



**SPRAWOZDANIE
PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO
W LEGIONOWIE
ZA ROK 2024**

***Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Legionowie
Sylvia Patejuk***

1. Wstęp

Jak co roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie realizował zadania zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego – „Planem zasadniczych przedsięwzięć” na 2023 rok, zawierającym główne kierunki działania, zasadnicze zamierzenia oraz harmonogram nadzoru nad obiektami. Szczególną uwagę zwracano na zagadnienia wpływające w istotny sposób na zdrowie ludzi:

- występowanie chorób zakaźnych na terenie powiatu,
- jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- bezpieczeństwo zdrowotne żywności i żywienia,
- przestrzeganie warunków higienicznych w środowisku pracy i środowisku nauczania i wychowania,
- edukację zdrowotną i promocję zdrowia.

Realizując swoje zadania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie współpracował ze Starostą Legionowskim, Komendantem Powiatowym Policji, Powiatowym Lekarzem Weterynarii, Powiatowym Inspektorem Nadzoru Budowlanego, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Ochrony Środowiska, Państwową Inspekcją Pracy, jednostkami administracji samorządowej, placówkami nauczania i wychowania, podmiotami leczniczymi i innymi instytucjami działającym na rzecz poprawy zdrowia publicznego. Wszystkim bardzo dziękuję za dobrą współpracę.

2. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.

Działalność Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w zakresie sprawowanego nadzoru nad obiektami w roku sprawozdawczym 2024 obrazuje tabela.

Lp.	Działalność w zakresie		2023r.	2024r.
1.	Liczba obiektów w ewidencji		1400	1429
2.	Liczba obiektów skontrolowanych		317	393
3.	Liczba kontroli		431	570
	w tym:	kompleksowych	99	120
		tematycznych	157	213
		interwencyjnych	115	96
		sprawdzających	60	131
4.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych wynikających z naruszenia przepisów		47	107
	w tym unieruchomienia		2	5
5.	Liczba nałożonych mandatów		53	107
6.	Kwota nałożonych mandatów		16.200 zł	36.100 zł
7.	Liczba obiektów sklasyfikowanych		89	112
8.	Liczba obiektów z oceną niezgodną		0	0
9.	Liczba pobranych prób		192	193
	w tym zdyskwalifikowanych		6	5

Jak wynika z analizy tabeli w roku sprawozdawczym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie objęto 1429 obiektów, porównywalnie do ubiegłego roku.

W roku 2024 przeprowadzono łącznie 570 kontroli, o 61 więcej niż w ubiegłym roku sprawozdawczym, w tym wykonano 120 kontroli kompleksowych (więcej o 21), 131 kontroli sprawdzających (ponad dwukrotnie więcej).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 213 kontroli tematycznych (więcej niż w ubiegłym roku). Były one przeprowadzane m.in. w zakresie:

- zatwierdzenia: obiekty nowouruchomione, zmiana właściciela, bądź rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności,
- po otrzymaniu wytycznych od Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie,
- realizacji planu zasadniczych zamierzeń,
- wzmożonego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, kontroli zakładów obiektów sprzedaży żywności, obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego, obiektów obrotu żywności w zakresie warunków przechowywania wód butelkowanych i napojów.

Liczba przeprowadzonych kontroli interwencyjnych w 2024r. wyniosła 96 (o 19 mniej niż w roku ubiegłym).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono:

- 75 kontroli w związku z interwencjami zgłaszanymi przez konsumentów
- 21 kontroli w związku z powiadomieniami w systemie RASFF

W roku sprawozdawczym pobrano 193 próby żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, co wynikało z planu narzuconego przez WSSE w Warszawie, pobrania prób ponadplanowych. 5 pobranych do badań prób (mięso mielone z kurczaka, świeże) zakwestionowano ze względu na obecność *Salmonella Enteritidis*.

Wystosowano 8 wniosków o ukaranie do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie. Spowodowane one były stwierdzeniem prowadzenia działalności bez decyzji zatwierdzającej i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS lub samowolnym rozszerzeniem zakresu dotychczasowej działalności – w ubiegłym roku sprawozdawczym 10 .

W 2024 roku w wyniku stwierdzanych nieprawidłowości nałożono 107 mandatów karnych na łączną kwotę 36.100 zł. (w ubiegłym roku zdecydowanie mniej - 53 mandaty karne na łączną kwotę 16.200 zł). Mandaty karne nakładano głównie w obiektach żywienia zbiorowego otwartego oraz w obiektach obrotu żywnością.

Wydano 107 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, w tym 5 decyzji unieruchomienia Zakładu - ubiegłym roku – 47 decyzje nakazujące, w tym 2 unieruchomienia Zakładu.

3. Obiekty produkcji żywności:

wytwórnie lodów,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
12	8	6	1	3

Jak wynika z tabeli nadzorem objętych zostało 12 Zakładów, z których 6 zaplanowano do kontroli, 5 Zakładów zostało skontrolowanych i sklasyfikowanych, 1 Zakład zawiesił swoją działalność.

Ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 16 kontroli:

- 5 kontroli sanitarnych
- 4 kontrole tematyczne - związane z zatwierdzeniem obiektu i wpisem do rejestru zakładów (...)
- 7 kontroli sprawdzających, w tym 2 wykonania zaleceń wynikających z protokołu oraz 5 z decyzji nakazujących.

W roku sprawozdawczym wydano na Zakłady z tej grupy 5 decyzji administracyjnych nakazujących zapewnić badania laboratoryjne wyrobów własnych zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005r. oraz aktualnie procedury oraz instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oparte na zasadach systemu jakości HACCP,

Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie obowiązków i tym samym usunięcie nieprawidłowości.

W 2024r. na osoby odpowiedzialne w 2 Zakładach za stwierdzone nieprawidłowości w zakresie złego stanu porządkowego nałożono 2 mandaty karne o łącznej kwocie 900 zł. Doprowadzenie do właściwego stanu potwierdzone zostały 2 kontrolami sprawdzającymi.

Zakłady z tej grupy nie zamykano na czas określony w całości, ani w części żadnego z zakładów tej grupy. Nie wyznaczono żadnego z obiektów do wzmożonego nadzoru sanitarnego, gdyż stan sanitarny we wszystkich zakładach nie budził zastrzeżeń.

W Wytwórniach lodów nie pobrano do badań próbek lodów, nie została zgłoszona żadna interwencja na Zakład z tej grupy, nie przeprowadzono też kontroli interwencyjnych w związku ze zgłoszeniem w systemie RASFF.

Wszystkie Wytwórnie lodów dostarczają swoje wyroby wyłącznie na rynek krajowy – lokalny (sprzedaż prowadzona jest w miejscu produkcji). Do produkcji lodów Zakłady te stosują mleko pasteryzowane oraz śmietanę pasteryzowaną. Do produkcji nie stosuje się jaj.

automaty do lodów,

Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
15	5	7	2	0

Nadzorem objęto 15 Zakładów, z których 7 zaplanowano do kontroli, 5 zostały skontrolowane 2 nieskontrolowane spośród zaplanowanych nie prowadziły działalności.

W 2024r. nie wydano decyzji zatwierdzającej zakład, czy też decyzji w zakresie warunkowego zatwierdzenia. W porównaniu do zeszłego roku, 6 Zakładów zakończyło działalność i zostało wykreślonych z rejestru, t.j.

Ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 7 kontroli:

- 5 kontroli sanitarnych
- 2 kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń wynikających z decyzji nakazującej.

W roku sprawozdawczym wydano na 3 Zakłady tej grupy 3 decyzje administracyjne:

- 2 decyzje nakazujące uzupełnić procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) opartych na zasadach HACCP oraz aktualnego wyniku badania wody.
- przy czym 2 kontrole sprawdzające w 2 obiektach wykazały wykonanie obowiązków i tym samym usunięcie nieprawidłowości,
- 1 decyzja umarzającą postępowanie administracyjne wszczęte w sprawie wydania decyzji nakazującej w związku z faktem przedłożenia uzupełnionych procedur Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) opartych na zasadach HACCP oraz aktualnego wyniku badania wody.

W roku sprawozdawczym nie nałożono mandatu na żaden Zakład, nie zamykano na czas określony w całości, ani w części żadnego z zakładów tej grupy, nie wyznaczono żadnego z obiektów do wzmożonego nadzoru sanitarnego.

W 2024r. nie pobierano do badań próbek lodów z automatu.

W roku sprawozdawczym nie została zgłoszona żadna interwencja konsumenta, nie przeprowadzono też kontroli interwencyjnych w związku ze zgłoszeniem w systemie RASFF.

wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych,

Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
1	0	0	0	0

Pod nadzorem w tej grupie znajduje się 1 Zakład.

Zakład prowadzi produkcję (tłoczenie na zimno) olejów z różnych ziaren (lnu, czarnuszki, rzepaku, kokosa, ostropestu, słonecznika, wiesiołka, sezamy, dyni).

Obiekt nie został zaplanowany do kontroli. W tej grupie nie przeprowadzono żadnej kontroli. Zakład nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru, wobec tego nie ujęto go w poniższej tabeli.

W roku sprawozdawczym nie wydano na Zakład decyzji administracyjnej.

W roku sprawozdawczym nie wpłynęła żadna interwencja na Zakład z tej grupy. Nie nakładano też mandatów karnych.

W 2024r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

piekarnie,

Ogółem wg rejestr	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
13	6	5	0	4

W roku sprawozdawczym nadzorem objętych zostało 13 Zakładów.

Zaplanowano do kontroli 5 obiektów, z czego wszystkie skontrolowano i sklasyfikowano.

W 2024r. wydano łącznie 4 decyzje zatwierdzające Zakłady, przy czym 1 Zakład został ponownie zatwierdzony w związku ze złożonym wnioskiem o dokonanie zmian w rejestrze Zakładów (...) po rozszerzeniu zakresu działalności.

Ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 23 kontrole, w tym:

- 5 kontroli kompleksowych
- 4 kontrole tematyczne związane z zatwierdzeniem obiektu i wpisem do rejestru zakładów (...)
- 2 kontrole interwencyjne
- 2 kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń wynikających z protokołu
- 10 kontroli dotyczących wniosku o przeprowadzenie kontroli granicznej

W roku sprawozdawczym wydano na Zakłady z tej grupy 5 decyzji administracyjnych, w tym:

- 1 decyzję nakazującą odsunięcie od pracy przy kontakcie z żywnością pracowników z rygorem natychmiastowej wykonalności do czasu uzyskania orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy; pracownicy zostali przywrócenie do pracy po otrzymaniu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych.
- 2 decyzje nakazujące doprowadzenie Zakładu do właściwego stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń Zakładu
- 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków decyzji na jeden z Zakadów, przy czym termin wyznaczony jest na kolejny rok
- 1 decyzję wygaszającą decyzję nakazującą, z uwagi na likwidację Zakładu.

Za nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – porządkowego nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 1.700 zł.

2 kontrole sprawdzające w 2 obiektach wykazały wykonanie zaleceń wynikających z protokołu i tym samym usunięcie nieprawidłowości.

Nie wyznaczono obiektu z tej grupy do wzmożonego nadzoru sanitarnego.

W roku sprawozdawczym w Piekarniach nie pobrano do badań próbek.

Na Zakłady w tej grupie wpłynęły 2 interwencje (zasadne), w związku z powyższym przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne:

1. W zakresie braku badań do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników zatrudnionych przy produkcji pieczywa. W trakcie kontroli zweryfikowano listę osób zatrudnionych w Piekarni oraz dokumentację. Z uwagi na brak do wglądu orzeczeń trzech pracowników, wydano decyzję nakazującą odsunięcie od pracy przy kontakcie z żywnością pracowników z rygorem natychmiastowej wykonalności do czasu uzyskania orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy; pracownicy zostali przywrócenie do pracy po ich otrzymaniu i okazaniu.
2. Dotyczącą nieprzestrzegania w Zakładzie zasad higieny, niehigienicznego przechowywania wyrobów własnych. Kontrola potwierdziła wniesione zarzuty, właściciela ukarano mandatem karnym, a nieprawidłowości zostały usunięte podczas kontroli.

ciastkarnie,

Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
11	7	5	1	2

Jak wynika z tabeli nadzorem objętych zostało 11 Zakładów, przy czym 5 obiektów zostało zaplanowanych do kontroli, 4 skontrolowane i sklasyfikowane. W tej grupie zakładów nie przeprowadzano 1 planowanej kontroli ze względu na likwidację Zakładu.

W 2024r. wydano 2 decyzje zatwierdzające w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 12 kontroli:

- 4 kontrole sanitarne
- 3 kontrole tematyczne, w tym:
 - 2 kontrole - związane z zatwierdzeniem obiektu i wpisem do rejestru zakładów (...)
 - 1 kontrolę w zakresie gospodarki odpadami w Zakładzie
- 1 kontrolę interwencyjną
- 4 kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń wynikających z protokołu lub decyzji nakazującej.

Wszystkie zakłady tej grupy swoje wyroby dostarczają wyłącznie na rynek krajowy – głównie lokalny.

W roku sprawozdawczym wydano na Zakłady z tej grupy 4 decyzje administracyjne, w tym:

- 1 decyzję nakazującą odsunięcie od pracy przy kontakcie z żywnością pracowników z rygorem natychmiastowej wykonalności do czasu uzyskania orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy; pracownicy zostali przywrócenii do pracy po otrzymaniu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych.
- 2 decyzje nakazujące doprowadzenie Zakładu do właściwego stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń Zakładu
- 1 decyzję nakazującą uzupełnienie dokumentacji o prawidłowe znakowanie wyrobu gotowego oraz badania laboratoryjne produkowanego asortymentu zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005r.

