



## STAROSTWO POWIATOWE W ZAMOŚCIU

22-400 Zamość, ul. Przemysłowa 4

tel. 84 53 00 900, fax. 84 53 00 988

[www.powiatzamojski.pl](http://www.powiatzamojski.pl)

---

Zamość, 15 kwietnia 2026 r.

SPP.8031.17.2026

**Pan  
Antoni Skura  
Przewodniczący  
Rady Powiatu w Zamościu**

Przekazuję w załączeniu „*Informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu zamojskiego w 2025r.*”, przekazaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu pana Stanisława Jaślikowskiego. Zarząd Powiatu w Zamościu zapoznał się z powyższą informacją na posiedzeniu w dniu 15 kwietnia bieżącego roku.

**STAROSTA**  
*Stanisław Grzeško*

Data wysłania : 31.03.2026

Data otrzymania : 31.03.2026



Od: POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W ZAMOŚCIU SP. 500.2026

<AE:PL-44354-47923-UADJB-29>

Do:  
STAROSTWO POWIATOWE W ZAMOŚCIU

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

## Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Zamojskiego w 2025r.

Dzień dobry, w załączeniu przesyłam "Informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Zamojskiego w 2025r."

z wyrazami szacunku

Wioleta Dzirba-Herbin

Sekretariat PSSE w Zamościu

Załączniki:

1. Pan\_Stanisław\_Grzeško\_Starosta\_Zamojski.pdf
2. Informacja\_o\_stanie\_bezpieczeństwa\_sanitarnego\_Powiatu\_Zamojskiego\_w\_2025r..pdf
3. Pan\_Antoni\_Skura\_Przewodniczący\_Rady\_Powiatu\_Zamojskiego.pdf



Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny w Zamościu

---

D. 9011.7.2026

Zamość, dnia 31.03.2026 r.

*Pan Stanisław Grzeško  
Starosta Zamojski*

*Dotyczy: Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego*

*Szanowny Panie Starosto,*

Zgodnie z art.12a ust.3 ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przesyłam w załączeniu „**Informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Zamojskiego w 2025 r.**”

Z wyrazami szacunku

STANISŁAW  
JAŚLIKOWSKI

Elektronicznie podpisany  
przez STANISŁAW  
JAŚLIKOWSKI  
Data: 2026.03.30 15:49:22  
+02'00'



CHRONIMY ZDROWIE  
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



---

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zamościu  
22-400 Zamość, ul. Peowiaków 96  
tel.: 84 627 10 59, tel. centrala: 84 63936 91 do 93  
e-mail: [psse.zamosc@sanepid.gov.pl](mailto:psse.zamosc@sanepid.gov.pl)  
Adres e-doręczeń: AE:PL-44354-47923-UADJB-29  
Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych  
dostępne są w sekretariacie oraz w Biuletynie Informacji  
Publicznej PSSE w Zamościu (<https://pssezamosc.bip.gov.pl>)



Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny w Zamościu

---

D. 0911.7.2026

Zamość, dnia 31.03.2026 r.

*Pan Antoni Skura  
Przewodniczący Rady Powiatu Zamojskiego*

*Dotyczy: Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego*

*Szanowny Panie Przewodniczący,*

Zgodnie z art.12a ust.3 ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przesyłam w załączeniu „**Informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Zamojskiego w 2025 r.**”

Z wyrazami szacunku

STANISŁAW  
JAŚLIKOWSKI

Elektronicznie podpisany  
przez STANISŁAW  
JAŚLIKOWSKI  
Data: 2026.03.30 15:51:58  
+02'00'



**CHRONIMY ZDROWIE  
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



---

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zamościu  
22-400 Zamość, ul. Peowiaków 96  
tel.: 84 627 10 59, tel. centrala: 84 63936 91 do 93  
e-mail: [psse.zamosc@sanepid.gov.pl](mailto:psse.zamosc@sanepid.gov.pl)  
Adres e-doręczeń: AE:PL-44354-47923-UADJB-29  
Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych  
dostępne są w sekretariacie oraz w Biuletynie Informacji  
Publicznej PSSE w Zamościu (<https://pssezamosc.bip.gov.pl>)



## **Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Zamojskiego w 2025r.**

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 2025 r. zatrudniała 80 pracowników. Ponad 90% 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 2635 kontroli. Wydano 2084 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 51 mandatami karnymi na kwotę 10350zł.

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, wody ciepłej, 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 683 obiekty, z czego 342 funkcjonują w powiecie. W obiektach tych przeprowadzono 430 kontroli, w tym 196 w powiecie.

Wydano ogółem 213 decyzji administracyjnych, które dotyczyły przeprowadzenia ekshumacji, poprawy jakości wody ciepłej i wody do spożycia, wody w kąpieliskach i pływalniach, stanu sanitarno –higienicznego obiektów usługowych, tj. fryzjerskich, kosmetycznych, pokoi gościnnych oraz zatwierdzenia przez PPIS w Zamościu na okres do dnia 31 grudnia 2026 roku Zespołu Badań i Analiz Wody Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Zamościu do wykonywania badań wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w zakresie parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych.

Zaopiniowano pozytywnie pod względem właściwego zabezpieczenia sanitarnego 14 imprez masowych (7 w powiecie). Wydano 31 postanowień dot. uzgodnień na sprowadzenie zwłok i prochów ludzkich z zagranicy. Zaopiniowano 6 uchwał Rad Gmin w sprawie wykazu kąpielisk oraz 3 regulaminy utrzymania czystości i porządku w gminach. Wydano 9 postanowień akceptujących materiały używane w procesie dystrybucji i uzdatniania wody do spożycia.

Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 900 zł na właścicieli zakładów fryzjerskich (1 w obiekcie z terenu powiatu zamojskiego) za nieprzestrzeganie zasad higieny, nieprawidłowo wykonywaną dezynfekcję i sterylizację narzędzi.

W ramach prowadzonego urzędowego monitoringu jakości wody zbadano ogółem 239 próbek wody z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, indywidualnych ujęć wody, pływalni i kąpielisk oraz wewnętrznych instalacji wodociągowych wody ciepłej budynków użyteczności publicznej, w tym 162 próbki 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 106 urządzeń wodnych, w tym:

- 42 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę (41 w powiecie)
- 4 sieci wodociągów zbiorowego zaopatrzenia mających ujęcie na terenie innych powiatów,
- 60 indywidualnych ujęć wody, z których zaopatrywane są obiekty takie jak: szpitale, szkoły, ośrodki zdrowia i inne budynki użyteczności publicznej (55 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, Czarnym stoku i Żdanówku 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 153 próbki wody przeznaczonej do spożycia, w tym 134 z obiektów działających na terenie powiatu.

W wyniku urzędowych badań stwierdzono ponadnormatywne zanieczyszczenie bakteriologiczne wody w wodociągach zbiorowego zaopatrzenia: Drogojówka, Grabowiec oraz w indywidualnych ujęciach wody: Piekarnia Jutrzenka w Wólce Panińskiej, Samodzielne Publiczne Sanatorium Rehabilitacyjne w Krasnobrodzie i Gościniec Sami Swoi w Mokrem.

W związku z powyższym PPIS w Zamościu wydał 4 decyzje o warunkowej przydatności wody oraz jedną decyzję o braku przydatności wody do spożycia pochodzącej z odcinka wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Drogojówka, zaopatrującego w wodę mieszkańców miejscowości Ornatowice, Skibice i część m. Szystowice w Gminie Grabowiec. Ujęcie wody dla ww. wodociągu znajduje się na terenie powiatu hrubieszowskiego w gminie Trzeszczany. Administrator wodociągu niezwłocznie podjął działania naprawcze w celu doprowadzenia jakości wody do wymagań określonych w przepisach. Wyniki badań kontrolnych próbek wody wykazały jej przydatność do spożycia przez ludzi.

W wyniku urzędowych badań stwierdzono ponadnormatywne zanieczyszczenie fizykochemiczne wody w indywidualnych ujęciach wody: Zakład Gastronomiczny La Majella w Bondyrzu (ponadnormatywne stężenie chloru wolnego) oraz DPS w Majdanie Wielkim (ponadnormatywne stężenie manganu). W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu wydał 2 decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia.

Podjęto skuteczne działania naprawcze. Kontrolne badania wody nie wykazały przekroczeń.

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 wody. Stwierdzono ponadnormatywne zanieczyszczenie bakteriologiczne wody w wodociągach zbiorowego zaopatrzenia: Szperówka, Radecznicza, Kawęczynek oraz w indywidualnych ujęciach: Stalprodukt Sp. z o.o. w Zamościu, Szkoła Podstawowa w Cześnikach, Agroturystyka E. Kieś w Obroczy, Gospodarstwo Rolne w m. Miączyn Stacja.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu wydał 6 decyzji o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi oraz 1 decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia.

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

W celu przeciwdziałania zagrożeniom zdrowia powodowanym bakteriami Legionella z 4 szpitali (1 w powiecie), Schroniska dla Bezdomnych Mężczyzn w Zamościu, Mieszkań Chronionych Gminnego Domu Seniora w Szczepieszynie, Hotelu Marina&Resort w Nieliszu, Hotelu SUKCESOR w Zamościu i Hotelu KORONNY w Zamościu, Bursy Międzyszkolnej nr 1 i nr 2 w Zamościu, Domu Studenta Akademii Zamojskiej w Zamościu oraz z domu prywatnego w Sitnie w związku z podejrzeniem zachorowania na Legionellozę w ramach kontroli urzędowej zbadano ogółem 57 próbek ciepłej wody, w tym 16 z obiektów zlokalizowanych w powiecie. Skolonizowanie sieci wody ciepłej pałeczkami Legionella w stopniu średnim wystąpiło w 4 obiektach w Zamościu. Natomiast skolonizowanie w stopniu średnim i wysokim stwierdzono w 3 obiektach również funkcjonujących w Zamościu.

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

Próbki wody ciepłej z wewnętrznych instalacji wodociągowych badane były również w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli. Z 68 obiektów właściciele przekazali PPIS w Zamościu sprawozdania z badań, w których stwierdzono brak przekroczeń wartości normatywnych dla bakterii Legionella sp. Natomiast w 5 obiektach (2 w powiecie) stwierdzono skolonizowanie sieci w stopniu średnim, wysokim lub bardzo wysokim. Podjęte działania przez właścicieli były skuteczne co potwierdzono badaniami laboratoryjnymi.,

W sezonie kąpielowym w Zamościu zorganizowano 1 kąpielisko oraz 5 kąpielisk w powiecie zamojskim: 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 – wody spełniały obowiązujące wymagania.

PPIS w Zamościu w trakcie trwania sezonu kąpielowego wydał decyzję o braku przydatności wody do kąpieli w kąpielisku Stawy „Echo” w Zwierzyńcu ze względu na ponadnormatywne zanieczyszczenie bakteriami Escherichia coli - na podstawie tej decyzji obowiązywał zakaz kąpieli w okresie od 23.07.2025 r. do 25.07.2025 r. Wydano również 3 decyzje o braku przydatności wody do kąpieli ze względu na zakwit sinic w zbiorniku wodnym Nielisz, na którym zorganizowano: kąpielisko Moczydło w Nieliszu – zakaz kąpieli obowiązywał w dniach od 03.07.2025 r. - 07.07.2025 r. oraz kąpielisko w Kulikowie (2 decyzje) - zakaz kąpieli od 21.07.2025 r. do 24.07.2025 r. oraz od 19.08.2025 r. do 22.08.2025 r.

