



Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Pyrzycach

OCENA STANU
BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO POWIATU
PYRZYCKIEGO ZA 2025 r.



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach
ul. Młodych Techników 5a | 74-200 Pyrzyce
+48 915703428
adres e-mail: psse.pyrzyce@sanepid.gov.pl
adres e-Doręczeń: AE:PL-37389-50429-WIUTD-22

Spis treści

I.	Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	3
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	3
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe.....	3
1.2.	Wirusowe zapalenia wątroby	3
1.3.	Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa i RSV	4
1.4.	Choroby wieku dziecięcego	4
1.5.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	4
1.6.	Inwazyjna choroba meningokokowa (ICHM)	4
1.7.	Borelioza z Lyme	5
1.8.	Wścieklizna	5
1.9.	Choroby przenoszone drogą płciową.....	5
1.10.	Gruźlica	5
1.11.	Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS	6
1.12.	Tularemia	6
1.13.	Legionelloza.....	6
1.14.	Podsumowanie i wnioski	6
2.	Szczepienia ochronne	7
2.1.	Realizacja programu szczepień ochronnych	7
2.2.	Niepożądane odczyny poszczepienne	8
2.3.	Podsumowanie i wnioski	8
3.	Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach	9
3.1.	Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych.....	9
3.2.	Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych.....	10
3.3.	Podsumowanie i wnioski	12
II.	Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	12
III.	Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku	25
1.	Stan sanitarny nadzorowanych obiektów	25
1.1.	Zakłady produkcji żywności	26
1.2.	Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny	30
1.3.	Produkcja żywności w warunkach domowych	31
1.4.	Zakłady obrotu żywnością	32
1.5.	Zakłady żywienia zbiorowego	37
1.6.	Środki transportu	42
1.7.	Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	42
2.	Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	43
3.	Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacana	43
4.	Wzmocniony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim	44
5.	System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF	45
6.	Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami	46
IV.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej.....	47
1.	Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę.....	47
2.	Nadzór nad jakością wody do spożycia.....	47

3.	Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczanej do picia.....	47
4.	Ważniejsze modernizacje, rozbudowa sieci wodociągowej, kontrole stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych	48
5.	Awarie i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę.....	49
6.	Ocena jakości wody przeznaczanej do spożycia.....	49
7.	Ciepła woda użytkowa	57
V.	Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe.....	58
VI.	Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli	58
VII.	Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej	58
1.	Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych.....	58
2.	Ustępy publiczne i ogólnodostępne.....	58
3.	Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną.....	59
4.	Noclegownie i domy dla bezdomnych	59
5.	Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie	59
6.	Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi	60
7.	Dworce i przystanki autobusowe.....	62
8.	Stacje, dworce i przystanki kolejowe	62
9.	Środki transportu	63
10.	Tereny rekreacyjne.....	63
11.	Cmentarze i domy pogrzebowe.....	64
12.	Zakłady karne i areszty śledcze.....	65
13.	Inne obiekty użyteczności publicznej	65
VIII.	Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych	66
IX.	Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży	88
X.	Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy	95
XI.	Bezpieczeństwo Chemiczne.....	98
XII.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	100
XII.	Profilaktyka i promocja zdrowia	102

I. Zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

Jednym z głównych działań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach jest sprawowanie nadzoru epidemiologicznego, w tym rejestracja chorób zakaźnych i zakażeń, jakie wystąpiły na terenie powiatu pyrzyckiego. Ocena sytuacji epidemiologicznej przeprowadzona jest w oparciu o formularze zgłoszeń zakażeń/zachorowań przesyłane przez lekarzy oraz laboratoria zgodnie z obowiązkiem, jaki nakłada ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

W ramach bieżącego nadzoru nad chorobami zakaźnymi prowadzone są rejestry zachorowań. Analiza ww. danych oraz przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych pozwalają na podjęcie właściwych działań mających na celu określenie źródła czynnika etiologicznego oraz zapobieżenie jego rozprzestrzenianiu się.

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zatrucia i zakażenia pokarmowe wciąż stanowią jedne z najczęściej występujących zachorowań na terenie powiatu pyrzyckiego.

W 2025 r. zgłoszono 37 przypadków biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, z czego 20 dotyczyło dzieci w wieku do 2 lat. Spośród w/w zachorowań 10 wymagało hospitalizacji. Zgłoszono 16 przypadków wirusowych zakażeń jelitowych, z czego 12 wymagało hospitalizacji, a 7 dotyczyło dzieci do 2 r.ż.

Ponadto odnotowano 12 przypadków zakażeń wywołanych przez bakterie *Clostridium difficile*, z czego 10 dotyczyło pacjentów leczonych w warunkach szpitalnych. Odnotowano również 2 przypadki zakażeń pokarmowych wywołanych pałeczkami *Salmonella* (1 osoba dorosła i 1 dziecko), oba przypadki wymagały hospitalizacji. Ponadto zgłoszono 1 przypadek salmonellozy pozajelitowej, która była przyczyną posocznicy u dorosłego mężczyzny, który w wyniku zakażenia zmarł. W ramach nadzoru epidemiologicznego przeprowadzono kontrolne badania kału w kierunku *Salmonella/Shigella* u chorych i osób z najbliższego otoczenia, łącznie przebadano 5 osób (wszystkie wyniki były ujemne).

W 2025 r. na terenie powiatu pyrzyckiego nie zarejestrowano żadnego ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową.

1.2. Wirusowe zapalenia wątroby

Zakażenia wirusami zapalenia wątroby podlegają zgłaszaniu i rejestracji przez stacje sanitarno-epidemiologiczne. Osoby z otoczenia chorych lub nosicieli WZW B oraz osoby zakażone wirusem zapalenia wątroby typu C obejmowane są nadzorem epidemiologicznym i zgodnie z obowiązującym programem szczepień ochronnych poddawane szczepieniom ochronnym przeciwko WZW typu B.

W 2025 r. zarejestrowano podobnie jak w roku ubiegłym 3 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu B (wszystkie dotyczyły kobiet), a osoby z kontaktu domowego zostały objęte nadzorem lekarskim. Zgodnie z wymaganiami definicji choroby na potrzeby nadzoru epidemiologicznego wszystkie przypadki zakwalifikowano jako bliżej nieokreślone zapalenie wątroby typu B.

Ponadto odnotowano 4 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu C (wszystkie przypadki zakwalifikowane jako bliżej nieokreślone zapalenie wątroby typu C). Dwa przypadki

dotyczyły mężczyzn i dwa kobiet, natomiast żaden nie wymagał hospitalizacji. Wszystkie osoby objęto nadzorem lekarskim.

1.3. Wybrane choroby infekcyjne układu oddechowego: Covid-19, grypa i RSV

Zachorowania na grypę i choroby grypopodobne od wielu lat stanowią wiodącą grupę chorób podlegających nadzorowi epidemiologicznemu. Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2025 r. zaobserwowano 5-krotny wzrost liczby zachorowań na grypę w stosunku do 2024 r. Zarejestrowano łącznie 359 przypadków zachorowań, z czego 7 wymagało hospitalizacji. W większości przypadków rozpoznania dokonano na podstawie wyniku testu antygenowego. Zaobserwowano także wzrost zachorowań wywołanych wirusem RSV - odnotowano 65 przypadków, z czego 18 dotyczyło dzieci do lat 2, a 5 z nich wymagało hospitalizacji. W 2025 r. zachorowalność na COVID-19 była na podobnym poziomie, co w roku ubiegłym. Zgłoszono 109 przypadków, z czego 2 wymagały leczenia w warunkach szpitalnych.

1.4. Choroby wieku dziecięcego

W 2025 r. najczęściej występującymi chorobami wieku dziecięcego w powiecie pyrzyckim była ospa wietrzna i płonica. Odnotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną w stosunku do roku ubiegłego - 85 przypadków. Najwięcej przypadków - 79 zarejestrowano wśród dzieci w przedziale wiekowym 10-14 lat, natomiast największa zapadalność na ospę w powiecie pyrzyckim nastąpiła w IV kwartale 2025 r. Szczepienia p/ospie wietrznej wykonano u 17 dzieci w ramach szczepień obowiązkowych osób narażonych na zachorowanie (w szczególności dzieci uczęszczające do żłobków).

W 2025 r. podobnie jak roku poprzednim nie odnotowano zachorowań na odrę, świnkę i różyczkę.

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2025 r. spadła również liczba zachorowań na szkarlatynę w stosunku do roku 2024. Zarejestrowano jedynie 7 przypadków, wszystkie dotyczyły dzieci do 14 r.ż., a najwięcej zachorowań przypadło podobnie jak w przypadku ospy na IV kwartał 2025 r.

W ostatnim roku na terenie powiatu odnotowano także spadek zachorowań na krztusiec. Zarejestrowano tylko 1 przypadek dotyczący szczepionego dziecka w wieku 3 lat, nie wymagający hospitalizacji.

1.5. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2025 r. zarejestrowano 2 przypadki zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu. Oba dotyczyły młodych kobiet, jednak w żadnym nie wykryto patogenu będącego przyczyną zachorowania. Obie kobiety wymagały hospitalizacji, a głównymi objawami, które wystąpiły w trakcie choroby były: bóle głowy, gorączka, bóle mięśni i sztywność karku.

1.6. Inwazyjna choroba meningokokowa (IChM)

Inwazyjna choroba meningokokowa może wystąpić w każdym wieku niezależnie od płci. U noworodków i małych dzieci wykazuje się wysokim stopniem śmiertelności. Ze względu na duże ryzyko wystąpienia ciężkich powikłań IChM podlega szczególnemu nadzorowi epidemiologicznemu, a osoby z najbliższego otoczenia chorego wymagają zastosowania chemioprophylaktyki, aby uniknąć zarażenia.

W 2025 r. na terenie powiatu pyrzyckiego zarejestrowano 1 przypadek IChM u 4 czteromiesięcznego chłopca. U dziecka wystąpiła wysoka gorączka, biegunka oraz uwypuklone, tętniące ciemię. Chłopiec wymagał pilnego leczenia w warunkach szpitalnych, a jednostkę chorobową określono jako ostrą posocznicę meningokokową. U rodziców zastosowano chemioprophylaktykę.

1.7. Borelioza z Lyme

Borelioza jest najczęściej rozpoznawaną chorobą przenoszoną przez kleszcze. Kwalifikacji przypadku dokonuje się głównie na podstawie objawów (tzw. rumień wędrujący na skórze w miejscu ukąszenia przez kleszcza). W 2025 r. odnotowało prawie dwukrotny wzrost zachorowalności na boreliozę na terenie powiatu pyrzyckiego w stosunku do roku ubiegłego. Zachorowały 52 osoby, a wśród nich 2 dzieci do 14 r.ż. We wszystkich przypadkach wystąpił rumień wędrujący. U wszystkich chorych wdrożono antybiotykoterapię. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że do kontaktów z kleszczami dochodziło głównie w obrębie lasów, jezior, ogródków działkowych i łąk.

1.8. Wścieklizna

W 2025 r. zgłoszono 30 pokąsań ludzi przez zwierzęta, z czego 8 dotyczyło dzieci do 14 r.ż. Wszystkie przypadki dotyczyły pokąsań przez zwierzęta domowe (psy, koty), żaden nie wymagał hospitalizacji. Z uwagi na możliwe narażenie na wściekliznę po pokąsaniu przez zwierzę u 4 osób (3 dorosłych i 1 dziecka) wdrożono profilaktyczne szczepienia p/wściekliznie. W pozostałych przypadkach informowano Powiatowego Lekarza Weterynarii o zdarzeniach i właściciele zwierząt byli obowiązani do poddania ich obserwacji weterynaryjnej w kierunku wścieklizny.

1.9. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2025 r. na terenie powiatu pyrzyckiego nie odnotowano wzrostu zachorowań na choroby przenoszone drogą płciową. Zgłoszono 1 przypadek kiły u mężczyzny w wieku 45 lat leczonego w warunkach ambulatoryjnych.

1.10. Gruźlica

W 2025 r. roku zarejestrowano tylko 2 przypadki gruźlicy (w obu przypadkach była to postać płucna). Zachorowało 2 mężczyzn, którzy leczeni byli w warunkach szpitalnych. Osoby z bliskiego kontaktu (głównie osoby wspólnie zamieszkujące z chorymi) zostały objęte nadzorem lekarskim i/lub skierowane do poradni pulmonologicznej. Informacje dotyczące zgłoszonych przypadków zawarto w tabeli.

Tab. Zachorowania na gruźlicę zarejestrowane w 2025 r.

L.p.	Wiek	Płeć	Nowe zachorowanie/wznowa	Poprzednie rozpoznanie gruźlicy, kiedy (rok)	Liczba osób z kontaktu	Uwagi
1.	55	m	wznowa	2020	1	-
2.	40	m	nowe zachorowanie	Nie dotyczy	1	-

1.11. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS

W 2025 r. na terenie powiatu zarejestrowano 2 przypadki nowo wykrytego zakażenia HIV. Oba przypadki dotyczyły mężczyzn w wieku 19 i 45 lat, jeden z nich wymagał hospitalizacji.

1.12. Tularemia

W 2025 r. odnotowano 1 przypadek tularemii u mężczyzny w wieku 44 lat po ukąszeniu owada. Ze względu na objawy kliniczne tj. ból głowy, gorączka, osłabienie, owrzodzenie, limfadenopatia (postać wrzodziejąco-węzłowa) mężczyzna był hospitalizowany, włączono antybiotykoterapię.

1.13. Legionelloza

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2025 r. nie zarejestrowano żadnego przypadku legionelozy.

1.14. Podsumowanie i wnioski

W 2025 r. odnotowano znaczny wzrost liczby zachorowań na grypę i choroby grypopodobne, w tym wywołane wirusem RSV (szczególnie u dzieci) w stosunku do roku poprzedniego, natomiast liczba zakażeń wywołanych wirusem SARS-CoV-2 utrzymywała się na podobnym poziomie. Ponadto dwukrotnie wzrosła zachorowalność na boreliozę. Odnotowano natomiast spadek zachorowalności na gruźlicę i ilości biegunek i zapaleń żołądkowo jelitowych o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu w stosunku do roku 2024. Natomiast liczba pokąszeń ludzi przez zwierzęta domowe i dzikie utrzymywała się na podobnym poziomie.

Wśród chorób wieku dziecięcego spadła liczba zachorowań na ospę wietrzną, szkarlatynę oraz krztusiec. Nie zarejestrowano żadnego przypadku odry, świnki i różyczki.

W 2025 r. zarejestrowano taką samą liczbę przypadków zakażeń wirusem zapalenia wątroby typu B i C, co w roku ubiegłym.

Choroby zakaźne są zagrożeniem dla ludzkiego zdrowia i życia, ponieważ łatwo rozprzestrzeniają się w środowisku. Kluczową rolę w zapobieganiu zakażeniom i chorobom zakaźnych odgrywa profilaktyka i edukacja. Ważne jest uświadamianie społeczeństwa jak istotny wpływ na nasze zdrowie mają szczepienia ochronne, dezynfekcja i mycie rąk, prawidłowe odżywianie, a także aktywność fizyczna i codzienne przebywanie na świeżym powietrzu, ale przede wszystkim kluczowe znaczenie ma unikanie kontaktów z osobami wykazującymi objawy chorobowe.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach prowadzi działania mające na celu ograniczenie zagrożeń związanych z występowaniem i rozprzestrzenianiem się czynników chorobotwórczych. Szczególnym nadzorem objęte są takie jednostki chorobowe jak: wirusowe zapalenia wątroby typu B i C, ogniska zbiorowe zatruc pokarmowych czy inwazyjna choroba meningokokowa. Równocześnie prowadzone są działania obejmujące szeroko pojętą profilaktykę podczas różnego rodzaju eventów, a także zamieszczanie prozdrowotnych informacji w mediach społecznościowych.

2. Szczepienia ochronne

2.1. Realizacja programu szczepień ochronnych

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach sprawuje nadzór na 6 punktami szczepień na terenie powiatu pyrzyckiego. Odpowiada także za dystrybucję preparatów szczepionkowych przeznaczonych na obowiązkowe szczepienia ochronne dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych z tzw. grup ryzyka, zgodnie z obowiązującym na dany rok Programem Szczepień Ochronnych. Preparaty odbierane są przez świadczeniodawców na podstawie aktualnych na dany rok upoważnień. Transport preparatów odbywa się w warunkach umożliwiających zachowanie zasad tzw. „łańcucha chłodniczego”, tak aby zachowana była odpowiednia temperatura na każdym etapie dystrybucji preparatów szczepionkowych. Każdy z punktów szczepień wyposażony jest w termotorby transportowe zabezpieczone wkładami chłodzącymi.

Podczas bieżących kontroli sprawdzane są m.in. bieżący stan sanitarny obiektów, w których znajdują się punkty szczepień, warunki przechowywania preparatów szczepionkowych, rodzaj sprzętu wykorzystywanego do przeprowadzania szczepień oraz terminowość i sposób prowadzenia dokumentacji. Wszystkie punkty szczepień na terenie powiatu prowadzą rejestry pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych do przechowywania preparatów szczepionkowych, posiadają również opracowane procedury postępowania na wypadek awarii urządzenia chłodniczego lub braku energii elektrycznej.

W trakcie kontroli w punktach szczepień prowadzono działania edukacyjne związane z postępowaniem z osobami nierealizującymi obowiązkowych szczepień ochronnych, postępowaniem w razie wystąpienia Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego, a także z podjęciem działań w stosunku do opiekunów dzieci odmawiających szczepień.

Informacje o osobach nierealizujących obowiązkowych szczepień ochronnych przekazywane są przez świadczeniodawców wykonujących szczepienia ochronne w systemie kwartalnym. Z roku na rok obserwujemy wzrost liczby dzieci, u których szczepienia nie są realizowane zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych. Na koniec 2025 r. na terenie powiatu odnotowano 88 dzieci, których rodzice nie zgłosili się wraz z nimi na obowiązkowe szczepienia ochronne. W ciągu roku u 10 dzieci uzupełniono brakujące szczepienia, a 5 osób uzyskało czasowe odroczenie od szczepień. Jedną z przyczyn nierealizowania szczepień obowiązkowych jest w dalszym ciągu wpływy ruchów antyszczepionkowych, natomiast w większości przypadków brak jest informacji o przyczynach rezygnacji z obowiązkowych szczepień ochronnych. Wielu rodziców nie zgłasza się z dziećmi na planowane szczepienia bez podania żadnej przyczyny, część odstępuje od szczepień w trakcie rozpoczętych już cykli, a niektórzy rodzice podejmują decyzję o całkowitym nieszczepieniu dziecka już od urodzenia. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach prowadzi działania mające na celu doprowadzenie do wykonania obowiązku m.in.: inicjuje wszczęcie postępowania egzekucyjnego w stosunku do rodziców/opiekunów (za pośrednictwem Wojewody Zachodniopomorskiego, który nakłada kary grzywny).

Na koniec 2025 r. w ramach działań podjętych wobec osób uchylających się od szczepień wystawiono 20 upomnień oraz skierowano 19 wniosków do wojewody o egzekucję administracyjną.

W 2025 r. na terenie powiatu pyrzyckiego kontynuowany był również program zalecanych szczepień ochronnych przeciwko wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV) wśród dziewczynek i chłopców w wieku od ukończenia 9 r.ż. do ukończenia 14 r.ż.

Ponadto w 2025 r. zgodnie z zaleceniem Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS) przeprowadzona została ogólnopolska kontrola kart szczepień dzieci i młodzieży w wieku 0-19 lat. Miała ona na celu uzyskanie dokładnych danych na temat realizacji obowiązkowego kalendarza szczepień oraz identyfikację przypadków nierealizowania tego obowiązku. Kontrole przeprowadzane były w punktach szczepień na terenie całego kraju, a uzyskane w trakcie kontroli dane przekazane zostały do GIS.

2.2. Niepożądane odczyny poszczepienne

Niepożądany odczyn poszczepienny jest reakcją organizmu na podaną szczepionkę. Zgodnie z obowiązującą definicją niepożądany odczyn poszczepienny (NOP) to zaburzenie stanu zdrowia, które wystąpiło w okresie 4 tygodni po podaniu szczepionki. Wyjątek stanowią odczyny po szczepieniu BCG – w tych wypadkach kryterium czasowe jest znacznie wydłużone, co wynika ze specyfiki szczepionki. Zakwalifikowanie NOP-u jako odczynu łagodnego, poważnego czy ciężkiego leży po stronie lekarza, który go podejrzewa lub rozpoznaje na podstawie badania lekarskiego i określonych kryteriów, a jego wystąpienie jest związane z indywidualną reakcją organizmu na podaną szczepionkę.

W 2025 r. na terenie powiatu pyrzyckiego zarejestrowano 1 niepożądany odczyn poszczepienny zakwalifikowany jako NOP łagodny po podaniu szczepionki przeciwko odrze, śwince i różyczce u dziewczynki w wieku 5 lat. U dziecka wystąpił odczyn w miejscu wstrzyknięcia, poza tym nie stwierdzono innych objawów.

2.3. Podsumowanie i wniosek

Kontrole sanitarne placówek realizujących obowiązkowe szczepienia ochronne, które zostały przeprowadzone w 2025 r. wykazały, że kierownicy przychodni dbają o odpowiednie zabezpieczenia preparatów szczepionkowych na wypadek wystąpienia sytuacji awaryjnych (np. awarii urządzenia chłodniczego, braku prądu) m.in. poprzez zakup nowych urządzeń chłodniczych, zapewnienie stałego monitoringu temperatury ich przechowywania oraz zapewnienia dodatkowego źródła zasilania lub urządzenia podtrzymującego zasilanie na czas awarii. W 2025 r. nie stwierdzono żadnych sytuacji awaryjnych w podległych Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Pyrzycach punktach szczepień.

Jednakże, podobnie jak w latach ubiegłych obserwuje się wzrost liczby osób nierealizujących obowiązkowych szczepień ochronnych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach przed podjęciem działań egzekucyjnych wysyła pisma informacyjne do rodziców dzieci, które mają zaległości w szczepieniach, o ciążyącym na nich obowiązku oraz o konsekwencjach prawnych niewykonania obowiązku szczepień. Sporadycznie zdarza się, że po otrzymaniu takiej informacji rodzice zgłaszają się z dziećmi na zaległe szczepienia. Jednak dalszy brak realizacji wykonania obowiązku szczepienia powoduje powstanie określonych konsekwencji (m.in. nałożenie grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązku).

Rodzice nierealizujący obowiązku szczepień u swoich dzieci najczęściej taką decyzję tłumaczą obawami przed skutkami ubocznymi szczepionek, a także przed wystąpieniem niepożądanego odczynu poszczepiennego. Ogromny i kluczowy wpływ na podejście rodziców do szczepień mają działania ruchów antyszczepionkowych.

Liczba nieszczepionych dzieci stale wzrasta, co niewątpliwie zagraża bezpieczeństwu epidemiologicznemu, dlatego ważne jest przekazywanie rzetelnych informacji o korzyściach płynących ze szczepień i terminowe ich wykonywanie zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych.

3. Sytuacja epidemiologiczna w szpitalach

3.1. Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

Z dniem 22.08.2019 r. został powołany Zarządzeniem nr 22/2019 Dyrektora Szpitala Powiatowego w Pyrzycach Zespół i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych. W skład zespołu wchodzi:

1. Przewodniczący – specjalista chorób zakaźnych,
2. Członek – pielęgniarka, specjalista ds. pielęgniarstwa epidemiologicznego,
3. Mikrobiolog - specjalista ds. mikrobiologii.

Kwalifikacje członków zespołu są zgodne z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 r. w sprawie kwalifikacji członków zespołu kontroli zakażeń szpitalnych. Do zadań zespołu kontroli zakażeń szpitalnych należy m.in.:

- opracowywanie planów i kierunków systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych,
- ocena wyników kontroli wewnętrznej przedstawianych przez zespół kontroli zakażeń szpitalnych,
- opracowywanie i aktualizacja standardów farmakoprofilaktyki i farmakoterapii zakażeń i chorób zakaźnych w szpitalu.

Spotkania Zespołu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych odbywają się raz na kwartał lub częściej w zależności od potrzeb i sytuacji epidemiologicznej szpitala.

Szpital nie posiada własnego laboratorium mikrobiologicznego, natomiast ma podpisaną umowę na w/w usługi z laboratorium zewnętrznym, które funkcjonuje w budynku szpitala.

Działania szpitala w zakresie zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym opierają się głównie na opracowanych w tym zakresie procedurach wewnętrznych. Wszystkie procedury zostały zaktualizowane w dniu 28.06.2024 r.

Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych w ciągu 2025 r. w szpitalu przeprowadził 20 kompleksowych kontroli wewnętrznych w zakresie przestrzegania przez personel procedur profilaktyki zakażeń, stanu sanitarno- higienicznego pomieszczeń szpitalnych, mających na celu zapobieganie rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych pomiędzy oddziałami oraz sprawdzenie poprawności wykonania czynności zgodnie z procedurami. Kontrole odnotowano w „Protokołach kontroli wewnętrznej”, które są zatwierdzane przez dyrektora jednostki.

Ponadto w 2025 r. przeprowadzono dodatkowe kontrole na oddziałach szpitala, które dotyczyły:

- terminów ważności pracowniczych książeczek zdrowia,
- czystości oddziałów,
- terminów ważności leków znajdujących się na oddziałach,
- przestrzegania instrukcji i procedur obowiązujących w szpitalu,
- przestrzegania segregacji odpadów medycznych i komunalnych z zachowaniem kolorystyki worków i pojemników,
- prawidłowego oznaczania pojemników służących do dezynfekcji narzędzi,
- rejestrowania pracy lamp bakteriobójczych,
- pomiarów temperatur w lodówkach przeznaczonych do przechowywania leków.

Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych zajmuje się również prowadzeniem szkoleń wśród personelu. W 2025 r. wśród personelu wszystkich oddziałów szpitalnych przeprowadzono następujące szkolenia:

1. Higiena rąk w placówkach ochrony zdrowia (4 szkolenia);
2. Wielokierunkowa strategia zapobiegania rozprzestrzeniania się pałeczek z rodziny Enterobacteriaceae wytwarzających karbapenemazy CPE;
3. Definicje i kryteria rozpoznania zakażenia szpitalnego w różnych populacjach pacjentów;
4. Stosowanie krótkich kaniul dożylnych- bezpieczny dostęp naczyniowy;
5. Zasady postępowania miejscowego i ogólnego w ranach/owrzodzeniach przewlekłych objętych procesem infekcji.

Ponadto zorganizowano dwa szkolenia z zakresu prawidłowej dezynfekcji rąk prowadzone przez firmę zewnętrzną. W szkoleniach uczestniczyły wszystkie pielęgniarki, opiekunki medyczne i salowe.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach w 2025 r. przeprowadzili 4 kontrole tematyczne w związku z wystąpieniem ognisk zakażeń wywołanych bakteriami *Klebsiella pneumoniae* NDM (+) na 2 oddziałach, a także 1 kontrolę interwencyjną w związku z wystąpieniem ogniska zakażeń wywołanego przez świerzbowca ludzkiego. W trakcie przeprowadzonych kontroli wydano zalecenia do bieżącego stosowania dla Zespołu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Ponadto prowadzono 1 postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami. W trakcie kontroli poza bieżącymi zaleceniami dot. pracy personelu w ognisku, zwrócono szczególną uwagę na konieczność uczestnictwa w szkoleniach z zakresu higieny rąk przez cały personel szpitala, w tym w szczególności przez lekarzy z poszczególnych jednostek.

3.2. Nadzór nad czynnikami alarmowymi w podmiotach leczniczych

Zakażenia szpitalne związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych stanowią w dalszym ciągu poważny problem wszystkich szpitali i powodują wydłużenie czasu pobytu chorego w placówce. Wykrywanie zakażeń szpitalnych jest niezbędnym warunkiem, umożliwiającym ich skuteczną kontrolę na terenie szpitala. Szpitale mają obowiązek rejestracji zakażeń szpitalnych oraz bieżącego zgłaszania ognisk zakażeń oraz pojedynczych zakażeń wywołanych przez drobnoustroje wielolekooporne. Wyizolowane patogeny chorobotwórcze mogą być nabyte zarówno poza szpitalem, jak i w trakcie hospitalizacji.

Od 2023 r. szpitale są zobowiązane do składania miesięcznych raportów dot. liczby wykonanych badań mikrobiologicznych. U pacjentów Szpitala Powiatowego w Pyrzycach w 2025 r. przeprowadzono łącznie 4084 badania mikrobiologiczne. Ilość badań na poszczególnych oddziałach przedstawia poniższa tabela.

L. p.	Nazwa oddziału	Liczba wykonanych badań mikrobiologicznych
1.	Oddział Chorób Wewnętrznych	3067
2.	Oddział Chirurgii Ogólnej	359
3.	Oddział Chirurgii Urazowo - Ortopedycznej	226
4.	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	375
5.	Zakład Opiekuńczo - Leczniczy	57

W szpitalu opracowano procedury związane z zakażeniami szpitalnymi. Izolację zakażonych pacjentów określa procedura KZ/1.10 Izolacja chorych zakażonych oraz pacjentów o podwyższonym ryzyku rozprzestrzeniania się zakażenia oraz procedury: KZ/3.1 Postępowanie w przypadku podejrzenia/wykrycia/kolonizacji *Clostridium difficile*, KZ/3.2

Postępowanie w przypadku identyfikacji szczepów bakteryjnych enterobakteriaceae wytwarzające karbapenemazy typu KPC, MBL lub OXY – 48.

Pacjenci z zakażeniem są w miarę możliwości izolowani w salach jednoosobowych lub kohortowani we wspólnych salach z zachowaniem pełnego reżimu sanitarnego ze strony personelu. W 2025 r. stosowano izolację kontaktową w przypadku stwierdzenia patogenów chorobotwórczych w wymazach bakteriologicznych pobranych od pacjentów.

W ciągu roku w Szpitalu Powiatowym w Pырzycach zarejestrowano 4 ogniska epidemiczne wywołane przez szczep bakteryjny Klebsiella pneumoniae NDM (+). W związku z powyższym w szpitalu prowadzono postępowania zgodnie z procedurą KZ/3.2 Postępowanie w przypadku identyfikacji szczepów bakteryjnych enterobakteriaceae wytwarzające karbapenemazy typu KPC, MBL lub OXA – 48. Ponadto stwierdzono 1 ognisko wywołanie przez świerzbowca ludzkiego. Zespół ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych wydał szczegółowe zalecenia dla personelu poszczególnych oddziałów, na których wystąpiły ogniska mające na celu ograniczenie transmisji patogenu.

W przypadku ognisk wywołanych Klebsiella pneumoniae NDM (+) podejrzanym źródłem zakażenia w ogniskach wg Zespołu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych było nosicielstwo jednego z pacjentów uaktywnione szerokowachlarzową antybiotykoterapią, a jako drogę przenoszenia zakażenia w ognisku wskazano brak wydzielonego personelu dla każdego pacjenta, bliski kontakt między pacjentami, a także niedokładną dezynfekcję rąk personelu. W trakcie trwania ognisk epidemicznych przeprowadzono badania przesiewowe co 7 dni u wszystkich pacjentów danego oddziału, a także u nowych osób bezpośrednio przed przyjęciem do oddziału. W ognisku wywołanym przez świerzbowca ludzkiego podejrzanym źródłem zakażenia była jedna z pacjentek przyjęta ze zmianami skórnymi, leczona przeciwko świerzbowi, ale z krótkotrwałym efektem. Natomiast jako drogę przenoszenia zakażenia w ognisku wskazano wspólny pobyt pacjentów na jednej sali, niedokładną dezynfekcję rąk (przez personel, pacjentów i osoby odwiedzające) oraz brak możliwości częstej zmiany materaców na łóżkach, a także pranie pościeli w zbyt niskiej temperaturze. Nie odnotowano żadnych zgonów w związku z ww. zakażeniami. Dane dotyczące ww. ognisk przedstawiono w poniższej tabeli.

Ognisko epidemiczne	Czynnik chorobotwórczy	Liczba osób w ognisku	Liczba badań mikrobiologicznych przeprowadzonych w trakcie trwania ogniska
1.	Klebsiella pneumoniae NDM (+)	3 pacjentów z potwierdzonym laboratoryjnie zakażeniem	13
2.	Klebsiella pneumoniae NDM (+)	2 pacjentów z potwierdzonym laboratoryjnie zakażeniem	14
3.	Klebsiella pneumoniae NDM (+)	3 pacjentów z potwierdzonym laboratoryjnie zakażeniem	20
4.	Klebsiella pneumoniae NDM (+)	9 pacjentów z potwierdzonym	251

		laboratoryjnie zakażeniem	
5.	Świerzbowiec ludzki	19 pacjentów z objawami, 7 osób z personelu z objawami, ale bez potwierdzenia laboratoryjnego	-

3.3. Podsumowanie i wnioski

Zakażenia szpitalne są jednym z najistotniejszych wyzwań dla systemów ochrony zdrowia zarówno w Polsce, jak i na świecie. Rozwijają się w wyniku procedur wykonywanych podczas hospitalizacji wpływając na skuteczność leczenia pacjentów oraz rokowania chorób, na które cierpią. Powiązane są również z licznymi powikłaniami, wydłużonym czasem hospitalizacji oraz znacznymi kosztami leczenia.

Narzędziem służącym ograniczeniu przypadków zakażeń szpitalnych powinien być prawidłowo działający system zapobiegania i zwalczania zakażeń. Opracowanie, wdrożenie, nadzór i egzekwowanie przestrzegania procedur higienicznych powinny stanowić podstawę działania zapobiegającemu zakażeniom. „Brudne” ręce personelu medycznego, skażone otoczenie chorego, zatrudnianie osób nieprzygotowanych do pracy w szpitalach są jednymi z głównych przyczyn rozprzestrzeniania się drobnoustrojów chorobotwórczych w środowisku szpitalnym.

Prawidłowa higiena i dezynfekcja rąk są kluczowa dla zapobiegania i ograniczania rozprzestrzeniania się zakażeń pomiędzy pracownikami ochrony zdrowia, pacjentami, a otoczeniem, dlatego edukacja i prowadzenie szkoleń z tego zakresu wśród całego personelu mającego kontakt z pacjentem i jego środowiskiem (nie tylko pielęgniarek, salowych, ratowników medycznych, ale też wśród lekarzy) jest ważnym elementem strategii prewencyjnych.

Nie mniej istotnym elementem jest racjonalna antybiotykoterapia. Nadużywanie i niewłaściwe stosowanie antybiotyków sprzyjają selekcji szczepów opornych, co znacząco utrudnia leczenie zakażeń szpitalnych.

Istotne znaczenie ma również diagnostyka zakażeń. Zwiększenie liczby badań u osób hospitalizowanych, wykonywanie badań przy przyjęciu pacjenta do szpitala z innej placówki lub gdy poprzednia hospitalizacja odbywała się w niedługim czasie przed kolejnym przyjęciem, powinno stanowić pierwsze działania pozwalające na szybkie wdrożenie procedur przeciwepidemicznych przy rozpoznaniu zakażenia (m.in. izolacji pacjenta z zakażeniem, wzmożenia reżimu sanitarnego) tak, aby zapobiec przeniesieniu patogenu na inne osoby oraz ich rozprzestrzenianie w środowisku szpitalnym i poza szpitalnym.

Infrastruktura obiektów oraz ich stan techniczny również mają wpływ na to, że procedury nie są przestrzegane. W trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych zwraca się szczególną uwagę na stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wydawane są decyzje zobowiązujące dyrekcję szpitala do ich usunięcia. W ciągu 2025 r. w związku z brakiem środków finansowych i technicznych na częściowe wykonanie obowiązków zawartych w wydanych wcześniej decyzjach administracyjnych dyrekcja Szpitala Powiatowego w Pyrzycach wносиła o przedłużeniu terminów ich wykonania.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Szpitale

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pырzycach znajduje się 1 szpital – Szpital Powiatowy w Pырzycach. Działalność lecznicza prowadzona jest w 4 oddziałach szpitalnych, Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym, poradniach specjalistycznych oraz w gabinecie nocnej i świątecznej opieki zdrowotnej.

Szpital Powiatowy w Pырzycach dysponuje 135 łózkami w następujących oddziałach:

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa oddziału</i>	<i>Liczba łózek</i>
1	Oddział chorób wewnętrznych	30
2	Oddział chirurgiczny	16
3	Oddział urazowo – ortopedyczny	15
4	Oddział anestezjologii i intensywnej terapii	4
5	Zakład Opiekuńczo – Leczniczy	70
	Razem	135

W szpitalu działają następujące poradnie:

<i>L.p.</i>	<i>Nazwa poradni</i>	<i>Data otwarcia</i>
1	Poradnia chirurgii ogólnej	01.12.2003 r.
2	Poradnia urazowo – ortopedyczna	01.12.2003 r.
3	Poradnia położniczo-ginekologiczna	01.12.2003 r.
4	Poradnia kardiologiczna	01.01.2005 r.
5	Poradnia pulmonologiczna	01.01.2005 r.
6	Poradnia preluksacyjna	01.01.2004 r.
7	Poradnia urologiczna	01.01.2003 r.
8	Poradnia diabetologiczna	15.03.2006 r.
9	Poradnia endokrynologiczna	01.05.2009 r.
10	Poradnia medycyny sportowej	01.05.2009 r.
11	POZ – nocna i świąteczna opieka zdrowotna	19.03.2011 r.
12	Poradnia gastroenterologiczna	20.12.2018 r.
13	Poradnia neurologiczna	01.07.2021 r.
14	Poradnia okulistyczna	28.08.2024 r.
15	Poradnia reumatologiczna	18.02.2025 r.

1.1. Infrastruktura obiektów, ich stan techniczny i funkcjonalność

W 2025 roku w stosunku do Szpitala Powiatowego w Pырzycach toczyło się postępowanie administracyjne w związku z wydanymi decyzjami administracyjnymi dotyczącymi następujących jednostek szpitala: Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Oddziału Chirurgii Ogólnej, Bloku Operacyjnego, Zakładu Opiekuńczo- Leczniczego, pomieszczenia do przechowywania odpadów medycznych oraz kuchni szpitalnej. Część

obowiązków zawartych w w/w decyzjach została wykonana, natomiast dla części obowiązków określono dłuższe terminy wykonania.

W 2025 r. w szpitalu przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową, której zakres dotyczył:

- nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne na oddziale chirurgii ogólnej oraz bloku operacyjnym,
- ocena realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych w podmiotach leczniczych oraz innych podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz dokumentacji tych działań,
- przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów użyteczności publicznej i nieruchomości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną, odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi oraz zaopatrzenia w wodę,
- przestrzeganie przepisów dotyczących warunków ustawa z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1162 z późn.zm.),
- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne oraz bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-technicznego w części skontrolowanych pomieszczeń, w związku z czym wydano decyzję administracyjną.

Ponadto w ciągu 2025 r. w obiekcie przeprowadzono 4 kontrole sprawdzające do wydanych wcześniej decyzji administracyjnych (1 dotycząca pomieszczeń Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego (ZOL) oraz 3 dotyczące innych jednostek szpitala), 1 kontrolę sanitarną w ZOL oraz 5 kontroli tematycznych w związku z ogniskami zakażeń.

Dyrekcja szpitala stara się na bieżąco oraz w miarę możliwości finansowych poprawiać stan sanitarno-techniczny obiektu oraz jego funkcjonalność. W 2025 r. w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach przeprowadzono następujące prace remontowe:

<i>Lp.</i>	<i>Miejsce dokonanych remontów</i>	<i>Remonty, które zostały wykonane</i>
1	ZOL	Malowanie sal, uzupełnienie gniazdek elektrycznych, położenie nowych płytek w 2 salach łóżkowych, malowanie wejścia na ZOL i drzwi pomieszczenia do fizjoterapii, uzupełnienie osłon okiennych
2	Sterylizacja	Naprawa drzwi, malowanie ścian, montaż hydrofora
3	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	Wymiana rur odprowadzających i doprowadzających wodę do zlewu z gabinetu lekarskim, obicie foteli
4	Oddział Wewnętrzny	Naprawa rur doprowadzających wodę w salach chorych
5	Izba przyjęć	Wymiana rur spustowych w pionie kanalizacyjnym
6	Kuchnia	Remont korytarza łączącego kuchnię z magazynem, malowanie magazynu owoców i warzyw

1.2. Zaopatrzenie szpitali w wodę

Podstawowe źródło zaopatrzenia w wodę do spożycia stanowi własne ujęcie wody. Produkcja wody w ostatnim roku kalendarzowym wyniosła 25 m³/d. Od czasu ostatniej kontroli nie przeprowadzono modernizacji stacji uzdatniania, remontów w hydroforni i na sieci wodociągowej mogących mieć wpływ na jakość wody. Wodociąg sieciowy stanowi rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę. Ujęcie własne szpitala produkuje wodę wyłącznie na potrzeby obiektu. Woda nie jest sprzedawana dla innych odbiorców. W wodę zaopatrywani są pacjenci oraz personel szpitala.

- Ocena jakości wody do spożycia

W trakcie roku 2025 pobrano 5 próbek wody z wodociągu przy Szpitalu Powiatowym w Pырzycach (4 badania w ramach kontroli wewnętrznej i 1 badanie w ramach kontroli urzędowej). Nie stwierdzono przekroczeń wartości parametrycznych.

- Ocena ciepłej wody użytkowej w zakresie bakterii Legionella

Woda podgrzewana jest przez Geotermia Pырzyce Sp. z o.o. poprzez wymiennik ciepła. Ciepła woda dodatkowo uzdatniania jest poprzez zastosowanie dwutlenku chloru, dozowanego automatycznie poprzez urządzenie OXCL. Serwis urządzenia, obejmujący między innymi kontrolę poprawności pracy urządzenia, przeprowadzony jest przez EuroClean Polska sp. z o.o. Ponadto w obiekcie zapewniono cyrkulację ciepłej wody użytkowej.

