

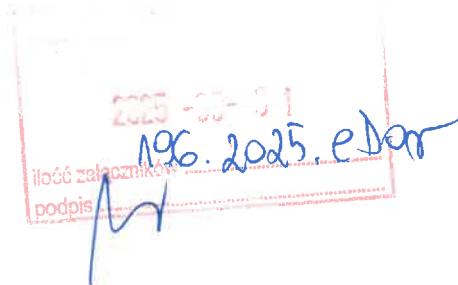


PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W WOŁOWIE
POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W WOŁOWIE

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 36, 56-100 Wołów,
e-mail: psse.wolow@sanepid.gov.pl
centrala 71 389 26 72 Dyrektor 71 389 26 72 Fax 71 389 28 56
www.gov.pl/web/psse-wolow REGON: 930963336 NIP: 988-003-18-35

ONT.0441.2.2025.JK

Wołów 2025-03-31



Pan Rafał Zając
Przewodniczący Rady
Powiatu Wołowskiego
Pl. Piastowski 2
56-100 Wołów

Dotyczy: oceny bezpieczeństwa sanitarnego powiatu wołowskiego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie przesyła w załączeniu ocenę bezpieczeństwa sanitarnego powiatu wołowskiego za 2024 rok.

Dane osoby podpisującej:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w
Wołowie

mgr Krystyna Fesz-Chlebowska

podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym

Otrzymują:

1. Adresat (*e-Doręczenia*)
2. Oddział Nadzoru Terenowego a/a



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W WOŁOWIE
POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W WOŁOWIE

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 36, 56-100 Wołów,
e-mail: psse.wolow@sanepid.gov.pl
centrala 71 389 26 72 Dyrektor 71 389 26 72 Fax 71 389 28 56
www.gov.pl/web/psse-wolow REGON: 930963336 NIP: 988-003-18-35

**OCENA BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU WOŁOWSKIEGO
ZA 2024 ROK**

Spis treści

I. Wprowadzenie.....	2
II. Główne działania mające na celu bezpieczeństwo i ochronę zdrowia osób.....	3
III. Profilaktyka w zakresie zwalczania chorób	4
IV. Ocena bezpieczeństwa sanitarnego środowiska komunalnego	9
V. Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego w zakładach pracy w zakresie zagrożeń zawodowych.....	19
VI. Bezpieczeństwo żywności i żywienia, wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	22
VII. Zakłady nauczania i wychowania	33
VIII. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	38
IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	41
X. Nadzór nad środkami zastępczymi	43
XI. Oddział Laboratoryjny.....	44
XII. Wnioski	45

I. Wprowadzenie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie, zgodnie z art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024r. poz. 416), przedstawia ocenę stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu wołowskiego za 2024 rok.

Przedkładana ocena stanu sanitarnego powiatu wołowskiego oparta jest na realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, wynikach kontroli obiektów i wynikach badań laboratoryjnych, przeprowadzonych w 2024 roku.

Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Wołowie w 2024 roku wykonywała działania dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego ludności, zgodnie z kompetencjami i zadaniami określonymi w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a także w innych aktach prawnych, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia oraz warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne oraz podejmowała i inicjowała działania związane z profilaktyką zdrowia dzieci, młodzieży, osób dorosłych i starszych.

II. Główne działania mające na celu bezpieczeństwo i ochronę zdrowia osób

Podejmowano niezbędne i niezwłoczne działania przeciwepidemiczne i zapobiegawcze, w zakresie:

- rejestrowano i opracowywano przypadki zachorowań /podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, w tym Covid 19, wirusowe zapalenie wątroby, HIV/AIDS, wściekliznę, boreliozę, gruźlicę, wirusowe i bakteryjne zakażenia jelitowe, salmonellozę, ospę wietrzną, płonicę, posocznicę,
- przeprowadzano wywiady epidemiologiczne z osobami zakażonymi i chorymi,
- rozwiązywano zgłoszenia wpływające do systemu SEPIS oraz wszystkie dane uzyskane podczas wywiadów epidemiologicznych na bieżąco wprowadzano do bazy SEPIS,
- składano bieżące meldunki o sytuacji epidemiologicznej,
- przez cały rok a szczególnie w trakcie sezonu wakacyjnego wzmocniono nadzór nad warunkami sanitarnymi,
- nadzorowano wykonawstwo szczepień ochronnych, opracowywano przypadki Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych,
- nadzorowano jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz w zakresie skolonizowania instalacji wody ciepłej przez bakterie z rodzaju *Legionella* sp.,
- w ramach systemu RASFF (Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt) nadzorowano wycofywanie niebezpiecznej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- inicjowano i podejmowano przedsięwzięcia zmierzające do popularyzowania zachowań prozdrowotnych i zapobiegania chorobom poprzez koordynację i nadzorowanie realizacji programów edukacyjnych w szkołach oraz innych miejscach oraz dystrybuowano materiały oświatowe,
- na bieżąco monitorowano i raportowano sytuację powodziową na terenie powiatu, ze szczególnym uwzględnieniem studni indywidualnych i ujęć wód głębinowych, przeprowadzano badania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, uczestniczono w spotkaniach zarządzania kryzysowego,
- pełniono całodobowe dyżury telefoniczne w zakresie udzielania porad i pomocy osobom z zagrożeniem zdrowia i życia,
- instruowano, informowano, na bieżąco udzielano porad oraz współpracowano z samorządami, służbami mundurowymi, zakładami pracy, placówkami oświatowo-wychowawczymi, podmiotami leczniczymi, przedsiębiorcami,
- rozpatrzono wszystkie wnioski, które wpłynęły do Stacji dotyczące zgłoszonych nieprawidłowości.

III. Profilaktyka w zakresie zwalczania chorób

1. Wybrane jednostki chorobowe w powiecie wołowskim w 2024 i 2023 r.

L.p.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		2024 r.	2023 r.
1.	Salmonelozy – zatrucia pokarmowe	2	6
2.	Salmonelozy – posocznica	1	2
3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	16	13
4.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Campylobacter</i>	1	3
5.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	0	2
6.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	13	8
7.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	3	11
8.	Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone i nieokreślone	7	5
9.	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	15	8
10.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe ogółem	93	66
11.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe u dzieci do lat 2	10	7
12.	Płonica	21	57
13.	Krzusiec	36	0
14.	Borelioza	22	13
15.	Kiła	0	1
16.	Rzeżączka	1	0
17.	Ospa wietrzna	202	240
18.	Świnka	0	0
19.	Wirusowe zapalenie wątroby - wzw ogółem:	11	19
	w tym:		
	wzw typu A	0	0
	wzw typu B	5	4
20.	Posocznica wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	2	2
21.	Choroba meningokokowa – zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	0
22.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> - róża	2	0
23.	Zapalenie mózgu, opon mózgowych	3	3

L.p.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		2024 r.	2023 r.
24.	Nowo wykryte zakażenia HIV	3	0
25.	AIDS – zespół nabytego upośledzenia odporności	1	0
26.	Odra	1	0
27.	Różyczka	1	0
28.	Choroba wywołana przez hantawirusy	1	0
29.	Gruźlica	3	9
30.	Grypa potwierdzona testem PCR	0	6
31.	Grypa u dzieci w wieku 0-14 lat	0	4
32.	Zachorowania grypopodobne i ostre zakażenia dróg oddechowych/grypa potwierdzona szybkim testem antygenowym	104	11
33.	Zakażenia RSV	15	1
34.	Pokąsanie osób przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę, u których podjęto szczepienia	9	4
35.	Pokąsanie osób przez zwierzęta, u których nie podjęto szczepień p/w wściekliznie	46	38
36.	COVID - 19	151	187

2. Prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń:

- przeprowadzono 702 dochodzenia epidemiologiczne w związku ze zgłoszeniami podejrzenia lub rozpoznania zakażenia lub choroby zakaźnej, w tym 46 dotyczyło dochodzeń epidemiologicznych związanych z pokąsaniem przez zwierzęta.

3. Sprawowanie nadzoru nad warunkami sanitarno-higienicznymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne oraz sprawowanie nadzoru nad działalnością zespołów i komitetów kontroli zakażeń szpitalnych - kontrole podmiotów wykonujących działalność leczniczą:

W 2024 roku pod nadzorem PPIS w Wołowie znajdowało się 77 obiektów.

Nazwa obiektu	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych w 2024 r.
Szpital	2	2
Zakłady opiekuńczo-lecznicze, zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze, zakłady rehabilitacji leczniczej	6	5
Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria	18	6

Pogotowia ratunkowe	1	0
Praktyki lekarskie, praktyki pielęgniarskie, praktyki fizjoterapeutów	33	13
Stacje dializ	1	1
Inne	4	1
Punkty szczepień	12	12

Szpital - 2

Skontrolowano 2 szpitale, przeprowadzono 9 kontroli, w tym 4 kontrole sprawdzające.

Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości:

- szpital w Wołowie nie posiada rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę zapewniającego co najmniej 12-godzinny zapas wody,
- szpital w Wołowie nie posiada rezerwowego źródła zaopatrzenia w energię elektryczną tj. brak agregatu prądowczego wyposażonego w funkcję autostartu, zapewniającego co najmniej 30% potrzeb mocy szczytowej, a także brak urządzenia zapewniającego odpowiedni poziom bezprzerwowego podtrzymania zasilania,
- do PPIS w Wołowie w okresie od 01.01.2024 r. do 03.12.2024 r. z oddziału chorób wewnętrznych wpłynęło 8 formularzy ZLK-1 dotyczących rozpoznania choroby zakaźnej wywołanej przez *Clostridium difficile*, z czego w 1 zgłoszeniu zaznaczono, że jest to zakażenie szpitalne. W dniu kontroli podano, że w szpitalu nie ma zarejestrowanych zakażeń szpitalnych – brak wypełnionej karty zakażenia szpitalnego. W dniu kontroli szpital posiadał rejestr czynników alarmowych, w którym znajdowało się 6 kart rejestracji. Ostatnia karta czynnika alarmowego nr 6/24 była z dnia 14.08.2024 r. Szpital otrzymuje miesięczne raporty z laboratorium zewnętrznego Synevo o potwierdzonych czynnikach alarmowych u osób hospitalizowanych. Od 14.08.2024 r. do dnia kontroli laboratorium przesłało informację o stwierdzeniu 11 czynników alarmowych, u osób hospitalizowanych dla których nie założono kart rejestracji czynnika alarmowego. Problem z wypełnianiem kart rejestracji czynnika alarmowego został opisany w protokole z kontroli wewnętrznej przeprowadzonej w dniu 30.05.2024 r. oraz w protokole z rekontroli przeprowadzonej w dniu 12.08.2024 r. Ponadto zagadnienie dotyczące niewypełniania kart rejestracji czynnika alarmowego zostało poruszone podczas posiedzenia zespołu kontroli zakażeń szpitalnych w dniu 05.09.2024. Do dnia kontroli w szpitalu nie wprowadzono działań naprawczych,
- w Szpitalu w Lubiążu w II oddziale odwykowym o wzmocnionym zabezpieczeniu dla młodzieży brudna bielizna jest składowana w łazienkach pacjentów na parterze i I piętrze oddziału,
- w Szpitalu w Lubiążu w II oddziale odwykowym o wzmocnionym zabezpieczeniu dla młodzieży widoczne zacieki na suficie w toalecie dla dziewcząt na parterze, odpadający tynk na ścianie i suficie w łazience na parterze przy sali odwiedzin, ubytki tynku na ścianie w łazience przy salach obserwacyjno-diagnostycznych na I piętrze, ubytki tynku w ścianie na korytarzu na I piętrze, widoczne zacieki na suficie i ścianie w łazience dla personelu na I piętrze, ubytki tynku w ścianie w siłowni na I piętrze, widoczne, wilgotne zaciemnienie na suficie w łazience dla chłopców na I piętrze.

Wydano 10 decyzji, w tym: 5 decyzji merytorycznych, 3 decyzje opłaty, 2 decyzje prolongujące.

Przychodnie; ośrodki; poradnie; ambulatoria - 18

Skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzono 6 kontroli, w tym 1 kontrolę sprawdzającą.

Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w jednym obiekcie:

- w Ośrodku Zdrowia w Lubiążu nie jest prowadzona kontrola wewnętrzna w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.
- oznakowanie worków z odpadami medycznymi o kodzie 180103 w gabinetach zabiegowych nie posiada nr księgi rejestrowej wytwórcy odpadów z rejestru podmiotów wykonujących działalność leczniczą i organu rejestrowego.

Wydano 3 decyzje, w tym: 1 decyzję merytoryczną, 1 decyzję opłaty, 1 decyzję prolongującą.

Stacje dializ - 1

Przeprowadzono 1 kontrolę, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zakłady opiekuńczo-lecznicze i pielęgnacyjno-opiekuńcze; zakłady rehabilitacji leczniczej - 6

Skontrolowano 5 obiektów, przeprowadzono 7 kontroli, w tym: 2 kontrole sprawdzające.

Podczas kontroli zostały stwierdzone następujące nieprawidłowości w 1 obiekcie:

- w obiekcie znajdują się 3 klimatyzatory, które podlegają okresowym przeglądom. Z przeglądów są sporządzane zapisy w kartach gwarancyjnych urządzeń. Ostatnie przeglądy okresowe wykonano w dniu 25.11.2022 r.,
- szerokość 3 pokoi 4-osobowych nie umożliwia wyprowadzenia łóżek z pokoju.

Wydano 1 decyzję opłaty.

Praktyki lekarskie; praktyki pielęgniarek i położnych; fizjoterapeutów - 33

Skontrolowano 13 obiektów, przeprowadzono 13 kontroli. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Punkty szczepień - 12

Skontrolowano 12 obiektów, przeprowadzono 14 kontroli, w tym 2 kontrole związane ze zgłoszeniem przerywania łańcucha chłodniczego.

