

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

**POWIATOWA STACJA SANITARNO –
EPIDEMIOLOGICZNA
W SZAMOTUŁACH**



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA
POWIATU SZAMOTULSKIEGO
W ROKU 2022**



SZAMOTUŁY, MARZEC 2023 ROK

SPIS TREŚCI

Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	6
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	18
III. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	36
IV. Warunki sanitarno-higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych	43
V. Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia	45
VI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	70
VII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	75
Zakończenie	79
Wykaz tabel	81
Wykaz wykresów	82
Wykaz map	82

WSTĘP

Powiat szamotulski leży w środkowo - zachodniej części województwa wielkopolskiego i jest powiatem wewnętrznym, graniczącym z 5 powiatami: czarnkowsko-trzcianeckim, międzychodzkiem, nowotomyskim, poznańskim i obornickim. Powiat obejmuje powierzchnię 1119,29 km², którą zamieszkuje 91607 osób (stan na dzień 31.12.2022 r.). W skład powiatu wchodzi 8 gmin (Mapa 1).

Największą gminą jest gmina Szamotuły (36 miejscowości), a najmniejszą gmina Ostroróg (10 miejscowości). Wśród 8 gmin powiatu wyróżniamy: 3 gminy wiejskie, 4 gminy miejsko – wiejskie i 1 gminę miejską.



Mapa 1. Gminy powiatu szamotulskiego

Lista gmin:

- Duszniki (gmina wiejska),
- Kaźmierz (gmina wiejska),
- Obrzycko (gmina wiejska),
- Obrzycko (gmina miejska),
- Ostroróg (gmina miejsko-wiejska),
- Pniewy (gmina miejsko-wiejska),
- Szamotuły (gmina miejsko-wiejska),
- Wronki (gmina miejsko-wiejska).

Głównym celem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ochrona zdrowia ludzkiego, a więc szczególnego znaczenia nabiera sztuka polegająca na zapobieganiu chorobom, przedłużaniu życia, promowaniu zdrowia poprzez zorganizowane wysiłki na rzecz kontroli chorób zakaźnych czy szerzenia właściwych standardów higienicznych. Priorytetem staje się rozwijanie takich mechanizmów społecznych, które zapewnią każdemu standard życia umożliwiając zachowanie i umacnianie zdrowia. Zgodnie z tym założeniem Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach realizował zadania określone ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2023 r. 338 t.j.) na terenie powiatu szamotulskiego w następującym zakresie:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny procesów nauczania i wychowania w szkołach i innych placówkach oświatowo – wychowawczych,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- warunków zdrowotnych żywności, żywienia i materiałów do kontaktu z żywnością,
- warunków higieniczno-sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych, niezakaźnych i zawodowych.

Prowadzona była również działalność oświatowo – zdrowotna w zakresie promocji zdrowia poprzez realizację programów edukacyjnych. Struktura organizacyjna oraz stale podnosząca swoje kwalifikacje zawodowe kadra pozwalają na obiektywną ocenę stanu sanitarnego, która

uwzględnia zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić zagrożenia dla zdrowia i życia ludzkiego.

W przedstawionym „Stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu szamotulskiego w roku 2022” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne komórki organizacyjne. Prezentowane w przedkładanym dokumencie dane liczbowe pochodzą ze sprawozdań statystycznych za rok 2022, opracowanych na drukach przekazanych przez Główny Inspektorat Sanitarny.



I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.

I.1. Sytuacja demograficzna na dzień 30.06.2022 r.

Tabela 1. Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 31.12.2022 rok.

Ogółem	Dzieci do lat 2	Dzieci do lat 14
91607	1431	12807

I.2. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2021-2022.

Tabela 2. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2021-2022

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2021		2022		
			l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}					
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE}					
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C ^{UE}					
4	A02.0	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	7	7,7	4	4,4
5	A02.1		posocznica ^{PL}				
6	A02.2-8		inne zakażenie pozajelitowe ^{PL}				
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL 4)}				
9	A04.3		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną (werotoksyczną) ^{UE}				
10	A04.4		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO	2	2,2	1	1,1
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}			5	5,5
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}				
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> ^{PL}	7	7,7	28	30,6
14	A04.8		inne określone	2	2,2		
15	A04.9		nieokreślone	1	1,1	3	3,3
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾	1	64,4	2	139,7	
17	A05.0	Inne bakteryjne	gronkowcowe				
18	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL}				

19	A05.2	zatrucia pokarmowe (ogółem)	wywołane przez <i>Clostridium perfringens</i>					
20	A05.3-8		inne określone					
21	A05.9		nieokreślone					
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶⁾						
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) ^{UE}				1	1,1	
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}						
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	7	7,7	84	91,7	
26	A08.1		wywołane przez norowirusy	3	3,3	2	2,2	
27	A08.2-3		inne określone	3	3,3	17	1	
28	A08.4		nieokreślone	2	2,2	12	18,6	
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾		10	643,5	25	27,3	
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	113	123,24	123	134,3	
31			w tym u dzieci do lat 2	35	2252,3	27	1886,8	
32	A20	Dżuma ^{UE}						
33	A21	Tularemia ^{UE}						
34	A22	Wąglik ^{UE}						
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE}						
36	A24.0	Nosacizna ^{PL}						
37	A27	Leptospiroza ^{UE}						
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{PL}						
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO						
40	A32	Listerioza ^{UE}						
41	A33-A35	Tężec ^{UE}	ogółem					
42	A33		noworodków					
43	A36	Błonica ^{UE}						
44	A37	Krzusiec ^{PL}						
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}		11	12	41	44,8	
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)}	ogółem					
47	A39.0; A39.8/G05.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu					
48	A39.1-4		posocznica					
49	A39.5-9		inna określona i nieokreślona					
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)}	ogółem	4	4,4	4	4,4	
51	A46		róża	4	4,4	4	4,4	
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego					
53	B95.0/O85		gorączka pługowa					
54	B95.0/ (...)	inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾						
55	A48.1	Legionelloza	choroba legionistów ^{UE/PL}					
56	A48.2		gorączka Pontiac ^{PL}					
57	A50	Kila ^{UE/PL}	wrodzona					
58	A51		wczesna	1	1,1	2	2,2	
59	A52		późna					
60	A53		inne postacie kily i kila nieokreślona	1	1,1	3	3,3	
61	A54	Rzeżączka ^{UE/PL}				1	1,1	
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie ^{UE/PL}						
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{UE/PL}		2	2,2	4	4,4	
64	A69.2	Borelioza z Lyme	ogółem ^{UE/PL}	25	27,3	11	12	
65			neuroborelioza ^{UE}					
66	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)						