W marcu 2025 r. pobrano 8 próbek wody w ramach kontroli urzędowej. W zbadanych próbkach nie stwierdzono obecności bakterii z rodzaju Legionella.

Ponownie pobrane zostały próbki wody do badań w zakresie bakterii z rodzaju Legionella we wrześniu 2025 r. w ramach kontroli wewnętrznej przez Szpital. W zbadanych próbkach nie stwierdzono obecności bakterii z rodzaju Legionella.

1.3. Bloki żywieniowe

Na terenie powiatu pyrzyckiego pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład tj. Szpital Powiatowy w Pырzycach. Podczas sprawowania nadzoru nad zakładem, nie odnotowano zatruć pokarmowych oraz nie zgłaszano interwencji konsumenckich. W 2025 r. łącznie przeprowadzono 5 kontroli (3 sprawdzające, 1 sanitarną kompleksową oraz 1 tematyczną w związku z poborem próbek żywności do badań laboratoryjnych). Kontrolę kompleksową przeprowadzono wspólnie z sekcją higieny komunalnej, epidemiologią oraz higieną pracy, której zakres dotyczył:

- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów użyteczności publicznej i nieruchomości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną, odpadami medycznymi i komunalnymi, postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi oraz zaopatrzenia w wodę,
- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne higieny środowiska pracy,
- przestrzegania przepisów dotyczących warunków ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych,
- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne oraz bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-technicznego w części skontrolowanych pomieszczeń. Nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia dotyczyły sufitu w pomieszczeniu kuchni właściwej z uwagi na miejscowe zacieki i odpryski farby (przy kotłach warzelnych), kratki wentylacyjnych w okapach z uwagi na

odpryski farby i oznaki korozji oraz ścian w pomieszczeniu z prysznicem dla personelu kuchni z uwagi na miejscowe wykwyty wilgoci, zacieki i odpryski farby. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w przedmiocie. Strona pismem poinformowała o usunięciu uchybień, w związku z powyższym przeprowadzono kontrolę mającą na celu sprawdzenie usunięcia uchybień. W wyniku kontroli ustalono wykonanie uchybień. Dyrekcja szpitala stara się na bieżąco oraz w miarę możliwości finansowych poprawiać stan sanitarno-techniczny obiektu oraz jego funkcjonalność.

Zakład prowadzi działalność żywienia zbiorowego typu zamkniętego w zakresie produkcji posiłków od surowca do produktu gotowego, wydawanych na naczyniach wielokrotnego użytku. W szpitalu znajduje się kuchnia centralna oraz 3 kuchnie oddziałowe. Rozplanowanie pomieszczeń prawidłowe – brak krzyżowania dróg brudnej i czystej. Punkty wodne z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodą doposażone w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki papierowe. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt kuchni oddziałowych utrzymane w czystości.

Przy produkcji i wydawaniu posiłków zatrudnionych jest 8 osób oraz kierownik kuchni i magazynier. Personel posiada właściwą odzież ochronną oraz aktualną dokumentację lekarską dla celów sanitarno-epidemiologicznych i wymagane szkolenie dla osób wykonujących pracę przy produkcji lub obrocie żywnością oraz osób odpowiedzialnych za wdrożenie i stosowanie zasad systemu HACCP w zakładzie – przedstawiono do wglądu protokoły szkolenia okresowego wewnętrznego. W zakładzie przechowuje się próbki potraw przeznaczonych do żywienia pacjentów oraz klientów – gramatura, czas oraz przechowywanie prawidłowe. Próbkę pozostawione są w ilości 150 g na okres 72 godz. i przechowywane w wyznaczonym do tego urządzeniu chłodniczym. Artykuły spożywcze pod względem przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości aktualne. Ciągłość łańcucha chłodniczego zachowana. Temperatuty w urządzeniach chłodniczych prawidłowe. W zakładzie magazynowane są produkty sypkie w niewielkich ilościach. Znikoma ilość przechowywanych produktów wynika z częstych dostaw towarów do obiektu środkami transportu należącymi do dostawców. Prawidłowy rozdział oraz segregacja żywności. Do obróbki wstępnej jaj konsumpcyjnych wyznaczono pomieszczenie wyposażone w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Użyte do produkcji jaja poddane są obróbce wstępnej poprzez dezynfekcję termiczną. Do tego celu wydzielono osobny sprzęt. Ponadto jaja konsumpcyjne przechowywane są w odrębnym urządzeniu chłodniczym. W zakładzie znajduje się system śledzenia pochodzenia produktów i surowców – traceability.

Pion żywienia posiada opracowane i wdrożone procedury, dotyczące kontroli wewnętrznej tj. dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej i systemu HACCP. Zapisy prowadzone na bieżąco - rejestr kontroli dostaw nabiału, mięsa i wędlin oraz rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych. W zakładzie prowadzone są zabiegi deratyzacji i dezynsekcji. Zakład posiada umowę zawartą ze specjalistyczną firmą. Postępowanie z odpadami komunalnymi prawidłowe. Zakład zaopatrzono w wodę z własnego ujęcia. Badania prowadzone są w ramach kontroli wewnętrznej oraz kontroli urzędowej zgodnie z harmonogramem badań. Na dzień kontroli wyniki prawidłowe. W przypadku pogorszenia się jakości wody zakład zaopatruje się w wodę z sieci wodociągowej. Odprowadzanie ścieków do kanalizacji miejskiej. W zakładzie prowadzone są zabiegi deratyzacji i dezynsekcji. Zakład posiada umowę zawartą ze specjalistyczną firmą na usługi DDD – harmonogram realizacji usług 1 x w miesiącu. Prawidłowe postępowanie z odpadami pochodzenia zwierzęcego stanowiące materiał kategorii 3 w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określającego przepisy sanitarne dot. produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego,

nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylającego rozporządzenie (WE) nr 1774/2002, w myśl którego wszelkie podmioty zajmujące się żywnością na wszystkich etapach produkcji, natychmiast po wytworzeniu produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego zobowiązane są do ich identyfikacji i zapewniają wykonanie związanych z nimi czynności, zgodnie z założeniami tego rozporządzenia.

W zakładzie w widocznym miejscu umieszczono jadłospis z wykazem alergenów (na oddziałach na tablicach informacyjnych oraz w stołówce przy okienku wydawczym), które mogą pojawić się w danym produkcie, oraz informacje o pełnym wykazie składników poszczególnych potraw. Na tablicach informacyjnych na oddziałach oraz w stołówce przy okienku wydawczym wywieszono skoroszyt zawierający skład potraw. Obiady dla klientów z zewnątrz wydawane są w godzinach: 13.00 – 15.30.

Szpital bierze udział w programie pilotażowym w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach pn. „Dobry posiłek w szpitalu”, który obejmuje posiłki dla pacjentów z oddziału chirurgii, ortopedii i wewnętrznego. W dniu kontroli liczba pacjentów korzystających z posiłków w ramach programu: 39. Planowany termin zakończenia programu: 31.12.2025 r. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu” sporządzono jadłospis zawierający informacje o:

- rodzaju posiłku i jego składzie,
- dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika, soli,
- sposobie obróbki posiłku,
- obecności alergenów.

W ramach programu wydawane są 3 posiłki: I śniadanie: 8.00-9.00, obiad: 12.00-13.00, kolacja 17.00- 18.00. W wyniku kontroli ustalono, że posiłki wydawane z ramach powyższego programu przygotowywane są przez Kuchnię Szpitala, następnie porcjowane do opakowań jednokrotnego użytku i wydawane na oddziały. Naczynia jednokrotnego użytku przechowywane prawidłowo, posiadające dopuszczenia do kontaktu z żywnością.

Dokonano oceny jadłospisu (dieta normalna) posługując się arkuszem oceny dekadowej jadłospisów, z którego wynika, że otrzymał on ocenę zadowalającą. Ponadto w ramach UKŻ pobrano próbkę posiłku obiadowego w kierunku określenia wartości odżywczej: wartość energetyczna, białko, węglowodany, tłuszcze. Przeprowadzono analizę ryzyka. Ustalono, że posiłek obiadowy dostosowany jest do obowiązujących przepisów, kryteriów i norm dla żywionej grupy.

1.4. Dezynfekcja

Szpital Powiatowy w Pyrzycach korzysta z komory dezynfekcyjnej poza placówką. Usługi pralnicze wykonuje firma „Citonet” Sp. z o. o. ul. Rolna 4, 71-730 Szczecin. Pościel, poduszki i mopy posiadają czipy, dzięki czemu po praniu trafiają z powrotem na odpowiedni oddział. Ponadto wszystkie materace są zaopatrzone w pokrowce nieprzepuszczające zabrudzeń organicznych, łatwe do dezynfekcji.

Dezynfekcja powierzchni w szpitalu wykonywana jest zgodnie z obowiązującymi procedurami i harmonogramami dla poszczególnych zespołów pomieszczeń (m.in. oddziały, poradnie, pozostałe pomieszczenia). Procesy dezynfekcji prowadzone są przy użyciu następujących środków dezynfekcyjnych: Incidin foam, Incidin liquid spray, Actichlor plus, Medicarine, Incidin oxy wipe, Incidin oxy foam.

Dezynfekcję narzędzi wielokrotnego użycia wykonuje się bezpośrednio w gabinetach zabiegowych poszczególnych oddziałów. Narzędzia po użyciu umieszczane są w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zaopatrzonych w sita i pokrywy, odpowiednio oznakowanych. Do dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użycia stosuje się preparat Sekusept Aktiv. Zasady przeprowadzania dezynfekcji zawarte są w procedurach: KZ/1.5 Mycie, dezynfekcja i sterylizacja sprzętu medycznego.

Dezynfekcja endoskopów odbywa się w pracowni endoskopii znajdującej się na parterze szpitala, w specjalnie wydzielonym do tego celu pomieszczeniu (w dwóch myjkach chemiczno – termicznych Olimpus). Do dezynfekcji i mycia endoskopów w myjce stosowane są następujące środki: Cleaner ETD i Dezyfectant ETD. Pracownia posiada również myjkę ultradźwiękową. W obrębie pracowni znajduje się pomieszczenie dla pacjenta ze stanowiskiem wybudzeniowym, a także pomieszczenie higieniczno-sanitarne dla pacjentów z bidetem. Ponadto zapewniono wentylację grawitacyjną i klimatyzację. W pracowni wykonuje się badania i zabiegi w obrębie górnego i dolnego odcinka układu pokarmowego.

Dezynfekcja basenów i kaczek przeprowadzana jest manualnie (izba przyjęć), na oddziałach używa się basenów i kaczek jednorazowych utylizowanych w maceratorach. Szpital posiada maceratory na oddziale chorób wewnętrznych, chirurgii ogólnej i chirurgii urazowo-ortopedycznej. Do dezynfekcji stosuje się Actichlor plus i Medicarinę.

1.5. Sterylizacja

Szpital Powiatowy w Pyrzycach posiada obecnie 2 sterylizatory przelotowe (sterylizacja parą wodną) znajdujące się w Centralnej Sterylizatorni:

☐ CISA S.R.I. POMEZIA ROMA, nr fabryczny 10936/2006, nr ewidencyjny N 2324014657, TYP PS STS 553L'

☐ BELI – Med, nr fabryczny 11955/2010, typ 6-6-68 VS2, nr ewidencyjny M 2124001839. Ponadto placówka korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji gazowej. Umowa zawarta jest ze 109 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią SPZOZ w Szczecinie, ul. Piotra Skargi 9 – 11.

Sprzęt i materiały do sterylizacji przygotowywane są w oddziałach szpitalnych, gdzie prowadzone jest mycie i dezynfekcja narzędzi oraz ich pakietowanie. Personel wyznaczony do prowadzenia procesów sterylizacji posiada odpowiednie uprawnienia oraz szkolenia. Materiały przenoszone są do sterylizatorni w specjalnych zamykanych pojemnikach wydzielonych do każdego oddziału, a po procesie sterylizacji jałowe pakiety są dodatkowo chronione w czasie transportu na oddziały poprzez umieszczenie ich w workach foliowych i zamykanych pojemnikach. Przygotowanie materiału do sterylizacji, transport i przechowywanie materiału po sterylizacji określa obowiązująca w Szpitalu Powiatowym procedura: **KZ/1.5 Mycie, dezynfekcja i sterylizacja sprzętu medycznego- Załącznik nr 4 i Załącznik nr 5 do procedury.**

W szpitalu na bieżąco prowadzona jest kontrola wewnętrzna procesów sterylizacji. W 2025 r. przeprowadzono testy takie jak:

- ☐ testy BOWIE & DICK – (testy kontroli skuteczności usuwania powietrza i tworzenia próżni oraz jakość pary wodnej w autoklawie) wykonywane codziennie podczas rozgrzewania sterylizatora – 378 testów,
- ☐ kontrola biologiczna – 378 badań, testy biologiczne 1 x dziennie (100 AMB – odczyt po 24 godz.) oraz spora A 4 razy w roku (z uwagi na awarię autoklawu BELI-MED wykonano 7 badań skuteczności sterylizacji parą wodną w nadciśnieniu (Sporal A) – wszystkie posiewy jałowe),
- ☐ kontrola chemiczna – 8723 testy (testy do każdego wsadu codziennie, średnio co do drugiego pakietu, ponadto paski chemiczne umieszczone na pakietach, przebarwiają się w czasie cyklu sterylizacyjnego świadczą o prawidłowej sterylizacji).

Dokumentacja potwierdzająca skuteczność sterylizacji prowadzona jest w formie wydruków ze sterylizatorów.

W ciągu 2025 roku przeprowadzono następujące przeglądy i naprawy sterylizatorów:

1. Sterylizator CISA:

- ☐ doszczelnianie komory drzwi na siłowniku,
- ☐ wymiana uszczelki drzwi komory,
- ☐ wymiana przewodów zasilających grzałkę,
- ☐ wymiana sterownika.

2. Sterylizator BELI – MED:

- ☐ wymiana filtra zbiornika obiegowego,
- ☐ wymiana pompy próżniowej,
- ☐ wymiana czujnika ciśnienia komory,
- ☐ czyszczenie czujnika poziomu wody w wytwornicy pary,
- ☐ wymiana płyty wejść analogowych.,
- ☐ naprawa wycieku z pompy próżni,
- ☐ wymiana sterowników oraz zaworu zwrotnego do pompy.

W Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach stacja uzdatniania wody znajduje się w pomieszczeniu sterylizatorni jako integralna część sterylizatora. Szpital nie posiada stacji dializ i innych jednostek organizacyjnych szpitala, gdzie wymaga się stacji do uzdatniania wody.

1.6. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Sprzątanie pomieszczeń szpitalnych wykonywane jest przez personel szpitala, nie korzysta się z usług firmy zewnętrznej. Do sprzątania używane są wózki gospodarcze wyposażone we wiadra w dwóch kolorach, worki na odpady i brudną bieliznę oraz mopy (mopy zaczipowane ok 1000 szt.). Mopy po użyciu umieszczane są w workach i przekazywane do prania. Sprzęt do sprzątania przechowywany jest w pomieszczeniach „brudownikach” przeznaczonych do tego celu. Postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu i zalecenia szczegółowe zawarte są w instrukcjach i procedurach obowiązujących w Szpitalu Powiatowym. Szpital ma opracowaną i wdrożoną procedurę KZ/1.3; KZ/1.4 Sprzątanie i dekontaminacja pomieszczeń szpitalnych i sprzętu użytkowego.

Ponadto w 2025 r. przeprowadzono w szpitalu zabiegi dezynsekcji i deratyzacji przez firmę DDD PESTOKIL Bartosz Kopczuk ul. Cegielniana 3, 49-300 Brzeg. Zabiegi dezynsekcji w kuchni szpitalnej odbywały się raz w miesiącu, a w budynku szpitala 2 razy na kwartał. Usługi deratyzacyjne wykonywane są co miesiąc i polegają na przeglądzie i uzupełnianiu stacji deratyzacyjnej. Do tego celu używa się m.in. takich środków jak: Alfasect, Cipex 10E, Mythic żel i Rat Killer Perfekt.

1.7. Postępowanie z bielizną szpitalną

Szpital korzysta z komory dezynfekcyjnej na zewnątrz. Usługi pralnicze wykonuje CITONET Szczecin Sp. z o.o. ul. Rolna 4, 71-730 Szczecin Toruńskie Zakłady Materiałów Opatrunkowych SA, ul. Żółkiewskiego 20/26, 87-100 Toruń. Umowa obejmuje usługę prania, dezynfekcji, suszenie, maglowanie, składanie, segregowanie bielizny według rodzajów oraz pakowanie asortymentu, sterylizację wysokotemperaturową asortymentu operacyjnego wraz z dzierżawą bielizny szpitalnej, operacyjnej, odzieży ochronnej i transportem. Transport bielizny brudnej odbywa się specjalistycznym środkiem transportu należącym do ww. firmy specjalistycznej 3 razy w tygodniu. Bielizna brudna do czasu transportu do centralnego magazynu bielizny brudnej przechowywana jest w brudownikach na oddziałach szpitalnych, skąd następnie przewożona jest do centralnego magazynu bielizny brudnej w workach foliowych na specjalnym wózku na kółkach. Podczas kontroli obiektu nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Postępowanie z bielizną czystą:

Skontrolowano centralny magazyn bielizny czystej w pomieszczeniach piwnicznych. Magazyn wyposażono w metalowe regały z ofoliowanymi blatami z podziałem na oddziały szpitalne (na regałach: poszwy, poszewki, prześcieradła oraz podkłady) oraz ofoliowany stół do rozdziału bielizny. Ponadto na wyposażeniu magazynu znajdują się kosze typu hotelowego oraz szafa transportowa ze stali nierdzewnej służąca do przewozu bielizny na oddziały. Wyposażenie magazynu jest w dobrym stanie sanitarno-technicznym, bez widocznych uszkodzeń, czyste. Magazyn wyposażony jest w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. Przy umywalce dostępne są mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe oraz kosz na odpady komunalne z wkładem foliowym. Ściany w magazynie pokryte glazurą do wys. ok.1,5 m. Ściany oraz podłoga w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Pomieszczenia magazynu bielizny czystej utrzymane są we właściwym stanie porządkowym. W pomieszczeniu zapewniona wentylacja mechaniczna oraz 4 uchylne okna.

Transport bielizny czystej

Odbiór bielizny z magazynu bielizny czystej odbywa się w wyznaczonych dniach i godzinach. Pracownik transportu wewnętrznego przed odbiorem bielizny przeprowadza higieniczne mycie i dezynfekcję rąk. Pracownik transportu wewnętrznego przygotowuje szafę do transportu bielizny czystej, przeprowadza mycie i dezynfekcję wnętrza szafy oraz części zewnętrznych. Pracownik przewozi bieliznę w szafie przeznaczonej tylko do transportu bielizny czystej. Transport bielizny czystej odbywa się wewnątrz szpitala w kierunku wind. Po zakończeniu transportu myje detergentem szafę w środku i na zewnątrz. Bielizna zapakowana jest w podwójne worki szczelnie zamknięte.

Postępowanie z bielizną brudną:

Skontrolowano centralny magazyn bielizny brudnej, który znajduje się w pomieszczeniach piwnicznych szpitala. W magazynie zapewniona śluza z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym z natryskiem, z ustępem, pomieszczeniem z umywalką z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody, szafą, stołem i szafkami podręcznymi. Ściany pokryte glazurą a podłogi terakotą. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy pomieszczeń dobry. W pomieszczeniu z częścią brudną powierzchnie ścian i podłogi są gładkie i łatwo zmywalne. Połączenie podłogi i ścian jest bez szczelinowe. Ściany pokryte farbą zmywalną, czyste. Podłoga w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Pomieszczenie wyposażone jest wentylację grawitacyjną. Dodatkowo zainstalowany jest wentylator mechaniczny oraz zapewnione są 4 okna uchylne. W pomieszczeniu znajduje się umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, wyposażona w mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk, ręcznik papierowy oraz zamykany pojemnik na odpady

komunalne wyłożony workiem foliowym. Przy umywalce zlokalizowano również pojemnik na odpady medyczne koloru czerwonego oznakowany kodem odpadów *18.01.03, wykorzystywany w razie potrzeby przy sortowaniu bielizny brudnej. Bielizna brudna składowana jest w workach foliowych na 4 podestach. Na wyposażeniu są również 4 wózki metalowe typu hotelowego do wywozu brudnej bielizny – wózki w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Powierzchnie mebli stanowiących wyposażenie magazynu są gładkie, łatwo zmywalne utrzymane w bieżącej czystości.

1.8. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami

Tabel Nr 5.4 Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro-morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro-morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
1.	Szpital Powiatowy w Pyrzycach	ul. Jana Pawła II nr 2, 74-200 Pyrzyce	Brak	3	6	

*szpital jest zobowiązany zapewnić chłodnię

Na terenie szpitala zapewniono miejsce do przechowywania zwłok, brak jest prosektorium. Pomieszczenia z chłodnią do przechowywania zwłok dzierżawione są dla Usługowego Zakładu Pogrzebowego F. Dudziak. ul. Cmentarna 1, 74-200 Pyrzyce. Przedmiotem umowy jest dozór i utrzymanie we właściwym stanie pomieszczeń chłodni do przechowywania zwłok, wraz z najmem ww. pomieszczeń i znajdującego się w nim sprzętu oraz usługa przejęcia zwłok pacjenta od pielęgniarki do pomieszczeń chłodni szpitalnej i wydawania zwłok osobom uprawnionym. W głównym budynku szpitala, wydzielone zostało pomieszczenie Post-mortem, zamykane na klucz, niedostępne dla osób postronnych. Pomieszczenie posiada ściany, sufit i podłogę w dobrym stanie sanitarno-porządkowym oraz sanitarno-technicznym, gładkie, łatwo zmywalne. Dodatkowo w pomieszczeniu zamontowano przenośny klimatyzator. Zwłoki osoby zmarłej z oddziałów szpitalnych, przewożone są do pomieszczenia Post-mortem nie wcześniej niż po upływie 2 godzin od czasu zgonu (dodatkowe pomieszczenia Post-mortem znajdują się na Oddziale Chorób Wewnętrznych oraz na ZOL-u). Transport zwłok odbywa się przystosowanymi do tego środkami transportu w zamykanych kapsułach, które znajdują się na wyposażeniu oddziałów szpitala. Następnie z pomieszczenia Post-mortem, zwłoki odbierane są przez pracowników Usługowego Zakładu Pogrzebowego F. Dudziak, ul. Cmentarna 1, 74-200 Pyrzyce, w czasie nie dłuższym niż 2 godziny i przewożone następnie do chłodni. Pomieszczenia z chłodnią do przechowywania zwłok znajdują się w osobnym budynku na terenie Szpitala i dzierżawione są dla Usługowego Zakładu Pogrzebowego F. Dudziak. ul. Cmentarna 1, 74-200 Pyrzyce. Obowiązuje aneks do umowy dzierżawy z dnia 17.02.2014 r. zawarty z ww. podmiotem. Przedmiotem umowy jest dozór i utrzymanie we właściwym stanie pomieszczeń chłodni do przechowywania zwłok, wraz z najmem ww. pomieszczeń i znajdującego się w nim sprzętu i wydawania zwłok pacjenta osobom uprawnionym. Kontrola pomieszczeń prowadzona jest w związku z kontrolą w Usługowym Zakładzie Pogrzebowym F. Dudziak. Ostatnia kontrola chłodni miała miejsce 10.03.2025 r. i nie wykazała nieprawidłowości.

2. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Obiekty prowadzące działalność leczniczą na terenie powiatu pyrzyckiego w 2025 r.

Rodzaj placówki	Liczba obiektów wg ewidencji na 31.12.2025 r.	Liczba skontrolowanych obiektów
Zakłady opieki zdrowotnej ogółem	26	16
Praktyki lekarskie, pielęgniarskie ogółem oraz inne podmioty prowadzące działalność leczniczą	29	11

W ramach nadzoru nad podmiotami działalności leczniczej w 2025 r. skontrolowano 16 podmiotów leczniczych oraz 11 obiektów prowadzących działalność leczniczą w ramach praktyk zawodowych. Łącznie przeprowadzono 49 kontroli w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

W ciągu 2025 r. w 5 podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące zarówno stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń oraz prowadzonej dokumentacji dot. kontrolowanych działów. Z uwagi na nieprawidłowości dot. stanu technicznego pomieszczeń wydano łącznie 5 decyzji administracyjnych (3 decyzje administracyjne z terminami usunięcia nieprawidłowości zgodnymi z deklarowanymi przez strony postępowania oraz 2 prolongaty). W pozostałych przypadkach z uwagi na usunięcie nieprawidłowości w krótkim czasie i przeprowadzone kontrole sprawdzające wydano decyzje umarzające wszczęte już postępowanie administracyjne.

W 2025 r. nie nałożono mandatów karnych na podmioty wykonujące działalność leczniczą.

W skontrolowanych placówkach utrzymaniem czystości i porządku zajmuje się personel – żadna z przychodni nie korzysta z usług firm sprzątających. Sprzęt porządkowy (wiadra, mopy) jest oznakowany, wydzielony osobno do sprzątania gabinetów oraz do pozostałych pomieszczeń. W większości obiektów są wydzielone pomieszczenia porządkowe przeznaczone do przechowywania w/w sprzętu oraz środków czystości. W części obiektów, w których brak jest technicznych możliwości wydzielenia osobnego pomieszczenia, przeznaczono do tego celu oddzielne szafy lub wydzielono miejsca na sprzęt porządkowy. Kierownicy ośrodków zapewniają na bieżąco zapas środków do mycia i dezynfekcji: rąk, skóry, powierzchni oraz narzędzi i sprzętu medycznego. Opracowane są również procedury w zakresie sprzątania i dezynfekcji, które są aktualizowane w większości obiektów m.in. po zmianie środków dezynfekcyjnych.

W przychodniach i poradniach dezynfekcja powierzchni małych, trudnodostępnych prowadzona jest zazwyczaj przy użyciu gotowych środków niewymagających rozcieńczenia oraz chusteczek dezynfekujących. Natomiast do dezynfekcji dużych powierzchni (m.in.: podłogi, ściany) stosuje się zazwyczaj środki wymagające sporządzenia roztworu.

Punkty wodne w skontrolowanych zakładach prowadzących działalność leczniczą są odpowiednio wyposażone w: umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem płynnym oraz środkiem antyseptycznym do rąk, ręczniki papierowe jednorazowego użycia oraz pojemniki na zużyte ręczniki. W przychodniach zapewniono odpowiednie dozowniki preparatów dezynfekcyjnych w gabinetach zabiegowych, tak aby odmierzana była dostateczna ilość środka dezynfekcyjnego

W skontrolowanych podmiotach (przychodniach) wykorzystuje się głównie sprzęt medyczny jednorazowy nie wymagający sterylizacji. W przypadku wykorzystywania narzędzi wielokrotnego użycia są one przekazywane do sterylizacji (zazwyczaj do sterylizatorni w Szpitalu Powiatowym w Pyrzycach).

W trakcie kontroli sprawdzano również sposób postępowania z odpadami medycznymi. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono posiadanie stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów medycznych. Odpady gromadzone są w przeznaczonych do tego celu pojemnikach lub workach i do czasu odbioru przez firmę utylizującą przechowywane są w warunkach chłodniczych w przeznaczonych do tego celu lodówkach.

3. Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

W 2025 r. poddano kontroli 11 gabinetów świadczących usługi w ramach indywidualnych/indywidualnych specjalistycznych praktyk zawodowych. W 3 z nich stwierdzono nieprawidłowości (w 1 gabinecie nieprawidłowości dotyczyły stanu technicznego, w 1 dot. dezynfekcji, sterylizacji narzędzi i dokumentacji z tego zakresu i w 1 dot. gospodarki odpadami medycznymi). W związku z powyższym wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości z terminem zgodnym z deklarowanym przez stronę, a także 2 decyzje umarzające postępowanie ze względu na krótki czas usunięcia nieprawidłowości.

Personel w kontrolowanych obiektach stara się utrzymywać je w należyтым stanie sanitarnym i technicznym. W 2025 r. w 1 obiekcie działalności leczniczej w ramach praktyk zawodowych nałożono mandat karny za nieprawidłową gospodarkę odpadami medycznymi.

Sprzęt porządkowy wydzielony do sprząwania gabinetów i odpowiednio opisany, przechowywany jest w przeznaczonych do tego celu miejscach/pomieszczeniach (najczęściej w wydzielonych szafach w gabinetach lub w pomieszczeniach porządkowych). Sprząwaniem zajmuje się zazwyczaj wyznaczona osoba z personelu. W przypadku gabinetów stomatologicznych zlokalizowanych w przychodniach za sprząwanie odpowiada często personel ośrodków - w ramach umowy najmu.

Stanowiska mycia rąk zaopatrzone są w bieżącą ciepłą i zimną wodę, mydło w płynie, ręczniki papierowe, preparaty do dezynfekcji rąk. Jednak w trakcie kontroli w 1 z gabinetów stomatologicznych stwierdzono brak dozownika na preparat do dezynfekcji rąk przy punkcie wodnym.

Dezynfekcja powierzchni, sprzętów i narzędzi prowadzona jest przy użyciu specjalistycznych środków dezynfekcyjnych o szerokim spektrum działania. Narzędzia wielokrotnego użycia wykorzystywane są głównie w gabinetach stomatologicznych. Wszystkie gabinety posiadają własne sterylizatory. Narzędzia po sterylizacji przechowuje się zazwyczaj w wydzielonych szafkach lub szufladach, zabezpieczone przed ewentualnym zanieczyszczeniem. Wanny dezynfekcyjne oznakowywane są etykietą zawierającą nazwę środka dezynfekcyjnego, jego stężenie oraz datę przygotowania roztworu. W 2025 r. w żadnym z nadzorowanych obiektów posiadających sterylizator, które wykonały badania testem biologicznym nie zakwestionowano badań skuteczności sterylizacji. W trakcie kontroli w jednym z gabinetów stomatologicznych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z narzędziami wielokrotnego użycia tj. brak przestrzegania opracowanej na potrzeby gabinetu procedury dezynfekcji i sterylizacji końcówek stomatologicznych. W trakcie kontroli sprawdzającej stwierdzono, że sposób postępowania z końcówkami został poprawiony.

Odpady medyczne wytwarzane w ramach świadczonych usług są segregowane na zakaźne, specjalne i pozostałe. Stosuje się odpowiednią kolorystykę worków na odpady. Odpady zakaźne o ostrych końcach gromadzone są w pojemnikach odpornych na przekłucie. Pojemniki oraz worki są w większości oznakowywane odpowiednią etykietą. W trakcie kontroli w jednym z gabinetów stomatologicznych stwierdzono jednak nieprawidłowości z zakresu gospodarki odpadami medycznymi: w gabinecie obecność nieoznakowanego pojemnika na odpady o ostrych końcach z odpadami medycznymi, a także nieoznakowanego czerwonego worka do gromadzenia odpadów miękkich, ponadto stwierdzono, że urządzenie chłodnicze do wstępnego magazynowania odpadów medycznych jest niesprawne, temperatura w lodówce wynosiła powyżej 100C. W trakcie kontroli sprawdzającej stwierdzono, że sposób postępowania z odpadami medycznymi uległ poprawie, worki są prawidłowo oznakowane, urządzenie chłodnicze zostało wymienione na nowe.

Podsumowanie i wnioski

W większości placówek wykonujących działalność leczniczą osoby kierujące podmiotami starają się na bieżąco usuwać stwierdzone nieprawidłowości i dążą do poprawy stanu sanitarno-technicznego podmiotów. W trakcie kontroli szczególną uwagę zwraca się na sposób prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji oraz na postępowanie z odpadami medycznymi zakaźnymi, co ma istotne znaczenie w zapobieganiu rozprzestrzeniania się patogenów chorobotwórczych.

Wprowadzenie i stosowanie procedur higienicznych dotyczących sprzątania, mycia, dezynfekcji i sterylizacji umożliwia ograniczenie szerzenia się drobnoustrojów chorobotwórczych. Dodatkowo stosowanie środków ochrony indywidualnej zmniejsza ryzyko narażenia na te czynniki. We wszystkich placówkach opracowane są procedury mające na celu ograniczenie zakażeń. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono dostępność preparatów do dezynfekcji rąk.

W skontrolowanych w 2025 r. obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie bieżącej czystości i porządku.

W ramach nadzoru nad placówkami wykonującymi działalność leczniczą poza sprawdzaniem warunków sanitarno-technicznych zwracano również uwagę na przestrzeganie zakazu palenia tytoniu na terenie obiektów. Zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w obiektach stosuje się oznakowania słowno-graficzne o zakazie palenia (w tym papierosów elektronicznych). Wszystkie skontrolowane obiekty posiadały w widocznych miejscach oznaczenia informujące o ww. zakazie.

4. Postępowanie z odpadami medycznymi

W 2025 w trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych sprawdzano sposób postępowania z odpadami medycznymi. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono posiadanie stosownych umów na odbiór i utylizację odpadów zakaźnych. Podmioty lecznicze prowadzą dokumentację w zakresie gospodarki odpadami medycznymi (zgłaszania i przekazywania do odbioru i utylizacji) w formie elektronicznej.

Odpady medyczne wytwarzane w ramach świadczonych usług są segregowane na zakaźne, specjalne i pozostałe. Stosuje się odpowiednią kolorystykę worków na odpady. Odpady zakaźne o ostrych końcach gromadzone są w pojemnikach czerwonych odpornych na przekłucie. Odpady zakaźne miękkie gromadzi się w workach koloru czerwonego. Pojemniki oraz worki były w większości oznakowywane odpowiednimi etykietami. Pojemniki i worki z odpadami powinny być oznakowane etykietą zawierająca dane wytwórcy odpadów, datę i

godzinę rozpoczęcia i zakończenia gromadzenia odpadów. Przechowywanie odpadów do czasu ich odbioru przez firmy zewnętrzne odbywa się w warunkach chłodniczych.

W 2025 r. wyłącznie w jednym z obiektów stwierdzono nieprawidłowości dot. gospodarki odpadami medycznymi (nieoznakowany pojemnik oraz worek z odpadami medycznymi, niesprawne urządzenie chłodnicze przeznaczone do magazynowania odpadów w jednym z gabinetów stomatologicznych, za co nałożono mandat karny). W trakcie kontroli sprawdzającej stwierdzono, że sposób postępowania z odpadami medycznymi uległ poprawie i odpady są gromadzone i przechowywane we właściwy sposób.

Szpital funkcjonujący na terenie powiatu pyrzyckiego nie posiada instalacji służącej do utylizacji odpadów medycznych oraz nie prowadzi inwestycji w tym zakresie. Podmiot wytwarza odpady medyczne, a następnie magazynuje je przed przekazaniem do unieszkodliwienia. Szpital Powiatowy w Pyrzycach posiada zawartą umowę na utylizację odpadów z Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej, ul. Niechorska 24, 72-300 Gryfice. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług w zakresie odbioru, transportu i unieszkodliwiania odpadów medycznych. Umowa jest zawarta na czas określony do dnia 28.02.2026 r. Odpady medyczne odbierane są przez firmę transportującą (Cor-Mix Piotr Tworek, ul. Myśliwska 8/1, 72-500 Międzyzdroje - według kart przekazania odpadów) 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy, piątki). Odpady medyczne na oddziałach gromadzone są w wydzielonych oznakowanych pojemnikach oraz workach koloru czerwonego. Czas przechowywania w miejscu powstawania nie jest dłuższy niż 24 godziny. Postępowanie z odpadami w miejscu ich powstawania zostało zawarte w procedurze ŚO 13 Segregacja odpadów medycznych niebezpiecznych i komunalnych.

Transport wewnątrz odpadów medycznych z miejsca ich powstawania do miejsca magazynowania odbywa się zamykanymi i oznakowanymi kodem odpadów 18.01.02* lub 18.01.03 wózkami o pojemności 120 l przeznaczonymi wyłącznie do tego celu. Odbiór odpadów z oddziałów szpitalnych odbywa się w wyznaczonych porach dnia oraz wg potrzeb. Odpady medyczne do czasu odbioru przez firmę transportującą, magazynowane są w osobnym budynku przeznaczonym wyłącznie do magazynowania odpadów medycznych z niezależnym wejściem. Budynek zabezpieczony jest przed dostępem osób postronnych, owadów gryzoni i innych zwierząt oraz promieniowaniem słonecznym (budynek nie posiada okien). Drzwi wejściowe nie posiadają progów, co umożliwia swobodny transport pojemników z odpadami. Przed pomieszczeniem służącym do gromadzenia odpadów zlokalizowany jest przedsionek wyposażony w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą. W pomieszczeniu wstępnego magazynowania odpadów medycznych zamontowana jest kratka ściekowa z odpływem, z której ewentualne odcieki z odpadów medycznych trafiają do odstoju o pojemności 200 litrów znajdującego się poza pomieszczeniem magazynowania odpadów (na zewnątrz budynku), wbudowanego w ziemi, szczelnie zamkniętego. Pomieszczenie wyposażone jest w agregat chłodniczy. Odpady o kodzie 180102*, 180103*, 180104* oraz 180109* składowane są w zamykanych mobilnych kontenerach o poj. 700 litrów. Obiekt posiada procedurę segregacji odpadów medycznych niebezpiecznych i komunalnych na stanowiskach pracy, gdzie wytwarza się odpady medyczne.

III. Higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach w 2025 r. objęto nadzorem sanitarnym 1 512 zakładów:

- produkcji żywności – 1204 obiektów, w tym:
 - producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni - 1173, co stanowi 97 % wszystkich zakładów produkcji,
- obrotu żywnością – 206 obiektów, w tym 48 środków transportu,
- żywienia zbiorowego – 90 obiektów, tj.:
 - zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 30,
 - zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – 57,
 - zakłady usług cateringowych – 3,
- wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 1,
- obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 11.

W roku sprawozdawczym:

- skontrolowano 252 zakłady będące pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pырzycach, przeprowadzając 368 kontroli sanitarnych,
- skontrolowano 12 zakładów spoza rejestru zakładów, w których przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych,
- oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – 154 zakłady,
- łącznie wydano 135 decyzji, w tym:
 - zatwierdzających zakład w ciągu roku – 20,
 - zatwierdzających warunkowo zakład – 1,
 - unieruchamiających zakład – 1,
 - umarzających – 11,
 - nakazujących poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu – 16,
 - wygaszające – 3,
 - wykreślające zakład z rejestru zakładów podlegających organom urzędowej kontroli PIS – 53,
 - zmieniających i uchylających – 7,
 - zmieniających zakres prowadzonej działalności (rozszerzających) – 23,
- w 17 przypadkach ukarano osoby winne zaniedbań w zakresie braku przestrzegania podstawowych wymagań sanitarnych mandatami karnymi na sumę 3200 zł,
- wystosowano 66 decyzji płatniczych,
- w ramach nadzoru nad jakością zdrowotną produktów pobrano 134 próbki w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, 1 w ramach prowadzonego dochodzenia epidemiologicznego oraz 5 kosmetyków,
- wydano 2 postanowienia,
- przyjęto 20 interwencji, w tym 18 zgłoszeń/interwencji rozpatrzono we własnym zakresie, uznając 5 za zasadnych oraz 13 niezasadnych.

1.1. Zakłady produkcji żywności

Nadzorem sanitarnym w 2025 r. objęto 31 zakładów produkcji żywności. W tej grupie zakładów wydano 22 decyzje, w tym:

- nakazujących poprawę stanu sanitarno – technicznego zakładu - 1
- zatwierdzających zakład - 2
- płatniczych – 7,
- wykreślających zakład - 3
- umarzających - 1
- prolongujących - 1
- zatwierdzających rozszerzenie zakres – 6
- wygaszających - 1

Liczba przyjętych interwencji – 2.

Do badań laboratoryjnych pobrano 30 próbek w kierunku:

- określenia jakości mikrobiologicznej - 15 próbek,
- określenia kryteriów czystości substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych – 1 próbkę,
- pozostałości pestycydów – 6 próbek
- pozostałości mikotoksyn – 3 próbki,
- organizmów zmodyfikowanych genetycznie – 1 próbka
- próbki sanitarne (zmiotki) – 4, w tym 1 próbkę zdyskwalifikowano.

Automaty do lodów

Wg rejestru zakładów w ciągu roku – 7 obiektów

Skontrolowano – 5

Liczba kontroli i rekontroli – 8

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 7

Liczba pobranych próbek – 10 –niezakwestionowane

Liczba decyzji – 5 (2 decyzje zatwierdzające, 1 zmieniająca zakres prowadzonej działalności, 1 umarzająca, 1 wykreślająca).

W zakładach produkcja lodów odbywa się głównie na bazie koncentratu lodów w proszku oraz wody zakupywanej w oryginalnych opakowaniach jednostkowych lub wody wodociągowej. Tylko w jednym zakładzie lody produkowane są na bazie koncentratu lodów w proszku, śmietanki i mleka.

Pobrano próbki lodów z automatu (2x5) do badań laboratoryjnych w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej (Salmonella – obecność w 25g, Listeria monocytogenes – liczba w 1g, Enterobacteriaceae – liczba w 1g) oraz oceny organoleptycznej. Próbki nie zostały zakwestionowane.

Piekarnie

W ewidencji – 3 obiekty

Skontrolowano - 3 obiekty

Ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu – 3

Zaliczonych do kategorii wysokiego ryzyka – 1, niskiego - 2

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 3

Liczba kontroli i rekontroli – 7, w tym 1 interwencyjna w ramach systemu RASFF.

Liczba pobranych próbek – 4- zmiotki –1 próbkę zakwestionowano.

Liczba decyzji – 2 (1 dotycząca poprawy stanu sanitarno – technicznego oraz 1 zmieniająca zakres prowadzonej działalności).

Liczba mandatów – 1 na kwotę 200 zł.