Szczepionki do realizacji Programu Szczepień Ochronnych (obowiązkowych) pobierane są z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu, ul. Składowa 3 i przekazywane przez PSSE w Wołowie do poszczególnych punktów szczepień na podstawie bieżących zapotrzebowań. Do dystrybucji szczepionek wykorzystuje się centralny Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek umożliwiający racjonalne wykorzystywanie szczepionek na terenie całego kraju.

Sprawowanie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych

W 2024 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wołowie nadzorowała wykonanie szczepień ochronnych w 12 punktach szczepień. W ramach nadzoru nad szczepieniami w 2024 roku na terenie powiatu wołowskiego przeprowadzono 12 kontroli, a nadzór nad wykonaniem szczepień ochronnych odbywał się na bieżąco za pomocą dostępnych metod wymiany informacji.

W punktach szczepień realizowane były szczepienia obowiązkowe i zalecane dla dzieci, młodzieży oraz dorosłych zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych na 2024 rok, przy użyciu preparatów szczepionkowych finansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia.

Wykonanie obowiązkowych szczepień ochronnych w powiecie wołowskim utrzymuje się na zadowalającym poziomie, jednakże niepokojący jest wzrost liczby osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych. Na koniec roku 2024 liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych zgłoszonych do PSSE w Wołowie wynosiła 81.

Najbardziej prawdopodobną przyczyną uchylania się od obowiązku szczepień ochronnych był wpływ ruchów antyszczepionkowych.

W roku 2024 w siedzibie stacji zorganizowano szkolenie na temat „Realizacji powszechnego programu szczepień p/HPV w szkołach” dla koordynatorów szkolnych oraz dyrektorów tych placówek, podczas szkolenia szeroko omówiono zagadnienie profilaktyki zakażeń HPV i skuteczności szczepień.

Zarejestrowano 2 niepożądane odczyny poszczepienne (NOP), które zakwalifikowano jako łagodne.

4. Działalność kontrolna:

- przeprowadzono 42 kontrole planowane,
- przeprowadzono 10 kontroli ponadplanowych, w tym:
 - 7 kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków wynikających z decyzji merytorycznych,
 - 2 kontrole związane z przerywaniem łańcucha chłodniczego,
 - 1 kontrolę punktu medycznego działającego podczas imprezy Slot Art 2024 w Lubiążu,
- wydano 9 decyzji merytorycznych oraz 5 decyzji opłat,
- wydano 1 tytuł wykonawczy,
- pobrano 9 próbek w kierunku identyfikacji pałeczek z rodzaju Salmonella.

IV. Ocena bezpieczeństwa sanitarnego środowiska komunalnego

1. Ocena zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia

Wodociągi w przedziale produkcji 1 001 – 10 000 m³/dobę

2 wodociągi, skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 18 kontroli, w tym 16 kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, oceniono 73 próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi dostarczanej z tych wodociągów.

W sieci wodociągu Łososiowice, na podstawie badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej przez zarządcę, okresowo stwierdzono podwyższoną mętność (14 dni). Zarządca podjął natychmiastowe działania naprawcze i przed wszczęciem postępowania administracyjnego wykonał powtórne badania jakości wody, które nie wykazały nieprawidłowości.

Na podstawie badań wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pobranej, w ramach nadzoru sanitarnego z sieci wodociągu Łososiowice po awarii głównej magistrali wyprowadzającej wodę ze Stacji Uzdatniania Wody, stwierdzono obecność bakterii grupy coli (2 jtk/100 ml). Zarządca przeprowadził natychmiastowe działania naprawcze i na drugi dzień wykonał badania jakości wody, które nie wykazały nieprawidłowości.

Stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń. Na koniec roku wodociągi produkowały wodę przydatną do spożycia przez ludzi.

Wodociągi w przedziale produkcji 101 – 1 000 m³/dobę

5 wodociągów, skontrolowano 5 obiektów, przeprowadzono 20 kontroli, w tym 15 kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, oceniono wyniki badań laboratoryjnych 57 próbek wody.

W sieci wodociągu publicznego Jodłowice, w jednej próbce, stwierdzono nieprawidłowe zmiany w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h w temp. (22±2)°C. Zarządca podjął działania naprawcze. Powtórne badanie jakości wody, przeprowadzone przez zarządcę przed wydaniem decyzji administracyjnej, nie wykazało nieprawidłowości, postępowanie umorzono. Wydano decyzję opłaty.

Stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń. Na koniec roku wodociągi produkowały wodę przydatną do spożycia przez ludzi.

Wodociągi w przedziale produkcji ≤ 100 m³/dobę

12 wodociągów (w tym 1 sieć zaopatrywana przez wodociąg z sąsiedniego powiatu), skontrolowano 11 obiektów, przeprowadzono 38 kontroli, w tym 27 kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Oceniono wyniki badań laboratoryjnych 108 próbek wody.

W trakcie urzędowej kontroli jakości wody, w dwóch próbkach pobranych z wodociągu publicznego Białawy Wielkie, stwierdzono nieprawidłowe zmiany w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h w temp. (22±2)°C. Zarządca podjął działania naprawcze, które skutecznie przywróciły prawidłową jakość wody. Sprawozdania z badań przedłożono przed wydaniem decyzji administracyjnej, postępowanie umorzono. Wydano decyzję płatniczą.

W sieci wodociągu publicznego Boraszyce Wielkie okresowo (47 dni) stwierdzono podwyższoną mętność. Zarządca podjął działania naprawcze. Powtórne badanie jakości wody,

przeprowadzone przez zarządcę przed wszczęciem postępowania administracyjnego, nie wykazało nieprawidłowości.

W wodociągu publicznym Bożeń, w próbce pobranej w ramach nadzoru sanitarnego, stwierdzono przekroczoną wartość parametryczną manganu (21 dni). Zarządca podjął działania naprawcze. Powtórne badanie jakości wody, przeprowadzone przez zarządcę przed wydaniem decyzji administracyjnej, nie wykazało nieprawidłowości, postępowanie umorzono. Wydano decyzję opłaty.

W sieci wodociągu publicznego Pogalewo Wielkie okresowo (14 dni) stwierdzono podwyższoną mętność. Zarządca podjął działania naprawcze i przedstawił prawidłowe wyniki jakości wody przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

W wodociągu publicznym Turzany, w trakcie urzędowej kontroli jakości wody, w jednej próbce wody pobranej na stacji uzdatniania wody stwierdzono obecność enterokoków (21 jtk/100ml) i nieprawidłowe zmiany w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h w temp. (22±2)°C oraz w dwóch próbkach wody pobranych na sieci stwierdzono nieprawidłowe zmiany w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów po 72h w temp. (22±2)°C. Wydano decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności. Zarządca podjął działania naprawcze, które skutecznie przywróciły prawidłową jakość wody, co potwierdziło powtórne badanie wody.

Wodociąg publiczny Turzany od 20 kwietnia 2022 r. dostarcza mieszkańcom wodę na zasadach udzielonego odstępstwa od maksymalnych dopuszczalnych stężeń metabolitu pestycydu o nazwie chloridazon-desfenyl oraz sumy pestycydów.

Pozostałe wodociągi produkowały wodę odpowiedniej jakości, stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

- wodociąg zakładowy Zakładu Karnego w Wołowie (982 osoby)
- wodociąg lokalny Golina, zaopatrujący Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy (średnio 2 osoby poza sezonem)

Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 6 kontroli, w tym 4 kontrole jakości wody. Oceniono wyniki badań laboratoryjnych 23 próbek wody.

Wodociąg zakładowy Zakładu Karnego w Wołowie od września 2022 roku produkuje wodę o warunkowej przydatności do spożycia przez ludzi, ze względu na przekroczoną wartość parametryczną manganu. W 2024 roku wydano, na wniosek strony, 3 decyzje prolongujące termin doprowadzanie jakości wody do prawidłowych parametrów fizykochemicznych.

W próbce wody pobranej w dniu 15.12.2024 r. ze Stacji Uzdatniania Wody wodociągu zakładowego Zakładu Karnego w Wołowie, w ramach nadzoru sanitarnego, stwierdzono przekroczoną wartość parametryczną jonu amonowego. Wydano decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi i decyzję płatniczą. Zarządca po wykonaniu działań naprawczych przedstawił prawidłowe wyniki badań wody.

Dwukrotnie w ciągu roku w próbkach wody pobranych, w ramach kontroli wewnętrznej, z sieci wodociągu zakładowego Zakładu Karnego w Wołowie stwierdzono przekroczoną wartość parametryczną żelaza. Zarządca każdorazowo wykonywał działania naprawcze i przedstawiał prawidłowe wyniki badań jakości wody przed wydaniem decyzji administracyjnych, postępowania umorzono. Na koniec roku wodociąg produkował wodę o warunkowej przydatności do spożycia.

Wodociąg lokalny Golina, zaopatrujący Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy, produkował wodę odpowiedniej jakości, stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń.

Informacja na temat zwodociągowania miejscowości

Liczba miejscowości w powiecie ogółem 114 w tym :

- zwodociągowanych – 113
- zwodociągowanych w 2024 roku – 0
- pozostał nadal niezwodociągowany przysiółek - Kretowice (13 mieszkańców)

Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków

W 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie przeprowadził 8 kontroli jakości wody ciepłej. Ogółem, na podstawie badań jakości wody ciepłej przeprowadzonej w ramach kontroli urzędowej i w ramach kontroli wewnętrznej zarządców obiektów, oceniono 105 próbek wody ciepłej.

Próbki zostały pobrane w 11 obiektach użyteczności publicznej, w tym: 6 obiektach wykonujących działalność leczniczą, w 2 domach pomocy społecznej, w 2 obiektach sportowych oraz w placówce zapewniającej całodobową opiekę.

W jednym podmiocie leczniczym, na podstawie wyników badań przeprowadzonych w ramach urzędowej kontroli, stwierdzono zanieczyszczenie instalacji wewnętrznej bakteriami *Legionella sp.*, w stopniu wysokim (skażenie punktowe). Zarządca podjął natychmiastowe działania naprawcze i przedłożył wyniki badań laboratoryjnych potwierdzające prawidłową jakość wody. Postępowanie umorzono, wydano decyzję opłaty.

W jednym domu pomocy społecznej, na podstawie wyników badań przeprowadzonych w ramach urzędowej kontroli, stwierdzono zanieczyszczenie instalacji wewnętrznej bakteriami *Legionella sp.*, w stopniu średnim, wydano decyzję administracyjną z określonym terminem usunięcia nieprawidłowości. Zarządca podjął działania naprawcze, po zakończeniu których wykonał badania potwierdzające prawidłową jakość wody ciepłej. Wydano decyzję opłaty.

Na podstawie wyników badań przedłożonych przez zarządcę obiektu hotelowo-sportowego, stwierdzono zanieczyszczenie instalacji wewnętrznej tego obiektu bakteriami *Legionella sp.* w stopniu wysokim (skażenie punktowe) wydano decyzję administracyjną. Zarządca podjął działania naprawcze, które skutecznie przywróciły prawidłową jakość wody ciepłej.

Na podstawie wyników badań, przedłożonych przez zarządcę pływalni, wykonanych w natryskach, stwierdzono zanieczyszczenie instalacji wewnętrznej wody ciepłej tego obiektu bakteriami *Legionella sp.* w stopniu średnim. Zarządca podjął natychmiastowe działania naprawcze, które skutecznie przywróciły prawidłową jakość wody ciepłej, postępowanie umorzono.

Ujęcia wód wykorzystywanych do zaopatrzenia w wodę do spożycia

Na terenie powiatu wołowskiego funkcjonuje 20 Stacji Uzdatniania Wody, korzystających z 56 studni głębinowych.

W roku 2024, w ramach kontroli wewnętrznej, pobrano 64 próbki wody surowej ze studni głębinowych.

Postępowanie administracyjne związane z nadzorem nad jakością wody

W roku 2024 prowadzono postępowanie administracyjne w stosunku do 5 wodociągów. Wydano 10 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności, 1 decyzję terminową, 3 decyzje prolongujące termin oraz 5 decyzji umorzenia postępowania. Ponadto wydano 5 decyzji płatniczych.

2. Stan sanitarno-porządkowy miejscowości

Miasta i tereny wiejskie

W 2024 roku stan sanitarno-porządkowy miast i terenów wiejskich znajdujących się na terenie powiatu wołowskiego był dobry. Obiekty użyteczności publicznej utrzymywane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym. Poprawie uległ, w stosunku do lat poprzednich, stan sanitarno-techniczny placów zabaw, wiat przystankowych oraz terenów sportowo-rekreacyjnych.

Na terenie powiatu funkcjonuje Gminny Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych w Wołowie. Do punktu przywożone są odpady z terenu gminy Wołów. Odpady odbiera Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Wołowie Sp. z o.o ul. Poznańska 1, 56-100 Wołów. Odpady komunalne zmieszane przetrzymywane są w GPSZOK do 7 dni i odbierane przez Regionalną Instalację Przetwarzania Odpadów Komunalnych w Krynicy gm. Środa Śląska. Odpady segregowane (szkło, plastik, opony, papier i tektura, odpady elektryczne i elektroniczne, odpady biodegradowalne) składowane są w wydzielonych miejscach (boksach) do momentu odbioru przez specjalistyczne firmy.

Tereny rekreacyjne

Na terenie powiatu znajduje się 114 placów zabaw oraz 1 park miejski. W roku 2024 skontrolowano park miejski i 33 place zabaw wraz z piaskownicami, przeprowadzono 6 kontroli. Kontrole zostały przeprowadzone na terenie gmin Wołów, Brzeg Dolny oraz Wińsko. Na 2 placach zabaw stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny urządzeń zabawowych, w związku z czym zobowiązano zarządcę do usunięcia uchybień, co zostało wykonane. W trakcie kontroli Parku Miejskiego w Brzegu Dolnym nieprawidłowości nie stwierdzono.