Teren przylegający do kąpielisk utrzymany był w porządku i czystości. W sezonie turystycznym przeprowadzono 11 kontroli (9 w powiecie).

Kontynuowano nadzór nad pływalniami krytymi. Urzędową kontrolą objęto 2 obiekty kąpielowe (1 w powiecie). Próbki wody z niecek basenowych pobierane były również w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli obiektów.

Z obiektów tych zbadano urzędowo ogółem 23 próbki wody (7 w powiecie) w kierunku parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych, w tym 6 na obecność bakterii Legionella (2 w powiecie).

Próbki badano również w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli obiektów.

W okresie sprawozdawczym PPIS w Zamościu na podstawie badań laboratoryjnych wydał 3 decyzje administracyjne (2 w powiecie zamojskim) nakazujące doprowadzenie do zgodności z wymaganiami wartości parametrów fizykochemicznych wody z pływalni. Właściciele pływalni niezwłocznie podjęli działania naprawcze. Kontrolne badania próbek wody nie wykazały przekroczeń w wodzie z pływalni w Zamościu. Natomiast jakość wody z pływalni w powiecie do dnia 31.12.2025 r. wciąż nie odpowiadała wymogom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

## **2. Nadzór nad innymi obiektami użyteczności publicznej**

Do tej grupy obiektów zaliczane są 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, ustępy publiczne 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 (51 w powiecie). W obiektach tych przeprowadzono ogółem 41 kontroli (25 w powiecie). Stan sanitarno-porządkowy oceniono jako dobry.

Na terenie powiatu funkcjonuje 41 zakładów fryzjerskich, 38 kosmetycznych, 1 zakład tatuażu oraz 3 świadczące 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 nieprawidłowo opracowanych i wdrożonych 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 7 decyzji (w tym 1 w powiecie) nakazujących wdrożenie procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Właścicielkę 1 salonu fryzjerskiego ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono, że zalecenia zostały wykonane.

W sezonie turystycznym skontrolowano 19 autobusów komunikacji publicznej i turystycznej, 4 samochody do przewozu chorych oraz 13 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Nie wniesiono uwag do bieżącego stanu sanitarno- higienicznego pojazdów.

Pozytywnie zaopiniowano wnioski o zorganizowanie 14 imprez masowych. Na terenie powiatu przeprowadzono 7 imprez. Przeprowadzone kontrole wykazały, że organizatorzy zapewniali właściwe warunki sanitarne w trakcie trwania imprez.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że stan higieniczny i techniczny obiektów w sposób stały ulega poprawie. Pracownicy nadzorowanych obiektów zauważalnie posiadają zwiększoną świadomość w zakresie ochrony zdrowia przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi. Każdorazowo w ramach prowadzonych działań edukacyjno-informacyjnych przekazywano wiadomości dotyczące opracowania i wdrożenia procedur higienicznych, utrzymania prawidłowego stanu higieniczno - sanitarnego i technicznego pomieszczeń, urządzeń , sprzętu, zasad utrzymania we właściwej kondycji systemu wentylacji i klimatyzacji, właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci ciepłej wody mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella, należytego postępowania z bielizną i odpadami i inne.

### **Nadzór w zakresie higieny żywności i żywienia**

W 2025 r. w rejestrze zakładów objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu znajdowało się 5869 zakładów branży żywnościowej, w tym 4317 producentów produkcji pierwotnej. Na terenie powiatu zamojskiego pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 5115 obiektów w tym 4317 gospodarstw rolnych. W stosunku do roku ubiegłego liczba nadzorowanych obiektów uległa zwiększeniu o 289, w tym o 216 zarejestrowanych producentów produkcji pierwotnej (245 gospodarstw wpisano do rejestru, 29 gospodarstw zostało wykreślonych z powodu zaprzestania prowadzenia działalności rolniczej z różnych powodów). Wpisane do rejestru w roku sprawozdawczym gospodarstwa rolne, prowadzą w większości uprawy zbóż, rzepaku, roślin strączkowych i warzyw korzeniowych. Wśród wszystkich nadzorowanych producentów produkcji pierwotnej 61,66 % prowadzi działalność o niskim ryzyku, 38,34% stanowi produkcja pierwotna wysokiego ryzyka, tj. warzywa i owoce przeznaczone do bezpośredniego spożycia, w szczególności owoce miękkie, pomidory, ogórki, warzywa liściaste. W pozostałych grupach liczba nadzorowanych zakładów zwiększyła się o 73. Część zakładów została zlikwidowana lub zawiesiła swoją działalność, zatwierdzono 83 nowe zakłady.

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 organy urzędowej kontroli żywności. Celem prowadzonych kontroli, niezmiennie jest 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 w zakładach prowadzących produkcję żywności, weryfikowano procesy technologiczne i receptury środków spożywczych w aspekcie zasadności stosowania w danym wyrobie dodatków do żywności oraz limitów w danej kategorii żywności. Każdorazowo, dokonywano oceny oznakowania stosowanych dodatków i wyrobów gotowych, do których zostały użyte oraz sprawdzano świadectwa jakościowe na stosowane dodatki.

W celu zapewnienia bezpiecznej żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu, w ramach wykonywania działań statutowych współpracuje z innymi inspekcjami, odpowiedzialnymi za bezpieczeństwo żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością na nadzorowanym terenie. Prowadzone są wspólne działania i wymiana

informacji 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). Przeprowadzono również wspólną kontrolę z przedstawicielem Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej WOMP Kraków w obiekcie, który dostarcza swoje produkty do Jednostki Wojskowej w Zamościu (zakład żywienia zbiorowego, prowadzący również działalność cateringową)

W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną żywności, skontrolowano ogółem 797 obiektów (369 funkcjonujących 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.

Ogółem w 2025 r., przeprowadzono 1047 kontroli, z czego 518 w obiektach działających na terenie powiatu. Na wnioski przedsiębiorców zatwierdzono ostatecznie 83 nowe podmioty. Wszystkie zakłady zaplanowane do kontroli w roku sprawozdawczym i prowadzące działalność, zostały skontrolowane. Poza kontrolami planowymi, w 2025 roku, przeprowadzono **324** 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 2026 roku.

W celu osiągnięcia poprawy warunków higieniczno-sanitarnych, wydano ogółem 69 decyzji nakazowych (34 dotyczyło obiektów, prowadzących działalność na terenie powiatu).

Zalecenia dotyczyły głównie poprawy stanu sanitarno - technicznego obiektów, przestrzegania higieny przy sprzedaży żywności, 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, PPIS w Zamościu, wydał 20 decyzji z rygorem natychmiastowej wykonalności, w tym 2 decyzje unieruchomienia zakładów małej gastronomii z powodu złego stanu higieniczno - sanitarnego (1 zakład w Zamościu i 1 zakład w Szczepieszynie), 10 decyzji ograniczenia prowadzonej działalności obiektów działających na terenie powiatu z powodu złej jakości wody, 3 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, 4 dotyczyły podjęcia działań naprawczych w związku z kwestionowanymi wynikami badania lodów wykonanych przez przedsiębiorców w ramach badań właścicielskich oraz pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności przez przedstawicieli PPIS w Zamościu ( 1 dotyczyła podmiotu z Zamościa, 3 podmiotów funkcjonujących na terenie powiatu), 1 decyzja nakazująca przeprowadzenie zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń wraz z wyposażeniem w przedszkolu funkcjonującym na terenie Zamościa w związku z wystąpieniem zatrucia pokarmowego wśród dzieci. W związku ze stwierdzonymi

nieprawidłowościami oraz przeprowadzonymi kontrolami sprawdzającymi wykonanie nałożonych obowiązków, w stosunku do kontrolowanych podmiotów, wydano również 141 decyzji płatniczych, na kwotę 11.770.00zł. W przypadkach stwierdzenia w kontrolowanych obiektach środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości, przedsiębiorcy w większości podejmowali decyzje o zniszczeniu kwestionowanych produktów w obecności osób kontrolujących. Łącznie w wyniku prowadzonych działań wycofano z obrotu 42,913 kg oraz 12 opakowań różnej żywności na sumę 1491 zł (w powiecie wycofano z obrotu 34,03 kg oraz 12 opakowań różnej żywności na sumę 1193,74 zł)

Za stwierdzone uchybienia sanitarne na osoby winne zaniedbań, nałożono 42 mandaty karne na kwotę 8450 zł (12 na sumę 2650 zł, nałożono w obiektach funkcjonujących na terenie powiatu).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości, to zły stan sanitarny kontrolowanych zakładów, brak realizowanych zasad GHP/GMP i HACCP, brak zachowanej higieny przy sprzedaży żywności oraz niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym brak zachowanej ciągłości łańcucha chłodniczego.

Rozpatrzono 37 interwencji konsumenckich, dotyczących zakładów żywnościowo – żywieniowych, w tym 9 w obiektach funkcjonujących na terenie powiatu, 4 z nich zostały potwierdzone.

Interwencje konsumentów, dotyczyły głównie złego stanu sanitarnego, niewłaściwej jakości oferowanej do sprzedaży żywności w sklepach i zakładach żywienia zbiorowego, nieprawidłowej gospodarki odpadami, nieprawidłowych warunków magazynowania żywności, w tym braku zachowanego łańcucha chłodniczego. Jedna zgłoszona interwencja dotyczyła nielegalnej produkcji wyrobów z dziczyzny na terenie powiatu i została bezzwłocznie przekazana do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Zamościu celem rozpatrzenia zgodnie z posiadanymi kompetencjami. Wszystkie interwencje rozpatrywane były bez zbędnej zwłoki, przyjmowano i rozpatrywano też interwencje anonimowe. Osobom zgłaszającym udzielano odpowiedzi o wynikach przeprowadzonych działań. Większość zgłoszonych zarzutów nie została potwierdzona.

W okresie sprawozdawczym PPIS w Zamościu, dokonał dwóch zgłoszeń produktów żywnościowych do systemu RASFF. Jedno powiadomienie dotyczyło przekroczenia NDP dla nikotyny w próbce sałaty masłowej, pobranej do badań

w kierunku pozostałości pestycydów w ramach urzędowej kontroli żywności w gospodarstwie rolnym na terenie powiatu zamojskiego. Z uwagi na prowadzenie postępowania RASFF, kontrola producenta wraz z poborem próbek została zaplanowana na 2026 r. Drugie powiadomienie dotyczyło przekroczenia NDP Fluazynamu (0,039 mg/kg NDP = 0,01 mg/kg) w próbce winogron z Mołdawii, pobranej do badań w sklepie sieci Biedronka w Zamościu. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające, informację w sprawie wraz z kopią sprawozdania z przeprowadzonych badań, przekazano do centrali firmy Jeronimo Martins Polska S.A. Kostrzyn, do PPIS w Lubartowie, który nadzoruje Centrum Dystrybucyjne firmy Biedronka oraz do PPIS Proszkowicach w związku z lokalizacją dostawcy przedmiotowych winogron.

W ramach systemu RASFF do PPIS w Zamościu, wpłynęły 83 powiadomienia, o 11 powiadomień więcej niż w 2024 r. W każdym przypadku we wszystkich obiektach wskazanych w listach dystrybucyjnych, prowadzone było postępowanie wyjaśniające, dotyczące zgłoszonych produktów. Działania w zakresie monitorowania wycofywania z rynku kwestionowanych produktów, prowadzone były zarówno w podmiotach funkcjonujących w mieście Zamość oraz na terenie powiatu.