Na terenie powiatu pyrzyckiego nadzorowane piekarnie są obiektami niewielkimi. Prowadzą działalność produkcyjną w zakresie wypieku pieczywa - chleba, bułek oraz niewielkiej ilości wyrobów cukierniczych m.in. drożdżówek, chałek, pączków oraz ciast. Dystrybucja pieczywa odbywa się w większości na rynku lokalnym powiatu.

W roku 2025 r. w jednym zakładzie w ramach próbek rezerwowych pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki sanitarne (zmiotki) w celu określenia szkodników i ich pozostałości. Wyniki badań próbki pobranej w pomieszczeniu magazynu mąki spełniały wymagania, natomiast próbka pobrana w hali produkcyjnej z powierzchni przesiewacza mąki i podłogi wokół przesiewacza nie spełniała wymagań z uwagi na obecność szkodników i ich pozostałości. Właściciele zakładu w dniu powzięcia informacji podjęli natychmiastowe

działania naprawcze ustalone z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pyrzycach. W ramach kontroli sprawdzającej pobrano do badań ponownie 2 próbki sanitarne (zmiotki) w celu określenia szkodników i ich pozostałości. Wyniki zgodne.

W jednym z zakładów wydano decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarno – technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych z uwagi na zabrudzenia, zacieki, pęknięcia i odpryski farby.

Za brak czystości i porządku w jednym z zakładów nałożono mandat karny 1x200 zł.

Ciastkarnie

W ewidencji - 2

Skontrolowanych – 2

Oceniono na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego – 2

Zaliczonych do kategorii wysokiego ryzyka – 1, średniego - 1

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 2

Liczba kontroli – 3, w tym 1 interwencyjna

Liczba próbek - 0

Liczba decyzji – 2 (1 wykreślająca oraz 1 decyzja płatnicza).

Ciastkarnie prowadzą działalność w zakresie produkcji ciasta drożdżowego, w tym pączków i drożdżówek, ciast z kremami, tortów, ciastek z nadzieniem, ciastek kruchych. Dystrybucja własnych wyrobów na terenie powiatu pyrzyckiego.

Produkcja odbywa się częściowo w sposób zmechanizowany, z dużym udziałem pracy ręcznej. W roku 2025 r. w wniesiono zgłoszenie interwencyjne dotyczące obecności much w przyzakładowym punkcie sprzedaży Cukierni. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakładzie. Zgłoszenie uznano za niezasadne.

Przetwórnictwo owocowo - warzywne i grzybowe

W ewidencji - 1

Skontrolowanych – 1

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 1

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 1

Liczba kontroli – 2

Liczba próbek - 0

Liczba decyzji – 5 (3 decyzje zatwierdzające rozszerzające zakres, 1 wygaszająca, 1 prolongująca termin).

Zakład prowadzi przetwórstwo warzyw – kapusta kiszona oraz ogórki kiszone. Produkty oferowane przez zakład wytwarzane są w oparciu o surowiec własny bądź pozyskiwany od producentów rolnych wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W roku sprawozdawczym dokonano zmiany właściciela zakładu. Wydano 3 decyzje rozszerzające zakres działalności z uwagi na doposażenie zakładu o środki transportu. Ponadto kontynuowano postępowanie wszczęte w 2024 roku, które ostatecznie wygaszono.

Wytwórnictwo napojów alkoholowych, w tym wytwórni win

W ewidencji - 3

Skontrolowanych – 0

Liczba z wdrożonym systemem HACCP - 3

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 3

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajdują się 2 zakłady produkcji win gronowych oraz 1 zakład produkcji miodów pitnych. Produkcja prowadzona jest z własnych upraw. Sprzedaż odbywa się pod zamówienia indywidualnych klientów.

W tej grupie zakładów w 2025 roku nie przeprowadzano kontroli.

Zakłady garmażeryjne

W ewidencji - 2

Skontrolowano – 2

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii wysokiego ryzyka - 2

Liczba kontroli i rekontroli - 3

Liczba pobranych próbek – 5

Liczba decyzji – 1 decyzja zatwierdzająca rozszerzająca zakres oraz 1 decyzja płatnicza

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2025 r. zewidencjonowano dwa zakłady garmażeryjne prowadzące działalność w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych. Zakłady należą do małych przedsiębiorstw. Produkcja mało zmechanizowana z dużym udziałem pracy ręcznej. Pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlament Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych niezbędne do prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych. Produkcja odbywa się w godzinach porannych w niewielkich ilościach (do 30 kg wyrobu gotowego). Surowce zakupywane są w ilościach potrzebnych na dany dzień produkcji. Brak przechowywania i magazynowania surowców. Zakłady posiadają wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP oraz procedury zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

W roku 2025 w jednym zakładzie w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 1x5 próbkę Pierogów z mięsem w określenie jakości mikrobiologicznej (oznaczenia liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w 25g). Próbkę zgodne.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

Skontrolowany – 1

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 1

Liczba kontroli i rekontroli – 2, w tym 1 interwencyjna w ramach systemu RASFF

Liczba pobranych próbek – 1

Pod nadzorem sanitarnym na podległym terenie znajduje się 1 wytwórnia koncentratów spożywczych.

Zakład produkuje mieszanki przyprawowe i dodatki funkcjonalne dla przemysłu spożywczego (kompozycje przyprawowe mieszanki funkcjonalne z wykorzystaniem substancji dodatkowych dozwolonych i składników naturalnych). Średnia wielkość produkcji ok. 100 ton/ m-c wyrobu gotowego. Zakład całkowicie zmechanizowany.

W roku 2025 w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 1 próbkę hydrolizatu białka roślinnego w kierunku organizmów zmodyfikowanych genetycznie. Próbkę zgodna.

Inne wytwórnice żywności

W ewidencji - 1 zakład

Skontrolowano – 1

Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego – 1, zakwalifikowany do kategorii średniego ryzyka

Liczba kontroli i rekontroli – 9, w tym 2 interwencyjne dot. powiadomienia w ramach systemu RASFF.

Liczba próbek – 10 (zgodne).

Zakład konfekcjonowania bakalii, orzechów, przypraw i ziaren. Wielkość konfekcjonowania uzależniona jest od ilości napływających zamówień. Zakład posiada dwóch stałych odbiorców prowadzących dwa sklepy stacjonarne oraz jeden sklep ze sprzedażą wysyłkową (internetową). Surowiec dostarczany jest do zakładu w oryginalnych opakowaniach jednostkowych.

W roku 2025 pobrano w zakładzie 10 próbek żywności, w tym:

- Kwasek cytrynowy – luz w kierunku określenia kryteriów czystości substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych oraz oceny organoleptycznej – U,
- Sezam Łuskany badanie w kierunku pozostałości pestycydów - UKŻ + M,
- Mąka kukurydziana w kierunku pozostałości mikotoksyn – Ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Fumonizyna B1, Fumonizyna B2, Suma fumonizyn B1 + B2 i oceny organoleptycznej,
- Mak niebieski w kierunku pozostałości pestycydów - UKŻ + M,
- Fasola MUNG w kierunku pozostałości pestycydów - UKŻ + M,
- Mąka kukurydziana w kierunku mikotoksyn – Ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Fumonizyna B1, Fumonizyna B2, Suma fumonizyn B1 + B2, Aflatoksyna B1, Aflatoksyna B2, Aflatoksyna G1, Aflatoksyna G2, Aflatoksyny (suma B1, B2, G1, G2), Zearalenon, Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2, U
- Soja w kierunku badania pozostałości pestycydów - U+M,
- kasza gryczana biała w kierunku pozostałości pestycydów - U+M
- Gluten pszeniczny w kierunku mikotoksyn – Ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2, alkaloidy sporyszu U,
- Herbata zielona w kierunku pozostałości pestycydów - U+M.

Próbek w roku sprawozdawczym nie kwestionowano.

1.2. Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny

Nadzorem sanitarnym w 2025 r. objęto 1178 producentów żywności. W tej grupie zakładów nie nakładano mandatów, nie składano wniosków o ukaranie. Wydano 16 decyzji wykreślających zakład oraz 1 zatwierdzającą (rozszerzającą działalność o środek transportu).

Do badań laboratoryjnych pobrano 8 próbek żywności w kierunku:

- metali szkodliwych dla zdrowia – 3,
- pestycydów – 5.

Próbek nie kwestionowano.

Producenci pierwotni

W ewidencji – 1121 obiektów produkcji pierwotnej,

Skontrolowano – 48,

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 1113, do kategorii wysokiego ryzyka - 8,

Liczba kontroli i rekontroli – 50

Liczba próbek – 3 (prawidłowe)

W zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego zarejestrowanych jest 1121 podmiotów. Są to przede wszystkim producenci zbóż. Część producentów prowadzi uprawę niewielkich plantacji warzyw lub owoców. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 50 kontroli sanitarnych.

W grupie zakładów produkcji pierwotnej do badań laboratoryjnych pobrano od producentów rolnych do badań laboratoryjnych 3 próbki:

- w kierunku pozostałości pestycydów 1 próbkę- cebulę

- w kierunku metali 2 próbki – ziemniaki.

Wyniki badań nie wskazały nieprawidłowości.

Nie nakładano mandatów karnych. W stosunku do gospodarstw rolnych nie wszczynano postępowania administracyjnego.

Rolniczy handel detaliczny

W 2025 roku zewidencjonowano 4 producentów prowadzących działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego w zakresie grochu, słonecznika, ziemniaków, marchwi oraz orzechów laskowych. Obiekty zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka. W tej grupie zakładów nie przeprowadzono kontroli.

Producenci pierwotni i rolniczy handel detaliczny

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się 4 producentów pierwotnych prowadzących handel detaliczny. Zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka - 1, niskiego - 1 i wysokiego - 2.

Producenci pierwotni i dostawcy bezpośredni

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się 41 producentów pierwotnych prowadzących dostawę bezpośrednią.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 producentów przeprowadzając 3 kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka 25 i 16 wysokiego. Porano do badań laboratoryjnych 4 próbki żywności:

- 3 w kierunku pestycydów – fasolka szparagowa, czosnek, jabłka,

- 1 w kierunku metali – szpinak.

Wyniki badań nie wskazały nieprawidłowości.

Nie nakładano mandatów karnych. W stosunku do gospodarstw rolnych nie wszczynano postępowania administracyjnego.

Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny i dostawcy bezpośredni

Na podległym terenie pod nadzorem sanitarnym znajduje się 3 producentów pierwotnych prowadzących rolniczy handel detaliczny i dostawę bezpośrednią.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 producentów. Oceniono 1 obiekt na podstawie arkusza oceny zakładu. Do kategorii wysokiego ryzyka zakwalifikowano 2 gospodarstwa zajmujące się produkcją owoców miękkich oraz 1 do średniego ryzyka. Do badań laboratoryjnych porano 1 próbkę żywności – czereśni w kierunku pestycydów. Próbkę zgodna.

Nie nakładano mandatów karnych. W stosunku do gospodarstw rolnych nie wszczynano postępowania administracyjnego.

1.3. Produkcja żywności w warunkach domowych

Na terenie powiatu pyrzyckiego żywność w warunkach domowych produkowana jest przez 11 producentów tj. produkcja wyrobów cukierniczych. Produkcja na niewielką skalę, głównie pod indywidualne zamówienia konsumenta na imprezy okolicznościowe - ciasta, torty.

W 2025 roku skontrolowano 5 zakładów, przeprowadzono 5 kontroli, w tym 1 interwencyjną w związku z powiadomieniem w ramach systemu RASFF. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W stosunku do roku ubiegłego liczba zakładów zwiększyła się o 3.

1.4. Zakłady obrotu żywnością

Nadzorem sanitarnym w 2025 r. objęto 206 zakładów obrotu żywnością. W tej grupie zakładów nałożono 11 mandatów na łączną sumę 1900 zł. Złożono 1 wniosek o ukaranie do Sądu.

Wydano 107 decyzji, w tym:

- nakazujących poprawę stanu sanitarno – technicznego zakładu - 9
- zatwierdzających zakład - 12
- płatniczych - 36
- wykreślających zakład - 26
- umarzających - 7
- prolongujących - 2
- wygaszająca - 1
- zatwierdzająca rozszerzająca zakres - 12
- zatwierdzających warunkowo zakład - 1
- unieruchamiająca zakład - 1.

Liczba przyjętych interwencji - 12, w tym 3 zasadne, 9 niezasadnych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 90 próbek żywności. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

Sklepy spożywcze

Wg ewidencji - 97

Skontrolowano - 68

Liczba kontroli i rekontroli - 124, w tym 27 interwencyjnych (18 w ramach powiadomień systemu RASFF, 1 w związku prowadzonym dochodzeniem epidemiologicznym z oraz 8 dot. zgłoszeń interwencyjnych)

Ogólna liczba wystawionych decyzji - 63, w tym:

- 8 decyzji zatwierdzających zakład;
- 2 decyzje dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności;
- 8 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno – technicznego;
- 2 zmieniające decyzję (prolongujące termin wykonania obowiązków) ;
- 6 decyzji umarzających;
- 6 wykreślających
- 1 wygaszająca;
- unieruchamiająca zakład - 1
- 29 decyzji płatniczych.

Liczba pobranych próbek - 78, w tym 67 pobrano w supermarketach. Próbkę nie kwestionowano.

Liczba mandatów - 11 na kwotę 1900 zł, w tym supermarketach 5 na kwotę 950 zł.

W tym wg ewidencji na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 17 obiektów handlowych typu supermarket. Skontrolowano 17 obiektów.

Liczba przeprowadzonych kontroli w tych obiektach - 55, w tym 6 interwencyjnych:

- 1 kontrolę w ramach systemu RASFF,

- 5 kontroli w związku ze zgłoszeniami interwencyjnymi.

Łączna liczba wystawionych decyzji – 17, w tym:

- 2 decyzje zatwierdzające zakład;
- 1 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności;
- 3 decyzji zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno – technicznego;
- 1 zmieniające decyzję (prolongującą termin wykonania obowiązków);
- 2 decyzje umarzające;
- 1 unieruchamiająca zakład
- 7 decyzji płatniczych.

Liczba pobranych próbek – 67 (niekwestionowane).

Liczba mandatów – 5 na kwotę 950 zł.

W roku sprawozdawczym w sklepach spożywczych i marketach prowadzony był wzmożony nadzór nad:

- znakowaniem żywności na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa. Przedmiotem kontroli były środki spożywcze przeznaczone do sprzedaży w postaci nieopakowanej. W obrocie handlowym kontrolowano czy udostępniana jest informacja dotycząca substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zawartych w produktach wprowadzanych do obrotu,

- warunkami przechowywania oraz znakowania wód butelkowanych. W roku sprawozdawczym dokonano 19 ocen znakowania wód mineralnych i źródlanych. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących warunków przechowywania wód butelkowych. Brak uwag do znakowania,

- sprzedażą mięsa i produktów pochodzenia mięsnego, w związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń. W trakcie czynności kontrolnych przedsiębiorcy okazywali dokumenty dotyczące pochodzenia wprowadzanego do obrotu mięsa i jego produktów które potwierdziły możliwość identyfikacji źródła pochodzenia mięsa i jego produktów,

- w okresie przedświątecznym, ze szczególnym uwzględnieniem marketów (kwiecień, grudzień). W kwietniu przeprowadzono 18 kontroli w 18 obiektach, natomiast w grudniu 20 kontroli w 19 zakładach.

Najczęściej stwierdzone uchybienia:

- brak czystości i porządku w zakładzie,
- nieprawidłowy stan sanitarno- techniczny pomieszczeń oraz urządzeń,
- brak systematycznych zapisów wynikających z systemu HACCP w zakładzie,
- sprzedaż przeterminowanych artykułów spożywczych.

W roku sprawozdawczym w grupie sklepów spożywczych przeprowadzono 27 kontroli interwencyjnych, w tym 18 w związku z powiadomieniami systemu RASFF, 1 w związku prowadzonym dochodzeniem epidemiologicznym oraz 8 w związku ze zgłoszeniami interwencyjnymi, w tym 5 dotyczącymi marketów.

Zgłoszenia interwencyjne dotyczyły:

• niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych – 2 zgłoszenia, w tym 1 zasadne.

W pierwszym zakładzie w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono niewłaściwe przechowywanie artykułów spożywczych, brak zachowanego rozdziału w urządzeniu zamrażalniczym oraz brak zachowanej czystości i porządku w zakładzie. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym 1 x 200 zł. Wszczęto postępowanie administracyjne, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą potwierdzającą usunięcie

nieprawidłowości. W drugim sklepie spożywczym nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności,

- sprzedaży przeterminowanych artykułów spożywczych - piwa Harnaś 0% w supermarkecie – 1 zgłoszenie zasadne.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w wyniku której stwierdzono naruszenia przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności. W dniu kontroli stwierdzono sprzedaż przeterminowanych artykułów spożywczych, w tym piwa Harnaś 0%. Produkty wycofano dobrowolnie podczas kontroli. Nałożono mandat karny 1x200 zł,

- sprzedaży produktów niewłaściwej jakości zdrowotnej – 3 zgłoszenia w tym 1 dotyczące supermarketu – 3 niezasadne.

Przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne w obiektach będących przedmiotem zgłoszeń. W wyniku podjętych działań nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności,

- obecności szkodników w zakładzie – 2 zgłoszenia dotyczące supermarketu – 1 zasadne, 1 niezasadne.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w supermarkecie, w wyniku której stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prawa żywnościowego. Na sali sprzedaży stwierdzono ślady obecności szkodników biegających tj. ich odchody oraz uszkodzone, nadgryzione opakowania wafelków, batonów i rogalików usytuowanych na palecie. Podczas kontroli dobrowolnie wycofano uszkodzone artykuły spożywcze z sali sprzedaży i dokonano rozerwania opakowań, które wyrzucono do kosza na odpady komunalne. Ponadto stwierdzono brak czystości i porządku na sali sprzedaży z uwagi na zastoiny kurzu i brudu na półkach oraz pod i między regałami. Nałożono mandat karny w kwocie 150 zł. Przeprowadzono w obiekcie ponowne czynności kontrolne mające na celu sprawdzenie usunięcia nieprawidłowości. W toku kontroli sprawdzającej stwierdzono:

- w zakładzie pojęto czynności mycia i czyszczenia półek oraz podłóg na sali sprzedaży, usunięto brud i kurz na półkach oraz pod regałami. Ponadto podczas kontroli ustalono, że podejmowane są kolejne działania zmierzające do uzyskania prawidłowego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń,

- brak skuteczności podjętych działań w zakresie deratyzacji. Stwierdzono ślady fluorescencyjne potwierdzające przemieszczanie się szkodników po sali sprzedaży, przy wejściu głównym, przy stoisku z alkoholem oraz w magazynie przy drzwiach zewnętrznych, na wężu pożarowym i nad pomieszczeniami izolacyjnymi chłodni. Ponadto podczas kontroli pracownik udzielił informacji, że widział szkodnika w magazynie. W ocenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pырzycach stan sanitarno – higieniczny zakładu, stanowił bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia i życia, w związku z czym wydał decyzję o zaprzestaniu prowadzenia działalności w zakładzie z rygorem natychmiastowej wykonalności. W uzgodnieniu ze Stroną przeprowadzono w obiekcie ponowne czynności kontrolne mające na celu sprawdzenie usunięcia nieprawidłowości. W toku kontroli sprawdzającej stwierdzono podjęcie skutecznych działań zmierzających do usunięcia szkodników w zakładzie.

Drugie zgłoszenie interwencyjne dotyczyło również obecności szkodników w supermarkecie. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie, w wyniku której nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Nie stwierdzono obecności szkodników i śladów ich bytowania. Zgłoszenie uznano za niezasadne.

Kioski

Wg ewidencji - 4

Skontrolowano - 1

Zakwalifikowanych do kategorii średniego ryzyka - 2, niskiego - 2

Liczba kontroli - 1

Liczba pobranych próbek - 0

Liczba wystawionych decyzji - 0.

W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego sprawdzano stan sanitarno - higienicznego zakładu, w tym artykuły spożywcze pod względem przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości. W obiekcie opracowano i wdrożono system HACCP.

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie znajdują się targowiska miejskie, w związku z powyższym brak jest kiosków spożywczych, w tym prowadzących sprzedaż mięsa lub innych środków spożywczych.

Magazyny hurtowe

Wg ewidencji - 1, zakwalifikowany na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii średniego ryzyka

Kontroli i rekontroli - 5

Liczba pobranych próbek - 8

Liczba decyzji - 4 (1 zobowiązująca do poprawy stanu sanitarno - technicznego oraz 3 płatnicze).

Magazyn prowadzi sprzedaż produktów mleczarskich, w tym mleka UHT pakowanego jednostkowo, wykorzystując do dystrybucji środki transportu firm zewnętrznych. Magazyn wyposażony są w chłodnie, w celu zapewnienia właściwych warunków przechowywania tego rodzaju artykułów spożywczych. Z uwagi na nieprawidłowy stan techniczny ścian i sufitu w pomieszczeniu hali składowania UHT w 2025 r. wydano decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno - technicznego zakładu. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie obowiązku zawartego w decyzji.

W roku 2025 pobrano w zakładzie 8 próbek żywności, w tym:

- mleko w proszku pełne w kierunku skażenia promieniotwórczego - zawartość izotopu cez 137- M,
 - mleko UHT w kierunku skażenia promieniotwórczego - zawartość izotopu cez 137 - M,
 - mleko pełne UHT o zawartości tłuszczu 3,8 % w kierunku pozostałości pestycydów - U+M,
 - ser solankowy 1x 5 w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej - U.
- Próbek w roku sprawozdawczym nie kwestionowano.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W roku 2025 zewidencjonowano 20 obiektów ruchomych i tymczasowych na terenie powiatu pyrzyckiego - specjalistyczne przyczepy samochodowe wprowadzające do obrotu artykuły spożywcze, automat do popcornu i waty, handel obwoźny.

Zakwalifikowanych na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka - 7 zakładów, do kategorii średniego - 13.

Przeprowadzono 5 kontroli w 3 obiektach

Wydano decyzje:

- 1 zatwierdzającą zakład,
- 1 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,
- 1 wykreślającą,

- 1 umarzającą,
- 2 decyzje płatnicze.

W tej grupie zakładów przedsiębiorca obiektu handlu obwoźnego w roku 2024 r. uniemożliwił przeprowadzenie kontroli sanitarnej w prowadzonym przez siebie zakładzie. Wobec przedsiębiorcy wystosowano w 2025 roku wniosek o ukaranie do Sądu. Za czyn z art. 38 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej wobec przedsiębiorcy wymierzono karę 500 zł grzywny.

Inne obiekty obrotu żywnością

Wg rejestru - 24

Skontrolowanych - 22

Zakwalifikowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka - 24

Liczba wystawionych decyzji - 5:

- 1 zatwierdzająca zakład,
- 1 zatwierdzająca rozszerzenie działalności,
- 1 wykreślająca,
- 2 płatnicze.

Liczba kontroli - 34, w tym 8 interwencyjnych (w ramach powiadomień systemu RASFF i 2 w związku z wniesionymi zgłoszeniami interwencyjnymi).

Liczba próbek - 4 (niekwestionowane).

Liczba mandatów - 0.

W tej grupie obiektów ujęto m.in. urzędy pocztowe, 1 obiekt prowadzący sprzedaż detaliczną z odżywkami i suplementami diety, magazyny przechowywania i obrotu zbożami, punkty sprzedaży artykułów spożywczych na stacjach paliw, sklep internetowy, zakład pośredniczący w sprzedaży oraz obiekty sprzedające artykuły spożywcze w opakowaniach jednostkowych w niewielkich ilościach typu napoje, batoniki. Obiekty utrzymane w prawidłowym stanie sanitarno - technicznym i porządkowym.

W roku sprawozdawczym przyjęto 2 interwencje:

- pierwsza dotyczyła naruszającej przepisy prawa żywnościowego reklamy suplementu diety sprzedawanego przez zakład, za pośrednictwem stron internetowych. W wyniku oględzin stron internetowych nie stwierdzono nieprawidłowości odnoszących się reklamy oferowanego do sprzedaży produktu żywnościowego;

- kolejna wniesiona interwencja dotyczyła sprzedaży niewłaściwej jakości zdrowotnej hot - dogów z parówką w punkcie sprzedaży artykułów spożywczych na stacji paliw. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w obiekcie, w wyniku której nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Zgłoszenie uznano za niezasadne.

W tej grupie zakładów pobrano 4 próbki żywności do badań laboratoryjnych:

- 1 próbkę ziarna żyta pobrano u przedsiębiorcy prowadzącego sklep internetowy w kierunku mikotoksyny Ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Zearalenon, Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2, Alkaloidów sporyszu,

- 1 próbkę ziarna jęczmienia żywności pobrano u przedsiębiorcy prowadzącego sklep internetowy w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, rtęć, nikiel),

- 1 próbkę ziarna żyta pobrano u przedsiębiorcy prowadzącego magazyn zbożowy w kierunku mikotoksyny Ochratoksyna A, Deoksyniwalenol, Zearalenon, Toksyna T-2, Toksyna HT-2, Suma toksyn T-2 i HT-2, Przetrwalniki buławianki czerwonej,

- 1 próbkę suplementu diety w kierunku witamin rozpuszczalnych w tłuszczach - witamina D oraz oceny znakowania.

Wyniki badań prawidłowe.

1.5. Zakłady żywienia zbiorowego

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W ewidencji – 30

Skontrolowano – 26

Zakwalifikowanych zakładów do kategorii niskiego ryzyka - 8, do kategorii średniego ryzyka – 22

Liczba kontroli i rekontroli – 35, w tym 6 interwencyjnych

Liczba wystawionych decyzji – 27:

- 3 decyzje zatwierdzające zakład,
- 1 decyzja warunkowo zatwierdzająca zakład,
- 5 wykreślających,
- 6 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,
- 2 decyzje zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno - technicznego,
- 3 umarzające,
- 1 wygaszająca
- 6 decyzji płacniczych.

Liczba pobranych próbek – 0

Liczba mandatów – 5 na kwotę 1100 zł

Liczba interwencji – 4 w tym 2 uznane za zasadne i 2 niezasadne.

W skontrolowanych obiektach zachowana jest ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwopsujących się. Urządzenia chłodnicze wyposażone są w termometry kontrolne. Monitorowana jest temperatura, co potwierdzają aktualne, bieżące zapisy z wykonywania tej czynności. Warunki przechowywania oraz terminy przydatności do spożycia artykułów spożywczych z uwzględnieniem środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych prawidłowe, segregacja żywności zachowana. W obiektach umieszczono informację dla konsumentów na temat alergenów, które mogą występować w danym posiłku oraz wykaz składników. W zakładach istnieje możliwość identyfikowalności, śledzenia pochodzenia surowców, półproduktów i wyrobów gotowych na podstawie faktur. Dokonano pomiarów tłuszczu przeznaczonego do smażenia pod kątem zawartości związków polarnych za pomocą testera jakości oleju typ „Testo 270” - wyniki zgodne. Zakłady posiadają stosowne umowy na odbiór przetworzonego tłuszczu ze specjalistycznymi firmami.

Najczęściej stwierdzone uchybienia sanitarne:

- brak czystości i porządku w zakładzie,
- brak kontynuacji systemu HACCP.

Na osoby odpowiedzialne nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1100 zł.

W tej grupie zakładów w 2025 roku wniesiono 4 interwencje, w tym 2 dot. zakładów znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pырzycach:

- pierwsze zgłoszenie dotyczyło wprowadzania do obrotu pizzy oraz mięsa do kebaba niewiadomego pochodzenia, stosowania nieświeżego tłuszczu do smażenia frytek. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakładzie. Przeprowadzone czynności kontrolne w obiekcie nie potwierdziły zarzutów;
- kolejna dwa zgłoszenia dotyczyły jednego zakładu prowadzącego sprzedaż KEBABA. Zarzuty dotyczyły obecności szkodników, braku czystości i porządku, serwowania posiłków w tych samych rękawiczkach którymi przyjmowane są pieniądze oraz w następnym zgłoszeniu

również braku czystości i porządku, palenia tytoniu w zakładzie przez klientów, nieprzyjemnego zapachu z kanalizacji. Przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne. Oba zgłoszenia uznano za zasadne w stosunku do zarzutu braku czystości i porządku;

- czwarte zgłoszenie interwencyjne dotyczyło obecności szkodników w restauracji. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w lokalu. Nie stwierdzono naruszeń przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bezpieczeństwa żywności.

- Zakłady małej gastronomii

W ewidencji – 14 zakładów małej gastronomii, w tym 5 zakładów tymczasowych lub ruchomych,

skontrolowano – 8,

liczba kontroli i rekontroli – 11, w tym 3 kontrole interwencyjne,

liczba decyzji – 16:

- 2 zatwierdzające zakład,

- 1 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,

- 1 decyzja warunkowo zatwierdzająca zakład,

- 2 umarzające,

- 4 wykreślające,

- 1 nakazująca poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu,

- 5 płaćniczych,

liczba pobranych próbek – 0

liczba mandatów karnych – 2 na 400 zł.

Działalność zakładów małej gastronomii opiera się głównie na serwowaniu dań z półproduktów świeżych, mrożonych oraz wyrobów gotowych poddawanych obróbce termicznej. Serwuje się również napoje chłodzące, gorące, alkoholowe i żywność typu snack w opakowaniach jednostkowych. W większości zakładów posiłki podawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Tylko w części zakładów, gdzie zapewnione są warunki do termicznej dezynfekcji naczyń stołowych podawane są posiłki w naczyniach wielokrotnego użytku.

W procesie technologicznym żywność najczęściej poddawana jest obróbce termicznej poprzez podgrzanie jej w kuchenkach mikrofalowych bądź opiekana przy pomocy opiekaczy gazowych, elektrycznych lub smażona w głębokim tłuszczu.

Bieżący nadzór sanitarny obejmował kontrolę obiektów pod względem realizacji systemu kontroli wewnętrznej, w tym zasad GHP, GMP, HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

- Gospodarstwa agroturystyczne

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się pod nadzorem sanitarnym 1 gospodarstwo agroturystyczne zapewniające dla gości odpowiednie wyposażenie do samodzielnego przygotowywania posiłków. Zakład zakwalifikowany na podstawie arkusza oceny zakładu do kategorii niskiego ryzyka. W 2025 roku nie przeprowadzono kontroli sanitarnej w zakładzie.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W ewidencji – 57

Skontrolowano – 38

Liczba kontroli i rekontroli – 44,

Liczba wystawionych decyzji – 21:

- 1 decyzja zatwierdzająca zakład,
- 1 dot. rozszerzenia zakresu prowadzonej działalności,
- 4 decyzje zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno - technicznego,
- 2 prolongujące termin usunięcia uchybień
- 13 decyzji płaćniczych.

Liczba pobranych próbek – 2

Liczba mandatów – 0.

Nadzorem sanitarnym w powiecie pyrzyckim objęto 57 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W skontrolowanych placówkach przeprowadzono 44 kontrole sanitarne.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego wyposażone są w dostateczną ilość sprzętu i urządzeń gastronomicznych. Produkcja posiłków prowadzona jest od surowca do produktu finalnego. Opracowano i wdrożono procedury na podstawie systemu HACCP - analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, zgodnie z którym proces produkcyjny monitoruje się podczas przyjęcia surowca, przechowywania surowców i produktów nietrwałych mikrobiologicznie. W roku sprawozdawczym dla 4 zakładów wydano decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

- Boki żywienia w domach opieki społecznej

W ewidencji znajdują się 2 placówki. Jeden z obiektów posiada własny blok żywienia, prowadząc jednocześnie przygotowanie i dowożenie posiłków do drugiej placówki oddalonej o 5 km. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady. Liczba kontroli 2.

Obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z ich realizacją.

Posiłki w formie cateringowej dostarczane są w termosach zapewniając zachowanie odpowiedniej temperatury. Posiłki porcjowane są w wyznaczonym pomieszczeniu kuchennym, wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku.

Nie odnotowano zatruc pokarmowych oraz nie zgłaszano interwencji konsumenckich. Wobec zakładów nie toczy się postępowanie administracyjne.

- Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W ewidencji znajduje się 1 placówka żłobka. W roku sprawozdawczym skontrolowano zakład, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną.

Zakład posiada własny blok żywienia. Posiłki przygotowywane są na miejscu, w wyznaczonym pomieszczeniu kuchennym, wydawane są na naczyniach wielokrotnego użytku. Stan sanitarno-techniczny obiektu bez zastrzeżeń. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

Wobec zakładu nie toczy się postępowanie administracyjne.

- Stołówki szkolne

W ewidencji – 14

Skontrolowano – 7

Liczba kontroli – 7

Liczba decyzji – 2 (prolongująca termin usunięcia uchybień oraz płaćnicza).

W ewidencji znajduje się 14 zakładów prowadzących żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży. Z ewidencjonowanych zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży wszystkie 14 obiektów ograniczyło się do wydawania posiłków korzystając z formy żywienia w systemie

cateringowym. Dla wszystkich szkół posiłki przygotowuje i dostarcza zakład cateringowy. Posiłki podawane są w formie obiadów jednodaniowych, przemiennie zup lub drugich dań. Przy realizacji żywienia zbiorowego dzieci sprawdzano warunki sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby eliminować ryzyko zatrucia pokarmowych.

- Stołówki w bursach i internatach

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 1 stołówka w internacie. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Wydano decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – technicznego, która dotyczyła sufitów i ścian w pomieszczeniach kuchennych. Zakład prowadzi produkcję posiłków od surowców do produktu finalnego. W zakładzie funkcjonują procedury oparte na zasadach systemu HACCP i procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Dożywianie prowadzone jest od poniedziałku do piątku w formie 4 posiłków: śniadanie – 7.15-7.30, obiad – 13.15-15.30, podwieczorek 18.10, kolacja – 18.30-18.50, natomiast w piątek kończy się obiadem. Posiłki wydawane są dla młodzieży mieszkającej w internacie w wieku od 16 do 21 lat. W zakładzie prowadzi się przechowywanie próbek potraw przeznaczonych do żywienia konsumentów zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

- Stołówki w przedszkolach

W ewidencji – 18

Skontrolowano – 11

Liczba kontroli i rekontroli – 14

Liczba wydanych decyzji – 7:

1 – prolongująca termin usunięcia uchybień

2 - nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu,

4 - płaćnicze.

Zewidencjonowano 18 obiektów. Spośród stołówek w przedszkolach 7 obiektów posiada własny blok żywienia. W dwóch obiektach prowadzących własny blok żywienia wystosowano decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – higienicznego. Pierwsza dotyczyła ścian i sufitów w pomieszczeniach kuchennych, natomiast druga okienek wraz z blatami przeznaczonych do wydawania posiłków. Pozostałe obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z realizacją. W 2025 roku w 1 zakładzie pobrano do badań laboratoryjnych posiłki obiadowe – nie wszczynano postępowania administracyjnego wobec zakładu.

- Stołówka w domach dziecka i młodzieży

W ewidencji znajdują się 2 placówki opiekuńczo wychowawcze. Żywienie dzieci prowadzone jest w systemie cateringowym. Obiekty pod względem sanitarno-technicznym nie budzą zastrzeżeń. W 2025 r. przeprowadzono 2 kontrole w zakładach.

- Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W ewidencji –3

Skontrolowano – 2

Liczba kontroli - 3

Pod nadzorem znajdują 3 zakłady specjalne i wychowawcze. Jeden obiekt posiada własny blok żywienia, natomiast 2 pozostałe prowadzą żywienie w formie cateringu. W jednym z zakładów stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny blatu przy okienku

wydawczym i ścian w pomieszczeniu stołówki. Kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie nieprawidłowości. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP oraz zapisy związane z ich realizacją.

- **Inne zakłady żywienia**

W ewidencji - 15

Skontrolowano - 9

Liczba kontroli i rekontroli – 9

Liczba mandatów – 0

Liczba wydanych decyzji – 4:

- 1 decyzja zatwierdzająca zakład,
- 1 prolongująca termin usunięcia uchybień,
- 1 nakazujące poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu,
- 1 płaćnicza.

W powiecie pyrzyckim objęto nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej domy seniora, podmioty lecznicze oraz inne zakłady żywienia świadczące usługi żywieniowe w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do produktu finalnego wydawanych w naczyniach wielokrotnego użytku.

Wszystkie zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury oparte na podstawie zasad systemu HACCP oraz Dobrą Praktykę Higieniczną/Produkcyjną. Zakłady żywienia posiadają zawartą umowę na odbiór odpadów pochodzenia zwierzęcego stanowiących odpady klasyfikowane jako odpady kategorii 3. W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – technicznego, która dotyczyła sufitów i ścian w pomieszczeniach zakładu (postępowanie w toku).

- **Zakłady usług cateringowych**

Na terenie powiatu pyrzyckiego znajdują się 3 zakłady prowadzące usługi cateringowe.

Skontrolowano - 3

Liczba kontroli i rekontroli – 8

Liczba mandatów – 0

Liczba wydanych decyzji – 2 prolongujące termin usunięcia uchybień.

Wszystkie trzy zakłady usług cateringowych dostarczają żywność do placówek oświatowych w ramach usług cateringowych oraz dla osób prywatnych. Transport odbywa się zatwierdzonymi przez PPIŚ w Pyrzycach specjalistycznymi środkami transportu, spełniającymi wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przewożonych artykułów spożywczych. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury oparte na podstawie zasad systemu HACCP oraz Dobrą Praktykę Higieniczną/Produkcyjną. W roku bieżącym w ww. zakładach nie pobierano próbek posiłków do badań laboratoryjnych. Wszystkie skontrolowane zakłady realizują obowiązki wynikające z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. 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. Ponadto przy planowaniu jadłospisów uwzględniane są normy żywienia dla konkretnych grup wiekowych.

W jednym z kontrolowanych zakładów stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno – technicznego ścian, sufitów i podłogi w pomieszczeniach zakładu. Wydano decyzję nakazującą poprawę stanu sanitarno – technicznego (postępowanie w toku).

W dwóch pozostałych zakładach w wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

1.6. Środki transportu

Według ewidencji na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 48 środków transportu. Pojazdy spełniają wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przewożonych artykułów spożywczych oraz tam, gdzie to konieczne warunków chłodniczych.

1.7. Zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Pod nadzorem sanitarnym znajduje się 1 zakład produkujący materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – elektryczne rurkowe elementy grzejne. Zakład spełnia wymagania dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Prowadzone są zapisy dokumentujące pochodzenie materiałów wejściowych w formie elektronicznej. Dostarczone surowce są zgodne ze specyfikacjami zapewniającymi zgodność materiału z przepisami mającymi do niego zastosowanie. Zapewniono odpowiednie warunki przechowywania surowców tj. ochronę przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi gwarantującymi, że ich jakość nie ulegnie pogorszeniu w trakcie przechowywania poprzez osobne pomieszczenie magazynowe. Istnieje możliwość identyfikacji surowca przeznaczonego do wyrobu gotowego poprzez rejestrację partii stosowanych w procesie produkcji materiałów wejściowych, zapisów z procesu produkcji oraz przeprowadzonych kontroli jakości. W zakładzie znajduje się dokumentacja obejmująca poszczególne przeprowadzane czynności produkcyjne zgodne z systemem jakości. Do kontroli poszczególnych etapów produkcji wyznaczone są konkretne osoby. W zakładzie znajdują się instrukcje i procedury dotyczące wszystkich etapów procesu produkcyjnego, mające wpływ na bezpieczeństwo gotowego wyrobu, które są dostępne dla pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy. Personel został zapoznany z obowiązkami i celami wynikającymi z wdrożenia i prowadzenia systemu GMP poprzez system szkoleń, które odbywają się z częstotliwością raz na dwa lata. Dla wyrobu gotowego przeprowadzono w laboratorium akredytowanym badania potwierdzające, że produkt nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka – badania przeprowadzono w kierunku migracji: ogólnej, glinu, żelaza, niklu, ołowiu, miedzi, cyny, cynku, chromu, manganu. W roku 2025 r. nie przeprowadzono kontroli w zakładzie.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Według ewidencji na podległym terenie znajduje się 11 zakładów prowadzących obrót materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością kontrolowano także w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność.

W 2025 r. pobierano do badań laboratoryjnych 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- kubek szklany z rączką kwiatek barwiony w masie w kolorze różowym w kierunku badania migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża oraz z wnętrza wyrobów,
- kubek termiczny ze słomką z wnętrzem metalowych z zakrętką z tworzywa sztucznego w kierunku oceny organoleptycznej materiałów do kontaktu z żywnością,
- wyroby ceramiczne – kubek w kierunku badania Migracji ołowiu i kadmu z obrzeża i wnętrza wyrobów,
- materiały i wyroby z tworzyw sztucznych – kieliszki w kierunku Migracji globalnej.

Wyniki badań prawidłowe.

2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Plan poboru próbek realizowano zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Próbkę do badań laboratoryjnych Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w PSSE Pyrzyce przekazywane były w sposób zintegrowany. Część próbek przekazywano do badań laboratorium Oddziału Laboratoryjnego Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w WSSE Szczecinie. W ramach sprawowanego nadzoru pobierano do badań próbki na podstawie obowiązujących przepisów prawnych oraz norm.

Ogółem w 2025 roku pobrano do badań 135 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 102 próbek,
- w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu -19 próbek,
- w ramach monitoringu – 14 próbek

w tym:

- 1 próbkę pobraną w związku z prowadzonym dochodzeniem epidemiologicznym (spoza rejestru),

- 4 próbki sanitarne – zmiotki.

Jedną próbkę sanitarną zakwestionowano.