67	A75	Dur wysypkowy					
68	A78	Gorączka Q ^{UE}					
69	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy ¹¹⁾					
70	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem				
71	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego				
72	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat	2	2,2			
73	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}				
74	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}				
75	A81		inne i nieokreślone				
76	A82	Wścieklizna ^{UE}					
77	Z20.3/ Z24.2;Z28	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ¹²⁾	8	8,8	10	11	
78	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{UE}					
79	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe				
80	A81.1;A83; A85;B02.0		inne określone				
81	A86		nieokreślone				
82	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹³⁾				
83	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe				
84	B00.3		opryszczkowe				
85	A87.1-9;B02.1		inne określone i nieokreślone			1	1,1
86	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹⁴⁾				
87	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{UE}					
88	A92.0	Choroba wywołana przez wirus Chikungunya ^{UE}					
89	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}					
90	A92.8	Choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}					
91	A95	Żółta gorączka ^{UE}					
92	A96.2;A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne ^{UE}	Ebola, Marburg, Lassa ¹¹⁾				
93	A96.0-1,8-9; A98.0-2,5-8,A99		inna określona i nieokreślona ¹¹⁾				
94	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}					
95	B01	Ospa wietrzna	281	306,5	488	532,7	
0	1	2					
96	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
97	B05	Odra ^{UE}					
98	B06	Różyczka ^{UE/PL}					
99	B08.8	Pryszczyca					
100	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	2	2,2		
101	B16		typu B - ostre ^{UE/PL}				
102	B18.0-1		typu B - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 15)}	3	3,3	3	3,3
103	B17.1		typu C - ostre – ogółem ^{UE/PL}				
104	B17.1		typu C - ostre wg definicji UE				
105	B18.2		typu C - przewlekłe i BNO ^{UE/PL 16)}	13	14,2	15	16,4
106	B17.0,2-8; B18.8-9;B19		inne i nieokreślone			1	1,1
107	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}					
108	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE, 17)}	4	4,4	3	3,3	
109	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) ^{UE/PL}	2	2,2	3	3,3	
110	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}					
111	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}					
112	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					

113	B75	Włośnica ^{UE}					
114	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna ^{UE, 18)}	ogółem	3	3,3	3	3,3
115	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu			1	1,1
116	A40.3		posocznica	3	3,3	2	2,2
117	J13;B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona				
118	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE, 19)}					
119	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna ^{UE/PL 20)}	ogółem				
120	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
121	A41.3		posocznica				
122	A49.2;J14; B96.3/(...)		inna określona i nieokreślona				
123	G01;G04.2; G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ²¹⁾				
124	G00.2-8;G04.2		inne określone				
125	G00.9;G04.2		inne, nieokreślone				
126	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone		2	2,2	5	5,5
127	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone		1	1,1		
128	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 22)}					
129	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem			4	4,4
130			u dzieci w wieku 0-14 lat			3	23,4
131	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona ^{UE}				
132	P35.8		choroba wywołana przez wirus Zika ^{UE}				
133	P35.3-9		inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				
134	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza ^{UE}				
135	P37.2		listerioza ^{UE}				
136	P37.3-4,8-9		inne określone i nieokreślone ¹¹⁾				
137	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE, 23)}					
138	T60	Zatrucia pestycydami – ostre ²³⁾					
139	T61	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożywanymi jako pokarm ²³⁾	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
140	T62.0		grzyby				
141	T62.1-2		jagody i inne części roślin				
142	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²³⁾	mikotoksyny				
143	-		dioksyny				
144	-		polichlorowane bifenyle				
145	-		inne określone i nieokreślone				
146	U07.1-2	Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)		9414	10267	6648	7257,1
147		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)-przypadki możliwe				188	205,2
Suma kontrolna				9949	10860,5	7784	8497,2

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych znacznie się poprawiła. W roku 2022 odnotowano 7784 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 8497,2. Natomiast w roku poprzednim zachorowało 9949, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 10860,5.

I.3. Choroby szerzące się drogą pokarmową.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

- duru brzuszego,
- duru rzekomego,
- czerwonki bakteryjnej,
- zatruc enterotoksyną gronkowcową,
- zatruc toksyną botulinową, zatruc grzybami,
- jersiniozy,
- wirusowego zapalenia wątroby typu A

Zatrucia pokarmowe pałeczkami *Salmonella*.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zatruc pokarmowych pałeczkami *Salmonella* w roku sprawozdawczym znacznie się poprawiła w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2021 odnotowano 7 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 7,7. Natomiast w roku 2022 zachorowały 4 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4,4. Zachorowały 3 kobiety i 1 mężczyzna, 2 osoby mieszkały w mieście, a 2 osoby na wsi. Zachorowania miały charakter sporadyczny. Hospitalizacji zostały poddane 3 osoby, natomiast 1 osoba była leczona ambulatoryjnie. Objawy chorobowe wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 0 – 4 lata – 3 osoby,
- 10 – 19 lat – 1 osoba.

Zachorowania były potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi, wykryto pałeczki *Salmonella Infantis* i *Enteritidis*.

Biegunki u dzieci do lat 2.

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na biegunkę u dzieci do lat 2 uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2021 odnotowano 46 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 2960,1. Natomiast w roku 2022 zachorowały 54 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3773,6. Z powodu biegunki hospitalizowano 46 dzieci, a 8 było leczonych ambulatoryjnie. Badania diagnostyczne miało wykonane 43 dzieci, u których wykryto:

- *Campylobacter jejuni* – u 1 osoby,
- Rota wirusy – u 17 osób,
- Adenowirusy – u 3 osób,

- Norowirusy – u 1 osoby.

I.4. Ogniska zachorowań.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zbiorowych zatruc pokarmowych w roku sprawozdawczym uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2021 nie odnotowano ognisk, natomiast w roku 2022 wystąpiło 1 ognisko zbiorowego zakażenia pokarmowego. Zachorowały 3 kobiety, lat 9, 11, 42 oraz 2 mężczyzn, lat 15 i 49. Osoby chore mieszkały na wsi, czynnikiem etiologicznym zakażenia był *Campylobacter jejuni*.