- **18** powiadomień, dotyczyło obecności bakterii Salmonella w mięsie drobiowym, w tym:
  - 16 dotyczyło obecności bakterii Salmonella Enteritidis
    - 2 dotyczyły obecności Salmonella Newport
    - 4 dotyczyły obecności Salmonella Infantis
    - 2 dotyczyły obecności Salmonella Typhimurium
  
- **1** powiadomienie dotyczyło stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella w produkcie pn. „Ziele angielskie ziarno”, kraj pochodzenia Meksyk
- **1** powiadomienie dotyczyło stwierdzenia pozostałości leku weterynaryjnego – benzimidazolu ze świń wyhodowanych w Belgii
- **1** powiadomienie dotyczyło wykrycia toksyny produkowanej przez Bacillus cereus w mleku początkowym dla niemowląt wyprodukowanym w Holandii,
- **6** powiadomień dotyczyło stwierdzenia obecności bakterii Salmonella w produktach:
  - sezam łuskany pochodzący z Indii,
  - suplement diety pn. „Herbatka ziołowa Morwa biała”
  - bazylia suszona, kraj pochodzenia: Egipt
  - mrożony filec z piersi kaczki, kraj pochodzenia Polska
  - suplement diety pn. „Błonnik” kraj pochodzenia Polska
  - noga z gęsi głęboko mrożona, kraj pochodzenia Polska
- **1** powiadomienie dotyczyło stwierdzenia obecności bakterii Salmonella Enteritidis w produkcie pochodzącym z Bułgarii pn.: „proszek z całych jaj 100%
- **1** powiadomienie dotyczyło stwierdzenia bakterii grupy coli w próbkach wody źródlanej niegazowanej Primavera
- **1** powiadomienie dotyczyło suplementów diety: Chaos Crew Stim Head, Skull Labs Angel Dust i Biowell Labs GW501516 Cardarine, zawierających w swoim składzie zabronione substancje (selektywne modulatory receptora androgenowego oraz substancje dopingujące)
- **10** powiadomień dotyczyło wycofywania z obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:
  - taca z melaminy – przekroczenie migracji formaldehydu, kraj pochodzenia Polska
  - talerz z melaminy –przekroczenie migracji formaldehydu, kraj pochodzenia Polska
  - „pojemnik do przechowywania” Vorratsdose 400 ml – przekroczenie migracji benzofenonu
  - szczypscce do sałatki pochodzące z Chin - przekroczenia poziomu pierwszorzędowych amin aromatycznych
  - łyżka cedzakowa – migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych
  - łopatka do patelni – migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych
  - łyżka z Niemiec - migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych
  - wyroby szklane - migracja ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża (3 powiadomienia)
- **3** powiadomienia dotyczyły przekroczenie NDP alkaloidów pirolizydynowych w produktach pn. „Majeranek otarty” pochodzący z Egiptu,

- „Ostropest plamisty herbatka zielona” producent: Herbapol Lublin S.A.,  
 „suszona natka pietruszki” producent CARUM Mariańscy Sp. J,
- **1** powiadomienie dotyczyło przekroczenia NDP wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w produkcie pn. Jarmuż sproszkowany bio,
  - **1** powiadomienie dotyczyło stwierdzenia przekroczenia NDP cyjanków w produkcie Okologiczne Gyldne Horfro (Golden flax seed),
  - **2** powiadomienia dotyczyły przekroczenia NDP aflatoksyny B1 w orzechach laskowych,
  - **4** powiadomienia dotyczyły przekroczenia NDP ochratoksyny A w produktach:
    - „Rodzynki Kresto” – kraj pochodzenia Iran
    - „mąka żytnia typ 720” pochodząca z Polski
    - „Rodzynki Iglotex Professional” kraj pochodzenia Uzbekistan
    - „mąka żytnia typ 720 To ta” pochodząca z Polski,
  - **1** powiadomienie dotyczyło przekroczenia NDP zawartości E110 (żółcieni pomarańczowej) w produkcie Ananas kandyzowany mix
  - **1** powiadomienie dotyczyło stwierdzenia obecności liści senesu jako składnika o działaniu leczniczym w yerba mate, produkowanej w Polsce
  - **2** powiadomienia dotyczyły przekroczenia poziomu alkaloidów opium (morfiny i kodeiny) w produkcie pn. „Mak niebieski” pochodzący z Czech
  - **1** powiadomienie dotyczyło przekroczenia NDP kadmu w produkcie pn.: „mielony ostropest plamisty”
  - **1** powiadomienie dotyczyło wykrycia ekstraktu z korzenia carliny podanego jako substancja spulchniająca w chałwach
  - **3** powiadomienia dotyczyły stwierdzenia niewłaściwych cech organoleptycznych w produktach:
    - „czajnik ze stali szlachetnej” silna zmiana smaku próbki badanej w stosunku do wzorcowej
    - „rodzynki sułtańskie, masa netto 200g, kraj pochodzenia Chiny – nieakceptowalny chemiczny zapach
    - Popcorn z firmy Bio Planet S.A. – nieswoisty zapach
  - **1** powiadomienie dotyczyło stwierdzenia ditlenku tytanu (E 171) w barwnikach spożywczych pochodzących z Polski
  - **1** powiadomienie dotyczyło wysokiej zawartości glicerolu w napojach bezalkoholowych pn. Slush Puppies i Toxic Waste
  - **3** powiadomienia dotyczyły stwierdzenia zanieczyszczenia ciałem obcym:
    - (odłamek plastiku) w produkcie pn. „Zajązek z polewy o smaku kakaowo – mlecznej”
    - fragment tworzywa sztucznego lub szkła w produkcie pn.: „Twaróg na Sernik”
    - stwierdzenie części metalowych i gumowych w suchych mieszankach do zup i innych suchych mieszankach z Holandii
  - **1** powiadomienie dotyczyło stwierdzenia obecności zapleśnienia w produkcie pn. Orzechy laskowe kraj pochodzenia Gruzja
  - **1** powiadomienie dotyczyło obecności glutenu w chrupkach kukurydzianych pn. „Tygryski chrupki kukurydziane” o smaku toffi” 70g
  - **1** powiadomienie dotyczyło wysokiego poziomu melatoniny w suplementach diety pochodzących z USA
  - **6 powiadomień** dotyczyło przekroczenia poziomu NDP pozostałości pestycydów:
    - haloksyfopu w środku spożywczym pn.: „Siemię lniane złociste Trzy Ziarna” opakowanie 500 g
    - antrachinonu w herbacie czarnej pochodzącej z Chin oraz produkcie pn. „Black Leaf Tea,

imidakloprydu w produkcie pn.: Ryż brązowy naturalny”,  
chlorypiryfosu w goździkach,

Yerba mate pochodzenie z Argentyna,

- **1** powiadomienie dotyczyło braku informacji w oznakowaniu o napromieniowaniu suplementu diety Ashwaganda, Swanson pochodzącego z USA

-**2** powiadomienia dotyczyły stwierdzenia nieautoryzowanej nowej żywności

Clitoria ternatea w herbatach sprzedawanych przez internet

Azadirachta indica w suplemencie diety pochodzącym z USA, sprzedawanym przez internet

Wszystkie działania w ramach prowadzonych postępowań RASFF, podejmowano niezwłocznie. O wynikach prowadzonego postępowania w wyznaczonych terminach, przekazywano informacje do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego lub Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę dystrybutora kwestionowanego produktu.

Zgłoszenia, dotyczące obecności bakterii Salmonella w mięsie drobiowym, dotyczyły w większości produktów po upływie terminów przydatności do spożycia. W wyniku prowadzonych postępowań wyjaśniających najczęściej stwierdzano, że kwestionowany drób został w całości sprzedany lub zużyty przed upływem terminów przydatności do spożycia.

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 291 próbek, w tym 256 próbek żywności (w tym 7 próbek żywności w mieszkaniu prywatnym w związku z podejrzeniem wystąpienia zatrucia pokarmowego), 4 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz 31 próbek związanych z prowadzonymi dochodzeniami w ogniskach zbiorowego zatrucia pokarmowego (tj. 7 próbek żywności oraz 24 próbki sanitarne ze sprzętu pomocniczego i urządzeń, rąk pracowników pracujących w bezpośrednim kontakcie z żywnością). Większość uzyskanych wyników badań była prawidłowa. W roku sprawozdawczym zakwestionowano łącznie 7 próbek, tj. 5 próbek lodów z automatu za przekroczenie liczby Enterobacteriaceae, 1 próbkę sałaty masłowej, badanej w kierunku pozostałości pestycydów (stwierdzono przekroczenie NDP dla nikotyny, wynik  $0,018 \pm 0,018$ , NDP = 0,01 mg/kg), oraz 1 próbkę winogron mołdawskich (w których stwierdzono przekroczenie NDP pestycydu: Fluazynamu 0,039 mg/kg, NDP = 0,01 mg/kg).

W przypadkach zakwestionowania próbek sałaty i winogron dokonano zgłoszenia produktów do systemu RASFF.

W rejestrze PPIS w Zamościu na koniec roku 2025 r. znajdowało się 86 przedsiębiorców, prowadzących sprzedaż suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym sprzedaż przez internet. Produkty z tej grupy wprowadzane są ponadto do obrotu w marketach i hurtowniach spożywczych. Na nadzorowanym terenie nie ma importerów ani producentów suplementów diety.

W okresie sprawozdawczym, dokonano oceny oznakowania 51 suplementów diety, 4 środków spożywczych wzbogacanych w witaminy i składniki mineralne oraz 2 produktów żywności dla określonych grup - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Dokonano oceny jakości tłuszczu używanego do smażenia w 1 ciastkarni, 1 piekarni z działem ciastkarni oraz 3 restauracjach szybkiej obsługi. Nie kwestionowano jakości używanego tłuszczu.

W roku sprawozdawczym, pobrano łącznie 12 jadłospisów dekadowych do teoretycznej oceny sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym 6 dekad w jednostkach systemu oświaty, 4 w szpitalach oraz 2 w Domach Pomocy Społecznej. Dokonano oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży w 1 stołówce szkolnej, 1 bursie, 1 internacie, 3 stołówkach przedszkolnych. Wszystkie teoretyczne oceny uwzględniały średnie spożycie energii oraz składników pokarmowych na podstawie raportów magazynowych. Obliczany był procent realizacji zapotrzebowania żywionej grupy docelowej na energię i składniki odżywcze w odniesieniu do poziomu normy EAR. Do obliczeń wartości energetycznej oraz odżywczej wykorzystywany był program Wikt 4.0 Pro. Badanie sposobu żywienia oraz interpretacja wyników przeprowadzana była w oparciu o zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. Większość ocenionych jadłospisów układana była prawidłowo, w części stwierdzono niewielkie błędy. Przekazane zalecenia dotyczyły najczęściej układania jadłospisów w taki sposób, aby każdy posiłek podstawowy zawierał produkt będący źródłem białka oraz dostateczną ilość warzyw i/lub owoców, zwiększenia spożycia mleka i produktów mlecznych, produktów zbożowych z pełnego przemiału, oraz uwzględniania w jadłospisach potraw zawierających nasiona roślin strączkowych. Wyniki ocen jadłospisów wraz z zaleceniami każdorazowo przesyłane były do dyrekcji placówek. Kierownictwo wszystkich placówek przekazało informacje zwrotne o sposobie realizacji zaleceń.