W roku 2025 r. w Piekarni w ramach próbek rezerwowych pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki sanitarne (zmiotki) w celu określenia szkodników i ich pozostałości. Wyniki badań próbki pobranej w pomieszczeniu magazynu mąki spełniały wymagania, natomiast próbka pobrana w hali produkcyjnej z powierzchni przesiewacza mąki i podłogi wokół przesiewacza nie spełniała wymagań z uwagi na obecność szkodników i ich pozostałości. Właściciele zakładu w dniu powzięcia informacji podjęli natychmiastowe działania naprawcze ustalone z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pyrzycach. W ramach kontroli sprawdzającej pobrano do badań ponownie 2 próbki sanitarne (zmiotki) w celu określenia szkodników i ich pozostałości. Wyniki zgodne.

W roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyniki badań prawidłowe.

3. Suplementy diety, żywność dla określonych grup odbiorców i żywność wzbogacona

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak zakładów prowadzących specjalistyczną produkcję żywności dla określonych grup, środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi oraz suplementów diety.

Dwa sklepy stacjonarne prowadzą sprzedaż suplementów diety oraz środków spożywczych wzbogacanych witaminami lub składnikami mineralnymi oraz jeden zakład konfekcjonujący prowadzący sprzedaż suplementów diety. Pod nadzorem znajduje się również jeden podmioty prowadzący sprzedaż za pośrednictwem Internetu. Ponadto przedmiotowe produkty znajdują się w obrocie handlowym w sklepach spożywczo – przemysłowych w bardzo małych ilościach.

W ramach nadzoru nad suplementami diety oraz żywnością dla określonych grup sprawowany jest nadzór w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy obecnych w obrocie wyrobów. Informacje dotyczące podjętych działań nadzorowych w zakresie sposobu sprawdzania i dokumentowania w/w zagadnienia przekazywano na bieżąco

Zachodniopomorskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Szczecinie.

W związku ze sprzedażą żywności za pośrednictwem internetu, w tym suplementów diety dokonywano regularnie i akcyjnie przeglądu stron internetowych oraz portali aukcyjnych znajdujących się na podległym terenie.

W wyniku oględzin stron internetowych w 2025 roku nie stwierdzono nieprawidłowości odnoszących się do reklamy oferowanego do sprzedaży produktu żywnościowego.

4. Wzmoczony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego w sezonie letnim

Na terenie powiatu pyrzyckiego obiekty związane z sezonem turystycznym były należycie przygotowane do tegorocznego sezonu. W okresie sprawozdawczym nie unieruchamiano żadnego z zakładów, nie przerywano też ich działalności. W kontrolowanej grupie obiektów nie wycofywano środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nie zakazywano też wprowadzania produktów do obrotu.

W okresie od 20.06.2025 r. do 31.08.2025 r. przeprowadzono 24 kontrole w zakładach żywności i żywienia. W skontrolowanej grupie zakładów pobrano 10 próbek żywności do badań laboratoryjnych – 2 x 5 próbki lodów z automatu w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej oraz oceny organoleptycznej – wyniki prawidłowe. Wydano 2 decyzje zatwierdzające zakład. W 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości:

- w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego, dotyczące nieprawidłowego stanu sanitarno – technicznego sufitu i ścian w pomieszczeniu kuchni właściwej z uwagi na miejscowe wykwitki wilgoci, zabrudzenia i pęknięcia. Wobec zakładu wszczęto postępowania administracyjne i wydano decyzję administracyjną;

- w automacie do lodów, dotyczące nieprawidłowego stanu sanitarno – technicznego sufitu i ścian w pomieszczeniu produkcyjnym z uwagi na miejscowe zacieki z wykwitkami wilgoci, wyrzuszeniami. Wobec zakładu wszczęto postępowania administracyjne.

Nie nakładano mandatów karnych.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne. Jedna dotyczyła powiadomienia w ramach systemu RASFF, natomiast druga wniesionego zgłoszenia interwencyjnego - zarzuty dotyczyły obecności much w przyzakładowym punkcie sprzedaży cukierni. Przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w zakładzie. Zgłoszenie uznano za niezasadne.

Ponadto w okresie sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli dotyczących organizacji letniego wypoczynku:

- wypoczynek zorganizowany w formie obozu sportowego w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem w obiekcie, będącym pod stałym bieżącym nadzorem PPIS w Pyrzycach. W dniu kontroli liczba uczestników 41 w wieku od 7 do 15 lat. Dla uczestników wypoczynku zapewniono całodzienne wyżywienie w obiekcie noclegowym tj. śniadanie, obiad i kolację. Posiłki spożywane były na naczyniach wielokrotnego użytku w sali konsumpcyjnej. Obiad serwowany był w formie II daniowej, porcjowany. Dodatkowo na kolację podawano ciepły posiłek. Zapewniono urządzenie myjąco-wyparzające do naczyń. Organizator zapewnił odpowiednie warunki do organizacji letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży,

- wypoczynek zorganizowany w formie kolonii w obiekcie hotelowym, będącym pod stałym bieżącym nadzorem PPIS w Pyrzycach. Wypoczynek zorganizowany w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem w obiekcie hotelowym. W dniu kontroli liczba uczestników 45, w tym 15 chłopców i 30 dziewcząt, w wieku od 7 do 11

lat. Dla uczestników wypoczynku zapewniono całodienne wyżywienie w obiekcie noclegowym tj. śniadanie, obiad i kolację. Obiad podawany był w formie II daniowej, porcjowany. Śniadania i kolację serwowano w formie samoobsługowej tj. szwedzki stół. Na kolację podawany był ciepły posiłek. Posiłki spożywane były na naczyniach wielokrotnego użytku w sali konsumpcyjnej. Nieprawidłowości nie stwierdzono,

- wypoczynek zgrupowania sportowego w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem w obiekcie znajdującym się pod stałym nadzorem PPIS w Pyrzycach. W dniu kontroli w wypoczynku uczestniczyło 27 chłopców w przedziale wiekowym od 10 do 15 lat. Dla uczestników wypoczynku zapewniono całodienne wyżywienie w obiekcie noclegowym tj. śniadanie, obiad II daniowy i kolację. Śniadania i kolacja serwowane w formie samoobsługowej tj. szwedzki stół. Na kolację podawany był ciepły posiłek. Nieprawidłowości nie stwierdzono,

- wypoczynek letniej kolonii w dniach zorganizowany w formie całodobowego pobytu z wyżywieniem i noclegiem. W dniu kontroli w wypoczynku uczestniczyło 15 osób, w tym 7 chłopców i 8 dziewczynek. Dla uczestników wypoczynku zapewniono całodienne wyżywienie na miejscu w formie śniadania, obiadu i kolacji. Pomiedzy posiłkami serwowane były dodatkowo przekąski m.in. owoce w różnej formie. Śniadania i kolacje serwowane były w formie samoobsługowej (szwedzki stół). Obiad podawano w formie jednodaniowego posiłku. Zapewniono pomieszczenie kuchenne, wyposażone w zestawy mebli oraz podstawowy sprzęt kuchenny,

- półkolonia zorganizowana w budynku Hali Widowiskowo-Sportowej. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 28 dzieci, w tym 14 dziewcząt i 14 chłopców w wieku od 7 do 14 lat, z podziałem na 2 grupy wychowawcze po 14 osób. W czasie zajęć prowadzono dożywianie w formie śniadania i obiadu dwudaniowego (zupa i II danie). Posiłki przygotowywane były przez firmę cateringową znajdującą się pod nadzorem PPIS w Pyrzycach. Do posiłków podawano do picia kompot lub herbatę. Ponadto dla uczestników wypoczynku organizator zapewnił do picia niegazowaną wodę mineralną w butelkach 0,5 l. W dni wyjazdowe dzieci spożywały śniadanie w domu, personel firmy cateringowej przygotowywał suchy prowiant tj. bułka z wędliną lub serem, drożdżówka, napój, owoc. Na wycieczkach obiady spożywane były w restauracjach, barach i pizzeriach w miejscowościach zwiedzanych. Organizator półkolonii nie zapewniał noclegu.

5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach w 2025 r. dokonał 1 powiadomienia o stwierdzeniu obecności zakwestionowanej partii żywności w ramach systemu RASFF w związku z stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu Aflatoksyny B1 oraz Σ Aflatoksyn B1, B2, G1, G2.

W dniu 27.10.2025 r. w Sklepie Spożywczo-Przemysłowym pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku oznaczenia pozostałości miktoksyn: Aflatoksyna B1, Aflatoksyna B2, Aflatoksyna G1, Aflatoksyna G2, Aflatoksyny (suma B1, B2, G1, G2), Ochratoksyny A próbkę pn. Figi suszone, częściowo uwodnione, bez pestek, kraj pochodzenia: Turcja. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych przez WSSE w Gdańsku stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu Aflatoksyna B1: $31,52 \pm 7,25 \mu\text{g}/\text{kg}$ oraz Σ Aflatoksyn B1, B2, G1, G2;: $33,01 \pm 7,70 \mu\text{g}/\text{kg}$. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych przez WSSE w Szczecinie nie stwierdzono przekroczeń najwyższego dopuszczalnego poziomu zawartości Ochratoksyny A natomiast stwierdzono przekroczenie NDP aflatoksyny B1 na poziomie $>15,0\mu\text{g}/\text{kg}$ oraz Σ Aflatoksyn

B1, B2, G1, G2 na poziomie > 20,25µg/kg. W dniu 17.11.2025 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w Sklepie Spożywczo-Przemysłowym, podczas której stwierdzono na stanie 14 szt. kwestionowanego produktu. Produkt podczas kontroli został dobrowolnie wycofany ze sprzedaży i zabezpieczony. Zobowiązano do przedłożenia dokumentu potwierdzającego dalsze postępowanie z wycofanym produktem. Wystosowano pisma informacyjne celem przekazania wyników badań do siedziby firmy i centrum dystrybucyjnego oraz do PPIS w Poznaniu i Stargardzie nadzorujących ww. zakłady. Jednakże zgłoszenie zostało wycofane z uwagi na fakt, że partia ta została wyprodukowana z dwóch partii surowca z Turcji, których reprezentatywne partie zostały przebadane przez władze tureckie (co potwierdziła firma SCP France w dokumencie fup6) i uznane za zgodne.

Natomiast w przypadku otrzymania powiadomienia RASFF, każdorazowo sprawdzano na podległym terenie czy znajdują się w obrocie handlowym kwestionowane produkty. Informacje dotyczące podjętych działań nadzorowych w zakresie pojawiających się powiadomień w ramach systemu RASFF wraz z opisem sposobu sprawdzania i dokumentowania przekazywano na bieżąco za pośrednictwem platformy irasff.

W roku 2025 przeprowadzono 31 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniem w ramach systemu RASFF.

6. Obrót grzybami i przetwórstwo grzybów oraz zatrucia grzybami

Na terenie powiatu pyrzyckiego brak pod nadzorem sanitarnym punktów skupu świeżych grzybów leśnych. Nadzór sanitarny kontynuowano w nadzorowanych zakładach żywności i żywienia. Podczas kontroli stwierdzono w obrocie suszone grzyby w oryginalnych opakowaniach jednostkowych, przetwory z grzybów leśnych tj. marynaty oraz grzyby hodowlane – pieczarki. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie nakładano mandatów karnych oraz nie prowadzono postępowania administracyjnego w tym zakresie.

W Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Pyrzycach pracuje 1 pracownik posiadający uprawnienia grzyboznawcy oraz 2 pracowników posiadających uprawnienia klasyfikatorów grzybów. Możliwe jest uzyskanie atestu na świeże grzyby. Atest na grzyby świeże można uzyskać po uprzednim kontakcie telefonicznym. W sezonie grzybowym 2025 r. dokonano 1 oceny świeżych grzybów leśnych w ramach konsultacji dla społeczeństwa. Atestów na grzyby świeże nie wydawano.

W siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach wyeksponowano informację dotyczącą zatruc pokarmowych grzybami oraz bezpiecznych zasad grzybobrania. Ponadto na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Pyrzycach umieszczono informacje o kursach dla kandydatów na grzyboznawcę i klasyfikatora grzybów oraz artykuł pn. Bezpieczne grzybobranie - wiedza, rozważa i zdrowie. W celu zwrócenia uwagi na najważniejsze aspekty związane z bezpiecznym zbieraniem grzybów na portalu społecznościowym Facebook zamieszczono informacje o: kursach dla kandydatów na grzyboznawcę i klasyfikatora grzybów; zasadach bezpiecznego grzybobrania; przykładach niebezpiecznych podobieństw grzybów oraz trujących grzybach.

W roku sprawozdawczym nie organizowano konkursów i prelekcji dot. grzybów świeżych.

- Liczba grzyboznawców – 1.
- Liczba klasyfikatorów – 2.
- Nie uczestniczono w grzybobraniach.
- Brak interwencji, zgłoszeń interwencyjnych dot. wprowadzania do obrotu handlowego grzybów świeżych i przetworów grzybowych.
- Liczba wystawionych atestów na grzyby świeże lub suszone – 0.
- Liczba pobranych próbek grzybów – 0.

- Brak zatruć grzybami.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody użytkowej.

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Ludność powiatu pyrzyckiego zaopatrywana jest w wodę do spożycia z 38 ujęć głębinowych działających przez cały rok. Na nadzorowanym terenie jest 8 miejscowości niezwodociągowanych, które łącznie zamieszkuje 48 osób. Ponadto na terenie powiatu funkcjonuje wodociąg działający jako awaryjne źródło wody dla szpitala, inny podmiot zaopatrujący w wodę – wodociąg przy zakładzie Termo Organika przy ul. Lipiańskiej 8 w Pyrzycach oraz wodociąg przy Zakładzie Rolnym w Reńsku działający wyłącznie na potrzeby funkcjonowania fermy bydła.

Pod względem jakości wody skontrolowano wszystkie wodociągi. Łącznie pobrano 77 próbek wody przeznaczonej do spożycia, w ramach kontroli urzędowej.

Ponadto na terenie powiatu przedsiębiorstwa wodociągowe zbadały 249 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej.

2. Nadzór nad jakością wody do spożycia

Badania jakości wody prowadzone były przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach regularnie przez cały rok. Próbkę wody pobierane były zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. W razie konieczności pobierano próbki wody poza harmonogramem.

Ponadto przedsiębiorstwa wodociągowe i inne podmioty zaopatrujące w wodę wykonywały monitoring jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej. Badania jakości wody prowadzone były zgodnie z harmonogramem uzgodnionym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pyrzycach regularnie przez cały rok. Ponadto w razie konieczności pobierano próbki wody poza ustalonym harmonogramem.

Badania jakości wody były prowadzone w ramach monitoringu parametrów grupy A i parametrów grupy B. W pobranych z wodociągów próbkach wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi badane były parametry mikrobiologiczne, organoleptyczne, fizykochemiczne i chemiczne, w tym metale ciężkie, pestycydy. Ponadto w ramach kontroli wewnętrznej wykonywano badania wody nieuzdatnionej w ramach monitoringu substancji promieniotwórczych.

Pod względem jakości wody skontrolowano wszystkie wodociągi. Łącznie pobrano 77 próbek wody przeznaczonej do spożycia, w ramach kontroli urzędowej.

Ponadto na terenie powiatu przedsiębiorstwa wodociągowe zbadały 249 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej.

3. Substancje promieniotwórcze w wodzie przeznaczonej do picia

W 2025 przeprowadzono badania wody surowej z jednego ujęcia na terenie powiatu pyrzyckiego w zakresie substancji promieniotwórczych. Przeprowadzone badania nie wykazały niezgodności.

4. Ważniejsze modernizacje, rozbudowa sieci wodociągowej, kontrole stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych

W roku 2025 dokonano modernizacji 6 ujęć funkcjonujących na terenie powiatu.

1. Ujęcie Lipiany - w 2025 r. zakończona została inwestycja pod nazwą „Przebudowa, rozbudowa (modernizacja) stacji uzdatniania wody wraz z niezbędną infrastrukturą towarzyszącą” w ramach inwestycji wybudowano:

- rurociągi instalacji przyłącza istniejącego ujęcia wody podziemnej;
- budynek stacji uzdatniania wody wraz z niezbędną infrastrukturą;
- zbiornik wyrównawczy 2* 150 m³;
- rurociągi instalacji tłocznej i ssawnej zbiornika wyrównawczego;
- rurociąg instalacji wód spustowych zbiornika wyrównawczego;
- rurociąg przyłącza do zewnętrznej sieci wodociągowej;
- instalację kanalizacyjną wód posadzkowych i spustowych;
- instalację kanalizacyjną wód popłucznych;
- studnie rewizyjne;
- linie kablowe i sterownicze ujęcia wody podziemnej;
- linie kablowe sterownicze zbiornika wyrównawczego.

Dodatkowo w systemie uzdatniania zainstalowano lampę bakteriobójczą.

2. Ujęcie Krasne - wybudowano nowy zbiornik wody czystej na terenie ochrony bezpośredniej ujęcia o pojemności 50 m³ wraz z siecią ssawną i tłoczną oraz rurociągiem przelewowym

3. Ujęcie Jesionowo – zakończono inwestycję pn.: „Rozbudowa Hydroforni oraz Stacji Uzdatniania Wody na działce nr ewid. 364/5 i 364 w obrębie ewid. Jesionowo, gmina Przelewice” obejmującą między innymi:

- wykonanie zbiornika wody czystej o pojemności V=50 m³;
- wykonanie nowej instalacji technologicznej uzdatniania wody oraz uzbrojenie istniejących filtrów w nowy układ orurowania i przepustnic z napędami pneumatycznymi;
- wykonanie rurociągów międzyobiektowych;
- wykonanie zestawu pomp sieciowych;
- wykonanie złącza umożliwiającego okresowe podłączenie układu do dezynfekcji wody roztworem podchlorynu sodowego;
- wykonanie układu do płukania złóż filtracyjnych za pomocą powietrza podawanego przez dmuchawę bocznokanałową i wody podawanej przez pompę płuczającą;
- wykonanie układu automatycznego sterowania pracą SUW wraz z panelem operatorskim (wizualizacja pracy SUW) i przesyłem informacji do użytkownika;

4. Ujęcie Bylice -- zakończono inwestycję pn.: „Rozbudowa Hydroforni oraz Stacji Uzdatniania Wody na działce nr ewid. 40, 61/1, 129, 128 w obrębie ewid. Bylice, gmina Przelewice” obejmującą między innymi:

- wykonanie zbiornika wody czystej o pojemności V=50 m³;
- wykonanie nowej instalacji orurowania do obsługi filtra;
- wykonanie rurociągów międzyobiektowych;
- wykonania zestawu pomp sieciowych;
- wykonania złącza umożliwiającego okresowe podłączenie układu do dezynfekcji wody roztworem podchlorynu sodowego;
- wykonania układu do płukania złóż filtracyjnych za pomocą powietrza;
- wykonania układu automatycznego sterowania pracą SUW wraz z panelem operatorskim (wizualizacja pracy SUW) i przesyłem informacji do użytkownika.

5. Ujęcie Żuków - zakończono inwestycję pn.: „Rozbudowa Hydroforni oraz Stacji Uzdatniania Wody na działce nr ewid. 215/5 w obrębie ewid. Żuków, gmina Przelewice” obejmującą między innymi:

- wykonanie zbiornika wody czystej o pojemności $V=50\text{ m}^3$;
- montaż zestawu pomp sieciowych;
- montaż dmuchawy boczno - kanałowej do płukania złożeń filtracyjnych powietrzem;
- montaż pompy do płukania złożeń wodą ze zbiornika wody czystej;
- montaż nowego orurowania na SUW;
- montaż nowej rozdzielni technologicznej RT z dotykowym panelem operatorskim, wizualizacją i przesyłem informacji do centralnej dyspozytorni;
- wykonania systemu monitoringu pracy SUW i instalacji alarmowej z kamerami rejestrującymi;
- wykonania nowych technologicznych instalacji elektrycznych.

6. Ujęcie Lucin zakończono inwestycję pn.: „Przebudowa i rozbudowa stacji uzdatniania wody, obejmująca budowę fundamentów i drogi wewnętrznej, montaż stalowego kontenera technicznego stacji uzdatniania wody i stalowego naziemnego zbiornika wody na działkach nr ewid. 131/3 i 132/1 w obrębie ewid. Lucin, gmina Przelewice”.

W ramach inwestycji dokonano przebudowy studni głębinowych polegającej na wymianie agregatów pompowych, przewodów tłocznych i montażu naziemnych obudów studni z armaturą odcinającą - pomiarową. Zainstalowany został aerator ciśnieniowy do napowietrzania i odgazowywania wody surowej. Zastosowano nowe filtry ciśnieniowe typu FTF 20 ze złożami filtracyjnymi do flitacji dwustopniowej. Zastosowano zestaw hydroforowy mający za zadanie tłoczenie wody uzdatnionej na gminną sieć wody pitnej. Zainstalowany został agregat prądotwórczy.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole stanu sanitarno-technicznego 9 urządzeń zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Łącznie wykonano 12 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli w obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości. W związku z wnioskami stron wydano 3 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązku (ujęcia w Jesionowie, Bylicach i Żukowie). Następnie decyzje zostały wygaszone z uwagi na modernizację ujęć i stwierdzenie bezprzedmiotowości nałożonych obowiązków.

Obowiązki określone w 2 decyzjach wydanych w latach poprzednich zostały wykonane w 2025 r. (ujęcia w Derczewku i Załężu).

5. Awary i zdarzenia istotne dla infrastruktury zaopatrzenia w wodę

Na terenie powiatu pyrzyckiego w 2025 roku nie odnotowano dłużej trwających awarii i związanych z tym niedoborów wody, wynikających z awarii. W związku ze stwierdzeniem braku przydatności do spożycia wody z wodociągu w Klukach na czas prowadzenia działań naprawczych (6 dni) odbiorcom zapewniono zastępcze źródło wody konfekcjonowanej z wodociągu w Lubiatowie. Harmonogram dostaw dostępny był na stronie internetowej Gminy Przelewice oraz w miejscach ogólnodostępnych w zaopatrywanych miejscowościach.

6. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia

Wodociągi o produkcji wody 1000 – 10000 m³/d

Na terenie powiatu pyrzyckiego nadzorowany jest jeden wodociąg o takiej produkcji wody: wodociąg miejski w Pyrzycach, przy ul. Warszawskiej 12.

Pobrano 4 próbki wody produkowanej przez wodociąg miejski w Pyrzycach w ramach sprawowanego nadzoru. Przedsiębiorstwo wodociągowe wykonało analizy 18 próbek wody.

Jakość wody w zbadanych próbkach nie odbiegała od wartości parametrycznych zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia. Po analizie sprawozdań orzekano o przydatności wody do spożycia.

Wodociągi o produkcji wody 100-1000 m³/d

Nadzorem objętych jest 13 wodociągów o takiej produkcji wody. Łącznie pobrano 128 próbek wody przeznaczonej do spożycia (26 próbek w ramach urzędowej kontroli oraz 105 próbek w ramach kontroli wewnętrznej).

W przypadku 4 wodociągów (Obromino, Babin, Warnice, Wójcin) jakość wody w pobranych próbkach nie odbiegała od wartości parametrycznych zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia.

W przypadku 9 wodociągów w badanych próbkach wody stwierdzono przekroczenia. Dotyczyły one parametrów: bakterie grupy coli, ogólna liczba mikroorganizmów w 22 °C po 72 h, mangan, mętność, żelazo, jon amonowy i twardość.

Wodociąg Ryszewko - wszczęto postępowanie administracyjne w związku z obecnością bakterii grupy coli w oszacowanej ilości 2 jtk w 100 ml wody, stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 22.04.2025 r. w ramach kontroli urzędowej. Ponadto poinformowano administratora o konieczności podjęcia pilnych działań naprawczych. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdzono prawidłowymi wynikami badań próbek wody z dnia 28.04.2025 r. W związku w powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne. Ponadto w próbce wody pobranej, w ramach kontroli wewnętrznej, w dniu 20.10.2025 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo przeprowadziło działania naprawcze, których skuteczność potwierdzono sprawozdaniem z badań próbki wody pobranej w dniu 20.11.2025 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe: dotyczyły 2 próbek wody z 9 pobranych w ciągu roku.

Wodociąg Krzemlin - w próbce wody pobranej w dniu 27.10.2025 r. stwierdzono podwyższoną twardość. Badania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Ponadto w próbce wody pobranej, w ramach kontroli wewnętrznej, w dniu 01.12.2025 r. stwierdzono nieprawidłową zmianę w ogólnej liczbie mikroorganizmów w punkcie zgodności na sieci wodociągowej. Przedsiębiorstwo przeprowadziło działania naprawcze (płukanie sieci wodociągowej), których skuteczność potwierdzono sprawozdaniem z badań próbki wody pobranej w dniu 15.12.2025 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe: dotyczyły 2 próbek wody z 9 pobranych w ciągu roku.

Wodociąg Lipiany - w związku z obecnością w wodzie bakterii grupy coli w ilości poniżej 10 jtk w 100 ml wody (bez obecności E. coli i enterokoków) i ze względu na nieprawidłową zmianę ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C, decyzją z dnia 20.01.2025 r. dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano producenta wody do poprawy jej jakości w terminie do 27.01.2025 r. Na uzasadniony wniosek strony przedłużono termin wykonania obowiązku doprowadzenia wody do właściwej, wyznaczając termin do 14.02.2025 r. Obowiązek doprowadzenia wody do właściwej jakości został wykonany w wyznaczonym terminie. W dniu 14.02.2025 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia

Kontynuowano postępowanie administracyjne związku z decyzją z dnia 05.01.2024 r. warunkowo dopuszczającą do spożycia wodę o podwyższonej mętności, ponadnormatywnej

zawartości żelaza oraz manganu. Na uzasadniony wniosek strony, w ciągu roku 2025, dwukrotnie przedłużano termin wykonania obowiązku doprowadzenia wody do właściwej, wyznaczając ostateczny termin na 31.08.2025 r. W roku 2025 rozpoczęto inwestycję obejmującą między innymi budowę nowej stacji uzdatniania wody dla ujęcia w Lipianach. W 2025 r. zwiększono monitoring wody w zakresie żelaza, manganu i mętności. W wykonywanych analizach próbek stwierdzano przedmiotowe parametry powyżej wartości maksymalnej, lecz w granicach określonych decyzją. W dniu 03.09.2025 r. w związku poprawą jakości wody oraz zakończeniem działań naprawczych orzeczono o przydatności wody do spożycia. Kolejne próbki pobierane w 2025 r. nie wykazywały przekroczeń. Wodę oceniono jako przydatną do spożycia.

Łącznie pobrano 29 próbek wody. W 14 próbkach wystąpiły przekroczenia wartości parametrycznych.

Wodociąg Krasne - wszczęto postępowanie administracyjne w związku z nieprawidłową zmianą ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C, stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 23.06.2025 r., w ramach kontroli urzędowej. Ponadto poinformowano administratora o konieczności podjęcia pilnych działań naprawczych. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdzono prawidłowymi wynikami badań próbek wody z dnia 14.07.2025 r. W związku w powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne.

Ponadto w próbce wody pobranej, w ramach kontroli wewnętrznej, w dniu 27.10.2025 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo przeprowadziło działania naprawcze, których skuteczność potwierdzono sprawozdaniem z badań próbki wody pobranej w dniu 17.11.2025 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe: dotyczyły 2 próbek wody z 10 pobranych w ciągu roku.

Wodociąg Bielice- w próbce wody pobranej w dniu 10.03.2025 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Badania powtórne przeprowadzone po działaniach naprawczych, w dniu 24.03.2025 r. poszerzone o diagnostykę żelaza i manganu, wykazały poprawę jakości wody. Ponownie podwyższoną mętność stwierdzono w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 24.11.2025 r., dodatkowo stwierdzono przekroczenie wartości parametrycznych twardości i jonu amonowego. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze, których skuteczność udokumentowano prawidłowym wynikiem badania próbki wody pobranym w dniu 15.12.2025 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe i dotyczyło 2 próbek wody z 9 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

Wodociąg Swochowo - w próbce wody pobranej w dniu 08.01.2025 r. stwierdzono podwyższoną mętność - wszczęte zostało postępowanie administracyjne. Badania próbki wody pobranej w dniu 20.01.2025 r. poszerzone o diagnostykę żelaza i manganu wykazały poprawę jakości wody. W związku z tym postępowanie w sprawie przekroczenia zostało umorzone. Ponownie w próbce wody pobranej w dniu 10.03.2025 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Badania powtórne przeprowadzone po działaniach naprawczych, w dniu 24.03.2025 r., poszerzone o diagnostykę żelaza i manganu, wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Kolejne badania wykonywane w 2025 r. nie wykazywały przekroczeń mętności.

Ponadto wszczęto postępowanie administracyjne w związku z nieprawidłową zmianą ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 04.08.2025 r. w ramach kontroli urzędowej. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdzono prawidłowymi wynikami badań próbek wody z dnia 18.08.2025 r.

W związku w powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne.

Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe i dotyczyło 3 próbek wody z 11 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

Wodociąg Siemczyn - w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej, w dniu 14.07.2025 r. stwierdzono podwyższoną mętność i ponadnormatywną zawartość żelaza. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze, których skuteczność udokumentowano prawidłowym wynikiem badania próbki wody pobranym w dniu 22.07.2025 r. poszerzonym o diagnostykę manganu. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe i dotyczyło 1 próbki wody z 10 pobranych w ciągu roku z wodociągu.

Wodociąg Cieszystaw - w próbce wody pobranej w dniu 07.07.2025 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Badania powtórne, po przeprowadzonych działaniach naprawczych, poszerzone o diagnostykę żelaza i manganu, wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia.

Ponadto w próbce wody pobranej w ramach kontroli urzędowej w dniu 24.11.2025 r, stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości 1 jtk w 100 ml wody bez przekroczeń parametrycznych innych wskaźników mikrobiologicznych. Poinformowano administratora o konieczności podjęcia pilnych działań naprawczych, wszczęto postępowanie administracyjne. Administrator przeprowadził działania naprawcze i przestał prawidłowe wyniki próbek wody pobranych w dniu 01.12.2025 r. W związku w powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe i dotyczyło 2 próbek wody z 10 pobranych w ciągu roku.

Wodociąg Wierzbno - w próbce wody pobranej w dniu 24.02.2025 r. stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza. Badania powtórne przeprowadzone po działaniach naprawczych, w dniu 10.03.2025 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Ponadto w próbce wody pobranej, w ramach kontroli wewnętrznej, w dniu 20.10.2025 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Przedsiębiorstwo przeprowadziło działania naprawcze, których skuteczność potwierdzono sprawozdaniem z badań próbki wody pobranej w dniu

20.11.2025 r. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe: dotyczyły 2 próbek wody z 9 pobranych w ciągu roku.

Na dzień 31.12.2025 r. w tej grupie wodociągów wszystkie urządzenia produkują wodę spełniającą wymagania sanitarne dla wody do spożycia przez ludzi.

Wodociągi o produkcji wody < 100 m³/d

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonują 23 wodociągi o takiej produkcji wody. Skontrolowano jakość wody ze wszystkich nadzorowanych wodociągów. Łącznie pobrano 156 próbek wody do spożycia (43 próbki w ramach urzędowej kontroli oraz 113 próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej).

W przypadku 5 wodociągów, badane w ramach nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej próbki wody, nie wykazywały przekroczeń wartości parametrycznych (*Mironów, Tetyń, Załęże, Przelewice, Kłodzino*).

W przypadku 18 wodociągów w badanych próbkach wody stwierdzono przekroczenia. Dotyczyły one parametrów: ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C, bakterie grupy coli, mangan, twardość, mętność i żelazo oraz przekroczenia pestycydów (w przypadku wodociągu w Żabowie – decyzja udzielająca odstępstwa).

- *Wodociąg Pyrzyce ul. Rycerza Przybora* - wszczęto postępowanie administracyjne w związku przekroczeniem wartości parametrycznej żelaza i mętności stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 23.09.2025 r. w ramach kontroli urzędowej. Przedsiębiorstwo wodociągowe przeprowadziło działania naprawcze. Prawidłową jakość wody potwierdziły badania próbek wody pobranej w dniu 29.09.2025 r. W związku w powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe i dotyczyły 2 próbek wody z 9 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Stróżewo* - w związku z podwyższoną mętnością oraz niemożnością poprawy jakości wody w krótkim terminie, decyzją z dnia 13.01.2025 r. dopuszczono warunkowo do spożycia wodę o podwyższonej mętności (wartość nieprzekraczająca 2 NTU), oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 03.02.2025 r. Na uzasadniony wniosek strony dwukrotnie przedłużano termin wykonania obowiązku doprowadzenia wody do właściwej wyznaczając ostateczny termin do 31.05.2025 r. Ponadto, decyzją z dnia 17.03.2025 r., dopuszczono warunkowo do spożycia wodę o ponadnormatywnej zawartości manganu (wartość nieprzekraczająca 80 µg/l), oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 31.05.2025 r. Ponadto w 1 z próbek stwierdzono przekroczenie wartości parametrycznej jonu amonowego oraz nieprawidłową zmianę w ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 °C oraz obecność 1 bakterii grupy coli. Badania powtórne przeprowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowe wykazały poprawę jakości wody – postępowanie zostało umorzone. Obowiązek doprowadzenia wody w zakresie mętności i manganu został wykonany w wyznaczonym terminie. W dniu 21.05.2025 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych dotyczyły: 7 próbek wody z 14 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Mielęcín* - w próbkach wody pobranej w dniu 14.04.2025 r. w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono podwyższoną mętność i ponadnormatywną zawartość żelaza. Badania powtórne po przeprowadzonych działaniach naprawczych w kwietniu i w maju wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe i dotyczyły 2 próbek wody z 7 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Nowice* - w próbce wody pobranej 27.10.2025 r. w ramach kontroli wewnętrznej stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza i podwyższoną mętność. W trakcie prowadzonych działań naprawczych pobrano dwukrotnie próbki, w których stwierdzono zmniejszenie mętności i zawartości żelaza. Ostatecznie działania zakończono w listopadzie. 17.11.2025 r. pobrano próbkę wody celem oceny skuteczności przeprowadzonych działań. Badania przedmiotowej próbki nie wykazały przekroczeń. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Przekroczenia były krótkotrwałe i dotyczyły 3 próbek wody z 7 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Derczewko* - w próbce wody pobranej w dniu 03.02.2025 r. w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono podwyższoną mętność. Badania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni, poszerzone o diagnostykę żelaza i manganu, wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe i dotyczyło 1 próbki wody z 6 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Nowe Chrapowo* - w próbce wody pobranej w dniu 15.05.2025 r. stwierdzono podwyższoną mętność. Badania powtórne przeprowadzone po działaniach naprawczych, w dniu 26.05.2025 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeciono o przydatności wody do spożycia. Ponadto wszczęto postępowanie administracyjne w związku z nieprawidłową zmianą ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 14.07.2025 r. w ramach kontroli urzędowej. Producent wody prowadził działania naprawcze, których skuteczność potwierdzono prawidłowymi wynikami badań próbek wody z dnia 04.08.2025 r. W związku w powyższym orzeciono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne. Stwierdzone przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe i dotyczyły 2 próbek wody z 8 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Przydartów* - wszczęto postępowanie administracyjne w związku z nieprawidłową zmianą ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C, stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 09.04.2025 r. w ramach kontroli urzędowej. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdzono prawidłowymi wynikami badań próbek wody z dnia 28.04.2025 r. W związku w powyższym orzeciono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne.

Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznych było krótkotrwałe i dotyczyło 1 próbki wody z 4 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Jesionowo* - wszczęto postępowanie administracyjne w związku z nieprawidłową zmianą ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C, stwierdzoną w próbce wody pobranej w dniu 13.10.2025 r. w ramach kontroli urzędowej. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdzono prawidłowymi wynikami badań próbek wody z dnia 03.11.2025 r. W związku w powyższym orzeciono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne. Przekroczenie parametryczne dotyczyło 1 próbki wody z 6 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Lucin* - ze względu na nieprawidłową zmianę ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C i niemożnością doprowadzenia wody do właściwej jakości w krótkim terminie, decyzją z dnia 18.11.2025 r. dopuszczono warunkowo wodę do spożycia po uprzednim przegotowaniu oraz zobowiązano do poprawy jakości wody w terminie do 11.12.2025 r. Obowiązki określone w decyzji zostały wykonane w wyznaczonym terminie. W dniu 15.12.2025 r. orzeciono o przydatności wody do spożycia. Przekroczenie wartości parametrycznej dotyczyło 8 próbek wody z 12 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Myśluborki* - w próbce wody pobranej w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 19.05.2025 r. stwierdzono nieprawidłową zmianę ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C. Badania próbek wody pobranych po działaniach naprawczych w dniu 27.05.2025 r. wykazały poprawę jakości wody. Orzeciono o przydatności wody do spożycia. Ponownie nieprawidłową zmianę ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C oraz podwyższoną mętność i ponadnormatywną zawartość żelaza stwierdzono w próbce wody pobranej w dniu 21.07.2025 r. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne. Doprowadzono wodę do właściwej jakości, co potwierdzono sprawozdaniem z dnia 05.08.2025 r. Orzeciono o przydatności wody do spożycia. Postępowanie administracyjne zostało umorzone. Przekroczenia wartości parametrycznych były krótkotrwałe i dotyczyły 2 próbek wody z 5 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Bylice* - prowadzono postępowanie administracyjne w związku z podwyższoną mętnością stwierdzoną wyniku badań próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej w październiku i w listopadzie 2025 r. Przekroczenia wynikały z prac modernizacyjnych przeprowadzanych na Stacji Uzdatniania Wody. Przeprowadzone działania naprawcze spowodowały poprawę jakości wody. Orzeciono o przydatności wody do

spożycia. W dniu 19.12.2025 r. postępowanie zostało umorzone. Przekroczenia dotyczyły 3 próbek z 8 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Kluki* - w dniu 10.10.2025 r., w związku ze stwierdzeniem obecności bakterii grupy coli w ilości 21 NPL w 100 ml, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pырzycach stwierdził brak przydatności wody do spożycia przez ludzi dostarczanej z wodociągu Kluki, wskazując na możliwość zastosowania wody z ww. wodociągu wyłącznie do celów sanitarnych (spłukiwania toalet) oraz zobowiązał producenta wody do przeprowadzenia działań naprawczych i zapewnienia jej odbiorcom zastępczego źródła wody. Obowiązki określone w decyzji zostały zrealizowane w wyznaczonych terminach. W dniu 16.10.2025 r. orzeczono o przydatności wody do spożycia. Zanieczyszczenie wody było krótkotrwałe i dotyczyło 1 próbki wody z 10 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Wołdowo* - w próbce wody pobranej w dniu 02.12.2025 r. w ramach kontroli wewnętrznej, stwierdzono podwyższoną mętność. Badania powtórne przeprowadzone w ciągu 7 dni wykazały poprawę jakości wody. Orzeczono o przydatności wody do spożycia. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznej było krótkotrwałe i dotyczyło 1 próbki wody z 6 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Płońsko* - wszczęto postępowanie administracyjne w związku z przekroczeniem wartości parametrycznej żelaza, stwierdzonej w próbce wody pobranej w dniu 16.09.2025 r. w ramach kontroli urzędowej. Administrator wodociągu przeprowadził działania naprawcze i udokumentował ich skuteczność prawidłowymi wynikami wody. W związku z powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne. Stwierdzone przekroczenie wartości parametrycznej było krótkotrwałe i dotyczyło 1 próbki wody z 6 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Żuków* - wszczęto postępowanie administracyjne w związku z nieprawidłową zmianą ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C stwierdzonej w próbce wody pobranej w dniu 08.12.2025 r. w ramach kontroli urzędowej. W trakcie działań naprawczych pobrano próbkę wody, której badanie wykazało zmniejszenie liczby mikroorganizmów, lecz nadal wskazywało na nieprawidłową zmianę. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych ostatecznie potwierdzono prawidłowymi wynikami badań próbek wody z dnia 31.12.2025 r. W związku z powyższym orzeczono o przydatności wody do spożycia oraz umorzono postępowanie administracyjne. Przekroczenie parametryczne było krótkotrwałe i dotyczyło 2 próbek wody z 8 pobranych w ciągu roku.

- *Wodociąg Lubiatowo* - trwa postępowanie administracyjne dotyczące warunkowego dopuszczenia do spożycia wody o podwyższonej twardości. Termin realizacji obowiązku został przedłużony do 31.03.2026 r. Jednocześnie prowadzony jest zwiększony monitoring przedmiotowego parametru. Poziom twardości jest zgodny w warunkami decyzji. W trakcie roku parametr ten osiągał również poziom zgodny z wymaganiami. Badania próbek wody w zakresie pozostałych parametrów nie wykazywały przekroczeń.

- *Wodociąg w Jedlicach* - w próbce wody pobranej w 25.11.2025 r. z punktu zgodności na sieci wodociągowej stwierdzono podwyższoną mętność. Producent wody przeprowadził działania naprawcze, co potwierdził prawidłowym wynikiem badania próbki wody pobranej w dniu 10.12.2025 r. Ponadto w próbce wody pobranej w tym samym dniu w ramach monitoringu parametrów grupy B stwierdzono podwyższoną mętność i ponadnormatywną zawartość żelaza (sprawozdanie z badań z dnia 31.12.2025 r.) - działania naprawcze kontynuowane będą w 2026 r.