Tabela 2. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową (zbiorowe zatrucia/zakażenia pokarmowe) w 2022 r.

Czynnik etiologiczny	Miejsce wystąpienia ogniska	źródło/ nośnik	Liczba			
			zachorowań	hospitalizowanych	dzieci do lat 14	zgonów
1. Campylo - bacter jejuni	restauracja	nie ustalono	5	1	2	0
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
...						
Razem			5	1	2	0

Tabela 3. Ogniska zachorowań (inne niż chorób przenoszonych drogą pokarmową) w 2022 r.*

Czynnik etiologiczny	Miejsce wystąpienia ogniska	Liczba			
		zachorowań	hospitalizowanych	dzieci do lat 14	zgonów
1. wirus ospy wietrznej	mieszkania prywatne	9	0	9	0
2. wirus ospy wietrznej	ośrodek pobytowy dla uchodźców	7	0	6	0
Razem		16	0	15	0

I.5. Choroby w zakresie, których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na:

- krztusiec,
- odrę,
- tężec,
- nagminne porażenie dziecięce.

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na WZW typu B w roku 2021 i 2022 utrzymywała się na tym samym poziomie. W obu latach odnotowano 3 przypadki, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3,3. W roku 2022 zachorowała kobieta, lat 37, mieszkająca w mieście oraz 2 mężczyzn, lat 41 i 39, jeden chory mieszkał na wsi, a drugi w mieście. Chorzy nie byli uodpornieni przeciwko tej chorobie, zachorowania nie były wynikiem ekspozycji zawodowej.

Nagminne zapalenie przyusznic

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na świnkę uległa nieznacznemu pogorszeniu. W roku 2021 odnotowano 2 przypadki, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 2,2. Natomiast w roku 2022 zachorowały 3 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3,3. Zgłoszone przypadki dotyczyły 2 mężczyzn mieszkających w mieście, zaszczepionych I dawką przeciwko tej chorobie. Od zaszczepienia do zachorowania u 1 osoby upłynęły 2 lata, a u drugiej 3 lata. Natomiast 1 przypadek dotyczył kobiety, mieszkającej na wsi, która nie była uodporniona przeciwko tej chorobie.

I.6. Neuroinfekcje oraz choroba meningokokowa i inne wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* oraz *Haemophilus influenzae*.

W roku sprawozdawczym do organu sanitarnego zgłoszono:

1. Inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* w przebiegu posocznicy: 2 przypadki oraz 1 przypadek zapalenia opon mózgowych.
2. Wirusowe zapalenie opon mózgowych inne określone i nieokreślone: 1 przypadek.
3. Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone: 5 przypadków.

Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* inwazyjna:

- posocznica: zachorowała kobieta, lat 66 oraz mężczyzna, lat 3 mieszkający na wsi.
- zapalenie opon mózgowych: zachorował mężczyzna, lat 39, mieszkający w mieście.

Wirusowe zapalenie opon mózgowych inne określone i nieokreślone: zachorował mężczyzna, lat 2, mieszkający na wsi.

Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone: zachorowało 2 mężczyzn i 3 kobiety, 4 osoby mieszkały na wsi, a 1 w mieście. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 0 – 4 lata – u 1 osoby,
- 20 – 29 lat – u 1 osoby,

- 40 – 49 lata – u 2 osób,
- 60 lat – u 1 osoby.

I.7. Choroby odzwierzęce

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

- włośnicy,
- leptospirozy,
- tasiemczycy, w tym bąblowicy,
- toksoplazmozy,
- listeriozy.

I.8. Inne choroby zakaźne.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C w roku sprawozdawczym uległa nieznacznemu pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2021 do organu sanitarnego zgłoszono 13 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 14,2. Natomiast w roku 2022 odnotowano 15 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 16,4. Zachorowało 8 kobiet i 7 mężczyzn, 10 osób mieszkało w mieście, a 5 osób na wsi. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 20 – 29 lat – u 1 osoby,
- 30 – 39 lat – u 8 osób,
- 40 – 49 lat – u 4 osób,
- 50 – 59 lat – u 1 osoby,
- > 60 lat – u 1 osoby.

Borelioza

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na boreliozę uległa poprawie. W 2021 roku odnotowano 25 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 27,3. Natomiast w roku 2022 do organu sanitarnego zgłoszono 11 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 12. Zachorowało 5 kobiet i 6 mężczyzn. W mieście mieszkało 5 osób, a 6 osób na wsi. Wszystkie osoby były leczone ambulatoryjnie. Do ekspozycji na kleszcza doszło na terenie powiatu szamotulskiego u 7 osób, na terenie powiatu obornickiego u 1 osoby, a 3 osoby nie pamiętały faktu ukąszenia przez kleszcza. Do populacji kluczowej

należało 6 osób – działkowcy. Zachorowania zostały rozpoznane w pierwszym stadium choroby, na podstawie rumienia wędrującego.

Grypa

W roku 2022 nastąpił bardzo znaczny wzrost zachorowań na grypę, odnotowano 5186 przypadków. Natomiast w roku poprzednim do organu sanitarnego zgłoszono 720 zachorowań. Współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców w roku sprawozdawczym wynosił 5661,1 natomiast w roku poprzednim wynosił 785,3. W roku 2022 objawy grypy wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 0 – 4 lata – u 1696 osób,
- 5 – 14 lat – u 1166 osób,
- 15- 64 lata - u 2036 osób,
- 65 lat i więcej – u 288 osób.

Zachorowania wystąpiły w miesiącach:

- w styczniu – 0 zachorowań,
- w lutym – 0 zachorowań,
- w marcu – 0 zachorowań,
- w kwietniu – u 253 osób,
- w maju – u 593 osób,
- w czerwcu – u 541 osób,
- w lipcu – u 281 osób,
- w sierpniu – u 164 osób,
- we wrześniu – u 454 osób,
- w październiku – u 730 osób,
- w listopadzie – u 807 osób,
- w grudniu – u 1363 osób.

Cztery osoby, w tym troje dzieci do lat 14 miało przeprowadzone badania wirusologiczne w kierunku grypy, które potwierdziły zachorowania. Natomiast pozostałe przypadki były rozpoznane na podstawie objawów klinicznych. Przeciwno grypie w roku 2022 zaszczepiło się 1434 osoby, tj. 1,6 % populacji, natomiast w roku 2021 zaszczepiło się 2122 osób, tj. 2,3% populacji.