3. Stan sanitarny obiektów rekreacji wodnej

Pływalnie odkryte

Basen Ośrodka Sportu i Rekreacji w Wołowie, ul. Panieńska 4, pływalnia odkryta (dwie niecki), oparty na wodzie wodociągowej. Obiekt sezonowy czynny od 21.06.2024 roku do 30.08.2024 roku. Przeprowadzono 4 kontrole, w tym 2 kontrole jakości wody. Podczas kontroli obiektu przeprowadzonej przed rozpoczęciem sezonu oraz w trakcie jego trwania, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Oceniono 25 próbek wody pobranych z niecek basenowych oraz 12 próbek wody pobranej z systemów cyrkulacji niecek basenowych.

Podczas urzędowej kontroli jakości wody z niecek i systemów cyrkulacji stwierdzono przekroczoną wartość chloroformu oraz sumę THM. Wszczęto postępowanie administracyjne, zarządca po przeprowadzeniu działań naprawczych, przedstawił wyniki badań wody potwierdzające jej prawidłową jakość. Postępowanie administracyjne zostało umorzone, wydano decyzję opłaty. Woda w nieckach basenowych i systemach cyrkulacji na koniec sezonu spełniała wymagania. Stan sanitarny obiektu porównywalny z latami ubiegłymi.

Pływalnie mieszane

Pływalnia Miejska „AquaSport” w Brzegu Dolnym, ul. Wilcza 8, pływalnia kryto-odkryta (cztery niecki wewnętrzne oraz trzy niecki zewnętrzne), oparta na wodzie wodociągowej.

Część zewnętrzna pływalni, czynna sezonowo, w 2024 roku od 24 czerwca do 3 września. Część wewnętrzna pływalni, po termomodernizacji trwającej od 30.05.2022 roku została uruchomiona w dniu 13.04.2024 roku. W dniach od 24 czerwca do 9 września, była nieczynna ze względu na otwarcie w tym czasie części odkrytej pływalni.

Ogółem przeprowadzono 6 kontroli, w tym 3 kontrole jakości wody z niecek basenowych oraz z systemów cyrkulacji. Podczas kontroli obiektu nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ogółem, na podstawie sprawozdań z badań laboratoryjnych oceniono 233 próbki wody, w tym 83 próbki z obiegów cyrkulacji.

W części zewnętrznej pływalni, na podstawie badań jakości wody przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej, wykonanych przed otwarciem, stwierdzono przekroczoną wartość chloroformu w zewnętrznej niefce rekreacyjnej oraz w systemie cyrkulacji tej niefki i w zewnętrznej niefce jacuzzi oraz w systemie cyrkulacji tej niefki. Zarządca podjął działania naprawcze i przedstawił prawidłowe wyniki badań wody przed udostępnieniem obiektu dla osób kąpiących się.

W trakcie trwania sezonu jednokrotnie stwierdzono obecność gronkowców koagulazododatnich na podstawie wyników badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej, w zewnętrznej niefce basenowej dla dzieci. Zarządca wyłączył niefkę z użytkowania, przeprowadził działania naprawcze i przedstawił prawidłowe wyniki jakości wody z tej niefki przed ponownym udostępnieniem jej dla osób kąpiących się.

Na podstawie badań jakości wody przeprowadzonych w ramach nadzoru sanitarnego stwierdzono przekroczoną zawartość trichlorometanu (chloroform) w zewnętrznej niefce dla dzieci i w systemie cyrkulacji tej niefki, w zewnętrznej niefce jacuzzi i w systemie cyrkulacji tej niefki oraz przekroczoną zawartość trichlorometanu (chloroform) i sumy THM w zewnętrznej niefce rekreacyjnej i w systemie cyrkulacji tej niefki. Wszczęto postępowanie administracyjne, zarządca po przeprowadzeniu działań naprawczych, przedstawił wyniki badań wody potwierdzające jej prawidłową jakość. Postępowanie administracyjne zostało umorzone, wydano decyzję opłaty.

W zewnętrznej niefce rekreacyjnej jednokrotnie stwierdzono na podstawie wyników badań przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej, obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa*. Zarządca wyłączył niefkę z użytkowania, przeprowadził działania naprawcze i przed ponownym otwarciem niefki dla osób kąpiących się przedstawił prawidłowe wyniki badań wody potwierdzające jej prawidłową jakość.

Woda w niefkach basenowych i systemach cyrkulacji części zewnętrznej pływalni na koniec sezonu spełniała wymagania.

W części krytej pływalni, ostatnie badania jakości wody przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej, przed sezonowym zamknięciem tej części na czas uruchomienia części zewnętrznej pływalni, wykazały nieprawidłową jakość wody w niefce brodzik, w systemie cyrkulacji niefki brodzik, niefce jacuzzi, w systemie cyrkulacji niefki jacuzzi w zakresie parametrów fizykochemicznych (azotany, mętność, chloroform, utlenialność) oraz nieprawidłową jakość wody w niefce rekreacyjnej i systemie cyrkulacji niefki rekreacyjnej w zakresie parametrów mikrobiologicznych (ogólna liczba mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$). Zarządca zamknął część krytą pływalni. Wydano decyzję administracyjną nakazującą doprowadzenie do prawidłowej jakości wody z niefek i systemów cyrkulacji, przed ponownym uruchomieniem obiektu planowanym na 01.09.2024 r.

Po ponownym udostępnieniu części krytej dla osób kąpiących się, w niefce brodzik stwierdzono obecność gronkowców koagulazododatnich oraz podwyższoną mętność. Wydano decyzję administracyjną nakazującą doprowadzenie jakości wody, w niefce basenowej brodzik do prawidłowych parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych. Decyzji nadano rygor

natychmiastowej wykonalności. Zarządca podjął działania naprawcze, po ich zakończeniu wykonał badania laboratoryjne wody, potwierdzające jej prawidłową jakość.

W ciągu roku dwukrotnie w niefce basenowej brodzik oraz jednokrotnie w systemie cyrkulacji niefki rekreacyjnej, stwierdzono przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48h. Zarządca, przed wszczęciem postępowania administracyjnego, podejmował działania i wykonywał badania laboratoryjne wody, które potwierdzały jej prawidłową jakość.

Jakość wody pod względem fizykochemicznym, w systemie cyrkulacji niefki brodzik, w systemie cyrkulacji niefki jacuzzi oraz niefki brodzik i niefki jacuzzi, wykazywała niewielkie przekroczenia w zakresie zawartości azotanów oraz podwyższoną mętność. Zarządca podejmował działania naprawcze, a po ich zakończeniu wykonywał badania laboratoryjne próbek wody, które potwierdzały jej prawidłową jakość.

W niefce jacuzzi jednokrotnie stwierdzono przekroczenie parametru utlenialność. Zarządca podjął działania naprawcze, mające na celu doprowadzenie jakości wody do prawidłowych parametrów fizykochemicznych i przedstawił wyniki świadczące o ich wykonaniu.

Na koniec roku badania jakości wody przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej w systemie cyrkulacji niefki jacuzzi oraz niefce jacuzzi wykazały przekroczoną wartość trichlorometanu (chloroform). Zarządca wyłączył niefkę jacuzzi z użytkowania ze względu na uszkodzoną sondę i szczelność niefki do czasu usunięcia uszkodzeń.

Kąpieliska

Na terenie powiatu wołowskiego w sezonie letnim w 2024 roku funkcjonowały 2 kąpieliska:

- kąpielisko Wały w Ośrodku Rekreacyjno-Wypoczynkowym w Wałach, czynne od 01.06.2024 roku do 02.09.2024 roku. Przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę jakości wody w kąpielisku, nieprawidłowości nie stwierdzono, organizator wykonał 3 badania jakości wody w trakcie trwania sezonu, woda spełniała wymagania sanitarne.
- kąpielisko „Zalew Słup”, czynne od 22.06.2024 roku do 31.08.2024 roku. Przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę jakości wody w kąpielisku, nieprawidłowości nie stwierdzono, organizator wykonał 3 badania jakości wody w trakcie trwania sezonu, woda spełniała wymagania sanitarne.

Kąpieliska funkcjonują od 2020 roku, w 2024 roku na terenie kąpieliska „Zalew Słup” funkcjonowało miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.

W okresie funkcjonowania, stan sanitarno-techniczny zachowany, nie uległ zmianie w stosunku do poprzednich 3 lat.

4. Stan sanitarny obiektów działających w ramach pomocy społecznej

Domy pomocy społecznej

Na terenie powiatu wołowskiego znajdują się dwa obiekty:

- 1) Dom Pomocy Społecznej „Nasz Dom” w Mojcicach, dla którego podmiotem prowadzącym jest Gmina Wołów. Obiekt zapewnia całodobową opiekę dla osób w podeszłym wieku oraz osób przewlekłe somatycznie chorych (łącznie 20 miejsc). Przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę jakości wody ciepłej w kierunku *Legionella sp.*, nie stwierdzono nieprawidłowości.
- 2) Dom Pomocy Społecznej „Niezwyczajne Miejsce”, którego podmiotem prowadzącym jest Stowarzyszenie Osób Niepełnosprawnych w Wołowie, ul. Inwalidów Wojennych 26B, 56-100 Wołów. Obiekt przeznaczony jest dla osób dorosłych niepełnosprawnych intelektualnie (łącznie 28 miejsc). Przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę jakości

wody ciepłej w kierunku *Legionella sp.*, w trakcie kontroli obiektu nie stwierdzono nieprawidłowości. Na podstawie wyników badań jakości wody ciepłej użytkowej stwierdzono zanieczyszczenie instalacji wewnętrznej bakteriami *Legionella sp.*, w stopniu średnim, wydano decyzję administracyjną z określonym terminem usunięcia nieprawidłowości. Zarządca podjął działania naprawcze, po zakończeniu których wykonał badania potwierdzające prawidłową jakość wody ciepłej. Wydano decyzję opłaty.

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej

Na terenie powiatu wołowskiego znajdują się dwa obiekty: Środowiskowy Dom Samopomocy w Brzegu Dolnym oraz „Dzienny Dom Senior +” w Wińsku. Obiekty nie planowane do kontroli w 2024 roku.

5. Stan sanitarny obiektów świadczących usługi hotelarskie

Hotele

Hotel „Stara Stołówka” przy ul. Sienkiewicza 19 w Brzegu Dolnym. Przeprowadzono 1 kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości, stan sanitarno-techniczny obiektu zachowany.

Kempingi

Na terenie Ośrodka Rekreacyjno-Wypoczynkowego w Wałach zorganizowano pole kempingowe. Na polu przewidziano 60 stanowisk obozowania. Właściciel wynajmuje miejsce pod namioty oraz przyczepy kempingowe, nie oferuje stałej bazy noclegowej na kempingu. Obiekt skontrolowano w trakcie kontroli ośrodka wypoczynkowego, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne obiekty

W ewidencji znajduje się 28 obiektów, w tym: 17 obiektów typu pokoje gościnne/noclegi, 10 obiektów agroturystycznych, 1 ośrodek wypoczynkowy. Skontrolowano 14 obiektów, przeprowadzono 14 kontroli. W 2 obiektach wszystkie miejsca noclegowe zostały udostępnione dla uchodźców z Ukrainy. Obiekty te, czasowo nie świadczą usług noclegowych dla osób z zewnątrz. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych obiektów zachowany.

6. Stan sanitarny zakładów świadczących usługi upiększające ciało

Zakłady fryzjerskie

Na terenie powiatu znajduje się 50 obiektów. Skontrolowano 27 zakładów, przeprowadzono 27 kontroli. W skontrolowanych obiektach stan sanitarno-techniczny zachowany.

Zakłady kosmetyczne

Na terenie powiatu funkcjonują 43 obiekty. Skontrolowano 14 zakładów, przeprowadzono 15 kontroli. W jednym obiekcie stwierdzono brak procedur określających zasady postępowania przy świadczeniu usług przy wykonywaniu których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanki, brak prawidłowego ciągu do sterylizacji. Wydano decyzję administracyjną oraz decyzję opłaty. Stan sanitarno-techniczny pozostałych obiektów zachowany.

Zakłady tatuażu

Na terenie powiatu funkcjonują 2 obiekty. Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono 1 kontrolę, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakłady odnowy biologicznej

W ewidencji znajduje się 13 zakładów. W 2024 roku skontrolowano 10 obiektów, przeprowadzono 10 kontroli. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakłady pozostałe

Na terenie powiatu funkcjonuje 7 obiektów. Skontrolowano 6 zakładów, przeprowadzono 6 kontroli. Stan sanitarno-techniczny obiektów zachowany.

7. Cmentarze i domy przedpogrzebowe; ekshumacje

W ewidencji znajduje się 28 cmentarzy. Skontrolowano 10 obiektów, przeprowadzono 10 kontroli. Stan sanitarny obiektów zachowany.

Na terenie powiatu obecnie znajduje się 1 dom przedpogrzebowy, w którym świadczone są usługi związane z przechowywaniem i przygotowaniem zwłok ludzkich do pogrzebu (mycie, ubieranie, składanie do trumny). Usługi takie świadczone są przez:

– Dom pogrzebowy GLORIAN Amelia Owczarak ul. Panieńska 1 w Wołowie, dom przedpogrzebowy znajduje się w siedzibie firmy i jest kontrolowany w trakcie kontroli obiektu świadczącego usługi pogrzebowe.

Zakład Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. ul. Urazka 11 w Brzegu Dolnym, świadczy usługi w zakresie przechowywania zwłok, przewozu zwłok, ekshumacji oraz wykonywania ceremonii pogrzebowych, bez przygotowywania zwłok do pochówku. Przeprowadzono 1 kontrolę środka transportu służącego do przewozu zwłok, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ekshumacje:

Wydano 104 decyzje zezwalające na przeprowadzenie ekshumacji. Przeprowadzono 33 kontrole. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wydano 10 postanowień na sprowadzenie z innego państwa zwłok/szczątków ludzkich.

8. Stan sanitarny obiektów obsługi pasażerskiej

Dworce i stacje kolejowe

W ewidencji znajdują się 3 obiekty, skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 2 kontrole.

Dworzec kolejowy w Brzegu Dolnym, stan sanitarno-techniczny zachowany.

