyjnych stwierdzających nieprawidłowości dot. stanu sanitarno - technicznego kontrolowanego podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Szczegółowy opis dotyczący zabiegów dezynfekcyjnych został opisany w tabeli nr 6.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Goleniowie znajduje się 84 obiektów będących indywidualnymi praktykami lekarskimi/pielęgniarskimi/protetycznymi.

W 2023 roku skontrolowano 49 obiektów w zakresie przestrzegania przepisów określających:

- stan higieniczny obiektów, w których udzielane są świadczenia medyczne,
- warunków zdrowotnych obrotu kosmetykami w podmiotach działalności leczniczej,
- przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 09.11.1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- realizacji procedur przeciwepidemicznych podejmowanych w celu zapobiegania szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych oraz dokumentacji w tym zakresie, w kontrolowanych podmiotach działalności leczniczej,

Stan sanitarno – techniczny większości skontrolowanych podmiotów nie budził zastrzeżeń. W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie wydał 2 decyzje administracyjne stwierdzające nieprawidłowości dot. stanu sanitarno - technicznego kontrolowanego gabinetu.

Kontrolowane podmioty są zaopatrzone w sprzęt iniekcyjny jednorazowego użytku w wystarczającej ilości, jak również odpowiednią ilość środków dezynfekcyjnych. W placówkach sterylizacja sprzętu zabiegowego odbywa się prawidłowo, prawidłowe jest również postępowanie z odpadami medycznymi.

Szczegółowy opis dotyczący zabiegów dezynfekcyjnych został zawarty w **tabeli nr 7**.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

4.1. Szpitalne Centrum Medyczne Sp. z o.o. w Goleniowie

Odbiór odpadów medycznych odbywa się przez firmę KONCA z siedzibą w Szczecinie przy ul. Asnyka 9a/7. Odpady medyczne do czasu odbioru przez firmę specjalistyczną są magazynowane w przystosowanym pomieszczeniu, gromadzone w plastikowych kontenerach. Odpady magazynowane są zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.

4.2. Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie

Odbiór odpadów medycznych odbywa się przez firmę REMONDIS Medison Sp. z o.o., ul. Puszkińska 41, 42-530 Dąbrowa Górnicza. Odpady medyczne do czasu odbioru przez firmę specjalistyczną są magazynowane w przystosowanym pomieszczeniu – Magazynie odpadów medycznych. Transport wewnętrzny odpadów medycznych odbywa się za pomocą zamykanych wózków przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Odpady magazynowane są zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.

Dezynfekcja -	Ręka	Przebieżni	Narzędzi	endoskopów	X	X
Nazwa środka dezynfekcyjnego, stężenie	Spitaderm Skinman Soft Desderman Bioseptol 80 AHD1000 Velodes Skinsept (do skóry)	Incidin Liquid Spray Velox Top Medispray Isorapid Floor Prosept Spray	Sekusept Pulver Classic + Aktywator; PrimaDent Protect; Prosept Jet Forte; Viruton Extra; Alpro Jet D; Sekudrill	Nie dotyczy	X	X
Przygotowanie środków dezynfekcyjnych, kto, gdzie, stosowane środki ochrony osobistej	Gotowy roztwór	Gotowy roztwór jak i sporządzany codziennie przez wyznaczony personel Stosowane środki ochrony osobistej: rękawice 1-razowe, fartuchy ochronne.	Pojemniki plastikowe, zamykane oraz myjki ultradźwiękowe	myjnia – rodzaj nie dotyczy	X	X
Sterylizacja	Typ sterylizatora/ rok produkcji	przelotowe /nieprzelotowe	miejsce usytuowania	wydzielony personel do prowadzenia kontroli procesów sterylizacji	transport materiału do i po sterylizacji	umowa z podmiotem zewnętrznym (nazwa)
	W placówkach używane są sterylizatory różnych typów rok produkcji od 1998 r. do 2018 r.	Nieprzelotowe	Wydzielone pomieszczenie przy gabinecie/w gabinecie	Wydzielony personel lub właściciel obiektu	Jeśli transport jest konieczny to odbywa się w zamkniętych pojemnikach	Podmioty w których przeprowadzany jest proces sterylizacji posiadają własne sterylizatory
	przygotowanie sprzętu do sterylizacji (jak, gdzie)	kontrola biologiczna : - zewnętrzna, - wewnętrzna,	liczba przeprowadzonych badań ,	liczba zakwestionowanych badań	awaryjność urządzeń	przechowywanie materiału po sterylizacji
	Sprzęt myty jest i dezynfekowany w specjalnych pomieszczeniach przy gabinetach lub bezpośrednio w gabinetach a następnie przekazywany do sterylizacji	Zewnętrzna - Raz w kwartale niektóre podmioty raz w miesiącu Wewnętrzna: Wskaźnikami biologicznymi-Sporal A 1 w miesiącu oraz każdorazowo w razie awarii	23	0	0	Przechowywanie materiału po sterylizacji zgodnie z własnymi procedurami.

Dezynfekcja - nazwa środka dezynfekcyjnego, stężenie	Ręka Spitaderm Skinman Soft Desderman Bioseptol 80 AHD1000 Velodes Skinsept (do skóry)	powierzchni Incision Liquid Spray Velox Top Medispray Isorapid Floor Prosept Spray	narzędzi Sekusept Pulver Classic + Aktywator; PrimaDent Protect; Prosept Jet Forte; Viruton Extra; Alpro Jet D; Sekudrill pojemniki plastikowe, zamykane; myjka ultradźwiękowa	endoskopów Nie dotyczy	X X	X X
Przygotowanie dezynfekcyjnych, kto, gdzie, stosowane środki ochrony osobistej	Gotowy roztwór	Gotowy roztwór	1-3%; codziennie wyznaczony personel Stosowane środki ochrony osobistej: rękawice 1- razowe, fartuchy ochronne.	Nie dotyczy	X	X
sterylizacja	Typ sterylizatora/ rok produkcji W placówkach używane są sterylizatory różnych typów rok produkcji od 1998 r. do 2018r.	przelotowe /nieprzelotowe nieprzelotowe	miejsce usytuowania Wydzielone pomieszczenie przy gabinecie/w gabinecie	wydzielony personel do prowadzenia kontroli procesów sterylizacji	transport materiału do i po sterylizacji	umowa z podmiotem zewnętrznym (nazwa) Podmioty w których przeprowadzany jest proces sterylizacji posiadają własne sterylizatory
	przygotowanie sprzętu do sterylizacji (jak, gdzie) Sprzęt myty jest i dezynfekowany w specjalnych pomieszczeniach przy gabinetach lub pośredni w gabinetach a następnie przekazywany do sterylizacji	kontrola biologiczna : - zewnętrzna, - wewnętrzna, Zewnętrzna Raz w kwartale Wewnętrzna Wskaźnikami biologicznymi-Sporal A 1 w miesiącu oraz każdorazowo w razie awarii Wskaźnikami chemicznymi każdorazowo do każdego pakietu. Wskaźnikami fizycznymi rejestrowanie podstawowych parametrów fizycznych w postaci: wydruków, rejestrów odręcznych	liczba przeprowadzonych badań, 101	liczba zakwestionowanych badań 0	awaryjność urządzeń	przechowywanie materiału po sterylizacji Przechowywanie materiału po sterylizacji zgodnie z własnymi procedurami.

Sprzątanie pomieszczeń	sprzęt do sprzątania	przechowywanie sprzętu do sprzątania	postępowanie z mopami	postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu	personel sprzątający własny	firma zewnętrzna (nazwa)
	Zestawy do sprzątań z wymiennymi mopami, ściereczki,	Pomieszczenia gospodarcze	Według opracowanych własnych procedur	Według opracowanych własnych procedur	Personel sprzątający własny lub osoba zatrudniona z zewnątrz	nie
Odpady medyczne	pojemniki	czas przechowywania	miejsce składowania	umowa z firmą odbierającą odpady	Dokumentacja odbioru odpadów	X
	plastikowe, zamknięte	Zgodnie z wymogami rozporządzenia.	Pomieszczenia wyznaczone wyłącznie do tego celu wyposażone w lodówki	1. "Eko-Spalmed" Bogusław Wodecki Kołobrzeg, ul. Armii Krajowej 20/7 2. REMONDIS Medison Sp. z o.o. ul. Puszkina 41, Dąbrowa Górnicza 3. "Konca" Zakład Transportowo-Handlowy Szczecin, ul. Asnyka 9/7	Zachowana dokumentacja odbioru odpadów medycznych, faktury, karty przekazania	X
Stanowiska do mycia rąk (wyposażenie)w tym armatura wodna uruchamiana bez kontaktu z dłonią	sale operacyjne	gabinety zabiegowe	gabinet lekarski	Pomieszczenia higieniczno – sanitarne	X	X
	Nie dotyczy	Umywalka/zlew dwukomorowy z bieżącą, ciepłą i zimną wodą, środki do higienicznego mycia rąk, armatura uruchamiana bez kontaktu z dłonią.	Umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, środki do higienicznego mycia rąk, armatura uruchamiana bez kontaktu z dłonią.	Umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, środki do higienicznego mycia rąk.	X	X

Tabela Nr 7

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami i we współpracy z organizacjami unijnymi

Czynności kontrolne w zakładach obrotu i produkcji żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym przestrzegania przepisów prawa żywnościowego w nadzorowanych obiektach oceniano zgodnie z Procedurą urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. oraz zarządzenia zmieniające nr 291/2019 z dnia 13 grudnia 2019 roku, a także nr 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Kontrole przeprowadzono na podstawie art. 1, 4 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. 2023 poz. 338 ze zm.) w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. 2023 poz. 775 ze zm.). Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz.U.2023 poz. 221 ze zm.) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonywano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

OGÓLNA LICZBA KONTROLI

W **2023** roku w rejestrach zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku pod nadzorem było łącznie:

- **1522** zakładów obrotu żywnością i żywienia zbiorowego, obrotu i produkcji materiałami, wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, obrotu i wytwarzania produktów kosmetycznych,

- z czego skontrolowano **447** zakładów, w tym:

1. 256 produkcji żywności, skontrolowano 57:

- 1 wytwórnia lodów (1 kontrola)

- 12 automatów do produkcji lodów (skontrolowano 11, 10 z arkuszem oceny, 1 kontrola odbiorowa, 1 zakład, który nie jest w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PPIS w Goleniowie – nie wykazano w MZ-48)
 - 10 piekarni (10 skontrolowano)
 - 6 ciastkarni (5 skontrolowano, 4 z arkuszem oceny, 1 kontrola odbiorowa)
 - 6 innych wytwórni żywności (skontrolowano 5) tj. 2 przetwórnice warzywno – owocowe, 1 producent koncentratów spożywczych, 1 wytwórnia wód (brak kontroli – pismo strony o zwieszeniu działalności), 1 producent kostek lodu, 1 producent wyrobów wegetariańskich
 - 10 kuchni domowych (skontrolowano 5)
 - 5 zakładów garmażeryjnych (skontrolowano 4);
 - 206 zakładów produkcji pierwotnej, w tym 5 w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego – 16 skontrolowano, w tym 4 w ramach RHD, wpisano do rejestru 11 nowych gospodarstw rolnych;
2. 934 obrotu żywnością (skontrolowano 230), w tym:
 - 172 sklepy, w tym 27 marketów (skontrolowano 102, w tym wszystkie markety)
 - 77 kiosków (skontrolowano 31)
 - 29 aptek (skontrolowano 5)
 - 61 ruchome i tymczasowe (skontrolowano 1)
 - 69 innych zakładów obrotu żywnością (skontrolowano 9, 1 kontrola odbiorowa): sklepiki szkolne, targowiska, stacje paliw, kioski typu ruch, urzędy pocztowe, 2 sklepy internetowe, sklepy sportowe i siłownie
 - 21 magazynów hurtowych (skontrolowano 15, 1 zakład zatwierdzono)
 - 505 środków transportu (67 skontrolowano, w tym 48 zatwierdzono);
 3. 286 żywienia zbiorowego, skontrolowano 151:
 - 171 typu otwartego, w tym 123 małe gastronomie (skontrolowano 23 restauracje i 74 małe gastronomie)
 - 113 typu zamkniętego (skontrolowano 52 zakłady), w tym 4 stołówki pracownicze, 1 bufet zakładowy, 32 stołówki przedszkolne, 32 stołówki szkolne, 2 ośrodki kolonijne, 15 żłobków, 9 stołówek w domach opieki osób starszych i chorych, 6 placówek oświatowo – wychowawczych, 2 zakłady karne, 2 szpitale, 1 świetlica, 1 kwatery myśliwska, 1 Internat, 2 zakłady cateringowe);
 4. 34 wytwórni oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym:
 - 4 wytwórnie (skontrolowano 2 wytwórnie)
 - 30 obrotu (skontrolowano 1);
 5. 12 zakładów wytwórni, konfekcjonowania oraz miejsc obrotu produktami kosmetycznymi
 - 2 wytwórnie (2 skontrolowano),
 - 10 obrotu (6 skontrolowano), w tym zakłady, w których prowadzona jest sprzedaż detaliczna produktów kosmetycznych.

ANALIZA RYZYKA W ZAKŁADACH

Wśród 1510 zakładów produkcji i obrotu żywnością, żywienia zbiorowego oraz produkcji i obrotu materiałami, wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, widniejących

w rejestrze, ocenionych na podstawie arkuszy oceny lub przeprowadzonej analizy ryzyka ustalono:

1. 802 zakłady są niskiego ryzyka

W tej grupie zakładów są głównie środki transportu żywności, gospodarstwa rolne produkujące żywność typu zboża i rośliny nasion oleistych oraz zakłady obrotu żywnością trwałą mikrobiologicznie i opakowaną jednostkowo m.in. apteki, urzędy pocztowe, kioski typu Ruch.

2. 680 zakłady są średniego ryzyka

Większość kontrolowanych zakładów są średniego ryzyka, w tym:

- zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego,
- zakłady obrotu żywnością nietrawną mikrobiologicznie i nieopakowaną jednostkowo
- oraz niektóre zakłady produkcyjne takie jak piekarnie bez działu cukierniczego, gospodarstwa rolne wraz z magazynem, automaty do lodów, 1 zakład garmażeryjny (zakład nieczynny) i 1 cukiernia, w której od lat nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pomimo nadanego wysokiego profilu działalności zakładom wg kategorii opisanych w Zarządzeniu GIS „INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOCIĄ”, po przeprowadzonych kontrolach zgodnie z arkuszem oceny stwierdzono, iż zakład nie przekroczył 49 punktów.

3. 28 zakłady są wysokiego ryzyka

Są to zakłady, których profil działalności jest wysoki :

- wytwórnia lodów tradycyjnych na bazie mleka poddawanych pasteryzacji,
- 8 piekarni i 5 cukierni, które produkują wyroby z kremem niepoddanym końcowej obróbce termicznej,
- 4 zakłady garmażeryjne,
- 8 gospodarstw rolnych, plantacje owoców miękkich: borówki i truskawki
- 1 zakład produkcji wyrobów wędliniarskich typu vegge, sprzedaż w marketach
- 1 zakład cateringowy, duża produkcja, w tym półproduktów dla innego zakładu produkcyjnego.

Łączna liczba wszystkich przeprowadzonych kontroli wyniosła łącznie **702**:

- z czego **15** kontrole dotyczyły zakładów, których nie ma w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie
- 4 kontrole wspólne z innymi sekcjami, w których HŻŻiPU nie jest działem wiodącym
- 27 kontroli związanych z poborem próbek żywności / próbek sanitarnych do badania laboratoryjnego bez sporządzonego protokołu kontroli.

Kontrole przeprowadzone w zakładach, których nie ma w rejestrze dotyczyły:

- zakładów obrotu żywnością typu ruchomego wpisanych do rejestrów innych PPIS, w tym 1 automat do produkcji lodów w Lubczynie;
- półkolonii i obozów organizowanych w ferie zimowe oraz wakacje w obiektach, których nie prowadzi się na stałe żywienia zbiorowego;
- 1 stragan z truskawkami,
- 1 wytwórnia produktów kosmetycznych w Świnoujściu.

Z **687** kontroli wykazanych w sprawozdaniu MZ-48, stanowiły **143 kontrole sprawdzające, 58 kontroli interwencyjnych**, z podziałem na główne kategorie zakładów:

- 85 kontroli w zakładach produkcji żywności, w tym 19 w zakładach pierwotnej produkcji żywności pochodzenia roślinnego
- 353 kontroli w zakładach obrotu żywnością (34 kontrole interwencyjne)
- 238 kontroli w zakładach żywienia zbiorowego: 168 typu otwartego i 68 typu zamkniętego oraz 2 kontrole w zakładach cateringowych
- 3 kontrole w zakładach produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 2 kontroli w zakładach obrotu wyrobami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością
- 2 kontrole w zakładach wytwarzających produkty kosmetyczne i 2 kontrole w zakładach zajmujących się ich obrotem.

Informacja dotycząca zbiorowych zatruc pokarmowych w 2023 roku

Na terenie naszego działania nie zanotowano w 2023 roku zbiorowych zatruc pokarmowych. Podczas czynności kontrolnych w zakładach żywienia zbiorowego oraz w zakładach cateringowych prowadzi się działania edukacyjne mające na celu zminimalizowanie ryzyka zanieczyszczenia żywności. Sekcja HŻŻiPU stale współpracuje z sekcją Epidemiologii PSSE w Goleniowie, również po otrzymaniu powiadomień w ramach systemu RASFF.

W 2023 roku do ZPWIS skierowano 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej oraz nie skierowano wniosków do Sądu o nałożenie kary pieniężnej.

Do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie skierowano 2 wnioski o ukaranie przedsiębiorców karą pieniężną w myśl art. 103 ust. 1 pkt. 4 oraz art. 104 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia za:

1. Brak złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS określonych w art. 6 (WE) nr 852 Parlamenty Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 roku; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) oraz art. 63 ustawy bzz z dnia 25 sierpnia 2006 roku przez właściciela zakładu, w którym prowadzona była działalność w zakresie magazynowania żywności oraz przetwarzania ryb.
2. Brak złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS określonych w art. 6 (WE) nr 852 Parlamenty Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 roku; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) oraz art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia, przez właściciela Restauracji w Płotach dostarczającej posiłki do zakładu pracy firmy na terenie powiatu goleniowskiego.

DECYZJE

W 2023 roku w sekcji Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku wystawiono łącznie **221 decyzji**, 8 postanowień, **258 decyzji płatniczych**, w tym:

- **71 decyzji administracyjnych** nakazujących doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń lub sprzętu oraz na opracowanie dokumentacji systemowej kontroli wewnętrznej,
- **14 prolongat** na wniosek strony, zmieniające terminy wykonania obowiązków decyzji;
- **1 decyzja uchylająca** decyzję administracyjną – 1 zakład zmienił zakres działalności, wyłączył z użytkowania pomieszczenia w złym stanie technicznym, na wniosek Strony;
- **60 decyzji zatwierdzających** na 87 zakładów (wystawiono 1 decyzję na 27 środków transportu żywności hurtowni artykułów spożywczych);
- **17 decyzji zatwierdzających** zmieniających zakres prowadzonej działalności (**16 rozszerzających, 1 zmieniająca**), które nie są ujęte w MZ 48;
- **31 decyzje wykreślające** na wniosek Strony oraz z urzędu po stwierdzeniu braku prowadzenia działalności handlowej lub gastronomicznej;
- **27 decyzji umarzających** wszczęcie postępowania,
- **258 decyzji rachunków** na kwotę **26186,00zł**.

Nie wydano decyzji zakazującej wprowadzania do obrotu żywności, produkcji i wstrzymania działalności produkcyjnej, handlowej i gastronomicznej. Nie sporządzono zarządzenia zabezpieczenia.

Wystawiono **1 tytuł wykonawczy i 2 postanowienia** o nałożeniu grzywny na podmiot prowadzący sklep sieci Żabka w związku z niewykonaniem po uprzednim upomnieniu obowiązku z decyzji na poprawę stanu technicznego podłogi w zakładzie. Dopiero czwarta kontrola sprawdzająca potwierdziła zapewnienie dobrego stanu technicznego podłogi w sklepie.

MANDATY

Na właścicieli zakładów / pracodawców lub na pracowników nałożono łącznie 147 mandatów karnych na sumę 34 700,00 złotych.

W MZ 48 wykazano 147 mandaty karne na kwotę 34700,00 złote, które zostały nałożone na pracowników, właścicieli zakładów za nie przestrzeganie prawa żywnościowego, w szczególności za:

- brak lub nieaktualna dokumentacja zdrowotna do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników zatrudnionych przy żywności,
 - brak realizacji dokumentacji systemowej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP i GHP/GMP,
 - niewłaściwy stan higieniczno – sanitarny pomieszczeń i sprzętu oraz otoczenia zakładu,
 - wprowadzanie do obrotu handlowego żywności / środków spożywczych o upływie daty minimalnej trwałości i po upływie terminu przydatności do spożycia,
 - przechowywanie żywności w niewłaściwych warunkach i brak właściwej segregacji żywności.
- Najwięcej mandatów karnych nałożono na osoby w zakładach obrotu żywnością oraz w małych gastronomiach typu fast food. Nie odmówiono przyjęcia mandatu karnego. Nie nałożono mandatów karnych podczas kontroli zakładów, które nie są pod nadzorem PPIS w Goleniowie.

KONTROLE INTERWENCYJNE

Rozpatrzone 42 wnioski – interwencje, w tym:

- 2 w całości przekazano do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Goleniowie oraz w Starachowicach, jeden wniosek dotyczył sprzedaży jajek w gospodarstwie rolnym, natomiast drugi wyrobu wędliniarskiego z oznakami zepsucia;
- 1 została przekazana w całości do Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej;
- 11 było anonimowych;
- 9 nie zawierało pełnych danych osobowych, podano adres email lub imię i nazwisko;
- 1 przekazana została przez ZPWIS w Szczecinie,
- 1 przekazana została przez PPIS w Szczecinie.

Przeprowadzono łącznie 39 kontroli (rozpatrzone) na wniosek obywateli, w tym 34 zakończono protokołami kontroli interwencyjnej. W pozostałych kontrolach informacje w zakresie wniesionej interwencji zawarto w protokołach kontroli sanitarnej z arkuszem oceny (zakład zaplanowany do kontroli na 2023 rok) lub pomimo podjętych prób nie udało się skontrolować, w 1 przypadku tylko pisemnie poinformowano wnioskodawcę (zakład często kontrolowany, nigdy nie potwierdziły się zgłoszenia). Z wszystkich interwencji – wniosków od klientów 12 uznano wnioskami zasadnymi i 27 niezasadnymi.

Interwencje od klientów / konsumentów dotyczyły:

1. wprowadzania do obrotu żywności przeterminowanej i niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych,
2. niewłaściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych,
3. braku dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno – epidemiologicznych zatrudnionego personelu,
4. braku właściwego informowania klientów na temat składników w serwowanych daniach gastronomicznych (przyczepa gastronomiczna),
5. nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno – higienicznych, obecności szkodników,
6. niewłaściwej gospodarki odpadami,
7. prowadzenia działalności bez nadzoru organów urzędowej kontroli żywności.

POBÓR PRÓBEK DO BADANIA

W ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu pobrano w ciągu całego roku próbki różnego rodzaju żywności / środków spożywczych, produktów kosmetycznych oraz materiałów / wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przesyłano je do badań wykonywanych przez laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Szczecinie oraz za pośrednictwem Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Szczecinie do laboratoriów w innych Stacjach Wojewódzkich, Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego Państwowy Instytut Badawczy, Państwowy Instytut Weterynaryjny zgodnie z planem Głównego Inspektora Sanitarnego w tym zakresie. Próbki pobrano głównie z zakładów obrotu detalicznego i hurtowego oraz od producentów żywności. Najwięcej próbek żywności pobrano z marketów oraz z magazynów hurtowych ze względu na dużą różnorodność produktów i ich wystarczającą ilość z jednej partii wymaganej do przeprowadzenia badania.

W sumie pobrano i wysłano do badania laboratoryjnego 166 próbek, w tym:

- 1 próbki nie wykazano w MZ 48 dział 1 ze względu na brak wyniku badań (zostanie wykazana w MZ 48 za 2023 rok),
 - 81 próbek żywności, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, (w tym 15 próbek lodów z automatu, 5 wyrobów garmażeryjnych, pobranych w zakładzie produkcyjnym), oceny organoleptycznej oraz oceny znakowania w przypadku produktów opakowanych jednostkowo;
 - 1 próbki świeżego mięsa wołowego w kierunku wykrywania bakterii komensalnych i zoonotycznych;
 - 5 próbek truskawek w kierunku wykrywania obecności RNA specyficznego dla WZW A, NoV
 - 52 próbek żywności do badania chemicznego (w kierunku pozostałości pestycydów, metali szkodliwych dla zdrowia, GMO, WWA, wykrywania i oznaczania substancji dodatkowych, kryteria czystości substancji dodatkowych, parametry jełczenia, 3MCPD, oznaczanie zawartości wapnia i witaminy A, oznaczanie akryloamidu, mykotoksyn, jodu w soli, azotanów) oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania w przypadku produktów opakowanych jednostkowo. Dodatkowo przeprowadzono w PSSE w Goleniowie ocenę znakowania wyrobu ciastkarskiego nieopakowanego jednostkowo (ciastka pieguski), pobranego z zakładu produkcyjnego, który został pobrany również w kierunku zawartości metali ciężkich.
 - 1 próbka w kierunku oceny znakowania tj. środek spożywczy specjalnego przeznaczenia medycznego, ocena znakowania wykonana w PSSE w Goleniowie;
 - 1 próbka żywności w kierunku wykrywania orzeszków ziemnych / białka orzeszków ziemnych oraz oceny znakowania;
 - 1 próbka chrupiek kukurydzianych w kierunku obecności glutenu;
 - 5 próbek żywności w kierunku skażeń promieniotwórczych;
 - 2 próbki żywności w kierunku napromieniowania
 - 2 próbki posiłków obiadowych w kierunku oznaczenia wartość energetycznej i odżywczej oraz oceny organoleptycznej.
 - 3 produkty kosmetyczne pobrane w zakładach obrotu, w tym produktami kosmetycznymi w kierunku badania chemicznego, oceny znakowania i składu;
 - 3 próbki sanitarne (wymazy) w zakładzie produkcyjnym - zakład garmażeryjny pobranych z powierzchni sprzętu, urządzeń, blatu roboczego w kierunku badania mikrobiologicznego - bakterie Salmonella, gronkowce chorobotwórcze, bakterie z gr. coli, nie stwierdzono nieprawidłowości;
 - 6 próbek sanitarnych (zmiotki) w dwóch piekarniach, z czego 5 próbek w dwóch zakładach kwestionowane;
 - 2 produkty materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. kubek LYS Marine w kierunku badania chemicznego – migracja ołowiu i kadmu oraz rondel kuchenny (łyżka do nalewania chochla) z nylonu w kierunku sumy pierwszorzędnych amin aromatycznych, nie stwierdzono nieprawidłowości;
- Próbki kwestionowane:
- w 3 z 3 próbkach sanitarnych (zmiotki) pobranych w piekarni, zlokalizowanej w gminie Nowogard, stwierdzono liczne odchody gryzoni, żywe chrząszcze, żywe larwy, martwe chrząszcze, martwe larwy, wylinki, oprzędy o wynikach poinformowano zakład, który podjął niezwłocznie działania naprawcze;
 - w 2 z 3 próbkach sanitarnych (zmiotki) pobranych w piekarni, zlokalizowanej w Nowogardzie, stwierdzono niewielką obecność żywych larw i martwe chrząszcze o wynikach poinformowano zakład, który podjął niezwłocznie działania naprawcze.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badania laboratoryjnego w kierunku badania fizykochemicznego: wartość odżywcza, wartość energetyczna, białka, tłuszcze, węglowodany oraz badania organoleptycznego 2 próbki posiłku obiadowego:

1. Posiłek obiadowy: I danie zupa gulaszowa z ziemniakami, II danie łazanki z kapustą młodą i mięsem, surówka z marchwi i jabłka ze śmietaną, fasolka szparagowa z bułką tartą, napój owocowy (syrup o smaku pomarańczowym z wodą), pobrany w Domu Pomocy Społecznej w Smużynach. Nie stwierdzono nieprawidłowości i nie wniesiono uwag. Do zakładu wysłano sprawozdanie z badań oraz przeprowadzono teoretyczną ocenę jadłospisu.

2. Posiłek obiadowy: I danie zupa barszcz biały z jajkiem, II danie kotlet pożarski, ziemniaki puree oraz surówka z kapusty pekińskiej, pobrany w Stołówce Szkolnej w Szkole Podstawowej nr 1 w Goleniowie. Nie stwierdzono nieprawidłowości i nie wniesiono uwag. Do zakładu wysłano sprawozdanie z badań oraz przeprowadzono teoretyczną ocenę jadłospisu.

Wszystkie próbki pobrano zgodnie z planem i harmonogramem Głównego Inspektora Sanitarnego poboru próbek na 2023 rok, pobrano próbki rezerwowe – próbki lodów z automatu i próbki sanitarne „zmiotki”. Nie pobrano próbek związanych ze zgłoszeniami klientów i podejrzeniem zatruc pokarmowych.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniano zgodnie z procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Do tego celu wykorzystano ujednolicone arkusze oceny dla poszczególnych rodzajów zakładów zgodnie z wprowadzoną Zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego procedurą przeprowadzania kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Oceniono m.in. stan techniczny, sanitarno – higieniczny, zaopatrzenie zakładu w wodę, personel zakładu (higiena osobista, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych), identyfikację dostawców i zakupywanych produktów, warunki przechowywania i transportu żywności oraz dokumentację z zakresu GHP / GMP, zasad systemu HACCP.

1.1. Zakłady produkcji żywności

Wytwórnice lodów

Jeden obiekt w rejestrze zakładów i jeden skontrolowany wraz ze sporządzeniem arkusza oceny zakładu, przeprowadzona analiza ryzyka wykazała, iż jest to obiekt o wysokim ryzyku. Jest to zakład produkujący lody metodą tradycyjną, na bazie półproduktów typu proszki (koncentraty lodów). Półprodukty te mieszane są z wodą lub mlekiem, poddawane pasteryzacji, schładzane i zamrażane. Trwałość tak wyprodukowanych lodów jest krótka i wynosi max. 3 dni. W wytwórni przeprowadzono kontrolę sanitarną. Obiekt zarówno pod względem technicznym jak i sanitarno – higienicznym utrzymany na poziomie dobrym – podobnie jak i w latach ubiegłych. Nie wydawano decyzji administracyjnych.

W zakładzie wdrożono zasady systemu HACCP; ustalono 5 krytycznych punktów kontroli, które są monitorowane zgodnie z procedurą. W zakładzie wykazano funkcjonowanie w pełnym zakresie wszystkich procedur i instrukcji dotyczących dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej wraz z ich systematycznym dokumentowaniem. Zakład jest przedsiębiorstwem małym – przy produkcji lodów pracuje właścicielka oraz jeden zatrudniony pracownik z doświadczeniem. Sprzedaż lodów prowadzona jest tylko w małej gastronomii należącej do tego samego właściciela – nie prowadzi się produkcji dla innych przedsiębiorców.

Przestrzegane są wszystkie podstawowe wymagania sanitarne. Osoby zatrudnione w wytwórni lodów nie były karane mandatami karnymi. Nie było zgłoszeń konsumentów na zakład i na jakość zdrowotną lodów.

Automaty do produkcji lodów

Z 12 obiektów czynnych sezonowo (maj - wrzesień) i znajdujących się w ewidencji skontrolowano 11 – 1 obiekt uruchamiano rzadko, brak stałych godzin otwarcia. Ich stan sanitarno – higieniczny oraz techniczny utrzymany był w czasie całego sezonu na poziomie dobrym. Ukarano 1 mandatem karnym na kwotę 100,00 złotych za brak dokumentacji do celów sanitarno – epidemiologicznych pracownika pracującego przy żywności. Produkcja z koncentratów do lodów w proszku na bazie mleka mieszany jest z wystudzoną przegotowaną wodą wg proporcji ustalonych przez producenta koncentratu. Po dokładnym rozmieszaniu przelewany do automatu zamrażalniczego i po zamrożeniu mieszanki otrzymuje się gotowy produkt. Prawidłowe wprowadzenie zasad dobrej praktyki higienicznej stwierdzono we wszystkich obiektach tej grupy. Woda używana do produkcji pochodzi z istniejących sieci publicznych, przeprowadzane są własne przedsezonowe badania laboratoryjne wody. Wszystkie obiekty posiadają już opracowane indywidualne instrukcje mycia i dezynfekcji, zabiegi takie są przeprowadzane oraz rejestrowane codziennie. Stan sanitarno – higieniczny oraz techniczny utrzymany na poziomie dobrym. Nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie prowadzono postępowania egzekucyjnego. W skontrolowanych obiektach wykazano wdrożenie zasad systemu HACCP, jego bieżące monitorowanie wymagało systematycznego zaangażowania przedsiębiorców.

łącznie przeprowadzono 11 kontroli, w tym 0 kontroli interwencyjnych – brak zgłoszeń konsumentów. 10 kontroli przeprowadzono z arkuszem oceny zakładu. Zatwierdzono 1 nowy zakład – kontrola odbiorowa.

W zakładach zgodnie z planem poboru próbek rezerwowych w 2024 roku pobrano w ramach Urzędowej kontroli żywności i Monitoringu do badania laboratoryjnego 3 x 5 próbek lodów z automatu w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych: Salmonella obecność w 25g, Listeria monocytogenes liczba w 1g i Enterobacteriaceae liczba w 1g oraz w kierunku oceny organoleptycznej:

1. Automat do produkcji lodów – lody z automatu typu amerykańskiego o smaku śmietankowym na bazie mleka 1 x 5, otrzymano sprawozdanie z badań i nie stwierdzono obecności Salmonelli, nie przekroczone liczby Listerii monocytogenes oraz Enterobacteriaceae oraz nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenie organoleptycznej badanej próbki.
2. Automat do produkcji lodów – lody z automatu typu włoskiego o smaku śmietankowym, otrzymano sprawozdanie z badań i nie stwierdzono obecności Salmonelli, nie przekroczone liczby Listerii monocytogenes oraz Enterobacteriaceae oraz nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenie organoleptycznej badanej próbki.
3. Automat do produkcji lodów - lody z automatu typu amerykańskiego o smaku czekolady mlecznej na bazie mleka 1 x 5, otrzymano sprawozdanie z badań i nie stwierdzono obecności Salmonelli, nie przekroczone liczby Listerii monocytogenes oraz Enterobacteriaceae oraz nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenie organoleptycznej badanej próbki.