Za nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – porządkowego nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 1.200 zł. 4 kontrole sprawdzające w obiektach wykazały wykonanie zaleceń i tym samym usunięcie nieprawidłowości.

W 2024r. została zgłoszona w tej grupie 1 interwencja na Zakład - dotycząca posmaku pleśni zakupionych ciastach,. Kontrola nie potwierdziła zarzutów. Okazano dokumentację umożliwiającą identyfikację surowców i artykułów spożywczych stosowanych do produkcji. Ponadto na okoliczność interwencji pobrano do badań laboratoryjnych dwa rodzaje ciast do oceny organoleptycznej, w tym na obecność pleśni. W otrzymanym sprawozdaniu z badań ciast nie wskazano nieprawidłowych cech organoleptycznych, w tym obecności pleśni.

W roku sprawozdawczym pobrano w Zakładzie tej grupy 2 próbki żywności, wyrobów gotowych w kierunku mikrobiologii.

przetwórnictwo owocowo – warzywne i grzybowe,

Ogółem wg rejestrów	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
4	2	1	0	1

W roku sprawozdawczym nadzorem objęte zostały 4 Zakłady, z których 1 zaplanowano do kontroli, skontrolowano i sklasyfikowano.

W roku sprawozdawczym nie wydano na Zakład decyzji administracyjnej, nie nałożono mandatu, nie zamykano na czas określony w całości, ani w części żadnego z zakładów tej grupy, nie wyznaczono żadnego z obiektów do wzmożonego nadzoru sanitarnego, nie zostały zgłoszone w tej grupie interwencje konsumentów.

W roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

wytwórnictwo naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych,

Ogółem wg rejestrów	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
1	1	1	0	0

Ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę:

- 1 kontrolę kompleksową, która nie wykazała nieprawidłowości.

Zakład nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru, wobec tego nie ujęto go w poniższej tabeli.

W roku sprawozdawczym nie wydano decyzji administracyjnej, nie nałożono mandatu.

W 2024r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych, ani nie zostały zgłoszone interwencje konsumentów.

zakłady gastronomiczne,

Ogółem wg rejestrów	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
12	4	3	0	1

Pod nadzorem znajduje się 12 Zakładów, przy czym zaplanowano do kontroli 3 obiekty, które zostały skontrolowane i sklasyfikowane.

W 2024r. wydano decyzję zatwierdzającą 1 Zakład z tej grupy.

Ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 7 kontroli:

- 3 kontrole sanitarne
- 1 kontrolę tematyczną związaną z zatwierdzeniem obiektu i wpisem do rejestru zakładów (...)
- 1 kontrolę interwencyjną
- 2 kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń wynikających z protokołu lub decyzji nakazującej.

Wszystkie będące w ewidencji Zakłady prowadzą produkcję wyłącznie na rynek krajowy, głównie lokalny. We wszystkich zakładach produkowane są wyroby garmażeryjne i kulinarne mięsne - schłodzone, mączne – schłodzone oraz inne wyroby.

Wszystkie zakłady garmażeryjne nadzorowane są przez organy PIS, przy czym 1 Zakład z tej grupy będący również pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej wytypowano do wspólnych kontroli w 2024r. na mocy Porozumienia o Współpracy z dnia 15.11.2018r. pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Legionowie a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Nowym Dworze Mazowieckim właściwym dla powiatu legionowskiego.

W roku sprawozdawczym wydano na 3 Zakłady tej grupy 4 decyzje administracyjne:

- 1 decyzję nakazującą odsunięcie od pracy przy kontakcie z żywnością pracowników z rygorem natychmiastowej wykonalności do czasu uzyskania orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy; pracownicy zostali przywrócenii do pracy po otrzymaniu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych.
- 1 decyzja nakazująca uzupełnić procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) opartych na zasadach HACCP oraz aktualnego wyniku badania wody
- 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne wszczęte w sprawie wydania decyzji nakazującej w związku z faktem przedłożenia uzupełnionych procedur Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) opartych na zasadach HACCP oraz aktualnego wyniku badania wody.
- 1 decyzja nakazująca uzupełnienie dokumentacji o badania laboratoryjne produkowanego asortymentu zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15.11.2005r.

Za nieprawidłowości Własciciela jednego z Zakładów ukarano 1 mandatem karnym na kwotę 200 zł.

- 2 kontrole sprawdzające w 1 Zakładzie wykazały wykonanie obowiązków i tym samym usunięcie nieprawidłowości. Termin wykonania 1 decyzji nakazującej został wyznaczony na kolejny rok sprawozdawczy.

Nie zamykano na czas określony w całości, ani w części żadnego z zakładów tej grupy.

W roku sprawozdawczym została zgłoszona 1 interwencja konsumenta, na niwłaściwą jakość wyrobów gotowych. Kontrola nie potwierdziła wniesionych zarzutów.

Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych w związku ze zgłoszeniem w systemie RASFF.

W analizowanej grupie w roku sprawozdawczym nie pobierano do badań próbek wyrobów gotowych.

wytwórnice suplementów diety,

Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
3	1	1	0	0

Nadzorem objęto 3 Wytwórnice suplementów diety przy czym zaplanowano do kontroli 1 obiekt, który został skontrolowany i sklasyfikowany.

W 2024r. nie wydano decyzji zatwierdzającej na Zakład tej grupy.

W Zakładach tej grupy przeprowadzono 3 kontrole tj.

- 1 kontrolę kompleksową, która nie wykazała nieprawidłowości
- 1 kontrolę interwencyjną
- 1 kontrolę sprawdzającą

producenci pierwotni,

Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
52	6	5	3	0

Pod nadzorem znajduje się 52 Zakłady produkcji pierwotnej, przy czym zaplanowano do kontroli 5 Zakładów, z których 2 skontrolowano, 3 z zaplanowanych nie prowadziło działalności.

Spośród obiektów produkcji pierwotnej o dominującym rodzaju uprawy:

- liczba producentów owoców miękkich: 8, dominująca uprawa: borówka
- liczba producentów warzyw liściastych : 12
- liczba producentów ogórków i pomidorów: 9
- liczba producentów jabłka: 10
- liczba producentów prowadzących sprzedaż bezpośrednią: 0
- liczba producentów prowadzących RHD, z uwzględnieniem zakresu- produkcja octu jabłkowego

W zakładach tej grupy przeprowadzono 6 kontroli tj.

- 2 kontrole kompleksowe Zakładów produkcji pierwotnej bez arkusza oceny stanu sanitarnego,
- 4 kontrole tematyczne podmiotów prowadzących produkcję pierwotną wytypowanych do wspólnych kontroli z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w ramach porozumienia z dnia 22.12.2020r. w sprawie współdziałania w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego,

W roku sprawozdawczym nie wpłynęła interwencja na Zakład z tej grupy.

W roku sprawozdawczym nie wydano na Zakład z tej grupy decyzji nakazującej, nie nałożono mandatu karnego.

Nie zamykano na czas określony w całości, ani w części żadnego z zakładów tej grupy, nie wyznaczono żadnego z obiektów do wzmożonego nadzoru sanitarnego.

W roku sprawozdawczym pobrano 5 próbek żywności do badań laboratoryjnych, od producentów produkcji pierwotnej w kierunku metale ciężkie, pozostałości pestycydów, próbki nie zostały kwestionowane.

W roku sprawozdawczym nie zostały zgłoszone w tej grupie interwencje konsumentów.

rolniczy handel detaliczny,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
1	0	0	0	0

Pod nadzorem znajduje się 1 Zakład z tej grupy - produkcja octu jabłkowego.

W zakładach tej grupy nie przeprowadzono kontroli. Zakład nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru.

W roku sprawozdawczym nie wpłynęła interwencja na Zakład z tej grupy.

W roku sprawozdawczym nie wydano na Zakład z tej grupy decyzję nakazującą, nie nałożono mandatu karnego.

Nie zamykano na czas określony w całości, ani w części zakładu tej grupy, nie wyznaczono obiektu do wzmożonego nadzoru sanitarnego.

W roku sprawozdawczym nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych od producenta.

W roku sprawozdawczym nie zostały zgłoszone w tej grupie interwencje konsumentów.

producenci żywności w warunkach domowych,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
19	0	2	2	0

Pod nadzorem znajduje się 19 Zakładów produkcji żywności w warunkach domowych, przy czym 2 Zakłady z tej grupy zostały zaplanowane do kontroli w roku sprawozdawczym, przy czym nie zostały skontrolowane, z uwagi na zawieszenie działalności.

inne wytwórnie żywności,

Ogółem wg rejstru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
10	4	3	1	2

Pod nadzorem znajduje się 10 zakładów, 3 zostały zaplanowane, w tym 2 skontrolowane w roku sprawozdawczym. W tej grupie zakładów nie przeprowadzano planowanej 1 kontroli ze względu na zawieszenie działalności Zakładu.

W tej grupie nie wydawano decyzji w zakresie warunkowego zatwierdzenia.

Ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 4 kontrole, w tym:

- 2 kontrole kompleksowe,
- 2 kontrole tematyczne związane z zatwierdzeniem obiektu i wpisem do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

4. Obiekty obrotu żywnością:

sklepy Spożywcze,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
390	107	24	3	37
w tym super, hipermarkety				
31	18	4	0	3

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowało się 390 sklepów, w tym 31 supermarketów. Z zaplanowanych do kontroli 24 zakładów, nie skontrolowano 3 sklepów z uwagi na zawieszenie działalności lub likwidację zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji

Sanitarnej. W analizowanym roku sprawozdawczym decyzje zatwierdzające w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów otrzymało ogółem 37 obiektów, w tym:

- 19 sklepów nowouruchomionych;
- 8 sklepów, w których nastąpiła zmiana właściciela;
- 7 sklepów, gdzie dokonano ponownego zatwierdzenia po modernizacji i zmianie układu pomieszczeń;

Żaden z objętych nadzorem na terenie powiatu legionowskiego marketów i hipermarketów nie posiada działu mięsnego prowadzącego obróbkę i przetwórstwo mięs, co za tym idzie - żaden nie jest kontrolowany wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie 131 kontroli (102 w sklepach detalicznych i 29 w supermarketach) tj.:

- 19 kontroli kompleksowych, w tym 4 w marketach,
- 39 kontroli interwencyjnych w tym 12 w marketach,
- 52 kontrole tematyczne, w tym 9 kontroli w marketach,
- 21 kontroli sprawdzających, w tym 4 w marketach.

Wśród kontroli interwencyjnych przeprowadzonych w analizowanej grupie

-25 kontroli interwencyjnych przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami klientów (w tym 12 w supermarketach),

-14 kontroli interwencyjnych przeprowadzono w związku ze zgłoszeniami alarmowymi w systemie RASFF i RAPEX (w tym żadna w markecie).

W 2024 r. wydano 12 decyzji administracyjnych, w tym 1 w markecie.

W przypadku 7 sklepów były to decyzje nakazujące z rygiorem natychmiastowej wykonalności odsuwające od pracy w kontakcie z żywnością osoby bez aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych. Pozostałe decyzje nakazywały uaktualnienie procedur GHP i GMP opartych na zasadach HACCP.

W przypadku marketu decyzja nakazująca dotyczyła nieaktualnych procedur i instrukcji HACCP, szczególnie zaopatrzenia zakładu w wodę oraz braku aktualnego wyniku badania wody w kontrolowanym zakładzie.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie nie wydawano decyzji o unieruchomieniu zakładu.

Za nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – porządkowego ukarano łącznie 24 mandatami karnymi na kwotę 6600 zł, (w tym 5 mandatów nałożono w marketach na kwotę 1300 zł).

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie wystosowano 1 wniosek o ukaranie do MPWIS. Wnioskowano o nałożenie kary pieniężnej na Właściciela Sklepu spożywczo-przemysłowego, za samowolne rozszerzenie prowadzonej dotychczas działalności o wyrób i pieczenie wędlin i pasztetów, na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 5 i ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

Decyzją Nr DE/00168/2024 z dnia 09.05.2024 r. MPWIS nałożył karę wysokości 1500 zł.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie skierowano do Prokuratury Rejonowej w Legionowie zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa w związku ze sprawą prowadzoną w ostatnim kwartale 2023 r., dotyczącą ściągania i fałszowania terminów przydatności do spożycia artykułów nietrwałych mikrobiologicznie przez Właścicielkę Sklepu spożywczo-przemysłowo-monopolowego .

Dnia 29.04.2024 r. Sąd Rejonowy w Legionowie warunkowo umorzył prowadzone postępowanie w sprawie.

W analizowanej grupie pobrano do badań 160 prób żywności (w tym 131 w supermarketach i hipermarketach). Z pobranych próbek zakwestionowano w roku sprawozdawczym 5 prób spośród pobranych w marketach.

Kwestionowane próby to mięso mielone z kurczaka świeże. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie podjął decyzję o zakwestionowaniu w/w próbek, zgłosił także stosowne powiadomienie do systemu RASFF.

Biorąc pod uwagę, że producent kwestionowanych próbek to podmiot, którego siedziba oraz prowadzona działalność znajduje się poza terenem powiatu legionowskiego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie przekazał sprawę zgodnie z właściwością miejscową do Inspekcji Weterynaryjnej sprawującej bezpośredni nadzór nad producentem.

W roku sprawozdawczym wpłynęło w omawianej grupie 25 interwencji, w tym 12 zgłoszeń dotyczyło marketów. W 5 przypadkach interwencje okazały się zasadne, w 13 niezasadne, zaś w 7 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości inne niż wniesione przez interweniującego.

W przypadku zasadnych interwencji na osoby odpowiedzialne nakładano mandaty karne, oraz wszczynano postępowanie administracyjne w celu wydania decyzji płatniczych.