Dworzec kolejowy w Wołowie, stan sanitarno-techniczny zachowany.

Stacja PKP w Małowicach, obiekt nie planowany do kontroli w 2024 roku.

Wiaty przystankowe

Na terenie powiatu znajdują się 132 wiaty przystankowe. W roku 2024 roku skontrolowano 26 wiat, przeprowadzono 4 kontrole. Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono nieprawidłowy stan 1 wiaty. Pisemnie zobowiązano zarządcę tj. Urząd Gminy Wińsko, do poprawy jej stanu sanitarno-technicznego. Zalecenia zostały wykonane, co potwierdzono podczas powtórnej kontroli.

Środki transportu

Autobusy komunikacji publicznej 35 obiektów. Skontrolowano 9 autobusów, przeprowadzono 2 kontrole. Stan sanitarny pojazdów bez zastrzeżeń, porównywalny z rokiem ubiegłym. Autobusów turystycznych nie skontrolowano.

Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich 3 obiekty. Skontrolowano 3 obiekty, przeprowadzono 2 kontrole. Stan sanitarny obiektów zachowany.

Samochody służące do przewozu zwłok i szczątków ludzkich zostały skontrolowane podczas kontroli zakładów świadczących usługi pogrzebowe.

9. Stan sanitarny innych obiektów

Ustęp publiczny

Ustęp publiczny ul. M.J. Piłsudskiego w Wołowie. Przeprowadzono 1 kontrolę. Nie stwierdzono nieprawidłowości, stan sanitarno-techniczny obiektu zachowany.

Placówki zapewniające całodobową opiekę

Dom Opieki im. Św. Jadwigi w Brzegu Dolnym, prowadzony w ramach działalności gospodarczej przez „INVICTI” Sp. z o.o. Aleje Jerozolimskie 24 w Brzegu Dolnym, działający na podstawie zezwolenia Wojewody Dolnośląskiego. Obiekt świadczy usługi w zakresie zapewnienia całodobowej opieki osobom niepełnosprawnym, przewlekłe chorym lub w podeszłym wieku. Przeprowadzono 1 kontrolę, stan sanitarny obiektu zachowany.

Zarządca obiektu, w ramach kontroli wewnętrznej wykonał badania jakości wody ciepłej użytkowej i przedłożył sprawozdania z których wynikało, że system jest pod kontrolą i nie wymaga podjęcia działań, skażenia nie stwierdzono.

Noclegownie

Centrum Przeciwdziałania Bezdomności Stowarzyszenia Pomocy „PRO BONO” ul. Urazka w Brzegu Dolnym, schronisko dla bezdomnych. W grudniu 2023 roku w związku z zawaleniem się budynku przylegającego do budynku Centrum Przeciwdziałania Bezdomności, budynek Centrum został wyłączony z użytkowania przez Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego, podopieczni schroniska zostali umieszczeni w tymczasowym obiekcie - budynku kontenerowym, znajdującym się przy ul. Stawowej w Brzegu Dolnym. W 2024 roku przeprowadzono 2 kontrole, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Obiekty sportowe

Obiekty sportowe (hale, boiska, stadiony) łącznie 13 obiektów. Skontrolowano 10 obiektów, przeprowadzono 11 kontroli. W trakcie kontroli Stadion Miejskiego w Brzegu Dolnym przy ul. Kolejowej 2A stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny ściany w pomieszczeniu szatni wolnostojącej. Wydano decyzję administracyjną oraz decyzję opłaty. Wystosowano również pismo do Powiatowego Inspektoratu Nadzoru Budowlanego w Wołowie informujące o złym stanie technicznym budynku.

Na podstawie wyników badań przedłożonych przez zarządcę obiektu sportowego, stwierdzono zanieczyszczenie instalacji wewnętrznej tego obiektu bakteriami *Legionella sp.* w stopniu wysokim (skażenie punktowe) wydano decyzję administracyjną. Zarządca podjął działania naprawcze, które skutecznie przywróciły prawidłową jakość wody ciepłej. Stan sanitarno-techniczny pozostałych skontrolowanych obiektów zachowany.

Ośrodki kultury/świetlice

Ośrodki kultury/świetlice, sale zabaw łącznie 14 obiektów. Skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzono 6 kontroli. Stan sanitarno-techniczny obiektów zachowany.

Zakład Karny w Wołowie

Zakład Karny w Wołowie przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę sprawdzającą wykonanie obowiązków wynikających z decyzji z 2023 roku, obowiązki zostały wykonane nieprawidłowości nie stwierdzono.

Postoje leśne

Na terenie powiatu znajdują się 2 obiekty. Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 2 kontrole. Stan sanitarny obiektów zachowany.

Place targowe

Place targowe 3 obiekty. Skontrolowano 3 obiekty, przeprowadzono 3 kontrole. Stan sanitarny obiektów zachowany.

Wiaty, tunele, perony kolejowe

Wiaty, tunele, perony kolejowe 3 obiekty. Skontrolowano 3 obiekty, przeprowadzono 3 kontrole, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Imprezy masowe, wnioski.

Przeprowadzono 2 kontrole imprez masowych, nieprawidłowości nie stwierdzono oraz 2 kontrole na wniosek Strony dotyczące zanieczyszczenia posesji prywatnej i ulicy ściekami komunalnymi, nieprawidłowości nie stwierdzono.

10. Działalność kontrolno-represyjna

W 2024 roku ogółem przeprowadzono 277 kontroli, w tym 199 kontroli obiektów oraz 78 kontroli jakości wody, z czego 8 kontroli jakości wody ciepłej, 5 kontroli jakości wody na pływalniach, 2 kontrole jakości wody w kąpielisku i 63 kontrole jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w wodociągach oraz innych podmiotach zaopatrujących w wodę. Wydano 124 decyzje administracyjne, w tym 104 decyzje dotyczące zezwolenia na przeprowadzenia ekshumacji i przewozu zwłok, 2 decyzji merytorycznych oraz 11 decyzji opłaty.

Stan sanitarny obiektów na terenie powiatu wołowskiego porównywalny jest z rokiem ubiegłym. W obiektach nadzorowanych przez Sekcję Higieny Komunalnej nie stwierdzono rażących nieprawidłowości.

V. Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego w zakładach pracy w zakresie zagrożeń zawodowych.

Przedmiotem działalności Sekcji Higieny Pracy jest poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego w zakresie zagrożeń zawodowych na stanowiskach pracy oraz w obszarze produktów kosmetycznych, produktów biobójczych, substancji chemicznych i ich mieszanin, prekursorów narkotyków kat. 2 i 3, nowych substancji psychoaktywnych, środków zastępczych.

1. Ocena środowiska pracy

W 2024 roku, w ewidencji podmiotów podległych nadzorowi Sekcji Higieny Pracy było 181 zakładów pracy, skontrolowano 104 zakłady pracy, w których zatrudnionych było 5529 osób. Przeprowadzono 124 kontrole warunków pracy.

Przekroczenie najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (85dB) wystąpiło w 14 nadzorowanych zakładach pracy, w tym: w 9 skontrolowanych zakładach w 2024 roku. Natomiast w 1 zakładzie pracy stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia pyłu drewna.

Stwierdzono poprawę warunków pracy w czterech zakładach pracy. Na stanowiskach pracy, na których uniknięcie lub wyeliminowanie ryzyka zawodowego wynikającego z narażenia na hałas nie było możliwe za pomocą środków organizacyjno – technicznych, udostępniono środki ochrony indywidualnej (ochronniki słuchu lub wkładki do uszu), oznaczono znakami bezpieczeństwa miejsca pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas w środowisku pracy przekraczały wartości NDN.

Nie odnotowano ani jednego przypadku choroby zawodowej związanej z narażeniem na hałas, tj. zawodowego uszkodzenia słuchu, od kilku lat.

Kontrole prowadzone w nadzorowanych zakładach pracy wykazały uchybienia higieniczno-sanitarne w zakresie warunków pracy oraz w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin chemicznych. Stwierdzone nieprawidłowości:

- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy w 2 zakładach,
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz kart badań i pomiarów w 4 zakładach pracy,
- brak oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą na stanowiskach pracy w 12 zakładach,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń sanitarno-socjalnych w 2 zakładach,
- uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin w 4 zakładach,
- uchybienia w zakresie czynników biologicznych w 11 zakładach,
- uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych w 6 zakładach.

Wydano decyzje merytoryczne.

2. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

W ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w 2024 roku w nadzorowanych zakładach pracy przeprowadzono 43 kontrole.

W zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono 29 kontroli.

W zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono 14 kontroli.

W zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych przeprowadzono 13 kontroli.

Skontrolowano 2 zakłady pracy w zakresie nadzoru nad detergentami.

W 4 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny oraz brak kart charakterystyk dla 2 produktów chemicznych.

Wydano 4 decyzje merytoryczne.

3. Nadzór nad czynnikami biologicznymi

W ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi przeprowadzono 27 kontroli w 25 zakładach pracy.

W 11 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie: braku oceny ryzyka zawodowego dotyczącej czynników biologicznych, braku przeszkolenia pracowników mających kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym, braku rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego, braku rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 3 grupy zagrożenia, braku dokumentu potwierdzającego przeszkolenia pracowników w zakresie szkodliwych czynników biologicznych.

Wydano 7 decyzji merytorycznych, w pozostałych przypadkach nieprawidłowości zostały usunięte.

4. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi

W ramach nadzoru w zakresie substancji chemicznych ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym przeprowadzono 18 kontroli w nadzorowanych zakładach pracy.

W 6 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym, brak rejestru pracowników zatrudnionych przy pracach, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym, brak przekazania przez pracodawcę informacji w zakresie czynników rakotwórczych do właściwego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, brak aktualnych badań i pomiarów czynników rakotwórczych – spalin silnika diesla, brak szkoleń pracowników w zakresie ryzyka dla zdrowia jaskie wynika z oceny narażenia na działanie procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, brak uwzględnienia w ocenie ryzyka zawodowego na stanowisku pracy występujących czynników rakotwórczych.

Wydano 4 decyzje merytoryczne, w pozostałych przypadkach nieprawidłowości zostały usunięte.

5. Nadzór nad kosmetykami

Na terenie powiatu wołowskiego ewidencją objęto: 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący kosmetyki oraz 30 obiektów obrotu kosmetykami (sklepy). Przeprowadzono 19 kontroli. Podczas przeprowadzonych kontroli łącznie oceniono oznakowanie 42 produktów kosmetycznych.

W 5 obiektach stwierdzono udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych:

- dla których upłynęła data minimalnej trwałości,

- zwierających w swoim składzie butylphenyl methylpropional (lilial – substancję zakazaną do stosowania w produktach kosmetycznych) oraz nieposiadających prawidłowego oznakowania.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 14 decyzji administracyjnych, nałożono 5 kar pieniężnych na kwotę 8 500 zł. oraz wydano 5 postanowień, w tym jedno postanowienie o nałożeniu grzywny w wysokości 1000 zł.

Pobrano do badań 1 próbkę produktu kosmetycznego do celów mikrobiologicznych. Niezgodności nie stwierdzono.

6. Ocena sanitarna kontrolowanych zakładów pracy

W 2 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarno-socjalnych.

Wydano decyzję administracyjną.

W pozostałych kontrolowanych zakładach pracy pracodawcy zapewniają pracownikom odpowiednie pomieszczenia sanitarno-socjalne.

7. Choroby zawodowe

W 2024 roku:

- wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej (choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza oraz przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat)
- wydano 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat)
- przeprowadzono 6 wizytacji w ramach postępowań wyjaśniających dotyczących chorób zawodowych
- wydano 3 postanowienia w sprawie chorób zawodowych.

8. Działalność kontrolno-represyjna w zakładach pracy:

W Sekcji Higieny Pracy w 2024 roku ogółem przeprowadzono 124 kontrole warunków pracy.

Wydano:

- 28 decyzji merytorycznych, w tym 6 z chorób zawodowych
- 29 decyzji płacniczych
- 1 tytuł wykonawczy
- 3 postanowienia z chorób zawodowych

Nałożono 2 mandaty karno na kwotę 700 zł.

W zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi przeprowadzono 19 kontroli.

Wydano:

- 4 decyzje nakazowe
- 5 decyzji płacniczych
- 5 decyzji nakładając kary pieniężne na łączną kwotę 8 500 zł.
- 1 postanowienie o nałożeniu grzywny w wysokości 1000 zł.
- 1 tytuł wykonawczy

VI. Bezpieczeństwo żywności i żywienia, wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2024 roku na terenie powiatu wołowskiego funkcjonowały 754 zakłady, w tym:

- zakłady produkcji żywności,
- zakłady obrotu żywnością,
- zakłady żywienia zbiorowego,
- zakład produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

1. Zakłady produkcji żywności

Wytwórnia lodów – 1

Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Produkcja i wprowadzanie do obrotu lodów prowadzona jest tylko w sezonie letnim od kwietnia do września. W 2024 roku strona poinformowała, że poza sezonem letnim tj. od 01.10.2024 r. w zakładzie prowadzona będzie działalność w zakresie sprzedaży lodów od dostawców zewnętrznych, napojów gorących oraz wyrobów ciastkarskich. Przeprowadzona w 2024 roku kontrola w oparciu o arkusz oceny zakładu produkcji nie wykazała nieprawidłowości, ze względu na specyfikę produkcji zakład został zaliczony do wysokiej kategorii ryzyka.

Automaty do lodów – 4

Skontrolowano 4 zakłady, przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych.

Na terenie powiatu działają sezonowo (od kwietnia do października) automaty do lodów. Przeprowadzone kontrole sanitarne wszystkich automatów nie wykazały nieprawidłowości.

Piekarnie – 2

Skontrolowano 2 piekarnie, przeprowadzono ogółem 5 kontroli sanitarnych.

