



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zamościu

22-400 Zamość, ul. Peowiaków 96;

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

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

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

Zamość, dnia 28 marca 2025r.

D.9011.9.2025

URZĄD MIASTA ZAMOŚĆ



0787476

Data wpływu: 2025-03-28

Nr: PP. 8923. 2025

Przyjęt: Joanna Lis

Wydział Organizacyjny Administracyjny

Załączników: 0

Pan Rafał Zwolak

Prezydent Miasta Zamość

Zgodnie z art.12a ust.3 ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2024r., poz. 416), przesyłam w załączeniu „**Informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Miasta Zamość w 2024 r.**”

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

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Miasta Zamość w 2024r.

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

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

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

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

Stacja obejmuje swoją działalnością miasto Zamość i powiat zamojski.

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

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

I. Nadzór w zakresie higieny komunalnej.

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

Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu nadzorem sanitarnym objęto 640 obiektów, z czego 314 funkcjonuje w Zamościu. W obiektach tych przeprowadzono 486 kontroli, w tym 276 w Zamościu.

Wydano ogółem 248 decyzji administracyjnych (37 w Zamościu), które dotyczyły przeprowadzenia ekshumacji, poprawy jakości wody ciepłej i wody do spożycia, wody w kąpielisku, stanu sanitarno – higienicznego obiektów usługowych, tj. fryzjerskich, kosmetycznych, pokoi gościnnych.

Zaopiniowano pozytywnie pod względem właściwego zabezpieczenia sanitarnego 15 imprez

masowych (7 w Zamościu). Wydano 34 postanowienia dot. uzgodnień na sprowadzenie zwłok i prochów ludzkich z zagranicy. Zaopiniowano 6 uchwał Rad Gmin w sprawie wykazu kąpielisk oraz 7 regulaminów utrzymania czystości i porządku w gminach. Wydano 15 postanowień na materiały używane w procesie dystrybucji i uzdatniania wody do spożycia.

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

W ramach prowadzonego urzędowego monitoringu jakości wody zbadano ogółem 259 próbek (w tym 60 z obiektów zlokalizowanych w Zamościu) z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, indywidualnych ujęć wody, pływalni i kąpielisk oraz wewnętrznych instalacji wodociagowych wody ciepłej w budynkach 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 110 wodociągów, w tym 42 zbiorowego zaopatrzenia (1 w Zamościu), 4 sieci wodociągów zbiorowego zaopatrzenia mających ujęcie na terenie innych powiatów, a 64 to indywidualne ujęcia wody należące do placówek oświatowych, służby zdrowia i innych obiektów użyteczności publicznej (6 w Zamościu).

Zbadano ogółem 154 próbki wody do spożycia, w tym 15 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 12 próbek wody.

Nadzorem sanitarnym na terenie miasta objęto 6 indywidualnych ujęć wody. Jakość wody w tych ujęciach odpowiadała obowiązującym wymaganiom.

W celu przeciwdziałania zagrożeniom zdrowia powodowanym bakteriami Legionella z 16 obiektów użyteczności publicznej (z 5 zlokalizowanych w Zamościu), w ramach kontroli urzędowej zbadano ogółem 76 próbek ciepłej wody, w tym 28 z obiektów zlokalizowanych w Zamościu.

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

W NU-MED Centrum Diagnostyki i Terapii Onkologicznej Sp. z o. o. w Zamościu, Samodzielnym Publicznym Wojewódzkim Szpitalu Psychiatrycznym w Radecznicy oraz Domu

Pomocy Społecznej w Zamościu przy ul. Żdanowskiej 3 stwierdzono skolonizowanie sieci wody ciepłej w stopniu średnim i wysokim.

Natomiast w Domu Pomocy Społecznej im. św. Siostry Faustyny w Krasnobrodzie stwierdzono stopień skażenia na poziomie średnim.

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

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

Wyniki badań przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej wykazały skolonizowanie sieci wody ciepłej pałeczkami *Legionella* w Niepublicznym Żłobku Elfiki w Zamościu oraz Zespole Szkół w Krasnobrodzie na poziomie średnim. W Chirurgii Jednego Dnia PULS Sp. z o.o. w Zamościu oraz Motelu „Korona” w Zamościu wystąpiło skolonizowanie w stopniu wysokim.

W Zespole Niepublicznych Szkół Specjalnych „Krok za krokiem” w Zamościu przy ul. Peowiaków 6 stwierdzono skolonizowanie w stopniach średnim i wysokim. Przeprowadzona przez właścicieli obiektów dezynfekcja chemiczna i termiczna instalacji wody ciepłej spowodowała poprawę jej jakości.

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

Przed rozpoczęciem sezonu, w ramach kontroli urzędowej pobrano 1 próbkę wody z Zalewu Miejskiego w Zamościu oraz 5 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.

W trakcie trwania sezonu kąpielowego organizatora kąpieliska „Zalew Miejski” w Zamościu ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł za brak systematycznie prowadzonych badań jakości wody w kąpielisku, realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej, których terminy zatwierdził PPIS w Zamościu zgodnie z ustalonym harmonogramem poboru próbek wody z kąpieliska.

Kontynuowano nadzór nad pływalniami krytymi. W ewidencji Stacji znajdują się 2 pływalnie kryte (jedna w Zamościu). Z pływalni krytych, pobrano i zbadano próbki wody z niecek basenowych.

Zbadano ogółem 31 próbek (22 w Zamościu) w kierunku parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych, w tym 6 na obecność bakterii *Legionella* (4 w Zamościu). Probki wody z niecek basenowych pobierane były również w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli obiektów. W okresie sprawozdawczym wyniki analiz laboratoryjnych na pływalni w Zamościu nie wykazały przekroczeń wartości parametrycznych.

2. Nadzór nad innymi obiektami użyteczności publicznej.

Do tej grupy obiektów zaliczane są ustępy publiczne, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, studia tatuażu, 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 służących do świadczenia usług, przestrzeganie zakazu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz inne zagadnienia.

Pod nadzorem stacji w 2024 roku było 17 hoteli (11 w Zamościu), 1 pensjonat w Zamościu, 2 kempingi (1 w Zamościu) i 62 inne obiekty turystyczno-noclegowe (12 w Zamościu). W obiektach tych przeprowadzono ogółem 38 kontroli (12 w Zamościu). Stan sanitarno-porządkowy oceniono jako dobry.

W Zamościu działalność prowadziło 111 zakładów fryzjerskich, 77 kosmetycznych, 8 tatuażu, 16 odnowy biologicznej i 16 świadczących więcej niż jeden rodzaj tego typu usług. W obiektach tych przeprowadzono 132 kontrole. 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 6 decyzji (w tym 5 w Zamościu) nakazując wdrożenie procedur zapewniających ochronę osób przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Właściciela 1 męskiego salonu fryzjerskiego w Zamościu ukarano mandatem karnym w wysokości 400 zł. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono, że zalecenia zostały wykonane.

