

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Miasta Zamość w 2023r.

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 2023 r. zatrudniała 81 pracowników. Ponad 85% zatrudnionych ma wyższe wykształcenie, a większość uzyskała specjalizacje w dziedzinach przydatnych do pracy w PIS lub ukończyła studia podyplomowe.

Stacja obejmuje swoją działalnością miasto Zamość i powiat zamojski.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 2583 kontroli. Wydano 1108 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 60 mandatami karnymi na kwotę 10600zł.

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

I. Nadzór w zakresie higieny komunalnej

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

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu nadzorem sanitarnym objęto 665 obiektów, z czego 334 funkcjonuje w Zamościu. W obiektach tych przeprowadzono 447 kontroli, w tym 243 w Zamościu.

Wydano ogółem 220 decyzji administracyjnych (56 w Zamościu), które dotyczyły przeprowadzenia ekshumacji, poprawy jakości wody ciepłej i wody do spożycia, wody w kąpieliskach, stanu sanitarno - higienicznego obiektów usługowych, tj. fryzjerskich, kosmetycznych, pokoi gościnnych i pomieszczeń obiektu pomocy społecznej.

Zaopiniowano pozytywnie pod względem właściwego zabezpieczenia sanitarnego 15 imprez masowych (7 w Zamościu). Wydano 24 uzgodnienia na sprowadzenie zwłok i prochów z zagranicy. Zaopiniowano 6 uchwał Rad Gmin w sprawie wykazu kąpielisk oraz 12 regulaminów utrzymania czystości i porządku w gminach. Wydano 4 postanowienia na materiały używane w procesie dystrybucji i uzdatniania wody do

spożycia.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 500 zł na właścicieli zakładów fryzjerskich (w tym 1 w Zamościu) za nie przestrzeganie zasad higieny, nieprawidłowo wykonywaną dezynfekcję i sterylizację narzędzi oraz brak środków dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania w tym sporobójczych.

W ramach prowadzonego urzędowego monitoringu jakości wody zbadano ogółem 277 próbek wody (w tym 60 z obiektów zlokalizowanych w Zamościu) z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, indywidualnych ujęć wody, pływalni i kąpielisk oraz wewnętrznych instalacji wodociągowych wody ciepłej budynków użyteczności publicznej.

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, sprawowanej przez organy PIS.

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu funkcjonuje 121 wodociągów, w tym 44 zbiorowego zaopatrzenia (1 w Zamościu), 4 sieci wodociągów zbiorowego zaopatrzenia mających ujęcie na terenie innych powiatów, a 73 to indywidualne ujęcia wody należące do placówek oświatowych, służby zdrowia, i innych obiektów użyteczności publicznej (7 w Zamościu).

Zbadano ogółem 170 próbek wody do spożycia, w tym 18 z obiektów działających na terenie Zamościa.

Wody podziemne na terenie powiatów stanowią jedyne źródło zaopatrzenia w wodę do spożycia. Miasto Zamość jest zaopatrywane w wodę z wodociągu, zarządzanego przez Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Zamościu.

Na podstawie prowadzonego przez Stację monitoringu, jakość wody dostarczanej przez wodociąg, uznano za zgodną z obowiązującymi kryteriami mikrobiologicznymi, fizyko-chemicznymi i organoleptycznymi. W ciągu roku zbadano urzędowo 15 próbek wody.

Nadzorem sanitarnym na terenie miasta objęto 7 indywidualnych ujęć wody. Zgodnie z otrzymanymi wynikami badań laboratoryjnych, jakość wody odpowiadała obowiązującym wymaganiom.

W celu przeciwdziałania zagrożeniom zdrowia powodowanym bakteriami Legionella z 16 obiektów użyteczności publicznej (z 6 w Zamościu), w ramach kontroli urzędowej zbadano ogółem 78 próbek ciepłej wody, w tym 25 z obiektów zlokalizowanych w Zamościu.

W Zamojskim Szpitalu Niepublicznym stwierdzono skolonizowanie sieci wody ciepłej pałeczkami Legionella sp. w stopniu średnim. Przeprowadzona przez właściciela obiektu dezynfekcja chemiczna i termiczna instalacji wody ciepłej spowodowała poprawę jej jakości.

Próbki ciepłej wody z wewnętrznych instalacji wodociągowych badane były również w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli obiektów.

W okresie sprawozdawczym wyniki badań przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej wykazywały skolonizowanie sieci wody ciepłej w stopniu średnim pałeczkami Legionella w następujących obiektach:

Hotelu 77 przy ul. Zamenhofska 7; Zajeździe „Orzeł” przy ul. Lipskiej 63C; Niepublicznym Żłobku „Słoneczne Elfy Filia” ul. Wyszyńskiego 63a; Niepublicznym Żłobku „Słoneczne Elfy” przy ul. Koszary 61; Pogotowiu Opiekuńczym przy ul. Infulackiej 9/1; Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 3; Ośrodku Rehabilitacyjno-Edukacyjno-Wychowawczym w Zamościu przy ul. Gen. Orlicz-Dreszera 14 oraz w Szkole Podstawowej nr 4 w Zamościu.

Zbadane próbki w Centrum Diagnostyki i Rehabilitacji Funkcjonalnej „STOPY” przy ul. Św. Piątka 37 oraz Ośrodku Interwencji Kryzysowej przy ul. Kilińskiego 32 wykazały skolonizowanie sieci w stopniu wysokim.

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

W sezonie w Zamościu zorganizowano 1 kąpielisko oraz 4 kąpieliska w powiecie zamojskim: Krasnobród, Zwierzyniec, Nielisz i Jacnia.

Przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego, w ramach kontroli urzędowej pobrano 1 próbkę wody z Zalewu Miejskiego w Zamościu oraz 4 z kąpielisk zlokalizowanych w powiecie zamojskim. Jakość wody w kąpielisku w Zamościu odpowiadała wymaganiom sanitarnym, a teren przylegający do kąpieliska utrzymany był w porządku i czystości.

Kontynuowano nadzór nad pływalniami krytymi i odkrytymi. W ewidencji Stacji były 4 obiekty kąpielowe, w tym 2 pływalnie kryte (jedna w Zamościu) oraz 2 pływalnie odkryte w powiecie zamojskim (Krasnobród). Z pływalni krytych, pobrano i zbadano próbki wody z nieszczelności basenowych. Zbadano ogółem 23 próbki (16 w Zamościu) w kierunku parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych, w tym 6 na obecność bakterii Legionella (4 w Zamościu). Probki wody z nieszczelności basenowych pobierane były również w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli obiektów. W okresie sprawozdawczym wyniki analiz laboratoryjnych nie wykazały przekroczeń wartości parametrycznych.

2. Nadzór nad innymi obiektami użyteczności publicznej

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

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

Pod nadzorem stacji w 2023 roku było 16 hoteli (10 w Zamościu), 1 pensjonat w Zamościu, 2 kempingi (1 w Zamościu) i 67 innych obiektów turystyczno-noclegowych (13 w Zamościu). W obiektach tych przeprowadzono ogółem 38 kontroli (15 w Zamościu). Stan sanitarno-porządkowy oceniono jako dobry.

W Zamościu działalność prowadziło 113 zakładów fryzjerskich, 80 kosmetycznych, 8 tatuażu, 13 odnowy biologicznej i 18 świadczących więcej niż jeden rodzaj tego typu usług. W obiektach tych przeprowadzono 116 kontroli. Przy tego rodzaju działalności, z uwagi na stosowanie narzędzi mogących naruszyć ciągłość tkanki, występuje ryzyko narażenia klientów i personelu na przeniesienie zakażeń (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). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu wydał 8 decyzji (w tym 5 w Zamościu) nakazując wdrożenie procedur zapewniających ochronę osób przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Właściciela 1 salonu fryzjerskiego w Zamościu ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł. Podczas kontroli sprawdzających stwierdzono, że zalecenia zostały wykonane.

Oceniając stan sanitarno-higieniczny funkcjonujących zakładów usługowych należy stwierdzić, że większość z nich spełniała ogólne wymagania sanitarne. Sprawowanie nadzoru nad zakładami usługowymi utrudnia brak szczegółowych przepisów, a także obowiązek wcześniejszego zawiadomienia o przeprowadzeniu kontroli.

W sezonie turystycznym skontrolowano 29 autobusów komunikacji publicznej i turystycznej, 4 samochody do przewozu chorych oraz 14 samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Nie wniesiono uwag do bieżącego stanu sanitarno-higienicznego pojazdów.

W sezonie wiosenno-letnim skontrolowano 20 piaskownic i placów zabaw. Stwierdzono, że obiekty utrzymane były czysto. Zarządcy placów zabaw przeprowadzili konserwację urządzeń i sprzętów rekreacyjnych, wymianę piasku w piaskownicach oraz prace porządkowe na terenach przyległych. Wszystkie place zabaw posiadają ogrodzenia z wejściami zabezpieczonymi furkami, przy których umieszczone są czytelne regulaminy i informacje o zakazie wprowadzania zwierząt domowych na teren placów oraz zakazie palenia tytoniu.