Program „SENTINEL”

Na terenie powiatu szamotulskiego jest realizowany program „Sentinel” polegający na wirusologicznym i epidemiologicznym nadzorze nad grypą. W tym programie od wielu lat

uczestniczy tylko jedna placówka POZ: Przychodnia Lekarska „Medicus” ul. Kopernika 3 w Szamotułach – 3 lekarzy. Lekarze z ww. placówki POZ realizowali zadania programu, zbierali dane epidemiologiczne, które były wysyłane w raportach tygodniowych.

I.9. Zapobieganie wścieklźnie.

W roku sprawozdawczym do organu sanitarnego zgłoszono 10 przypadków styczności i narażenia na wścieklżnię, u których podjęto szczepienia przeciwko wścieklżnię.

Tabela 4. Szczepienia przeciwko wścieklżnię (Z20.3/ Z24.2) w 2022 r.

Grupy wiekowe	Płeć		Miejsce narażenia!		Podjęte szczepienia						Kontakt ze zwierzęciem					
	M	K	M	W	Pełen cykl		Niepełen cykl (liczba dawek)				Pies	Kot	Lis	Inne*		
					5 dawek	4 dawki	0	1	2	3					4	
0-19		1	1			1							1			
≥ 20	5	4	2	7		8				1		6	3			
SUMA	5	5	3	7		9				1		6	4			

*- proszę podać nazwę zwierzęcia

Tabela 5. Dodatkowo wyniki badań w kierunku wścieklżny w 2022 r.

Lp.	Dodatkowo wyniki wścieklżny u zwierząt					
	Zwierzę				Miejsce	
	Pies	Kot	Lis	Inne*	M	W
1.	0	0	0	0	0	0
2.	0	0	0	0	0	0
3.	0	0	0	0	0	0
4.	0	0	0	0	0	0
SUMA	0	0	0	0	0	0
Ogółem	0				0	

I.10. Choroby przenoszone drogą płciową (wywołane przez *Chlamydia trachomatis*, ziarnica weneryczna, rzeżączka, kiła i jej postaci).

W roku 2021 do organu sanitarnego zgłoszono 4 przypadki chorób przenoszonych drogą płciową, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 4,4. Natomiast w roku 2022 odnotowano 10 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 11. Zachorowało 8 mężczyzn i 2 kobiety. W mieście mieszkało 6 osób, a na wsi 4. Hospitalizacji poddano 1 osobę, a 9 osób było leczonych ambulatoryjnie. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 20 – 29 lat – u 4 osób,
- 30 – 39 lat – u 5 osób
- 40-49 lata – u 1 osoby.

Tabela 6. Choroby przenoszone drogą płciową (A50-A56) w 2022 r.

Nazwa choroby		Kila				Rzeżączka	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie
		Wrodzona i noworodków	Wczesna	Późna	Inne postacie i nieokreślona			
Grupa wiekowa (lata ukończone)	0-4	X						
	5-9							
	10-14							
	15-20							
	20-29				2		2	
	30-39		2			1	2	
	40-49				1			
	50-59							
	>60							
Płeć	M		2		3	1	2	
	K						2	
Teren	M		2		2	1	1	
	W				1		3	
Leczenie ambulatoryjne			1		3	1	4	
Leczenie szpitalne			1					
Razem			2		3	1	4	

I.11. SZCZEPIENIA OCHRONNE.

Placówki wykonujące szczepienia ochronne.

Tabela 7. Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne

Liczba ogółem	Oddziały noworodkowe	Gabinety lekarzy rodzinnych	Szkoły	Inne
22	1	20	0	1

I.12. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.

Preparaty szczepionkowe w roku sprawozdawczym do PSSE w Szamotułach były dostarczane z WSSE w Poznaniu samochodem chłodnią. Dostawy preparatów szczepionkowych były zgodne z zamówieniem rocznym, z podziałem na dostawy kwartalne, według harmonogramu ustalonego przez WSSE w Poznaniu. Dystrybucja szczepionek do placówek POZ z magazynu tutejszej Stacji odbywała się z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego. Preparaty szczepionkowe transportowane były w termotorbach, wyposażonych w termometr i wkłady chłodzące oraz z opcją podłączenia do zasilania akumulatorowego w samochodzie. Przekazywanie szczepionek na placówki POZ odbywało się we właściwych warunkach chłodniczych. W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono: szczepionki posiadały aktualne terminy ważności, przechowywane były w urządzeniach chłodniczych, wyposażonych w termometry. Temperatura w urządzeniach chłodniczych była kontrolowana i odnotowywana na karcie monitorowania temperatury przez 7 dni w tygodniu, 16 placówek POZ posiadało elektroniczny monitoring urządzenia chłodniczego z powiadomieniem przez sms na telefony komórkowe odpowiedzialnego personelu oraz z możliwością elektronicznego zapisu, wygenerowania i wydruku danych. W jednej placówce POZ doszło do przeterminowania preparatów szczepionkowych na skutek rezygnacji rodziców ze szczepień w okresie pandemii. Natomiast w jednej placówce POZ na skutek awarii urządzenia chłodniczego doszło do zniszczenia preparatów szczepionkowych ze skutkiem utraty skuteczności terapeutycznej i bezpieczeństwa ich stosowania. Spowodowało to straty finansowe na kwotę 2.279,68 zł.

I.13. Trudności w wykonywaniu zadań.

W roku sprawozdawczym trudności w wykonywaniu zadań nie było.



II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szamotułach w 2022 r. znajdowały się 24 publiczne wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz 5 innych podmiotów wykorzystujących wodę z własnych ujęć lokalnych. Woda przeznaczona do zbiorowego zaopatrzenia ludność powiatu szamotulskiego jest ujmowana wyłącznie z wód podziemnych. W 2022 r. żaden z wodociągów nie został oceniony jako wodociąg produkujący wodę o złej jakości. Wszystkie wodociągi na koniec roku ocenione zostały jako wodociągi spełniające wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294) w tym jeden warunkowo.

Za jakość produkowanej wody i stan sanitarny urządzeń służących do jej produkcji, a także dostawę wody w wymaganej ilości i pod odpowiednim ciśnieniem odpowiadają podmioty zajmujące się zaopatrzeniem ludności w wodę.

Urządzenia służące do publicznego zaopatrywania ludności w wodę znajdujące się na terenie powiatu szamotulskiego były pod stałym nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szamotułach.

