



OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU GOLENIOWSKIEGO ZA 2024 ROK

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie

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

SPIS TREŚCI	Strona
WSTĘP	3-7
I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	8-25
II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	25-39
III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	40-71
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej	71-76
V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe	76
VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli	77-79
VII. Działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z zanieczyszczenia rz. Odry	79
VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej	79-82
IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych	82-94
X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	94-96
XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy	96-102
XII. Bezpieczeństwo Chemiczne	103-107
XIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	108-109
XIV. Profilaktyka i promocja zdrowia	110-116

I. WSTĘP

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie Powiatu Goleniowskiego w 2024 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 2024r. 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 2024.

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, doposażenia 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

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.

Inspekcja Sanitarna podejmuje działania mające na celu ograniczania szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych. Aby dokonać oceny sytuacji epidemiologicznej monitoruje ich występowanie. Skuteczne funkcjonowanie nadzoru epidemiologicznego prowadzonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń nie jest jednak możliwe bez ścisłej współpracy z placówkami medycznymi.

Ocena sytuacji epidemiologicznej jest cennym źródłem informacji o stanie zdrowotnym społeczeństwa, pozwala zaobserwować zmiany i tendencje w zachorowalności na określone choroby zakaźne, a co za tym idzie daje podstawy do podejmowania określonych działań zapobiegawczych, w tym szczepień ochronnych.

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	9	9
2.	A02.1		posocznica	4	4
3.	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	Wywołane przez <i>E.coli</i> biegunkotwórczą	1	1
4.	A04.5		Wywołane przez <i>Campylobacter</i>	1	1
5.	A04.7		Wywołane przez <i>Clostridioides difficile</i>	16	14
6.	A04.9		nieokreślone	2	2
7.	A07.1	Giardioza (lambioza)		2	1
8.	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe	Wywołane przez rotawirusy	32	32
9.	A08.1		Wywołane przez norowirusy	10	9
10.	A08.2-3		Inne określone	10	10
11.	A08.4		nieokreślone	159	108
12.	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		43	43

13.	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	115	11
14.			W tym dzieci do lat 2	11	3
15.	A32	Listerioza		1	1
16.	A37	Krztusiec		19 (w tym 12 możliwe)	2
17.	A38	Płonica (szkarlatyna)		110	4
18.	A39	Choroba	ogółem	1	1
19.	A39.5-9	meningokokowa, inwazyjna	Inna określona i nieokreślona	1	1
20.	A46	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna	róża	18	1
21.	B95.0		Inna określona i nieokreślona	1	1
22.	A51	Kiła	wczesna	1	1
23.	A53		Inne postaci kiły i kiły nieokreślona	3	1
24.	A54	Rzeżączka		1	0
25.	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydie		3	0
26.	A69.2	Borelioza z Lyme	ogółem	103	2
27.			neuroborelioza	2	2
28.	Z20.3/Z24.2;Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		18	2
29.	A87.1-9;B02.1	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	Inne określone i nieokreślone	2	2
30.	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu		1	1
31.	A87.0	Inne wirusowe zapalenie mózgu	enterowirusowe	1	1
32.	B00.3		opryszczkowe	1	1
33.	A87.1-9; B02.1		Inne określone i nieokreślone	2	2
34.	B01	Ospa wietrzna		686	3
35.	B.18.0-1	Wirusowe Zapalenie Wątroby Typu B przewlekłe i BNO		13	0
36.	B.18.2	Wirusowe Zapalenie Wątroby Typu C przewlekłe i BNO		22	0
37.	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności		2	1
38.	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV		4	3
39.	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)		2	0
40.	Wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna	ogółem	15	15
41.	A40.3		posocznica	11	11
42.	J13; B95.3/ (...)		Inna określona i nieokreślona	4	4
43.	J10-J11	Grypa	ogółem	3	2
44.	U.07.1	Zakażenia SARS -CoV-2 (COVID-19)		338	18
45.	U.07.2	Zakażenia SARS -CoV-2 – przypadki możliwe		28	0
46.	J12.1; J20.5; J21.0; B97.4	Zakażenie wirusem RSV	Ogółem	83	38
			W tym u dzieci do lat 2	41	25
47.	J10-J11	Grypa potwierdzona wynikiem szybkiego testu antygenowego		340	43

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe.

W roku 2024r. nastąpił wzrost zachorowań wywołanych pałeczkami salmonella - odnotowano 9 przypadków zatruc pokarmowych wśród dzieci i dorosłych oraz 4 przypadki posocznicy, gdzie w 2023 r. zarejestrowano tylko 1 przypadek.

Zarejestrowano wzrost zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe do roku ubiegłego - odnotowano 211 przypadków zachorowań, w tym m.in.:

- 32 zachorowania wywołanych przez rotawirusy;
- 159 przypadków zachorowań spowodowanych wirusem nieokreślonym;
- 10 zachorowań wywołanych przez norowirusy;
- 10 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.

Odnótowano również 16 przypadków bakteryjnego zakażenia jelitowego, gdzie czynnikiem etiologicznym było *Clostridioides difficile*.

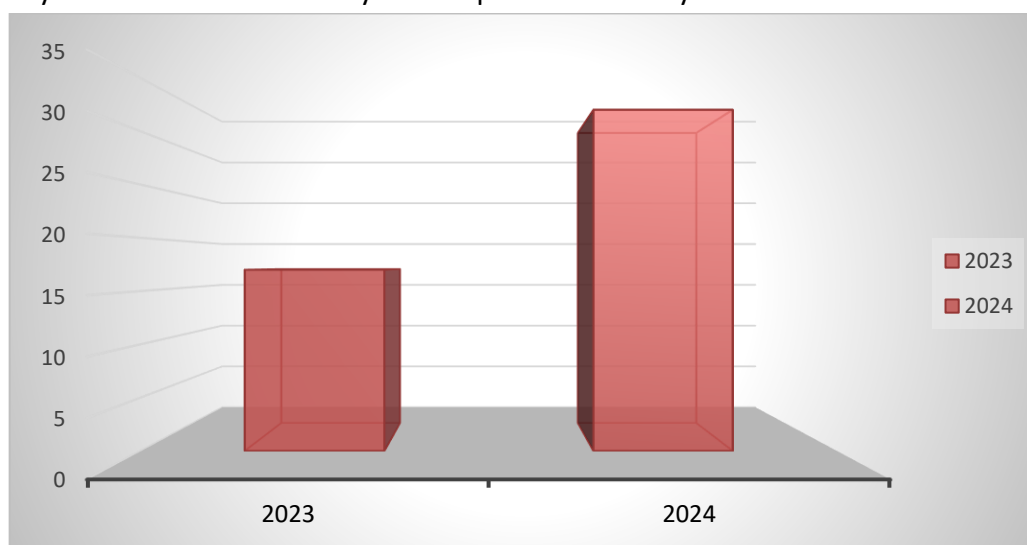
Zachorowania na biegunki i zapalenia żołądkowo - jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu zarejestrowano w 115 przypadkach.

Zarejestrowano 1 przypadek listeriozy, 1 przypadek kampylobakteiozy oraz 2 przypadki giardiozy.

Utrzymujące się w roku 2024r. 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 zarejestrowano 4 ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową: jedno ognisko domowe rotawirusów oraz 3 o nieokreślonym czynniku chorobotwórczym.

Wykres 3. Zachorowania wywołane przez rotawirusy w 2024 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 2024 w powiecie gołeniewskim 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 2024 zarejestrowano 12 zachorowań na WZW typu B, podobnie jak w roku 2023. 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 2024 roku zanotowano 22 przypadki zachorowań na WZW C natomiast w roku 2023 - 8 przypadków. Zachorowania rejestrowano najczęściej w grupie wiekowej od 35 do 50 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 niemedycznym 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 równolegle do poprawy wykrywania wcześniej nabytych zakażeń.

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

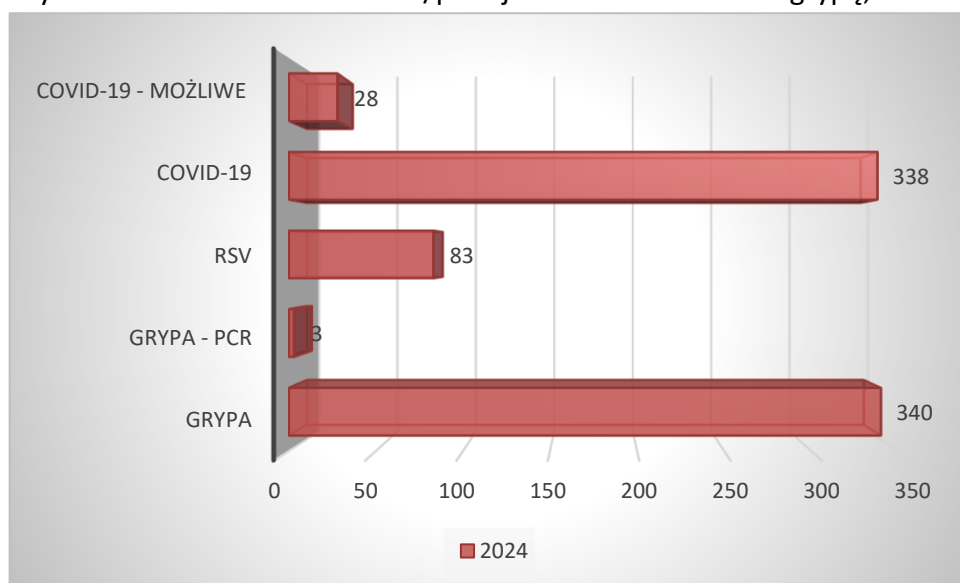
Choroby układu oddechowego należą do najczęściej rozpoznawanych i jednych z najbardziej zagrażających **zdrowiu** chorób. Do zakażenia układu oddechowego najczęściej dochodzi drogą kropelkową. Osoba zdrowa ma styczność z wydzielinami osoby chorej, które czasowo utrzymują się w powietrzu, np. po kichnięciu czy kasznięciu.

W roku 2024 zanotowano znaczący wzrost zachorowań na gripę, RSV oraz Covid-19. Zmienił się także sposób raportowania w/w zakażeń wirusowych.

Zarejestrowano:

- 3 przypadki zachorowań na gripę potwierdzonych testem RT-PCR
- 340 przypadki zachorowań na gripę potwierdzonych testem antygenowym
- 366 przypadków zachorowań na Covid-19 (w tym 28 możliwych)
- 83 przypadki zakażeń wywołanych przez wirus RSV (w tym 41 u dzieci d lat 2).

Wykres 4. Rozkład zachorowań/podejrzeń zachorowań na gripę, RSV i Covid-19 w 2024 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 szerzenia się zachorowań wywołanych wirusem odry są szczepienia ochronne. W 2024 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 2024 r. zarejestrowano 2 przypadki zachorowań na świnkę, w porównaniu do roku 2023 kiedy to odnotowano 6 zachorowań.

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.

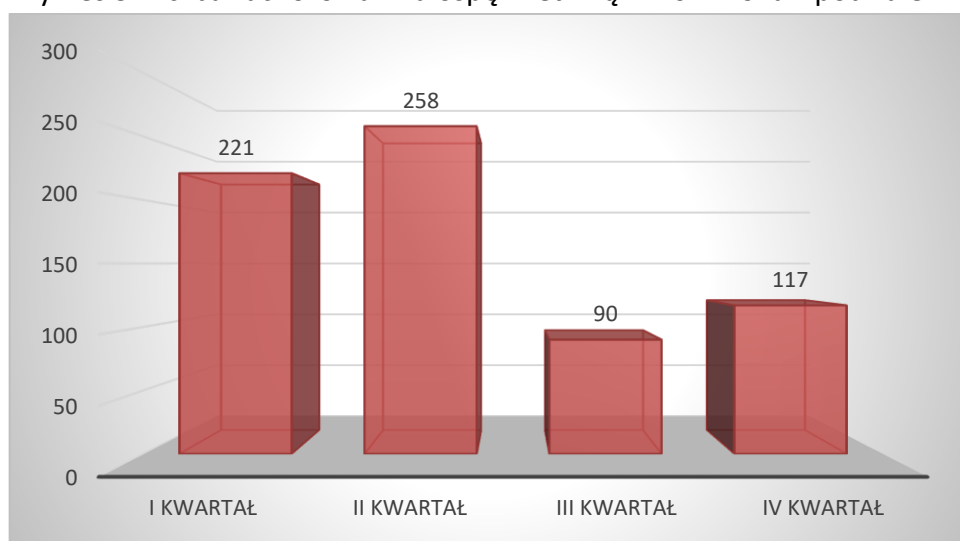
Ospa wietrzna jest zaraźliwą chorobą zakaźną, a jej przebieg dla większości chorujących dzieci jest dość łagodny. Zgodnie z kalendarzem szczepień, szczepienie p/ospie jest bezpłatne tylko dla osób narażonych w sposób szczególny na zarażenie (dzieci do 12 roku życia z upośledzeniem odporności i z otoczenia ww.) oraz dla dzieci uczęszczających do żłobków. Ponadto szczepienie p/ospie jest szczepieniem zalecanym. W analizowanym okresie zarejestrowano 686 zachorowań w stosunku do 255 w roku 2023.

Krztusiec jest ostrą chorobą dróg oddechowych, wywoływaną przez bakterie Bordetella pertussis. 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.

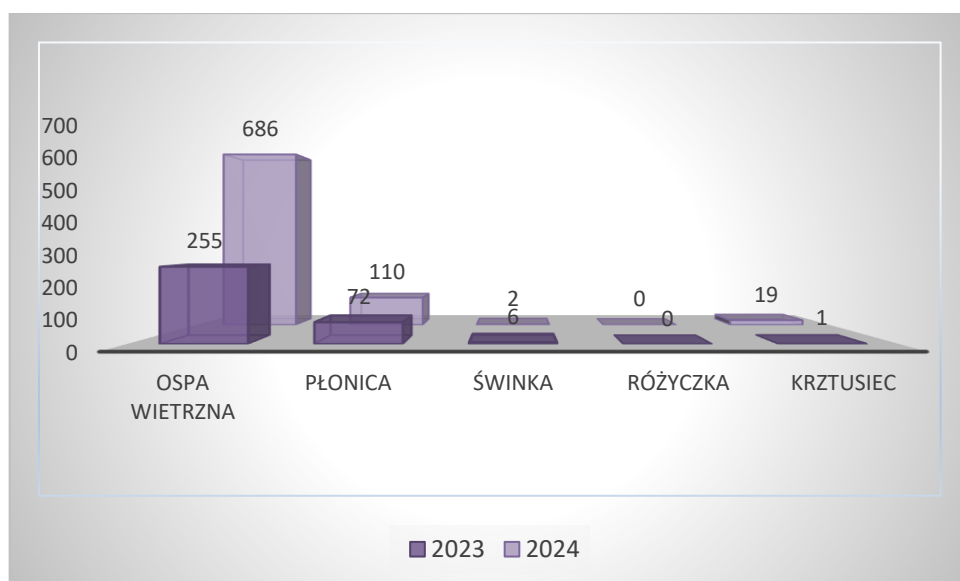
W roku 2024 odnotowano 19 przypadków zachorowania na krztusiec, w tym 12 przypadków wykazano jako możliwe – jest to znaczący wzrost zachorowań na tą chorobę zakaźną, nie tylko w powiecie goleniowskim, ale również w skali kraju.

Wybrane zachorowania zostały przedstawione na niżej zamieszczonych wykresach.

Wykres 5. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w 2024 roku z podziałem na kwartały.



Wykres 6. Choroby wieku dziecięcego w latach 2023 oraz 2024.



1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu.

Wirus występuje głównie u zwierząt (gryzonie, zwierzyna leśna, ptaki wędrowne), a jego przenosicielami (wektorami) są kleszcze. Do zakażenia człowieka dochodzi na skutek ukłucia przez zakażonego kleszcza - podczas ssania krwi wprowadza on ślinę zawierającą namnożone w jego organizmie wirusy.

Na terenie powiatu goleniowskiego w roku 2024 odnotowano 1 przypadek 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.

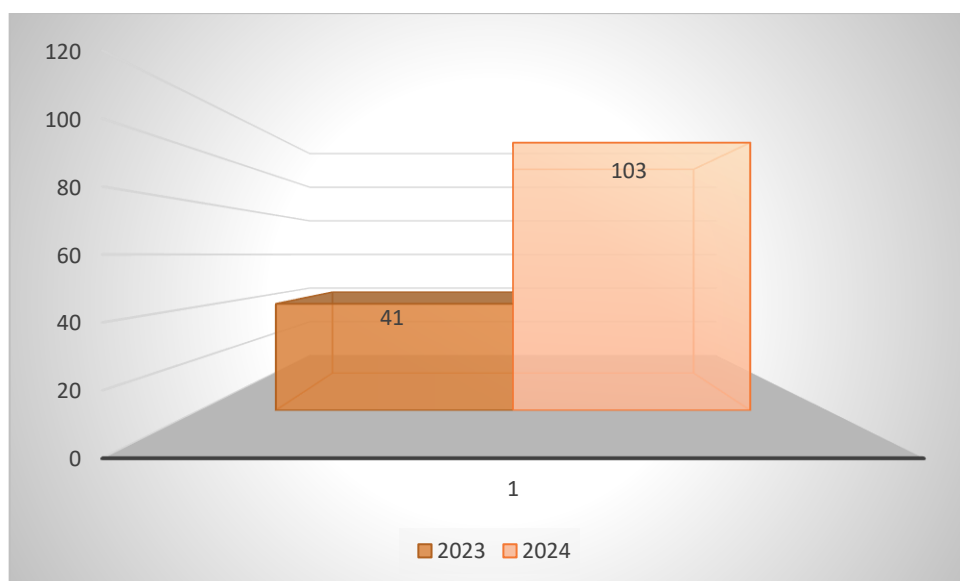
W 2024 roku zarejestrowano 1 przypadek zachorowania wywołanych przez *Neisseria meningitidis*.

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 2024 roku zarejestrowano 103 przypadki zachorowań na boreliozę z Lyme. To aż 2,5-krotnie więcej niż w roku poprzednim kiedy to odnotowano 41 przypadków 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 2023-2024

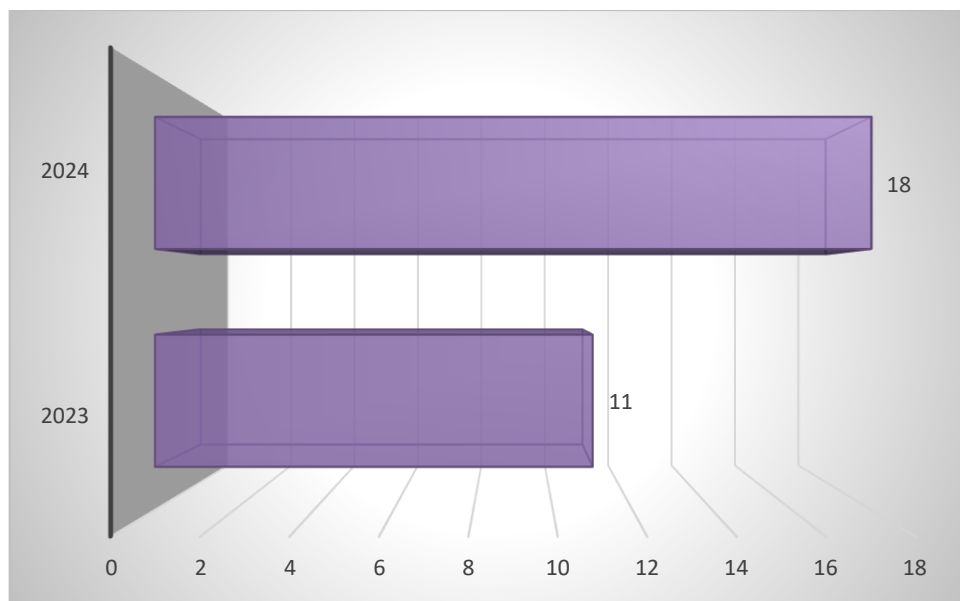


1.8. Wścieklizna.

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 wściekliznie. Decyzja o podjęciu szczepień przeciwko wściekliznie zawsze poprzedzona jest wywiadem epidemiologicznym.

W minionym roku na terenie powiatu goleniowskiego zgłoszone zostały 92 przypadki pokąsań. W 2024 roku u 18 osób wdrożono szczepienia przeciwko wściekliznie.

Wykres 9. Wdrożone szczepienia p/wściekliznie w latach 2023 oraz 2024



1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2024 roku na terenie powiatu goleniowskiego zarejestrowano 8 przypadków chorób przenoszonych drogą płciową: 4 przypadki kiły, 1 przypadek rzeżączki oraz 3 przypadki chlamydii.

1.10. Gruźlica.

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		Płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: goleniowski					
w tym:					
Miasto	7	6 (w tym 1 podejrzenie)	6 (w tym 1 podejrzenie)	0	1
Wieś	3	2	2	0	1
Mężczyźni	6	6 (w tym 1 podejrzenie)	6 (w tym 1 podejrzenie)	0	0
Kobiety	4	2	2	0	2
Wg grup wiekowych:					
0 – 14	0	0	0	0	0
15 – 19	1	0	0	0	0
20 – 29	1	0	0	0	0
30 – 44	2	2	2	0	0
45 – 64	5	8	8	0	0
65 i więcej	1	0	0	0	0
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	10				

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 01.01.2024 roku do 31.12.2024 roku u 10 osób z terenu powiatu goleniowskiego zdiagnozowano gruźlicę płuc oraz postać pozapłucną – gruźlicę ucha.

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS

W 2024 roku zarejestrowano spadek przypadków nowo wykrytego zakażenia wirusem HIV, bo 4 w stosunku do 11 odnotowanych w roku 2023.

W analizowanym okresie zarejestrowano 2 przypadki zespołu nabytego upośledzenia odporności AIDS.

1.12. 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 2024 w powiecie goleniowskim nie zarejestrowano przypadku zachorowania na tularemię.

1.12. 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 2024 w powiecie goleniowskim nie odnotowano zachorowań na ospę małpią - Mpox.

1.13. Podsumowanie i wnioski

Sytuację epidemiczną w powiecie goleniowskim w kontekście chorób zakaźnych można uznać za stabilną. W analizowanym okresie 2024 roku zachorowalność na niektóre choroby zakaźne była wyższa niż w roku 2023 i związana z sezonowością oraz poszerzoną diagnostyką przypadków.

Sprawowanie nadzoru epidemiologicznego jest jednym z zasadniczych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zadanie to realizowali pracownicy Epidemiologii, którzy prowadzili nadzór nad chorobami zakaźnymi i ich rejestrację oraz koordynowali działania związane z zapobieganiem i zwalczaniem chorób zakaźnych, zakażeń i zatruc pokarmowych u ludzi.