Produkcja w zakładach odbywa się tylko na jedną zmianę nocną. Funkcjonujące na terenie powiatu piekarnie są zakładami o małej produkcji. Średnia dzienna produkcja w jednej z nich (w Lubiążu) wynosi ok. 800kg pieczywa i 200kg ciasta, natomiast w drugiej (w Krzydlinie Wielkiej) wynosi 500kg pieczywa. Zakłady mieszczą się w wyeksploatowanych budynkach. W 2024 roku w ramach urzędowej kontroli żywności pobranych zostało 5 próbek produktu pn. „Bułka drożdżowa z budyniem” oraz 5 próbek ciasta „Śnieżka” do badań mikrobiologicznych w kierunku: obecności *Salmonella* spp., liczba *Listeria monocytogenes* i Liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus*. Na podstawie przeprowadzonych badań stwierdzono, że próbki są prawidłowe.

W jednej piekarni prowadzone jest postępowanie administracyjne wszczęte w 2024 roku w związku ze stwierdzonym niewłaściwym stanem sanitarno-technicznym ścian, sufitów, drzwi w pomieszczeniach zakładu.

Ciastkarnie- 4

Skontrolowano 4 zakłady, przeprowadzono ogółem 8 kontroli sanitarnych.

Przeprowadzona kontrola w Pracowni Cukierniczej w Brzegu Dolnym wykazała nieprawidłowości dotyczące m.in. niewłaściwego przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych (brak zachowanej segregacji celem uniknięcia zanieczyszczeń), brak ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w deserowni, szafki kuchenne zakurzone, brak do wglądu orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika i właściciela, stosowanie owoców niepoddanych obróbce wstępnej. Za anty-sanitarne warunki zakład został unieruchomiony. Wobec właścicielki zastosowano sankcje karne wynikające

z obowiązujących przepisów prawa. Na wniosek strony została przeprowadzona kontrola sprawdzająca, która wykazała usunięcie uchybień zawartych w decyzji unieruchomienia i protokole kontroli sanitarnej.

W 2024r na wniosek strony zakład został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS oraz zatwierdzony w zakresie działalności polegająca na produkcji wyrobów ciastkarskich pracownia cukiernicza w Wińsku. W zakładzie została opracowana dokumentacja z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP oraz zostały wdrożone i są utrzymywane ich zasady.

Browary, słodownie i rozlewnie piwa – 1

W IV kwartale 2024 r. do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS na wniosek strony został wpisany i warunkowo zatwierdzony na okres 3 miesięcy „Browar Wołów” w zakresie produkcji piwa pasteryzowanego. Wielkość produkcji uzależniona jest od zleceń zewnętrznych. W czasie kontroli przedłożono do wglądu dokumentację z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP. Przeprowadzono w nim 1 kontrolę sanitarną.

Wytwórnice substancji dodatkowych – 2

Zakład konfekcjonowania i dystrybucji gazów spożywczych Air Products/oddział w Brzegu Dolnym

Zakład prowadzi działalność w zakresie napełniania butli gazem spożywczym dwutlenkiem węgla - E 290 oraz dystrybucji gazów spożywczych: azotu, argonu, dwutlenku węgla, ich mieszanin na bazie tlenu. Średnia produkcja to 70 do 100 butli o różnej pojemności. Napełnienie butli wykonywane jest na zamówienie kontrahentów.

W 2024 roku zakład nie był kontrolowany.

Zakład konfekcjonowania i wprowadzania do obrotu substancji dodatkowych WAL - MAR w Brzegu Dolnym

Zakład prowadzi działalność polegającą na produkcji, konfekcjonowaniu i wprowadzaniu do obrotu substancji dodatkowych (kwas octowy 80%) w opakowaniach wielokrotnego użytku. Do zakładu dostarczany jest 99,8% kwas octowy w autocysternach, który jest rozcieńczany do kwasu octowego 80%. W 2024 roku w ramach urzędowej kontroli żywności została pobrana 1 próbka Esencji octowej 80%, kwasu octowego (E 260) do badań na kryteria czystości substancji dodatkowych. Na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych w zakresie zbadanych parametrów stwierdzono, że próbka jest prawidłowa.

Zakłady produkcji pierwotnej – 278

Skontrolowano 35 zakładów prowadzących działalność polegającą na produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Przeprowadzono 27 kontroli.

W kontrolowanych zakładach sprawdzano zakres prowadzonej działalności, możliwość identyfikowalności magazynowanej i wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia roślinnego oraz dawki i okresy karencji stosowanych nawozów i środków ochrony roślin.

Pobrano do badań laboratoryjnych 12 próbek żywności do badań na pozostałości pestycydów. Nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów nie stwierdzono.

Producenci produkcji pierwotnej i rolniczy handel detaliczny – 3

Na terenie powiatu w ramach RHD zarejestrowane są 2 zakłady, w których prowadzona jest działalność polegająca na produkcji olejów tłoczonych na zimno oraz 1 działalność polegająca na produkcji przetworów owocowych. Skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole

sanitarne. W ramach urzędowej kontroli pobrano do badania próbkę „Oleju rzepakowego” do badań w kierunku oznaczenia zawartości kwasu erukowego. Na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono, że próbka w zakresie zbadanych parametrów oraz oznakowania prawidłowa.

Producenci żywności w warunkach domowych – 4

Na wniosek strony zostały wpisane do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej 3 zakłady produkujące ciasta i torty na zamówienia indywidulane klientów. 1 zakład zawiesił działalność w 2024 roku.

2. Obiekty obrotu żywnością – 305

Sklepy spożywcze 136, w tym 19 supermarketów

Skontrolowano 111 zakładów, przeprowadzono w nich 236 kontroli.

Najczęściej stwierdzanymi podczas kontroli nieprawidłowościami w sklepach były: nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń (ściany, podłogi, drzwi), urządzeń, brak aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników, nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych, nieprzestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP.

Supermarkety – 19

Skontrolowano 19 zakładów, przeprowadzono w nich 48 kontroli.

Dwa supermarkety, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (np. sprzęt, wyposażenie, pomieszczenia brudno utrzymywane; brak oznak bieżącego sprzątania; kontenery na odpady przepełnione; towar w magazynie przechowywany w nieładzie; stanowiska opłukiwania i mycia pojemników po mięsie i do mycia koszy zakupowych zastawione; brak możliwości mycia urządzeń i wyposażenia; pieczywo do odpieku przechowywane niezgodnie z deklaracją producenta, w nieprawidłowej temperaturze, w pojemnikach po mięsie i drobiu; brak oznakowania na kartonach). Na wniosek stron przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały usunięcie nieprawidłowości zagrażających zdrowiu i życiu człowieka i zakłady zostały ponownie otwarte.

Kioski – 5

Skontrolowano 4 zakłady, przeprowadzono 4 kontrole sanitarne.

W jednym kiosku szkolnym podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, w tym wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niezgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymaganiami, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W związku z powyższym skierowano wniosek o wymierzenie kary pieniężnej.

Apteki i punkty apteczne, sklepy zielarskie - 17

Skontrolowano 12 zakładów, przeprowadzono w nich 21 kontroli.

Przeprowadzono kontrole sanitarne dotyczące wprowadzania do obrotu suplementów diety oraz oceny identyfikowalności źródła pochodzenia środków spożywczych. W czasie kontroli dokonywano oceny ich oznakowania. Podczas kontroli zwracano uwagę na reklamę, ekspozycję i magazynowanie suplementów diety oraz środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Podczas kontroli w sklepie zielarskim w Wołowie stwierdzono brak opracowanej dokumentacji z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP, w związku z czym wszczęte zostało postępowanie administracyjne.

Przeprowadzono również 7 kontroli interwencyjnych, dotyczących monitorowania procesu wycofania z obrotu produktu, będącego przedmiotem powiadomienia Rasff.

Magazyny hurtowe – 2

Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono w nim 2 kontrole sanitarne.

W uruchomionej w 2023 roku komorze przeładunkowej Hurtowni Farmaceutycznej Nestle S.A zlokalizowanej w Wołowie prowadzona jest działalność polegająca na magazynowaniu i przeładunku suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego w opakowaniach transportowych.

Obiekty ruchome i tymczasowe – 26

Kontrolą objęto 23 zakłady w których przeprowadzono 28 kontroli

W 2024 roku na wniosek strony dotyczący wprowadzania do obrotu środków spożywczych niezgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, przeprowadzono kontrolę 2 automatów ze środkami spożywczymi usytuowanych w 2 placówkach oświatowych, które potwierdziły zarzuty wnioskodawcy. W związku z tym, że podmiot wprowadzający do obrotu środki spożywcze nie znajduje się na terenie działalności powiatu, sprawę przekazano wg właściwości miejscowej i rzeczowej PPIS w Gdańsku w celu podjęcia działań.

Ponadto przeprowadzano kontrole sanitarne punktów sprzedaży mięsa i przetworów mięsnych, wyrobów garmażeryjnych, pieczywa, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, warzyw i owoców w tym owoców miękkich na Placach targowych w Wołowie, Brzegu Dolnym i Wińsku.

Podczas kontroli przyczepy gastronomicznej na Placu targowym w Wołowie, w której wprowadzano do obrotu mięso i przetwory mięsne stwierdzono szereg nieprawidłowości, w tym brak bieżącej wody przy zlewozmywaku, obecność żywych much, niewłaściwe warunki przechowywania żywności, mięso o niewłaściwych cechach organoleptycznych; przyczepa została unieruchomiona. Ponowna kontrola wykazała usunięcie nieprawidłowości i wznowiono działalność.

Środki transportu – 104

Przeprowadzono kontrole 2 nowych środków transportu, które zostały wpisane do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Podczas kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne obiekty obrotu żywnością - 15

Przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych w 11 zakładach.

W 2 zakładach podczas kontroli stwierdzono brak opracowanej dokumentacji z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP w związku z czym wszczęto postępowanie administracyjne.

W pozostałych zakładach zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP są wdrożone i przestrzegane.

3. Obiekty żywienia zbiorowego

3.1 Zakłady żywienia zbiorowego otwarte - 89 w tym 20 zakładów małej gastronomii oraz 32 obiekty ruchome i tymczasowe

Skontrolowano 77 zakładów, przeprowadzono w nich 112 kontroli.

W czasie kontroli w 3 zakładach stwierdzono nieprawidłowości zagrażające zdrowiu lub życiu człowieka m.in.:

- sprzęt, urządzenia brudne,
 - niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych (brak zachowanej segregacji surowców, półproduktów i gotowych wyrobów przechowywanych w urządzeniach chłodniczych),
 - mycie sprzętu pomocniczego w zmywalni naczyń stołowych,
 - brak warunków do mycia i opłukiwania warzyw i owoców,
- wydano decyzje z terminem natychmiastowej wykonalności, a wobec osób winnych zastosowano sankcje karne wynikające z obowiązujących przepisów prawa.
- Pozostałe najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to: brak przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP w zakresie szkoleń personelu, weryfikacji systemu HACCP, zabezpieczenia przed szkodnikami, badania jakości wyrobów gotowych, zaopatrzenia zakładu w wodę, braku prawidłowych warunków przechowywania próbek pokarmowych, nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg, sufitów, zniszczony wyeksploatowany sprzęt produkcyjny, ubytki laminatu szafek kuchennych, braku do wglądu orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładu, braku obowiązkowych informacji na temat substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w składzie potraw. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne, wydano decyzje z określonym terminem.

3.2 Bloki żywienia zbiorowego zamknięte – 56

Bloki żywienia w szpitalach - 5, w tym 5 wydawalni w systemie cateringowym

Skontrolowano 5 zakładów, przeprowadzono w nich 6 kontroli.

Na terenie powiatu znajdują się:

- Kuchenka oddziałowa oddziału rehabilitacyjnego Szpitala w Wołowie,
- Kuchenka oddziałowa oddziału wewnętrznego Szpitala w Brzegu Dolnym,
- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Wołowie,
- Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Lubiążu,
- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „Ośrodek Pielęgnacyjno-Rehabilitacyjny Dębowy Park” w Wołowie.

We wszystkich tych zakładach funkcjonują kuchenki oddziałowe, do których dostarczane są posiłki w naczyniach izotermicznych transportowych przez firmy cateringowe posiadające decyzje na prowadzenie w/w działalności tj.:

- NIRO Sp. Z o.o., ul. Ścinawska 37, 59-300 Lubin (Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Lubiążu),
- EKO Katering Sp. z o.o., ul. Prawocińska 25f, 55-011 Siechnice (Szpital w Wołowie, Szpital w Brzegu Dolnym, Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Wołowie),
- Lokal gastronomiczny „Bistro&Music”, ul. Inwalidów Wojennych 14, 56-100 Wołów (Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „Ośrodek Pielęgnacyjno-Rehabilitacyjny Dębowy Park” w Wołowie).

W związku ze zmianą lokalizacji i przebudową oddziału rehabilitacyjnego w Wołowie przeprowadzono na wniosek strony kontrolę i zatwierdzono kuchenkę oddziałową.

Ponadto skontrolowano pozostałe kuchenki oddziałowe podczas których dokonano oceny stanu zakładu oraz oceny przedłożonych do wglądu jadłospisów dekadowych. W Szpitalu dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Lubiążu stwierdzono: brak planowania 2 porcji mleka

w dwóch posiłkach w 4 dniach dekady, planowanie zbyt małych porcji warzyw i owoców do śniadania i kolacji. Ponadto w kilku kuchenkach oddziałowych stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu, w związku z czym wszczęte zostało postępowanie administracyjne i wydana decyzja z określonym terminem usunięcia nieprawidłowości. Ponadto w kuchence oddziałowej Szpitala w Brzegu Dolnym stwierdzono zniszczone szafki kuchenne do przechowywania sprzętu kuchennego oraz tackę ociekacza. Strona w piśmie poinformowała że uchybienia zostały usunięte, co wykazała kontrola sprawdzająca.