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. Nadzorowane zakłady produkcji żywności, są w większości prawidłowo zarządzane. Kierownictwo jest zaangażowane i świadome zagrożeń związanych z prowadzoną działalnością. 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. Producenci funkcjonujący na terenie powiatu zamojskiego, opracowują plany badań oraz wykonują badania właścicielskie produkowanych wyrobów w ramach weryfikacji wdrożonych systemów kontroli wewnętrznej. W zakładowych planach HACCP, mają uwzględnione badania produktu końcowego.

Duże zakłady produkcyjne (zakłady tłuszczowe, chłodnia, młyn w Zamościu), prowadzą również dodatkowe badania wynikające z wewnętrznych harmonogramów lub wymagane przez odbiorców, głównie zagranicznych oraz badania środowiskowe z obszarów produkcyjnych w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

Stan higieniczno – sanitarny nadzorowanych obiektów, w ostatnich latach utrzymuje się na zbliżonym poziomie. W stosunku do roku ubiegłego uległ niewielkiej poprawie. Z ogólnej liczby nadzorowanych zakładów stałych 1552, większość, tj. 1486 zakładów, posiada wdrożone i utrzymywane instrukcje i procedury określone na podstawie zasad GHP/GMP, 1388 posiada wdrożone i utrzymywane procedury HACCP, proporcjonalne do rozmiaru i charakteru prowadzonej działalności. Zmniejszyła się liczba nałożonych mandatów karnych. Podczas większości przeprowadzonych kontroli, nie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Stwierdzone uchybienia sanitarne, wynikały najczęściej z niedbalstwa oraz braku zaangażowania i nieprzestrzegania zasad higieny przez zatrudniony personel, braku efektywnych szkoleń personelu z zakresu higieny żywności odpowiednio do charakteru pracy 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 wykonywane są tylko bieżące prace remontowe, wynikające z eksploatacji pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia. Wszystkie zakłady zaplanowane do kontroli w roku sprawozdawczym i prowadzące działalność, zostały skontrolowane.

Harmonogram kontroli opracowano zgodnie z Instrukcją planowania kontroli, na podstawie dokonanej uprzednio analizy ryzyka. Do oceny ryzyka nadzorowanych zakładów wykorzystano „Instrukcję dotyczącą kryteriów oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywnością zbiorową/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”, opracowaną przez GIS. Uwzględniono również rodzaj i wielkość asortymentu produkowanego lub wprowadzanego do obrotu, przeznaczenie żywieniowe produktu, zasięg dystrybucji, ocenę realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz stopień wdrożenia zasad systemu HACCP.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów niezmiennie oceniany jest zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi przepisy prawa żywnościowego w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Kontrole w zakładach produkcji i obrotu żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzane były zgodnie z terminami, rodzajami i zakresami, przyjętymi w programach kontroli kompleksowych i tematycznych ujętych w opracowanych harmonogramach kontroli oraz w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o uchybieniach zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka.

W przypadku stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu, nakazywał, w drodze decyzji, usunięcie w ustalonym terminie stwierdzonych uchybień. Jeżeli naruszenie wymagań spowodowało bezpośrednio zagrożenie życia lub zdrowia ludzi, wydawane były decyzje całego lub części zakładu unieruchomienie zakładu pracy lub jego części (stanowiska pracy, maszyny lub innego urządzenia), zamknięcie obiektu użyteczności publicznej, wyłączenie z eksploatacji środka transportu, wycofanie z obrotu środka spożywczego, przedmiotu użytku, materiału i wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością; decyzje w tych sprawach podlegają natychmiastowemu wykonaniu. Za stwierdzone uchybienia sanitarne, osoby winne zaniedbań karano mandatami. W ustalonym terminie, przeprowadzano kontrole sprawdzające. W przypadku stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, powodujących bezpośrednio 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 niewielka w ostatnich latach ilość kwestionowanych próbek żywności, pobieranych do badań laboratoryjnych, mała ilość potwierdzonych interwencji

konsumenckich 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. Stale 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, co ma znaczący wpływ na jakość i skuteczność nadzoru prowadzonego w tym obszarze. W roku sprawozdawczym pracownicy Sekcji HŻŻ aktywnie uczestniczyli w organizowanych Dniach Otwartych, podczas których przygotowana została prezentacja dla uczestników z zewnątrz, przedstawiająca cele i zadania realizowane przez Inspekcję Sanitarną. Przedstawiono sposób, metody oraz sprzęt do poboru próbek żywności oraz wykład z zakresu zasad prawidłowego żywienia z prezentacją „talerza żywieniowego”, który zastąpił „Piramidę zdrowego żywienia”. W organizowanych Dniach Otwartych głównie uczestniczyły dzieci i młodzież z wielu placówek oświatowych z terenu miasta i powiatu. Pion Higieny Żywności i Żywienia prowadzi ustawiczne działania edukacyjne dotyczące bezpieczeństwa żywności, których celem jest zwiększenie świadomości wszystkich podmiotów, w tym producentów produkcji pierwotnej, odpowiedzialnych za produkowaną i wprowadzaną żywność do obrotu oraz konsumentów żywności.

### **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 oświatowo-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 192 placówki nauczania i wychowania, 35 gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach oraz 181 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Z tego na terenie powiatu zamojskiego nadzorem objęto 84 placówek nauczania i wychowania, 15 gabinetów profilaktyki zdrowotnej w szkołach oraz 135 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Nadzorowane placówki to: żłobki, kluby dziecięce, 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 295 kontroli, z tego 156 w powiecie zamojskim.

W celu osiągnięcia poprawy warunków higieniczno-sanitarnych wydano łącznie 26 różnych decyzji administracyjnych, z czego 13 dotyczyło obiektów w powiecie (w tym 11 dotyczyło obiektów publicznych). Ponadto wystosowano 40 wystąpień pokontrolnych, w tym 23 dotyczyło obiektów zlokalizowanych w powiecie (z czego 18 dotyczyło placówek publicznych). Wyegzekwowano 20 decyzji administracyjnych, w tym 9 dotyczyło placówek w powiecie (z czego 8 dotyczyło placówek publicznych).

Na osoby winne zaniedbań w zakresie utrzymania czystości i porządku nałożono 3 mandaty karne na kwotę 550 zł (mandaty dotyczyły placówek na terenie Zamościa, w tym 2 mandaty na kwotę 300 zł w 2 placówkach publicznych oraz 1 mandat karny na kwotę 250 zł w placówce niepublicznej). Przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały poprawę stanu sanitarnego placówek.

### **1. Nadzór nad placówkami dla dzieci w wieku przedszkolnym**

W roku sprawozdawczym w powiecie nadzorem objęto 7 żłobków, 2 kluby dziecięce, 10 przedszkoli samodzielnych, 8 przedszkoli funkcjonujących przy zespołach szkół, 3 punkty przedszkolne. Skontrolowano 3 żłobki, 7 przedszkoli funkcjonujących samodzielnie, 5 przedszkoli funkcjonujących w zespołach szkół oraz 1 punkt przedszkolny.

Nieprawidłowości stwierdzono w 1 żłobku niepublicznym oraz 1 przedszkolu niepublicznym. Nieprawidłowości dotyczyły: braku wentylacji i zbyt małej powierzchni sali zajęć w żłobku w stosunku do liczby przebywających w niej dzieci oraz braku certyfikatów na stoliki w przedszkolu. W żłobku nieprawidłowość została usunięta przed wydaniem decyzji, zalecenia w przypadku przedszkola zostały ujęte w decyzji administracyjnej, decyzja została wyegzekwowana. Ponadto w żłobku stwierdzono brak wymaganej przepisami prawa zatrudnionej pielęgniarki/położnej - wydano wystąpienie pokontrolne.

### **2. Nadzór nad szkołami**

Na terenie powiatu nadzorem objęto ogółem 52 szkoły (41 szkół podstawowych, 11 zespołów szkół). Skontrolowano 28 placówek (21 szkół podstawowych, 7 zespołów szkół), ponadto odnotowano 2 zasadne interwencje. Nieprawidłowości stwierdzono w 9 placówkach. Nieprawidłowości dotyczyły: niedostosowania mebli do wzrostu uczniów, niezabezpieczenia w sposób skuteczny otwartej przestrzeni pomiędzy biegami schodów, nierównej nawierzchni boiska, niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów oraz okien, uszkodzonego (popękanego) szklanego zadaszenia przy wejściu do sali gimnastycznej, zbyt niskiej temperatury powietrza w salach zajęć, niezabezpieczenia przed wejściem na teren, gdzie znajdował się budynek w złym stanie technicznym. Zalecenia ujęto w 6 decyzjach administracyjnych, w tym 1 decyzji z rygiem natychmiastowej wykonalności. W 3 placówkach nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji. W 5 placówkach postępowanie administracyjne zostało zakończone, stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte, w 1 placówce prowadzone jest postępowanie. Wyegzekwowano również 4 decyzje z lat ubiegłych. Ponadto wystosowano 12 wystąpień pokontrolnych w związku ze stwierdzeniem: zbyt dużej liczby dzieci w salach zajęć oddziałów przedszkolnych, niewłaściwego obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych, niewłaściwego usytuowania urządzeń siłowni zewnętrznej (w pobliżu urządzeń do zabawy dla dzieci najmłodszych), braku lub nieprawidłowego oznakowania stolików i krzesełek, niezachowania standardów dostępności do urządzeń higienicznosanitarnych, niewłaściwie usytuowanego metalowego ślizgu zjeżdżalni na placu zabaw (ślizg skierowany w stronę południową, niczym nieosłonięty, co powoduje jego nagrzewanie oraz stwarza ryzyko poparzenia dzieci). Skierowano również 4 pisma (dotyczące 3 szkół) do Powiatowego Inspektora Nadzoru

Budowlanego w związku z niewłaściwym stanem technicznym części budynku, wykorzystywaniem na zajęcia lekcyjne 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 28 skontrolowanych szkół w powiecie, szkolny zespół sportowy, tj. pełnowymiarową salę gimnastyczną z zapleczem sanitarnym posiada 14 szkół, 12 szkół posiada salę gimnastyczną lub zastępczą, 1 szkoła posiada tylko boiska sportowe, 1 szkoła nie posiada infrastruktury do wychowania fizycznego i dlatego zajęcia wychowania fizycznego są prowadzone na korytarzu. Nieprawidłowości w zakresie warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego i rekreacji stwierdzono w 1 szkole podstawowej, nieprawidłowości dotyczyły nierównej nawierzchni boiska, zalecenia ujęto w decyzji administracyjnej, termin wykonania do 31.08.2026 r.

### ***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 odpoczynków w czasie trwania przerw międzylekcyjnych.

Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 75 placówkach, w tym w 40 placówkach w powiecie (7 przedszkolach, 1 punkcie przedszkolnym, 25 szkołach podstawowych, 7 zespołach szkół), 173 oddziałach, w tym 110 oddziałach w powiecie, sprawdzono 2376 stanowisk pracy uczniów i przedszkolaków, w tym 1267 stanowisk pracy uczniów i przedszkolaków w powiecie. Niedostosowanie mebli edukacyjnych do zasad ergonomii stwierdzono w 7 szkołach, w tym 4 szkołach podstawowych w powiecie, 11 oddziałach, w tym 7 oddziałach w powiecie, na 93 stanowiskach pracy uczniów, w tym 48 stanowiskach w powiecie. Zalecenia ujęto w 2 decyzjach administracyjnych, nieprawidłowości zostały usunięte. W dwóch szkołach nieprawidłowości usunięto przed wydaniem decyzji. 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. W 3 szkołach publicznych w powiecie stwierdzono nieprawidłowe lub brak oznakowania stolików lub krzesełek – wystosowano 3 wystąpienia pokontrolne.