Pozytywnie zaopiniowano wnioski o zorganizowanie 15 imprez masowych (7 w Zamościu). W Zamościu zorganizowano 3 imprezy plenerowe i 4 na terenie obiektów OSiR. Przeprowadzone kontrole wykazały, że organizatorzy zapewniali właściwe warunki sanitarne zarówno w trakcie trwania imprez jak i po ich zakończeniu.

W innych obiektach takich jak: pralnia, park, cmentarze, ustępy publiczne, apteki, stacje paliw, zakłady pogrzebowe, dworce, przeprowadzono ogółem 39 kontroli sanitarnych. Ich stan sanitarno - porządkowy oceniono jako dobry.

II. Nadzór w zakresie żywności i żywienia

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

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności opiera się na systemie kontroli wewnętrznej, realizowanej przez przedsiębiorcę oraz systemie kontroli zewnętrznej, sprawowanej przez organy urzędowej kontroli żywności. Celem prowadzonych kontroli było sprawdzenie przestrzegania przez przedsiębiorców obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w zakresie warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, warunków żywienia zbiorowego oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W ramach prowadzonych urzędowych kontroli żywności w zakładach 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, dokonywana jest wnikliwa ocena oznakowania stosowanych dodatków i wyrobów gotowych, do których zostały użyte oraz świadectwa jakościowe na stosowane dodatki.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności, prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu figurowało 5113 obiektów żywności i żywienia (w tym 3571 producentów produkcji pierwotnej). Na terenie Zamościa pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 757 obiektów. Ważnym obszarem prowadzonej działalności jest nadzór nad producentami produkcji pierwotnej, zwłaszcza w zakresie produkcji owoców miękkich i warzyw zielonych. Gospodarstwa rolne na nadzorowanym terenie są bardzo rozproszone, plantacje owoców są w większości niewielkie i często trudne do zlokalizowania. Producenci nie informują organu o zmianach w zakresie uprawianych roślin, w związku z czym, informacje pozyskiwane podczas rejestracji gospodarstw są później często nieaktualne. Należy jednakże zaznaczyć, że wskutek konsekwentnie prowadzonych działań, świadomość rolników w zakresie zagrożeń związanych z produkcją, zbiorem i transportem owoców miękkich w stosunku do lat ubiegłych znacznie wzrosła.

W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną żywności, skontrolowano ogółem 891 obiektów (434 na terenie Zamościa). Ogółem przeprowadzono 1137 kontroli, z czego 552 w obiektach, prowadzących działalność na terenie Zamościa. Na pisemne wnioski przedsiębiorców zatwierdzono ostatecznie 115 nowych podmiotów, w tym 6 zatwierdzono warunkowo do czasu wdrożenia stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP, dostosowanych do charakteru prowadzonej działalności oraz przeszkolenia personelu z zakresu higieny żywności i stosowania zasad HACCP. Wszystkie zakłady zaplanowane do kontroli w roku sprawozdawczym i prowadzące działalność, zostały skontrolowane. Poza kontrolami planowymi, w 2023 roku, przeprowadzono 441 kontroli nieplanowanych, 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 2024 roku.

W celu osiągnięcia poprawy warunków higieniczno-sanitarnych wydano ogółem 99 terminowych decyzji nakazowych (w tym 36 w Zamościu). Zalecenia dotyczyły głównie poprawy stanu sanitarno - technicznego obiektów, prawidłowego przechowywania środków spożywczych, wdrożenia i utrzymywania właściwych systemów kontroli wewnętrznej, dostosowanych do rozmiaru przedsiębiorstwa i rodzaju prowadzonej działalności, przedłożenia aktualnych wyników monitoringu jakości wody z indywidualnych ujęć.

W ogólnej liczbie wydanych decyzji, 27 dotyczyło unieruchomienia całego lub części zakładu (26 z powodu złej jakości wody i dotyczyła zakładów prowadzących działalność na terenie powiatu, 1 decyzja unieruchomienia zakładu znajdującego się na terenie miasta Zamość, została wydana z powodu wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego spowodowanego spożyciem posiłku w zakładzie.

W przypadkach stwierdzenia podczas kontroli 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. W roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje, nakazujące wycofanie z obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej w zakładach na terenie powiatu zamojskiego. Łącznie w wyniku prowadzonych działań wycofano z obrotu 31,91 kg oraz 28 opakowań różnej żywności na sumę 718,78 zł.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne na osoby winne zaniedbań nałożono 56 mandatów karnych na sumę 9850zł (23 na sumę 4000 zł nałożono w Zamościu). Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości, to zły stan sanitarny kontrolowanych zakładów, brak realizowanych zasad GHP/GMP i HACCP, brak zachowanej higieny personelu, niewłaściwe warunki przechowywania oraz wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości.

Rozpatrzono 30 interwencji konsumenckich, które dotyczyły zakładów żywnościowo – żywieniowych. W Zamościu przeprowadzono 24 kontrole interwencyjne, w przypadku trzech podmiotów zarzuty konsumentów zostały potwierdzone. Skargi dotyczyły głównie niewłaściwej jakości oferowanej do sprzedaży żywności w sklepach i zakładach żywienia zbiorowego, niewłaściwej jakości surowców stosowanych do produkcji żywności i gotowego wyrobu w zakładach produkujących żywność, niewłaściwych warunków sanitarno – higienicznych w obiektach, wprowadzania do sprzedaży żywności po upływie dat minimalnej trwałości lub terminów przydatności do spożycia, niewłaściwej gospodarki odpadami, braku zachowanej higieny osobistej podczas produkcji żywności, braku zachowanych właściwych warunków higienicznych podczas sprzedaży żywności. W przypadku potwierdzonych zarzutów, na osoby winne zaniedbań nałożono 2 mandaty na kwotę 500,00 zł. Wszystkie interwencje rozpatrywane były bez zbędnej zwłoki, przyjmowano i rozpatrywano też interwencje anonimowe. Osobom zgłaszającym interwencje udzielano odpowiedzi o wynikach przeprowadzonych działań.

Prowadzono również kontrole obiektów, wprowadzających do obrotu żywność na targowiskach i jarmarkach na terenie miasta i powiatu oraz prowadzących działalność w zakresie ruchomej sprzedaży żywności na terenie powiatu. Łącznie w tym zakresie przeprowadzono 28 kontroli, za stwierdzone nieprawidłowości nałożono łącznie 19 mandatów karnych, na łączną kwotę 3450zł. Za nieprawidłowości dotyczące zna-

kowania żywności wprowadzanej do obrotu oraz braku złożonego wniosku o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej skierowano 2 wnioski o ukaranie do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

W ciągu roku sprawozdawczego PPIS w Zamościu otrzymał **52 powiadomienia** w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF). W większości kontrolowane podmioty informowane były przez producentów lub dystrybutorów o konieczności wycofania kwestionowanych produktów z obrotu.

Powiadomienia dotyczące obiektów z miasta Zamość i powiatu zamojskiego otrzymane, w roku sprawozdawczym dotyczyły różnych produktów niezgodnych z obowiązującymi wymaganiami:

1. mięsa lub elementów drobiowych zanieczyszczonych bakteriami Salmonella - (11 powiadomień) - kwestionowane produkty, zostały w całości sprzedane przed upływem terminów przydatności do spożycia klientom indywidualnym, bez możliwości identyfikacji odbiorcy.

2. napromieniowanej żywności, głównie suplementów diety – (6 powiadomień):

- suplement diety Echinacea – dokonano sprawdzenia (1 sztuka została wycofana z obrotu),
- Kompleks Cynamonu, Gymnemy i Morwy – na stanie nie stwierdzono kwestionowanego suplementu,
- suplement diety „Alliofl forte” – nie stwierdzono w obrocie handlowym (2 powiadomienia),
- suplement diety „Sylimarol Gastro” – wycofano z obrotu i zwrócono do dystrybutora 2 sztuki,
- jagody goji pochodzące z Chin – nie stwierdzono w obrocie handlowym, sklep po otrzymaniu informacji od dystrybutora wycofał 19 sztuk przedmiotowego produktu.