Wobec powyższego nie otrzymano kwestionowanych wyników badań próbek lodów pobranych przez przedstawicieli PPIS w Goleniowie i nie prowadzono w tym zakresie działań urzędowych. Wyniki z badań zostały przekazane właścicielom zakładów. Ponadto właściciele w ww. zakładach przeprowadzili również badania właścicielskie lodów w ww. zakresie i również nie zakwestionowano wyników.

Piekarnie

Z 10 obiektów znajdujących się pod nadzorem sanitarnym skontrolowano wszystkie oraz w 10 sporządzono arkusze oceny zakładu uzyskując ryzyko wysokie ze względu na produkcję również wyrobów cukierniczych z kremem niepoddanym końcowej obróbce termicznej lub średnie (brak produkcji żywności wysokiego ryzyka). Przeprowadzona analiza ryzyka oraz czynności kontrole wykazały pełne wdrożenie zasad systemu HACCP oraz jego prawidłowe funkcjonowanie we wszystkich zakładach tego typu. Ustalono w piekarniach krytyczne punkty kontroli dotyczące m.in.: przesiewania mąki, wypieku, magazynowania wyrobu gotowego. W obiektach posiadających działy ciastkarskie uwzględniony jest proces mycia i dezynfekcji jajek używanych do produkcji. We wszystkich nadzorowanych obiektach na podstawie przeprowadzonych kontroli wykazano prawidłowe opracowanie oraz wdrożenie zasad GHP / GMP w obowiązujących przepisami prawa aspektach.

Na właścicieli prowadzących zakłady w tej grupy wydano łącznie 12 decyzji administracyjnych:

- 4 decyzje dotyczyły nałożeniu obowiązku poprawy stanu technicznego w zakładach, zapewnienia właściwego stanu ścian, podłóg, sufitów pomieszczeń produkcyjnych / magazynowych, sprzętu i urządzeń używanych do produkcji żywności.
- 5 Prolongat dotyczące wniesienia do PPIS w Goleniowie wniosku o przedłużenie terminu wykonania obowiązków poprawy stanu technicznego,
- 1 decyzją uchylająca decyzję na poprawę stanu technicznego na wniosek właściciela, w zakładzie wyłączono z użytkowania pomieszczenia których dotyczyła decyzja,
- 2 decyzje umarzające postępowanie po przeprowadzonych kontrolach sprawdzających potwierdzających usunięcie nieprawidłowości.

W nadzorowanych piekarniach produkuje się pieczywo żytnie, mieszane, pszenne oraz półcukiernicze. W większości piekarniach istnieją działy ciastkarskie produkujące różnego rodzaju ciasta – zarówno z kremem jak i bez. Piekarnie na terenie powiatu goleniowskiego to zakłady małe zatrudniające jedną lub kilka osób. Większą piekarnią jest zakład w Nowogardzie – istnieje w nim również duży dział ciastkarski. We wszystkich zakładach produkcja odbywa się z dużym udziałem pracy ręcznej. Stopień opracowania, wdrożenia i przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej uległ zdecydowanej poprawie o czym wspomniano wcześniej. Zakłady tej grupy korzystają z wody bieżącej pochodzącej z sieci publicznych. Badanie jakościowe wody – ustalane jest indywidualnie dla każdego zakładu, najczęściej w zależności od potrzeb. Odprowadzanie ścieków do istniejących kanalizacji w sposób prawidłowy, odpady stałe usuwane są na bieżąco przez firmy typu PGK. Wszystkie urządzenia chłodnicze wyposażone są w sprawne termometry, szczegółowy monitoring temperatur prowadzony jest w każdym zakładzie. Podobnie wygląda sprawa z wyposażeniem magazynów mąki w termometry i higrometry oraz prowadzenie systematycznych zapisów tych bardzo istotnych przy przechowywaniu mąki parametrów. Wszystkie piekarnie opracowały własne, dostosowane do potrzeb indywidualne instrukcje mycia i dezynfekcji. Podczas urzędowej kontroli sprawdzano szczegółowo treść opracowanych dokumentów. Zabiegi dezynsekcji i deratyzacji przeprowadzają zewnętrzne firmy specjalistyczne, zakłady posiadają procedury

określające sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony przed różnego rodzaju szkodnikami. Zawarte umowy przewidują kontrole zewnętrzne przeważnie jeden raz w kwartale. Właściciele obiektów posiadają protokoły z przeprowadzenia tego rodzaju czynności oraz zastosowanych środków owadobójczych i szkodnikobójczych. Prowadzą również własne kontrole w tym zakresie, najczęściej jako element kontroli wewnętrznej.

We piekarniach kontrolowano surowce pod względem zawartości składników genetycznie modyfikowanych – głównie ziarna soi i jej przetworów. Obecnie w skontrolowanych obiektach nie stwierdzono stosowanie tego rodzaju surowców. Nadzorem objęto stosowane do produkcji tzw. polepszacze, głównie w zakresie ilości ich używania. Nie stwierdzono by podczas produkcji pieczywa używano ich w ilościach większych niż dopuszczają obowiązujące przepisy. Przeważnie jest to dodatek 0,5 % - 0,7 % w stosunku do ilości użytej mąki. Kontrolowano rodzaje stosowanych substancji dodatkowych i stwierdzono, iż najczęściej są to mieszaniny różnych substancji dodatkowych; w jednorodnej postaci występują jedynie takie substancje dodatkowe jak aromaty i barwniki, dodatki stosowane zgodnie ze wskazaniem producentów, zakupywane u stałych dostawców, łatwych do zidentyfikowania. Wszyscy zatrudnieni przy produkcji pieczywa przestrzegają podstawowych zasad higieny osobistej – stosują prawidłową odzież ochronną, używają środków myjących i dezynfekcyjnych do mycia rąk oraz ręczników jednorazowego użytku do ich higienicznego osuszania. Wyrwykowe kontrole potwierdziły prawidłowo wdrożone zasady identyfikacji dostawców składników i surowców oraz możliwości ustalenia odbiorców wyrobów gotowych z nich wyprodukowanych. Tym samym funkcjonowanie zaleceń wynikających z art. 18 rozporządzenia 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002 roku – możliwości śledzenia produktu.

We wszystkich piekarniach mąka dostarczana jest przez stałych dostawców, zakupy dokonywane na podstawie faktur VAT do których dołączane są świadectwa jakości w formie „atestów jakościowych”, opisane są w nich parametry fizyko – chemiczne mąki oraz kontrola pod względem zanieczyszczeń biologicznych. Istnieje możliwość dokładnego ustalenia pochodzenia surowca oraz miejsca sprzedaży wyrobów gotowych.

Na osoby zatrudnione w piekarniach nałożono 9 mandatów karnych na sumę 2600,00 złotych za nieprzestrzeganie zasad dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej, wprowadzanie do obrotu produktów przeterminowanych oraz za brak prowadzonych zapisów w rejestrach wynikających z dokumentacji HACPP i GHP/GMP.

W obiektach tej grupy przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w związku z informacjami o podejrzeniu oznak żerowania szkodników w piekarni na terenie powiatu goleniowskiego. Przeprowadzana kontrola sanitarna nie potwierdziła nieprawidłowości w zakresie wniesionej interwencji.

W piekarniach pobrano łącznie 7 próbek, w tym 6 próbek sanitarnych – zmiotek w 2 piekarniach:

- w 3 z 3 próbkach sanitarnych (zmiotki) pobranych w piekarni, zlokalizowanej w gminie Nowogard stwierdzono liczne odchody gryzoni, żywe chrząszcze, żywe larwy, martwe chrząszcze, martwe larwy, wylinki, oprzędę o wynikach poinformowano zakład, który podjął niezwłocznie działania naprawcze;

- w 2 z 3 próbkach sanitarnych (zmiotki) pobranych w piekarni, zlokalizowanej w Nowogardzie, stwierdzono niewielką obecność żywych larw i martwe chrząszcze o wynikach poinformowano zakład, który podjął niezwłocznie działania naprawcze.

oraz 1 próbkę żywności - Ciastka Pieguski, pobrane luzem w Piekarni zlokalizowanej w gminie Goleniów, do badania laboratoryjnego w kierunku badania chemicznego – wykrywanie orzeszków ziemnych/białka orzeszków ziemnych (laboratorium WSSE w Lublinie) oraz oceny znakowania (PSSE w Goleniowie).

Ciastkarnie

Z zarejestrowanych w ewidencji 6 ciastkarni skontrolowano 5 zakładów. Cztery kontrole przeprowadzono z arkuszem oceny zakładu. Łącznie przeprowadzono 6 kontroli: 2 kontrole odbiorowe na wniosek – 1 nowy zakład, w 1 zakładzie rozszerzono działalność o transport wyrobów do klienta. Wszystkie obecnie ciastkarnie to małe zakłady, prowadzone przez ich właścicieli z ewentualnie zatrudnionymi max 2 pracownikami. Wszystkie zakłady produkują wyroby z kremem niepoddanym końcowej obróbce termicznej – profil zakładu wysoki, stosowane są do produkcji jajka. W nadzorowanych obiektach produkowane są ciasta o krótkim terminie przydatności do spożycia z dodatkiem lub bez mas kremowych, przy czym kremy sporządzane są przeważnie z bitej śmietany lub gotowych proszków rozprowadzanych z wodą. Używana przez ciastkarnie do produkcji woda pochodzi z sieci wodociągowej publicznej, prowadzi się systematyczne badania dotyczące jej jakości lub korzysta z zaświadczeń potwierdzających jej właściwą jakość wydawanych przez producenta wody. System odprowadzania ścieków prawidłowy, do istniejących kanalizacji. Powstałe odpady stałe usuwane są do pojemników wywożonych zgodnie z umowami przez lokalne Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej. Wszystkie będące na stanie urządzenia chłodnicze są sprawne, wyposażone w termometry kontrolne, prowadzony jest prawidłowy monitoring temperatur urządzeń chłodniczych oraz rejestracja temperatur i wilgotności w magazynach produktów suchych. Zabiegi mycia i dezynfekcji prowadzone są zgodnie z własnymi instrukcjami mycia i dezynfekcji, było to przedmiotem urzędowej kontroli. W obiektach tej grupy prowadzi się kontrolę wizualną skuteczności przeprowadzanych zabiegów mycia i dezynfekcji. Nie było interwencji od klientów.

Nie stwierdzono nieprawidłowości podczas kontroli, nie nałożono mandatów karnych, nie wydano decyzji administracyjnych. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład do rozszerzenia działalności produkcyjnej na transport wyrobów do klienta indywidualnego.

Kontrolowano rodzaje stosowanych substancji dodatkowych i stwierdzono, iż najczęściej są to mieszaniny różnych substancji dodatkowych; w jednorodnej postaci występują jedynie takie substancje dodatkowe jak: kwas cytrynowy, barwniki i aromaty. Wszystkie dodatki stosowane zgodnie ze wskazaniami producentów, zakupywane u stałych dostawców, łatwych do zidentyfikowania. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Prowadzona jest właściwa kontrola jakościowa i ilościowa surowców oraz składników przyjmowanych do produkcji wraz z niezbędną w tym zakresie dokumentacją. Realizowane są w sposób prawidłowy wymagania zawarte w art. 18 rozporządzenia 178 / 2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002 roku.

Przetwórnictwo owocowo – warzywne:

2 obiekty czynne, z czego jeden to duża kiszarnia kapusty i magazyn warzyw krajowych (ziemniaki, marchew, kapusta, włoszczyzna). Wszystkie zakłady posiadają prawidłowo wdrożony system identyfikacji dostawców i odbiorców. Przedmiotowe zakłady to przedsiębiorstwa bardzo małe – pracuje w nich od 2 – 5 osób. Produkcja opiera się głównie o pracę ręczną. We wszystkich zakładach tej grupy opracowano, wdrożono prawidłowo zasady dobrej praktyki higienicznej w pełnym zakresie łącznie z dokumentami dotyczącymi

rejestrowania przebiegu procesu produkcyjnego. Sporządzone arkusze oceny stanu sanitarnego zakładu wykazały, iż ocenione zakłady są zgodne z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach, podczas oceny uzyskano średnie ryzyko. We wszystkich zakładach tej grupy wdrożono prawidłowo zasady systemu HACCP. Ustalono dwa krytyczne punkty kontroli – oczyszczanie surowca warzywnego używanego do produkcji oraz magazynowanie wyrobu gotowego.

Na osoby zatrudnione w obiektach nie nakładano mandatów karnych. Nie wydano decyzji administracyjnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wszystkie zakłady korzystają z wody pochodzącej z sieci publicznej, prowadzone są systematyczne badanie jakości wody lub korzysta się z zaświadczeń potwierdzających jej właściwą jakość wydawanych przez producenta wody. Wszystkie wprowadzane na rynek wyroby gotowe posiadają prawidłowe etykiety zawierające niezbędne i zgodne z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 23 grudnia 2014 roku – Dz. U. z 2015 roku, poz. 29 oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności - informacje.

Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i stołowych

Jeden zakład produkujący wodę źródlaną gazowaną i niegazowaną oraz naturalną wodę mineralną. Zakład został skontrolowany w 2021 roku. W 2023 roku prezes firmy przedłożył do PPIS w Goleniowie pismo informujące o zawieszeniu działalności produkcyjnej.

Zakład uzyskał decyzję Głównego Inspektora Sanitarnego znak GIS-BŻ-PR-022-123/KA/15/4 z dnia 19.05.2015 roku uznającą wodę „Aqua Gryf” jako naturalną wodę mineralną.

Zakłady garmażeryjne

Z 5 obiektów, skontrolowano 4 – wszystkie z arkuszem oceny zakładu. Pomimo podejmowanych prób nie udało się skontrolować 1 zakładu – obiekt zamknięty. Łącznie przeprowadzono 12 kontroli: 4 kontrole z arkuszem oceny (w 3 stwierdzono nieprawidłowości), 2 kontrole interwencyjne (1 zasadna, 1 niezasadna), 6 kontroli sprawdzających.

We wszystkich zakładach produkuje się wyroby garmażeryjne o krótkim okresie przydatności do spożycia – pierogi, pyzy, kopytka, gołąbki, krokiety, surówki, sałatki. Wyroby te pakowane są w opakowania jednostkowe (tacki, pojemniki jednorazowe owinięte folią) na których umieszczone są odpowiednie oznakowania. Ich dystrybucją zajmują się sami właściciele obiektów. W jednym obiekcie produkowane są dodatkowo posiłki profilaktyczne dostarczane cateringowo do innych zakładów pracy. Całość procesów produkcyjnych odbywa się ręcznie, zarówno przygotowanie poszczególnych wyrobów. Wdrożenie zasad dobrej praktyki higienicznej odnośnie higieny osobistej, używania ręczników jednorazowego użytku, środków myjących i dezynfekcyjnych jest prawidłowe. We wszystkich zakładach w pełni zakończono wdrażanie zasad systemu HACCP. Opisano procesy technologiczne, sposób rejestracji parametrów obróbki termicznej oraz ustalono krytyczne punkty kontroli na etapie dostawy surowców nietrwałych mikrobiologicznie i ich magazynowania, dezynfekcji i wybijania jaj, obróbki termicznej potraw, wystudzenia wyrobu gotowego oraz przechowywania wyrobu gotowego. Zakłady nadzorowane korzystają z wody pochodzącej z wodociągów publicznych, której prawidłową jakość potwierdzają przeprowadzone badania wstępne lub zaświadczenia od producentów wody. Znajdujące się na wyposażeniu zakładów urządzenia chłodnicze

wyposażone są w termometry kontrolne – prowadzi się rejestry tego parametru, co było sprawdzane podczas czynności kontrolnych. Zabiegi mycia i dezynfekcji przeprowadzane są wg indywidualnych instrukcji mycia i dezynfekcji we wszystkich zakładach. Wszystkie zakłady produkują swoje wyroby jedynie na rynek lokalny - praktycznie sprzedaż prowadzona jest w miejscu produkcji. Zakłady posiadają pełną dokumentację pozwalającą na identyfikowalność produktów i składników użytych do produkcji oraz miejsc wprowadzenia wyrobów gotowych do obrotu handlowego.

W 2 zakładach wydano decyzje administracyjne dotyczącą poprawy stanu technicznego. 1 prolongata na wniosek właściciela zakładu, przedłużono termin ww. decyzją. Przeprowadzono kontrole sprawdzające w 2023 roku, które potwierdziły wykonanie obowiązków z decyzji. Wydano 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne wszczęte z powodu stwierdzonych nieprawidłowości – kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń bieżących i usunięcie nieprawidłowości.

Ogółem właściciele zakładów lub osoby zatrudnione przy produkcji wyrobów garmażeryjnych ukarano 4 mandatami karnymi na sumę 1300,00 złotych, postępowanie zastosowano w związku z brakiem bieżących zapisów w rejestrach monitorowania wyznaczonych CCP, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego oraz brak właściwej segregacji żywności.

W tej grupie zakładów wpłynęły dwa wnioski od niezadowolonych klientów/ konsumentów, które dotyczyły niewłaściwej gospodarki odpadami oraz wprowadzania do obrotu przeterminowanych środków spożywczych. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w jednym przypadku interwencja okazała się zasadna. Osobę prowadzącą zakład ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł. Nałożono również mandat karny na podmiot prowadzący zakład wytwórni garmażeryjnej w wysokości 100 zł w związku za naruszenie wymogów prawa żywnościowego.

W 1 zakładzie garmażeryjnym, zlokalizowanym w Goleniowie pobrano do badania laboratoryjnego 1 x 5 próbek wyrobów gotowych – Kopytka RTE nieopakowane jednostkowo, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych tj. Obecność Salmonella spp., liczba Listerii monocytogenes oraz oceny organoleptycznej, które nie zostały zakwestionowane, a także 3 próbki sanitarne – wymazy ze sprzętu, urządzeń, blatu roboczego używanych do produkcji. Przeprowadzone badania nie wykazały obecności Salmonelli spp., gronkowców chorobotwórczych oraz obecności bakterii z grupy coli.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

Jeden zakład produkujący koncentrat proszku lodowego używany do produkcji lodów w automatach amerykańskich o dobrym stanie technicznym i sanitarno - higienicznym pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych oraz socjalnych.

Produkcja różnych smaków koncentratów odbywa się zgodnie z Polską Normą. Polega na mieszaniu mleka pełnotłustego w proszku z cukrem, stabilizatorem E – 1404, aromatami identycznymi z naturalnymi oraz barwnikami spożywczymi E 132, E 104. Wyrób gotowy pakowany jest w worki o wadze 20 kg i znakowany zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku – Dz. U. z 2015 roku, poz. 29 oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Do pakowania koncentratów lodów w proszku stosuje się opakowania papierowe posiadające atest jakościowy dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Zakład zatrudnia w sezonie 7 osób. Mechanicznie odbywa się jedynie proces mieszania składników. Reszta

produkcji to praca ręczna. W zakładzie wdrożono zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej w pełnym zakresie, przeprowadzone również korektę i ponowną analizę zagrożeń oraz wyznaczenie CCP w celu prawidłowego wdrożenia oraz utrzymania zasad systemu HACCP. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego (używana jest tylko do mycia pomieszczeń i sprzętu), zgodnie z procedurą GHP przeprowadzane jest jej badanie. Zarówno magazyny produktu gotowego jak i surowców wyposażone są w termometry oraz higrometry – prowadzi się monitoring tych parametrów, co było również sprawdzane dokładnie w czasie czynności kontrolnych. Przedstawiono właściwą dokumentację dotyczącą sprawowania kontroli wewnętrznej. Wyroby gotowy do odbiorców dowożone są własnymi środkami transportu zarejestrowanymi w Inspekcji Sanitarnej, ich stan techniczny i sanitarno – higieniczny utrzymany na właściwym poziomie, skrzynie ładunkowe szczelne i czyste.

Nie prowadzono postępowania administracyjnego. Osoby odpowiedzialne za produkcję w zakładzie nie były karane mandatami karnymi. Nie było zgłoszeń konsumentów i klientów na zakład oraz na jakość zdrowotną koncentratów.

Produkcja lodu w kostkach

Jeden zakład, produkuje się w nim kostki lodu spożywczego i wprowadza do obrotu handlowego w opakowaniach po 1 kg. Zakład składa się z pomieszczenia produkcyjnego wyposażonego w automatyczne urządzenie do produkcji kostek lodu – kostkarkę, urządzenie do pakowania wyrobu gotowego; zamontowana jest umywalka do mycia rąk z doprowadzoną bieżącą zimną i ciepłą wodą; pomieszczenia magazynowe wyrobu gotowego – komory mroźniczej wyposażonej w regały ze stali nierdzewnej do przechowywania artykułów spożywczych; pomieszczenia magazynowe opakowań – kartony, woreczki do kostek lodu. Zakład skontrolowano w 2023 roku, nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny prawidłowy.

Zakład produkcji produktów wegetariańskich na bazie surowców i składników pochodzenia roślinnego:

Zakład o profilu wysokiego ryzyka. W zakładzie prowadzi się produkcję produktów wegetariańskich na bazie surowców i składników pochodzenia roślinnego o różnych smakach - plasterki (w stylu szynka, paprykowym, salami) oraz przekąskę roślinną z gotowego półproduktu oraz od podstawowego składnika; ich pakowanie w opakowania vacuum i etykietowanie. Zakres zgodny z decyzją zatwierdzeniem wydaną przez PPIS w Goleniowie.

Przy produkcji żywności zatrudnia się osoby legitymujące aktualną dokumentacją zdrowotną do celów sanitarno – epidemiologicznych, dopuszczającą do pracy przy żywności. Okazano wykaz pracowników zatrudnionych w zakładzie – ok. 200 osób (w tym pochodzenia ukraińskiego zatrudnionych przez agencje pracy), przedstawiono orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. W zakładzie w pomieszczeniach produkcyjnych obowiązuje wysokie restrykcje sanitarne (Strefa wysokiego ryzyka). Pracownicy stosują pełną odzież ochronną zmienną. Produkcja produktów typu veggio prowadzona jest pod konkretne zamówienie klienta/ zleceniodawcy. Produkcja odbywa się na jednej zmianie – porannej, od godziny 06:00. Produkcja miesięczna produktów typu veggio w ilości ok. 2 ton. Okazano dokumentację Księgi HACCP - opis produktu dla produktów tj: przekąska roślinna, plasterki w stylu salami, plasterki w stylu paprykowym, plasterki w stylu szynki. Zostały przedstawione następujące informacje: Nazwa produktu, masa netto deklarowana, indeks oznaczenie produkcyjne marka, numer rej. Znaku towarowego, opis produktu, składniki ich pochodzenie

i występujące alergeny, przeznaczenie konsumenckie, warunki przechowywania, ilość dni terminu przydatności do spożycia gwarantowana klientowi, wartość odżywcza, zamieszczono także charakterystykę produktu w tym sposób pakowania, wygląd, struktura i konsystencja, barwa, smak i zapach. Określono także kryteria mikrobiologiczne produktu - obecność Salmonella w 25g, liczba Listeria monocytogenes. Okazano roczny harmonogram poboru prób 2023. Wyznaczono punkty podlegające kontroli pod kątem obecności Listeria monocytogenes/innocua/ivanovii, a także okazano kontrolę skuteczności mycia i dezynfekcji na Wydziale Przetwórstwa 2 w ZP Goleniów w 2023 roku - ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych. Na podstawie analizy wyników nie stwierdzono niezgodności. Okazano wyniki badań mikrobiologicznych: a) Kontrola skuteczności mycia i dezynfekcji na Wydziale Przetwórstwa 2 w ZP Goleniów. Karty badań mikrobiologicznych w kierunku TVC- ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych oraz w kierunku Enterobacteriaceae. Nie stwierdzono niezgodności. Karta skuteczności mycia i dezynfekcji na wydziałach przetwórstwa L. monocytogenes, L.innocua, L. ivanovii. Wyniki badań – nieobecne. Dostawcy składników/półproduktów wykorzystywanych do produkcji oraz dostawcy wyrobu gotowego są w pełni identyfikowani. Okazano dokument dostawy przez Pracovis food solutions GmbH Zum Buckesch 9 48336 Sassenberg. Odbiorcami/ zleceniodawcami produktów pod marką DX Veggie są Carrefour, Makro i Selgros. BP/Havi – tylko Plasterki s tyłu salami. Sprzedaż prowadzona jest także w Auchan jako plastry mix 3 x50g. Okazano oświadczenie sporządzone przez F.H.U.P. „CONSULT-FOOD” z siedzibą w Starym Czarnowie dotyczące tlenu etylenu wykrytego na terenie UE, zadeklarowano iż mieszanki przyprawowe i środki funkcjonalne spełniają wymagania dotyczące pozostałości pestycydów w środkach spożywczych, w tym dot. poziomu tlenu etylenu zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia WE 396/2005. Wyrób gotowy pakowany w opakowania jednostkowe typu vacuum posiadającymi oznakowanie zgodne z obowiązującymi przepisami. Pakowane w kartony po 8 sztuk (plasterki w stylu salami, plasterki w stylu paprykowym, plasterki w stylu szynki), po 10 sztuk (przekąska roślinna). Wyrób gotowy, z pełną etykietą zapakowany w opakowania zbiorcze, magazynowany jest w pomieszczeniu magazynowym na paletach. Pomieszczenie magazynowe utrzymane czysto, bez oznak żerowania szkodników, zapewniono sprzęt kontrolno-pomiarowy do monitorowania temperatury wewnątrz pomieszczenia. Wszystkie wyroby gotowe oraz półprodukty wyprodukowane na miejscu stwierdzone w magazynach są oznakowane terminem produkcji i terminem ważności. Przechowywane we właściwych warunkach zabezpieczających przed zanieczyszczeniem wtórnym – zachowano również właściwą segregację asortymentową. Produkcja w pełni z automatyzowana. Dokumentacja – procedury i instrukcji GHP dotyczące mycia i dezynfekcji sprzętu, pomieszczeń, urządzeń, identyfikacji dostawców i odbioru jakościowego surowców używanych do produkcji oraz zasad systemu HACCP w zakresie prowadzonej działalności produkcja i obrót, – ustalono CCP 1 na etapie kontroli detektorem metalu pod względem obecności metalu. CCP 2 – na etapie obróbki termicznej. Prowadzi się na bieżąco zgodnie z opracowaną dokumentacją systemową HACCP i GHP/GMP. Okazano sprawozdanie z badania wyrobu gotowego – próbka Veggie plasterki w stylu salami w 2022 roku: Kierunek badań: ogólna liczba drobnoustrojów, liczba B- glukuronidazo - dodatnich Escherichia coli, liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej, liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0.95- Pleśni., liczba drożdży i pleśni w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 Drożdże, liczba Enterobacteriaceae w 30°C, liczba gronkowców koagulazo-dodatnich. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości sanitarno – higienicznych oraz technicznych.

1.2 Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

Na wniosek właścicieli dokonano wpisu do rejestru zakładów objętych nadzorem sanitarnym Inspekcji Sanitarnej **kolejnych 11 gospodarstw** rolnych zajmujących się produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego oraz ich sprzedaż bezpośrednią – głównie zboża. **Aktualna liczba wszystkich producentów pierwotnych w rejestrze to 206 zakładów** - są to gospodarstwa produkujące różnego rodzaju warzywa okopowe, pomidory, ogórki, cebulę, orzechy laskowe oraz gospodarstwa, w których produkowane są ziemniaki (w tym jadalne i na przetwórstwo), owoce oraz zboże (głównie pszenżyto, jęczmień) i nasiona roślin oleistych (rzepak). Właściciele tych gospodarstw – szczególnie producenci warzyw często zajmują się również sprzedaż bezpośrednią swoich płodów. Ustalono, iż gospodarstwa są objęte nadzorem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Wśród wszystkich gospodarstw 8 uznano za zakłady produkcji (plantacje) żywności wysokiego ryzyka – są to producenci owoców miękkich takich jak borówki i truskawki.

Przeprowadzono 19 kontroli w tym:

- 14 z arkuszem oceny zakładu
- 3 kontrole sprawdzające (2 kontrole sprawdzające w 1 zakładzie RHD)
- 2 kontrole w związku z poborem próbek do badania laboratoryjnego.

Wydano 2 decyzje administracyjne:

- na opracowanie dokumentacji systemowej kontroli wewnętrznej w Gospodarstwie Rolnym plantacja truskawek, kontrola sprawdzająca przeprowadzona w tym samym roku wykazała wykonanie obowiązku wynikających z decyzji;
- umarzające postępowanie wszczęte w związku z brakiem dokumentacji systemowej kontroli wewnętrznej w innej plantacji truskawek (nieprawidłowość usunięto na bieżąco).

Nie nałożono mandatów karnych.

W tej grupie zakładów stwierdzono 1 rodzaj nieprawidłowości tj. brak opracowanej dokumentacji systemowej kontroli wewnętrznej – brak dobrych praktyk produkcyjnych.

Wśród zarejestrowanych gospodarstw mamy 5 zakładów w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego RHD i sprzedaży bezpośredniej (skontrolowano 4):

- przetwarzane są warzywa (ogórki, pomidory) z własnego gospodarstwa rolnego na przetwory oraz sprzedawane we własnym kiosku warzywnym;
- produkcji pierwotnej zboża zgłoszono prowadzenie suszenia owoców i ziół, produkcji kiszonek, przetworów z warzyw i owoców w ramach rolniczego handlu detalicznego;
- produkcja pierwotna zbóż: żyto, owies, jęczmień, pszenica, pszenżyto, rzepak; warzywa: ziemniaki, ogórki gruntowe oraz sprzedaż bezpośrednia; przetwórstwo warzyw (głównie przetwory na bazie ogórków) w ramach RHD;
- 2 zakłady produkcji pierwotna żywności pochodzenia roślinnego - orzech laskowy, przetwory na bazie orzecha laskowego w ramach RHD i ich bezpośrednia sprzedaż.

W 2023 roku pobrano do badania laboratoryjnego:

- 1 próbkę orzechów laskowych odmiany "kataloński, barceloński, olbrzym shale, Cosford", pobrane luzem w kierunku mykotoksyn w gospodarstwie rolnym z RHD, zlokalizowane w gminie Nowogard;
- 1 x 5 próbek truskawek odmiany Florence, pobrane luzem w kierunku badania mikrobiologicznego - wykrywanie obecności RNA specyficznego dla WZW A, NoV w gospodarstwie rolnym w gminie Maszewo;

- 1 próbkę borówki amerykańskiej w kierunku pozostałości pestycydów w gospodarstwie rolnym w gminie Goleniów (kontrola wspólna z PIORIN);
- 1 próbkę fasolki szparagowej żółtej w kierunku pozostałości pestycydów w gospodarstwie rolnym w gminie Goleniów;
- 1 próbkę ziemniaków w kierunku pozostałości pestycydów w gospodarstwie rolnym w gminie Goleniów (kontrola wspólna z PIORIN);
- 1 próbkę szpinaku w kierunku pozostałości pestycydów w gospodarstwie rolnym w gminie Goleniów;
- 1 próbkę pomidorów w kierunku pozostałości pestycydów w gospodarstwie rolnym w gminie Nowogard (kontrola wspólna z PIORIN);
- 1 próbkę jarmużu w kierunku pozostałości pestycydów w gospodarstwie rolnym w gminie Goleniów;

Ww. badania laboratoryjne nie stwierdziły nieprawidłowości w badanych kierunkach.

1.3 Produkcja żywności w warunkach domowych

Wśród 10 zakładów widniejących w rejestrze zakładów, skontrolowano 5 obiektów. Przeprowadzono łącznie 5 kontroli, w tym 5 z arkuszem oceny zakładu. Nie wniesiono wniosku o wpis do rejestru nowego zakładu w 2023 roku.

Większość zakładów produkuje w kuchniach domowych torty i ciasta, wszystkie na zamówienie. Kuchnie domowe w większości przypadkach znajdują się w domkach jednorodzinnych nowo wybudowanych. Stan techniczny i sanitarno – higieniczny bez zastrzeżeń. Osoby prowadzące taką działalność są pouczane jak minimalizować ryzyko zanieczyszczenia żywności / wyrobów gotowych, w tym jak postępować z jajkami. Klienci przed dokonaniem zakupu / złożenia zamówienia są informowani o składniach wyrobów w tym występujących w nich alergenów. Większość kuchni domowych jest wyposażona w dodatkowe lodów do przechowywania składników oraz gotowych ciast i tortów.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, nie nałożono mandatów karnych i nie wydano żadnej decyzji.

Do PPIS w Goleniowie wniesiono 2 zgłoszenia – interwencje, które dotyczyły niewłaściwych warunków sanitarno– higienicznych przy produkcji ciast i tortów oraz nielegalnej produkcji dań sushi w warunkach domowych. Nie przeprowadzono kontroli w lokalach. Na 1 zakład wciąż powtarza się to samo zgłoszenie i nigdy się nie potwierdziło, wnioskodawcę poinformowano pisemnie, wskazano nieprawidłowego adresata. Podjęto kilka prób przeprowadzenia kontroli w mieszkaniu gdzie produkowano i sprzedawano dania sushi – nikogo nie zastano. Wezwano pisemnie osobę pochodzenia ukraińskiego do stawiennictwa osobistego w siedzibie PPIS w Goleniowie. Wynajmujący mieszkanie stawiał się i przyznał do produkcji i sprzedaży dań sushi (reklama na portalu facebook) i oświadczył, iż został zwolniony z pracy bez zapłaty i potrzebował pieniędzy na opłatę mieszkania. Po opłaceniu rachunków wyjechał do pracy za granicę i zaprzestał produkcji żywności w kuchni domowej.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

Pod względem technicznym wyglądają dobrze, ponieważ generalnie są to markety albo obiekty prowadzone przez osoby w ramach własnej działalności gospodarczej. Przeprowadzone czynności kontrolne wykazały we wszystkich przypadkach opracowanie i wdrożenie zasad systemu HACCP oraz procedur i instrukcji GHP/GMP. W większości obiektach wprowadzono prawidłowy monitoring temperatur urządzeń chłodniczych oraz

zostały wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej szczególnie w zakresie używania odzieży ochronnej, środków myjących i dezynfekcyjnych, stosowania rękawiczek jednorazowego użytku. Przestrzegana jest w miarę higiena osobista, we wszystkich obiektach zapewnione są środki do utrzymania higieny – mycia i dezynfekcji zarówno rąk jak również sprzętu oraz powierzchni. W dalszym ciągu kontynuowano działania dotyczące zapewnienia ciągłości łańcucha chłodniczego. Kontrolowano rejestry monitoringu temperatur urządzeń chłodniczych, ich brak stwierdzano sporadycznie, bardzo często zapomina się jednak o bieżącym, systematycznym i zgodnym ze stanem faktycznym wypełnianiu tych rejestrów.

