

Data wystania: 28.03.2025

p. dyr. E. Balicka
S. B. J. Mazur
p. Pry. J. Mazur

Od: POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W ZAMOŚCIU

<AE:PL-44354-47923-1UADSB-29>



Do:

STAROSTWO POWIATOWE W ZAMOŚCIU

<AE:PL-62500-52108-GEECB-20>

SPP 356/2025

Przesyłka e-Doręczenia

Dzień dobry, w załączeniu informacja dot. stanu bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Zamojskiego w 2024r.

Załączniki:

1. Pismo_D.9011.8.2024_do_Starosty_Zamojskiego_dot_info_o_stanie_bezpieczeństwa_sanitarnego
2. Informacja_o_stanie_bezpieczeństwa_sanitarnego_Powiatu_Zamojskiego_w_2024r..pdf



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu
22-400 Zamość, ul. Peowiaków 96;

tel./ 84 627 10 59, tel. centrala: 84 639 36 91 do 93

e-mail: psse.zamosc@sanepid.gov.pl

Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych dostępne są w sekretariacie oraz w Biuletynie Informacji Publicznej PSSE w Zamościu (<https://pssezamosc.bip.gov.pl>)

D.9011.8.2025

STAROSTWO POWIATOWE
w Zamościu
BIURO OBSŁUGI INTERESANTA

Wpłynęło
dnia 28. 03. 2025

L.dz. 9570/25 Podpis
Ilość załączników

Zamość, dnia 28 marca 2025 r.

Pan

Stanisław Grzeško

Starosta Zamojski

Zgodnie z art.12a ust.3 ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2023r., poz. 338), przesyłam w załączeniu „**Informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Zamojskiego w 2024 r.**”

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Zamościu
Stanisław Jaślikowski
/podpisano elektronicznie/

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Zamojskiego w 2024r.

Zadania i zakres działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, określa ustawa z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wykonywanie jej zadań polega na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także na prowadzeniu działalności w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w celu kształtowania pożądanych postaw i zachowań zdrowotnych.

Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykonują Główny Inspektor Sanitarny, państwowi wojewódzcy, powiatowi i graniczni inspektorzy sanitarni przy pomocy kierowanych przez nich odpowiednio - Głównego Inspektoratu Sanitarnego, wojewódzkich, powiatowych i granicznych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

Stacje sanitarno-epidemiologiczne są podmiotami leczniczymi finansowanymi z budżetu państwa, prowadzonymi w formie jednostek budżetowych.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zamościu na koniec 2024 r. zatrudniała 80 pracowników. Ponad 85% zatrudnionych ma wyższe wykształcenie, a większość uzyskała specjalizacje w dziedzinach przydatnych do pracy w PIS lub ukończyła studia podyplomowe.

Stacja obejmuje swoją działalnością miasto Zamość i powiat zamojski.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 2734 kontrole. Wydano 1213 różnych decyzji administracyjnych, w tym nakazujących wykonanie zaleceń, zatwierdzających obiekty żywnościowe, zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji, w sprawie chorób zawodowych, o nałożeniu opłaty za kontrole i innych. Winnych zaniedbań sanitarno-porządkowych ukarano 69 mandatami karnymi na kwotę 12900zł.

Stacja posiada certyfikat akredytacji PCA potwierdzający kompetencje laboratorium do wykonywania badań. Laboratorium wykonuje badania środowiska pracy, próbek żywności w zakresie mikrobiologii, wody do spożycia przez ludzi, wody z kąpielisk, pływalni i wody ciepłej (z instalacji wody ciepłej) z terenu kilku powiatów w ramach zintegrowanego systemu - badania żywności i wody. Ponadto wykonywane są badania w zakresie diagnostyki chorób zakaźnych - badania bakteriologiczne patogenów schorzeń jelitowych oraz badania skuteczności procesów sterylizacji sprzętu medycznego.

I. Nadzór w zakresie higieny komunalnej.

Przedmiotem działań pionu Higieny Komunalnej Stacji jest kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach i pływalniach, utrzymania należytego stanu technicznego i higienicznego obiektów użyteczności publicznej takich jak: hotele, ośrodki wypoczynkowe, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, studia tatuażu, apteki, stacje paliw, pokoje gościnne, zakłady pogrzebowe wraz z samochodami do przewozu zwłok i szczątków ludzkich i inne.

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu nadzorem sanitarnym objęto 640 obiektów, z czego 326 funkcjonuje w powiecie. W obiektach tych przeprowadzono 486 kontroli, w tym 210 w powiecie.

Wydano ogółem 248 decyzji administracyjnych, które dotyczyły przeprowadzenia ekshumacji, poprawy jakości wody ciepłej i wody do spożycia, wody w kąpielisku, stanu sanitarno-higienicznego obiektów usługowych, tj. fryzjerskich, kosmetycznych oraz pokoi gościnnych.

Zaopiniowano pozytywnie pod względem właściwego zabezpieczenia sanitarnego 15 imprez masowych (8 w powiecie). Wydano 34 postanowienia dot. uzgodnień na sprowadzenie zwłok i prochów ludzkich z zagranicy. Zaopiniowano 6 uchwał Rad Gmin w sprawie wykazu kąpielisk oraz 7 regulaminów utrzymania czystości i porządku w gminach. Wydano 15 postanowień akceptujących materiały używane w procesie dystrybucji i uzdatniania wody do spożycia.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 700 zł: 1 mandat na właściciela męskiego zakładu fryzjerskiego (w Zamościu) za nie przestrzeganie zasad higieny, nieprawidłowo wykonywaną dezynfekcję i sterylizację narzędzi oraz niewłaściwe postępowanie z bielizną fryzjerską, tj. pelerynkami; natomiast drugi mandat nałożono na organizatora kąpieliska „Zalew Miejski” w Zamościu w trakcie trwania sezonu kąpielowego 2024 za brak systematycznie prowadzonych badań jakości wody w kąpielisku realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej.

W ramach prowadzonego urzędowego monitoringu jakości wody zbadano ogółem 259 próbek wody z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, indywidualnych ujęć wody, pływalni i kąpielisk oraz wewnętrznych instalacji wodociagowych wody ciepłej budynków użyteczności publicznej, w tym 199 z obiektów zlokalizowanych w powiecie.

1. Nadzór nad jakością wody.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia oceniano wg wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody opiera się na systemie kontroli wewnętrznej, realizowanej przez właściciela lub zarządcę wodociągu oraz systemie kontroli urzędowej (zewnętrznej), sprawowanej przez organy PIS.

Nadzorem sanitarnym objęto ogółem 110 urządzeń wodnych, w tym:

- 42 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę (41 w powiecie)
- 4 sieci wodociągów zbiorowego zaopatrzenia mających ujęcie na terenie innych powiatów,
- 64 indywidualne ujęcia wody, z których zaopatrywane są obiekty takie jak: szpitale, szkoły, ośrodki zdrowia i inne budynki użyteczności publicznej (58 w powiecie).

Wszystkie wodociągi oparte są na ujęciach wód podziemnych, czerpanych ze studni głębinowych. Zamontowane chloratory traktowane są jako awaryjne zabezpieczenie na wypadek ewentualnego zagrożenia bakteriologicznego.

Na ujęciach wody w Zamościu, Zwierzyńcu, Bondyrzu, Dębowcu, Janówce, Jarosławcu, Kawęczynku, Komarowie, Krasnem, Krasnobrodzie, Krzaku, Majdanie Skierbieszowskim, Nieliszu, Płoskiem, Potoczku, Sitańcu, Sitnie, Starej Hucie, Udryczach, Wierzbie, Wiszenkach, Zielonem oraz w indywidualnych ujęciach wody Szkół w Gdeszynie, Szewni Górnej oraz Kaczórkach, Domu Dla Osób Starszych Stowarzyszenia ROCH w Płoskiem, Posterunku Policji w Łabuniach, Karczmie Pod Lasem w Mokrem i Stacji Paliw ORLEN w Płoskiem woda poddawana jest procesowi uzdatniania przy pomocy promieniowania UV.

Badania jakości wody przeznaczonej do spożycia w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej wykonują laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz inne laboratoria posiadające udokumentowany system jakości badań zatwierdzony przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z przepisami ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków. W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 154 próbki wody przeznaczonej do spożycia, w tym 139 z obiektów działających na terenie powiatu.

W wyniku urzędowych badań stwierdzono ponadnormatywne zanieczyszczenie bakteriologiczne wody w wodociągach zbiorowego zaopatrzenia: Łaziska, Kalinowice, Stanisławka, Miączyn oraz w indywidualnych ujęciach wody: Hospicjum w Łabuńkach Pierwszych, Szkołach Podstawowych w Zawalowie i Żdanowie.

W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu wydał 6 decyzji o braku przydatności i 2 decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia.

Badania jakości wody wykonywane były również w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli zgodnie z ustalonym i zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu harmonogramem poboru próbek. Stwierdzono ponadnormatywne zanieczyszczenie bakteriologiczne wody w indywidualnych ujęciach: Agroturystyki „SUSELEK” w Mokrem, Budynku Wielofunkcyjnego w Łabuniach, Salonu Fryzjerskiego „STYL” w Jarosławcu, Szkoły Podstawowej w Cześnikach i „Zajazdu Gajówka” w Wywłoczce.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu wydał 5 decyzji o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi.

Podjęte działania przez administratorów wodociągów były skuteczne. Wyniki badań kontrolnych próbek wody wykazały jej przydatność do spożycia.

W celu przeciwdziałania zagrożeniom zdrowia powodowanym bakteriami Legionella z 6 szpitali (2 w powiecie), 5 Domów Pomocy Społecznej (4 w powiecie), Sanatorium Rehabilitacyjnego w Krasnobrodzie, Hospicjum w Łabuńkach Pierwszych oraz 2 Zakładów Opiekuńczo - Pielęgnacyjnych w Majdanie Ruszowskim i w Komarowie w ramach kontroli urzędowej zbadano ogółem 76 próbek ciepłej wody, w tym 48 z obiektów zlokalizowanych w powiecie.