3. przekroczenia NDP pozostałości pestycydów – (5 powiadomień)

- imidaklopyrydu w produkcie Soczewica zielona 500g, kraj pochodzenia Kanada - w wyniku podjętych działań, nie stwierdzono w obrocie handlowym przedmiotowego produktu. Po otrzymaniu informacji od dystrybutora w jednym sklepie wycofano z obrotu 8 sztuk kwestionowanego produktu. Pozostałe 16, sprzedano klientom na paragony,
- linuronu w korzeniu selera zwyczajnego, nie stwierdzono w obrocie handlowym,
- chloropiryfosu w: maku niebieskim nie stwierdzono w żadnym kontrolowanym obiekcie kwestionowanego maku, „Kaszy Jaglanej KRAW PAK” – zwrócono 29 sztuk, 67 sprzedano klientom sklepów bez możliwości identyfikacji odbiorcy końcowego, kukurydzy przeznaczonej na popcorn, pochodzącej z Hiszpanii, w dniu otrzymania informacji w jednym ze sklepów wycofano 16 sztuk natomiast 152 zostało sprzedanych klientom na paragony, bez możliwości dalszej identyfikacji kupującego.

4. przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych – (4 powiadomienia)

- suplement diety Propollen Plus - nie stwierdzono w obrocie, cała dostarczona partia została sprzedana indywidualnym klientom na paragony,
- rumianek herbatka ziołowa Posti - dokonano sprawdzenia w hurtowni. Jak ustalono do hurtowni zwrócono 15 sztuk kwestionowanej herbaty, pozostałe 9 sztuk zostało sprzedanych klientom sklepów na paragony,
- kmin rzymski mielony – przeprowadzono kontrolę w hurtowni, jak ustalono zwróconą wycofaną partię produktu w ilości 116 sztuk do producenta,

- oregano 250g – nie stwierdzono w obrocie handlowym, 1 opakowanie oregano wycofano po otrzymaniu informacji, 3 sztuki zostały sprzedane klientom na paragony.

5. nieautoryzowanej nowej żywności – (3 powiadomienia)

- Epimedium grandiflorum w suplemencie diety „Epimedium (Horny goat)”. W jednym obiekcie wycofano 2 opakowania, natomiast w drugim właściciel wycofał 1 opakowanie,

- alfosceran choliny w suplemencie diety „ALPHA GPC 300 mg” – nie stwierdzono przedmiotowego suplementu w obrocie,

- mononukleotydu β - nikotynamidowego w suplemencie diety „NMN z Resweratrole 300 mg 30 kapsulek VEGE” w wyniku podjętych działań nie stwierdzono w obrocie handlowym przedmiotowego produktu.

6. spełnienia kryterium definicji dla produktu leczniczego przez suplement diety – (2 powiadomienia)

- „PAC-on Calm – 60 kapsulek” – łącznie 7 sztuk zostało sprzedanych klientom indywidualnym na paragony, 3 sztuki zostały wycofane przez przedsiębiorców,

- „Balsam Jerozolimski FORTE” suplement diety 200ml – nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego suplementu.

Pozostałe powiadomienia były pojedyncze i dotyczyły:

- **przekroczenia NDP aflatoksyn B1B2G1G2** w produkcie pn. „Pistacje łuskane bio 75g”, przeprowadzono kontrolę w sklepie spożywczym. Nie stwierdzono w obrocie handlowym, całość została sprzedana indywidualnym klientom na paragony.

- **stwierdzenia benzo(a)pirenu oraz sumy 4 WWA** w produkcie „Guarana proszek mielone nasiona Witpak 100g” – przeprowadzono kontrolę i nie stwierdzono kwestionowanego produktu. Cała dostarczona partia (2 szt.), została sprzedana klientom sklepu na paragony,

- **wysokiego poziomu alkaloidów tropanowych** w produkcie Popcorn Helio ziarno”. Przeprowadzono kontrolę w obiekcie ujętym na liście dystrybucyjnej i nie stwierdzono w obrocie handlowym przedmiotowego produktu, 12 sztuk zostało sprzedanych indywidualnym klientom na paragony,

- **przekroczenia NDP deoksyniwalenolu** w produkcie pn. „Pałeczki kukurydziane z Małego Beskidu” – w wyniku podjętych działań nie stwierdzono kwestionowanego produktu,

- **obecności Pałeczek Salmonella spp** w produkcie Kebab Deniz pochodzącym z Polski – nie stwierdzono kwestionowanego produktu we wskazanych zakładach, produkt został już sprzedany.

- **obecności doksycykliny w mięsie drobiowym** – nie stwierdzono na stanie hurtowni kwestionowanego drobiu,

- **obecności Salmonella Infantins** w „Majeranku suszonym” – przeprowadzono kontrolę w hurtowni, wycofano z obrotu 3 opakowania, 27 sztuk sprzedano klientom na paragony,

- **wykrycia chlorpiryfosu** w kukurydzy użytej do wyprodukowania produktu: „Pano wafle Cienkie Kukurydziane z Kaszą Jaglaną i Pieprzem 105g”, dokonano sprawdzenia w sklepach sieci Biedronka. W jednym ze sklepów wycofano z obrotu i zutylizowano 16 sztuk kwestionowanego produktu, 152 sztuki zostało sprzedanych indywidualnemu klientom,

- **wykrycia Listeria Monocytogenes** w produkcie: „Hamburgery produkt garmazeryjny wieprzowo – drobiowy”, dokonano sprawdzenia w sklepach sieci Biedronka, nie stwierdzono w obrocie handlowym. W chwili otrzymania informacji kwestionowany produkt nie znajdował się już w obrocie handlowym.

- **wysokiego poziomu estrów 3-MCPD kwasów tłuszczowych oraz estrów glicydowych kwasów tłuszczowych** w produkcie pn. „Ciastka Unicorn wheels 220g, w wyniku podjętych działań w jednym z kontrolowanych sklepów nie stwierdzono już kwestionowanego produktu natomiast w drugim wycofano 8 sztuk przedmiotowych ciastek (cała dostarczona partia),

- **przekroczenia estrów glicydotu** w rafinowanym oleju palmowym „Frytura gastronomiczna Yes Chef 10L” – dokonano sprawdzenia w zakładzie gastronomicznym – nie stwierdzono już tego produktu,

- **stwierdzenia zawartości niezadeklarowanego dwutlenku siarki** w produkcie pn. „Pasta bakłażanowa z suszonymi pomidorami” – dokonano sprawdzenia w obiekcie ujętym na liście dystrybucyjnej. W chwili otrzymania informacji kwestionowanej partii produktu nie było już w obrocie,

- **obecności kwasu sorbowego** w suplemencie diety „Syrop Lipa Malina” – 29 sztuk zostało wycofane i zwrócone do producenta,

- **wysokiego poziomu akrylamidu** w produkcie „Płatki żytnie Lubella 500g” – dokonano sprawdzenia w sklepach, w żadnym obiekcie nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu, cała partia została sprzedana klientom na paragony,

- **przekroczenia NDP pierwszorzędnymi amin aromatycznych** w łyżce kuchennej, dokonano sprawdzenia w sklepach (2 sztuki zostały sprzedane, 23 zwrócono do producenta, 5 sztuk stwierdzono w obrocie handlowym które zostały wycofane i odłożone celem dokonania zwrotu do dystrybutora,

- **przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu kadmu** w produkcie pn. „Szpinak suszony liść mielony w proszku” cała dostarczona partia w ilości 10sztuk została zwrócona do dystrybutora,

- **baterii z grupy coli** w produkcie pn. „Żywiec Zdrój Niegazowany” krystaliczna górską wodą źródłaną” 1,5 l – dokonano czynności sprawdzających w wyniku których ustalono, że wszystkie sklepy zostały poinformowane o zaistniałej sytuacji oraz konieczności zabezpieczenia przedmiotowego produktu przed dalszą sprzedażą,

- **stwierdzenia składnika niedozwolonego (5 – hydroksytryptofanu)** do stosowania w suplemencie diety pn.5-http (wycofano 4 sztuki, 23 sztuki sprzedane),

- **obecności pleśni w produkcie** pn. „Zebra cakes, Patisserie – z obrotu handlowego wycofano 7 sztuk, 5 sztuk zostało sprzedanych klientowi na paragony,

- **stwierdzenia niezadeklarowanego alergenu – glutenu** w produkcie „Bez glutenu, 100% Makaron z kukurydzy” – nie stwierdzono w obrocie handlowym, całość dostawy 3 sztuki zostały sprzedane.