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

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

W sezonie wiosenno-letnim skontrolowano 25 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 furtkami, 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 1 imprezę plenerową oraz 6 na terenie obiektów OSiR. Przeprowadzone kontrole wykazały, że organizatorzy zapewniaли 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 32 kontrole sanitarne. 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 oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, tj. z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych,

Inspekcją Handlową oraz Inspekcją Ochrony Środowiska (w zakresie sprawowania nadzoru nad produkcją pierwotną żywności roślinnej)

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności opiera się na systemie kontroli wewnętrznej, realizowanej przez przedsiębiorcę oraz systemie kontroli zewnętrznej, sprawowanej przez 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 w 2024r., figurowało 5580 obiektów żywności i żywienia (w tym 4101 producentów produkcji pierwotnej). Na terenie Zamościa pod nadzorem sanitarnym, znajdowało się 721 obiektów.

W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną żywności, skontrolowano ogółem 967 obiektów (502 w Zamościu). W stosunku do zakładów, w których stwierdzono nieprawidłowości zwiększono częstotliwość zaplanowanych kontroli. Ogółem w 2024r., przeprowadzono 1219 kontroli, z czego 534 w obiektach, działających na terenie Zamościa. Na wnioski przedsiębiorców zatwierdzono ostatecznie 73 nowe zakłady. Wszystkie zakłady zaplanowane do kontroli w roku sprawozdawczym i prowadzące działalność, zostały skontrolowane. Poza kontrolami planowymi, w 2024 roku, przeprowadzono 462 kontrole nieplanowane, które wynikały z bieżących potrzeb. Były to kontrole na wnioski przedsiębiorców o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów, podlegających urzędowej kontroli organów PIS, zgłoszenia w ramach systemu RASSF, interwencje konsumentów. Prowadzono również kontrole tematyczne, wynikające z bieżących problemów, związane z poborem próbek żywności, kontrole akcyjne, kontrole zakładów zgłoszonych do prowadzenia żywienia dzieci i młodzieży korzystającej z różnych form wypoczynku zimowego i letniego oraz kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń w obiektach, w których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Zakłady, które wykazywały niezgodny z wymaganiami stan sanitarny, zostały zaplanowane do kontroli w 2025 roku.

W celu osiągnięcia poprawy warunków higieniczno-sanitarnych, wydano ogółem 79 decyzji nakazowych (39 decyzji dotyczyło obiektów, prowadzących działalność na terenie Zamościa). Zalecenia dotyczyły głównie poprawy stanu sanitarno - technicznego obiektów, prawidłowego przechowywania środków spożywczych, w tym zachowania łańcucha chłodniczego, wdrożenia i utrzymywania właściwych systemów kontroli wewnętrznej dostosowanych do rozmiaru przedsiębiorstwa i rodzaju prowadzonej działalności oraz wykonania badań wody w przypadku ujęć indywidualnych.

W ogólnej liczbie wydanych decyzji, 5 dotyczyło unieruchomienia całego lub części zakładu z powodu złej jakości wody i dotyczyła zakładów prowadzących działalność na terenie powiatu.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami oraz przeprowadzonymi kontrolami sprawdzającymi wykonanie nałożonych obowiązków, w stosunku do kontrolowanych podmiotów,

wydano również 199 decyzji płatniczych, na kwotę 16.279.00zł.

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

Za stwierdzone uchybienia sanitarne na osoby winne zaniedbań, nałożono 62 mandaty karne na kwotę 11450 zł (31 na sumę 6250 zł, nałożono w obiektach funkcjonujących na terenie Zamościa). Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości, to zły stan sanitarny kontrolowanych zakładów, brak realizowanych zasad GHP/GMP i HACCP, niewłaściwe warunki przechowywania żywności, w tym brak zachowanej ciągłości łańcucha chłodniczego.

Rozpatrzono 46 interwencji konsumenckich, dotyczących zakładów żywnościowo – żywieniowych, 32 dotyczyły obiektów, funkcjonujących na terenie miasta Zamość, w 8 przypadkach, zgłoszone zarzuty zostały potwierdzone. Interwencje konsumentów, dotyczyły głównie niewłaściwej jakości oferowanej do sprzedaży żywności w sklepach i zakładach żywienia zbiorowego, nieprawidłowej gospodarki odpadami, nieprawidłowych warunków magazynowania żywności, złego stanu higieniczno – sanitarnego wózków, koszyków i toalet dla klientów sklepów wielkopowierzchniowych, brak zachowanej higieny personelu przy sprzedaży żywności nieopakowanej. Wszystkie interwencje rozpatrywane były bez zbędnej zwłoki, przyjmowano i rozpatrywano też interwencje anonimowe. Osobom zgłaszającym udzielano odpowiedzi o wynikach przeprowadzonych działań. Większość zgłoszonych zarzutów nie została potwierdzona.

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

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

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

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, z uwzględnieniem prowadzenia dochodzenia w ogniskach zbiorowego zatrucia pokarmowego pobrano i zbadano ogółem 383 próbki, w tym 281 próbek żywności, 6 próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz 87 próbek związanych z prowadzonymi dochodzeniami w ogniskach zbiorowego zatrucia pokarmowego (w tym 62 próbki żywności oraz 25 próbek sanitarnych ze sprzętu pomocniczego i urządzeń). Prawie wszystkie uzyskane wyniki badań były prawidłowe. Do badań, jak każdego roku, pobierano różne środki spożywcze tj. mięso i wyroby mięsne, pieczywo, produkty mleczarskie, lody produkowane metodą tradycyjną i z automatu, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, tłuszcze roślinne, wyroby garmazeryjne,

mrożonki, przyprawy, przetwory zbożowo-mączne, koncentraty spożywcze, napoje bezalkoholowe, warzywa, owoce, przetwory rybne, preparaty do żywienia niemowląt, suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i inne. Próbkę żywności badano głównie w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych z uwzględnieniem drobnoustrojów chorobotwórczych (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*), cech organoleptycznych i parametrów fizyko-chemicznych, obecności glutenu, skażeń promieniotwórczych, aflatoksyn. W roku sprawozdawczym zakwestionowana została 1 próbka szpinaku świeżego, pobrana do badań w ramach urzędowej kontroli żywności, w hurtowni owocowo – warzywnej w Zamościu, w związku ze stwierdzeniem przekroczenia NDP Clothianidyny. Producent kwestionowanego szpinaku, prowadził gospodarstwo na terenie powiatu zamojskiego. Producenta obciążono kosztem pobrania próbki i przeprowadzonych badań laboratoryjnych oraz poinformowano Inspekcję Ochrony Roślin.