Tabela 8 . Wykaz wodociągów publicznych prowadzących zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu szamotulskiego (bez wodociągów lokalnych)

Lp.	wodociąg	Gmina	administrator
1	Szamotuły	Gmina Szamotuły	Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach Sp. z o.o.
2	Kąsinowo		
3	Krzeszkowice		
4	Koźle		
5	Piotrkówko		
6	Wronki	Gmina Wronki	Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o. we Wronkach
7	Nowa Wieś		
8	Wróblewo		
9	Chojno		
10	Pożarowo		
11	Pniewy	Gmina Pniewy	Pniewskie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o.
12	Nojewo		

13	Ostroróg	Gmina Ostroróg	Aquanet Ostroróg Sp. z o.o.
14	Dobrojewo		
15	Obrzycko	Miasto Obrzycko	Miasto Obrzycko
16	Ordzin		
17	Zielonagóra	Gmina Obrzycko	Gmina Obrzycko
18	Brączewo		
19	Kaźmierz		Zakład Usług Komunalnych w Kaźmierzu
20	Gaj Wielki	Gmina Kaźmierz	
21	Piersko		
22	Duszniki		Komunalny Zakład Budżetowy w Dusznikach
23	Sarbia	Gmina Duszniki	
24	Kunowo		

W 2022 r. przeprowadzono 28 kontroli protokolarnych urządzeń wodnych. Próbkę wody do badań laboratoryjnych pobierane były zgodnie z harmonogramem ilości i częstotliwości poboru próbek wody na 2022 r., zatwierdzonym przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Badania jakości wody pobranej do badań laboratoryjnych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach prowadzono w Laboratorium Badania Wody i Gleby Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Poznaniu przy ul. Noskowskiego 21. Natomiast badania wody realizowane przez zarządzających wodociągami wykonywane były w laboratoriach akredytowanych, posiadających zatwierdzony system jakości prowadzonych badań wody przez właściwego państwowego powiatowego lub granicznego inspektora sanitarnego. Do oceny jakości wody wykorzystywano wyniki badań próbek wody pobieranych i badanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną jak również wyniki badań prowadzonych przez producentów wody w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294) - próby wody pobierane były w zakresie parametrów grupy A i parametrów grupy B, a także w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w sytuacji potwierdzenia bądź wykluczenia pogorszenia jakości oraz stwierdzenia skuteczności działań naprawczych.

Woda produkowana w 2022 r. przez wszystkie wodociągi na terenie powiatu szamotulskiego na dzień 31.12.2022 r. oceniona została jako przydatna do spożycia przez

ludzi, w tym jeden wodociąg oceniono jako wodociąg produkujący wodę o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi ze względu na podwyższone stężenie jonu amonowego - wodociąg na terenie Gminy Obrzycko - dla ww. wodociągu publicznego obowiązywała Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach od dnia 07.07.2021 r. stwierdzająca warunkową przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, określająca dopuszczalną maksymalną wartość jonu amonowego – do 1,2 mg/l w terminie do dnia 31.12.2022 r. Oznaczone w tym okresie wartości mieściły się w granicy warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. Ponadto w okresie sprawozdawczym dwa razy wystąpiło pogorszenie jakości wody ze względu na skład fizykochemiczny (żelazo, mangan, mętność i zapach wody) w takim stopniu, że wystąpiła konieczność wydania decyzji o braku przydatności wody do spożycia tj. jeden raz na terenie Gminy Duszniki oraz jeden raz na terenie Gminy Kaźmierz – wydano komunikaty dla ludności, powiadomiono właściwego wójta o jakości wody na nadzorowanym terenie oraz Centrum Zarządzania Kryzysowego w Szamotułach. Ludność w tym okresie zaopatrywana była w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z jednostkowych opakowań lub cystern. Zarządzający niezwłocznie przystąpili do działań naprawczych. Próbkę wody badane były systematycznie w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej. Po przeanalizowaniu kolejnych sprawozdań z badań wody stwierdzających poprawę jej jakości i ocenę ryzyka zdrowotnego wody dla tych wodociągów wydano decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi oraz wydano komunikaty w sprawie poprawy jakości wody. Zarządzający wodociągami w dalszym ciągu prowadzili działania naprawcze. Po ich zakończeniu pobrano kontrolne próbki wody z kilku punktów monitoringowych. Powyższe badania nie wykazały przekroczeń w stosunku do wartości zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294) i w związku z tym, stwierdzono przydatność wody do spożycia przez ludzi, o czym zostali powiadomieni konsumenci. Za pobór i przebadanie kwestionowanych próbek wody pobieranych w ramach kontroli urzędowej wydano decyzje opłatowe.

Ponadto w opisywanym okresie wydano 14 komunikatów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W jednym przypadku dotyczyły one pogorszonej jakości wody pod względem bakteriologicznym, w pozostałych pod względem fizykochemicznym (m.in. zwiększone ilości związków manganu, żelaza, jonu amonowego, azotynów i azotanów). Każdorazowo zarządzający danym wodociągiem wprowadzał działania naprawcze, które doprowadziły jakość wody do obowiązujących norm sanitarnych zgodnie z ww. rozporządzeniem.

W okresie od 01.01.2022 r. – 31.12.2022 r. dla wodociągów na nadzorowanym terenie wydano 24 decyzje stwierdzające przydatność wody do spożycia przez ludzi, 2 decyzje stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi, 1 decyzję prolongującą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi, 7 decyzji opłatowych za pobór i kwestionowane badania wody i 5 ocen higienicznych na zastosowanie materiału lub wyrobu używanego do uzdatniania i dystrybucji wody. Około 90 tys. osób powiatu szamotulskiego korzystało z wody dostarczanej przez wodociągi publiczne. Tylko niewielka ilość mieszkańców korzystała z wody czerpanej z własnych urządzeń wodociągowych np. studni przydomowych. Częstotliwość badań wody do analiz laboratoryjnych wynikała z załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294) - zgodnie z powyższym im większa produkcja wody w danym wodociągu tym częstotliwość pobierania próbek wody jest większa. Większość wodociągów publicznych na terenie powiatu szamotulskiego to wodociągi stosunkowo małe, o dobowej produkcji wody 101-1000m³/dobę (18) trzy wodociągi produkowały wodę w ilości ≤100m³/dobę. Natomiast 3 największe wodociągi powiatu – Szamotuły, Wronki, Pniewy produkowały przeznaczoną do spożycia wodę w ilości 1001 – 10000 m³/dobę.