Przeprowadzono ocenę rozkładu zajęć lekcyjnych w 47 szkołach, w tym 28 szkołach w powiecie (21 szkołach podstawowych, 7 zespołach szkół), w 107 oddziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas kontroli zwracano również uwagę na odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych. Stwierdzono, że spośród 28 szkół skontrolowanych w powiecie w 13 szkołach w rozkładach zajęć lekcyjnych nie uwzględniono zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego, tj. stosowane są pięciominutowe przerwy międzylekcyjne, pomimo pism kierowanych w poprzednich latach.

Wszystkie skontrolowane szkoły w powiecie 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 6 z 28 szkół skontrolowanych w powiecie zapewnia uczniom dostęp do wody pitnej (źródleńka, poidleńka, dystrybutor, woda w dzbankach).

Ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przeprowadzono w 12 szkołach podstawowych, w tym 4 w powiecie. Oceną objęto 36 oddziałów, w tym 17 oddziałów w powiecie, zważono ogółem 628 uczniów oraz ich tornistry, w tym 238 uczniów w powiecie. Stwierdzono, że w 10 szkołach (w tym 4 w powiecie), 21 oddziałach (w tym 9 w powiecie), wśród 62 uczniów (w tym 19 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.

### ***Dożywianie dzieci i młodzieży***

Najpowszechniejszą formą dożywiania praktykowaną przez szkoły było podawanie dzieciom pełnych obiadów oraz posiłków jednodaniowych. Spośród 28 skontrolowanych szkół w powiecie (21 szkół podstawowych, 7 zespołów szkół) dożywianie w formie ciepłych posiłków prowadziły wszystkie szkoły, z posiłków korzystało 2001 uczniów. Drugie śniadania organizowane były w 1 szkole podstawowej i 1 zespole szkół, korzystało 175 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 372 uczniów.

### ***Nadzór nad substancjami chemicznymi stwarzającymi zagrożenie i ich mieszaninami stwarzającymi zagrożenie***

W ramach nadzoru nad klasopracowniami i pracowniami 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 oblania się środkami żrącymi.

Spośród 51 skontrolowanych szkół, 17 (w tym 7 w powiecie) posiadało na stanie substancje chemiczne stwarzające zagrożenie i ich mieszaniny stwarzające zagrożenie. Skontrolowano 7 szkół, nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **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, szkoła muzyczna, 2 domy dziecka, szkolne schronisko młodzieżowe, poradnia psychologiczno-pedagogiczna. Skontrolowano

5 placówek (3 warsztaty terapii zajęciowej, 2 domy dziecka). W jednym warsztacie terapii zajęciowej stwierdzono brak aktualnego przeglądu przewodów wentylacyjnych – skierowano pismo do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego. Innych nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

Na terenie powiatu zamojskiego funkcjonowało 135 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 106 w formach wyjazdowych oraz 29 w miejscu zamieszkania. Wypoczynek w miejscu zamieszkania organizowany był na bazie między innymi zagrody edukacyjnej, kąpieliska, 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, dom misyjny). Skontrolowano 3 placówki pod kątem przygotowania do organizacji wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży (szkoła, dom misyjny, obiekt hotelarski). Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Przeprowadzono łącznie 77 kontroli wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży, w tym 57 w powiecie. Nieprawidłowości stwierdzono na 5 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, przekroczenia limitu miejsc w pokojach mieszkalnych, ponadto stwierdzono brak zabezpieczenia piaskownicy przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi, uszkodzone zabawki w piaskownicy, zły stan sanitarno-techniczny oraz brak mocowania do podłoża urządzeń na placu zabaw. Na organizatorów wypoczynku wystawiono 5 decyzji płatniczych oraz wystosowano 2 wystąpienia pokontrolne dotyczące braku dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych z zaleceniem wyeliminowania nieprawidłowości w przypadku organizowania kolejnych turnusów. Nie stwierdzono turnusów niezgłoszonych do elektronicznej bazy wypoczynku prowadzonej przez Ministerstwo Edukacji Narodowej.

#### **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 6 gabinetów, nieprawidłowości nie stwierdzono.

#### **Wnioski:**

Stan sanitarno-higieniczny placówek utrzymuje się na podobnym poziomie, jak w roku ubiegłym.

Zwiększyła się liczba placówek, które przeprowadziły modernizację oświetlenia w salach lekcyjnych i zapewniają oświetlenie o parametrach zgodnych z Polską Normą PN-EN 12464-1:2022- 01 „Światło i oświetlenie. Oświetlenie miejsc pracy. Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach”.

Zwiększyła się liczba placówek, w których nastąpiła rozbudowa obiektów sportowych (boiska, place zabaw).

W porównaniu do roku ubiegłego wzrosła liczba uczniów, którzy posiadali niedostosowane do ich wzrostu stoliki i krzeselka (w 2025 r. niedostosowanie mebli do wzrostu uczniów stwierdzono wśród 48 uczniów, a w 2024 r. wśród 11 uczniów).

#### **IV. Działalność w zakresie Higieny Pracy i Nadzoru nad Chemikaliami w roku 2025**

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. Ponadto należy przypomnieć, iż podmioty wykonujące działalność leczniczą oraz podmioty przeprowadzające badanie pośmiertne są obowiązane zgłosić państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu właściwemu ze względu na siedzibę tego podmiotu wystąpienie *zatrucia* środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną albo podejrzenie wystąpienia takiego *zatrucia* albo zgonu, którego przyczyną mogło być albo było *zatrucie* środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną.

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy i Nadzoru nad Chemikaliami w 2025 r. zarejestrowano **284 zakładów pracy** zlokalizowanych na terenie działania PPIS w Zamościu, zatrudniających ogółem **17910** pracowników (w tym **113** zakładów w **powiecie zamojskim**, w których zatrudnionych było **7285** pracowników).

Ogółem w nadzorowanych zakładach przeprowadzono **241** kontrole, w tym **109** w obiektach zlokalizowanych w powiecie zamojskim. Wydano łącznie 41 decyzji administracyjnych: 38 nakazujących usunięcie stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości, 2 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków oraz 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w sprawie naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych. **Wydano 16 decyzji administracyjnych dotyczących wyłącznie zakładówz terenu powiatu zamojskiego.**

#### **Nakazy zawarte w decyzjach odnoszących się do zakładów z terenu powiatu zamojskiego dotyczyły:**

- przeprowadzenia wymaganych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w postaci: hałasu, drgań mechanicznych działających na organizm człowieka przez kończyny górne, drgań o działaniu ogólnym na organizm człowieka, pyłu drewna, pyłów organicznych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki, stężenia n-heksanu, ditlenku azotu, toluenu;

- wskazania i udokumentowania czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy, dla których wykonuje się badania i pomiary;
- sporządzenia dokumentu oceny ryzyka zawodowego;
- sporządzenia oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne uwzględniającej informacje zawarte w kartach charakterystyki stosowanych mieszanin chemicznych;
- prowadzenia rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowisku pracy;
- prowadzenia karty badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia;
- odpowiedniego wyposażenia stanowiska pracy;
- zapewnienia aktualnych orzeczeń lekarskich wydanych na podstawie art. 229 § 4a ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy, stwierdzających brak przeciwwskazań do wykonywania pracy na zajmowanych stanowiskach;
- przedstawienia do wglądu aktualnych zaświadczeń potwierdzających ukończenie szkolenia okresowego w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- sporządzenia i przekazania Lubelskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu oraz Okręgowemu Inspektorowi Pracy w Lublinie informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym.
- zapewnienia w reklamach online produktów biobójczych sklasyfikowanych jako mieszaniny chemiczne stwarzające zagrożenie oferowanych do sprzedaży za pośrednictwem platform internetowych, informacji o treści zgodnej z art. 48 ust. 2 rozporządzenia 1272/2008 (CLP) dotyczących rodzajów zagrożenia określonych na etykietach ocenianych produktów;
- zapewnienia pryszniczaka ratunkowego oraz urządzenia służącego do przemywania oczu w miejscu stosowania produktów chemicznych sklasyfikowanych jako żrące;
- 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;
- przekazania Prezesowi Biura do spraw Substancji Chemicznych informacji o wytwarzanej mieszaninie stwarzającej zagrożenie;
- **poprawy stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, w związku ze stwierdzeniem:**

- niesprawnej wentylacji w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych przeznaczonych dla pracowników;
- niewłaściwego stanu sanitarnego-higienicznego:
  - a) drzwi prowadzących do pomieszczenia higieniczno-sanitarnego;
  - b) sufitu hali produkcyjnej;
  - c) ścian i sufitów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych z licznymi wybrzuszeniami tynków i rozległymi zaciekami,
  - d) okien warsztatu samochodowego,
  - e) urządzeń higieniczno-sanitarnych.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych stwierdzanych podczas bieżących kontroli wydano **44 decyzji płatniczych**, z czego **18 decyzji dotyczyło zakładów zlokalizowanych w powiecie zamojskim**.

Większość obowiązków zawartych w decyzjach wykonanych zostało w nakazanym terminie. W odniesieniu do dwóch podmiotów (zlokalizowanych na terenie miasta Zamość), w związku z niewykonaniem zaleceń w wyznaczonych w decyzjach terminach, zostało wdrożone postępowanie egzekucyjne celem przymuszenia do wykonania nakazów, **wydając 2 upomnienia** wzywające do wykonania obowiązków o charakterze niepieniężnym wynikających z ostatecznej decyzji PPIS w Zamościu. W powyższych przypadkach podczas kontroli sprawdzającej (po upomnieniu) stwierdzono wykonanie obowiązków - wszystkie postępowania zostały zakończone.

### **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, szkolenia pracowników, prowadzenia niezbędnej dokumentacji, w tym dotyczącej oceny ryzyka zawodowego, realizację profilaktycznych badań lekarskich pracowników oraz zaleceń wydanych przez lekarza sprawującego opiekę profilaktyczną. Ponadto w ramach nadzoru bieżącego prowadzono kontrole sanitarne dodatkowo w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin.

### **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 **671** pracowników (w 13 zakładach) - narażeni na ponadnormatywny hałas oraz pyły niesklasyfikowane ze względu

na toksyczność we frakcji wdychalnej. **W zakładach zlokalizowanych na terenie powiatu zamojskiego w przekroczeniu pracowało 386 osób w 6 zakładach**, zatrudnionych głównie przy obróbce drewna i produkcji mebli.

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 udostępnienie pracownikom środków ochrony indywidualnej słuchu o odpowiednim tłumieniu oraz nadzorowanie prawidłowego ich stosowania.