Łącznie w grupie przeprowadzono 39 kontroli interwencyjnych (w tym 12 w marketach), z czego 14 kontroli interwencyjnych w związku ze zgłoszeniami alarmowymi w systemie RASFF.

w tym: super i hipermarkety,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
31	18	4	0	3

Na terenie powiatu legionowskiego znajdują się 31 supermarketów.

Żaden z wymienionych wyżej marketów i hipermarketów nie posiada działu mięsnego prowadzącego obróbkę i przetwórstwo mięs, co za tym idzie - żaden nie jest kontrolowany wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną.

W roku 2024 skontrolowano 18 marketów.

Ogółem w tej grupie obiektów przeprowadzono 29 kontroli, w tym:

- 4 kontrole sanitarne,
- 9 kontroli tematycznych, dotyczących m. in. wzmożonego nadzoru nad żywnością pochodzącą z krajów Unii Europejskiej oraz z krajów trzecich wprowadzaną do obrotu w super- i hipermarketach, pochodzenia mięsa oferowanego w sprzedaży (w tym dziczyzny), eksponowania w sprzedaży oraz przechowywania wód mineralnych i napojów bezalkoholowych, przekazywania klientom informacji żywieniowej w przypadku sprzedaży artykułów nieopakowanych;
- 12 kontroli interwencyjnych, związanych ze zgłoszeniami konsumentów. W tym roku w analizowanej grupie nie odnotowano interwencji dotyczących powiadomień alarmowych w systemie RASFF,
- 4 kontrole sprawdzające.

W 2024r. wydawano w analizowanej grupie 1 decyzję administracyjną dotyczącą marketu. Decyzja nakazująca dotyczyła uaktualnienia procedury HACCP dotyczącej zaopatrzenia zakładu w wodę oraz uzyskania aktualnego wyniku badania wody w kontrolowanym obiekcie.

W analizowanej grupie nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1300 zł.

W opisywanej grupie w roku sprawozdawczym nie wystawiono żadnego wniosku o ukaranie.

W roku sprawozdawczym pobrano 131 prób żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wśród prób pobranych w tej grupie nie wystąpiły uwagi do znakowania.

Z pośród pobranych próbek w roku sprawozdawczym zakwestionowano 5 prób. Kwestionowane próby to mięso mielone z kurczaka świeże gdzie w jednej z 5 badanych próbek stwierdzono obecność *Salmonella Enteritidis*.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie podjął decyzję o zakwestionowaniu w/w próbek, zgłosił także stosowne powiadomienie do systemu RASFF.

Biorąc pod uwagę, że producent kwestionowanych próbek to podmiot, którego siedziba oraz prowadzona działalność znajduje się poza terenem powiatu legionowskiego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie przekazał sprawę zgodnie z właściwością miejscową do Inspekcji Weterynaryjnej sprawującej bezpośredni nadzór nad producentem.

W 2024r. wpłynęło 12 interwencji konsumenckich na supermarkety, w wyniku których przeprowadzono 12 kontroli. W 2 przypadkach wniesiona interwencja okazała się zasadna, w 5 przypadkach niezasadna, natomiast w 5 przypadkach w trakcie kontroli stwierdzono inne nieprawidłowości.

W przypadku zasadnych interwencji na osoby odpowiedzialne nakładano mandaty karne, oraz wszczynano postępowanie administracyjne w celu wydania decyzji płatniczych, w analizowanej grupie w roku sprawozdawczym nałożono 5 mandatów na kwotę 1300 zł.

W 2024 r. nie unieruchomiono żadnego zakładu z analizowanej grupy.
Nie wskazano żadnego Zakładu do grupy o szczególnie dobrym stanie sanitarnym.

magazyny hurtowe,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
37	15	6	2	4

W roku 2024 nadzorem objęto 37 magazynów hurtowych. W analizowanym roku w tej grupie zakładów spośród 6 zaplanowanych do kontroli przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Nie skontrolowano 2 zakładów, które w roku sprawozdawczym zakończyły działalność.

Skontrolowano ogółem 15 zakładów, w których przeprowadzono łącznie 22 kontrole:

- 4 kontrole sanitarne kompleksowe ;
- 7 kontroli tematycznych, przeprowadzono w związku :
 - 3 kontrole przeprowadzono w związku ze złożonymi wnioskami o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów nowych magazynów;
 - 1 kontrola w związku z ponownym zatwierdzeniem zakładu w nowej lokalizacji;
 - 2 kontrole w związku z identyfikowalnością oraz krajem pochodzenia owoców i warzyw;
 - 1 kontrola w ramach współpracy z WOMP w Modlinie w zakładzie realizującym dostawy dla odbiorcy wojskowego;
- 9 kontroli interwencyjnych, w tym 6 w związku ze zgłoszeniem alarmowym w systemie RASFF,
- 2 kontrole sprawdzające.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie odnotowano 3 interwencje konsumenckie, z czego żadna nie była zasadna, natomiast kontrole wykazały inne nieprawidłowości.

W tej grupie w roku sprawozdawczym wydano 3 decyzje administracyjne: 1 z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazująca odsunięcie od pracy w kontakcie z żywnością pracowników bez orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, 1 nakazująca usunięcie nieprawidłowości natury technicznej oraz uaktualnienie procedur GHP i GMP opartych na zasadach systemu HACCP, 1 zmieniająca termin wykonania obowiązków wynikających w wcześniejszej decyzji.

W analizowanej grupie nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł., oraz wszczynano postępowanie administracyjne w celu wydania decyzji płatniczych.

Wszystkie Magazyny hurtowe na terenie powiatu nadzorowane są przez organy PIS. Nie wytypowano do wspólnych kontroli w 2024 r. żadnego z zakładów w tej grupie na mocy Porozumienia o współpracy pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Legionowie a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Nowym Dworze Mazowieckim właściwym dla powiatu legionowskiego.

W roku sprawozdawczym nie przekazano żadnego z zakładów pod nadzór Inspekcji Weterynaryjnej.

w tym: hurtownie suplementów diety,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
3	2	1	0	0

W rejestrze obecnie znajdują się 3 hurtownie suplementów diety.

W tej grupie zakładów przeprowadzono łącznie 6 kontroli:

- 1 kontrolę sanitarną zgodnie z przyjętym planem;
- 5 kontroli interwencyjnych, w tym 3 w związku z powiadomieniami w systemie RASFF.

W 2024 r. w analizowanej grupie nie pobrano do badań próbek żywności.

W roku sprawozdawczym zostały zgłoszone 2 interwencje konsumenckie dotyczące nieprawidłowości odnośnie znakowania i prezentacji informacji żywieniowej na stronie internetowej hurtowni dotyczących suplementów diety oferowanych do sprzedaży. Biorąc pod uwagę, że producenci nieprawidłowo oznakowanych suplementów diety wprowadzonych do obrotu przez hurtownie, posiadają siedziby oraz prowadzą działalność poza terenem powiatu legionowskiego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie przekazał sprawę zgodnie z właściwością miejscową do PPIS sprawujących bezpośredni nadzór nad producentami.

obiekty ruchome i tymczasowe,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r..
52	25	0	0	13

W tej grupie zewidencjonowano 52 obiekty sprzedaży obwoźnej artykułów spożywczych (zatwierdzono 13 nowych zakładów).

Skontrolowano 25 obiektów, w grupie przeprowadzono ogółem 27 kontroli.

- 17 to kontrole tematyczne, w tym 13 związanych z zatwierdzeniem nowego obiektu, a 4 związane z kontrolami akcyjnymi na targowiskach,
- 2 to kontrole sprawdzające,
- 8 to kontrole interwencyjne w związku z interwencjami konsumentów, wszystkie okazały się zasadne.

Nałożono w tej grupie w roku sprawozdawczym 18 mandatów karnych na kwotę 5600 zł. W analizowanej grupie wydano 1 decyzję administracyjną na przyczepę przystosowaną do sprzedaży pieczywa. Nakazano uaktualnić i wdrożyć procedury HACCP w kontrolowanym obiekcie.

środki transportu,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
159	28	0	0	28

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 33 kontrole, w tym:

- 28 związanych było z zatwierdzeniem zakładów zajmujących się działalnością usługową w zakresie transportu żywności a 5 w związku z kontrolami na targowiskach;
- Nie przeprowadzono w roku sprawozdawczym kontroli interwencyjnych;
- Nie przeprowadzono w roku sprawozdawczym kontroli sprawdzających.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie nie wpłynęła żadna interwencja konsumencka. Nie wydawano decyzji administracyjnych. Nie nałożono w analizowanej grupie mandatów karnych.

inne obiekty obrotu żywnością,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024r.
49	5	4	3	2

W tej grupie zewidencjonowano 49 obiektów. Zaplanowano do kontroli 4 zakłady, skontrolowano w roku sprawozdawczym 1 z zaplanowanych 3 pozostałe z zaplanowanych to sklepiki szkolne, które w minionym roku zakończyły działalność.

Ogółem w roku sprawozdawczym skontrolowano 5 obiektów, w których przeprowadzono łącznie 5 kontroli:

- 1 kontrola sanitarna;
- 2 kontrole tematyczne w związku z wnioskiem o zatwierdzenie;
- 2 kontrole interwencyjne w związku z interwencjami konsumenckimi.

5. Obiekty żywienia zbiorowego:

zakłady żywienia zbiorowego otwartego,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
381	105	35	7	41
w tym zakłady małej gastronomii				
69	20	5	2	11
w tym zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych				
82	14	0	0	13

W roku 2024 nadzorem objęto 381 obiektów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 69 małej gastronomii oraz 82 zakładów małej gastronomii w zakładach ruchomych. W tej grupie zakładów nie przeprowadzano wszystkich zaplanowanych kontroli ze względu ich likwidację.

Z ogólnej liczby 105 skontrolowanych zakładów:

- 61 prowadzi pełną działalność gastronomiczną tj. produkcję dań od surowca do wyrobu gotowego, z prowadzeniem obróbki wstępnej,

- 10 prowadzi działalność opartą na bazie gotowych dań mrożonych i półproduktów podlegających jedynie obróbce termicznej, a dania podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku,
- 34 zakładów małej gastronomii serwujących potrawy przygotowywane na bazie gotowych dań mrożonych i półproduktów wymagających jedynie obróbce termicznej, z podaniem w naczyniach jednorazowego użytku.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 158 kontroli, w tym 32 w zakładach małej gastronomii oraz 14 kontroli małej gastronomii w zakładach ruchomych tj.:

- 28 kontroli kompleksowych, w tym 3 w obiektach małej gastronomii,
- 57 kontroli sprawdzających, w tym 9 w małej gastronomii,
- 53 kontroli tematycznych, z czego 16 w obiektach małej gastronomii oraz 14 małej gastronomii w zakładach ruchomych, w związku:
 - ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie i wpis do rejestru oraz o ponowne zatwierdzenie
 - ze złożonym wnioskiem o dokonanie zmian w rejestrze,
 - wypoczynkiem dzieci podczas przerwy letniej i zimowej;
- 19 kontroli interwencyjnych w związku ze zgłoszeniami konsumentów, w tym 4 w obiektach małej gastronomii;
- 1 kontrola interwencyjna w związku z powiadomieniem w systemie RASFF.

W roku sprawozdawczym łącznie wpłynęło w tej grupie 19 interwencji konsumenckich w tym 4 w obiektach małej gastronomii – po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w 11 przypadkach obiektów żywienia zbiorowego interwencje okazały się zasadne (w tym 3 dotyczące obiektów małej gastronomii). W pozostałych przypadkach interwencje zostały uznane za niezasadne, wykryto inne nieprawidłowości niż wymienione w interwencji lub zostały odesłane do innych urzędów ze względu na właściwość rzeczową.

W 2024 roku wydano w tej grupie 44 decyzje administracyjne. 28 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości technicznych, 12 decyzji administracyjnych z rygorem natychmiastowej wykonalności odsunięcia od pracy osób nieposiadających aktualnych orzeczeń od celów sanitarno-epidemiologicznych oraz 4 decyzje unieruchamiające zakład w całym zakresie jego działalności.

Za stwierdzone nieprawidłowości w zakładach z tej grupy, z uwagi na zły stan porządkowy na osoby odpowiedzialne nałożono łącznie 38 mandatów karnych na kwotę 13 400 zł (w tym 6 mandatów na kwotę 1 900 zł w zakładach małej gastronomii oraz 2 mandaty na kwotę 500 zł w zakładach małej gastronomii w zakładach ruchomych).

W analizowanej grupie w roku sprawozdawczym pobrano 3 próbki żywności, które nie wykazały nieprawidłowości.

W 2024 r. wszczęto 5 postępowań za prowadzenie działalności w rozszerzonym zakresie działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą w zakładach żywienia zbiorowego otwartego (w tym 1 w małej gastronomii i 1 w obiektach ruchomych małej gastronomii) zakończone wnioskiem o ukaranie do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. MPWIS w Warszawie przychylił się do wniosków nakładając karę pieniężną.

w tym zakłady małej gastronomii,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
69	20	5	2	11

W roku 2024 nadzorem objęto 69 zakładów małej gastronomii. Zaplanowano do kontroli 5 zakładów, z czego skontrolowano 3 z uwagi na likwidację 2 zakładów z tej grupy, które były zaplanowane do kontroli.

W roku sprawozdawczym wydano 11 decyzji zatwierdzających nowe Zakłady.

Wszystkie skontrolowane Zakłady małej gastronomii serwują potrawy przygotowywane na bazie gotowych dań mrożonych i półproduktów wymagających jedynie obróbki termicznej.

W 2024 r. w analizowanej grupie nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 32 kontrole tj.:

- 3 kontrole kompleksowe,
- 16 kontroli tematycznych w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie i wpis do rejestru oraz w związku z bieżącym nadzorem sanitarnym,
- 9 kontrole sprawdzające,
- 4 kontrole interwencyjne.