Tabela 9. Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody.

rodzaj wodociągu	ilość	nazwa wodociągu	szacunkowa liczba zaopatrywanej ludności
Wodociągi publiczne zbiorowego zaopatrzenia w wodę - produkcja wody [m³/dobę]	≤100	3	Koźle Piotrkówko Brączewo 727 tys.
	101-1000	18	Dobrojewo Ostroróg Obrzycko Kąsinowo Krzeszkowice Nowa Wieś Pożarowo Wróblewo Chojno Nojewo Ordzin Zielonagóra Każmierz Gaj Wielki Piersko 42,013 tys.

			Duszniki Kunowo Sarbia	
	1001- 10000	3	Szamotuły Wronki Pniewy	44,830 tys.
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		5	Zakład Karny Wronki Hochland Sp. z o.o w Kaźmierzu ADM Szamotuły Sp. z o.o. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach ul. Sukiennicza, 64-500 Szamotuły „Dalfas” Annogóra 10, 64-520 Obrzycko	-

W 2022 r. w ramach nadzoru sanitarnego pobrano również 6 prób ciepłej wody użytkowej do badań laboratoryjnych na obecność bakterii rodzaju *Legionella* sp. z instalacji wewnętrznej w dwóch domach opieki społecznej, w jednym domu pielęgnacyjno-opiekuńczym, w placówce świadczącej usługi zdrowotne oraz w dwóch placówkach opiekuńczo-wychowawczych. Przebadane próbki wody poza placówką świadcząca usługi zdrowotne i placówkami opiekuńczo-wychowawczymi wykazały obecność pałeczek *Legionella* sp. Zarządzający obiektem wprowadził działania naprawcze. Kontrolne badania wody przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej potwierdziły skuteczność prowadzonych działań naprawczych i jakość wody została doprowadzona do wymagań obowiązującego rozporządzenia.

Całość danych o urządzeniach wodociągowych oraz o wynikach badań wody raportowana była cztery razy w roku w plikach systemu w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody – „Systemu Monitoringu Jakości Wody Przeznaczonej do Spożycia” i przekazywana do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu. Dodatkowo przekazywano także sprawozdania z zaplanowanych na 2022 r. harmonogramów pobierania próbek wody w wodociągach, na pływalniach i w zakresie badań wykonywanych na obecność bakterii z rodzaju *Legionella* sp. w ramach kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i kontroli wewnętrznej, która obejmowała zarówno wodociągi jak i inne podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej.

II.1 Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej polegają m.in. na:

- prowadzeniu kontroli stanu sanitarno-higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej, mających na celu egzekwowanie od zarządców i właścicieli tychże obiektów ich odpowiedniego, bezpiecznego dla użytkowników stanu sanitarnego;
- przygotowywaniu dokumentacji w ramach prowadzonych postępowań administracyjnych egzekwujących poprawę stanu sanitarnego nadzorowanych obiektów;
- wydawaniu opinii w sprawach organizacji imprez masowych;
- wydawaniu zezwoleń na ekshumacje, wydawaniu zezwoleń na przewóz zwłok i szczątków ludzkich w obrębie kraju lub poza granice Polski, wydawaniu opinii na wniosek właściwego starosty w związku ze sprowadzeniem zwłok z obcego państwa, kontroli i wydawaniu opinii dla środków transportu do przewozu zwłok i szczątków;
- przyjmowaniu i rozpatrywaniu interwencji w ramach własnych kompetencji.

W 2022 r. w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szamotułach znajdowały się 303 obiektów użyteczności publicznej (m.in. zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, ustępy publiczne, dworce i stacje kolejowe, cmentarze, baseny, obiekty hotelarskie). Przeprowadzono 93 kontrole w tej grupie obiektów. Ponadto w związku z panującą sytuacją epidemiologiczną w pierwszym kwartale przeprowadzono dodatkowe kontrole sprawdzające przestrzeganie obostrzeń zgodnie z obowiązującą wykładnią prawa. Kontrole te wykazane zostały w odrębnych zestawieniach (raportach).

II.2. Baseny kąpielowe.

Na nadzorowanym terenie znajdowały się dwa obiekty basenowe: Pływalnia Kryta oraz Basen Letni (odkryty), czynny sezonowo w lipcu i sierpniu. Oba baseny mieszczą się w Szamotułach. Obiekty te korzystały z wody doprowadzanej z systemu zbiorowego zaopatrzenia w wodę tj. z wodociągu publicznego Szamotuły, zarządzanego przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach Sp. z o.o.

Aktualnie wymagania, jakim powinna odpowiadać woda w tego typu obiektach rekreacyjnych reguluje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.). Woda wykorzystywana do kąpieli podlega ocenie mikrobiologicznej i fizykochemicznej. Kontrolowana jest także skuteczność uzdatniania i dezynfekcji wody przeznaczonej do kąpieli oraz warunki higieniczne panujące w obiekcie.

Zakres i częstotliwość badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych wody basenowej stanowi podstawę zapewnienia odpowiedniej jakości wody, właściwych warunków sanitarnych w obiektach basenowych i bezpieczeństwa dla zdrowia ich użytkowników. Nadzorowana jest jakość wody w niecce basenowej, jakość wody wprowadzonej do niecki basenowej z systemu cyrkulacji (obiegu wewnętrznego wody poddawanej uzdatnianiu) oraz jakość wody doprowadzanej na pływalnię.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonują zbiorczej rocznej oceny jakości wody, poprzez analizę parametrów jakości wody na pływalni, wyników badań wody wykonywanych przez zarządzającego pływalnią i częstotliwości wykonywanych badań oraz stosowania metod referencyjnych analiz jak również wyników badań na pływalni wykonywanych w ramach kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

II.3. Kryta Pływalnia.