Skolonizowanie sieci wody ciepłej pałeczkami Legionella w stopniu bardzo wysokim wystąpiło w Zamojskim Szpitalu Niepublicznym Sp. z o.o. w Zamościu przy ul. Peowiaków 1.

W NU-MED Centrum Diagnostyki i Terapii Onkologicznej Zamość Sp. z o.o. przy ul. Jana Pawła II 10, Samodzielnym Publicznym Wojewódzkim Szpitalu Psychiatrycznym w Radecznicy przy ul. Klasztornej 4 oraz Domu Pomocy Społecznej w Zamościu przy ul. Żdanowskiej 3 stwierdzono skolonizowanie sieci wody ciepłej pałeczkami Legionella w stopniu średnim i wysokim.

Natomiast w Domu Pomocy Społecznej im. św. Siostry Faustyny w Krasnobrodzie przy ul. Sanatoryjnej 34 w stopniu skażenia na poziomie średnim.

Próbki wody ciepłej z wewnętrznych instalacji wodociągowych obiektów badane były również w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli. Z 74 obiektów przekazano sprawozdania z badań próbek wody ciepłej w kierunku oznaczenia bakterii z rodzaju Legionella. W pięciu obiektach stwierdzono skolonizowanie sieci tymi bakteriami były to: Niepubliczny Żłobek Elfiki w Zamościu (stopień średni), Zespół Szkół w Krasnobrodzie (stopień średni), Chirurgia Jednego Dnia PULS Sp. z o.o. w Zamościu i Motel „Korona” w Zamościu gdzie wystąpiło skolonizowanie w stopniu wysokim. Natomiast w Zespole Niepublicznych Szkół Specjalnych „Krok za krokiem” w Zamościu wystąpiło skolonizowanie sieci w stopniach średnim i wysokim.

Przeprowadzona przez właścicieli obiektów dezynfekcja chemiczna, termiczna instalacji wody ciepłej spowodowała poprawę jej jakości.

W sezonie kąpielowym 2024 w Zamościu zorganizowano 1 kąpielisko oraz 5 kąpielisk w powiecie: Krasnobród, Zwierzyniec, Nielisz, Jacnia i Kulików.

Przed sezonem, w ramach kontroli urzędowej zbadano wodę we wszystkich kąpieliskach. Pobrano ogółem 6 próbek wody w ramach kontroli urzędowej, w tym 5 z kąpielisk na terenie powiatu.

Podczas sezonu kąpielowego zarządcy kąpielisk w ramach kontroli wewnętrznej przeprowadzili badania jakości wody.

PPIS w Zamościu w trakcie trwania sezonu kąpielowego wydał 1 decyzję o braku przydatności wody do kąpieli w kąpielisku w Krasnobrodzie ze względu na ponadnormatywną wartość parametrów mikrobiologicznych - na podstawie tej decyzji obowiązywał zakaz kąpieli w okresie od dnia 10.07.2024 r. do dnia 24.07.2024 r.

Teren przylegający do kąpielisk utrzymany był w porządku i czystości. W sezonie turystycznym na akwenach przeprowadzono 6 kontroli (5 w powiecie).

2. Nadzór nad innymi obiektami użyteczności publicznej.

Do tej grupy obiektów zaliczane są ustępy publiczne, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej, placówki świadczące usługi zdrowotne, hotele, obiekty turystyczne i noclegowe, cmentarze, zakłady karne, obiekty sportowe, dworce autobusowe, apteki, transport osobowy i inne.

Standardowy zakres kontroli obejmował: gospodarkę odpadami, zaopatrzenie w wodę do spożycia i odprowadzanie ścieków, stan techniczny oraz utrzymanie higieny i porządku pomieszczeń, sprzętu podczas świadczenia usług, przestrzeganie zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych i inne zagadnienia.

Nadzorowano 17 hoteli (6 w powiecie) i 65 innych obiektów turystyczno-noclegowych (52 w powiecie). W obiektach tych przeprowadzono ogółem 38 kontroli (26 w powiecie). Stan sanitarno-porządkowy oceniono jako dobry.

Na terenie powiatu funkcjonują 42 zakłady fryzjerskie, 25 kosmetycznych, 1 zakład tatuażu, oraz 5 świadczących więcej niż jeden rodzaj usług. W obiektach tych przeprowadzono 38 kontroli. Przy tego rodzaju działalności, z uwagi na stosowanie narzędzi mogących naruszyć ciągłość tkanki, występuje ryzyko narażenia klientów na zakażenia (np. zakażenie wirusami HIV, WZW typu B, C), dlatego ważnym kryterium podczas przeprowadzanych kontroli jest sprawdzenie prowadzenia właściwej dezynfekcji i sterylizacji stosowanych narzędzi, oprócz tego sprawdzany jest bieżący stan sanitarny obiektu, postępowanie z odzieżą osobistą i ochronną oraz odpadami (komunalnymi, niebezpiecznymi). Kontrole sanitarne w wyżej wymienionych zakładach wykazały uchybienia polegające na braku lub nieprawidłowo opracowanych procedurach o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, co skutkować może nieprawidłowo wykonywaną dezynfekcją i sterylizacją narzędzi, czy niewłaściwym postępowaniem z wytwarzanymi odpadami i bielizną fryzjerską.

W związku z powyższym wydano 6 decyzji (w tym 1 w powiecie) nakazujących wdrożenie procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

W sezonie turystycznym skontrolowano 19 autobusów komunikacji publicznej i turystycznej, 9 samochodów do przewozu chorych oraz 9 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Nie wniesiono uwag do bieżącego stanu sanitarno- higienicznego pojazdów.

Pozytywnie zaopiniowano wnioski o zorganizowanie 15 imprez masowych. Na terenie powiatu przeprowadzono 8 imprez. W Zamościu zorganizowano 7 imprez: 1 plenerową i 6 na terenie obiektów OSiR. Przeprowadzone kontrole wykazały, że organizatorzy zapewniali właściwe warunki sanitarne zarówno w trakcie trwania imprez jak i po ich zakończeniu.

II. Nadzór w zakresie higieny żywności i żywienia.

Zapewnienie bezpiecznej żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu wymaga szeregu działań podejmowanych w sposób skoordynowany i zintegrowany. W ramach wykonywania statutowych działań Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu, współpracuje z innymi inspekcjami, odpowiedzialnymi za bezpieczeństwo żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, tj. z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Handlową oraz Inspekcją Ochrony Środowiska (w zakresie sprawowania nadzoru nad produkcją pierwotną żywności roślinnej).

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności opiera się na systemie kontroli wewnętrznej, realizowanej przez przedsiębiorcę oraz systemie kontroli zewnętrznej, sprawowanej

przez ograny urzędowej kontroli żywności. Celem prowadzonych kontroli było sprawdzenie przestrzegania przez przedsiębiorców obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w zakresie warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, warunków żywienia zbiorowego oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W ramach prowadzonych urzędowych kontroli żywności w zakładach produkujących żywność, weryfikowano procesy technologiczne i receptury środków spożywczych w aspekcie zasadności stosowania w danym wyrobie dodatków do żywności oraz limitów w danej kategorii żywności. Każdorazowo, dokonywana jest wnikliwa ocena oznakowania stosowanych dodatków i wyrobów gotowych, do których zostały użyte oraz świadectwa jakościowe na stosowane dodatki.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności, prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu w 2024r., figurowało 5580 obiektów żywności i żywienia (w tym 4101 producentów produkcji pierwotnej). Na terenie powiatu pod nadzorem sanitarnym łącznie z producentami produkcji pierwotnej znajdowało się 4859 obiektów.

W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną żywności, skontrolowano ogółem 967 obiektów (465 na terenie powiatu). W stosunku do zakładów, w których stwierdzono nieprawidłowości zwiększono częstotliwość zaplanowanych kontroli. Ważnym obszarem prowadzonej działalności jest nadzór nad producentami produkcji pierwotnej, zwłaszcza w zakresie produkcji owoców miękkich i warzyw zielonych. Gospodarstwa rolne na nadzorowanym terenie są bardzo rozproszone, plantacje owoców są niewielkie i często trudne do zlokalizowania.

Ogółem w 2024r., przeprowadzono 1219 kontroli, z czego 585 w obiektach, działających na terenie powiatu. Na wnioski przedsiębiorców zatwierdzono ostatecznie 73 nowe zakłady. Wszystkie zakłady zaplanowane do kontroli w roku sprawozdawczym i prowadzące działalność, zostały skontrolowane. Poza kontrolami planowymi, w 2024 roku, przeprowadzono 462 kontrole nieplanowane, które wynikały z bieżących potrzeb. Były to kontrole na wnioski przedsiębiorców o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów, podlegających urzędowej kontroli organów PIS, zgłoszenia w ramach systemu RASSF, interwencje konsumentów. Prowadzono również kontrole tematyczne, wynikające z bieżących problemów, związane z poborem próbek żywności, kontrole akcyjne, kontrole zakładów zgłoszonych do prowadzenia żywienia dzieci i młodzieży korzystającej z różnych form wypoczynku zimowego i letniego oraz kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń w obiektach, w których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Zakłady, które wykazywały niezgodny z wymaganiami stan sanitarny, zostały zaplanowane do kontroli w 2025 roku.

W celu osiągnięcia poprawy warunków higieniczno-sanitarnych, wydano ogółem 79 decyzji nakazowych (40 dotyczyło obiektów, prowadzących działalność na terenie powiatu). Zalecenia dotyczyły głównie poprawy stanu sanitarno - technicznego obiektów, prawidłowego przechowywania środków spożywczych, w tym zachowania łańcucha chłodniczego, wdrożenia i utrzymywania właściwych systemów kontroli wewnętrznej, dostosowanych do rozmiaru przedsiębiorstwa i rodzaju prowadzonej działalności oraz wykonania badań wody w przypadku ujęć indywidualnych.