W roku sprawozdawczym w tej grupie wpłynęły 4 interwencje konsumenckie.

3 zostały uznane jako potwierdzone, a 1 wykazała inne nieprawidłowości nie wymienione w interwencji.

W 2024 roku wydano 5 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości, w tym 2 decyzje administracyjne z rygorem natychmiastowej wykonalności odsunięcia od pracy osób nieposiadających aktualnych orzeczeń od celów sanitarno-epidemiologicznych.

Za stwierdzone nieprawidłowości natury bieżącej w zakładach z tej grupy na osoby odpowiedzialne nałożono łącznie 6 mandatów karnych na kwotę 1 900 zł.

W 2024 r. wszczęto 1 postępowanie za prowadzenie działalności w rozszerzonym zakresie działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą w zakładzie małej gastronomii zakończone wnioskiem o ukaranie do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. MPWIS w Warszawie przychylił się do wniosku nakładając karę pieniężną.

w tym zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
82	14	0	0	13

W roku 2024 nadzorem objęto 82 zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych. W tej grupie zakładów nie planowano kontroli.

W roku sprawozdawczym wydano 13 decyzji zatwierdzających nowe Zakłady.

Wszystkie skontrolowane Zakłady małej gastronomii serwują potrawy przygotowywane na bazie gotowych dań mrożonych i półproduktów wymagających jedynie obróbki termicznej, serwowanie dań i napojów odbywa się na naczyniach jednorazowego użytku.

W 2024 r. w analizowanej grupie nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 14 kontroli tj.:

- 13 kontroli tematycznych w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie i wpis do rejestru.
- 1 kontrolę tematyczną dotyczącą warunków sanitarnych.

W roku sprawozdawczym w tej grupie nie wpłynęły interwencje konsumenckie.

W 2024 roku wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą uchybień technicznych.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 500 zł. Wystąpiono z 1 wnioskiem o ukaranie do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie.

zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
156	57	35	2	10

W roku 2024 nadzorem objęto ogółem 156 obiektów.

Skontrolowano ogółem 57 obiektów, sklasyfikowano 32 – wszystkie zakłady otrzymały ocenę zgodną.

2 zakłady z zaplanowanych nie zostało skontrolowanych z powodu likwidacji w pierwszym przypadku i z powodu czasowego zaprzestania działalności w drugim przypadku.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono w tej grupie 10 Zakładów.

Ogółem w analizowanej grupie przeprowadzono 92 kontrole, w tym:

- 32 kontrole kompleksowe;
- 24 kontrole tematyczne dotyczące:
 - organizacji wypoczynku dzieci i młodzieży podczas wypoczynku letniego,
 - złożonych przez przedsiębiorców wniosków o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów;
- 23 kontrole sprawdzające;
- 13 kontroli interwencyjnych.

Wydano 21 decyzji administracyjnych.

W roku sprawozdawczym nie zgłoszono żadnego zatrucia pokarmowego.

Ponadto w 59 Zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano oceny teoretycznej jadłospisu, sposobu żywienia poszczególnych grup ludności, z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaicenia pod kątem doboru surowców, konsystencji, metod przygotowywania, urozmaicenia kolorystycznego.

W roku sprawozdawczym nie pobrano próbek (celowanych) żywności w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego.

W roku sprawozdawczym wydano ogółem 21 decyzji administracyjnych tj.:

- 15 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień dotyczących usterek technicznych, wdrożenie i uaktualnienie procedur i instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz prawidłowe planowanie żywienia, przekazywanie informacji żywieniowych konsumentom w jadłospisie.
- 5 decyzje administracyjnych nakazujących odsunięcie od pracy z rygiorem natychmiastowej wykonalności. Pracownicy zostali przywrócenii do pracy po otrzymaniu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych.
- 1 decyzja umarzająca postępowanie w związku usunięciem nieprawidłowości przed upływem terminu wykonania obowiązków nakazanych w decyzji.

Nałożono 10 mandatów na kwotę 4 000 zł. w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.

W 2024 r. wszczęto 2 postępowania w związku z prowadzeniem działalności bez decyzji zatwierdzającej w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. W tej sprawie wystosowano dwa wnioski o ukaranie do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. W jednym przypadku MPWIS przychylił się do wniosku, nakładając karę pieniężną, w drugim zaś do końca roku sprawozdawczego nie udzielono jeszcze odpowiedzi.

stołówki pracownicze,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
1	0	0	0	0

Nadzorem objęto 1 zakład, który nie został wyznaczony do kontroli w roku sprawozdawczym.

W roku 2024 nie zatwierdzono nowych zakładów.

W tej grupie nie przeprowadzono żadnych kontroli interwencyjnych.

Nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w tej kategorii zakładów.

bufety przy zakładach pracy,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
2	3	1	0	2

Nadzorem objęto 3 obiekty. Wszystkie z nich prowadzą lub prowadziły działalność gastronomiczną na bazie gotowych, dostarczanych dań podlegających jedynie obróbce termicznej.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono 1 nowy obiekt (dokonano dwóch zatwierdzeń w tym jedno dotyczyło rozszerzenia działalności tego samego zakładu).

W tej grupie zakładów w roku 2024 przeprowadzano 10 kontroli:

- 1 kontrolę kompleksową;
- 3 kontrole tematyczne (w tym 2 w związku z zatwierdzeniem nowych zakładów);
- 4 kontrole interwencyjne dotyczące jakości serwowanych posiłków oraz warunków higienicznych sprzedaży. Jedna z tych interwencji okazała się zasadna;
- 2 kontrole sprawdzające.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie wydano 1 decyzję administracyjną.

Nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 500 złotych.

Zgłoszono 4 interwencje konsumenckie dotyczące jakości serwowanych posiłków oraz warunków higienicznych sprzedaży. Jedna z tych interwencji okazała się zasadna;

W 2024 r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych w tej grupie zakładów.

bufety przy zakładach pracy w systemie cateringowym,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
2	3	1	0	2

Nadzorem objęto 3 obiekty. Wszystkie z nich prowadzą lub prowadziły działalność gastronomiczną na bazie gotowych, dostarczanych dań podlegających jedynie obróbce termicznej.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono 1 nowy obiekt (dokonano dwóch zatwierdzeń w tym jedno dotyczyło rozszerzenia działalności tego samego zakładu).

W tej grupie zakładów w roku 2024 przeprowadzano 10 kontroli:

- 1 kontrolę kompleksową;
- 3 kontrole tematyczne (w tym 2 w związku z zatwierdzeniem nowych zakładów);
- 4 kontrole interwencyjne dotyczące jakości serwowanych posiłków oraz warunków higienicznych sprzedaży. Jedna z tych interwencji okazała się zasadna;
- 2 kontrole sprawdzające.

stołówki w domach wczasowych,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
9	2	0	0	0

W 2024r. nadzorem objęto 9 zakładów (ośrodki konferencyjno – szkoleniowe). Nie zaplanowano do kontroli żadnego zakładu.

Przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w związku z akcją „bezpieczne wakacje”.

W roku sprawozdawczym nie wpłynęły żadne interwencje konsumenckie.

W analizowanej grupie nie wydano żadnej decyzji administracyjnej.

W tej grupie zakładów nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

bloki żywienia w szpitalach,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
2	3	2	0	2

Nadzorem objęto 3 zakłady prowadzące żywienie chorych wyłącznie w systemie cateringowym, z których 2 zostały zaplanowane do kontroli w roku 2024.

Razem przeprowadzono 11 kontroli w tym:

- 2 kontrole kompleksowe;
- 3 kontrole tematyczne (w tym 2 w związku z zatwierdzeniem zakładu oraz rozszerzeniem działalności tego samego zakładu).
- 4 kontrole interwencyjne.
- 2 kontrole sprawdzające.

Zgodnie z harmonogramem przeprowadzano 2 kontrole kompleksowe.

Dokonano oceny teoretycznej jadłospisu, sposobu żywienia poszczególnych grup ludności z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaicenia pod kątem doboru surowców, konsystencji, metod przygotowywania, urozmaicenia kolorystycznego we wszystkich 3 kontrolowanych zakładach.

W 2024 r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

W roku sprawozdawczym nie wyznaczono obiektu do wzmożonego nadzoru.

W roku 2024 wydano 2 decyzje administracyjne w tym jedna z rygorem natychmiastowej wykonalności dotycząca odsunięcia od stanowiska pracy pracownika bez aktualnego orzeczenia do celów sanitarno - epidemiologicznych, druga zaś wydana na uaktualnienie i uzupełnienie brakujących procedur Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej w zakładzie.

Nałożono jeden mandat karny na kwotę 500 zł.

W roku sprawozdawczym rozpatrywano 4 interwencje konsumenckie dotyczące warunków sanitarno – higienicznych w punkcie wydawania posiłków oraz jakości posiłków, sposobu dostarczania i serwowania pacjentom. Jedna z tych interwencji okazała się zasadna. Nieprawidłowości zostały usunięte. Wystosowano 1 wniosek do MPWIS o nałożenie kary pieniężnej na wyżej wskazany Zakład, który prowadził działalność bez decyzji zatwierdzającej zakład. MPWIS nałożył karę pieniężną w wysokości 3000 zł.

Tabela. Wyniki przeprowadzonej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach na podstawie jadłospisów za 2024 r.

Lp.	Typ obiektów	Liczba			Wniesione uwagi -czego dotyczyły	Informacje dot. podjętych działań
		Obiektów skontrolowanych	Przeprowadzonych kontroli ogółem	Liczba obiektów ogółem, w których wniesiono uwagi w zakresie żywienia		
1.	Szpitala	3	11	1	-	-
2a	- w tym żywienie stacjonarne	0	0	0	-	-
2b	- w tym żywienie cateringowe	3	11	1	brak orzeczeń personelu, brak zatwierdzenia zakładu	odsunięcie od pracy, doprowadzenie do zatwierdzenia

bloki żywienia w domach opieki społecznej,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
13	12	5	0	2

Nadzorem objęto 13 zakładów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 12 zakładów (w tym 3 zakłady działające w systemie cateringowym), przeprowadzono ogółem 25 kontroli (w tym 7 kontroli w zakładach działających w systemie cateringowym) tj.:

- 5 kontroli kompleksowych, podczas których dokonano oceny stanu sanitarnego zakładu;
- 5 kontroli tematycznych (w tym 2 w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających kontroli PPIS).
- 10 kontroli sprawdzających.
- 5 kontroli interwencyjnych.

W trakcie trwania roku sprawozdawczego jeden z zakładów działający w systemie pełnym (od surowca do wyrobu gotowego) zmienił sposób żywienia na system cateringowy.

W 2024 r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych i nie wyznaczono żadnego zakładu do wzmożonego nadzoru.

W 10 zakładach dokonano oceny teoretycznej jadłospisu, z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaicenia pod kątem doboru surowców, metod przygotowywania, urozmaicenia kolorystycznego, informacji o alergenach.

Jeden z zakładów został unieruchomiony ze względu na brak dostosowania do prowadzonej działalności. Następnie ponownie wznowił swoją działalność po spełnieniu wymagań zawartych w decyzji nakazującej, działając w zakresie żywienia w systemie cateringowym. Ostatecznie całkowicie zaprzestał swojej działalności. Na ten zakład wydano dwie decyzje nakazujące w tym obie z rygorem natychmiastowej wykonalności tj. odsunięcie od pracy pracowników nieposiadających orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz decyzję nakazującą zaprzestanie dotychczasowej działalności tj.: produkcji i serwowania żywności od surowca do wyrobu gotowego z prowadzeniem obróbki wstępnej. Ponadto wydano dwa „Upomnienia” oraz „Tytuł wykonawczy” wraz z „Postanowieniem o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązku określonego w tytule wykonawczym”. Wystosowano 1 wniosek do MPWIS o nałożenie kary pieniężnej na wyżej wskazany Zakład, który prowadził działalność bez decyzji zatwierdzającej zakład. MPWIS jest w trakcie rozpatrywania wniosku.

W ciągu roku sprawozdawczego wydano łącznie 8 decyzji administracyjnych.

Nałożono 4 mandaty karne na kwotę 2 000zł.

Wpłynęło 5 interwencji konsumenckich w tym jedna zasadna dotycząca żywienia osób starszych.

Inna interwencja dotyczyła jakości serwowanych posiłków pensjonariuszom – interwencja niezasadna. Inna zaś dotyczyła wykorzystywania pomieszczeń w Domu Opieki niezgodnie z przeznaczeniem - interwencja niezasadna.

W tej grupie zakładów nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

bloki żywienia w domach opieki społecznej w systemie cateringowym,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
1	3	0	0	1

Nadzorem objęto 3 zakłady w tej kategorii.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 3 zakłady działające w systemie cateringowym. Przeprowadzono ogółem 7 kontroli tj.:

- 3 kontrole tematyczne (w tym 1 w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających kontroli PPIS).
- 3 kontrole sprawdzające.
- 1 kontrola interwencyjna dotycząca jakości posiłków serwowanych pensjonariuszom.

W 2024 r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych i nie wyznaczono żadnego zakładu do wzmoczonego nadzoru.

W 2 zakładach dokonano oceny teoretycznej jadłospisu, z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaicenia pod kątem doboru surowców, metod przygotowywania, urozmaicenia kolorystycznego, informacji o alergenach.

stołówki w żłobkach i domach małego dziecka,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
11	3	3	0	0

Nadzorem objęto 11 zakładów.

Ogółem przeprowadzono 4 kontrole tj.:

- 3 kontrole kompleksowe w tym 1 z uchybieniami;
- 1 kontrola sprawdzająca wykonanie obowiązków z decyzji nakazującej usunięcie nieprawidłowości;

W 2024 r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych, ani nie zgłoszono interwencji przez obywateli.