Kryta pływalnia w Szamotułach jest obiektem funkcjonującym całorocznie. Dla osób z niej korzystających udostępnia się 5 niecek basenowych tj. nieckę basenu rekreacyjnego, nieckę basenu sportowego, nieckę jacuzzi, nieckę hamowni zjeżdżalni i nieckę brodzika do zabaw dla dzieci. Pływalnia zaopatrywana była w wodę z wodociągu publicznego Szamotuły, a dostarczana woda w omawianym okresie spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.2017.2294). W 2022 r. obiekt ten zarządzany był przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach sp. z o.o. Próbki wody pobierane były w ramach kontroli urzędowej (34 badania bakteriologiczne i 9 fizykochemicznych) oraz w ramach kontroli wewnętrznej (193 badania bakteriologiczne i 160 fizykochemicznych). Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.) badaniom poddawano wodę w nieckach basenowych, wodę z systemów cyrkulacji niecek basenowych oraz wodę doprowadzaną na pływalnię. Ponadto zarządzający pływalnią pobierał próby wody ciepłej użytkowej z pryszniców w zakresie *Legionella sp.* – wyniki prawidłowe. W październiku 2022 r. przeprowadzono kontrolę protokolarną obiektu, podczas której wydano zalecenia dot. stanu sanitarno - technicznego obiektu. Zalecenia zostały wykonane. Na koniec roku obiekt został oceniony jako dobry.

II.4. Basen Letni (odkryty).

Basen Letni w Szamotułach jest obiektem sezonowym i w roku 2022 funkcjonował od 01.07.2022 r. do 31.08.2022 r. Zarządzany był w 2022 r. przez Miasto i Gminę Szamotuły. Użytkownicy korzystali z głównej niecki basenowej oraz brodzika do zabaw dla dzieci.

Ogółem w ramach kontroli urzędowej i w ramach kontroli wewnętrznej wykonano 21 oznaczeń bakteriologicznych i 13 oznaczeń fizykochemicznych.

Tabela 10. Ilość próbek pobranych w 2022 r. z niecek basenowych Basenu Letniego.

rodzaj kontroli	liczba badań w kierunku bakteriologicznym	liczba badań w kierunku fizykochemicznym	ogółem
kontrola urzędowa	9	6	15
kontrola wewnętrzna	12	7	19
Suma	21	13	34

Badania jakości wody w głównej nieszce basenowej, nieszce brodzika do zabaw dla dzieci, obiegu wody nieszce dużej oraz wody doprowadzanej do obiektu z wodociągu publicznego Szamotuły, wykonywane w ramach kontroli wewnętrznej oraz urzędowej realizowane były na bieżąco wraz z wydawaną każdorazowo oceną jakości wody. Informację przekazywano pisemnie do zarządzającego. W sierpniu 2022 r. przeprowadzono kontrolę protokolarną obiektu – kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Po analizie wyników badań w sezonie 2022 r. skład fizykochemiczny (chloroform, chlor wolny, mętność i potencjał redox) wskazuje na potrzebę wyregulowania parametrów uzdatniania, natomiast skład mikrobiologiczny nie budził zastrzeżeń. Zarządca basenu podejmował działania naprawcze mające na celu zachowanie wartości określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2022.1230 t.j.).

II.5. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna w/w z usług.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz zakłady, w których świadczone są jednocześnie co najmniej dwie z ww. usług są bardzo rozpowszechnione na nadzorowanym terenie i stanowią łącznie przeważającą część na tle innych obiektów użyteczności publicznej (nie uwzględniając placówek medycznych, wodociągów, kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli). Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w 2022 r. w jednym z zakładów fryzjerskich stwierdzono nieprawidłowości w postaci złego stanu sanitarnego w toalecie dla klientów – przepełniony kosz z odpadami komunalnymi oraz odpadami komunalnymi na podłodze, brak ręczników jednorazowego użytku przy umywalce. Toaleta wykorzystywana była do magazynowania m.in. drabiny malarskiej i odkurzacza. Właściciela zakładu za stwierdzony brak bieżącej czystości ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł. W pozostałych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących postępowania z odpadami. W większości zakładów obsługa stosowała wyłącznie ręczniki jednorazowego użytku. Klienci umawiani byli na wizytę telefonicznie. Skontrolowane obiekty posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym. Dwa ze skontrolowanych obiektów posiadały własne autoklawy – zachowany był ciąg sterylizacyjny. Wykonywane były badania fizykochemiczne i badania Sporal A. Każdorazowo dokumentowano przeprowadzane procesy sterylizacji – stosowano pakiety sterylne opatrzone datami. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. W pozostałych skontrolowanych obiektach sterylizacja sprzętu wielokrotnego użycia odbywała się poza obiektem – umowy na

sterylizację. Zakłady kosmetyczne posiadały umowy na odbiór odpadów infekcyjnych o kodzie 180103 i potwierdzone było to kartą przekazania odpadu. W większości przypadków stosowane były narzędzia jednorazowego użycia. Wszystkie skontrolowane w omawianym okresie zakłady zaopatrywane były w wodę z wodociągów publicznych nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach a nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji. Na wyposażeniu zakładów znajdowały się środki do dezynfekcji rąk i powierzchni oraz do dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użycia. W większości zakładów obsługa stosowała wyłącznie bieliznę jednorazowego użytku a w przypadku bielizny wielokrotnego użytku pranie odbywało się poza zakładami. W kontrolowanych obiektach obowiązywał zakaz palenia wyrobów tytoniowych, a informacje te umieszczane zostały w widocznym miejscu.

II.6. Obiekty świadczące usługi hotelarskie.

W skład znajdujących się w ewidencji PSSE w Szamotułach obiektów świadczących usługi hotelarskie weszły hotele, pola biwakowe i inne obiekty noclegowe. Grupa ta obejmowała obiekty znacznie zróżnicowane biorąc pod uwagę warunki zarówno techniczne i standard wyposażenia, jak i zakres świadczonych usług. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Podczas przeprowadzanych kontroli przypomniano właścicielom obiektów o konieczności wykonywania badania wody z instalacji wewnętrznej budynków w kierunku Legionella zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Nie wydano decyzji administracyjnych. Nie nakładano mandatów. Stan sanitarno – techniczny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Gospodarka odpadami prowadzona prawidłowo. Pokoje mieszkalne wyposażone są w sprzęt o dobrym stanie technicznym, budynki zadbane a ich otoczenie uporządkowane. Pranie bielizny odbywa się w pralniach zewnętrznych. Bielizna czysta dostarczana przez ww. firmę w specjalnie przeznaczonych do tego workach foliowych a następnie przechowywana do czasu użycia w magazynie (na półkach). Pościel brudna z pokoi hotelowych zabierana jest w oznakowanych workach i przenoszona do wydzielonego pomieszczenia skąd odbierana jest samochodem firmy piorącej. Transport bielizny brudnej do pralni odbywa się w workach. Obiekty posiadają magazyny pościeli czystej i wyznaczone miejsca do przechowywania bielizny brudnej. Pościel czysta zapewniona w ilości wystarczającej. Obiekty posiadają wydzielone magazyny na: środki czystości i środki dezynfekcyjne oraz do przechowywania sprzętu porządkowego. Sprzątanie pomieszczeń przez zatrudnionych pracowników. Toalety ogólnodostępne prawidłowo wyposażone w środki czystościowe i higieniczne. Skontrolowane obiekty podłączone są do sieci wodociągów publicznych – jakość wody

odpowiada obowiązującym przepisom. W czterech obiektach w ramach kontroli wewnętrznej wykonano badanie w kierunku *Legionella sp.* wyniki prawidłowe.