W 2023 roku w rejestrze zakładów widniało 145 typowych **sklepów spożywczo – przemysłowych** (nie dotyczy sklepów typu market), z czego skontrolowano 75 sklepów spożywczych. Łącznie przeprowadzono 113 kontroli w typowych sklepach spożywczych, w tym z 61 arkuszem oceny, 11 kontroli interwencyjnych, w związku powiadomienie RASFF, kontrole sprawdzające i tematyczne oraz kontrole wstępne. W sklepach pobrano 24 próbki żywności do badania laboratoryjnego w kierunku zanieczyszczeń chemicznych i mikrobiologicznych – nie zakwestionowano żadnej próbki.

W sklepach spożywczo – przemysłowych przestrzegane są prawidłowe warunki sprzedaży artykułów przemysłowych – najczęściej są to wydzielone tylko do tego celu stoiska z regałami. Prowadzono czynności kontrolne dotyczące suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup, w tym dla małych dzieci oraz żywności wzbogaconej, dostępnych w placówkach handlowych. Stwierdzono, że możliwość zakupu takich produktów jest powszechna – występują zarówno w dużych sklepach, marketach jak i małych wiejskich sklepikach. Kontrole sanitarne pojazdów przeprowadzane były podczas pobytu w zakładach produkujących żywność, hurtowniach i sklepach. Prawie wszystkie hurtownie posiadają własne samochody dostawcze, zarejestrowane w Inspekcji Sanitarnej. Wszystkie skontrolowane pojazdy utrzymane były we właściwym stanie technicznym, skrzynie ładunkowe są szczelne i nie sprzyjają powstawaniu wtórnych zanieczyszczeń żywności podczas jej transportu. Wyroby łatwopsujące się przewożone są samochodami izotermicznymi, zapewniającymi zachowanie łańcucha chłodniczego. Sporadycznie w bagażnikach samochodów osobowych przewożone są artykuły typu napoje, papierosy, kosmetyki lub chemia gospodarcza. Na terenie powiatu goleniowskiego coraz więcej powstaje marketów sieci DINO oraz sklepów sieci Żabka. Coraz więcej mniejszych sklepów i kiosków jest zamkniętych, część z nich na stałe. Właściciele zakładów zamknęli swoje obiekty z powodu odejścia na emeryturę i brak chętnych do ich przejęcia oraz z powodu braku pracowników.

W ciągu całego roku nie wydano decyzji wycofania z obrotu handlowego partii środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Podczas kontroli stwierdzano wprowadzanie do obrotu handlowego przeterminowanych produktów spożywczych lub przechowywanych w niewłaściwych warunkach - przy przedstawicielach PPIS w Goleniowie od razu pracownicy uszkodzali opakowania produktów i usuwali do odpowiednich pojemników na odpady.

Na sklepy spożywcze (bez marketów) wydano 22 decyzje administracyjne, w tym 17 dotyczyła poprawy warunków technicznych w zakładach, 1 decyzja dotyczyła przedłużenie terminów wykonania nałożonych obowiązków z decyzji, wydano 4 decyzje rozszerzające zakres działalności w sposób tradycyjny - towar podaje sprzedawca.

Osoby prowadzące detaliczną sprzedaż artykułów spożywczych ukarano 65 mandatami karnymi o łącznej kwocie 14800,00 złotych, przy czym 22 mandatów na sumę 4800,00 złotych nałożono w sklepach typu market, min. za wprowadzanie do obrotu handlowego artykułów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i po terminie przydatności do spożycia,

brak zapisów w rejestrach GHP i ustalonych CCP, niewłaściwe postępowanie z odpadami, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego, brak aktualnej dokumentacji lekarskiej do celów sanitarno – higienicznych, niewłaściwego gospodarowania odpadami oraz za przechowywanie żywności w niewłaściwych warunkach niezgodnie z wymaganiami producenta.

Przeprowadzono 20 kontroli interwencyjnych, które dotyczyły wprowadzania do obrotu żywności przeterminowanej, żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, niewłaściwych warunków sanitarno – higienicznych, zatrudniania pracowników nieposiadających aktualnej dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno- epidemiologicznych.

Pod nadzorem mieliśmy 7 sklepów typowo mięsnych. Są to najczęściej sklepy firmowe różnych zakładów mięsnych, masarniczych – małych i dużych, zarówno z terenu naszego Powiatu – firma „Farmer” z Rurzyca, zakład z Krzemiennej, Spółdzielcza Agrofirma z Witkowa, Gzella Net sp. z o. o., Zyguła sp. z o.o., Naturalne Wyroby Wiejskie Smak Natury, Zakład mięsny w Przybiernowie. W pozostałych sklepach mięsno-wędliniarskich zapewniono pełną identyfikację mięsa i jego przetworów.

Wszystkie obiekty zarówno pod względem technicznym jak i sanitarno – higienicznym odpowiadają obowiązującym przepisom sanitarnym. Sprzedawcy pozostawiają również etykiety znamionowe z opakowań „vacuum” zawierające szczegółowe informacje dotyczące pochodzenia zwierzęcia, miejsca jego uboju / rozbioru, terminu przydatności do spożycia do czasu sprzedaży całej partii towaru. Sprzedaż mięsa wołowego w niektórych obiektach detalicznych prowadzona jest jedynie okazjonalnie, pod zamówienie klienta. Przy produktach wędliniarskich złożonych podawany jest skład oraz składniki alergenne w miejscach dostępnych dla konsumentów / klientów. Zarówno w sklepach typowo mięsnych jak i na wydzielonych stoiskach powszechnym higienicznym zachowaniem jest pakowanie mięsa surowego jak i drobiu świeżego w polietylenowe woreczki przed położeniem na wagę.

W obiektach typu **MARKETY** zapewniono właściwą sprzedaż pieczywa – wszystkie oferowane klientom produkty są jednostkowo opakowane. Pieczywo i wyrobów półcukiernicze nieopakowane zabezpieczenie przed dostępem bezpośrednim klienta, przy stoiskach sprzedaży umieszczone są informacje o składzie pieczywa i występujących w nich składnikach alergicznych. Prowadzona jest działalność na wydzielonych stoiskach prowadzony jest odpieku pieczywa (w kilku przypadkach stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody przy punktach mycia – nieprawidłowości usunięto na bieżąco), porcjowanie warzyw i owoców oraz niektóre markety posiadają wydzielone stoisko mięsno – wędliniarskie gdzie towar podaje sprzedawca. W marketach prowadzi się sprzedaż do samoobsługi przez klientów – kontrolowano stan sanitarno – higieniczny i techniczny koszyków podręcznych oraz wózków zakupowych dla klientów. W dwóch marketach sieci Intermarche prowadzona jest również działalność w zakresie przetwarzania mięsa, rozbiór tuszy wieprzowych oraz produkcja wyrobów wędliniarskich, które są pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii. Czynności kontrolne w tych obiektach wykazały wdrożenie i funkcjonowanie zasad systemu HACCP.

Łącznie wydano 17 decyzji, w tym 9 na poprawę warunków technicznych w zakładach, 1 decyzja dotyczyła przedłużenia terminów wykonania nałożonych obowiązków z decyzji, 7 decyzji umarzających wszczęte postępowania po przeprowadzonych kontrolach sprawdzających.

Przeprowadzono 12 kontroli interwencyjnych dotyczących niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności, niewłaściwych warunków sanitarno – higienicznych zakładów, prowadzenia do

obrotu żywności przeterminowanej, dolegliwości żołądkowo - jelitowych po spożyciu zakupionego produktu. W tym 5 zgłoszeń uznano za zasadne. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie wniesionych interwencji nałożono 4 mandaty karny o łącznej kwocie 850, 00 zł.

Magazyny hurtowe

W ewidencji widnieje 21 czynnych zakładów, skontrolowano 15, w tym 14 z arkuszem oceny zakładu i kontrola odbiorowa. Wpisano do rejestru zakładów nowy zakład – magazyn zbóż. Łącznie przeprowadzono 40 kontroli, w tym: 1 kontrola odbiorowa, 14 z arkuszem oceny, 5 interwencyjnych (4 w związku z powiadomieniem RASFF), 1 kontrola sprawdzająca, 6 kontroli tematycznych w sprawie sprowadzania żywności pochodzenia ukraińskiego oraz 13 w związku z poborem próbek do badania laboratoryjnego.

Wśród magazynów znajdują się:

- 2 hurtownie jaj, zakłady w dobrym stanie technicznym i posiadające wdrożoną dokumentację systemową kontroli wewnętrznej, dostarczają jajka własnymi środkami transportu do innych zakładów obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego na terenie województwa zachodniopomorskiego, zakłady kontrolowane co najmniej 1 raz w roku;
- magazyny żywności opakowanej i nieopakowanej, w tym żywności łatwopsującej się, w tym zajmujący się sprzedażą półproduktów stosowanych w piekarniach i cukierniach oraz magazyn sieci Eurocash, obecnie 3 magazyny mają w ofercie warzywa i owoce;
- 1 duży magazyn żywności STANRO zajmujący się sprzedażą i transportem żywności do zakładów na terenie kraju i za granicą (UE i Wielka Brytania);
- magazyn półproduktów głęboko mrożonych – mięso do dania „kebab”, pod koniec roku właściciel zakładu poinformował o zawieszeniu jego działalności;
- 2 elewatory zbóż i nasion roślin oleistych;
- 2 mroźnie składowe, które są również pod nadzorem Weterynarii oraz 1 magazyn z mrożonkami, który dostarcza produkty do zakładów żywienia zbiorowego, w tym na terenie pasa nadmorskiego oraz do jednostek wojskowych.

Większość magazynów posiadają własne środki transportu.

Ogólnie stan techniczny oraz sanitarno-higieniczny tej grupy obiektów utrzymany był na poziomie dobrym.

Wydano 1 decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego w zakładzie – kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie obowiązku z nałożonej decyzji.

Ukarano 3 mandatami karnymi na sumę 750,00 złotych za niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny w zakładzie oraz brak porządku w jego otoczeniu.

Wniesiono 1 interwencję dotyczącą palenie wyrobów tytoniowych oraz wprowadzania do obrotu produkty żywnościowe (nieodpłatnie) w magazynie żywności oraz innych towarów dla osób potrzebujących – przeprowadzono kontrolę, wniosek niezasadny, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Łącznie w zakładach obrotu pobrano do badania **119 próbek** różnego rodzaju środków spożywczych do badań zarówno chemicznych jak i mikrobiologicznych w różnych kierunkach: mikrobiologicznie głównie na obecność drobnoustrojów chorobotwórczych, chemicznie na zawartość metali ciężkich, substancji konserwujących, barwników, kryteriów czystości, zawartości azotanów, obecności pestycydów, mykotoksyn, skażeń promieniotwórczych, napromieniowania, WWA, 3-MCPD. Z pobranych do badania próbek środków spożywczych

żadna nie została zakwestionowana – badania nie wykazały nieprawidłowości w badanych kierunkach.

Obiekty ruchome i tymczasowe

Mamy zarejestrowane 61 zakładów, są to samochody specjalistyczne, stragany warzywno – owocowe, punkty sprzedaży ryb świeżych w okresie około świątecznym, automaty typu vending. Nie dokonano wpisu nowych zakładów. Większość stanowią automaty typu vending należące do 1 właściciela usytuowane w zakładach pracy, jednostkach systemu oświaty na terenie powiatu goleniowskiego i miasta Szczecin.

W rejestrze widnieją dwa samochody specjalistyczne do prowadzenia sprzedaży mięsa i jego przetworów należące do właściciela zakładu przetwórstwa mięsnego mającego siedzibę w Nowogardzie oraz 2 do sprzedaży m.in. pieczywa należące do właściciela piekarni. Zapewniono w nich urządzenia chłodnicze do oddzielnego przechowywania mięsa świeżego i przetworów mięsnych, obiekt posiada warunki do mycia rąk i sprzętu oraz przechowywania odzieży osobistej i ochronnej, dwa obiekty tymczasowe rozkładane sezonowo.

Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu. Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie nałożono mandatów karnych, nie wydano decyzji i nie wniesiono interwencji przez klientów.

Sprzedawcy ryb posiadają dokumentację umożliwiającą ustalenie miejsca pochodzenia ryb, badanie weterynaryjne od hodowców; zapewniono właściwe higieniczne warunki ich przetrzymywania – czysta woda z napowietrzeniem. W przypadku straganów z warzywami i owocami właściciele/ sprzedawcy legitymują się dokumentami dopuszczającymi do pracy przy żywności oraz posiadają dokumenty pozwalające na ustalenie pochodzenia warzyw/owoców.

Targowiska:

3 obiekty wytypowane przez Gminy Goleniów (2) i Nowogard (1). Skontrolowano targowiska w Goleniowie. Obecnie w Nowogardzie targowisko jest w trakcie likwidacji. W pozostałych Gminach mają one charakter placów targowych, na których prowadzi się najczęściej handel okrężny artykułami przemysłowymi oraz sporadycznie płodami rolnymi. Targowisko mieszczące się w Goleniowie przy ulicy Zielona Droga zostało gruntownie zmodernizowane; zlikwidowane mało estetyczne kioski – kontenery i zastąpiono je nowymi. Wszystkie ustawione na utwardzonym polbrukiem gruncie; są to zarówno kioski - kontenery spożywcze jak i przemysłowe. Znajdują się tu również stragany na których sprzedawane są warzywa i owoce oraz punkty sprzedaży ryb świeżych w okresie świątecznym. Wszystkie obiekty posiadają doprowadzoną instalację wodną i kanalizacyjną; wyposażone są we własne ubikacje. Drugie targowisko wyznaczono do sprzedaży płodów rolnych i czynne jest dwa dni w tygodniu, zapewniono niezbędną infrastrukturę sanitarną, w tym ubikację dla osób handlujących na targowisku. Pracownicy Sekcji Higieny Żywności prowadzą współpracę z osobami wyznaczonymi na kierowników obu targowisk. Wszelkie wątpliwości potencjalni sprzedawcy muszą wyjaśnić najpierw w Inspekcji Sanitarnej, dopiero wówczas mogą prowadzić handel. Nie stwierdza się dzięki temu np. problemów ze sprzedażą grzybów świeżych (zbieranych w lesie). Nie prowadzono postępowania administracyjno – egzekucyjnego. Na żadnym targowisku nie stwierdzono prowadzenia nielegalnej sprzedaży mięsa lub jego przetworów. Nie istnieją na nich obiekty znajdujące się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

Na obu targowiskach istnieje aktualnie tylko kilka kiosków ogólnospożywczych, w tym 3 warzywnicze, 1 rybny.

Inne obiekty obrotu żywnością

Mamy zarejestrowane 69 zakładów, zaliczono tutaj min.: kioski typu „Ruch”, kioski spożywcze przy Stacjach Paliw, Urzędy Pocztowe oraz lokale wprowadzające do obrotu suplementy diety (sklepy sportowe, sklepy zielarskie) lub artykuły spożywcze mikrobiologicznie trwałe. Skontrolowano 9 zakładów. Dokonano wpisu 1 zakładu do rejestru zakładów objętych nadzorem sanitarnym Inspekcji Sanitarnej, zgodnie ze złożeniem wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Przeprowadzono 20 kontroli, w tym 1 kontrola odbiorowa, 3 z arkuszem oceny zakładu, 2 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniem RASFF.

W obiektach typu kioski „Ruch” sprzedawane są niewielkie ilości środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych, artykuły kosmetyczne, zabawki, chemia gospodarcza (małe ilości), napoje oraz generalnie prasa. Ich ilość sukcesywnie maleje. Osoby prowadzące sprzedaż w tych obiektach legitymują się aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno – epidemiologicznych, prowadzą ewidencję dostaw i kontrolę jakości przyjmowanych do sprzedaży środków spożywczych.

Kioski znajdujące się przy Stacjach Paliw to obiekty bardzo funkcjonalne, wyposażone w estetyczne regały, sprawne technicznie urządzenia chłodnicze wyposażone w sprzęt kontrolny do monitorowania parametrów temperatury przechowywania. Łącznie w rejestrze widnieje 26 zakładów Stacje paliw. W niektórych znajdują się urządzenia do przygotowywania z półproduktów mrożonych lub chłodzonych hot dogów, zapiekanek, prowadzenia odpięku półproduktów piekarniczo - cukierniczych oraz serwowania napoi gorących typu: kawa, herbata. Opracowane oraz wdrożone są wówczas zasady systemu HACCP w zakresie prowadzonej działalności gastronomicznej. Nie nałożono mandatów karnych. W 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości techniczne – wydano 2 decyzje na poprawę stanu technicznego oraz 2 prolongaty na wniosek przedłużające ich terminy wykonania.

W rejestrze widnieją 7 sklepików szkolnych – zatwierdzono 1 nowy zakład na terenie Szkoły Podstawowej. Obecnie funkcjonują tylko 3 sklepiki szkolne, które przestrzegają wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Brak zainteresowania ze strony przedsiębiorców na prowadzenie działalności handlowej i gastronomicznej w jednostkach oświatowych. Przeprowadzono tylko 1 kontrolę - odbiorową. Nie było zgłoszeń / wniosków o przeprowadzenie interwencji w tego typu zakładach.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

Umieszczono w tej grupie: restauracje, małe gastronomie typu smażalnie, fast food, pijalnie piwa, zakłady żywienia zbiorowego typu ruchomego – przyczepy gastronomiczne, gospodarstwa agroturystyczne.

W 2023 roku w ewidencji było 171 zakładów: w tym 31 restauracji, 89 małych gastronomii i 34 typu ruchomego. Skontrolowano 97, w tym 70 z arkuszem oceny zakładu. Przeprowadzono 26 kontroli odbiorowych. Wszystkie zakłady są zakładami średniego ryzyka. Większość z nich

to małe gastronomie – głównie typu fast food. Łącznie przeprowadzono 168 kontroli: 26 kontroli odbiorowych, 70 z arkuszem oceny, 12 kontroli interwencyjnych (5 kontrole w związku z powiadomieniem RASFF), 51 kontroli sprawdzających, 1 kontrola tematyczna, 8 kontroli odbiorowych rozszerzających działalność żywieniową.

Na zakłady w tej grupie wydano łącznie 43 decyzje administracyjne, w tym 28 na małe gastronomie i 2 na zakłady typu ruchomego.

- 19 (w tym 11 na małe gastronomie) decyzji dotyczyły nałożonych obowiązków poprawy stanu technicznego w zakładzie,
- 3 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków z decyzji poprawy stanu technicznego (1 restauracja, 1 mała gastronomia, 1 przyczepa gastronomiczna),
- 10 decyzji dotyczyły zatwierdzenia zakładu – rozszerzenia lub zamiany zakresu działalności m.in. o usługi cateringowe, dowóz dań do klienta,
- 11 decyzji dotyczyły umorzenia wszczętego postępowania administracyjnego.

Nie wydano decyzji wycofania z obrotu żywności oraz nie wstrzymano działalności żadnego zakładu.

Osoby odpowiedzialne za produkcję i sprzedaż posiłków ukarano 52 mandatami karnymi na sumę 12350,00 złotych, w tym zdecydowana większość dotyczyła małych gastronomii. Duże restauracje zdecydowanie wykazują wdrożenie dokumentacji HACCP i GHP/GMP. Postępowanie karne w formie mandatu zastosowano w związku z brakiem bieżących zapisów w rejestrach dokumentacji HACCP, brakiem czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych i pomocniczych, powierzchni mających kontakt z żywnością, używaniem składników / surowców po terminie przydatności do spożycia / dacie minimalnej trwałości lub bez etykiet identyfikacyjnych, braku aktualnej dokumentacji pracowników do celów sanitarno – higienicznych oraz przechowywania żywności w niewłaściwych warunkach higienicznych. We wszystkich skontrolowanych obiektach żywienia zbiorowego otwartego opracowano oraz wdrożono zasady systemu HACCP w zakresie prowadzonej działalności, jednak nie zawsze prowadzony jest bieżący monitoring wyznaczonych punktów krytycznych. Skutkowało to stosowaniem postępowania mandatowego.

W zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego przeprowadzono łącznie 7 kontroli interwencyjnych. Przyjęte interwencje dotyczyły głównie zgłoszeń od klientów w sprawie braku dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno – epidemiologicznych, braku informacji o produkcie wprowadzanym do obrotu, niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego. Nie było potwierdzonych zatruc pokarmowych. W sumie 1 interwencja w pełni się potwierdziła i dotyczyła lokalu, w którym produkuje, serwuje się dania typu fast food (kebab). Nałożono dwa mandaty karne 350 zł, 250 zł w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami z zakresu prawa żywnościowego.

Gospodarstwa agroturystyczne – 17 obiektów w rejestrze, osoby prowadzące tego rodzaju działalność nie prowadzą usług w zakresie żywienia, nie przeprowadzono kontroli w 2023 roku.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Żywnienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk (pacjentów szpitali, dzieci w szkołach i przedszkolach, żłobkach, wychowanków domów dziecka, pensjonariuszy domów dla ludzi starszych, osadzonych w zakładach karnych itp.).

W rejestrze znajduje się **113 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz 2 zakłady cateringowe**. Powstały **3 nowe zakłady** – 1 żłobek prywatny z żywnością dzieci w systemie cateringowym oraz 2 stołówki pracownicze, w tym 1 z systemem cateringowym. Skontrolowano 52, w tym 46 z arkuszem oceny zakładu.

Przeprowadzono łącznie 68 kontroli, w tym 5 interwencyjnych. Nałożono na przedstawicieli zakładów 8 mandatów karnych na kwotę 1900 zł za nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego, brak prowadzonych rejestrów wynikających z systemowej kontroli opartej na zasadach systemu HACCP artykuły o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Wydano łącznie 12 decyzji administracyjnych:

- 1 decyzje umarzające postępowanie administracyjne (bufet zakładowy)
- 8 na poprawę stanu technicznego w zakładzie (pion żywienia w szpitalu, 5 stołówek szkolnych, obiekt kolonijny, stołówka przedszkolna).
- 3 decyzje rozszerzające działalność (DPS – rozszerzenie o przygotowywanie posiłków śniadaniowych i kolacji na miejscu, żłobek – produkcja posiłków na miejscu, stołówka szkolna – rozszerzenie o obróbkę wstępną warzyw okopowych).

Pobrano 2 próbki posiłków obiadowych w kierunku oznaczenia wartości energetycznej i odżywczej oraz oceny organoleptycznej, nie stwierdzono nieprawidłowości.

1. stołówki pracownicze: 7 zakładów w ewidencji, skontrolowano 4 w tym 1 z arkuszem oceny zakładu. łącznie przeprowadzono 4 kontrole, w tym 2 odbiorowe. Zatwierdzono 2 nowe zakłady: 1 z produkcją posiłków regeneracyjnych od podstawowego składnika i 1 z serwowaniem posiłków dostarczanych z firmy cateringowej. Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie ukarano mandatem karnym i wydano decyzji administracyjnych.

2. bufety przy zakładach pracy 1 obiekt - stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia właściwy, zapewniono możliwość prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych produkcji posiłków obiadowych oraz regeneracyjnych, ich serwowania na miejscu oraz dostarczania do odbiorców zewnętrznych; zakład prowadzi osoba fizyczna świadcząca również usługi cateringowe; na zakład wniesiono 2 interwencje dotyczące podejrzenia zatrucia pokarmowego po spożyciu dań dostarczonych do innych zakładów pracy na terenie Szczecin-Dąbia. Obie interwencje uznano za niezasadne. Stwierdzono inne nieprawidłowości: brak realizacji wszystkich procedur w tym zapisów w rejestrach wynikających z dokumentacji HACCP i GHP/GMP, brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych / zamrażalniczych oraz niewłaściwe usytuowanie stacji deratyzacyjnej; ukarano 2 mandatami karnymi na łączną kwotę 750zł; kontrola sprawdzającą potwierdziła wprowadzenia działań naprawczych; łącznie w zakładzie przeprowadzono 3 kontrole;

3. blok żywienia w domach opieki społecznej: w ewidencji jest 9 obiektów, w tym 1 z żywnością w systemie cateringowym. Skontrolowano 5, w tym 4 z arkuszem oceny zakładu oraz 1 kontrolę odbiorową – rozszerzenie działalności o sporządzanie śniadań i kolacji na miejscu. Procedury i instrukcje dobrej praktyki higienicznej oraz zasad systemu HACCP opracowane prawidłowo. Nie wniesiono interwencji. W 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące brak prowadzonych zapisów w rejestrach wynikających z systemu HACCP i GHP/GMP oraz niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny w zakładzie (mandat 1 x 300zł).

W 1 zakładzie - Dom Pomocy Społecznej pobrano do badania posiłki obiadowe: I danie zupa gulaszowa z ziemniakami, II danie łazanki z kapustą młodą i mięsem, surówka z marchwi

i jabłka ze śmietaną, fasolka szparagowa z bułką tartą, napój owocowy (syrop o smaku pomarańczowym z wodą) do badania w kierunku oznaczenia wartości odżywczej oraz energetycznej – nie stwierdzono nieprawidłowości. Do zakładu wysłano sprawozdanie z badań oraz przeprowadzono teoretyczną ocenę jadłospisu.

4. stołówki szkolne: 32 zakłady w szkołach różnego typu, w tym 20 obiektów prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 15, wszystkie z arkuszem oceny zakładu, brak nowopowstałych zakładów. Łącznie przeprowadzono 19 kontroli, w tym 4 kontrole sprawdzające.

W żadnym przypadku skontrolowanych obiektów nie odnotowano braku opracowania i wdrożenia zasad systemu HACCP w zakresie produkcji i wydawania posiłków oraz braku procedur GHP/GMP.

Nie wpłynęły interwencje. Na prowadzących stołówki nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 500 zł za: brak bieżących zapisów z rejestrów z realizacji opracowanej dokumentacji systemu HACCP oraz GHP / GMP, w tym monitorowania warunków przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie, niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny w zakładzie, niewłaściwe warunki przechowywania żywności – brak zachowanej segregacji, brak dokumentacji do celów sanitarno – epidemiologicznych pracownika. Łącznie wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym na 2 stołówki w trybie cateringowym: 5 decyzji na poprawę stanu technicznego, 1 rozszerzająca działalność o obróbkę wstępną warzyw okopowych.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badania laboratoryjnego w kierunku badania fizykochemicznego: wartość odżywcza, wartość energetyczna, białka, tłuszcze, węglowodany oraz badania organoleptycznego próbki posiłku obiadowego: I danie zupa barszcz biały z jajkiem, II danie kotlet pożarski, ziemniaki puree oraz surówka z kapusty pekińskiej, pobrany w Stołówce Szkolnej w Szkole Podstawowej nr 1 w Goleniowie. Nie stwierdzono nieprawidłowości i nie wniesiono uwag. Do zakładu wysłano sprawozdanie z badań oraz przeprowadzono teoretyczną ocenę jadłospisu.

5. stołówki w obiektach kolonijnych - 2 obiekty, oba skontrolowane z arkuszem oceny, łącznie przeprowadzono 5 kontroli, w tym 1 sprawdzającą usunięcie nieprawidłowości technicznych oraz 1 interwencją w związku z powiadomieniem RASFF; całodzienne wyżywienie od podstawowego składnika i surowca, nie wpłynęły interwencje dotyczące jakości, sposobu żywienia dzieci i młodzieży podczas wypoczynku letniego lub zimowego.

- 1 obiekt czynny tylko w sezonie letnim – Ośrodek Sportowy, kontrola nie wykazała nieprawidłowości,

- 1 Ośrodek kolonijny, stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu technicznego ścian w pomieszczeniu zmywalni naczyń, wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego oraz niewłaściwe przechowywania umytego sprzętu (w pomieszczeniu obróbki warzyw okopowych), nałożono 1 mandat karny na 100zł.

6. stołówki w przedszkolach: 32 obiekty, w tym 19 z żywieniem w systemie cateringowym. Skontrolowano 15 wszystkie z arkuszem oceny zakładu. Łącznie przeprowadzono 16 kontroli, w tym 1 sprawdzająca i 2 kontrole interwencyjne. Zdecydowana większość zakładów ma wdrożony system HACCP i GHP/GMP, właściwy stan sanitarno – higieniczny. Wszystkie kontrole w zakładach wykazały prawidłowe żywienie dzieci.

Tylko w 1 jednostce systemu oświaty, stwierdzono brak prowadzonych rejestrów wynikających z HACCP i GHP/GMP, na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny 100,00

zł. Decyzje administracyjne – w 1 przedszkolu system cateringowy na poprawę stanu technicznego.

Kontrole interwencyjne dotyczyły zgłoszenia niewłaściwych posiłków pod względem jakości zdrowotnej oraz organoleptycznej dostarczanych przez firmę zewnętrzną oraz sposobu ich wydawania/ przechowywania – kontrola nie wykazała żadnych nieprawidłowości oraz nie wniesiono uwag.

7. stołówki w żłobkach – 15 w ewidencji, wszystkie prowadziły żywienie w systemie cateringowym. Dodatkowo 1 zakład w ciągu roku uzyskał decyzję na rozszerzenie działalności o produkcję posiłków na miejscu od podstawowego zakładu. Skontrolowano 5, w tym 4 z arkuszem oceny zakładu. Zatwierdzono 1 nowy obiekt - żłobek. Brak wniesionych interwencji, przeprowadzono łącznie 6 kontroli. W 1 przypadku stwierdzono nieprawidłowość – brak zapisów w rejestrze z odbioru jakościowego dostarczanych posiłków, nałożono 1 mandat karny w wysokości 100zł.

8. zakłady cateringowe – 2 w ewidencji, wszystkie skontrolowano z arkuszem oceny zakładu. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Prowadzona jest w nich działalność w zakresie produkcji posiłków obiadowych, regeneracyjnych na lokalny rynek - dla znajdujących się na terenie Powiatu zakładów przemysłowych lub placówek oświatowo – wychowawczych. Największym zakładem jest Zakład Aktywności Zawodowej. Zakłady posiadają swoje środki transportu. Dowóz dań do klientów indywidualnych lub do zakładów w specjalistycznych pojemnikach podtrzymujących ich właściwą temperaturę dań.

W 1 zakładzie właścicielka została ukarana mandatem karnym na kwotę 150,00 zł za brak prowadzonych zapisów w rejestrach wynikających z HACCP i GHP/GMP. Nie wydano decyzji administracyjnych i nie było interwencji.

9. stołówka dziennego Środowiskowego Domu Samopomocy – 1 obiekt, prowadzona jest dla osób niepełnosprawnych, które przebywają w nim przez kilka godzin dziennie. Przeważnie spożywają w niej obiad i drugie śniadanie. Osoby te przychodzą na różnego rodzaju zajęcia terapeutyczne i rehabilitacyjne. Obecnie brak prowadzonej usługi żywienia zbiorowego – działalność zawieszona – pismo w 2023 roku.

10. kwatera myśliwska – 1 obiekt, w którym po wcześniejszej rezerwacji mogą przebywać całodziennie myśliwi, w tym dewizowi, wyposażony w kuchnię; zaplanowano do kontroli na 2023 rok – z powodu obszaru objętego kwarantanną z powodu ASF na którym znajduje się kwatera, kontrola się nie odbyła, obiekt nieczynny do marca 2024 roku.

11. schronisko dla bezdomnych mężczyzn – 1 obiekt, w pełni wyposażona kuchnia, mieszkańcy sami sobie gotują, artykuły spożywcze dostarczają przedstawiciele stowarzyszenia, przeprowadzono kontrolę i nie stwierdzono nieprawidłowości.

12. w ewidencji znajdują się również domy rodzinne (5 zakładów), które wcześniej były pod nadzorem ZPWIS w Szczecinie;

13. Piony żywieniowe zakładów karnych - 2 zakłady znajdujące się w ewidencji, oba skontrolowane, w obu przeprowadzono kontrolę sanitarną z arkuszem oceny zakładu, zagrożenie średnie; wszystkie posiłki dla osadzonych w Zakładzie Karnym produkowane są i wydawane na podstawie wytycznych zawartych w Zarządzeniu nr 66 / 2010 Dyrektora Służby Więziennej z dnia 06.09.2010 roku w sprawie gospodarki żywnościowej w jednostkach organizacyjnych Służby Więziennej oraz Rozporządzeniu Ministra Sprawiedliwości z dnia 19 lutego 2016 roku w sprawie wyżywienia oraz rodzaju diet wydawanych osadzonym w zakładach karnych i aresztach śledczych. W obu zakładach kuchnie wyposażone są w sprzęt ze stali nierdzewnej, komory chłodnicze, hermetycznie zamykane pojemniki do przenoszenia

posiłków na oddziały; osoby (osadzeni i funkcjonariusze) pracujące w pionach żywnościowych przy produkcji posiłków posiadają dokumentację zdrowotną do celów sanitarno – epidemiologicznych); odkładane są oraz przechowywane próby kontrolne posiłków - zgodnie z obowiązującymi wymaganiami i przepisami. Liczba osadzonych objętych pełnym wyżywieniem: Goleniów – ok 950 osób, Nowogard – ok. 750 osób. Liczba osadzonych jest zmienna.

Przeprowadzono łącznie 4 kontrole, w tym:

- 2 kontrole wspólne z innymi sekcjami, sporządzono arkusz oceny ryzyka (ryzyko średnie), podczas 1 kontroli ujęto informacje w związku z wniesioną interwencją osadzonego, dotyczącą niewłaściwej jakości serwowanych posiłków osadzonym, produkcji posiłków z przeterminowanych środków spożywczych (niezasadna),
- 1 kontrolę sprawdzającą wykonanie decyzji administracyjnej nakazującej zapewnienie dobrego stanu technicznego kratki wentylacyjnych w pomieszczeniach kuchennych,
- 1 kontrola interwencyjna w związku z pisemną informacją osadzonego dotyczącą niewłaściwej jakości serwowanych posiłków osadzonym, produkcji posiłków z przeterminowanych środków spożywczych. Czynności kontrolne przeprowadzone w związku z tymi informacjami nie potwierdziły wniesionych zarzutów.