W ogólnej liczbie wydanych decyzji, 5 dotyczyło unieruchomienia całego lub części zakładu z powodu złej jakości wody i dotyczyła zakładów prowadzących działalność na terenie powiatu. Za prowadzenie działalności bez złożonego wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w stosunku do 1 podmiotu na terenie powiatu skierowano wniosek do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami oraz przeprowadzonymi kontrolami sprawdzającymi wykonanie nałożonych obowiązków, w stosunku do kontrolowanych podmiotów, wydano również 199 decyzji płatniczych na kwotę 16.279.00 zł.

W roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje, nakazujące wycofanie z obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej. Łącznie w wyniku prowadzonych działań wycofano z obrotu 52,95 kg oraz 80 opakowań różnej żywności na sumę 1638,9zł.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne na osoby winne zaniedbań, nałożono 62 mandaty karne na kwotę 11450 zł (31 na sumę 5200 zł, nałożono w obiektach funkcjonujących na terenie powiatu). Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości, to zły stan sanitarny kontrolowanych zakładów, brak realizowanych zasad GHP/GMP i HACCP, niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym brak zachowanej ciągłości łańcucha chłodniczego.

Rozpatrzono 46 interwencji konsumenckich, dotyczących zakładów żywnościowo – żywieniowych, w tym 14 w obiektach funkcjonujących na terenie powiatu, 2 z nich zostały potwierdzone. Zarzuty konsumentów, dotyczyły głównie niewłaściwej jakości oferowanej do sprzedaży żywności w sklepach i zakładach żywienia zbiorowego, nieprawidłowej gospodarki odpadami, nieprawidłowych warunków magazynowania żywności, złego stanu higieniczno – sanitarnego wózków, koszyków i toalet dla klientów sklepów wielkopowierzchniowych, brak zachowanej higieny personelu przy sprzedaży żywności nieopakowanej. Wszystkie interwencje rozpatrywane były bez zbędnej zwłoki, przyjmowano i rozpatrywano też interwencje anonimowe. Osobom zgłaszającym udzielano odpowiedzi o wynikach przeprowadzonych działań.

W roku 2024 prowadzono nadzór nad obiektami, wprowadzającymi do obrotu żywność na targowiskach i jarmarkach na terenie miasta i powiatu oraz prowadzącymi działalność w zakresie ruchomej sprzedaży żywności na terenie powiatu. Łącznie w tym zakresie przeprowadzono 33 kontrole ruchomych i tymczasowych punktów sprzedaży żywności, za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 12 mandatów karnych, na łączną kwotę 1700 zł.

W 2024 r., do PPIS w Zamościu, wpłynęły 72 powiadomienia w ramach systemu RASFF. Działania w zakresie monitorowania wycofywania z rynku kwestionowanych produktów, prowadzone były zarówno w podmiotach funkcjonujących w mieście Zamość oraz na terenie powiatu. Powiadomienia dotyczyły różnego rodzaju żywności, która była kwestionowana za obecność bakterii chorobotwórczych Salmonella, toksyn pleśniowych, przekroczenia NDP różnych substancji lub obecność substancji niedozwolonych.

Wszystkie działania w ramach prowadzonych postępowań RASFF, podejmowano niezwłocznie i na bieżąco przekazywano informacje do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. W wyniku prowadzonych kontroli stwierdzano, że kwestionowane produkty nie trafiły na nasz teren, albo zostały już wycofane z obrotu lub zostały sprzedane konsumentom. Należy stwierdzić, że konsekwentnie prowadzone działania przez organy PIS powodują, że producenci i dystrybutorzy żywności, w większości przypadków, wywiązują się z obowiązku informowania swoich odbiorców o wykrytych niezgodnościach i wycofują kwestionowane produkty z obrotu w ramach własnych procedur.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, z uwzględnieniem prowadzenia dochodzenia w ogniskach zbiorowego zatrucia pokarmowego pobrano i zbadano ogółem 373 próbki, w tym 281 próbek żywności, 6 wyrobów do kontaktu z żywnością oraz 87 próbek związanych z prowadzonymi dochodzeniami w ogniskach zbiorowego zatrucia pokarmowego (w tym 62 próbki żywności oraz 25 sanitarnych ze sprzętu pomocniczego i urządzeń). Prawie wszystkie uzyskane wyniki badań były prawidłowe. Do badań, jak każdego roku, pobierano różne środki spożywcze tj. mięso i wyroby mięsne, pieczywo, produkty mleczarskie, lody produkowane metodą tradycyjną i z automatu, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, tłuszcze roślinne, wyroby garmażeryjne, mrożonki, przyprawy, przetwory zbożowo-mączne, koncentraty spożywcze, napoje bezalkoholowe, warzywa,

owoce, przetwory rybne, preparaty do żywienia niemowląt, suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i inne. Próbkę żywności badano głównie w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych z uwzględnieniem drobnoustrojów chorobotwórczych (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*), cech organoleptycznych i parametrów fizyko-chemicznych, obecności glutenu, skażeń promieniotwórczych, aflatoksyn. W roku sprawozdawczym zakwestionowana została 1 próbka szpinaku świeżego, pobrana do badań w ramach urzędowej kontroli żywności, w hurtowni FRUCTOS w Zamościu, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP dla Clothianidinu. Producent kwestionowanego szpinaku, prowadził gospodarstwo na terenie powiatu zamojskiego. Tego producenta obciążono kosztami badań laboratoryjnych i stosowną informację przekazano do Inspekcji Ochrony Roślin.

Nadzór nad materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, prowadzono ponadto w ramach kontroli zakładów stosujących opakowania lub naczynia jednorazowego użycia do pakowania żywności lub podawania posiłków w sklepach i punktach małej gastronomii. Dokonano oceny jakości tłuszczu używanego do smażenia w 2 ciastkarniach i 1 piekarni z działem ciastkarni oraz 3 restauracjach szybkiej obsługi. Nie kwestionowano jakości używanego tłuszczu.

W roku sprawozdawczym, pobrano również 10 jadłospisów dekadowych do teoretycznej oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz pacjentów w szpitalach. Dokonano oceny sposobu żywienia w 1 stołówce szkolnej, 1 bursie, 4 stołówkach przedszkolnych, 4 szpitalach.. We wszystkich ocenianych jadłospisach stwierdzono niewielkie błędy. Najczęstszym zaleceniem było, aby jadłospisy układać w taki sposób, aby każdy posiłek podstawowy zawierał produkt będący źródłem białka oraz dostateczną ilość warzyw i/lub owoców, zwiększyć spożycia mleka i produktów mlecznych, produktów zbożowych z pełnego przemiału, wprowadzić do jadłospisu potrawy zawierające nasiona roślin strączkowych, jaja. Wyniki ocen jadłospisów wraz z zaleceniami każdorazowo przesyłane są do dyrekcji placówek. Kierownictwo wszystkich placówek przekazało informacje zwrotne o sposobie realizacji zaleceń.

W aptekach i innych obiektach, wprowadzających do obrotu szeroki asortyment suplementów diety i środków spożywczych dla określonych grup konsumentów, przeprowadzono kontrole w zakresie oceny prawidłowości oznakowania oraz stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, dotyczących żywności zamieszczonych na ocenianych produktach.

Dokonano oceny oznakowania na 27 suplementach diety, 4 środkach spożywczych wzbogacanych w witaminy i składniki mineralne oraz 3 produktach dla określonych grup, które zostały pobrane zgodnie z harmonogramem poboru próbek do badań w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu. Z dokonanych ocen sporządzono raporty. W przypadku dwóch suplementów diety, stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu - skierowano pisma do właściwych PPIS, nadzorujących podmioty wprowadzające do obrotu wymienione suplementy. W pozostałych przypadkach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oznakowania ocenianych produktów. Prowadzono również monitoring stron internetowych pod kątem oferowania, prezentacji i reklamy przez różne podmioty środków spożywczych, w tym szczególnie suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi. Na nadzorowanym terenie znajduje się obecnie 5 zarejestrowanych podmiotów, wprowadzających do obrotu przez internet środki spożywcze, głównie suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W stosunku do roku 2023, liczba podmiotów, prowadzących internetową sprzedaż, zmniejszyła się o 8 obiektów tego typu.

Podczas oceny produktów wprowadzanych do obrotu przez podmioty prowadzące działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży „na odległość”, na nadzorowanym terenie, analizie poddano 6 stron internetowych, na których dokonano oceny prezentacji i reklamy 4 produktów,

oznakowanych jako suplementy diety oraz 2 produkty ogólnego spożycia. W wyniku przeprowadzonych ocen, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na terenie działania PSSE w Zamościu, w sektorze spożywczym od lat, funkcjonują w większości mikro przedsiębiorstwa, zatrudniające od jednej do kilkunastu osób, w których obszary wymagające kontroli, nadzorowane są w ramach wstępnych warunków higieny żywności oraz wdrożenia procedur na podstawie zasad HACCP w stopniu dostosowanym do wielkości przedsiębiorstwa i charakteru prowadzonej działalności. W znacznej części przedsiębiorstw, w których nie dokonuje się wytwarzania, przetwarzania ani przygotowywania żywności, procedury HACCP wdrażane są z zastosowaniem elastyczności, a wszystkie zagrożenia kontrolowane są poprzez wdrożenie warunków wstępnych.