Podstawą oceny sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w powiecie były dane liczbowe o zachorowaniach na choroby zakaźne pochodzące ze zgłoszeń zachorowań dokonywanych przez lekarzy podejrzewających lub rozpoznających choroby zakaźne.

Jednocześnie prowadzony był nadzór nad wykonywaniem szczepień ochronnych, które są jedną z najskuteczniejszych metod zapobiegania chorobom zakaźnym.

W punkcie przyjęć materiału do badań sanitarno-epidemiologicznych przyjęto:

- materiał od 607 osób – badania w kierunku nosicielstwa *Salmonella/Shigella* przy podjęciu pracy;

- materiał od 170 osób – badania ozdrowieńców, osób ze styczności, nosicieli, osób ze zbiorowych zatruc pokarmowych;
- materiał od 102 osób – badania bezpłatne dla uczniów;
- 91 badań Sporal A – badanie skuteczności procesu sterylizacji, za pomocą wskaźnika biologicznego.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Goleniowie uczestniczy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych. W 2024 roku kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach PSO oraz monitorowano warunki przechowywania i dystrybucji szczepionek. Oceny realizacji PSO w 2024 roku dokonano w oparciu o analizę danych ze sprawozdań statystycznych Mz-54 - rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych przekazywanych przez świadczeniodawców powiatu goleniowskiego.

Na terenie powiatu goleniowskiego szczepienia ochronne wykonywane były u 15 świadczeniodawców w 19 gabinetach, w tym: 2 oddziałach noworodkowych i 16 gabinetach szczepień dla dzieci i młodzieży oraz 1 gabinecie szczepień dla osób dorosłych.

Obowiązkowym szczepieniom ochronnym, zgodnie z kalendarzem szczepień ochronnych podlegają dzieci i młodzież do 19 roku życia. Na terenie powiatu goleniowskiego w 2024 roku podlegało szczepieniu - 16224 dzieci i młodzieży. 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.

1 czerwca 2023r. rozpoczęto w Polsce realizację programu powszechnych, bezpłatnych szczepień nastolatków przeciwko wirusowi ludzkiemu brodawczaka (HPV). Jego celem jest profilaktyka nowotworów związanych etiologicznie z zakażeniem tym wirusem. Od 1 września 2024r. szczepienia są przeprowadzane u osób po ukończeniu 9. roku życia, do ukończenia 14. roku życia – w schemacie dwudawkowym. Powszechny program szczepień przeciw HPV realizuje założenia i cele Narodowej Strategii Onkologicznej na lata 2020 – 2030. Uzupełnia bezpłatny Program Szczepień Ochronnych dzieci i młodzieży o nowy zakres ochrony przed chorobami wywołanymi przez HPV. Do realizacji szczepienia przeciwko HPV, w ramach programu dostępne są bezpłatnie dwa preparaty: 2 - walentny Cervarix oraz 9 - walentny Gardasil9. Kolejnym elementem poszerzenia dostępności do szczepień w ramach powszechnego programu szczepień jest możliwość od 1 września 2024r. organizacji akcji szczepień w szkołach podstawowych. Szczepienia są realizowane przez podmioty POZ na terenie szkół, które wyrażają chęć do udziału w Programie.

W związku z zagrożeniem epidemicznym na terenach dotkniętych powodzią (wg stanu na 22.09.2024r.) wdrożono immunoprofilaktykę szczepień przed ekspozycyjnych przeciw tężcowi -

szczepionką Tetana, wirusowemu zapaleniu wątroby typu A - szczepionką Havrix. Ogółem w akcji zostało zaszczepionych 15 funkcjonariuszy Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Goleniowie oraz 14 funkcjonariuszy Komendy Powiatowej Policji w Goleniowie.

System szczepień ochronnych zapewnia bezpieczeństwo zarówno dzieciom poddawany szczepieniu, jak i całej populacji.

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.

W roku 2024 w powiecie goleniowskim w jednej z placówek podstawowej opieki zdrowotnej doszło do przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego u świadczeniodawcy w urzędzeniu chłodniczym do przechowywania preparatów szczepionkowych. Po przeprowadzonej kontroli wydano zalecenia, a następnie przekazano informacje do Ministerstwa Zdrowia.

W ostatnich latach w Polsce obserwuje się narastanie tendencji unikania wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych u dzieci i młodzieży. Wzrost liczby dzieci, u których nie są wykonywane szczepienia obowiązkowe związany jest m.in.:

- ze wzmożoną aktywnością ruchów antyszczepionkowych oraz środowisk propagujących medycynę alternatywną,
- lękiem rodziców przed wystąpieniem NOP, przewyższającym obawy przed chorobą i jej możliwymi powikłaniami,
- dużą liczbą łatwo dostępnych, niewiarygodnych źródeł informacji, które są niezgodne z aktualną wiedzą,
- obawami i wątpliwościami rodziców w co do bezpieczeństwa szczepień.

Liczba niezaszczepionych dzieci, w związku z uchylaniem się od obowiązku szczepień na koniec roku 2024 w powiecie goleniowskim wynosiła 111, o 9 osób więcej niż w analogicznym okresie ubiegłego roku.

Organy Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Goleniowie podejmują wszelkie działania w celu wyegzekwowania wykonania obowiązku szczepień ochronnych. W ramach działań podejmowanych przez organy PIS wystosowano :

- 1) 23 pisma informacyjno – edukacyjne mające na celu zachęcenie do ich wykonywania,
- 2) 4 upomnienia zawierające wezwanie do wykonania obowiązku szczepień ochronnych z informacją, że w przypadku niewykonania w całości obowiązku, zostanie wszczęte postępowanie w trybie egzekucji administracyjnej o charakterze niepieniężnym,
- 3) 6 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 2024r. odnotowano na terenie powiatu goleniowskiego 2 niepożądane odczyny poszczepienne o charakterze łagodnym. Oba odczyny wystąpiły po jednoczesnym szczepieniu kilkoma preparatami.

2.3. Podsumowanie i wnioski

W 2024 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.

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.

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

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.

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, wkluć 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.

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 sprzątnia. 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 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, wprowadzono 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. Od 2020 r. w szpitalu istnieje bank leków, umożliwiający pobranie antybiotyków na wnioski ordynatora.

W 2024 r. aktualizowano procedury przeciwepidemiczne dotyczące, m.in.: odpadów medycznych, zgłoszenia podejrzenia lub rozpoznania zakażenia, choroby zakaźnej, pobierania materiału do badań mikrobiologicznych, przechowywania i transportu materiału do badań, fumigacji pomieszczeń szpitala.

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,
- wkłucie 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 II półroczu 2024 roku podmiot poinformował o zamknięciu Oddziału Intensywnej Opieki Medycznej z dniem 15 maja 2024 r. i zaprzestaniu udzielania świadczeń zdrowotnych w w/w oddziale. Powstał Oddział Anestezjologii – Sala Wybudzeń.

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, śluzę 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,
- aktywny nadzór nad ostrymi porażeniami wiotkimi (OPW),
- monitorowanie zakażeń szpitalnych i drobnoustrojów alarmowych,
- 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.
- aktualizacja procedury: Rekomendacje okołooperacyjnej profilaktyki antybiotykowej

Szkolenia personelu w zakresie:

- Standardy okołooperacyjnej profilaktyki antybiotykowej;
- Pałeczki Enterobacterales wytwarzające karbapenemazy (CPE): szpitalne procedury postępowania w zakresie epidemiologii, diagnostyki, leczenia i profilaktyki zakażeń;
- Zasady pobierania materiału do badań mikrobiologicznych.

Przekazywanie pracownikom szpitala informacji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie w zakresie:

- Zgłaszania ostrych porażen wiotkich, w tym zespołu Guillaina-Baerrega u dzieci do 15 rż.;
- Wzmoczonego nadzoru w kierunku poliomyelitis;
- Komunikat dotyczący zwiększonej liczby padnięć ptaków z rodziny krukowatych oraz ocena ryzyka występowania Gorączki Zachodniego Nilu u ludzi;
- Zgłaszania wszystkich przypadków podejrzeń/rozpoznań odry;
- Obowiązek wykonywania badań ciepłej wody w kierunku Legionella sp.

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,
- Postępowanie w przypadku wystąpienia ognisk Enterobacteriaceae wytwarzających karbapenemazy (CPE),
- Zapobieganie ekspozycji zawodowej wśród personelu medycznego i pomocniczego;
- Bezpieczna linia zawodowa.

Przeszkolono 254 osoby w powyższym zakresie.

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 2024 w powiecie goleniowskim zarejestrowano 1 ognisko szpitalne wywołane przez wirusa grypy A. 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 podmiocie.

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 2024 – 140-142 (w tym 6 noworodkowych);
- b) przeprowadzone remonty w 2024 r.:
 - remont łazienki w Oddziale Chirurgicznym,
 - pomalowanie wszystkich sal Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego, ciągu komunikacyjnego, brudownika, łazienki, pokoju dla pielęgniarek, sekretariatu, gabinetu zabiegowego,
 - remont magazynu bielizny czystej w Oddziale Pediatrycznym,
 - modernizacja Sali Operacyjnej nr 3 Bloku Operacyjnego,
 - pomalowanie Pracowni Biochemicznej, Hematologicznej, Analitycznej, Serologicznej, Banku krwi i szatni w Laboratorium Analitycznym;
 - pomalowanie gabinetów lekarskich oraz ciągu komunikacyjnego w Przychodni Podstawowej Opieki Zdrowotnej
- c) zmian organizacyjnych nie wprowadzono
- d) zwiększono ilość łóżek w Oddziale Wewnętrznym do 25.
- e) W 2024 r. przeprowadzono 4 zabiegi dezynsekcji – kuchnia ogólna, kuchenki oddziałowe, firma OZONPOL Dawid Koziołek, ul. Tkacka 19/5, 70 – 556 Szczecin.
Zastosowano preparat Fendona Pro + Pro Vectra, Goliath Gel, założono pułapki AF Monitoring Insect, punktowo detektor owadów HOY HOY.
- f) Szpitalne Centrum Medyczne w Goleniowie ma podpisaną umowę na sprzątanie pomieszczeń pracy z DGP Clean Partner Sp. z o.o. ul. Żytnia 15/23 01-014 Warszawa

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 2024 roku na bieżąco wykonywane są remonty mające wpływ na prawidłowe utrzymanie obiektu w czystości - remont Oddziału Wewnętrznego i Przychodni Podstawowej Opieki Zdrowotnej. Budynek szpitalny wraz z Przychodnią i Laboratorium poddany termomodernizacji.
- 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 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.
- e) Sprzątaniem pomieszczeń zajmuje się personel szpitala.

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Tabela 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 Sp. z o.o. w Goleniowie	ul. Nowogardzka 2, 72-100 Goleniów	-	X	X wyłączony	-	-	
2	Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie	ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard	-	X	X wyłączony	-	-	

SZPITAL W GOLENIOWIE

Podstawowym źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę do spożycia jest wodociąg sieciowy – Goleniów.

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 wybiatowane, 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.

Jakość ciepłej wody użytkowej szpitala jest pod stałym nadzorem. Dwukrotnie przeprowadzone badania wody (w pierwszej i w drugiej połowie roku 2024) nie wykazały obecności bakterii *Legionella* sp. Prowadzone jest regularne przegrzewanie instalacji ciepłej wody użytkowej szpitala.

SZPITAL w NOWOGARDZIE

Podstawowym źródłem zaopatrzenia szpitala w wodę jest wodociąg miejski Nowogard, jakość wody odpowiada wymaganiom, nie zanotowano awarii ani braków wody. Szpital posiada własne ujęcie wody, które nie jest eksploatowane i pełni rolę awaryjnego źródła.

Pomieszczenie stacji uzdatniania wody (hydroforni) zlokalizowane jest w piwnicy budynku, w którym mieści się laboratorium i magazyny. Woda czerpana jest ze studni za pomocą pompy, rurociągiem tłoczona do pomieszczenia hydroforni, gdzie jest filtrowana (odżelazianie i odmanganianie) i trafia do 2 hydroforów. Analiza techniczna wykazała konieczność przezwolenia silnika elektrycznego i kapitalnego remontu.

Jakość ciepłej wody użytkowej szpitala jest pod stałym nadzorem. Dwukrotnie przeprowadzone badania wody (w pierwszej i w drugiej połowie roku 2024) nie wykazały obecności bakterii *Legionella* sp. Prowadzone jest regularne przegrzewanie instalacji ciepłej wody użytkowej szpitala.

1.3. Bloki Żywniowe

Na terenie powiatu goleniowskiego są 2 szpitale, w tym posiadające pionowy żywienia. Oba skontrolowano w 2024 roku, 1 kontrola wspólna 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 zamykane 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 osłonięte (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, wydzieliny 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. sond USG). INCIDIN OXYWIPE S - sporobójcze, szybko działające, gotowe do użycia chusteczki dezynfekcyjne - myjące do szybkiej dezynfekcji i mycia powierzchni medycznych (w tym np. sond 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.

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.

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.

Typ sterylizatora – sterylizator z roku 2016 to nowy przelotowy sterylizator parowy o pojemności 420 litrów, typu SMART S-420 produkcji Getinge Poland Warszawa. 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.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Tabela 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	<i>Zakład Usług Pralniczych Sp. J. Henryka Różalska, Katarzyna Karasiewicz z siedzibą w Mielenku</i>	
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; Pralnia Zakładu Aktywności Zawodowej w Łozienicy	

Szpitalne Centrum Medyczne Sp. z o.o. 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) co drugi dzień.

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 piątki).

Centralny magazyn bielizny czystej posiada niezależne, oznakowane wejście od bocznej strony budynku administracyjnego. Powierzchnie ściennie do wysokości 2m pokryte farbą olejną, a w miejscach bardziej narażonych na otarcia, uderzenia ściany są zabezpieczone wykładziną PCV, powyżej farbą akrylową, podłoga wyłożona terakotą, połączenie ścian z podłogą za pomocą cokołu. Stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów i podłóg nie budzi zastrzeżeń. 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, a w miejscach bardziej narażonych na otarcia, uderzenia ściany są zabezpieczone wykładziną PCV, powyżej farbą akrylową, podłoga wyłożona terakotą, połączenie ścian z podłogą za pomocą cokołu. Stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów i podłóg nie budzi zastrzeżeń. Bielizna brudna składowana jest na podestach. W magazynie znajduje się umywalka z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, płyn do dezynfekcji rąk.

Szpital w Nowogardzie

Bielizna szpitalna prana jest w pralni w Mielenku przez Zakład Usług Pralniczych Sp. J. Henryka Różalska, Katarzyna Karasiewicz. Zapewniono magazyn bielizny czystej.

Bielizna czysta jest przewożona wózkami przeznaczonymi wyłącznie do tego celu.

Bielizna brudna przetrzymywana w wydzielonym miejscu – w magazynie gospodarczym.

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.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Tabela 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 Fidali s.s. z siedzibą w Goleniowie
2.	Samodzielny Publiczny Szpital	ul. Wojska Polskiego 7,	Brak	1	2	Chłodnia zarządzana

	Rejonowy w Nowogardzie	72-200 Nowogard				przez Usługi Pogrzebowe J.Furmańczyk, ul.Cmentarna, Nowogard
3.	Kaplica	Cmentarz Nowogard	-	-	2	Chłodnia zarządzana przez Jerzego Furmańczyka, ul. Cmentarna 1A, Nowogard
4.	Dom przedpogrzebowy	Cmentarz Goleniów	-	-	5	Chłodnia zarządzana przez PGK Sp. z o.o. z siedzibą w Goleniowie

* szpital jest zobowiązany zapewnić chłodnię

Skontrolowano 2 prosektoria. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie znajduje się 33 podmioty lecznicze będących przychodniami, ośrodkami zdrowia, poradniami, zakładami badań diagnostycznych i medycznymi laboratoriami diagnostycznymi.

W 2024 przeprowadzono 27 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 łodówek,
- otwierania opakowań sterylnych.

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

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 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie wydał 6 decyzji administracyjnych stwierdzających nieprawidłowości dot. stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego kontrolowanego podmiotu wykonującego działalność leczniczą oraz nałożył 4 mandaty karne.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Goleniowie znajduje się 85 obiektów będących indywidualnymi praktykami lekarskimi/pielęgniarskimi/protetycznymi.

W 2024 roku skontrolowano 56 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 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie wydał 1 decyzję administracyjną stwierdzającą 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, w większości prawidłowe jest również postępowanie z odpadami medycznymi. W 3 obiektach stwierdzono nieprawidłowości – nałożono mandaty karne.

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

3.1.Podsumowanie i wnioski

W roku 2024 pod nadzorem Sekcji Epidemiologii znajdowało się 129 obiektów. Wykonano łącznie 116 kontroli, w tym:

- 100 planowanych – 3 z planowanych kontroli nie odbyły w związku: zawieszeniem działalności oraz z długotrwałym zwolnieniem chorobowym właścicieli dwóch praktyk lekarskich;
- 16 pozaplanowych – sprawdzających, interwencyjnych oraz dot. ogniska epidemicznego.

Stwierdzone naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych dotyczyły najczęściej nieprawidłowego stanu pomieszczeń bądź sprzętu medycznego. Nałożono 7 mandatów karnych, w tym, w 3 przypadkach w związku ze złym oznakowaniem odpadów medycznych.

W jednym podmiocie doszło do przerwania ciągłości łańcucha temperatury w urządzeniu chłodniczym do przechowywania preparatów szczepionkowych.

Dezynfekcja -	<i>Ręka</i>	<i>Powierzchni</i>	<i>Narzędzi</i>	<i>endoskopów</i>	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
			Pojemniki plastikowe, zamykane oraz myjki ultradźwiękowe	myjnia – rodzaj 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.	sporządzany codziennie przez wyznaczony personel Stosowane środki ochrony osobistej: rękawice 1-razowe, fartuchy ochronne. 1-3%	Nie dotyczy	X	X
Sterylizacja	<i>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>
	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
	<i>przygotowanie sprzętu do sterylizacji (jak, gdzie)</i>	<i>kontrola biologiczna : - zewnętrzna, - wewnętrzna,</i>	<i>liczba przeprowadzonych badań ,</i>	<i>liczba zakwestionowanych badań</i>	<i>awaryjność urządzeń</i>	<i>przechowywanie materiału po sterylizacji</i>
	Sprzęt myty jest i dezynfekowany w specjalnych pomieszczeniach przy gabinetach lub bezpośredni w gabinetach a następnie przekazywany do sterylizacji	Zewnętrzna - Raz w kwartale niektóre podmioty raz w miesiącu Wewnętrzna: <u>Wskaźnikami biologicznymi</u> -Sporal A 1 w miesiącu oraz każdorazowo w razie awarii <u>Wskaźnikami chemicznymi</u> każdorazowo do każdego pakietu. <u>Wskaźnikami fizycznymi</u>	23	0	0	Przechowywanie materiału po sterylizacji zgodnie z własnymi procedurami.

		rejestrowanie podstawowych parametrów fizycznych w postaci: wydruków, rejestrów odręcznych				
Sprzątanie pomieszczeń	<i>sprzęt do sprzątania</i>	<i>przechowywanie sprzętu do sprzątania</i>	<i>postępowanie z mopami</i>	<i>postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu</i>	<i>personel sprzątający własny</i>	<i>firma zewnętrzna (nazwa)</i>
	Zestawy do sprzątania 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	<i>pojemniki</i>	<i>czas przechowywania</i>	<i>miejsce składowania</i>	<i>umowa z firmą odbierającą odpady</i>	Dokumentacja odbioru odpadów	X
	plastikowe, zamykane	Zganie z wymogami rozporządzenia	Pomieszczenia wyznaczone wyłącznie do tego celu wyposażone w lodówki z termometrami	1."Eko-Spalmed" Bogusław Wodecki Kołobrzeg, ul. Armii Krajowej 20 /7 2.."Konca" Zakład Transportowo-Handlowy Szczecin, ul. Asnyka 9 /7 2.REMONDIS Medison Sp. z o.o. ul. Puszkina 41, Dąbrowa Górnicza	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 6. Szczegółowy opis dotyczący zabiegów dezynfekcyjnych w przychodniach, poradniach, ośrodkach zdrowia oraz ambulatoriach na terenie powiatu goleniowskiego w roku 2024

Dezynfekcja -	<i>Rqk</i>	<i>powierzchni</i>	<i>narzędzi</i>	<i>endoskopów</i>	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
			pojemniki plastikowe, zamykane; myjka ultradźwiękowa	nie dotyczy	X	X
Przygotowanie środków dezynfekcyjnych, kto, gdzie, stosowane środki ochrony osobistej	Gotowy roztwór	Gotowy roztwór	1-3%; sporządzany codziennie przez wyznaczony personel Stosowane środki ochrony osobistej: rękawice 1- razowe, fartuchy ochronne.	Nie dotyczy	X	X
sterylizacja	<i>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>
	W placówkach używane są sterylizatory różnych typów rok produkcji od 1998 r. do 2018r.	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
	<i>przygotowanie sprzętu do sterylizacji (jak, gdzie)</i>	<i>kontrola biologiczna : - zewnętrzną, - wewnętrzną,</i>	<i>liczba przeprowadzonych badań ,</i>	<i>liczba zakwestionowanych badań</i>	<i>awaryjność urządzeń</i>	<i>przechowywanie materiału po sterylizacji</i>
	Sprzęt myty jest i dezynfekowany w specjalnych pomieszczeniach przy gabinetach lub bezpośredni w gabinetach a następnie przekazywany do sterylizacji	Zewnętrzna Raz w kwartale Wewnętrzna <u>Wskaźnikami</u> <u>biologicznymi</u> - Sporal A 1 w miesiącu oraz każdorazowo w razie awarii <u>Wskaźnikami</u> <u>chemicznymi</u> každorazowo do każdego pakietu. <u>Wskaźnikami</u> <u>fizycznymi</u> rejestrowanie podstawowych parametrów fizycznych w postaci: wydruków, rejestrów odręcznych	101	0	0	Przechowywanie materiału po sterylizacji zgodnie z własnymi procedurami.