W obu zakładach stwierdzono niewłaściwy stan techniczny. Na 1 zakład w 2024 roku została wydana decyzja administracyjna dotycząca zagadnień technicznych, w drugim usunięto nieprawidłowość na bieżąco.

14. stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych - jeden zakład – Stowarzyszenie „Monar” Ośrodek Leczenia, Terapii i Rehabilitacji Uzależnień w Babigoszcy. Stan techniczny pionu żywnościowego dobry, wdrożone oraz utrzymane są niezbędne procedury i instrukcje dobrej praktyki higienicznej oraz elementy zasad systemu HACCP w zakresie produkcji i wydawania posiłków. W Ośrodku pion żywnościowy składa się z jednego pomieszczenia w którym przygotowuje się posiłki całodzienne od surowca podstawowego wraz z prowadzeniem obróbki wstępnej, myciem naczyń kuchennych i stołowych, przylegającej bezpośrednio do niego jadalni oraz dwóch pomieszczeń „magazynowych” usytuowanych w części piwnicznej budynku. W opracowanej dobrej praktyce higienicznej wyodrębniono rozdział czasowy wykonywania czynności tzw. „brudnych” oraz właściwej produkcji posiłków. Odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne – niewielkie ilości są kompostowane. Ze względu na charakter prowadzonej w Ośrodku działalności – leczenie terapią zajęciową osób uzależnionych od narkotyków. W 2022 roku skontrolowano zakład – nie stwierdzono nieprawidłowości.

1.6. Środki transportu

Wg ewidencji zakładów objętych nadzorem sanitarnym mieliśmy zarejestrowanych 505 pojazdów do przewożenia różnego rodzaju żywności / artykułów spożywczych – głównie samochody ciężarowe, naczepy oraz samochody osobowe. W ciągu całego roku skontrolowano 67 środków transportu, w tym sporządzono 48 kontroli odbiorowych. Kontrole sanitarne pojazdów przeprowadzane są podczas postoju przy zakładach produkujących żywność, hurtowniach i sklepach lub kioskach. Łącznie przeprowadzono 68 kontroli, w tym 1 kontrolę sprawdzającą. Wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą zapewnienia dobrego stanu technicznego części ładunkowej samochodu ciężarowego w hurtowni artykułów spożywczych i 1 prolongatę na wniosek przedłużającą termin wykonania obowiązku – ostatecznie samochód został wykreślony z rejestru zakładów na

wniosek właścicielki pojazdu. Nie nałożono mandatów karnych. Transport artykułów spożywczych utrzymany na poziomie dostatecznym. Prawie wszystkie hurtownie posiadają własne samochody dostawcze, zarejestrowane w Inspekcji Sanitarnej. Osoby rozwożące towar do sklepów i kiosków posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz stosują odzież ochronną. Swoje pojazdy posiadają wszystkie piekarnie, ciastkarnie. Własnymi samochodami rozwożą wyroby garmażeryjne nadzorowani przez nas producenci garmażerki. Wszystkie skontrolowane pojazdy utrzymane były we właściwym stanie technicznym, skrzynie ładunkowe są szczelne i nie sprzyjają powstawaniu wtórnych zanieczyszczeń żywności podczas jej transportu. Wyroby łatwopsujące się przewożone są samochodami typu izoterma lub w specjalistycznych pojemnikach podtrzymujących właściwą temperaturę podczas transportu, zapewniającymi zachowanie łańcucha chłodniczego. Opracowano również indywidualne instrukcje mycia środków transportu i prowadzone są rejestry tych zabiegów z ich oceną wizualną. 1 hurtownia artykułów spożywczych posiada samochody oraz naczepy, które również transportują żywności do krajów Unii Europejskiej oraz do Wielkiej Brytanii. Zakłady żywienia, które posiadają w swojej ofercie dowóz dań do klientów indywidualnych posiadają również samochody osobowe wyposażone w specjalistyczne pojemniki podtrzymujące temperaturę dań ciepłych oraz chłodniczych. Zakłady cateringowe również posiadają samochody, które są pod nadzorem PPIS w Goleniowie.

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

Na terenie naszego działania były zarejestrowane następujące wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- fabryka opakowań blaszanych, produkująca zamknięcia kontaktowe do szklanych opakowań produktów spożywczych poddawanych pasteryzacji / sterylizacji wyłożonych masą uszczelniającą na bazie PVC, produkcja wieczek do opakowań środków spożywczych dla małych dzieci;
- zakład produkcji opakowań, torebek papierowych, opakowań kartonowych nie powlekanych, są to opakowania do ciast, tortów, pieczywa cukierniczego, pizzy oraz różnego rodzaju tacki jednorazowego użytku, w obiekcie tym konfekcjonuje się również podkłady absorpcyjne do mięsa;
- 3 zakłady produkcji opakowań pośrednich oraz bezpośrednich kartonowych, z tektury wielowarstwowej do artykułów spożywczych.

W obiektach tej grupy przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 2 z arkuszem oceny zakładu i 1 kontrolę sprawdzającą. We wszystkich zakładach produkcja odbywa się zgodnie z własnymi świadectwami jakości – deklaracjami zgodności na wyroby gotowe. Było to przedmiotem przeprowadzonych kontroli urzędowych. Nieprawidłowości w stosowaniu różnego rodzaju substancji chemicznych nie stwierdzono.

Zakład produkcji zamknięć kontaktowych do butelek i słoików, wszystkim wyrobom gotowym towarzyszy certyfikat zgodności potwierdzający spełnienie normy ISO 9001 & HACCP tych produktów. Przeprowadzona ocena zgodności zakładu wykazała, iż występuje zgodność produkowanych materiałów do kontaktu z żywnością z wymaganiami określonymi w rozp. Komisji WE nr 2023 / 06 z dnia 22 grudnia 2006 roku oraz pełne wdrożenie zasad systemu

HACCP. Produkty gotowe dostarczane są odbiorcom wraz z dokumentem świadczącym o dopuszczeniu tych produktów do bezpośredniego kontaktu z żywnością tzn. towarzyszy im „Deklaracja zgodności”. Wszystkie wyroby produkowane są zgodnie ze specyfikacją, planem kontroli oraz instrukcjami kontroli. Zakład posiada „Plan kontroli jakości” wyrobu gotowego wraz z metodologią czynności kontrolnych. Analiza przedstawionych podczas kontroli dokumentów pozwoliła jednoznacznie ustalić, iż produkcja w tym zakładzie prowadzona jest zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP) przedstawioną w rozporządzeniu Komisji (WE) z dnia 22 grudnia 2006 roku. Wdrożone od 2004 roku zasady systemu HACCP są na bieżąco weryfikowane. Wyznaczone są 4 Krytyczne Punkty Kontroli (CCP). Prowadzone jest dodatkowo sortowanie wyrobu niezgodnego z wymaganiami odrzuconego przez kamerę (wynik monitoringu CCP 4). Zakład posiada laboratorium badające cechy fizyczne opakowań – szczelność, stan uszczeltek, powłoki lakierniczej, wewnętrznej temp. sterylizacji. Jest to przedsiębiorstwo duże, zatrudniające ok. 160 osób, praca w cyklu trzymianowym. Przestrzegana jest dobra praktyka higieniczna oraz produkcyjna – wszyscy zatrudnieni przy produkcji noszą firmową odzież ochronną. Bardzo dobrze wyposażone są zaplecza socjalne, w tym bezdotykowe umywalki do mycia rąk z pełnym wyposażeniem w dozowniki ze środkami do mycia oraz dezynfekcji. Od 2006 roku w zakładzie wdrożone są systemy jakości wynikające z ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001 oraz również standardy higieny wg wymagań BRC. Przeprowadzono pełną ocenę stanu sanitarnego zakładu ostatni raz uzyskując ryzyko niskie w 2023 roku.

Zakład produkcji opakowań papierowych do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Zatrudnia ogółem 105 osób, przy czym przy konfekcjonowaniu materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkcja opakowań z kartonu białego i biało – brązowego nie powlekanego, powlekanego polietylenem, podkładek absorpcyjnych tzw. wkładek chłonnych MP 2500, MP 1500, MP 1000 oraz torebek papierowych. W zasadzie jest to konfekcjonowanie tego rodzaju wyrobów. Gotowe wyroby zaopatrzone w „Deklarację zgodności” w dużych rolach importowane są min. ze Szwecji, w zakładzie przycinany jest zgodnie z zapotrzebowaniem klienta – tacki, pojemniki do pizzy, kartoniki do ciast itp. Podobnie wygląda sprawa z podkładkami absorpcyjnymi. Materiał do ich produkcji pochodzi z Niemiec, zaopatrzony jest w świadectwo o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością. W dokumencie pn. „Deklaracja zgodności” firmy produkującej absorbery podano, iż wkładki przeznaczone są do kontaktu (w warunkach długiego przechowywania w temperaturze pokojowej lub niższej) z żywnością zawierającą tłuszcz, substancje kwaśne lub alkohole (np. mięso, ryby, warzywa, owoce, ser) spełniają wymagania Europejskich i Niemieckich zaleceń / regulacji dotyczących materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pod warunkiem ich prawidłowego użytkowania; nie zawierają substancji o nazwie poliakrylan sodu (CAS 9003-04-7). Farby używane do nadruku na opakowaniach są farbami fleksograficznymi tzw. wodorozcieńczalnymi, ich dostawcą jest firma „Color Chemia sp. z o. o. z Prochowic. W czasie czynności kontrolnych ustalono, iż w skład tych farb nie wchodzi związek pn. 4 –metylobenzofenon. Przeprowadzone czynności kontrolne zakładu wykazały, iż produkcja wszystkich wyrobów prowadzona jest zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP) przedstawioną w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2023/06 z dnia 22 grudnia 2006 roku oraz rozp. Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 roku w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Stwierdzono zły stan techniczny ścian w pomieszczeniu produkcyjnym

– wydano 1 decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie obowiązku z decyzji.

Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Nadzorem sanitarnym objęto 30 zakłady (6 hurtowni i 24 sklepy) obrotu przedmiotami użytku i materiałami mającymi kontakt ze środkami spożywczymi. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w sklepach przemysłowych, w tym 1 kontrolę w związku z powiadomieniem RASFF. Podczas czynności kontrolnych sprawdzano prawidłowość oznakowania wyrobów gotowych, głównie czytelność i posiadanie obowiązujących zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku - deklaracji zgodności. Sprawdzano również czy są wprowadzane do obrotu wyroby z bambusa – 7 kontroli w sklepach typu market, nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie prowadzono postępowania mandatowego. Nie wydano decyzji administracyjnej.

W 1 sklepie, zlokalizowanym w Goleniowie pobrano do badania laboratoryjnego 1 próbkę wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością – rondel kuchenny (łyżka do nalewania chochła) z nylonu w kierunku sumy pierwszorzędnych amin aromatycznych, nie stwierdzono nieprawidłowości;

Nadzór nad wprowadzeniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i Unii Europejskiej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

Nadzorem sanitarnym objęto 30 zakłady (6 hurtownie i 24 sklepy) obrotu przedmiotami użytku i materiałami mającymi kontakt ze środkami spożywczymi. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w sklepach przemysłowych, w tym 1 kontrolę w związku z powiadomieniem RASFF. Podczas czynności kontrolnych sprawdzano prawidłowość oznakowania wyrobów gotowych, głównie czytelność i posiadanie obowiązujących zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku - deklaracji zgodności. Sprawdzano również czy są wprowadzane do obrotu wyroby z bambusa – 7 kontroli w sklepach typu market, nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie prowadzono postępowania mandatowego. Nie wydano decyzji administracyjnej.

W 1 sklepie, zlokalizowanym w Goleniowie pobrano do badania laboratoryjnego 1 próbkę wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością – rondel kuchenny (łyżka do nalewania chochła) z nylonu w kierunku sumy pierwszorzędnych amin aromatycznych, nie stwierdzono nieprawidłowości;

W 2023 roku nie prowadzono kontroli przesyłek i nie wydano decyzji zakazującej wprowadzanie do obrotu i produkcji w Unii Europejskiej przesyłek skontrolowanych w ramach granicznej kontroli sanitarnej.

Pobrano do badania czarną porzeczkę mrożoną z Ukrainy w kierunku pozostałości pestycydów, komosę ryżową z Peru, mango z Peru oraz migdały z USA w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia. Nie stwierdzono nieprawidłowości w ich znakowaniu oraz w zakresie badanego kierunku.

W sklepach głównie w marketach oferowane są w sprzedaży produkty żywnościowe typu warzywa i owoce pochodzące z Polski, krajów Unii Europejskiej oraz z krajów trzecich

głównie owoce cytrusowe – klienci są właściwie informowani o kraju ich pochodzenia (widoczna etykieta).

W 2023 roku nie prowadzono kontroli granicznej przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych i melaminowych pochodzących lub wysyłanych z Chińskiej Republiki Ludowej i Hongkongu objętych Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 284 / 2011 ustanawiającego specjalne warunki i szczegółowe procedury ich przywozu.

Współpraca ze służbami i organami kontroli granicznej, instytucjami rządowymi oraz organami nadzoru sanitarnego UE i państw trzecich;

Na terenie powiatu goleniowskiego brak wyznaczonych BCP / CP (punkty kontroli granicznej), które są pod nadzorem PPIS w Goleniowie. Do PPIS w Goleniowie nie wpłynęły również wnioski o przeprowadzenie granicznej kontroli sanitarnej. Nie przeprowadzono czynności kontrolnych i nie wydano świadectwa zdrowia. Nie wydano decyzji zakazujących wprowadzanie do obrotu i produkcji w Unii Europejskiej przesyłek skontrolowanych w ramach granicznej kontroli sanitarnej.

W 2023 roku nie prowadzono kontroli granicznej przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych i melaminowych pochodzących lub wysyłanych z Chińskiej Republiki Ludowej i Hongkongu objętych Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 284 / 2011 ustanawiającego specjalne warunki i szczegółowe procedury ich przywozu.

Żaden z producentów żywności i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pod nadzorem PPIS w Goleniowie nie deklarował zainteresowania sprzedażą i wysyłki towarów do Chin lub Indii.

Jeden zakład – hurtownia artykułów spożywczych eksportuje żywność pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego do Wielkiej Brytanii.

Inspekcja Weterynaryjna: wspólne kontrole na targowiskach miejskich w związku ze wzmożonym nadzorem nad zakładami wprowadzającymi do obrotu mięso i produkty z mięsa zwierząt łownych i dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, w zakresie legalności ich pochodzenia oraz identyfikowalności i możliwości śledzenia – w poprzednich latach nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. W ramach współpracy ustalono, listę zakładów zaplanowanych do wspólnej kontroli na 2023 rok.

Inspekcja Handlowa: Nie prowadzono współpracy w bieżącym roku.

Inspekcja Ochrony Środowiska: Nie prowadzono współpracy w bieżącym roku.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa: Przeprowadzono 3 wspólne kontrole:

1. Gospodarstwo ogrodnicze w Nowogardzie, pobrano do badania laboratoryjnego 1 próbkę pomidorów w kierunku pozostałości pestycydów;
2. Gospodarstwo rolne na terenie gminy Goleniów, pobrano do badania laboratoryjnego 1 próbkę borówek w kierunku pozostałości pestycydów.
3. Gospodarstwo rolne na terenie gminy Goleniów, pobrano do badania laboratoryjnego 1 próbkę ziemniaków w kierunku pozostałości pestycydów.

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych: Nie prowadzono współpracy w 2023 roku.

Państwowa Inspekcja Pracy: Nie prowadzono współpracy w 2023 roku.

Wojskowa Inspekcja Weterynaryjna

Uczestniczono w 1 kontroli przeprowadzonej w magazynie hurtowym artykułów spożywczych w Nowogardzie; kontrola związana była z zaopatrywaniem jednostek wojskowych na terenie kraju w artykuły spożywcze, głównie mrożonki. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Organy administracji samorządowej: Przekazano do urzędów gminy w powiecie goleniowskim informacje dot. sezonu grzybowego.

Komenda Powiatowa Policji: Nie prowadzono współpracy w 2023 roku.

Służba Celna - Nie prowadzono współpracy w 2023 roku.

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

W ciągu całego roku nie było zgłoszeń podejrzeń / zatruc pokarmowych na terenie powiatu goleniowskiego. Przyjęto od klientów zgłoszenia dolegliwości żołądkowo – jelitowe po spożyciu gotowych dań zakupionych w zakładach żywienia zbiorowego, żadne zgłoszenie nie potwierdziło bezpośredniej przyczyny dolegliwości. Natomiast stwierdzono wprowadzanie do obrotu przeterminowane produkty spożywcze oraz ich stosowanie do produkcji wyrobów piekarniczych, półcukierniczych oraz dań gastronomicznych. Produkty takie były usuwane do pojemnika na odpady przy przedstawicielach PPIS w Goleniowie. W większości zakładów żywność przechowywana jest we właściwych warunkach zgodnie z zaleceniami producenta. Podczas kontroli w zakładach produkcji i żywienia zbiorowego prowadzone były czynności sprawdzające sposób postępowania z jajkami. W kilku przypadkach stwierdzono nieprawidłowości – jajka nie były myte i dezynfekowane lub niewłaściwie przechowywane. W wielu zakładach jest duża zmienność pracowników – nie posiadali wiedzy na temat właściwego postępowania m.in. z jajkami, surowym mięsem, warzywami. Przeprowadzono działania edukacyjne podczas kontroli.

W sumie pobrano i wysłano do badania laboratoryjnego **166 próbek**, w tym:

- 81 próbek żywności, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, (w tym 15 próbek lodów z automatu, 5 wyrobów garmażeryjnych, pobranych w zakładzie produkcyjnym), oceny organoleptycznej oraz oceny znakowania w przypadku produktów opakowanych jednostkowo;
- 1 próbki świeżego mięsa wołowego w kierunku wykrywania bakterii komensalnych i zoonotycznych;
- 5 próbek truskawek w kierunku wykrywania obecności RNA specyficznego dla WZW A, NoV
- 52 próbek żywności do badania chemicznego (w kierunku pozostałości pestycydów, metali szkodliwych dla zdrowia, GMO, WWA, wykrywania i oznaczania substancji dodatkowych, kryteria czystości substancji dodatkowych, parametry jęłczenia, 3MCPD, oznaczanie zawartości wapnia i witaminy A, oznaczanie akryloamidu, mykotoksyn, jodu w soli, azotanów) oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania w przypadku produktów opakowanych jednostkowo. Dodatkowo przeprowadzono w PSSE w Goleniowie ocenę znakowania wyrobu ciastkarskiego nieopakowanego jednostkowo (ciastka pieguski), pobranego z zakładu produkcyjnego, który został pobrany również w kierunku zawartości metali ciężkich.
- 1 próbka w kierunku oceny znakowania tj. środek spożywczy specjalnego przeznaczenia medycznego, ocena znakowania wykonana w PSSE w Goleniowie;
- 1 próbka żywności w kierunku wykrywania orzeszków ziemnych / białka orzeszków ziemnych oraz oceny znakowania;

- 1 próbka chrupek kukurydzianych w kierunku obecności glutenu;
 - 5 próbek żywności w kierunku skażeń promieniotwórczych;
 - 2 próbki żywności w kierunku napromieniowania
 - 2 próbki posiłków obiadowych w kierunku oznaczenia wartości energetycznej i odżywczej oraz oceny organoleptycznej.
 - 3 produkty kosmetyczne pobrane w zakładach obrotu, w tym dwóch marketach oraz 1 drogerii, w kierunku badania chemicznego, oceny znakowania i składu;
 - 3 próbki sanitarne (wymazy) w zakładzie produkcyjnym - zakład garmazeryjny pobranych z powierzchni sprzętu, urządzeń, blatu roboczego w kierunku badania mikrobiologicznego - bakterie Salmonella, gronkowce chorobotwórcze, bakterie z gr. coli, nie stwierdzono nieprawidłowości;
 - 6 próbek sanitarnych (zmiotki) w dwóch piekarniach, z czego 5 próbek w dwóch zakładach kwestionowane;
 - 2 produkty materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj.: kubek szklany LYS Marine w kierunku badania chemicznego pobrany w markecie – migracja ołowiu i kadmu oraz rondel kuchenny (łyżka do nalewania chochla) z nylonu pobrano w tzw. chińskim sklepie w kierunku sumy pierwszorzędnych amin aromatycznych, nie stwierdzono nieprawidłowości;
- Próbki kwestionowane:
- w 3 z 3 próbkach sanitarnych (zmiotki) pobranych w piekarni, zlokalizowanej w gminie Nowogard, stwierdzono liczne odchody gryzoni, żywe chrząszcze, żywe larwy, martwe chrząszcze, martwe larwy, wylinki, oprzędy o wynikach poinformowano zakład, który podjął niezwłocznie działania naprawcze;
 - w 2 z 3 próbkach sanitarnych (zmiotki) pobranych w piekarni, zlokalizowanej w Nowogardzie, stwierdzono niewielką obecność żywych larw i martwe chrząszcze o wynikach poinformowano zakład, który podjął niezwłocznie działania naprawcze.

Przeprowadzono badania przesiewowe tłuszczu używanego do głębokiego smażenia w piekarniach oraz zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego. W restauracjach i małych gastronomiach raczej na bieżąco jest wymieniany tłuszcz, nie stwierdzono znacznego przekroczenia związków polarnych. W 1 piekarni stwierdzono wynik „Hi”, tłuszcz wymieniono w trakcie kontroli – nie pobrano próbki tłuszczu smaźalniczego do badania laboratoryjnego, brak prowadzonego procesu smażenia podczas kontroli.

łącznie przeprowadzono 59 badań przesiewowych, w tym 2 badania w piekarniach i 57 badań w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego.

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

W ciągu całego 2023 roku w ramach czynności kontrolnych zakładów obrotu detalicznego i hurtowego artykułami spożywczymi (głównie w marketach) przeprowadzono:

- 40 kontroli dotyczących wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych dla określonych grup (produkty dla małych dzieci, dla osób o wzmożonym wysiłku), podczas których dokonano 11 ocen znakowania tych produktów.
- 93 kontrole w obiektach handlowych w zakresie suplementów diety, podczas których oceniono 11 produktów.
- 35 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu i znakowania produktów wzbogaconych w witaminy i mikro, makroelementy, dokonano oceny znakowania 14 produktów.

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pobrano do badania laboratoryjnego:

1. Suplement diety Calcium, opakowanie 12 tabletek musujących masa netto 26,5 g. Synoptis Pharma Sp. z o.o. ul. Krakowiaków 65, 02-255 Warszawa 1 próbka: Badanie chemiczne – metale szkodliwe dla zdrowia: ołów, kadm, rtęć, ocena organoleptyczna i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości;
2. Bebiko Junior 4 NUTRIflo Expert. Formuła na bazie mleka przeznaczona dla małych dzieci, powyżej 2 roku życia, wzbogacona w witaminy i składniki mineralne w proszku. Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa 1 próbka: Badanie chemiczne – metale szkodliwe dla zdrowia – arsen całkowity, ołów, kadm, ocena organoleptyczna, znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.
3. HiPP 1 BIO Combiotic Ekologiczne mleko początkowe dla niemowląt od urodzenia Wyprodukowano w Unii Europejskiej dla HiPP Polska Sp. z o.o., ul. Giełdowa 1, 01-211 Warszawa. Badanie chemiczne - WWA - benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen, suma 4 WWA, ocena organoleptyczna i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.
4. HiPP BIO COMBIOTIK Ekologiczne mleko początkowe dla niemowląt od urodzenia Wyprodukowany w Unii Europejskiej dla HiPP Polska Sp. z o.o., ul. Giełdowa 1, 01-211 Warszawa. Badanie chemiczne: 3- MCPD – niezwiązany w postaci estrów, 3 – MCPD (pochodzący z estrów, 3 – MCPD z kwasami tłuszczowymi, Glicydol (pochodzący z estrów glicydolu z kwasami tłuszczowymi), ocena organoleptyczna i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.
5. Rodzina Zdrowia Suplement diety Calcium One, opakowany jednostkowo, 12 tabletek, masa netto 26,5g. Silesian Pharma Sp. z o.o. ul. Szopienicka 77, 40-431 Katowice, Polska. Badanie chemiczne – oznaczanie zawartości wapnia, ocena organoleptyczna i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości
6. Suplement diety Witamina A+E opakowany jednostkowo, 30 kapsułek po 0,139 g, masa netto 4,17g. S DOZ S.A., Al. Jerozolimskie 134, 02-305 Warszawa, Polska Badanie chemiczne – oznaczanie zawartości witaminy A, ocena organoleptyczna i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości
7. HiPP BIO Zupka pomidorowa z ryżem, indykiem, po 12 miesiącu. Produkt utrwalony termicznie - sterylizowany. Wyprodukowano w Unii Europejskiej dla HiPP Polska Sp. z o.o, ul. Giełdowa 1, 01-211 Warszawa. Badanie mikrobiologiczne Listeria monocytogenes oznaczanie liczby w 1g; Salmonella spp. wykrywanie obecności w 25 g, badanie organoleptyczne, znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości
8. Nutridrink Skin Repair o smaku truskawkowym żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Wyprodukowano przez: N.V. Nutricia Zoetermeer, Holandia Nutricia Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa. Badanie w kierunku oceny znakowania. Nie stwierdzono nieprawidłowości.
9. Bobovita Obiadek dla małych dzieci: makaron z tuńczykiem i warzywami, 1-3 lata, opakowany jednostkowo 250g. NUTRICIA Polska Sp. z o.o. ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa Badanie chemiczne – WWA: benzo(a)piren, benz(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen, suma 4 WWA – WSSE Gdańsk, badanie organoleptyczne i ocena znakowania. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

10. Gerber Pełnia Zbóż Kaszka ze śliwką owsiano-pszena. Nestle Polska S.A., ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa. Badanie chemiczne mykotoksyny – aflatoksyna B1, OTA, DON, ZEA, T2, HT2, alkaloidy sporyszu, badanie organoleptyczne i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

11. Suplement Diety „Witamina D3 Wegafarm” forte 2000 j.m. 60 kapsułek elastycznych, opakowane jednostkowo. BioCorpo Sp. z o.o., ul. Bytomska 11, 01-612 Warszawa. Dystrybutor: WEGAFARM Plucińscy Sp.k., ul. Niekładzka 9, 72-300 Gryfice. Badanie chemiczne – oznaczanie zawartości witaminy D3, ocena organoleptyczna i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

12. HIPP BIO Sok Jabłka-Czerwone Owoce dla niemowląt i małych dzieci po 4 miesiącu, produkt utrwalony termicznie - pasteryzowany, w butelce ze szkła 200 ml. Wyprodukowano w Unii Europejskiej dla HIPP Polska Sp. z o.o., ul. Giełdowa 1, 01-211 Warszawa. Badanie chemiczne- metale szkodliwe: ołów, kadm, arsen całkowity, arsen nieorganiczny, ocena znakowania, badanie organoleptyczne. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

13. HIPP Makaron z rybą morską i brokułami po 9 miesiącu, produkt utrwalony termicznie -sterylizowany. Wyprodukowano w Unii Europejskiej dla HIPP Polska Sp. z o.o., ul. Giełdowa 1, 01-211 Warszawa. Badanie chemiczne – azotany, ocena znakowania i organoleptyka. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

14. HIPP 3 JUNIOR COMBIOTIK. Produkt na bazie mleka, wzbogacony w witaminy i składniki mineralne dla małych dzieci po 1 roku, opakowany jednostkowo 550g. Wyprodukowano w Unii Europejskiej dla HiPP Polska Sp. z o.o., ul. Giełdowa 1, 01-211 Warszawa. Badanie chemiczne - metale szkodliwe: ołów, kadm, arsen całkowity, arsen nieorganiczny, ocena znakowania, badanie organoleptyczne. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Produkty nie zostały pod względem zbadanych parametrów zakwestionowane. W związku z brakiem niezgodności w zakresie znakowania przedmiotowych produktów spożywczych nie podejmowano w ciągu całego roku działań wymagających przeprowadzenia korekty przez producentów.

W 2023 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie były 2 sklepy oferujące i wprowadzające do sprzedaży za pośrednictwem Internetu produkty żywnościowego, głównie suplementy diety tj.

1. Firma "Feng-Luka" - obecnie prowadzi sprzedaż suplementów diety za pośrednictwem Internetu: <https://www.jiaogulan.pl/sklep/>; portal Allegro jako użytkownik „feng-luka -100%”. Ww. sklep internetowy został skontrolowany przez przedstawicieli PPIS w Goleniowie w grudniu 2022 roku. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Wszystkie oferowane aktualnie w sprzedaży suplementy diety widnieją w rejestrze GIS. Przedsiębiorca jest świadomy obowiązku powiadomienia GIS o rezygnacji z wprowadzania danego produktu. Łącznie od pierwszego powiadomienia produktu tj. 2018 roku w rejestrze widnieje 63 produkty, w tym: 32 wymagają uzupełnienia, z 10 zrezygnowano z wprowadzania produktu do obrotu i 21 powiadomienie jest analizowane, ale nie podjęto jeszcze decyzji w sprawie postępowania lub powiadomienie zawiera braki formalne pole pozostaje puste. Podczas oględzin stron internetowych, na których prezentowane są suplementy diety oceniono ich prezentację i sposób informowania potencjalnych klientów na temat oferowanego produktu, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25

października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu i oznakowania suplementów diety, Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności, Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającym wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci.

2. Sklep internetowy IMar&Med. <https://imarmed.pl/> z produktami producenta suplementów diety marki CaliVita. Zakład skontrolowano w 2022 roku. Podczas oględzin strony stwierdzono przy prezentowanych suplementach diety liczne zastosowane oświadczenia zdrowotne i przekazy o charakterze komercyjnym skierowane do konsumentów, które mogą sugerować korzystny wpływ suplementów diety lub ich składników na zdrowie.

Oględziny stron internetowych, na których prezentowane są suplementy diety oceniane są pod kątem ich prezentacji i sposobu informowania potencjalnych klientów na temat oferowanego produktu zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r.

w sprawie składu i oznakowania suplementów diety, Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności, Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającym wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci.

W 2023 roku przeprowadzono oględziny stron internetowych, w tym platformy Allegro, olx oraz przy użyciu wyszukiwarki „google”, oferowania w sprzedaży:

- sprzedaż internetowa suplementów diety oznakowanych jako produkty „na pasożyty” pn. „Vernikabon complex”, „Pasoleq Oczyszczanie”, „PARA FARM 100 ml”, „BlockVIR”, „Mitra Parasine Plus”, „Krople przeciwko pasożytom jelitowym Ojciec Grzegorz Sroka”, których opisy naruszają przepisy prawa żywnościowego, nie stwierdzono w sprzedaży przez przedsiębiorców z powiatu goleniowskiego suplementów diety oraz innych środków spożywczych na pasożyty, których opisy naruszają przepisy prawa żywnościowego;

- na terenie całej Polski suplementów diety, poprzez platformę handlową w domenie www.allegro.pl z użyciem słów kluczowych, podawanych najczęściej przy tytułach aukcji, takich jak: detox, libido czy oczyszczanie, nie stwierdzono w sprzedaży suplementów diety oraz innych środków spożywczych z przeznaczeniem „detox”, „libido”, „oczyszczanie”, oferowanych przez przedsiębiorców z powiatu goleniowskiego;

- sprzedaż internetowa produktu pn. „Purtier Placenta” oraz innych produktów zawierających w swoim składzie łożysko jelenia, nie stwierdzono w sprzedaży ww. produktów, oferowanych przez przedsiębiorców z powiatu goleniowskiego;

- sprzedaż internetowa suplementów diety pn. „Candyk”, nie stwierdzono w sprzedaży suplementu diety pn. „Candyk”, oferowanych przez przedsiębiorców z powiatu goleniowskiego;

- za pośrednictwem Internetu suplementów diety zawierających w składzie substancje niedozwolone tj. johimbinę oraz ibutamoren, nie stwierdzono oferowanych do sprzedaży suplementów diety zawierających w składzie substancje niedozwolone tj. johimbinę oraz

ibutamoren przez podmiot, który prowadzi działalność gospodarczą w powiecie goleniowskim;

- za pośrednictwem Internetu suplementów diety zawierających w składzie mononukleotydy nikotynoamidowy (NMN), nie stwierdzono oferowanych do sprzedaży suplementów diety zawierających w składzie mononukleotydy nikotynoamidowy (NMN) przez podmiot, który prowadzi działalność gospodarczą w powiecie goleniowskim;

- za pośrednictwem Internetu suplementu diety pn. „BorelissPro”, nie stwierdzono oferowanych do sprzedaży produktu pn. „BorelissPro” przez podmiot, który prowadzi działalność gospodarczą w powiecie goleniowskim.

15.03.2023 roku otrzymano pismo Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Katowicach wiadomość e-mail Pani dotyczącego sprzedaży wyrobów zawierających saponiny steroidowe. Przeprowadzono czynności kontrolne w magazynie właścicielki sklepu internetowego oraz dokonano oględzin oferty handlowej na portalu Allegro podmiotu z powiatu goleniowskiego tj. „Allegro od feng-luka Buzdyganek naziemny 200g mielony certyfikat BIO 125,00 zł Przeznaczenie uniwersalne Postać proszek Marka Nimi Podstawowy składnik buzdyganek Buzdyganek 200g mielony saponiny certyfikat BIO Suplement diety Gokshura / Buzdyganek naziemny jest rośliną płożącą występującą w Indiach, Afryce, Australii oraz Europie południowej i środkowej. SKŁADNIKI Gokshura (Tribulus terrestris) owoce w proszku SPOSÓB UŻYCIA 2 gramy proszku (lekko czubata łyżeczka) zamieszać w ciepłej wodzie i wypić. Nie przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia. Suplementy diety nie mogą być stosowane jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety. Utrzymanie prawidłowego stanu zdrowia wymaga zrównoważonego odżywiania i prowadzenia zdrowego trybu życia. Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej lub max. do 40°C. Chronić przed światłem. Nie przechowywać w lodówce. Suplement przechowywać w sposób niedostępny dla małych dzieci. Przeciwwskazania: nie polecany jest dla kobiet w ciąży i karmiących piersią. Kraj pochodzenia: Indie Import: Niemcy. Suplement diety Nimi Gokshura Churna 200g REJESTR PRODUKTÓW OBJĘTYCH POWIADOMIENIEM O PIERWSZYM WPROWADZENIU DO OBROTU Główny Inspektorat Sanitarny Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia. W uchwale 3/2021 zespołu ds. suplementów diety w sprawie wyrażenia opinii dotyczącej stosowania preparatów z Tribulus terrestris L. jako składnika suplementów diety ustalono następujące wartości i ostrzeżenia: 1) owoc buzdyganka naziemnego można stosować w ilości poniżej 3 g na dobę w przeliczeniu na surowiec; 2) maksymalna zawartość saponin nie może przekraczać 200 mg w zalecanej do spożycia dziennej porcji produktu; 3) podmiot wprowadzający do obrotu dany środek spożywczy powinien dołączyć specyfikację ilościową potwierdzającą zawartość sumy saponin w przeliczeniu na zalecaną do spożycia dzienną porcję produktu. Produkt nie powinien być spożywany w przypadku stosowania leków na nadciśnienie lub cukrzycę. Nie stosować u dzieci, kobiet w ciąży i w trakcie laktacji.