**W 1 zakładzie kolejowym stwierdzono przekroczenie wartości dopuszczalnej w odniesieniu do drgań miejscowych - narażonych 57 pracowników oraz drgań ogólnych – narażonych 70 pracowników.**

W jednym zakładzie (na terenie miasta Zamość) zajmującym się obróbką metali 2 osoby pracowały w warunkach **przekroczenia najwyższego dopuszczalnego stężenia pyłów niesklasyfikowanych ze względu na toksyczność we frakcji wdychalnej**, występujących na stanowisku pracy spawacza podczas prac spawalniczych metodą MIG-MAG w osłonie gazów. Wydana została decyzja, w której wezwano pracodawcę do podjęcia niezbędnych działań ochronnych i środków zabezpieczających służących wyeliminowaniu ryzyka zawodowego lub ograniczeniu do minimum przekroczeń normatywów higienicznych wskazanego czynnika. Termin realizacji obowiązków – na wniosek zobowiązanego ze względu na brak prac na wymienionym stanowisku – został przedłużony do 31 marca 2026 r.

W 2025 r. skontrolowano ogółem 97 zakładów pracy, **z tego 41 w powiecie zamojskim**, w których występuje narażenie na **szkodliwe czynniki biologiczne. Narażonych ogółem 3655 pracowników, w tym 897 zatrudnionych w zakładach zlokalizowanych w powiecie zamojskim.** Narażenie na te czynniki dotyczy głównie pracowników podmiotów leczniczych, zakładów produkujących żywność, zakładów gospodarki odpadami oraz zakładów pogrzebowych. Podczas przeprowadzanych kontroli egzekwowano przestrzeganie wymogów prawa oraz prowadzono poradnictwo w tym zakresie. W 2025 r. nie odnotowano nieprawidłowości w tym zakresie.

W kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi **o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym** w środowisku pracy pracowały ogółem **1502 osoby w 59 skontrolowanych zakładach.** W zakładach tych przeprowadzono łącznie **64 kontrole**, w tym dotyczyły **648 osób w powiecie zamojskim.** Były to głównie osoby zatrudnione w podmiotach leczniczych pracujące w narażeniu na promieniowanie jonizujące, ponadto pracownicy zatrudnieni przy obróbce drewna i produkcji mebli narażeni na pyły drewna, pracownicy kotłowni narażeni na wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne zawarte w sadzy węglowej oraz pracownicy narażeni na pyły azbestu (zatrudnieni przy demontażu i transporcie wyrobów zawierających azbest), a także pracownicy laboratoriów analitycznych stosujący podczas prowadzonych analiz chemicznych substancje i mieszaniny chemiczne sklasyfikowane jako rakotwórcze.

W 2025 r. skontrolowano 23 zakłady, w których występuje narażenie na czynniki reprotoksyczne. W 4 zakładach pracy stwierdzono uchybienia w zakresie czynników reprotoksycznych, w konsekwencji wydając 4 decyzje administracyjne, w tym **2 decyzje dotyczące zakładów zlokalizowanych w powiecie zamojskim**. Podczas przeprowadzonych kontroli egzekwowano przestrzeganie wymogów prawa oraz prowadzono działania edukacyjno-informacyjne, m.in. w zakresie rozporządzenia w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy (Dz.U. 2024 r., poz. 1126).

W ramach nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy **podczas zabezpieczania i usuwania wyrobów zawierających azbest przeprowadzono 1 kontrolę w siedzibie** firmy zajmującej się usuwaniem, składowaniem i transportem wyrobów azbestowych, która funkcjonuje na terenie miasta Zamość. Firma ta na nadzorowanym terenie nie prowadziła prac w narażeniu na azbest. W siedzibie firmy sprawdzano wymaganą dokumentację, badania profilaktyczne pracowników, zapewnienie środków ochrony indywidualnej, sposób postępowania z odpadami zawierającymi azbest. W narażeniu na pyły azbestu zatrudnionych było 5 pracowników.

Przeprowadzono również w **powiecie zamojskim 2 kontrole prac w terenie** podczas odbioru i transportu wyrobów zawierających azbest. Prace prowadzone były łącznie przez 2 pracowników firmy posiadającej siedzibę poza terenem powiatu zamojskiego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w prowadzonej dokumentacji ani w sposobie prowadzenia prac.

W 2025 r. przeprowadzono **ogółem 19** kontroli podmiotów wykonujących działalność leczniczą zatrudniających ogółem **2972 pracowników, w tym 9 podmiotów zlokalizowanych w powiecie zamojskim zatrudniających 663 pracowników**. W kontrolowanych podmiotach nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto, w 2025 r. przeprowadzono 2 kontrole w podmiotach leczniczych, w których stosowane są cytostatyki, zlokalizowanych w mieście Zamość. Na leki cytostatyczne narażonych jest 116 osób.

W ramach sprawowania **nadzoru nad ustawowym zakazem używania tytoniu i wyrobów tytoniów** podczas kontroli przekazywano informację o obowiązkach i zakazach wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. 2024, poz. 1162). **W dwóch przypadkach (na terenie miasta Zamość) stwierdzono naruszenie art. 5 ust. 1 pkt 4 ww. ustawy, zgodnie z którym zabrania się palenia wyrobów tytoniowych, w tym palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych, w pomieszczeniach zakładów pracy.** Na osoby, które dopuściły się tego naruszenia nałożono **mandaty karne na kwotę 100zł oraz 150 zł**.

**W zakresie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami przeprowadzono łącznie 179 kontroli, w tym 84 na terenie powiatu zamojskiego.**

W związku ze stwierdzeniem naruszenia przepisów dot. substancji chemicznych i ich mieszanin w czterech obiektach, wydano:

- 3 decyzje merytoryczne u producentów mieszanin chemicznych (zlokalizowanych na terenie miasta Zamość) nakazujące usunięcie nieprawidłowości, m.in. brak potwierdzenia przekazania Prezesowi Biura do Spraw Substancji Chemicznych informacji o wytwarzanej mieszaninie stwarzającej zagrożenie, brak karty charakterystyki dla produkowanej mieszaniny chemicznej (betonu towarowego zwykłego) sklasyfikowanej jako stwarzająca zagrożenie, brak zgodności informacji zawartych w kartach charakterystyki z informacjami umieszczonymi na etykietach produkowanych mieszanin chemicznych,
- **1 decyzje merytoryczną u dystrybutora mieszanin chemicznych (zlokalizowanego na terenie powiatu)** nakazującą zapewnienie w reklamie wszystkich produktów biobójczych sklasyfikowanych jako mieszaniny chemiczne stwarzające zagrożenie oferowanych do sprzedaży za pośrednictwem sklepu internetowego, informacji o treści zgodnej z art. 48 ust. 2 rozporządzenia nr 1272/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin, zmieniającego i uchylającego dyrektywy 67/548/EWG i 1999/45/WE oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 (Dz. U. L 353 z 31.12.2008, s.1 ze zm.) (CLP), dotyczące rodzajów zagrożenia określonych na etykietach ocenianych produktów. Ponadto w związku z naruszeniem art. 48 ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach **na dystrybutora nałożono mandat karny w wysokości 200 zł.**

Ponadto podczas przeprowadzanych kontroli z zakresu nadzoru nad chemikaliami, każdorazowo poruszano zagadnienia dot. kart charakterystyki w kwestii dostępności, aktualności, oceny poprawności karty, przekazywania karty bez uprzedniego żądania lub na żądanie.

### 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 **30 postępowań w sprawach chorób zawodowych**, które dotyczyły między innymi:

1) chorób zakaźnych wywołanych czynnikami biologicznymi:

- boreliozy u rolników, pilarza oraz leśnika - wykonujących prace w narażeniu na ukąszenie przez kleszcze zakażone krętkami *Borrelia burgdorferi*,
- COVID-19 u pielęgniarki 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,
- 3) astmy oskrzelowej i alergicznego nieżytu nosa u piekarza,
- 4) ubytku słuchu u instruktora strzelectwa,
- 5) zespołu wibracyjnego u listonosza,
- 6) chorób wywołanych sposobem wykonywania pracy:
  - zespołu cieśni w obrębie nadgarstka – u sprzedawcy, listonosza, pracownika biurowego oraz nauczyciela gry na wiolonczeli;
  - przewlekłego zapalenia ścięgna i jego pochewki – u sprzedawcy,
  - uszkodzenia nerwu strzałkowego wspólnego u osób wykonujących pracę w pozycji kucznej – u listonosza oraz pracownika gospodarczego.

W 2025 roku **wydano:**

- **4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej**, dotyczyły one: boreliozy (1) u rolnika, COVID-19 (1) u pielęgniarki oraz przewlekłej choroby narządu głosu wywołanej nadmiernym wysiłkiem głosowym (2) u nauczycieli.
- **6 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej**, dotyczących boreliozy u rolników, COVID-19 u konserwatora – pracownika szkoły (postępowanie pośmiertne), przewlekłej choroby narządu głosu wywołanej nadmiernym wysiłkiem głosowym u nauczyciela oraz astmy oskrzelowej i alergicznego nieżytu nosa u piekarza.
- **1 decyzję odmawiającą** uchylenia ostatecznej i prawomocnej decyzji administracyjnej w wyniku wznowienia postępowania administracyjnego dotyczącą ubytku słuchu u instruktora strzelectwa.

W roku sprawozdawczym w Mieście Zamościu i powiecie zamojskim zmniejszyła się liczba stwierdzonych chorób zawodowych. Dane z ostatnich 3 lat obrazuje poniższa tabela.

Rok	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych	
	ogółem	w powiecie zamojskim
2023	6	4
2024	11	3
<b>2025</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

#### 4. Produkty kosmetyczne

Na nadzorowanym terenie funkcjonuje **jeden podmiot (zlokalizowany w powiecie) zajmujący się produkcją** i konfekcjonowaniem produktów kosmetycznych – mydła w kostkach oraz **30 podmiotów** zajmujących się obrotem produktów kosmetycznych (w tym **3 hurtownie i 27 sklepy/drogerie kosmetyczne**).

W ramach sprawowanego nadzoru nad produktami kosmetycznymi w 2025 roku przeprowadzono kontrolę w zakładzie zajmującym się produkcją mydła, w którym produkowane są mydła luksusowe i toaletowe, między innymi dla firm, tj. 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 (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej).

Ponadto, **przeprowadzono 9 kontroli w podmiotach zajmujących się obrotem produktami kosmetycznymi** figurującymi w ewidencji Sekcji oraz dodatkowo **9 kontroli** w obiektach, których głównym profilem działalności nie jest obrót kosmetykami, a które w ofercie sprzedaży posiadają pewne ilości kosmetyków. Z tego **1 kontrolę przeprowadzono w obiekcie zlokalizowanym w powiecie zamojskim (u producenta).**

Kontrole te prowadzone były w związku z bieżącym nadzorem na produktami kosmetycznymi, jak również w związku z licznymi decyzjami wydawanymi w kraju wycofującymi z obrotu produkty kosmetyczne m.in. **ze względu na zawartość w składzie substancji zakazanych** do stosowania w produktach kosmetycznych na podstawie załącznika II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dot. produktów kosmetycznych, **ze względu na brak oznakowania w języku polskim oraz ze względu na sprzedaż produktów kosmetycznych po dacie minimalnej trwałości.**

**W 2025 roku wydano 2 decyzje** dotyczące wstrzymania udostępniania na rynku produktów kosmetycznych z uwagi na brak oznakowania w języku polskim oraz z uwagi na brak wykazu składników kosmetycznych, do czasu zapewnienia etykiet sporządzonych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Od obu decyzji strona wniosła odwołanie. W przypadku obu odwołań Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny utrzymał w mocy zaskarżone decyzję. Decyzje te dotyczyły obiektów zlokalizowanych w mieście Zamość. **W zakresie produktów kosmetycznych na terenie powiatu zamojskiego decyzji nie wydawano.**

Ponadto nałożono **1 karę pieniężną na kwotę 3000 zł, za udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych nieposiadających oznakowania w języku polskim oraz wykazu składników na opakowaniu.**

Ponadto, w 2025 roku przeprowadzono działania kontrolne w zakresie pobierania próbek celem przeprowadzenia badań mikrobiologicznych wprowadzanych do obrotu produktów kosmetycznych przeznaczonych dla dzieci do 3 roku życia. Próbki pobrane w 2 obiektach zlokalizowanych na terenie Miasta – wyniki badań prawidłowe.

## **5. Środki zastępcze**

W 2025 r. nie odnotowano żadnego przypadku zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną zarówno w mieście Zamość 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 2025 r. nie przeprowadzono kontroli w ramach sprawowanego nadzoru w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu „nowych narkotyków”.

Dodatkowo, dokonywano weryfikacji stron internetowych potencjalnych dystrybutorów znajdujących się na terenie działania PPIS w Zamościu w odniesieniu do oferowania w sprzedaży produktów mogących potencjalnie być środkami zastępczymi. Na terenie działania PPIS w Zamościu nie stwierdzono podmiotów prowadzących sprzedaż internetową środków zastępczych.

W 2025 r. wpłynęło pismo z Prokuratury Rejonowej w Zamościu, w którym przekazano opinię biegłego z zakresu badań chemicznych, odpis postanowienia o umorzeniu dochodzenia wraz z jednoczesnym zwróceniem się o realizację postanowienia, tj. orzeczenie przepadku na rzecz Skarbu Państwa oraz zniszczenie zabezpieczonego dowodu rzeczowego w postaci substancji plastycznej koloru ciemnozielonego o wadze netto 0,83 g, zabezpieczonej w woreczku foliowym z zapięciem strunowym. Na podstawie opinii Laboratorium Kryminalistycznego Komendy Wojewódzkiej Policji w Lublinie z roku 2017 r., stwierdzono obecność MDMA-Chmicy w zabezpieczonym materiale dowodowym. MDMA-Chmicy na rok 2017 była wymieniona w wykazie nowych substancji psychoaktywnych. Natomiast zgodnie z aktualnie obowiązującym stanem prawnym, **ww. substancja została zaklasyfikowana jako substancja psychotropowa grupy II-P**. W związku z powyższym, Państwowy Inspektor Sanitarny w oparciu o art. **art. 44c ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii** nie był właściwym organem w sprawie zniszczenia zabezpieczonego produktu. Odstąpiono od podjęcia dalszych działań - sprawę przekazano zgodnie z właściwością.

## 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.

## WNIOSKI

wynikające z działań nadzorowych przeprowadzonych w 2025 roku przez Sekcję Higieny Pracy i Nadzoru nad Chemikaliami:

- Problemy w obrocie detalicznym- głównym wyzwaniem pozostaje sprzedaż kosmetyków bez polskojęzycznych etykiet oraz braku wykazu składników (INCI). Skutkuje to koniecznością wydawania decyzji administracyjnych i nakładania kar pieniężnych.
- Aktywny nadzór nad rynkiem produktów kosmetycznych obejmuje nie tylko placówki typowo kosmetyczne, ale również obiekty o innym profilu działalności, co pozwala na skuteczną eliminację z rynku produktów z substancjami zakazanymi, po terminie trwałości lub niezgodnych z obowiązującymi przepisami prawa.
- Działania kontrolne prowadzone w zakresie higieny środowiska pracy skutkowały wydaniem stosownych decyzji administracyjnych, co bezpośrednio przełożyło się na wymierną poprawę stanu sanitarno-epidemiologicznego oraz standardów bezpieczeństwa i higieny pracy w nadzorowanych obiektach.
- Szeroki zakres działań kontrolnych pozwolił na identyfikację kluczowych uchybień w obszarze dokumentacji i raportowania, szczególnie u producentów mieszanin chemicznych.
- Stwierdzone nieprawidłowości u producentów (m.in. brak kart charakterystyki dla betonu towarowego czy rozbieżności między etykietą a kartą) wskazują na konieczność dalszego monitorowania spójności informacji przekazywanych użytkownikom końcowym.
- Kontrole dystrybutorów prowadzących sprzedaż internetową ujawniają braki w obowiązkowych informacjach o zagrożeniach w reklamach produktów biobójczych (zgodnie z rozporządzeniem CLP), co skutkuje sankcjami karnymi i nakazem dostosowania komunikatów marketingowych do wymogów prawnych.
- Stałe weryfikowanie dostępności i aktualności kart charakterystyki podczas każdej kontroli przyczynia się do podnoszenia świadomości podmiotów gospodarczych w zakresie bezpiecznego zarządzania chemikaliami w łańcuchu dostaw.
- Analiza postępowań w sprawie chorób zawodowych wskazuje, że głównymi zagrożeniami zdrowotnymi w regionie są czynniki biologiczne (borelioza, SARS-CoV-2) oraz obciążenia ergonomiczne i wysiłkowe (choroby narządu głosu, zespoły przeciążeniowe).
- Aktywny nadzór nad warunkami pracy stanowi kluczowy element zapobiegania trwałym uszczerbkom na zdrowiu, co bezpośrednio wpływa na ograniczenie liczby nowych przypadków chorób zawodowych w długofalowej perspektywie.

### **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 oraz przewozów w czasie ceremonii pogrzebowych;
- 6) opiniowanie wynikające z przepisów szczególnych, innych działalności, pod względem spełnienia wymagań bezpieczeństwa i higieny, takich jak szkoły i placówki 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, usytuowania wyrzutni powietrza na poziomie terenu.

**2. W 2025 r. realizacja ww. zadań na terenie powiatu zamojskiego w ujęciu liczbowym była następująca:**

<b>Lp.</b>	<b>Działania sekcji ZNS</b>	<b>Ilość</b>
1.	Liczba wszystkich przeprowadzonych czynności (ogłędzin, kontroli, ocen pod względem spełnienia warunków higienicznych i sanitarnych, w tym stanowiska zajęte w sprawie odstąpienia od uczestnictwa w odbiorze budowlanym) na obszarze powiatu zamojskiego	96
2.	Liczba kontroli w trybie art. 56 Prawa budowlanego dotyczących uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów i urządzeń budowlanych	54
3.	Liczba wydanych opinii lub decyzji o spełnieniu wymagań sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych	58

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:	40
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>	36
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	2096
6.	Liczba zajętych stanowisk dotyczących strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym dotyczących:	45
6.1	<i>Zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko</i>	20
6.2	<i>Uzgodnienia projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego</i>	25
7.	Liczba wydanych uzgodnień dokumentacji projektowej	10
8.	Kontrola obiektu w trakcie budowy	1

## **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 „Skąd się biorą produkty ekologiczne”
- Program antytytoniowy „Bieg po zdrowie”
- Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok” - profilaktyka raka szyjki macicy
- Program „Podstępne WZW” – profilaktyka wirusowego zapalenia wątroby
- Program „Znamię! Znam je?” – profilaktyka czerniaka
- Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia 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 zatruc pokarmowych oraz zatruc 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
- 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 51 wizytacji (**28 w powiecie zamojskim**), dokonując 54 ocen programów prozdrowotnych. Przeprowadzone wizytacje oraz ewaluacje 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 przyczyniają 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 **116** placówek oświatowo-wychowawczych w tym **78 w powiecie zamojskim**. Bezpośrednią edukacją **objęto 9557** przedszkolaków/uczniów z placówek z Zamościa i powiatu zamojskiego.

**Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS** realizowano w ramach: Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS, Obchodów Światowego Dnia AIDS oraz w czasie akcji środowiskowych skierowanych do ogółu społeczeństwa – działaniami **objęto 7304** osób, w tym za pomocą strony internetowej objęto **1230** 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.

### **Wnioski**

1. Działania w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia realizowane przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Zamościu w 2025 r. charakteryzowały się szerokim zakresem tematycznym oraz dużym zasięgiem oddziaływania. Programami edukacyjnymi i akcjami prozdrowotnymi objęto liczne grupy społeczne, w szczególności dzieci i młodzież ze szkół oraz przedszkoli.
2. Wizytacje i oceny realizacji programów prozdrowotnych wskazują na aktywne zaangażowanie placówek oświatowych w działania promujące zdrowy styl życia, w tym prawidłowe żywienie, aktywność fizyczną, profilaktykę chorób zakaźnych oraz zapobieganie uzależnieniom.
3. Różnorodność stosowanych form edukacji (m.in. szkolenia, warsztaty, konkursy, prezentacje multimedialne, akcje środowiskowe) sprzyja zwiększaniu świadomości zdrowotnej wśród dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych i wpływa na kształtowanie postaw prozdrowotnych.
4. Istotną rolę w upowszechnianiu treści prozdrowotnych odgrywają działania informacyjne prowadzone za pośrednictwem internetu oraz mediów, które pozwalają na dotarcie do szerokiego grona odbiorców.

5. Realizacja programów dotyczących profilaktyki chorób zakaźnych, w tym HIV/AIDS, szczepień ochronnych oraz racjonalnego stosowania antybiotyków, stanowi ważny element działań zapobiegających zagrożeniom zdrowotnym w społeczeństwie.
6. Prowadzone działania edukacyjne wskazują na potrzebę dalszego kontynuowania i rozwijania programów promocji zdrowia oraz utrzymywania współpracy z placówkami oświatowymi i lokalnym środowiskiem w celu wzmacniania świadomości zdrowotnej mieszkańców miasta Zamościa i powiatu zamojskiego.

### **Wnioski do realizacji na kolejne lata**

1. Należy kontynuować realizację programów edukacyjnych i akcji prozdrowotnych skierowanych do dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych, ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki chorób zakaźnych, zdrowego stylu życia oraz zapobiegania uzależnieniom.
2. Wskazane jest dalsze wzmacnianie współpracy z placówkami oświatowymi poprzez organizację szkoleń, warsztatów i konferencji dla nauczycieli oraz udostępnianie materiałów edukacyjnych wspierających realizację programów prozdrowotnych.
3. Należy rozwijać i intensyfikować działania informacyjno-edukacyjne prowadzone za pośrednictwem internetu i mediów społecznościowych, co umożliwi dotarcie do szerszej grupy odbiorców.
4. W kolejnych latach należy kontynuować i rozwijać działania promujące szczepienia ochronne oraz zwiększające świadomość społeczną w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych.
5. Wskazane jest zwiększenie liczby działań edukacyjnych dotyczących profilaktyki nowotworów, zdrowego odżywiania, aktywności fizycznej oraz zapobiegania nadwadze i otyłości wśród dzieci i młodzieży.
6. Należy kontynuować organizację akcji środowiskowych oraz kampanii społecznych zwiększających świadomość zdrowotną społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem lokalnych potrzeb zdrowotnych.
7. Wskazane jest dalsze monitorowanie i ocena realizacji programów prozdrowotnych w placówkach oświatowych w celu podnoszenia ich skuteczności oraz dostosowywania działań do aktualnych zagrożeń zdrowotnych.