Wszystkie działania w ramach prowadzonych postępowań RASFF, podejmowano niezwłocznie i na bieżąco przekazywano informacje do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. 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 nadzoru nad importem żywności, na wniosek strony o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej w zakładzie Chłodnia „Profesjonal” w Adamowie, przeprowadzono 4 kontrole, podczas których dokonano oceny 4 partii owoców mrożonych przeznaczonych na eksport. Eksportowany asortyment stanowiły mrożone owoce: czarna porzeczka, truskawka ekologiczna i borówka uprawowa. Podczas przeprowadzonych kontroli granicznych ogółem **dokonano oceny 4 partii żywności**, co skutkowało **wydaniem 4 świadectw** o spełnieniu wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, z uwzględnieniem prowadzenia dochodzenia w ogniskach zbiorowego zatrucia pokarmowego pobrano i zbadano ogółem 273 próbki, w tym 254

próbki środków spożywczych, 4 materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz 15 próbek związanych z prowadzonymi dochodzeniami w ogniskach zbiorowego zatrucia pokarmowego (w tym pobrano 5 próbek jaj w mieszkaniu prywatnym oraz 10 próbek sanitarnych ze sprzętu pomocniczego i urządzeń w zakładzie żywienia zbiorowego). Pobrano również 4 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością tj.: kubek porcelanowy: zakres badań migracja specyficzna: ołów, kadm; miska plastikowa: zakres badań migracja globalna; kubek: zakres badań ocena organoleptyczna; łyżeczka z tworzywa sztucznego do przewracania z otworami :zakres badań suma pierwszorzędowych amin aromatycznych. Wszystkie uzyskane wyniki badań były prawidłowe. Nadzór nad materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością prowadzono ponadto w ramach kontroli zakładów stosujących opakowania lub naczynia jednorazowego użycia do pakowania żywności lub podawania posiłków w sklepach i punktach małej gastronomii. Dokonano oceny jakości tłuszczu używanego do smażenia w 3 zakładach, prowadzących produkcję pączków oraz 2 restauracjach szybkiej obsługi. Nie kwestionowano jakości używanego tłuszczu.

Oceniono 13 jadłospisów dekadowych w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego funkcjonujących na terenie Zamościa (4) i powiatu zamojskiego (9). Ocenie poddano jakość posiłków dla osób hospitalizowanych w czterech szpitalach (w tym 2 na terenie Zamościa), 1 stołówce przedszkolnej i 1 bursie na terenie Zamościa. Do kierownictwa placówek, skierowano pisma z zaleceniami, uwzględniającymi wyeliminowanie stwierdzonych nieprawidłowości.

Próbki pobierano do badań w ramach planowych urzędowych kontroli żywności i monitoringu oraz w związku z interwencjami konsumentów. Do badań pobierano szeroki asortyment środków spożywczych tj. mięso i wyroby mięsne, pieczywo, produkty mleczarskie, lody produkowane metodą tradycyjną i z automatu, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, tłuszcze roślinne, wyroby garmażeryjne, mrożonki, przyprawy, przetwory zbożowo-mączne, koncentraty spożywcze, napoje bezalkoholowe, warzywa, owoce, przetwory rybne, preparaty do żywienia niemowląt, suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i inne. Próbki żywności badano głównie w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych z uwzględnieniem drobnoustrojów chorobotwórczych (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*), cech organoleptycznych i parametrów fizyko-chemicznych, obecności glutenu, skażeń promieniotwórczych, aflatoksyn, kwasu erukowego w tłuszczach roślinnych, metali szkodliwych dla zdrowia, azotanów, pozostałości pestycydów i dozwolonych substancji dodatkowych.

W obiektach, wprowadzających do obrotu szeroki asortyment suplementów diety i środków spożywczych dla określonych grup głównie w aptekach, przeprowadzono kontrole w zakresie oceny prawidłowości oznakowania oraz stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności na 11 produktach, zakwalifikowanych do grupy suplementy diety oraz 2 środków spożywczych dla określonych grup. Z dokonanych ocen sporządzono raporty, nie stwierdzono nieprawidłowości. Monitorowane były strony internetowe pod kątem oferowania przez podmioty, prezentacji i reklamy środków spożywczych, w tym szczególnie suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi. Podczas oceny produktów wprowadzanych do obrotu przez podmioty prowadzące działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży „na odległość”, na nadzorowanym terenie, analizie poddano 8 stron internetowych na których dokonano oceny prezentacji i reklamy 18 produktów, oznakowanych jako suplementy diety.

Nadzór w ramach urzędowej kontroli żywności prowadzono w oparciu o obowiązujące przepisy prawne, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz analizę zagrożeń. Przy planowaniu kontroli uwzględniano rodzaj działalności prowadzonej w zakładzie, jego strukturę organizacyjną, wyniki ostatnich kontroli, ocenę stanu sanitarnego z lat poprzednich, podejmowane działania represyjne, rodzaj produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, zasięg działalności, sygnały i interwencje zgłaszane przez konsumentów, wdrażanie własnych systemów kontroli wewnętrznej oraz analizę ryzyka, wyni-

kającą z charakteru prowadzonej działalności w nadzorowanym zakładzie. Za stwierdzone uchybienia sanitarne, osoby winne zaniedbań karano mandatami. W ustalonym terminie, przeprowadzano kontrole sprawdzające. W przypadku stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, powodujących bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia ludzi wydawane były decyzje nakazujące unieruchomienie całego lub części zakładu. Na terenie działania PSSE w Zamościu, w sektorze spożywczym, 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 charakteru i wielkości przedsiębiorstwa. 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.

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 często brak jest możliwości ich rozbudowy i modernizacji. Stan higieniczno – sanitarny nadzorowanych obiektów, w stosunku do roku poprzedniego, utrzymuje się na porównywalnym poziomie. Większość zakładów posiada wdrożone i utrzymywane instrukcje i procedury określone na podstawie zasad GHP/GMP i HACCP, proporcjonalne do rozmiaru i charakteru prowadzonej działalności. Podczas większości przeprowadzonych kontroli, nie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Jednak w niektórych obiektach uchybienia sanitarne, powtarzają się każdego roku i wynikają najczęściej z niedbalstwa, braku zaangażowania i nieprzestrzegania zasad higieny przez zatrudniony personel, braku efektywnych szkoleń personelu z zakresu higieny żywności odpowiednio do charakteru pracy, rotacji i częstych zmian personelu oraz braku właściwego nadzoru ze strony kierownictwa zakładu.

W przypadku stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, wydawano decyzje administracyjne. Za stwierdzone uchybienia sanitarne, osoby winne zaniedbań karano mandatami. W ustalonym terminie, przeprowadzano kontrole sprawdzające. W przypadku stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, powodujących bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia ludzi wydawane były decyzje nakazujące unieruchomienie całego lub części zakładu. Producenci funkcjonujący na terenie miasta Zamościa i powiatu zamojskiego, wykonują badania właścicielskie produkowanych wyrobów w ramach weryfikacji wdrożonych systemów kontroli wewnętrznej. W zakładowych planach HACCP, mają uwzględnione badania produktu końcowego. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych. Prowadzone kontrole miały na celu egzekwowanie przestrzegania przez przedsiębiorców przepisów prawa żywnościowego.

III. Nadzór w zakresie higieny dzieci i młodzieży

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

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu nadzorem sanitarnym objęto 180 placówek nauczania i wychowania oraz 33 gabinety profilaktyki zdrowotnej w szkołach, w tym na terenie Zamościa 100 placówek nauczania i wychowania oraz 20 gabinetów profilaktyki zdrowotnej w szkołach. Nadzorowano również 160 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 50 na terenie Zamościa. Nadzorowane placówki to: żłobki, klub dziecięcy, przedszkola, punkty przedszkolne, szkoły podstawowe, zespoły szkół, licea, technika, szkoły branżowe, szkoły policealne, placówki kształcenia

ustawicznego, Ośrodek Szkolenia i Wychowania OHP, dom studenta, bursy międzyszkolne, dom dziecka, pogotowie opiekuńcze, ośrodek rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawczy, warsztaty terapii zajęciowej, placówki pracy pozaszkolnej, placówki wsparcia dziennego, specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy, poradnie psychologiczno-pedagogiczne, schroniska młodzieżowe, uczelnie wyższe, gabinety profilaktyki zdrowotnej w szkołach, placówki zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Przeprowadzono ogółem 250 kontroli, z tego 122 w Zamościu.

W celu osiągnięcia poprawy warunków higieniczno-sanitarnych wydano łącznie 52 różne decyzje administracyjne, z czego 32 dotyczyły obiektów w Zamościu. Ponadto wystosowano 51 wystąpień pokontrolnych, w tym 26 dotyczyło obiektów zlokalizowanych w Zamościu. Wyegzekwowano 29 decyzji administracyjnych, w tym 15 dotyczyło placówek w Zamościu.

W związku z niewykonaniem zaleceń z decyzji w dwóch placówkach niepublicznych w Zamościu wydano 2 upomnienia (żłobek, szkoła), 1 tytuł wykonawczy (szkoła) oraz nałożono grzywnę w kwocie 1000 zł.

Na osoby winne zaniedbań w zakresie utrzymania czystości i porządku nałożono 2 mandaty karne na kwotę 250 zł (mandaty w placówkach na terenie Zamościa).

1. Placówki dla dzieci wieku przedszkolnego

W roku sprawozdawczym nadzorem objęto 9 żłobków, 1 klub dziecięcy, 23 przedszkola samodzielne, 1 przedszkole funkcjonujące w zespole szkół, 1 punkt przedszkolny. Skontrolowano 4 żłobki, 10 przedszkoli funkcjonujących samodzielnie, 1 przedszkole przy zespole szkół i 1 punkt przedszkolny. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 żłobku, 1 przedszkolu oraz 1 punkcie przedszkolnym. Nieprawidłowości dotyczyły: niedostosowania liczby dzieci do powierzchni sal zajęć przedszkola i żłobka, braku orzeczeń lekarskich o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, niedostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu dzieci, braku brodzika z natryskiem w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dzieci w punkcie przedszkolnym. Wydano 11 różnych decyzji administracyjnych i 1 wystąpienie pokontrolne. W 5 placówkach postępowanie zostało zakończone, stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte (w tym również z lat ubiegłych).

Piaskownice na placach zabaw kontrolowanych placówek posiadają zabezpieczenia chroniące piasek przed zanieczyszczeniem przez zwierzęta, piasek jest w sezonie wymieniany.

2. Placówki nauczania

Na terenie Zamościa nadzorem objęto ogółem 35 szkół (11 szkół podstawowych, 7 zespołów szkół, 8 liceów, 4 technika, 2 szkoły branżowe, 3 szkoły policealne), ponadto 2 placówki kształcenia ustawicznego. Skontrolowano 21 placówek (5 szkół podstawowych, 3 technika, 3 licea ogólnokształcące, 1 szkołę branżową, 5 zespołów szkół, 3 szkoły policealne, 1 centrum kształcenia ustawicznego). Nieprawidłowości stwierdzono w 6 placówkach (1 szkole podstawowej, 1 zespole szkół, 1 liceum, 3 technikach), które dotyczyły: zaniedbania czystości i porządku, niedostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu dzieci, złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów, braku skutecznego zabezpieczenia otwartych przestrzeni pomiędzy biegami schodów, braku zabezpieczenia poręczy balustrady przed zsuwaniem się po niej, braku orzeczeń lekarskich o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, braku na ścianach w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych powierzchni zmywalnych do wysokości co najmniej 2 m. Wydano 16 różnych decyzji administracyjnych. W jednej szkole podstawowej nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji. W 5 placówkach postępowanie administracyjne zostało zakończone, stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte (w tym z lat ubiegłych). Ponadto wystosowano 16 wystąpień pokontrolnych w związku ze stwierdzeniem: braku osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania ochraniających od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym, niewłaściwie usytuowanego metalowego ślizgu zjeżdżalni na placu zabaw (ślizg skierowany w stronę południową, niczym nieosłonięty, co powoduje jego nagrzewanie oraz stwarza ryzyko poparzenia dzieci), niewłaściwego czasu trwania przerw międzylekcyjnych, niedostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu dzieci, niewłaściwego obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych, niezachowania standardów dostępności do urządzeń sanitarno-higienicznych. W jednej szkole podstawowej podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące utrzymania właściwego porządku i czystości. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w kwocie 100 zł, kontrola sprawdzająca wykazała poprawę, stan porządku i czystości nie budził zastrzeżeń.

Skierowano 6 pism do Powiatowego Inspektoratu Nadzoru Budowlanego Miasta Zamość w związku z brakiem lub niewłaściwie działającą wentylacją w kontrolowanych placówkach.

Warunki do prowadzenia zajęć z 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 20 skontrolowanych szkół 8 posiada pełnowymiarową salę gimnastyczną z zapleczem sanitarnym (w tym 7 z boiskiem, a 1 bez boiska), 1 szkoła posiada tylko salę gimnastyczną, 1 szkoła - tylko salę zastępczą/rekreacyjną, 1 szkoła - tylko boiska, 1 szkoła posiada salę gimnastyczną z boiskiem, 1 szkoła - salę zastępczą/rekreacyjną z boiskiem, 2 szkoły posiadają salę gimnastyczną oraz salę zastępczą/rekreacyjną (w tym 1 z boiskiem oraz 1 bez boiska), 5 szkół nie posiada infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego (szkoły ponadpodstawowe i policealne) i dlatego korzystają z obiektów poza placówką. Przy 9 szkołach nie ma wydzielonego boiska sportowego. Z przeprowadzonych kontroli wynika również, że uczniowie, niezależnie od posiadanej przez szkoły infrastruktury do zajęć wychowania fizycznego, korzystają również z infrastruktury do WF poza obiektami własnymi szkoły (sala gimnastyczna, boiska, hala sportowa, pływalnia, siłownia).

Higiena procesu nauczania i wychowania

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

Ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono w 21 placówkach (10 przedszkolach, 6 szkołach podstawowych, 5 szkołach ponadpodstawowych), 74 oddziałach, sprawdzono 1409 stanowisk uczniów i przedszkolaków. Niedostosowanie mebli edukacyjnych do zasad ergonomii stwierdzono w 3 placówkach (1 przedszkolu, 2 szkołach podstawowych), 18 oddziałach, na 208 stanowiskach. Wydano zalecenia, które zostały wykonane. Przy ocenie mebli zwracano uwagę na dostosowanie parametrów funkcjonalnych mebli do wzrostu dzieci, oznakowanie mebli, odpowiednie zestawienie stolików i krzesełek, stan techniczny mebli oraz posiadanie certyfikatów zgodności. Dyrektorzy placówek sukcesywnie wymieniają stare meble na nowe, które posiadają stosowne certyfikaty i są właściwie oznakowane.

Przeprowadzono ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych w 15 szkołach (5 szkołach podstawowych, 4 zespołach szkół, 6 szkołach ponadpodstawowych), w 58 oddziałach. Nieprawidłowości w zakresie rozkładu zajęć lekcyjnych stwierdzono w 1 szkole ponadpodstawowej w 2 oddziałach – zalecenia ujęto w decyzji administracyjnej.

Podczas kontroli zwracano również uwagę na odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych. Stwierdzono, że spośród 16 szkół skontrolowanych w 11 (1 szkoła podstawowa, 4 zespoły szkół, 6 szkół ponadpodstawowych) w rozkładach zajęć nie uwzględniono zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego tj. stosowane są 5-minutowe przerwy międzylekcyjne. Do szkół wystosowano wystąpienia pokontrolne w celu podjęcia działań i zapewnienia uczniom zalecanego czasu trwania przerw międzylekcyjnych.

W 4 skontrolowanych szkołach podstawowych nauka prowadzona jest w systemie dwuzmianowym. Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniają uczniom możliwość spędzania przerw na świeżym powietrzu oraz zapewniają uczniom miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych, najczęściej w postaci szaf/regalów w salach lekcyjnych lub szafek indywidualnych. Tylko 2 z 20 szkół skontrolowanych zapewnia uczniom dostęp do wody pitnej (dystrybutor, woda w dzbankach).

W 5 szkołach podstawowych oceniono obciążenie uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Stwierdzono, że w 4 szkołach, 19 oddziałach, wśród 106 uczniów 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

Spośród 20 skontrolowanych szkół (5 szkół podstawowych, 5 zespołów szkół, 10 szkół ponadpodstawowych i policealnych), 9 (5 szkół podstawowych, 3 zespoły szkół, 1 szkoła ponadpodstawowa) prowadziło

dożywianie w formie obiadów pełnych, z których korzystało 412 uczniów lub posiłków jednodaniowych, z których korzystało 165 uczniów. Drugie śniadania były organizowane jedynie w jednej szkole (korzystało 74 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 94 uczniów.

Nadzór nad substancjami chemicznymi stwarzającymi zagrożenie i ich mieszaninami stwarzającymi zagrożenie

W ramach bieżącego 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 chemicznych 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 20 skontrolowanych szkół, 6 posiadało na stanie substancje chemiczne stwarzające zagrożenie i ich mieszaniny stwarzające zagrożenie. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

3. Placówki opiekuńcze i wychowania pozaszkolnego

W ewidencji Stacji znajdowało się ogółem 26 placówek opiekuńczych i wychowania pozaszkolnego, tj.: ośrodek rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawczy i filie ośrodka, 3 warsztaty terapii zajęciowej, osiedlowy dom kultury, młodzieżowy dom kultury, 9 placówek wsparcia dziennego, szkoła muzyczna, centrum edukacji, 2 poradnie psychologiczno-pedagogiczne, Ośrodek Szkolenia i Wychowania OHP (warsztaty szkolne i internat), specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy, 2 bursy międzyszkolne, dom dziecka, pogotowie opiekuńcze, szkolne schronisko młodzieżowe (sezonowe). Skontrolowano 16 placówek (2 placówki wsparcia dziennego, dom dziecka, szkołę muzyczną, 3 warsztaty terapii zajęciowej, młodzieżowy dom kultury, pogotowie opiekuńcze, szkolne schronisko młodzieżowe, 2 bursy międzyszkolne, centrum edukacji, ośrodek rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawczy i filie ośrodka, internat i warsztaty Ośrodka Szkolenia i Wychowania OHP, specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy). Nieprawidłowości stwierdzono w 6 placówkach (Ośrodka Szkolenia i Wychowania OHP, specjalnym ośrodku szkolno-wychowawczym, młodzieżowym domu kultury, centrum edukacji, ośrodku rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawczym, warsztacie terapii zajęciowej). Nieprawidłowości dotyczyły: złego stanu sanitarno-technicznego sufitów, mebli oraz drzwi, nieczynnych punktów świetlnych, braku lub niesprawnej wentylacji, braku orzeczeń lekarskich o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, braku osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania ochraniających od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym, braku skutecznego zabezpieczenia otwartej przestrzeni pomiędzy biegami schodów, braku zabezpieczenia poręczy balustrady przed ewentualnym zsuwaniem się po niej. Wydano 5 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości oraz 4 wystąpienia pokontrolne, ponadto skierowano 1 pismo do nadzoru budowlanego w związku ze stwierdzeniem braku wentylacji w kontrolowanej placówce. W 5 placówkach postępowanie administracyjne zostało zakończone, przeprowadzono kontrole sprawdzające, nieprawidłowości zostały usunięte. Ponadto, w 1 skontrolowanej placówce stwierdzono zły stan sanitarno-higieniczny i porządkowy pomieszczeń (pokoje mieszkalnych, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, kuchni). Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 150 zł. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarno-higienicznego i porządkowego placówki.

4. Szkoły wyższe

Pod nadzorem Stacji znajdowały się 2 szkoły wyższe (1 publiczna i 1 niepubliczna) oraz 1 dom studenta. Skontrolowano dom studenta, nieprawidłowości nie stwierdzono.

5. Wypoczynek dzieci i młodzieży

Na terenie Zamościa funkcjonowało 50 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 7 w formie wyjazdowej oraz 43 w miejscu zamieszkania. Wypoczynek w miejscu zamieszkania organizowany był na bazie szkół, sali zabaw, pracowni plastycznej, pensjonatu, placówki wsparcia dziennego, warsztatów laboratoryjnych, parku trampolin, osiedlowego domu kultury, a w formie wyjazdowej uczestnicy przebywali w obiektach hotelowych lub w obiektach używanych okazjonalnie na wypoczynek (bursa, szkolne schronisko młodzieżowe, internat).

Przeprowadzono łącznie 70 kontroli wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży, w tym 22 w Zamościu. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Nie stwierdzono turnusów niezgłoszonych do elektronicznej bazy wypoczynku prowadzonej przez Ministerstwo Edukacji i Nauki.

6. Gabinety profilaktyki zdrowotnej w szkołach.

Na terenie Zamościa nadzorem objęto 20 gabinetów profilaktyki zdrowotnej w szkołach, w tym 8 gabinetów w szkołach podstawowych, 6 w zespołach szkół, 5 w liceach, 1 gabinet wspólny dla szkoły podstawowej i liceum ogólnokształcącego. 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 10 gabinetów, w tym 4 w szkołach podstawowych, 1 gabinet wspólny dla szkoły podstawowej i liceum ogólnokształcącego, 1 w liceum ogólnokształcącym, 4 w zespołach szkół ponadpodstawowych. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 gabinecie profilaktyki zdrowotnej w szkole podstawowej i dotyczyły braku bieżącej ciepłej wody. Nieprawidłowość została usunięta przed wydaniem decyzji, kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie nieprawidłowości.

IV. Działalność w zakresie higieny pracy

Przedmiotem działalności pionu Higieny Pracy i Nadzoru Nad Chemikaliami jest nadzór nad zakładami pracy w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, przestrzegania przepisów o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, prekursorach narkotyków kategorii 2 i 3, produktach biobójczych i substancjach czynnych oraz prowadzenie postępowań w sprawach chorób zawodowych. Ponadto prowadzony jest nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

W 2023 r. w ewidencji Sekcji higieny pracy zarejestrowanych było 747 zakładów pracy zlokalizowanych na terenie działania PPIS w Zamościu, zatrudniających ogółem 17563 pracowników (w tym 441 zakładów zlokalizowanych w Zamościu zatrudniających 10298 osób).

Ogółem w nadzorowanych zakładach przeprowadzono 263 kontrole, w tym 157 w obiektach zlokalizowanych w Zamościu. Wydano łącznie 34 decyzji administracyjnych nakazujących wykonanie zaleceń, w tym 19 dotyczyło zakładów zlokalizowanych w Zamościu.

Uchybienia dotyczyły najczęściej:

- terminowości wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (hałasu, pyłów, czynników chemicznych, pól elektromagnetycznych wysokiej częstotliwości, czynników rakotwórczych),
- braku spisu stosowanych mieszanin chemicznych,
 - udostępniania w sprzedaży produktów biobójczych nieposiadających pozwolenia na obrót produktem biobójczym,
 - braku oznakowania w języku polskim oferowanego do sprzedaży produktu biobójczego,

- braku rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
- braku rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia,
 - braku oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy,
 - braku udokumentowanej oceny ryzyka zawodowego w związku z występowaniem w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych,
 - braku oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny, uwzględniającej informacje zawarte w kartach charakterystyki stosowanych mieszanin chemicznych,
- niewłaściwego stanu powierzchni ścian bądź sufitów w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych przeznaczonych dla pracowników,
- braku rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- braku rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- niedopełnienia wymaganego obowiązku przesłania do LPWIS i do OI PIP corocznej informacji dot. narażenia na czynniki rakotwórcze.

1. Zakres nadzoru

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

2. Narażenia na czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy

W warunkach **przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych** dla zdrowia w nadzorowanych zakładach pracowało ogółem **621** pracowników, byli to pracownicy narażeni na **ponadnormatywny hałas, drgania miejscowe oraz pyły (159 osób w 5 zakładach w Zamościu)** zatrudnieni w zakładach przy obróbce metali, produkcji mebli, piekarniach.

W przypadku zatrudniania pracowników w warunkach **przekroczenia NDN hałasu**, przy braku możliwości ograniczenia narażenia na ten czynnik od pracodawców egzekwowano sporządzenie i wprowadzenie w życie programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas, a także udostępnienia pracownikom środków ochrony indywidualnej słuchu o odpowiednim tłumieniu oraz nadzorowanie prawidłowego ich stosowania.

W jednej piekarni stwierdzono **przekroczenie pyłów mąki**, wydano decyzję nakazującą podjęcie środków zaradczych w celu likwidacji nadmiernego zapylenia występującego na stanowisku pracy piekarza przy obsłudze przesiewacza, mieszalek, wyrabiania ciasta, dodawania składników oraz potwierdzenie skuteczności zastosowanych środków zaradczych sprawozdaniem z badań stężenia pyłów mąki na ww. stanowisku.

Skontrolowano ogółem **116 zakładów pracy** (49 w Zamościu), w których występuje narażenie na **szkodliwe czynniki biologiczne (narażonych ogółem 3708 pracowników w tym 2410 zatrudnionych**

w zakładach zlokalizowanych w Zamościu). Narażenie na te czynniki dotyczy głównie pracowników podmiotów leczniczych, zakładów produkujących żywność, sektora gospodarki ściekami i odpadami oraz zakładów pogrzebowych. Podczas przeprowadzanych kontroli egzekwowano przestrzeganie wymogów prawa oraz prowadzono poradnictwo w tym zakresie.

W kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy pracowały ogółem 1252 osoby w 43 skontrolowanych zakładach, w tym 741 osób w Zamościu. Byli to głównie pracownicy podmiotów leczniczych pracujący w narażeniu na promieniowanie jonizujące, formaldehyd i substancje chemiczne zawarte w lekach cytostatycznych, pracownicy zatrudnieni przy obróbce drewna i produkcji mebli narażeni na pyły drewna, pracownicy wykonujący prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy oraz pracownicy narażeni na pyły azbestu.

Skontrolowano ogółem 27 podmiotów leczniczych zatrudniających 2767 pracowników (w tym 12 placówek w Zamościu zatrudniających 2174 pracowników).

W tej grupie obiektów zlokalizowanych w Zamościu nie stwierdzono nieprawidłowości.

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 28 postępowań w sprawach chorób zawodowych, które dotyczyły między innymi:

1) chorób zakaźnych wywołanych czynnikami biologicznymi:

- boreliozy u rolników - wykonujących prace w narażeniu na ukąszenie przez kleszcze zakażone krętkami borrelia burgdorferi,
- COVID-19 u pielęgniarek oraz nauczyciela (postępowanie pośmiertne), wykonujących prace w narażeniu na zakażenie koronawirusem SARS-CoV-2,

2) chorób narządu głosu wywołanych nadmiernym wysiłkiem głosowym u nauczycieli, wykładowcy, psychologa i pracownika biurowego prowadzącego szkolenia,

3) ubytku słuchu u pracownika kolei i instruktora strzelectwa,

4) chorób wywołanych sposobem wykonywania pracy:

- zespołu cieśni w obrębie nadgarstka u pielęgniarek,
- przewlekłego zapalenia nadkłykcia kości ramiennej – u sprzedawcy i pracownika biurowego.