Sprzątanie pomieszczeń	<i>sprzęt do sprzątania</i>	<i>przechowywanie sprzętu do sprzątania</i>	<i>postępowanie z mopami</i>	<i>postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu</i>	<i>personel sprzątający własny</i>	<i>firma zewnętrzna (nazwa)</i>
	Zestawy do sprzątania 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	<i>pojemniki</i>	<i>czas przechowywania</i>	<i>miejsce składowania</i>	<i>umowa z firmą odbierającą odpady</i>	Dokumentacja odbioru odpadów	X
	plastikowe, zamykane	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." <u>Konca</u> " Zakład <u>Transportowo-Handlowy</u> 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 7. Szczegółowy opis dotyczący zabiegów dezynfekcyjnych w obiektach będących indywidualnymi praktykami lekarskimi/pielęgniarskimi/protetycznymi na terenie powiatu goleniowskiego w roku 2024

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 Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „HYGEA” Czesław Golik, ul. Szkolna 21, Lubasz. 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.

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

- **1391** zakładów obrotu żywnością i żywienia zbiorowego, obrotu i produkcji materiałami, wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, obrotu i wytwarzania produktów kosmetycznych,
- z czego skontrolowano **502 (+15 zakładów spoza rejestru zakładów)** zakłady, w tym:
 - 1. 251 produkcji żywności, skontrolowano 50:
 - 1 wytwórnia lodów
 - 11 automatów do produkcji lodów
 - 10 piekarni (skontrolowano 8)
 - 6 ciastkarni (skontrolowano 4)
 - 2 inne wytwórnie żywności (skontrolowano 1 zakład)
 - 8 kuchni domowych (brak kontroli w 2024 roku)
 - 4 zakłady garmażeryjne
 - 206 zakładów produkcji pierwotnej, w tym 4 w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego (20 skontrolowano, w tym 3 w ramach RHD);
 - 2. 804 obrotu żywnością (skontrolowano 278):
 - 171 sklepy, w tym 32 marketów (skontrolowano 102, w tym wszystkie markety)
 - 93 kioski (skontrolowano 51)
 - 29 aptek (skontrolowano 12)
 - 62 ruchome i tymczasowe (skontrolowano 15)
 - 43 inne zakłady obrotu żywnością (skontrolowano 26): sklepiki szkolne, targowiska, stacje paliw, kioski typu ruch, urzędy pocztowe, sklepy internetowe, siłownie itp.
 - 21 magazynów hurtowych (skontrolowano 11)
 - 385 środków transportu (skontrolowano 61);
 - 3. 283 zakłady żywienia zbiorowego, skontrolowano 148:
 - 168 zakłady typu otwartego (skontrolowano 84): restauracje, małe gastronomie, w tym typu ruchomego, gospodarstwa agroturystyczne;
 - 113 typu zamkniętego (skontrolowano 63 zakłady), stołówki pracownicze, bufet zakładowy, stołówki przedszkolne, stołówki szkolne, ośrodki kolonijne, żłobki, stołówki w domach opieki osób starszych i chorych, placówki oświatowo – wychowawczych, zakłady karne, szpitale, świetlice, kwatera myśliwska, Internat;
 - 2 zakłady cateringowe (skontrolowano 1)
 - 4. 33 wytwórni oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym:
 - 4 wytwórni (brak kontroli w 2024)
 - 29 obrotu (skontrolowano 17);
 - 5. 10 zakładów wytwórni, konfekcjonowania oraz miejsc obrotu produktami kosmetycznymi
 - 2 wytwórnie (skontrolowano 1),
 - 8 obrotu (skontrolowano 8), w tym zakłady, w których prowadzona jest sprzedaż detaliczna produktów kosmetycznych.

6. 15 zakładów, które nie widnieją w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PPIS w Goleniowie – półkolonie, 3 kontrole zakładów na terenie powiatu gryfickiego, kontrole w zakładach pracy w związku z zatruciem pokarmowym.

ANALIZA RYZYKA W ZAKŁADACH

Wśród 1381 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. 800 zakładów jest 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. 541 zakłady są średniego ryzyka

Większość kontrolowanych zakładów są średniego ryzyka, w tym:

- zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego,
- zakłady obrotu żywnością nietrwałą mikrobiologicznie i nieopakowaną jednostkowo - oraz niektóre zakłady produkcyjne takie jak piekarnie bez działu cukierniczego, gospodarstwa rolne wraz z magazynem, automaty do lodów.

3. 30 zakłady są wysokiego ryzyka

Są to zakłady, których profil działalności jest wysoki :

- 1 wytwórnia lodów tradycyjnych na bazie mleka poddawanych pasteryzacji,
- 3 automaty do lodów,
- 6 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, które sprzedawane są do przetwórci,
- 2 małe gastronomie, w których uzyskały podczas kontroli w arkuszu oceny powyżej 49 punktów,
- 1 zakład cateringowy, duża produkcja, w tym półproduktów dla innego zakładu produkcyjnego.

Łączna liczba wszystkich przeprowadzonych kontroli wyniosła łącznie **755**:

- w **MZ 48** wykazano **719** w dziale I i 19 w dziale IV,

- z czego **15** kontrole dotyczyły zakładów, których nie ma w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie,
- **2** kontrole wspólne z innymi sekcjami, w których HŻŻiPU nie jest działem wiodącym,
- **32** kontrole związane z poborem próbek żywności oraz produktów kosmetycznych do badania laboratoryjnego bez sporządzonego protokołu kontroli.

Z **719** dział 1 i 19 dział 4 kontroli wykazanych w MZ-48, stanowiły **122 kontrole sprawdzające**, **87 kontroli interwencyjnych**, z podziałem na główne kategorie zakładów:

- 76 kontroli w zakładach produkcji żywności, w tym 22 w zakładach pierwotnej produkcji żywności pochodzenia roślinnego (7 kontroli interwencyjnych, w tym 2 dot. gospodarstw rolnych)
- 405 kontroli w zakładach obrotu żywnością (63 kontrole interwencyjne)
- 218 kontroli w zakładach żywienia zbiorowego: 139 typu otwartego (12 interwencyjnych) i 78 typu zamkniętego (3 interwencyjne)
- 1 kontrola w zakładzie cateringowym
- 20 kontroli w zakładach obrotu wyrobami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (2 interwencyjne)
- 1 kontrola w zakładzie wytwarzającym produkty kosmetyczne i 19 kontroli w zakładach zajmujących się ich obrotem.

Informacja dotycząca prowadzonego nadzoru sanitarnego nad środkami spożywczymi na przejściach granicznych województwa zachodniopomorskiego w 2024 roku.

Na terenie powiatu goleniowskiego brak wyznaczonych BCP / CP, które są pod nadzorem PPIS w Goleniowie. Do PPIS w Goleniowie nie wpłynął również wniosek 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 2024 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 sprzedaży i wysyłki towarów do Chin lub Indii.

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

Informacja dotycząca zbiorowych zatruc pokarmowych w 2024 roku

Na terenie naszego działania nie zanotowano w 2024 roku potwierdzonych zbiorowych zatruc pokarmowych. Wniesiono natomiast 2 zgłoszenia, które dotyczyły podejrzenia zbiorowego zatrucia pokarmowego. Zgłoszenia dotyczyły 1 restauracji, która świadczy usługi cateringowe oraz 1 małej gastronomii typu „kebab” – wszczęto działania kontrolne, w tym pobrano do badania produkty wysokiego ryzyka jak świeże jajka oraz pobrano wymazy sanitarne w powierzchni sprzętu i powierzchni roboczych. Wyniki laboratoryjne nie potwierdziły wykrycia bakterii Salmonelli oraz Staphylococcus aureus. Brak potwierdzenia zatrucia pokarmowego przez lekarza. 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 2024 roku Do Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie nie skierowano wniosków o ukaranie przedsiębiorców karą pieniężną w myśl art. 103, 104 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz nie skierowano wniosków do Sądu o nałożenie kary pieniężnej.

DECYZJE

W 2024 roku w sekcji Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku wystawiono łącznie:

1. **231 decyzji**, w tym:

- **66 decyzji administracyjnych** nakazujących doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń lub sprzętu oraz na opracowanie dokumentacji systemowej kontroli wewnętrznej,
- **3 decyzje nakazujące wycofanie** z obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- **21 prolongat** na wniosek Strony, zmieniające terminy wykonania obowiązków decyzji;
- **69 decyzji zatwierdzających** na wniosek Strony;
- **18 decyzji** zmieniających zakres prowadzonej działalności;
- **54 decyzje wykreślające** na wniosek Strony oraz z urzędu po stwierdzeniu braku prowadzenia działalności handlowej lub gastronomicznej;
- 2. **269 decyzji rachunków** na kwotę **27339,00zł**. W HŻŻiPU wystawiane są decyzje rachunki łączone tj. za pierwszą kontrolę + kontrole sprawdzające.
- 3. **22 decyzje umarzające** wszczęcie postępowania administracyjnego, w tym 1 dot. zakładu wprowadzającego do obrotu produkty kosmetyczne,
- 4. **3 postanowienia** w sprawie błędu.

Nie wydano decyzji zakazującej produkcji i wstrzymania działalności produkcyjnej, handlowej i gastronomicznej.

Nie wystawiono **tytułów wykonawcze oraz postanowień** o nałożeniu grzywny w 2024 roku.

MANDATY

Na właścicieli zakładów / pracodawców lub na pracowników nałożono łącznie **153 mandaty karne** na sumę **32700,00 złotych**.

W MZ 48 wykazano 152 mandaty karne na kwotę 32500,00 złote, które zostały nałożone na pracowników, właścicieli zakładów za nie przestrzeganie prawa żywnościowego, w szczególności za:

- brak lub nieaktualną dokumentację zdrowotną 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.

1 mandat karny w kwocie 200,00 zł nałożono na pracownika podczas kontroli zakładu, który nie jest pod nadzorem PPIS w Goleniowie - Punkt małej gastronomii w Niechorzu.

KONTROLE INTERWENCYJNE

W MZ-48 dział I w kolumnie „Liczba przeprowadzonych kontroli interwencyjnych” podano **55 kontroli interwencyjne na wniosek oraz 42 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniem RASFF.**

Rozpatrzono **54** wnioski – interwencje, w tym:

- 1 wniosek dotyczący niewłaściwego znakowania wyrobów mięsnych pakowanych w sklepie typu market w całości przekazano do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Goleniowie z/s w Nowogardzie;
- 1 wniosek dotyczący zatrudniania osób do pracy przy żywności bez dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz niewłaściwego sposobu przechowywania żywności w zakładzie cateringowym w całości przekazano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;
- 8 wniosków było anonimowych;
- 10 wniesionych wniosków bez pełnych danych osobowych tj. adres e-mail, nr telefonu, imię i nazwisko;
- wnioski, które zawierały wszystkie dane osobowe udzielono pisemnej odpowiedzi, przekazano również klauzulę RODO.

Przeprowadzono łącznie 55 kontroli (rozpatrzono 51 wniosków) na wniosek obywateli, w tym **55 zakończono protokołami kontroli interwencyjnej.** W pozostałych kontrolach informacje w zakresie wniesionej interwencji zawarto w protokołach kontroli sanitarnej z arkuszem oceny.

Z wszystkich interwencji – wniosków od klientów 15 uznano wnioskami zasadnymi i 36 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. nieprzestrzegania podstawowych zasad sanitarno – higienicznych, niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych,
5. niewłaściwej gospodarki odpadami,
6. prowadzenia działalności bez nadzoru organów urzędowej kontroli żywności,
7. braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników,
8. sprzedaży i produkcji żywności w placówkach oświatowych
9. wprowadzania do obrotu żywności nieidentyfikowalnej,
10. sprzedaży żywych ryb nieznanego pochodzenia w okresie przedświątecznych (sprawa częściowo przekazana do Weterynarii.

Podczas kontroli interwencyjnych wniesionych przez klientów zakres kontroli obejmował przestrzeganie wymogów prawa żywnościowego. Podczas kontroli uznanych za niezasadne interwencje stwierdzano inne nieprawidłowości.

Liczba wniosków / zgłoszeń klientów nie jest duża. Większość się nie potwierdza. Niektóre zgłoszenia powtarzają się – dotyczą tych samych zakładów np. zakład garmazeryjny, 2 markety.

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 Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie oraz za pośrednictwem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – 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 **178 próbek** w tym:

- 88 próbki żywności, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, (w tym 15 próbek lodów z automatu w związku z wzmożonym nadzorem nad lodami z automatu w sezonie letnim, 12 próbek żywności na zgłoszenie klienta – próbki rezerwowe), oceny organoleptycznej oraz oceny znakowania w przypadku produktów opakowanych jednostkowo;
- 1 próbki świeżego mięsa drobiowego w kierunku wykrywania bakterii komensalnych i zoonotycznych;
- 57 próbek żywności do badania chemicznego (w kierunku pozostałości pestycydów, metali szkodliwych dla zdrowia, WWA, wykrywania i oznaczania substancji dodatkowych, kryteria czystości substancji dodatkowych, 3MCPD, oznaczanie zawartości witamin i składników mineralnych, oznaczanie akryloamidu, mykotoksyn, azotanów, wykrywanie barwników SUDAN) oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania w przypadku produktów opakowanych jednostkowo;
- 1 próbka w kierunku oceny znakowania tj. mleko modyfikowane dla dzieci, ocena znakowania wykonana w PSSE w Goleniowie;
- 1 próbka żywności w kierunku wykrywania białka soi;
- 2 próbki żywności w kierunku wykrywania genetycznie zmodyfikowanych organizmów;
- 1 próbka żywności w kierunku obecności glutenu;
- 1 próbek żywności w kierunku skażeń promieniotwórczych CEZ;
- 2 próbki posiłków obiadowych w kierunku oznaczenia wartości energetycznej i odżywczej oraz oceny organoleptycznej;
- 11 próbek sanitarnych (wymazy) w 2 zakładach żywienia zbiorowego w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego pobranych z powierzchni sprzętu, urządzeń, blatu roboczego w kierunku badania mikrobiologicznego - bakterie Salmonella, gronkowce chorobotwórcze, nie stwierdzono nieprawidłowości;
- 9 próbek sanitarnych (zmiotki) w trzech piekarniach, z czego 5 próbek w dwóch zakładach kwestionowane;

- 1 produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością tj.: kubek ceramiczny w kierunku badania chemicznego, migracja ołowiu i kadmu.
- 3 próbki produktów kosmetycznych w kierunku oznaczenia składu oraz ich oceny znakowania.

Próbki kwestionowane:

- w 4 próbkach sanitarnych (zmiotki) pobranych w trzech piekarniach, zlokalizowanej w gminie Nowogard, stwierdzono, żywe chrząszcze, żywe larwy, martwe chrząszcze, martwe larwy, wyniki, oprzędy o wynikach poinformowano zakład, który podjął niezwłocznie działania naprawcze;
- w 5 próbkach lodów pobranych w 1 automacie do produkcji lodów stwierdzono przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae, o wynikach poinformowano zakład, który podjął niezwłocznie działania naprawcze;
- w 1 próbce stwierdzono przekroczenie aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 w figach suszonych pochodzących z Grecji w związku z powyższym utworzono formularz w ramach powiadomienia RASFF.

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 ogórkowa 250 ml II danie: kotlet schabowy (160 g), ziemniaki (290 g) surówka z kapusty pekińskiej (160g), kompot owocowy z jabłek i truskawek (250 ml), pobrany w Szpitalu, gdzie prowadzona jest produkcja na miejscu. Nie stwierdzono nieprawidłowości i nie wniesiono uwag. Do zakładu wysłano sprawozdanie z badań oraz przeprowadzono teoretyczną ocenę jadłospisu.

2. Posiłek obiadowy: I danie zupa pomidorowa z makaronem, II danie ziemniaki z kotлетem mielonym i surówką wielowarzywną oraz napój owocowy, pobrany w domu opieki dla osób starszych. 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 2024 rok. Pobrano próbki rezerwowe – próbki lodów z automatu w ramach wzmożonego nadzoru w sezonie letnim, próbki sanitarne w piekarniach „zmiotki” oraz 2 próbki żywności oraz wymazy sanitarne w związku ze zgłoszeniami klientów.

II. 1 Opis obiektów zgodnie z arkuszem sprawozdawczym MZ – 48.

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.

II. 1. 1 ZAKŁADY PRODUKCJI ŻYWNOSCI

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. W wytwórni przeprowadzono kontrolę sanitarną. Obiekt zarówno pod względem technicznym jak i sanitarno – higienicznym utrzymany na poziomie bardzo dobrym – podobnie jak i w latach ubiegłych. Nie wydawano decyzji administracyjnych. W zakładzie wdrożono zasady systemu HACCP oraz wykazano funkcjonowanie w pełnym zakresie wszystkich procedur i instrukcji dotyczących dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej. 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 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 właścicielki zakładów 2 mandatami karnym łączną na kwotę 200,00 złotych za brak niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny w zakładzie. 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. Wydano 5 decyzji administracyjnych: 3 na poprawę stanu technicznego, 2 prolongaty. W skontrolowanych obiektach wykazano wdrożenie zasad systemu HACCP, jego bieżące monitorowanie wymagało systematycznego zaangażowania przedsiębiorców.

łącznie przeprowadzono 12 kontroli, w tym 0 kontroli interwencyjnych – brak zgłoszeń konsumentów. 11 kontroli przeprowadzono z arkuszem oceny zakładu i 1 kontrola odbiorowa na wniosek dot. rozszerzenia działalności.

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. W 1 zakładzie w 5 próbkach lodów stwierdzono przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae. W pozostałych próbkach nie stwierdzono obecności Salmonelli, nie przekroczono liczby Listerii monocytogenes oraz Enterobacteriaceae oraz nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenie organoleptycznej badanej próbki.

Wyniki z badań zostały przekazane właścicielom zakładów. Ponadto właściele 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 8, 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 4 decyzje administracyjne:

- 3 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.
- 1 decyzja umarzająca 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. 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. We piekarniach kontrolowano surowce pod względem zawartości składników genetycznie modyfikowanych – głównie ziarna soi i jej przetworów. 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, zakupowane u stałych dostawców, łatwych do zidentyfikowania. Na osoby zatrudnione w piekarniach nałożono 3 mandaty karne na sumę 850,00 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 piekarniach pobrano łącznie 9 próbek sanitarnych – zmiotek w 3 piekarniach:

- w 4 próbkach sanitarnych (zmiotki) pobranych w 3 piekarniach, stwierdzono żywe chrząszcze, żywe larwy, martwe chrząszcze, martwe larwy, wylinki, oprędy o wynikach poinformowano zakład, który podjął niezwłocznie działania naprawcze.

Ciastkarnie

Z zarejestrowanych w ewidencji 6 ciastkarni skontrolowano 4 zakłady. Cztery kontrole przeprowadzono z arkuszem oceny zakładu. Łącznie przeprowadzono 7 kontroli: 1 kontrola odbiorowa na wniosek rozszerzono działalność oraz 2 kontrole interwencyjne w związku ze zgłoszeniem klientów dot. wprowadzania do obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej (niezasadne). 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.

W 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości podczas kontroli, nałożono mandat karny na właścicielkę zakładu w kwocie 200zł za brak prowadzonych zapisów w rejestrach GHP/GMP oraz systemu HACCP. Nie wydano decyzji administracyjnych. Nie pobrano próbek do badania laboratoryjnego.

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:

Jeden zakład - duża kiszarnia kapusty, ryzyko niskie. Kontrola kompleksowa w 2023 roku. W 2024 roku przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną w związku z poborem próbki kapusty – w MZ-48 próbce wykazano w wierszu produkcja pierwotna. Wdrożono prawidłowo zasady systemu HACCP oraz instrukcje GHP/GMP.

Zakłady garmażeryjne

Z 4 obiektów, skontrolowano wszystkie z arkuszem oceny zakładu. Łącznie przeprowadzono 13 kontroli: 4 kontrole z arkuszem oceny (w 4 stwierdzono nieprawidłowości), 3 kontrole interwencyjne w tym samym zakładzie (2 zasadne, 1 niezasadna), 6 kontroli sprawdzających zalecenia pokontrolne lub obowiązki z nałożonych decyzji administracyjnych.

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. 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. 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 4 zakładach wydano decyzje administracyjne dotyczącą poprawy stanu technicznego. 1 prolongata na wniosek właściciela zakładu, przedłużono termin ww. decyzją. Przeprowadzono kontrole sprawdzające w 2024 roku, które potwierdziły wykonanie obowiązków z decyzji.

Ogółem właścicieli zakładów lub osoby zatrudnione przy produkcji wyrobów garmażeryjnych ukarano 5 mandatami karnymi na sumę 1850,00 złotych, postępowanie zastosowano w związku z brakiem bieżących zapisów w rejestrach monitorowania wyznaczonych CCP, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego, braku aktualnej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników oraz brak właściwej segregacji żywności.

W tej grupie zakładów wpłynęły trzy wnioski od niezadowolonych klientów/ konsumentów na ten sam zakład, które dotyczyły niewłaściwej gospodarki odpadami oraz wprowadzania do obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w dwóch przypadkach interwencja okazała się zasadna. Osobę prowadzącą zakład ukarano 2 mandatami karnym w wysokości 800 zł.

Nie pobrano próbek do badania.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

Zakład skontrolowany w 2023 roku – ryzyko niskie. 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. Zakład zatrudnia w sezonie 7 osób. Mechanicznie odbywa się jedynie proces mieszania składników. 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. Wyroby gotowe 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.

Inne wytwórnice żywności

Zakład produkcji granoli oraz zakład produkcji lodu w kostkach.

Skontrolowano 1 zakład – produkcję granoli. Kontrola z arkuszem oceny zakładu. W dwóch zakładach stwierdzono ryzyko średnie oraz wdrożony system HACCP oraz procedury GHP/GMP.

W skontrolowanym zakładzie stwierdzono liczne nieprawidłowości: prowadzona działalność produkcyjna i handlową niezgodnie z decyzją PPIS w Goleniowie, rozszerzono działalność bez złożenia wniosku o proces konfekcjonowania żywności oraz sprzedaż produktów spożywczych w opakowaniach jednostkowych, które są magazynowane w pomieszczeniach zakładu produkcyjnego i nie są wykorzystywane do produkcji granoli – zaprzestano działalności w dniu kontroli. W ofertach sprzedażowych na stronie sklepu internetowego oraz na opakowaniach jednostkowych niektórych produktów z granolą zastosowano oświadczenie „bezglutenowe” – Strona nie dostarczyła dowodów, potwierdzających, że wprowadzana do obrotu żywność spełnia wymagania Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) Nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności. Zatrudniono pracowników. Nie okazano właściwej dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych właścicielki zakładu oraz nie prowadzono na bieżąco zapisów w rejestrach wynikających z dokumentacji HACCP i GHP/GMP. W dokumentacji HACCP i GHP/GMP nie rozszerzono działalności o konfekcjonowanie składników żywności – w schemacie technologicznym oraz w analizie zagrożeń nie ujęto procesu konfekcjonowania żywności tuż po etapie przyjęcia do zakładu składników i ich pakowania oraz etykietowania. Brak opisu procesu technologicznego. Na właścicielkę zakładu nałożono mandat karny w wysokości 300zł. Właścicielka zakładu złożyła wniosek do PPIS dot. rozszerzenia działalności o sprzedaż na odległość artykułów spożywczych w opakowaniach producenta i ich magazynowanie – otrzymała zatwierdzenie PPIS w Goleniowie.