Bloki żywienia w domach opieki społecznej – 2

W 2 skontrolowanych zakładach przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

Na terenie powiatu funkcjonuje Stołówka Domu Opieki im. Św. Jadwigi w Brzegu Dolnym. W zakładzie wdrożone i przestrzegane są zasady GHP, GMP i systemu HACCP. Na bieżąco prowadzone są zapisy z wykonywanych czynności. W wyniku przeprowadzonej oceny jadłospisu dekadowego wniesiono uwagi dotyczące braku dodatku owocowo-warzywnego na kolację oraz braku urozmaicenia dodatków warzywnych serwowanych na śniadania.

W Wydawalni posiłków w Domu Pomocy Społecznej w Mojeńcach podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej wniesiono uwagi do jadłospisu dotyczące m.in.: braku planowania porcji mleka i przetworów mlecznych w co najmniej dwóch posiłkach, zbyt małych porcji warzyw/owoców, braku zaplanowania potraw z udziałem białka pełnowartościowego w dwóch głównych posiłkach 1 dnia w dekadzie oraz braku planowania produktów zawierających tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w 1 posiłku. W jadłospisie umieszczone są informacje o składnikach lub substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, znajdujących się w potrawach wydawanych podopiecznym.

Stołówki w żłobkach i klubikach dziecięcych – 7

Skontrolowano wszystkie zakłady, przeprowadzono w nich 9 kontroli.

Na terenie powiatu funkcjonuje 1 wydawalnia posiłków w klubiku dziecięcym oraz 6 wydawalni w żłobkach. W placówkach tych przebywają dzieci w wieku 1-3 lat. Posiłki dostarczane są przez firmy cateringowe lub stołówki szkolne środkami transportu posiadającymi zezwolenie na prowadzenie takiej działalności. Podczas kontroli dokonywano oceny dekadowej jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i aktualnych norm żywieniowych. W jednym z zakładów wniesiono uwagi dotyczące braku planowania dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych oraz porcji owoców i warzyw w każdym posiłku w ciągu 2 dni w dekadzie. Stwierdzono również podczas kontroli brak uwzględnienia wszystkich alergenów znajdujących się w wydawanych potrawach.

Ponadto wydawalnie posiadają opracowaną dokumentację z zakresu GHP, GMP i systemu HACCP oraz wdrożone i przestrzegane są ich zasady. W zakładach prowadzone są na bieżąco zapisy z wykonywanych czynności.

Stołówki szkolne i wydawalnie posiłków - 15, tym 8 wydawalni posiłków

Skontrolowano wszystkie zakłady, w których przeprowadzono 19 kontroli.

Funkcjonujące na terenie powiatu wołowskiego stołówki szkolne posiadają opracowaną dokumentację z zakresu GHP, GMP i systemu HACCP oraz wdrożone i przestrzegane są ich

zasady. W zakładach prowadzone są na bieżąco zapisy z wykonywanych czynności. Istnieje również możliwość identyfikacji źródła pochodzenia surowców i wyprodukowanych potraw. Na bieżąco prowadzone są również zapisy z wykonywanych czynności zgodnie z opracowaną dokumentacją systemową.

W dwóch ze skontrolowanych stołówek stwierdzono podczas kontroli nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego sprzętu, brak przestrzegania procedury szkoleń personelu oraz weryfikacji systemu, błędów w planowaniu jadłospisu.

Podczas kontroli w 1 wydawalni szkolnej stwierdzono nieprawidłowości w jadłospisach dekadowych. Nieprawidłowości dotyczyły braku planowania potrawy rybnej w każdym tygodniu (zaplanowano tylko 1 raz w dekadzie), braku planowania porcji owoców /warzyw w każdym posiłku oraz co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych każdego dnia. Ponadto stwierdzono w ocenianym jadłospisie brak informacji o wszystkich substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w oferowanych potrawach oraz prawidłowy stan sanitarno-techniczny ścian, sufitu i podłóg.

Żywność na zimowiskach, półkoloniach, koloniach – 5

Skontrolowano 5 zakładów, w których przeprowadzono 5 kontroli.

W 2024 roku na terenie powiatu wołowskiego w ramach wypoczynku zimowego zorganizowano półkolonie i obóz sportowy. W czasie ich trwania przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

W czasie trwania zorganizowanego wypoczynku letniego (półkolonie) na terenie powiatu wołowskiego przeprowadzono również 3 kontrole sanitarne.

Posiłki dla uczestników półkolonii dostarczane były z kuchni szkolnych lub firmy cateringowej w naczyniach transportowych izotermicznych, natomiast uczestnicy obozu sportowego spożywali posiłki w Restauracji w Brzegu Dolnym.

Podczas kontroli dokonywano oceny sposobu żywienia na podstawie przedłożonych do wglądu jadłospisów oraz sprawdzano warunki przechowywania i wydawania posiłków. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości .

Stołówki w przedszkolach - 12, w tym 5 wydawalni

Skontrolowano 11 zakładów, przeprowadzono w nich 14 kontroli sanitarnych.

W zakładach prowadzone są na bieżąco zapisy z wykonywanych czynności zgodnie z opracowaną dokumentacją GHP, GMP i systemem HACCP. Istnieje również możliwość identyfikacji źródła pochodzenia surowców i wyprodukowanych potraw. W jednej z nich stwierdzono podczas kontroli nieprawidłowy stan techniczny szafki pod zlewozmywakiem w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i owoców oraz skorodowany, zniszczony regał odstawczy w zmywalni naczyń stołowych. Stwierdzono również błędy w planowaniu jadłospisów polegające głównie na braku planowania owoców i warzyw w każdym posiłku oraz co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych każdego dnia. Ponadto w jadłospisach brak pełnych informacji o składnikach alergennych występujących w składzie serwowanych potraw. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca i ponowna ocena jadłospisu dekadowego nie wykazała nieprawidłowości.

Stołówki w domach dziecka i młodzieży - 1

Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Pod nadzorem PPIS w Wołowie znajduje się Wielofunkcyjna Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza „Wiosna” w Krzydlinie Małej prowadzona przez Zgromadzenie Sióstr Szkolnych de Notre Dame, w której przebywa średnio 56 dzieci. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości. W zakładzie istnieje możliwość identyfikacji źródła pochodzenia surowców oraz wdrożone i przestrzegane są zasady GHP, GMP i systemu HACCP. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Stołówki w zakładach szkolnych i wychowawczych – 3

Skontrolowano 3 zakłady, przeprowadzono 4 kontrole sanitarne.

Posiłki do wszystkich zakładów dostarczane są z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wołowie. Podczas kontroli dokonano oceny jadłospisów w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W jednym z zakładów stwierdzono brak planowania owoców i warzyw w każdym posiłku każdego dnia oraz co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych każdego dnia.

Inne zakłady żywienia zbiorowego – 6

W 5 skontrolowanych zakładach przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych.

Blok żywienia w Zakładzie Karnym w Wołowie-1

W Bloku żywienia Zakładu Karnego w Wołowie produkowane są i wydawane posiłki w ramach całodziennego wyżywienia dla około 960 osób.

Podczas przeprowadzonej kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące m.in. stanu technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach magazynowych. Nie przestrzegano również procedury weryfikacji systemu HACCP w celu potwierdzenia, że system jest skuteczny i zgodny z planem. W związku z tym wszczęte zostało postępowanie administracyjne i wydana została decyzja nakładająca obowiązki usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Ponadto w zakładzie przeprowadzona została kontrola interwencyjna na wniosek strony dotyczący niewłaściwej jakości żywności wydawanej osadzonym. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości- wniosek uznano za nieuzasadniony.

Wydawalnie posiłków w Dziennym Domu Senior+ - 2

Na terenie powiatu wołowskiego funkcjonuje wydawalnia posiłków w Dziennym Domu Senior+, prowadzona przez GOPS w Wińsku. Posiłki dostarczane są do niej ze stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej w Wińsku. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości dotyczących stanu technicznego ścian i sufitu w pomieszczeniach zakładu.

W 2024 r. wpisana została do rejestru wydawalnia posiłków w Dziennym Domu Senior+ w Brzegu Dolnym, w której wydawane są podopiecznym posiłki w naczyniach jednorazowego użytku.

Blok żywienia Stowarzyszenia Osób Niepełnosprawnych w Wołowie „Niezwykła kraina”-1

Zakład prowadzi działalność polegającą na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków dla podopiecznych placówki. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną podczas której wniesiono uwagi do planowania jadłospisu, polegające na braku co najmniej dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych każdego dnia. .

Wydawalnia posiłków w Powiatowym Ośrodku Wsparcia Środowiskowego Domu Samopomocy w Wołowie - 1

Działalność jest prowadzona od poniedziałku do piątku od 8.00 do 16.00. Wydawaniem posiłków zajmuje się 2 osoby (terapeuci) . W placówce przebywa 30 podopiecznych powyżej 18 roku życia. Posiłki dostarczane są z kuchni Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wołowie, ul. Kościuszki 27, 56-100 Wołów. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, która nie wykazała nieprawidłowości.

Blok żywienia w Ośrodku Profilaktyki i Rehabilitacji CREATOR w Brzegu Dolnym – 1

W Bloku żywienia w Ośrodku Profilaktyki i Rehabilitacji CREATOR w Brzegu Dolnym, prowadzona jest działalność polegająca na produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu dla ambulatoryjnych pacjentów ośrodka. W 2024 roku zakład nie był kontrolowany.

Zakłady usług cateringowych – 1

Na terenie powiatu w 2024 roku prowadziła działalność Kuchnia cateringowa w Wołowie, w której przygotowywane są posiłki dla max. 100 osób, transportowane do klubików dziecięcych środkiem transportu, posiadającym zezwolenie na prowadzenie tego rodzaju działalności.

W zakładzie opracowana została dokumentacja GHP, GMP i systemu HACCP, którą wdrożono i przestrzega się jej zasad.

4. Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 2

Skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 3 kontrole sanitarne.

Linpac Packaging Production Sp. z o.o. w Bukowicach 30 - przeprowadzono w zakładzie 2 kontrole sanitarne.

W zakładzie prowadzona jest działalność polegająca na produkcji: folii ze spienionego polistyrenu (PS), polipropylenu (PP), politereftalanu etylenu (PET) oraz opakowań do żywności produkowanych z tych folii o różnych kolorach. Z w/w folii wytwarzane są jednorazowe opakowania do żywności o różnych kształtach i kolorach. Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości. Część została usunięta, natomiast nadal prowadzone jest postępowanie w zakresie konieczności opracowania oceny ryzyka, pozwalającej na określenie obecności poziomu substancji dodanych w sposób niezamierzony (NIAS) dla produkowanych z niesilikonowanej folii z politereftalanu etylenu i folii ze spienionego polipropylenu opakowań jednorazowych PET/PE i EPP, wydano decyzję z określonym terminem wykonania

W 2024 roku wpisany został do rejestru zakład RF MAH Sp. z o.o. w Prawikowie, prowadzący działalność polegającą na produkcji urządzeń ze stali nierdzewnej (zbiorniki, silosy,

transportery, maszyny technologiczne, urządzenia technologiczne) i linii technologicznych dla przemysłu spożywczego oraz podestów i konstrukcji.

Przeprowadzona kontrola wykazała brak opracowanej dokumentacji Dobrej Praktyki Produkcyjnej, w związku z czym wszczęte zostało postępowanie administracyjne, kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zalecenia decyzji.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 2

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- „Kubek Galaxy 300ml” (badania na migrację ołowiu i kadmu),
- „Łyżka do makaronu” (badania na migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych).

W wyniku przeprowadzonych badań nie stwierdzono nieprawidłowości.

5. RASFF

W ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych środkach spożywczych RASFF przeprowadzono 51 kontroli w zakładach, dotyczących produktów:

- „Kaszanka wyborowa” (wykrycie tlenu etylenu w przyprawie stosowanej do produkcji),
- „Herbatka owocowo-ziółowa z rumiankiem od 6 miesięcy, Premium Rosa Herbi baby”,
- „KLC Chałwa sezamowa waniliowo – kakaowa” (stwierdzenie *Salmonella* spp.),
- „Kmin rzymski” (przekroczenie alkaloidów pirolizydynowych),
- „Siemię lniane złote” (obecność nieautoryzowanej genetycznie zmodyfikowanej odmiany siemienia lnianego FP967),
- „Kebab złoty” (stwierdzenie *Salmonella* spp.),
- „Para Farm 100ml” (naruszenie prawa żywnościowego w zakresie dystrybucji),
- „Hupercyna A” (nieodzwolony składnik hupercyna),
- „Majeranek suszony” (stwierdzenie *Salmonella* spp.),
- „Mielony cynamon” (przekroczenie poziomu ołowiu),
- „Przybory kuchenne” (stwierdzenie migracji 4,4’ – diaminodifenylometanu w zestawie narzędzi kuchennych nylonowych),
- „Mąka migdałowa” (przekroczenie aflatozyny B1),
- „Fasola ADZUKI” (przekroczenie glufosynatu),
- „Porzeczką czerwona” (przekroczenie poziomu pozostałości pestycydów),
- „Płatki owsiane bezglutenowe RADIX-BIA” (stwierdzenie obecności glutenu),
- „Komplet 2 kubków termicznych z wzorem ziół z serii PETER marki ALLESKEN, 390 ml” (przekroczenie migracji ołowiu i kadmu),
- „Filety z kurczaka” (stwierdzenie *Salmonella* Enteritidis),
- „Mak niebieski 200g” (przekroczenie poziomu morfiny i kodeiny),
- „Herbapol Herbatka fix rumiankowo-koperkowa” (przekroczenie alkaloidów pirolizydynowych),
- „Ser Złoty Mazur 150g” (stwierdzenie *Salmonella* spp.),
- „Swanson Full Spectrum Ashwagandha” (brak na etykiecie informacji o napromieniowaniu),
- „Udo z indora” (stwierdzenie *Salmonella* spp.),
- „Papryka czerwona” (przekroczenie poziomu pozostałości pestycydów),
- „Mąka żytnia razowa typ 2000” (przekroczenie poziomu ochratozyny A),
- „Mąka żytnia razowa typ 720” (przekroczenie poziomu ochratozyny A),

- „Soczewica czerwona” (przekroczenie poziomu pestycydów),
- „Herbata ziołowa szalwia Herbarium” (przekroczenie alkaloidów pirolizydynowych),
- „Śledź z porem” (obecność *Listeria monocytogenes*).