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

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

W obiektach, wprowadzających do obrotu szeroki asortyment suplementów diety i środków spożywczych dla określonych grup konsumentów, przeprowadzono kontrole w zakresie oceny prawidłowości oznakowania oraz stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, dotyczących żywności na ocenianych produktach. Dokonano oceny oznakowania 27 suplementów diety, 4 środkach spożywczych wzbogacanych w witaminy i składniki mineralne oraz 3 produktach dla określonych grup, które zostały pobrane do badań w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu. W przypadku dwóch suplementów diety, stwierdzono w oznakowaniu nieprawidłowości - skierowano pisma do właściwych PPIS, nadzorujących podmioty wprowadzające do obrotu wymienione suplementy. W pozostałych przypadkach, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oznakowania ocenianych produktów.

Prowadzono również monitoring stron internetowych pod kątem oferowania, prezentacji i reklamy przez różne podmioty środków spożywczych, w tym szczególnie suplementów diety, środków spożywczych dla określonych grup oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi. Na nadzorowanym terenie znajduje się obecnie 5 zarejestrowanych podmiotów, oferujących tego rodzaju produkty na stronach internetowych. W stosunku do roku 2023, liczba podmiotów, prowadzących internetową sprzedaż środków spożywczych zarejestrowanych na naszym terenie zmniejszyła się o 8.

Dokonano oceny prezentacji i reklamy 4 produktów oznakowanych jako suplementy diety oraz

2 produkty ogólnego spożycia oferowane na stronach internetowych przez podmioty z naszego terenu.. W wyniku przeprowadzonych ocen, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na terenie działania PSSE w Zamościu, w sektorze spożywczym od lat, funkcjonują w większości mikro przedsiębiorstwa, zatrudniające od jednej do kilkunastu osób, w których obszary wymagające kontroli, nadzorowane są w ramach wstępnych warunków higieny żywności oraz wdrożenia procedur na podstawie zasad HACCP w stopniu dostosowanym do wielkości przedsiębiorstwa i charakteru prowadzonej działalności. W znacznej części przedsiębiorstw, w których nie dokonuje się wytwarzania, przetwarzania ani przygotowywania żywności, procedury HACCP wdrażane są z zastosowaniem elastyczności, a wszystkie zagrożenia kontrolowane są poprzez wdrożenie warunków wstępnych. W większości zakładów produkcji żywności kierownictwo jest zaangażowane i świadome zagrożeń związanych z prowadzoną działalnością. Zakłady produkcyjne posiadają opracowane systemy działań naprawczych. Personel jest okresowo szkolony z zakresu higieny żywności odpowiednio do charakteru wykonywanej pracy i nadzorowany przez kierownictwo zakładu.

Problemy w zakresie wdrażania instrukcji i procedur GHP/GMP, zdarzają się głównie w małych zakładach obrotu żywnością, gdzie świadomość podmiotów oraz wiedza z zakresu higieny i bezpieczeństwa żywności jest często niewystarczająca do pełnienia właściwej kontroli wewnętrznej

Nadzór w ramach urzędowej kontroli żywności, prowadzono w oparciu o obowiązujące przepisy prawne, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz analizę zagrożeń. Przy planowaniu kontroli uwzględniano rodzaj działalności prowadzonej w zakładzie, jego strukturę organizacyjną, wyniki ostatnich kontroli, ocenę stanu sanitarnego z lat poprzednich, podejmowane działania represyjne, rodzaj produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, zasięg działalności, sygnały i interwencje zgłaszane przez konsumentów, wdrażanie własnych systemów kontroli wewnętrznej oraz analizę ryzyka, wynikającą z charakteru prowadzonej działalności w nadzorowanym zakładzie. Za stwierdzone uchybienia sanitarne, osoby winne zaniedbań karano mandatami. W przypadku stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, powodujących bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia ludzi wydawane były decyzje nakazujące unieruchomienie całego lub części zakładu. Stan higieniczno – sanitarny nadzorowanych obiektów, w ostatnich latach, utrzymuje się na porównywalnym poziomie. Podczas większości przeprowadzonych kontroli, nie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego a tam gdzie je stwierdzono wynikają one najczęściej z niedbalstwa, braku zaangażowania i nieprzestrzegania zasad higieny przez zatrudniony personel, braku efektywnych szkoleń personelu z zakresu higieny żywności odpowiednio do charakteru pracy, rotacji i częstych zmian personelu oraz braku właściwego nadzoru ze strony kierownictwa zakładu. Stan sanitarno-techniczny obiektów funkcjonujących na terenie powiatu i miasta Zamość, jest zróżnicowany. Wśród zakładów żywnościowych są obiekty nowe z nowoczesnym zapleczem, jak również obiekty funkcjonujące od lat, zaadaptowane do działalności w branży spożywczej, gdzie brak jest możliwości ich rozbudowy i modernizacji.

Sytuację w obszarze bezpieczeństwa żywności na terenie działania PPIS w Zamościu, należy uznać jako dobrą, o czym świadczy dobry stan sanitarno-techniczny zdecydowanej większości obiektów, znikoma ilość kwestionowanych próbek żywności pobieranych do badań laboratoryjnych, mała ilość potwierdzonych interwencji konsumenckich oraz sporadyczne występowanie zbiorowych zatruc pokarmowych, spowodowanych spożyciem żywności produkowanej i oferowanej przez podmioty branży żywnościowej. Większość przedsiębiorców, cechuje wysoka świadomość w zakresie obowiązujących wymagań oraz potrzeby wdrażania skutecznych systemów kontroli wewnętrznej. Obserwuje się również stały wzrost świadomości przedsiębiorców sektora spożywczego na temat

substancji dodatkowych stosowanych przy produkcji żywności oraz stosowania przepisów o znakowaniu środków spożywczych i przekazywaniu konsumentom niezbędnych informacji o obecności składników alergennych w produktach żywnościowych, w tym w potrawach serwowanych w lokalach oraz środkach spożywczych sprzedawanych w formie nieopakowanej w placówkach handlowych. Wskutek konsekwentnie prowadzonych działań kontrolnych i instruktażowych, 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.

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 184 placówki nauczania i wychowania oraz 35 gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach, w tym na terenie Zamościa 104 placówki nauczania i wychowania oraz 20 gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach. Nadzorowano również 171 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 35 na terenie Zamościa. Nadzorowane placówki to: żłobki, klub dziecięcy, przedszkola, punkt przedszkolny, 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, poradnia psychologiczno-pedagogiczna, schronisko młodzieżowe, uczelnie wyższe, gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach, placówki zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Przeprowadzono ogółem 309 kontroli, z tego 133 w Zamościu.