Zostanie złożony do ZPWIS w Szczecinie wniosek PPIS w Goleniowie o ukaranie Strony za prowadzenie działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzeniem oraz za stosowanie oświadczenia „bezglutenowe” bez właściwego potwierdzenia.

II.1.2 Produkcja pierwotna, RHD, dostawy bezpośrednie

Na wniosek właścicieli dokonano wpisu do rejestru zakładów objętych nadzorem sanitarnym Inspekcji Sanitarnej **kolejnych 8 gospodarstw** rolnych zajmujących się produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego oraz ich sprzedaż bezpośrednią. **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, którzy mogą je dostarczać do przetwórci żywności.

Przeprowadzono łącznie 22 kontrole w tym:

- 17 z arkuszem oceny zakładu
- 1 kontrola sprawdzająca wykonanie obowiązku z decyzji

- 2 kontrole interwencyjne w związku ze zgłoszeniem PPIS w Policach dot. braku właściwego znakowania na produktach rolnych (1 kontrola zasadna).

Wydano 1 decyzję administracyjną na opracowanie dokumentacji systemowej kontroli wewnętrznej w Gospodarstwie Rolnym, kontrola sprawdzająca przeprowadzona w tym samym roku wykazała wykonanie obowiązku wynikających z decyzji.

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 4 zakłady w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego RHD i sprzedaży bezpośredniej (skontrolowano 3):

- przetwarzane są warzywa (ogórki, pomidory) z własnego gospodarstwa rolnego na przetwory oraz sprzedawane we własnym kiosku warzywnym;
- 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 2024 roku pobrano do badania laboratoryjnego:

- 1 próbkę kapusty białej głowiastej w kierunku pozostałości pestycydów,
- 1 próbkę orzechów laskowych pobrane luzem w kierunku mykotoksyn w gospodarstwie rolnym z RHD,
- 1 x 5 próbek truskawek w kierunku pozostałości pestycydów,
- 1 próbkę pomidorów w kierunku pozostałości pestycydów w gospodarstwie rolnym z RHD,
- 1 próbkę ogórków w kierunku pozostałości pestycydów w gospodarstwie rolnym z RHD,
- 1 próbkę fasoli szparagowej w kierunku;
- 1 próbkę orzechów laskowych pobrane luzem w kierunku skażenia promieniotwórczego w gospodarstwie rolnym z RHD.

Ww. badania laboratoryjne nie stwierdziły nieprawidłowości w badanych kierunkach.

II. 1. 3 Produkcja żywności w warunkach domowych:

Wśród 8 zakładów widniejących w rejestrze zakładów wszystkie są średniego ryzyka – nie przeprowadzono kontroli w 2024 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.

Do PPIS w Goleniowie wniesiono 2 zgłoszenia – interwencje tj.:

- 1 wniosek dotyczył prowadzenia nielegalnej działalności w zakresie produkcji i sprzedaży ciast i tortów w prywatnym lokalu mieszkalnym. Nie przeprowadzono czynności kontrolnych

w zakładzie, wezwano stronę do siedziby PPIS w Goleniowie celem złożenia wyjaśnień. Nie stwierdzono nieprawidłowości,

- 1 wniosek dotyczył produkcji wyrobów własnych w warunkach niezgodnych z normami sanitarnymi. Nie przeprowadzono czynności kontrolnych w zakładzie, wezwano stronę do siedziby PPIS w Goleniowie celem złożenia wyjaśnień, sporządzono adnotację urzędową.

II.1. 4 zakłady obrotu handlowego żywności:

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 rękawów 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 2024 roku w rejestrze zakładów widniało 139 typowych **sklepów spożywczo – przemysłowych** (nie dotyczy sklepów typu market), z czego skontrolowano 70 sklepów spożywczych. Łącznie przeprowadzono 97 kontroli w typowych sklepach spożywczych, w tym z 49 arkuszem oceny, 22 kontroli interwencyjnych, w związku powiadomienie RASFF, kontrole sprawdzające i tematyczne oraz kontrole wstępne. W sklepach nie pobrano próbek żywności do badania laboratoryjnego.

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. 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 uszkadzali opakowania produktów i usuwali do odpowiednich pojemników na odpady.

Na sklepy spożywcze (bez marketów) wydano 13 decyzji administracyjnych, w tym 5 dotyczyło poprawy warunków technicznych w zakładach, 5 dotyczyło przedłużenie terminów wykonania nałożonych obowiązków z decyzji, wydano 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne.

Osoby prowadzące detaliczną sprzedaż artykułów spożywczych ukarano łącznie **49** mandatami karnymi o łącznej kwocie **9900,00** złotych, przy czym **22** mandatów na sumę **4400,00** 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, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego, brak aktualnej dokumentacji lekarskiej do celów sanitarno – higienicznych oraz za przechowywanie żywności w niewłaściwych warunkach niezgodnie z wymaganiami producenta.

Przeprowadzono 35 kontroli interwencyjnych w sklepach i marketach (22 kontrole), 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 oraz w związku z powiadomieniem RASFF.

Pod nadzorem mieliśmy 11 sklepów typowo mięsnych. Są to najczęściej sklepy firmowe różnych zakładów mięsnych, masarniczych. 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 „vacum” 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 alergennych. 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 prowadzona jest również działalność w zakresie przetwarzania mięsa, rozbior 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 12 decyzji, w tym 11 na poprawę warunków technicznych w zakładach, 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie.

Przeprowadzono 13 kontroli interwencyjnych dotyczących: 3 kontrole w związku z powiadomieniem RASFF oraz 10 dot. niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności,

niewłaściwych warunków sanitarno – higienicznych zakładów. W tym 4 zgłoszenia uznano za zasadne.

Magazyny hurtowe

W ewidencji widnieje 21 czynnych zakładów, skontrolowano 11, w tym 7 z arkuszem oceny zakładu. Łącznie przeprowadzono 38 kontroli, w tym: 7 arkuszem oceny, 8 interwencyjnych (wszystkie w związku z powiadomieniem RASFF), 2 kontrole sprawdzające, 4 kontrole tematyczne oraz 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 obecnie 3 magazyny mają w ofercie warzywa i owoce;
- 1 duży magazyn żywności zajmujący się sprzedażą i transportem żywności do zakładów na terenie kraju i za granicą (UE i Wielka Brytania);
- 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 4 decyzje administracyjne:

- 3 na poprawę stanu technicznego w zakładzie,
- 1 decyzję nakazującą zakaz wprowadzania do obrotu produktów „figi suszone” w związku z przekroczeniem aflatoksyn (powiadomienie RASFF).

Ukarano 1 mandatem karnym na sumę 200,00 złotych za niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny w zakładzie oraz za wprowadzanie do obrotu żywności przeterminowanej.

Łącznie w zakładach obrotu pobrano do badania **123 próbki** 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, 1 wyrób do kontaktu z żywnością w kierunku migracji metali ciężkich. Z pobranych do badania próbek środków spożywczych 1 próbka została zakwestionowana – figi suszone pobrane do badania w magazynie hurtowym w kierunku mykotoksyn, wszczęto działania nadzorowe.

Obiekty ruchome i tymczasowe

Mamy zarejestrowane 62 zakłady, 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.

Łącznie skontrolowano 15 zakładów. Przeprowadzono 17 kontroli: 8 kontroli sanitarnych z arkuszem oceny zakładu, 4 kontrole interwencyjne, które dotyczyły niewłaściwych warunków podczas sprzedaży warzyw i owoców oraz ich pochodzenia na straganach (zasadne).

W wyniku kontroli łącznie nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 900,00zł za brak identyfikacji pochodzenia produktów (stragany z warzywami i owocami), niewłaściwe warunki przy porcjowaniu owoców (arbuzy).

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.

Inne obiekty obrotu żywnością

Mamy zarejestrowane 43 zakłady, zaliczono tutaj min.: kioski typu „Ruch”, sklepy internetowe, Urzędy Pocztowe oraz lokale wprowadzające do obrotu suplementy diety (sklepy sportowe, siłownie) lub artykuły spożywcze mikrobiologicznie trwałe. Skontrolowano 26 zakładów. Przeprowadzono 26 kontroli, w tym 21 z arkuszem oceny zakładu, 1 kontrola interwencyjna 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.

II.1. 5 Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

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

W 2024 roku w ewidencji było 168 zakładów: w tym 32 restauracje, 80 małych gastronomii stacjonarnych i 39 typu ruchomego/tymczasowego oraz 17 agroturystyki. Skontrolowano 84, w tym 69 z arkuszem oceny zakładu. Zatwierdzono 12 nowych zakładów. Większość zakładów są zakładami średniego ryzyka. Tylko 2 małe gastronomie (sprzedaż dań typu azjatyckiego) w ocenie zakładu miały pow. 49 punktów. Większość z nich to małe gastronomie – głównie typu fast food. Łącznie przeprowadzono 139 kontroli: 12 kontroli odbiorowych, 69 z arkuszem oceny, 12 kontroli interwencyjnych w związku ze zgłoszeniem klienta, 40 kontroli sprawdzających, 2 kontrole tematyczne (ferie), 4 kontrole odbiorowych rozszerzających działalność żywieniową.

Na zakłady w tej grupie wydano łącznie 25 decyzji administracyjnych, w tym 5 dotyczyło małych gastronomii typu stacjonarnego:

- 13 (w tym 4 na małe gastronomie) decyzji dotyczyły nałożonych obowiązków poprawy stanu technicznego w zakładzie,
- 1 decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązków z decyzji poprawy stanu technicznego (mała gastronomia),
- 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 12100,00 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 przeprowadzono łącznie 12 kontroli interwencyjnych. Przyjęte interwencje dotyczyły głównie zgłoszeń od klientów w sprawie niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego oraz dolegliwości po spożyciu zakupionych dań. Nie było potwierdzonych zatruć pokarmowych. W sumie 3 interwencje uznano za zasadne, w zakładach których stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny i ukarano mandatami karnymi. Gospodarstwa agroturystyczne – 17 obiektów w rejestrze, osoby prowadzące tego rodzaju działalność nie prowadzą usług w zakresie żywienia, nie przeprowadzono kontroli w 2024 roku.

II.1. 7 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 stołówka pracownicza w systemie cateringowym oraz 2 przedszkola, w tym 1 z żywieniem dzieci w systemie cateringowym. Skontrolowano łącznie 63 zakłady, w tym 59 z arkuszem oceny.

Przeprowadzono łącznie 78 kontroli, w tym 3 interwencyjne. Nałożono na przedstawicieli zakładów 10 mandatów karnych na kwotę 2100,00 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, brak dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Wydano łącznie 21 decyzji administracyjnych:

- 15 na poprawę stanu technicznego w zakładzie,
- 6 zmieniające decyzję w zakresie terminu wykonania obowiązków z decyzji.

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

1. stołówki pracownicze: 7 zakładów w ewidencji, powstał 1 nowy zakład, skontrolowano 4 w tym 4 z arkuszem oceny zakładu. łącznie przeprowadzono 6 kontroli, w tym 1 interwencyjna. W 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego stanu technicznego i wydano 1 decyzję na poprawę stanu technicznego w zakładzie. Nie ukarano mandatem karnym i nie pobrano próbek do badania.

2. bufety przy zakładach: 1 zakład w ewidencji, brak kontroli w 2024 roku – brak działalności;

3. bloki żywienia w szpitalach, 2 obiekty w ewidencji i oba skontrolowano, 2 kontrola wspólnie z innymi sekcjami PSSE w Goleniowie, posiłki przygotowywane są w pomieszczeniach

kuchennych wyposażonych w niezbędny sprzęt produkcyjny, pomocniczy oraz urządzenia do prowadzenia obróbki cieplnej i właściwego mycia naczyń, zapewniono właściwe zamykane 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 nie były karane mandatami karnymi, nie prowadzono postępowania egzekucyjnego, wykazano wdrożenie zasad systemu HACCP oraz wprowadzenie i realizowanie wszystkich procedur dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej w pełnym zakresie, skontrolowano oba zakłady – stwierdzono zły stan techniczny pomieszczeń kuchennych i magazynowych, nie stwierdzono innych nieprawidłowości, nie wniesiono interwencji. W 1 zakładzie pobrano do badania posiłek obiadowy w kierunku oznaczenia wartości odżywczej oraz energetycznej – nie stwierdzono nieprawidłowości. Do zakładu wysłano sprawozdanie z badań oraz przeprowadzono teoretyczną ocenę jadłospisu.

4. blok żywienia w domach opieki społecznej: w ewidencji jest 8 obiektów, w tym 1 z żywieniem w systemie cateringowym. Skontrolowano 4, w tym z arkuszem oceny zakładu. Procedury i instrukcje dobrej praktyki higienicznej oraz zasad systemu HACCP opracowane prawidłowo. Nie wniesiono interwencji. Nie stwierdzono nieprawidłowości, nie ukarano mandatem i nie wydano decyzji.

W 1 zakładzie - Dom Pomocy Społecznej pobrano do badania posiłek obiadowy w kierunku oznaczenia wartości odżywczej oraz energetycznej – nie stwierdzono nieprawidłowości. Do zakładu wysłano sprawozdanie z badań oraz przeprowadzono teoretyczną ocenę jadłospisu.

5. stołówki szkolne: 32 zakłady w szkołach różnego typu, w tym 20 obiektów prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 16, 15 z arkuszem oceny zakładu, brak nowopowstałych zakładów. Łącznie przeprowadzono 24 kontrole, w tym 1 kontrola interwencyjna, 8 sprawdzających usunięcie nieprawidłowości podczas kontroli.

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.

Wpłynęła 1 interwencja rodzica, który zgłosił u dziecka dolegliwości po spożyciu obiadu w szkole - niezasadna. Na prowadzących stołówki nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 650 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 7 decyzji administracyjnych: 5 decyzji na poprawę stanu technicznego i 2 prolongujące termin wykonania obowiązków z decyzji.

6. stołówki w obiektach kolonijnych - 2 obiekty, oba skontrolowane z arkuszem oceny, łącznie przeprowadzono 2 kontrole. 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, kontrola nie wykazała nieprawidłowości,
- 1 Ośrodek kolonijny, stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu technicznego podłogi w chłodni, wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego.

7. stołówki w przedszkolach: 34 obiekty, w tym 19 z żywieniem w systemie cateringowym. Zatwierdzono 2 nowe zakłady. Skontrolowano 21, 18 z arkuszem oceny zakładu. Łącznie przeprowadzono 23 kontrole, w tym 2 sprawdzające, 1 odbiorowa, 1 dot. rozszerzenia działalności i 1 kontrola interwencyjna. Zdecydowana większość zakładów ma wdrożony system HACCP i GHP/GMP, właściwy stan sanitarno – higieniczny. Wszystkie kontrole w zakładach wykazały prawidłowe żywienie dzieci.

Decyzje administracyjne – w 2 przedszkolach na poprawę stanu technicznego.

Kontrola interwencyjna dotyczyła wydawania z magazynu niewystarczającej ilości surowców niezbędnych do wyprodukowania posiłków dla dzieci – niezasadna.

8. stołówki w żłobkach – 14 w ewidencji, 13 prowadziły żywienie w systemie cateringowym. Skontrolowano 12, wszystkie z arkuszem oceny zakładu. Brak wniesionych interwencji, przeprowadzono łącznie 12 kontroli. W 4 zakładach stwierdzono nieprawidłowości – brak zapisów w rejestrze z odbioru jakościowego dostarczanych posiłków, brak dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych, nałożono 4 mandaty karne o łącznej kwocie 800,00zł. Nie wydano decyzji administracyjnych.

9. zakłady cateringowe – 2 w ewidencji, skontrolowano 1 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.

Nie wydano decyzji administracyjnych i nie było interwencji. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

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, nie skontrolowano w 2024.

11. schronisko dla bezdomnych mężczyzn – 1 obiekt, w pełni wyposażona kuchnia, mieszkańcy sami sobie gotują, artykuły spożywcze dostarczają przedstawiciele stowarzyszenia, przeprowadzono kontrolę 2023 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, 1 zakład skontrolowano – kontrola wspólna z innymi sekcjami. 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 żywieniowych 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 1 kontrolę sanitarną kompleksową – nie stwierdzono nieprawidłowości.

14. stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych - jeden zakład. W 2022 roku skontrolowano zakład – nie stwierdzono nieprawidłowości.

II. 1.6 Środki transportu

Wg ewidencji zakładów objętych nadzorem sanitarnym mieliśmy zarejestrowanych **385** pojazdów do przewożenia różnego rodzaju żywności / artykułów spożywczych – głównie samochody ciężarowe, naczepy oraz samochody osobowe. W ciągu całego roku skontrolowano **61 środków transportu**, w tym sporządzono **39 kontroli odbiorowych oraz 22 kontrole z arkuszem oceny zakładu**. Kontrole sanitarne pojazdów przeprowadzane są podczas postoju przy zakładach produkujących żywność, hurtowniach i sklepach lub kioskach. Łącznie przeprowadzono 63 kontrole, w tym 2 kontrole sprawdzające. Wydano 2 decyzje administracyjne dotyczące zapewnienia dobrego stanu technicznego części ładunkowej samochodu. Nałożono 1 mandat karny na 200zł za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny. 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 tam gdzie jest to konieczne. Swoje pojazdy posiadają piekarnie, ciastkarnie. 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.

II.1.7 Zakłady produkcji i obrotu materiałami oraz wyrobami przeznaczonymi 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 nie przeprowadzono kontroli w 2024 roku. Zakłady ryzyka niskiego. 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 nigdy nie stwierdzono.

Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Nadzorem sanitarnym objęto 29 zakładów (5 hurtowni i 24 sklepy) obrotu przedmiotami użytku i materiałami mającymi kontakt ze środkami spożywczymi. Wszystkie zakłady z ryzykiem niskim. Przeprowadzono łącznie 20 kontroli sanitarnych: 4 kontrole w hurtowniach i 16 kontroli w sklepach przemysłowych. Dwie kontrole przeprowadzono 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. Nie prowadzono postępowania mandatowego. Nie wydano decyzji administracyjnej. Nie pobrano próbek do badania w ww. zakładach.

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

W ciągu całego roku nie było potwierdzonych 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 trzech przypadkach sporządzono Zarządzenia zabezpieczenia produktów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, które dotyczyły:

1. przekroczenia aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 w figach suszonych pochodzących z Grecji, które zostały pobrane do badania laboratoryjnego w magazynie hurtowym na terenie gminy Goleniów – partia produktu została zwrócona do producenta;
2. znacznej ilości produktów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości stwierdzonych w obrocie w 1 kiosku spożywczym w Nowogardzie – produkty zostały zutylizowane przez firmę zewnętrzną;
3. znacznej ilości produktów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie wprowadzanych do obrotu poza urządzeniami chłodniczymi w kantynie na terenie zakładu karnego – przerwano ciągłość łańcucha chłodniczego – produkty zostały zutylizowane przez specjalistyczną firmę.

W większości zakładów żywność przechowywana jest we właściwych warunkach zgodnie z zaleceniami producenta. Podczas kontroli w zakładach produkcji i żywienia zbiorowego

przewodzone 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 170 próbek, w tym:

- 83 próbki żywności, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, (w tym 15 próbek lodów z automatu w związku z wzmożonym nadzorem nad lodami z automatu w sezonie letnim, 12 próbek żywności na zgłoszenie klienta – próbki rezerwowe), oceny organoleptycznej oraz oceny znakowania w przypadku produktów opakowanych jednostkowo;
- 1 próbki świeżego mięsa drobiowego w kierunku wykrywania bakterii komensalnych i zoonotycznych;
- 57 próbek żywności do badania chemicznego (w kierunku pozostałości pestycydów, metali szkodliwych dla zdrowia, WWA, wykrywania i oznaczania substancji dodatkowych, kryteria czystości substancji dodatkowych, 3MCPD, oznaczanie zawartości witamin i składników mineralnych, oznaczanie akryloamidu, mykotoksyn, azotanów, wykrywanie barwników SUDAN) oraz oceny organoleptycznej i oceny znakowania w przypadku produktów opakowanych jednostkowo;
- 1 próbka w kierunku oceny znakowania tj. mleko modyfikowane dla dzieci, ocena znakowania wykonana w PSSE w Goleniowie;
- 1 próbka żywności w kierunku wykrywania białka soi;
- 2 próbki żywności w kierunku wykrywania genetycznie zmodyfikowanych organizmów;
- 1 próbka żywności w kierunku obecności glutenu;
- 1 próbek żywności w kierunku skażeń promieniotwórczych CEZ;
- 2 próbki posiłków obiadowych w kierunku oznaczenia wartości energetycznej i odżywczej oraz oceny organoleptycznej;
- 11 próbek sanitarnych (wymazy) w 2 zakładach żywienia zbiorowego w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego pobranych z powierzchni sprzętu, urządzeń, blatu roboczego w kierunku badania mikrobiologicznego - bakterie Salmonella, gronkowce chorobotwórcze, nie stwierdzono nieprawidłowości;
- 9 próbek sanitarnych (zmiotki) w trzech piekarniach, z czego 5 próbek w dwóch zakładach kwestionowane;
- 1 produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością tj.: kubek ceramiczny w kierunku badania chemicznego, migracja ołowiu i kadmu.

Próbki kwestionowane:

- w 4 próbkach sanitarnych (zmiotki) pobranych w trzech piekarniach, zlokalizowanej w gminie Nowogard, stwierdzono, żywe chrząszcze, żywe larwy, martwe chrząszcze, martwe larwy, wyniki, oprędy o wynikach poinformowano zakład, który podjął niezwłocznie działania naprawcze;
- w 5 próbkach lodów pobranych w 1 automacie do produkcji lodów stwierdzono przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae, o wynikach poinformowano zakład, który podjął niezwłocznie działania naprawcze;

- w 1 próbie stwierdzono przekroczenie aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 w figach suszonych pochodzących z Grecji w związku z powyższym utworzono formularz w ramach powiadomienia RASFF.

Przeprowadzono badania przesiewowe tłuszczu używanego do głębokiego smażenia w piekarniach-cukierniach oraz zakładach żywienia zbiorowego.