Zakłady produkcyjne posiadają opracowane systemy działań naprawczych. Personel zakładów podlega okresowym szkoleniom z zakresu higieny żywności odpowiednio do charakteru wykonywanej pracy i jest nadzorowany przez kierownictwo zakładu. Problemy w zakresie wdrażania instrukcji i procedur GHP/GMP, zdarzają się niezmiennie głównie w małych zakładach obrotu żywnością, gdzie świadomość podmiotów oraz wiedza z zakresu higieny i bezpieczeństwa żywności jest często niewystarczająca do pełnienia właściwej kontroli wewnętrznej

Nadzór w ramach urzędowej kontroli żywności, prowadzono w oparciu o obowiązujące przepisy prawne, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz analizę zagrożeń. Przy planowaniu kontroli uwzględniano rodzaj działalności prowadzonej w zakładzie, jego strukturę organizacyjną, wyniki ostatnich kontroli, ocenę stanu sanitarnego z lat poprzednich, podejmowane działania represyjne, rodzaj produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, zasięg działalności, sygnały i interwencje zgłaszane przez konsumentów, wdrażanie własnych systemów kontroli wewnętrznej oraz analizę ryzyka, wynikającą z charakteru prowadzonej działalności w nadzorowanym zakładzie. Za stwierdzone uchybienia sanitarne, osoby winne zaniedbań karano mandatami. W ustalonym terminie, przeprowadzano kontrole sprawdzające. W przypadku stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, powodujących bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia ludzi wydawane były decyzje nakazujące unieruchomienie całego lub części zakładu.

Stan higieniczno – sanitarny nadzorowanych obiektów, w ostatnich latach, utrzymuje się na porównywalnym poziomie. Podczas większości przeprowadzonych kontroli, nie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, a tam gdzie je stwierdzono wynikają one najczęściej z niedbalstwa, braku zaangażowania i nieprzestrzegania zasad higieny przez zatrudniony personel, braku efektywnych szkoleń personelu z zakresu higieny żywności odpowiednio do charakteru pracy, rotacji i częstych zmian personelu oraz braku właściwego nadzoru ze strony kierownictwa zakładu. Stan sanitarno-techniczny obiektów funkcjonujących na terenie powiatu i miasta Zamość, jest zróżnicowany. Wśród zakładów żywnościowych są obiekty nowe z nowoczesnym zapleczem, jak również obiekty funkcjonujące od lat, zaadaptowane do działalności w branży spożywczej, gdzie brak jest możliwości ich rozbudowy i modernizacji..

W przypadku stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, wydawano decyzje administracyjne. Za stwierdzone uchybienia sanitarne, osoby winne zaniedbań karano mandatami. W ustalonym terminie, przeprowadzano kontrole sprawdzające. W przypadku stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, powodujących bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia ludzi wydawane były decyzje nakazujące unieruchomienie całego lub części zakładu.

Sytuację w obszarze bezpieczeństwa żywności na terenie działania PPIS w Zamościu, należy uznać jako dobrą, o czym świadczy znikoma ilość kwestionowanych próbek żywności, pobieranych do badań laboratoryjnych, mała ilość potwierdzonych interwencji konsumentkich oraz sporadyczne

występowanie zbiorowych zatruc pokarmowych, spowodowanych spożyciem żywności. Większość przedsiębiorców, cechuje wysoka świadomość w zakresie obowiązujących wymagań oraz potrzeby wdrażania skutecznych systemów kontroli wewnętrznej. Obserwuje się również stały wzrost świadomości przedsiębiorców sektora spożywczego na temat substancji dodatkowych stosowanych przy produkcji żywności oraz stosowania przepisów o znakowaniu środków spożywczych i przekazywaniu konsumentom niezbędnych informacji o obecności składników alergennych w produktach żywnościowych, w tym w potrawach serwowanych w lokalach oraz środkach spożywczych sprzedawanych w formie nieopakowanej w placówkach handlowych. Wskutek konsekwentnie prowadzonych działań, wzrasta również świadomość producentów produkcji pierwotnej, w zakresie zagrożeń związanych z produkcją, zbiorem i transportem surowców pochodzenia roślinnego, zwłaszcza owoców i warzyw spożywanych na surowo.

Nadzór w zakresie higieny dzieci i młodzieży.

Stacja realizując swoje zadania przeprowadza kontrole w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, między innymi dotyczące higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowych, opiekuńczo-wychowawczych, szkołach wyższych oraz ośrodkach wypoczynku dzieci i młodzieży, a także higieny procesu nauczania.

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu nadzorem sanitarnym objęto 184 placówki nauczania i wychowania, 35 gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach oraz 171 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Z tego na terenie powiatu zamojskiego nadzorem objęto 80 placówek nauczania i wychowania, 15 gabinetów profilaktyki zdrowotnej w szkołach oraz 136 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Nadzorowane placówki to: żłobki, przedszkola, punkty przedszkolne, szkoły podstawowe i filialne, zespoły szkół, domy dziecka, warsztaty terapii zajęciowej, szkoła muzyczna, poradnia psychologiczno-pedagogiczna, schronisko młodzieżowe, gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach, placówki wypoczynku dzieci i młodzieży.

Ogółem przeprowadzono 309 kontroli, z tego 176 w powiecie zamojskim.

W celu osiągnięcia poprawy warunków higieniczno-sanitarnych wydano łącznie 27 różnych decyzji administracyjnych, z czego 11 dotyczyło obiektów w powiecie (w tym 10 dotyczyło obiektów publicznych). Ponadto wystosowano 30 wystąpień pokontrolnych, w tym 22 dotyczyło obiektów zlokalizowanych w powiecie (z czego 16 dot. placówek publicznych). Wyegzekwowano 25 decyzji administracyjnych, w tym 10 dotyczyło placówek publicznych w powiecie.

Na osoby winne zaniedbań w zakresie utrzymania czystości i porządku nałożono łącznie 4 mandaty karne na kwotę 500 zł (w tym 1 mandat na kwotę 200 zł w placówce niepublicznej na terenie powiatu). Przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały poprawę stanu sanitarnego placówek.

1. Nadzór nad placówkami dla dzieci w wieku przedszkolnym.

W roku sprawozdawczym nadzorem objęto 3 żłobki, 10 przedszkoli samodzielnych, 8 przedszkoli funkcjonujących przy zespołach szkół, 4 punkty przedszkolne. Skontrolowano 1 żłobek, 3 przedszkola funkcjonujące samodzielnie, 3 przedszkola funkcjonujące w zespołach szkół oraz 3 punkty przedszkolne, ponadto przeprowadzono 1 kontrolę w związku z interwencją w przedszkolu niepublicznym. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 przedszkolu niepublicznym podczas kontroli interwencyjnej. Nieprawidłowości dotyczyły złego stanu sanitarnego przedszkola, brudnego piasku w piaskownicy oraz braku bieżącej ciepłej wody przy części umywałek w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dzieci. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem

karnym w wysokości 200 zł. Zalecenia ujęto w protokole kontroli z krótkim terminem wykonania, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, nieprawidłowości zostały usunięte.

2. Nadzór nad szkołami.

Na terenie powiatu nadzorem objęto ogółem 54 szkoły (43 szkoły podstawowe, 11 zespołów szkół). Skontrolowano 33 placówki (29 szkół podstawowych, 4 zespoły szkół). Nieprawidłowości stwierdzono w 5 placówkach, które dotyczyły: złego stanu sanitarno-technicznego urządzeń na placu zabaw oraz ogrodzenia szkoły, złego stanu sanitarno-higienicznego ścian i sufitów. W 4 placówkach postępowanie administracyjne zostało zakończone, stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte. Wyegzekwowano również 5 decyzji z lat ubiegłych. Ponadto wystosowano 12 wystąpień pokontrolnych w związku ze stwierdzeniem: braku osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania ochraniających od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym, niedostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu dzieci, niewłaściwie usytuowanego metalowego ślizgu zjeżdżalni na placu zabaw (ślizg skierowany w stronę południową, niczym nieosłonięty, co powoduje jego nagrzewanie oraz stwarza ryzyko poparzenia dzieci), niewłaściwego obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych, niezachowania standardów dostępności do urządzeń sanitarno-higienicznych, niewłaściwego czasu trwania przerw międzylekcyjnych (stosowanie zbyt krótkich tj. 5-minutowych przerw międzylekcyjnych). Skierowano 3 pisma do Powiatowego Inspektoratu Nadzoru Budowlanego w Zamościu w związku z brakiem lub niewłaściwie działającą wentylacją w kontrolowanych placówkach, wykorzystywaniem na zajęcia pomieszczeń o zaniżonej wysokości oraz usytuowanych w zagłębieniu.

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Ważnym czynnikiem warunkującym prawidłowy rozwój ucznia jest jego aktywność fizyczna. Stąd istotne znaczenie odgrywają warunki środowiskowe, w których prowadzone są zajęcia wychowania fizycznego. Spośród 33 skontrolowanych szkół w powiecie, pełnowymiarową salę gimnastyczną z zapleczem sanitarnym posiada 16 szkół, 15 szkół posiada salę gimnastyczną lub zastępczą, 2 szkoły posiadają tylko boiska i w szkołach tych zajęcia wychowania fizycznego są prowadzone na korytarzach. Przy 1 skontrolowanej szkole nie ma wydzielonego boiska sportowego. Uczniowie niezależnie od posiadanej przez szkoły infrastruktury do zajęć wychowania fizycznego korzystają również z infrastruktury do WF poza obiektami własnymi szkoły (sala gimnastyczna, boiska, stadion sportowy, pływalnia, inna sala specjalistyczna). Nieprawidłowości w zakresie warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego i rekreacji stwierdzono w 2 szkołach podstawowych. Nieprawidłowości dotyczyły złego stanu sanitarno-technicznego urządzeń na placu zabaw oraz uszkodzonego mocowania lampy oświetleniowej w sali gimnastycznej. Wydano 2 decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowej wykonalności, decyzje zostały wykonane, nieprawidłowości zostały usunięte.

Higiena procesu nauczania i wychowania.

W ramach nadzoru bieżącego przeprowadzano ocenę dostosowania mebli edukacyjnych (stolików i krzesełek) do wzrostu uczniów i przedszkolaków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami, oceniano obciążenie uczniów ciężarem tornistrów szkolnych, tygodniowy rozkład zajęć lekcyjnych pod kątem zachowania zasad higieny pracy umysłowej oraz odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych.

Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 42 placówkach w powiecie (6 przedszkolach, 32 szkołach podstawowych, 4 zespołach szkół) w 105 oddziałach sprawdzono 1357 stanowisk pracy uczniów i przedszkolaków. Niedostosowanie mebli edukacyjnych do zasad ergonomii stwierdzono w 2 szkołach podstawowych, 2 oddziałach, na 11 stanowiskach.

Wystosowano 2 wystąpienia pokontrolne, nieprawidłowości zostały usunięte, dzieciom zapewniono właściwe stanowiska pracy. Przy ocenie mebli zwracano uwagę na dostosowanie parametrów funkcjonalnych mebli do wzrostu dzieci, oznakowanie mebli, odpowiednie zestawienie stołów i krzeseł, stan techniczny mebli oraz posiadanie certyfikatów zgodności. Dyrektorzy placówek sukcesywnie wymieniają stare meble na nowe, które są właściwie oznakowane i posiadają stosowne certyfikaty.

Przeprowadzono ocenę rozkładu zajęć lekcyjnych w 50 szkołach, w tym 33 szkołach w powiecie (29 szkołach podstawowych, 4 zespołach szkół), w 108 oddziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Podczas kontroli zwracano również uwagę na odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych. Stwierdzono, że spośród 33 szkół skontrolowanych w powiecie w 13 w rozkładach zajęć nie uwzględniono zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego, tj. stosowane są 5-minutowe przerwy międzylekcyjne. W poprzednich latach wystosowano wystąpienia pokontrolne w celu podjęcia działań i zapewniania uczniom zalecanego czasu trwania przerw międzylekcyjnych.

Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniają uczniom możliwość spędzania przerw na świeżym powietrzu oraz zapewniają miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych w szkole, najczęściej w postaci szaf/regalów w salach lekcyjnych lub szafek indywidualnych.

Wszystkie szkoły skontrolowane w powiecie prowadzą naukę w systemie jednozmianowym.

Tylko 5 z 33 szkół skontrolowanych w powiecie zapewnia uczniom dostęp do wody pitnej (dystrybutor, woda w dzbankach).

Ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przeprowadzono w 18 szkołach podstawowych, w tym 10 w powiecie. Oceną objęto 60 oddziałów, w tym 28 oddziałów w powiecie, zważono ogółem 997 uczniów oraz ich tornistry, w tym 396 uczniów w powiecie. Stwierdzono, że w 9 szkołach (w tym 4 w powiecie), 25 oddziałach (w tym 10 w powiecie), wśród 74 uczniów (w tym 21 w powiecie) waga tornistra szkolnego przekraczała 15 % masy ciała ucznia (zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego waga plecaka szkolnego nie powinna przekraczać 10-15 % masy ciała ucznia). Wystosowano 4 wystąpienia pokontrolne z zaleceniem podjęcia działań w celu zmniejszenia obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

Nadzór nad substancjami chemicznymi stwarzającymi zagrożenie i ich mieszaninami stwarzającymi zagrożenie.

W ramach nadzoru nad klasopracownikami i pracownikami chemicznymi w szkołach kontroluje się m.in.:

- posiadanie aktualnego spisu substancji chemicznych stwarzających zagrożenie i ich mieszanin stwarzających zagrożenie,
- posiadanie aktualnych kart charakterystyki dla substancji stwarzających zagrożenie i ich mieszanin stwarzających zagrożenie,
- sposób oraz miejsce przechowywania odczynników chemicznych,
- posiadanie instrukcji bhp w pracowniach i klasopracowniach,
- zapewnienie odpowiedniej ilości środków do udzielenia pierwszej pomocy w razie wypadku,
- zainstalowanie zlewów z bieżącą wodą w pomieszczeniach, w których występuje niebezpieczeństwo obłania się środkami żrącymi.

Spośród 52 skontrolowanych szkół, 13 (w tym 7 w powiecie) posiadało na stanie substancje chemiczne stwarzające zagrożenie i ich mieszaniny stwarzające zagrożenie. Skontrolowano 7 szkół, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Dożywianie dzieci i młodzieży.

Najpowszechniejszą formą dożywiania praktykowaną przez szkoły było podawanie dzieciom pełnych obiadów oraz posiłków jednodaniowych. Spośród 33 skontrolowanych szkół w powiecie (29 szkół podstawowych, 4 zespołów szkół) dożywianie w formie ciepłych posiłków prowadziły 32 szkoły (28 szkół podstawowych, 4 zespoły szkół) z których korzystało 2530 uczniów. Drugie śniadania

organizowała 1 szkoła podstawowa, korzystało 70 uczniów. Istotną formą pomocy dzieciom z rodzin znajdujących się w trudnej sytuacji materialnej jest między innymi dofinansowanie posiłków przez ośrodki pomocy społecznej. Z tej formy pomocy w skontrolowanych szkołach skorzystało 592 uczniów.

3. Nadzór nad placówkami opiekuńczymi i wychowania pozaszkolnego.

W ewidencji Stacji znajdowało się 10 placówek opiekuńczych i wychowania pozaszkolnego w powiecie zamojskim, tj.: 5 warsztatów terapii zajęciowej, 1 szkoła muzyczna, 2 domy dziecka, 1 szkolne schronisko młodzieżowe, poradnia psychologiczno-pedagogiczna. Skontrolowano 6 placówek (3 warsztaty terapii zajęciowej, szkolne schronisko młodzieżowe, szkołę muzyczną, poradnię psychologiczno-pedagogiczną). Nieprawidłowości nie stwierdzono.

4. Nadzór nad zimowym i letnim wypoczynkiem dzieci i młodzieży.

Na terenie powiatu zamojskiego funkcjonowało 136 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 111 w formach wyjazdowych oraz 25 w miejscu zamieszkania. Wypoczynek w miejscu zamieszkania organizowany był na bazie zagrody edukacyjnej, hotelu, gminnego ośrodka kultury oraz szkół, a w formie wyjazdowej uczestnicy przebywali w obiektach hotelowych, gościach, ośrodkach wypoczynkowych lub obiektach używanych okazjonalnie na wypoczynek (szkoły, internat, szkolne schronisko młodzieżowe), ponadto zorganizowano 4 obozy pod namiotami.

Przeprowadzono łącznie 86 kontroli wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży, w tym 72 w powiecie. Nieprawidłowości stwierdzono na 7 turnusach. Nieprawidłowości dotyczyły braku orzeczeń lekarskich kadry wypoczynku o zdolności do wykonywania prac przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby. Na organizatorów wypoczynku wystawiono 6 decyzji płatniczych oraz wystosowano 6 wystąpień pokontrolnych dotyczących stwierdzonych nieprawidłowości z zaleceniem ich wyeliminowania w przypadku organizowania kolejnych turnusów. Nie stwierdzono turnusów niezgłoszonych do elektronicznej bazy wypoczynku prowadzonej przez Ministerstwo Edukacji i Nauki.

5. Nadzór nad gabinetami profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach.

Na terenie powiatu zamojskiego nadzorem objęto 15 gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach, w tym 11 w szkołach podstawowych, 4 w zespołach szkół. Podczas kontroli zwracano uwagę m.in. na stan techniczny i higieniczno-sanitarny pomieszczeń i wyposażenia, postępowanie z odpadami, procedury zapobiegające szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, przeprowadzanie kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Skontrolowano 9 gabinetów, nieprawidłowości nie stwierdzono.

IV. Działalność w zakresie higieny pracy.

Przedmiotem działalności pionu Higieny Pracy i Nadzoru nad Chemikaliami jest nadzór nad zakładami pracy w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, przestrzegania przepisów o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, prekursorach narkotyków kategorii 2 i kat. 3, produktach biobójczych i substancjach czynnych, produktach kosmetycznych oraz prowadzenie postępowań w sprawach chorób zawodowych. Ponadto, prowadzony jest nadzór nad przestrzeganiem

zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy w 2024 r. zarejestrowano 277 zakładów pracy zlokalizowanych na terenie działania PPIS w Zamościu, zatrudniających ogółem 17846 pracowników (w tym 114 zakładów w powiecie zamojskim, w których zatrudnionych było 7741 pracowników). Ogółem w nadzorowanych zakładach przeprowadzono 271 kontroli, w tym 109 w obiektach zlokalizowanych w powiecie zamojskim. W związku ze stwierdzeniem naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano łącznie 32 decyzje administracyjne, z tego 18 dot. zakładów z terenu powiatu zamojskiego.

Nakazy w decyzjach dotyczyły:

- przeprowadzenia wymaganych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy;
- wskazania i udokumentowania czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy, dla których wykonuje się badania i pomiary;
- sporządzenia oceny ryzyka zawodowego;
- sporządzenia oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne uwzględniającej informacje zawarte w kartach charakterystyki stosowanych mieszanin chemicznych;
- prowadzenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie
- z substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami;
- prowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym zgodnie z obowiązującymi wymaganiami;
- terminowego przekazywania właściwym organom informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym;
- prowadzenia spisu stosowanych mieszanin chemicznych;
- prowadzenia rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz uzupełniania na bieżąco kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia;
- opracowania i wdrożenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas;
- ergonomii i wyposażenia stanowiska pracy;
- przestrzegania wymogu dopuszczania do pracy osób posiadających aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy na zajmowanych stanowiskach;
- wprowadzenia działań ochronnych i środków zapobiegawczych służących wyeliminowaniu ryzyka zawodowego lub ograniczeniu narażenia na czynniki chemiczne w związku z przekroczeniem higienicznych normatywów;
- potwierdzenia skuteczności zastosowanych działań zapobiegawczych sprawozdaniem z badań czynników chemicznych;
- organizacji systemu pierwszej pomocy:
 - a) oznakowanej apteczki pierwszej pomocy
 - b) instrukcji udzielania pierwszej pomocy
 - c) wykazu pracowników wyznaczonych, przeszkolonych w udzielaniu pierwszej pomocy;

- zapewnienia kart charakterystyki dla wprowadzanych do obrotu mieszanin chemicznych zaklasyfikowanych jako stwarzające zagrożenie zgodnych z Załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 (REACH);
- zapewnienia prawidłowego oznakowania wprowadzanych do obrotu mieszanin chemicznych;
- zapewnienia zgodności informacji zawartych w kartach charakterystyki z informacjami umieszczonymi na etykietach mieszanin chemicznych;
- **poprawy stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń w 10 zakładach, w związku ze stwierdzeniem:**
 - niewłaściwego stanu technicznego schodów wejściowych do budynku;
 - braku bądź niesprawnej wentylacji w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych przeznaczonych dla pracowników;
 - braku bądź niesprawnej wentylacji w pomieszczeniach pracy;
 - niewłaściwego stanu powierzchni ścian bądź sufitów w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych przeznaczonych dla pracowników;
 - niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego urządzeń higieniczno-sanitarnych;
 - braku bieżącej ciepłej wody przy umywalce w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla pracowników;
 - niedostatecznej ilości miejsc siedzących dla pracowników w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym przeznaczonym do spożywania posiłków.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych stwierdzanych podczas bieżących kontroli oraz w przypadku stwierdzenia przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, (w badaniach przeprowadzonych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego) wydano **37 decyzji płatniczych** (20 dotyczyło zakładów zlokalizowanych w powiecie zamojskim).