W celu osiągnięcia poprawy warunków higieniczno-sanitarnych wydano łącznie 27 decyzji administracyjnych nakazujących wykonanie zaleceń, z czego 16 dotyczyło obiektów w Zamościu (w tym 13 decyzji dotyczyło obiektów publicznych). Ponadto wystosowano 30 wystąpień pokontrolnych, w tym 8 dotyczyło obiektów zlokalizowanych w Zamościu (z czego 5 wystąpień dot. placówek publicznych). Wyegzekwowano 25 decyzji administracyjnych, w tym 15 dotyczyło placówek w Zamościu (z czego 10 dot. placówek publicznych).

W związku z niewykonaniem zaleceń z decyzji w jednej placówce publicznej w Zamościu (zespół szkół) wydano tytuł wykonawczy oraz nałożono grzywnę w kwocie 500 zł – decyzja została wyegzekwowana, nieprawidłowości zostały usunięte.

Na osoby winne zaniedbań w zakresie utrzymania czystości i porządku nałożono 4 mandaty karne na kwotę 500 zł (w tym 3 na kwotę 300 zł w placówkach niepublicznych na terenie Zamościa). Przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały poprawę stanu sanitarnego placówek.

1. Placówki dla dzieci w wieku przedszkolnym.

W roku sprawozdawczym nadzorem objęto 9 żłobków, 1 klub dziecięcy, 24 przedszkola samodzielne, 1 przedszkole funkcjonujące w zespole szkół, 1 punkt przedszkolny. Skontrolowano 9 żłobków, 1 klub dziecięcy, 16 przedszkoli funkcjonujących samodzielnie. Nieprawidłowości stwierdzono w 5 przedszkolach (2 publicznych, 3 niepublicznych). Nieprawidłowości dotyczyły: braku bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dzieci, niezabezpieczenia w skuteczny sposób otwartej przestrzeni pomiędzy biegami schodów, zbyt niskiej temperatury powietrza w salach

zając dla dzieci, niedostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu dzieci, braku osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania ochraniających od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym, braku certyfikatu na urządzenie na placu zabaw, niewłaściwego stanu sanitarnego przedszkola, niewłaściwego usytuowania metalowego ślizgu zjeżdżalni na placu zabaw. Wydano 3 decyzje administracyjne i 1 wystąpienie pokontrolne. W 1 placówce nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji.

W 1 przedszkolu niepublicznym, w którym stwierdzono niewłaściwy stan sanitarny, na osobę winną zaniedbań nałożono mandat karny w wysokości 100 zł, nieprawidłowość została usunięta. W 2 przedszkolach postępowanie zostało zakończone, stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte. 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 20 szkół (7 szkół podstawowych, 3 technika, 6 liceów ogólnokształcących, 1 szkołę branżową, 2 zespoły szkół, 1 centrum kształcenia zawodowego). Nieprawidłowości stwierdzono w 6 szkołach, z czego w 5 publicznych, 1 niepublicznej (4 szkołach podstawowych, 1 liceum, 1 technikum). Nieprawidłowości 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 osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania ochraniających od bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym, złego stanu sanitarno-higienicznego nawierzchni boiska, braku możliwości ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem. Zalecenia ujęto w 5 decyzjach administracyjnych, w jednej szkole decyzja została wydana w 2025 r., w jednym technikum niepublicznym zalecenia ujęto w protokole kontroli, z krótkim terminem wykonania. W 4 placówkach stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte. Wyegzekwowano również 5 decyzji z lat ubiegłych. Ponadto wystosowano 7 wystąpień pokontrolnych (w tym 5 do placówek publicznych) w związku ze stwierdzeniem: przeterminowanych odczynników chemicznych, niewłaściwego czasu trwania przerw międzylekcyjnych (stosowanie zbyt krótkich tj. 5-minutowych przerw międzylekcyjnych), niedostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu dzieci, niewłaściwego obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych, braku zabezpieczenia przed zbieciem szyb w oknach w zastępczej sali gimnastycznej, odorów odpadów komunalnych przechowywanych w wydzielonym pomieszczeniu w budynku szkoły. W jednym technikum niepublicznym 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.

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 21 skontrolowanych szkół w Zamościu 7 szkół (5 publicznych, 2 niepubliczne) posiada szkolny zespół sportowy, tj. pełnowymiarową salę gimnastyczną z zapleczem sanitarnym, 9 szkół (5 publicznych, 4 niepubliczne) posiada salę gimnastyczną lub zastępczą, 5 szkół niepublicznych nie posiada infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego (2 technika, liceum ogólnokształcące, zespół szkół, szkoła wyższa) i dlatego korzystają z obiektów poza placówką. Jedno liceum ogólnokształcące publiczne ma niewystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego i zajęcia prowadzone są na korytarzu. Przy 8 szkołach (3 publicznych, 5 niepublicznych) nie ma wydzielonego boiska sportowego. Z przeprowadzonych kontroli wynika również, że uczniowie, niezależnie od posiadanej przez szkoły infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, korzystają również z infrastruktury do WF poza obiektami własnymi szkoły

(sala gimnastyczna, boiska, hala sportowa, pływalnia, stadion sportowy).

W jednej szkole publicznej stwierdzono zły stan techniczny nawierzchni boiska, zalecenia ujęto w decyzji administracyjnej, decyzja została wyegzekwowana. Ponadto wystosowano 1 wystąpienie pokontrolne dot. szkoły publicznej w związku ze stwierdzeniem braku zabezpieczenia przed zbiegiem szyb w zastępczej sali gimnastycznej.

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 38 placówkach w Zamościu (16 przedszkolach, 10 szkołach podstawowych, 10 szkołach ponadpodstawowych, 2 zespołach szkół). W 80 oddziałach sprawdzono 1450 stanowisk pracy uczniów i przedszkolaków. Niedostosowanie mebli edukacyjnych do zasad ergonomii stwierdzono w 4 placówkach (1 przedszkolu niepublicznym, 3 szkołach publicznych) w 5 oddziałach na 22 stanowiskach. Zalecenia ujęto w decyzjach administracyjnych oraz 1 wystąpieniu pokontrolnym. W 3 placówkach nieprawidłowości zostały usunięte, w 1 szkole toczy się postępowanie administracyjne. 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 rozkładu zajęć lekcyjnych w 50 szkołach, w tym 17 szkołach w Zamościu: 8 publicznych, 9 niepublicznych (7 szkołach podstawowych, 1 zespole szkół, 9 szkołach ponadpodstawowych), w 58 oddziałach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas kontroli zwracano również uwagę na odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych. Stwierdzono, że spośród 19 szkół skontrolowanych w Zamościu w 18 (8 publicznych, 10 niepublicznych) w rozkładach zajęć nie uwzględniono zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego, tj. stosowane są 5-minutowe przerwy międzylekcyjne. Do szkół wystosowano (w roku sprawozdawczym oraz w poprzednich latach) wystąpienia pokontrolne w celu podjęcia działań i zapewniania uczniom zalecanego czasu trwania przerw międzylekcyjnych.