Ponadto w 4 Zakładach dokonano oceny teoretycznej jadłospisu, sposobu żywienia poszczególnych grup ludności, z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaicenia pod kątem doboru surowców, konsystencji, metod przygotowywania, urozmaicenia kolorystycznego.

Żaden z zakładów nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

W 2024 r. nie zamykano żadnego z zakładów oraz nie ograniczano ich działalności.

stołówki w żłobkach i domach małego dziecka w systemie cateringowym,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
2	2	2	0	0

Nadzorem objęto 2 zakłady.

Ogółem przeprowadzono 2 kontrole tj.:

- 2 kontrole kompleksowe;

W 2024 r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych, ani nie zgłoszono interwencji przez obywateli.

Ponadto w 2 zakładach dokonano oceny teoretycznej jadłospisu, sposobu żywienia poszczególnych grup ludności, z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaicenia pod kątem doboru surowców, konsystencji, metod przygotowywania, urozmaicenia kolorystycznego.

Żaden z zakładów nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

stołówki szkolne,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
42	8	4	0	2

Nadzorem objęto 42 placówki szkolne, w tym 19 prowadzących żywienie w systemie cateringowym.
Z zaplanowanych 4 kontroli kompleksowych, w tym 3 w obiektach z żywieniem w systemie cateringowym, wykonano łącznie wszystkie 3 kontrole.

Ogółem przeprowadzono 9 kontroli, w tym:

- 4 kontrole kompleksowe, w tym 3 w stołówkach szkolnych w systemie cateringowym;
- 3 kontrole tematyczne związane z organizacją wypoczynku dzieci i młodzieży w czasie ferii i wakacji oraz w związku z przestrzeganiem warunków higieniczno – sanitarnych oraz jakością posiłków oferowanych dzieciom żywionym w placówkach oświatowych;
- 2 kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków z decyzji nakazującej;
- Ponadto w 6 Zakładach dokonano oceny teoretycznej jadłospisu, sposobu żywienia poszczególnych grup ludności, z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaicenia pod kątem doboru surowców, konsystencji, metod przygotowywania, urozmaicenia kolorystycznego.

W 2024 r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

w tym: stołówki szkolne w systemie cateringowym,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
19	4	3	0	0

Nadzorem objęto 19 placówek szkolnych prowadzących żywienie w systemie cateringowym.

Zaplanowano 3 zakłady z czego wszystkie zostały skontrolowane.

Ogółem przeprowadzono 4 kontrole, w tym:

- 3 kontrole kompleksowe;
- 1 kontrolę tematyczną związaną z organizacją wypoczynku dzieci i młodzieży w czasie wakacji;

Ponadto w 3 zakładach dokonano oceny teoretycznej jadłospisu, sposobu żywienia poszczególnych grup ludności, z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaicenia pod kątem doboru surowców, konsystencji, metod przygotowywania, urozmaicenia kolorystycznego.

W 2024 r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

stołówki w przedszkolach,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
71	24	17	1	2

Nadzorem objęto 71 stołówek w przedszkolach, w tym 39 prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Zaplanowano do kontroli 17 obiektów (w tym 8 prowadzących żywienie w systemie cateringowym), z których skontrolowano 16 obiektów (w tym 7 prowadzących żywienie w systemie cateringowym). Nie przeprowadzono 1 kontroli z uwagi na zlikwidowanie zakładu.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 29 kontroli, w tym 17 w przedszkolach z żywieniem cateringowym.

Z ogólnej liczby kontroli przeprowadzono:

- 16 kontroli kompleksowych (w tym 7 w przedszkolach z żywieniem w systemie cateringowym),
- 7 kontroli tematycznych (w tym 6 w przedszkolach z żywieniem w systemie cateringowym związane ze złożonymi wnioskami o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów oraz w związku z przestrzeganiem warunków higieniczno – sanitarnych oraz jakością posiłków oferowanych dzieciom żywionym w placówkach oświatowych;
- 1 kontrola interwencyjna;
- 5 kontroli sprawdzających;

W 24 Zakładach (w tym 13 prowadzących żywienie w systemie cateringowym) dokonano oceny teoretycznej jadłospisu dekadowego, z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaicenia pod kątem doboru surowców, metod przygotowywania, urozmaicenia kolorystycznego, informacji o alergenach oraz wartościach odżywczych i energetycznych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 2 decyzje nakazujące.

Żaden z zakładów nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

W roku sprawozdawczym wydano 7 decyzji administracyjnych w tym 4 w zakładzie prowadzącym żywienie w systemie cateringowym.

Zgłoszono 1 interwencję konsumencką w zakładzie żywienia zbiorowego przygotowującego posiłki od surowca do wyrobu gotowego. Interwencja dotyczyła jakości posiłków serwowanych dzieciom w przedszkolu. Interwencja była częściowo zasadna.

Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 1000 zł.

w tym: stołówki w przedszkolach w systemie cateringu,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
39	13	8	1	2

Nadzorem objęto 39 stołówek prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Zaplanowano do kontroli 8 obiektów z których 7 skontrolowano. 1 obiektu nie skontrolowano ze względu na likwidację i wykreślenie z rejestru zakładów podlegających kontroli PPIS.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 17 kontroli w przedszkolach z żywieniem cateringowym. Z ogólnej liczby kontroli przeprowadzono:

- 7 kontrole kompleksowych;
- 6 kontroli tematycznych związanych ze złożonymi wnioskami o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów oraz w związku z przestrzeganiem warunków higieniczno – sanitarnych i jakością posiłków oferowanych dzieciom żywionym w placówkach oświatowych;
- 4 kontrole sprawdzające;

W 13 Zakładach dokonano oceny teoretycznej jadłospisu dekadowego, z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaïcenia pod kątem doboru surowców, metod przygotowywania, urozmaïcenia kolorystycznego, informacji o alergenach, oraz wartościach odżywczych i energetycznych. Stwierdzone nieprawidłowości w tym zakresie skutkowały wydaniem decyzji nakazujących.

Żaden z zakładów nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

stołówki w domach dziecka i młodzieży,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
1	1	0	0	0

Nadzorem objęto 1 zakład, który nie został zaplanowany do kontroli w roku 2024.

W roku sprawozdawczym dokonano 1 kontroli tematycznej w zakresie przestrzegania warunków higieniczno – sanitarnych oraz jakości posiłków oferowanych dzieciom żywionym w placówce.

W 2024 r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych ani nie zgłaszano interwencji przez obywateli.

inne zakłady żywienia,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
4	1	1	0	0

W roku sprawozdawczym zaplanowano do kontroli w tej grupie 1 zakład należący do zakładów żywienia w systemie cateringowym.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną z wykorzystaniem arkusza stanu sanitarnego zakładu.

W 2024 r. nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

inne zakłady żywienia w systemie cateringowym,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
4	1	1	0	0

W roku sprawozdawczym zaplanowano do kontroli w tej grupie 1 zakład.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną z wykorzystaniem arkusza stanu sanitarnego zakładu.

W 2024 r. nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

zakłady usług cateringowych,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
15	5	4	1	1

Nadzorem objęto 15 zakładów. Zaplanowano do kontroli 4 zakłady, z czego 3 skontrolowano. Nie dokonano kontroli jednego zakładu ze względu na nieprowadzenie działalności.

Przeprowadzono ogółem 16 kontroli, w tym:

- 3 kontrole kompleksowe;
- 6 kontroli tematycznych w tym 2 związane z zatwierdzeniem obiektu i wpisem do rejestru obiektów będących pod nadzorem PPIS. Jeden z tych zakładów został zatwierdzony ponownie.
- 7 kontroli sprawdzających;

Skontrolowane zakłady prowadzą pełną produkcję tj. produkcję dań od surowca do wyrobu gotowego, z prowadzeniem obróbki wstępnej.

W 2024 r. nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Ponadto w 3 Zakładach dokonano oceny teoretycznej jadłospisu, sposobu żywienia poszczególnych grup ludności, z uwzględnieniem prawidłowości układania jadłospisów, urozmaicenia pod kątem doboru surowców, konsystencji, metod przygotowywania, urozmaicenia kolorystycznego.

Nie zgłaszano żadnej interwencji konsumenckiej w tej grupie zakładów.

Żaden Zakład nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

W roku sprawozdawczym wydano 4 decyzje administracyjne w tym jedna z rygorem natychmiastowej wykonalności. 1 decyzja dotyczyła umorzenia postępowania ze względu na wcześniejsze usunięcie nieprawidłowości. 2 decyzje zostały wydane na poprawę stanu sanitarno - technicznego w zakładzie.

Nałożono 6 mandatów karnych na kwotę 2 100 zł.

Tabela. Wyniki kontroli jakości żywienia przeprowadzonych przez organy
Państwowej Inspekcji Sanitarnej
w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty w 2024r.

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów/ na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne / na kwotę	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ		
1.	Sklepiki szkolne	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
2.	Stołówki szkolne	42	8	9	7	1	0	1	0	1	0	-
3.	Stołówki w przedszkolach	71	24	29	11	3	1	4	0	1	3/1000	-
4.	Stołówki w bursach i internatach	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
5.	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
5	2	2	0	0

Nadzorem objęto 5 zakładów produkcyjnych.

W 2024 r. skontrolowano 2 wytwórnice, przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe, które nie wykazały nieprawidłowości.

W tej grupie nie zatwierdzano nowych obiektów, nie wykreślano obiektów. Nie wydawano decyzji administracyjnych.

5 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP oparte na systemie HACCP, a 2 posiadają udokumentowany i wdrożony system HACCP.

W 2024 r. w tej grupie obiektów nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym nie zgłoszono interwencji.

Żaden zakład nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
21	1	2	1	0
a) hurtownie:				
4	0	1	1	0
b) sklepy:				
17	1	1	0	0

Nadzorem objęto 21 zakładów, w tym 4 hurtownie opakowań do kontaktu z żywnością oraz 17 sklepów.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 sklep z materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, w związku z czym przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową.

Zlikwidowano 1 hurtownię materiałami do kontaktu z żywnością.

W analizowanej grupie w roku sprawozdawczym nie odnotowano interwencji konsumenckich a także powiadomień w systemie RASFF.

Żaden zakład nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

Nie nakładano mandatów karnych.

W tej grupie zakładów pobrano 2 próbki przedmiotów użytku, badania nie wykazały odchyleń od obowiązujących norm.

w tym: hurtownie,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
4	0	1	1	0

Nadzorem objęto 4 zakłady (tyle samo co w roku ubiegłym). Zaplanowano do kontroli 1 zakład, które okazał się zlikwidowany.

Żaden zakład nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

w tym: sklepy,

3.1. Informacje ogólne

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
17	1	1	0	0

Nadzorem objęto 17 zakładów. Zaplanowano do kontroli 1 zakład, który został skontrolowany.

W analizowanej grupie w roku sprawozdawczym nie odnotowano interwencji konsumenckich a także powiadomień w systemie RASFF.

Nie nakładano mandatów karnych.

Żaden zakład nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

W tej grupie zakładów pobrano 2 próbki przedmiotów użytku, badania nie wykazały odchyleń od obowiązujących norm.

6. Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami.

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
7	2	2	0	0

W roku sprawozdawczym nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami prowadziła Sekcja Higieny Pracy.

Nadzorem objęto 7 zakładów. Zaplanowano i wykonano 2 kontrole kompleksowe podczas, których oceniono warunki wytwarzania i znakowania – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Żaden zakład nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

obiekty obrotu kosmetykami,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2024 r.
13	0	0	0	0
04 a w tym hurtownie:				
1	0	0	0	0
04 b w tym sklepy:				
12	0	0	0	0

W ewidencji znajduje się 13 obiektów, w tym 1 hurtownia oraz 12 sklepów z kosmetykami.

W roku 2024 nie planowano kontroli w hurtowni lub sklepach z kosmetykami.

Nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów.

W roku sprawozdawczym nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych w tej grupie zakładów.

Żaden zakład w tej grupie nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

w tym: hurtownie,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2023 r.
1	0	0	0	0

W ewidencji znajduje się 1 hurtownia z kosmetykami.

W roku 2024 nie planowano kontroli w hurtowni.

Nie przeprowadzano kontroli.

W roku sprawozdawczym nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych w tej grupie zakładów.

Żaden zakład w tej grupie nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

w tym: sklepy,

Ogółem wg rejestru	Ogółem skontrolowanych	Zaplanowanych do skontrolowania	Nieskontrolowanych spośród zaplanowanych do skontrolowania	Zatwierdzonych w 2023 r.
12	0	0	0	0

W ewidencji znajduje się 12 sklepów z kosmetykami.

W roku 2024 nie planowano kontroli w hurtowni.

Nie przeprowadzano kontroli.

W roku sprawozdawczym nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych w tej grupie zakładów.

Żaden zakład w tej grupie nie został wyznaczony do wzmożonego nadzoru w 2024 r.

7. Liczba zakwestionowanych próbek żywnościowych, rodzaje produktów oraz przyczyny zakwestionowania, podjęte działania oraz ich wyniki.

Liczba próbek zakwestionowanych, pobranych przez PSSE na nadzorowanym terenie:

L p	Nazwa zakwestionow anego produktu/ numer próbki	Miejsce poboru próbki	Kierunek badań	Przyczyna zakwestionowania	Liczba zakwesti onowany ch próbek	Podjęte działania i ich wyniki	Właściwy organ sprawujący nadzór nad producentem (właściwość terenowa)
1.	Mięso mielone z kurczaka, świeże 46/HŻ/2024/1	Biedronka nr 7665	Mikrobiolo gia Salmonella spp.	Obecność Salmonella Enteritidis z gr O9 w 25g w 1 próbce z 5 (wynik badania po upływie terminu przydatności do spożycia)	5	Dnia 25.07.2024 r. zgłoszono produkt do systemu RASFF oraz wysłano pismo do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Sieradzu. Dnia 10.10.2024r. wysłano decyzję płatniczą za próby kwestionowane do producenta	Powiatowy Lekarz Weterynarii w Sieradzu (98-200 Sieradz)

W roku 2024 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie zakwestionował 5 spośród pobranych próbek. Szczegóły znajdują się w tabelce powyżej.