1. Zakres nadzoru.

W ramach nadzoru bieżącego prowadzono kontrole sanitarne w zakresie **warunków zdrowotnych środowiska pracy**. Dotyczyły one szczególnie zagadnień związanych z zagrożeniami zdrowotnymi w środowisku pracy i przestrzeganiem przez pracodawców wymogów prawa w tym obszarze. Sprawdzano znajomość i przestrzeganie przepisów bhp w zakresie zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, zapewnienia środków ochrony indywidualnej, prowadzenia niezbędnej dokumentacji, w tym dotyczącej oceny ryzyka zawodowego, realizację profilaktycznych badań lekarskich pracowników oraz zaleceń wydanych przez lekarza sprawującego opiekę profilaktyczną.

2. Narażenia na czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy.

W warunkach **przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych** dla zdrowia w nadzorowanych zakładach pracowało ogółem **698** pracowników. Byli to pracownicy narażeni na **ponadnormatywny hałas i drgania miejscowe (z tego 462 osoby w powiecie zamojskim - w 11 zakładach)** zatrudnieni przy obróbce drewna, produkcji mebli i na kolei.

W przypadku zatrudniania pracowników w warunkach **przekroczenia NDN hałasu**, przy braku możliwości ograniczenia narażenia na ten czynnik od pracodawców egzekwowano sporządzenie

i wprowadzenie w życie programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas, a także udostępnienia pracownikom środków ochrony indywidualnej słuchu o odpowiednim tłumieniu oraz nadzorowanie prawidłowego ich stosowania.

W 2024 r. skontrolowano ogółem **116 zakładów pracy (z tego 52 w powiecie)**, w których występuje narażenie na **szkodliwe czynniki biologiczne (narażonych ogółem 3708 pracowników, w tym 1298 zatrudnionych w zakładach zlokalizowanych w powiecie zamojskim)**. Narażenie na te czynniki dotyczy głównie pracowników podmiotów leczniczych, zakładów produkujących żywność, obiektów branży turystycznej, zakładów gospodarki odpadami oraz zakładów pogrzebowych. Podczas przeprowadzanych kontroli egzekwowano przestrzeganie wymogów prawa oraz prowadzono poradnictwo w tym zakresie.

Tylko w jednym ze skontrolowanych zakładów w Zamościu stwierdzono nieprawidłowość w zakresie niewłaściwej oceny ryzyka zawodowego, w której nie uwzględniono czynników biologicznych pochodzących z kontaktu z materiałem pochodzenia zwierzęcego. Sporządzony dokument nie uwzględniał klasyfikacji i wykazu szkodliwych czynników biologicznych.

W kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi **o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym** w środowisku pracy pracowało ogółem **1295 osób w 61 skontrolowanych zakładach**, w tym **584 w powiecie zamojskim**. Byli to głównie pracownicy zakładów drzewnych i produkujących meble (narażeni na pyły drewna), pracownicy narażeni na frakcję respirabilną krzemionki krystalicznej (podczas procesów spawania, szlifowania) oraz pracownicy narażeni na pyły azbestu (zatrudnieni przy demontażu i transporcie wyrobów zawierających azbest).

Skontrolowano **37 podmiotów leczniczych zatrudniających 2728 pracowników (w tym 12 podmiotów z powiatu zatrudniających 213 pracowników)**. W jednym ze skontrolowanych podmiotów nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli zostały usunięte przed wydaniem decyzji nakazowej.

W pozostałych placówkach tego typu zarówno stan sanitarno-higieniczny, jak i wymagana dokumentacja z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy nie budziły zastrzeżeń.

3. Choroby zawodowe.

Podczas sprawowanego nadzoru egzekwowano spełnienie obowiązków pracodawców dotyczących zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w celu ochrony zdrowia i życia pracowników, w szczególności w celu zapobiegania **chorobom zawodowym**, które mogą być wywołane czynnikami występującymi w środowisku pracy lub sposobem wykonywania pracy. Prowadzono **37 postępowań w sprawach chorób zawodowych**, które dotyczyły między innymi:

- 1) chorób zakaźnych wywołanych czynnikami biologicznymi:
 - boreliozy u rolników - wykonujących prace w narażeniu na ukąszenie przez kleszcze zakażone krętkami *Borrelia burgdorferi*,
 - COVID-19 u pielęgniarek oraz konserwatora – pracownika szkoły (postępowanie pośmiertne) wykonujących prace w narażeniu na zakażenie koronawirusem SARS-CoV-2,
- 2) chorób narządu głosu wywołanych nadmiernym wysiłkiem głosowym u nauczycieli, psychologa i pracownika administracji,
- 3) ubytku słuchu u instruktora strzelectwa,
- 4) chorób wywołanych sposobem wykonywania pracy:

- zespołu cieśni w obrębie nadgarstka u sprzedawcy,
- przewlekłego zapalenia ścięgna i jego pochewki u sprzedawcy,
- przewlekłego zapalenia okołostawowego barku u lekarza stomatologa,
- przewlekłego zapalenia nadkłykcia kości ramiennej – u sprzedawcy i pracownika biurowego.

W 2024 roku **wydano:**

- **11 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej**, które dotyczyły: boreliozy u 2 rolników, COVID-19 u 4 pielęgniarek, przewlekłej choroby narządu głosu wywołanej nadmiernym wysiłkiem głosowym u 3 nauczycieli i pracownika administracji oraz przewlekłego zapalenia okołostawowego barku u lekarza stomatologa.
- **6 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej**, dotyczących boreliozy u rolników, przewlekłej choroby narządu głosu wywołanej nadmiernym wysiłkiem głosowym u nauczyciela i psychologa, ubytku słuchu u instruktora strzelectwa oraz przewlekłego zapalenia nadkłykcia kości ramiennej u sprzedawcy i pracownika biurowego.

W ostatnim roku wzrosła liczba stwierdzonych chorób zawodowych do 11 (w 2023 r. stwierdzono 6 w 2022 roku – 4 choroby zawodowe). Dane z ostatnich 3 lat obrazuje poniższa tabela.

Rok	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych	
	ogółem	w powiecie zamojskim
2022	4	1
2023	6	4
2024	11	3

4. Produkty kosmetyczne.

Na nadzorowanym terenie funkcjonuje **jeden podmiot (zlokalizowany w powiecie) zajmujący się produkcją** i konfekcjonowaniem produktów kosmetycznych – mydła w kostkach oraz **26 podmiotów** zajmujących się obrotem produktami kosmetycznymi (w tym **3 hurtownie i 23 sklepy/drogerie kosmetyczne**).

W ramach sprawowanego nadzoru nad produktami kosmetycznymi przeprowadzono kontrolę w zakładzie zajmującym się produkcją mydła, gdzie produkowane są mydła luksusowe i toaletowe, między innymi dla firmy ORIFLAME, AVON, sieci LIDL, Biedronka, sieci AUCHAN, na rynek krajowy, Unii Europejskiej oraz kraje poza UE. Cały asortyment produkowanego mydła pakowany jest jednostkowo, nie produkuje się mydła nieopakowanego, wprowadzanego do obrotu luzem. Podczas kontroli oceniono warunki wytwarzania produktu kosmetycznego, zgodność oznakowania oraz prowadzonej dokumentacji z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zachowane są najwyższe standardy GMP i GHP.

Przeprowadzono również **11 kontroli w podmiotach zajmujących się obrotem produktami kosmetycznymi** (wszystkie z terenu Miasta) oraz dodatkowo 17 kontroli (**8 w powiecie**) w obiektach, których głównym profilem działalności nie jest obrót kosmetykami, a które w ofercie sprzedaży posiadają również kosmetyki.

Kontrole te prowadzone były w związku z bieżącym nadzorem nad produktami kosmetycznymi, jak również w związku z otrzymywanymi informacjami o licznych decyzjach wydawanych w kraju, nakazujących wycofanie z obrotu produktów kosmetycznych m.in. ze względu na zawartość w składzie substancji zakazanych do stosowania w produktach kosmetycznych, np. *Butylphenylu Methylpropionalu*, *pirytionianu cynku* czy *Lyralu*, oraz po upływie daty minimalnej trwałości.

W wyniku kontroli **wydano 1 decyzję** nakazującą wstrzymanie udostępniania w jednej z drogerii produktów kosmetycznych, nieposiadających oznakowania w języku polskim, do czasu dostosowania oznakowania do wymogów zawartych w obowiązujących przepisach prawnych. Ponadto, wymierzono **karę pieniężną** w wysokości 2500 zł, za udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych nieposiadających oznakowania w języku polskim. Decyzje te dotyczyły obiektu zlokalizowanego w mieście Zamościu.

5. Środki zastępcze.

W 2024 r. nie odnotowano żadnego przypadku zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną zarówno w mieście Zamościu jak i powiecie zamojskim.