W 1 skontrolowanej szkole podstawowej 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 4 z 19 szkół skontrolowanych w Zamościu zapewnia uczniom dostęp do wody pitnej (dystrybutor).

Ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych przeprowadzono w 18 szkołach podstawowych, w tym 8 w Zamościu. Oceną objęto 60 oddziałów, w tym 32 oddziały w Zamościu, zważono ogółem 997 uczniów oraz ich tornistry, w tym 601 uczniów w Zamościu. Stwierdzono, że w 9 szkołach (w tym 5 w Zamościu: 4 publiczne, 1 niepubliczna), 25 oddziałach (w tym 15 w Zamościu), wśród 74 uczniów (w tym 53 w Zamościu) 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 5 wystąpień pokontrolnych z zaleceniem podjęcia działań w celu zmniejszenia obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

Dożywianie dzieci i młodzieży.

Spośród 19 skontrolowanych szkół w Zamościu (7 szkół podstawowych, 2 zespoły szkół, 10 szkół ponadpodstawowych), 10 szkół (8 publicznych i 2 niepubliczne, w tym: 6 podstawowych, 1 zespół szkół, 3 szkoły ponadpodstawowe) prowadziło dożywianie w formie ciepłych posiłków, z których korzystało 524 uczniów. Drugie śniadania w szkołach w Zamościu nie były organizowane.

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 89 uczniów.

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

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

- posiadanie aktualnego spisu substancji chemicznych stwarzających zagrożenie i ich mieszanin stwarzających zagrożenie,
- posiadanie aktualnych kart charakterystyki dla substancji 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 obłania się środkami żrącymi.

Spośród 52 skontrolowanych szkół, 13 (w tym 6 szkół publicznych w Zamościu) posiadało na stanie substancje chemiczne stwarzające zagrożenie i ich mieszaniny stwarzające zagrożenie. W 2 szkołach podstawowych publicznych stwierdzono na stanie przeterminowane odczynniki chemiczne na zapleczu pracowni chemicznej. Zgodnie z przepisami przeterminowane odczynniki chemiczne zaliczane są do odpadów niebezpiecznych i powinny być zagospodarowane zgodnie z przepisami ustawy o odpadach. Wystosowano 2 wystąpienia pokontrolne.

3. Placówki opiekuńcze i wychowania pozaszkolnego.

W Zamościu w ewidencji Stacji znajdowało się 27 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, szkoła języków obcych, ośrodek edukacji ekologicznej, poradnia psychologiczno-pedagogiczna, 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 12 placówek (ośrodek rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawczy i filie ośrodka, osiedlowy dom kultury, 7 placówek wsparcia dziennego, centrum edukacji, poradnia psychologiczno-pedagogiczna, internat i warsztaty Ośrodka Szkolenia i Wychowania OHP). Nieprawidłowości stwierdzono w 3 placówkach niepublicznych (osiedlowym domu kultury, 2 placówkach wsparcia dziennego). Nieprawidłowości dotyczyły: złego stanu sanitarno-technicznego sufitów, zaniedbania czystości i porządku, zbyt niskiej temperatury powietrza w salach zajęć dla dzieci. Zalecenia ujęto w 1 decyzji administracyjnej, w 1 placówce nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji. W placówce, w której stwierdzono zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, zalecenia ujęto w protokole kontroli, z krótkim terminem wykonania. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł. We wszystkich placówkach przeprowadzono kontrole sprawdzające, nieprawidłowości zostały usunięte.

4. Szkoły wyższe.

Pod nadzorem Stacji znajdowały się 2 szkoły wyższe (1 publiczna i 1 niepubliczna) oraz 1 dom studenta (placówka publiczna). Skontrolowano obie szkoły, nieprawidłowości stwierdzono w 1 szkole publicznej, które dotyczyły braku bieżącej ciepłej wody w 2 pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych oraz braku ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem w salach zajęć. Zalecenia ujęto w decyzji administracyjnej.

5. Wypoczynek dzieci i młodzieży.

Na terenie Zamościa funkcjonowało 35 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 7 w formie wyjazdowej oraz 28 w miejscu zamieszkania. Wypoczynek w miejscu zamieszkania organizowany był na bazie szkół, sali zabaw, pracowni plastycznej, pensjonatu, warsztatów laboratoryjnych, parku trampolin, osiedlowego domu kultury, a w formie wyjazdowej uczestnicy przebywali w obiektach hotelowych lub w obiektach używanych okazjonalnie na wypoczynek (internat).

Przeprowadzono łącznie 86 kontroli wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży, w tym 14 w Zamościu, nieprawidłowości nie stwierdzono. Nie stwierdzono turnusów niezgłoszonych do elektronicznej bazy wypoczynku prowadzonej przez Ministerstwo Edukacji i Nauki.

6. Gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach.

Na terenie Zamościa nadzorem objęto 20 gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach, w tym 8 gabinetów w szkołach podstawowych, 7 w zespołach szkół, 4 w liceach, 1 gabinet wspólny dla szkoły podstawowej i liceum ogólnokształcącego. Podczas kontroli zwracano uwagę m.in. na stan techniczny i higieniczny 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 11 gabinetów, nieprawidłowości nie stwierdzono.

IV. Działalność w zakresie Higieny Pracy

Przedmiotem działalności pionu Higieny Pracy i Nadzoru Nad Chemikaliami jest nadzór nad zakładami pracy w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, przestrzegania przepisów o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, produktach biobójczych i substancjach czynnych, prekursorach narkotyków kategorii 2 i 3, 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 2024 r. w ewidencji Sekcji Higieny Pracy zarejestrowanych było 277 zakładów pracy zlokalizowanych na terenie działania PPIS w Zamościu, zatrudniających ogółem 17846 pracowników (w tym 163 zakłady zlokalizowane w Zamościu zatrudniające 10105 osób).

Ogółem w nadzorowanych zakładach przeprowadzono 271 kontroli, w tym 157 w obiektach zlokalizowanych w Zamościu. W związku ze stwierdzeniem naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano łącznie 32 decyzje administracyjne, w tym 14 dot. zakładów zlokalizowanych w Zamościu.

Nakazy w decyzjach dotyczyły:

- przeprowadzenia wymaganych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy;
- wskazania i udokumentowania czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy, dla których wykonuje się badania i pomiary;
- sporządzenia oceny ryzyka zawodowego;
- sporządzenia oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki chemiczne uwzględniającej informacje zawarte w kartach charakterystyki stosowanych mieszanin chemicznych;
- prowadzenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami;
- prowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym zgodnie z obowiązującymi wymaganiami;
- terminowego przekazywania właściwym organom informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym
- prowadzenia spisu stosowanych mieszanin chemicznych;
- prowadzenia rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz uzupełniania na bieżąco kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia;
- opracowania i wdrożenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas;
- ergonomii i wyposażenia stanowiska pracy;
- przestrzegania wymogu dopuszczania do pracy osób posiadających aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy na zajmowanych stanowiskach;
- wprowadzenia działań ochronnych i środków zapobiegawczych służących wyeliminowaniu ryzyka zawodowego lub ograniczeniu narażenia na czynniki chemiczne w związku z przekroczeniem higienicznych normatywów;
- potwierdzenia skuteczności zastosowanych działań zapobiegawczych sprawozdaniem z badań czynników chemicznych;
- organizacji systemu pierwszej pomocy:
 - a) oznakowanej apteczki pierwszej pomocy
 - b) instrukcji udzielania pierwszej pomocy
 - c) wykazu pracowników wyznaczonych, przeszkolonych w udzielaniu pierwszej pomocy;
- zapewnienia kart charakterystyki dla wprowadzanych do obrotu mieszanin chemicznych zaklasyfikowanych jako stwarzające zagrożenie zgodnych z Załącznikiem II do rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 (REACH);
- zapewnienia prawidłowego oznakowania wprowadzanych do obrotu mieszanin chemicznych;
- zapewnienia zgodności informacji zawartych w kartach charakterystyki z informacjami umieszczonymi na etykietach mieszanin chemicznych;
- **poprawy stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń w 10 zakładach, w związku ze stwierdzeniem:**
 - niewłaściwego stanu technicznego schodów wejściowych do budynku;
 - braku bądź niesprawnej wentylacji w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych przeznaczonych

dla pracowników;

- braku bądź niesprawnej wentylacji w pomieszczeniach pracy;
- niewłaściwego stanu powierzchni ścian bądź sufitów w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych przeznaczonych dla pracowników;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego urządzeń higieniczno-sanitarnych;
- braku bieżącej ciepłej wody przy umywalce w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla pracowników;
- niedostatecznej ilości miejsc siedzących dla pracowników w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym przeznaczonym do spożywania posiłków.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych stwierdzanych podczas bieżących kontroli oraz w przypadku stwierdzenia przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, (w badaniach przeprowadzonych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego) wydano 37 decyzji płatniczych, 17 dotyczyło zakładów zlokalizowanych w Zamościu.

1. Zakres nadzoru.

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

2. Narażenia na czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy

W warunkach **przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych** dla zdrowia w nadzorowanych zakładach pracowało ogółem **698** pracowników, byli to pracownicy narażeni na **ponadnormatywny hałas** (w 13 zakładach, w tym 2 w Zamościu) zatrudnieni w zakładach przy obróbce drewna, obróbce metali i produkcji mebli. W 1 zakładzie w Zamościu stwierdzono **przekroczenie wartości dopuszczalnej w odniesieniu do drgań miejscowych** - narażonych 3 pracowników.

W jednym zakładzie sektora przemysłu ciepłowniczego 2 osoby pracowały w warunkach **przekroczenia najwyższego dopuszczalnego stężenia czynników chemicznych, tj. manganu i jego związków nieorganicznych we frakcji respirabilnej**, występującego na stanowisku pracy operatora urządzeń energetycznych podczas prac spawalniczych metodą MAG. W wyniku realizacji obowiązków decyzji podjęto środki zaradcze i zapewniono pracownikom warunki bezpieczne na tych stanowiskach.

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

W 2024 r. skontrolowano ogółem **116 zakładów pracy** (64 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.

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

W kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi **o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym** w środowisku pracy pracowało ogółem **1295** osób w **61** skontrolowanych zakładach, w tym **711** 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.

W ramach nadzoru nad **warunkami zdrowotnymi środowiska pracy podczas zabezpieczania i usuwania wyrobów zawierających azbest** przeprowadzono 1 kontrolę w siedzibie firmy funkcjonującej na terenie działania PPIS w Zamościu, zajmującej się usuwaniem, składowaniem i transportem wyrobów azbestowych. Firma ta na nadzorowanym terenie nie prowadziła prac w narażeniu na azbest, realizowała zlecenia w ww. zakresie wyłącznie na terenie innych powiatów. 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 **4 kontrole w terenie podczas prac polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest (pokryć dachowych) oraz podczas transportu wyrobów zawierających azbest**. Prace prowadzone były łącznie przez 14 pracowników firm posiadających siedzibę poza terenem powiatu zamojskiego.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w prowadzonej dokumentacji ani w sposobie prowadzenia prac.

Skontrolowano 37 podmiotów leczniczych zatrudniających **2728** pracowników (w tym **25** w Zamościu zatrudniających **2515** pracowników). W jednym ze skontrolowanych podmiotów (w powiecie) stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości zostały usunięte przed wydaniem decyzji nakazowej.

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

3. Choroby zawodowe.

Podczas sprawowanego nadzoru egzekwowano spełnienie obowiązków pracodawców dotyczących zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w celu ochrony zdrowia i życia pracowników, w szczególności w celu zapobiegania **chorobom zawodowym**, które mogą być wywołane czynnikami występującymi w środowisku pracy lub sposobem wykonywania pracy.

Prowadzono **37 postępowań w sprawach chorób zawodowych**, które dotyczyły między innymi:

- 1) chorób zakaźnych wywołanych czynnikami biologicznymi:

- boreliozy u rolników - wykonujących prace w narażeniu na ukąszenie przez kleszcze zakażone krętkami *Borrelia burgdorferi*,
- COVID-19 u pielęgniarek oraz konserwatora – pracownika szkoły (postępowanie pośmiertne) wykonujących prace w narażeniu na zakażenie koronawirusem SARS-CoV-2,
- 2) chorób narządu głosu wywołanych nadmiernym wysiłkiem głosowym u nauczycieli, psychologa i pracownika administracji,
- 3) ubytku słuchu u instruktora strzelectwa,
- 4) chorób wywołanych sposobem wykonywania pracy:
 - zespołu cieśni w obrębie nadgarstka – u sprzedawcy;
 - przewlekłego zapalenia ścięgna i jego pochewki – u sprzedawcy,
 - przewlekłego zapalenia okołostawowego barku – u lekarza stomatologa,
 - przewlekłego zapalenia nadkłykcia kości ramiennej – u sprzedawcy i pracownika biurowego.