Biorąc pod uwagę, że producent kwestionowanych próbek to podmiot, którego siedziba oraz prowadzona działalność znajduje się poza terenem powiatu legionowskiego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie przekazał sprawę zgodnie z właściwością miejscową.

W roku 2024 nie zakwestionowano żadnej próbki producenta mającego siedzibę bądź zakład na terenie powiatu legionowskiego.

8. Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia.

W roku 2024 nadzorem objęto łącznie 29 wodociągów, w tym 22 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia oraz 7 wodociągów lokalnych.

Pod nadzorem znajdowała się również 1 studnia publiczna w Legionowie oraz 1 ujęcie wody powierzchniowej - Zalew Zegrzyński, z którego woda jest ujmowana dla wodociągu północnego, zaopatrującego miasto Warszawę.

W związku z prowadzeniem nadzoru nad jakością wody do spożycia pobrano 281 próbek wody i oceniono 159 wyników z kontroli wewnętrznej jakości wody.

W 2024 roku wydano 6 decyzji stwierdzających warunkową przydatność wody do spożycia:

- 2 decyzje wydano na wodociąg lokalny zaopatrujący Szpital Onkologiczny w Wieliszewie, w którym stwierdzono obecność nielicznych bakterii grupy coli.
- 1 decyzję wydano na wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w Borowej Górze, w którym stwierdzono obecność nielicznych bakterii grupy coli oraz bakterie w 22°C.
- 1 decyzję wydano na indywidualne ujęcie wody należące do Zespołu Szkół w Komornicy gdzie stwierdzono obecność nielicznych bakterii grupy coli.
- 1 decyzję wydano na wodociąg zbiorowego zaopatrzenia na osiedlu Leśna Polana w Jabłonninie gdzie stwierdzono nieliczne bakterie grupy coli.
- 1 decyzję wydano na indywidualne ujęcie wody należące do Agro Jadwisin gdzie stwierdzono nieliczne bakterie grupy coli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie po rozpatrzeniu wszystkich sprawozdań z badań wody realizowanych według ustalonego harmonogramu oraz tych przekazywanych przez podmioty zarządzające wodociągami na podstawie prowadzonego monitoringu wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a także biorąc pod uwagę skuteczność działań naprawczych podejmowanych w celu poprawy jakości dostarczanej wody, wydał za rok 2024, oceny stwierdzające przydatność wody do spożycia dla wszystkich nadzorowanych wodociągów.

9. Nadzór nad jakością wody w kąpieliskach/ miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli.

W roku 2024 nadzorem objęto 2 kąpieliska oraz 1 miejsce wykorzystywane do kąpieli. Są to:

1. Nieporęt „Dzika Plaża” – kąpielisko,
2. Serock, ul. Retmańska – kąpielisko,
3. Wieliszew, ul. 600-Lecia – miejsce wykorzystywane do kąpieli.

W 2024 roku wydano 27 ocen o przydatności wody do kąpiel w kąpieliskach/miejsu wykorzystywanym do kąpiel oraz 19 ocen o nieprzydatności wody do kąpiel. Brak przydatności wody wynikał z wystąpienia zakwitów sinic oraz z przekroczeń mikrobiologicznych w kąpieliskach w Serocku i Nieporęcie. Informacje o jakości wody w kąpieliskach oraz o warunkach panujących na kąpieliskach były na bieżąco umieszczane przez organizatora i Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie w serwisie kąpieliskowym lub rozpowszechniane poprzez media społecznościowe Powiatowej Stacji w Legionowie.

10.Nadzór nad jakością wodyna pływalniach.

W 2024 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie było 8 obiektów basenowych. Jakość wody w basenach oceniana jest na podstawie wyników badań przeprowadzanych w ramach nadzoru oraz w ramach kontroli wewnętrznej wykonywanej z częstotliwością dwa razy w miesiącu przez zarządców obiektów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie na podstawie uzyskanych wyników badań wody basenowej wydał oceny stwierdzające przydatność wody do kąpiel dla wszystkich nadzorowanych obiektów basenowych za rok 2024.

11.Bakterie Legionella w wodzie ciepłej.

W roku 2024 prowadzono nadal wzmożony nadzór nad legionellą w obiektach służby zdrowia oraz opieki nad osobami starszymi jak również w obiektach tymczasowego zakwaterowania oraz pływalniach, Aquaparkach. W związku z tym zarządcy ww. obiektów zostali zobowiązani do wykonania badań wody ciepłej użytkowej pod kątem występowania bakterii Legionella sp.

Wydano 1 decyzję na doprowadzenie jakości wody ciepłej do odpowiednich wymagań w Domu Opieki w Legionowie z uwagi na stwierdzoną obecność bakterii Legionella sp. oraz 1 decyzję na wyłączenie z użytkowania natrysku w obiekcie służby zdrowia w Legionowie oraz 1 decyzję na doprowadzenie jakości wody ciepłej do odpowiednich wymagań również w obiekcie służby zdrowia w Legionowie. Po podjęciu działań naprawczych zanieczyszczenie ustąpiło.

12.Zwalczanie chorób zakaźnych

Sekcja Epidemiologii współpracuje na bieżąco z lekarzami pracującymi na terenie powiatu w zakresie nadzoru nad podejrzeniami/zachorowaniami na choroby zakaźne.

Wzmożono nadzór nad zgłaszalnością chorób zakaźnych i zakażeń, weryfikacją rozpoznań klinicznych zgodnie z definicjami, na potrzeby nadzoru epidemiologicznego oraz rejestrowanie ich w oparciu o mikrobiologiczne zweryfikowane rozpoznania z uwzględnieniem zgłoszonych zachorowań do Narodowego Funduszu Zdrowia. Zakłady Opieki Zdrowotnej na bieżąco zgłaszały zachorowania na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia oraz zdarzenia mogące wskazywać na możliwość wystąpienia zagrożenia dla zdrowia ludności.

Na podstawie raportów zbiorczych z całego powiatu sporządzane były systematycznie meldunki: tygodniowe, dwutygodniowe, miesięczne, kwartalne i roczne, które były zgłaszane w terminach sprawozdawczych do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Warszawie i do Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego- PZH w Warszawie.

odra i różyczka

Na terenie powiatu legionowskiego w 2024 roku odnotowano 2 przypadki zachorowania na odrę, nie odnotowano przypadków różyczki. Osoby z kontaktu z osobą zakażoną zostały objęte nadzorem epidemiologicznym, wystosowano pisma do podmiotów medycznych w sprawie szczepień po ekspozycyjnych, zaszczepiono 2 osoby po ekspozycyjne przeciwko odrze. W wyżej wymienionych sprawach współpracowano z innymi stacjami powiatowymi.

Dzięki wieloletnim szczepieniom wszystkich dzieci od lat odnotowywane są pojedyncze podejrzenia/zachorowania na ww. choroby.

Obecnie kontynuowana jest strategia eradykacji odry i różyczki, która obejmuje:

- nadzór nad podejrzeniami/zachorowaniami na odrę i różyczkę;
- utrzymanie wysokiego odsetka osób zaszczepionych;
- prawidłową diagnostykę kliniczną i wirusologiczną;
- szczepienia osób z kontaktu z osobą chorą lub podejrzaną o zachorowanie.

poliomyelites i ostre porażenia wiotkie (OPW)

Na terenie powiatu legionowskiego nie funkcjonują szpitale z Oddziałami Pediatrii/Neurologii Dziecięcej/ Szpitalne Oddziały Ratunkowe/Izby przyjęć. Wystosowano pisma do podmiotów leczniczych, w których zobowiązano ww. podmioty do niezwłocznego pisemnego i telefonicznego przekazywania informacji na temat każdego przypadku podejrzenia lub rozpoznania zachorowania związanego z OPW. Ponadto podano kody ICD-10 związane z OPW, które wymagają zgłoszenia

Na terenie powiatu legionowskiego odnotowano 1 zachorowanie zgodnego ze wskazanymi w pismach kodami ICD-10. U 10-letniego chłopca, zaszczepionego p/polio zgodnie z PSO (4 dawki) zgłoszono podejrzenie polineuropatii zapalnej – Zespołu Gullaina-Barrego. U pacjenta z porażeniem kończyn, w związku ujemnymi wynikami badań (2 próbki kału) wykluczono polio.

zakażenia i choroby przenoszone drogą pokarmową

Na terenie powiatu w 2024r. odnotowano sporadyczne zakażenia pokarmowe przenoszone drogą pokarmową:

- 36 zatrucia pokarmowe wywołane przez Salmonellę (w tym 4 przypadki pozajelitowe);
- 12 przypadków giardiozy;
- 1 przypadek zakażenia wywołanego przez E. coli biegunkotwórczą.

W minionym roku odnotowano 3 ogniska zatruc pokarmowych o różnych czynnikach etiologicznych.

Ognisko I

2-osobowe ognisko domowe, w którym czynnikiem etiologicznym była Giardia. W ognisku nie ustalono źródła ani nośnika zakażenia.

Ognisko II

W wyniku zdarzenia doszło do zachorowania 4 osób, spośród których 1 została poddana hospitalizacji.

Przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne w ramach, którego wykonano:

- 106 wywiadów epidemiologicznych. W ich trakcie ustalono, że pierwsze zachorowanie wystąpiło u dziecka przebywającego na turnieju piłki nożnej na Węgrzech.
- w ramach systemu EWRS przesłano formularz ZWA do GIS, WSSE w Warszawie oraz IHR-u.
- drogą e-mailową przekazano do PSSE w Krakowie, Radomiu oraz w Ząbkowicach Śląskich pisma z prośbą o objęcie nadzorem epidemiologicznym osób z kontaktu z chorym.
- w ramach nadzoru sanitarnego wykonano badania w kierunku patogenów chorobotwórczych u 8 osób.

Ustalono, że czynnikiem etiologicznym w ognisku był wirus zapalenia wątroby typu A.

Ognisko III

W wyniku dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że doszło do zatrucia obiekcie restauracyjnym na terenie powiatu legionowskiego. Biorąc pod uwagę ochronę zdrowia publicznego dokonano kontroli we wskazanym obiekcie w zakresie higieny żywności i żywienia oraz epidemiologii. Kontrola interwencyjna objęła wymagania higieniczno – sanitarne w zakresie przestrzegania zasad higieny i reżimu sanitarnego w procesie przygotowania posiłków. Z bloku żywieniowego pobrano do badań mikrobiologicznych próbki żywności oraz wodę przeznaczoną do spożycia. Wyniki badań próbek żywności nie wykazały nieprawidłowości natomiast w przebadanych próbkach wody stwierdzono znaczne przekroczenia norm jakości wody przeznaczonej do *spożycia* przez ludzi. Badania wykazały przekroczenia parametrów:

- 1) Liczba bakterii grupy coli w 100 ml wody >2420 NPL, przy dopuszczalnej wartości 0;
- 2) Liczba bakterii *Escherichia coli* w 100 ml wody 1988 NPL, przy dopuszczalnej wartości 0;
- 3) Liczba enterokoków w 100 ml wody 49 jtk, przy dopuszczalnej wartości 0.

W związku z czym unieruchomiono działalność gastronomiczną prowadzoną w zakładzie w całym zakresie działania. Wyniki kontroli wykazały ponadto, że 3 osoby dopuszczone do kontaktu z żywnością nie posiadały aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. W związku z czym wydano decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazujące odsunięcie tych osób od stanowiska pracy w kontakcie z żywnością.

W zakresie nadzoru nad higieną żywności i żywienia poza ww. decyzjami nałożono mandat karny na właściciela zakładu oraz wydano decyzje płatnicze za kontrole z uchybieniami.

Ponadto w zakresie epidemiologii przeprowadzono 17 wywiadów epidemiologicznych oraz zlecono badanie u 4 osób w kierunku czynników etiologicznych biegunek. Osoby otrzymały wyniki badania oraz przekazano informację, że w celu diagnozy należy udać się do lekarza P.O.Z.

Czynnikiem etiologicznym w ognisku to bakterie *E.coli*.

krztusiec

Na terenie powiatu legionowskiego w 2024 roku odnotowano łącznie 117 przypadków zachorowań na krztusiec. W tej grupie 1 osoba wymagała hospitalizacji.

Odnutowano dwa 2- dwuosobowe ogniska domowe. Osoby z kontaktu z osobą zakażoną na krztusiec obejmowane były nadzorem epidemiologicznym informowane o sposobach przeciwdziałania wyżej wymienionej chorobie w tym o możliwości szczepień przeciwko krztuścowi.

W ciągu pierwszego półrocza 2024 r. odnotowano 13 przypadków zachorowania na omawianą jednostkę chorobową, w drugiej połowie roku nastąpił gwałtowny wzrost zachorowań. W III kwartale odnotowano 51 przypadków zachorowania a w IV kwartale 53.

grypa

Na terenie powiatu legionowskiego w 2024r. grypę potwierdzono wynikiem szybkiego testu antygenowego u 1489 osób, w tej liczbie 24 osoby wymagały hospitalizacji. Ponadto na nadzorowanym terenie prowadzony jest nadzór epidemiologiczno-wirusologiczny nad grypą w systemie SENTINEL. W przedmiotowym zakresie w sezonie 2023/2024 współpracowano z 2 podmiotami leczniczymi. Współpraca ta jest kontynuowana w sezonie 2024/2025.

SARS-CoV-2/COVID-19

Na terenie powiatu legionowskiego w 2024r. odnotowano 1114 zachorowań na SARS-CoV-2/COVID-19, w tym 11 przypadków było hospitalizowanych. Nie odnotowano ognisk epidemicznych COVID-19

wirusowe zapalenie wątroby typu B, C

Na terenie powiatu legionowskiego zarejestrowano łącznie 7 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i BNO. W związku z powyższym objęto nadzorem epidemiologicznym 14 osób z kontaktu z pacjentem, w tym 11 osoby skierowano na szczepienie p/WZW B.

Ponadto zarejestrowano łącznie 17 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C. 2 osoby skierowano na szczepienie p/WZW B. W związku z powyższym objęto nadzorem epidemiologicznym 12 osób z kontaktu z pacjentem.

W 2024 roku nie odnotowano przypadku ostrego wirusowego zapalenia wątroby.

Dzięki wieloletnim szczepieniom wszystkich dzieci p/WZW B od lat odnotowywane są jedynie pojedyncze podejrzenia/zachorowania na WZW typu B.

Osoby z bliskiego kontaktu z osobą zakażoną wirusem zapalenia wątroby typu B lub C obejmowane są nadzorem epidemiologicznym, informowane o danych statystycznych i sposobach przeciwdziałania wyżej wymienionej chorobie oraz o możliwości szczepień. Domownicy osoby zakażonej wirusem typu B obejmowane są opieką medyczną oraz kierowane są na szczepienia przeciwko WZW typu B.

gruźlica

W 2024 r. na nadzorowanym terenie odnotowano 13 przypadków zachorowań na gruźlicę. Jest to mniejsza liczba w stosunku do roku 2023. Natomiast liczba pacjentów z gruźlicą płuc BK(+) jest taka sama jak w poprzednim roku.

W 2024 r. odnotowano 6 przypadków zachorowań na gruźlicę płuc z dodatnim wynikiem BK(+), 6 przypadków gruźlicy płuc z wynikiem BK(-) oraz jeden przypadek gruźlicy pozapłucnej (węzły chłonne) z wynikiem BK(+). Podobnie jak w poprzednim roku odnotowano większą zapadalność na gruźlicę u osób starszych (60+) płci męskiej. Biorąc pod uwagę miejsce zamieszkania (miasto/wieś) pacjentów, którzy zachorowali na gruźlicę nie ma znacznej różnicy. Podobna zapadalność występuje zarówno na terenach wiejskich jak i w samym mieście.

W 2024 r. liczba osób objętych nadzorem epidemiologicznym wynosiła 11. U żadnej z osób objętych nadzorem epidemiologicznym nie zgłoszono podejrzenia lub zachorowania na gruźlicę.

borelioza, KZM

W 2024 roku na terenie powiatu legionowskiego odnotowano 2 przypadki kleszczowego zapalenia mózgu oraz 74 przypadki zachorowania na boreliozę. Nie odnotowano przypadków neuroboreliozy.

Większa świadomość wśród pacjentów skutkuje zwiększoną liczbą zgłoszeń do lekarza, co przekłada się na liczbę odnotowanych przypadków zachorowań na ww. chorobę.

KZM rozpoznano u 2-ch hospitalizowanych osób, są to przypadki rodzime. Jeden z pacjentów w okresie 4 tygodni przed zachorowaniem został ukąszony przez kleszcza, drugi nie pamięta takiego zdarzenia. W obu przypadkach zachorowania zakończyły się wyzdrowieniem.

choroby inwazyjne (menigokokowa i pneumokokowa)

Na terenie powiatu legionowskiego nie odnotowano za zachorowań na inwazyjną chorobę menigokokową oraz 9 przypadków Inwazyjnej choroby pneumokokowej.

U 6 osób choroba przyjęła postać posocznicy, u 4 bakteriemicznego zapalenie płuc oraz u 1 zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych. W 4 przypadkach zejście choroby było śmiertelne.

Zachorowania dotyczyły głównie osób w podeszłym wieku - powyżej 70 lat (tylko jeden pacjent miał 48 lat), o nieudokumentowanym szczepieniu przeciwko omawianej jednostce chorobowej.

Dzięki wieloletnim szczepieniom wszystkich dzieci od lat odnotowywane są pojedyncze podejrzenia/zachorowania na ww. choroby.

wścieklizna

Sekcja Epidemiologii prowadziła również nadzór epidemiologiczny i postępowanie zapobiegawcze nad osobami pokąsanymi i narażonymi na zakażenia wścieklizną, we współpracy z Powiatowym Lekarzem Weterynarii. W 2024 roku narażonych na zakażenie wścieklizną było 108 osób, z tej liczby 53 osób zaszczepiono p/wściekliznę z powodu pokąsania przez zwierzęta, których właścicieli nie udało się ustalić.

zakażenia i choroby przekoszone drogą płciową

Na terenie powiatu legionowskiego w 2024 roku odnotowano łącznie 33 przypadki zachorowań na choroby przekoszone drogą płciową, w tym przypadki:

- 17 kiły;
- 7 rzeżączki;
- 9 innych chorób wywołanych przez Chłamydie.

Nie odnotowano nowych zakażeń wirusem HIV i zachorowań na AIDS.

Sekcja Epidemiologii współpracuje na bieżąco z lekarzami pracującymi na terenie powiatu w zakresie nadzoru nad podejrzeniami/zachorowaniami na choroby zakaźne.

Wzmociono nadzór nad zgłaszalnością chorób zakaźnych i zakażeń, weryfikacją rozpoznań klinicznych zgodnie z definicjami, na potrzeby nadzoru epidemiologicznego oraz rejestrowanie ich w oparciu o mikrobiologiczne zweryfikowane rozpoznania z uwzględnieniem zgłoszonych zachorowań do Narodowego Funduszu Zdrowia. Zakłady Opieki Zdrowotnej na bieżąco zgłaszały zachorowania na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia oraz zdarzenia mogące wskazywać na możliwość wystąpienia zagrożenia dla zdrowia ludności.

Na podstawie raportów zbiorczych z całego powiatu sporządzane były systematycznie meldunki: tygodniowe, dwutygodniowe, miesięczne, kwartalne i roczne, które były zgłaszane w terminach sprawozdawczych do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Warszawie i do Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego- PZH w Warszawie.

13.Nadzór nad szczepieniami ochronnymi.

Zgodnie z art. 5 Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2024 poz. 416) do zadań inspekcji sanitarnej należy nadzór nad realizacją szczepień ochronnych.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Legionowie nadzór ten sprawowany jest przez pracowników Sekcji Epidemiologii.

W 2024 roku nadzorem nad realizacją szczepień w powiecie legionowskim objęto 20 podmiotów leczniczych, które prowadzą szczepienia ochronne w 22 punktach szczepień.

1. Do realizacji szczepień na terenie powiatu legionowskiego w 2024 r. przekazano do podmiotów leczniczych **20 047** dawek preparatów szczepionkowych zakupionych z budżetu Ministra Zdrowia. Na podstawie analizy sprawozdania rocznego ze szczepień ochronnych MZ-54, w 2023 roku szczepieniami wg PSO objęto **29 489** dzieci i młodzieży do 19 roku życia.
2. Liczba ta uległa zwiększeniu o **19** pacjentów w porównaniu do roku 2023.

3. Tabela przedstawia procentową wszczepialność dzieci i młodzieży w powiecie legionowskim za 2024 r. dla poszczególnych rodzajów preparatów szczepionkowych wg aktualnego Programu Szczepień Ochronnych na 2024 r.

Nazwa szczepionki	Wszczepialność w % w powiecie legionowskim w 2024 r
WZW typu B	97,6
ZAKAŻENIE ROTAWIRUSOWE	78,8
BŁONICA, TĘŻEC	97,9
KRZTUSIEC	97,6
POLIOMYELITIS	95,6
ODRA, ŚWINKA, RÓŻYCZKA	96,2
HAEMOPHILUS INFLUENZAE typu b	92,1
PNEUMONIAE	92,6
GRUŻLICA	97,5

Liczba niezaszczepionych dzieci w związku z uchylaniem się od obowiązku szczepień na koniec 2024 roku wynosiła **528**.

W roku 2024 do PSSE w Legionowie zostały zgłoszone 25 przypadków Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych w tym 2 zakwalifikowane jako NOP-y poważne. Każdy przypadek został szczegółowo analizowany zgodnie z obowiązującymi procedurami. We wszystkie przypadki nastąpił pełen powrót do zdrowia

14.Higiena pracy

Sekcja Higieny Pracy w roku sprawozdawczym 2024 posiadała w ewidencji 431 zakładów pracy i podmiotów gospodarczych podlegających nadzorowi, w których jest zatrudnionych 11 914 pracowników. Liczbę zakładów pracy w poszczególnych działach Polskiej Klasyfikacji Działalności w 2024 roku obrazuje poniższa tabela.

Tabela. 1 Liczba zakładów pozostających w ewidencji Sekcji w 2024 r. w poszczególnych PKD

nr PKD	Rodzaj działalności	Liczba zakładów
1	Uprawy rolne, chów i hodowla zwierząt, łowiectwo, włączając działalność usługowa	3
2	Leśnictwo i pozyskiwanie drewna	1
3	Rybacktwo	0
5	Wydobywanie węgla kamiennego i węgla brunatnego (lignitu)	0
6	Górnictwo ropy naftowej i gazu ziemnego	0
7	Górnictwo rud metali	0
8	Pozostałe górnictwo i wydobywanie	0
9	Działalność usługowa wspomagająca górnictwo i wydobywanie	0
10	Produkcja artykułów spożywczych	22
11	Produkcja napojów	1
13	Produkcja wyrobów tekstylnych	1
14	Produkcja odzieży	6
15	Produkcja skór i wyrobów ze skór wyprawionych	0
16	Produkcja wyrobów z drewna oraz korka, z wyłączeniem mebli: produkcja wyrobów ze słomy i materiałów używanych do wyplatania	2
17	Produkcja papieru i wyrobów z papieru	2
18	Poligrafia i reprodukcja zapisanych nośników informacji	6
19	Wytwarzanie i przetwarzanie koksu i produktów rafinacji ropy naftowej	3
20	Produkcja chemikaliów i wyrobów chemicznych	8
21	Produkcja podstawowych substancji farmaceutycznych oraz leków i pozostałych wyrobów farmaceutycznych	1
22	Produkcja wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych	14
23	Produkcja wyrobów z pozostałych mineralnych surowców niemetalicznych	8

24	Produkcja metali	3
25	Produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń	6
26	Produkcja komputerów, wyrobów elektronicznych i optycznych	3
27	Produkcja urządzeń elektronicznych	1
28	Produkcja maszyn i urządzeń, gdzie indziej niesklasyfikowanych	4
29	Produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep, z wyłączeniem motocykli	3
30	Produkcja pozostałego sprzętu transportowego	0
31	Produkcja mebli	8
32	Pozostała produkcja wyrobów	7
33	Naprawa, konserwacja i instalowanie maszyn i urządzeń	1
35	Wytwarzanie i zaopatrywanie	7
36	Pobór, uzdatnianie i dostarczanie wody	2
37	Odprowadzanie i oczyszczanie ścieków	2
38	Działalność związana ze zbieraniem, przetwarzaniem i unieszkodliwianiem odpadów, odzysk surowców	2
39	Działalność związana z rekultywacją i pozostała działalność usługowa związana z gospodarką odpadami	1
41	Roboty budowlane związane ze wznoszeniem budynków	15
42	Roboty związane z budową obiektów inżynierii lądowej i wodnej	5
43	Roboty budowlane specjalistyczne	17
45	Handel hurtowy i detaliczny pojazdami samochodowymi; naprawa pojazdów samochodowych	24
46	Handel hurtowy, z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi	39
47	Handel detaliczny, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi	56
49	Transport lądowy oraz transport rurociągowy	5
50	Transport wodny	1
51	Transport lotniczy	0
52	Magazynowanie i działalność usługowa wspomagająca transport	0
53	Działalność pocztowa i kurierska	2
55	Zakwaterowanie	6
56	Działalność usługowa związana z żywnością	7

58	Działalność wydawnicza	1
59	Działalność związana z produkcją filmów, nagrań wideo, programów telewizyjnych, nagrań dźwiękowych i muzycznych	0
60	Nadawanie programów ogólnodostępnych i abonamentowych	0
61	Telekomunikacja	0
62	Działalność związana z oprogramowaniem i doradztwem w zakresie informatyki oraz działalność powiązana	1
63	Działalność usługowa w zakresie informacji	0
64	Finansowa działalność usługowa, z wyłączeniem ubezpieczeń i funduszy emerytalnych	2
65	Ubezpieczenia, reasekuracja oraz fundusze emerytalne, z wyłączeniem obowiązkowego ubezpieczenia społecznego	0
66	Działalność wspomagająca usługi finansowe oraz ubezpieczenia i fundusze emerytalne	0
68	Działalność związana z obsługą rynku nieruchomości	3
69	Działalność prawnicza, rachunkowo-księgowa i doradztwo podatkowe	1
70	Działalność firm centralnych (HEAD OFFICES); doradztwo związane z zarządzaniem	2
71	Działalność w zakresie architektury i inżynierii; badania i analizy techniczne	7
72	Badania naukowe i prace rozwojowe	5
73	Reklama, badanie rynku i opinii publicznej	6
74	Pozostała działalność profesjonalna, naukowa i techniczna	0
75	Działalność weterynaryjna	1
77	Wynajem i dzierżawa	0
78	Działalność związana z zatrudnieniem	1
79	Działalność organizatorów turystyki, pośredników i agentów turystycznych oraz pozostała działalność usługowa w zakresie rezerwacji i działalności z nią związane	0
80	Działalność detektywistyczna i ochroniarska	0
81	Działalność usługowa związana z utrzymaniem porządku w budynkach	1
82	Działalność związana z administracyjną obsługą biura i pozostała działalność wspomagająca prowadzenie działalności gospodarczej	1
84	Administracja publiczna i obrona narodowa; obowiązkowe zabezpieczenia społeczne	6
85	Edukacja	26