### **VII. Działalność w zakresie higieny placówek ochrony zdrowia**

Istotnym elementem profilaktyki zakażeń jest stały nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. Pod nadzorem sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego znajduje się ogółem **418** obiektów, w tym **94 w powiecie zamojskim**. W roku sprawozdawczym przeprowadzono **447** kontroli, w tym **157 w powiecie zamojskim**. Kontrole obejmowały ocenę spełniania wymagań higieniczno-sanitarnych w zakresie stanu technicznego pomieszczeń, wyposażenia oraz sprzętu medycznego, ze szczególnym uwzględnieniem procesów dekontaminacji, mających kluczowe znaczenie w profilaktyce chorób zakaźnych. Wydano **30** decyzji nakazujących wykonanie zaleceń, w tym **14 dotyczyło podmiotów leczniczych w powiecie zamojskim**. Zalecenia dotyczyły głównie nieprawidłowości w zakresie złego stanu higieniczno-sanitarnego i/lub technicznego, w tym nieprawidłowości w zakresie procedur dekontaminacji.

Na terenie działania PSSE w Zamościu w 2025 roku funkcjonowało 11 szpitali (w tym 6 szpitali jednodniowych). Skontrolowano wszystkie szpitale, w tym 4 zlokalizowane w **powiecie zamojskim**. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in. złego stanu higieniczno-sanitarnego i/lub technicznego oraz nieprzestrzegania procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji.

Współpraca z Zespołami Kontroli Zakażeń Szpitalnych była ukierunkowana na monitorowanie zakażeń, działania podejmowane w celu ograniczenia szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych oraz analizę ognisk epidemicznych. W szpitalach opracowano i wdrożono procedury higieniczno-sanitarne, aktualizowane w oparciu o aktualne podstawy prawne, wytyczne i publikacje. Zespoły Kontroli Zakażeń aktywnie monitorowały i rejestrowały zakażenia szpitalne, sporządzały raporty dotyczące patogenów alarmowych i ognisk epidemicznych, prowadziły dochodzenia epidemiologiczne oraz realizowały szpitalną politykę antybiotykową.

W 2025 r. do PSSE w Zamościu wpłynęły 22 raporty wstępne o podejrzeniu lub wystąpieniu ogniska epidemicznego (**w tym 4 ogniska w powiecie zamojskim**): 6 wywołanych wirusem SARS-CoV-2, 4 pałeczkami jelitowymi Enterobacteriaceae produkującymi karbapenemazy (CPE), 4 wirusem grypy, 5 bakteriami Clostridioides difficile, 1 wirusem RSV, 1 rotawirusami. W przypadku 1 ogniska nie ustalono czynnika etiologicznego. W związku z wystąpieniem ognisk epidemicznych w szpitalach, przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych. Wydano 3 decyzje administracyjne nakazujące wykonanie zaleceń. Porównując, w **2024 r.** zarejestrowano **27** ognisk zakażeń szpitalnych (**w tym 3 ogniska w powiecie zamojskim**).

W roku sprawozdawczym kontrolowano podmioty lecznicze oraz praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą. Czynności kontrolne były ukierunkowane na ocenę procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych, w tym dekontaminacji. Procedury były opracowywane 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. stanu technicznego, pomieszczeń, wyposażenia, nieaktualnych procedur sanitarno-epidemiologicznych zapobiegających występowaniu zakażeń i chorób zakaźnych lub ich nieprzestrzegania.

### **Wykonawstwo szczepień ochronnych w Zamościu i w 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 kontrolowanych placówkach sprawdzano warunki przeprowadzania szczepień, gospodarkę preparatami szczepionkowymi. Propagowano zalecane szczepienia ochronne.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono **50 kontroli** w podmiotach leczniczych wykonujących szczepienia ochronne, w tym **25 w powiecie zamojskim**. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. 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 (Dz. U. z 2025 r., poz. 1675) poddawanie się szczepieniom ochronnym jest obowiązkiem ustawowym. Za jego realizację w przypadku osób małoletnich – stosownie do art. 5 ust. 2 tej ustawy – odpowiadają 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 (Dz. U. z 2024 r., poz. 581, ze zm.). Schemat obowiązkowych szczepień ochronnych znajduje się w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27.09.2023 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz. U. z 2025 r., 782). Szczepienia obowiązkowe prowadzone są u dzieci i młodzieży w wieku 0 – 19 lat. Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży na nadzorowanym terenie w 2025 roku wyniósł zaledwie **86,3%**, co stanowi poziom niewystarczający dla zapewnienia bezpieczeństwa epidemiologicznego populacji.

Niepokojącym zjawiskiem pozostaje rosnąca liczba rodziców niewykonujących obowiązkowych szczepień ochronnych swoich dzieci. **Zarejestrowano na koniec 2025 roku 689 dzieci, które w ogóle nie zostały zaszczepione lub szczepienia przerwano, w tym 164 nowe dzieci**, których rodzice nie realizują ustawowego obowiązku szczepień. Wobec powyższego, wystosowano 107 pism przypominających o obowiązku szczepień ochronnych do rodziców niewykonujących obowiązkowych szczepień swoich dzieci, udzielono 77 odpowiedzi na pisma rodziców, udzielono 10 odpowiedzi na wnioski o udostępnienie informacji publicznej dotyczącej szczepień ochronnych. Ponadto, wystawiono 55 upomnień; 36 tytułów wykonawczych z wnioskiem o wszczęcie postępowania egzekucyjnego przez Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, mającego na celu wykonanie szczepień ochronnych dzieci, w którym powyższy organ jest uprawniony do nakładania grzywien; wydano 10 postanowień dot. zarzutów w sprawie prowadzenia egzekucji administracyjnych. Wystosowano także 118 wniosków do Urzędu Miasta Zamościa oraz Urzędów Gmin w powiecie zamojskim o udostępnienie danych osobowych w tym adresów zamieszkania w związku z prowadzonymi postępowaniami. Wskutek podejmowanych działań zaszczepionych zostało 28 dzieci.

#### **Uodpornienie dzieci i młodzieży (szczepienia obowiązkowe) w latach 2016 – 2025 w procentach:**

Lp.	Szczepienia przeciw:	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
1.	Błonicy, tężcowi, krztuścowi	98,8	97,7	96,8	95,3	90,0	87,0	84,9	84,1	85,3	<b>83,8</b>
2.	Poliomyelitis	98,8	97,7	96,8	95,3	90,0	87,0	84,9	80,8	84,0	<b>84,6</b>
3.	Odrze, śwince, różyczce	99,7	99,4	98,3	98,0	91,0	89,0	86,3	88,3	86,5	<b>87,1</b>

4.	<b>Gruźlicy</b>	98,9	98,8	98,7	98,4	97,7	98,5	98,4	97,4	98,0	<b>96,6</b>
5.	<b>WZW typu B</b>	99,7	99,4	98,0	97,6	95,0	90,5	92,2	91,2	90,1	<b>88,3</b>
6.	<b>Haemophilus influenzae typu b</b>	99,5	99,2	96,8	95,3	90,0	90,5	82,0	80,0	82,7	<b>82,8</b>
7.	<b>Pneumokokom</b>									87,0	<b>86,5</b>
8.	<b>Rotawirusom</b>									82,0	<b>80,8</b>

orównawcze zestawienie zachorowań na choroby zakaźne w Zamościu i powiecie zamojskim w latach 2024-2025

Nazwa jednostki chorobowej	miasto Zamość 1.01.2024 r. - 31.12.2024 r.	miasto Zamość 1.01.2025 r. - 31.12.2025 r.	powiat zamojski 1.01.2024 r. - 31.12.2024 r.	powiat zamojski 1.01.2025 r. - 31.12.2025 r.	Ogółem 1.01.2024 r. - 31.12.2024 r.	Ogółem 1.01.2025 r. - 31.12.2025 r.
Salmonellozy - zatrucie pokarmowe, w tym pozajelitowe	8	13	19	47	27	60
Wirusowe zakażenia jelitowe	61	66	125	100	186	166
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe:	88	114	39	70	127	184
w tym wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	88	108	37	65	125	173
w tym wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną)	0	0	1	1	1	1
w tym wywołane przez <i>Campylobacter</i>	0	5	1	4	1	9
Biegunka	13	13	25	29	38	42
Ospa wietrzna	295	231	579	229	874	460
Świnka	2	0	2	2	4	2
Różyczka	0	0	0	0	0	0
Płonica	45	3	106	12	151	15
Róża	15	10	18	16	33	26
Borelioza, w tym neuroborelioza	52	113	99	180	151	293
Szczepienia p/wścieklicznie	25	13	47	34	72	47

Inwazyjna choroba meningokokowa	0	0	0	0	0	0
WZW typu A	5	0	10	2	15	2
WZW typu C	6	6	6	12	12	18
WZW typu B	5	5	3	2	8	7
Mykobakteriozy	1	0	6	2	7	2
Inwazyjna choroba wywołana przez <i>S. pneumoniae</i>	6	2	3	4	9	6
Zap. opon m-rdz. bakteryjne	0	0	0	0	0	0
Zap. opon m-rdz. wirusowe	0	0	0	1	0	1
Zap. opon m-rdz. inne i nieokreślone	0	1	0	1	0	2
Wirusowe zapalenie mózgu	0	0	0	0	0	0
Gruźlica	12	7	15	16	27	23
Rzeżączka	0	1	1	0	1	1
Krztusiec	23	4	26	15	49	19
Listerioza	0	0	1	0	1	0
Giardioza	2	1	2	2	4	3
Legionella	1	0	0	3	1	3
Tularemia	0	0	0	0	0	0
HIV	0	0	0	0	0	0
Odra	0	0	0	0	0	0
Bąblowica	0	0	1	0	1	0
Kiła	1	2	1	0	2	2
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> inna określona i nieokreślona	0	0	0	0	0	0
Zespół Guillaina- Barrego	0	0	0	0	0	0
Malaria	0	0	0	0	0	0
Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i>	0	0	1	0	1	0
COVID-19	581	388	1159	612	1740	1000
Grypa * PCR	31	50	36	22	67	72
Grypa antygen	240	1267	433	2037	673	3304
RSV	45	156	122	241	167	397

## Wnioski

1. Sytuacja sanitarno-epidemiologiczna w nadzorowanych podmiotach jest stabilna, jednak wymaga stałego nadzoru oraz podejmowania działań naprawczych i profilaktycznych.
  2. Realizacja obowiązkowych szczepień ochronnych budzi niepokój. Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży na poziomie 86,3% jest niewystarczający do zapewnienia bezpieczeństwa epidemiologicznego populacji i utrzymania odporności zbiorowiskowej. Utrzymuje się wysoka liczba dzieci niezaszczepionych lub z przerwany cykl szczepień oraz rośnie liczba nowych przypadków niewykonania obowiązku szczepień.
  3. Konieczne jest kontynuowanie i intensyfikowanie działań edukacyjnych oraz egzekucyjnych wobec osób niewykonyjących obowiązkowych szczepień ochronnych, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.
  4. W 2025 r. zaobserwowano istotny wzrost zakażeń wywołanych RSV, zakażeń jelitowych: wywołanych przez Salmonella (ponad dwukrotny wzrost), Clostridioides difficile oraz wywołanych przez Campylobacter, zachorowań na boreliozę oraz pojawienie się przypadku kleszczowego zapalenia mózgu.
- W 2025 r. odnotowano ponad czterokrotny wzrost zapadalności zachorowań na grypę w porównaniu do roku 2024 r.

**STANISŁAW**  
**JAŚLIKOWSKI**

Elektronicznie podpisany przez  
STANISŁAW JAŚLIKOWSKI  
Data: 2026.03.30 15:29:54  
+02'00'