Łącznie badanie przesiewowe tłuszczu wykonano podczas 32 kontroli – 44 pomiary, które dotyczyły tłuszczu smaźalniczego (głównie frytury) stosowanego do głębokiej obróbki termicznej frytek, pączków i „nuggetsów”.

Kontrole jakości tłuszczu wykonano w:

- 3 piekarniach, w 1 przypadku stwierdzono przekroczenie zawartości związków polarnych, fryturę wymieniono podczas kontroli;
- 9 restauracjach, w 4 przypadkach stwierdzono przekroczenie zawartości związków polarnych, fryturę wymieniono podczas kontroli;
- 18 małych gastronomiach, w 6 przypadkach stwierdzono przekroczenie zawartości związków polarnych, fryturę wymieniono podczas kontroli;
- 2 przyczepach gastronomicznych, w 1 przypadku stwierdzono przekroczenie zawartości związków polarnych, fryturę wymieniono podczas kontroli.

Nie pobrano do badania laboratoryjnego próbki oleju / tłuszczu smaźalniczego.

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

W ciągu całego 2024 roku w ramach czynności kontrolnych zakładów obrotu detalicznego i hurtowego artykułami spożywczymi (głównie w marketach) przeprowadzono:

- 48 kontroli dotyczących wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych dla określonych grup (produkty dla małych dzieci, dla osób o wzmożonym wysiłku), podczas których dokonano 9 ocen znakowania tych produktów.
- 64 kontrole w obiektach handlowych w zakresie suplementów diety, podczas których oceniono 9 produktów.
- 34 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu i znakowania produktów wzbogaconych w witaminy i mikro, makroelementy, dokonano oceny znakowania 8 produktów.

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pobrano do badania laboratoryjnego:

1. OLimp Collagen Suplement diety w płynie w ampułce z kolagenem rybim, kwasem hialuronowym i witaminami, o smaku ananasowym opakowanie jednostkowe – metale szkodliwe dla zdrowia: ołów, kadm, rtęć, ocena organoleptyczna i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości;
2. Suplement diety Möllers Omega- 3 rybki Malinowy smak opakowany jednostkowo 36 żelowych rybek, masa netto 43,2 g – oznaczanie zawartości kwasów omega 3, EPA i DHA oraz ocena organoleptyczna i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.
3. Krüger Suplement diety Vital Power Magnez Forte smak cytrynowy opakowany jednostkowo 20 tabletek musujących, masa netto 84 g - oznaczanie zawartości magnezu oraz ocena organoleptyczna i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. Suplement diety Vital Power Magnez Forte smak cytrynowy Krüger 20 tabletek musujących - oznaczanie zawartości magnezu oraz ocena organoleptyczna i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.
5. Gerber Snacks for Baby Miśkopty Herbatniczki dla maluchów Żywność przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci, po 8. miesiącu życia opakowane jednostkowo 180 g – oznaczanie zawartości Akryloamidu (Monitoring). Nie stwierdzono nieprawidłowości.
6. Mleko modyfikowane następne 3 Smilk MAX 12-24 miesiące Mleko następne dla dzieci po 12 miesiącu życia, opakowane jednostkowo – produkt otwarty przez osobę zgłaszającą interwencje. Badanie mikrobiologiczne – wykrywanie obecności Salmonella w 25 g. Nie stwierdzono nieprawidłowości.
7. Mleko następne po 6 miesiącu HIPPI BIO Combiotik 2 – ocena znakowania PSSE w Goleniowie. 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 2024 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie były 2 sklepy oferujące i wprowadzające do sprzedaży za pośrednictwem Internetu produkty żywnościowe, głównie suplementy diety tj.

1. Sprzedaż suplementów diety za pośrednictwem Internetu: <https://www.jiaogulan.pl/sklep/>; portal Allegro jako użytkownik „feng-luka -100%”. Ww. sklep internetowy został skontrolowany w 2024 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 typu sex shop wraz z magazynem – sprzedaż suplementów diety na poprawę sprawności seksualnej, łącznie przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 sprawdzającą dot. opracowania dokumentacji HACCP i GMP. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości:

- w ofertach handlowych zastosowano oświadczenia zdrowotne bez wskazania konkretnych substancji wykazujących poszczególne funkcje w zamieszczonych oświadczeniach. Użyte oświadczenia zdrowotne przypisane są do całego produktu, a nie do poszczególnych składników (usunięto oświadczenia podczas kontroli);
- na opakowaniu jednostkowym Suplementu Diety zastosowano niewłaściwą formę znakowania datą minimalnej trwałości suplementu diety zastosowano zapis „Należy spożyć przed końcem” a powinno być „Najlepiej spożyć przed końcem”, sprawa została przekazana do właściwego terenowo PPIS oraz do wiadomości WIJHARS.

W 2024 roku w związku z pismami ZPWIS w Szczecinie przeprowadzono oględziny stron internetowych, w tym platformy Allegro, olx oraz przy użyciu wyszukiwarki „google”, oferowania w sprzedaży: produkty „Swanson Orotan Litu”, produkty pod marką „Diblong”, Suplement diety Liv 52, suplementów diety pn.: „Carska - Gorzki kompleks ziołowy”, „Carska”, „Carska kompleks ziołowy” oraz „Kompleks ziołowy na odrobaczanie”, oduktu pn.: „Cystone” kwalifikowanego jako suplement diety sprzedawanego przez Oceanic, które naruszają wymogi prawa żywnościowego. Nie stwierdzono ofert sprzedażowych ww. produktów umieszczanych przez przedsiębiorców z powiatu goleniowskiego.

4. Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

Na terenie powiatu goleniowskiego są 2 miejscowości turystyczne tj. Stepnica i Lubczyna. W Lubczynie obiekty żywieniowe uruchamiane są tylko w sezonie letnim. W Stepnicy są tylko 2 małe gastronomie czynne przez cały rok – zakłady typu Kebab, w których stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne oraz brak prowadzonych zapisów w rejestrach HACCP i HP/GMP, na pracowników nałożono mandat karny, łącznie 2 mandaty w kwocie 500zł. W Czarnocinie są 2 obiekty kolonijne – produkcja dań na miejscu.

W rejestrze zakładów widnieją 33 zakłady typu ruchomego i tymczasowego – większość zakładów usytuowanych jest poza powiatem goleniowskim. Łącznie przeprowadzono 11 kontroli w 9 zakładach.

1) 8 kontroli w 7 zakładach, które widnieją w rejestrze zakładów PPIS w Goleniowie:

- 3 małe gastronomie typu ruchomego, 2 kontrole z arkuszem oceny zakładu i 1 kontrola wstępna. Nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanych zakładach.
- 4 zakłady z małą gastronomią usytuowane w miejscowościach turystycznych (Lubczyna i Stepnica) czynne tylko w sezonie letnim, 4 kontrole z arkuszem oceny i 1 kontrola interwencyjna. Smażalnia ryb w Stepnicy skontrolowana 2 razy: wpłynęła interwencja dot. wystąpienia dolegliwości pod spożyciu dania z rybą – niezasadna oraz 1 kontrola planowana z arkuszem oceny. Nie stwierdzono nieprawidłowości w skontrolowanych zakładach.

2) 2 przyczepy gastronomiczne usytuowane w Lubczynie i czynne tylko w sezonie letnim – kontrole z arkuszem oceny, obecnie zakłady prowadzone są przez podmiot spoza powiatu goleniowskiego, w 1 przyczepie stwierdzono brak prowadzonych zapisów w rejestrach wynikających z systemu HACCP i GHP/GMP (mandat 100zł) oraz brak ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą potwierdzającą usunięcie nieprawidłowości. Łącznie przeprowadzono 3 kontrole w 2 przyczepach. Wystawiono decyzję rachunek za 2 kontrole na kwotę 155zł.

Ponadto w sezonie letnim przeprowadzono wzmożone kontrole w zakładach typu automaty do produkcji lodów, w małych gastronomiach usytuowanych w miejscowościach turystycznych oraz przy trasach S3/A6. Wykonano badania przesiewowe tłuszczu używanego do głębokiego smażenia w restauracjach i małych gastronomiach.

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

W ciągu całego 2024 roku prowadzono czynności kontrole oraz postępowanie wyjaśniające wynikające z powiadomień alarmowych, informacyjnych, w celu zwrócenia uwagi w ramach w sieci powiadamiania systemu RASSF i AAC. PPIS w Goleniowie w 1 przypadku generował formularz 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 17 powiadomień alarmowych i informacyjnych głównie w obiektach obrotu żywnością.

Przeprowadzono ogółem 42 kontrole 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.

1. Powiadomienia na podstawie których wszczynano postępowanie nadzоровe dotyczyły:

- powiadomienie #663576 w celu podjęcia działań dot. przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w kminie rzymskim mielonym PRYMAT;
- powiadomienie #654250 w celu podjęcia działań w sprawie stwierdzenia obecności bakterii Salmonella w 25 g produktów (chałwy) pochodzącej z Polski;
- powiadomienia informacyjnego w celu zwrócenia uwagi #663024 z dnia 14.02.2024r. w sprawie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w herbacie pn. "Lord James classic black tea" pochodzącej z Kenii;
- powiadomienie alarmowe 2024.1115 w sprawie skargi konsumenckiej dot. metalowych fragmentów w czekoladowych ciasteczkach z Holandii;
- powiadomienie #663576 w celu podjęcia działań dot. przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w kminie rzymskim mielonym PRYMAT;
- powiadomienie informacyjne #663335 dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych (525 µg/kg +/- 180µg/kg) w herbacie Czarnej Earl Grey wyprodukowanej w Kenii dla polskiej firmy, nr partii: 098/2022;
- powiadomienia alarmowego #661474 (zał. 1) dotyczącego zamrożonego łososia nienadającego się do spożycia przez ludzi (nazwa produktu: Atlantic Salmon marka: Pure

Norwegian Seafood AS), różne daty pakowania od 12.01.2022 do 22.09.2023, no. M168, kraj pochodzenia Norwegia;

- powiadomienie alarmowe 2024.1971 w sprawie wykrycia obecności kadmu na poziomie $1,37 \pm 0,206$ mg/kg w produkcie pn. Baby-Oktopus, marki Seawork, nr partii: SS_123_2022, data minimalnej trwałości: 30.09.2024, pochodzącym z Indii;
- powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi nr 2205/01/2024 dot. wykrycia obecności Salmonella Enteritidis w 2 z 5 pobranych skórkach z szyi kurczaka o numerze partii: 5143, uzyskanych podczas uboju w zakładzie Ubojnia Drobiu GOSZ Sp. z o.o., 83-340 Sierakowice, ul. Lęborska 46, WNI 2205050;
- powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań #689229 w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu propamokarbu w próbce produktu: Słonecznik prażony solony 40g, nr partii 07.2024 T02, najlepiej spożyć przed końcem: 07.2024, producent: MIRASOL Wilk Sp. J. os. Przemysłowe 3A, 69-100 Słubice, kraj pochodzenia Turcja;
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań 2024.4393 w sprawie stwierdzenia nieautoryzowanych składników nowej żywności, tj. CBD, CBG, CBC w suplemencie diety, kraj pochodzenia: Polska;
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #692787 dot. stwierdzenia migracji ołowiu na poziomie $> 8,0$ mg/wyrób oraz migracji kadmu na poziomie $> 0,8$ mg/wyrób z produktu pn. komplet 2 kubków termicznych z wzorem ziół z serii PETER marki ALLESKEN, 390 ml, numer serii produktu REF9-23, kod kreskowy 5905204628843;
- powiadomienie alarmowe nr #696286 w związku ze stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy zawartości morfiny i 0,2 zawartości kodeiny (208 ± 62 mg/kg) w maku niebieskim pochodzącym z Czech;
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań #696175 dot. ryzyka uszkodzenia (wybuchu) butelek z piwem bezalkoholowym Kormoran Radler Gorzka Pomarańcza 500 ml;
- powiadomienie alarmowe nr #698361 w związku ze stwierdzeniem obecności glutenu w płatkach owsianych bezglutenowych;
- powiadomienie o niezgodności nr AA24.2711 dotyczące pogorszenia właściwości organoleptycznych czajnika elektrycznego;
- powiadomienie #701869 w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP tiametoksamu na poziomie $0,027 \pm 0,014$ mg/kg w porzeczce czerwonej pochodzącej z Polski, dostawca:

Spółdzielnia Ogrodnicza, ul. Mogielnicka 28, 05-600 Grójec; masa netto: 500g, nr partii TG: 27E;

- powiadomienie alarmowe #706395 dotyczące alkaloidów pirolizydynowych w herbatce rumiankowo-koperkowej dla niemowląt i małych dzieci pochodzącej z Polski;
- powiadomienie o niezgodności nr AA24.6223 dotyczące przekroczenia NDP kadmu w płatkach ryżowych, pochodzących z Włoch;
- powiadomienie o niezgodności nr AA24.6223 dotyczące przekroczenia NDP kadmu w płatkach ryżowych, pochodzących z Włoch;
- powiadomienie w celu podjęcia działań # 709711 dotyczące stwierdzenia bakterii grupy coli w ilości 1 jtk/250 ml w 1 z 5 próbek naturalnej wody mineralnej niegazowanej pochodzącej z Polski;
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2024.7396 w sprawie stwierdzenia akryloamidu w herbatnikach z Rumunii;
- powiadomienia informacyjnego #722842 dot. stwierdzenia ochratoksyny A na poziomie $5,4 \pm 1,2$ $\mu\text{g/kg}$ w produkcie pn. mąka żytnia razowa typ 2000, 900 g, nr partii/data minimalnej trwałości 11.12.2024, producent Radix-Bis Sp. z o.o.;
- powiadomienie alarmowe #725299 dotyczące przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych w suszonym oregano pochodzącym z Turcji;
- powiadomienie #727846 w celu podjęcia działań dot. niezadeklarowanej obecności alergenów – białka soi w konserwie wieprzowej pochodzącej z Polski;
- powiadomienie #729933 dotyczące nieoznakowanego napromieniowania produktu pn.: Szynka Majora - wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody z Polski, należy spożyć do: 20/11/2024;
- powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań dotyczące przekroczenia aflatoksyny B1 na poziomie $21,62 \pm 3,46$ $\mu\text{g/kg}$ oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 na poziomie $26,35 \pm 4,6$ $\mu\text{g/kg}$ w figach suszonych pochodzących z Grecji, formularz zgłoszeniowy sporządzony przez PPIS w Goleniowie. W związku z otrzymanymi sprawozdaniami z badań stwierdzające przekroczenie NDP zawartości aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn (B1, B2, G1, G2) w próbce produktu pn. Figi Suszone AGA Holtex Bakalie opakowane jednostkowo po 150g nr partii 10/1/5 data minimalnej trwałości 01/2025, pobranej w Magazynie hurtowym artykułów spożywczych w Łozienicy. Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (Dz. U. L 119 z 5.05.2023 z późn. zm.): Najwyższy dopuszczalny poziom dla Zawartości sumy aflatoksyn (B1, B2, G1, G2) wynosi $10,0$ $\mu\text{g/kg}$ oraz Najwyższy dopuszczalny poziom dla Zawartości aflatoksyn B1 wynosi $6,0$ $\mu\text{g/kg}$. W magazynie sporządzono Zarządzenie zabezpieczenia nr 2/2024. Firma rozpoczęła procedurę informowania klientów o obowiązku wycofania kwestionowanych produktów. PPIS w Goleniowie wydała decyzję na I. Zakaz wprowadzania do obrotu handlowego kwestionowanego środka spożywczego. II. Wycofać z obrotu wszystkie produkty dot. środka spożywczego wymienionego w pkt I, które zostaną zwrócone przez klientów/odbiorców wykazanych w liście dystrybucji przekazanej przez przedstawiciela magazynu w Łozienicy. III. Przedłożyć kopie dokumentów potwierdzających ilość otrzymanych zwróconych i wycofanych z obrotu produktów od klientów/odbiorców wymienionych w pkt II. IV. Dokonać zwrotu do producenta produktów wymienionych w pkt I i II w terminie ustalonym z Państwowym

Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Goleniowie oraz przekazać dokumentację przyjęcia zwrotu przez producenta. Zakład wykonał wszystkie obowiązki z decyzji.

W pozostałych zgłoszeniach 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.

Wszyscy pracownicy sekcji HŻŻiPU są przeszkoleni z obowiązujących procedur RASFF, co najmniej 1 raz w roku przeprowadzone jest szkolenie w tym zakresie.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Na terenie powiatu goleniowskiego brak skupów grzybów świeżych (leśnych) oraz zakładów przetwarzających grzyby. 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 2024 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 – 11).

Nie pobrano do badania laboratoryjnego próbek grzybów. W 1 zakładzie żywienia zbiorowego – stołówka szkolna, która prowadzi usługi cateringowe 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.

Na terenie powiatu goleniowskiego dla pracowników Inspekcji Sanitarnej w województwie zachodniopomorskim zorganizowano Imprezę Plenerową „Grzybobranie z Inspekcją Sanitarną w Puszczy Goleniowskiej”, podczas której uczestnicy mieli okazję przypomnieć sobie na temat 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.

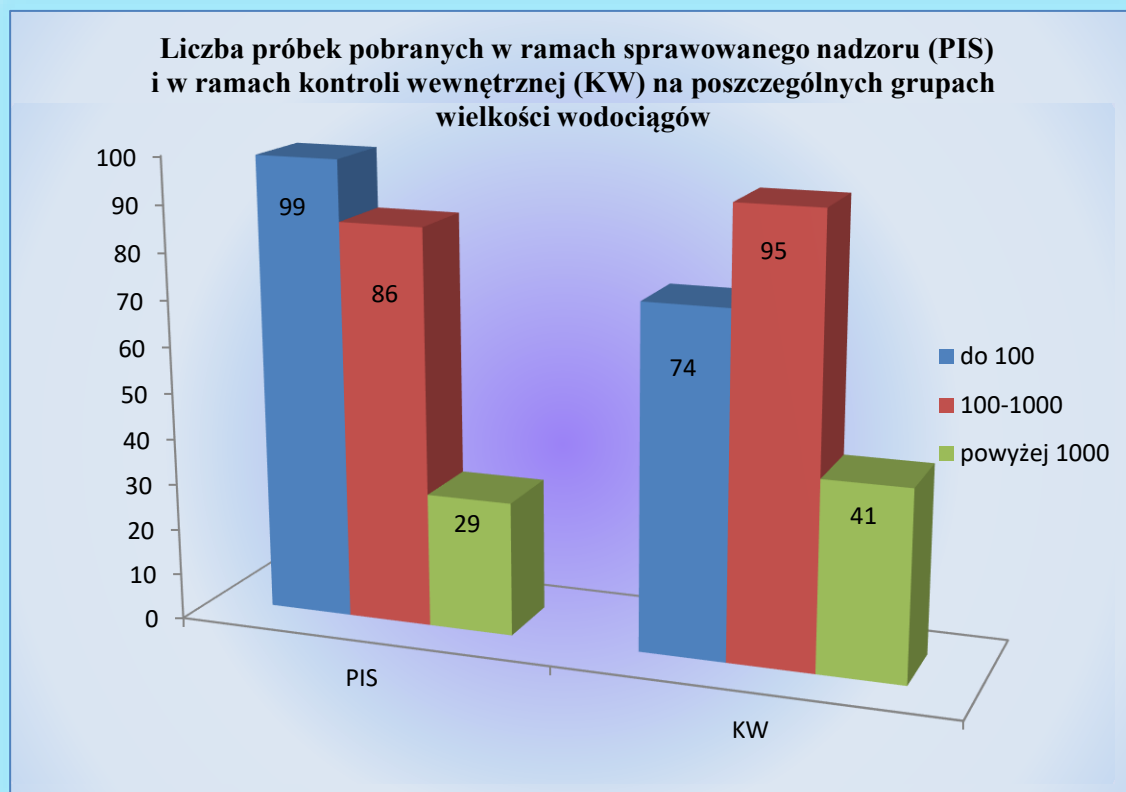
W 2024 roku pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Goleniowie było 50 wodociągów o jeden więcej w stosunku do roku 2023 (nowe ujęcie wraz z siecią wodociągową w ramach inwestycji gminnej).

Podstawą zbiorowego zaopatrzenia ludności miast i wsi powiatu w wodę do spożycia są wodociągi małe, produkujące do 100 m³/dobę – 32 urządzenia. 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 214 próbek wody przeznaczonej do spożycia w ramach nadzoru i 210 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne.



3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej 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 jakości wody przeznaczonej 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 2024 roku wybudowano wodociąg Budzieszewice. Z modernizacji odnotowano wymianę filtra i złoza na ujęciu wodociągu Bodzęcin.

5. Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

W 2024 roku awarii i zdarzeń istotnych dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę nie zgłaszano.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej 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 przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W celu dokonania oceny jakości wody przeznaczonej 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. Zakwestionowano próbki wody z uwagi na wykrycie obecności bakterii grupy coli i ogólnej liczby mikroorganizmów, w większości przypadków badania powtórkowe nie potwierdzały obecności bakterii i mikroorganizmów. Prowadzono postępowania administracyjne – warunkowa przydatność wody do spożycia na wodociągach: Babigoszcz i Węgorzyce z uwagi na obecność ogólnej liczby mikroorganizmów (odpowiednio 201 i >300jtk/1ml) i na wodociągach: Boguszyce i Brzozowo z uwagi na obecność bakterii grupy coli. Podejmowane przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne działania naprawcze płukanie, niekiedy chlorowanie okazywały się skuteczne.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych wartości wskaźników fizykochemicznych występowały w zakresie mętności i jonu amonowego. 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: Węgorzyce, Mieszkowo, Bodzęcin. Podejmowane wówczas przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne działania naprawcze: przegląd instalacji napowietrzającej filtry, sprawdzenie stanu złóż filtracyjnych w zbiornikach ciśnieniowych, płukanie sieci i filtrów płukanie, również okazywały się skuteczne. Jedynie w przypadku wodociągu Bodzęcin zarządca wodociągu zdecydował o wymianie złoża.

Poniższa tabela przedstawia informację dotyczącą jakości wody, dostarczanej odbiorcom z wodociągów sieciowych funkcjonujących w powiecie goleniowskim za 2024.

Wodociągi o produkcji wody poniżej 100 m ³ /d		
Zarządca wodociągu	Wodociąg	Ocena jakości wody pod względem przydatności do spożycia na dzień 31.12.2024r.
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. Wierzchosław 2. Mieszkowo 3. Darż 4. Jenikowo 5. Przemoczce 6. Rożnowo 7. Tarnowo 8. Maciejewo 9. Kartlewo 10. Widzeńsko 11. Budzień	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. Łożnica 8. Miodowice 9. Brzozowo 10. Kikorze 11. Redło 12. Węgorza	przydatna do spożycia

	13. Węgorzyce 14. Babigoszcz 15. Budziszewice	
	16. Bodzęcin	Warunkowo przydatna do spożycia (mętność)
Administracyjna Spółdzielnia Usługowa „Zgoda” w Likwidacji Wierzbiczin	1. Wierzbiczin	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. Stawno 2. Pogrzynie 3. Przybiernów 4. Wisławie 5. Miłowo 6. Łąka	przydatna do spożycia
Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych ul. 700-lecia 14, 72-200 Nowogard Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych ul. 3 Maja 14/2, 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. 3 Maja 14/2, 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 2024 roku

L p.	Nazwa i adres przedsiębiorstwa	Nazwa wodociągu	Produkcja dobową wody [m³/d]	Decyzja (Nr z dnia, znak)	Nazwa przekroczonego parametru	Wartość przekroczonego parametru	Status (wykonana/w trakcie realizacji)
1	Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych Spółka z o.o. ul. 3 Maja 14/2, 72-200 Nowogard	Węgorzyce	48	NHK.9020.2.79.2023	mętność	3,4 i 3,6NTU	wykonana
2	Wodociągi Zachodniopomorskie Sp. z o.o. ul. I Brygady Legionów 8-10, 72-100 Goleniów	Mieszkowo	8,26	NHK.9020.2.9.2024	mętność	2,9 NTU	wykonana
3.	Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych Spółka z o.o. ul. 3 Maja 14/2, 72-200 Nowogard	Babigoszcz	16	NHK.9020.2.36.2024	ogólna liczbę mikroorganizmów w 1 ml wody po 72h inkubacji w temperaturze 22±2°C	201 jtk/1ml	wykonana
4	Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych Spółka z o.o. ul. 3 Maja 14/2, 72-200 Nowogard	Boguszyce	205	NHK.9020.2.39.2024	bakterie grupy coli	3jtk/100ml	wykonana
5	Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych Spółka z o.o. ul. 3 Maja 14/2, 72-200 Nowogard	Węgorzyce	48	NHK.9020.2.42.2024	jon amonowy	0,84mg/l	wykonana
6	Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych Spółka z o.o. ul. 3 Maja 14/2, 72-200 Nowogard	Węgorzyce	48	NHK.9020.2.45-46.2024	ogólna liczbę mikroorganizmów w 1 ml wody po 72h inkubacji w temperaturze 22±2°C	>300, 186 jtk/1ml	wykonana
7	Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych Spółka z o.o. ul. 3 Maja 14/2, 72-200 Nowogard	Brzozowo	35	NHK.9020.2.57.2024	bakterie grupy coli	8jtk/100ml	wykonana
8	Wodociągi Zachodniopomorskie Sp. z o.o. ul. I Brygady Legionów 8-10, 72-100 Goleniów	Bodzecin	33	NHK.9020.2.63.2024	mętność	1,7 NTU	W trakcie realizacji

Dwukrotnie prolongowano termin warunkowej przydatności wody do spożycia z wodociągu Węgorzyce w związku z ponadnormatywną wartością mętności i raz prolongowano termin warunkowej przydatności wody do spożycia z wodociągu Bodzecin.

7. Ciepła woda użytkowa

W ramach sprawowanego nadzoru pobrano próbki z instalacji wewnętrznej ciepłej wody użytkowej w 2 placówkach zapewniających całodobową opiekę i 2 domach pomocy społecznej. Wyniki badań w obydwu placówkach zapewniających całodobową opiekę i jednym domu pomocy społecznej nie wykazały obecności bakterii Legionella sp., zaś w drugim domu pomocy społecznej w jednym punkcie średnie skażenie bakteriami wobec czego wszczęto

i prowadzono postępowanie administracyjne. Badania kontrolne po podjętych działaniach naprawczych (przegrzanie) nie wykazały obecności bakterii *Legionella* sp.

Jeden podmiot zapewniający całodobową opiekę w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadził badania ciepłej wody w kierunku bakterii *Legionella* sp. Przedłożone wyniki badań nie wykazały obecności bakterii *Legionella* sp.

Zarządcy pływalni w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzili badania ciepłej wody z natrysków na obecność bakterii *Legionella* sp. W jednym punkcie stwierdzono średnie skażenie bakteriami, zarządca natychmiast wyłączył z użytkowania przedmiotowy prysznic, przeprowadził dezynfekcję chemiczną instalacji (chlorowanie) i wykonał badania kontrolne, które potwierdziły skuteczność podjętych działań.

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

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.

Badania wody na obydwu pływalniach w ramach nadzoru - wykonywane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie zostały zaplanowane i wykonane w lutym. Analiza wyników badań nie wykazała przekroczeń mikrobiologicznych i fizykochemicznych.

Zarządcy pływalni dokonywali oceny parametrów jakości wody na pływalniach poprzez:

- 1) bieżącą obserwacją jakości wody, z uwzględnieniem jej udokumentowania;
- 2) systematyczny i udokumentowany nadzór pracy urzędów oraz rejestrowanie wyników pomiarów w zakresie pH, potencjału redox, chloru wolnego, chloru związanego i temperatury;
- 3) badania jakości wody zgodnie z zaakceptowanymi przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie harmonogramami badań na 2024 rok oraz każdorazowo w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalniach, po przerwie eksploatacyjnej lub awarii. Zgodnie z wymaganym zakresem, częstotliwością i zastosowaniem metodyk referencyjnych określonych w rozporządzeniu z dnia 9 listopada 2015 r. *w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach*.

Wyniki badań były przekazywane Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Goleniowie na bieżąco.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie wydał roczne oceny uznając, że baseny odpowiadają wymaganiom cyt. rozporządzenia.

W bieżącym roku sprawozdawczym w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących utrzymania należytego stanu basenu oraz przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych skontrolowano pływalnię FALA w Goleniowie. W toku kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego i technicznego dwóch pomieszczeń higieniczno-sanitarnych. Wszczęto i prowadzono postępowanie administracyjne. Powierzchnie sufitów zostały odnowione (obowiązki decyzji wykonano).

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli

W sezonie letnim 2024r. na terenie powiatu goleniowskiego funkcjonowały dwa kąpieliska:

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

W odniesieniu do wody w kąpielisku w Lubczynie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie podjął następujące środki zarządzenia:

- a. wyznaczył punkt kontroli jakości wody do badań z przedmiotowego kąpieliska;
- b. pobrał 1 próbkę wody przed sezonem z przedmiotowego punktu poboru;
- c. pobrał dodatkowo próbki wody w związku sytuacją masowego śnięcia ryb;
- 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 pojawienie się śniętych ryb, ponadnormatywne wartości bakterii: enterokoków kałowych i dwukrotnie *Escherichii coli* decyzjami administracyjnymi wprowadził trzykrotnie w trakcie trwania sezonu kąpielowego zakaz kąpeli w kąpielisku w Lubczynie;
- 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 Goleniowie uchwala w sprawie określenia wykazu kąpielisk na rok 2024 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 Jeziora Dąbie.
 - b. Ustalił z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Goleniowie harmonogram pobierania próbek wody z kąpieliska. Harmonogram został zrealizowany zgodnie z ustaleniami. Próbki wody do badań pobierał terminowo, a sprawozdania z badań przekazywał niezwłocznie.
 - c. W przypadku zanieczyszczeń mikrobiologicznych wody każdorazowo wykonał dodatkowe badanie – próbki zastępujące.
 - 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 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. 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;
- d. w trakcie trwania sezonu kąpieliskowego stwierdzał brak przydatności wody do kąpeli, trzykrotnie decyzjami wprowadzono zakaz kąpeli z uwagi na występowanie sinic w kąpielisku w Stepnicy nad Zalewem Szczecińskim;
- e. 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 XXXVIII/457/24 z dnia 26.03.2024r. w sprawie określenia wykazu kąpielisk oraz sezonu kąpielowego na terenie Gminy Stepnica na rok 2024 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. Próbkę wody do badań pobierał terminowo, a sprawozdania z badań przekazywał niezwłocznie.
 - 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 sezonie letnim 2024r. na terenie powiatu goleniowskiego funkcjonowały również dwa miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli w Czarnocinie (MOWDK1, MOWDK2).

W okresie przygotowania do sezonu kąpielowego w ramach kontroli wewnętrznej organizatorzy miejsc wykorzystywanych do kąpeli pobrali do badania próbki wody i w trakcie trwania sezonu – łącznie 4 próbki wody. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie każdorazowo wydawał bieżące oceny jakości wody – stwierdzające przydatność wody do kąpeli.

Przeprowadzono kontrole jednego kąpieliska i jednego wszystkich miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli – nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

1. Wzmóżony 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 6 próbek (3 w ramach nadzoru i 3 w ramach kontroli wewnętrznej). Każdorazowo wyniki badań były analizowane. Przekroczeń badanych parametrów nie stwierdzono.

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

Szczegółowo monitoring kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli został opisany w pkt VI. W związku z zanieczyszczeniami rz. Odry zaplanowano i pobrano dodatkowo 2 próbki wody do badań z kąpieliska w Lubczynie.

2. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności

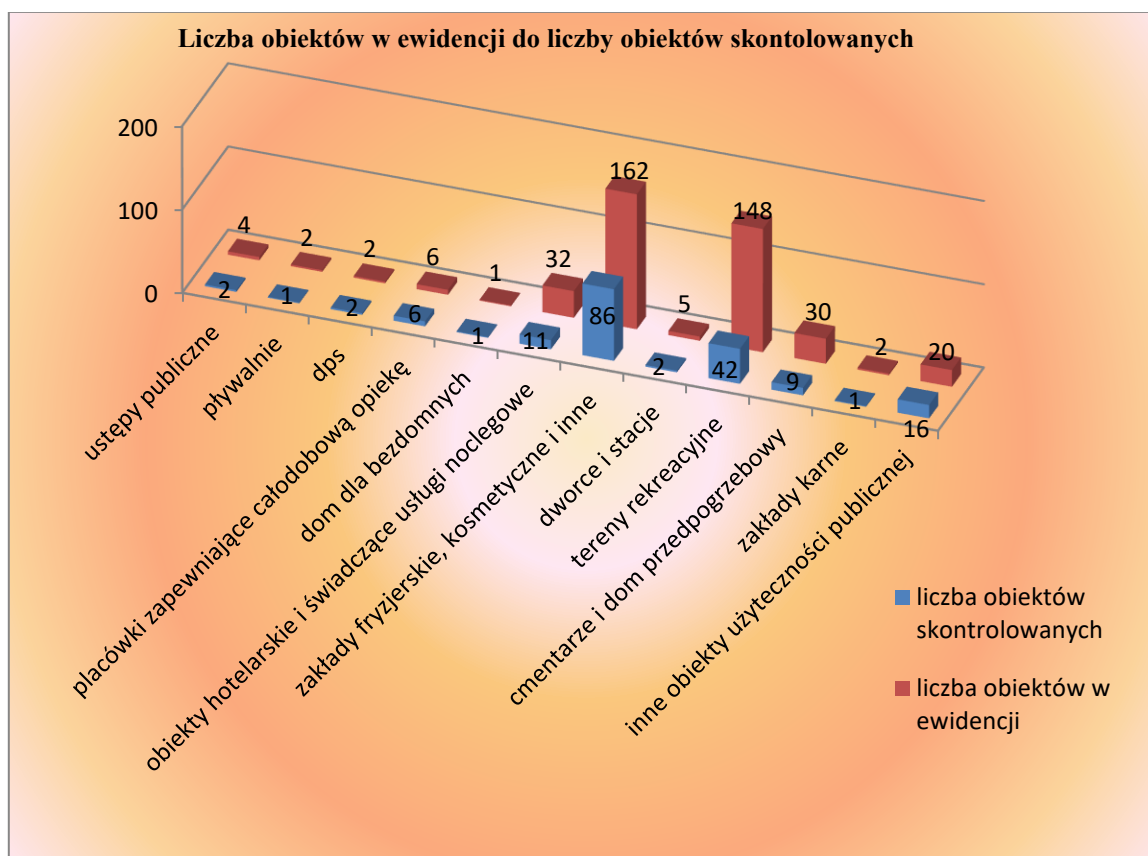
Nie prowadzono działań nadzorowych w 2024 roku w związku z zanieczyszczeniem Odry. Nie było zgłoszeń związanych z możliwym zanieczyszczeniem żywności potencjalnie związanych z rzeką Odrą.

VIII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 180 obiektów, w których przeprowadzono 189 kontroli.

Skontrolowano:

- 2 ustępy publiczne,
- 1 pływalnie,
- 2 domy pomocy społecznej,
- 6 placówek zapewniających całodobową opiekę,
- 1 dom dla bezdomnych,
- 11 obiektów hotelarskich i świadczących usługi noclegowe,
- 86 zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej i innych,
- 2 dworce i stacje,
- 42 tereny rekreacyjne,
- 9 cmentarzy i dom przedpogrzebowy,
- 1 zakład karny,
- 16 innych obiektów użyteczności publicznej.



W 9 spośród 180 skontrolowanych obiektów stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-sanitarne i techniczne.

Nałożono 4 mandaty karne na 2 gabinety kosmetyczne, 1 zakład fryzjerski i 1 tatuaż i wydano zalecenia doraźne. W przypadku 1 placu zabaw wydano zalecenia doraźne. Reasumując wydano 12 decyzji administracyjnych, w tym 8 prolongat.

Lp.	Nazwa i adres obiektu ze złym stanem sanitarno-higienicznym oraz higieniczno-sanitarnym i technicznym	Krótki opis czego dot. zły stan obiektu	Status: zalecenia doraźne/wszczęte postępowanie/decyzja administracyjna	
1	Ustęp publiczny, ul. Zielona Droga, Goleniów	<i>higieniczno-sanitarny i techniczny</i>	decyzja administracyjna	wykonana
2	Pływalnia kryta FALA, ul. Niepodległości 1, Goleniów	<i>higieniczno-sanitarny i techniczny</i>	decyzja administracyjna	wykonana
3	Zakład Karny w Nowogardzie, ul. Zamkowa 7	<i>higieniczno-sanitarny i techniczny</i>	decyzja administracyjna	w trakcie realizacji
4	Stadion sportowy w Maszewie	<i>higieniczno-sanitarny i techniczny</i>	decyzja administracyjna	w trakcie realizacji
5	Gabinet kosmetyczny, ul.	<i>higieniczno-sanitarny</i>	ukarano mandatem karnym i wydano zalecenia doraźne	

	Wrzosowa 5, Goleniów			
6	Gabinet kosmetyczny, ul. Pułaskiego 3, Goleniów	<i>higieniczno- sanitarny</i>	ukarano mandatem karnym i wydano zalecenia doraźne	
7	Zakład Fryzjerski ul. Władysława Jagiełły, Goleniów	<i>higieniczno- sanitarny</i>	ukarano mandatem karnym i wydano zalecenia doraźne	
8	Tatuaż ul. Szarych Szeregów, Goleniów	<i>higieniczno- sanitarny</i>	ukarano mandatem karnym i wydano zalecenia doraźne	
9	Plac zabaw w Maciejewie	<i>higieniczno- sanitarny</i>	wydano zalecenia doraźne	

Na dzień 31.12.2024r. prowadzone są postępowania administracyjne wobec 2 obiektów (zakładu karnego i stadionu sportowego).

W ewidencji PSSE w Goleniowie znajduje się 30 cmentarzy. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 9 cmentarzy, na których przeprowadzono łącznie 9 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/szczątków 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.

Ekshumacje przeprowadzone pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie były wykonywane przez firmy prowadzące usługi pogrzebowe. Pracownicy firm w czasie wykonywania prac posiadali odzież ochronną – kombinezony, maski, rękawice. Wydobytą ziemię wysypywano na matę, wydobyte szczątki umieszczano w nowej trumnie. Puste groby dezynfekowano chlorkiem wapnia. Odzież ochronną i matę traktowano jako odpad niebezpieczny, tj. umieszczano w worku koloru czerwonego z przeznaczeniem do utylizacji przez wyspecjalizowane firmy.

Zabezpieczenie imprez masowych

W analizowanym okresie sprawozdawczym do PSSE w Goleniowie wpłynęły 2 wnioski o zaopiniowanie formy organizacji, podjętych środków bezpieczeństwa oraz zastrzeżeniach do

stanu technicznego miejsca imprezy oraz przewidywanych zagrożeniach podczas imprez masowych: pn. „Urodziny Goleniowa” i Pikniku Rodzinnego Amazon 2024.

Wobec powyższego PPIS w Goleniowie postanowił nie wnosić sprzeciwu do organizacji ww. imprez 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.

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY:

IX. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami:

Liczba placówek pod nadzorem **184**, w tym:

- **19** żłobków,
- **2** kluby dziecięce,
- **24** przedszkoli,
- **4** inne formy wychowania przedszkolnego,
- **25** szkół podstawowych,
- **2** licea ogólnokształcące,
- **1** branżowa szkoła I stopnia,
- **1** szkoła specjalna (podstawowa),
- **9** zespołów szkół, w tym funkcjonujących **5** przedszkoli, **6** szkół podstawowych, **2** technika, **2** licea ogólnokształcące, **2** branżowe szkoły I stopnia, **3** szkoły specjalne, **1** warsztaty szkolne, **1** internat,
- **6** placówek z pobytem całodobowym, w tym **1** specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy, oraz **5** placówek opiekuńczo-wychowawczych ,
- **14** placówek wsparcia dziennego/opiekuńczo-wychowawcze,
- **6** placówek wychowania pozaszkolnego,
- **71** placówki wypoczynku i rekreacji, w tym **61** turnusów wypoczynku letniego, **10** turnusów wypoczynku zimowego.

Liczba przeprowadzonych kontroli ogółem **149 w tym :**

- **123** kontroli w ramach nadzoru nad placówkami nauczania i wychowania, podczas których przeprowadzono **1 kontrolę interwencyjną**, **32** kontroli **sprawdzających** wykonanie nałożonych obowiązków oraz **1** kontrolę sanitarną w tym interwencyjną podjętą wspólnie z sekcją Higieny Pracy,
- **26 kontroli** w placówkach sezonowych (zima - 8/lato - 18).

Liczba załatwionych interwencji: 2

Lp.	Rodzaj placówki	Interwencja zasadna dotyczyła	Interwencja bezzasadna dotyczyła	Podjęte działania
1.	Szkoła Podstawowa		Z dnia 19.01.2024 r. Zawilgocenia, plam ubytków tynku, „pęcherzy” oraz czarnego nalotu na ścianie w Sali gimnastycznej oraz dezynfekcji szafek uczniowskich na ubrania wierzchnie.	Kontrola interwencyjna w dniu 23.01.2024 r. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 29.01.2024 r.
2.	Zespół Szkół	Przetrzymywanie w magazynie bańki z paliwem i akumulatory.	Z dnia 14.10.2024 r. Zbyt duża liczba uczniów w szatni oraz w grupie w stosunku do metrażu na jednego ucznia w pracowniach warsztatowych.	Kontrola sanitarna w tym interwencyjna w dniu 15.10.2024 r. (wspólnie z pracownikami sekcji HP) w zakresie oceny warunków do praktycznej nauki zawodu. Odpowiedź do osoby skarżącej w dniu 21.10.2024 r. W wyniku wszczętego postępowania administracyjnego wydano decyzje administracyjne w zakresie HDiM oraz HP. Wystawiono decyzję płatniczą.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

Rodzaj placówki		Liczba placówek								
		nowo od-danych w nowych objektach	nowo otwartych w obiektach istniejących	Istniejących przeniesionych do nowych objektów lub z	zlikwidowanych	po remontach generalnych	z nowo od- danymi objektami	z modernizowany	z nowo otwartymi	z modernizowany
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Żłobki	01	0	1 Niepubliczny Żłobek Sensoryczny ul. 15 lutego 16Aw Nowogardzie	0	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	02	1 Punkt Przedszkolny Akademia Malucha Integracyjny ul. T. Kościuszki 16F w Nowogardzie	0		0	0	0	0	1	0
Szk. Podst.	03	1 Niepubliczna Szkoła Podstawowa Specjalna ul. T. Kościuszki 16F w Nowogardzie	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	04	1 Zespół Szkół Publicznych – Przedszkole Publiczne ul. Klimatyczna 12 w Kliniskach Wielkich	0	0	0	0	0	0	1	0
Pozostałe placówki	05	0	1 Niepubliczna Poradnia Psychologiczno- Pedagogiczna ul. Bohaterów Warszawy 71 w Nowogardzie	0	0	0	0	0	0	0
OGÓŁEM	06	3	2	0	0	0	0	0	2	0

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

Ocenie pod względem technicznym i sanitarnym poddano – **84** placówek stałych, 26 sezonowych w trakcie przeprowadzonych w nich – **149** kontrolach. Liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach – **11171**, liczba uczestników wypoczynku w skontrolowanych turnusach – **631**.

Wszystkie skontrolowane placówki oświatowe zlokalizowane są w budynkach spełniających wymagania w zakresie funkcjonalności określone dla obiektów użyteczności publicznej przeznaczonych na stały lub czasowy pobyt ludzi.

Wyniki kontroli wykazują tendencję stałej i systematycznej poprawy w zakresie infrastruktury, w tym do realizacji zajęć z wychowania fizycznego, stanu sanitarno-higienicznego szkół i placówek w tym estetyki, pomimo nie zapewnienia przez organy prowadzące środków

finansowych na pełną realizację potrzeb remontowych (wydano 12 decyzji zmieniające termin).