Sporządzono zrzuty z ekranu w formie print screen oferty handlowej Buzdyganek naziemny 200g mielony certyfikat BIO na portalu allegro w dniu 16.03.2023r. W ww. ofercie 16.03.2023 roku stwierdzono brak ostrzeżenia dla konsumenta dot. stosowania leków na nadciśnienie lub cukrzycę. W dniu 17.03.2023 roku dopisano w ofercie ww. ostrzeżenie.

W 2023 roku nie stwierdzono sprzedaży żywności, w tym suplementów diety za pośrednictwem Internetu, w tym na portalach Allegro, Ceneo, olx oraz Facebook przez podmioty / firmy, które nie są zarejestrowane / pod nadzorem PPIS w Goleniowie.

4. Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

Stan sanitarno – techniczny zakładów żywnościowo – żywieniowych w poszczególnych grupach obiektów przedstawiał się następująco:

- **Piekarnie i ciastkarnie: przeprowadzono 7 kontroli**

- 1 kontrola interwencyjna w piekarni dotycząca podejrzenia żerowania gryzoni w zakładzie, nie stwierdzono innych nieprawidłowości;
- 1 kontrola interwencyjna RASFF w piekarni – cukierni dot. sezamu łuszczonego w których stwierdzono obecność Salmonelli, produkt w całości zabrała hurtownia;
- 1 kontrola w pracowni piekarniczo – cukierniczej wraz z arkuszem oceny, stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny w zakładzie oraz brak prowadzonych na bieżąco zapisów w arkuszach HACCP i GHP/GMP, wystawiono 1 mandat karny w wysokości 300zł, zostało wszczęte postępowanie w celu wydania decyzji na poprawę stanu technicznego;

Od 10.07.2023 – 03.08.2023r

- 1 kontrola w piekarni sprawdzająca potwierdzająca wykonanie decyzji administracyjnej na poprawę stanu technicznego w zakładzie oraz skontrolowano zakład w pełnym zakresie wraz z arkuszem oceny, nie stwierdzono nieprawidłowości;
- 1 kontrola w pracowni piekarniczo – cukierniczej sprawdzająca usunięcie nieprawidłowości i wykonanie zaleceń bieżących z protokołu, nie stwierdzono nieprawidłowości;
- 1 kontrola w piekarni – cukierni wraz z arkuszem oceny, pobrano do badania laboratoryjnego próbki sanitarne – zmiotki, w dwóch próbkach pobranych z powierzchni podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym – produkcja główna oraz z powierzchni podłogi w pomieszczeniu magazynowym, stwierdzono obecność żywych larw oraz martwych chrząszczy, przedsiębiorca został obciążony opłatą za badania laboratoryjne.
- 1 kontrola w piekarni – cukierni wraz z arkuszem oceny, stwierdzono nieprawidłowości w zakładzie, w tym brak realizacji dokumentacji HACCP i GHP/GMP, niewłaściwe postępowanie z jajkami oraz niewłaściwe znakowanie pieczywa krojonego i opakowanego, nałożono mandat karny 500zł.

W okresie 04-31.08.2023 nie przeprowadzono czynności kontrolnych w piekarni i ciastkarni.

- **Wytwórnie lodów i automaty do lodów, łącznie 12 kontroli:**

- **przeprowadzono kontrole w 11 zakładach** typu automat do produkcji lodów – w 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowość: brak dokumentacji do celów sanitarno – epidemiologicznych pracownika pracującego przy żywności, nałożono mandat karny na kwotę 100 zł, w pozostałych zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości oraz wdrożono dokumentację HACCP i GHP/GMP, w 3 zakładach pobrano do badania 1 x 5 próbek lodów w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz w kierunku oceny organoleptycznej, nie stwierdzono obecności Salmonelli oraz przekroczenia liczby Listerii monocytogenes i Enterobacteriaceae;
- **przeprowadzono kontrole w 1 wytwórni lodów** gałkowych na bazie mleka – produkcją metodą tradycyjną, nie stwierdzono nieprawidłowości, wdrożono dokumentację HACCP i GHP/GMP;

- **Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego: przeprowadzono łącznie 40 kontroli, w tym:**

- 1) W 12 restauracjach, 12 kontroli, w tym 4 sprawdzające potwierdzające wykonanie decyzji administracyjnej. W 4 zakładach stwierdzono nieprawidłowości: brak

dokumentacji do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników pracujących przy żywności, brak realizacji dokumentacji HACCP i GHP/GMP, przeterminowane artykuły spożywcze; nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 650 zł.

- 2) W tym skontrolowano 1 restaurację, która prowadzi również obozy jeździeckie wraz z noclegiem i pełnym wyżywieniem, 1 kucharz nie okazał dokumentacji dopuszczającej do pracy przy żywności w trakcie kontroli, dostarczył z aktualną datą badania (również w dniu kontroli) „Pracowniczą Książeczkę do celów sanitarno – epidemiologicznych” do PSSE w Goleniowie 2 dni po kontroli.
- 3) W 25 małych gastronomiach, 28 kontroli, w tym:

- 1 kontrola interwencyjna RASFF (kmin rzymski – zużyty w całości do produkcji),
 - 6 kontroli sprawdzających,
 - 6 kontroli wstępnych (3 przyczepy gastronomiczne, w tym 1 kontrola dla PPIS w Policach, 1 rozszerzenie działalności o dowóz dań do klienta, 1 odbiór małej gastronomi z automatem do lodów, 1 odbiór „kebaba”);
- Kontrole sprawdzające potwierdziły usunięcie nieprawidłowości z decyzji z zaleceń doraźnych.

W 8 zakładach stwierdzono nieprawidłowości: brak realizacji dokumentacji HACCP i GHP/GMP, niesprawna zmywarka do naczyń, brak zgłoszenia do PPIS dostarczania gotowych dań do klienta, niewłaściwe postępowanie z jajkami, zły stan techniczny w zakładzie i brak siatek w otwartych oknach, przeterminowane produkty spożywcze – usunięte w trakcie kontroli, niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny w zakładzie. Wystawiono 7 mandatów karnych na łączną kwotę 1600 zł.

• **Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego: łącznie przeprowadzono 9 kontroli:**

- 1) Ośrodek kolonijny w Czarnocinie „Frajda”, produkcja posiłków w miejscu, stwierdzono 1 nieprawidłowość – brak prowadzonego właściwego procesu osuszania sprzętu pomocniczego wykorzystywanego do produkcji dań (pojemniki na żywność ze stali nierdzewnej), zastoiny wody, nałożono mandat w wysokości 100zł.
 - 2) Ośrodek kolonijny w Czarnocinie „Gumiś”, produkcja posiłków w miejscu, nie stwierdzono nieprawidłowości.
 - 3) 5 półkolonii w miejscu zamieszkania, posiłek obiadowy dla dzieci dostarczany jest przez firmy cateringowe pod nadzorem organów PIS, nie stwierdzono nieprawidłowości.
 - 4) 2 obozy sportowe zorganizowane przez organizatorów spoza powiatu goleniowskiego, uczestnicy obozów nocowali z pełnym wyżywieniem na terenie jednostek oświatowych, nie stwierdzono nieprawidłowości.
2. Mandatami karnymi (15 na sumę 3250,00 zł) ukarano 15 osób przyjmujących kontrole.
 3. Wydano 2 decyzje merytoryczne w małych gastronomiach: Wydano 1 decyzję administracyjną dot. małej gastronomii usytuowanej przy drodze S3 na przeprowadzenie badania wody ze studni wykorzystywanej do produkcji dań – przeprowadzono już kontrolę sprawdzającą, potwierdzającą wykonanie obowiązku z decyzji. Wydano 1 decyzję na poprawę stanu technicznego (uszkodzona armatura doprowadzająca wodę przy punkcie mycia) w 1 pizzerii, planowany termin kontroli sprawdzającej październik 2023 roku.

4. Wydano 2 decyzje na poprawę stanu technicznego w 2 Stacjach Paliw z małą gastronomią usytuowanych przy drodze S3 – nie wykazano w tabeli.
5. Za kontrole sprawdzające oraz w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości zostały lub zostaną wydane decyzje rachunki na podmioty prowadzące zakład. Na zakłady skontrolowane w okresie wakacyjnym obecnie wystawiono 15 decyzji rachunków na kwotę 1222,00 zł.
6. Nie zanotowano zbiorowych zatruc pokarmowych.
7. Wpłynął 1 wniosek - interwencja dotycząca obecności gryzoni w piekarni – kontrola nie potwierdziła wniesionych zarzutów.
8. Przeprowadzono 2 kontrole na stacjach paliw z małą gastronomią przy drodze S3/A6, nie stwierdzono nieprawidłowości.
9. Higiena osobista i stan zdrowia pracowników zatrudnionych przy kontakcie z żywnością w zasadzie nie budzi większych zastrzeżeń; pracownicy zatrudnieni przy produkcji żywności generalnie legitymują się zaświadczeniami do celów sanitarno – epidemiologicznych, czasami nie są na bieżąco aktualizowane.

Wykonano 18 badań przesiewowych tłuszczu używanego do głębokiego smażenia w 4 restauracjach i 2 małych gastronomiach, nie stwierdzono przekroczenia % zawartości związków polarnych.

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

W ciągu całego 2023 roku prowadzono czynności kontrole oraz postępowanie wyjaśniające wynikające z powiadomień alarmowych, informacyjnych, w celu zwrócenia uwagi w ramach w sieci powiadamiania systemu RASFF i AAC. PPIS w Goleniowie nie generował formularza w ramach systemu RASFF. Każdorazowo podjęto działania zgodnie z obowiązującą procedurą funkcjonowania systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach.

Ogółem przeprowadzono w tym zakresie działania nadzоровe dotyczące 27 powiadomień alarmowych i informacyjnych głównie w obiektach obrotu żywnością.

Przeprowadzono ogółem **25 kontroli interwencyjnych** tylko w związku powiadomieniami potwierdzonych protokołami kontroli interwencyjnej. Kontrole wykonane przez pracowników Sekcji HŻŻiPU potwierdzają prawidłowe działania przedsiębiorców tzn. samodzielne wycofanie produktów do miejsca ich zakupu lub produkcji. Nie muszą być wówczas podejmowane działania administracyjne Inspekcji Sanitarnej. Przedsiębiorcy posiadali dokumentację identyfikującą dostawcę/ miejsce zakupu. Zdarzały się powiadomienia, które dotyczyły podmiotów, które nie są pod nadzorem PPIS w Goleniowie, wówczas podejmowano próby nawiązania kontaktu telefonicznego (dane zebrano z list dystrybucyjnych lub z Internetu), często skuteczne. Osoby wykazywały wdzięczność za przekazane informacje.

Powiadomienia na podstawie których wszczynano postępowanie nadzоровe dotyczyły:
- produktu pn. „Themra Bitkisel Karisimli Macun (miód turecki na potencję)”, 240g, nr partii: 20211218, data minimalnej trwałości: 17.12.2024, kraj pochodzenia: Turcja, zakwestionowanego ze względu na zidentyfikowanie zakazanej do stosowania w żywności niedeklarowanej substancji czynnej syldenafilu oraz jonów cytrynianowych;

- wykrycia niedeklarowanego na opakowaniu alergenu – glutenu (27,67±4,15 mg/kg) w produkcie pn. BEZ GLUTENU, 100 % MAKARON z KUKURYDZY, Sam Mills GLUTEN FREE Pasta d'oro 100% Corn Pasta Fusilli, numer partii: 21 03 25 B, data min. trwałości: 21.03.2025, pochodzącym z Rumunii;
- suplementu diety „NMN z Resweratolem 300 mg”, 30 kapsułek VEGE, marki ALINESS HEALTH'N'BEAUTY w sprawie stwierdzenia składników nieautoryzowanej nowej żywności mononukleotydu β-nikotynamidowy (NMN), wyprodukowanego przez MEDICALINE KONRAD MALITKA, ul. Ostrówiec 150, 05-840 Karczew;
- stwierdzenia składnika niedozwolonego (5-hydroktryptofan) do stosowania w suplemencie diety pn. "5-HTP", 200 mg, 60 kapsułek, marki Aliness health'n'beauty, pochodzącym z Polski;
- polskiego produktu pn.: „Herbapol Winter Sekret Ingwer Aroma Sirup, 550g”, nr partii L4022, najlepiej spożyć przed 31/05/2023, nr kodu kreskowego: 5900956103488 z niewłaściwym znakowaniem;
- stwierdzenia przekroczenia NDP fentionu (1,0+/- 0,5 mg/kg) w brzoskwiniach pochodzących z Hiszpanii;
- przekroczenia NDP triazoksydu (0,0030+/-0,0015 mg/kg) w śliwkach pochodzących z Polski;
- przekroczenia NDP rtęci (0,2271mg/kg ± 0,0318 mg/kg) w suplemencie diety pn. "Creatine", marki SFD Nutrition, 200 caps., nr partii: 1E3 T00 07 2024, termin przydatności do spożycia 31/07/2024;
- produktu pod nazwą Mak niebieski, w którym wykryto przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu chloropiryfosu na poziomie 0,14 mg/kg ± 0,07 mg/kg;
- zwrócenia uwagi #629423 dot. przekroczenia NDP chlorotalonilu w ogórku szklarniowym luz z Polski;
- suplementu diety pn.: ALPHA GPC 300 mg, 60 kapsułek, w którym stwierdzono nieautoryzowaną nową żywność alfoscerań choliny (α-GPC);
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie pn. VALDINOX Mistrz w kuchni łyżka kuchenna, Barcode no.: 5907508180836, nr partii: KZ/21/052, Dystrybutor: Altom sp. z o. o. sp. k. ul. Roosevelta 116a, 62-200 Gniezno;
- produktu pn.: Kmin rzymski mielony Prymat, w którym stwierdzono przekroczenie sumy alkaloidów pirolizydynowych;
- zwrócenia uwagi nr #611098 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 648+/-98 µg/kg w produkcie pn. Rumianek herbatka ziołowa Posti, pochodzącym z Polski;
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pierwszorzędowych amin aromatycznych w łopatce do gotowania pochodzącej z Chin. Z informacji uzyskanych od PPIS w Piasecznie wynika, że podczas postępowania wyjaśniającego przeprowadzonego w firmie Koumao Trade Poland Sp. z o. o., ul. Wesoła 3, 05-552 Wólka Kosowska ustalono, że zgodnie z fakturą nr LHPOL109 z dnia 20.04.2022 r. ww. produkt został zakupiony w ilości 960 szt. od firmy YIWU LUHONG COMMODITY PURCHASING CO.,LTD;
- podjęcia działań #613856 dot. produktu pn.: Płatki żytnie, w którym stwierdzono przekroczenie NDP akryloamidu 863 +/- 191 µg/kg;
- wystąpienie ogniska zatrucia pokarmowego po spożyciu „Mini ptysiów” zakupionych w piekarniach sieci Oskroba, powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #622782 dot. produktu „Mini ptysie”, w którym wykryto Salmonella Enteritidis gr. 09 w 25g, w 5 próbkach na 5;

- wykrycia Salmonella spp. w kiełbasie salami pn. Salame Strolghino, numer partii: 16, wyprodukowanej przez włoską firmę Salumificio Galli Remo Srl. Przedmiotowy produkt został dostarczony do wszystkich w Polsce centrów dystrybucyjnych firmy Lidl sp. z o.o. sp.k. Produkty dostarczone do Polski oznaczone były datami minimalnej trwałości: 01/05/2023, 30/04/2023, 28/04/2023;
- środka spożywczego pn. Ziarno sezamu (sezam łuszczony) z datą minimalnej trwałości 28.02.2024 r. partia: SS27B23AB, w którym w 2 z 5 przebadanych próbek wykryto Salmonella spp. w 25g, importer: Przedsiębiorstwo Przetwórstwa Rolno-Spożywczego „KALUX”, Andrzej Szelest Sp. J., ul. Rejowiecka 71, 22-100 Chełm, kraj pochodzenia: Pakistan;
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 240+/-40 µg/kg w produkcie pn. Herbata Loyd Earl grey, pochodzącego z Polski;
- stwierdzenia wysokiego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych (2283 ± 365 µg/kg) w suplementie diety pn. HERBS Tymianek i Podbiał, masa netto: 30 g (12 pastylek), numer partii: 31722, data minimalnej trwałości: 09.2024;
- wycofywania produktu pn. Sałatka z buraczków i papryki Victus 470g, numer partii: 23.08.2023/A, data minimalnej trwałości: 23.08.2023, ze względu na wykrycie ciała obcego.

Nie prowadzono postępowania administracyjnego, podczas kontroli stwierdzono brak w obrocie kwestionowanych produktów lub Strona sama podejmowała działania, mające na celu wycofanie z obrotu tych produktów i ich utylizację lub zwrot do sprzedawcy / producenta.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Na terenie powiatu goleniowskiego brak skupów grzybów świeżych (leśnych) oraz zakładów przetwarzających grzyby. W 2023 roku – 11 osób zgłosiło zamiar wprowadzania do obrotu świeże grzyby. Wydano zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów w zakresie sprzedaży bezpośredniej zebranych owoców runa leśnego. Podczas bieżącego nadzoru nad zakładami obrotu żywnością i żywienia zbiorowego prowadzone są kontrole w zakresie identyfikacji i pochodzenia grzybów – nie stwierdzono nieprawidłowości. O konieczności wzmożenia nadzoru w tym zakresie i dyżurach zatrudnionego w naszej Stacji klasyfikatorów grzybów powiadomiono wszystkie podległe Urzędy Gminne – 6 pism informacyjnych oraz Nadleśnictwa – 4 pisma informacyjne.

W 2023 roku nie było zgłoszeń zatruc spowodowanych spożyciem grzybów lub przetworami grzybowymi.

Pracownik oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia (często wraz z Policją) prowadził prelekcje w Szkołach, Świetlicy wiejskiej oraz podczas organizowanego grzybobrania przez Nadleśnictwo w Kliniskach Wielkich na temat bezpiecznego grzybobrania. Dystrybucja materiałów / ulotek na temat „Poznaj grzyby unikniesz zatrucia”, „ABC grzybobrania” oraz kolorowanki dla dzieci. Na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/psse-goleniow> oraz na portalu społecznościowym Facebook <https://www.facebook.com/p/Powiatowa-Stacja-Sanitarno-Epidemiologiczna-w-Goleniowie> umieszczone były informacje m.in. dot. budowy grzyba, pomyłek grzybowych oraz bezpiecznego grzybobrania. Informacje na temat bezpiecznego grzybobrania umieszczane były:

- na tablicy ogłoszeń w PSSE Goleniowie,
- w Internecie na stronie PSSE w Goleniowie i na portalu społecznościowym Facebook,
- na prelekcjach oddziału OZiPZ, również podczas i organizowanych wspólnie z Policją i Strażą Pożarną w okresie wakacyjnym oraz dla klubu seniora i w szkołach (łącznie liczba prelekcji na temat grzybobrania - 6. Nie organizowano konkursów na temat grzybobrania.

Pobrano do badania laboratoryjnego 2 próbki grzybów: 1 próbkę grzybów świeżych (kurki) opakowane jednostkowo w kierunku skażeń promieniotwórczych oraz 1 próbkę pieczarek białych świeżych opakowanych w kierunku zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia i oceny organoleptycznej. W 1 zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego (restauracja) sprawdzono pochodzenie grzybów wykorzystywanych do produkcji potraw – nie stwierdzono nieprawidłowości.

W PSSE Goleniów 3 pracowników posiada uprawnienia klasyfikatora grzybów – w 2023 roku 2 pracowników uzyskało uprawnienia klasyfikatora grzybów. Nie wydano atestów na grzyby świeże – 6 obywateli otrzymało porady na temat zebranych grzybów.

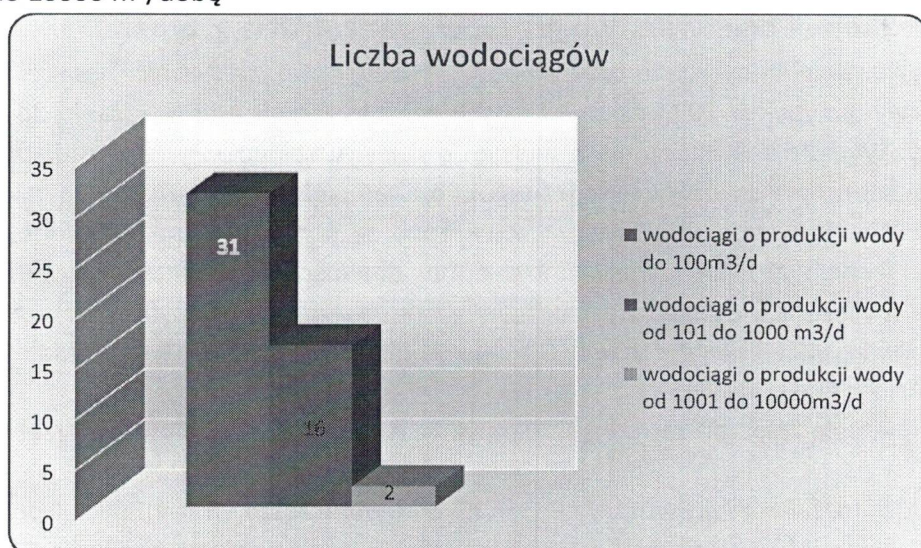
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Woda przeznaczona do zbiorowego zaopatrzenia ludności w powiecie goleniowskim jest uzyskiwana z jednego rodzaju ujęć tj. z ujęć wody podziemnej.

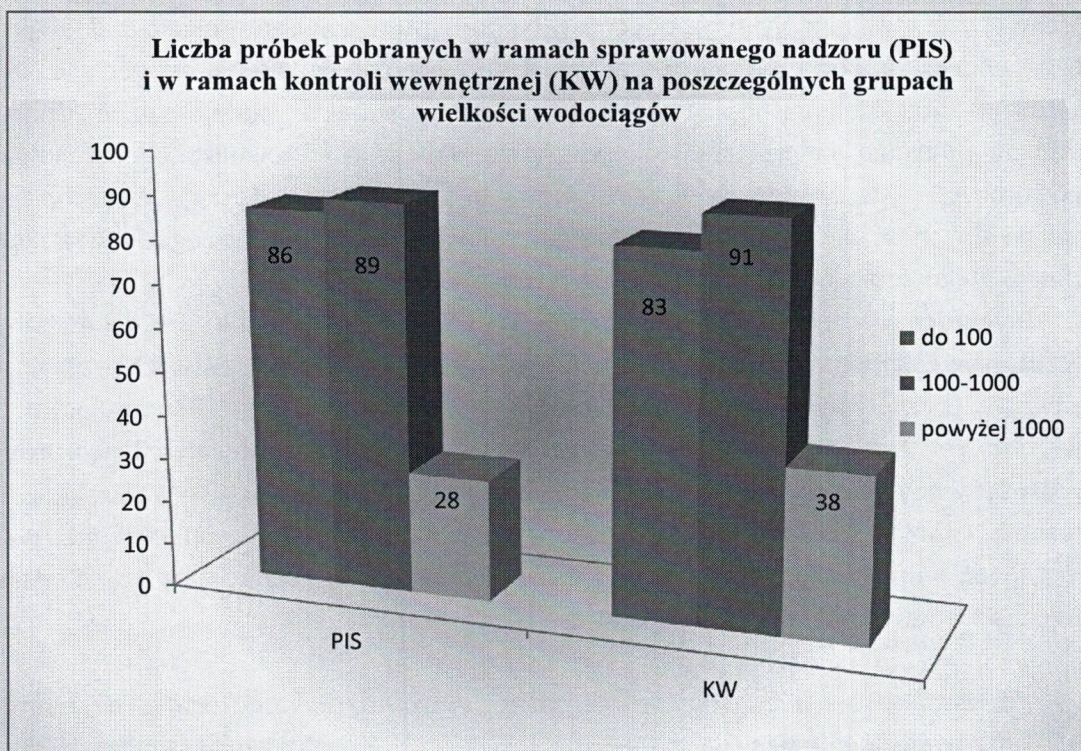
W 2023 roku pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Goleniowie było 49 wodociągów.

Podstawą zbiorowego zaopatrzenia ludności miast i wsi powiatu w wodę do spożycia są wodociągi małe, produkujące do 100 m³/dobę –31 urządzeń. W drugiej kolejności wodociągi o produkcji dobowej od 101 do 1000m³ - 16 urządzeń i 2 wodociągi o produkcji od 1001 do 10000 m³/dobę



2. Nadzór nad jakością wody do spożycia

W omawianym okresie do badań laboratoryjnych pobrano 203 próbek wody przeznaczonej do spożycia w ramach nadzoru i 212 próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne.



3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczanej do picia

Prowadzony jest systematyczny monitoring substancji promieniotwórczych – podmioty zaopatrujące ludność powiatu goleniowskiego w wodę do spożycia wykonują badania wody pochodzącej ze wszystkich wodociągów w zakresie substancji promieniotwórczych zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu w sprawie jasności wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi. Sprawozdania przekazywane są na bieżąco Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Goleniowie. Przekroczeń stężeń substancji promieniotwórczych nie stwierdzono.

4. Ważniejsze modernizacje oraz rozbudowa sieci wodociągowej

W 2023 roku rozpoczęto budowę wodociągu Budzieszewice. Z modernizacji odnotowano wymianę filtra i złoża na ujęciu wodociągu Osowo i podjęcie wstępnych działań zmierzających do kompleksowej wymiany części filtracyjnej na ujęciu wodociągu Łoźnica.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

W 2023 roku awarii i zdarzeń istotnych dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę nie zgłaszano.

6. Ocena jakości wody przeznaczanej do spożycia

Zanieczyszczenia mikrobiologiczne wody mogą powodować poważne konsekwencje zdrowotne, dlatego istotne znaczenie ma kontrola jakości wody w tym zakresie. Dopuszczalne wartości wskaźników mikrobiologicznych zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi. W celu dokonania oceny jakości wody przeznaczanej do spożycia w tym zakresie ocenie poddano próbki wody pobranej w ramach nadzoru przez pracowników (próbkobiorców) PSSE w Goleniowie, a także

pobranej przez przedsiębiorstwa wodociągowe w ramach prowadzenia wewnętrznej kontroli jakości wody. Z uwagi na wykrycie obecności bakterii grupy coli i enterokoków kałowych w wodzie wodociągu Pogrzymie oraz bakterii Eschrichia coli w wodzie wodociągu Osina stwierdzano braki przydatności wody do spożycia. Jednakże podejmowane działania naprawcze (płukanie, chlorowanie) okazywały się skuteczne. Prowadzono postępowania administracyjne – warunkowa przydatność wody do spożycia na wodociągu Wierzchosław z uwagi na obecność ogólnej liczby mikroorganizmów >300 i na wodociągach: Maszkowo, Tarnowo, Węgorzyce z uwagi na obecność bakterii grupy coli.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych wartości wskaźników fizykochemicznych stwierdzano w zakresie: mętności, jonu amonowego, manganu i żelaza. W takich przypadkach Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie przy utrzymującym się podwyższonym poziomie ww. parametru, w drodze decyzji stwierdzał warunkową przydatność wody do spożycia, zobowiązując jednocześnie przedsiębiorstwo wodociągowe do wdrożenia działań mających na celu zapewnienie należytej jakości dostarczanej wody, dotyczyło to wodociągów: Maciejewo, Maszkowo, Sokolniki, Łoźnica, Kikorze, Bodzęcin, Wierzchosław, Kartlewo, Osowo, Węgorzyce.

Poniższa tabela przedstawia informację dotyczącą jakości wody, dostarczanej odbiorcom z wodociągów sieciowych funkcjonujących w powiecie goleniowskim za 2023.

Wodociągi o produkcji wody poniżej 100 m ³ /d		
Zarządca wodociągu	Wodociąg	Ocena jakości wody pod względem przydatności do spożycia na dzień 31.12.2023r.
Goleniowskie Wodociągi i Kanalizacja Sp. z o.o. ul. I Brygady Legionów 18a, 72-100 Goleniów	1. Danowo 2. Święta 3. Zabród 4. Niewiadowo	przydatna do spożycia
Wodociągi Zachodniopomorskie Sp. z o.o ul. I Brygady Legionów 8-10, 72-100 Goleniów	1. Mieszkowo 2. Darż 3. Przemocze 4. Rożnowo 5. Tarnowo 6. Maciejewo 7. Kartlewo 8. Widzeńsko 9. Budzień 10. Jenikowo	przydatna do spożycia
Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych Spółka z o.o., ul. 3 Maja 14/2, 72-200 Nowogard	1. Błotno 2. Glicko 3. Wyszomierz 4. Maszkowo 5. Jarchlino 6. Osowo 7. Łoźnica 8. Miodowice 9. Brzozowo 10. Kikorze 11. Redło 12. Węgorza 13. Bodzęcin 14. Babigoszcz	przydatna do spożycia

Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych Spółka z o.o., ul. 3 Maja 14/2, 72-200 Nowogard	1. Węgorzyce	warunkowo przydatna do spożycia
Administracyjna Spółdzielnia Usługowa „Zgoda” w Wierzbicinie	1. Wierzbicin	przydatna do spożycia
Wodociągi o produkcji wody od 100 do 1000 m³/d		
Zakład Komunalny ul. Szkolna 8, 72-130 Maszewo	1. Maszewo 2. Sokolniki	przydatna do spożycia
Goleniowskie Wodociągi i Kanalizacja Sp. z o.o. w Goleniowie ul. I Brygady Legionów 18a	1. Komarowo 2. Mosty 3. Kliniska 4. Budno	przydatna do spożycia
Wodociągi Zachodniopomorskie Sp. z o.o. ul. I Brygady Legionów 8-10, 72-100 Goleniów	1. Wierzchosław 2. Stawno 3. Pogrzynie 4. Wisławie 5. Przybiernów 6. Miłowo 7. Łąka	przydatna do spożycia
Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych ul. 700-lecia 14, 72-200 Nowogard	1. Boguszyce 2. Czermnica 3. Buk	przydatna do spożycia
Spółdzielnia Mieszkaniowa w Osinie	Osina	przydatna do spożycia
Wodociągi o produkcji wody od 1000 do 10000 m³/d		
Goleniowskie Wodociągi i Kanalizacja Sp. z o.o. w Goleniowie ul. I Brygady Legionów 18a	Goleniów	przydatna do spożycia
Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych ul. 700-lecia 14, 72-200 Nowogard	Nowogard	przydatna do spożycia

Poniższa tabela przedstawia informację dotyczącą prowadzonego postępowania administracyjnego dot. jakości wody, dostarczanej odbiorcom z wodociągów sieciowych funkcjonujących w powiecie goleniowskim w 2023 roku

Lp.	nazwa wodociągu	Przekroczone parametry	Termin realizacji nakazów decyzji	Status realizacji nakazów (wykonano/w trakcie realizacji)
1.	Maciejewo	jon amonowy	04.04.2023	wykonana
2.	Maszkowo	mętność, żelazo	23.04.2023r., prolongata z dnia 26.05.2023r - termin do 23.06.2023r., prolongata z dnia 03.07.2023r. - termin do 28.07.2023r. , prolongata z dnia 11.08.2023r do 04.09.2023r.	wykonana
3.	Sokolniki	mętność, mangan, żelazo	26.05.2023	wykonana
4.	Łoźnica	mangan	02.06.2023, prolongata z dnia 07.06.2023r. Do 03.07.2023r., prolongata z dnia 06.07.2023r. - termin do 04.08.2023r.	wykonana
5.	Kikorze	mętność	09.06.2023	wykonana
6.	Bodzęcin	mętność	09.06.2023	wykonana
7.	Wierzchosław	mętność, żelazo	13.06.2023	wykonana
8.	Kartlewo	mętność, żelazo, mangan	13.06.2023	wykonana
9.	Maszkowo	bakterie grupy coli	07.07.2023	wykonana
10.	Osowo	mangan	2023-09-20 prolongata z dnia 29.09.2023r. Do 31.10.2023	wykonana
11.	Wierzchosław	ogólna liczba mikroorganizmów w 1ml wody po 72h inkubacji w temp. 22°C	29.09.2023	wykonana
12.	Tarnowo	bakterie grupy coli	31.10.2023	wykonana
13.	Węgorzyce	mętność	15.12.2023, prolongata do 31-03-2024r.	w realizacji
14.	Węgorzyce	bakterie grupy coli	05.01.2024	wykonana
15.	Pogrzymie	bakterie grupy coli, enterokoki kałowe	08.10.2023	wykonana
16.	Osina	escherichia coli	25.09.2023	wykonana

7. Ciepła woda użytkowa

W ramach nadzoru pobrano do badań w kierunku *Legionella* sp. 60 próbek ciepłej wody użytkowej w następujących obiektach:

- internatach,
- domach pomocy społecznej i domach opieki dla osób starszych,
- szpitalach.

Analiza wyników badań ciepłej wody użytkowej w internatach nie wykazała obecności bakterii *Legionella* sp. w ciepłej wodzie użytkowej.

Badania ciepłej wody użytkowej z instalacji wewnętrznej szpitali funkcjonujących na terenie powiatu goleniowskiego zostały opisane w pkt II. 1.2.