W 2024 roku **wydano:**

- **11 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej**, które dotyczyły: boreliozy (2) u rolników, COVID-19 (4) u pielęgniarek, przewlekłej choroby narządu głosu wywołanej nadmiernym wysiłkiem głosowym u nauczycieli i pracownika administracji (4) oraz przewlekłego zapalenia okołostawowego barku u lekarza stomatologa (1).
- **6 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej**, dotyczących boreliozy u rolników, przewlekłej choroby narządu głosu wywołanej nadmiernym wysiłkiem głosowym u nauczyciela i psychologa, ubytku słuchu u instruktora strzelectwa oraz przewlekłego zapalenia nadkłykcia kości ramiennej u sprzedawcy i pracownika biurowego.

W ostatnim roku w Mieście Zamościu i powiecie zamojskim wzrosła liczba stwierdzanych chorób zawodowych do 11 (w 2023 r. stwierdzono 6 chorób zawodowych, w 2022 roku – 4 choroby zawodowe). Dane z ostatnich 3 lat obrazuje poniższa tabela.

Rok	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych	
	ogółem	w mieście Zamość
2022	4	3
2023	6	2
2024	11	8

4. Produkty kosmetyczne

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

W ramach sprawowanego nadzoru nad produktami kosmetycznymi w 2024 r. przeprowadzono kontrolę w zakładzie zajmującym się produkcją mydła, gdzie produkowane są mydła luksusowe i toaletowe, między innymi dla firmy ORIFLAME, AVON, sieci LIDL, Biedronka, sieci AUCHAN, na rynek krajowy, Unii Europejskiej oraz kraje poza UE. Cały asortyment produkowanego mydła pakowany jest jednostkowo, nie produkuje się mydła nieopakowanego wprowadzanego do obrotu luzem.

Podczas kontroli oceniono warunki wytwarzania produktu kosmetycznego, zgodność oznakowania oraz prowadzonej dokumentacji produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi

w obowiązujących przepisach. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zachowane są najwyższe standardy GMP i GHP.

Przeprowadzono również **11 kontroli w podmiotach zajmujących się obrotem produktami kosmetycznymi** figurującymi w ewidencji (wszystkie z terenu Miasta) oraz dodatkowo 17 kontroli (9 w Zamościu), w obiektach których głównym profilem działalności nie jest obrót kosmetykami, a które w ofercie sprzedaży posiadają również kosmetyki.

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

Ponadto, w 2024 roku przeprowadzono działania kontrolne w zakresie pobrania próbek celem badań mikrobiologicznych produktów kosmetycznych polskich producentów (próbka pobrana z obiektu zlokalizowanego na terenie Miasta – wyniki badań prawidłowe).

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

5. Środki zastępcze.

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

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

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

6. Działalność profilaktyczna.

W ramach sprawowanego nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy prowadzona była przez pracowników Sekcji HP akcja uświadamiająca pracodawców o korzyściach wynikających z **organizowania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy oraz właściwej opieki**

profilaktycznej. Zwracano uwagę na realizację obowiązków ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, z uwzględnieniem e-papierosów.

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

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

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

V. Działalność w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

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

- 1) uzgadnianie projektów planów zagospodarowania przestrzennego miast i gmin, zmian miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego;
- 2) uzgadnianie i opiniowanie w ramach strategicznych ocen oddziaływania na środowisko ustaleń miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy;
- 3) wydawanie opinii w zakresie ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko;
- 4) uzgadnianie projektów budowlanych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów;
- 5) uczestnictwo w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych i środków komunikacji lądowej, w tym także środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich 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.

2. W 2024 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 higienicznych i sanitarnych) na obszarze Miasta Zamość	62
2.	Liczba kontroli w trybie art. 56 Prawa budowlanego dotyczących uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów i urządzeń budowlanych	28
3.	Liczba wydanych opinii lub decyzji o spełnieniu wymagań sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych	20
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:	10
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>	10
4.2	<i>Uzgodnienie warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach</i>	0
5.	Liczba zajętych stanowisk dotyczących strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym dotyczących:	4
5.1	<i>Zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko</i>	1
5.2	<i>Uzgodnienia projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego</i>	2
5.3	<i>Konieczności lub braku konieczności przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko</i>	1
6.	Liczba wydanych uzgodnień dokumentacji projektowej	2
7.	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 „Znamie! 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 zatruć pokarmowych oraz zatruć grzybami,
- Akcję - Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach,
- Akcję dot. propagowania szczepień ochronnych: Europejski Tydzień Szczepień,
- Akcję „Dopalacze - nowe narkotyki”,
- Akcję - Światowy Dzień Zdrowia,
- Światowy Dzień bez Tytoniu – kampania społeczna,
- Światowy Dzień Rzucania Palenia - kampania społeczna,
- Seminarium na temat zdrowia psychicznego młodzieży "Jak rozpoznać i pomagać",
- Projekt edukacyjny „Power Ukraine”,
- Promocję szczepień ochronnych.

Nauczyciele do realizacji poszczególnych programów edukacyjnych przygotowani są poprzez udział w szkoleniach, konferencjach, warsztatach organizowanych przez WSSE w Lublinie i PSSE w Zamościu z udziałem specjalistów. Materiały tematyczne przesłano drogą elektroniczną oraz umieszczano je na stronie internetowej PSSE w Zamościu z możliwością pobrania oraz prowadzono dystrybucję do szkół realizujących programy. Ponadto do wykorzystania w realizacji są materiały umieszczane na stronach internetowych PSSE Zamość, WSSE Lublin, GIS.

1. Nadzór nad placówkami organizacyjnymi systemu oświaty.

W placówkach oświatowych przeprowadzono 49 wizytacji (**25 w Zamościu**), dokonując 69 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 **151** placówek oświatowo-wychowawczych w tym **75 w Zamościu**.

Seminarium na temat zdrowia psychicznego młodzieży "Jak rozpoznać i pomagać" – Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zamościu we współpracy z Clubem Rotary w Zamościu, Urzędem Miasta w Zamościu oraz Uniwersytetem Medycznym w Lublinie współorganizowała ww. seminarium, podczas którego Kierownik Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadził wykład pt. „Działania Inspekcji Sanitarnej skierowane na profilaktykę uzależnień”. W czasie trwania seminarium udzielono 2 wywiadów: Radio ESKA – 53400 tys słuchaczy, oraz dla TV Lublin – ok 100000 tys. odbiorców, wydarzenie było również transmitowane na żywo w klubach Rotary w Polsce. **Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS** realizowano w ramach: Międzynarodowy Dzień Pamięci o Zmarłych na AIDS, Kampanii „#mójpierwszyraz”, Obchodów Światowego Dnia AIDS oraz w czasie akcji środowiskowych skierowanych do ogółu społeczeństwa –

działaniami **objęto 61594** osób, w tym 53400 osób za pomocą wywiadu dla Radia ESKA Zamość, a za pomocą strony internetowej objęto **200** osób z miasta Zamościa i powiatu zamojskiego.