Pobrano do badań na pozostałości pestycydów 1 próbkę produktu pn. „Porzeczką czerwona Ryneczek Lidla”, którą zdyskwalifikowano ze względu na stwierdzenie, w wyniku przeprowadzonych badań przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu tetrakonazol (suma izomerów składowych) w ilości 0,050±0,025 mg/kg.

Ponadto do badań na pozostałości pestycydów pobrano 1 próbkę produktu „Papryka czerwona”, którą zdyskwalifikowano ze względu na stwierdzenie, w wyniku przeprowadzonych badań przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów Pirymifos metylowy w ilości 0,22 ± 0,11 mg/kg.

W związku z tym produkty zostały umieszczone w systemie RASFF.

6. Działalność kontrolno-represyjna.

Ogółem przeprowadzono 552 kontrole obiektów żywnościowo – żywieniowych.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badania 177 próbek żywności oraz 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Wydano ogółem 489 decyzji administracyjnych, w tym:

- 227 decyzji merytorycznych (w tym: 4 unieruchomienia zakładu, 35 zatwierdzających zakład),
- 262 decyzje płatnicze,
- 5 tytułów wykonawczych,
- 15 postanowień,
- 1 wniosek o wymierzenie kary pieniężnej.

Nałożono 53 mandaty karne na kwotę 18000 zł.

VII. Zakłady nauczania i wychowania

W 2024 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołowie było:

- 12 żłobków/kluby dziecięce,
- 11 przedszkoli, w tym 1 specjalne,
- 10 szkół podstawowych,
- 10 zespołów szkół, w tym 2 specjalne,
- 2 licea ogólnokształcące,
- 2 placówki kształcenia zawodowego i ustawicznego,
- 1 placówka młodzieżowego ośrodka socjoterapii,
- 2 placówki opiekuńczo-wychowawcze,
- 1 placówka z pobytem dziennym (Ośrodek Rewalidacyjno –Wychowawczy dla dzieci i młodzieży objętych obowiązkiem szkolnym, prowadzony przez Stowarzyszenie Osób Niepełnosprawnych w Wołowie),
- 8 placówek opiekuńczo-wychowawczych wsparcia dziennego (świetlice dla dzieci),
- 1 placówka pracy pozaszkolnej,
- 2 pozaszkolne placówki specjalistyczne (poradnie),
- 4 turnusy wypoczynku zimowego (3 w miejscu zamieszkania, 1 obóz),
- 18 turnusów wypoczynku letniego (15 w miejscu zamieszkania, 3 obozy).

1. Szkoły podstawowe i średnie.

Kontrole w tych placówkach obejmowały:

- W zakresie nadzoru sanitarnego nad placówkami nauczania i wychowania skontrolowano 36 placówek, przeprowadzono 45 kontroli. Kontrolami objęto 5536 dzieci i młodzieży. W 2 placówkach stwierdzono zły stan techniczny (wydano decyzje administracyjne).
- W zakresie warunków do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania przeprowadzono 36 kontroli, 36 placówek korzysta z podłączenia do wodociągu, 31 placówek korzysta z podłączenia do sieci kanalizacyjnej, 5 placówek posiada podłączenie do zbiornika bezodpływowego (szamba) tj. 3 szkoły podstawowe i 2 żłobki;
- w 1 placówce stwierdzono niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej, w tym niewłaściwy stan techniczny. Skontrolowano 36 placówek w zakresie zachowania standardów dostępności do urządzeń sanitarnych dla uczniów:
 - liczba placówek w których nie zapewniono zgodnego z przepisami standardu dostępności do urządzeń sanitarnych, to jest 5 placówek co stanowi 19,2% skontrolowanych placówek,
 - liczba placówek korzystających z ustępów zewnętrznych 0
 - liczba placówek, w których nie stwierdzono uchybień w zakresie warunków utrzymania higieny osobistej 35

W pozostałych rodzaj stwierdzonych uchybień:

- brak bieżącej ciepłej wody – ile placówek 0
- brak wyposażenia w środki higieny osobistej (brak papieru toaletowego, mydła, ręczników papierowych) - 0
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń i urządzeń - 1

- zaniedbania dotyczące czystości i porządku- 0

Liczba wydanych decyzji administracyjnych w związku z niezapewnieniem właściwego stanu sanitarno-technicznego toalet, w tym sprawności technicznej armatury -1.

2. Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania.

Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego

Pomiary oświetlenia wykonano w:

- 3 szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie - wyniki prawidłowe.

Higiena procesu nauczania:

- Ocena obciążenia uczniów ciężarem plecaków
Liczba placówek, w których przeprowadzono ważenie tornistrów 6
Liczba oddziałów 28
Liczba uczniów, którzy wzięli udział w pomiarach 478
Liczba uczniów posiadających zbyt ciężkie plecaki 53 (powyżej 15% masy ciała ucznia)
- Realizacja obowiązku zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych.
nie zapewniono uczniom miejsca na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych w 1 placówce (Zespół Szkół Zawodowych w Wołowie)
- Ocena dostosowania mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków
Liczba placówek, w których dokonano takiej oceny 8 na 24 skontrolowanych.
Liczba stwierdzonych nieprawidłowości 0
- Ocena planów lekcji pod względem higienicznym
Liczba skontrolowanych szkół, w których dokonano oceny 9
Liczba placówek, w których zauważono niezgodność rozkładu zajęć z zasadami higieny 2
- Przerwy międzylekcyjne
Liczba skontrolowanych placówek, w których przerwy są krótsze niż 10 minut 0
Liczba placówek zapewniających przerwy 10 minutowe oraz jedną przerwę 15-20 minutową 11
Liczba placówek, w których przerwy są krótsze niż 10 minut, ale jest co najmniej jedna przerwa 15-20 minutowa 5
Liczba szkół zapewniających uczniom spędzanie przerw na świeżym powietrzu 16
- Dystrybucja wody przeznaczonej do spożycia dla uczniów
Liczba placówek zapewniających uczniom wodę 9
Sposób dystrybucji (poidelka/źródła, inne) – poidelka, dystrybutory z wodą, dzbanki z napojem przygotowywane przez kuchnię szkolną

Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Skontrolowano 19 placówek:

- 16 placówek posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej w szkole, 3 placówki korzystają ze świadczeń poza terenem szkoły, w 1 placówce stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wymagań technicznych i sanitarnych (Szkoła Podstawowa w Warzęgowie),
- opieki stomatologicznej brak w 14 placówkach, 5 placówek organizuje opiekę stomatologiczną w oparciu o gabinet na terenie szkoły – 1, dentobus – 2, gabinet poza terenem szkoły -2.

Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f

- Zaplecze sportowe
Liczba skontrolowanych szkół, mogących korzystać z pełnej infrastruktury sportowej (sale sportowe, przebieralnie, natryski, ustępy, przechowalnie sprzętu, pokój nauczycieli) 9
Liczba placówek z blokiem sportowym bez boiska 8.
Liczba placówek, w których zajęcia wychowania fizycznego prowadzone są również na korytarzach szkolnych, mimo posiadania zaplecza sportowego 0
Liczba placówek nie posiadających zaplecza sportowego po zajęciach WF 5
- Ocena możliwości skorzystania z natrysków
Liczba placówek, w których uczniowie mogą korzystać z natrysków 9
Liczba szkół z nieczynnymi, niedostępnymi uczniom natryskami 0

Dożywianie uczniów

Wszystkie placówki zostały wpisane do rejestru PIS w zakresie prowadzonego żywienia. Na skontrolowanych 19 placówek w 17 zapewnione były posiłki obiadowe, w 4 placówkach organizowane były 2 śniadania, 2 placówki nie zapewniały żywienia tj. Zespół Szkół Zawodowych w Wołowie i Zespół Szkół Zawodowych w Brzegu Dolnym.

Na skontrolowanych 19 placówek:

- w 8 placówkach posiłki były przygotowywane na miejscu, w 9 placówkach posiłki były dowożone,
- w 17 szkołach posiłki były wydawane w postaci obiadów dwudaniowych, z których skorzystało 1494 uczniów,
- II śniadania organizowane były w 4 placówkach, skorzystało 99 uczniów,
- z posiłków dofinansowanych skorzystało 117 uczniów,
- w 4 placówkach znajdowały się automaty z żywnością (2 skontrolowane przez Sekcję Bezpieczeństwa Żywności) w 2 placówkach funkcjonowały sklepiki.

Nadzór nad gospodarką nad substancjami chemicznymi w szkołach.

Nie kontrolowano

Żłobki/ kluby dziecięce przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego.

- skontrolowano 12 żłobków, przeprowadzono 9 kontroli, nieprawidłowości nie stwierdzono,
- skontrolowano 5 przedszkoli, przeprowadzono 5 kontroli.

Placówki opiekuńczo-wychowawcze w tym Domy Dziecka, Pogotowia Opiekuńcze.

Przeprowadzono 1 kontrolę w placówkach opiekuńczo-wychowawczych.

Internaty i Bursy, Zakłady z pobytem całodobowym oraz z pobytem dziennym i całodobowym.

Nie kontrolowano

Wypoczynek dzieci i młodzieży.

Do elektronicznej bazy wypoczynku letniego zgłoszono 18 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 15 turnusów w miejscu zamieszkania (półkolonie) i 3 turnusy wypoczynku w formie wyjazdowej (obozy) w obiekcie całorocznych usług hotelarskich.

Ogółem skontrolowano: 3 turnusy w formie wyjazdowej

- 2 kontrole przeprowadzone przez HDM oraz OZ i PZ
- 1 kontrolę przeprowadzono wyłącznie przez BŻ.

9 turnusów w miejscu zamieszkania:

- 3 kontrole przeprowadzone wyłącznie przez HDM,
- 6 kontrole przeprowadzone przez HDM oraz OZ i PZ,
- 3 kontrole przeprowadzone wyłącznie przez BŻ.

Podczas trwania wypoczynku w obiekcie hotelowym – Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Brzegu Dolnym ul. Wilcza 8, na podstawie wyników badania jakości wody ciepłej użytkowej, przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej przez zarządcę obiektu, stwierdzono przekroczoną dopuszczalną liczbę bakterii *Legionella sp.* w jednym punkcie poboru (pokój 211). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie po wszczętym postępowaniu administracyjnym wydał decyzję nakazującą doprowadzenie jakości wody ciepłej w instalacji wewnętrznej bazy noclegowej i hali sportowej Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji przy ul. Wilczej 8 w Brzegu Dolnym do prawidłowych parametrów mikrobiologicznych oraz wyłączenie z użytkowania łazienki w pokoju nr 211 bazy noclegowej i hali sportowej Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji przy ul. Wilczej 8 w Brzegu Dolnym do czasu uzyskania prawidłowych wyników badań wody ciepłej w tym punkcie.

Do elektronicznej bazy wypoczynku zimowego zgłoszono 6 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 5 turnusów w miejscu zamieszkania (półkolonie) i 1 turnus wypoczynku w formie wyjazdowej (obóz).

Ogółem skontrolowano

3 turnusy w miejscu zamieszkania:

- 3 kontrole przeprowadzone przez HDM oraz OZ i PZ,
- 2 kontrole przeprowadzone wyłącznie przez BŻ.

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Inne działania

Przeprowadzono akcje informacyjno-edukacyjne na temat szczepień ochronnych, zagrożeń związanych z HIV/AIDS oraz dopalaczami, bezpiecznego grzybobrania oraz substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Działalność kontrolno-represyjna.

Wydano w ciągu roku ogółem 20 decyzji:

- 14 decyzji merytorycznych w tym 4 decyzje w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być prowadzony żłobek lub klub dziecięcy oraz 1 decyzja wygaśnięcia i 1 decyzja umorzenia, pozostałe dotyczyły stanu sanitarno-technicznego,
- 6 decyzji płatniczych.

Wszystkie skontrolowane placówki posiadały certyfikaty na posiadany sprzęt meblowy typu stoliki i krzeselka oraz sprzęt na plac zabaw.

Podczas kontroli realizowano działania edukacyjno-informacyjne w zakresie profilaktyki wad postawy, wzroku, profilaktyki wad wzroku - aspekt oświetlenia, higieny osobistej,

wentylacji, ochrony zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej w celu zmniejszenia ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella (regularne przeglądy, czyszczenie i dezynfekcja, unikanie stagnacji wody, okresowe przegrzewanie, utrzymanie właściwej temperatury).

Po przeprowadzonych działaniach edukacyjno-informacyjnych w zakresie profilaktyki zdrowotnej dzieci i młodzieży dotyczącej choroby Legionelli placówki sukcesywnie dokonują badania wody w kierunku *Legionella* sp.