W przypadku jednego domu pomocy społecznej i jednego domu opieki dla osób starszych badania w kierunku *Legionelli* Sp. wykazały skażenie instalacji ciepłej wody bakteriami. Wydane zostały decyzje nakazująca ustalenie przyczyny skażenia, przeprowadzenie zabiegów czyszczenia i dezynfekcji systemu instalacji ciepłej wody użytkowej. Badania kontrolne po wykonanych działaniach naprawczych potwierdziły skuteczność podjętych działań.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

Na terenie powiatu goleniowskiego znajdują się 2 baseny kryte - KACPER w Załomiu i FALA w Goleniowie.

Pływanie „FALA” wyposażona jest w 2 niecki basenowe każda z oddzielnym obiegiem i oddzielnym systemem uzdatniania wody, natryski (łącznie 17) damskie (9) i męskie (8). Woda doprowadzana na pływalnię pochodzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia z ujęciem w Goleniowie.

Pływanie „KACPER” wyposażona jest w 1 nieckę basenową, 1 natrysk. Woda doprowadzana na pływalnię pochodzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia z ujęciem w Kliniskach.

Badania wody na pływalni w ramach nadzoru - wykonywane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie zostały zaplanowane i wykonane w lutym na obydwu basenach.

Analiza wyników badań z basenu „KACPER” nie wykazała przekroczeń mikrobiologicznych. Stwierdzono ponadnormatywne wartości utlenialności, wobec czego wszczęto postępowanie administracyjne. W odpowiedzi zarządca przesłała wyniki badania kontrolnego utlenialności, które nie wykazały przekroczeń, w związku z czym postępowanie administracyjne umorzono. Analiza wyników badań z basenu „FALA” nie wykazała przekroczeń fizykochemicznych. Stwierdzono jedynie ogólną liczbę mikroorganizmów w wodzie z systemu cyrkulacji wprowadzanej do małego basenu w liczbie 211 jtk/1ml, a więc w ilości przekraczającej dopuszczalną liczbę, wobec czego wszczęto postępowanie administracyjne. W odpowiedzi zarządca przedłożył sprawozdanie z badań kontrolnych nie wykazujące ogólnej liczby mikroorganizmów, w związku z czym postępowanie administracyjne umorzono.

Zarządcy basenów przekazywali właściwemu inspektorowi sanitarnemu wyniki badań na bieżąco.

Zgodnie z przekazanymi sprawozdaniami jakość wody w roku 2023 spełniała wymagania określone w załączniku Nr 1 i Nr 2 do rozporządzenia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach na pływalni „FALA”, zaś na pływalni „KACPER” w październiku w wodzie basenowej pojawiła się bakteria *Pseudomonas aeruginosa*. Natychmiast zawieszono zajęcia na basenie do otrzymania prawidłowych wyników. Jednocześnie przystąpiono do dezynfekcji wody i płukania filtrów. Badania kontrolne nie wykazały obecności bakterii.

Zarówno basen „Fala” jak i „Kacper” zostały w 2023 roku skontrolowane w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego basenu oraz przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2023r., poz. 700). W toku kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie dokonał rocznej oceny basenów.

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

W sezonie letnim 2023r. na terenie powiatu goleniowskiego funkcjonowały dwa kąpieliska:

1. kąpielisko w Stepnicy nad Zalewem Szczecińskim,
2. kąpielisko w miejscowości Lubczyna.

W okresie przygotowania do sezonu kąpielowego w ramach prowadzonej kontroli urzędowej, pracownicy PSSE w Goleniowie pobrali do badania 2 próbki wody (badania w kierunku bakteriologicznym), natomiast w ramach kontroli wewnętrznej organizatorzy kąpielisk zaplanowali w harmonogramie po 4 próbki wody do badań z każdego kąpieliska.

W związku z zeszłoroczną sytuacją na rzece Odra, której wody zasilają kąpieliska w Lubczynie i Stepnicy zaplanowano dodatkowo pobory: 2 próbek wody z kąpieliska w Stepnicy i 4 próbki wody z kąpieliska w Lubczynie.

W odniesieniu do wody w kąpielisku w Stepnicy nad Zalewem Szczecińskim podjęte zostały następujące środki zarządzenia:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie w ramach prowadzonej kontroli urzędowej:

- a. wyznaczył punkt kontroli jakości wody do badań z przedmiotowego kąpieliska;
- b. pobrał 1 próbkę wody przed sezonem z przedmiotowego punktu poboru;
- c. pobrał 2 próbki wody w związku z zeszłoroczną sytuacją masowego śnięcia ryb na rzece Odrze w dniach: 17.07.2023r. i 14.08.2023r.;
- d. na podstawie sprawozdań z badań wykonanych w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej, a także wizualnych ocen jakości wody, udokumentowanych protokolarnie wydawał bieżące oceny jakości wody w kąpielisku w Stepnicy nad Zalewem Szczecińskim;
- e. w trakcie trwania sezonu kąpieliskowego stwierdzał brak przydatności wody do kąpeli, dwukrotnie decyzjami wprowadzono zakaz kąpeli z uwagi na występowanie sinic w kąpielisku w Stepnicy nad Zalewem Szczecińskim;
- f. wśród mieszkańców i turystów upowszechniano informacje o jakości wody w kąpielisku poprzez umieszczanie bieżących danych w serwisie kąpieliskowym na stronie internetowej Głównego Inspektora Sanitarnego oraz na stronie internetowej PSSE w Goleniowie.

Ponadto:

1. Rada Miejska w Stepnicy uchwałą Nr XXXI/367/23 z dnia 16.03.2023r. w sprawie określenia wykazu kąpielisk oraz sezonu kąpielowego na terenie Gminy Stepnica na rok 2023 wpisała kąpielisko w Stepnicy nad Zalewem Szczecińskim do wykazu kąpielisk na terenie Gminy Stepnica.
2. Organizator kąpieliska – Gmina Stepnica:
 - a. Przedstawiła tut. Inspektorowi uzupełniony profil wody w kąpielisku oraz umowę użytkowania wydzielonego fragmentu wód powierzchniowych Zalewu Szczecińskiego.
 - b. Ustalił z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Goleniowie harmonogram pobierania próbek wody z kąpieliska. Harmonogram został zrealizowany zgodnie z ustaleniami.

- c. Prowadził systematyczną kontrolę wewnętrzną jakości wody w kąpielisku.
- d. Umieszczał na tablicy ogłoszeń na terenie kąpieliska bieżące oceny jakości wody w kąpielisku, a w każdym przypadku uzyskania bieżącej nieprzydatnej oceny jakości wody w kąpielisku (z uwagi zakwity sinic) oznakowywał obszar kąpieliska informacją o zakazie kąpeli wraz ze wskazaniem przyczyn zakazów.

W odniesieniu do wody w kąpielisku w Lubczynie podjęte zostały następujące środki zarządzania:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie w ramach prowadzonej kontroli urzędowej:

- a. wyznaczył punkt kontroli jakości wody do badań z przedmiotowego kąpieliska;
- b. pobrał 1 próbkę wody przed sezonem z przedmiotowego punktu poboru;
- c. pobrał 4 próbki wody w związku z zeszłoroczną sytuacją masowego śnięcia ryb na rzece Odrze w dniach: 10.07.2023r., 24.07.2023r., 09.08.2023r., 21.08.2023r.;
- d. na podstawie sprawozdań z badań wykonanych w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej, a także wizualnych ocen jakości wody, udokumentowanych protokołarnie wydawał bieżące oceny jakości wody w kąpielisku w Lubczynie;
- e. z uwagi na ponadnormatywne wartości bakterii: enterokoków kałowych i Escherichii coli w okresie od 10.08.2023r. do 12.08.2023r. decyzją administracyjną wprowadził zakaz kąpeli w kąpielisku w Lubczynie (decyzja znak: NHK.9020.2.58.2023);
- f. w okresach: 23-25.08.2023r. i 27-28.08.2023r. decyzjami administracyjnymi wprowadzał zakazy kąpeli w kąpielisku w Lubczynie (decyzje znak: NHK.9020.2.63.2023 i NHK.9020.2.64.2023) z uwagi na zakwity sinic;
- g. wśród mieszkańców i turystów upowszechniano informacje o jakości wody w kąpielisku poprzez umieszczanie bieżących danych w serwisie kąpieliskowym na stronie internetowej Głównego Inspektora Sanitarnego oraz na stronie internetowej PSSE w Goleniowie.

Ponadto:

1. Rada Miejska w Goleniowie uchwałą w sprawie określenia wykazu kąpielisk na rok 2023 na terenie Gminy Goleniów oraz określenia sezonu kąpielowego wpisała kąpielisko w Lubczynie do wykazu kąpielisk na terenie Gminy Goleniów.
2. Organizator kąpieliska – Ośrodek Sportu i Rekreacji w Goleniowie:
 - a. Przedstawił tut. Inspektorowi uzupełniony profil wody w kąpielisku oraz umowę użytkowania wydzielonego fragmentu wód powierzchniowych Zalewu Szczecińskiego.
 - b. Ustalił z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Goleniowie harmonogram pobierania próbek wody z kąpieliska. Harmonogram został zrealizowany zgodnie z ustaleniami.
 - c. Z uwagi na krótkotrwałe zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody w dniach 10-12.08.2023r. wykonał dodatkowe badanie – próbka zastępująca.
 - d. Prowadził systematyczną kontrolę wewnętrzną jakości wody w kąpielisku.
 - e. Umieszczał na tablicy ogłoszeń na terenie kąpieliska bieżące oceny jakości wody w kąpielisku, a w każdym przypadku uzyskania bieżącej nieprzydatnej oceny jakości wody w kąpielisku (z uwagi na krótkotrwałe zanieczyszczenie i zakwity sinic) oznakowywał obszar kąpieliska informacją o zakazie kąpeli wraz ze wskazaniem przyczyn zakazów.

W sezonie letnim 2023r. na terenie powiatu goleniowskiego funkcjonowały również dwa miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii:

1. Miejsce wykorzystywane do kąpielii w Czarnocinie (MOWDK1) zorganizowane przez Szkołę Aktywnego Wypoczynku "FRAJDA"
2. Miejsce wykorzystywane do kąpielii w Czarnocinie (MOWDK 2) zorganizowane przez Ośrodek Rekreacyjno-Sportowy „GUMIŚ”

W okresie przygotowania do sezonu i trwania sezonu kąpielowego, w ramach kontroli wewnętrznej organizatorzy miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii pobrali do badania – łącznie 5 próbek wody. Dodatkowo Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie z uwagi na zeszłoroczną sytuację na rzece Odra zaplanował 2 pobory próbek. Wyniki badań nie wykazały ponadnormatywnych wartości badanych parametrów mikrobiologicznych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie każdorazowo wydawał bieżące oceny jakości wody – stwierdzające przydatność wody do kąpielii.

Przeprowadzono kontrole wszystkich ww. obiektów (dwóch kąpielisk i dwóch miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii) – nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

1. Wzmoczony monitoring jakości wody do spożycia

W związku z zeszłoroczną sytuacją na rzece Odra zaplanowano więcej poborów próbek wody z wodociągu Święta zarówno w ramach nadzoru jak i kontroli wewnętrznej. Łącznie 9 próbek (5 w ramach nadzoru i 4 w ramach kontroli wewnętrznej). Każdorazowo wyniki badań były analizowane. Przekroczeń badanych parametrów nie stwierdzono.

2 i 3. Wzmoczony monitoring kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii oraz monitoring niekorzystnych zdarzeń zdrowotnych potencjalnie związanych ze zjawiskiem na rz. Odrze

Szczegółowo monitoring kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpielii w związku z zeszłoroczną sytuacją na rzece Odra został opisany w pkt VI.

Reasumując pobranych zostało 6 próbek wody z kąpielisk w Lubczynie (2) i Stepnicy(4) i 1 próbka wody z miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpielii w Czarnocinie.

2. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

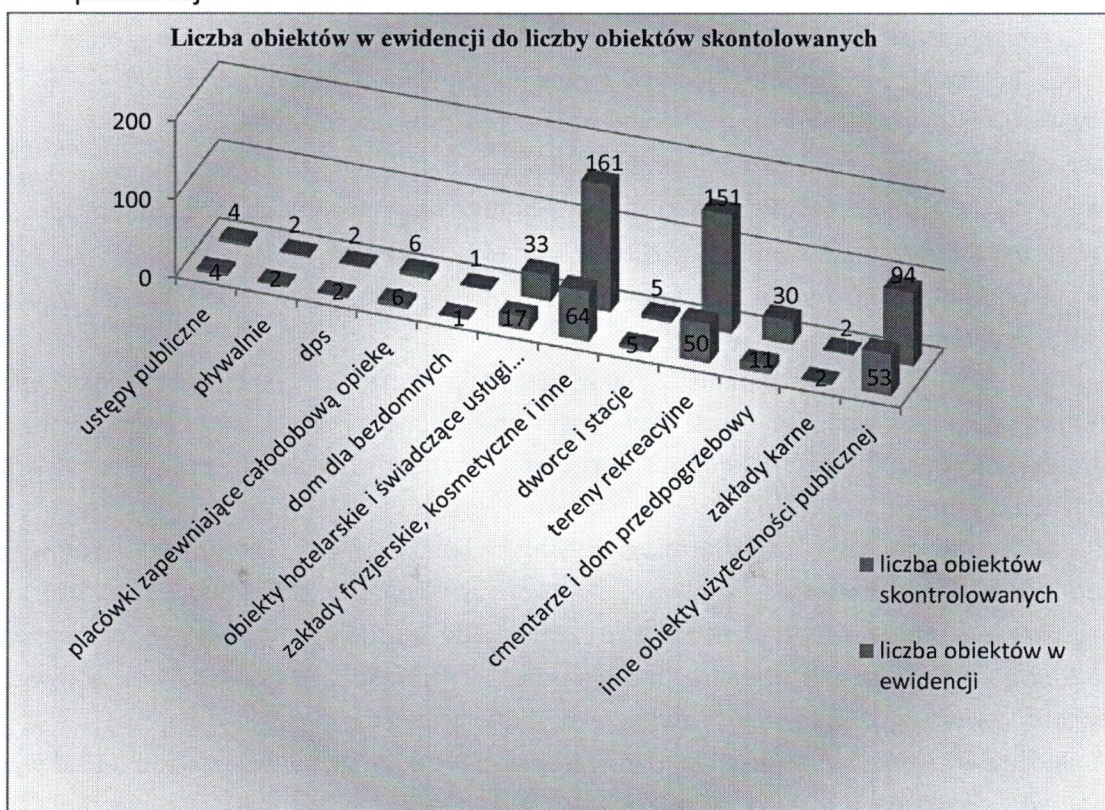
W związku z wystąpieniem zjawiska śnięcia ryb w rzece Odrze w sierpniu 2023 roku przeprowadzono łącznie 14 kontroli i 8 wizytacji w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Dokonano analizy ryzyka i na jej podstawie przeprowadzono kontrole sanitarne podmiotów działających na rynku spożywczym w tym miejsc obrotu rybami (identyfikacja i źródło pochodzenia sprzedawanych ryb). Kontrole i wizytacje przeprowadzono w miejscach gdzie można się spodziewać sprzedaży ryb m.in. na targowiskach miejskich lub na parkingach przy sklepach wielkopowierzchniowych oraz w zakładach żywienia zbiorowego – głównie smażalnie ryb w miejscowościach usytuowanych nad jeziorem Dąbie w Lubczynie i nad Zalewem Szczecińskim w Stepnicy. 8 kontroli interwencyjnych w zakładach produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego – gospodarstwa rolne w okolicach Lubczyny. Kontrole wszczęto w związku z zaistniałą sytuacją śnięcia ryb w rzece Odrze oraz wody wykorzystywanej do podlewania upraw w przyległych gospodarstwach rolnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 217 obiektów, z czego w 11 stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-sanitarne i techniczne.

Skontrolowano:

- 4 ustępy publiczne, 2 pływalnie, 2 domy pomocy społecznej, 6 placówek zapewniających całodobową opiekę, 1 dom dla bezdomnych, 17 obiektów hotelarskich i świadczących usługi noclegowe, 64 zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne, 5 dworców i stacji, 50 terenów rekreacyjnych, 11 cmentarzy i dom przedpogrzebowy, 2 zakłady karne, 53 inne obiekty użyteczności publicznej.



Obiekty, w których stwierdzono nieprawidłowości opisano w tabeli poniżej. Wobec wszystkich wszczęto i prowadzono postępowanie administracyjne.

Lp.	Nazwa i adres obiektu ze złym stanem	Krótki opis czego dot. zły stan obiektu, urządzenia	Obowiązki wykonane/nie wykonane na dzień 31.12.2023 r.
1.	Gospodarstwo agroturystyczne Derkacz	stan sanitarno-higieniczny	wykonane
2.	Kwatera Myśliwska Łęsko	stan sanitarno-higieniczny i techniczny	niewykonane
3.	Jumping Team Sp. z o.o., Modrzewie - obóz jeździecki	stan sanitarno-higieniczny	wykonane
4.	Tawerna Panorama, ul. T. Kościuszki, Stepnica	stan sanitarno-higieniczny	wykonane

5.	Zakład fryzjerski STREFA CIĘCIA, ul. Konst. 3 Maja, Goleniów	stan sanitarno-higieniczny i techniczny	wykonane
6.	Hala Sportowa OKIS Maszewo ul. Szkolna	stan sanitarno-higieniczny i techniczny	wykonane
7.	Stacja Paliw WATIS ul. A. Krajowej, Nowogard	stan sanitarno-higieniczny i techniczny	niewykonane
8.	Park Rozrywki "U Augusta" Nowogard	stan sanitarno-higieniczny i techniczny	niewykonane
9.	Zakład Karny w Nowogardzie	stan sanitarno-higieniczny i techniczny	niewykonane
10.	Prosektorium, ul. Wojska Polskiego 7, Nowogard	stan sanitarno-higieniczny i techniczny	niewykonane
11.	Dworzec PKP w Goleniowie	stan sanitarno-higieniczny i techniczny	wykonane

W ewidencji PSSE w Goleniowie znajduje się 29 cmentarzy. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 12 cmentarzy, na których przeprowadzono łącznie 10 kontroli. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny skontrolowanych cmentarzy nie budził zastrzeżeń. Wszystkie cmentarze wyposażone są w kontenery, pojemniki lub obudowane śmietniki do gromadzenia odpadów komunalnych. Wywóz odpadów zapewniają specjalistyczne firmy.

W analizowanym okresie kontrolowano również zakłady pogrzebowe.

Na terenie powiatu goleniowskiego znajduje się:

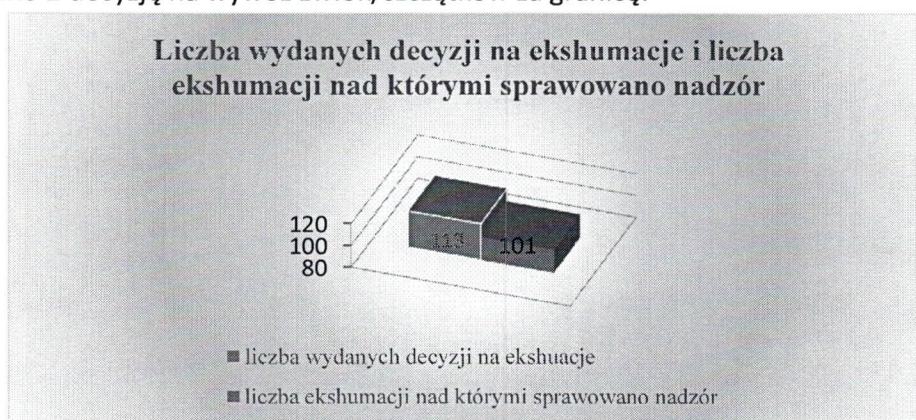
- 1 dom przedpogrzebowy przy cmentarzu komunalnym w miejscowości Goleniów.
- 2 prosektoria przy szpitalach w Nowogardzie i Goleniowie.
- 8 podmiotów gospodarczych świadczących usługi pogrzebowe w tym 5 świadczących usługi cmentarne:

Wszystkie wyżej wymienione zakłady świadczą usługi w zakresie kompleksowych czynności pogrzebowych tj. organizowania i prowadzenia ceremonii pogrzebowych, pochówku zmarłych, przygotowania do pochówku zmarłego, transportu zwłok i szczątków ludzkich, ekshumacji.

Usługi w zakresie transportowania zwłok świadczone są przez ww. podmioty gospodarcze, za pomocą środków transportu trwale oznakowanymi zgodnie z przeznaczeniem, zarejestrowanymi jako samochody specjalne, spełniające wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2007 r. w sprawie wydawania pozwoleń i zaświadczeń na przewóz zwłok i szczątków ludzkich.

Oдноśnie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi wydanych zostało 113 decyzji w sprawie ekshumacji zwłok i szczątków, sprawowano nadzór nad przebiegiem 101 ekshumacji, które zostały wykonane zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.

Wydano 2 decyzję na wywóz zwłok/szczątków za granicę.



Zabezpieczenie imprez masowych

W analizowanym okresie sprawozdawczym do PSSE w Goleniowie wpłynął 1 wniosek o zaopiniowanie formy organizacji, podjętych środków bezpieczeństwa oraz zastrzeżeniach do stanu technicznego miejsca imprezy oraz przewidywanych zagrożeniach podczas imprezy masowej pn. „Urodziny Goleniowa”.

Wobec powyższego PPIS w Goleniowie postanowił nie wnosić sprzeciwu do organizacji ww. imprezy przy spełnieniu następujących warunków:

- zapewnić odpowiednią ilość ustępów publicznych w odniesieniu do liczby uczestników,
- wyposażyć teren w odpowiednią ilość pojemników i koszy na odpady,
- zapewnić właściwy stan sanitarno – higieniczny ustępów i terenu imprezy w czasie jej trwania,
- zapewnić uporządkowanie terenu po zakończeniu imprezy.

IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

Liczba pracowników merytorycznych w pionie Higieny Dzieci i Młodzieży 2.

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo – wychowawczych

1.1 Liczba placówek pod nadzorem **188**, w tym:

- **18** żłobków,
- **2** kluby dziecięce,
- **24** przedszkoli,
- **4** inne formy wychowania przedszkolnego,
- **26** szkół podstawowych,
- **2** licea ogólnokształcące,
- **1** branżowa szkoła I stopnia,
- **8** zespołów szkół, w tym **1** specjalne. Placówki funkcjonujące w zespołach: **4** przedszkola, **5** szkół podstawowych, **2** technika, **2** licea ogólnokształcące, **2** branżowe szkoły I stopnia, **3** szkoły specjalne, **1** internat,
- **2** placówki z pobytem całodobowym, w tym **1** specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy, oraz **1** placówka opiekuńczo-wychowawcza,
- **15** placówki wsparcia dziennego/opiekuńczo-wychowawcze,
- **4** pozaszkolne placówki specjalistyczne
- **1** placówka wychowania pozaszkolnego,
- **81** placówki wypoczynku i rekreacji, w tym **67** turnusów wypoczynku letniego, **14** turnusy wypoczynku zimowego.

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

Ogólna liczba kontroli: 174

Ocenie pod względem technicznym i sanitarnym poddano – 95 placówek stałych, 29 sezonowych w trakcie przeprowadzonych w nich – 174 kontroli. Liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach – 13800, liczba uczestników wypoczynku w skontrolowanych turnusach – 632. Działalność pokontrolna w placówkach nauczania, wychowania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży w celu poprawy warunków sanitarno-higienicznych i technicznych skutkowała wydaniem 47 decyzji administracyjnych, w tym:

- 33 decyzji administracyjnych (merytorycznych). Podstawą wydania decyzji administracyjnych najczęściej były nieprawidłowości polegające na niespełnieniu wymagań technicznych i sanitarnych określonych w obowiązujących przepisach przez obiekty i pomieszczenia, w których odbywa się nauka lub pobytu dzieci. Decyzje dotyczyły niżej wymienionych obowiązków w liczbie:
 - dróg, przejść, placów zabaw, stanu ogrodzenia - 15,
 - placów zabaw/rekreacyjnych, boisk sportowych - 10,
 - ciągów komunikacyjnych, schodów, szatni w budynkach oświatowych, tj. powierzchni ścian i sufitów, osłon / zabezpieczenia na grzejnikach centralnego ogrzewania - 20,
 - sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży, tj. ścian i sufitów oraz powierzchni podłogowych - 33,
 - dostosowania mebli – 2,
 - stanu sanitarno-higienicznego toalet - 9,
 - warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego - 11,
 - pracowni komputerowych i innych pracowni zawodowych - 3,
 - stanu technicznego w pokojach mieszkalnych – 1,
 - pomiarów oświetlenia - 2,
 - wentylacji grawitacyjnej - 9,
 - pomieszczeń socjalnych - 4.

Wydane 33 decyzje administracyjne (merytoryczne) dotyczyły szkół oraz innych placówek opiekuńczo-wychowawczych funkcjonujących w 6 gminach na terenie Powiatu goleniowskiego.

W jednym przypadku stwierdzono zarówno zły stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny, tj.: w świetlicy środowiskowej na terenie Gminy Goleniów. Stwierdzono obecność żerowania szkodników (gryzoni) w dwóch salach zajęć – widoczne liczne odchody na powierzchni: stołów, blatów, na kartonach z zabawkami oraz na podłodze pod regałami, wszystkie pomieszczenia nie są utrzymane w czystości i porządku, brudno utrzymana podłoga, zalegająca warstwa kurzu, różne zanieczyszczenia pochodzenia organicznego i nieorganicznego na powierzchniach wyposażenia (stoły, blaty, regały, parapety), część zabawek i pomocy dydaktycznych w tym w kartonach zakurzona, przechowywana bezpośrednio na brudnej podłodze, po kątach w różnych przypadkowych miejscach. Zły stan techniczny dot. brudnych, zawilgoconych, miejscami zaczernionych z ubytkami tynku ścian i sufitów; ogrodzenia terenu placówki z ubytkami oraz wystającymi ostrymi elementami siatki metalowej i drutu kolczastego, zniszczona i uszkodzona obudowa piaskownicy. Na podstawie

prowadzonego postępowania administracyjnego PPIS w Goleniowie wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

W dwóch przypadkach stwierdzono zły stan higieniczno- sanitarny, tj.: w 2 przedszkolach oraz w 1 szkole podstawowej w mieście Goleniów, w których stwierdzono brak czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach, niedomyte i zakurzone podłogi, wyposażenie oraz kratki wentylacyjne. Materiały dydaktyczne przechowywane w miejscach przypadkowych w sposób nieuporządkowany, sprzęt i zabawki przechowywane na zakurzonych półkach.

- **12** decyzji zmieniających termin, zgodnie z uzasadnionymi i udokumentowanymi wnioskami stron prowadzonego postępowania administracyjnego. Jako główne przyczyny podawano nie zapewnienie przez organy prowadzące środków finansowych na pełną realizację potrzeb remontowych.
- Wyegzekwowano ogółem **17** decyzji administracyjnych, w tym **12** z lat ubiegłych.
- Wydano **54** decyzje płatnicze na kwotę **5153,00 zł** (słownie: pięć tysięcy sto pięćdziesiąt trzy złote).
- Wydano 2 tytuły wykonawcze oraz nałożono 2 grzywny na ogólną kwotę 500, 00 zł (pięćset złotych), tj.: Szkoła Podstawowa w Goleniowie – 250,00 zł; Przedszkole w Goleniowie - 250,00 zł. – w celu przymuszenia wykonania nałożonych obowiązków .
- Wystawiono **4 mandaty na kwotę 1100 zł (tysiąc sto złotych 00/00)** za stwierdzone nieprawidłowości dot. braku czystości i porządku w pomieszczeniach placówek, tj.:
 - 2 Przedszkola w Goleniowie - 350, 00 zł ;
 - 1 Szkoła Podstawowa w Goleniowie - 250 zł,
 - 1 Świetlica Środowiskowa na terenie Gminy Goleniów - 500, 00 zł stwierdzono obecność żerowania szkodników (gryzoni) w dwóch salach zajęć – widoczne liczne odchody na powierzchni: stołów, blatów, na kartonach z zabawkami oraz na podłodze pod regałami, wszystkie pomieszczenia nie są utrzymane w czystości i porządku, brudno utrzymana podłoga, zalegająca warstwa kurzu, różne zanieczyszczenia pochodzenia organicznego i nieorganicznego na powierzchniach wyposażenia (stoły, blaty, regały, parapety), część zabawek i pomocy dydaktycznych w tym w kartonach zakurzona, przechowywana bezpośrednio na brudnej podłodze, po kątach w różnych przypadkowych miejscach.
- Skierowano **37** wystąpień pokontrolnych do organów prowadzących placówki, dotyczących nieprawidłowości stwierdzonych podczas prowadzonych kontroli w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz higieny procesów nauczania.
- W roku 2023 nie zgłoszono interwencji.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

W 2023 r. obiekt nowopowstały Klub dziecięcy „Bajeczkowo” Nowogard ul. Bohaterów Warszawy 69a, 72–200 Nowogard.

Zlikwidowano 8 placówek tj. 1.Placówka Wsparcia Dziennego w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Nowogardzie ul. Poniatowskiego 17 , 2.Świetlica Środowiskowa w Żółwiej Błoci, 72-100 Goleniów, 3.Świetlica Środowiskowa w Goleniowie, ul. Słowackiego 1, 72-100 Goleniów, 4. Świetlica Środowiskowa w Marszewie 72-100 Goleniów, 5.Świetlica Środowiskowa Tarnowo, 72-130 Maszewo. 6. Placówka Wsparcia Dziennego w Czarnogłowach ul. Fabryczna 28,72-110 Przybiernów (obecnie placówka pracy podwórkowej) 7.Świetlica

Środowiskowa w Sokolnikach, 72-130 Maszewo (obecnie placówka pracy podwórkowej),
8. Środowiskowe Ognisko Wychowawcze w Bagnach 72-130 Maszewo (obecnie placówka pracy podwórkowej).

Charakterystyka placówek:

Rodzaj placówki	Placówki posiadające											
	Instalacje kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukiem Mz-53)		Brak kanalizacji (dane muszą zgodnie z drukiem z kolumną 13 w Mz-53)				Instalacje wodociągowa		Brak wodociągów (dane muszą zgodnie z kolumną 12 w Mz-53)			
			zbiorniki bezodpływowe (szamba)		Przydomowe oczyszczalnie ścieków				Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji		Studnie głębinowe	
Lata	1		2		3		4	5	6		7	
	2022	2023	2022	2023	2022	2023			2022	2023	2022	2023
Żłobki	14	18	0	0	1	1	Brak ogólnej sieci kanalizacyjnej w obrębie budynku w miejscowości Żółwia Błoc Gmina Goleniów	19	0	0	0	0
Przedszkola	11	27	0	0	0	0	0	27	0	0	0	0
Szk. Podst.	16	21	7	4	0	0	brak ogólnej sieci kanalizacji w miejscowościach Gminy Nowogard - Żabowo, Błotno Strzelewo, oraz Gminy Maszewo - Rożnowo Nowogardzkie.	25	0	0	0	0
Licea	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Branżowe szkoły I Stopnia	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Zespoły szkół	6	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0
Placówek z pobytem całodobowym	1	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0
Placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego	9	5	2	4	0	0	brak ogólnej sieci kanalizacji	11	0	0	0	0

							w miejscowościach Gminy Goleniów- Danowo; Gmina Maszewo - Darż, Sokolniki; Gmina Osina- Węgorza					
Placówki rekreacyjne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	58	84	9	8	1	1	brak ogólnej sieci kanalizacji w miejscowościach	95	0	0	0	0

Wykaz szkół i placówek skontrolowanych w 2023 r., które posiadają miejscowe odprowadzanie ścieków (szamba):

1. Szkoła Podstawowa w Żabowie 17, 72-200 Nowogard, Gmina Nowogard,
2. Szkoła Podstawowa w Błotnie 27, 72-200 Nowogard, Gmina Nowogard,
3. Szkoła Podstawowa w Strzelewie 55a , 72-200 Nowogard, Gmina Nowogard,
4. Szkoła Podstawowa w Rożnowie Nowogardzkim 60, 72-130 Maszewo, Gmina Maszewo,
5. Świetlica Środowiskowa w Danowie 19, 72-100 Goleniów, Gmina Goleniów
6. Placówka Wsparcia dziennego Węgorza 52, 72-221 Osina,
7. Środowiskowe Ognisko Wychowawcze TPD Darż , 72-130 Maszewo,
8. Świetlica Środowiskowa w Sokolnikach, 72-130 Maszewo (od roku 2024 placówka pracy podwórkowej).

Wszystkie nadzorowane placówki na terenie powiatu goleniowskiego posiadają instalacje wodociągowe.

W nadzorowanych placówkach na terenie powiatu goleniowskiego nie występują ustępy zewnętrzne.

Szkoły, w których profilaktyczną opiekę zdrowotną i pomocy przedlekarskiej zapewniono w pomieszczeniach zastępczych (*dotyczy druku MZ-53 załącznik nr 1.*):

1. Szkoła Podstawowa w Komarowie, 72-100 Nowogard (sala lekcyjna dostępna bez umywalki),
2. Szkoła Podstawowa w Lubczynie, 72-100 Goleniów (sala lekcyjna dostępna bez umywalki),
3. Szkoła Podstawowa w Strzelewie, 72-200 Nowogard (pomieszczenie biblioteki bez umywalki),
4. Szkoła Podstawowa w Żabowie, 72-200 Nowogard (wydzielone pomieszczenie bez umywalki),
5. Prywatna Językowa Szkoła Podstawowa „Cogito” w Goleniowie, 72-100 Goleniów (sale lekcyjne dostępne w danym dniu - pomieszczenia bez umywalki).

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

Wszystkie 95 skontrolowane placówki zapewniają dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody. Standardy dostępności do urządzeń higienicznosanitarnych dla dzieci i młodzieży (umywalka, miska ustępowa/ pisuar) zachowane. Zapewniono środki do utrzymania higieny osobistej dzieci i młodzieży (mydło do rąk, ręczniki jednorazowego użytku / suszarki oraz papier toaletowy).

84 placówek zapewnia właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej stwierdzono w 11 placówkach.