- *Wodociąg w Żabowie* - w roku 2025 prowadzono postępowanie administracyjne (decyzja warunkowo dopuszczająca wodę do spożycia) w związku z ponadnormatywną twardością. Ostatnie badania próbki wody pobranej w dniu 26.11.2025 r., w punkcie zgodności na sieci

wodociągowej wykazały twardość na poziomie zgodnym z wymaganiami. Ponadto prowadzono postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem podwyższonej mętności i ponadnormatywnej zawartości żelaza w próbkach wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej w czerwcu i lipcu 2025 r. producent wody przeprowadził działania naprawcze, których skuteczność potwierdzono sprawozdaniami z badań próbek wody, które nie wykazały przekroczeń w zakresie żelaza i mętności. Postępowanie administracyjne zostało umorzone. Ponadto w próbce wody pobranej w dniu 26.11.2025 r. w punkcie zgodności stwierdzono obecność bakterii grupy coli w ilości 2 NPL w 100 ml wody. W związku z brakiem zarządcy wodociągu Gmina Pyrzyce podjęła działania naprawcze (dezynfekcję i płukanie sieci wodociągowej). Po przeprowadzonych działaniach ponownie w dniu 05.12.2025 r. pobrano próbkę wody. Badania laboratoryjne nie wykazały obecności bakterii w wodzie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach w dniu 25.04.2024 r. po zapoznaniu się z wynikami badań próbek wody przeprowadzonych w ramach kontroli wewnętrznej oraz po rozpoznaniu wniosku Spółdzielni Mieszkaniowej „Świt w Żabowie” udzielił zgody na odstąpienie od dopuszczalnych stężeń metabolitów pestycydu chloridazon o nazwie chloridazon-desfenyl i chloridazon metyl-desfenyl oraz sumy pestycydów, w wodzie z wodociągu w Żabowie, na okres 3 lat, tj. do 25.04.2027 r. stwierdzając przydatność wody do spożycia na ustalonych warunkach w tym:

- najwyższe dopuszczalne stężenie metabolitu chloridazon-desfenyl w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi nie może przekroczyć wartości 3,54 µg/l;
- najwyższe dopuszczalne stężenie metabolitu chloridazon-metyl-desfenyl w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi nie może przekroczyć wartości 0,65 µg/l;
- podwyższona suma pestycydów w wodzie przeznaczonej do spożycia może być jedynie wynikiem podwyższonego stężenia metabolitów: chloridazon-desfenyl oraz chloridazon-metyl-desfenyl do wartości wskazanych powyżej.

Zobowiązano jednocześnie Spółdzielnię Mieszkaniową „Świt” w Żabowie do prowadzenia działań naprawczych mających na celu doprowadzenie metabolitów chloridazon-metyl-desfenyl i chloridazon-desfenyl do obowiązujących wymagań tj. do 0,1 µg/l oraz sumy pestycydów do określonej normy 0,5 µg/l.

Badania wody w zakresie parametrów objętych derogacją odbywały się zgodnie z częstotliwością określoną w decyzji.

Stwierdzone wartości stężeń metabolitu chloridazon – desfenyl mieściły się w wartości określonej w decyzji, natomiast stężenia metabolitu chloridazon-metyl-desfenyl przekraczały wartość określoną w decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach, jednakże w opinii Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB, nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów i możliwa jest kontynuacja zaopatrzenia w wodę na dotychczasowych zasadach.

Aktualnie problemem jest egzekwowanie obowiązków wynikających z kontroli wewnętrznej jak i z nałożonej decyzji, związku z brakiem zarządcy wodociągu. Gmina Pyrzyce prowadzi czynności zmierzające do przejęcia infrastruktury wodno-kanalizacyjnej.

Na dzień 31.12.2025 r. następujące wodociągi produkują wodę o niewłaściwej jakości:

- *Wodociąg w Żabowie* - produkuje wodę o ponadnormatywnej zawartości metabolitów pestycydu chloridazon o nazwie chloridazon-desfenyl i chloridazon metyl-desfenyl. Obowiązuje decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach decyzja udzielająca zgody na odstąpienie od maksymalnych dopuszczalnych stężeń metabolitów pestycydu chloridazon o nazwie chloridazon-desfenyl i chloridazon metyl-desfenyl oraz sumy pestycydów do dnia 25.04.2027 r.

- *Wodociąg w Lubiatowie* - produkuje wodę o podwyższonej twardości - decyzja dopuszczająca warunkowo wodę do spożycia do dnia 31.03.2026 r.

W 2025 roku wydano 4 decyzje administracyjne dotyczących warunkowego dopuszczenia wody do spożycia oraz 1 decyzję stwierdzającą brak przydatności wody. Ponadto wydano 9 decyzji zmieniających, w zakresie terminu realizacji obowiązku doprowadzenia wody do właściwej jakości.

W związku z poprawą jakości wody wydano 16 decyzji umarzających postępowanie administracyjne.

W związku ze złą jakością wody, stwierdzoną o wyniki badań przeprowadzonych w ramach kontroli urzędowej, wystawiono 17 decyzji płatniczych

W 2025 r. na wniosek strony, w oparciu o przedstawioną dokumentację wydał 5 pozytywnych ocen higienicznych dla zastosowanego złoza filtracyjnego użytego w procesie uzdatniania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz 1 dla zastosowanego wyrobu - lampy UV. Oceny dotyczyły stacji uzdatniania wodociągów w Lipianach, w Stróżewie, w Myśliborkach, w Pyrzycach, ul. Rycerza Przybora, w Lucinie i w Bielicach

W roku 2025 na terenie powiatu nie zgłaszano reakcji niepożądanych związanych ze spożyciem wody. Podobnie jak w poprzednich latach, nie stwierdzono chorób i zatruc wodobochodnych o potwierdzonej etiologii.

7. Ciepła woda użytkowa

Przeprowadzono szereg działań edukacyjno-informacyjnych przed rozpoczęciem okresu wakacyjnego skierowanych do właścicieli/zarządców budynków i obiektów, w których w trakcie użytkowania wytwarzany jest aerozol wodno-powietrzny mogący negatywnie wpływać na zdrowie ludzi w tym skierowano pisma do zarządców budynków przeprowadzono działania edukacyjne podczas kontroli sanitarnych, zamieszczano informacje na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych.

Ponadto podczas kontroli sanitarnych w obiektach wytwarzających aerozol wodno-powietrzny oraz posiadających instalacje wentylacyjno-klimatyzacyjne prowadzono działania edukacyjne w zakresie właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella, w tym obejmującej regularne przeglądy, czyszczenie i dezynfekcję, unikanie stagnacji wody, okresowe przegrzewanie, utrzymanie właściwej temperatury, posiadanie instrukcji/procedury mającej na celu zapobieganie rozwojowi bakterii Legionella w instalacjach wodnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach prowadzi nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w instalacjach wewnętrznych obiektów strategicznych takich jak szpital i inne placówki świadczące całodobowe świadczenia medyczne, domy pomocy społecznej, internaty. Próbkę pobierane są w ramach kontroli urzędowej przez inspekcję sanitarną oraz w ramach kontroli wewnętrznej przed zarządców budynków.

W roku 2025 wykonano badania ciepłej wody użytkowej w 8 obiektach użyteczności publicznej.

W ramach kontroli urzędowej pobrano 32 próbki wody w kierunku Legionella. W ramach kontroli wewnętrznej zostało pobranych 16 próbek.

W jednym obiekcie (internat) stwierdzono średnie skażenie bakteriami Legionella instalacji ciepłej wody użytkowej (3 próbki kwestionowane). Decyzją administracyjną zobowiązano do doprowadzenia wody do właściwej jakości. Nakazy decyzji zostały wykonane w wyznaczonym terminie.

Próbki wody pobrane po przeprowadzonych działaniach naprawczych nie wykazały nieprawidłowości.

V. Stan sanitarny pływalni i obiektów wyposażonych w niecki basenowe

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują pływalnie i obiekty wyposażone w niecki basenowe.

VI. Stan sanitarny kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli

W 2025 r. na terenie powiatu nie zorganizowano kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.

Do gmin, na terenie których znajdują się akwenty, jako podmiotów zaangażowanych w organizację kąpielisk, zaapelowano o podjęcie działań zmierzających do zapewnienia lokalnej społeczności oraz turystom bezpiecznych warunków rekreacji wodnej w sezonie letnim 2026 r. deklarując jednocześnie pomoc i współpracę w zakresie tworzenia kąpielisk.

VII. Stan sanitarny miejsc ogólnie dostępnych oraz obiektów użyteczności publicznej

1. Zabezpieczenie sanitarne imprez masowych

W okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach wpłynął 1 wniosek o zaopiniowanie imprezy masowej pn. „Gladiator Arena 20-Gala MMA”. Planowany termin imprezy wyznaczono na 09.11.2025 r. w Hali widowiskowo-sportowej im. Polskich Olimpijczyków przy ul. Rolnej 5 w Pyrzycach. W dniu 14.10.2025 r. PPIS w Pyrzycach zaopiniował pozytywnie organizację imprezy masowej. W dniu 04.11.2025 r. do PPIS w Pyrzycach wpłynęła informacja o rezygnacji z wydarzenia w Pyrzycach. Impreza masowa została przeniesiona do Szczecina.

2. Ustępy publiczne i ogólnodostępne

Według ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nadzoruje dwie toalety publiczne skanalizowane, tj. Toaletę Miejską w Pyrzycach należącą do Gminy Pyrzyce oraz Toaletę miejską w Lipianach należącą do Gminy Lipiany. W 2025 r. przeprowadzone kontrole w przedmiotowych obiektach nie wykazały nieprawidłowości. Ponadto podczas kontroli przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne w zakresie właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji w pomieszczeniach, właściwego utrzymania i eksploatacji urządzeń sanitarnych oraz utrzymania obiektów w czystości, w zakresie właściwego oznakowania obiektów w informacji o zakazie palenia tytoniu oraz papierosów elektronicznych.

PPIS w Pyrzycach prowadzi nadzór nad 6 ustępami ogólnodostępnymi usytuowanymi przy innych obiektach użyteczności publicznej (urzędy gmin). Skontrolowano 1 ustęp w Urzędzie Gminy. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne dotyczące zasad właściwego utrzymania i eksploatacji urządzeń sanitarnych w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych.

3. Domy pomocy społecznej, placówki świadczące całodobową opiekę i jednostki zajmujące się pomocą społeczną

Domy pomocy społecznej

Według ewidencji PPIS w Pyrzycach posiada pod nadzorem 3 domy pomocy społecznej: Dom Seniora „Babie Lato” w Swochowie, 74-202 Bielice oraz 2 Domy Opieki Społecznej (w Pyrzycach i w Żabowie). W roku 2025 skontrolowano wszystkie obiekty tego typu. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Zalecono jedynie w dwóch obiektach opracowanie procedury/instrukcji mającej na celu zapobieganie rozwojowi bakterii Legionella w instalacji wodnej w obiekcie. Zalecenia zostały wykonane.

Dodatkowo podczas kontroli przeprowadzono działania edukacyjne dotyczące właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji w obiekcie (okresowe przeglądy, czyszczenie), a także w zakresie właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella.

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej

Według ewidencji PPIS w Pyrzycach nadzoruje 1 obiekt tego typu, tj. Środowiskowy Dom Samopomocy w Mielęcinie. Nie planowano kontroli obiektu w 2025 r.

Placówki zapewniające całodobową opiekę

Według ewidencji PPIS w Pyrzycach na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje jeden taki obiekt w Lipianach, który prowadzi działalność w zakresie pomocy społecznej z zakwaterowaniem dla osób w podeszłym wieku i osób niepełnosprawnych zgodnie z zezwoleniem Wojewody Zachodniopomorskiego. Kontrola sanitarna w tym obiekcie, przeprowadzona w roku 2025, nie wykazała nieprawidłowości. Zalecono opracowanie procedury/instrukcji mającej na celu zapobieganie rozwojowi bakterii Legionella w instalacji wodnej w obiekcie. Zalecenie zostało wykonane.

Dodatkowo podczas kontroli przeprowadzono działania edukacyjne dotyczące właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji w obiekcie (okresowe przeglądy, czyszczenie), a także w zakresie właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella.

4. Noclegownie i domy dla bezdomnych

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują obiekty tego typu.

5. Obiekty hotelarskie i inne jednostki świadczące usługi hotelarskie

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 10 obiektów tego typu, w tym 1 obiekt skategoryzowany jako pensjonat, 1 obiekt skategoryzowany jako hotel, 1 gospodarstwo agroturystyczne oraz 7 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (pokoje gościnne).

Skontrolowano pod względem sanitarnym 6 obiektów noclegowych tego typu. Łącznie przeprowadzono 7 kontroli. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. W 6 obiektach wydano zalecenia pokontrolne, które dotyczyły głównie okresowych przeglądów systemów wentylacji

i klimatyzacji oraz opracowania pracownia procedur higienicznych. Jeden z obiektów skontrolowano dwukrotnie, ze względu na konieczność sprawdzenia realizacji zaleceń pokontrolnych. Pozostałe obiekty noclegowe także wykonały zalecenia, co potwierdzono przesłaniem stosownej dokumentacji.

Dodatkowo podczas kontroli przeprowadzono działania edukacyjne dotyczące właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji i klimatyzacji w obiekcie (okresowe przeglądy, czyszczenie),

a także w zakresie właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej mającej na celu zmniejszenie ryzyka występowania bakterii z rodzaju Legionella.

6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej i inne świadczące podobne usługi

- Zakłady/salony świadczące usługi w branży „beauty” bez przerywania ciągłości tkanek

Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje 67 obiektów tego typu, tj. 44 zakłady fryzjerskie, 15 zakładów kosmetycznych, 1 solarium oraz 7 zakładów odnowy biologicznej. Skontrolowano 26 obiektów tego typu, łącznie przeprowadzono 33 kontrole. W 5 obiektach stwierdzono nieprawidłowości oraz w 13 obiektach wydano zalecenia pokontrolne.

W 2 zakładach fryzjerskich stwierdzono zły stan techniczny obiektów (część podłogi oraz ściany w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla klientów i personelu nierównych, z ubytkami; podłoga w ciągu komunikacyjnym pokryta częściowo betonem, trudna do utrzymania w czystości; zły stan techniczny ściany w ciągu komunikacyjnym). Wydano także zalecenia w tych obiektach dotyczące opracowania procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi w obiekcie. W związku z nieprawidłowościami w obydwu obiektach wszczęto postępowanie administracyjne oraz wydano decyzje z terminem wykonania obowiązków. Obciążono właścicieli kontrolowanych obiektów decyzjami płatniczymi. Kontrole sprawdzające w tych obiektach wykazały usunięcie nieprawidłowości oraz wykonanie zaleceń pokontrolnych.

W jednym zakładzie fryzjerskim kontrola sanitarna wykazała zły stan higieniczno-sanitarny obiektu, tj. zastoiny kurzu, ścinki włosów na sali świadczenia usług, brak porządku w obiekcie, brudny zlew w pomieszczeniu gospodarczym z osadem wapiennym. Ukarano przedsiębiorcę mandatem karnym w wysokości 100 zł. Ponadto wydano liczne zalecenia dotyczące m.in. przedstawienia dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych przedsiębiorcy oraz dokumentacji potwierdzającej czyszczenie i dezynfekcję klimatyzacji, oznakowywania produktów kosmetycznych datami ich pierwszego otwarcia, wyposażenia obiekt w kosz na bieliznę brudną, wyposażenia apteczki pierwszej pomocy medycznej w materiały opatrunkowe i środek dezynfekcyjny. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała usunięcie nieprawidłowości oraz zaleceń zawartych w protokole kontroli. Wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

Ponadto w okresie sprawozdawczym wydano na wniosek strony (zakład fryzjerski) decyzję zmieniającą termin wykonania nałożonego obowiązku. Kontrola sprawdzająca w tym obiekcie wykazała wykonanie obowiązku zawartego w decyzji.

Podczas okresu sprawozdawczego wydano w 9 obiektach świadczących usługi fryzjerskie wydano zalecenia. Dotyczyły one głównie opracowania procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi w obiekcie, dostarczenia dokumentacji z czyszczenia i dezynfekcji klimatyzatorów oraz z przeglądu wentylacji w obiekcie, oznakowywania produktów kosmetycznych datami ich pierwszego otwarcia, umieszczenia informacji w obiekcie o zakazie palenia e-papierosów. Zalecenia w każdym obiekcie zostały wykonane.

W 1 salonie kosmetycznym stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny obiektu, w związku z brakiem zapewnienia odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym, brakiem punktu wodnego na sali świadczenia usług kosmetycznych, brakiem bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym, brakiem dokumentacji potwierdzającej skuteczność sterylizacji w obiekcie, nieodpowiednim pokryciu materiałem siedzisk dla klientów, trudnych do dezynfekcji oraz stosowaniu w obiekcie lakierów do paznokci oraz baz do przedłużania paznokci po terminie przydatności do użycia. Ponadto wydano liczne zalecenia pokontrolne dot. m.in. zapewnienia w obiekcie oznakowania słowno-graficznego o zakazie palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych, przedstawienia do wglądu dokumentacji potwierdzającej skuteczność sterylizacji, stosowania w działalności usługowej produktów kosmetycznych z aktualnymi terminami przydatności do użycia, oznakowywania pakietów sterylnych z narzędziami wielorazowego użytku datami ich sterylizacji, pokrycia krzesła dla klienta w poczekalni oraz fotela dla klienta przy świadczeniu usług makijażu materiałem gładkim, łatwo zmywalnym, odpornym na działanie środków do dezynfekcji, zminimalizowania w obiekcie przedmiotów o powierzchni trudnej do utrzymania w czystości, przedstawienia do wglądu umowy na odbiór odpadów komunalnych, oznakowywania datą otwarcia opakowania produktów kosmetycznych po ich pierwszym użyciu, poszerzenia i dostosowania higienicznych procedur postępowania do zakresu świadczonych usług w gabinecie. Wszczęto postępowanie administracyjne, postępowanie w toku.

Skontrolowano także w tej kategorii 4 obiekty odnowy biologicznej: 1 fitness club, 2 gabinety masażu oraz jeden obiekt świadczący usługi w zakresie komory hiper- i normobarycznej.

W 1 klubie fitness wydano zalecenia dotyczące zapewnienia odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu solarium, umieszczenia informacji w obiekcie o korzystaniu z ochrony oczu podczas opalania oraz informacji o przeciwwskazaniach z korzystania w solarium, zapewnienia wieszaków w kabinach do opalania oraz wyposażenia w kosze na odpady komunalne szatnie dla klientów. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała wykonanie zaleceń pokontrolnych.

W 1 gabinecie masażu wydano zalecenia dot. zapewnienia w obiekcie pojemników zamykanych na sprzęt stosowany podczas masażu oraz opracowania higienicznych procedur postępowania stosowanych w obiekcie. Zalecenia zostały wykonane.

W 1 obiekcie odnowy biologicznej stwierdzono podczas kontroli brak bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym oraz w pomieszczeniu pomocniczym. Wszczęto postępowanie administracyjne. W związku z szybkim usunięciem nieprawidłowości przez przedsiębiorcę wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

We wszystkich kontrolowanych obiektach przeprowadzono działania edukacyjne m.in. w zakresie aktualizacji higienicznych procedur postępowania stosowanych w obiekcie w przypadku zmiany zakresu świadczonych usług oraz w przypadku wprowadzenia do użycia nowych środków dezynfekcyjnych, w zakresie właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji i klimatyzacji w pomieszczeniach obiektu (okresowe przeglądy, czyszczenie) oraz dodatkowo w gabinetach stylizacji paznokci prowadzono edukację o zakazie stosowania od 01 września 2025 r. na terenie Unii Europejskiej produktów do stylizacji paznokci zawierających szkodliwy składnik TPO czyli tlenek difenylo-(2,4,6-trimetylobenzoilo) fosfiny, który jest związkiem chemicznym przyspieszającym utwardzanie powłoki pod wpływem promieniowania UV.

- Zakłady/salony świadczące usługi w branży „beauty” wykonujące zabiegi z naruszeniem ciągłości tkanek

Na terenie powiatu pyrzyckiego zgłoszonych jest 26 obiektów tego typu, tj. 24 zakłady kosmetyczne oraz 2 obiekty odnowy biologicznej. Skontrolowano 13 takich obiektów.

Kontrola 1 zakładu kosmetycznego wykazała nieprawidłową gospodarkę odpadami niebezpiecznymi, brak dokumentacji potwierdzającej skuteczność sterylizacji, brak opracowanych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi w obiekcie, nieodpowiednim pokryciu materiałem siedzisk dla klientów, trudnych do dezynfekcji. Ponadto wydano zalecenia dotyczące braku dokumentacji z przeglądu wentylacji w budynku oraz dezynfekcji klimatyzatora, zapewnienia apteczki I pomocy medycznej, zawarcia umowy na odbiór i utylizację odpadów niebezpiecznych wytworzonych w obiekcie. Wszczęto postępowanie administracyjne. W związku z szybkim usunięciem nieprawidłowości oraz wykonaniem zaleceń przez przedsiębiorcę wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

Kontrola 1 zakładu kosmetycznego, który prowadzi usługi w zakresie makijażu permanentnego, wspólna z pionem Higieny Pracy w grudniu 2025 r., wykazała brak oznakowania w języku polskim dwóch rodzajów tuszy stosowanych w obiekcie do makijażu permanentnego. W związku z brakiem etykiety w języku polskim wydano ustny wniosek dotyczący wycofania z obrotu ww. produktów, na co kontrolowany wyraził zgodę. Ponadto zobowiązano kontrolowanego do przedłożenia Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Pyrzycach dokumentów potwierdzających wycofanie z obrotu/utylizację ww. produktów biobójczych w ciągu 7 dni od daty kontroli. Przeprowadzono działania edukacyjne oraz udzielono instruktażu w zakresie stosowania tuszy do makijażu permanentnego. Postępowanie administracyjne w toku.

Kontrola w 1 gabinecie kosmetycznym zakończyła się wydaniem zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły wyposażenia obiekt w dodatkowy kosz na odpady komunalne, a także na dostosowaniu procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi do właściwego sposobu postępowania w obiekcie. Kontrola sprawdzająca w obiekcie wykazała wykonanie zaleceń.

Kontrola w 1 zakładzie odnowy biologicznej z naruszeniem ciągłości tkanek (gabinet akupunktury) nie wykazała nieprawidłowości.

W kontrolowanych obiektach przeprowadzano działania edukacyjne m.in. w zakresie aktualizacji higienicznych procedur postępowania stosowanych w obiekcie w przypadku zmiany zakresu świadczonych usług oraz w przypadku wprowadzenia do użycia nowych środków dezynfekcyjnych, w zakresie właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji i klimatyzacji w pomieszczeniach obiektu (okresowe przeglądy, czyszczenie) oraz dodatkowo w gabinetach stylizacji paznokci prowadzono edukację o zakazie stosowania od 01 września 2025 r. na terenie Unii Europejskiej produktów do stylizacji paznokci zawierających szkodliwy składnik TPO czyli tlenek difenylo - (2,4,6-trimetylobenzoilo) fosfiny, który jest związkiem chemicznym przyspieszającym utwardzanie powłoki pod wpływem promieniowania UV.

7. Dworce i przystanki autobusowe

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajdują się 32 przystanki komunikacji publicznej, brak jest dworca autobusowego. W roku 2025 nie przeprowadzano kontroli w tej grupie obiektów.

8. Stacje, dworce i przystanki kolejowe

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują obiekty tego typu.

9. Środki transportu

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 11 specjalistycznych środków transportu w tym 2 samochody do przewozu chorych, 2 karetki pogotowia oraz 7 samochodów typu karawan służących do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

W roku 2025 skontrolowano 8 środków transportu: 1 karetkę pogotowia, 7 karawanów - kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

10. Tereny rekreacyjne

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 129 tego typu obiektów (38 placów zabaw, 28 placów zabaw z piaskownicami, 5 parków, 1 ogród botaniczny, 3 plaże bez kąpielisk, 14 siłowni plenerowych, 36 placów rekreacyjno-sportowych, 2 stadiony sportowe, 2 boiska sportowe).

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 32 obiekty tego typu, łącznie przeprowadzono 49 kontroli.

Przy współudziale przedstawicieli Gmin: Przelewice, Pyrzyce, Warnice oraz z przedstawicielem jednej ze spółdzielni mieszkaniowej skontrolowano 21 placów zabaw, w tym 16 placów zabaw z piaskownicami. Łącznie przeprowadzono 33 kontrole. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wydano 18 zaleceń pokontrolnych, które dotyczyły m.in. naprawy uszkodzonych elementów urządzeń do zabaw dzieci, uzupełnienia obiektów w regulaminy, wymianę piasku w piaskownicach, prowadzenia monitoringu prac porządkowych na placach zabaw. Kontrole sprawdzające tych placów zabaw potwierdziły wykonanie zaleceń.

Kontrola 1 parku w Pyrzycach oraz Ogrodu Dendrologicznego w Przelewicach nie wykazały nieprawidłowości.

Skontrolowano 3 siłownie plenerowe przy współudziale przedstawiciela Gminy Warnice. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Wydano zalecenia pokontrolne do wszystkich siłowni. Zalecenia dotyczyły uzupełnienia danych administratora w regulaminie siłowni, zapewnienia kosza na odpady na jednej z siłowni oraz wyposażenia 1 siłowni w instrukcje obsługi urządzeń. Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń na wszystkich siłowniach plenerowych.

W roku 2025 skontrolowano 3 place rekreacyjno-sportowe wspólnie z przedstawicielami Gmin Przelewice i Warnice. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Na 2 placach rekreacyjno-sportowych wydano zalecenia. Zalecenia dot. prowadzenia zapisów z monitoringu prac porządkowych, zapewnienia regulaminu siłowni oraz placu zabaw, wymiany piasku w piaskownicy oraz naprawy niesprawnych urządzeń do zabawy dzieci. Zalecenia zostały wykonane.

Skontrolowano 3 plaże bez kąpielisk na terenie powiatu pyrzyckiego, tj. 2 plaże na terenie Gminy Lipiany oraz 1 plażę na terenie Gminy Warnice. Kontrola jednej z plaż wykazała nieprawidłowości w postaci braku bieżącej ciepłej wody w toalecie damskiej oraz męskiej. Ponadto wydano zalecenia dot. umieszczenia na terenie plaży informacji o kąpielu na własną odpowiedzialność ze względu na brak zorganizowanego przez Gminę kąpieliska, uzupełnienia drewnianych ubytków w pomoście oraz wyposażenia toalet w ręczniki papierowe. Wszczęto postępowanie administracyjne. Wystawiono decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości w terminie do 31.05.2026 r.

Podczas wszystkich kontroli prowadzono działania edukacyjne związane m.in. z koniecznością wymiany piasku w piaskownicach, prowadzenia zapisów z monitoringu prac porządkowych, z umieszczania regulaminów na placach zabaw i siłowniach plenerowych, w zakresie prawidłowej gospodarki odpadami komunalnymi, w tym zwiększania częstotliwości opróżniania koszy w okresie letnim, ze względu na zwiększoną liczbę osób korzystających, oznakowywania terenów rekreacyjnych w informację o zakazie palenia tytoniu oraz papierosów elektronicznych.

11. Cmentarze i domy pogrzebowe

Według ewidencji PPIS w Pyrzycach nadzoruje 34 cmentarze komunalne na terenie powiatu pyrzyckiego. Dokonano kontroli sprawdzających dwóch cmentarzy (w Obrytej oraz w Starym Chrapowie).

Postępowanie administracyjne na cmentarzu komunalnym w Obrytej, prowadzone od 2017 r. dot. złego stanu sanitarno-technicznego ogrodzenia cmentarza, przedłużane wielokrotnie na wniosek strony ze względu na brak środków finansowych Gminy Warnice, zostało zakończone. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązku zawartego w decyzji.

Postępowanie administracyjne na cmentarzu komunalnym w Starym Chrapowie (Gmina Bielice), prowadzone od 2023 r., dot. utwardzenia drogi stanowiącej dojście i dojazd do powierzchni grzebalnych cmentarza, w roku sprawozdawczym, na wniosek strony, dwukrotnie zmieniany był termin jego wykonania, ze względu na prowadzone badania archeologiczne na cmentarzu przez Zachodniopomorskiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Szczecinie, co uniemożliwiało wykonanie obowiązku Gminie Bielice. Kontrola sprawdzająca w czerwcu b.r. wykazała wykonanie obowiązku zawartego w decyzji.

Ponadto podczas kontroli cmentarzy przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne w zakresie zapewnienia czystości i porządku na cmentarzach, w szczególności o wzmożeniu opróżniania pojemników na odpady komunalne.

Tabela. Dane dot. ekshumacji:

Lp	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1.	34	73	73	0	58	10	0

W okresie sprawozdawczym wydano 73 decyzje zezwalające na ekshumację zwłok i szczątków ludzkich. Pracownicy PPIS w Pyrzycach brali udział przy 10 ekshumacjach zwłok i szczątków ludzkich. W pozostałych przypadkach ekshumacje odbyły się po okresie mineralizacji szczątków lub ekshumowano urnę z prochami, bez udziału pracowników PPIS. Nie stwierdzono nieprawidłowości mogących być przyczyną wstrzymania ekshumacji. Pracownicy zakładów pogrzebowych wyposażeni byli w odzież ochronną, gumowe obuwie, maseczki na twarz, rękawice jednorazowego użytku. W trakcie ekshumacji ziemię wydobywaną z grobu umieszczano na wytrzymałych i nieprzepuszczalnych matach. Po wydobywaniu szczątków doły były dezynfekowane środkami dezynfekcyjnymi o szerokim spektrum działania.

Na terenie powiatu pyrzyckiego działają trzy przedsiębiorstwa świadczące usługi pogrzebowe:

Przeprowadzono kontrole sanitarne wszystkich zakładów pogrzebowych. W jednym zakładzie pogrzebowym trwa postępowanie administracyjne od 2024 r., które dotyczy złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach obiektu oraz w ciągu komunikacyjnym obiektu. Strona zobowiązana w 2025 r. dwukrotnie zwróciła się do PPIS w Pyrzycach o możliwość przedłużenia terminu postępowania administracyjnego ze względu na problemy ze znalezieniem wykonawcy prac remontowych. W związku z powyższym PPIS w Pyrzycach wydał dwukrotnie decyzje zmieniające, z ostatecznym terminem wykonania nałożonych obowiązków do 30.03.2026 r.

W kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi nie stwierdzono nieprawidłowości w żadnym zakładzie. Ponadto we wszystkich 3 zakładach pogrzebowych wydano zalecenia pokontrolne, które dotyczyły m.in. dostarczenia dokumentacji z czyszczenia i dezynfekcji klimatyzacji, z mycia karawanów, opracowania procedury deratyzacji w obiekcie. Zalecenia zostały wykonane.

Ponadto przeprowadzono w tych obiektach działania edukacyjno-informacyjne w zakresie właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji i klimatyzacji w pomieszczeniach (okresowe przeglądy, czyszczenie) oraz w zakresie zabezpieczania obiektów przed gryzoniami i owadami.

12. Zakłady karne i areszty śledcze.

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują tego rodzaju objekty.

13. Inne objekty użyteczności publicznej

Hale sportowe

W ewidencji PPIS w Pyrzycach znajdują się 2 objekty tego typu (w Pyrzycach oraz w Lipianach). Skontrolowano jeden obiekt w tej kategorii. Łącznie przeprowadzono 3 kontrole w obiekcie. Kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowości w postaci złego stanu higieniczno-sanitarnego armatury wodnej w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych w obiekcie. Wydano także zalecenia dot. wyczyszczenia kratki wentylacyjnej w budynku z zastoju kurzu oraz uzupełnienia brakujących wylewek w natryskach. W związku z niezwłocznym usunięciem nieprawidłowości oraz wykonaniem zaleceń przez stronę dokonano kontroli sprawdzającej w obiekcie. Kontrola sprawdzająca potwierdziła usunięcie nieprawidłowości oraz wykonanie zaleceń.

Jedna kontrola obiektu odbyła się w okresie sezonu letniego, wspólnie z pionem Higieny Dzieci i Młodzieży, i dotyczyła przygotowania obiektu do akcji „Bezpieczne wakacje”, podczas której organizowano półkolonie dla dzieci z Gminy Pyrzyce. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Podczas kontroli przeprowadzono działania edukacyjno-informacyjne oraz udzielono ustnego instruktażu dotyczącego zasad właściwego utrzymania i eksploatacji wentylacji w pomieszczeniach obiektu oraz utrzymania czystości i porządku urządzeń sanitarnych, w tym wylewek prysznicowych oraz kranowych pod kątem profilaktyki zakażeń bakteriami z rodzaju Legionella.

Apteki

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 12 aptek. Nie przeprowadzono kontroli w tych obiektach w roku 2025.

Bawialnie/sale zabaw

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach jest 1 obiekt tego typu na terenie powiatu pyrzyckiego. W 2025 r. nie przeprowadzano kontroli w obiekcie.

Biblioteki

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 1 obiekt tego typu. W 2025 r. nie przeprowadzono kontroli w obiekcie.

Parkingi leśne i miejsca postojowe

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdują się 3 parkingi (w Żelicach, Mironowie oraz w Przydarłowie), w tym wszystkie śródleśne, należące do Nadleśnictwa Myślibórz. Kontrola obiektów w roku 2025 nie była planowana.

Stacje paliw

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się 8 stacji paliw posiadających zaplecze higieniczno-sanitarne dla klientów. Kontrola obiektów w roku 2025 nie była planowana.

Pralnie

Pod nadzorem PPIS w Pyrzycach znajduje się jedna pralnia świadcząca usługi dla podmiotów innych niż wykonujących działalność leczniczą- pralnia w m. Okunica. Kontrola obiektu w roku 2025 nie była planowana.

VIII. Warunki higienicznosanitarne w placówkach oświatowo-wychowawczych

1. Stan higienicznosanitarny placówek oświatowo-wychowawczych

1.1 Nadzór sanitarny nad placówkami

W 2025 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu pyrzyckiego obejmowała nadzorem 63 placówki stałe, będące pod stałym, bieżącym nadzorem sanitarnym, w tym:

- 1) Żłobki - 2
- 2) Kluby dziecięce - 1
- 3) Publiczne Przedszkola - 3
- 4) Niepubliczne Przedszkola - 7, w tym
 - Przedszkola Specjalne - 2
- 5) Punkty Przedszkolne - 5
- 6) Publiczne Szkoły Podstawowe - 10
- 7) Niepubliczne Szkoły Podstawowe - 2
- 8) Niepubliczne Szkoły Specjalne - 1
- 9) Publiczne Zespoły Szkół - 5
- 10) Placówki z pobytem całodobowym: 4, w tym:
 - Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii - 1
 - Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy - 1
 - Placówki Opiekuńczo-Wychowawcze - 2
- 11) Placówki wychowania pozaszkolnego - 6, w tym:
 - Młodzieżowe Domy Kultury - 4
 - Pozaszkolne Placówki Specjalistyczne - 2
- 12) Placówki Wsparcia Dziennego - 17

Ponadto w 2025 roku na terenie PPIS w Pyrzycach w elektronicznej bazie wypoczynku MEN zgłoszonych zostało 10 placówek wypoczynku dla dzieci i młodzieży (wypoczynek zimowy – 1 zgłoszenie, wypoczynek letni – 9 zgłoszeń).

W 2025 roku skontrolowano ogółem 45 placówek oświatowo-wychowawczych, w tym 38 placówek stałych oraz 7 placówek wypoczynku. Nie odnotowano zgłoszeń interwencyjnych w zakresie pionu Higieny Dzieci i Młodzieży.

W związku z prowadzonym nadzorem nad szkołami i innymi placówkami oświatowo-wychowawczymi w roku 2025 przeprowadzono ogółem 81 kontroli, w tym 41 kontroli sanitarnych oraz 40 kontroli pozaplanowych, w tym 22 kontrole sprawdzające, 7 kontroli zimowego i letniego wypoczynku oraz 11 kontroli tematycznych (dot. ważenia tornistrów – 4 kontrole, przygotowania do nowego roku szkolnego – 6 kontroli, ergonomii mebli szkolnych – 1 kontrola).

W 2025 r. kontynuowano zmianę miejsca odbywania zajęć dydaktyczno-opiekuńczych i wychowawczych dla uczniów klas I-VIII oraz dzieci innej formy wychowania przedszkolnego – „punktu przedszkolnego” i oddziału przedszkolnego z zajmowanego dotychczas budynku szkolnego Szkoły Podstawowej w Mielęcinie ul. Główna 72, 74-230 Mielęcin z powodu generalnego remontu budynku szkoły z dniem 01.09.2024 r., które zostały przeniesione do pomieszczeń zastępczych znajdujących się w 2 budynkach szkół podstawowych w Pyrzycach tj. Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi im. Leonida Teligi w Pyrzycach ul. Poznańska 2, 74-200 Pyrzyce oraz Szkoły Podstawowej im. Janusza Korczaka ul. Rejtana 6, 74-200 Pyrzyce – na podstawie Zarządzenia nr 47/2024 Burmistrza Pyrzyc z dnia 31.07.2024 r.

2. W 2025 r. uzyskano informację o likwidacji Niepublicznej Szkoły Podstawowej Pyrzyckiego Stowarzyszenia Oświatowego w Pyrzycach.

3. Likwidacja Niepublicznej Szkoły Podstawowej Pyrzyckiego Stowarzyszenia Oświatowego w Pyrzycach z powodu braku naboru od kilku lat.

4. Świetlica Środowiskowa w Lipianach likwidacja placówki w roku 2025.

5. Świetlica Środowiskowa w Krzemlinie zawieszenie działalności w roku 2025.

6. Świetlica Środowiskowa w Mielęcinie zawieszenie działalności w roku 2025.

7. Świetlica środowiskowa w Pstowicach zawieszenia działalności w roku 2025.

8. Świetlica Środowiskowa w Nieborowie zawieszenie działalności w roku 2025.

9. Kontynuacja zawieszenia działalności placówki wsparcia dziennego w Tetyniu w roku 2025.

10. Świetlica Środowiskowa w Okunicy zawieszenie działalności.

Liczba zamknięć/unieruchomień/wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części: ogólna liczba: 10

<i>Lp</i>	<i>Rodzaj placówki wraz z adresem</i>	<i>Krótko opisać przyczyny zamknięcia/unieruchomienia/wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części</i>
1.	Szkoła Podstawowa im. Władysława Broniewskiego w Mielęcinie ul. Główna 72, 74-230 Mielęcin	Wyłączenie budynku szkoły z użytkowania na czas remontu
2.	Niepubliczna Szkoła Podstawowa Pyrzyckiego Stowarzyszenia Oświatowego w	Likwidacja placówki

	Pyrzycach, ul. Lipiańska 4, 74-200 Pyrzyce	
3.	Placówka wsparcia dziennego w Chabowie, 74-202 Bielice	Likwidacja placówki
4.	Świetlica Środowiskowa w Lipianach ul. Szkolna 17, 74-240 Lipiany	Likwidacja placówki
5.	Świetlica Środowiskowa w Krzemlinie 28, 74-230 Mielęcín	Zawieszenie działalności
6.	Świetlica Środowiskowa w Mielęcínie, 74-200 Pyrzyce	Zawieszenie działalności
7.	Świetlica środowiskowa w Pstrowicach, 74-200 Pyrzyce	Zawieszenie działalności
8.	Świetlica Środowiskowa w Nieborowie, 74-200 Pyrzyce	Zawieszenie działalności
9.	Świetlica Środowiskowa w Okunicy, 74-200 Pyrzyce	Zawieszenie działalności
10	Placówka wsparcia dziennego w Tetyniu 64, 74-205 Tetyń	Zawieszenie działalności

W roku 2025 zlikwidowane zostały dotychczas funkcjonujące 3 placówki tj.:

1. Niepubliczna Szkoła Podstawowa Pyrzyckiego Stowarzyszenia Oświatowego w Pyrzycach ul. Lipiańska 2, 74-200 Pyrzyce.
2. Placówka wsparcia dziennego w Chabowie, 74-202 Bielice.
3. Świetlica środowiskowa w Lipianach, ul. Szkolna 17, 74-240 Lipiany.

Ponadto przeprowadzono modernizację bloku żywienia w Miejskim Przedszkolu im. Kubusia Puchatka w Lipianach, ul. Bema 19, 74-240 Lipiany.

W 2025 r. otrzymano informację o rozpoczęciu działalności świetlicy środowiskowej w Brzesku, w istniejącym budynku Świetlicy Wiejskiej.

1.2 Stan sanitarny budynków lub ich części, w których funkcjonują placówki opieki, wychowania i nauczania dla dzieci i młodzieży

W czasie czynności kontrolnych prowadzonych w 2025 roku nie stwierdzono obiektów oświatowo-wychowawczych funkcjonujących w złym stanie sanitarno-technicznym. Przeprowadzone kontrole wykazały, że wszystkie placówki zlokalizowane są w budynkach przystosowanych na potrzeby szkolnictwa. Sale zajęć spełniają wymagania pod względem wysokości pomieszczeń oraz w zakresie funkcjonalności. W pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt uczniów zapewniono odpowiednie wyposażenie oraz wentylację. W trakcie prowadzonych kontroli nie stwierdzono zagęszczenia w klasach. Wskaźnik powierzchni 2,5 m² na 1 ucznia przy pełnym obłożeniu w większości sal lekcyjnych nie został przekroczony. Ponadto do PPIS w Pyrzycach nie wpłynęła interwencja dotycząca występowania ponadnormatywnej liczby uczniów w pomieszczeniach dydaktycznych. W 2025 roku wszystkie szkoły prowadziły zajęcia dydaktyczne w systemie stacjonarnym jednozmianowym.

Wszystkie placówki zapewniły uczniom bezpieczne i higieniczne warunki do nauki. Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że stan sanitarno-techniczny obiektów szkolnych z każdym rokiem ulega sukcesywnej poprawie.

W okresie sprawozdawczym wydano ogółem 19 decyzji administracyjnych, w tym 16 decyzji w zakresie poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń tj. w 6 szkołach podstawowych, 4 przedszkolach, 1 zespole szkół, 2 placówkach całodobowych, 1 placówce pracy pozaszkolnej oraz 3 decyzje prolongujące termin wykonania obowiązków w 1 szkole podstawowej, 1 placówce całodobowej i 1 zespole szkół.

Ponadto w związku z prowadzonymi postępowaniami administracyjnymi w 2025 roku wydano 16 decyzji płatniczych.

W roku sprawozdawczym wyegzekwowano ogółem 10 decyzji administracyjnych, w tym z roku 2025 – ogółem 4 decyzje (w 2 przedszkolach, 1 placówce całodobowej, 1 placówce pracy pozaszkolnej) i 6 decyzji z lat ubiegłych, w tym z 2023 roku – 2 decyzje (w 1 szkole podstawowej, 1 zespole szkół), z 2024 roku - 4 decyzje (w 2 szkołach podstawowych, 1 zespole szkół, 1 przedszkolu).

W związku ze sprawowanym nadzorem nad placówkami oświatowo-wychowawczymi w 2025 r. nie prowadzono postępowania mandatowego.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły najczęściej usunięcia uchybień związanych z nieprawidłowym stanem sanitarno – technicznym użytkowanych pomieszczeń, tj.:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny podłogi w ciągu komunikacyjnym, z uwagi na miejscowy ubytek wykładziny PCV;
- widoczne uszkodzenia, pęknięcia i ubytki płytek na stopniach schodów zewnętrznych przy wejściu do placówki;
- znaczny ubytek tynku i warstwy malarskiej, spuchnięcia tynku oraz łuszcząca się farba na ścianie pod w ciągu komunikacyjnym oraz miejscowe ubytki tynku i powłok malarskich na ścianach w przebieralni dla dziewcząt i chłopców przy sali gimnastycznej;
- niekompletne, uszkodzone urządzenie sanitarne w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt przy sali gimnastycznej, co uniemożliwia prawidłowe i higieniczne korzystanie z urządzenia sanitarnego;
- ubytek tynku i farby oraz miejscowo występujące pęknięcia płytek w części z natryskami w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt przy sali gimnastycznej;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny armatury prysznicowej w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla dziewcząt i chłopców przy sali gimnastycznej, z uwagi na nagromadzony, widoczny osad wapienny i ślady korozji, sprzyja rozwojowi bakterii oraz wpływa negatywnie na funkcjonalność;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny grzejników centralnego ogrzewania w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt przy sali gimnastycznej;
- widoczne ślady korozji i odpryski farby na grzejnikach centralnego ogrzewania w szatni i sanitariacie przy sali gimnastycznej;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny zasłon prysznicowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym przy sali gimnastycznej, z uwagi na widoczne oznaki silnego zużycia, zabrudzenia oraz wyeksploatowany materiał z obecnością trwałych przebarwień, co uniemożliwia ich skuteczne doczyszczenie, wymagające wymiany ze względów higienicznych i estetycznych oraz stopnia ich zużycia;
- brak zasłon prysznicowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym, co uniemożliwia zapewnienia odpowiedniej prywatności i odpowiednich warunków higienicznych podczas korzystania z prysznic;

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny drewnianych elementów w ławkach znajdujących się w szatniach przy sali gimnastycznej, z uwagi na wyraźnie wyeksploatowane, wytarte powierzchnie desek, w których miejscami mogą występować nierówności lub drzazgi, co stwarza ryzyko skaleczeń oraz wpływa na estetykę i komfort użytkowania;
- pęknięte kasetony sufitowe oraz brązowe plamy po zalaniu w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla uczniów przy sali gimnastycznej, które wymagają doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny osłony nawiewu systemu ogrzewania w sali gimnastycznej z uwagi na częściowo oderwane, uszkodzone, pognięte i ruchome aluminiowe elementy osłony, co stwarza niebezpieczeństwo dla uczniów podczas zajęć;
- miejscowe odrapania, ubytki tynku i powłok malarskich na ścianach oraz obtłuczone, uszkodzone narożniki ścian w ciągu komunikacyjnym prowadzącym na zaplecze sportowe.
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian w sali rekreacyjno-zastępczej, z uwagi na widoczne przy wejściu pęknięcia, ubytki tynku i powłok malarskich oraz uszkodzone, poobijane i obtłuczone narożniki przy futrynie drzwiowej, wymagające doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- licznie występujące ubytki powłok malarskich na ścianie w ciągu komunikacyjnym przy zapleczu sportowym, co utrudnia utrzymanie w czystości i wymaga doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian i sufitu w sali zabaw, z uwagi na występujące brązowe plamy, ciemne smugi po zalaniu oraz widoczne zabrudzenia wymagające doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- ciemne przebarwienia i zacieki na suficie w sali gier, które świadczą o zawilgoceniu oraz widoczne miejscowe uszkodzenie i pęknięcie warstwy tynku i farby;
- ciemne przebarwienia oraz ślady zacieków na ścianie i suficie w sali dydaktycznej, wymagające doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- liczne zabrudzenia na ścianach, o charakterze ciemnych smug i otarć na klatce schodowej, wymagające odnowienia.
- nieprawidłowe natężenie oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach dydaktycznych;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w sali lekcyjnej, z uwagi na występowanie szczelin i ubytków pomiędzy drewnianymi klepkami parkietu, co powoduje gromadzenie się w nich kurzu, pyłu i innych zabrudzeń oraz utrudnia utrzymanie podłogi w czystości;
- miejscowy zacieki na ścianie i suficie w sali lekcyjnej, z uwagi na widoczne miejscowe żółte plamy i spulchnienia farby, wymagające odnowienia;
- miejscowy ubytek oraz wybrzuszenia płytek na ścianie przy natrysku w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla uczniów przy sali gimnastycznej, wymagający doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- zły stan sanitarno-techniczny ścian w szatni dla uczniów, w szczególności w ich dolnej części przy podłodze oraz przy grzejnikach centralnego ogrzewania i pod oknami;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny szafek pod umywalkami w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dzieci;
- brak oddzielnych kabin ustępowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dzieci, w którym misy przedzielone zostały tylko ściankami działowymi bez drzwi, co uniemożliwia zapewnienie odpowiedniej prywatności i higieny;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny metalowych elementów przy ściankach oddzielających oczka ustępowe, z uwagi na miejscowo skorodowaną powierzchnię rurek mocujących, co uniemożliwia ich skuteczne czyszczenie i dezynfekcję;

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny grzejników centralnego ogrzewania w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dzieci, z uwagi na widoczne ślady korozji i odpryski farby;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny nawierzchni z gumowych płyt pod urządzeniami na placu zabaw, z uwagi na występowanie nierówności, podniesione krawędzie i odklejenia od podłoża. Płyty zdeformowane, miejscowo ruchome, a na ich powierzchni tworzą się zastoiny wody opadowej, co stwarza ryzyko potknięcia się i upadku dzieci podczas zabawy;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian w sali przedszkolnej, z uwagi na występujące ubytki tynku i powłok malarskich oraz miejscowo poobijane i obtłuczone narożniki ścian, w których stwierdzono ubytku tynku i farby;
- niekompletne, uszkodzone urządzenie sanitarne w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, co uniemożliwia prawidłowe i higieniczne korzystanie z urządzenia sanitarnego;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny metalowych elementów przy ściankach oddzielających oczka ustępowe w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla dzieci w oddziale II i III, z uwagi na miejscowo skorodowaną powierzchnię rurki mocującej, co uniemożliwia jej skuteczne czyszczenie i dezynfekcję;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny stolarki drzwiowej przy pomieszczeniu służącym do przechowywania leżaków, z uwagi na licznie występujące ubytki powłoki malarskiej na powierzchni drzwi oraz niewłaściwy stan sanitarno-techniczny szafki przeznaczonej do przechowywania materiałów dydaktycznych;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w sali przedszkolnej, z uwagi na ruchome klepki parkietu w części edukacyjnej, pod stolikami. Drewniana powierzchnia podłogi nierówna, wytarta, wyeksploatowana, z miejscowymi ubytkami, nieodporna na nacisk i ścieranie, co stwarza niebezpieczeństwo potknięcia się i upadku przez małe dzieci. Szczeliny powstałe pomiędzy klepkami parkietu powodują gromadzenie się w nich kurzu, pyłu i innych zabrudzeń, co utrudnia utrzymanie w czystości oraz przeprowadzanie skutecznych zabiegów porządkowych;
- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny podłogi w sali lekcyjnej, z uwagi na występowanie szczelin i ubytków pomiędzy drewnianymi klepkami parkietu, co powoduje gromadzenie się w nich kurzu, pyłu i innych zabrudzeń utrudniających utrzymanie w czystości oraz przeprowadzenie skutecznych zabiegów porządkowych. Powierzchnia podłogi wykonana z drewna, wytarta, wyeksploatowana, nierówna. W centralnej części sali w podłodze stwierdzono podłużną szczelinę o znacznej głębokości, biegnącą przez całą długość pomieszczenia, co stwarza niebezpieczeństwo dla użytkowników;
- ubytki powłoki malarskiej oraz tynku na ścianach w sali gimnastycznej, w szczególności w dolnej części przy podłodze. W górnej części ścian, przy suficie oraz w narożnikach ścian i sufitu widoczne czarne plamy, przebarwienia wskazujące na zawilgocenie. Dodatkowo ściany i sufit zakurzone i wymagają oczyszczenia i odnowienia poprzez pomalowanie farbą. Przy drzwiach wejściowych do sali gimnastycznej stwierdzono uszkodzone, poobijane i obtłuczone narożniki ścian, z miejscowymi ubytkami tynku i powłoki malarskiej, wymagające doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- nieprawidłowe natężenie oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach dydaktycznych placówki.
- zacieki i plamy po zalaniu na ścianie i suficie w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt na parterze po stronie kabin ustępowych. W miejscu zalania widoczne duże plamy w żółtym kolorze, wymagające odnowienia;
- uszkodzony grzejnik centralnego ogrzewania, z oberwaną osłoną boczną w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym, który wymaga doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego oraz trwałego zamontowania i zabezpieczenia osłony;

- uszkodzona stolarka drzwiowa przy kabinie ustępowej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla uczniów na parterze;
- nierówna powierzchnia ścian i sufitu w sali dydaktycznej, w szczególności w miejscach po wymianie instalacji elektrycznej, które wymagają wygładzenia i pomalowania farbą w celu doprowadzenia ścian i sufitu do właściwego stanu sanitarno-technicznego i uzyskania gładkiej, łatwozmywalnej powierzchni;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian w piwnicznym ciągu komunikacyjnym, z uwagi na występowanie w ich dolnej części miejscowych plam po zalaniu oraz licznych pęknięć, spulchnień i ubytków tynku oraz powłok malarskich przy stolarce drzwiowej oraz powyżej lamperii w miejscu po wymianie instalacji elektrycznej na całej długości korytarza, wymagające wygładzenia i pomalowania farbą w celu uzyskania gładkiej, łatwozmywalnej powierzchni;
- pękająca i odpadająca farba na suficie wzdłuż ściany w szatni dla uczniów, w dolnej części przy podłodze ściany ze śladami po zalaniu, przy oknie z ubytkami tynku i farby, wymagające odnowienia. Ponadto nierówna podłoga w miejscu łączenia wykładziny PCV przy szafkach skrytkowo-ubraniowych dla uczniów. Miejsce łączenia brzegów wykładziny nie zachodzi na siebie, niezabezpieczone płaską listwą wykończeniową, co powoduje zadzieranie krawędzi wykładziny w miejscu jej łączenia i stwarza niebezpieczeństwo potknięcia i upadku, a powstała szczelina powoduje gromadzenie się w niej kurzu, pyłu i innych zabrudzeń. Przejście pomiędzy ścianą a podłogą nie zostało właściwie zabezpieczone listwą przypodłogową;
- miejscowo występujące, żółte plamy po zalaniu na suficie przy lampach oświetleniowych oraz pęknięcia, spulchnienia oraz odpryski powłok malarskich w przebieralni przy sali gimnastycznej, wymagające odnowienia;
- miejscowy ubytek wykładziny w podłodze w ciągu komunikacyjnym przy sali gimnastycznej, co stwarza niebezpieczeństwo potknięcia i upadku z uwagi na zadzieranie jej krawędzi.
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów;
- niewłaściwy stan sanitarny armatury umywalkowej w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów, z uwagi na nagromadzony, widoczny osad wapienny i ślady korozji oraz w części wylewek brak perlatorów (napowietrzaczy), co wymaga doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- zły stan sanitarno-techniczny stolarki drzwiowej w salach dydaktycznych oraz w przebieralni dla dziewcząt przy sali gimnastycznej, z uwagi na uszkodzoną krawędź drzwi przy zamku oraz widoczne, wyraźne uszkodzenie materiału drzwi w miejscu montażu zamka. Ponadto zniszczony uchwyt klamki, której powłoka farby jest częściowo starta, a mechanizm klamki obłuzowany, co wpływa na skuteczność zamykania drzwi;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ogrodzenia terenu wokół szkoły, liczne braki przęseł ogrodzeniowych oraz miejscowe ubytki elementów siatki. Siatka w ogrodzeniu miejscami zużyta, występują załamania, skręcenia, liczne ogniska korozji oraz zniszczone powłoki malarskie. Druty spełniające rolę linek naciągowych są luźne, zerwane przez co siatka ogrodzeniowa jest nienaciągnięta i odkształcona;
- substancje i mieszaniny niebezpieczne w części nieoznakowane w sposób widoczny umożliwiającą identyfikację (brak nazwy oraz informacji o niebezpieczeństwie lub szkodliwości dla zdrowia i terminie ważności);
- brak aktualnego spisu oraz kart charakterystyki przechowywanych substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie;
- zły stan sanitarno-techniczny wnętrza szafy do przechowywania substancji i preparatów chemicznych, z uwagi na występujące na półkach odpryski farby i ogniska korozji;

- zły stan techniczny części szafek uczniowskich, z uwagi na występujące na drzwiczkach oznaki korozji i ubytki farby. Na wielu szafkach stwierdzono widoczne ogniska rdzy oraz miejscami odprysniętą farbę, co przyspiesza proces korozji;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny stolarki okiennej w ciągu komunikacyjnym. Ramy okienne wykonane są z drewna, które wykazuje oznaki zużycia, m.in. spękania, łuszczącą się farbę oraz ubytki materiału. Drewno miejscowo zbutwiałe i nieszczelne, mechanizmy zamykające są zużyte. Ponadto brak klamek w dolnych ramach okiennych;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny grzejników centralnego ogrzewania w przebieralni przy sali gimnastycznej, z uwagi na widoczne ślady korozji i odpryski farby na górnej części grzejnika, w ciągu komunikacyjnym na parterze za sekretariatem, z uwagi na brak górnej osłony grzejnika, co zwiększa ryzyko kontaktu z gorącymi elementami wewnętrznymi, w sali gimnastycznej, w której przy 4 grzejnikach na ścianie pod oknami stwierdzono ruchome, nieprzytwierdzone dolne mocowania osłony bocznej;
- odsłonięte, niezabezpieczone przewody w gniazdku na ścianie nad ławką ucznia sali dydaktycznej;
- zły stan sanitarno-techniczny niektórych elementów urządzeń na placu zabaw, z uwagi na degradację elementów drewnianych, występujące w drewnie szczeliny i ubytki m.in. przy wielofunkcyjnej konstrukcji wspinaczkowej ze zjeżdżalnią oraz korozję i ubytki powłok malarskich na elementach metalowych tj. drążkach, uchwytach, rurach przy huśtawce wagowej i wahadłowej oraz rurze strażackiej do zjeżdżania;
- uszkodzone siatki w bramkach piłkarskich w sali gimnastycznej i na boisku szkolnym. W wielu miejscach widoczne dziury i naderwania, które uniemożliwiają prawidłowe zatrzymanie piłki w bramce stwarzając tym samym niebezpieczeństwo dla innych uczniów;
- zły stan sanitarno-techniczny poręczy przy schodach prowadzących na antresolę, z uwagi na widoczne znaczne ubytki powłoki malarskiej, co świadczy o zużyciu materiału i wymaga konserwacji;
- brak obróbki bocznej schodów zewnętrznych przy wejściu bocznym B do budynku szkoły;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w trzech salach lekcyjnych, z uwagi na miejscowo zapadniętą, nierówną podłogę pod tablicą pokrytą wykładziną PCV, nieprawidłowo wykonane, nierówne miejsce łączenia brzegów wykładziny ze ścianą, co powoduje zadzieranie krawędzi wykładziny. W miejscu jej łączenia krawędzie odstają od ściany, tworząc widoczną szczelinę, w której stwierdzono gromadzony kurz, pył i inne zabrudzenia, z uwagi na licznie występujące uszkodzenia i ubytki. Stwierdzono, że panele podłogowe są odkształcone i wytarte, część paneli unosi się i wybrzusza, przez co nie przylegają do siebie równomiernie i widoczne są szczeliny, co utrudnia utrzymanie w czystości;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w ciągu komunikacyjnym przy gabinecie dyrektora, z uwagi na pęknięcia występujące na części płytek,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla uczniów, z uwagi na miejscowo występujące pęknięcia płytek oraz miejscowy ubytek glazury pod umywalką;
- zły stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian i sufitów w salach dydaktycznych oraz sali zajęć dodatkowych, z uwagi na występujące miejscowo pęknięcia, ubytki tynku oraz powłok malarskich na ścianach, na wysokości lamperii, widoczne ciemne plamy, przebarwienia i zabrudzenia, szczególnie w ich dolnej części. Ponadto stwierdzono pęknięcia, złuszczenia i odpryski tynku i farby wzdłuż listew przypodłogowych oraz obicia i uszkodzenia narożników ścian przy wejściu, ślady zawilgocenia na suficie w formie żółtych i brązowych plam, spowodowane nieszczelnością poszycia dachowego;

- zły stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów, z uwagi na występujące w części z umywalkami pęknięcia na suficie, plamy przy kratce wentylacyjnej w części nad kabinami ustępowymi oraz ubytek glazury na ścianie w kabinie ustępowej;
 - zły stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian i sufitu przy wejściu głównym do budynku szkoły, z uwagi na brudne, zakurzone ściany i sufit w przedsionku, z widocznymi pęknięciami i odpryskami farby, wymagające odnowienia;
 - zły stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian w pomieszczeniach zaplecza sportowego tj. w sali gimnastycznej, z uwagi na zabrudzoną i zakurzoną powierzchnię ścian z licznie występującymi głębokimi pęknięciami tynku, w szczególności przy oknach oraz w ich dolnej części za drabinkami gimnastycznymi. W miejscach pęknięć stwierdzono widoczne głębokie bruzdy, ubytki i odkryty tynk. W trudno dostępnych miejscach, zwłaszcza w górnej części ścian, przy suficie i wysokich narożnikach ścian, na szybach i ramach okiennych stwierdzono pajęczyny; w przebieralniach dla dziewcząt i chłopców, w których stwierdzono odrapania, ubytki tynku i powłok malarskich oraz obtłuczone, uszkodzone narożniki ścian; w ciągu komunikacyjnym przy sali gimnastycznej, z uwagi na licznie występujące pęknięcia, ubytki tynku oraz powłok malarskich na ścianach, co utrudnia utrzymanie w czystości; przy wejściu na salę gimnastyczną, z uwagi na widoczne poobijane i obtłuczone narożniki ścian przy futrynie, widoczne uszkodzenia oraz głębokie ubytki tynku i farby; w pomieszczeniu dla nauczycieli wychowania fizycznego, z uwagi na zawilgoconą ścianę, z widocznymi, licznymi ubytkami tynku i farby, wymagającą odnowienia;
 - miejscowe zapadnięcie kostki brukowej przy maszcie flagowym na placu apelowym, co stanowi zagrożenie dla bezpieczeństwa uczniów i pracowników. Uszkodzony fragment nawierzchni jest szczególnie niebezpieczny w przypadku złych warunków pogodowych z uwagi na ryzyko potknięcia się i urazu.
- W roku 2025 w podległych placówkach oświatowo-wychowawczych nie odnotowano zgłoszeń przypadków występowania świerzbu i wszawicy.

1.3 Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej

Zapewnienie prawidłowych warunków do utrzymania higieny osobistej we wszystkich placówkach nauczania i wychowania jest gwarancją utrzymania właściwej higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz jednym z elementów profilaktyki i zapobiegania szerzeniu się chorób zakaźnych.

Placówki nadzorowane w 2025 roku zapewniały uczniom możliwość korzystania z sanitariatów wewnętrznych, usytuowanych na każdej kondygnacji, z rozdziałem na część damską i męską, wentylowanych w sposób grawitacyjny lub mechaniczny z zachowaniem dostępności do urządzeń sanitarnych. W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę przy wszystkich umywalkach do mycia rąk oraz środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy. Przeprowadzone kontrole wykazały, że dzięki prowadzonym systematycznym pracom remontowym z każdym rokiem warunki do utrzymania higieny osobistej ulegają znacznej poprawie.

Spośród 38 skontrolowanych placówek niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, w tym niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia stwierdzono w 7 placówkach tj. w 3 przedszkolach, 3 szkołach podstawowych i 1 zespole szkół.

W trakcie czynności kontrolnych prowadzonych w jednej ze szkół podstawowych stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian oraz sufitów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów, z uwagi na występujące miejscowo plamy, liczne pęknięcia, spulchnienia i odpryski farby występujące na suficie, a także ubytek glazury na ścianie w kabinie ustępowej. Ponadto stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk oraz niewłaściwy stan sanitarny armatury umywalkowej, z uwagi na nagromadzony, widoczny osad wapienny i ślady korozji oraz brak perlatorów (napowietrzaczy) w części wylewek. Ciepła woda dla uczniów została zapewniona przed wszczęciem postępowania administracyjnego. Na usunięcie pozostałych nieprawidłowości wydana została decyzja administracyjna.

W trakcie kolejnej kontroli sanitarnej przeprowadzonej w szkole podstawowej stwierdzono niekompletne, uszkodzone urządzenie sanitarne z brakującą klapą w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt przy sali gimnastycznej, co uniemożliwia prawidłowe i higieniczne korzystanie z urządzenia. Stwierdzono również ubytek tynku i farby oraz miejscowo występujące pęknięcia płytek w części z natryskami, które wymagają doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego. Ponadto stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny grzejników centralnego ogrzewania, z uwagi na ruchome dolne mocowanie osłony bocznej, która w dolnej części nie została przytwierdzona do grzejnika. W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla dziewcząt i chłopców przy sali gimnastycznej stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny armatury prysznicowej, z uwagi na nagromadzony, widoczny osad wapienny i ślady korozji, co sprzyja rozwojowi bakterii oraz wpływa negatywnie na funkcjonalność. Stwierdzono również brak zasłon prysznicowych, co uniemożliwia zapewnienie odpowiedniej prywatności i odpowiednich warunków higienicznych podczas korzystania z prysznicy oraz niewłaściwy stan sanitarno-techniczny zasłon prysznicowych, z uwagi na widoczne oznaki silnego zużycia, zabrudzenia oraz wyeksploatowany materiał z obecnością trwałych przebarwień, co uniemożliwia ich skuteczne doczyszczenie, wymagające wymiany ze względów higienicznych i estetycznych oraz stopnia ich zużycia. W pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców przy sali gimnastycznej stwierdzono widoczne ślady korozji i odpryski farby na grzejnikach. Stwierdzono pęknięte kasetony sufitowe oraz brązowe plamy po zalaniu, które wymagają doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego. Postępowanie administracyjne w toku.

W wyniku kontroli zaplecza higieniczno-sanitarnego w szkole podstawowej na ścianie i suficie występowały zacieki i plamy po zalaniu na ścianie i suficie w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt. W miejscu zalania stwierdzono widoczne duże plamy w żółtym kolorze, wymagające odnowienia. Ponadto w pomieszczeniu tym w części z umywalkami stwierdzono uszkodzony grzejnik centralnego ogrzewania, z oberwaną osłoną boczną, który wymaga doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego oraz trwałego zamontowania i zabezpieczenia przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym.

Kontrola wykazała również uszkodzoną stolarkę drzwiową przy jednej z kabin ustępowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców, co wymagało uzupełnienia powstałego ubytku i doprowadzenia powierzchni drzwi do właściwego stanu sanitarno-technicznego. W wyniku prowadzonego postępowania administracyjnego nieprawidłowości zostały usunięte. W trakcie kontroli zespołu szkół stwierdzono miejscowy ubytek oraz wybrzuszenia płytek na ścianie przy natrysku dla dziewcząt przy sali gimnastycznej, wymagający doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego. Postępowanie administracyjne w toku.

W trakcie czynności kontrolnych prowadzonych w przedszkolu stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny szafek pod umywalkami w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla

dzieci. Na skutek długotrwałego działania wody zniszczeniu ulega powłoka frontów szafek oraz stwierdzono widoczny nalot pleśni oraz pęcznienie i rozwarstwienie materiału. Stwierdzono również mocno skorodowane metalowe uchwyty przy drzwiczkach, które wymagają gruntownego czyszczenia lub ewentualnej wymiany. Ponadto stwierdzono brak oddzielnych kabin ustępowych, w których miski przedzielone zostały tylko ściankami działowymi bez drzwi, co uniemożliwia zapewnienie odpowiedniej prywatności i higieny. Stwierdzono również niewłaściwy stan sanitarno-techniczny metalowych elementów przy ściankach oddzielających oczka ustępowe, z uwagi na miejscowo skorodowaną powierzchnię rurek mocujących przy ściankach działowych, co uniemożliwia ich skuteczne czyszczenie i dezynfekcję. Ponadto stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny grzejników centralnego ogrzewania w pomieszczeniu, z uwagi na widoczne ślady korozji i odpryski farby. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości prowadzone jest postępowanie administracyjne. Kontrola przeprowadzona w kolejnym przedszkolu wykazała brak oddzielnych kabin ustępowych w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych oddziałów przedszkolnych, w których miski przedzielone zostały tylko ściankami działowymi bez drzwi, co uniemożliwia zapewnienie odpowiedniej prywatności i higieny. Stwierdzono również niewłaściwy stan sanitarno-techniczny metalowych elementów przy ściankach oddzielających oczka ustępowe, z uwagi na miejscowo skorodowaną powierzchnię rurek mocujących, co uniemożliwia ich skuteczne czyszczenie i dezynfekcję. Ponadto stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny grzejników centralnego ogrzewania, z uwagi na widoczne ślady korozji i odpryski farby. Ponadto w jednej z toalet dziecięcych stwierdzono niekompletne urządzenie sanitarne, z uwagi na brakującą klapę, co uniemożliwia prawidłowe i higieniczne korzystanie z urządzenia sanitarnego. W wyniku wszczętego postępowania administracyjnego nieprawidłowości zostały usunięte.

W wyniku kontroli przeprowadzonej w kolejnym przedszkolu w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla dzieci stwierdzono brak oddzielnych kabin ustępowych, które zapewniają odpowiednią prywatność i higienę. Miski ustępowe oddzielone ściankami działowymi, bez zapewnionych drzwi. W wyniku przeprowadzonej kontroli sprawdzającej ustalono, że nieprawidłowość została usunięta przed wydaniem decyzji administracyjnej.

Wszystkie skontrolowane w 2025 roku placówki posiadały podłączenie do publicznego wodociągu sieciowego. Większość obiektów jest skanalizowana. Spośród 38 skontrolowanych placówek podłączenia do sieci kanalizacyjnej nie posiada 11 placówek, w tym miejscowe odprowadzenie ścieków tzw. szambo posiada 8 obiektów i 3 placówki korzystają z własnych oczyszczalni ścieków.

Według uzyskanych informacji usuwanie nieczystości płynnych z obiektów nie podłączonych do kanalizacji centralnej odbywa się systematycznie przez specjalistyczne firmy, a powodem funkcjonowania placówek bez kanalizacji jest głównie brak centralnej kanalizacji w miejscowościach, w których są zlokalizowane.

W trakcie sprawowanego nadzoru w placówkach prowadzono działania edukacyjne dotyczące higieny osobistej, w tym konieczności częstego mycia rąk przez dzieci i młodzież z użyciem mydła i ciepłej wody, szczególnie po przyjściu do placówki, po powrocie ze świeżego powietrza i po skorzystaniu z toalety, w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych i pasożytniczych. Informowano o konieczności zapewnienia w placówkach swobodnego dostępu do podstawowych środków higieny osobistej tj. dozowników z mydłem do umycia rąk, ręczników papierowych lub suszarek do rąk oraz papieru toaletowego, z których każdy będzie mógł skorzystać w ogólnodostępnych pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych.

1.4 Oświetlenie, temperatura i wentylacja w placówkach

Głównym oświetleniem pomieszczeń w placówkach dydaktycznych powinno być światło naturalne z zewnątrz. Nie zawsze jednak zapewnia ono dostateczne naświetlenie pomieszczeń, dlatego konieczne jest zapewnienie oświetlenia sztucznego, które zagwarantuje odpowiednie natężenie do pracy i nauki. Ustalono, że większość placówek dysponuje pomiarami natężenia oświetlenia sztucznego potwierdzających zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w placówce w zakresie właściwego oświetlenia pomieszczeń. Często są to jednak badania z lat ubiegłych, które odpowiadały obowiązującym wówczas normom. Podczas kontroli prowadzono działania edukacyjne na temat zapewnienia właściwego oświetlenia sztucznego w placówkach nauczania i wychowania dzieci i młodzieży zgodnie z nową, obowiązującą Normą Europejską 12464-1:2021, która zastępuje dotychczasową Polską Normę PN-EN 12464-1:2012 w zakresie prawidłowego natężenia oświetlenia sztucznego. W czasie kontroli prowadzono działania edukacyjne oraz informowano dyrektorów szkół o obowiązku zapewnienia właściwego oświetlenia sztucznego na stanowiskach pracy ucznia, co gwarantuje prawidłowe warunki pracy. Ponadto przedstawiono podstawowe informacje na temat prawidłowego oświetlenia pomieszczeń.

W roku 2025 wydano 4 decyzje w zakresie wykazania, że placówki spełniają bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci, młodzieży i pracowników w zakresie właściwego oświetlenia sztucznego pomieszczeń przeznaczonych do nauki, poprzez przedstawienie prawidłowych wyników pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego potwierdzających zapewnienie właściwego oświetlenia sztucznego – postępowania administracyjne w toku. Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że obowiązek wykonywania specjalistycznych pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego w szkołach stanowi dla dyrektorów istotne wyzwanie finansowe. Pomiary są kosztowne, a ich wyniki często prowadzą do konieczności wymiany znacznej liczby świetlówek lub opraw oświetleniowych. W niektórych przypadkach dostosowanie oświetlenia do obowiązujących norm wymaga kompleksowej modernizacji instalacji elektrycznej, co generuje bardzo wysokie koszty, nierzadko przekraczające możliwości budżetowe szkoły. Dostosowanie oświetlenia do wymaganych norm jest często procesem nie tylko kosztownym, ale również długotrwałym i wieloetapowym. Wymaga szeregu działań organizacyjnych i finansowych. Obejmuje nie tylko wykonanie pomiarów, ale także analizę wyników, pozyskanie i zabezpieczenie środków finansowych, aż po wymianę opraw lub realizację prac modernizacyjnych instalacji.

Na podstawie prowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że w użytkowanych pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi zapewniona jest głównie wentylacja grawitacyjna. Ponadto 4 placówki wyposażone są w klimatyzację, a w 3 placówkach funkcjonuje mechaniczna wentylacja w postaci rekuperatora z odzyskiem ciepła. Kontrole wykazały, że prowadzone są okresowe kontrole stanu technicznego systemów klimatyzacyjnych przez firmy zewnętrzne, a także przeglądy i regulacje mechanicznych systemów wentylacyjnych, w tym wymiana i czyszczenie filtrów. Przedstawicielom obiektów kontrolowanych udzielano instruktażu na temat zasad właściwego utrzymania i eksploatacji systemów wentylacyjnych i klimatyzacyjnych, w tym konieczności prowadzenia okresowych przeglądów w zakresie stanu technicznego tych urządzeń.

W okresie grzewczym dokonano pomiarów temperatury ogółem w 20 placówkach oświatowych, w 121 pomieszczeniach tj.

2 żłobkach – 2 pomieszczeniach:

1 klubie dziecięcym - 1 pomieszczenie,

7 przedszkolach - 31 pomieszczeniach:

5 szkołach podstawowych – 62 pomieszczeniach
 3 placówkach wsparcia dziennego - 16 pomieszczeniach:
 2 placówkach pracy pozaszkolnej – 9 pomieszczeniach

Temperatura w skontrolowanych pomieszczeniach była prawidłowa. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

POMIAR TEMPERATUR				
W ilu szkołach	W ilu pomieszczeniach	Stwierdzone nieprawidłowości	W ilu szkołach	W ilu pomieszczeniach
20	121	0	0	0

2. Higiena procesów nauczania

2.1. Ergonomiczne warunki pracy ucznia

Ocenę mebli edukacyjnych do zasad ergonomii przeprowadzono ogółem w 22 placówkach, w 46 oddziałach, na 383 stanowiskach, w tym:

- w 1 przedszkolu, w 15 oddziałach, na 133 stanowiskach,
- w 10 szkołach podstawowych, w 27 oddziałach, na 220 stanowiskach,
- w 3 zespołach szkół, w 11 oddziałach, na 68 stanowiskach uczniowskich.

Ocenę dostosowania mebli do zasad ergonomii w skontrolowanych placówkach przeprowadzono przy wykorzystaniu wzorcowanego wyposażenia pomiarowego tj. przymiar wstęgowy SMZ-08-3/16 o oznaczeniu kodowym M/W/S/HD/5. W badaniach ujęto wysokość podkolanową ucznia, mierzoną od podłogi do zgięcia podkolanowego w pozycji siedzącej, wysokość płyty roboczej oraz wysokość siedziska.

ERGONOMIA MEBLI SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH						
Rodzaj placówek	Oceniono dostosowanie mebli szkolnych i przedszkolnych			Nieprawidłowości stwierdzono		
	W ilu szkołach	W ilu oddziałach	Ile stanowisk	W ilu szkołach	W ilu oddziałach	Ile stanowisk
Przedszkola	10	15	133	0	0	0
Szkoły podstawowe	10	27	220	1	4	27
Gimnazja	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	2	4	30	0	0	0
RAZEM	22	46	383	1	4	27

Ponadto w czasie prowadzonych czynności kontrolnych w pomieszczeniach przeznaczonych do nauki prowadzono ocenę wizualną prawidłowości zestawienia stołu/ławki z krzesłem pod kątem rozmiaru, stanu technicznego, oznakowania oraz posiadania atestów i certyfikatów zgodności z Polską Normą. Ustalono, że szkoły dokonują zakupu mebli szkolnych w profesjonalnych firmach, które zajmują się projektowaniem oraz produkcją mebli szkolnych i przedszkolnych przeznaczonych do użytku na potrzeby edukacji. Oceniane meble posiadały

certyfikaty dopuszczające do użytkowania w jednostkach oświatowych, do których szkoły mają dostęp na stronie internetowej producenta. W razie konieczności certyfikaty są drukowane i przechowywane w placówkach.

W trakcie kontroli prowadzono działania edukacyjne dla dyrektorów szkół, dotyczące wpływu zestawienia i doboru mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów. Informowano o konieczności zapewnienia wszystkim uczniom właściwych stanowisk pracy oraz wprowadzenia odpowiedniego sposobu dokumentowania sposobu dostosowania mebli edukacyjnych do wysokości ciała ucznia, a także potrzebie wprowadzenia oznakowania mebli w trwałe i widoczny sposób numerem lub odpowiednim kolorem określonym w PN i prawidłowego ich zestawienia.

Większość skontrolowanych placówek jest w posiadaniu mebli edukacyjnych zakupionych po 1997 r., które posiadają certyfikaty jakości. Z przeprowadzonych kontroli wynika, iż placówki sukcesywnie dokonują wymiany lub odnowy użytkowanych mebli.

W II połowie 2025 roku w jednej ze szkół podstawowych przeprowadzono działania monitoringowe w zakresie dostosowania stanowisk pracy uczniów do zasad ergonomii w pomieszczeniach dydaktycznych. Ocenę przeprowadzono ogółem w 5 oddziałach na 46 stanowiskach pracy ucznia, w tym 22 chłopców i 24 dziewcząt. Badaną grupę docelową stanowili uczniowie klas VI-VIII. Na podstawie przeprowadzonych pomiarów stwierdzono niedostosowanie mebli do wzrostu uczniów na 27 stanowiskach pracy w 4 oddziałach na 5 zbadanych, w tym 13 dziewcząt i 14 chłopców. W związku z powyższym Dyrektorowi placówki przeprowadzono działania edukacyjne, dotyczące wpływu zestawienia i doboru mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów, co wpływa na kształtowanie ich prawidłowej postawy ciała. Przedstawiciela obiektu kontrolowanego poinformowano o negatywnych konsekwencjach zdrowotnych na skutek korzystania przez dzieci i młodzież z niedostosowanych mebli edukacyjnych przez znaczną część dnia. Dyrektora szkoły poinformowano o konieczności zapewnienia wszystkim uczniom właściwych stanowisk pracy oraz prowadzenia dokumentacji potwierdzającej dostosowanie mebli edukacyjnych do wysokości ciała uczniów, a także potrzebie prawidłowego ich zestawienia oraz oznakowania w trwałe i widoczny sposób numerem lub odpowiednim kolorem określonym w Polskiej Normie. Każdy uczeń w klasie powinien znać rozmiar mebli/kolor mebli, który jest dla niego wskazany oraz korzystać z właściwego, dostosowanego dla niego zestawu mebli szkolnych. Ponadto uczniowie powinni wiedzieć, że właściwy dobór stanowiska pracy w szkole, czyli ławki i krzesła zapewni im komfort pracy przy pisaniu, czytaniu i słuchaniu oraz zapobiegnie powstawaniu wad postawy. Uczeń powinien orientować się, że stoły i krzesła szkolne są oznaczone numerami - od 1 do 7, a każdy numer ma swój odpowiednik kolorystyczny. Znać numer wielkości swojego stanowiska pracy i zajmować stanowisko odpowiednie do swojego wzrostu. Ważne jest, aby każdy uczeń w klasie znał rozmiar mebli/kolor mebli, który jest dla niego wskazany oraz korzystać z właściwego, dostosowanego dla niego zestawu mebli szkolnych. Dyrektorowi placówki udzielono również informacji o potrzebie nabywania wyposażenia edukacyjnego, które posiada odpowiednie atesty lub certyfikaty, a krzesła i stoły przeznaczone do użytku na potrzeby edukacji, powinny być zaprojektowane w sposób wspierający prawidłową postawę ciała uczniów. W pomieszczeniach edukacyjnych powinno stosować się zasadę ustawiania różnych wielkości mebli, w ilościach dobranych do grup wzrostowych uczniów, wyposażyć każdą salę lekcyjną w zestawy mebli, co najmniej w trzech rozmiarach, przynajmniej raz w roku w szkole dokonywać przeglądów mebli pod kątem faktycznych potrzeb wynikających z pomiaru wzrostu uczniów, wykonywać dwa razy do roku pomiar wzrostu wszystkich uczniów w pozycji stojącej, celem doboru właściwej wielkości mebla, w każdym roku szkolnym przeprowadzić szkolenie uczniów poszczególnych klas w

zakresie higieny i zasad ergonomii pod kątem właściwego doboru mebli oraz prawidłowej postawy ciała w trakcie ich użytkowania. W tym celu zaleca się umieszczenie w każdej sali lekcyjnej przymiar do pomiaru wzrostu uczniów ułatwiający mierzenie dzieci i ich samokontrolę, jeżeli w klasach będą umieszczane specjalne przymiary, uczniowie będą mieli możliwość kontrolowania wzrostu, a także wysokości stolika i krzesła lub skorzystać z pomocy pielęgniarki szkolnej i wychowawców.

2.2. Jakość wyposażenia placówek

Zapewnienie dzieciom i młodzieży bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w obiektach edukacyjnych zobowiązuje dyrektorów do nabywania i stosowania w nich właściwego wyposażenia posiadającego aktualne certyfikaty zgodności z Polską Normą.

Na podstawie prowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że szkoły i inne placówki oświatowe nabywają meble oraz niezbędny sprzęt i wyposażenie edukacyjne, które posiada certyfikaty zgodności z wymaganiami określonymi w Polskich Normach. Większość placówek funkcjonujących na terenie powiatu pyrzyckiego jest w posiadaniu certyfikowanych mebli edukacyjnych zakupionych po 1997 r. Z przeprowadzonych kontroli wynika, iż placówki sukcesywnie dokonują wymiany lub odnowy użytkowanych mebli.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli pod kątem zapewnienia mebli szkolnych posiadających certyfikaty ustalono, że 5 placówek oświatowych posiada powyżej 50% certyfikowanych mebli tj.:

1 przedszkole, 3 szkoły podstawowe, 1 zespół szkół oraz 20 placówek posiada 100% certyfikatów, w tym: 12 przedszkoli, 6 szkół podstawowych, 1 szkoła specjalna, 1 zespół szkół.

Ustalono, że szkoły dokonują zakupu mebli szkolnych w profesjonalnych firmach, które zajmują się projektowaniem oraz produkcją mebli szkolnych i przedszkolnych przeznaczonych do użytku na potrzeby edukacji. Oceniane meble posiadały certyfikaty dopuszczające do użytkowania w jednostkach oświatowych. Ustalono, że szkoły posiadają dostęp do certyfikatów poprzez strony internetowe producentów.

2.3. Zapewnienie na terenie szkoły miejsc do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych

Spośród skontrolowanych szkół funkcjonujących samodzielnie lub w zespołach wszystkie zapewniają uczniom możliwości pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach placówki. Najczęściej dostępne są dla uczniów indywidualne szafki skrytkowo-ubraniowe zamykane na klucz, które umieszczone są w ciągach komunikacyjnych, przeznaczone m.in. do przechowywania odzieży wierzchniej oraz przyborów szkolnych. Ponadto dla uczniów edukacji wczesnoszkolnej klas

I-III często zapewnione są szafki lub szuflady w salach dydaktycznych.

W pomieszczeniu szkoły lub placówki zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych (Dz.U.03.6.69 ze zm) § 4a	Liczba szkół w ewidencji	Liczba szkół skontrolowanych	Liczba szkół, które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN	Liczba szkół, które nie zapewniły warunków wszystkim uczniom
Szkoły podstawowe	12	9	9	0
Zespoły szkół	5	2	2	0
Szkoły ponadpodstawowe	0	0	0	0

Razem	17	11	11	0
-------	----	----	----	---

2.4. Rozkład zajęć lekcyjnych oraz zmianowy system nauczania w szkołach

W roku sprawozdawczym higieniczną ocenę rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono ogółem w 11 placówkach, łącznie w 123 oddziałach, w tym w 9 szkołach podstawowych – w 107 oddziałach oraz w 2 zespołach szkół – w 16 oddziałach. Plany dydaktyczno-wychowawcze w skontrolowanych szkołach uwzględniały potrzebę równomiernego obciążenia dzieci i młodzież zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Uczniowie rozpoczynali naukę o stałych godzinach, z zachowaniem 1 godzinnej różnicy pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Kontrolni podlegały również przerwy międzylekcyjne, które pozwalają na odpoczynek, spożycie posiłku i załatwienie podstawowych potrzeb fizjologicznych. W celu efektywnego wypoczynku uczniowie wszystkich szkół mieli możliwość spędzania czasu wolnego w pomieszczeniach szkoły, w ciągach komunikacyjnych lub w miarę możliwości na świeżym powietrzu, co korzystnie wpływa na odnowienie sił potrzebnych do sprostowania wymaganiom kolejnych zajęć dydaktycznych. Wszystkie skontrolowane placówki zapewniały uczniom przerwy 10 minutowe i przynajmniej jedną przerwę dłuższą. W 5 placówkach tj. w 3 szkołach podstawowych, 2 zespołach szkół pod koniec zajęć lekcyjnych występowały przerwy 5 minutowe, które związane były z odjazdem uczniów szkolnym autobusem. Dyrektorom kontrolowanych placówek, w których zastosowano przerwy krótsze niż 10 minut przekazano informacje na temat zalecanych długości trwania przerw pozytywnie wpływających na odpoczynek oraz zapewnienia uczniom prawidłowych warunków na odciążenie zmęczenia, poprzez zapewnienie między zajęciami przerw trwających przynajmniej 10 minut lub dłuższych. Ponadto ustalono, że ze względu na braki kadrowe pracowników pedagogicznych w większości szkół zatrudniona jest znaczna część nauczycieli, którzy pracują w innych placówkach oświatowych, w związku z czym przy układaniu planu zajęć dyrektorzy muszą uwzględnić plany dydaktyczne innych placówek, tak aby nauczyciele mogli swobodnie dotrzeć na zajęcia. Według informacji uzyskanych od dyrektorów nauczyciele dojeżdżający na zajęcia lekcyjne z innych szkół, są dyspozycyjni tylko w określone dni i godziny, gdyż mają przydzieloną dużą liczbę godzin w placówkach macierzystych, w których są zatrudnieni na pełny etat. Według oświadczenia dyrektorów placówek kontrolowanych jest to główne ograniczenie przy układaniu całorocznego planu lekcji, do którego trzeba się dostosować.

2.5. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych

W związku z „Ogólnopolskim Dniem Tornistra” na terenie powiatu pyrzyckiego w roku 2025 przeprowadzone zostały działania monitoringowe w zakresie oceny obciążenia uczniów szkół podstawowych ciężarem tornistrów, w ramach których udział wzięty ogółem 4 publiczne szkoły podstawowe, w tym 2 wiejskie i 2 miejskie. Badaną grupą docelową objęto uczniów klas IV-VIII. Ocenie poddano ogółem 361 uczniów w 27 oddziałach. Przekroczenie wagi tornistra powyżej 15% wagi ciała stwierdzono ogółem u 17 uczniów. Każdy uczeń, u którego stwierdzono ciężar tornistra powyżej 15% otrzymał ulotkę informacyjną o skutkach noszenia zbyt ciężkiego plecaka. Ponadto w czasie wykonywanych pomiarów przekazywano uczniom informacje dotyczące właściwego wyboru plecaka szkolnego oraz prawidłowego sposobu pakowania i noszenia tornistrów w celu zapobiegania wadom postawy, zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego. Dodatkowo w czasie prowadzonych działań zebrano informacje dotyczące miejsca przeznaczonego do przechowywania podręczników i przyborów szkolnych na terenie kontrolowanych placówek.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Warunki do odbywania zajęć ruchowych przez uczniów poddane zostały ocenie w czasie bieżących kontroli sanitarnych prowadzonych w placówkach oświatowych w 2025 roku.

W wyniku prowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że wszystkie placówki oświatowo-wychowawcze posiadają odpowiednią infrastrukturę do odbywania zajęć wychowania fizycznego. Uczniowie korzystają ze szkolnych zespołów sportowych, wyposażonych w boiska - 6 placówek, sal rekreacyjnych/zastępczych z boiskiem - 2 placówki, tylko sali rekreacyjnej - 2 placówki, sali gimnastycznej i sali rekreacyjnej - 1 szkoła. Wyposażenie sal gimnastycznych spełnia wymogi bezpieczeństwa. Okna i oświetlenie zostały prawidłowo zabezpieczone przed stłuczeniem. Grzejniki centralnego ogrzewania zabezpieczono przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym. W salach gimnastycznych zapewniona została wentylacja oraz regulaminy bezpiecznego korzystania z sali sportowej. Podstawowe wyposażenie sal sportowych stanowiły drewniane drabinki gimnastyczne, bramki sportowe, kosze do gry w koszykówkę, materace gimnastyczne, drewniane skrzynie oraz ławki. Pozostały sprzęt sportowy ogólnorozwojowy przechowywany był w pomocniczych magazynkach sportowych. Szkolne zespoły sportowe wyposażone są w zaplecza higieniczno-sanitarne z rozdziałem na część damską i męską, w skład których wchodzi przebieralnia, wyposażone w drewniane ławki i wieszaki ściennie, sanitariaty, wyposażone w umywalki do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą, kabiny ustępowe oraz natryski. Według oświadczenia dyrektorów obiektów kontrolowanych kabiny natryskowe są czynne i dostępne dla całej społeczności uczniowskiej, jednak nie są użytkowane przez uczniów pomiędzy zajęciami m.in. ze względu na zbyt krótkie przerwy międzylekcyjne. Ponadto uczniowie nie wykazują zainteresowania wzięciem prysznica w czasie przerw między lekcjami. Według uzyskanych informacji uczniowie korzystają z natrysków tylko po zajęciach dodatkowych, pozalekcyjnych. Tylko w 1 publicznej szkole podstawowej natryski są nieczynne, wyłączone z użytkowania do czasu generalnego remontu. Bloki sportowe wyposażone są w pokoje nauczycieli wychowania fizycznego, w których dostępne są apteczki pierwszej pomocy, prawidłowo wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. Szkoły prowadzą zajęcia z wychowania fizycznego głównie na terenie swojej placówki. Dodatkowo z infrastruktury poza placówką korzysta 5 placówek tj.:

- Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi im. Leonida Teligi w Pyrzycach, korzysta z Hali Widowiskowo-Sportowej oraz boiska do gry w piłkę nożną należących do Ośrodka Sportu i Rekreacji w Pyrzycach, ul. Rolna 5, 74-200 Pyrzyce;
- Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Brzesku korzysta z kompleksu boisk należącego do LZS „Sęp” w Brzesku,
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Jesionowie korzysta z gminnego boiska, które znajduje się w sąsiedztwie szkoły,
- Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Żabowie wchodząca w skład Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Żabowie korzysta z gminnego boiska do gry w piłkę nożną

Na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują placówki, w których zajęcia sportowe odbywają się w ciągach komunikacyjnych. Ponadto w placówkach oświatowych nie funkcjonują pływalnie. Ustalono, że zajęcia z wychowania fizycznego odbywają się w grupach mieszanych lub z podziałem na płeć, osobno dla dziewcząt i chłopców w zależności od liczebności klas.

W 2025 roku w 5 placówkach oświatowych wszczęto postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w pomieszczeniach bloku sportowego tj.:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian w sali rekreacyjno-zastępczej, z uwagi na widoczne przy wejściu pęknięcia, ubytki tynku i powłok malarskich oraz uszkodzone, poobijane i obtłuczone narożniki przy futrynie drzwiowej, wymagające doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- licznie występujące ubytki powłok malarskich na ścianie w ciągu komunikacyjnym przy zapleczu sportowym, co utrudnia utrzymanie w czystości i wymaga doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- znaczny ubytek tynku i warstwy malarskiej, spuchnięcia tynku oraz łuszcząca się farba na ścianie pod oknem oraz przy grzejniku centralnego ogrzewania w dolnej części ściany w ciągu komunikacyjnym na parterze oraz miejscowe ubytki tynku i powłok malarskich na ścianach w przebieralni dla dziewcząt i chłopców usytuowanych przy sali gimnastycznej;
- niekompletne, uszkodzone urządzenie sanitarne w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt przy sali gimnastycznej, co uniemożliwia prawidłowe i higieniczne korzystanie z urządzenia sanitarnego,
- ubytek tynku i farby oraz miejscowo występujące pęknięcia płytek w części z natryskami w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt przy sali gimnastycznej, które wymagają doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny armatury prysznicowej w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla dziewcząt i chłopców znajdujących się przy sali gimnastycznej, z uwagi na nagromadzone, widoczny osad wapienny i ślady korozji, sprzyja rozwojowi bakterii oraz wpływa negatywnie na funkcjonalność;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny grzejników centralnego ogrzewania w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt przy sali gimnastycznej, z uwagi na ruchome dolne mocowanie osłony bocznej, która w dolnej części nie została przytwierdzona do grzejnika;
- widoczne ślady korozji i odpryski farby na grzejnikach centralnego ogrzewania w szatni i sanitarium męskim przy sali gimnastycznej;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny zasłon prysznicowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla dziewcząt przy sali gimnastycznej, z uwagi na widoczne oznaki silnego zużycia, zabrudzenia oraz wyeksploatowany materiał z obecnością trwałych przebarwień, co uniemożliwia ich skuteczne doczyszczenie, wymagające wymiany ze względów higienicznych i estetycznych oraz stopnia ich zużycia;
- brak zasłon prysznicowych w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców, co uniemożliwia zapewnienia odpowiedniej prywatności i odpowiednich warunków higienicznych podczas korzystania z prysznica;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny drewnianych elementów w ławkach znajdujących się w szatniach dla uczniów przy sali gimnastycznej, z uwagi na wyraźnie wyeksploatowane, wytarte powierzchnie desek, w których miejscami mogą występować nierówności lub drzazgi, co stwarza ryzyko skaleczeń oraz wpływa na estetykę i komfort użytkowania;
- pęknięte kasetony sufitowe oraz brązowe plamy po zalaniu w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla chłopców przy sali gimnastycznej, które wymagają doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny osłony nawiewu systemu ogrzewania na ścianie za bramką piłkarską w sali gimnastycznej, z uwagi na częściowo oderwane, uszkodzone, pogięte i ruchome aluminiowe elementy osłony, co stwarza niebezpieczeństwo dla uczniów podczas odbywania zajęć;
- miejscowe odrapania, ubytki tynku i powłok malarskich na ścianach oraz obtłuczone, uszkodzone narożniki ścian w ciągu komunikacyjnym prowadzącym na zaplecze sportowe;

- miejscowy ubytek oraz wybrzuszenia płytek na ścianie przy natrysku dla dziewcząt przy sali gimnastycznej, wymagający doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
 - ubytki powłoki malarskiej oraz tynku na ścianach w sali gimnastycznej, w szczególności w dolnej części przy podłodze. Widoczne czarne plamy, przebarwienia wskazujące na zawilgocenie w górnej części ścian, przy suficie oraz w narożnikach ścian i sufitu. Dodatkowo stwierdzono, że ściany i sufit w sali gimnastycznej są zakurzone i wymagają oczyszczenia i odnowienia poprzez pomalowanie farbą. Przy drzwiach wejściowych do sali gimnastycznej stwierdzono uszkodzone, poobijane i obtłuczone narożniki ścian, z miejscowymi ubytkami tynku i powłoki malarskiej, wymagające doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego;
 - brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych dla uczniów przy sali gimnastycznej;
 - zły stan sanitarno-techniczny stolarki drzwiowej w przebieralni dla dziewcząt przy sali gimnastycznej, z uwagi na uszkodzoną krawędź drzwi przy zamku oraz widoczne, wyraźne uszkodzenie materiału drzwi w miejscu montażu zamka. Ponadto zniszczony uchwyt klamki, której powłoka farby jest częściowo starta, a mechanizm klamki obluzowany, co wpływa na skuteczność zamykania drzwi;
 - niewłaściwy stan sanitarno-techniczny grzejników centralnego ogrzewania w przebieralni dla chłopców przy sali gimnastycznej, z uwagi na widoczne ślady korozji i odpryski farby na górnej części grzejnika;
 - zły stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian w sali gimnastycznej, z uwagi na zabrudzoną i zakurzoną powierzchnię ścian z licznie występującymi głębokimi pęknięciami tynku, w szczególności przy oknach oraz w ich dolnej części za drabinkami gimnastycznymi. W miejscach pęknięć stwierdzono widoczne głębokie bruzdy, ubytki i odkryty tynk. W trudno dostępnych miejscach, zwłaszcza w górnej części ścian, przy suficie i wysokich narożnikach ścian, na szybach i ramach okiennych stwierdzono pajęczyny;
 - niewłaściwy stan techniczny ścian w przebieralniach dla dziewcząt i chłopców, w których stwierdzono odrapania, ubytki tynku i powłok malarskich oraz obtłuczone, uszkodzone narożniki ścian;
 - niewłaściwy stan techniczny ścian w ciągu komunikacyjnym przy sali gimnastycznej, z uwagi na licznie występujące pęknięcia, ubytki tynku oraz powłok malarskich na ścianach, co utrudnia utrzymanie w czystości; przy wejściu na salę gimnastyczną, z uwagi na widoczne poobijane i obtłuczone narożniki ścian przy futrynie, widoczne uszkodzenia oraz głębokie ubytki tynku i farby; w pomieszczeniu dla nauczycieli wychowania fizycznego, z uwagi na zawilgoconą ścianę, z widocznymi, licznymi ubytkami tynku i farby, wymagającą odnowienia.
- Kontrole przeprowadzone w 2025 r. wykazały, że stopniowo wzrasta liczba szkół i placówek nabywających urządzenia i sprzęt sportowy posiadający certyfikaty. Ze sprzętu sportowego, który posiada powyżej 50% certyfikatów korzysta 6 placówek, w tym 1 przedszkole, 4 szkoły podstawowe i 1 zespół szkół. Natomiast 7 placówek oświatowych, w tym 5 szkół podstawowych, 1 szkoła specjalna oraz 1 zespół szkół korzysta ze sprzętu posiadającego 100% certyfikatów.
- Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych wynika, że placówki dokonują wymiany i zakupu urządzeń i sprzętu sportowego sukcesywnie, w miarę pozyskanych środków finansowych.

4. Żywnienie dzieci i młodzieży w placówkach

Ze względu na wysokie koszty utrzymania, a także obowiązek dostosowania pomieszczeń zaplecza kuchennego do obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w większości placówek prowadzone jest dożywianie dzieci i młodzieży głównie w formie cateringowej. W większości skontrolowanych placówek oświatowo-wychowawczych funkcjonujących na terenie powiatu pyrzyckiego prowadzone jest dożywianie dzieci i młodzieży, które odbywa się głównie w formie cateringowej. Tylko w 9 skontrolowanych placówkach różnych typów posiłki przygotowywane są na miejscu tj. w 1 szkole podstawowej, 6 przedszkolach, 1 placówce całodobowej i 1 żłobku. Prowadzone w ten sposób dożywianie opiera się głównie na wydawaniu ciepłych posiłków w formie jedno- lub dwudaniowej, do których serwowany jest napój (sok lub kompot). Większość szkół korzysta z posiłków obiadowych, które przygotowywane są i dowożone przez firmy cateringowe. Dla części uczniów posiłki dofinansowane są przez Ośrodki Pomocy Społecznej. W trzech szkołach uczniowie korzystają z dostępu do niegazowanej wody do picia, która dozowana jest z dystrybutorów w formie samoobsługowej. Dystrybutory służą głównie do napełniania własnych bidonów i butelek przez uczniów, dodatkowo w nielicznych placówkach zapewnione są jednorazowe kubeczki. Ustalono, że urządzenia podlegają systematycznym czynnościom serwisowym, w tym sanityzacji i wymianie filtrów przez firmy zewnętrzne. W dwóch innych szkołach podstawowych dostępne są dystrybutory firmy dreamwater z dostępem do wody pitnej, które są bezpośrednio podłączone do sieci wodociągowej i podlegają systematycznym czynnościom serwisowym przez ww. firmę. Urządzenia te służą do napełniania własnych bidonów i butelek przez uczniów. Ponadto część szkół zapewnia uczniom dopajanie w formie ciepłej herbaty.

W 5 placówkach oświatowo-wychowawczych tj. w 3 szkołach podstawowych i 2 zespołach szkół dostępne są dla uczniów samoobsługowe automaty vendingowe, w których oferowane są do sprzedaży produkty spożywcze w opakowaniach jednostkowych. W trakcie prowadzonych kontroli ustalono, że urządzenia nie są własnością placówek, a jedynie wynajmowana jest powierzchnia pod ich wynajem na podstawie zawartej umowy. W sprzedaży dostępne są głównie przekąski w opakowaniach jednostkowych w postaci kanapek, wafli, batonów, paluszków, musów owocowych oraz zimnych napojów, w tym wody, mleka w kartoniku i soków owocowych.

Uczniowie szkół podstawowych uczestniczą również w projekcie „Program dla szkół”, będący kontynuacją dwóch programów: „Mleko w szkole” oraz „Owoce i warzywa w szkole”. Każde dziecko dobrowolnie uczestniczące w programie otrzymuje jednorazowo porcję składającą się z jednego produktu owocowego i jednego produktu warzywnego. Celem „Programu dla szkół” jest trwała zmiana nawyków żywieniowych dzieci poprzez zwiększenie udziału owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych w ich codziennej diecie na etapie, na którym kształtują się ich nawyki żywieniowe oraz upowszechnianie zdrowej, zbilansowanej diety i wzrost świadomości społecznej w tym zakresie wśród dzieci i rodziców. Program ma również na celu propagowanie zdrowego odżywiania poprzez działania towarzyszące o charakterze edukacyjnym realizowane przez szkoły podstawowe.

Pod nadzorem sanitarnym na terenie powiatu pyrzyckiego znajduje się 14 stołówek szkolnych, w tym 14 w systemie cateringowym; 18 stołówek w przedszkolach, w tym 11 w systemie cateringowym; 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 2 stołówki w systemie cateringowym oraz 1 stołówka w internacie posiadająca własny blok żywienia.

W 2025 roku przeprowadzono kontrole sanitarne w 23 placówkach oświatowych dotyczące przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne oraz bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Ocenił sposób żywienia w 23 zakładach systemu oświaty. Analizowane jadłospisy spełniały wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.07.2016 r. 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.

- 14 stołówek szkolnych korzysta z formy żywienia dzieci i młodzieży w systemie cateringowym. W 2025 roku kontrole przeprowadzono w 7 zakładach. Posiłki podawane są w formie obiadów jednodaniowych, przemiennie zup lub drugich dań. Posiłki spożywane są na miejscu w wyznaczonych stołówkach lub miejscach. Wydawanie potraw i ich porcjowanie odbywa się w wydzielonych pomieszczeniach przez wyznaczony personel. Mycie termosów transportowych do posiłków prowadzone jest w zakładach produkujących posiłki. Zapewniono dokumentację systemową zawierającą identyfikację zagrożeń bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności, ustalone zostały środki kontroli i metody przeciwdziałania zidentyfikowanym zagrożeniom. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Przy realizacji żywienia zbiorowego dzieci sprawdzano warunki sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby eliminować ryzyko zatrucia pokarmowych. Ocenił sposób żywienia w 7 zakładach oraz 1 jadłospis dekadowy. W wyniku oceny wzięto pod uwagę m.in.:

- rodzaj produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków: zupy, sosy oraz potrawy powinny być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

- częstość podawania potraw smażonych: od poniedziałku do piątku (tydzień szkolny) powinno się serwować nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej;

- rodzaj oleju używanego do smażenia: do smażenia powinien być wykorzystywany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

- ilość cukru w napojach: przygotowywane na miejscu napoje powinny zawierać nie więcej niż 10g cukrów w 250ml produktu gotowego do spożycia;

- czy każdego dnia są podawane:

- co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych;

- warzywa lub owoce w każdym posiłku;

- co najmniej jedna porcja warzyw do obiadu;

- co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) w każdym z głównych posiłków;

- częstość występowania porcji ryby: porcja ryby powinna być podawana co najmniej raz w tygodniu;

- wartość energetyczną posiłków: czy jadłospisy spełniają normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej.

- 18 stołówek w przedszkolach. Spośród stołówek w przedszkolach 7 obiektów posiada własny blok żywienia, natomiast pozostałe 11 prowadzi żywienie w formie cateringu. W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole w 13 przedszkolach, w tym w 8 stołówkach w systemie cateringowym. Obiekty pod względem sanitarnym nie budzą zastrzeżeń. Personel posiada prawidłowe badania lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszystkie obiekty posiadają opracowane i wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu

HACCP oraz zapisy związane z realizacją. W 2025 r. oceniono sposób żywienia w 13 zakładach oraz 6 jadłospisów dekadowych, w tym w 1 obiekcie, w którym prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. W wyniku oceny wzięto pod uwagę m.in.:

- liczbę posiłków w ciągu dnia zaplanowanych w jadłospisie: nie mniej niż trzy posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek) w przedszkolu, w którym dziecko spędza co najmniej 8 godzin;

- wartość energetyczną posiłków: w przedszkolu, w którym dziecko spędza co najmniej 8 godzin posiłki pokrywały 70% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, obiad dostarczał 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów, biorąc pod uwagę formę dożywiania 5 posiłków na dobę;

- częstość występowania produktów zbożowych: jedna lub więcej porcji w śniadaniu, obiedzie i kolacji;

- częstość występowania mleka lub produktów mlecznych: co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych każdego dnia;

- częstość występowania warzyw lub owoców: dodatek warzyw lub owoców w każdym posiłku każdego dnia;

- częstość występowania mięsa, ryb, jaj, nasion roślin strączkowych, orzechów i nasion roślin strączkowych: jedna lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, porcja ryby co najmniej raz w tygodniu;

- częstość podawania potraw smażonych: nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku;

- rodzaj oleju używanego do smażenia: olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

- rodzaj produktów wykorzystywanych do przygotowywania posiłków: zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

- napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10g cukrów w 250ml produktu gotowego do spożycia.

W wyniku przeprowadzonej kontroli w jednym z przedszkoli posiadającym własny blok żywienia pobrano do badań laboratoryjnych posiłki obiadowe. Przy ocenie żywienia zakładu brano pod uwagę analizę jadłospisu dekadowego z uwzględnieniem wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26.07.2016r. 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 oraz analizę chemiczną próbek posiłku obiadowego pobranego do oznaczeń laboratoryjnych w kierunku wartości odżywczej – wartość energetyczna, białka, węglowodanów, tłuszczy – wartości odżywcze.

- 1 stołówka w internacie. Zakład prowadzi działalność żywienia zbiorowego typu zamkniętego w zakresie produkcji posiłków od surowca do produktu gotowego, wydawanych na naczyniach wielokrotnego użytku. Dożywianie prowadzone jest od poniedziałku do piątku w formie 4 posiłków: śniadanie – 7.15-7.30, obiad – 13.15-15.30, podwieczorek 18.10, kolacja – 18.30-18.50, natomiast w piątek kończy się posiłkiem obiadem. Posiłki wydawane są dla młodzieży mieszkającej w internacie w wieku od 16 do 21 lat. W 2025 roku oceniono sposób żywienia w obiekcie, w tym jadłospis dekadowy.

- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych: Ośrodek Rehabilitacyjno – Edukacyjno – Wychowawczy należący do Polskiego Stowarzyszenia na Rzecz Osób z Upośledzeniem Umysłowym prowadzący żywienie w formie cateringu, Specjalny Ośrodek

Szkolno – Wychowawczy – placówka całodobowa oraz Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii - niepubliczna i całodobowa placówka, przeznaczony jest dla chłopców w wieku od 13-18 lat, którzy z powodu zaburzeń zachowania, zagrożenia demoralizacją lub niedostosowaniem społecznym wymagają specjalnej organizacji nauki, zindywidualizowanych metod pracy oraz socjoterapii. Ośrodek posiada zaplecze żywieniowe zapewniając podopiecznym 4 posiłki dziennie. Śniadanie, II śniadanie i kolacja przygotowywana są przez personel szkoły, natomiast obiad dwudaniowy dowożony jest przez firmę cateringową.

Zakłady wdrożyły procedury oparte na podstawie Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP i spełniają wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1 Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm.). Próbkę pokarmową w zakładach pobierane są i przechowane prawidłowo zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania przechowywania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego. W 2025 r. skontrolowano 2 placówki, w których oceniono sposób żywienia, w tym 2 jadłospisy dekadowy.

Nie stwierdzono w placówkach nieprawidłowości dotyczących sposobu żywienia. Natomiast w momencie stwierdzenia uwag do jadłospisów dekadowych, wystosowywano pismo wraz z szczegółową analizą, w której polecono dostosować kolejne jadłospisy do obowiązujących przepisów, kryteriów i norm w stosunku do żywionej grupy wiekowej.

5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach

Dzieci i młodzież podlegająca obowiązkowi szkolnemu objęta jest na terenie szkół i placówek systemem profilaktycznej opieki zdrowotnej, która sprawowana jest przez pielęgniarki.

W roku 2025 na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonowało 9 gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, w tym w 5 do dyspozycji jednej placówki oraz w 4 użytkowane wspólnie z inną placówką. W pozostałych 3 skontrolowanych placówkach pielęgniarki sprawowały nadzór nad uczniami w pomieszczeniach zastępczych, takich jak gabinety pedagogiczne lub logopedyczne. W wyniku czynności kontrolnych prowadzonych w tych pomieszczeniach nieprawidłowości nie stwierdzono.

W placówkach oświatowych na terenie powiatu pyrzyckiego nie funkcjonują gabinety stomatologiczne. Ustalono, że w roku 2025 szkoły nie korzystały z usług dentobusu.

IX. Warunki wypoczynku oraz rekreacji dzieci i młodzieży

1. Ferie zimowe

Na terenie powiatu pyrzyckiego odnotowano 1 zgłoszenie zimowego wypoczynku w elektronicznej bazie wypoczynku MEN. Liczba zgłoszonych uczestników półkolonii – 30 dzieci w wieku do 10 roku życia. Termin półkolonii: od dnia 10.02.2025 r. do 14.02.2025 r., w godzinach od 7:40 do 16:00. Wypoczynek prowadzony był w formie aktywnych zajęć sportowych tj. gry i zabawy, gimnastyka, gry zespołowe, konkursy, warsztaty, zajęcia kreatywne oraz jednodniowe wyjazdy autokarowe tj.: w dniu 11.02.2025 – Fabryka Wody w Szczecinie (lodowisko, wspinaczka, kręgielnia), 12.02.2025 – Fun Jump, Kino Helios w

Szczecinie oraz 14.02.2025 r. Game Time – park rozrywki w Gorzowie. W dniu kontroli liczba uczestników – 30 osób, w tym 17 dziewczynek i 13 chłopców, w przedziale wiekowym od 7 do 12 lat. Zajęcia prowadzone były zgodnie z opracowanym programem półkolonii, pod nadzorem kadry pedagogicznej tj. 2 wychowawców i kierownik. W wycieczkach autokarowych uczestniczył dodatkowy wychowawca. W trakcie czynności kontrolnych okazano do wglądu aktualny wykaz kadry wychowawczej, zaświadczenie o ukończeniu kursu na kierownika półkolonii, zaświadczenia o ukończeniu kursu na wychowawców wypoczynku, oświadczenia o niekaralności, dokumentację potwierdzającą wykształcenie pedagogiczne opiekunów, zaświadczenia o niekaralności z zakresu danych o skazaniu za przestępstwa na tle seksualnym, karty kwalifikacyjne wszystkich zgłoszonych uczestników półkolonii, zgody rodziców na udział dzieci w półkolonii, regulamin oraz program wypoczynku. Dla uczestników półkolonii organizator zapewnił posiłek obiadowy w Restauracji „Park” Plac Wolności 3, 74-200 Pyrzyce. Ponadto na wycieczkach wyjazdowych dzieci spożywały posiłki w innych dostępnych punktach gastronomicznych. Organizator zapewnił uczestnikom nieograniczony dostęp do niegazowanej wody do picia. Uczestnicy wypoczynku spożywali II śniadanie przyniesione we własnym zakresie w wydzielonej sali dydaktycznej. Półkolonia bez zapewnionego noclegu. Po zakończonych zajęciach dzieci były odbierane przez rodziców/opiekunów i wracały do domów. Opieka medyczna dla uczestników półkolonii zapewniona została w NZOZ „Eskulap” ul. Jana Pawła II 11, 74-200 Pyrzyce. Do dnia kontroli wśród uczestników wypoczynku nie odnotowano wypadków, urazów, zachorowań, hospitalizacji oraz zatruc pokarmowych. W trakcie kontroli organizatorowi zimowego wypoczynku przekazano aktualne informacje oraz najważniejsze zasady na temat organizacji bezpiecznego wypoczynku dla dzieci i młodzieży zawarte w „Poradniku bezpiecznego wypoczynku dla organizatorów, rodziców i uczestników wypoczynku”. Ponadto przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych i profilaktycznych w formie ulotek, broszur itp. dotyczących przestrzegania zasad bezpieczeństwa podczas ferii zimowych. W czasie kontroli przedstawiciel Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził prelekcję dla uczestników wypoczynku, organizatora i wychowawców, z której sporządzona została odrębna dokumentacja. Temat dotyczył bezpieczeństwa wypoczynku w różnych formach, przedstawione zostały m.in. zasady bezpiecznego spędzania czasu w plenerze, lesie, parku, na lodowisku oraz w czasie zabaw na śniegu. Udzielono instruktażu w zakresie zawiadamiania służb ratowniczych i udzielania pierwszej pomocy osobom w sytuacji zagrożenia życia oraz postępowania w przypadku kontaktu z dzikimi zwierzętami. Ponadto przedstawiono informacje na temat przestrzegania podstawowych zasad higieny osobistej. W czasie wypoczynku organizator zapewnił odpowiednie warunki pobytu dla wszystkich uczestników.

2. Wypoczynek letni

W czasie trwania letnich wakacji 2025 na terenie powiatu pyrzyckiego odnotowano ogółem 9 zgłoszeń organizacji wypoczynku w elektronicznej bazie wypoczynku MEN Przeprowadzono ogółem 6 kontroli zgłoszonego wypoczynku letniego tj.:

1. Organizator wypoczynku: Stowarzyszenie Klub Karate LZS Pyrzyce. Wypoczynek zorganizowany w formie obozu sportowego dla uczestników Klubu Karate LZS Antai w terminie 30.06.2025 r. – 08.07.2025 r., w Pensjonacie „Zielone Wzgórze” Osetna 20, 74 - 240 Lipiany. Liczba zgłoszonych uczestników w bazie MEN - 45 osób, w tym 27 powyżej 10 lat i 18 osób do 10 roku życia. Wypoczynek zorganizowany w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem

i zakwaterowaniem w obiekcie hotelowym, będącym pod stałym bieżącym nadzorem PPIS w Pyrzycach. W dniu kontroli liczba uczestników 41, w tym 22 chłopców i 19 dziewcząt, w wieku od

7 do 15 lat. W trakcie zajęć dzieci podzielone zostały na 4 grupy wychowawcze ze względu na stopień zaawansowania: grupa I - 15 osób, II - 15, III - 8, IV - 7 osób. Okazano do wglądu karty kwalifikacyjne wszystkich uczestników wypoczynku, zgody rodziców na udział dzieci w organizowanym wypoczynku, regulamin obozu oraz ramowy program dnia. W ramach zajęć dla uczestników zorganizowane zostały głównie zajęcia sportowe, w tym karate. Ponadto odbywały się zajęcia integracyjne tj.:

gry planszowe, gry i zabawy ruchowe na świeżym powietrzu, wędkarstwo, zajęcia muzyczne (karaoke) i taneczne. Wszystkie zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym harmonogramem zajęć, pod nadzorem 4 wykwalifikowanych wychowawców, kierownika oraz instruktora. Okazano do wglądu zaświadczenie o ukończeniu kursu kwalifikacji kierownika wypoczynku, zaświadczenie potwierdzające aktualne zatrudnienie oraz zaświadczenie o braku przeciwwskazań do pracy na stanowisku nauczyciela. Dokumentacja medyczna do celów sanitarno-epidemiologicznych wychowawców aktualna. Pracownicy posiadali zaświadczenia o ukończeniu kursu na wychowawcę wypoczynku, oświadczenia o niekaralności oraz oświadczenia o niekaralności z rejestru spraw przestępstw na tle seksualnym, które okazano do wglądu. Opieka medyczna dla uczestników wypoczynku zapewniona została w formie konsultacji z lekarzem POZ przychodni NZOZ „Eskulap” ul. Jana Pawła II 11 w Pyrzycach oraz Szpitala Powiatowego w Pyrzycach ul. Jana Pawła II 2, 74-200 Pyrzyce. Okazano do wglądu zgody rodziców dzieci na leczenie ambulatoryjne w razie konieczności. W obiekcie noclegowym zapewnione zostały apteczki pierwszej pomocy, wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. Ponadto opiekunowie dysponowali własnymi, prawidłowo wyposażonymi apteczkami przenośnymi. Na parterze wydzielono izolatkę przeznaczoną do odosobnienia osoby wykazującej objawy chorobowe. Pokoje mieszkalne z zapewnionym własnym węzłem sanitarnym w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym, prawidłowo wyposażone. Punkty wodne z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodą. Urządzenia sanitarne utrzymane w czystości oraz w stanie pełnej sprawności technicznej. Dla uczestników wypoczynku zapewniono całodzienne wyżywienie w obiekcie noclegowym tj. śniadanie, obiad i kolację. Posiłki spożywane były na naczyniach wielokrotnego użytku w sali konsumpcyjnej. Obiad serwowany był w formie II daniowej wcześniej porcjowany. Dodatkowo na kolację podawano ciepły posiłek. Zapewniono urządzenie myjąco-wyparzające do naczyń. W dniu kontroli pomieszczenia oraz otoczenie obiektu w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym. Organizator zapewnił odpowiednie warunki do organizacji letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży. Do dnia kontroli nie wystąpiły wypadki, urazy i zachorowania wśród uczestników wypoczynku.

2. Organizator wypoczynku: Stowarzyszenie Klub Sportowy Uniwersytet Piłkarski w Szczecinie. Wypoczynek zorganizowany w formie kolonii w terminie 28.07.2025 r. - 01.08.2025 r. w Pensjonacie „Zielone Wzgórze” Osetna 20, 74 - 240 Lipiany. Liczba zgłoszonych uczestników w bazie MEN 45 osób, w tym 4 powyżej 10 lat i 41 osób do 10 roku życia (i w wieku 10 lat). Uniwersytet Piłkarski to szkołka piłkarska dla dzieci w wieku od 4 lat, której celem jest nauczenie dzieci gry w piłkę nożną, poprzez zabawę oraz edukację. Głównym celem szkoły jest kształtowanie estetyki ruchu. Wypoczynek zorganizowany w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem w obiekcie hotelowym. W dniu kontroli liczba uczestników 45, w tym 15 chłopców i 30 dziewcząt, w wieku od 7 do 11 lat. W trakcie zajęć dzieci podzielone na 3 grupy wychowawcze: grupa I - 15 osób, II - 15, III - 15 osób. Zajęcia odbywały się w formie zajęć integracyjnych, kreatywnych,

plastycznych, sportowych, manualnych, rekreacyjnych, muzycznych, edukacyjnych tj.: indywidualne i zespołowe konkurencje sportowe, zabawa na świeżym powietrzu z użyciem baniek mydlanych, gry i zabawy na świeżym powietrzu, tworzenie własnych unikatowych kreacji, projektowanie i wykonanie własnej torby na ramię, malowanie twarzy, warsztaty tworzenia własnego slime oraz jo-jo, tworzenie własnej widokówki lub listu do rodziców, prelekcje i warsztaty z KPP, udzielanie pierwszej pomocy, warsztaty z użyciem koralików, gry planszowe, obozowy talent show, karaoke, seans filmowy, biesiadowanie przy ognisku, piesza wycieczka terenowa, budowa szafasu, wieczór pizama party i dyskoteka, wakacyjna sesja zdjęciowa, zabawa integracyjna z wykorzystaniem pyłków holy, zajęcia animacyjne z chustą, zabawa ruchowa mega twister, najpiękniejsze pamiątki z kolonii – wystawa prac uczestników wycieczki. Opieka medyczna dla uczestników wycieczki zapewniona w razie konieczności w formie konsultacji z lekarzem Szpitala Powiatowego w Pyrzycach. Do dnia kontroli nie odnotowano urazów i zachorowań wśród uczestników kolonii. W dniu kontroli organizator przedstawił pełną dokumentację niezbędną przy organizacji wycieczki wraz z prawidłową dokumentacją kadry wychowawczej. Dla uczestników wycieczki zapewniono całonocne wyżywienie w obiekcie noclegowym tj. śniadanie, obiad i kolację. Obiad podawany był w formie II daniowej wcześniej porcjowany. Śniadania i kolację serwowano w formie samoobsługowej tj. szwedzki stół. Dodatkowo na kolację podawany był ciepły posiłek. Posiłki spożywane były na naczyniach wielokrotnego użytku w sali konsumpcyjnej. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

3. Organizator wycieczki: Fundacja „Pogoń Basket” Szczecin ul. Kopańskiego 7/10, 71-050 Szczecin. Wycieczka zorganizowana w formie zgrupowania sportowego w dniach od 13.07.2025 do 20.07.2025 w formie całonocnego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem w Pensjonacie „Zielone Wzgórze” Osetna 20, 74-240 Lipiany. Liczba zgłoszonych uczestników w bazie wycieczki 27 osób, w tym 23 powyżej 10 roku życia oraz 4 osoby do 10 lat. Uczestnikami wycieczki byli zawodnicy klubu sportowego „Pogoń Basket Szczecin”, z podziałem na 2 grupy wychowawcze: grupa I - 13 osób, II - 14, którzy dwa razy dziennie odbywali trening gry w koszykówkę (zajęcia poranne i popołudniowe) w Hali Sportowo-Rekreacyjnej w Lipianach ul. Kopernika 9, 74-240 Lipiany (obiekt będący pod stałym nadzorem PPIS w Pyrzycach). Uczestnicy dowożeni byli na zajęcia sportowe autokarem wynajętym przez organizatora wycieczki. Ponadto w czasie wolnym prowadzone były zajęcia integracyjne o tematyce sportowej tj.: gry i zabawy, gry planszowe oraz zajęcia edukacyjne na temat historii koszykówki. W dniu 16.07.2025 r. zorganizowane zostało spotkanie – szkolenie z trenerem Kadry Polskiej U14 p. Andrzejem Sominka na temat zdrowego stylu życia i prawidłowego odżywiania oraz bezpieczeństwa podczas wykonywania ćwiczeń. W dniu 15.07.2025 r. przeprowadzone zostało spotkanie z ratownikiem medycznym, który udzielił uczestnikom wycieczki praktycznej i merytorycznej wiedzy na temat udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w nagłych wypadkach. Okazano do wglądu Karty kwalifikacyjne wszystkich uczestników wycieczki, zgody rodziców na udział dzieci w wycieczce, rozkład zajęć sportowych oraz regulamin. Ponadto okazano do wglądu Opinię Państwowej Straży Pożarnej w Pyrzycach PZ.5265.1.3. 2025 z dnia 16.05.2025 r. potwierdzającą spełnienie przez obiekt ochrony przeciwpożarowej. W dniu kontroli w wycieczce uczestniczyło 27 chłopców w przedziale wiekowym od 10 do 15 lat. Zajęcia odbywały się zgodnie z harmonogramem zajęć pod nadzorem 2 wykwalifikowanych opiekunów/trenerów i kierownika. Okazano do wglądu Zaświadczenie o ukończeniu kursu kwalifikacji kierownika wycieczki. Dokumentacja medyczna do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników biorących udział w wycieczce aktualna. Pracownicy posiadali zaświadczenia o ukończeniu kursu na wychowawców wycieczki, zaświadczenia o

niekaralności, zaświadczenia o niekaralności z zakresu przestępstw na tle seksualnym, dokumenty potwierdzające wykształcenie i zatrudnienie pedagogiczne, które okazano do wglądu. Dla uczestników i trenerów zapewniono odpowiednią bazę noclegową tj. pokoje mieszkalne z własnym węzłem sanitarnym, wyposażone w umywalkę, ustęp oraz kabinę natryskową. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń oceniono jako prawidłowy. W dniu kontroli w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych zapewniono podstawowe środki higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowe, ręczniki hotelowe i papier toaletowy oraz bieżącą ciepłą i zimną wodę. Opieka medyczna dla uczestników wypoczynku zapewniona została w formie konsultacji telefonicznej lub w razie konieczności przyjazdu na miejsce

z ratownikiem medycznym na podstawie zawartej umowy. Do dnia kontroli nie odnotowano zachorowań, wypadków, urazów i kontuzji wśród uczestników wypoczynku, które wymagałyby konsultacji medycznej. Zapewniono pokój – izolatkę, w celu odosobnienia osób wykazujących objawy chorobowe. W obiekcie noclegowym oraz w hali sportowej zapewnione zostały apteczki pierwszej pomocy, wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. Ponadto trenerzy dysponowali własną, prawidłowo wyposażoną apteczką przenośną. Podczas kontroli stwierdzono, że materace oraz bielizna pościelowa w zajmowanych pokojach jest czysta, bez widocznych zabrudzeń lub uszkodzeń. Stolarka okienna i drzwiowa w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Okna o konstrukcji umożliwiającej otwieranie i wietrzenie pomieszczeń. Dla uczestników wypoczynku zapewniono całodzienne wyżywienie w obiekcie noclegowym tj. śniadanie, obiad II daniowy i kolację. Śniadania i kolacja serwowana była w formie samoobsługowej tj. szwedzki stół. Dodatkowo na kolację podawany był ciepły posiłek. Uczestnicy korzystali z wydzielonego przy pensjonacie miejsca rekreacyjnego oraz placu zabaw. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

4. Organizator wypoczynku: Ośrodek Sportu i Rekreacji w Pyrzycach ul. Rolna 5, 74-200 Pyrzyce. Półkolonia pod hasłem „Sport i ekologia to do zdrowia droga” zorganizowana w budynku Hali Widowiskowo-Sportowej im. Polskich Olimpijczyków ul. Rolna 5, 74-200 Pyrzyce. Liczba zgłoszonych dzieci - 28 osób, w tym powyżej 10 roku życia - 17, poniżej 10 lat (i w wieku 10 lat) – 11 osób. W dniu kontroli w zajęciach uczestniczyło 28 dzieci, w tym 14 dziewcząt i 14 chłopców w wieku od 7 do 14 lat, z podziałem na 2 grupy wychowawcze po 14 osób. Półkolonia zorganizowana w terminie 14.07.2025 r. - 19.07.2025 r., w godzinach od 08:00 – 15:00 (poniedziałek, wtorek), od 7:00- 17:30 (środa), od 7:00 do 16:30 (czwartek), od 08:00 do 15:03 (piątek), od 11:00 do 15:00 (sobota). Codzienne zajęcia odbywały się zgodnie z rozkładem dnia w formie zajęć sportowych tj. gimnastyka na świeżym powietrzu lub w hali sportowej, gier rekreacyjno-sportowo-edukacyjnych (quizy, kalambury, konkursy, gry plenerowe, turnieje), zajęć ekologiczno-artystycznych, technicznych, plastycznych, warsztatów fotograficznych i rękodzieła, warsztatów ekologicznych i malarskich. Ponadto zaplanowane zostały jednodniowe wyjazdy turystyczno-rekreacyjne: w dniu 16.07.2025 r. – Dom Kultury 13 Muz w Szczecinie oraz Kompleks basenowo-rekreacyjny „Arkonka”, 17.07.2025 r. - „Poligon” Kajtur Event park rozrywki w Chełmnie Gryfickim, 18.07.2025 r. – Ogród Dendrologiczny

w Przelewicach. Zajęcia odbywały się pod nadzorem wykwalifikowanej kadry wychowawczej i pedagogicznej. Liczba zatrudnionego personelu – 3 osoby, w tym kierownik i 2 wychowawców.

W organizowanych wyjazdach autokarowych uczestniczył dodatkowy opiekun. Badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionych pracowników aktualne. Okazano do wglądu wykaz kadry wychowawczej, zaświadczenia o ukończeniu kursu kierownika wypoczynku, zaświadczenia o ukończeniu kursu na wychowawców wypoczynku,

oświadczenia o niekaralności i oświadczenia o niekaralności z zakresu przestępstw na tle seksualnym, dokumentację potwierdzającą wykształcenie pedagogiczne i zatrudnienie na stanowisku nauczyciela zgodnie z wykształceniem 1 wychowawcy i kierownika półkolonii. Okazano do wglądu karty kwalifikacyjne wszystkich zgłoszonych uczestników półkolonii, zgody rodziców na udział dzieci w wycieczkach, regulamin i program półkolonii oraz opinie Państwowej Straży Pożarnej w Pyrzycach znak: PZ.5265.2.03.2024 z dnia 26.06.2024 r. W czasie zajęć prowadzono dożywianie w formie śniadania i obiadu dwudaniowego (zupa i II danie). Posiłki przygotowywane były przez firmę cateringową P.H.U. PRESTO Grzegorz Sołoducha ul. Poznańska 2, 74-200 Pyrzyce, która znajduje się w sąsiedztwie obiektu OSiR. Do posiłków podawano do picia kompot lub herbatę. Ponadto dla uczestników wycieczki organizator zapewnił do picia niegazowaną wodę mineralną w butelkach 0,5 l. W dni wyjazdowe dzieci spożywały śniadanie w domu, personel firmy cateringowej przygotowywał suchy prowiant tj. bułka z wędliną lub serem, drożdżówka, napój, owoc. Na wycieczkach obiady spożywane były w restauracjach, barach i pizzeriach w miejscowościach zwiedzanych. Organizator półkolonii nie zapewniał noclegu. Po zakończonych zajęciach dzieci odbierane były przez rodziców/opiekunów i wracały do domów. Opieka medyczna zapewniona została w razie w formie konsultacji z lekarzem POZ przychodni NZOZ „Eskulap” ul. Jana Pawła II 11 oraz Szpitala Powiatowego w Pyrzycach ul. Jana Pawła II 2, 74-200 Pyrzyce. Według oświadczenia kierownika półkolonii do dnia kontroli nie odnotowano zachorowań, hospitalizacji, wypadków, urazów i zatruc pokarmowych wśród uczestników wycieczki. Organizator wycieczki zapewnił odpowiednie warunki dla uczestników wycieczki.

5. Organizator wycieczki: Gminny Ośrodek Kultury Kozielice 73, 74-204 Kozielice (I turnus). Liczba zgłoszonych uczestników - 15 osób, w tym 7 powyżej 10 roku życia oraz 8 osób do 10 lat (i w wieku 10 lat). Wycieczka zorganizowana w formie letniej kolonii w dniach od 15.07.2025 do dnia 17.07.2025 w formie całonocnego pobytu z wyżywieniem i noclegiem w budynku Świetlicy wiejskiej w miejscowości Czarnowo 5, 74-200 Pyrzyce. Uczestnikami wycieczki były dzieci z terenu Gminy Kozielice w wieku od 8 do 13 lat. W dniu kontroli w wycieczce uczestniczyło 15 osób, w tym 7 chłopców i 8 dziewczynek. Na terenie świetlicy zapewniono zielony teren rekreacyjny, na którym znajdują się 2 drewniane, zadaszone wiaty wyposażone w stoły i ławki, miejsce na grill oraz 4 urządzenia rekreacyjne dla dzieci, w tym bujak sprężynowy, 2- osobowa bujawka wahadłowa, 2-osobowa huśtawka łańcuchowa, zjeżdżalnia. Urządzenia w dobrym stanie sanitarno-technicznym, na stałe przymocowane do podłoża. Podłoże pod wiatami równe, utwardzone. Zajęcia programowe zostały dostosowane do wieku dzieci i odbywały się 2 razy dziennie w formie zajęć integracyjnych, kreatywnych, plastycznych, technicznych, manualnych. Ponadto zorganizowane zostały piesze wycieczki po okolicy w celu zapoznania z historią regionu. Prowadzono również zajęcia sportowe m.in. gry fair play, gry i zabawy sportowe oraz konkursy tematyczne i dyskoteka. Zajęcia ruchowe odbywały się na terenie rekreacyjnym przy świetlicy lub na boisku wiejskim i ogólnodostępnym placu zabaw. Zajęcia prowadzone były zgodnie z harmonogramem zajęć pod nadzorem 5 opiekunów, w tym 1 kierownika, 4 wychowawców (opiekunów). Okazano do wglądu karty kwalifikacyjne wszystkich uczestników wycieczki, zgody rodziców na udział dzieci w wycieczce, rozkład zajęć, regulamin wycieczki oraz pozytywną Opinię Państwowej Straży Pożarnej w Pyrzycach PZ.5265.3.03.2025 z dnia 03.07.2025 r. potwierdzającą spełnianie przez obiekt wymagań ochrony przeciwpożarowej podczas organizowanego wycieczki. W obiekcie zapewniono apteczkę pierwszej pomocy, wyposażoną w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych. Opieka medyczna dla uczestników wycieczki zapewniona została w formie konsultacji z lekarzem POZ NZOZ „Eskulap” Sp. z o.o. ul. Jana Pawła II 11, 74-200

Pyrzyce. Według oświadczenia kierownika w czasie wypoczynku nie odnotowano zachorowań, wypadków, urazów i kontuzji wśród uczestników wypoczynku, które wymagałyby konsultacji medycznej. Wydzielono miejsce przeznaczone do odosobnienia osób wykazujących objawy chorobowe. Uczestnicy wypoczynku korzystali z pomieszczeń usytuowanych na parterze tj.: sali przeznaczonej do odbywania zajęć oraz spożywania posiłków, sali noclegowej wyposażonej w materace oraz własne śpiwory lub kołdry, koce i poduszki należące do dzieci oraz pomieszczenia higieniczno-sanitarnego. Wydzielono miejsce przeznaczone do przechowywania bagaży i rzeczy osobistych uczestników wypoczynku. Organizator zapewnił uczestnikom wypoczynku podstawowe środki higieny tj. mydło w płynie, ręczniki jednorazowe, papier toaletowy oraz bieżącą ciepłą i zimną wodę. Pozostałe przybory higieniczne uczestnicy posiadali we własnym zakresie. W dniu kontroli urządzenia sanitarne utrzymane w bieżącej czystości oraz w stanie pełnej sprawności technicznej. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych pomieszczeń prawidłowy. Dla uczestników wypoczynku zapewniono całodzienne wyżywienie na miejscu w formie śniadania, obiadu i kolacji. Pomiędzy posiłkami serwowane były dodatkowo przekąski m.in. owoce w różnej formie. Śniadania i kolacje serwowane były w formie samoobsługowej (szwedzki stół). Obiad podawano w formie jednodaniowego posiłku, który wcześniej porcjowano. Zapewniono pomieszczenie kuchenne, wyposażone w zestawy mebli oraz podstawowy sprzęt kuchenny.

6. Organizator wypoczynku: Happy Travel w Szczecinie. Wypoczynek zorganizowany 5 formie kolonii w terminach 11.08.2024 r. – 15.08.2025 r. I turnus, 18.08.2025 r. – 22.08.2024 r. II turnus w formie całodobowego pobytu z pełnym wyżywieniem i zakwaterowaniem w Pensjonacie „Zielone Wzgórze” Osetna 20, 74 - 240 Lipiany. Przeprowadzono kontrolę II zgłoszonego turnusu. Liczba zgłoszonych uczestników w bazie MEN 32 osoby. Okazano do wglądu karty kwalifikacyjne wszystkich uczestników kolonii. Uczestnicy zostali podzieleni na 4 grupy wychowawcze tj. I grupa – 8 osób, II grupa - 9 osób, grupa III – 9 osób, grupa IV – 8 osób. W ramach bloków zajęciowych prowadzone są głównie zajęcia sportowe (siatkówka, badminton, palant, piłka nożna, unii hokej, gry terenowe, biegi, rowery wodne, kajaki), zajęcia ogólnorozwojowe oraz zajęcia artystyczne. Uczestnicy mają do dyspozycji salę taneczną na parterze, przeznaczoną do odbywania zajęć ruchowych. Ponadto uczestnicy korzystają z terenu rekreacyjnego wydzielonego przy pensjonacie oraz dostępną infrastrukturą tj. zadaszone miejsce (wiata) na grill z ławkami i stołami, miejsce na ognisko oraz plac zabaw. Teren placu zabaw posiada nawierzchnię wysypaną piaskiem. Urządzenia na placu, w tym bujak, urządzenie do wspinania, podwójna huśtawka wahadłowa, bocianie gniazdo, równoważnia i zjeżdżalnia w dobrym stanie sanitarno-technicznym, na stałe przytwierdzone do podłoża. Plac zabaw wyposażony jest w regulamin uwzględniający zakaz palenia wyrobów tytoniowych i e-papierosów, zakaz wprowadzania zwierząt, numery telefonów alarmowych oraz dane administratora. Ponadto dla uczestników wypoczynku dostępna jest sala telewizyjna na I piętrze budynku, wyposażona w telewizor, stół, krzesła, kanapę, fotele, lodówkę, mikrofalówkę, ekspres do kawy i dozownik z niegazowaną wodą mineralną. Stan sanitarno-techniczny pomieszczenia prawidłowy. Wszystkie zajęcia odbywały się zgodnie z opracowanym programem/rozkładem zajęć i regulaminem kolonii, pod nadzorem wykwalifikowanej kadry wychowawczej. Liczba zatrudnionego personelu - 5 osób, w tym kierownik kolonii, 3 wychowawców oraz 1 instruktor Harcerstwa Polskiego. Okazano do wglądu zaświadczenie o ukończeniu kursu na kierownika wypoczynku, zaświadczenia o ukończeniu kursu na wychowawców wypoczynku, zaświadczenia o niekaralności kadry wychowawczej oraz zaświadczenia o niekaralności z zakresu przestępstw na tle seksualnym z Krajowego Rejestru Karnego oraz opinię Państwowej Powiatowej Straży Pożarnej w Pyrzycach potwierdzającą spełnianie przez obiekt wymagań ochrony przeciwpożarowej.

Przedstawiono do wglądu dokumenty potwierdzające pełne wykształcenie pedagogiczne wychowawcy i kierownika wycieczki. Ponadto jeden z wychowawców jest aktualnie w trakcie studiów pedagogicznych. Okazano zaświadczenie wychowawcy o ukończeniu szkolenia z zakresu współdziałania z Lotniczym Pogotowiem Ratunkowym oraz zaświadczenie o ukończeniu kursu ratownika wodnego WOPR. Ponadto okazano do wglądu procedurę na wypadek wystąpienia wszawicy wśród uczestników kolonii. Opieka medyczna dla uczestników wycieczki zapewniona została w formie konsultacji telefonicznej lub przyjazdu na miejsce z pielęgniarką na podstawie umowy współpracy zawartą w dniu 08.08.2025 r. Dla uczestników wycieczki zapewniono całonocne wyżywienie w obiekcie noclegowym w formie śniadania, obiadu II danego, podwieczorku i kolacji. W razie konieczności w obiekcie zapewniono izolatkę w celu odosobnienia osób wykazujących objawy chorobowe. Okazano do wglądu zgody rodziców na leczenie ambulatoryjne, niezbędne zabiegi diagnostyczne i operacje dzieci. Ponadto zapewnione zostały apteczki pierwszej pomocy, wyposażone w podstawowy zapas środków opatrunkowych i dezynfekcyjnych oraz podręczne apteczki przenośne. W dniu kontroli materiały znajdujące się na wyposażeniu apteczek z zachowanym terminem przydatności. Przy recepcji umieszczono wykaz aktualnych numerów telefonów do służb ratowniczych. Organizator wycieczki zapewniał uczestnikom niegazowaną wodę do picia w terenie oraz na miejscu w pensjonacie. W dniu kontroli otoczenie miejsca wycieczki oraz pomieszczenia, z których korzystali uczestnicy kolonii utrzymane były w bieżącej czystości i porządku. W czasie trwania wycieczki nieprawidłowości nie stwierdzono.

W czasie prowadzonych kontroli zimowego i letniego wycieczki nie stwierdzono nieprawidłowości w stanie sanitarno-technicznym pomieszczeń i wyposażenia oraz dokumentacji niezbędnej do organizacji wycieczki. W związku z powyższym nie prowadzono postępowania administracyjnego i mandatowego w stosunku do kontrolowanych podmiotów. Ponadto do PPIS w Pyrzycach nie wpłynęła interwencja dotycząca nieprawidłowych warunków w czasie trwającego letniego wycieczki. Organizatorzy zapewnili odpowiednie warunki dla uczestników wycieczki.

W trakcie czynności kontrolnych kierownikom wycieczki przeprowadzono działania edukacyjne dotyczące przestrzegania podstawowych zasad higieny osobistej przez dzieci biorące udział w wycieczce, w tym konieczności częstego mycia rąk z użyciem mydła i ciepłej wody, szczególnie po przyjeździe do placówki, po powrocie ze świeżego powietrza i po skorzystaniu z toalety, w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych i pasożytniczych. Kierowników wycieczki informowano o konieczności zapewniania dzieciom w tym celu swobodnego dostępu do podstawowych środków higieny osobistej, w tym dozowników z mydłem, ręczników papierowych lub suszarek do rąk i papieru toaletowego, z których każde będzie mogło skorzystać w ogólnodostępnych pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych. W związku z rozpowszechnianiem ognisk wszawicy wśród dzieci i młodzieży, w szczególności przebywających w ośrodkach wycieczkowych lub innych formach wycieczki w czasie letnich wakacji przekazano podstawowe informacje dotyczące wszawicy, w tym profilaktyki i sposobów jej zwalczania. Organizatorom wycieczki przekazano aktualne informacje oraz najważniejsze zasady na temat organizacji bezpiecznego wycieczki dla dzieci i młodzieży zawarte w „Poradniku bezpiecznego wycieczki dla organizatorów, rodziców i uczestników wycieczki”.

X. Warunki higienicznosanitarne środowiska pracy

a. Stan sanitarny zakładów pracy

W roku 2025 pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach znajdowało się 245 zakładów pracy zatrudniających ogółem 4095 pracowników na umowę o pracę.

Wg struktury zatrudnienia na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje najwięcej mikroprzedsiębiorców zatrudniających do 9 pracowników - 152 zakłady, następnie zakłady zatrudniające od 10 do 49 pracowników - 82 zakłady. Na terenie powiatu pyrzyckiego funkcjonuje również 9 zakładów zatrudniających od 50 do 249 pracowników oraz 2 zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników.

W 2025 r. przeprowadzono ogółem 97 kontroli, w tym 15 kontroli w ramach kontroli wspólnych z innymi pionami nadzoru sanitarnego. Kontrolą objęto 85 zakładów pracy, co oznacza, że kontrolą objęto 34,7 % zakładów znajdujących się pod nadzorem.

Najliczniejszą grupę skontrolowanych zakładów stanowiły: zakłady zajmujące się handlem, zakłady branży spożywczej, spółdzielnie mieszkaniowe oraz zakłady oczyszczania ścieków.

W toku przeprowadzanych czynności kontrolnych najczęściej stwierdzane uchybienia to:

- brak aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy - 13 przypadków;
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych - 8 przypadków;
- uchybienia w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin - 8 przypadków;
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do pracy - 4 przypadki.

W związku ze stwierdzonymi w toku czynności kontrolnych nieprawidłowościami w okresie sprawozdawczym wydano ogółem 37 decyzji administracyjnych, w tym 20 decyzji zobowiązujących przedsiębiorców do wykonania nałożonych obowiązków, 5 decyzji umarzających postępowanie administracyjne oraz 11 decyzji przedłużających termin wykonania nałożonych obowiązków oraz

1 decyzję wygaszającą. Decyzje umarzające postępowanie były wydawane wówczas, gdy przedsiębiorcy niezwłocznie po zakończeniu czynności kontrolnych usuwali stwierdzone nieprawidłowości. Nie wydawano decyzji unieruchamiających zakład, czy też stanowisko pracy.

Nakazy w wydanych decyzjach zobowiązujących dotyczyły:

1. Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy - 14;
2. Zapewnienia spisu oraz kart charakterystyk dla stosowanych w działalności zawodowej substancji i mieszanin niebezpiecznych lub stwarzających zagrożenie i oznakowania opakowań - 10;
3. Zapewnienia właściwego stanu pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz właściwego stanu znajdującego się w nich wyposażenia - 7;
4. Zapewnienia właściwego stanu pomieszczeń pracy - 4;
5. Zapewnienia wymaganych środków ochrony indywidualnej - 4.

b. Narażenie na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia w środowisku pracy

W 2025 roku w 16 zakładach objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach stwierdzono przekroczenia NDS/ NDN czynników szkodliwych. W 12 z nich przeprowadzono czynności kontrolne. W wyniku analizy przeprowadzonych przez w/w zakłady badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy ustalono, że 111 pracowników wykonywało pracę w przekroczeniach NDN czynników fizycznych (hałas i wibracja). Najliczniejszą grupę zakładów pracy, w których

wstępują przekroczenia normatywów higienicznych stanowią zakłady branży metalowej. Zaznaczyć należy, że w wielu przypadkach z przyczyn technicznych i ze względu na specyficzny charakter procesu technologicznego, obniżenie przekroczenia wartości dopuszczalnej występującego w środowisku pracy czynnika szkodliwego środkami technicznymi jest trudna lub wręcz niemożliwa.

Wszystkich pracodawców, u których stwierdzono poziom hałasu przekraczający obowiązujące normatywy higieniczne zobowiązano do zapewnienia środków ochrony słuchu oraz w miarę możliwości podjęcia działań technicznych i organizacyjnych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas. Kontrolowane jest zaopatrzenie pracowników w środki ochrony indywidualnej z obowiązkiem bezwzględnego przestrzegania ich stosowania przez pracowników.

Ponadto w 1 zakładzie pracy stwierdzono przekroczenie czynników chemicznych (narażonych 2 pracowników) oraz w 2 zakładach przekroczenie stężenia pyłu (narażonych 6 pracowników).

c. Narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne lub reprotoksyczne w środowisku pracy

Na terenie powiatu pyrzyckiego prowadzi działalność 21 zakładów pracy, w których pracownicy są narażeni na działanie czynników rakotwórczych, mutagennych i reprotoksycznych w środowisku pracy. Narażenie dotyczy pracy w kontakcie z substancjami chemicznymi oraz pyłem drewna.

W 2025 roku skontrolowano 14 zakładów, w których 56 pracowników (w tym 15 kobiet) narażonych było na działanie czynników rakotwórczych, mutagennych i reprotoksycznych. Przeprowadzone kontrole w 5 przypadkach wykazały brak zaprowadzenia rejestru pracowników i rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym oraz przekazania informacji o w/w czynnikach do ZPWIS w Szczecinie.

d. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy

Na terenie powiatu pyrzyckiego ekspozycja na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy występuje w 78 zakładach pracy.

W ramach nadzoru nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy w 2025 roku przeprowadzono 32 kontrole, w 32 zakładach pracy.

W w/w zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

W przeważającej części pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 grupy zagrożenia (255 osób) natomiast do 3 grupy zagrożenia 106 osób.

Na terenie objętym nadzorem nie prowadzą działalności zakłady pracy, w których pracownicy narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 4 grupy zagrożenia.

Narażeni pracownicy na szkodliwe działanie czynników biologicznych pracują w zakładach branży rolniczej, spożywczej, podmiotach leczniczych oraz zakładach gospodarki odpadami.

e. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami- stosujący

W 2025 roku przeprowadzono 59 kontroli w zakładach stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny chemiczne. Substancje chemiczne i ich mieszaniny stosowane w obiektach objętych nadzorem, występowały w procesach technologicznych np.

farby do malowania wyrobów gotowych w zakładach, mieszaniny chemiczne stosowane w warsztatach samochodowych i inne.

W czasie przeprowadzanych czynności kontrolnych na bieżąco sprawdzano, czy pracownicy zapoznani są z treścią kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz stwarzających zagrożenie dla zdrowia oraz na sposób i miejsce ich składowania oraz właściwie dobrane środki ochrony indywidualnej.

W 7 zakładach stwierdzono brak spisu oraz kart charakterystyk dla stosowanych produktów chemicznych, w 1 przypadku stwierdzono niewłaściwe oznakowanie opakowania do przechowywania substancji niebezpiecznej.

f. Choroby zawodowe

W 2025 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pырzycach wpłynęło jedno zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej. Przeprowadzono ocenę narażenia zawodowego z pacjentem oraz w placówkach, w których występowało narażenie zawodowe. Obecnie w dwóch przypadkach prowadzone jest postępowanie administracyjne w sprawie podejrzenia chorób zawodowych - trwa oczekiwanie na wydanie w przedmiotowych sprawach orzeczeń lekarskich przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Szczecinie, Zachodniopomorskie Centrum Leczenia i Profilaktyki, Poradnia Chorób Zawodowych.

W roku sprawozdawczym wydano 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej. W dwóch przypadkach dotyczyły przewlekłych chorób narządu głosu spowodowanych nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat u nauczycieli, a w jednym przypadku pylicy spawaczy u spawacza.

XI. Bezpieczeństwo Chemiczne

1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pырzycach znajdują się zakłady:

- dalszych użytkowników - formulatorów, którzy wprowadzają do obrotu mieszaniny przez siebie wyprodukowane. W tym zakresie w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli.
- dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, którzy wprowadzają do obrotu substancje i mieszaniny (sprzedaż). W tym zakresie przeprowadzono 8 kontroli, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.
- stosujących w działalności zawodowej substancje i mieszaniny niebezpieczne lub stwarzające zagrożenie. W tym zakresie przeprowadzono 59 kontroli. Zakłady używają substancji i mieszanin chemicznych niebezpiecznych zarówno do celów produkcyjnych: np. farby do malowania wyrobów gotowych w zakładach branży metalowej, w warsztatach samochodowych i innych jak również przy pracach mycia i sprzątania pomieszczeń.

2. Produkty biobójcze

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy również kontrola przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej.

W ewidencji znajduje się 36 obiektów, w których wprowadzane są do obrotu produkty biobójcze. W tym zakresie przeprowadzono 6 kontroli. Ponadto przeprowadzono 17 kontroli u przedsiębiorców w zakresie stosowania w działalności zawodowej produktów biobójczych.

W 2025 roku dokonano również oględzin 7 stron internetowych należących do 7 podmiotów, podczas których dokonano oceny oznakowania 7 produktów biobójczych należących do grup m.in. z przeznaczeniem do konserwacji drewna i materiałów budowlanych oraz stosowanych w higienie weterynaryjnej.

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nie prowadzą działalności podmioty odpowiedzialne za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego.

Lp.	Liczba produktów skontrolowanych	Liczba produktów zakwestionowanych	Liczba produktów wycofanych z podaniem liczby i powodu wycofania
Produkty biobójcze - udostępnianie	24	2	2/3 - brak pozwolenia na obrót
Produkty biobójcze - stosowanie w działalności zawodowej	22	0	0

3. Produkty kosmetyczne

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach brak zakładów wytwarzających i konfekcjonujących produkty kosmetyczne.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 4 obiekty zajmujące się obrotem kosmetyków. Łącznie przeprowadzono 4 kontrole.

Pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli 4 produkty kosmetyczne w kierunku określenia jakości mikrobiologicznej (obecność *Pseudomonas aeruginosa* w 1g, obecność *Staphylococcus aureus* w 1g, obecność *Candida albicans* w 1g, obecność *Escherichia coli* w 1g, liczba pleśni i drożdży w 1g, liczba mezofilnych bakterii tlenowych w 1g), tj:

- balsam nawilżająco-natłuszczający MED+ do ciała od 1 dnia życia, dzieci i dorosłych EMOTOPIC skóra sucha i atopowa,
- szampon do mycia włosów z ekstraktem z rumianku lupilu,
- balsam do ciała od 1 dnia życia Skóra sucha i atopowa, ENILOME PRO SKINO TOPIQ,
- łagodna oliwka dla dzieci i niemowląt już od 1 dnia życia ZIAJKA oliwka pielęgnacyjna dla dzieci i niemowląt.

Wyniki badań zgodne. Badanie przeprowadzono w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szczecinie - Oddział Laboratoryjny w Koszalinie.

Ponadto pobrano 1 próbkę kosmetyku do badania chemicznego, oceny składu i znakowania:

- tonik zwężający pory Garnier Czysta Skóra.

Wyniki badań zgodne, nie stwierdzono nieprawidłowości. Badanie przeprowadzono w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szczecinie.

4. Środki zastępcze, nowe substancje psychoaktywne, prekursorzy narkotyków kat. 2 i 3

Na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach nie prowadzą działalności podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy narkotyków kategorii 2 i 3. Nie znajdują się również eksporterzy.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w podmiocie stosującym w działalności zawodowej prekursorzy narkotyków. W toku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono naruszenia przepisów.

W roku sprawozdawczym kontynuowano współpracę w pionem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w zakresie prowadzenia działań edukacyjnych dla uczniów. W czasie prowadzenia wspólnych prelekcji uczestników informowano o skutkach zdrowotnych, społecznych oraz prawnych używania środków zastępczych.

W czasie organizowanych stoisk profilaktycznych prowadzono kolportaż materiałów edukacyjnych oraz prezentowano narkogogle i alkogogle, przy pomocy których osoby mogły skorzystać z symulacji wizji obrazu widzianego po zażyciu narkotyków oraz innych substancji psychoaktywnych.

Podobnie jak w latach ubiegłych nie stwierdzono na terenie powiatu pyrzyckiego działalności podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.

W pracy bieżącej wykorzystywano System Monitoringu Informacji o Dopalaczach (SMIOD).

W trakcie bieżących kontroli w obiektach znajdujących się pod nadzorem sprawdzano na podstawie ustaleń stanu faktycznego oraz oświadczenia podmiotu kontrolowanego, czy w obiekcie nie wytwarza się ani nie wprowadza do obrotu środków zastępczych lub produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że są one środkiem zastępczym, o którym mowa w art. 44 b ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii.

XII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

1. Zakres i cel sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej określa art.3, art.6a, art.10 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Należą do nich:

- opiniowanie projektów planów zagospodarowania przestrzennego województwa, miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych gminy;
- uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych;
- uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących:
 - budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych,
 - nowych materiałów i procesów technologicznych przed ich zastosowaniem w produkcji lub budownictwie;
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych, statków morskich, żeglugi śródlądowej i powietrznych oraz środków komunikacji lądowej;
- inicjowanie przedsięwzięć oraz prac badawczych w dziedzinie zapobiegania negatywnym wpływom czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

2. Działania w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

2.1. Stanowiska zajmowane w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko
Zajęto 19 stanowisk w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
z podziałem na:

- 14 pism dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych – art. 53 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko;
- 5 opinii dotyczących oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko – art. 54 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko.

2.2. Stanowiska dotyczące projektów planów ogólnych gminy i projektów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

W okresie sprawozdawczym nie uzgadniano projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów planów zagospodarowania przestrzennego gminy, w innym trybie niż strategiczna ocena oddziaływania na środowisko.

2.3. Stanowiska dotyczące projektów planów remediacji oraz przeprowadzania działań naprawczych w środowisku oraz projektygminnych programów rewitalizacji.

W okresie sprawozdawczym nie uzgadniano projektów planów remediacji.

2.4. Uzgadniania projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego.

Wydano 458 postanowień dotyczących uzgodnień projektów decyzji o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu oraz decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego

2.5. Oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko
Wydano 22 opinie w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, z podziałem na:

- 19 opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – art. 64 ust.1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz ocenach oddziaływania na środowisko.
- 2 opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach - art. 77 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.
- 1 opinię w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko - art. 70 ust. 1 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.
- 0 opinii przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko. art. 90 ust. 2 pkt 2 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

2.6. Uzgadnianie dokumentacji projektowej

Wydano 3 stanowiska dotyczące uzgodnienia dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych z tytułu art. 32 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo budowlane.

2.7. Odstępstwa od obowiązujących przepisów

W 2025 roku nie zajęto stanowisk dotyczących odstęp od obowiązujących przepisów, m.in. w zakresie warunków technicznych.

2.8. Inne sprawy w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

W 2025 roku nie zajęto stanowisk dotyczących innych spraw w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

2.9. Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych

Wydano 30 stanowisk w zakresie uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego z tytułu art. 56 ust 1 pkt 2, art. 56 ust 1a ustawy Prawo Budowlane;

Nie wydawano opinii dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego na podstawie art. 28 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzonych zostało 26 kontroli obiektów budowlanych.

XII. Profilaktyka i promocja zdrowia

W 2025 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu pyrzyckiego, realizował zadania ukierunkowane głównie na:

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości

1.1 Krajowy Program Edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Grupa docelowa: uczniowie klas V-VIII szkół podstawowych oraz ich rodzice i opiekunowie

Liczba odbiorców: 251

Główne działania: narady, wizytacje, prelekcje, wykłady, listy intencyjne, dystrybucje, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook

1.1 Promocja aktywności fizycznej i prawidłowego odżywiania

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 225

Główne działania: narady, prelekcje, instruktaże, pisma i listy intencyjne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, udzielanie wywiadów radiowych, zamieszczenie informacji na stronie internetowej oraz portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach

2. Profilaktyka palenia tytoniu

2.1 Światowy Dzień bez Tytoniu

Grupa docelowa: społeczność lokalna

Liczba odbiorców: 655

Główne działania: narady, pisma i listy intencyjne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, prelekcje kierowane do uczniów oraz rodziców/opiekunów, stoiska informacyjno-edukacyjne, zamieszczenie informacji na stronie internetowej oraz portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach, sporządzanie sprawozdawczości z przeprowadzonych działań.

2.2 Światowy Dzień Rzucania Palenia

Grupa docelowa: społeczność lokalna

Liczba odbiorców: 119

Główne działania: narady, listy intencyjne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, prelekcje, zamieszczenie informacji na stronie internetowej oraz portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach, sporządzanie sprawozdawczości z przeprowadzonych działań.

3. Profilaktyka uzależnień

3.1 Wojewódzki program profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Grupa docelowa: uczniowie klas V–VII szkół podstawowych, nauczyciele i pedagodzy szkolni, rodzice/opiekunowie.

Liczba odbiorców: 443

Główne działania: narady, listy intencyjne, prelekcje kierowane do uczniów oraz rodziców/opiekunów, wizytacje, dystrybucje materiałów do realizacji programu, zamieszczenie informacji na stronie internetowej oraz portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach, sporządzanie sprawozdawczości z przeprowadzonych działań.

3.2 Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków

Grupa docelowa: społeczność lokalna

Liczba odbiorców: 501

Główne działania: narady, prelekcje, stoiska informacyjno-edukacyjne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

4. Profilaktyka zdrowia psychicznego

4.1 Powiatowy Program Zwalczania Depresji Wśród Młodzieży pt. „Zdemaskuj depresję!

PSSE Łobez

- nie realizowano

5. Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym realizacja programu profilaktyki HIV/AIDS

5.1 Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS

Grupa docelowa: młodzież, pracownicy zawodów medycznych, kadra pedagogiczna, dorośli

Liczba odbiorców: 177

Główne działania: narady, instruktaże, listy intencyjne, prelekcje kierowane do uczniów, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, zamieszczenie informacji na stronie internetowej oraz portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach, sporządzanie sprawozdawczości z przeprowadzonych działań.

5.2 Wojewódzki program higieny i profilaktyki wybranych chorób zakaźnych „Higiena naszą tarczą ochronną”

Grupa docelowa: uczniowie klas I-III szkół podstawowych, nauczyciele i pedagodzy szkolni;

Liczba odbiorców: 66

Główne działania: narady, pisma i listy intencyjne, wizytacje, prelekcje kierowane do uczniów, dystrybucje materiałów do realizacji programu, zamieszczenie informacji na stronie internetowej oraz portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

5.3 Wojewódzki przedszkolny program zdrowia jamy ustnej i zapobiegania próchnicy

„Zdrowe zęby

mamy marchewkę zajadamy”

Grupa docelowa: dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat), rodzice/opiekunowie dzieci objętych edukacją

Liczba odbiorców: 210

Główne działania: narady, pisma i listy intencyjne, wizytacje, prelekcje, dystrybucje materiałów do realizacji programu, zamieszczenie informacji na stronie internetowej oraz portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

5.4 Profilaktyka chorób zakaźnych, w tym WZW i promocja szczepień ochronnych

Grupa docelowa: Dyrektorzy szkół ponadpodstawowych oraz kadra pedagogiczna
Liczba odbiorców: 4

Główne działania: narady, listy intencyjne, dystrybucje materiałów do realizacji programu, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

6. Profilaktyka chorób nowotworowych

6.1 Program edukacyjny Program edukacyjny "Znamię! Znam je?"

Grupa docelowa: Dyrektorzy szkół ponadpodstawowych oraz kadra pedagogiczna
Liczba odbiorców: 4

Główne działania: narady, listy intencyjne, dystrybucje materiałów do realizacji programu, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

6.2. Kampania wojewódzka „Bądź swoją bohaterką”

Grupa docelowa: kobiety aktywne zawodowo, uczennice szkół ponadpodstawowych, społeczność lokalna;

Liczba odbiorców: 452

Główne działania: narady, prelekcje, stoiska informacyjno-edukacyjne, instruktaże, ekspozycje wizualne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

7. Promocja zdrowego stylu życia

7.1 Światowy Dzień Zdrowia

Grupa docelowa: społeczność lokalna

Liczba odbiorców: 530

Główne działania: narady, pisma i listy intencyjne, zorganizowanie imprezy prozdrowotnej, prelekcje, stoiska informacyjno-edukacyjne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, zamieszczenie informacji na stronie internetowej oraz portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach, sporządzanie sprawozdawczości z przeprowadzonych działań.

7.2 Promocja bezpiecznego grzybobrania i profilaktyka zatruc grzybami

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa

Liczba odbiorców: 0 (brak możliwości oszacowania realnej liczby odbiorców)

Główne działania: zamieszczenie informacji na stronie internetowej oraz portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

7.3 Europejski i Światowy Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Grupa docelowa: społeczność lokalna

Liczba odbiorców: 56

Główne działania: narady, listy intencyjne, stoiska informacyjno-edukacyjne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, zamieszczenie informacji portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

7.4 Bezpieczeństwo dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego Bezpieczne Ferie i Wakacje

Grupa docelowa: dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie województwa zachodniopomorskiego, organizatorzy i kierownicy wypoczynku, wczasowicze

Liczba odbiorców: 2356

Bezpieczne Ferie: narady, wykłady, prelekcje, stoiska informacyjno-edukacyjne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach, sporządzanie sprawozdawczości z przeprowadzonych działań.

Bezpieczne wakacje: narady, wykłady, prelekcje, pisma, wywiad w radiu, stoiska informacyjno-edukacyjne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, zamieszczenie informacji na stronie internetowej i portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach, sporządzanie sprawozdawczości z przeprowadzonych działań.

7.5 Zdrowy Senior

Grupa docelowa: seniorzy

Liczba odbiorców: 2 (pozostali zostali przypisani w grupie społeczność lokalna do innych akcji)

Główne działania: pisma, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

7.6 Wpływ czynników środowiskowych na zdrowie człowieka (PEM, Radon itp.)

Grupa docelowa: osoby aktywne zawodowo, społeczność lokalna

Liczba odbiorców: 56

Główne działania: prelekcje, listy intencyjne, konkursy, zamieszczenie informacji na stronie internetowej i portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach,

8. Inne działania:

8.1 II edycja kampanii wojewódzkiej #MojaSzkołaZdrowaSzkoła

Grupa docelowa: grono pedagogiczne

Liczba odbiorców: 19

Główne działania: listy intencyjne

8.2. Powiatowy Program Edukacyjny „Zero Papierosów, Setki Możliwości” realizowany przez PSSE w Gryficach

Nie realizowano

8.3 Cyberprzemoc-

Nie realizowano

8.4 Zdrowie psychiczne – depresja- PSSE Police

Nie realizowano

8.5 Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt.

„Czyste powietrze wokół nas”

Grupa docelowa: dzieci w wieku przedszkolnym, koordynatorzy szkolni

Liczba odbiorców: 139

Główne działania: narady, prelekcje, pisma i listy intencyjne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

8.6 „Nie pal przy mnie, proszę!” -

Grupa docelowa: koordynatorzy szkolni

Liczba odbiorców: 11

Główne działania: narady, listy intencyjne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych,

8.7 Program „Bieg po zdrowie”

Grupa docelowa: uczniowie klas IV i koordynatorzy szkolni programu

Liczba odbiorców: 71

Główne działania w ramach interwencji: narady, listy intencyjne, wykłady, dystrybucje materiałów do realizacji programu, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

8.8 Profilaktyka pediokulozy

Liczba odbiorców: 2

Grupa docelowa: organizatorzy wypoczynku

Główne działania w ramach interwencji: instruktaże, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

8.9 „Uwaga - kleszcz! Uwaga - borelioza!”, Profilaktyka chorób odkleszczowych

Nie realizowano

8.10 Festiwal Piosenki o Zdrowiu

Nie realizowano

8.11 Pierwsza pomoc

Nie realizowano

8.12 Profilaktyka FAS

Nie realizowano

8.13 Kampania EFSA

Grupa docelowa: społeczność lokalna

Liczba odbiorców: 57

Główne działania: narady, prelekcje, stoiska informacyjno-edukacyjne, dystrybucje materiałów informacyjno-edukacyjnych, zamieszczenie informacji na portalu społecznościowym - Facebook PSSE w Pyrzycach.

Podsumowanie:

W 2025 r. PSSE w Pyrzycach prowadziła działania profilaktyczne w obszarze zdrowia publicznego, realizowane przez jednego pracownika pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia. Działania były planowe i dostosowane do potrzeb społeczności lokalnej, z uwzględnieniem aktualnych kierunków wyznaczanych przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz WSSE w Szczecinie. Wykorzystywano zróżnicowane formy dotarcia, zarówno bezpośrednie, jak i online, co zapewniło szeroki zasięg oraz stałe wzmacnianie postaw prozdrowotnych wśród mieszkańców. Działania wspierały profilaktykę w kluczowych obszarach zdrowia oraz budowały trwałą świadomość w zakresie zachowań sprzyjających zdrowiu.

Iga Sindrewicz
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Pyrzycach
/dokument podpisany elektronicznie/

Data wysłania : 25.02.2026

Data otrzymania : 25.02.2026

Od: POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W PYRZYCACH
<AE:PL-37389-50429-WIUTD-22>

Do:
STAROSTWO POWIATOWE W PYRZYCACH
<AE:PL-55063-84010-GHVDR-31>

ONS.9011.3.2026 Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za 2025

Załączniki:

1. Pismo_starostwo.pdf
2. ocena_stanu_sanitarnego_powiatu_za_2025_r._pdf.pdf