86	Opieka zdrowotna	29
87	Pomoc społeczna z zakwaterowaniem	5
88	Pomoc społeczna bez zakwaterowania	1
90	Działalność twórcza związana z kulturą i rozrywką	1
91	Działalność bibliotek, archiwów, muzeów oraz pozostała działalność związana z kulturą	2
92	Działalność związana z grami losowymi i zakładami wzajemnymi	0
93	Działalność sportowa, rozrywkowa i rekreacyjna	4
94	Działalność organizacji członkowskich	2
96	Pozostała indywidualna działalność usługowa	18
97	Gospodarstwa domowe zatrudniające pracowników	0
98	Gospodarstwa domowe produkujące wyroby i świadczące usługi na własne potrzeby	0
Razem		431

Tabela . Struktura wielkości zakładów pracy w powiecie legionowskim

Liczba zakładów pracy					
Rok	do 9	10-49	50-249	250 i więcej	Razem
2024	236	133	56	6	431
	54,76%	30,86%	12,99%	1,39%	100%

Należy zaznaczyć, iż Sekcja Higieny Pracy prowadząc ewidencję obiektów będących pod nadzorem, dzieli zakłady na poszczególne branże, używając Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD). Jak wynika z przedstawionego podziału największą pozycję stanowią obiekty zajmujące się handlem detalicznym, z wyłączeniem handlu detalicznego pojazdami samochodowymi, kolejną handlem hurtowym, z wyłączeniem handlu pojazdami samochodowymi. W następnej, dość znaczącej grupie pozostają zakłady opieki zdrowotnej, które na przestrzeni ostatnich lat poszerzają działalność leczniczą. Poważną grupę stanowią zakłady zajmujące się handlem hurtowym i detaliczny pojazdami samochodowymi, naprawa pojazdów samochodowych, zakłady spożywcze.

W grupie 431 zakładów, największą część stanowią zakłady małe (mikroprzedsiębiorstwa) – 236 zakładów, kolejną średnie – 133 zakłady. Niewiele jest zakładów zatrudniających od 50 do 249 pracowników – 56 zakłady. 6 zakładów zatrudniających powyżej 250 pracowników.

Sekcja Higieny Pracy prowadziła nadzór bieżący nad zakładami pracy w oparciu przygotowywany plan pracy, kierując się przy tym zagrożeniami zawodowymi oraz planem zasadniczych zadań. W ramach sprawowanego nadzoru w roku 2024 przeprowadzono 118 kontroli, w tym:

- 92 (64 zakłady) kontrole dotyczyły stanu sanitarno-higienicznego w zakładach pracy;
- 18 kontrole w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami;
- 6 kontrole przeprowadzonych w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi;
- 19 kontroli w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy;
- 34 kontrole w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy;
- 2 kontrole w ramach nadzoru nad detergentami;

W wyniku kontroli sanitarnych, na zakłady, w których stwierdzano nieprawidłowości, Sekcja Higieny Pracy wydawała decyzje administracyjne nakazujące wykonanie określonych nakazów z określonym terminem wykonania oraz decyzje płatnicze. Liczba przeprowadzonych kontroli przez Sekcję, ma między innymi wpływ na liczbę ujawnionych nieprawidłowości w kontrolowanych zakładach, a to z kolei przekłada się na liczbę nakazów. Ogółem wydano 32 decyzje administracyjne. Za kontrole skutkujące uchybieniami nałożono 26 decyzji płatniczych.

Tabela . Liczba stwierdzonych uchybień w zakresie higieny pracy.

Rok	Liczba wydanych decyzji administracyjnych	Zły stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń	Uchybienia w zakresie substancji chemicznych i	Uchybienia w zakresie czynników	Brak aktualnych czynników szkodliwych	Brak lub nieprawidłowa ocena ryzyka zawodowego	Brak rejestru czynników szkodliwych	Brak aktualnych orzeczeń lekarskich
2024	32	41	16	4	20	46	8	0

W wyniku stwierdzanych w czasie prowadzonych kontroli nieprawidłowości w roku sprawozdawczym 2024 nałożono 3 mandaty karne na kwotę 1000 zł.

w tym, choroby zawodowe,

Poza opisanymi w poprzednich rozdziałach działaniami Sekcja Higieny pracy prowadzi dochodzenia epidemiologiczne dotyczące chorób zawodowych. Zgodnie z art. 235¹ kodeksu pracy: „za chorobę zawodową uważa się chorobę, wymienioną w wykazie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub z wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy albo w związku ze sposobem wykonywania pracy, zwanych „narażeniem zawodowym”

Zaś zgodnie z art. 235² kodeksu pracy rozpoznanie choroby zawodowej u pracownika lub byłego pracownika następuje w okresie jego zatrudnienia w narażeniu zawodowym ale też może nastąpić po zakończeniu pracy w narażeniu, pod warunkiem, że wystąpią udokumentowane (w dokumentacji lekarskiej) objawy chorobowe w okresie ustalonym w wykazie chorób zawodowych.

Na przestrzeni 2024 roku Sekcja Higieny Pracy przeprowadziła 1 postępowanie w sprawie choroby zawodowej. W wyniku dochodzeń epidemiologicznych, na podstawie orzeczenia lekarskiego wydano 1 decyzję stwierdzającą chorobę zawodową. Stwierdzono przypadek przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią. Wystosowano do Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi 1 kartę stwierdzenia choroby zawodowej, która jest końcowym etapem postępowania „pozytywnego”. W roku 2024 r. zgłoszono 2 podejrzenia chorób zawodowych.

14. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w tym detergentami oraz produktami biobójczymi.

W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono 18 kontroli ogółem, 11 kontroli w wyniku których stwierdzono nieprawidłowości, wydano decyzje administracyjne. Podczas kontroli zwracano uwagę na obowiązek posiadania kart charakterystyki, treść i formę kart charakterystyki, spis substancji i ich mieszanin, prawidłowość oznakowania substancji i ich mieszanin. Przeprowadzono 2 kontrole w ramach nadzoru nad detergentami, stwierdzono nieprawidłowości podczas 1 kontroli za które wydano decyzję administracyjną. W roku sprawozdawczym 2024 prowadzono 6 kontroli w zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi.

15.Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.

W roku 2024 r. Sekcja Higieny Pracy w ramach akcji Bezpieczne Ferie / Bezpieczne Wakacje przeprowadziła 4 kontrole w obiektach, w których występowało podejrzenie wprowadzania do obrotu środków zastępczych. W żadnym przypadku nie stwierdzono obecności i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Kontrole przeprowadzane były bez udziału innych służb.

16. Higiena dzieci i młodzieży. Promocja zdrowia.

Tabela. Realizacja programów edukacyjnych.

L.p.	Tytuł programu	Liczba podmiotów realizujących	Liczba odbiorców	Grupa docelowa
1.	Trzymaj Formę” (propagowanie zbilansowanego odżywiania połączonego z regularną aktywnością fizyczną)	15	4962	klasy IV-VIII szkoły podstawowej
2.	„Bieg po zdrowie” (propagowanie zbilansowanego odżywiania połączonego z regularną aktywnością fizyczną)	7	295	klasy IV szkoły podstawowej
3.	„Żyj dobrze” (propagowanie zdrowego stylu życia)	5	5473	klasy I-VIII szkoły podstawowej
4.	„Czyste powietrze wokół nas” (profilaktyka antynikotynowa)	6	563	4-6 lat - przedszkola
5.	„ Skąd się biorą produkty ekologiczne”	24	2689	4-6 lat -przedszkola
6.	„ARS, czyli jak dbać o miłość” (profilaktyka uzależnień)	4	236	klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe
7.	„Zdrowe piersi są ok!” (profilaktyka raka piersi)	5	1867	klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe
8.	„Wybierz życie Pierwszy Krok’. (profilaktyka raka szyjki macicy)	5	2479	klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe1
9.	„Podstępne WZW”	4	459	klasy VIII szkoły podstawowej, klasy I-IV szkoły ponadpodstawowej
10.	„Znamie! Znam je?”	5	2338	klasy VIII szkoły podstawowej, klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe

11.	„Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS”	19	6066	klasy VIII szkoły podstawowej, klasy I-VIII szkoły podstawowej
12.	„#ŻyjDobrze”	5	5474	klasy I-VIII szkoły podstawowej
13.	„Kleszcz mały czy duży, nie dobrego nie wróży”	3	2770	klasy I-VIII szkoły podstawowej
14.	„Profilaktyka palenia tytoniu(w tym Światowy Dzień bez Tytoniu, Światowy Dzień Rzucania Palenia)”	4	478	klasy I-VIII szkoły podstawowej, klasy I-VIII szkoły podstawowej
15.	„Profilaktyka używania alkoholu”	4	1552	klasy VIII szkoły podstawowej, klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe
16.	„Profilaktyka używania narkotyków w tym środków zastępczych”	7	4051	klasy VIII szkoły podstawowej, klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe
17.	„Promocja szczepień ochronnych”	9	6180	Przedszkola, klasy I-VIII szkoły podstawowej, klasy I-VIII szkoły podstawowej
18.	„Profilaktyka chorób nowotworowych”	6	1622	klasy VIII szkoły podstawowej, klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe
19.	„Profilaktyka wszawicy głowowej”	5	593	Przedszkola, klasy I-III szkoły podstawowej
20.	„Profilaktyka chorób zakaźnych (meningokoki, wirusowe zapalenie wątroby B,C, kleszczowe zapalenie mózgu)”	7	7354	klasy VIII szkoły podstawowej, klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe
21.	„Pierwsza Pomoc Przedmedyczna”	5	145	klasy VIII szkoły podstawowej, klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe, uczestnicy wypoczynku zimowego, letniego
22.	„ Promocja zdrowia psychicznego”	5	635	klasy VIII szkoły podstawowej, klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe
23.	„EFSA- Wybieraj Bezpieczną Żywność”	8	3271	klasy VIII szkoły podstawowej, klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe

24.	„Kampania EFSA #PlantHealth4Life	4	1145	klasy VIII szkoły podstawowej, klasy I-IV szkoły ponadpodstawowe
25.	„Profilaktyka wad postawy”	3	1202	klasy I-VIII szkoły podstawowej
26.	„Wystawa grzybów”	10	1090	klasy I-VIII szkoły podstawowej
27.	„Bezpieczny wypoczynek zimowy”	5	2194	Uczestnicy wypoczynku zimowego
28.	„Bezpieczne wakacje”	17	17336	Uczestnicy wypoczynku letniego

W 2024 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczyła w spotkaniach profilaktycznych w placówkach nauczania i wychowania oraz brała udział w akcjach profilaktycznych, zabawach sportowych organizowanych podczas wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży. Podczas spotkań i akcji profilaktycznych eksponowano i prowadzono rozdawnictwo materiałów edukacyjnych dotyczących: chorób nowotworowych, profilaktyki antytytoniowej, profilaktyki HIV/AIDS, wszawicy, grypy, substancji psychoaktywnych w tym alkoholu i wyrobów tytoniowych i elektronicznych, cyberuzależnień, szczepień ochronnych (grypa, krztusiec, polio,) oraz szczepień zgodnie z kalendarzem szczepień, zdrowia psychicznego i depresji, zasad zdrowego żywienia, bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży oraz ulotki dotyczące higieny w tym higieny mycia rąk.

17.Podsumowanie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legionowie oceniając stan bezpieczeństwa sanitarnego na terenie powiatu legionowskiego stwierdza, że nie stanowi on zagrożenia dla zdrowia i życia jego mieszkańców.

W ubiegłym roku realizowano nadzór nad 3016 obiektami gdzie przeprowadzono 928 kontroli sanitarnych.

Tab. Informacje ogólne:

Sekcja	Liczba obiektów	Liczba kontroli	Decyzje merytoryczne	Decyzje płatnicze	Liczba mandatów	Liczba interwencji	Liczba prób
Epidemiologia	197	86	7	13	6	1	850
Higiena żywności i żywienia	1429	570	445	290	107	75	193
Higiena komunalna	660	138	54	71	7	39	281
Higiena pracy	431	118	32	26	3	6	0
Higiena dzieci i młodzieży	160	116	12	12	1	5	0
Zapobiegawczy nadzór sanitarny	86	21	0	22	0	0	0
Promocja zdrowia	183	68	0	0	0	0	0
Razem	3146	1117	550	434	124	126	1324

Niezależnie od dotychczasowych wyników należy w dalszym ciągu prowadzić prawidłowy i skuteczny nadzór nad chorobami zakaźnymi aby przyczynić się do ograniczenia powstania ognisk i zakażeń tych chorób.

Należy również w dalszym ciągu kontynuować szerokie działania oświatowo- zdrowotne, prowadzone monitoringi, badania i kontrole aby przyczynić się do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno - epidemiologicznego i lepszego zdrowia mieszkańców powiatu legionowskiego, w szczególności prowadzić wzmożony nadzór sanitarny nad:

- realizacją programu obowiązkowych szczepień ochronnych,
- bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego,
- produktami wprowadzanymi do obrotu mogącymi stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi,

- bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a także wody w kąpieliskach oraz pływalniach,
- obiektami użyteczności publicznej,
- warunkami zdrowotnymi środowiska pracy celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy,
- warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.