Wydano **9 decyzji** administracyjne celem poprawy stanu technicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych w zakresie: dot. doprowadzenie do prawidłowego stanu technicznego i sanitarnego ścian, sufitów, urządzeń sanitarnych (stanu technicznego baterii przy umywalkach, misek ustępowych i natrysków) oraz wyeksploatowanych rur kanalizacyjnych. W dwóch placówkach wydano zalecenia pokontrolne dot. zapewnienia bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach higienicznosanitarnych w tym nałożono 1 mandat karny w wysokości 100,00 zł.

W miesiącach sierpień – wrzesień prowadzono akcję nt. bezpieczeństwa zdrowotnego wody, tj.: jakości ciepłej wody użytkowej w wewnętrznych instalacjach wodociągowych w budynkach - w ramach wytycznych Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie

Nawiązano współpracę z dyrektorami wszystkich szkół oraz innych placówek oświatowo-wychowawczych na terenie Powiatu goleniowskiego w sprawie pojawiających się coraz liczniej przypadkami zakażenia ludzi pałeczkami *Legionella sp.* na terenie kraju. Wysłano opracowanie PZH oraz zalecenia na konieczność podjęcia działań z uwagi na możliwość obecności bakterii *Legionella sp.* w wewnętrznych instalacjach wodociągowych i możliwością zarażenia się bakterią drogą wziewną poprzez wdychanie aerozolu wodno-powietrznego powstałego na skutek działania natrysków. Podjęto czynności kontrolne oraz prowadzono działalność informacyjną z wydanymi pouczeniami w placówkach z pobytem całodobowym: - Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Nowogardzie, - Zespół Szkół Nr 1 (Internat) w Nowogardzie, Placówki Opiekuńczo- Wychowawcze nr 4 i nr 5 w Nowogardzie (w placówkach stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu technicznego kabin natryskowych. Wydano zalecenia pokontrolne, które zostały wykonane wystawiono decyzję -rachunek).

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

OCENA OŚWIETLENIA SZTUCZNEGO										
LATA	Liczba skontrolowanych placówek	Liczba ocenionych placówek	%	Liczba ocenionych oddziałów	Stwierdzono niewłaściwe			Liczba wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych decyzji z ubiegłych / z bieżącego roku
					w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach			
2023	0	0	0	0	0	0	0	2	2	1/1
2022	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1/0

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2023 r. stwierdzono w 2 placówkach wyniki oświetlenia sztucznego niezgodnych z Polską Normą Liczba wydanych decyzji dot. wykonania i przedstawienia wyników natężenia oświetlenia sztucznego:

- Szkoła Podstawowa w Lubczynie, 72-100 Goleniów (obowiązek decyzji wykonano),
- Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Nowogardzie, 72-200 Nowogard.

W trakcie kontroli informowano o aktualnie obowiązującej normie dotyczącej oświetlenia jest norma PN-EN 12464-1:2021 "Światło i oświetlenie - Oświetlenie miejsc pracy".

Temperatura pomieszczeń przeznaczonych na pobyt dzieci i młodzieży nie budziła zastrzeżeń – nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakresie zapewnienia właściwej **wentylacji** wydano 9 decyzji administracyjnych. W trakcie kontroli podczas oceny właściwej wentylacji dodatkowo korzystano z aktualnych protokołów przeglądów kominiarskich.

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

LATA	DOSTOSOWANIE MEBLI SZKOLNYCH/PRZEDSZKOLNYCH DO WZROSTU UCZNIÓW/PRZEDSZKOLAKÓW											
	Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów				Stwierdzono niewłaściwe			Liczba badanych	Liczba siedzących w meblach niedostosowanych	Liczba wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych lat ubiegłych / z bieżącego roku
	liczba skontrolowanych placówek	liczba ocenionych placówek	% ocenionych oddziałów	liczba ocenionych oddziałów	w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach					
2023	63	48	76,2	209	2	4,2	12	5,7	3682	167	2	2/2
2022	41	22	53,7	161	2	9,1	24	14,9	2596	277	2	2/0

Wydane decyzje dot.:

- Szkoła Podstawowa nr 5 w Goleniowie, w zakresie dostosowania mebli edukacyjnych (stolików i krzeseł) do wymagań ergonomii przez oznakowanie ich zgodnie z obowiązującą normą PN –EN 1729-1:2016-2 „Meble – Krzesła i stoły dla instytucji edukacyjnych – Część 1: Wymiary funkcjonalne” oraz udokumentowanie tych czynności,
- Szkoła Podstawowa w Czarnogłowie, 72-121 Czarnogłowy, w zakresie dostosowania mebli edukacyjnych (stolików i krzeseł) do wymagań ergonomii przez oznakowanie ich zgodnie z obowiązującą normą PN –EN 1729-1:2016-2 „Meble – Krzesła i stoły dla instytucji edukacyjnych – Część 1: Wymiary funkcjonalne” oraz udokumentowanie tych czynności.

2.2 Jakość wyposażenia placówek

W celu zapewnienia dobrego stanu technicznego mebli edukacyjnych krzesel i stolików w 2023 r. wydano nakazy w 9 decyzjach administracyjnych. Należy podkreślić, iż następuje ciągła i systematyczna poprawa stanu technicznego wyposażenia placówek.

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

Wszystkie 37 kontrolowane szkoły umożliwiają uczniom miejsce na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN (klasy I-III w szafki/ półki w sali lekcyjnej, klasy IV-VIII głównie szafki indywidualne w korytarzu).

2.4 Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

LATA	OCENA ROZKŁADÓW LEKCJI										
	Liczba skontrolowanych placówek	Liczba ocenionych placówek	%	Liczba ocenionych oddziałów	Stwierdzono niewłaściwe			Liczba wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych decyzji z lat ubiegłych / z bieżącego roku	
					w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach				%
2023	36	29	80,6	399	15	51,7	75	18,8	15	0	0/0
2022	41	18	43,9	265	5	27,8	22	8,3	0	0	0/0

Stwierdzono niewłaściwe oceny rozkładów lekcji w:

Gmina Goleniów :

1. Szkoła Podstawowa Nr 3 w Goleniowie,
2. Szkoła Podstawowa Nr 4 w Goleniowie,
3. Szkoła Podstawowa w Kliniskach Wielkich,
4. Szkoła Podstawowa w Lubczynie ,
5. Szkoła Podstawowa w Komarowie,
6. Zespół Szkół Publicznych w Białuniu

Gmina Nowogard:

7. Szkoła Podstawowa Nr 2 w Nowogardzie,
8. Szkoła Podstawowa Nr 3 w Nowogardzie,
9. Szkoła Podstawowa w Wierzbicińcu,
10. Szkoła Podstawowa w Strzelewie,
11. II Liceum Ogólnokształcące w Nowogardzie

Gmina Przybiernów:

12. Szkoła Podstawowa w Czarnogłowach
13. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Przybiernowie
Gmina Osina:
14. Szkoła Podstawowa w Osinie
Gmina Stepnica
15. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Stepnicy.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

Zajęcia nie rozpoczynają się o stałej porze, tj.: różnica pomiędzy dniami jest większa niż 1 godzina oraz nie uwzględniono potrzeby równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, tj. różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia jest większa od 1 godziny. Według złożonych wyjaśnień przez Dyrektorów szkół powyższy stan jest spowodowany przede wszystkim dyspozycyjnością nauczycieli, którzy zatrudnieni są jednocześnie w innych szkołach. Występują także w szkołach ograniczenia organizacyjne związane z większą ilością oddziałów aniżeli izb lekcyjnych. Wszystkie skontrolowane szkoły umożliwiają uczniom spędzanie przerw na świeżym powietrzu. Zmianowy system nauczania w szkołach - nie stwierdzono.

2.5 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

Przeprowadzono ważenie tornistrów ogółem w 4 szkołach podstawowych, liczba oddziałów objętych badaniem 28, liczba uczniów poddanych badaniom 461.

Nieprawidłowa waga tornistra szkolnego >15% masy ciała ucznia stwierdzono u 49 dzieci. (Tornister /plecak nie powinien ważyć więcej niż 10 do 15 procent masy ciała dziecka).

Badania obciążenia uczniów ciężarem tornistrów wykonano :

- W ramach wytycznych Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Szczecinie Zgodnie z wytycznymi do zadania wytypowano dwie szkoły, w klasach 1-6 w 2 oddziałach w poziomie.
Łącznie badaniem zostało objętych 409 uczniów. Oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów dokonano w 2 szkołach, tj.: 1) w dniu 06.10.2023 r. - Szkoła Podstawowa im. Prof. Wiesława Grochowskiego ul. Piastowska 11, 72-123 Kliniska Wielkie - badanie przeprowadzono w 12 klasach (klasy 1c,1b,2c,2b,3a,3b,4c,4b,5c,5b,6a,6c). Liczba uczniów objętych badaniem 210 z czego waga tornistra szkolnego > 15% masy ciała ucznia stwierdzono u 24 uczniów objętych badaniem.
2) w dniu 12.10.2023 r. -Szkoła Podstawowa nr 1 im. Adama Mickiewicza ul. Jedności Narodowej 7, 72-130 Maszewo. Oceny dokonano w 12 klasach (klasy 1a,1c,2a,2b,3a, 3b,4c,4b,5c,5b,6a,6c) . Liczba uczniów objętych badaniem 199 z czego waga tornistra szkolnego > 15% masy ciała ucznia stwierdzono u 23 uczniów objętych badaniem.
- W ramach kampanii pn. **#MojaSzkołaZdrowaSzkoła** Zgodnie z wytycznymi do zadania wytypowano dwie szkoły, w klasach 3-4 w 1 oddziale w poziomie. Łącznie badaniem zostało objętych 52 uczniów. Oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów dokonano w 2 szkołach, tj.: 1) Szkoła Podstawowa nr 2 im. Marii Konopnickiej ul. Żeromskiego 5 w Nowogardzie badanie przeprowadzono w 2 klasach (klasy 3a i 4a) . Liczba uczniów objętych badaniem 33 z czego waga tornistra szkolnego > 15% masy ciała ucznia nie stwierdzono wśród uczniów objętych badaniem. 2) Szkoła Podstawowa w Rożnowie Nowogardzkim, 72-130 Maszewo . Oceny dokonano w 2 klasach (klasy 3 i 4). Liczba uczniów objętych badaniem 19 z czego waga tornistra szkolnego > 15% masy ciała ucznia stwierdzono u 2 uczniów objętych badaniem.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

W roku sprawozdawczym niewystarczające warunki do prowadzenia zajęć wf stwierdzono w następujących szkołach:

- Szkoła Podstawowa w Lubczynie, 72-100 Goleniów . Zajęcia z wf odbywają się w korytarzu, brak przebieralni, uczniowie przebierają się w toalecie. Szkoła posiada boisko.
- Szkoła Podstawowa w Strzelewie 55, 72-200 Nowogard. Zajęcia z wf odbywają się w korytarzu, brak przebieralni, uczniowie przebierają się w toalecie. Sala zastępcza funkcjonuje jako sala lekcyjna z uwagi na niewystarczającą liczbę pomieszczeń do zajęć dydaktycznych. Szkoła posiada boisko.
- Prywatna Językowa Szkoła Podstawowa „Cogito” w Goleniowie, 72-100 Goleniów. Brak boiska i zaplecza sanitarnego przy Sali gimnastycznej.

- Zespół Szkół Prywatnych „Szkolna 13” - Szkoła Podstawowa nr 8 w Goleniowie, ul. Szkolna 13, 72-100 Goleniów. Brak boiska. Szkoła posiada salę gimnastyczną z zapleczem i przebieralniami. Brak boiska.
- Zespół Szkół Publicznych w Białuniu. Szkoła posiada szkolny zespół sportowy. Brak boiska

W skontrolowanych 10 szkołach podstawowych i 2 zespołach dla których organem prowadzącym jest Gmina Goleniów oraz w Zespole Szkół Specjalnych w Goleniowie dla którego organem prowadzącym jest Powiat Goleniowski zajęcia wf odbywają się na basenie obiektu Rekreacyjno-Sportowym „Fala” w Zespole Szkół Nr 1 w Goleniowie.

W miesiącach maj – lipiec wykonano ocenę stanu sanitarnego bloków i terenów sportowych w ramach wytycznych Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Szczecinie, w wytypowanych 8 szkołach, tj.: 1) Szkoła Podstawowa nr 3 w Goleniowie, 2) Szkoła Podstawowa w Kliniskach Wielkich, 3) Szkoła Podstawowa w Krępsku, 4) Szkoła Podstawowa Nr 4 w Nowogardzie, 5) I Liceum Ogólnokształcące w Nowogardzie, 6) II Liceum Ogólnokształcące w Nowogardzie, 7) Zespół Szkół nr 1 w Nowogardzie, 8) Zespół Szkół Nr 1 w Goleniowie.

W wyniku prowadzonych kontroli w zakresie oceny warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego i rekreacji ogółem wydano 11 decyzji merytorycznych w zakresie poprawy warunków prowadzenia zajęć wf (w zakresie ścian, sufitów, nawierzchni podłóg, wyposażenia i sprzętu, zaplecza sanitarnego w tym natryskowni, magazynów sportowych, równej nawierzchni terenów sportowych – boisk).

2. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

W związku z obowiązującym od 1 września 2016 roku rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 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, przeprowadzone zostały oceny jadłospisów w przedszkolach i szkołach publicznych i prywatnych, w tym gdzie dostarczane są posiłki przez firmy zewnętrzne. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2023 roku w jednostkach systemu oświaty pobrano 1 próbkę posiłku obiadowego tj. I danie zupa barszcz biały z jajkiem, II danie kotlet pożarski, ziemniaki puree oraz surówka z kapusty pekińskiej, pobrany w Stołówce Szkolnej w Szkole Podstawowej nr 1 w Goleniowie. Nie stwierdzono nieprawidłowości i nie wniesiono uwag. Do zakładu wysłano sprawozdanie z badań oraz przeprowadzono teoretyczną ocenę jadłospisu. Nie stwierdzono nieprawidłowości i nie wniesiono uwag.

W pozostałych zakładach jednostek systemu oświaty oraz w żłobkach osoby odpowiedzialne za żywienie dzieci i uczniów wykazują dużą wiedzę w zakresie właściwego żywienia, stosowania obowiązujących przepisów prawa. Dla uczniów oraz dla opiekunów prawnych w miejscach widocznych umieszczane są jadłospisy dekadowe wraz z informacją o składnikach i występujących alergenach w serwowanych potrawach.

Nie było zgłoszeń zatruc pokarmowych oraz o wystąpieniu reakcji alergicznych.

Podczas sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego kontrolowano zgodnie z zaleceniami jakość produkowanych i wydawanych posiłków. Przeprowadzono oceny teoretyczne jadłospisów dekadowych. W rozbiciu na poszczególne grupy obiektów przedstawia się to następująco:

- | | | |
|---|---|----------|
| 1. stołówki szkolne | - | 14 ocen, |
| 2. stołówki przedszkoli | - | 11 ocen, |
| 3. stołówki na koloniach, obozach, półkoloniach | - | 6 ocen, |
| 4. stołówki w żłobkach | - | 4 oceny, |
| 5. świetlica środowiskowa | - | 1 ocena. |

W sumie przeprowadzono 43 teoretyczne oceny jadłospisów, w tym 41 dekadowe. W żadnym przypadku jadłospisy nie zostały ocenione teoretycznie jako niezgodne z zaleceniami racjonalnego żywienia. Podczas oceny jadłospisów udzielano informacji o zaleceniach żywieniowych w zakresie prawidłowego doboru produktów do produkcji posiłków. Konieczności stosowania różnych technik produkcyjnych, serwowania dań z wykorzystaniem warzyw świeżych sezonowych, w tym postaci surowej, produktów bogatych w źródło białek zwierzęcych - ryb oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych.

Obecnie na terenie powiatu goleniowskiego zarejestrowanych jest 7 sklepików szkolnych, ale w rzeczywistości funkcjonują 3, skontrolowano 1 (nowy obiekt). Nie stwierdzono nieprawidłowości, w tym zakresie dozwolonych środków spożywczych wprowadzanych na terenie placówki oświatowej.

Podczas przeprowadzonych czynności w szkołach nie stwierdzono w sklepikach szkolnych oraz w automatach typu vending znajdujących się w jednostkach systemu oświaty na terenie powiatu goleniowskiego, nie stwierdzono oferowania w sprzedaży napojów energetycznych. Nie stwierdzono naruszenia wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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.

Nie było zgłoszeń / interwencji rodziców w zakresie sprzedawanych środków spożywczych w jednostkach oświatowych.

Czynności kontrolne przeprowadzone w ww. zakładach nie wykazały nieprawidłowości w zakresie wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 roku.

1. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

W 36 skontrolowanych szkołach 27 szkół posiada gabinety profilaktyki zdrowotnej we właściwym stanie sanitarnym i technicznym.

W 5 szkołach opiekę zdrowotną i pomocy przedlekarskiej zapewniono w pomieszczeniach zastępczych, tj.:

- Szkoła Podstawowa w Komarowie, 72-100 Nowogard (sala lekcyjna dostępna bez umywalki),
- Szkoła Podstawowa w Lubczynie, 72-100 Goleniów (sala lekcyjna dostępna bez umywalki,

- Szkoła Podstawowa w Strzelewie, 72-200 Nowogard (pomieszczenie biblioteki bez umywalki),
- Szkoła Podstawowa w Żabowie, 72-200 Nowogard (wydzielone pomieszczenie bez umywalki),
- Prywatna Językowa Szkoła Podstawowa „Cogito” w Goleniowie, 72-100 Goleniów (sale lekcyjne dostępne w danym dniu - pomieszczenia bez umywalki).

Natomiast przez 4 szkoły profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami jest świadczona poza terenem placówki (są to 3 szkoły, które korzystają z gabinetów sąsiednich szkół, 1 szkoła ośrodkach POZ).

W Szkole Podstawowej w Racimierzu, 72-112 Stepnica oraz w II Liceum Ogólnokształcącego w Nowogardzie, 72-200 Nowogard - placówki posiadają do dyspozycji gabinety natomiast nie jest świadczona profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami w tych szkołach z powodu braku pielęgniarskiej kadry.

X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Ferie zimowe

Na terenie powiatu goleniowskiego organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży zgłosili organizację **14 turnusów** . Formy wypoczynku to:

- **6** w obiektach hotelowych lub innych obiektach świadczących usługi,
- **0** w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku,
- **0** obozy pod namiotami ze stałą infrastrukturą,
- **8** formy w miejscu zamieszkania,

ogółem dla **253** dzieci i młodzieży.

Skontrolowano **8** turnusów, tj.:

- **3** turnusy w obiektach hotelowych lub innych obiektach świadczących usługi hotelarskie, tj. Szkoła Aktywnego Wypoczynku „Frajda” w Czarnocinie 2, 72-112 Stepnica (organizator 1 turnusu) oraz Zajazd Modrzewie, Modrzewie 10i, 72-100 Goleniów (organizator 4 turnusów) , w których wypoczywało ogółem **62** dzieci i młodzieży,
- **5** formy w miejscu zamieszkania (półkolonie) – **56** uczestników.

łącznie w skontrolowanych placówkach wypoczywało **118** dzieci i młodzieży.

Według wykazu elektronicznej bazy wypoczynku organizatorzy 8 skontrolowanych turnusów zadeklarowali organizację wypoczynku dla **163** dzieci i młodzieży.

Podsumowując wyniki przeprowadzonych - **8** kontroli sanitarnych stwierdzić należy, że warunki sanitarno-higieniczne obiektów, w których przebywały dzieci i młodzież nie budziły zastrzeżeń w zakresie stanu sanitarno-higienicznego i technicznego.

▪ **3 Obiekty hotelowe lub inne obiekty świadczące usługi hotelarskie:**

- Szkoła Aktywnego Wypoczynku „Frajda” Magdaleny Jędrzejczyk w Czarnocinie, 72-112 Stepnica jest organizatorem 1 turnus kolonii zimowej . Wyżywienie na miejscu (cztery posiłki).

- Zjazd Modrzewie, Modrzewie 10 i, 72-100 Goleniów należący do JUMPING TEAM Sp. z o.o. Spółka jest organizatorem 4 zgłoszonych turnusów w formie obozów jeździeckich. Skontrolowano 1 turnus. Wyżywienie na miejscu – cztery posiłki.
- Zespół szkół Nr 1 Goleniów - Usługi noclegowe „Fala” - organizator zewnętrzny, 1 turnus obozu sportowego. Wyżywienie na miejscu – trzy posiłki.
- **5 obiekty w miejscu zamieszkania:**
 - Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Goleniowie organizator 2 turnusów w formie półkolonii. Skontrolowano 1 turnus. Prowadzono dożywianie poza miejscem wypoczynku.
 - **Stajnia Fantazja Niewiadowo, 72-100 Goleniów** organizator 2 turnusów półkolonii. Skontrolowano 1 turnus. Prowadzono dożywianie - catering w formie jednodaniowego posiłku obiadowego .
 - Szkoła Podstawowa w Białuniu, 72-100 Goleniów – Stowarzyszenie organizator 1 turnusu półkolonii. Prowadzono dożywianie - catering w formie jednodaniowego posiłku obiadowego .
 - Szkoła Podstawowa nr 8 w Goleniowie - organizator 1 turnusu półkolonii. Prowadzono dożywianie - catering w formie pełnego posiłku obiadowego .
 - Chorągiew Zachodniopomorska Hufiec ZHP Goleniów - organizator 1 turnusu półkolonii. Nie prowadzono dożywiania.

W skontrolowanych 8 turnusach wypoczynku dzieci i młodzieży nie stwierdzono wypadków i urazów .

Kontrole sanitarne w placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży prowadzono we współpracy z pionami PSSE w Goleniowie OZ i PZ, HŻŻ i PU w zakresie realizacji zaleceń Wojewody Zachodniopomorskiego pn. „Bezpieczne Ferie Zimowe 2023 r.”

2. Wypoczynek letni

Na terenie powiatu goleniowskiego organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży zgłosili organizację **67** . Formy wypoczynku to:

- **31** w obiektach hotelowych lub innych obiektach świadczących usługi,
 - **2** w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku,
 - **0** obozy pod namiotami ze stałą infrastrukturą,
 - **34** formy w miejscu zamieszkania,
- ogółem dla **1802** dzieci i młodzieży.

Skontrolowano **21** turnusów, tj.:

- **7** turnusów w obiektach hotelowych lub innych obiektach świadczących usługi hotelarskie, w których wypoczywało **243** dzieci i młodzieży,
- **2** w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku – **78** uczestników,
- **12** formy w miejscu zamieszkania – **193** uczestników.

Łącznie w skontrolowanych placówkach wypoczywało **514** dzieci i młodzieży.

Według wykazu elektronicznej bazy wypoczynku organizatorzy skontrolowanych turnusów zadeklarowali organizację wypoczynku dla **543** dzieci i młodzieży.

Podsumowując wyniki przeprowadzonych - **21** kontroli sanitarnych stwierdzić należy, że warunki sanitarno-higieniczne obiektów, w których przebywały dzieci i młodzież nie budziły zastrzeżeń w zakresie stanu sanitarno-higienicznego i technicznego.

Skontrolowane miejsca wypoczynku:

Obiekty hotelowe lub inne obiekty świadczące usługi hotelarskie:

- Ośrodek Kolonijno-Szkoleniowy „Frajda” w Czarnocinie należący do Szkoły Aktywnego Wypoczynku „Frajda” Magdaleny Jędrzejczyk w Czarnocinie, 72-112 Stepnica jest organizatorem 9 zgłoszonych turnusów kolonii letnich. Skontrolowano 2 turnusy.
Stan zdrowia : podczas wypoczynku na kolonii doszło do 2 urazów:
 - 1) rozcięta warga u 12 letniej dziewczynki, konsultacja w szpitalu,
 - 2) rozcięcie głowy w okolicach czoła u 11 letniego chłopca, szycie rany w szpitalu.
- Ośrodek Rekreacyjno-Sportowy „Gumiś” Zbigniewa Gumienego w Czarnocinie, 72-112 Stepnica. W obiekcie wypoczynek organizowany głównie przez kluby sportowe. Łącznie zgłoszono 12 turnusów. Skontrolowano w obiekcie 4 turnusy wypoczynku w formie obozów sportowych,
- Zajazd Modrzewie, Modrzewie 10 i, 72-100 Goleniów należący do JUMPING TEAM Sp. z o.o. Spółka jest organizatorem 10 turnusów w formie obozów jeździeckich. Skontrolowano 1 turnus.

Obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku:

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Stepnicy ul. Krzywoustego 4 - Forma wypoczynku obóz sportowy MKS WiRy Siódemka Mysłowice - 1 turnus.
- Zespół Szkół Nr 1 w Nowogardzie ul. Ks. J. Poniatowskiego – Internat. Forma wypoczynku obóz sportowy UKS Dziewiątka z Legnicy - 1 turnus.

W miejscu zamieszkania:

- Goleniowski Dom Kultury organizator 6 turnusów półkolonii. Skontrolowano 1 turnus. Prowadzono dożywianie.
- Stajnia Komarowo, 72-100 Goleniów, Katarzyna Buitek organizator 6 turnusów półkolonii w formie obozów jeździeckich. Skontrolowano 1 turnus. Prowadzono dożywianie.
- Stowarzyszenie Lider Powiatu Goleniowskiego organizator 7 turnusów półkolonii (w miejscowościach Mosty, Maszewo, Nowogard, Węgorzyce, Przybiernów, Stepnica, Goleniów). Skontrolowano 4 turnusy półkolonii. Wypoczynek zorganizowano w ramach projektu Stowarzyszenia Lider. Pobyt na półkolonii jest bezpłatny. Nie prowadzono dożywiania podawano wyłącznie wyroby piekarniczo - cukiernicze (np. pączki, drożdżówki, bułki) oraz zapewniono dopajanie.
- Szkoła Pływania Gryfik Goleniów organizator 1 półkolonii w Szkole Podstawowej nr 1 w Goleniowie. Skontrolowano 1 turnus. Prowadzono dożywianie.

- Centrum Animacji Młodzieży w Goleniowie organizator wypoczynku letniego w okresie wakacji letnich w okresie od 03.07.2023 r. do 31.08.2023 r.. W bazie wypoczynku 2 zgłoszenia półkolonii tygodniowych. Skontrolowano 1 turnus. Brak dożywiania (dzieci korzystają z własnych produktów dostarczonych przez rodziców).
- Klub Sportowy Hanza Goleniów organizator 1 półkolonii w Szkole Podstawowej nr 1 w Goleniowie. Skontrolowano 1 turnus. Dożywianie w formie obiadu podczas codziennych wycieczek w otwartych obiektach gastronomicznych.

Powiat Goleniowski posiada zorganizowane 2 kąpieliska, w miejscowościach: Lubczyna gm. Goleniów i Stepnica gm. Stepnica. Ponadto 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli w miejscowości Czarnocin gm. Stepnica. Nadzór sanitarny prowadzony przez Sekcję Higieny Komunalnej tut. Inspekcji.

Wzorem lat poprzednich w ramach przygotowania do sezonu zimowego i letniego wystosowano pismo dotyczące współpracy z władzami lokalnymi, Kuratorium Oświaty, Policją, Strażą Pożarną i Organizacjami pozarządowymi WOPR informując jednocześnie o planach działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie w zakresie zapewnienia bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Wzorem poprzednich lat w ramach przygotowania do sezonu letniego organizatorzy wypoczynku letniego dla dzieci i młodzieży biorą udział w miesiącu czerwcu w szkoleniu on-line zorganizowanym przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Podsumowując, warunki sanitarnohigieniczne w placówkach oświatowo-wychowawczych ulegają systematycznej poprawie. Na podniesienie standardu technicznego i poprawę warunków pobytu uczniów oraz wychowanków w placówkach wpływ miały podejmowane prace remontowe i konserwatorskie obiektów.

XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

W 2023 roku ewidencją objętych było 319 zakładów pracy, przeprowadzono 151 kontroli w 135 zakładach pracy. Na terenie objętym naszym nadzorem dominują zakłady branży drzewnej i metalowej. W w/w zakładach głównym czynnikiem szkodliwym dla zdrowia występującym w środowisku pracy jest pył i hałas.

Bieżący nadzór nad środowiskiem pracy związany był z egzekwowaniem od pracodawców przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy, zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno - sanitarnych pracownikom, wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego i zapoznania z nią pracowników, obniżenia stężenia i natężenia czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy, zapewnienia właściwego oznakowania opakowań stosowanych i przechowywanych substancji i ich mieszanin, wstrzymania wprowadzania lub wycofania z obrotu produktów mogących stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzi.

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

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

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2022r.</i>	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach <i>dot. zakładów skontrolowanych w 2023r.</i>				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych
		NDS/NDN (ogółem) <i>pracownik liczony jeden raz niezależnie od ilości czynników</i>	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych	
					<i>należy uwzględnić: hałas, drgania, mikroklimat zimny i gorący, promieniowanie optyczne</i>	
<i>jeden pracownik może być ujęty w więcej niż jednej kolumnie</i>						
1	2	3	4	5	6	7
1						
2	3	13			13	
3						
5						
6						
7						
8						
9						
10	2	41			41	
11						
12						
13						
14						
15						
16	3	8		2	6	1
17	1	24			24	
18						
19	1	1			1	
20	1	4		4		
21						
22	3	36	30		6	
23	1	4			4	
24						

25	1	2		2	
26					
27					
28					
29	2	97		97	
30					
31	1	4		4	1
32					
33					
35					
36					
37					
38	1	14		14	
39					
41					
42					
43					
45					
46					
47					
49					
50					
51					
52					
53					
55					
56					
58					
59					
60					
61					
62					
63					
64					
65					
66					
68					
69					
70					
71					
72					
73					
74					
75					
77					

78						
79						
80						
81						
82						
84	1	1		1		
85						
86						
87						
88						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
Razem	21	249	30	7	212	2

3. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu goleniowskiego.

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia				
			Brak rejestru prac	Brak rejestru pracowników	Brak informacji do PWIS	Brak badań i pomiarów czynnika rakotwórczego	Nieprawidłowa lub brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników rakotwórczych
			<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzane uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>				
1	2	3	4	5	6	7	8
Goleniów	9	9	0	0	0	0	0
Razem	9	9	0	0	0	0	0

4. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu goleniowskiego.

P(G)SSE	Liczba zakładów skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia					
			brak rejestru prac (grupa 3 lub 4)	brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników	brak zastosowania znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym
			<i>pod tabelą podać inne, najczęściej stwierdzane uchybienia, wraz z liczbą przypadków</i>					
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Goleniów	38	39	0	0	0	0	0	0
Suma	38	39	0	0	0	0	0	0

5. Stosowanie w działalności zawodowej chemikaliów

Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiecie goleniowskim - stosujący

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	52	
a)	detergentów	0	
2	Liczba stosujących, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	2	
a)	detergentów	0	
3	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin	0	
4	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak kart charakterystyki, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
5	Liczba stosujących, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	
6	Liczba stosujących, u których stwierdzono niewłaściwe oznakowanie pojemników, zbiorników, niezabudowanych rurociągów służących do przechowywania substancji niebezpiecznych i mieszanin niebezpiecznych	2	

6. Choroby zawodowe

Choroby zawodowe w powiecie

Nr choroby zawodowej	Liczba zgłoszonych chorób zawodowych	Liczba wydanych o stwierdzeniu choroby zawodowej decyzji	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w rozumieniu decyzji prawomocnych	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej
1	2	3	4	5
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15	5	2	2	
16				
17				
18				
19				
20	4	2	2	
21				
22				
23				
24				
25				
26 (borelioza)	1			
Razem	10	4	4	0

XII. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

Substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym detergenty w powiecie - wprowadzający do obrotu

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	9	
a)	detergentów	0	
2	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	
3	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono brak kart charakterystyki	0	
4	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0	
5	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono nieprawidłowe oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	0	
a)	detergentów	0	

2. Produkty biobójcze

Produkty biobójcze w powiecie goleniowskim.

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
1	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie produktów biobójczych:	39	
a)	wprowadzanie do obrotu	15	
b)	stosowanie	24	
2	Liczba decyzji w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych w tym:	2	
a)	liczba decyzji nakazujących wycofanie z obrotu produktów biobójczych	2	Brak pozwolenia na obrót produktem biobójczym
b)	liczba wycofanych z obrotu produktów biobójczych	572	
3	Liczba decyzji w zakresie stosowania produktów biobójczych	0	wskazać czego dotyczyły

3. Produkty kosmetyczne

Kontrole w zakładach wytwarzających i wprowadzających do obrotu produkty kosmetyczne przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, art. 14 ustawy z dnia 4 października 2018 roku o produktach kosmetycznych (Dz. U. z 2018 roku, poz. 2227 ze zm.) oraz art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego. Na podstawie art. 48 ust. 1 i ust. 3 ustawy z dnia 6 marca 2018 roku Prawo przedsiębiorców – dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

Wytwórnice kosmetyków i ich konfekcjonowanie:

W 2023 roku pod nadzorem były 2 zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne:
- Wytwórnia kosmetyków oraz ich konfekcjonowania, produkcja prowadzona w warunkach przemysłowych w oparciu o własne normy i receptury, w niewielkim stopniu konfekcjonowanie kosmetyków przywożonych w dużych pojemnikach z Niemiec. Przedsiębiorca przedstawił pełną dokumentację dotyczącą produkowanych kosmetyków / receptury, skład ilościowy i jakościowy/. W zakładzie produkowane są obecnie kosmetyki z kategorii kremy, emulsje, płyny, żele oraz balsamy do skóry; na indywidualne zamówienie

produkowane są również środki do kąpieli i pod prysznic oraz środki do pielęgnacji włosów-mycia. zatrudnienie wynosi 25 osób, z czego bezpośrednio przy produkcji 15 osób. Wszyscy zatrudnieni posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych, stosowana jest właściwa odzież ochronna oraz zachowana higiena osobista. W zakładzie wdrożone są oraz stosowane prawidłowo instrukcje dobrej praktyki higienicznej /produkcyjnej – co jest szczególnie istotne przy produkcji kremów do twarzy, balsamów i kremów do ciała, rąk, gdzie ważnym elementem są właściwe warunki sanitarne produkcji. Stan techniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, socjalnych prawidłowy; powierzchnie ścian, podłóg, sufitów nie uszkodzone, wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości, w tym mycia i dezynfekcji w obszarach gdzie to jest konieczne. Zakład został skontrolowany – nie stwierdzono nieprawidłowości.