Na nadzorowanym terenie nie stwierdzono żadnego stacjonarnego punktu sprzedaży dopalaczy, ani innej formy wprowadzania bądź udostępniania tych zakazanych prawem produktów o działaniu psychoaktywnym na ośrodkowy układ nerwowy.

W ramach sprawowanego nadzoru w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu „nowych narkotyków” w związku z podejrzeniem wprowadzania do obrotu produktów zawierających w swoim składzie m.in. substancje: kwas ibotenowy i/lub muscymol w postaci grzyba muchomora czerwonego lub innych produktów zawierających te substancje – przeprowadzono akcyjnie 4 kontrole w punktach prowadzących sprzedaż produktów na bazie konopi. Nie stwierdzono w obrocie produktów, zawierających w składzie ww. substancje niezgodnych z obowiązującymi przepisami, które mogłyby klasyfikować je jako środki zastępcze (dopalacze). W trakcie kontroli w ramach działań informacyjno-edukacyjnych przekazywano podstawowe informacje na temat będących przedmiotem kontroli substancji, tj. kwasu ibotenowego i muscymolu, m.in. w zakresie ich właściwości, skutków zażywania oraz typowych objawów zatrucia tymi substancjami.

6. Działalność profilaktyczna

W ramach sprawowanego nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy prowadzona była przez pracowników Sekcji HP akcja uświadamiająca pracodawców o korzyściach wynikających z **organizowania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz właściwej opieki profilaktycznej**. Zwracano uwagę na realizację obowiązków ustawy **o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych**, z uwzględnieniem e-papierosów.

Pracodawcom przekazywano również informację dot. **narażenia na radon w pomieszczeniach** oraz związanych z narażeniem zagrożeń dla zdrowia, na temat znaczenia przeprowadzania pomiarów radonu oraz dostępnych środków technicznych służących ograniczeniu występujących stężeń radonu.

Bardzo ważnym elementem profilaktycznym realizowanym przez pracodawców są szeroko pojęte działania edukacyjne, wdrożone procedury postępowania oraz zalecane i realizowane szczepienia ochronne dla określonych grup zawodowych pracujących w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne.

Ponadto sprawowany nadzór uwzględniał obowiązek udostępniania przez pracodawcę środków ochrony indywidualnej pracownikom.

V. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

1. Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego obejmują:

- 1) uzgadnianie projektów planów zagospodarowania przestrzennego miast i gmin, zmian miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- 2) uzgadnianie i opiniowanie w ramach strategicznych ocen oddziaływania na środowisko ustaleń miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;
- 3) wydawanie opinii w zakresie ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko;
- 4) uzgadnianie projektów budowlanych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów;
- 5) uczestnictwo w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i środków komunikacji lądowej, w tym także środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.
- 6) opiniowanie wynikające z przepisów szczególnych, innych działalności, pod względem spełnienia wymagań bezpieczeństwa i higieny, takich jak szkoły publiczne i niepubliczne, wymagania lokalowe i sanitarne żłobków, przedszkoli oraz innych form wychowania przedszkolnego, aptek, punktów aptecznych, pomieszczeń magazynowych przeznaczonych do przechowywania materiałów wybuchowych, broni, amunicji i wyrobów o podobnym przeznaczeniu, recyrkulacji powietrza w budynkach opieki zdrowotnej.

2. W 2024 r. realizacja ww. zadań na terenie powiatu zamojskiego w ujęciu liczbowym była następująca:

Lp.	Działania sekcji ZNS	Ilość
1.	Liczba przeprowadzonych czynności (ogłędzin, kontroli, ocen pod względem spełnienia warunków higieniczno-sanitarnych) na obszarze powiatu zamojskiego	46
2.	Liczba kontroli w trybie art. 56 Prawa budowlanego dotyczących uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów i urządzeń budowlanych	43
3.	Liczba wydanych opinii lub decyzji o spełnieniu wymagań sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych	42
4.	Liczba wydanych opinii dotyczących ocen oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, w tym:	38
4.1	<i>Opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko</i>	34
4.2	<i>Uzgodnienie warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach</i>	4

5.	Uzgodnienie projektu decyzji warunków zabudowy i projektu decyzji lokalizacji inwestycji celu publicznego	215
6.	Liczba zajętych stanowisk dotyczących strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym dotyczących:	56
6.1	<i>Zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko</i>	22
6.2	<i>Uzgodnienia projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego</i>	33
6.3	<i>Konieczności lub braku konieczności przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko</i>	1
7.	Liczba wydanych uzgodnień dokumentacji projektowej	9

VI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Zamościu koordynowała, nadzorowała oraz realizowała następujące programy edukacyjne i akcje zdrowotne:

- Program „Trzymaj Formę!” – zapobieganie otyłości i nadwadze poprzez promowanie zdrowego żywienia i aktywności fizycznej
- Program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”
- Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”
- Program antytytoniowy „Bieg po zdrowie”
- Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?” – profilaktyka uzależnień
- Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”- profilaktyka raka szyjki macicy
- Program „Podstępne WZW” – profilaktyka wirusowego zapalenia wątroby
- Program „Znamie! Znam je?” – profilaktyka czerniaka
- Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS
- Akcję Bezpieczny i Zdrowy Wypoczynek Letni z uwzględnieniem profilaktyki zagrożeń wypoczynku letniego
- Akcję Bezpieczny i Zdrowy Wypoczynek Zimowy - z uwzględnieniem profilaktyki zagrożeń wypoczynku zimowego
- Akcje dot. profilaktyki zatruć pokarmowych oraz zatruć grzybami
- Akcję - Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach
- Akcję dot. propagowania szczepień ochronnych: Europejski Tydzień Szczepień
- Akcję „Dopalacze - nowe narkotyki”
- Akcję - Światowy Dzień Zdrowia
- Światowy Dzień bez Tytoniu – kampania społeczna
- Światowy Dzień Rzucania Palenia - kampania społeczna
- Seminarium na temat zdrowia psychicznego młodzieży „Jak rozpoznać i pomagać”
- Projekt edukacyjny „Power Ukraine”
- Promocję szczepień ochronnych

Nauczyciele do realizacji poszczególnych programów edukacyjnych przygotowani są poprzez udział w szkoleniach, konferencjach, warsztatach organizowanych przez WSSE w Lublinie i PSSE w Zamościu z udziałem specjalistów. Materiały tematyczne przesłano drogą elektroniczną oraz umieszczano je na stronie internetowej PSSE w Zamościu z możliwością pobrania oraz prowadzono

dystrybucję do szkół realizujących programy. Ponadto do wykorzystania w realizacji są materiały umieszczane na stronach internetowych PSSE Zamość, WSSE Lublin, GIS.

1. Nadzór nad placówkami organizacyjnymi systemu oświaty.

W placówkach oświatowych przeprowadzono 49 wizytacji (**24 w powiecie zamojskim**), dokonując 69 ocen programów prozdrowotnych. Przeprowadzone wizytacje oraz ewaluacja dowodzą, że szkoły aktywnie realizują programy prozdrowotne, ponadto włączają się w ogólnopolskie i lokalne akcje dotyczące zdrowia. Treści prozdrowotne, a zwłaszcza dotyczące zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej, zasad zdrowego odżywiania, profilaktyki uzależnień oraz profilaktyki chorób zakaźnych, przekazywane są uczniom, rodzicom, nauczycielom m.in. poprzez: szkolenia, seminaria, konferencje, prelekcje, warsztaty, nadzorowane strony internetowe, projekcje filmów i spotów, prezentacje multimedialne, happeningi, inscenizacje, konkursy, ekspozycje wizualne itp. Pomysłowość, różnorodność i oryginalność stosowanych form przyczynia się do aktywnego udziału społeczności szkolnej w ich realizacji, a w konsekwencji do wzrostu świadomości w kontekście własnego zdrowia oraz kształtowania postaw prozdrowotnych.

Działaniami edukacyjnymi w ramach realizacji programów edukacyjnych w szkołach i przedszkolach nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno- Epidemiologiczną w Zamościu objęto ogółem **151** placówek oświatowo-wychowawczych w tym **90 w powiecie zamojskim**.

Seminarium na temat zdrowia psychicznego młodzieży "Jak rozpoznać i pomagać" – Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zamościu we współpracy z Clubem Rotary w Zamościu, Urzędem Miasta w Zamościu oraz Uniwersytetem Medycznym w Lublinie współorganizowała ww. seminarium, podczas którego Kierownik Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadził wykład pt. „Działania Inspekcji Sanitarnej skierowane na profilaktykę uzależnień”. W czasie trwania seminarium udzielono 2 wywiadów: Radio ESKA – 53400 tys słuchaczy, oraz dla TV Lublin – ok 100000 tys. odbiorców, wydarzenie było również transmitowane na żywo w klubach Rotary w Polsce.

Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS realizowano w ramach: Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS, Kampanii „#mójpierwszyraz”, Obchodów Światowego Dnia AIDS oraz w czasie akcji środowiskowych skierowanych do ogółu społeczeństwa – działaniami **objęto 61594** osób, w tym 53400 osób za pomocą wywiadu dla Radia ESKA Zamość, a za pomocą strony internetowej objęto **200** osób z miasta Zamościa i powiatu zamojskiego.

Realizacja edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia wśród ogółu społeczeństwa.

Problematyka edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia wśród społeczeństwa realizowana była m.in. poprzez podejmowanie działania podczas akcji środowiskowych w mieście Zamościu i powiecie zamojskim - ogółem działaniami **objęto 64715** osób, za pomocą internetu/mediów – **181100**.