Realizacja edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia wśród ogółu społeczeństwa.

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

III. Działalność w zakresie higieny placówek ochrony zdrowia

Istotnym elementem profilaktyki zakażeń jest nadzór nad warunkami higieniczno – sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. Pod nadzorem sekcji Nadzoru Przeciwepidemicznego znajduje się ogółem **418** obiektów (**325 w Zamościu**). W roku sprawozdawczym przeprowadzono **371** kontroli, w tym **261 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 **47** decyzji nakazujących wykonanie zaleceń, w tym **28** dotyczyło podmiotów leczniczych w Zamościu. Zalecenia dotyczyły głównie nieprawidłowości sanitarno – technicznych oraz procedur dekontaminacji.

Na terenie działania PSSE w Zamościu w 2024 roku funkcjonowało 11 szpitali (w tym 6 szpitali jednodniowych) – skontrolowano wszystkie (**7 w Zamościu**). Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczyły m.in. stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń, wyposażenia oraz nieaktualnych procedur dekontaminacji. Współpraca z Zespołami Kontroli Zakażeń Szpitalnych ukierunkowana była na monitorowanie zakażeń, działania podejmowane w celu ograniczenia szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych. W szpitalach są opracowane i wdrożone procedury higieniczno-sanitarne, aktualizowane na bieżąco w oparciu o aktualne podstawy prawne, wytyczne i publikacje. Zespoły Kontroli Zakażeń aktywnie monitorują i rejestrują zakażenia szpitalne, przygotowują raporty o patogenach alarmowych, raporty z działań podjętych w ogniskach epidemicznych, prowadzą dochodzenia epidemiologiczne zakażeń i opracowują szpitalną politykę antybiotykową. W 2024 r. do PSSE w Zamościu wpłynęło 27 raportów o podejrzeniu lub wystąpieniu ogniska epidemicznego (**24 ogniska wystąpiły w Zamościu**): 14 wywołanych wirusem SARS-CoV-2, 3 pałeczkami jelitowymi Enterobacteriaceae produkującymi karbapenemazy (CPE), 3 wirusem grypy, 2 bakteriami Clostridioides difficile, 1 prątkiem gruźlicy, 1 wirusem RSV, 1 bakteriami Salmonella, 1 rotawirusami. W przypadku 1 ogniska nie ustalono czynnika etiologicznego. W związku z wystąpieniem ognisk epidemicznych w szpitalach, przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą wykonanie zaleceń. Porównując, w **2023 r.** zarejestrowano **27** ognisk zakażeń szpitalnych (**25 w Zamościu**).

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

W skontrolowanych obiektach czystość była utrzymana prawidłowo. Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczyły m.in. częstotliwości prowadzenia kontroli wewnętrznych, stanu

technicznego, pomieszczeń, wyposażenia, nieaktualnych procedur dekontaminacji lub ich braku oraz nieaktualnych dat ważności preparatów dezynfekcyjnych.

Wykonawstwo szczepień ochronnych w Zamościu i Powiecie Zamojskim

Szczepienia ochronne wykonywane są przez uprawnione podmioty lecznicze. Sprawowano nadzór nad realizacją programu obowiązkowych szczepień ochronnych oraz prowadzono dystrybucję preparatów szczepionkowych do punktów szczepień. W kontrolowanych placówkach sprawdzano warunki przeprowadzania szczepień, gospodarkę preparatami szczepionkowymi. Propagowano zalecane szczepienia ochronne. W roku sprawozdawczym przeprowadzono **52 kontrole** w podmiotach leczniczych wykonujących szczepienia ochronne, w tym **26 w Zamościu**. Zgodnie z art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. b ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 924 ze zm.) poddawanie się szczepieniom ochronnym jest obowiązkiem ustawowym, za wykonanie którego wobec osób małoletnich odpowiadają – stosownie do art. 5 ust. 2 tej ustawy osoby sprawujące nad nimi prawną pieczę albo ich opiekunowie faktyczni w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 6 listopada 2008 r. o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 581). Schemat obowiązkowych szczepień ochronnych znajduje się w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27.09.2023 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz. U. z 2023 r., poz. 2077 ze zm.). Szczepienia obowiązkowe prowadzone są u dzieci i młodzieży w wieku 0 – 19 lat. Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży na nadzorowanym terenie w 2024 roku wyniósł zaledwie **87%**. Niepokojącym zjawiskiem jest rosnąca liczba rodziców uchylających się od obowiązkowych szczepień swoich dzieci. ***Zarejestrowano 553 dzieci, które w ogóle nie zostały zaszczepione lub szczepienia przerwano, w tym w 2024 roku – zarejestrowano 200 nowych dzieci, których rodzice uchylają się od obowiązku szczepień ochronnych.*** Wobec powyższego wystosowano **374** pisma przypominające o obowiązku szczepień ochronnych do rodziców uchylających się od obowiązkowych szczepień swoich dzieci, udzielono **107** odpowiedzi na pisma rodzicom w tym **12** na wnioski

o udostępnienie informacji publicznej dotyczącej szczepień ochronnych. Ponadto wystawiono **191 upomnień; 68 tytułów wykonawczych z wnioskiem o wszczęcie postępowania egzekucyjnego przez Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego**, mającego na celu wykonanie szczepień ochronnych dzieci, w którym powyższy organ jest uprawniony do nakładania grzywien; wydano **21** postanowień dot. zarzutów w sprawie prowadzenia egzekucji administracyjnych.

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

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

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

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

Inwazyjna choroba wywołana przez S. pneumoniae	6	6	3	4	9	10
Zap. opon m-rdz. bakteryjne	0	1	0	0	0	1
Zap. opon m-rdz. wirusowe	0	0	0	0	0	0
Zap. opon m-rdz. inne i nieokreślone	0	0	0	0	0	0
Wirusowe zapalenie mózgu	0	0	0	0	0	0
Gruźlica	12	13	15	13	27	26
Rzeżączka	0	0	1	2	1	2
Krzusiec	23	0	26	0	49	0
Listerioza	0	0	1	0	1	0
Giardioza	2	0	2	1	4	1
Legionella	1	0	0	1	1	1
Tularemia	0	0	0	1	0	1
HIV	0	0	0	3	0	3
Odra	0	0	0	0	0	0
Bąblowica	0	0	1	0	1	0
Kiła	1	3	1	0	2	3
Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes inna określona i nieokreślona	0	0	0	1	0	1
Zespół Guillaina- Barrego	0	0	0	1	0	1
Malaria	0	2	0	0	0	2
Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. E. coli	0	0	1	0	1	0
Covid -19	562	563	1152	1106	1714	1669

Państwowy Powiatowy

Inspektor Sanitarny w Zamościu

Stanisław Jaślikowski

/podpisano elektronicznie/