W jednym przypadku stwierdzono zarówno zły stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny w publicznym przedszkolu w Goleniowie. Stwierdzono brak tablicy informacyjnej na placu zabaw określającej zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu sportowego, na klatce schodowej powierzchnia poręczy nie jest gładka, trudna do utrzymania w czystości została pokryta szorstkim i lekko chropowatym materiałem (pokrycie ma za zadanie zabezpieczyć poręczę przed zsuwaniem się po nich dzieci), w pomieszczeniu szatni na parterze szafki na odzież posiadają odklejającą się okleinę, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości, na parterze i I piętrze osłony na grzejnikach centralnego ogrzewania wyeksploatowane posiadające liczne ubytki, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości, częściowy brak osłon lub zabezpieczeń grzejników ogrzewania centralnego w Sali nr 2, zły stan techniczny stolarki drzwiowej do pomieszczenia sanitarnego w sali nr 8, powierzchnia zniszczona i wyeksploatowana, posiada miejscowe ubytki, nie jest gładka, trudna do utrzymania w czystości, brak listew przypodłogowych w sali nr 7 powierzchnie nierówne, trudne do utrzymania w czystości, ubytki tapety na ścianie przy oknie w sali nr 7 powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości, ubytki glazury/listwy przypodłogowej w holu przy wejściu do pomieszczenia sanitarnego przy sali nr 7, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości, w pomieszczeniu sanitarnym przy sali nr 7 miski ustępowe nie oczyszczone z oznakowania montażowego, powierzchnie trudne do utrzymania w czystości, w pomieszczeniu o nazwie izolotka przy sali nr 7 pościel wszystkich dzieci przechowywana w szafie bez indywidualnych półek bez zapewnienia segregacji oraz przypisania do konkretnego dziecka w sposób zapobiegający przenoszeniu się zakażeń, w pomieszczeniu sanitarnym przy sali nr 7 w szafie i na szafie przechowuje się materiały plastyczne, dydaktyczne i pomocnicze do prowadzenia zajęć - brak porządku i czystości, we wszystkich pomieszczeniach sanitarnych środki czystości oraz sprzęt porządkowy przechowywane poza miejscami do tego przeznaczonymi, pomieszczenia sanitarne nie są utrzymane w należyтым porządku, w pomieszczeniach sanitarnych przetrzymywana odzież wierzchnia oraz inne prywatne rzeczy pracowników przedszkola, pomieszczenia przedszkola nie są utrzymane w należytej czystości i porządku, tj. w salach zajęć w kątach widoczny zalegający kurz, pod schodami klatki schodowej na parterze przetrzymuje się zbędne rzeczy m.in. telewizor, drabina, odkurzacz oraz inny sprzęt porządkowy – miejsce nie utrzymane w należyтым porządku i czystości na posadzce zalegający kurz, w pomieszczeniu sanitarnym dla pracowników na parterze na szafie brudno, powierzchnie ścian i posadzki niedomyte i zakurzone.

Nałożono mandat w wysokości 200,00 zł. Wydano decyzję nakazującą poprawę warunków sanitarno-technicznych z terminem realizacji obowiązków do 31.08.2024 r. Decyzja została wyegzekwowana.

W jednym przypadku stwierdzono zły stan higieniczno- sanitarny w przedszkolu niepublicznym w Goleniowie. Stwierdzono, że wszystkie pomieszczenia nie są utrzymane w czystości i porządku, brudno utrzymana podłoga, dywany na podłodze niedomyte, zalegająca warstwa kurzu widoczne pajęczyny, w tym na kratkach wentylacyjnych, widoczne na ścianach zabrudzone zwinięte kable, część zabawek i pomocy dydaktycznych w tym w kartonach zakurzona, przechowywana bezpośrednio na brudnej podłodze, pomieszczenia sanitarne nie są utrzymane w czystości i porządku, brudno utrzymana podłoga, warstwa kurzu na

powierzchniach rur kanalizacyjnych, tarasy przy salach zajęć utrzymane brudno, widoczna zaśmiecona posadzka, pajęczyny, zbędne przedmioty i wiszące w sposób przypadkowy kable, pomieszczenie magazynowe na niskim parterze m.in. do przechowywania sprzętu porządkowego, środków czystościowych, dezynfekujących nie jest utrzymane w czystości i porządku, panuje ogólny bałagan, brak segregacji przechowywanych przedmiotów i rzeczy, otoczenie od strony placu zabaw nie jest utrzymane w porządku, panuje ogólny bałagan przechowuje się w sposób nieuporządkowany dużą ilość zgromadzonych różnych rzeczy, brak bieżącej czystości na schodach zewnętrznych od strony wejścia do szatni dzieci, zalega piasek, liście oraz pajęczyny widoczne na murze, uszkodzone pojedyncze świetlówki w lampach jarzeniowych w salach zajęć,

Nałożono mandat w wysokości 500.00 zł. Nieprawidłowości w trybie bieżącym zostały usunięte. W celu poprawy stanu technicznego wydano decyzję nakazującą poprawę warunków sanitarno-technicznych, która jest w trakcie realizacji.

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 **33** decyzji administracyjnych, w tym:

- **16** decyzji nakazujących poprawę warunków sanitarno-technicznych. 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 - 3,
 - placów zabaw/rekreacyjnych, boisk sportowych - 5,
 - ciągów komunikacyjnych, schodów, szatni w budynkach oświatowych, tj. powierzchni ścian i sufitów, osłon / zabezpieczenia na grzejnikach centralnego ogrzewania - 9,
 - sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży, tj. ścian i sufitów oraz powierzchni podłogowych - 10,
 - dostosowania mebli przez oznakowanie do wzrostu w tym udokumentowanie tych czynności - 3,
 - stanu sanitarno-higienicznego toalet - 8,
 - warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego - 2,
 - pomiarów oświetlenia - 8,
 - wentylacji grawitacyjnej - 3,
 - jadalnie - 1.

Wydane decyzje nakazujące dotyczyły 16 obiektów :

- przedszkola niepubliczne - 2 (Goleniów),
- przedszkola publiczne - 2 (Goleniów 1, Nowogard 1),
- szkoły podstawowe publiczne - 7 (Maszewo 1, Nowogard 3, Goleniów 3),
- zespoły szkół - 3 w tym 1 specjalny (Goleniów 2, Nowogard 1),
- placówka opiekuńczo-wychowawcza całodobowa - 1 (Nowogard),
- placówka pracy pozaszkolnej - świetlica środowiskowa - 1 (Maszewo).
- **16** 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,

- **1** decyzja - opinia na wniosek strony dot. niepublicznego żłobka,
- **3** opinie sanitarne dot. (1 opinia sanitarna Niepubliczna Placówka Kształcenia Ustawicznego w Załomiu; 1 opinia sanitarna Niepubliczna Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Nowogardzie; 1 opinia sanitarna Niepubliczna Szkoła Podstawowa Specjalna Sensoria w Nowogardzie),
- Wyegzekwowano ogółem **16** decyzji administracyjnych, w tym **1** z lat ubiegłych,
- Wydano **27** decyzje płatnicze na kwotę **3616,00 zł** (słownie: trzy tysiące sześćset szesnaście złotych 00/100),
- Wydano 2 postanowienia (2 omyłki pisarskie),
- Wystawiono **2 mandaty na kwotę 700 zł (siedemset złotych 00/00)** za stwierdzone nieprawidłowości w dwóch przedszkolach dot. braku należytej czystości i porządku,
- Skierowano **29** 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.

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

W 2024 r. kontrolując 84 placówki nauczania i wychowania stwierdzono, że w większości obiektów zapewnione zostały w nich właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej: zapewniono odpowiedni stan techniczny urządzeń, bieżącą zimną i ciepłą wodę, środki higieny osobistej. Standardy dostępności do urządzeń higieniczno-sanitarnych dla dzieci i młodzieży (umywalka, miska ustępowa/ pisuar) zachowane.

Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej stwierdzono w 9 placówkach. Brak wyposażenia w środki higieny osobistej stwierdzono w Środowiskowym Ognisku Wychowawczym TPD w Bielicach. Wydano decyzję nakazującą – została wyegzekwowana. Zaniedbanie czystości i porządku w Publicznym Przedszkolu Stokrotka w Goleniowie oraz w Niepublicznym Przedszkolu Wesołe Smyki w Goleniowie – wydano zalecenia pokontrolne. Niewłaściwy stan techniczny stwierdzono w 9 placówkach (4 przedszkola, 3 szkoły podstawowe, 1 placówka opiekuńczo-wychowawcza, 1 środowiskowe ognisko wychowawcze). W związku z powyższym wydano 9 decyzji nakazujących, w których nałożono obowiązki w celu zapewnienia dobrego stanu sanitarno-technicznego w zakresie warunków do utrzymania higieny osobistej, tj. doprowadzenie do prawidłowego stanu technicznego i sanitarnego ścian, sufitów, urządzeń sanitarnych (stanu technicznego baterii przy umywalkach, natrysków) oraz wyeksploatowanych rur kanalizacyjnych.

W miesiącach lipiec-sierpień prowadzono działania edukacyjno-informacyjne nt. bezpieczeństwa zdrowotnego wody, tj.: jakości ciepłej wody użytkowej w wewnętrznych instalacjach wodociągowych w budynkach - w ramach przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2024/2025.

7 szkół i placówek posiada miejscowe odprowadzanie ścieków (szamba):

- Szkoła Podstawowa w Orzechowie 24, 72-200 Nowogard, Gmina Nowogard,
- Szkoła Podstawowa w Żabowie 17, 72-200 Nowogard, Gmina Nowogard,
- Szkoła Podstawowa w Błotnie 27, 72-200 Nowogard, Gmina Nowogard,

- Szkoła Podstawowa w Strzelewie 55a , 72-200 Nowogard, Gmina Nowogard,
- Szkoła Podstawowa w Rożnowie Nowogardzkim 60, 72-130 Maszewo, Gmina Maszewo,
- Świetlica Środowiskowa w Danowie 19, 72-100 Goleniów, Gmina Goleniów,
- Środowiskowe Ognisko Wychowawcze TPD Bielice , 72-130 Maszewo.

Główną przyczyną funkcjonowania w/w szkół i placówek bez kanalizacji jest brak miejscowej kanalizacji w tych miejscowościach. Wszystkie nadzorowane placówki na terenie powiatu goleniowskiego posiadają instalacje wodociągowe. W nadzorowanych placówkach na terenie powiatu goleniowskiego nie występują ustępy zewnętrzne.

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

Rodzaj placówki		Placówki posiadające												
		Instalację kanalizacyjną przyłączoną do sieci kanalizacyjnej (zgodnie z drukiem Mz-53)		Brak kanalizacji						Instalację wodociągową	Brak wodociągów			
				zbiorniki bezodpływowe (szamba)	Przydomowe oczyszczalnie ścieków	Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez kanalizacji	Studnie głębinowe	Podać przyczyny funkcjonowania placówek bez wodociągów						
1		2		3		4	5	6		7				
Lata		2023	2024	2023	2024	2023	2024			2023	2024	2023	2024	
Żłobki		18	21	0	0	1	1	Brak ogólnej sieci kanalizacyjnej w obrębie budynku w miejscowości Żółwia Błoc Gmina Goleniów	21	0	0	0	0	
Przedszkola		27	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	
Szk. Podst.		21	25	4	5	0	0	Brak ogólnej sieci kanalizacyjnej w miejscowościach	25	0	0	0	0	
Licea		2	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	
Ponadpodstawowe szkoły zawodowe		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Szkoły specjalne		0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	
Zespoły szkół		8	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	
Placówki z pobytem całodobowym		2	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	
Placówki opiekuńczo – wychowawcze wsparcia dziennego		5	2	4	2	0	0	Brak ogólnej sieci kanalizacyjnej w miejscowościach	2	0	0	0	0	
OGÓŁEM		84	89	8	7	1	1		89	0	0	0	0	

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

Oświetlenie:

W trakcie kontroli informowano o aktualnie obowiązującej normie dotyczącej oświetlenia jest norma PN-EN 12464-1:2021 "Światło i oświetlenie - Oświetlenie miejsc pracy". W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2024 r. stwierdzono w 8 placówkach wyniki oświetlenia sztucznego niezgodnych z Polską Normą.. Wydano 9 decyzji nakazujących zapewnienie właściwego oświetlenia.

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

Wentylacja:

W zakresie zapewnienia właściwej wentylacji wydano 3 decyzje administracyjne. W trakcie kontroli placówek oświatowo-wychowawczych 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 dzieci siedzących w meblach niedostosowanych	Liczba wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych decyzji z lat ubiegłych / z bieżącego roku
	liczba skontrolowanych placówek	liczba ocenionych placówek	%	liczba ocenionych oddziałów	w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach	%					
2024	54	38	70,4	216	0	0	0	0	3613	0	0	0	0/0
2023	63	48	76,2	209	2	4,2	12	5,7	3682	167	2	2	2/2

Ocena dostosowania mebli szkolnych i przedszkolnych do wymagań ergonomii w 2024 r. Przeprowadzono ocenę dostosowania mebli do wzrostu:

- przedszkolaków w 23 przedszkolach
- uczniów w 12 szkołach podstawowych,
- 1 liceum ogólnokształcącym,
- 2 zespołach szkół (1 przedszkole, 1 technikum, 1 liceum ogólnokształcące, 1 szkoła branżowa I stopnia).

Łącznie oceniono w 38 placówkach w 216 oddziałów - 3613 stanowisk. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

2.2 Jakość wyposażenia placówek

W celu zapewnienia dobrego stanu technicznego mebli edukacyjnych krzeseł i stolików w 2024 r. wydano 3 decyzje administracyjne dot. właściwego oznakowania mebli edukacyjnych do wzrostu w tym udokumentowanie tych czynności oraz zapewnienie dobrego stanu technicznego stołów i krzeseł. W obiektach: Szkoła Podstawowa Nr 4 w Goleniowie; Środowiskowe Ognisko Wychowawcze TPD w Bielicach (decyzja wyegzekwowana); Publiczne Przedszkole z Oddziałami Integracyjnymi Zielone Przedszkole w Nowogardzie. Należy podkreślić, iż następuje ciągła i systematyczna poprawa stanu technicznego wyposażenia placówek.

W 2024 r. skontrolowano 54 placówek pod względem posiadania mebli z certyfikatami oraz urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami. Rodzaje placówek skontrolowanych: 25 przedszkoli, 19 szkół podstawowych, 2 licea ogólnokształcące, 1 szkoła specjalna, 7 zespołów szkół w tym 1 specjalny (szkoły funkcjonujące w zespołach 4 przedszkola, 3 szkoły podstawowe, 1 liceum ogólnokształcące, 4 szkoły ponadpodstawowe zawodowe, 3 szkoły specjalne).

W 54 placówkach stwierdzono meble zakupione po 1997 r. w 100 %. Analizując szkoły i placówki pod względem odsetka mebli z certyfikatami wynosi 100 %.

Ocenę posiadania certyfikatów na urządzenia i sprzęt sportowy przeprowadzono w 54 skontrolowanych w/w placówkach. Analizując placówki pod względem odsetka urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami stwierdzono, że 1 placówka posiada do 50% urządzeń i sprzętów sportowych z certyfikatami (dot. I Liceum Ogólnokształcącego w Nowogardzie).

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

W 2024 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie obowiązku zapewnienia miejsca do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych. Wszystkie 54 skontrolowane 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	%			
2024	29	13	44,8	229	5	38,5	36	15,7	5	0	0/0
2023	36	29	80,6	399	15	51,7	75	18,8	15	0	0/0

W ramach bieżącego nadzoru oceniono rozkład zajęć lekcyjnych w 229 oddziałach skontrolowanych 13 szkołach (11 szkół podstawowych, 1 liceum ogólnokształcące 1 zespół szkół). Nieprawidłowości stwierdzono w 36 oddziałach skontrolowanych 5 szkołach podstawowych. W zakresie, że 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 podobnie jak w ubiegłych latach 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.

Nie odnotowano zmianowości systemu nauczania w szkołach.

2.5 Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

Przeprowadzono ważenie tornistrów ogółem w 4 szkołach podstawowych, liczba oddziałów objętych badaniem 20, liczba uczniów poddanych badaniom 126.

Nieprawidłowa waga tornistra szkolnego >15% masy ciała ucznia stwierdzono u 7 dzieci. (Tornister /plecak nie powinien ważyć więcej niż 10 do 15 procent masy ciała dziecka).

Badania obciążenia uczniów ciężarem tornistrów wykonano zgodnie z planem pracy na rok 2024 a także w ramach kampanii pn. **#MojaSzkołaZdrowaSzkoła**. Do zadania wytypowano cztery szkoły podstawowe.

Oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów dokonano w:

- 1) Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Marii Konopnickiej ul. Żeromskiego 5 w Nowogardzie w dniu 08.04.2024 r. - badanie przeprowadzono w 2 klasach (klasy 3a,4a). Liczba uczniów objętych badaniem 30 z czego waga tornistra szkolnego > 15% masy ciała ucznia stwierdzono u 1 ucznia objętych badaniem.
- 2) Szkoła Podstawowa w Rożnowie Nowogardzkim 60 w dniu 08.04.2024 r. - badanie przeprowadzono w 2 klasach (klasy 3, 4). Liczba uczniów objętych badaniem 19 z czego waga tornistra szkolnego > 15% masy ciała ucznia stwierdzono u 3 uczniów objętych badaniem.
- 3) Szkoła Podstawowa w Orzechowie 24 w dniu 28.10.2024 r. – badanie przeprowadzono w 8 klasach (klasy 1,2,3,4,5,6,7,8). Liczba uczniów objętych badaniem 45 z czego waga tornistra szkolnego > 15% masy ciała ucznia stwierdzono u 3 uczniów objętych badaniem.
- 4) Szkoła Podstawowa w Strzelewie 55a w dniu 29.10.2024 r. – badanie przeprowadzono w 8 klasach (klasy 1,2,3,4,5,6,7,8). Liczba uczniów objętych badaniem 32 - nie stwierdzono wagi tornistra szkolnego > 15% masy ciała u uczniów objętych badaniem.

Podczas oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych prowadzono działania informacyjno-edukacyjne wspólnie z pracownikiem pionu Oświaty Zdrowia i Promocji Zdrowia. Każdy uczeń po przeprowadzeniu ważenia tornistra otrzymał pisemny wynik wagi tornistra oraz informację dla ucznia i rodzica o prawidłowej lub nieprawidłowej wadze tornistra, o zdrowotnych konsekwencjach zbyt ciężkiego tornistra oraz sposobach redukcji ciężaru tornistra. Uczniowie klas edukacji wczesnoszkolnej funkcjonują w uczniowskim systemie nauki, oddziały mają przydzieloną salę, w której uczniowie spędzają cały czas oraz mają zapewnione indywidualne szafki/ półki na pozostawienie podręczników i przyborów

szkolnych . Oddziały klas starszych IV-VIII funkcjonują w systemie *pracowniany*, uczniowie po każdej lekcji zmieniają salę zajęć. Na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych mają zapewnione głównie szafki indywidualne w korytarzu.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

W 2024 r. w 29 placówkach skontrolowano warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Ustalono, że 2 placówki nie posiadają, własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f. Jest to Szkoła Podstawowa Specjalna w Nowogardzie oraz Szkoła Podstawowa Nr 3 Nowogardzie, która korzysta z kompleksu sportowego w sąsiednim połączonym łącznikiem budynku II Liceum Ogólnokształcącego.

Niewystarczające warunki do prowadzenia zajęć wf stwierdzono w następujących szkołach:

- Szkoła Podstawowa w Strzelewie 55, 72-200 Nowogard. Zajęcia z wf odbywają się w korytarzu, brak przebieralni. Szkoła posiada boisko.
- Szkoła podstawowa w Komarowie 5 , 72-105 Lubczyna. Zajęcia z wf odbywają się w korytarzu, brak przebieralni. Szkoła posiada boisko.

W 21 placówkach posiadających szkolny zespół sportowy stwierdzono 1 nieczynne natryski w II Liceum Ogólnokształcące w Nowogardzie z uwagi na ich zły stan techniczny. W celu zapewnienia dobrego stanu techniczno-sanitarnego natrysków aktualna jest decyzja administracyjna.

W skontrolowanych 7 szkołach podstawowych i 3 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 2024 roku wydano 2 decyzje nakazujące w zakresie poprawy warunków sanitarno-technicznych prowadzenia zajęć wf w zakresie ścian, sufitów, nawierzchni podłóg, zaplecza sanitarnego w tym natryskowni, magazynów sportowych, równej nawierzchni terenów sportowych – boisk).

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

W roku 2024 na skontrolowanych 24 szkół i zespołów szkół, 9 szkół przygotowywało posiłki na miejscu, a w 13 Szkołach posiłki były dowożone. Ze skontrolowanych wydawano ciepłe posiłki (pełne obiady) w 17 placówkach, w tym 5 szkół posiłki jednodaniowe. Ze wszystkich posiłków skorzystało 1521 dzieci i młodzieży, w tym 54 skorzystało z posiłków dofinansowanych. Ponadto w szkołach i zespołach szkół były organizowane śniadania w 6 placówkach, z których korzystało 400 uczniów. Do dyspozycji były napoje w 24 placówkach.

W 3 szkołach funkcjonują sklepiki szkolne, prowadzone przez podmioty zewnętrzne. W 6 szkołach odnotowano funkcjonowanie automatów z żywnością i napojami.

W jednym przypadku w szkole podstawowej wydano decyzję administracyjną w zakresie poprawy stanu technicznego i sanitarnego krzeseł i stolików w jadalni.

Ocena sposobu żywienia w jednostkach systemu oświaty (opracowanie pionu Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku).

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 | - | 15 ocen, |
| 2. stołówki przedszkoli | - | 20 ocen, |
| 3. stołówki na koloniach, obozach, półkoloniach | - | 8 ocen, |
| 4. stołówki w domach pobytu osób starszych | - | 4 oceny, |
| 5. stołówki w żłobkach | - | 12 ocen, |
| 6. internat | - | 1 ocena. |

W sumie przeprowadzono 60 teoretycznych ocen jadłospisów, w tym 51 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.

W zawiązku 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 2024 roku w jednostkach systemu oświaty nie pobrano próbki posiłku obiadowego.

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.

Nadzór nad sklepikami szkolnymi

Obecnie na terenie powiatu goleniowskiego zarejestrowanych jest 6 sklepików szkolnych, skontrolowano 5, w tym 4 z arkuszem oceny zakładu. Zatwierdzono 1 nowy zakład. Łącznie przeprowadzono 9 kontroli, w tym 2 interwencyjne, na zgłoszenie rodziców w sprawie wprowadzania do obrotu „niezdrowych” produktów spożywczych. Czynności kontrolne przeprowadzone w ww. zakładach nie wykazały nieprawidłowości w zakresie wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 roku.

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.

Podczas kontroli w 2 zakładach stwierdzono inne nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego stanu technicznego (usunięto na bieżąco), brak prowadzonych zapisów w rejestrach HACCP i GHP/GMP, przechowywania kanapek poza urządzeniem chłodniczym oraz przygotowywania kanapek oraz innych dań niezgodnie z decyzją zatwierdzeniem. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 250,00zł. Nie wydano decyzji administracyjnych.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

W 29 skontrolowanych szkołach realizowana jest profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami, w tym 22 szkół wszystkich rodzajów posiada gabinety profilaktyki zdrowotnej we właściwym stanie sanitarnym i technicznym, do własnej dyspozycji.

W 4 szkołach opiekę zdrowotną i pomocy przedlekarskiej zapewniono w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki. W 3 szkołach profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami jest świadczona poza terenem placówki.

X. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Wypoczynek letni

Na terenie powiatu goleniowskiego organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży zgłosili organizację **61 turnusów**. Formy wypoczynku letniego - **33** w obiektach hotelowych lub innych obiektach świadczących usługi, **1** w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku, **27** formy w miejscu zamieszkania. Ogółem dla **1549** dzieci i młodzieży. Skontrolowano **18** turnusów, tj.:

- 8 turnusów w obiektach hotelowych lub innych obiektach świadczących usługi hotelarskie, w których wypoczywało 226 uczestników,
- 1 w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku – 48 uczestników,
- 9 formy w miejscu zamieszkania – 181 uczestników.

Łącznie w skontrolowanych placówkach wypoczywało 455 dzieci i młodzieży.

Według wykazu elektronicznej bazy wypoczynku organizatorzy skontrolowanych turnusów zadeklarowali organizację wypoczynku dla **487** dzieci i młodzieży (organizatorzy zgłosili korekty do Kuratorium dot. liczby dzieci na swoich turnusach).

Podsumowując wyniki przeprowadzonych - **18** 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: (8 kontroli)

- Ośrodek Kolonijno-Szkoleniowy „Frajda” w Czarnocinie należący do Szkoły Aktywnego Wypoczynku „Frajda” w Czarnocinie, 72-112 Stepnica jest organizatorem 9 zgłoszonych turnusów kolonii letnich. Skontrolowano wypoczynek w czasie trwania I turnusu.
- Ośrodek Rekreacyjno-Sportowy „Gumiś” w Czarnocinie,

72-112 Stepnica. W obiekcie zorganizowano łącznie 14 turnusów wypoczynku przez 9 organizatorów w tym 2 organizatorów więcej niż 1 turnus (tj. 2 turnusy i 4 turnusy). Organizatorami wypoczynku są głównie kluby sportowe. Skontrolowano 6 organizatorów wypoczynku - forma wypoczynku głównie obozy piłkarskie.

- 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 II turnus wypoczynku.

Obiekty używane okazjonalnie do wypoczynku: (1 kontrola)

- Zespół Szkół Nr 1 w Nowogardzie ul. Ks. J. Poniatowskiego – Internat. Forma wypoczynku obóz sportowy UKS Dziewiątki z Legnicy - 1 turnus.

W miejscu zamieszkania: (9 kontroli)

- Goleniowski Dom Kultury organizator 7 turnusów półkolonii. Skontrolowano 2 turnusy. Prowadzono dożywianie.
- Szkoła Pływania Gryfik Goleniów organizator 2 półkolonii w Szkole Podstawowej nr 1 w Goleniowie. Skontrolowano 1 turnus. Prowadzono dożywianie.
- Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Goleniowie organizator 6 turnusów półkolonii. Skontrolowano 1 turnus. Prowadzono dożywianie,
- Stajnia Komarowo, 72-100 Goleniów, Katarzyna Bułek organizator 3 turnusów półkolonii w formie obozów jeździeckich. Skontrolowano 1 turnus. Prowadzono dożywianie.
- Stajnia Fantazja w Niewiadowie, 72-100 Goleniów, organizator 3 turnusów półkolonii w formie obozów jeździeckich. Skontrolowano 1 turnus. Prowadzono dożywianie.
- Półkolonia Akademia Tenisa Goleniów organizator 2 półkolonii w Szkole Podstawowej nr 4 w Goleniowie. Skontrolowano 1 turnus. Prowadzono dożywianie.
- Półkolonia w Szkole Podstawowej w Białuniu, 72-100 Goleniów. Skontrolowano 1 turnus. Prowadzono dożywianie.
- Półkolonia Klub Sportowy Hanza Goleniów organizator 3 turnusów 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 kąpieli w miejscowości Czarnocin gm. Stepnica - czynne w okresie wypoczynku. Nadzór sanitarny prowadzony przez Sekcję Higieny Komunalnej tut. Inspekcji.

W ramach przygotowania do sezonu letniego została nawiązana współpraca z władzami lokalnymi, strażą pożarną, policją, Nadleśnictwami, WOPR, jednostkami pozarządowymi i innymi oraz Kuratorium Oświaty w Szczecinie.

Wzorem lat ubiegłych w ramach przygotowania do sezonu letniego organizatorzy wypoczynku letniego zostali poinformowani i zaproszeni do udziału w szkoleniu on-line zorganizowanym przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w dniu 06.06.2024 r.

W celu zapewnienia bezpiecznego wypoczynku kontrole sanitarne w placówkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży prowadzone we współpracy z pionami HŻŻIPU, HK, OZiPZ w PSSE w Goleniowie. Ponadto pracownicy sekcji HDiM współpracowali i brali udział w organizowanych

impresach otwartych na terenie Powiatu Goleniowskiego poprzez wystawianie stanowiska edukacyjnego w zakresie promocji zdrowia i zdrowego stylu życia oraz bezpiecznego wypoczynku przez pion OZiPZ naszej Inspekcji.

Stan zdrowia uczestników wypoczynku letniego bez stwierdzonych wypadków, urazów, hospitalizacji.

W czasie trwania wypoczynku dzieci i młodzieży nie zgłoszono interwencji dot. organizatorów i placówek.

2. Wypoczynek zimowy

Na terenie powiatu goleniowskiego organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży zgłosili organizację **10 turnusów**. Formy wypoczynku zimowego: **3** w obiektach hotelowych lub innych obiektach świadczących usługi, **7** formy w miejscu zamieszkania. Ogółem dla **254** dzieci i młodzieży.

Skontrolowano **8** turnusów, tj.:

- 2 turnusy w obiektach hotelowych lub innych obiektach świadczących usługi hotelarskie, tj. Zajazd Modrzewie, Modrzewie 10i, 72-100 Goleniów (organizator 2 turnusów) , skontrolowano 1 turnus w których wypoczywało 10 dzieci. Hotel „Przystań” w Nowogardzie ul. Zielona 1 , w obiekcie odbył się wypoczynek zgłoszony turnus przez klub Sportowy Arkonia Szczecin dla 17 chłopców.
- 6 formy w miejscu zamieszkania (półkolonie) dla 149 uczestników. Wypoczynek w formie półkolonii odbywał się w obiektach szkolnych wraz z pełną infrastrukturą sportową. Jedynie Miejska i Powiatowa Biblioteka Publiczna w Goleniowie organizator 2 turnusów w formie półkolonii. Skontrolowano 1 turnus.

Prowadzono dożywianie w 5 obiektach wypoczynku, 1 organizator nie zapewnił dożywiania na półkolonii.

Łącznie w skontrolowanych placówkach wypoczywało **176** dzieci i młodzieży.

Według wykazu elektronicznej bazy wypoczynku organizatorzy skontrolowanych turnusów zadeklarowali organizację wypoczynku dla **213** 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.

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

Nie odnotowano skarg i interwencji dot. wypoczynku dzieci i młodzieży.

XI. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

1. Stan sanitarny zakładów pracy

W 2024 roku ewidencją objęte były 324 zakłady pracy, przeprowadzono 146 kontroli w 127 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, obniżenia stężenia i natężenia czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy, zapewnienia właściwego oznakowania opakowań stosowanych i przechowywanych substancji i ich mieszanin.

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>	
1	2	3	4	5	6	7
1						
2	1	1	0	0	1	
3						
5						
6						
7						
8						
9						
10	3	31	0	2	29	2
11						
12						
13						
14						
15						
16	5	28	0	2	26	3
17	1	9	0	0	9	
18						
19	1	1	0	0	1	
20						

21						
22	1	11	10	0	1	
23	1	6	0	0	6	
24	1	2	0	0	2	
25	2	239	9	0	230	
26						
27	1	30	0	0	30	
28	2	84	9	0	75	2
29						
30	1	164	126	0	38	1
31	3	564	0	3	561	1
32						
33						
35						
36						
37						
38						
39						
41						1
42	1	1	0	0	1	
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						
85						
86						
87						
88						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
Razem	24	1171	154	7	1010	10

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	20	20	1	1	3	0	0
Razem	20	20	1	1	3	0	0

Brak informacji do PWIS – 3, brak rejestru prac – 1, brak rejestru pracowników – 1.

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	21	21	0	0	0	0	0	0
Suma	21	21	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:	48	
a)	detergentów	0	
2	Liczba stosujących, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, w tym:	1	
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	1	

6. Choroby zawodowe

Choroby zawodowe w powiecie

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

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:	2	
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:	32	
a)	wprowadzanie do obrotu	17	

b)	stosowanie	15	
2	Liczba decyzji w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych w tym:	0	
a)	liczba decyzji nakazujących wycofanie z obrotu produktów biobójczych	0	
b)	liczba wycofanych z obrotu produktów biobójczych	0	
3	Liczba decyzji w zakresie stosowania produktów biobójczych	0	

3. Produkty kosmetyczne

Wytwórnia kosmetyków i ich konfekcjonowania:

W 2024 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: masła 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.

Nadzór nad obrotem produktami kosmetycznymi

Pod nadzorem sanitarnym mieliśmy 8 zakładów zgłoszonych do PPIS w Goleniowie, które wprowadzają do obrotu produkty kosmetyczne. Są to 3 hurtownie w asortymencie handlowym których przeważają kosmetyki, 5 sklepów, w tym 2 typowe sklepy internetowe. Łącznie przeprowadzono 18 kontroli: 7 kontroli sanitarnych, 7 w związku z otrzymaniem informacji o niedozwolonych substancjach w produktach kosmetycznych, 1 kontrola sprawdzająca oraz 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 3 kontrole 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. Kontrole nie wykazały wprowadzania wyrobów do wybielania zębów zawierających w składzie nadtlenek wodoru w ilości od 0,1 % do 6 %. Przeprowadzono 1 kontrolę w wytwórni produktów kosmetycznych dotyczącą występowania w kosmetykach formy nano. Nie prowadzono postępowania mandatowego ani egzekucyjnego.

Łącznie pobrano do badania laboratoryjnego 3 próbki produktów kosmetycznych w kierunku badania chemicznego - oceny znakowania i składu. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 1 magazynie, który prowadzi sklep internetowy typu sex shop stwierdzono produkt kosmetyczny pn. „Orgie TANTRIC LOVE RITUAL. Sensual Massage Vegetable Oil. Glossy Effect”, na opakowaniu jednostkowym produktu dystrybutor umieścił (nakleił) etykietę z następującymi informacjami: „Żel/Krem/Sprej do ciała Do użytku zewnętrznego. Zastosowanie: stosować na wybrane części ciała. (Jeżeli jest na bazie silikonu – nie stosować z prezerwatywami)”. Informacja umieszczona na etykiecie produktu może wprowadzać w błąd użytkownika w zakresie jego rodzaju i jednocześnie sposobu aplikacji. Zawartość opakowania stanowi olejek do masażu a informacje na opakowaniu producenta są w języku angielskim. Ustalono, że dystrybutorem produktu jest firma z Ożarowa Mazowieckiego. Ponadto dystrybutor umieszcza te same naklejki na innych produktach tzw. produkty z pogranicza (zwiększające doznania podczas stosunku). Sprawa została przekazana do właściwego terenowo PPIS i Inspekcji Handlowej.

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 prekursory kategorii 2	0	
2	Ogólna liczba wprowadzających do obrotu prekursory 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 prekursory narkotykowe	3	
6	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie prekursorów narkotykowych:	3	
a)	wprowadzanie do obrotu	2	
b)	stosowanie	1	
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	0	
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 Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należy, m.in.:

- wydawanie stanowisk dot. strategicznej oceny oddziaływania projektów dokumentów na środowisko; oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko oraz uzgadniania warunków zabudowy i zagospodarowania terenu;
- wydawanie opinii, decyzji i postanowień, na poszczególnych etapach realizacji inwestycji w obiektach istniejących i planowanych (m.in. projektowanie, zmiana sposobu użytkowania, budowa obiektu budowlanego);
- przekazywanie do ZPWIS w Szczecinie, na bieżąco, informacji o stwierdzonych uchybieniach w uzgodnieniach dokumentacji projektowych dokonanych przez rzeczoznawców do spraw sanitarnohigienicznych z terenu województwa zachodniopomorskiego.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko

W roku 2024 wydano łącznie 4 opinie sanitarne w tym:

- 3 opinie sanitarne dotyczące uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, na podstawie art. 3 pkt. 1 oraz art.10 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w związku z art. 53 oraz art. 58 ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko;
- 1 opinię sanitarną uzgadniającą projekt dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, na podstawie art. 3 pkt. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, art. 54 ust. 1 i art. 58 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko - bez opinii negatywnych.

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

Brak zajętych stanowisk dotyczących projektów planów remediacji i przeprowadzania działań naprawczych w środowisku.

2.4. Ocena oddziaływania przedsięwzięć na środowisko

W roku 2024 zajęto łącznie 70 stanowisk w tym:

- wydano 63 opinie sanitarne sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – dotyczące odstąpienia od obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko w oparciu o art. 3 i art. 10 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w związku z art. 64 ust.1 pkt 2 oraz art. 78 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnieniu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko w tym wydano 3 opinie sanitarnych w sprawie stwierdzenia obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko wraz z podaniem zakresu raportu. W 4 sprawach Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Goleniowie zajął stanowisko w trybie art. 78 ust. 4 w związku z art. 64 ust. 1 pkt 1 i ust. 4 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnieniu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko.
- wydano 5 opinie sanitarne w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w oparciu o art. 3 pkt 1 a i art. 10 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i art. 77 ust. 1 pkt 2 oraz art. 78 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnieniu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko. PPIS w Goleniowie zaopiniował negatywnie realizację 3 przedsięwzięć w zakresie wpływu na zdrowie i życie ludzi.

2.5. Uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych

W roku 2024 zajęto 2 stanowiska dotyczące uzgodnienia dokumentacji projektowej na podstawie art. 3 pkt 2 oraz art. 10 ust.1 pkt 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i wydano 2 decyzje płatnicze dotyczących opiniowania projektów budowlanych - bez opinii negatywnych.

2.6. Odstępstwa od obowiązujących przepisów

XIV. Profilaktyka i promocja zdrowia

*ZESTAWIENIE INTERWENCJI PROGRAMOWYCH
I NIEPROGRAMOWYCH Z ZAKRESU OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI
ZDROWIA ZREALIZOWANYCH PRZEZ
POWIATOWE STACJE SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNE W 2024 ROKU*

I. PROFILAKTYKA NADWAGI I OTYŁOŚCI

INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Program Krajowy

Nazwa programu: „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: Program „Trzymaj Formę” skierowany jest do młodzieży szkół podstawowych oraz ich rodziców. Odnosi się do promocji racjonalnego żywienia i aktywności fizycznej.

Liczba odbiorców: 903 dzieci

Główne działania w ramach interwencji: Zaproszono do udziału w XII edycji konkursu o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!”. Konkurs adresowany jest do uczniów klas VI, VII i VIII szkół podstawowych. Zostało zorganizowane stoisko informacyjno - edukacyjne w ramach Ogólnopolskiego Turnieju Bezpieczeństwa w Ruchu Drogowym. Przeprowadzono działania edukacyjne z uczniami klas 7 w Szkole Podstawowej. Dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronach społecznościowych.

2. Programy lokalne

Nazwa programu: „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Grupa docelowa: Program jest skierowany do dzieci w wieku 5-6 lat, uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych.

Liczba odbiorców: 221

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne z przedszkolakami w wieku 3-6. Dystrybucja materiałów edukacyjnych.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE – nie dotyczy

1. Interwencje lokalne

Nazwa interwencji:

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania w ramach interwencji:

II. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU

INTERWENCJE PROGRAMOWE – nie dotyczy

1. Interwencje lokalne

Nazwa interwencji:

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania w ramach interwencji:

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje wojewódzkie

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

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego oraz uczniowie klas podstawowych oraz ponadpodstawowych.

Liczba odbiorców: 360

Główne działania w ramach interwencji: Rozpowszechniano informację poprzez umieszczenie na stronie internetowej PSSE w Goleniowie oraz przesłano list intencyjny na temat obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu do Dyrektorów Palcówek Oświatowych oraz Urzędów, dystrybucja materiałów edukacyjnych w powiecie goleniowskim. Pracownik Stanowiska Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził spotkania edukacyjne w szkołach podstawowych oraz szkołach ponadpodstawowych na temat „Szkodliwości palenia papierosów”. Zostało zorganizowane stoisko informacyjno - edukacyjne w ramach Powiatowych Obchodów Dnia Strażaka.

Nazwa interwencji: **Światowy Dzień Rzucania Palenia**

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego oraz uczniowie klas podstawowych oraz ponadpodstawowych.

Liczba odbiorców: 338

Główne działania w ramach interwencji: Zaproszono do udziału w wojewódzkim konkursie pod hasłem „Palenie i wapowanie to życia skracanie” organizowanego w ramach Światowego Dnia Rzucania Palenia 2024. Konkurs skierowany do uczniów szkół podstawowych klas 6-8 na terenie powiatu goleniowskiego. 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 oraz w szkołach ponadpodstawowych.

III. PROFILAKTYKA INNYCH UZALEŻNIEŃ (wymienić)

INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Programy wojewódzkie

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

Grupa docelowa: Uczniowie klas V-VII Szkół Podstawowych

Liczba odbiorców: 548

Główne działania w ramach interwencji: Zaproszono do udziału w konkursie plastycznym po hasłem „Artystycznie o uzależnieniach” w ramach programu. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne wraz z przedstawicielami Policji o profilaktyce używania substancji psychoaktywnych w tym nowych narkotyków wśród uczniów klas V, VII i VIII szkół podstawowych.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje wojewódzkie

Nazwa interwencji: Profilaktyka Używania Nowych Narkotyków

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego w wieku 13-50 lat.

Liczba odbiorców: 38

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych.

IV. PROFILAKTYKA ZABURZEŃ ZDROWIA PSYCHICZNEGO - nie dotyczy

INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Programy lokalne

Nazwa programu:

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania w ramach interwencji:

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje wojewódzkie Nazwa interwencji:

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania w ramach interwencji:

V. PROFILAKTYKA CHOROÓB ZAKAŻNYCH, W TYM REALIZACJA PROGRAMU PROFILAKTYKI HIV / AIDS

INTERWENCJE PROGRAMOWE

1. Program Krajowy

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

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego w wieku 15 -50 lat.

Liczba odbiorców: 362

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronach PSSE Goleniów.

2. Programy wojewódzkie:

Nazwa programu: **„Higiena naszą tarczą ochronną”** Grupa docelowa: Uczniowie klas I-III szkół podstawowych Liczba odbiorców: 412

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych.

Nazwa programu: **„Zdrowe zęby mamy marchewkę zjadamy”**

Grupa docelowa: Dzieci w wieku żłobkowym 2-3 lat, grupach przedszkolnych w wieku 3-6 lat jak i rodzice i opiekunowie dzieci objętych edukacją.

Liczba odbiorców: 711

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

3. Interwencje lokalne

Nazwa interwencji: **Podstępne WZW**

Grupa docelowa: Uczniów szkół ponadpodstawowych.

Liczba odbiorców: 25

Główne działania w ramach interwencji: Dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów.

VI. INNE, należy podzielić na kategorie tematyczne

INTERWENCJE PROGRAMOWE - nie dotyczy

1. Programy lokalne

Nazwa programu:

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania w ramach interwencji:

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

1. Interwencje wojewódzkie

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

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego w wieku 5-80 lat.

Liczba odbiorców: 293

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów. Organizacja stoisk informacyjno-edukacyjnych.

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

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego.

Liczba odbiorców: 234

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne wraz z przedstawicielami stowarzyszenia Amazonki EWA oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów.

Nazwa interwencji: **Znamie! Znam je?**

Grupa docelowa: Uczniów szkół ponadpodstawowych.

Liczba odbiorców: 5

Główne działania w ramach interwencji: Dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów.

Nazwa interwencji: **Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruć grzybami**

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego.

Liczba odbiorców: 360

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów. Organizowanie stoisk informacyjno - edukacyjnych.

Nazwa interwencji: **Promocja szczepień ochronnych.**

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego.

Liczba odbiorców: 256

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów. Organizowanie stoisk informacyjno - edukacyjnych.

Nazwa interwencji: **Światowy Dzień Zdrowia**

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego.

Liczba odbiorców: 181

Główne działania w ramach interwencji: Zorganizowano stoiska informacyjno-edukacyjne, dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów.

Nazwa interwencji: **Zdrowy senior – nie dotyczy**

Grupa docelowa:

Liczba odbiorców:

Główne działania w ramach interwencji:

Nazwa programu: **Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie człowieka (PEM, Radon itp.)**

Grupa docelowa: Nauczyciele szkół podstawowych

Liczba odbiorców: 1

Główne działania w ramach interwencji: Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów. Przeprowadzono spotkanie edukacyjne.

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

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego.

Liczba odbiorców: 80

Główne działania w ramach interwencji: Dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów.

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

Grupa docelowa: Uczestnicy przebywający na półkoloniach, obozach, koloniach.

Liczba odbiorców: 2199

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów. Organizowanie stoisk informacyjno - edukacyjnych.

Nazwa interwencji: **Moja Szkoła Zdrowa Szkoła.**

Grupa docelowa: Uczniowie klas podstawowych, rodzice oraz opiekunowie.

Liczba odbiorców: 356

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne oraz dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów.

Nazwa interwencji: **Profilaktyka chorób zakaźnych (Profilaktyka Grypy, Odra, Borelioza, Wszawica)**

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego.

Liczba odbiorców: 17

Główne działania w ramach interwencji: Dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów.

Nazwa interwencji: **Światowy Dzień Wody**

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego.

Liczba odbiorców: 143

Główne działania w ramach interwencji: Dystrybucja materiałów edukacyjnych. Zorganizowano stoiska informacyjno - edukacyjne. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów.

Nazwa interwencji: **Światowy Dzień Bezpiecznej Żywności**

Grupa docelowa: Mieszkańcy powiatu goleniowskiego.

Liczba odbiorców: 188

Główne działania w ramach interwencji: Przeprowadzono działania edukacyjne. Dystrybucja materiałów edukacyjnych. Umieszczenie informacji na stronie PSSE Goleniów.

2. Interwencje lokalne

Nazwa interwencji: **Festiwal Piosenki o Zdrowiu.**

Grupa docelowa: Dzieci w wieku 5-9 lat

Liczba odbiorców: 325

Główne działania w ramach interwencji: W dniu 06 grudnia 2024 roku w Rampie Kultura odbył się Finał V 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.