- Mała wytwórnia kosmetyków – produkcja w warunkach domowych, kosmetyki na bazie składników naturalnego pochodzenia (maceraty – oleje roślinne z wyciągami z kwiatów, pąków lub ziół z dodatkami nasion, aromatów, olejków, glinki, owoców, przypraw itp.) typu: maśta i mydła do ciała, kremy, żele, serum do twarzy, do kąpieli (muffiny, kule, truffle, pralinki), do mycia włosów (maska, serum). Sprzedaż produktów przez sklep internetowy.

W ww. zakładach wdrożone są prawidłowo instrukcje dobrej praktyki higienicznej / produkcyjnej. Kontrole sanitarne wykazały właściwy stan sanitarno- higieniczny, nie wydano decyzji administracyjnych na poprawę stanu technicznego i nie nałożono mandatów karnych. Dokonano oceny prawidłowości znakowania opakowań jednostkowych i instrukcji w języku polskim odnośnie stosowania kosmetyków – zgodności z Ustawą o kosmetykach z dnia 30 marca 2001 roku, nie stwierdzono niezgodności. Nie prowadzono postępowania mandatowego ani egzekucyjnego.

W 2023 roku w związku z pismem ZPWIS w Szczecinie przeprowadzono 1 kontrolę w wytwórni produktów kosmetycznych na terenie miasta Świnoujście – nie stwierdzono nieprawidłowości, pouczone właściciela zakładu o obowiązujących wymaganiach dla produktów kosmetycznych. Produkcja przed sezonem letnim produktów kosmetycznych z przeznaczeniem do opalania.

Nadzór nad obrotem produktami kosmetycznymi

Pod nadzorem sanitarnym mieliśmy 10 obiektów zajmujących się obrotem kosmetykami; są to 3 hurtownie w asortymencie handlowym których przeważają kosmetyki, 7 sklepów, w tym 3 sklepy internetowe. Skontrolowano 1 sklep typu Drogeria. Łącznie przeprowadzono 4 kontrole, w tym 3 w związku z poborem próbek do badania laboratoryjnego.

Podczas kontroli miejsc obrotu kosmetykami sprawdzano między innymi skład wyrobów przeznaczonych do farbowania włosów. Ocenie poddano skład ilościowy i jakościowy kosmetyków, ustalano czy składniki kosmetyków nie zawierają substancji niedozwolonych, czy właściwie używane są substancje dozwolone do stosowania w kosmetykach wyłącznie w ograniczonej ilości i zakresie oraz czy prawidłowo stosowane są barwniki i substancje konserwujące. Nie prowadzono postępowania mandatowego ani egzekucyjnego.

Przeprowadzono 59 kontroli w związku z pismem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znak HŻ.9022.2.12.2014 z dnia 12.09.2014 roku dotyczącym obrotu kosmetykami zawierającymi nadtlenek wodoru, w tym w gabinetach stomatologicznych i w zakładach kosmetycznych nadzorowanych przez sekcje Epidemiologii oraz Higieny Komunalnej. Kontrole nie wykazały wprowadzania wyrobów do wybielania zębów zawierających w składzie nadtlenek wodoru w ilości od 0,1 % do 6 %. Przeprowadzono 2 kontrole dotyczących występowania w kosmetykach formy nano. Nie prowadzono postępowania mandatowego ani egzekucyjnego.

W 1 zakładzie – drogeria, pobrano próbkę produktu kosmetycznego – Herbal Care Szampon ze skrzypem polnym w kierunku badania chemicznego - oceny znakowania i składu. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

Prekursory narkotyków i nowe substancje psychoaktywne w powiecie goleniowskim.

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
PREKURSORY NARKOTYKÓW			
1	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursorów kategorii 2	0	
2	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursorów kategorii 3	2	
3	Ogólna liczba eksporterów (do krajów trzecich) prekursorów kategorii 2 i 3	0	
4	Liczba wydanych zezwoleń przez PPIS na wywóz prekursorów do krajów trzecich	0	
5	Liczba stosujących prekursorów narkotykowe	3	
6	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie prekursorów narkotykowych:	2	
a)	wprowadzanie do obrotu	0	
b)	stosowanie	2	
7	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów w zakresie prekursorów narkotykowych	0	wskazać czego dotyczyły nieprawidłowości
8	Liczba wystawionych decyzji dotyczących prekursorów narkotykowych	0	wskazać czego dotyczyły

5. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne w powiecie goleniowskim.

	Zagadnienie	Liczba ogółem w P(G)SSE	UWAGI
ŚRODKI ZASTĘPCZE			
1	Liczba kontroli (zakończonych protokołem kontroli) przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	6	
2	Liczba wizytacji przeprowadzonych w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
3	Liczba zabezpieczonych produktów	0	
4	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu wprowadzania do obrotu produktów	0	
5	Liczba wydanych decyzji o wstrzymaniu prowadzenia działalności	0	
6	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
7	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	0	
a)	Kwota nałożonych kar pieniężnych	0	
8	Liczba prowadzonych postępowań dot. osób fizycznych, ogółem, w tym:	0	
a)	liczba postępowań, które zostały wszczęte, w latach ubiegłych	0	
9	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania	0	
10	Liczba wydanych decyzji o umorzeniu postępowania oraz zniszczeniu środków zastępczych	0	
11	Liczba wydanych decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków zastępczych	0	
12	Liczba wydanych decyzji o nałożeniu kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych	0	
a)	kwota nałożonych kar pieniężnych	0	
13	Inne decyzje	0	wskazać czego dotyczyły
NOWE SUBSTANCJE PSYCHOAKTYWNE			

14	Liczba podmiotów, które uzyskały zezwolenie Prezesa Biura do spraw Substancji Chemicznych na prowadzenie działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu oraz wprowadzenia do obrotu nowej substancji psychoaktywnej	0	
15	Liczba kontroli przeprowadzonych w ww. podmiotach	0	
16	Liczba kontroli podczas, których stwierdzono naruszenia przepisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	0	wskazać czego dotyczyły nieprawidłowości

XIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

Do zadań Stanowiska Pracy ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należy kontrola i nadzór sanitarny w zakresie lokalizacji, zagospodarowania terenu, rozwiązań projektowych inwestycji i ich realizacji, a także rozwiązań projektowych i realizacji obiektów modernizowanych, a w szczególności:

- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego (mpzp) pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uzgadnianie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko przy opracowywaniu mpzp,
- opiniowanie projektów budowlanych pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- opiniowanie projektów przebudowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- kontrola zgodności budowanych obiektów z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi, określonymi w obowiązujących przepisach,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych oraz w przejmowaniu do eksploatacji wybudowanych i przebudowanych zakładów lub ich części,
- wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć i zrealizowanych inwestycji, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej,
- określanie konieczności sporządzania raportu oddziaływania na środowisko oraz jego zakresu dla przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko i zdrowie ludzi i zakresu tego raportu,
- opiniowanie inwestycji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko

W roku 2023 wydano łącznie **11 opinii sanitarnych** w tym:

- wydano **1 opinię sanitarną** dot. odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie;
- wydano **3 opinie sanitarne** dotyczące uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
- wydano **7 opinii sanitarnych** uzgadniających projekt dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, - bez opinii negatywnych.

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

Nie zajmowano stanowisk dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

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

Nie zajmowano stanowisk dotyczących projektów planów remediacji, przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projekty gminnych programów rewitalizacji.

2.4. Ocena oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko

W roku 2023 zajęto łącznie **72 stanowiska** w tym:

- wydano **63 opinie sanitarne** w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – dotyczące odstąpienia od obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko (w tym wydano 5 opinii sanitarnych w sprawie stwierdzenia obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko wraz z podaniem zakresu raportu); pozostałe **5 spraw** załatwiono w sposób milczący (adnotacją).
- wydano **4 opinie sanitarne** w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach. PPIS w Goleniowie **zaopiniował negatywnie** realizację **2 przedsięwzięć** w zakresie wpływu na zdrowie i życie ludzi.

2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

W roku 2023 zajęto łącznie **7 stanowisk** dotyczących uzgodnienia dokumentacji projektowej - bez opinii negatywnych.

2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów

Nie zajmowano stanowisko ws. odstępstwa od obowiązujących przepisów.

2.7. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

W 2023 roku PPIS w Goleniowie zajęł łącznie **119 stanowisk** - na wniosek organu/strony, w tym:

- **24 stanowiska** ws. zgodności wykonania obiektu budowlanego (lokalu usługowego) z projektem technologicznym w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych **a w związku z powyższym przeprowadzono 24 kontrole** w zakresie zgodności wykonania obiektu budowlanego (lokalu usługowego) z projektem technologicznym w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- **79 stanowisk** ws. uzgodnień projektu decyzji o warunkach zabudowy; w tym zajęcie stanowiska przez tut. organ w **72** sprawach nastąpiło w drodze postanowienia, pozostałe **7** spraw załatwiono w sposób milczący (adnotacją);
- **12 stanowisk** ws. uzgodnienia projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego;
- **1 stanowisko** ws. organizacji imprezy masowej –*pozytywnie zaopiniowano organizację imprezy masowej*;
- ponadto wydano **3 opinie** sanitarne do celów rejestrowych/ewidencyjny, w tym: 1 opinię ws. apteki, 1 opinię ws. zaszeregowania obiektu hotelowego oraz 1 opinię ws. spełnienia wymagań higieniczno-zdrowotnych dla pomieszczeń mieszczących się w placówce oświatowej w celu prowadzenia w nich działalności dydaktyczno-szkoleniowej.

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

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w Goleniowie w roku 2023r. rozpatrywał ogółem **78 spraw** dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego, w wyniku których wydano 18 opinii sanitarnych - wszystkie zaopiniowane; w pozostałych 60 sprawach Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie nie zgłosił sprzeciwu ani uwag.

W roku 2023 **przeprowadzono 18 kontroli w ramach dopuszczenia obiektów budowlanych do użytkowania**. Nie kontrolowano obiektów w trakcie budowy.

Nie wydawano decyzji dotyczących sprzeciwów przeciwko uruchomieniu wybudowanego lub przebudowanego zakładu pracy lub innego obiektu budowlanego, w tym wobec dopuszczenia do użytkowania.

XIV. Profilaktyka i promocja zdrowia

DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA PIS NA TERENIE POWIATU GOLENIOWSKIEGO

W 2023 r. pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu goleniowskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na ograniczaniu zdrowotnych następstw palenia tytoniu, propagowaniu zdrowego stylu życia w tym profilaktykę otyłości. Profilaktykę używania substancji psychoaktywnych ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki używania narkotyków modyfikowanych, używania alkoholu i innych substancji psychoaktywnych.

I. Krajowe programy edukacyjne realizowane na terenie powiatu:

1. Program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Celem programu jest budowanie właściwych nawyków żywieniowych dzieci oraz zaznajamianie ich z tematyką rolnictwa ekologicznego. Program jest skierowany do dzieci w wieku 5-6 lat, uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych.

Zasięgi roku szkolnego 2022/2023:

Ogólna liczba przedszkoli w powiecie – 32

Liczba przedszkoli objęta oddziaływaniem – 3

Stosunek procentowy – 9,38 %

188 dzieci realizujących program

20 rodziców objęto edukacją.

Liczba wizytacji: 2

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Zaproszono do udziału w wojewódzkim konkursie „Jestem Ekoprzedszkolakiem” skierowanym do przedszkolaków uczestniczących w programie edukacyjnego „Skąd się biorą produkty ekologiczne”. Głównym założeniem konkursu plastycznego jest utrwalenie wśród przedszkolaków wiedzy zdobytej w trakcie realizacji programu, jak również przekonania o korzyściach płynących z prowadzenia hodowli ekologicznej.

2. Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas IV szkół podstawowych, ich pt. „Bieg po zdrowie”.

Celem programu jest zwiększenie wiedzy na temat zachowań prozdrowotnych w kontekście szkodliwości palenia papierosów oraz kształtowanie odpowiednich umiejętności i postaw przyczyniających się do podejmowania odpowiednich decyzji na rzecz zdrowego stylu życia.

Zasięgi w roku szkolnego 2022/2023:

Liczba szkół podstawowych ogółem w powiecie – 32

Liczba szkół biorąca udział w programie – 10

Stosunek procentowy: 31,25%

241 uczniów realizujących program

185 rodziców objęto edukacją.

Liczba wizytacji: 4

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie zaprosił szkoły realizujące program do wzięcia udziału konkursie plastycznym pt. „Bieg po zdrowie” skierowanym do uczniów klas IV do szkół podstawowych, które przystąpiły do realizacji programu „Bieg po zdrowie”. Głównym założeniem inicjatywy jest zwiększenie świadomości i wiedzy dzieci na temat szkodliwości zdrowotnej, wynikającej z palenia tytoniu i używania wyrobów tytoniowych wśród dzieci i ich otoczenia. Z powodu braku zgłoszenia prac plastycznych konkurs nie został rozstrzygnięty.

3. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Program „Trzymaj Formę” skierowany jest do młodzieży szkół gimnazjalnych i ostatnich klas szkół podstawowych oraz ich rodziców. Odnosi się do promocji racjonalnego żywienia i aktywności fizycznej.

Zasięgi w roku szkolnego 2022/2023:

Liczba szkół podstawowych ogółem w powiecie – 32

Liczba szkół biorąca udział w programie – 7

Stosunek procentowy: 21,88 %

568 uczniów realizujących program

138 rodziców objęto edukacją.

Liczba wizytacji: 0

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Zaproszono do udziału w XI edycji konkursu o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”. Konkurs adresowany jest do uczniów klas VI, VII i VIII szkół podstawowych. Konkurs skierowany jest do wszystkich szkół podstawowych w powiecie goleniowskim. Zostało zorganizowane stoisko informacyjna - edukacyjne podczas udział w Biegu "Tropem Wilczym" z okazji Narodowego Dnia Pamięci " Żołnierzy Wyklętych.

4. Program „ARS, czyli jak dbać o miłość”.

Celem programu jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem i nadużywaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie.

Zasięgi w roku szkolnego 2022/2023:

Liczba szkół ponadpodstawowych ogółem w powiecie – 6

Liczba szkół ponadpodstawowych objętych programem – 5

Stosunek procentowy – 95,33 %

348 uczniów realizujących program

158 rodziców objęto edukacją.

Liczba wizytacji: 2

5. „Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”

Celem programu jest popularyzowanie wiedzy na temat HIV/AIDS, promocja testowania w kierunku HIV, kształtowanie postaw tolerancji wobec nosicieli wirusa HIV i chorych na AIDS, ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV oraz zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

Mierniki za 2023:

Liczba działań – 49

Liczba odbiorców - 509

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie oraz na mediach społecznościowych, wysyłanie emalii dot. kampanii do urzędów w powiecie goleniowskim, przychodni w powiecie, oraz do szkół ponadpodstawowych dystrybucja materiałów do przychodni. Przeprowadzono spotkania edukacyjne z uczniami szkół podstawowych oraz szkół ponadpodstawowych w powiecie goleniowskim.

Wybrane 1 działania:

Zaproszono do udziału w Quizie wiedzy nt. HIV/ADIS z okazji obchodów Światowych Dni Walki z AIDS organizowany przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Szczecinie. Głównym celem konkursu jest wzmocnienie świadomości uczestników w zakresie kształtowania własnego zdrowia w kontekście zakażeń HIV oraz zespoły nabytego niedoboru odporności – ADIS.

II. Wojewódzkie programy edukacyjne:

1. Wojewódzki Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Usstnej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy-marchewkę zajadamy”.

Celem programu jest prowadzenie edukacji prozdrowotnej w zakresie higieny i zdrowia jamy ustnej wśród dzieci w wieku żłobkowym 2-3 lat, grupach przedszkolnych w wieku 3-6 lat jak i rodzice i opiekunowie dzieci objętych edukacją.

Zasięgi w roku szkolnym 2022/2023:

Liczba żłobków ogółem w powiecie -19

Liczba żłobków, które przystąpiły do realizacji w powiecie - 0

Stosunek procentowy – 0%

Liczba przedszkoli ogółem w powiecie -32

Liczba przedszkoli, które przystąpiły do realizacji w powiecie -5

Stosunek procentowy - 15,63%

287 dzieci realizujących program

156 rodziców objęto edukacją.

Liczba wizytacji:4

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Goleniowie realizuje program pod nazwą „Zdrowe zęby mamy marchewkę zajadamy”. Najważniejszą ideą programu jest kształtowanie właściwych nawyków higienicznych zakresie zdrowia jamy ustnej u dzieci oraz właściwego odżywiania. Pracownik Stanowiska Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził spotkanie edukacyjne z dziećmi dot. higieny jamy ustnej, podczas spotkania przeprowadzono instruktaż mycia zębów. W spotkaniu wzięło udział 273 dzieci.

2. „Higiena naszą tarczą ochronną” - program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych.

Głównym celem programu jest osiągnięcie znaczącej poprawy zachowań higienicznych wśród najmłodszych uczniów szkół podstawowych w obszarze profilaktyki. Treść programu koncentruje się na zapobieganiu chorobom zakaźnym, głównie grypie i koronawirusowi SARS-COV-2, poprzez stosowanie zasad higieny osobistej. Znaczną rolę w higienie osobistej odgrywa prawidłowe mycie rąk. Scenariusz czterech zajęć lekcyjnych dedykowane są uczniom klas I-III szkół podstawowych. Program jest skierowany także do rodziców i opiekunów uczniów, gdyż zwiększa to skuteczność programów profilaktycznych.

Zasięgi roku szkolnego 2022/2023:

Ogólna liczba przedszkoli w powiecie – 32

Liczba przedszkoli objęta oddziaływaniem – 11

Stosunek procentowy: 34,38 %

600 uczniów realizujących program.

Liczba wizytacji: 3

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie zaprosiło wzięcia udziału w konkursie plastycznym organizowany w ramach programu pt. ‘Higiena naszą tarczą ochronną’. Konkurs skierowany jest do uczniów klas I-III uczestniczących w programie edukacyjny. Głównym celem konkursu jest wzmocnienie wiedzy dotyczącej higieny oraz profilaktyki chorób zakaźnych wśród dzieci.

3. „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach” - program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków, dla uczniów KLAS V, VI, VII szkół podstawowych.

Celem programu jest profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, ze szczególnym uwzględnieniem nowych narkotyków, a także kształtowanie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie własnego zdrowia i poczucia odpowiedzialności za dokonywane wybory. Program adresowany jest do uczniów klas VII szkół podstawowych, ich rodziców/ opiekunów oraz nauczycieli.

Zasięgi w roku szkolnego 2022/2023:

Liczba szkół podstawowych ogółem w powiecie – 32

Liczba szkół podstawowych, które przystąpiły do realizacji programu w powiecie - 14

Stosunek procentowy – 43,75%

21 5dzieci realizujących program.

116 rodziców objęto edukacją.

Liczba wizytacji: 4

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Przeprowadzono zajęcia edukacje o profilaktyce używania substancji psychoaktywnych w tym nowych narkotyków za pomocą prezentacji multimedialnej w śród uczniów klas V, VII i VII szkół podstawowy. Lekcja 4 programu wynikająca z programu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie zaprosił szkoły realizujące oraz nierealizujące program do wzięcia udziału w V edycji Wojewódzkiego: Przeglądu Form Artystycznych w ramach realizacji Wojewódzkiego Programu Profilaktyki Używanie Substancji Psychoaktywnych „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”. W powiecie goleniowskim do udziału w V Wojewódzkim Przeglądzie Form Artystycznych zaproszono 31 szkół podstawowych. Do etapu państwowego zgłosiła się 1 szkoła podstawowa.

III. Lokalne programy edukacyjne.

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

Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy i zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń.

Zasięgi roku szkolnego 2022/2023:

Ogólna liczba przedszkoli w powiecie – 32

Liczba przedszkoli objęta oddziaływaniem – 3

Stosunek procentowy – 9,38%

172 dzieci realizujących program

8 rodziców objęto edukacją.

Liczba wizytacji: 2

2. Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych „Nie pal przy mnie, proszę”. Zasięg w roku szkolnym 2022/23, Jedno spektakularne działanie PSSE w programie (realizujące PSSE):

Program nie był realizowany na terenie powiatu goleniowskiego.

3. Program profilaktyki antytytoniowej dla uczniów starszych klas szkół podstawowych „Znajdź właściwe rozwiązanie”. Zasięg w roku szkolnym 2022/23, Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Program nie był realizowany na terenie powiatu goleniowskiego.

IV. Główne akcje realizowane na terenie powiatu:

1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”.

Cel i adresaci akcji:

Celem jest zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków. Adresatami jest młodzież i osoby dorosłe gminy Goleniów, społeczność lokalna.

Mierniki za 2023 r.:

Liczba objęta działaniem: 22

Liczba odbiorców – 458

Wybrane 1 działania:

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie oraz dystrybucja materiałów. Przeprowadzenie spotkań edukacyjnych dot. „Nowych narkotyków” z uczniami szkół podstawowych oraz ponadpodstawowymi w powiecie goleniowski. Działaniami edukacyjnymi objęto 458 osób.

2. Bezpieczne Ferie.

Cel i adresaci akcji:

Działania pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia ukierunkowane była na uświadomienie i przybliżenie dzieciom istniejących zagrożeń, z jakimi mogą się spotkać w trakcie ferii zimowych, zaznajomienie z podstawowymi zasadami bezpieczeństwa. Adresatami są dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie powiatu goleniowskiego oraz wychowawcy, instruktorzy, trenerzy.

Adresaci:

Dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie powiatu goleniowskiego.

Liczba działań: 39

Liczba odbiorców –1025

Wybrane 1 działania:

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie oraz w mediach społecznościowych.

Na terenie powiatu goleniowskiego podjęto działania z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w 3 placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży oraz w placówkach oświatowych. Działania edukacyjne skierowane były na upowszechnienie wiedzy na temat bezpieczeństwa podczas ferii oraz profilaktyce. Podczas spotkań edukacyjnych rozpowszechniono ulotki 471 sztuk. Działaniami edukacyjnymi objęto 1018 osób.

3. Europejski Tydzień Szczepień, w tym akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”

Cel i adresaci akcji:

Celem tegorocznego Europejskiego Tygodnia Szczepień jest podkreślenie znaczenia równego i powszechnego dostępu do szczepionek, które przyczyniają się do długiego i zdrowego życia.

Mierniki za 2023 r.:

Liczba działań: 10

Liczba odbiorców: 0

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie oraz mediach społecznościowych.

4. Światowy Dzień Zdrowia 2023.

Cel i adresaci akcji:

Celem nadrzędnym tegorocznej kampanii było zwrócenie szczególnej uwagi na problemy zdrowotne społeczeństw na świecie, hasło przewodnie brzmiało: „Nasza planeta, nasze zdrowie”.

Mierniki za 2023 r.:

Liczba działań: 13

Liczba odbiorców - 263

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie, listy intencyjne do Dyrektorów Przedszkoli Publicznych i Niepublicznych, do urzędów w powiecie goleniowskim oraz dystrybucja materiałów. Przeprowadzono spotkania edukacyjne w placówkach oświaty.

5. Światowy Dzień bez Tytoniu 2023

Cel i adresacji akcji:

Celem kampanii realizowanej przez Światową Organizację Zdrowia była ochrona młodzieży przed manipulacjami branży tytoniowej oraz zapobieganie używaniu tytoniu i nikotyny.

Mierniki za 2023 r.:

Liczba odbiorców: 171 szt.

Wybrane 1 działania:

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie oraz list intencyjny na temat obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu do mediów lokalnych, do Dyrektorów Pałaców Oświatowych, dystrybucja materiałów edukacyjnych w powiecie goleniowskim. Pracownik Stanowiska Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził spotkania edukacyjne w szkołach podstawowych na temat „Szkodliwości palenia papierosów” udział wzięło 39 uczniów.

6. Bezpieczne Wakacje

Cel i adresaci akcji:

Uświadomienie i przybliżenie dzieciom i młodzieży istniejących zagrożeń, z jakimi mogą się spotkać w trakcie wakacji letnich, zaznajomienie z podstawowymi zasadami bezpieczeństwa. Uzmysłowanie zagrożeń i konsekwencji związanych z zażyciem dopalaczy.

Adresaci:

Dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie powiatu goleniowskiego.

Liczba działań: 148

Liczba odbiorców – 1510

Wybrane 1 działania:

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie oraz list intencyjny. Na terenie powiatu goleniowskiego podjęto działania z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w 32 placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży. Działania edukacyjne skierowane były na upowszechnienie wiedzy na temat chorób zakaźnych ze szczególnym naciskiem na inwazyjną chorobę meningokokową, profilaktykę chorób zakaźnych i grypy oraz zatruc pokarmowych. Dbanie o higienę osobistą i otoczenia, popularyzowano aktywność fizyczną i zasady racjonalnego odżywiania. Zasady bezpiecznego zachowania się podczas pobytu nad akwenami wodnymi i w lesie oraz podczas upałów. Zapobieganie chorobom przenoszonym przez kleszcze. Podczas realizacji interwencji przeprowadzono zajęcia edukacyjne metodą warsztatów dla uczestników wypoczynku i ich opiekunów na temat szkodliwości środków zastępczych tzw. Dopalaczy. Podczas spotkań edukacyjnych rozpowszechniano ulotki. Działaniami edukacyjnymi objęto 1133 osób.

7. Światowy Dzień Rzucania Palenia 2023

Cel i adresacji akcji:

Celem akcji jest zwrócenie uwagi na szkodliwość palenia papierosów tradycyjnych, e-papierosów i innych nowatorskich wyrobów tytoniowych, a tym samym dążenie do zmiany zachowań na te, które są korzystne dla zdrowia.

Mierniki za 2023 r.:

Liczba działań: 31

Liczba obiorców: 1241

Zaproszono do udziału w wojewódzkim konkursie plastycznym pod hasłem „Zadymionymówimy NIE bierne paleniu” organizowanego w ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia 2023 r. Konkurs skierowany do uczniów szkół podstawowych klas 4-6 na terenie powiatu goleniowskiego. Do etapu państwowego zgłosiła się 3 szkół podstawowy.

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie dystrybucja materiałów. Pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził spotkania edukacyjne z uczniami szkół podstawowych klas IV- VIII pod tytułem „Szkodliwość palenia papierosów oraz e- papierów” udział wzięło 194 uczniów.

8. Profilaktyka wszawicy

Cel i adresacji akcji:

Głównym celem interwencji było zmniejszenie występowania wszawicy w środowisku przedszkolnym/ szkolnym oraz dostarczenie wiedzy z zakresu zapobiegania wszawicy.

Mierniki za 2023 r.:

Liczba działań: 10

Liczba obiorców: 67

Liczba rozdysponowanych materiałów edukacyjnych: 180szt.

Wybrane działania:

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie, dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych. Zostały przeprowadzone spotkania edukacyjne w formie prelekcji w placówkach oświatowych w ramach interwencji nieprogramowej profilaktyki wszawicy. Rozdystrybuowano materiały edukacyjne „Wszystko o wszawicy”; „Wszawica głowa”; „Pedikuloza”.

9. Profilaktyka chorób zakaźnych Grypa „Profilaktyka Grypy”

Cel i adresacji akcji:

Głównym celem było zmniejszenie występowania zachorowań na grypę. Adresatami byli pracodawcy i pracownicy.

Zasięgi/mierniki:

Liczba działań: 19

Liczba obiorców: 16

Liczba rozdysponowanych materiałów edukacyjnych: 1234 szt.

Wybrane działania:

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie .W ramach interwencji nieprogramowej Profilaktyki Grypy dla zachowania ciągłości podjętych w zeszłym roku działań i szerzenia wiedzy na temat profilaktyki zachorowań na grypę rozdystrybuowano materiały edukacyjne „ Grypa- jak się prze nią uchronić?, Grypa a seniorzy, Grypa a dzieci, Główne powody dla których warto zaszczepić się przeciwko grypie w czasie pandemii Covid-19, Główne powody dla których warto zaszczepić dziecko przeciwko grypie.

10. Kampania „Bądź swoją Bohaterką” (profilaktyk nowotworowa)

Cel i adresacji akcji:

Celem kampanii jest kształtowanie świadomości kobiet w zakresie profilaktyki raka piersi poprzez działania polegające na propagowaniu badań diagnostycznych, w celu wczesnego wykrywania zmian nowotworowych i raka piersi.

Mierniki za 2023 r.:

Liczba działań: 56

Liczba obiorców: 319

Wybrane działania:

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie, dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz list intencyjny. Zostały przeprowadzone działalności informacyjno-edukacyjnej w formie prelekcji na temat profilaktyki nowotworowej u kobiet pt.” Bądź swoją bohaterką”. Podczas spotkania panie poznały podstawowe informacje na temat profilaktyki nowotworowej, w tym symptomy oraz czynniki ryzyka występowania raka piersi. Uświadomienie, że profilaktyka ma duże znaczenie wczesnym wykryciu nowotworu piersi. Rozdano instrukcje „samobadanie piersi krok po kroku”.

11. Kampania wojewódzka # MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Cel i adresacji akcji:

Celem akcji promowanie zdrowego stylu życia wśród dzieci i młodzieży szkolnej ze szczególnym uwzględnieniem zapobiegania wadom postawy.

Mierniki za 2023 r.:

Liczba działań: 40

Liczba obiorców 614

Działania w kampanii:

Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie, dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz list intencyjny. Pracownicy z pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia wraz z pionem Higieny Dzieci i Młodzieży zostały przeprowadzone spotkania edukacyjne z uczniami oraz rodzicami uczniów.

12. Program edukacji „Znamie? znam je

Cel i adresaci akcji:

Budowanie świadomości wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych wiedzy na temat czerniaka oraz budowanie odpowiedzialnych zachowań oraz prozdrowotnych postaw.

Mierniki za 2023 r.:

Liczba działań: 9

Liczba obiorców 55

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie zaprosił na konferencję szkoleniową z programu edukacyjnego Znamie? Znam je! Zorganizowaną przez Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektora Sanitarnego w Szczecinie oraz Fundację „Gwiazda Nadziei”. Konferencja zorganizowana dla szkolnych realizatorów programów edukacyjnych w powiecie goleniowskim.

13. Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Cel i adresaci akcji:

Głównym celem było upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C.

Mierniki za 2023 r.:

Liczba działań: 10

Liczba obiorców 46

Jedno spektakularne działanie PSSE w programie:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie zaprosił na konferencję szkoleniową z programu edukacyjnego „Podstępne WZW”. Zorganizowaną przez Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektora Sanitarnego w Szczecinie oraz Fundację „Gwiazda Nadziei”. Konferencja zorganizowana dla szkolnych realizatorów programów edukacyjnych w powiecie goleniowskim.

14. Wybrane dodatkowe działania lokalne

- Festiwal Piosenki o Zdrowiu.

Cel i adresaci akcji:

Celem było między innymi popularyzacja treści prozdrowotnych poprzez śpiew, taniec i zabawę. Aktywizacja środowisk przedszkolnych/szkolnych w zakresie działań prozdrowotnych. Adresatami były dzieci przedszkolne. Odbiorcami byli dyrektorzy przedszkoli i szkół podstawowych oraz ich rodzice.

Zasięgi/mierniki:

Zasięgiem objęto przedszkolaków ich rodziców i dziadków obecnych podczas festiwalu oraz dyrektorów placówek.

Wybrane działania:

W dniu 24 listopada 2023 roku w Rampie Kultura odbył się Finał IV Festiwalu Piosenki o Zdrowiu, zorganizowany przez Państwowego Powiatowego Instruktora Sanitarnego w Goleniowie. Uczestnikami Festiwalu były dzieci przedszkolne występujące jako soliści lub zespoły liczące do 5 osób. W IV Festiwalu Piosenki o Zdrowiu wzięło udział 23 młodych wykonawców z 4 przedszkoli oraz 1 szkół podstawowych których oceniało jury. Wszyscy uczestnicy Festiwalu dostali upominki w formie statuetek. Zwycięzcy I, II i III miejsca wywalczyli nagrody w postaci pucharów oraz dyplomów dla przedszkoli do których uczęszczają.

- Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Cel i adresaci akcji:

Celem Dnia jest promowanie wiedzy na temat odpowiedzialnego stosowania antybiotyków oraz zwiększenie świadomości, jakim zagrożeniem dla zdrowia każdego z nas jest zjawisko antybiotykoodporności. Adresatami były lokalna społeczność.

Mierniki za 2023 r.:

Liczba działań: 10

Liczba odbiorców: 19

Liczba rozdysponowanych materiałów edukacyjnych: 658 szt.

Wybrane 2 działania:

W dniu 18 listopada obchodzony jest Europejski Dzień Wiedzy o wysłano pocztą elektroniczną, listy intencyjne do prasy lokalnej. Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie oraz dystrybucja materiałów.

15. Działania związane z epidemią koronawirusa.

Akcja nie był realizowany na terenie powiatu goleniowskiego.

III Współpraca.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie,

Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia WSSE w Szczecinie,

Starostwo Powiatowe,

Komenda Powiatowa Policji w Goleniowie,

Urząd Gminy i Miasta w Goleniowie,

Urząd Gminy i Miasta w Nowogardzie,

Urząd Gminy i Miasta w Maszewie,

Urząd Gminy i Miasta w Stepnicy,

Urząd Gminy w Przybiernowie,

Urząd Gminy w Osinie,

Wydziały Edukacji,

NZOZ Pielęgniarstwo Środowiskowo – Rodzinne w Goleniowie,

Placówki oświatowo – wychowawcze,

Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej,

Niepubliczne Zakłady Medycyny Szkolnej,

Prasa lokalna „Dziennik Goleniowski”; „Dziennik Nowogardzki”.

Realizując interwencje programowe i nieprogramowe na rzecz zagadnień edukacyjno-profilaktycznych współpraca z w/w podmiotami polegała na rozpowszechnianiu i popularyzowaniu wydarzeń związanych z realizacją interwencji programowych, nieprogramowych oraz akcji profilaktycznych.

Podsumowanie i wnioski.

W 2023 roku pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Goleniowie realizował zadania ukierunkowane na realizację działań w zakresie ograniczania zdrowotnych następstw palenia tytoniu, używania alkoholu i narkotyków modyfikowanych, promocji racjonalnego żywienia i aktywności fizycznej oraz zakresie epidemii.