VIII. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia

W celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie inicjował, koordynował, realizował i nadzorował w 2024 roku następujące interwencje programowe i nieprogramowe:

1. **Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS** prowadzono dystrybucję materiałów akcydensowych, które kierowano szczególnie do młodzieży szkolnej, uczestniczącej w różnego typu formach wypoczynku na terenie powiatu wołowskiego. Do realizacji programu zgłosiły się 8 Placówek Oświatowych tj. 906 uczniów.
2. **Ogólnopolski program edukacyjny pt. „Trzymaj Formę!”**, prowadzono dystrybucję materiałów programowych. Deklarację udziału w programie otrzymano od 9 szkół tj. 534 uczniów.
3. **Profilaktyka Palenia Tytoniu. Światowy Dzień Bez Tytoniu. Światowy Dzień Rzucania Palenia** był realizowany poprzez dystrybucję materiałów akcydensowych oraz poprzez realizację interwencji programowych. W realizacji uczestniczyły 3 szkoły tj. 2671 uczniów
„Czyste Powietrze Wokół Nas” - program przedszkolnej edukacji antytytoniowej. Był zrealizowany przez 7 placówek, tj. 293 uczniów. W realizacji uczestniczyły dzieci, ich rodzice i nauczyciele.
„Bieg po zdrowie” - program antytytoniowej edukacji zdrowotnej dla klas IV szkół podstawowych. Był zrealizowany przez 9 szkół, edukacją objęto 215 uczniów.
4. **Projekt „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych** prowadzone działania oświatowo-informacyjne były kierowane do młodzieży szkolnej korzystającej z wypoczynku letniego i zimowego, placówek oświatowo – wychowawczych. Skupiono się na dystrybucji materiałów dotyczących profilaktyki środków zastępczych oraz psychoaktywnych. W realizacji przedsięwzięcia uczestniczyło około 10000 osób. W ramach projektu przeprowadzono program edukacyjny:
„ARS, czyli jak dbać o miłość”, który w roku szkolnym 2023/2024, był zrealizowany przez 4 szkoły tj. 346 uczniów.
5. Program „Wybierz Życie - Pierwszy Krok” skierowany był do uczniów szkół ponadpodstawowych dotyczył profilaktyki raka szyjki macicy. Program realizowany był przez 5 szkół tj. 866 uczniów.
6. Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”- przeprowadzono kolejną edycję programu skierowanego do 5 – 6 - letnich dzieci, mającego na celu zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne. W roku szkolnym 2023/2024 program był realizowany przez 7 placówek tj. 454 uczniów.
7. Program „Laurka dla Mamy – badajcie się Drogie Mamy, bo my Dzieci Was kochamy”, przeprowadzono kolejną edycję programu skierowanego do Przedszkoli. Program został zrealizowany w 15 placówkach i swoim działaniem objął 2879 dzieci.

8. „**Akcja Zimowa**” działania informacyjno-edukacyjne poprzez dystrybucję materiałów, kierowane do uczestników wypoczynku zimowego. Działaniami objęto ok. 1542 osoby.

9. „**Akcja Letnia**” – prowadzono działania informacyjne poprzez dystrybucję materiałów do miejsc wypoczynku letniego oraz poprzez zamieszczanie informacji na stronie internetowej PSSE. Podczas kontroli stanu sanitarnego letniego wypoczynku zwracano uwagę na zachowanie prawidłowych zasad higieny oraz przebywania na świeżym powietrzu. Akcją objęto około 3328 osób.

10. **Profilaktyka osób starszych. Promocja aktywnego starzenia się. Światowy Dzień Seniora**

W dniu 2 maja, w wołowskim Rynku zorganizowano 10 Wołowski Bieg Flagi, w ramach imprezy zorganizowano stoisko PSSE w Wołowie oraz przeprowadzono działania informacyjno – edukacyjne.

W dniu 10 października w Wołowskim Ośrodku Kultury odbyły się Gminne Obchody Dnia Seniora, podczas których pracownicy PSSE w Wołowie odbyli spotkanie z seniorami. Podczas spotkania omówiono zasady zdrowego odżywiania się przez osoby starsze.

W dniu 12 października, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie wspólnie ze Stowarzyszeniem „Wołów Biega” oraz Nadleśnictwem w Wołowie w ramach IX Biegu w Naturze przeprowadził działania pod nazwą „Biegowy Dzień Seniora”. Seniorom przygotowano i wręczono nagrody w postaci „Pysznych Smakołyków”.

W dniu 16 października, w Centrum Aktywności Wielopokoleniowej w Wołowie, pracownicy PSSE w Wołowie, odbyli spotkanie z seniorami pod hasłem „Złodzieje zdrowia. Czy ich znasz?”.

Ze wszystkich spotkań z seniorami sporządzono artykuły wraz z dokumentacją fotograficzną na stronę PSSE oraz na portal społecznościowy - Facebook. Działaniami łącznie objęto ok. 600 osób.

11. **Światowy Dzień Walki z AIDS**

Zorganizowano konkurs na pracę plastyczną, dla uczniów szkół ponadpodstawowych pod hasłem „**HIV/AIDS – Wiem Więcej**”. Celem konkursu było zwiększenie odpowiedzialności za własne zdrowie, profilaktyka chorób zakaźnych – HIV/AIDS. Do realizacji przedsięwzięcia pozyskano partnerów: Starostwo Powiatowe w Wołowie, Urząd Miejski w Wołowie, Urząd Miejski w Brzegu Dolnym i Urząd Gminy w Wińsku. Pozyskano środki w łącznej kwocie 5800 zł. Działaniami objęto 1346 uczniów. Z przeprowadzonego konkursu sporządzono artykuły wraz z dokumentacją fotograficzną na stronę PSSE oraz na portal społecznościowy - Facebook.

12. **Komunikacja społeczna jako promocja zdrowia.**

Działania komunikacyjne przeprowadzone przez PSSE w Wołowie, realizowane były przede wszystkim za pośrednictwem mediów społecznościowych tj. FB oraz poprzez zamieszczanie informacji na stronie internetowej PSSE. W przekazach umieszczano treści związane zarówno z bieżącymi zagadnieniami z zakresu profilaktyki zdrowotnej jak i podejmowanymi działaniami w ramach spotkań, prowadzonych prelekcji, punktów informacyjnych i pogadanek. Działaniami objęto zarówno dzieci w wieku przedszkolnym poprzez młodzież szkół podstawowych i średnich po rodziców uczniów i seniorów.

Tematyka prowadzonych przedsięwzięć dotyczyła szczepień ochronnych, zagadnień związanych z cyberprzemocą, bezpieczną żywnością, szkodliwością promieni UV, używkami /narkotyki, dopalacze, środki zastępcze/, aktywnością fizyczną oraz uzależnieniami od telefonów, tabletów itp.

Przeprowadzone działania, przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Wołowie, w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia, wzbudzają wzrastające zainteresowanie oraz spotykają się z bardzo pozytywnym odbiorem ze strony mieszkańców i zawsze gromadzą wokół siebie dużą ilość osób zainteresowanych. Adresaci działań wyrażali swoje zadowolenie i akceptację wobec działań podejmowanych na zasadzie bezpośredniego spotkania – prelekcji czy pogadanek. Dotyczy to szczególnie dzieci i młodzieży szkół podstawowych, średnich oraz rodziców uczniów. Odbiorcy działań edukacyjnych wyrażali ogromną akceptację dla przedstawianych i omawianych zagadnień propagujących prozdrowotne zachowania. Sporym zainteresowaniem cieszyły się, zorganizowane, podczas licznych imprez, stoiska oraz punkty informacyjno – edukacyjne, w czasie trwania których pracownicy PSSE w Wołowie udzielali praktycznych wskazówek i porad na temat szeroko rozumianej profilaktyki zdrowotnej.

Wszystkie podejmowane i realizowane przedsięwzięcia programowe i nieprogramowe były ukierunkowane na propagowanie właściwych postaw prozdrowotnych społeczeństwa.

IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Działania podejmowane w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2024 roku objęły swoim zakresem:

- opiniowanie odnośnie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy,
- opiniowanie odnośnie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektu planu ogólnego gminy,
- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy,
- opiniowanie odnośnie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- opiniowanie środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia,
- uzgadnianie dokumentacji projektowej,
- kontrolowanie obiektów budowlanych w związku z dopuszczeniem do użytkowania w trybie art. 56 ustawy Prawo budowlane,
- kontrolowanie obiektów budowlanych w związku z oceną spełnienia w obiektach wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- uzgadnianie lokalizacji inwestycji celu publicznego,
- uzgadnianie warunków zabudowy,
- ocena materiałów zastosowanych w procesie uzdatniania wody.

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajął :

- 1 stanowisko dotyczące projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego,
- 7 stanowisk dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 5 stanowisk o braku potrzeby przeprowadzenia oceny,
- 4 stanowiska dotyczące środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym nie zajęto stanowisk negatywnych,
- 3 stanowiska dotyczące projektu decyzji o lokalizacji inwestycji celu publicznego,
- 60 stanowisk dotyczących projektu decyzji o warunkach zabudowy, w tym 1 stanowisko negatywne
- 2 stanowiska dotyczące dokumentacji projektowej,
- 17 stanowisk dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych,
- 12 stanowisk w sprawach niewymienionych powyżej, w tym:
 - 3 stanowiska w sprawie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy,
 - 1 stanowisko w sprawie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektu planu ogólnego gminy,
 - 1 stanowisko w sprawie oceny higienicznej dla materiałów zastosowanych do uzdatniania wody
 - 7 pism kończących sprawę.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie, wykonując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, przeprowadził 18 kontroli obiektów budowlanych.

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2024 na terenie powiatu wołowskiego miało na celu zapewnienie właściwego stanu sanitarnohigienicznego w realizowanych obiektach użyteczności publicznej oraz w obiektach usługowych a także wyeliminowanie zagrożeń i uciążliwości dla środowiska, w tym zdrowia i życia ludzi, powodowanych przez obiekty mogące znacząco oddziaływać na środowisko.

X. Nadzór nad środkami zastępczymi

W 2024 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie prowadził nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

Monitorowano wprowadzania na rynek substancji psychoaktywnych oraz ich sprzedaż internetową.

Przeprowadzono 3 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych, ze szczególnym uwzględnieniem produktów zawierających kwas ibotenowy i muscymol w postaci grzyba muchomora czerwonego (*Amanita muscaria*) lub innych produktów zawierających te substancje, co do których zachodzi podejrzenie, że są one środkiem zastępczym.

Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

Nie zarejestrowano zgłoszeń od podmiotów leczniczych, dotyczących zatruc środkami zastępczymi.

Podejmowane były działania profilaktyczne, oświatowo-informacyjne oraz promocyjne w związku z zagrożeniem zdrowia i życia przy używaniu środków zastępczych. Prowadzone działania obejmowały dystrybucję materiałów edukacyjnych (ulotki, książeczki), wykłady i były kierowane przede wszystkim do młodzieży szkolnej.

XI. Oddział Laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołowie bada wodę w ramach urzędowej kontroli nad jakością wody do spożycia przez ludzi, na rzecz czterech powiatów tj. wołowskiego, milickiego, górowskiego oraz średzkiego. W laboratoriach Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej badana jest również woda z miejsc wykorzystywanych do kąpieli oraz wody z pływalni.

Oddział Laboratoryjny zatrudnia wykwalifikowany i kompetentny personel, który spełnia wymagania do wykonywania badań na profesjonalnym i jakościowym poziomie. Oddział Laboratoryjny, od 2005 roku, posiada akredytację Polskiego Centrum Akredytacji nr AB-650 w zakresie fizykochemicznego i mikrobiologicznego badania wody.

Badania laboratoryjne wody wykonywane są w oparciu o system zarządzania zgodny z wymaganiami normy PN-EN ISO/ICE17025 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”.

Badania umożliwiają skuteczne identyfikowanie zagrożeń sanitarnych w wodzie i jednocześnie umożliwiają podjęcie właściwych działań, zwiększając bezpieczeństwo sanitarne powiatu.

W 2024 roku w Oddziale Laboratoryjnym zostało zbadanych 399 próbek wody w ramach nadzoru na rzecz 4 powiatów.

XII. Wnioski

Ogółem załatwiono 14 wniosków, w tym:

- 2 uznano za zasadne,
- 6 uznano za bezzasadne,
- 6 rozpatrzono w sposób inny.

1 wniosek dotyczył nieprawidłowego sposobu żywienia w zakładach karnych; wniosek uznano za **bezzasadny**, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości

2 wnioski dotyczyły jakości wody do spożycia, rozpatrzono w sposób **inny**, pozostawiono bez rozpoznania z uwagi na nieusuwalne braki formalne; wnioski nie posiadały pełnych danych pozwalających na rozpatrzenie ich w procedurze skargowo-wnioskowej, w przypadku jednego wniosku wystąpiono do wnoszącego o uzupełnienie danych, w przypadku drugiego wniosku brak możliwości wystąpienia o uzupełnienie danych (wniosek złożony telefonicznie i przekazany do załatwienia przez inny organ); podjęto działania z urzędu, przeprowadzona kontrola oraz postępowanie wyjaśniające nie wykazały nieprawidłowości

1 wniosek dotyczył nieprawidłowych warunków pracy; przeprowadzona kontrola nie potwierdziła nieprawidłowości, wniosek uznano za **bezzasadny**

1 wniosek dotyczył nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych w placówce kształcenia ustawicznego; rozpatrzono w sposób **inny**; pozostawiono bez rozpoznania z uwagi na nieusuwalne braki formalne; wniosek nie posiadał pełnych danych pozwalających na rozpatrzenie go w procedurze skargowo-wnioskowej, wystąpiono do wnoszącego o uzupełnienie danych; podjęto działania z urzędu, przeprowadzona kontrola potwierdziła nieprawidłowości, wystosowano pismo do dyrektora placówki z informacją o konieczności podjęcia działań

8 wniosków dotyczyło jakości środków spożywczych w sklepach spożywczych oraz w lokalach gastronomicznych; **2 wnioski** uznano za **zasadne**, w czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono niewłaściwą jakość środków spożywczych, **4 wnioski** uznano za **bezzasadne**, przeprowadzone kontrole nie potwierdziły nieprawidłowości; **2 wnioski** rozpatrzono w sposób **inny** - pozostawiono bez rozpoznania z uwagi na nieusuwalne braki formalne; wnioski nie posiadały pełnych danych pozwalających na rozpatrzenie ich w procedurze skargowo-wnioskowej, wystąpiono do wnoszących o uzupełnienie danych; podjęto działania z urzędu, przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości

1 wniosek dotyczył prowadzenia działalności gastronomicznej w trakcie wykonywania prac remontowych; rozpatrzono w sposób **inny**; pozostawiono bez rozpoznania z uwagi na nieusuwalne braki formalne; wniosek nie posiadał pełnych danych pozwalających na rozpatrzenie go w procedurze skargowo-wnioskowej, wystąpiono do wnoszącego o uzupełnienie danych; podjęto działania z urzędu, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości