



**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W KRAŚNIKU**

Kraśnik, dnia 12.05.2025 r.

23-200 Kraśnik, ul. Kościuszki 36
tel/fax. (81) 884-36-73
e-mail: psse.krasnik@sanepid.gov.pl,
<https://www.gov.pl/web/psse-krasnik>

ONS.9011.2.3.2025

Pan Zbigniew Dżugaj
Starosta Kraśnicki
Al. Niepodległości 20
23-204 Kraśnik

Informacja o stanie sanitarnym Powiatu Kraśnickiego za rok 2025

Państwowa Inspekcja Sanitarna, zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024r. poz. 416) jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego.

Zadania Inspekcji na terenie powiatu wykonuje Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku, który kieruje działalnością Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kraśniku, będącą podmiotem leczniczym finansowanym z budżetu państwa.

W strukturze organizacji Stacji funkcjonują następujące oddziały, sekcje i stanowiska pracy:

I. Oddział Nadzoru Sanitarnego:

1. Sekcja Nadzoru Przeciwpidemicznego,
1A. Punkt przyjęć materiału do badań,
2. Sekcja Higieny Żywności, Żywienia,
3. Sekcja Higieny Komunalnej,
4. Sekcja Higieny Pracy i Nadzoru nad Chemikaliami,
5. Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży,
6. Stanowisko Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego,

II. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia,

III. Oddział Ekonomiczny i Administracyjny.

Stan sanitarny powiatu kraśnickiego – Sekcja Nadzoru Przeciwpidemicznego

W roku sprawozdawczym 2024 pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kraśniku znajdowało się **199** podmiotów leczniczych, w tym:

- wykonujących stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne szpitalne – **2** (SP ZOZ Kraśnik, 4 Cardia),
- inne niż szpitalne świadczenia zdrowotne - **1** (NZOZ Centrum Dializ)
- wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne – **88**, w tym:
40 - przychodni, ośrodków zdrowia, poradni, ambulatoriów z izbą chorych, lecznic,

11 - zakładów badań diagnostycznych i medycznych laboratoriów diagnostycznych,
13 - zakładów rehabilitacji leczniczej,

24 - innych ambulatoriów wykonujących świadczenia zdrowotne,

- praktyki zawodowe indywidualne i grupowe prowadzące działalność leczniczą - 108.

Pod nadzorem PSSE w Kraśniku znajdowało się 29 punktów szczepień, funkcjonujących w placówce lecznictwa zamkniętego (2) oraz w placówkach wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (27).

W 2024r. w ramach prowadzonego nadzoru wykonano ogółem 226 kontroli sanitarnych, wydano 13 decyzji administracyjnych, w tym: 4 decyzje merytoryczne, 5 decyzji płatniczych, 4 decyzje przedłużające. Za stwierdzone nieprawidłowości nie nakładano mandatów karnych.

W 2024r. w skontrolowanych placówkach służby zdrowia stwierdzono nieprawidłowości w 5 przypadkach. W czterech przypadkach skutkowało to wszczęciem postępowań administracyjnych, w jednym obiekcie nieprawidłowości zostały usunięte przed wszczęciem postępowania administracyjnego:

- w 1 przypadku uchybienia dotyczyły złego stanu sanitarno-technicznego oraz nieprawidłowości w zakresie nadzoru nad procesami sterylizacji,

- w 2 przypadkach uchybienia dotyczyły niewłaściwie prowadzonego nadzoru nad procesami sterylizacji,

- w 1 przypadku stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego,

- w 1 przypadku stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-higienicznego, a także nieprawidłowości w zakresie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych, prowadzeniem dokumentacji w tym zakresie oraz zabezpieczeniem urządzenia chłodniczego do przechowywania preparatów szczepionkowych.

Stopniowo poprawie ulega dostosowanie Szpitala Powiatowego w Kraśniku do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Problemy wynikają ze struktury budynku szpitala i braku dostatecznej ilości pomieszczeń.

W stosunku do części oddziałów SPZOZ w Kraśniku nadal prowadzone jest postępowanie administracyjne, w związku z niespełnianiem wymagań określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (t.j. Dz. U. z 2022r., poz. 402). Postępowanie nadal prowadzone jest na następujących oddziałach:

- Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii,

- Szpitalny Oddział Ratunkowy,

- Oddział Chorób Płuc i Gruźlicy,

Ocena podmiotów leczniczych w zakresie dezynfekcji i sterylizacji:

W przypadku obiektów wchodzących w skład **Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Kraśniku** dezynfekcja właściwa oraz sterylizacja narzędzi wielokrotnego użytku wymagających sterylizacji, odbywa się w Centralnej Sterylizatorni, która spełnia wymagania określone przepisami prawa. Dokumentacja procesów mycia i dezynfekcji prowadzona jest prawidłowo. Środki dezynfekcyjne pod względem spektrum działania dostosowane do wymaganego poziomu czystości narzędzi. Wykorzystywana jest także duża ilość sprzętu sterylnego jednorazowego użytku.

4Cardia – w większości do zabiegów wykorzystywane są narzędzia i sprzęt sterylny jednorazowego użytku. Niewielka część narzędzi jest wielokrotnego użytku i wymaga sterylizacji, narzędzia te wykorzystywane są sporadycznie. Na miejscu wykonywana jest dezynfekcja wstępna. Na świadczenie usług sterylizacji zawarta umowa z jednym ze Szpitali w Lublinie.

Dezynfekcja powierzchni odbywa się z użyciem środków, których spektrum działania dostosowane jest do wymaganego poziomu czystości mikrobiologicznej.

Stacja Dializ nr 6 w Kraśniku Fresenius Nephrocare - w obiekcie przy dializach pacjentów wykorzystywane są jedynie narzędzia i sprzęt jednorazowego użytku. Na miejscu nie wykonywane są procesy dezynfekcji narzędzi.

Podmioty lecznicze udzielające ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych/ praktyki zawodowe wykorzystują w większości narzędzia jednorazowego użytku. Jedynie placówki, w obrębie których znajdują się gabinety ginekologiczne, stomatologiczne, a także w części przypadków chirurgiczne wykorzystują narzędzia wielokrotnego użytku i wykonują procesy dekontaminacji (dezynfekcji i sterylizacji) na miejscu. Sterylizacja w autoklawach przy zachowaniu parametrów zgodnych z instrukcją obsługi autoklawu danego typu.

W trakcie kontroli podmiotów leczniczych nie stwierdzano nieprawidłowości w zakresie procesów dezynfekcji. Placówki będące pod nadzorem posiadały dostateczne ilości preparatów dezynfekcyjnych. Daty ważności aktualne. Do dezynfekcji narzędzi stosowane są zarówno preparaty dezynfekcyjne gotowe do użycia, jak również przygotowywane są roztwory robocze (zgodnie z zaleceniami producentów). Środki dezynfekcyjne dobierane prawidłowo pod względem przeznaczenia i spektrum działania. Preparaty myjąco-dezynfekcyjne oraz dezynfekcyjne do powierzchni dostosowane do zagrożenia mikrobiologicznego i wymaganego poziomu czystości, stosowane zgodnie z zaleceniami producentów. Roztwory sporządzane zgodnie z zaleceniami producentów.

Badania skuteczności procesów sterylizacji testem biologicznym wykonywane w większości we własnym zakresie, tylko 1 podmiot wykonuje te badania w laboratorium zewnętrznym. Nieprawidłowości w zakresie nadzoru nad procesami sterylizacji stwierdzono w 3 przypadkach.

Skontrolowane placówki zakładów opieki zdrowotnej, jak i prywatnych gabinetów utrzymywały czystość i porządek wewnątrz obiektów oraz otoczenia wokół własnych posesji. W podmiotach, w których świadczone są usługi medyczne prowadzimy monitoring aktualnej sytuacji w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Placówki posiadają oznakowania graficzne i słowne o zakazie palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych.

W powiecie kraśnickim niewielka liczba osób uchyła się od obowiązku poddawania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym, nie mniej jednak taka sytuacja występuje. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku podejmuje działania w ramach posiadanych kompetencji.

Sytuacja epidemiologiczna powiatu kraśnickiego:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku sytuację epidemiologiczną powiatu za rok 2024 ocenił na podstawie sprawozdania o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach zgłoszonych w 2024 roku, sporządzonego w oparciu o zgłoszenia zachorowań i zgłoszenia podejrzeń zachorowań oraz przeprowadzone wywiady epidemiologiczne.

- **Zachorowania na gripę** - zachorowania na gripę potwierdzoną badaniem molekularnym stwierdzono u **3 osób**, w tym **1 u dziecka do lat 14** (przypadki niehospitalizowane) dodatkowo odnotowano **456 przypadków** zachorowań na gripę potwierdzoną dodatnim wynikiem szybkiego testu antygenowego. Z tej grupy hospitalizowanych było **61 osób**.

- **Zakażenia SARS-CoV-2/zachorowania na COVID-19** - odnotowano łącznie **865 przypadków** zakażeń wirusem SARS-CoV-2. Największy szczyt zachorowań przypadł na okres od sierpnia do października. 37 osób poddanych było hospitalizacji, odnotowano 1 zgon z powodu COVID-19.

• **Choroby przenoszone przez kleszcze:**

a) **Borelioza z Lyme** - zarejestrowano **131 przypadków** zachorowań na boreliozę. Największą liczbę stanowiły zachorowania pod postacią rumienia wędrującego (98), mniejszą liczbę stanowiły zachorowania na postać stawową (31). U 2 osób wystąpiły objawy zarówno ze strony układu kostno-stawowego oraz rumień wędrujący. **Nie odnotowano zachorowań na neuroboreliozę.**

b) **Kleszczowe zapalenie mózgu:** odnotowano **2 przypadki** zachorowań na kleszczowe zapalenie mózgu. Oba przypadki były poddane hospitalizacji.

• **Zakażenia HIV, zachorowania na AIDS** - nie odnotowano przypadków zakażeń HIV oraz zachorowań na AIDS.

• **Choroby przenoszone drogą płciową:**

Jednostka chorobowa	liczba przypadków
Kiła	2
Choroby wywołane przez <i>Chlamydie</i>	2

• **Inwazyjna choroba meningokokowa (ICHM)** - nie odnotowano zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową, pneumokokową oraz chorób wywołanych przez *Haemophilus influenzae*.

• **wybrane choroby zakaźne:**

Jednostka chorobowa	liczba
Ospa wietrzna	479
Różyczka	0
Świnka	1
Krztusiec	25
Płonica	104
Odra	0

• **Wirusowe zapalenie wątroby:**

Jednostka chorobowa	liczba przypadków	Hospitalizacja
WZW typu A	3	2
WZW typu B	4	2
WZW typu C	10	2

• **Ogniska zatruc pokarmowych/zakażeń jelitowych** - stwierdzono **1 ognisko** zatrucia pokarmowego, którego czynnikiem etiologicznym były bakterie *Salmonella Enteritidis*. Było to ognisko domowe (rodzina). W ognisku uczestniczyło 4 osoby, w tym dwie osoby chore. Źródłem zakażenia były prawdopodobnie jajka.

• **Wybrane choroby zakaźne przewodu pokarmowego:**

a) **Salmonellozy** - odnotowano łącznie **15 przypadków** zachorowań na salmonellozy (wsp. zap. 16,91). Hospitalizowanych było **13 osób**. Głównym czynnikiem etiologicznym były bakterie *Salmonella Enteritidis*.

b) **Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe:** – wywołane jadem kiełbasianym (**botulizm**) – 0.

c) **Inne bakteryjne zakażenia jelitowe:**

- wywołane przez *Clostridioides difficile* - **75 przypadków**, hospitalizacji poddano **72 pacjentów**.
- wywołane przez *Campylobacter* - **1 przypadek** (osoba hospitalizowana).

d) wirusowe zakażenia jelitowe:

jednostka chorobowa	Liczba przypadków (ogółem)	Liczba hospitalizacji
Wirusowe zakażenia jelitowe		
wywołane przez rotawirusy	100	98
wywołane przez norowirusy	80	80
inne określone	13	13
nieokreślone	18	0
u dzieci do lat 2	61	59

• **Gruźlica** - zarejestrowano **9 przypadków** rozpoznania gruźlicy (w tym 8 przypadków gruźlicy płuc i 1 przypadek gruźlicy skóry) oraz **1** podejrzenie gruźlicy. Jedno zachorowanie dotyczyło osoby poniżej 18 r. ż. Dominowały zachorowania wśród mężczyzn. Prowadzono czynny nadzór nad osobami ze styczności z chorym na gruźlicę prątkującą płuc oraz nadzór nad osobami ze styczności z chorym na gruźlicę nieprątkującą. Łącznie objęto nadzorem **51 osób**, które miały kontakt chorymi.

• **Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień** - przeprowadzono **113 dochodzeń epidemiologicznych** w związku z kontaktem osób ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę. Szczepienia p/w wściekliznie podjęto u **11 osób** z powodu wskazań lekarskich. Zwierzętami, które stanowiły źródło ewentualnego zakażenia były koty (6 przypadków), psy (2 przypadki), nietoperze (2 przypadki), mysz (1 przypadek).

Na bieżąco prowadzona jest współpraca z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kraśniku.

• **Ostre porażenia wiotkie u dzieci do lat 14-tu** - na bieżąco prowadzony jest nadzór czynny nad porażeniami wiotkimi. W 2024 roku na terenie powiatu kraśnickiego nie odnotowano przypadków ostrych porażen wiotkich u dzieci do lat 14.

• **Choroby rzadkie** (występujące sporadycznie, np. malaria, choroba Creutzfeldta-Jacoba, gorączka denga, inne zarejestrowane w danym powiecie) - nie odnotowano przypadków zachorowań na choroby rzadkie.

Ocena stanu sanitarnego obiektów żywieniowo-żywnościowych w powiecie kraśnickim za rok 2024.

W roku 2024 na terenie powiatu kraśnickiego pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kraśniku znajdowało się 5102 obiekty, w tym 681 obiektów obrotu żywnością, 186 obiektów żywienia zbiorowego oraz 4227 zakładów produkcji żywności w tym producentów pierwotnych. Przeprowadzono 776 kontroli sanitarnych.

Podczas kontroli nieprawidłowości stwierdzono w 203 zakładach prowadzących działalność w zakresie produkcji żywności, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego, takie jak: artykuły spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości, brak

aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu mającego styczność z żywnością, nieprzestrzeganie procedur i instrukcji systemu HACCP, nieprawidłowy stan sanitarno- techniczny obiektów.

Za w/w nieprawidłowości ukarano właścicieli lub pracowników karą grzywny w drodze mandatu karnego. Nałożono 47 mandatów na kwotę 6600 zł oraz wydano 63 decyzji administracyjnych, w tym 2 decyzje ograniczających działanie zakładu (głównie za brak przydatności wody do spożycia przez ludzi), 1 decyzje zakazujące wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych. Wysłano 2 wnioski o ukaranie do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Wydano 203 decyzji opłatowych na łączną kwotę 28007 zł.

Zakłady produkcyjne (bez produkcji pierwotnej)

Wytwórnice lodów

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem, -2
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku, -2
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)- 3 w tym 2 planowe
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa -0
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności, - nie stwierdzono
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych,- nie nakładano
- ☐ liczba wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych - nie nakładano
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS- 0

W nadzorowanych wytwórniach lodów lody produkowane są metodą tradycyjną, z dodatkiem owoców sezonowych, działają w okresie letnim, obie wytwórnie były skontrolowane w 2024r. mają wdrożony system HACCP, nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakwalifikowano je do kategorii wysokiego ryzyka. Pobrano 5 prób lodów do badania.

Automaty do lodów:

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem, - 5
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku, - 4
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.) - 4
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa -0
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności, - nie stwierdzono
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych,- nie nakładano
- ☐ liczba wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych - 0
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS - 0

Produkcja lodów w automatach prowadzona jest w sezonie letnim. Obiekty w tej grupie są niefunkcjonalne, wyposażone w maszyny starego typu. Problem stanowi zbyt mała powierzchnia produkcyjna tego typu zakładów, należy podkreślić iż stan sanitarny jest dobry. We wszystkich obiektach wdrożone są zasady GHP/GMP i system HACCP. 4 obiekty zostały zakwalifikowane do grupy ryzyka średniego.

Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem, -1
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku, -1
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)- 1
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa -0
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności, - nie stwierdzono
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych,- nie nakładano
- ☐ liczba wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych - nie nakładano
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS- 0

Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi- 1 zakład na terenie powiatu produkujący olej roślinny w sezonie przedświątecznym- skontrolowano w 2024r. Obiekt został zakwalifikowany do ryzyka niskiego.

Piekarnie:

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem, -13
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku, -9
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)- 18
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa -3
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności, - nieprawidłowy stan sanitarno- techniczny
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych,- 1 na 200 zł

liczba wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, - 3 nakazowych, 8 opłatowych (nieprawidłowy stan sanitarno- techniczny, brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno- epidemiologicznych)

- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS- 0

Wszystkie zakłady mają wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP. 9 obiektów zostało zakwalifikowane do grupy ryzyka średniego oraz 4 do grupy ryzyka niskiego. Do badań laboratoryjnych pobrano 6 prób, których nie kwestionowano.

Ciastkarnie:

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem, -4

- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku, -4
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)- 9
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa –1
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności, - brak prowadzonych rejestrów dostaw
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych,- 0
- ☐ liczby wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych - 3 nakazowe, 7 opłatowych (brak prowadzonej dokumentacji GHP/GMP- rejestry dostaw)
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS- 0

Ciastkarnie (w tym wytwórnie wafli) 4 obiekty, wszystkie oceniono jako zgodne tj. 100%. Jednakże funkcjonalność tych zakładów najczęściej adaptowanych z budynków gospodarczych zlokalizowanych na wsi przeznaczonych na wytwórnię wafli jest nieprawidłowa, nie wpływa to jednak na ocenę końcową zakładu. Zakłady te kontrolowane są wspólnie z pracownikami Sekcji Higieny Pracy i Nadzoru nad Chemikaliami, która sprawdza warunki pracy oraz narażenie pracowników na czynniki biologiczne i inne czynniki szkodliwe dla zdrowia. 2 obiekty zostało zakwalifikowane do grupy ryzyka niskiego, 1 do grupy ryzyka średniego, 1 do grupy wysokiego ryzyka. Wszystkie zakłady mają wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Przetwórnice owocowo- warzywne:

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem, -5
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku, -5
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)- 11 w tym 3 interwencyjne
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa –0
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności, - niewłaściwy stan sanitarno- techniczny
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych,- 0
- ☐ liczba wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych - 0
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS- 0

Do grupy przetwórnice owocowo- warzywne należą zakłady prowadzące działalność w zakresie schładzania owoców oraz mrożenia owoców i warzyw. W 5 wdrożone są zasady GHP/GMP oraz w 5 system bezpieczeństwa HACCP. Na podstawie arkuszy oceny zakładu 2 zakwalifikowano do kategorii ryzyka wysokiego oraz 3 do kategorii ryzyka średniego.

Do badań laboratoryjnych pobrano 11 próbek, których nie kwestionowano.

W zakładach eksportujących środki spożywcze, na wniosek strony przeprowadzono

6 kontrole graniczne – export owoców porzeczki czerwonej mrożonej. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 6 świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę.

Zakłady przemysłu zbożowego:

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem, -1
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku, -0
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)- 0
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa –0
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności, - nie stwierdzono
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych,- 0
- ☐ liczba wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych - 0
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS- 0

Młyn nie kontrolowany w roku 2024 . Zakład zakwalifikowany jest do grupy niskiego ryzyka. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP. Młyn prowadzi działalność usługową, na zlecenie rolników.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych:

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem, -2
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku, -1
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)- 2
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa –0
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności, - nie stwierdzono
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych,- 0
- ☐ liczba wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych- 0
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS- 0

W zakładach wdrożone są zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Na podstawie arkusza oceny zakłady zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego ryzyka.

Pobierano do badań 1próbę żywności.

Wytwórnice suplementów diety:

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem, -1
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku, -1
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)- 2
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa –1
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności, - brak aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych,- 1 na 100 zł

- ☐ liczba wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych, opłatowych, innych - 1 opłatowa
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS- 0

Wytwórnice suplementów diety 1 obiekt pod nadzorem, posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP, nałożono 1 mandat na kwotę 100 zł za brak orzeczeń lekarskich personelu. Na podstawie arkusza oceny zakład został zakwalifikowany do kategorii wysokiego ryzyka.

W zakładzie importującym i eksportującym środki spożywcze- suplementy diety, na wniosek strony przeprowadzono 41 kontroli granicznych. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 41 świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczających granicę.

Producenci żywności w warunkach domowych

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem - 13
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku - 3
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku - 4
- ☐ liczba zakładów, w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa - 0
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności - 0
- ☐ liczba i kwota nałożonych mandatów karnych - 0
- ☐ liczba wydanych decyzji administracyjnych – 0
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS – 0

W 13 zakładach wdrożone są zasady GHP/GMP oraz procedury oparte na zasadach systemu HACCP. 2 obiekty zostały zakwalifikowane do kategorii niskiego, 10 do kategorii ryzyka średniego ryzyka oraz 1 do kategorii ryzyka wysokiego. Producenci żywności w warunkach domowych prowadzą głównie działalność polegającą na produkcji tortów, ciast i ciasteczek.

Produkcja pierwotna, w tym kiełki

- liczba zakładów pod nadzorem -4180

- ☐ szacunkowego procentowego udziału w ogólnej liczbie nadzorowanych obiektów 90% owoców miękkich, 3% warzyw liściastych, 7% zbóż;
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku - 111
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)- 117 (105 kontroli planowych, 3 kontrole interwencyjne, 9 kontroli tematycznych)
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa -0
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności- nie stwierdzono
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych -0
- ☐ liczba wydanych decyzji administracyjnych: 0
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS- 0
- ☐ wniosków wynikających z prowadzonego nadzoru

W grupie producentów produkcji pierwotnej znajduje się ogółem 4180 producentów produkcji pierwotnej :

- 4161 prowadzących produkcję pierwotną,
- 9 prowadzących produkcję pierwotną i rolniczy handel detaliczny,
- 10 prowadzących produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie,

W grupie producentów produkcji pierwotnej na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oraz instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu 133 zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka, 4027 do kategorii wysokiego ryzyka, 20 do kategorii średniego ryzyka z czego:

- produkcja pierwotna: niskie - 131, średnie-13, wysokie - 4017
- produkcja pierwotna i dostawy bezpośrednie: niskie - 1, średnie-2, wysokie - 7
- produkcja pierwotna i RHD: niskie - 1, średnie-5, wysokie - 3

W grupie producentów, którzy prowadzą produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie pobrano do badań 18 prób żywności (świeże owoce truskawek, borówka amerykańska, maliny, kalafior). Próby zostały pobrane w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów oraz skażeń promieniotwórczych. Pobranych prób nie kwestionowano.

Podczas przeprowadzanych kontroli i składanych przez podmioty wniosków o wpis do rejestru zakładów udostępniano ulotki dotyczące produkcji pierwotnej oraz udzielano porad dotyczących wymagań na etapie zbioru. Na portalu społecznościowym FB została umieszczona informacja o konieczności rejestracji gospodarstw przez producentów produkcji pierwotnej, z którą zapoznało się ok 2100 osób.

W ramach realizacji porozumienia z PIORIN, w roku 2024 zaplanowano do kontroli 4 gospodarstwa, plan został wykonany – przeprowadzono 4 kontrole na plantacjach malin.

Kontrole zostały przeprowadzone w zakresie oceny warunków sanitarnych podczas zbioru, źródła wody wykorzystywanej w gospodarstwie, sposobu postępowania z nawozami organicznymi, warunków transportu, przechowywania owoców, położenia plantacji oraz prowadzenia dokumentacji. W czasie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas wspólnych kontroli pobrano do badań 10 prób, zgodnie z planem w ramach UKŻ. Próby zostały pobrane w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych w celu określenia liczby β -glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* (na podstawie sprawozdań z badań we wszystkich próbach wynik wynosił mniej niż 10 jtk/g). Do badań pobrane zostały próby maliny letniej.

RHD:

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem (asortyment produkcji)-9 , asortyment produkcji – soki, syropy, konfitury, marynaty, liofilizowane owoce, suszone owoce, oleje tłoczone na zimno.
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku-6
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)-6
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa -0
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych-0

- ☐ liczba wydanych decyzji administracyjnych i najczęstsze przyczyny ich wydania-0
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS-0

Podczas kontroli RHD pobrano 1 próbę oleju tłoczonego na zimno, próba nie była kwestionowana.

Zakłady obrotu żywnością

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem-681
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku-254
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)- 373
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa-35
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń

i wyposażenia, brak zachowanej higieny sprzedaży środków spożywczych wymagających rozważania, niesystematycznie prowadzona dokumentacja GMP/GHP, środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia i dacie minimalnej trwałości, brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno- epidemiologicznych.

- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych- 35 na 4650 zł

liczba wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych-35 w tym 1 decyzja nakazu wycofania z obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości, 1 decyzja zakazu wprowadzania do obrotu środków spożywczych nieopakowanych oraz wymagających rozważania w związku z wydaną decyzją o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę,

opłatowych - 84, zatwierdzenia w związku z poszerzeniem działalności – 11,

zatwierdzenia - 13

- ☐ liczby skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS-1

wniosków wynikających z prowadzonego nadzoru

Do zakładów obrotu żywnością zaliczane są następujące grupy obiektów:

sklepy spożywcze – 332, w tym supermarkety-16

kioski - 14

apteki - 41

magazyny hurtowe - 15

obiekty ruchome i tymczasowe - 15

środki transportu - 20

inne obiekty obrotu żywnością – 244

W grupie zakładów obrotu żywnością zasady GHP wdrożone są w 681 obiektach, procedury oparte na zasadach systemu HACCP w 376 obiektach. Do kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 365 obiektów, do kategorii średniego ryzyka 311 obiektów, do kategorii wysokiego ryzyka 5 obiektów.

W 2024 roku pobrano w tej grupie 162 próby do badań laboratoryjnych, z czego 2 próby zostały zakwestionowane: za przekroczenie zawartości pestycydów oraz furanu.

Kontrole tematyczne przeprowadzone były w zakresie znakowania suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz w związku z poborem prób do badań laboratoryjnych.

W grupie obiektów obrotu żywnością pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kraśniku znajduje się 244 punktów skupu owoców zajmujących się skupem, transportem i sprzedażą owoców świeżych.

W 2024 roku zatwierdzono 16 nowych obiektów, wydano 11 decyzji w związku z poszerzeniem prowadzonej działalności.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

- liczba zakładów pod nadzorem, - 86 (w tym: 5 zakładów małej gastronomii, 3 zakłady tymczasowe i ruchomy oraz 1 gospodarstwo agroturystyczne)

- liczba zakładów skontrolowanych w danym roku- 73 (w tym: 14 zakłady małej gastronomii, 1 zakład tymczasowy i ruchomy oraz 9 gospodarstw agroturystycznych)

- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)- 95

(52 planowych w tym 4 w zakładach małej gastronomii, 1 w obiektach agroturystycznych; 6 interwencyjnych; 23 sprawdzających, 10 zatwierdzających w tym 1 w zakładach tymczasowych i ruchomych)

- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa- 19

- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności - zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu, brak do wglądu dokumentacji GHP i systemu HACCP i nieprzestrzeganie opracowanych procedur, brak orzeczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych

- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych- 10 na 1650 zł

- liczba wydanych decyzji administracyjnych: nakazowych-19, opłatowych- 41, najczęstsze przyczyny wydania decyzji nakazowych- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny, nieprzestrzeganie opracowanych procedur GHP/GMP i systemu HACCP

- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS-0

- ☐ wniosków wynikających z prowadzonego nadzoru

W 2024 roku objęto nadzorem 86 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 5 zakładów małej gastronomii, 3 zakłady małej gastronomii tymczasowy i ruchomy oraz 9 gospodarstw agroturystycznych. Kontrole przeprowadzono w 52 obiektach, w tym w 4 w zakładach małej gastronomii, 2 w zakładzie małej gastronomii tymczasowym i ruchomym oraz 1 w gospodarstwie agroturystycznym. Do PSSE wpłynęło 10 wniosków o zatwierdzenie zakładu i wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności. Wydano 10 decyzji w sprawie zatwierdzenia nowych obiektów. Kontrole tematyczne przeprowadzone zostały w związku z organizowanym wypoczynkiem dzieci i młodzieży.

W 86 zakładach wdrożone są zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Na podstawie arkusza oceny lub instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu żywienia zbiorowego 79 zakładów

zakwalifikowano do ryzyka średniego (małej gastronomii, 1 tymczasowe i ruchome) oraz 6 do ryzyka niskiego (2 małej gastronomii). W zakładach żywienia zbiorowego otwartego pobrano 10 prób do badań, 4 próby zostały zakwestionowane za obecność bakterii, prowadzone było postępowanie wyjaśniające próba kebab mrożony została zgłoszona do systemu RASSF.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (łącznie z placówkami systemu oświaty, szpitalami) -

- ☐ liczba zakładów pod nadzorem-100
- ☐ liczba zakładów skontrolowanych w danym roku- 76
- ☐ liczba przeprowadzonych kontroli w danym roku (w tym wynikających z kontroli zaplanowanych, tematycznych, interwencyjnych, akcyjnych, sprawdzających itp.)-88 w tym 1 interwencyjna, 5 kontroli w związku z zatwierdzeniem obiektu, 3 w związku z rozszerzeniem działalności.
- ☐ liczba zakładów w których stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa -3 w tym 1 unieruchomienie działalności w zakładzie w związku z wydaną przez PPIS decyzją o braku przydatności wody do spożycia z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę
- ☐ najczęściej stwierdzane niezgodności- braku przydatności wody do spożycia z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę, nieprzestrzeganie opracowanych procedur GHP/GMP i systemu HACCP
- ☐ liczba i kwoty nałożonych mandatów karnych 0
- ☐ liczba wydanych decyzji administracyjnych nakazowych, opłatowych, innych i najczęstsze przyczyny wydania decyzji nakazowych- 3 w tym 1 decyzja unieruchomienia, 2- decyzje opłatowe
- ☐ liczba skierowanych wniosków o ukaranie do LPWIS-0
- ☐ wniosków wynikających z prowadzonego nadzoru

W skład grupy zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego wchodzi:

- bloki żywienia w szpitalach - 2
- w tym bloki żywienia w szpitalach w systemie cateringowym -1
- stołówki w żłobkach i domach małego dziecka – 6
- w tym stołówki w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym-4
- stołówki szkolne - 56
- w tym stołówki szkolne w systemie cateringowym - 15
- stołówki w bursach i internatach - 1
- stołówki w przedszkolach - 24
- w tym stołówki w przedszkolach w systemie cateringowym - 11
- stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych - 1
- bufety przy zakładach pracy-2
- stołówki w domach dziecka i młodzieży-1
- bloki żywienia w domach opieki społecznej-4

W 100 zakładach wdrożone są procedury GHP/GMP oraz system bezpieczeństwa żywności HACCP.

Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 33 zakłady zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego, 67 do ryzyka średniego. W 2024 roku zostały złożonych 5 wniosków o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających kontroli PIS.

Ogółem przeprowadzono 76 kontroli, w tym: bloki żywienia w szpitalach - 1, w żłobkach - 2, w stołówkach szkolnych - 54, w stołówkach w przedszkolach – 22, stołówki w bursach i internatach - 1, stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych - 2, bloki żywienia w domach opieki społecznej-4, bufety przy zakładach pracy-1

Kontrole tematyczne przeprowadzone były w związku z organizowanym wypoczynkiem dzieci i młodzieży.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego nie pobierano prób do badań.

Ocena stanu sanitarnego bloków żywienia w zakładach służby zdrowia

- Placówki szpitalne

- ☐ ilość pod nadzorem ogółem 2 , w tym ilość placówek, które realizują żywienie pacjentów w formie własnego bloku żywienia zlokalizowanego w strukturze organizacyjnej szpitala-1 w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Kraśniku ul. Chopina 13 oraz ilość placówek szpitalnych, które korzystają z usług firm cateringowych 1 w 4 Cardia Centrum Kardiologii Inwazyjnej w Kraśniku, ul. Szpitalna 4c .

- ☐ ilość firm cateringowych, w których posiłki produkowane są na potrzeby placówek szpitalnych-1produkowane w Zajeździe PRIMAVERA, ul. Oboźna 34, 23-200 Kraśnik

Ponadto:

- ☐ ilość placówek skontrolowanych-1

- ☐ ilość kontroli (w tym kompleksowych, sprawdzających, tematycznych, interwencyjnych)-1 w tym 1 kontrola planowa.

- ☐ mandaty/kwota-0

- ☐ ilość decyzji opłatowych / na kwotę-0

- ☐ ilość zakładów, w których stwierdzono niezgodności -0

W związku z informacjami napływającymi od konsumentów dotyczącymi niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności lub niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu, przeprowadzano kontrole interwencyjne. Najczęściej dotyczyły one wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości oraz zatrudniania personelu bez badań lekarskich .

Skarżący konsumenci najczęściej składali interwencje na sklepy spożywcze, żywienie zbiorowe otwarte.

Osobom zgłaszającym interwencje, o ile nie było to zgłoszenie anonimowe, udzielano pisemnej odpowiedzi. Przeprowadzane kontrole sprawdzające zazwyczaj wykazywały poprawę stanu sanitarno-technicznego w obiektach. Działania podjęte w czasie kontroli sanitarnych przeprowadzonych w związku ze złożonymi interwencjami polegały na wycofaniu z obrotu

zakwestionowanych artykułów spożywczych, nakładaniu mandatów, wydawaniu decyzji administracyjnych przymuszających do usunięcia w określonym terminie nieprawidłowości i decyzji opłatowych za kontrole ze stwierdzonymi uchybieniami.

Przykładem kolejnym w sensie pozytywnym jest fakt monitorowania wycofywanych artykułów niewłaściwej jakości zdrowotnej, a co z tym się wiąże, systematyczne kontrole w obiektach przeprowadzane przez pracowników inspekcji pokazują, że producenci i podmioty wprowadzające wycofywane artykuły współpracują między sobą i we własnym zakresie dokładają starań by dotrzeć do odbiorców i wycofać z rynku zakwestionowany produkt, nie czekając na wizytę pracowników inspekcji.

W roku sprawozdawczym kontrole obiektów zaplanowano uwzględniając ich częstotliwość po analizie czy w roku poprzednim w obiekcie były wydawane decyzje przymuszające do usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych w czasie kontroli sanitarnej, które się powtarzają podczas kolejnych kontroli, czy były nakładane mandaty, czy wystąpiono z wnioskiem o ukaranie do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego oraz czy próby pobierane z obiektu były kwestionowane, a właściciel obciążony kosztami badań. Uwzględniono także rodzaj produkowanej żywności i sposób jej wprowadzania, oraz wielkość produkcji.

Kontrole przeprowadzane były regularnie z opracowanym planem, podejmowano niezbędne środki w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Przeprowadzono łącznie 776 kontroli sanitarnych.

Ocena stanu sanitarnego i warunków pracy w obiektach nadzorowanych przez Sekcję Higieny Pracy

Przedmiot działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej określa ustawa z 14.03.1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024r. poz. 416) określająca również zakres działania PIS, tj. państwowych inspektorów sanitarnych działających przy pomocy stacji sanitarno-epidemiologicznych będących podmiotami leczniczymi.

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest wyspecjalizowaną instytucją, która została powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami: higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych, higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Wykonywanie wskazanych wyżej zadań polega na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także na prowadzeniu działalności oświatowo-zdrowotnej.

Zapisy ustawy pozwalają na rozwiązywanie problemów zdrowia publicznego w sposób kompleksowy, polegający nie tylko na przeprowadzaniu w ramach nadzoru bieżącego i zapobiegawczego kontroli i badań laboratoryjnych stanowiących podstawę wydania decyzji, ale również na powszechnej edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia realizowanej we współpracy z innymi jednostkami organizacyjnymi Państwa, organizacjami pozarządowymi oraz społecznością lokalną.

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy ukierunkowane są głównie na zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i parazawodowych. Środowisko pracy, sposób wykonywania pracy mogą stwarzać warunki powstawania chorób zawodowych.

Kontroli i ocenie (pod kątem spełniania przepisów prawnych) podlegają warunki pracy, jakie pracodawcy zapewniają swoim pracownikom. Celem przeprowadzanych kontroli jest zweryfikowanie rodzaju ustalonych przez pracodawcę czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia pracowników, ustalenie źródeł ich powstawania oraz stopniowa ich eliminacja ze środowiska pracy. W przypadku braku takich możliwości - ograniczenie ich wpływu na zdrowie zatrudnionych osób.

Rozwiązania techniczne i technologiczne stosowane przez pracodawców powinny prowadzić do zapewnienia odpowiednich standardów w zakresie warunków pracy oraz w zakresie ochrony środowiska naturalnego. Odpowiednie standardy uzyskuje się m. in. w wyniku minimalizacji narażenia zawodowego pracowników poprzez unikanie przekroczeń normatywów higienicznych czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy (natężenia drgań, hałasu, stężenia pyłów, szkodliwych substancji chemicznych itd.) i zapewnienia bezpiecznego wykonywania pracy poprzez wyposażanie zakładów i stosowanie w nich środków ochrony zbiorowej oraz wyposażanie pracowników w ochrony osobiste.

Do obowiązku pracodawcy należy identyfikacja czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy, systematyczna (zgodna z częstotliwością określoną w przepisach prawnych) ich kontrola - badanie stężeń i natężeń czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy. O otrzymanych wynikach badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowisku pracy - pracodawca winien poinformować pracowników oraz w razie konieczności zapewnić odpowiednie środki ochrony zbiorowej bądź indywidualnej. Następnie na podstawie posiadanych danych pracodawca powinien sporządzić ocenę ryzyka zawodowego dla danego stanowiska pracy i zapoznać z nią pracowników zatrudnionych na tym stanowisku.

Na koniec roku 2024 w ewidencji sekcji figurowało 344 zakładów. Planowym nadzorem objęto 135 zakładów pracy. Skontrolowano 188.

Skontrolowano w 2024 roku 188 zakładów pracy, które zatrudniały 4415 pracowników. Przeprowadzono ogółem 256 kontroli. W 59 zakładach stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły głównie nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz pomieszczeń pracy, przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, braku rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi, braku rejestru pracowników narażonych na działanie czynników rakotwórczych, przekroczenia dopuszczalnych normatywów higienicznych czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy. W związku z powyższym zostały wydane decyzje nakazujące ich usunięcie i do końca 2024r. większość z nich została zrealizowana.

Liczba podmiotów gospodarczych objęta planowym nadzorem w 2024r., w stosunku do 2023 pozostała na tym samym poziomie.

Zmianie natomiast nie uległa struktura zatrudnienia w zakładach – ze 188 skontrolowanych zakładów 105 zatrudnia do 9 osób. Zakłady małe często działały na zasadzie samozatrudnienia.

Większość skontrolowanych przedsiębiorstw stanowiły nadal zakłady małe – i było to 166 zakładów zatrudniających do 49 pracowników, co stanowi 85,14 % wszystkich skontrolowanych zakładów. W grupie tej przeważały z kolei podmioty zatrudniające do 9 osób, co stanowi 54,36 % zakładów w kategorii zatrudnienia do 49 osób. Do kontroli typowane były przede wszystkim zakłady, w których występowało istotne narażenie pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy.

Strukturę podmiotów gospodarczych objętych kontrolą według liczby zatrudnionych, znajdujących się na terenie powiatu kraśnickiego w latach 2021 - 2023 przedstawia poniższa tabela

Liczba zatrudnionych w zakładzie pracy	Liczba zakładów w latach		Odsetek całkowitej liczby nadzorowanych zakładów w latach		Liczba zatrudnionych w zakładzie pracy	Liczba zakładów w latach	Odsetek całkowitej liczby nadzorowanych zakładów w latach
	2022	2023	2022	2023		2024	2024
<9	81	81	51,60%	46,27%	<9	105	55,85%
10-49	55	68	35,03%	38,86%	10-49	61	32,45%
50-249	16	21	10,19%	12,00%	50-249	19	10,10%
250 i więcej	5	5	3,18%	2,87%	250 i więcej	3	1,60%
RAZEM	157	175	100%	100%	RAZEM	188	100%

W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami natężeń (NDN) czynnika szkodliwego - hałasu w środowisku pracy w zakładach nie wydawano zaleceń obniżenia go do poziomów akceptowalnych. Maszyny i urządzenia, którymi dysponują przedsiębiorcy, (generujące ponadnormatywny hałas) są przestarzałe, także rodzaj stosowanej technologii nie ulega zmianie. Pracodawcy w tych zakładach podjęli działania mające na celu ograniczenie oddziaływania hałasu na pracowników. W zakładach są sporządzone i wprowadzone przez pracodawców w życie *Programy działań organizacyjno – technicznych*, których celem jest ograniczenie narażenia pracowników na hałas. Między innymi są harmonogramy konserwacji maszyn i urządzeń, w miarę posiadanych środków zastępowane są przestarzałe maszyny nowocześniejszymi. Pracownicy zatrudnieni na stanowiskach pracy, na których występuje przekroczenie norm hałasu mają ochraniacze słuchu odpowiednie do wielkości występującego hałasu. Wydzielone są strefy pracy wymagające stosowania ochronników słuchu.

Liczba zakładów, w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych w 2022r. wynosiła 18, w 2023 roku – 17, a w 2024 roku - 23. Rosnąca liczba zakładów, w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych wynika głównie z objęciem kontrolą zakładów, które do chwili obecnej nie były kontrolowane.

W wyniku prowadzonego bieżącego nadzoru nad warunkami pracy w powiecie kraśnickim wykazano, że w 14 zakładach pracy występują przekroczenia norm hałasu, w 2 zakładach stwierdzono przekroczenie stężenia czynnika chemicznego, w 2 zakładach stwierdzono przekroczenie stężenia pyłów oraz w 6 zakładach pracownicy wykonywali pracę w warunkach mikroklimatu gorącego, 1 zakładzie stwierdzono mikroklimat zimny.

Przekroczenia norm hałasu występują : (w 16 zakładach)

- nr PKD 10 – chów i hodowla drobiu: w 1 zakładzie,
- nr PKD 16 – produkcja wyrobów z drewna oraz korka, z wyłączeniem mebli: w 2 zakładach,
- nr PKD 22 – produkcja pozostałych wyrobów z gumy: w 1 zakładzie

- produkcja wyrobów dla budownictwa z tworzyw sztucznych: w 2 zakładzie
- nr PKD 23 - produkcja cegieł, dachówek i materiałów budowlanych, z wypalanej gliny: w 2 zakładach
- nr PKD 25 – obróbka mechaniczna elementów metalowych: w 2 zakładach,
- nr PKD 28 – produkcja łożysk, kół zębatych, przekładni zębatych i elementów napędowych: w 2 zakładach,
- nr PKD 38 – odzysk surowców z materiałów segregowanych: w 2 zakładach,
- nr PKD 46 – sprzedaż (i produkcja) hurtowa mebli, dywanów i sprzętu oświetleniowego: w 1 zakładzie,
- nr PKD 51 – transport w 1 zakładzie,

W w/w zakładach pracuje w warunkach z przekroczonymi normami hałasu 539 pracowników

Przekroczenie norm drgań wystąpiło w 1 zakładzie

- nr PKD 25 – obróbka mechaniczna elementów metalowych

W w/w zakładzie pracowało w warunkach z przekroczonymi normami drgań miejscowych 4 pracowników

Przekroczenie dopuszczalnego stężenia pyłów nie wystąpiło w skontrolowanych zakładach

Przekroczenia dopuszczalnego stężenia czynnika chemicznego nie wystąpiło w skontrolowanych zakładach

Mikroklimat gorący występował w 8 zakładach

- nr PKD 10 – produkcja pieczywa, produkcja świeżych wyrobów ciastkarskich i ciastek: w 4 zakładach
- nr PKD 14 - produkcja odzieży: w 1 zakładzie
- nr PKD 23 – produkcja cegieł, dachówek i materiałów budowlanych, z wypalanej gliny: w 2 zakładach
- nr PKD 28 – produkcja łożysk, kół zębatych, przekładni zębatych i elementów napędowych: w 1 zakładzie

W w/w zakładach na stanowiskach w mikroklimacie gorącym pracowało 69 pracowników

Mikroklimat zimny występował w 4 zakładach

- nr PKD 10 – Przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw: w 3 zakładach
- nr PKD 46 – sprzedaż hurtowa mięsa i wyrobów z mięsa: w 1 zakładzie,

W w/w zakładach na stanowiskach z mikroklimatem zimnym pracowało 83 pracowników

Wzrosła w stosunku do roku 2023 (11) liczba zakładów gdzie występują przekroczenia norm hałasu - obecnie jest ich 16, wzrosła nieznacznie liczba narażonych pracowników z 520 do 539.

W roku ubiegłym wspólnie z Sekcją HŻŻ skontrolowano obiekty z PKD:10 – produkcja artykułów spożywczych (piekarnie, chłodnie) w wyniku czego zostały poprawione warunki pracy w 3 obiektach.

oraz z Sekcją HK podmioty z PKD: 38 - zakłady zajmujące się zbieraniem odpadów innych niż niebezpieczne, PKD: 87 – pomoc społeczna z zakwaterowaniem (domy pomocy społecznej).

Na szkodliwe czynniki biologiczne narażonych było ogółem 1416 pracowników, którzy zatrudnieni byli w skontrolowanych 79 zakładach. 1416 pracowników było narażonych na czynniki

z grupy 2 (czyli takie, które mogą wywołać choroby, rozprzestrzenianie się ich w populacji ludzkiej jest mało prawdopodobne, zazwyczaj możliwe jest leczenie i skuteczna profilaktyka) natomiast 787 narażonych było na czynniki biologiczne należące do 3 grupy zagrożenia (mogące wywołać u ludzi ciężkie choroby np. wirusy zapalenia wątroby typu B, C, E, wirus kleszczowego zapalenia mózgu, SARS-CoV-2 itd.).

W roku 2024 nadzorem sanitarnym były objęte głównie chłodnie, chów i hodowla drobiu, zakłady obróbki drewna, sklepy, oddział i laboratorium szpitala

Wydane 4 decyzje dotyczyły nieprawidłowości w zakresie czynników biologicznych.

W 2024r. stwierdzono 2 choroby zawodowe spowodowane narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny – krętki *Borrelia burgdorferi*, których nosicielem są zakażone ww. krętkami kleszcze.

Kontakt pracowników z czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi występuje w 58 skontrolowanych zakładach. Są to pyły drewna, krzemionki krystalicznej kwarc, krystobalit – frakcja respirabilna, substancje chemiczne – formaldehyd, mieszaniny chemiczne do przeprowadzania procesów w trawalni – proces prowadzony w 2 zakładach. W 1 obiekcie - laboratorium, czynnikiem rakotwórczym są stosowane odczynniki chemiczne - związki chromu. Pracownicy 1 zakładu zajmują się usuwaniem, zabezpieczaniem, transportem lub utylizacją azbestu.

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w 8 zakładach stwierdzano nieprawidłowości w zakresie czynników rakotwórczych.

W roku 2024 wydano 8 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości.

W roku 2024 do tutejszej PSSE nie wpłynęło zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej związanej z narażeniem na czynniki rakotwórcze.

2. Choroby zawodowe

Z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy wiąże się zapadalność na choroby zawodowe pracowników zakładów. Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kraśniku w 2024 roku wpłynęło 9 zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych. W sprawach chorób zawodowych wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 1 decyzję umarzającą, na wniosek zainteresowanego, wszczęte postępowanie.

Choroby zawodowe na terenie powiatu kraśnickiego stwierdzane w latach 2022 - 2024

Nr choroby zawodowej według wykazu	Rodzaj choroby zawodowej	Liczba chorób zawodowych w latach		
		2022	2023	2024
15	Przewlekłe choroby narządu głosu	2	0	0
26	Choroby zakaźne lub pasożytnicze	1	0	2

Z przedstawionej tabeli wynika, że mając na uwadze rok 2022, 2023 i 2024 liczba chorób zawodowych nie wzrasta znacząco. W roku 2022 stwierdzono 2 choroby spowodowane nadmierną eksploatacją głosu, 1 chorobę spowodowaną działaniem szkodliwego czynnika biologicznego - krętków *Borrelia burgdorferi*, których nosicielem są kleszcze, w roku 2023 nie stwierdzono chorób

spowodowanych szkodliwym czynnikiem biologicznym, a w 2024r. stwierdzono 2 choroby spowodowane działaniem szkodliwego czynnika biologicznego.

4.Wnioski

W wyniku prowadzonego w 2024 roku nadzoru nad zakładami pracy na terenie powiatu kraśnickiego stwierdzono iż:

1. Najliczniejszą grupę przedsiębiorstw znajdujących się w ewidencji nadzoru sanitarnego higieny pracy PSSE w Kraśniku stanowiły zakłady małe, zatrudniające do 49 pracowników i odsetek ich wyniósł 85,14% wszystkich zakładów.
2. Nadal najwięcej osób pracowało w warunkach narażenia na hałas. Większość z nich zatrudniona była przy produkcji wyrobów metalowych oraz w zakładach prowadzących odzysk surowców z materiałów segregowanych.
3. Przeprowadzone w roku 2024 bieżące kontrole przyczyniły się do poprawy warunków pracy w zakładach w zakresie:
 - zmniejszenia narażenia na wibrację
 - poprawy stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń produkcyjnych oraz pomieszczeń sanitarno – higienicznych i zaplecza socjalnego,
 - pracowników zatrudnionych przy pracach związanych z obróbką drewna (narażonych na pyły drewna)

Pracownicy pionu Higieny Pracy w ramach promowania zdrowia w miejscu pracy, w zakładach w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych, czynników szkodliwych dla zdrowia, przeprowadzając kontrole informowali pracowników o konieczności stosowania indywidualnych środków ochrony, bezwzględnego przestrzegania przepisów bhp, przypominano o konieczności monitorowania środowiska pracy poprzez dokonywanie badań i pomiarów czynników szkodliwych zgodnie z określoną w przepisach prawa częstotliwością oraz informowania o ich wyniku pracowników wykonujących pracę w narażeniu. Ponadto informowano pracodawców o konieczności przeprowadzania szkoleń bhp w zakresie czynników rakotwórczych i reprotoksycznych oraz uczulania pracowników na szkodliwość palenia tytoniu i papierosów elektronicznych.

Pracodawcy informowani byli również o szkodliwości narażenia na radon oraz o tym, że materiały edukacyjno-informacyjne dotyczące zagadnień związanych z narażeniem na radon w budynkach, lokalach, pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, zostały zamieszczone w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie podmiotowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego pod adresem <https://www.gov.pl/web/gis/radon2>;

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego m. in. poprzez sprawowanie nadzoru nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu w sposób niedozwolony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu *ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (tekst jednolity Dz. U. z 2023r. poz. 1939)*. Ponadto Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi monitoring zatruc i skutków zatruc środkami zastępczymi – dopalaczami i nowymi substancjami psychoaktywnymi.

W zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi kontrole przestrzegania przepisów *ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii*, przez przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą w zakresie: wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego

nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowej substancji psychoaktywnej, w tym w postaci mieszaniny lub w wyrobie.

Na terenie powiatu kraśnickiego brak stacjonarnych obiektów, które wprowadzają do obrotu środki zastępcze.

W roku 2024 na terenie powiatu kraśnickiego zaistniało podejrzenie nielegalnego wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Przeprowadzono 2 kontrole, które nie potwierdziły udostępniania środków zastępczych.

W powiecie kraśnickim nie działają podmioty prowadzące działalność gospodarczą z zastosowaniem NSP (w zakresie: wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycie oraz wprowadzania do obrotu). W związku z powyższym w 2024r. nie przeprowadzono kontroli w tym zakresie.

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku nie otrzymał zgłoszeń/podejrzeń zgłoszeń zatruć środkami zastępczymi/nowymi substancjami psychoaktywnymi.

Państwowa Inspekcja Sanitarna kontroluje przestrzeganie przez podmioty wprowadzające do obrotu i stosujące w działalności zawodowej prekursorzy kategorii 2 i 3, obowiązków wynikających z ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (*tekst jednolity Dz. U. z 2023r. poz. 1939*), rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 273/2004 z dnia 11 lutego 2004 r. w sprawie prekursorów narkotykowych oraz rozporządzenia (WE) Rady nr 111/2005 z dnia 22 grudnia 2004 r. określającego zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Wspólnotą a państwami trzecimi, zmienionych rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2020/1737 z dnia 14 lipca 2020 r. w odniesieniu do włączenia niektórych prekursorów narkotyków do wykazu substancji sklasyfikowanych.

W powiecie kraśnickim 4 podmioty (hurtownie produktów wykorzystywanych w budownictwie) są dystrybutorami m.in. prekursorów narkotykowych kat. 3.

W 2024r. przeprowadzono 13 kontroli u stosujących prekursorzy narkotykowe kat. 2 lub 3 oraz 4 kontrole u wprowadzających do obrotu. Nie stwierdzono naruszeń przepisów prawa.

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy egzekwowanie przestrzegania przepisów przestrzegania przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, ich mieszaniny lub wyroby w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (*tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 1816*) obowiązków wynikających z tej ustawy oraz z rozporządzeń Wspólnot Europejskich w niej wymienionych.

Obowiązki przedsiębiorców w zakresie chemikaliów, zależą od miejsca przedsiębiorstwa w łańcuchu dostaw w odniesieniu do substancji, wg kolejności: producent, importer, dalszy użytkownik, dystrybutor.

W ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w 2024r. kontrolowano podmioty (sklepy) udostępniające substancje, mieszaniny chemiczne oraz kontrolowano dalszych użytkowników wytwarzających mieszaniny chemiczne – skontrolowano 6 podmiotów.

U 4 wprowadzających do obrotu mieszaniny chemiczne stwierdzono brak kart charakterystyki

Wydano 4 decyzje u stosujących mieszaniny chemiczne, w tym 1 decyzja po kontroli w 2023r.

W 1 podmiocie stwierdzono nieprawidłowości - nie wydawano decyzji, ponieważ kontrolujący doręczył do organu brakującą kartę charakterystyki przed wydaniem decyzji.

Ponadto kontrole przeprowadzono u stosujących substancje i mieszaniny chemiczne - w zakresie oznakowania opakowań, prawidłowości kart charakterystyki, udostępniania pracownikom kart

charakterystyki substancji lub mieszanin, które stosują lub na które mogą być narażeni w trakcie wykonywania pracy.

W 2024 r. przeprowadzono 76 kontroli u stosujących w działalności zawodowej substancje lub mieszaniny chemiczne. Podczas kontroli nie stwierdzono naruszenia obowiązujących przepisów w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin.

W roku 2024 pracownicy Sekcji Higieny Pracy realizowali projekt REACH – EN – FORCE-12 (REF-12), dotyczącym realizacji wspólnotowego projektu w zakresie egzekwowania zgodności importowanych substancji, mieszanin i wyrobów REACH-EN-FORCE 12 (REF-12). Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

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.

Na terenie powiatu kraśnickiego prowadzono działania związane z nadzorem nad produktami biobójczymi. Kontrolowano przestrzeganie obowiązujących przepisów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych. Przeprowadzono 47 kontroli u wprowadzających (udostępniających) produkty biobójcze do obrotu. Nie kontrolowano podmiotu, który stosuje w działalności zawodowej produkty biobójcze. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości. Podczas 2 kontroli stwierdzono udostępnianie produktów biobójczych ogółowi społeczeństwa, które przeznaczone były do użytku profesjonalnego. Ponadto, w 4 podmiotach udostępniane były produkty biobójcze po upływie terminu przydatności do użycia.

W roku 2024 nie przeprowadzono kontroli przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wprowadzania do obrotu detergentów. W powiecie kraśnickim brak podmiotów wprowadzających do obrotu detergenty i/lub środki powierzchniowo czynne (brak producentów).

Kontrole przestrzegania przepisów *ustawy z dnia 4 października 2018r. o produktach kosmetycznych (Dz. U. z 2018r. poz. 2227)* oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. Urz. UE L 342, str. 59 wersja przekształcona) wykazały ich nieprzestrzeganie.

W wyniku przeprowadzanych w 2024r. kontroli u 2 podmiotów odpowiedzialnych stwierdzono naruszenie obowiązujących przepisów - wydano decyzje. Kontrole przeprowadzone u udostępniających produkty kosmetyczne wykazały, iż udostępniane są produkty kosmetyczne po upływie ich terminu przydatności lub zawierające niedozwolone substancje. Wydano decyzje nakazujące zaprzestania udostępniania na rynku oraz wycofania z obrotu produktów kosmetycznych po upływie terminu ich przydatności oraz zawierających w swoim składzie zakazaną substancję – wydano 2 decyzje.

Ocena stanu sanitarnego placówek opieki, nauczania i wychowania oraz wypoczynku dzieci i młodzieży za 2024 rok

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży w 2024 r. przeprowadziła 222 kontrole placówek opieki, nauczania i wychowania oraz wypoczynku dzieci i młodzieży. Stan sanitarno-techniczny wielu placówek nauczania i wychowania w 2024 r. uległ poprawie. Wszystkie skontrolowane placówki oświatowo-wychowawcze funkcjonują w budynkach budowanych lub przebudowanych, w pełni zaadoptowanych i przystosowanych na potrzeby placówek oświatowych, spełniających normatywy techniczne i higieniczne. W 2024 r. rozbudowano infrastrukturę 3 szkół.

W jednej dobudowano halę sportową z zapleczem higieniczno-sanitarnym, salę fitness, sale dydaktyczne, pomieszczenia higieniczno-sanitarne, pomieszczenia administracyjne i gospodarcze oraz boisko szkolne i parking. W drugiej dobudowano sale dydaktyczne, pomieszczenia higieniczno-sanitarne i szatnię. W trzeciej rozbudowano infrastrukturę sportową, powstało boisko wielofunkcyjne i bieżnia. Ponadto 1 przedszkole zostało przeniesione do budynku po generalnym remoncie, w którym zapewniono lepsze warunki sanitarno-techniczne. W wielu placówkach oświatowych szczególnie w okresie wakacji prowadzone były prace remontowe. W trakcie remontów uzupełniano ubytki tynków, malowano ściany i sufity, remontowano podłogi. Wymieniane były zabezpieczenia przed nadmiernym nasłonecznieniem w salach dydaktycznych oraz drzwi wewnętrzne w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych. Remontowano instalacje elektryczne, wymieniano oświetlenie na ledowe, uzupełniano brakujące osłony na lampach. Zakupiono nowe meble i wyposażenie do części sal dydaktycznych.

W czasie kontroli w 2024 r. odnotowano jednak placówki wymagające podjęcia działań mających na celu poprawę stanu sanitarnego. Stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów, podłóg w salach zajęć, salach gimnastycznych, świetlicach, pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych, szatniach i korytarzach komunikacyjnych. Odnotowano niekompletne oświetlenie w salach dydaktycznych oraz brak osłon na grzejnikach centralnego ogrzewania w salach zajęć oddziałów przedszkolnych. Stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny mebli i wyposażenia oraz zły stan sanitarno-techniczny ogrodzenia terenu szkoły. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydanych zostało 14 decyzji merytorycznych nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień oraz 19 decyzji płatniczych na kwotę 5409,00 zł.

W 2024 r. w czasie kontroli w przedszkolach i szkołach prowadzono ocenę dostosowania mebli szkolnych: stolików i krzeseł do wymagań ergonomii zgodnie z obowiązującymi normami w tym zakresie. Skontrolowano 74 placówek, w których oceniono 1767 stanowisk pracy ucznia. Meble niezgodne z zasadami ergonomii stwierdzono w 7 placówkach, w 13 oddziałach, na 28 stanowiskach. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w ramach działań profilaktycznych wystosowano 6 wystąpień. W 1 szkole odnotowano zły stan sanitarno-techniczny mebli. Wydano decyzję administracyjną. Wpływ doboru mebli szkolnych i przedszkolnych na zdrowie dzieci i młodzieży jest systematycznie omawiany w czasie przeprowadzanych kontroli sanitarnych. Po każdej przeprowadzonej ocenie dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów, omawiano wyniki z osobami odpowiedzialnymi, udzielano poradnictwa i przekazywano materiały informacyjno-edukacyjne.

Spełnienie wymogów posiadania certyfikatów w stosunku do mebli szkolnych i sprzętu sportowego skontrolowano w 80 placówkach. Posiadania mebli i sprzętu sportowego wyłącznie zakupionego przed 1997 r. nie odnotowano. Na wszystkie meble i sprzęt sportowy zakupiony po 1997 r. wszystkie skontrolowane placówki posiadają certyfikaty. Zagadnienia dotyczące zapewnienia mebli szkolnych i przedszkolnych z certyfikatami są systematycznie poruszane w czasie kontroli. Zauważa się, że dyrektorzy sukcesywnie w miarę posiadanych środków wymieniają stare meble na nowe, które są właściwie oznakowane, bezpieczne, ergonomiczne i posiadają certyfikaty.

W roku 2024 przeprowadzono także ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 19 placówkach. Oceniono 512 tornistrów szkolnych. Mimo, iż wszystkie szkoły zapewniają miejsca na pozostawianie podręczników i przyborów szkolnych waga 81 tornistrów w 16 szkołach przekroczyła 15% masy ciała poszczególnych uczniów. W 19 placówkach waga 205 tornistrów szkolnych mieściła się w zakresie 10-15% masy ciała uczniów. Waga 226 tornistrów szkolnych była zgodna z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego, nie przekroczyła 10% masy ciała uczniów. W ramach działań profilaktycznych wystosowano 6 wystąpień. Ponadto w czasie kontroli udzielono poradnictwa dotyczącego wad postawy i prawidłowego doboru tornistra

szkolnego. Zwrócono uwagę na konieczność podjęcia działań informacyjno-edukacyjnych skierowanych do uczniów, rodziców i nauczycieli w celu zmniejszenia obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych.

Pomiary temperatury w pomieszczeniach w okresie grzewczym przeprowadzono ogółem w 81 placówkach oświatowych w 817 pomieszczeniach. Nieprawidłowości nie stwierdzono. We wszystkich placówkach oświatowo-wychowawczych temperatura w okresie grzewczym wynosiła co najmniej 18°C oraz co najmniej 20°C w żłobkach, punktach przedszkolnych i placówkach wsparcia dziennego.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny zgodności oświetlenia sztucznego z wymogami na podstawie wyników pomiarów natężenia i równomierności oświetlenia. Oświetlenie niezgodne z Polską Normą odnotowano w 2 placówkach. Wydane zostały decyzje administracyjne. W czasie kontroli informowano dyrektorów szkół, iż obecnie obowiązującą Polską Normą Światło i oświetlenie - Oświetlenie miejsc pracy Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach jest Polska Norma PN-EN 12464-1:2022-01, która zastąpiła Polską Normę PN-EN 12464-1:2012. W czasie kontroli zwracano uwagę na konieczność zapewnienia w salach lekcyjnych oświetlenia o natężeniu co najmniej 500 lx.

W okresie ferii zimowych i wakacji prowadzono nadzór nad warunkami wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży. Przeprowadzono 8 kontroli wypoczynku zimowego. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Z wypoczynku zimowego zorganizowanego na terenie powiatu kraśnickiego skorzystało ogółem 271 dzieci i młodzieży. W okresie wakacji przeprowadzono 13 kontroli wypoczynku letniego. Nieprawidłowości również nie stwierdzono. Z wypoczynku letniego skorzystało 417 dzieci i młodzieży.

Ocenę przygotowania szkół do nowego roku szkolnego przeprowadzono w 24 szkołach. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Wszystkie skontrolowane szkoły prowadziły prace remontowe lub konserwatorsko-porządkowe i zostały przygotowane do nowego roku szkolnego.

W 2024 r. przeprowadzono badania stężenia promieniotwórczego radonu w 1 szkole, w której odnotowano w latach ubiegłych przekroczenia poziomu odniesienia w 2 salach dydaktycznych. Pomiary przeprowadzone w 2024 r. wykazały przekroczenia w 1 sali zajęć przeznaczonych dla oddziału przedszkolnego. Wystosowano wystąpienie dotyczące podjęcia działań mających na celu zmniejszenie poziomu stężenia radonu w pomieszczeniach szkoły. Pomieszczenie zostało wyłączone z użytkowania do czasu przeprowadzenia działań optymalizacyjnych i obniżenia stężenia radonu do poziomu zgodnego z wymogami. W czasie kontroli placówek oświatowych udzielano poradnictwa dotyczącego zagrożeń dla zdrowia związanych z narażeniem na radon, znaczenia przeprowadzania pomiarów, regulacji prawnych, metod i dostępnych środków minimalizowania stężenia radonu w pomieszczeniach, zastosowania dostępnych środków technicznych służących ograniczeniu występujących stężeń radonu.

Higiena Komunalna - ocena stanu sanitarnego powiatu kraśnickiego za rok 2024

I. Zaopatrzenie w wodę do spożycia

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi zgodnie z art.12 ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (tekst jednolity Dz. U. z 2024r. poz. 757) oraz art. 4 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024r., poz. 416). Ocena jakości wody prowadzona jest w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).

Charakterystyka urządzeń do zaopatrzenia ludności w wodę na terenie powiatu kraśnickiego

W 2024r. w ramach monitoringu jakości wody objęto nadzorem 52 obiekty w tym:

37 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia

15 indywidualnych ujęć - podmioty wykorzystujące wodę jako część działalności handlowej lub do budynków użyteczności publicznej.

Nazwa producenta wody	Nazwa wodociągu	Gmina	Produkcja dobową wody [m ³ /d]	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę	Sposób uzdatniania/dezynfekcji wody	Jakość wody stan na 31.12. 2024 r.
Kraśnickie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o., ul. Graniczna 3a, 23-204 Kraśnik	WZZ Kraśnik, ul. Głęboka, ul. Żwirki i Wigury, ul. 3 Maja	Miejska Kraśnik	4664	33190	dezynfekcja podchlorynem sodu stabilizowanym na ujęciach przy ul. Głębokiej i ul. Żwirki i Wigury	Przydatna do spożycia
Fabryka Łożysk Tocznych S.A., ul. Fabryczna 6, 23-204 Kraśnik	WZZ FŁT Kraśnik	Miejska Kraśnik	3,08	45	brak	Przydatna do spożycia
Gmina Annopol, ul. Rynek 1, 23-235 Annopol	WZZ Annopol-ul. Puławska	Miejsko-Wiejska Annopol	157,51	325	brak	Przydatna do spożycia
	WZZ Dąbrowa		725,55	4274	brak	Przydatna do spożycia
	WZZ Opoka		65,09	718	brak	Przydatna do spożycia
	WZZ Opoczka		42,63	616	brak	Przydatna do spożycia

	WZZ Grabówka		50,08	496	brak	Przydatna do spożycia
	WZZ Anielin		61,78	307	brak	Przydatna do spożycia
	WZZ Natalin		80,17	1126	brak	Przydatna do spożycia
	WZZ Zastocze		5,97	81	brak	Przydatna do spożycia
Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o., Terpentyna 1, 23-251 Dzierzkowice	WZZ Dzierzkowice	Wiejska Dzierzkowice	543	3328	brak	Przydatna do spożycia
	WZZ Wyżnica Kolonia		203,6	1279	brak	Przydatna do spożycia
	WZZ Ludmiłówka		61	521	brak	Przydatna do spożycia
	WZZ Krzywie Górne		12	80	brak	Przydatna do spożycia
Zakład Gospodarki Komunalnej, ul. Wodna 76, 23-250 Urzędów	WZZ Urzędów	Miejsko-Wiejska Urzędów	749,35	4162	brak	Przydatna do spożycia
	WZZ Boby		291,57	1935	brak	Przydatna do spożycia
	WZZ Zadworze		165,32	1522	brak	Przydatna do

						spożyci a
	WZZ Natalin		47,64	190	brak	Przydat na do spożyci a
Gmina Kraśnik, ul. Kościuszki 24, 23-200 Kraśnik	WZZ Stróża Kolonia	Wiejska Kraśnik	381,33	4168	brak	Przydat na do spożyci a
	WZZ Dąbrowa Bór		12,02	158	brak	Przydat na do spożyci a
	WZZ Spławy		55,88	515	brak	Przydat na do spożyci a
Gmina Szastarka, ul. Lubelska 17, 23-225 Szastarka	WZZ Szastarka	Wiejska Szastarka	183,72	1563	brak	Przydat na do spożyci a
	WZZ Polichna		222,87	1835	brak	Przydat na do spożyci a
	WZZ Wojciechów Kolonia		34,33	440	brak	Przydat na do spożyci a
	WZZ Blinów		84,87	1073	brak	Przydat na do spożyci a
	WZZ Majdan Obleszcze		22,05	308	brak	Przydat na do spożyci a
	WZZ Stare Moczydła		13,91	185	brak	Przydat na do spożyci a

Gmina Trzydnik Duży, Trzydnik Duży 59A, 23-230 Trzydnik Duży	WZZ Owczarnia	Wiejska Trzydnik Duży	595,23	5873	brak	Przydat na do spożyci a
Gmina Gościeradów, Gościeradów Ukazowy 61, 23-275 Gościeradów	WZZ Gościeradów Kolonia	Wiejska Gościeradów	45,01	457	dezynfekcja stabilizowan ym podchloryne m sodu	Przydat na do spożyci a
	WZZ Gościeradów Osiedle		30,84	114	brak	Przydat na do spożyci a
	WZZ Aleksandrów		134,45	1415	dezynfekcja stabilizowan ym podchloryne m sodu	Przydat na do spożyci a
	WZZ Suchodoły		92,74	952	dezynfekcja stabilizowan ym podchloryne m sodu	Przydat na do spożyci a
Gmina Wilkołaz, Wilkołaz Pierwszy 9, 23-212 Wilkołaz	WZZ Zalesie	Wiejska Wilkołaz	439,02	4339	Brak	Przydat na do spożyci a
	WZZ Marianówka		12,69	230	brak	Przydat na do spożyci a
Zakład Budowy i Eksploatacji Wiejskich Urządzeń Komunalnych, ul. Przemysłowa 44, 24-200	WZZ Pułankowice	Wiejska Wilkołaz	81,5	426	brak	Przydat na do spożyci a

Bełżyce						
Gmina Zakrzówek, ul. Żeromskiego 24, 23-213 Zakrzówek	WZZ Zakrzówek	Wiejska Zakrzówek	1268	4635	brak	Przydat na do spożyci a
	WZZ Studzianki- Majdan Grabina		241	1497	brak	Przydat na do spożyci a
Publiczna Szkoła Podstawowa w Mniszku 67, 23-275 Gościeradów	UI Wodociąg Szkoły Podstawowej w Mniszku	Wiejska Gościeradów	0,5	woda na potrzeby szkoły	odżelazianie, promienie UV	Przydat na do spożyci a
Publiczna Szkoła Podstawowa w Szczecynie 50, 23-275 Gościeradów	UI Wodociąg Szkoły Podstawowej w Szczecynie		2,5	woda na potrzeby szkoły	promienie UV	Przydat na do spożyci a
Gmina Gościeradów, Gościeradów Ukazowy 61, 23-275 Gościeradów	UI Targowisko Gminne "Mój Rynek" Gościeradów		0,11	Woda na potrzeby osób korzystających z targowiska	promienie UV	Przydat na do spożyci a
DPS Gościeradów Folwark 20, 23-275 Gościeradów	UI DPS Gościeradów Folwark 20, 23-275 Gościeradów		17,14	66	brak	Przydat na do spożyci a
Restauracja "Bajka", Gościeradów Folwark 25, 23-275 Gościeradów	UI Restauracji "Bajka" Gościeradów Folwark 25, 23-275 Gościeradów		1	woda na potrzeby restauracji	Promienie UV	Przydat na do spożyci a
NZOZ „Twój Lekarz”, Gościeradów Folwark 19,	UI Ośrodka Zdrowia NZOZ „Twój Lekarz” w		0,4	woda na potrzeby ośrodka zdrowia	Promienie UV	Przydat na do spożyci a

23-275 Gościeradów	Gościeradowie Ukazowym 57, 23-275 Gościeradów			(pacjenci, personel)		
Piekarnia- Cukiernia, Gościeradów Ukazowy 21, 23-275 Gościeradów	UI Piekarni- Cukierni, Gościeradów Ukazowy 21, 23-275 Gościeradów		b.d.	woda na potrzeby produkcji i pracowników	Promienie UV	Przydat na do spożyci a
Gmina Gościeradów, Gościeradów Ukazowy 61, 23-275 Gościeradów	UI Urzędu Gminy Gościeradów, Gościeradów Ukazowy 61, 23-275 Gościeradów		3,6	woda na potrzeby lokalnych podmiotów	brak	Przydat na do spożyci a
Gmina Gościeradów, Gościeradów Ukazowy 61, 23-275 Gościeradów	UI Wólka Gościeradowska, działka nr 5/35, 23-275 Gościeradów		2,3	18	dezynfekcja stabilizowan ym podchloryne m sodu	Przydat na do spożyci a
DPS Popkowice, Popkowice 1, 23-250 Urzędów	UI DPS Popkowice, Popkowice 1, 23-250 Urzędów	Wiejska Urzędów	23,5	180	brak	Przydat na do spożyci a
Rejonowa Spółdzielnia "Samopomoc Chłopska", ul. Kolejowa 12, 23-200 Kraśnik	UI Rejonowej Spółdzielni "Samopomoc Chłopska", ul. Kolejowa 12, 23-200 Kraśnik	Miejska Kraśnik	16,14	woda na potrzeby lokalnych podmiotów gospodarczy ch	brak	Przydat na do spożyci a
Veolia Wschód Sp. z o.o., ul. Fabryczna 6, 23-204 Kraśnik	UI Veolia Wschód Sp. z o.o., Oddział Kraśnik, ul. Obwodowa 5, 23-200 Kraśnik		8,08	woda na potrzeby lokalnych podmiotów	brak	Przydat na do spożyci a
SPZOZ Kraśnik, ul.	UI- Awaryjne ujęcie wody		-	woda na potrzeby	-	Przydat na do

Chopina 13, 23-200 Kraśnik	dla budynków szpitala ul. Chopina 13, 23-200 Kraśnik			szpitala		spożyci a
Generalna Dyrekcja Dróg Krajowych i Autostrad, ul. Ogrodowa 21, 20-075 Lublin	UI Miejsca Obsługi Podróżnych Słodków Wschód, 23- 206 Stróża	Wiejska Kraśnik	3,35	woda na potrzeby podróżnych	dezynfekcja stabilizowan ym podchloryne m sodu	Przydat na do spożyci a
Generalna Dyrekcja Dróg Krajowych i Autostrad, ul. Ogrodowa 21, 20-075 Lublin	UI Miejsca Obsługi Podróżnych Słodków Zachód, 23- 206 Stróża		3,08	woda na potrzeby podróżnych	dezynfekcja stabilizowan ym podchloryne m sodu	Przydat na do spożyci a

Stała dezynfekcja wody przy użyciu stabilizowanego podchlorynu sodu prowadzona jest na wodociągu Kraśnik (ujęcia przy ul. Głębokiej, ul. Żwirki i Wigury oraz ul. 3 Maja), wodociągu Gościeradów Kolonia, wodociągu Suchodoły, wodociągu Aleksandrów, wodociągu Wólka Gościeradowska oraz na ujęciach indywidualnych Miejsca Obsługi Podróżnych Słodków Zachód oraz Miejsca Obsługi Podróżnych Słodków Wschód. Zawartość w wodzie chloru wolnego nie przekracza obowiązujących norm, jednak z uwagi na zmianę właściwości organoleptycznych wody (smak i zapach) może to być negatywnie przyjmowane przez konsumentów. Nie wpływały skargi na jakość wody.

Ponadto 593 mieszkańców powiatu kraśnickiego korzysta z wody pochodzącej z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia znajdujących się na terenie sąsiednich powiatów: janowskiego, lubelskiego i opolskiego.

Woda wykorzystywana do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w powiecie kraśnickim pochodzi z ujęć podziemnych. Według szacunkowych obliczeń ok. 95,33% mieszkańców powiatu korzysta z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia. Poniższa tabelka przedstawia % ludności korzystającej z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w poszczególnych gminach

Lp.	gmina	Liczba miejscowości zwodociągowanych w gminie	Liczba mieszkańców w gminie (z opracowania GUS)	Liczba odbiorców korzystających z wodociągów zbiorowego	% ludności korzystającej z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia
-----	-------	---	---	---	---

				zaopatrzenia	
1	Miejska Kraśnik	1	31055	30931	99,6%
2	Miejska Annopol	1	2302	2302	100%
3	Miejska Urzędów	1	1709	1709	100%
4	Wiejska Annopol	31	5641	5641	100%
5	Wiejska Dzierzkowic e	14	5208	5208	100%
6	Wiejska Gościeradów	12	6778	3086	45,52%
7	Wiejska Kraśnik	16	6976	6976	100%
8	Wiejska Szastarka	18	5388	5372	99,7%
9	Wiejska Trzydnik Duży	21	5873	5873	100%
10	Wiejska Urzędów	27	6406	6406	100%
11	Wiejska Wilkołaz	17	5302	4995	94,2%
12	Wiejska Zakrzówek	16	6055	6055	100%

W 2024r. w ramach sprawowanego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kraśniku nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pobrano do badań ogółem 235 próbek wody z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia i wodociągów lokalnych.

Stwierdzone przekroczenia parametrów mikrobiologicznych

bakterie grupy coli - 24 próbki, Escherichia coli- 1 próbka, Enterokoki- 6 próbek, ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C - 7 próbek

Prowadzone postępowania administracyjne dotyczące poprawy jakości wody

Podstawę zapewnienia mieszkańcom bezpiecznej wody stanowią badania wykonywane przez producentów w ramach kontroli wewnętrznej oraz badania wykonywane w ramach nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W 2024r. na podstawie otrzymanych wyników z badań wody wydanych zostało przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kraśniku 16 decyzji administracyjnych w związku ze stwierdzeniem przekroczeń parametrów.

Przekroczenia wartości parametrów, skutkujące prowadzonym postępowaniem administracyjnym.

Nazwa wodociągu	Gmina	Przekroczony parametr	Podjęte przez zarządcę/ właściciela działania naprawcze	Ilość wydanych w 2024 r. decyzji
WZZ Zastocze	Wiejska Annopol	Bakterie gr. coli	Dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej	2
WZZ Boby	Miejsko-Wiejska Urzędów	Bakterie gr. coli	Dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej	1
WZZ Urzędów	Miejsko-Wiejska Urzędów	Bakterie gr. coli,	Dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej	1
WZZ Opoka	Miejsko-Wiejska Annopol	Bakterie gr. coli, Escherichia coli,	Dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej	1
WZZ Opoczka	Miejsko-Wiejska Annopol	Bakterie gr. coli, enterokoki kałowe	Dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej	4
WZZ Majdan Obleszcze	Wiejska Szastarka	Bakterie gr. coli	Dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej	1
WZZ Ludmiłówka	Wiejska Dzierzkowice	Bakterie gr. coli	Dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej	1
WZZ Zakrzówek	Wiejska Zakrzówek	Bakterie gr. coli, enterokoki kałowe	Dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej	1
WZZ Stróża	Wiejska Kraśnik	Bakterie gr. coli, enterokoki kałowe	Dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej	1
WZZ Blinów	Wiejska Szastarka	enterokoki kałowe	Dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej	1
UI Wodociąg Szkoły Podstawowej w Mniszku	Wiejska Gościeradów	Żelazo, mętność	płukanie sieci wodociągowej, wymiana filtrów, wymiana złoża filtrującego	1

UI Wólka Gościeradowska, działka nr 5/35, 23-275 Gościeradów	Wiejska Gościeradów	Bakterie gr. coli	Dezynfekcja i płukanie sieci wodociągowej	1
--	------------------------	-------------------	---	---

Właściciele/zarządcy wodociągów natychmiast przystępowali do działań naprawczych prowadząc przez określony czas dezynfekcję i płukanie sieci wodociągowych po czym pobierane były do badania kontrolne próbki wody, które wykazały, że jakość wody w tych urządzeniach uległa poprawie i spełnia wymagania określone w rozporządzeniu.

W 2024r. przeprowadzono kontrolę stanu sanitarno-technicznego 47 funkcjonujących na terenie powiatu ujęć wody. Stwierdzono nieprawidłowości, które skutkowały wszczęciem postępowania administracyjnego. Dotyczyło to wodociągów:

Lp.	Nazwa wodociągu	Gmina	Usterki (dot. tylko stanu sanitarno-higienicznego)
1	Dąbrowa	Annopol	1. Opaska betonowa szachtu studziennego na zbiorniku wyrównawczym wody czystej z widocznym miejscowym ubytkiem, pęknięciem w szlichcie betonowej. 2. Drabinka metalowa zejściowa przy włączu do zbiornika wyrównawczego wody czystej z widocznymi śladami korozji. 3. Uszczelka przy włączu metalowym wejściowym do zbiornika wyrównawczego uszkodzona, popękana.
2	Annopol, ul. Puławska	Annopol	1. Przęsło ogrodzeniowe z siatką drucianą ogrodzenia studni nr 2 w Jakubowicach nieszczelne 2. Daszek na włączu do studni nr 2 w Jakubowicach miejscowo ze złuszczeniami farby, skorodowany; 3. Ściany wewnątrz szachtu studziennego elektrycznego usytuowanego przy studni nr 2 w Jakubowicach brudne, zaczerwione;
3	Zalesie	Wilkołaz	1. Woda zgromadzona na dnie szachtów studziennych studni nr 1 i 2 2. Śruby armatury wodociągowej ze śladami korozji w pomieszczeniu sterowni. 3. Bateria łazienkowa w toalecie pokryta zielonkawym nalotem, nieznanego

			pochodzenia oraz nalotem z kamienia 4. Zewnętrzne włączniki światła uszkodzone, popękane, niezabezpieczone. 5. Wylot wyciągu wentylacyjnego w pomieszczeniu chlorowni zastawiony biurkiem.
4	Zadworze	Urzędów	1. Pokrywy studni nr 1 i nr 2 z miejscowymi złuszczeniami farby i miejscowo skorodowane. 2. Elementy armatury studziennej w studni nr 1 ze śladami korozji. 3. Kominki wentylacyjne przy studniach, niezabezpieczone przed dostępem owadów. 4. Pokrywy na włazie zbiornika wyrównawczego ze śladami korozji. 5. Kominiek wentylacyjny na zbiorniku wyrównawczym z nieszczelną siatką. 6. Metalowe drabinki zejściowe do zbiorników wyrównawczych ze śladami korozji. 7. Betonowy właz, do którego przymocowana jest pokrywa do zbiorników wyrównawczych, miejscowo pokruszona z ubytkami. 8. sufity w budynku sterowni z licznymi zaciekami. 9. Uszczelki przy włazach wejściowych studni nr 1 i nr 2 z miejscowymi pęknięciami.
5	Urzędów	Urzędów	1. Ogrodzenie nieszczelne, od strony ulicy braki w siatce. 2. Otwór rewizyjny służący do czyszczenia hydroforu z miejscowymi śladami korozji. 3. Kominki wentylacyjne niezabezpieczone przed dostępem owadów. 4. Szkła wodowskazowe przy hydroforze nie czytelne. 5. Ubytki w opasce betonowej zabezpieczającej bezodpływowy zbiornik
6	Marianówka	Wilkołaz	1. Szlicht betonowy wokół włazu studziennego z pęknięciami i miejscowymi ubytkami tynku; 2. Część zabezpieczająca koniec rury wiertniczej (metalowa kryza) z pozostałościami po odnawianiu szachtu
7	Stróża Kolonia	Kraśnik	1. Betonowa opaska betonowa wokół szachtu studziennego komory zasuw miejscowo popękana z widocznymi

			ubytkami, nieszczelna. 2. Pokrywa metalowa wjazdu oraz drabinka metalowa zejściowa do komory zasuw z odpryskami farby, skorodowana. 3. Brak zabezpieczenia przed dostępem owadów kominka wentylacyjnego na komorze zasuw nieszczelny. 4. Jeden z dwóch kominków wentylacyjnych przy zbiorniku wyrównawczym wody czystej skorodowany. 5. W pomieszczeniu chlorowni uszkodzony wentylator mechaniczny. 6. Podłoga w pomieszczeniu chlorowni miejscowo z ubytkami płytek podłogowych. 7. Opaska betonowa wewnątrz jednego z dwóch szachtów instalacyjnych na zbiorniku wody czystej, w którym zamontowane są sondy i urządzenia elektryczne miejscowo z odpryskami farby i tynku. 8. Drabinki zejściowe do dwóch zbiorników wody czystej miejscowo skorodowane. 9. Wygrodzony teren ochrony bezpośredniej zbiorników wyrównawczych wody czystej nieoznakowany, brak tablic informacyjnych.
8	Studzianki	Zakrzówek	1. Zabezpieczenie rury wiertniczej oraz głowica w szachcie studziennym w studni nr 2 z miejscowymi śladami korozji. 2. Metalowa drabinka wewnątrz zbiornika z wodą czystą oraz „podest”, na który prowadzi mocno skorodowana. Zamontowana wokół podestu metalowa barierka zabezpieczająca również skorodowana.
9	Zakrzówek	Zakrzówek	1. Włazy i metalowe pokrywy na zbiornikach z wodą czystą z licznymi odpryskami i złuszczeniami farbami, miejscami także skorodowane. 2. Pierścień zamontowany w wejściu do wnętrza zbiornika ze śladami korozji, miejscami z pojawiającymi się wżerami spowodowanymi postępującą rdzą. 3. Drabinki metalowe prowadzące do wewnątrz zbiorników również skorodowane.
10	Ludmiłówka	Dzierzkowice	1. Ubytki w siatce w dolnej części ogrodzenia otaczającego teren sterowni. 2. Śruby armatury wodociągowej w sterowni skorodowane.

			3. Elementy mocujące w dolnej części zestawu hydroforowego (przy kolankach) skorodowane. 4. Metalowy pierścień, na którym zamocowana jest pokrywa przy studni nr 1 z ubytkami farby i śladami korozji.
11	Krzywie Górne	Dzierzkowice	1. Zabezpieczenie otworów rewizyjnych zbiorników hydroforowych z miejscowymi śladami korozji 2. Nieczytelne szkła wodowskazowe 3. Armatura studzienna skorodowana 4. Skorodowana metalowa kryza zabezpieczająca głowicę w studni 5. Skorodowana drabinka zejściowa w studni
12	Indywidualne ujęcie DPS Popkowice	Urzędów	1. Elementy metalowe armatury wodociągowej w pomieszczeniu hydroforni miejscami skorodowane. 2. W pomieszczeniu hydroforni ściana za hydroforami miejscami z odpryskami farby i zaciekami oraz miejscowe ubytki tynku na ścianach przy suficie.
13	Indywidualne ujęcie Piekarni w Gościeradowie – gm. Gościeradów	Gościeradów	1. Głowica zabezpieczająca koniec rury wiertniczej jak również śruby mocujące mocno skorodowane. 2. Armatura studzienna z licznymi śladami korozji. 3. Brak zabezpieczenia przed dostępem owadów kominka wentylacyjnego 4. Ściany w szachcie studziennym brudne z widocznymi zaciekami.

Podsumowanie

1. Na koniec 2024r. jakość wody wyprodukowanej przez wodociągi zbiorowego zaopatrzenia jak i ujęcia indywidualne wykorzystujące wodę jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej w powiecie kraśnickim pod względem organoleptycznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym oceniona została jako przydatna do spożycia.
2. Producenci wody prowadzili kontrolę jakości wody zgodnie z częstotliwością i zakresem określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w większości niezwłocznie informowali Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kraśniku o otrzymanych wynikach. Badania wykonywały akredytowane laboratoria posiadające zatwierdzony przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego system jakości prowadzonych badań.
3. Mimo, że przekroczenia wskaźników mikrobiologicznych stwierdzono w niewielkiej liczbie zbadanych próbek wody należy pamiętać, że bezpieczeństwo zdrowotne wody gwarantuje odpowiednia ochrona źródeł wody. Na terenach gdzie brak jest infrastruktury kanalizacyjnej niezbędna jest kontrola prawidłowości gromadzenia i usuwania nieczystości płynnych przez właścicieli nieruchomości.

II. Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej

W 2024r. w ramach sprawowanego bieżącego nadzoru przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kraśniku zaplanowano badania ciepłej wody użytkowej w kierunku oznaczenia bakterii *Legionella* sp. w 5 obiektach. Pobrano 22 próbki wody – wydano 2 decyzje stwierdzające skażenie instalacji ciepłej wody pałeczkami *Legionella* sp. w stopniu średnim, nakazano jednocześnie podjęcie działań naprawczych zmierzających do redukcji liczby bakterii do poziomu określonego w zał. nr 5 tabela A do rozp. MZ z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Kontrolne badania wody ciepłej po przeprowadzonych działaniach naprawczych nie wykazały przekroczeń.

III. Woda wykorzystywana do celów rekreacyjnych

Pływalnia kryta i odkryta

Pływalnia kryta w Kraśniku przy ul. Żwirki i Wigury 2 – zarządzający obiektem Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Kraśniku. W skład obiektu wchodzi: niecka basenowa duża (sportowa), niecka basenowa mała (do nauki pływania), wodny plac zabaw dla dzieci z atrakcjami wodnymi, basen rekreacyjny z hydromasażem, wanny jacuzzi (3 szt.), zjeżdżalnia typu ANACONDA kończąca się wanną hamowną oraz sauna mokra i sucha wraz z węzłem sanitarnym. Obiekt przystosowany jest dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózku inwalidzkim. Każdy basen posiada osobną stację uzdatniania wody (łącznie jest 6 obiegow).

Dezynfekcja wody w basenach podchlorynem sodu dozowanym automatycznie, korekta pH kwasem siarkowym, koagulacja przy użyciu siarczanu glinu. Do wspomagania procesów dezynfekcji wody wykonana została dodatkowa instalacja do podłączenia urządzeń na promieniowanie UV – obecnie nie prowadzi się procesów uzdatniania wody promieniami UV, brak na wyposażeniu lamp UV.

Przy wejściu na halę basenową (zarówno z części damskiej i męskiej jak również dla osób niepełnosprawnych) zapewnione są brodziki do pukania stóp i kółek wózków inwalidzkich. Brodziki te zasilane są wodą z instalacji uzdatniania wody basenu sportowego z dodatkową dezynfekcją przy pomocy pompki dozującej podchloryn sodu zainstalowanej na głównym rurociągu doprowadzającym wodę do brodzików. Zawartość chloru wolnego w brodzikach utrzymywana jest na poziomie 1,0-2,0 mg/l Cl₂. Wymiana wody w brodzikach odbywa się automatycznie co godzinę. Wyposażenie zaplecza szatniowo-sanitarnego wykonane z materiałów nienasiąkliwych, łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych.

Wszystkie umywalki wyposażone są w mydło w płynie w ściennych dozownikach, ręczniki papierowe w podajnikach, kosze na śmieci uchylne z workami foliowymi.

Obiekt w bardzo dobrym stanie sanitarnohigienicznym.

Pływalnia odkryta znajduje się w kompleksie obiektów sportowo-rekreacyjnych, zarządzający - Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Kraśniku. W 2024r. czynna od 07.06.2024r. do 08.09.2024r. W okresie kiedy czynna jest pływalnia odkryta, pływalnia kryta nie funkcjonuje. Obiekt posiada dwie niecki - nieckę dużą (basen sportowy) i nieckę małą ze zjeżdżalnią wodną (brodzik). Woda w nieckach jest podgrzewana. Dopływ wody do niecek poprzez zamontowane dysze denne. Przy nieckach zapewnione nogomyje. Dezynfekcja wody w basenach podchlorynem sodu dozowanym automatycznie, korekta pH kwasem siarkowym, filtracja wody odbywa się poprzez filtry płócienne zasypane ziemią okrzemkową. Każda z niecek posiada własną stację filtrów. W ramach modernizacji obiektu wydzielono dwa odrębne pomieszczenia stacji uzdatniania wody - dozowania

podchlorynu sodu i dozowania kwasu siarkowego, zlokalizowane na parterze głównego budynku pływalni krytej (dotychczas stacja uzdatniania wody była wspólna dla pływalni krytej i odkrytej). Szatnie i natryski dla korzystających z pływalni odkrytej stanowi zaplecze szatniowo-sanitarne pływalni krytej. Na parterze przedmiotowego budynku zlokalizowany jest pokój dla ratowników wraz z zapleczem sanitarnym oraz ubikacje dla osób korzystających z pływalni. Pomieszczenia wyremontowane w czasie przebudowy pływalni krytej. Stan techniczny dobry. Obiekt wyposażony w kosze na nieczystości komunalne w wystarczającej ilości. Stan sanitarno-porządkowy dobry.

Kąpieliska

W 2024r. w sezonie letnim na wodach zbiornika retencyjnego tzw. „Zalewie Kraśnickim” zorganizowane zostało kąpielisko. Organizatorem kąpieliska było Kraśnickie Przedsiębiorstwo Mieszkaniowe Sp. z o.o., ul. Lubelska 75A, 23-200 Kraśnik. Spełnione zostały wszystkie warunki określone w przepisach prawa dotyczące utworzenia kąpieliska. Woda badana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kraśniku (przed sezonem kąpielowym) oraz przez organizatora kąpieliska 3 razy w trakcie jego trwania. Jakość wody nie budziła zastrzeżeń.

STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

Obiekty użyteczności publicznej stanowią liczną i różnorodną grupę, co powoduje zróżnicowanie wymagań sanitarnych jakim powinny odpowiadać obiekty należące do poszczególnych grup. Kontrolami objęto:

- zakłady lecznicze w zakresie gospodarki odpadami i pralnictwa
- szalety publiczne
- hotele i obiekty w których są świadczone usługi hotelarskie
- zakłady usługowe (fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej)
- obiekty związane z obsługą osób podróżujących (dworce PKS, przystanki komunikacji publicznej, środki transportu osobowego)
- apteki, muzea, kino
- obiekty i tereny rekreacyjne, obiekty sportowe
- stacje paliw, parkingi, targowiska
- cmentarze i zakłady pogrzebowe
- przedsiębiorstwa świadczące usługi w zakresie transportu nieczystości

Stan sanitarno-techniczny większości obiektów nie budził zastrzeżeń. W przypadku stwierdzonych podczas czynności kontrolnych nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego wydawano decyzje nakładające na stronę obowiązek ich usunięcia.

Podsumowanie

1. W 2024r. sekcja nadzorowała 351 obiektów użyteczności publicznej, skontrolowano 293 obiektów co stanowi 83,47% ogółu obiektów. Przeprowadzono 435 kontrole sanitarne.
2. Stan sanitarno-higieniczny większości obiektów utrzymany jest na zadowalającym poziomie. Nie stwierdzono występowania poważniejszych zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych dla osób korzystających z usług świadczonych w obiektach użyteczności publicznej. Stwierdzane podczas kontroli nieprawidłowości usuwane były na bieżąco lub w terminach wyznaczonych w postępowaniu administracyjnym.
3. W ramach programu ograniczenia zdrowotnych następstw palenia tytoniu, w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono, iż właściciele nie naruszają przepisów ustawy, umieścili odpowiednie oznakowania informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych.

4. Brak przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dla obiektów użyteczności publicznej, takich jak: zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, obiekty hotelarskie, sportowe, w znacznym stopniu utrudnia prace związane z prowadzeniem bieżącego nadzoru sanitarnego.

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU ZA ROK 2024
z działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kraśniku

1. W związku z zawiadomieniem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kraśniku o zakończeniu budowy i zamiarze przystąpienia do użytkowania obiektu budowlanego przeprowadzono **12 kontroli** sanitarnych w trybie art. 56 Prawa budowlanego w następujących obiektach budowlanych: zakład liofilizacji owoców, salon kosmetyczny, salon fryzjerski, gastronomia kebab, hala magazynowa w zakładzie recyklingu odpadów /3x/, gabinet stomatologiczny, sklep zielarsko-medyczny, szkoła podstawowa w Rudniku, składowisko odpadów niebezpiecznych o kodzie 170605*, przedszkole publiczne w Wilkołazie.

W związku z przeprowadzonymi kontrolami wydano **12 opinii pozytywnych**.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku przeprowadził **1 kontrolę inną** niż w trybie art. 56 Prawa budowlanego, która dotyczyła niepublicznego przedszkola terapeutycznego w Kraśniku.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku nie wydawał opinii negatywnych, brak było ponownych kontroli.

2. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku wydał **32 stanowiska** rozpatrzone w myśl art. 56 ust. 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane.
3. W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku wydał **5** opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości prognozy.
4. W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku wydał **2** opinie /postanowienia/ dotycząca zaopiniowania miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego.
5. W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku wydał **13** opinii w sprawie braku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.
6. W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku wydał **1** opinię o konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięcia pn. „Budowa budynku inwentarskiego -obory dla bydła opasowego w miejscowości Stare Moczydła , gmina Szastarka”.

7. W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku wydał **2** pozytywne opinie w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięć, które dotyczyły budowy budynku inwentarskiego -tuczarni do hodowli trzody chlewnej w systemie bezściółkowym w miejscowości Rzeczycza Ziemiańska Kolonia pana Mateusza Tupaj oraz budowy budynku inwentarskiego -tuczarni do hodowli trzody chlewnej w systemie bezściółkowym w miejscowości Rzeczycza Ziemiańska Kolonia pana Kazimierza Tupaj.

8. W roku 2024r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kraśniku wpłynęły 2 wnioski z prośbą o uzgodnienie dokumentacji projektowej /gabinet stomatologiczny i przedszkole/. W w/w zakresie wydano **2 opinie** dotyczącą uzgodnień dokumentacji projektowej.

9. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku w 2024r. wydał **2 decyzje opłatowe** /w związku z uzgodnieniem dokumentacji projektowej/, **13 decyzji opłatowych** /w związku z art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane, w tym 2 decyzje dotyczące obiektów skontrolowanego w grudniu 2023r / lokal handlowo-usługowy i market DINO/ oraz **1 decyzja opłatowa inna** niż w trybie art. 56 Prawo Budowlane /przedszkole terapeutyczne/. Łącznie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku w roku 2024 wydał **16 decyzji opłatowych** /na łączną kwotę: 7 929,00 zł/.

W przypadku 1 kontroli w myśl art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane dotyczącej przedszkola publicznego w Wilkołazie, która odbyła się w grudniu 2024r. decyzja opłatowa została wydana w styczniu 2025r.

10. W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku uzgodnił **2 miejscowe plany zagospodarowania przestrzennego**.

11. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku zajął **6 stanowisk** /dotyczących wydania opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko/ w trybie art. 78 ust. 4 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie/t.j. Dz.U. z 2023r., poz. 1094/.

12. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kraśniku zajął **221 stanowisk** w myśl art. 53 ust. 5 ustawy z dnia 27 marca 2003r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym /Dz.U. 2023r., poz. 977 ze zm./, które dotyczyły uzgodnienia projektu decyzji o ustalenie warunków zabudowy dla inwestycji budowlanych.

Po przeanalizowaniu wszystkich opinii, które zostały opracowane w 2024 roku na etapie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należy sądzić, że w dużej mierze dotyczyły one planowanych zamierzeń inwestycyjnych z zakresu infrastruktury drogowej oraz instalacji fotowoltaicznych. Realizacja inwestycji przyczyni się do poprawy bezpieczeństwa zarówno w ruchu pieszym jak i kołowym, ochronie środowiska atmosferycznego.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

Głównym celem Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia jest inicjowanie, koordynowanie oraz nadzór nad działalnością oświatowo-zdrowotną w powiecie kraśnickim w zakresie promocji zdrowego stylu życia, kształtowania właściwych postaw i zachowań prozdrowotnych oraz pobudzania aktywności społecznej do działań na rzecz zdrowia. Działania w zakresie edukacji zdrowotnej skierowane są do dzieci, młodzieży, opiekunów, środowisk nauczania i wychowania jak również ogółu społeczeństwa w celu wyeliminowania czynników podnoszących ryzyko chorób zakaźnych.

I. Realizacja zadań wynikających z „Krajowego Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce.”

1. Edukacja antytytoniowa dzieci i rodziców w ramach programu pn. „Czyste powietrze wokół nas” przeznaczona dla oddziałów oraz placówek przedszkolnych.

Ilość placówek: 23

Ilość uczniów : 593

2. Edukacja dzieci, rodziców z klas IV szkoły podstawowej w ramach programu antytytoniowego „Bieg po zdrowie”.

Ilość placówek: 24

Ilość uczniów:250

3.Kontynuacja edukacji młodzieży szkół ponadpodstawowych w ramach „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” w tym program „ARS , czyli jak dbać o miłość” w ramach Szwajcarsko – Polskiego Programu Współpracy.

Ilość placówek:5

Ilość uczniów :385

4.Realizacja kampanii antytytoniowych „Światowego Dnia bez Papierosa” oraz „Światowego Dnia Rzucania Palenia”.

Ponadto wzmocnieniem edukacji antytytoniowej jest realizacja konkursu plastycznego skierowanego do dzieci i młodzieży uczęszczających do szkół i przedszkoli z powiatu kraśnickiego pn. „Zdrowy, wolny od dymu tytoniowego styl życia” oraz rajd rowerowy „Uciekaj przed nałogiem” skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych w ramach partnerstwa i współpracy ze Starostwem Powiatowym w Kraśniku.

5.Systematyczny monitoring w zakresie przestrzegania zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w obiektach nadzorowanych przez PSSE Kraśnik.

II. Realizacja zadań PIS w zakresie kształtowania postaw i zachowań prozdrowotnych młodzieży szkół podstawowych dotyczących zbilansowanej diety i aktywności fizycznej ze szczególnym uwzględnieniem edukacji konsumenckiej w oparciu o założenia programu edukacyjnego „Trzymaj Formę!”

Ilość placówek:26

Ilość uczniów :1545

III. Realizacja zadań PIS w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych przedszkolaków dotyczących zbilansowanej diety, nawyków higieniczno-zdrowotnych oraz aktywności fizycznej w oparciu o założenia programu „ Skąd się biorą produkty ekologiczne?”

Ilość placówek:17

Ilość uczniów :386

IV. Realizacja programów profilaktycznych w zakresie kształtowania postaw prozdrowotnych związanych z:

- ekspozycją na promieniowanie UV, profilaktyką czerniaka oraz ryzykownych zachowań związanych z wirusowym zapaleniem wątroby typu A, B i C:

„Podstępne WZW”, „Znamie! Znam je?”

Ilość placówek: 4

Ilość uczniów : 438

-rakiem szyjki macicy i roli wirusa HPV w jego powstawaniu- przeznaczony dla uczniów szkół ponadpodstawowych „Wybierz Życie- Pierwszy Krok”

Ilość placówek:3

Ilość uczniów:228

V. Realizacja zadań PIS wynikająca z założeń „Harmonogramu Realizacji Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS opracowanego na lata 2022 –

2026”. Przeprowadzono edukację młodzieży szkół ponadpodstawowych w ramach „Powiatowej Olimpiady Wiedzy o Zdrowiu” oraz kampanii edukacyjnej pn. „Czerwona Kokardka”.

VI. Realizacja zadań PIS w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia wynikająca z zapisów ustawy o PIS, działania inspirowane przez Światową Organizację Zdrowia, Komisję Europejską, a także wynikające z bieżących potrzeb zdrowotnych mieszkańców powiatu kraśnickiego ;

1. Kampanie edukacyjno-informacyjne:

- „Światowy Dzień Zdrowia”;

- „Europejski Tydzień Szczepień”;
- „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”;
- „Zdrowy i Bezpieczny Wypoczynek Letni i Zimowy”;
- zapobieganie używania środków zastępczych - dopalaczy;
- profilaktyka chorób zakaźnych;
- profilaktyka chorób odkleszczowych;
- zapobieganie zatruciom pokarmowym, grzybowym;
- prelekcje dot. „higieny osobistej”, profilaktyka wszawicy;
- cyberuzależnienia.