W ostatnich latach w mieście Zamościu i powiecie zamojskim liczba stwierdzanych chorób zawodowych utrzymuje się na stałym niskim poziomie.

W 2023 roku **wydano:**

- 6 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, dotyczyły one: boreliozy u 2 rolników, COVID-19 u pielęgniarki i nauczyciela (postępowanie pośmiertne) oraz przewlekłej choroby narządu głosu wywołanej nadmiernym wysiłkiem głosowym u wykładowcy i nauczyciela,
- 8 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, dotyczących boreliozy u rolników, przewlekłej choroby narządu głosu wywołanej nadmiernym wysiłkiem głosowym u nauczycieli, ubytku słuchu u pracownika kolei oraz zespołu cieśni w obrębie nadgarstka u pielęgniarek.

W ostatnich latach w mieście Zamościu i powiecie zamojskim liczba stwierdzanych chorób zawodowych kształtuje się na niskim poziomie i ma tendencję spadkową. Dane z ostatnich 3 lat obrazuje poniższa tabela.

Rok	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych	
	ogółem	w mieście Zamość
2021	4	2
2022	4	3
2023	6	2

4. Produkty kosmetyczne

Na nadzorowanym terenie funkcjonuje **jeden podmiot (zlokalizowany w powiecie) zajmujący się produkcją** i konfekcjonowaniem produktów kosmetycznych – mydła w kostkach oraz **22 podmioty** zajmujące się obrotem produktami kosmetycznymi (**3 hurtownie i 19 sklepów/drogerii kosmetycznych**).

W 2023 roku przeprowadzono jedną kontrolę w zakładzie zajmującym się produkcją mydła, gdzie produkowane są mydła luksusowe i toaletowe, między innymi dla firmy ORIFLAME, AVON, sieci LIDL, Biedronka, sieci AUCHAN, na rynek krajowy, Unii Europejskiej oraz kraje poza UE. Cały asortyment produkowanego mydła pakowany jest jednostkowo, nie produkuje się mydła nieopakowanego, wprowadzanego do obrotu luzem.

Podczas kontroli oceniono warunki wytwarzania produktu kosmetycznego, zgodność oznakowania oraz prowadzonej dokumentacji produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zachowane są najwyższe standardy GMP i GHP.

Przeprowadzono również 14 kontroli w podmiotach zajmujących się obrotem produktami kosmetycznymi (wszystkie z terenu Zamościa) oraz dodatkowo 11 kontroli w obiektach (**9 z Miasta Zamościa**), których głównym profilem działalności nie jest obrót kosmetykami, a które w ofercie sprzedaży posiadają pewne ilości kosmetyków.

Kontrole te prowadzone były w związku z bieżącym nadzorem na produktami kosmetycznymi, jak również związku z otrzymywanymi informacjami o licznych decyzjach wydawanych w kraju przez PPIS, nakazujących wycofanie z obrotu produktów kosmetycznych ze względu na zawartość w składzie substancji zakazanych do stosowania w produktach kosmetycznych, m.in. Butylphenyl Methylpropionalu, pirytionianu cynku czy Lyralu.

Wydano 4 decyzje wycofania z obrotu produktów kosmetycznych zawierających w swoim składzie substancję zakazaną do stosowania, tj.: Butylphenyl Methylpropional. oraz ze względu na brak oznakowania w języku polskim. Ponadto nałożono 4 kary pieniężne na łączną kwotę 3500 zł, za udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych nieposiadających oznakowania w języku polskim oraz za udostępnianie produktów kosmetycznych: zawierających w swoim składzie substancję niedozwoloną, tj. *Butylphenyl Methylpropional* (Lilial). Wszystkie decyzje dotyczyły obiektów zlokalizowanych w Zamościu.

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 dla określonych grup zawodowych pracujących w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne.

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

V. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

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

- 1) uzgadnianie projektów planów zagospodarowania przestrzennego miast i gmin, zmian miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- 1) uzgadnianie i opiniowanie w ramach strategicznych ocen oddziaływania na środowisko ustaleń miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;
- 2) wydawanie opinii w zakresie ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko;
- 3) uzgadnianie projektów budowlanych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów;
- 4) uczestnictwo w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i środków komunikacji lądowej, w tym także środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich;
- 5) opiniowanie wynikające z przepisów szczególnych, innych działalności, pod względem spełnienia wymagań bezpieczeństwa i higieny, takich jak szkoły i placówki niepubliczne, wymagania lokalowe i sanitarne żłobków, pomieszczeń rewalidacyjno-wychowawczych oraz edukacyjnych, aptek i sklepów zielarsko-medycznych, 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 2023 r. realizacja ww. zadań na terenie Miasta Zamość w ujęciu liczbowym była następująca:

Lp.	Działania sekcji ZNS	Ilość
1.	Liczba wszystkich przeprowadzonych czynności (ogłędzin, kontroli, ocen pod względem spełnienia warunków higieniczno-sanitarnych) na obszarze miasta Zamościa	29
2.	Liczba kontroli w trybie art. 56 Prawa budowlanego dotyczących uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów i urządzeń budowlanych	18
3.	Liczba kontroli, po których zostały wydane opinie lub decyzje o spełnieniu wymagań higienicznych i zdrowotnych	10

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:	6
5.	Liczba zajętych stanowisk dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego	3
6.	Liczba zajętych stanowisk dotyczących strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym dotyczących:	11
6.1	zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko	4
7.	Liczba wydanych uzgodnień dokumentacji projektowej	11
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 przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”
- Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”
- Program antytytoniowy „Bieg po zdrowie”
- Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?” – profilaktyka uzależnień
- Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”- profilaktyka raka szyjki macicy
- Program „Podstępne WZW” – profilaktyka wirusowego zapalenia wątroby
- Program „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
- Akcja Ministerstwa Zdrowia „Zdrowe Życie” - organizacja stoiska promocji zdrowia

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 WSSE Lublin, GIS.

W 2023 r. PSSE realizowała następujące przedsięwzięcia:

1. Nadzór nad placówkami organizacyjnymi systemu oświaty.

W placówkach oświatowych przeprowadzono 62 wizytacje (**25 w Zamościu**), dokonując 62 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 przyczynia się do aktywnego udziału społeczności szkolnej w ich realizacji, a w konsekwencji do wzrostu świadomości w kontekście własnego zdrowia oraz kształtowania postaw prozdrowotnych.

Działaniami edukacyjnymi w ramach realizacji programów edukacyjnych w szkołach i przedszkolach nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno- Epidemiologiczną w Zamościu objęto ogółem **148** placówek oświatowo-wychowawczych w tym **92 w Zamościu**. Bezpośrednią edukacją objęto **17572** przedszkolaków/uczniów z placówek z Zamościa i powiatu zamojskiego.

Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS realizowano w ramach: akcji „Jedyny taki test” i „Czy wiesz że...”, Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS, Kampanii „Jedyny test, którego prawdopodobnie nie zleciłeś”, Obchodów Światowego Dnia AIDS, Europejskiego Tygodnia Testowania, oraz w czasie akcji środowiskowych skierowanych do ogółu społeczeństwa – działaniami objęto **9117** osób za pomocą strony internetowej **400** osób z miasta Zamościa i powiatu zamojskiego.

Realizacja edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia wśród ogółu społeczeństwa.

Problematyka edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia wśród społeczeństwa realizowana była m.in. poprzez podejmowanie działania podczas akcji środowiskowych w mieście Zamościu i powiecie zamojskim - ogółem działaniami objęto **43389** osób, za pomocą internetu/mediów – **115400**.

VII. Działalność w zakresie higieny placówek służby zdrowia

Istotnym elementem profilaktyki zakażeń jest nadzór nad warunkami higieniczno – sanitarnymi w placówkach służby zdrowia tj. szpitalach, przychodniach oraz indywidualnych praktykach lekarskich i pielęgniarskich. Pod nadzorem Stacji znajduje się ogółem **434** podmioty (**339 w Zamościu**). W roku sprawozdawczym przeprowadzono **330** kontroli w tym **216 w Zamościu**. Kontrole dotyczyły spełniania wymagań higieniczno – sanitarnych sprzętu oraz pomieszczeń, w których udzielane są świadczenia zdrowotne ze szczególnym uwzględnieniem procesów dekontaminacji mających istotne znaczenie w profilaktyce chorób zakaźnych. Wydano **55** decyzji nakazujących wykonanie zaleceń, w tym **38** dotyczyło podmiotów z Zamościa. Zalecenia dotyczyły głównie nieprawidłowości sanitarno – technicznych oraz procedur dekontaminacji.