VII. Działalność w zakresie higieny placówek ochrony zdrowia.

Istotnym elementem profilaktyki zakażeń jest nadzór nad warunkami higieniczno – sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. Pod nadzorem sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego znajduje się ogółem **418** obiektów (**93 w powiecie zamojskim**). W roku sprawozdawczym przeprowadzono **371** kontroli, w tym **110 w powiecie zamojskim**. Kontrole dotyczyły spełniania wymagań higieniczno – sanitarnych sprzętu oraz pomieszczeń, w których udzielane są świadczenia zdrowotne ze szczególnym uwzględnieniem procesów dekontaminacji mających istotne znaczenie w profilaktyce chorób zakaźnych. Wydano **47** decyzji nakazujących wykonanie zaleceń, w tym **19** dotyczyło podmiotów z powiatu zamojskiego. Zalecenia dotyczyły głównie nieprawidłowości sanitarno – technicznych oraz procedur dekontaminacji.

Na terenie działania PSSE w Zamościu w 2024 roku funkcjonowało 11 szpitali (w tym 6 szpitali jednodniowych) – skontrolowano wszystkie (**4 w powiecie zamojskim**). Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczyły m.in. stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń, wyposażenia oraz nieaktualnych procedur dekontaminacji. Współpraca z Zespołami Kontroli Zakażeń Szpitalnych ukierunkowana była na monitorowanie zakażeń, działania podejmowane w celu ograniczenia szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych. W szpitalach są opracowane i wdrożone procedury higieniczno-sanitarne, aktualizowane na bieżąco w oparciu o aktualne podstawy prawne, wytyczne i publikacje. Zespoły Kontroli Zakażeń aktywnie monitorują i rejestrują zakażenia szpitalne, przygotowują raporty o patogenach alarmowych, raporty z działań podjętych w ogniskach epidemicznych, prowadzą dochodzenia epidemiologiczne zakażeń i opracowują szpitalną politykę antybiotykową. W 2024 r. do PSSE w Zamościu wpłynęło 27 raportów o podejrzeniu lub wystąpieniu ogniska epidemicznego (**w tym 3 z powiatu zamojskiego**): 14 wywołanych wirusem SARS-CoV-2, 3 pałeczkami jelitowymi Enterobacteriaceae produkującymi karbapenemazy (CPE), 3 wirusem grypy, 2 bakteriami Clostridioides difficile, 1 prątkiem gruźlicy, 1 wirusem RSV, 1 bakteriami Salmonella, 1 rotawirusami. W przypadku 1 ogniska nie ustalono czynnika etiologicznego. W związku z wystąpieniem ognisk epidemicznych w szpitalach przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą wykonanie zaleceń. W **2023 r.** zarejestrowano **również 27** ognisk zakażeń szpitalnych (**2 w powiecie zamojskim**).

W roku sprawozdawczym kontrolowano różne podmioty wykonujące działalność leczniczą. Czynności kontrolne były ukierunkowane na ocenę procedur p/epidemicznych zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym, w tym procedur dekontaminacji w oparciu o aktualne akty prawne oraz ogólne wytyczne dla wszystkich podmiotów wykonujących procesy dekontaminacji, w tym sterylizacji wyrobów medycznych i innych przedmiotów wielorazowego użytku wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych oraz innych czynności, podczas których może dojść do przeniesienia choroby zakaźnej lub zakażenia.

W skontrolowanych obiektach czystość była utrzymana prawidłowo. Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczyły m.in. częstotliwości prowadzenia kontroli wewnętrznych, stanu technicznego, pomieszczeń, wyposażenia, nieaktualnych procedur dekontaminacji lub ich braku oraz nieaktualnych dat ważności preparatów dezynfekcyjnych.

Wykonawstwo szczepień ochronnych w Zamościu i Powiecie Zamojskim

Szczepienia ochronne wykonywane są przez uprawnione podmioty lecznicze. Sprawowano nadzór nad realizacją programu obowiązkowych szczepień ochronnych oraz prowadzono dystrybucję preparatów szczepionkowych do punktów szczepień. W skontrolowanych placówkach sprawdzano warunki przeprowadzania szczepień, gospodarkę preparatami szczepionkowymi. Propagowano zalecane szczepienia ochronne. W roku sprawozdawczym przeprowadzono **52 kontrole** w podmiotach leczniczych wykonujących szczepienia ochronne w tym **26 w powiecie zamojskim**. Zgodnie z art. 5 ust. 1 pkt 1 lit b ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 924 ze zm.) poddawanie się szczepieniom ochronnym jest obowiązkiem ustawowym, za wykonanie którego wobec osób małoletnich odpowiadają – stosownie do art. 5 ust. 2 tej ustawy osoby sprawujące nad nimi prawną pieczę albo ich opiekunowie faktyczni w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 6 listopada 2008 r. o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 581). Schemat obowiązkowych szczepień ochronnych znajduje się w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27.09.2023 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz. U. z 2023 r., poz. 2077 ze zm.). Szczepienia obowiązkowe prowadzone są u dzieci i młodzieży w wieku 0 – 19 lat. Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży na nadzorowanym terenie w 2024 roku wyniósł zaledwie **87%**. Niepokojącym zjawiskiem jest rosnąca liczba rodziców uchylających się od obowiązkowych szczepień swoich dzieci. ***Zarejestrowano 553 dzieci, które w ogóle nie zostały zaszczepione lub szczepienia przerwano, w tym w 2024 roku – zarejestrowano 200***

nowych dzieci, których rodzice uchylają się od obowiązku szczepień ochronnych. Wobec powyższego wystosowano **374** pisma przypominające o obowiązku szczepień ochronnych do rodziców uchylających się od obowiązkowych szczepień swoich dzieci, udzielono **107** odpowiedzi na pisma rodziców, w tym **12** na wnioski o udostępnienie informacji publicznej dotyczącej szczepień ochronnych. Ponadto wystawiono **191 upomnień; 68 tytułów wykonawczych z wnioskiem o wszczęcie postępowania egzekucyjnego przez Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego**, mającego na celu wykonanie szczepień ochronnych dzieci; wydano **21** postanowień dot. zarzutów w sprawie prowadzenia egzekucji administracyjnych.

Uodpornienie dzieci i młodzieży (szczepienia obowiązkowe) w latach 2016 – 2024 w procentach:

Lp.	Szczepienia przeciw:	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
1.	Błonicy, tężcowi, krztuścowi	98,8	97,7	96,8	95,3	90,0	87,0	84,9	84,1	85,3
2.	Poliomyelitis	98,8	97,7	96,8	95,3	90,0	87,0	84,9	80,8	84,0
3.	Odrze, śwince, różyczce	99,7	99,4	98,3	98,0	91,0	89,0	86,3	88,3	86,5
4.	Gruźlicy	98,9	98,8	98,7	98,4	97,7	98,5	98,4	97,4	98,0
5.	WZW typu B	99,7	99,4	98,0	97,6	95,0	90,5	92,2	91,2	90,1
6.	Haemophilus influenzae typu b	99,5	99,2	96,8	95,3	90,0	90,5	82,0	80,0	82,7
7.	Pneumokokom			61,8	91,0	87,6	85,8	83,4	88,4	87,0
8.	Rotawirusom						53,7	82,4	85,4	82,0

Porównawcze zestawienie zachorowań na choroby zakaźne w Zamościu i powiecie zamojskim w latach 2023-2024

Nazwa jednostki chorobowej	miasto Zamość 1.01.2024 r. - 31.12.2024 r.	miasto Zamość 1.01.2023 r. - 31.12.2023 r.	powiat zamojski 1.01.2024 r. - 31.12.2024 r.	powiat zamojski 1.01.2023 r. - 31.12.2023 r.	Ogółem 1.01.2024 r. - 31.12.2024 r.	Ogółem 1.01.2023 r. - 31.12.2023 r.
Salmonellozy - zatrucie pokarmowe, w tym pozajelitowe	8	7	19	24	27	31
Wirusowe zakażenia jelitowe	61	18	125	53	186	71
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe:	88	107	39	40	127	147
w tym wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	88	105	37	39	125	144
w tym wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną)	0	0	1	0	1	0
w tym wywołane przez <i>Campylobacter</i>	0	0	1	0	1	0
Biegunka	13	19	25	17	38	36
Ospa wietrzna	295	196	579	577	874	773
Świnka	2	1	2	2	4	3
Różyczka	0	0	0	0	0	0
Płonica	45	28	106	53	151	81
Róża	15	8	18	5	33	13
Borelioza, w tym neuroborelioza	52	57	99	81	151	138
Szczepienia p/wściekliznie	25	11	47	31	72	42
Inwazyjna choroba meningokokowa	0	3	0	0	0	3
WZW typu A	5	0	10	0	15	0
WZW typu C	6	12	6	8	12	20
WZW typu B	5	0	3	4	8	4
Grypa * PCR	31	44	36	35	67	79
Grypa test antygenowy	240	125	433	145	673	270
Mykobakteriozy	1	2	6	2	7	4
Inwazyjna choroba wywołana przez <i>S. pneumoniae</i>	6	6	3	4	9	10

Zap. opon m-rdz. bakteryjne	0	1	0	0	0	0	0	1
Zap. opon m-rdz. wirusowe	0	0	0	0	0	0	0	0
Zap. opon m-rdz. inne i nieokreślone	0	0	0	0	0	0	0	0
Wirusowe zapalenie mózgu	0	0	0	0	0	0	0	0
Gruźlica	12	13	15	13	27	26		
Rzeżączka	0	0	1	2	1	2		
Krzusiec	23	0	26	0	49	0		
Listerioza	0	0	1	0	1	0		
Giardioza	2	0	2	1	4	1		
Legionella	1	0	0	1	1	1		
Tularemia	0	0	0	1	0	0		
HIV	0	0	0	3	0	3		
Odra	0	0	0	0	0	0		
Bąblowica	0	0	1	0	1	0		
Kiła	1	3	1	0	2	3		
Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes inna określona i nieokreślona	0	0	0	1	0	1		
Zespół Guillaina- Barrego	0	0	0	1	0	1		
Malaria	0	2	0	0	0	2		
Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. E. coli	0	0	1	0	1	0		
Covid-19	562	563	1152	1106	1714	1669		

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Zamościu
Stanisław Jaślikowski
/podpisano elektronicznie/