Na terenie działania PSSE w Zamościu w 2023 roku funkcjonowało 11 szpitali (w tym 6 szpitali jednodniowych) – skontrolowano wszystkie (**7 w Zamościu**). Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczyły m.in. częstotliwości prowadzenia kontroli wewnętrznych, stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń, wyposażenia oraz nieaktualnych procedur dekontaminacji. Współpraca z Zespołami Kontroli Zakażeń Szpitalnych ukierunkowana była na monitorowanie zakażeń, wspólne działania zapobiegawcze w zakresie chorób zakaźnych. W szpitalach są opracowane, wdrożone i aktualizowane procedury higieniczne i zapobiegania zakażeniom. Zespoły Kontroli Zakażeń aktywnie monitorują i rejestrują zakażenia szpitalne, przygotowują raporty o patogenach alarmowych, raporty z działań podjętych w ogniskach zakażeń szpitalnych, prowadzą dochodzenia epidemiologiczne zakażeń i opracowują szpitalną politykę

antybiotykową. W 2023 r. zarejestrowano 27 ognisk zakażeń szpitalnych (25 w Zamościu); 20 wywołanych przez SARS-CoV-2, 3 przez *Clostridioides difficile*, 2 ogniska wywołane wirusem grypy, 1 ognisko wywołane wirusem RSV, w przypadku 1 ogniska nie ustalono czynnika etiologicznego. W związku z wystąpieniem ognisk zakażeń w szpitalach przeprowadzono 4 kontrole sanitarne i wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą wykonanie zaleceń. Analogicznie w 2022 r. zarejestrowano 61 ognisk zakażeń szpitalnych (52 miasto Zamość); 49 ognisk wywołanych przez SARS-CoV-2, 6 ognisk wywołanych przez *Clostridium difficile*, 3 ogniska wywołane przez *Klebsiella pneumoniae* NDM+, 1 ognisko wywołane przez wirus grypy A, 1 ognisko wywołane przez rotawirusy, w przypadku 1 ogniska nie ustalono czynnika etiologicznego. W związku z wystąpieniem ognisk epidemicznych w szpitalach przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych i wydano 3 decyzje administracyjne.

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

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

Wykonawstwo szczepień ochronnych w Zamościu i Powiecie Zamojskim

Szczepienia ochronne prowadzone są przez uprawnione podmioty lecznicze. Sprawowano nadzór nad realizacją programu obowiązkowych szczepień ochronnych oraz prowadzono dystrybucję preparatów szczepionkowych do punktów szczepień. W skontrolowanych placówkach sprawdzano warunki przeprowadzania szczepień, gospodarkę preparatami szczepionkowymi. Propagowano zalecane szczepienia przeciw grypie i innym chorobom. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 49 kontroli w placówkach medycznych wykonujących szczepienia ochronne w tym 25 z Zamościa. Zgodnie z art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. b ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1284 ze zm.) poddawanie się szczepieniom ochronnym jest obowiązkiem ustawowym, za wykonanie którego wobec osób małoletnich odpowiadają – stosownie do art. 5 ust. 2 tej ustawy osoby sprawujące nad nimi prawną pieczę albo ich opiekunowie faktyczni w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 6 listopada 2008 r. o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1545 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 2023 r., poz. 2077). Szczepienia obowiązkowe prowadzone są u dzieci i młodzieży w wieku 0 – 19 lat. Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży na nadzorowanym terenie w 2023 roku wyniósł zaledwie 87%. Niepokojącym zjawiskiem jest rosnąca liczba rodziców uchylających się od obowiązkowych szczepień swoich dzieci. **Zarejestrowano 436 dzieci, które w ogóle nie zostały zaszczepione lub szczepienia przerwano, w tym w 2023 roku – zarejestrowano 128 nowych dzieci, których rodzice uchylają się od obowiązku szczepień ochronnych.** Wobec powyższego wystosowano 276 pism przypominających o obowiązku szczepień ochronnych do rodziców uchylających się od obowiązkowych szczepień swoich dzieci, udzielono 47 odpowiedzi na pisma rodzicom w tym 8 na wnioski o udostępnienie informacji publicznej dotyczącej szczepień ochronnych. Ponadto wydano: 42 upomnienia; 37 tytułów wykonawczych z wnioskiem o wszczęcie przez Wojewodę Lubelskiego postępowania egzekucyjnego, mającego na celu wykonanie szczepień ochronnych dzieci, w którym powyższy organ jest uprawniony do nakładania grzywien; wydano 27 postanowień dot. zarzutów w sprawie prowadzenia egzekucji administracyjnych. Wystosowano także 152 wnioski do Urzędu Miasta Zamościa oraz Urzędów Gmin w powiecie zamojskim o udostępnienie danych osobowych w tym adresów zamieszkania w związku z prowadzonymi postępowaniami.

Ze szczepień zalecanych ogółem w roku 2023 skorzystało:

Szczepienie przeciwko	Miasto Zamość (ilość osób)	Powiat zamojski (ilość osób)	Razem (ilość osób)
Wirusowi brodawczaka ludzkiego	93	21	114
Durowi brzuszniemu	8	0	8
Cholera	2	0	2
Kleszczowemu zapaleniu mózgu	40	16	56
WZW typu A	17	4	21
Meningokokom	146	40	186
Błonicy	23	0	23
Krztuścowi	23	0	23
Poliomyelitis	9	0	9
HIB	1	0	1
Pneumokokom	76	31	107
WZW typu B	758	436	1194
Ospie wietrznej	209	32	241
Tężcowi	474	657	1131
Grypie	2986	1675	4661

**Procent uodpornienia dzieci i młodzieży (szczepienia obowiązkowe)
w latach 2016 – 2023**

Lp.	Uodpornienie przeciwko	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
1.	Błonicy, tężcowi, krztuścowi	98,8	97,7	96,8	95,3	90,0	87,0	84,9	84,1
2.	Poliomyelitis	98,8	97,7	96,8	95,3	90,0	87,0	84,9	80,8
3.	Odrze, śwince, różyczce	99,7	99,4	98,3	98,0	91,0	89,0	86,3	88,3
4.	Gruźlicy	98,9	98,8	98,7	98,4	97,7	98,5	98,4	97,4
5.	WZW typu B	99,7	99,4	98,0	97,6	95,0	90,5	92,2	91,2
6.	Haemophilus influenzae typu B	99,5	99,2	96,8	95,3	90,0	90,5	82,0	80,0

Porównawcze zestawienie zachorowań na choroby zakaźne w Zamościu i powiecie zamojskim w latach 2022-2023

Nazwa jednostki chorobowej	miasto Zamość 1.01.2023 r. - 31.12.2023 r.	miasto Zamość 1.01.2022 r. - 31.12.2022 r.	powiat zamojski 1.01.2023 r. - 31.12.2023 r.	powiat zamojski 1.01.2022 r. - 31.12.2022 r.	Ogółem 1.01.2023 r. - 31.12.2023 r.	Ogółem 1.01.2022 r. - 31.12.2022 r.
Salmonellozy - zatrucie pokarmowe, w tym pozajelitowe	7	4	24	8	31	12
Wirusowe zakażenia jelitowe	18	69	53	98	71	167
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe:	107	116	40	34	147	150
w tym wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	105	116	39	33	144	149
Biegunka	19	21	17	41	36	62
Ospa wietrzna	196	759	577	631	773	1390
Świnka	1	2	2	3	3	5
Różyczka	0	0	0	0	0	0
Płonica	28	10	53	17	81	27
Róża	8	10	5	7	13	17
Borelioza, w tym neuroborelioza	57	61	81	89	138	150
Szczepienia p/wściekliznie	11	6	31	20	42	26
Inwazyjna choroba meningokokowa	3	0	0	0	3	0
WZW typu C	12	7	8	11	20	18
WZW typu B	0	4	4	2	4	6
Grypa * PCR	44	27	35	13	79	40
Mykobakteriozy	2	0	2	2	4	2
Inwazyjna choroba wywołana przez S. pneumoniae	6	4	4	2	10	6
Zap. opon m-rdz. bakteryjne	1	1	0	0	1	1
Zap. opon m-rdz. wirusowe	0	0	0	3	0	3
Zap. opon m-rdz. inne i nieokreślone	0	0	0	1	0	1
Wirusowe zapalenie mózgu	0	0	0	0	0	0
Gruźlica	13	9	13	12	26	21
Rzeżączka	0	1	2	0	2	1
Krztusiec	0	1	0	1	0	2

Listerioza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Giardioza	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1
Legionella	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
Tularemia	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0
HIV	0	0	0	0	3	1	1	3	1	1
Odra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bąblowica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kiła	3	0	0	0	0	2	2	3	2	2
Encefalopatie gąbczaste Choroba Creutzfeldta-Jakoba	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes inna określona i nieokreślona	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0
Zespół Guillaina- Barrego	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0
Malaria	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0
Botulizm (jad kiełbasiany)	0	0	0	0	0	2	2	0	0	2

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Zamościu
Stefan Jasiński