Dodatkowo w związku z trwającym konfliktem zbrojnym na Ukrainie w tej grupie obiektów przeprowadzono dodatkowo kontrolę miejsca przeznaczonego na tymczasowy pobyt uchodźców z Ukrainy (Hotel Wartosław)- kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

II.7. Ustępy publiczne i ustępy ogólnodostępne.

W grupie obiektów ustępy publiczne w 2022 r. skontrolowano 4 obiekty, które podłączone były do wodociągu publicznego i do kanalizacji miejskiej. Stan sanitarno - porządkowy i techniczny nie budził zastrzeżeń. Gospodarka odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. Czystość bieżąca zachowana. Natomiast w grupie obiektów - ustępy ogólnodostępne przeprowadzono 2 kontrole. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

II.8. Dworce kolejowe

Pod nadzorem tutejszego organu sanitarnego znajdowały się 2 dworce kolejowe: w Szamotułach i we Wronkach. W roku sprawozdawczym kontrolą objęto dworzec kolejowy w Szamotułach. Jest to budynek piętrowy. Na parterze wydzielono część na poczekalnię dla podróżnych, pomieszczenie dla kasy biletowej oraz pomieszczenia na wynajem. Natomiast na pierwszym piętrze zlokalizowane są mieszkania prywatne (wynajem). Budynek wyposażony w wentylację grawitacyjną. Obiekt podłączony jest do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej (wodociąg publiczny Szamotuły). W 2022 r. roku zakończone zostały prace modernizacyjne w otoczeniu dworca, w wyniku których powstało przejście podziemne prowadzące na perony. Wejście do budynku dostosowane dla osób niepełnosprawnych – podjazd. Podczas kontroli stwierdzono, że w obiekcie w widocznych miejscach wywieszono informacje o zakazie palenia wyrobów tytoniowych (informacja słowna i graficzna). W poczekalni oraz na zewnątrz budynku ustawione były ławki dla podróżnych oraz kosze na odpady komunalne - nie stwierdzono w tym zakresie nieprawidłowości. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w postaci braku toalet dla osób podróżujących - budynek murowany przeznaczony na toalety mieszczący się przy dworcu jest nieczynny. Wyjaśniono, że w zastępstwie udostępniano toalety przenośne typu toy-toy, jednak z powodu aktów wandalizmu toaleta przenośna została zniszczona i nowa nie została jeszcze ustawiona. Na czas przygotowania budynku murowanego do użytkowania ustawiono nową toaletę typu toy-toy. Kontrola sanitarna przyczyniła się do poprawy warunków sanitarnych dla podróżujących. Zarządzającego obiektem zobowiązano do zapłaty kosztów wynikających z przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzającej ww. naruszenia – wydano decyzję opłatową.

II.9. Cmentarze, domy przedpogrzebowe i środki do transportu zwłok.

W okresie sprawozdawczym nie kontrolowano cmentarzy. Natomiast trzy razy na cmentarzach kontrolowano przebieg ekshumacji – nie stwierdzono nieprawidłowości. W tej grupie obiektów przeprowadzono 8 kontroli pojazdów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich w związku z prośbą o wydanie opinii sanitarnej. Podczas kontroli pojazdów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich sprawdzano czy w myśl rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2007 r. w sprawie wydawania zezwoleń na przewóz zwłok i szczątków ludzkich (Dz.U.2007. nr 249, poz. 1866) posiadają one kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczoną na umieszczenie zwłok albo szczątków, zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny, podłogę w części przeznaczoną na umieszczenie trumny wykonaną z materiałów łatwo zmywalnych i odpornych na działanie środków dezynfekujących oraz wydzielone miejsce na przechowywanie środków dezynfekcyjnych, sprzętu myjąco-czyszczącego i jednorazowych rękawic ochronnych. Kontrolowani deklarowali przeprowadzanie dezynfekcji środka transportu w części przeznaczony na umieszczenie zwłok i szczątków ludzkich, każdorazowo po przewiezieniu zwłok środkami o działaniu bakteriobójczym, wirusobójczym i grzybobójczym.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono jedną kontrolę domu przedpogrzebowego we współpracy ze stanowiskiem higieny pracy. Skontrolowany Dom Przedpogrzebowy zlokalizowany jest w Szamotułach przy ul. Kapłańskiej 8. Obiekt podłączony jest do wodociągu publicznego w Szamotułach oraz do kanalizacji miejskiej. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach i odbierane przez specjalistyczną firmę działającą na zlecenie Urzędu Miasta i Gminy w Szamotułach. W obiekcie posiada m.in. pomieszczenie do przygotowywania zwłok do pochówku, pomieszczenie chłodnicze z możliwością umieszczenia 14 zwłok w trumnach. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekt prawidłowo wyposażony w środki higieniczne i czystościowe oraz dezynfekcyjne.

Zakład nie świadczy usług związanych z obsługą powypadkową zgonów (nie obsługuje sytuacji takich jak np. zdarzenia drogowe czy zgony w miejscach publicznych). W kontrolowanym Domu Przedpogrzebowym nie wykonuje się sekcji zwłok, oględzin ani utrwalania zwłok. Nie są prowadzone badania i doświadczenia naukowe w zakresie medycyny. Zakład posiada podpisaną umowę na odbiór, transport i utylizację odpadów infekcyjnych/medycznych o kodzie 180103 (zapewniona jest lodówka na czas do odbioru). Do utylizacji przekazuje się odpady powstałe podczas przygotowania zwłok do pochówku. Zakład zajmuje się także przeprowadzaniem ekshumacji. Na wyposażeniu zakładu znajduje się skrzynia ekshumacyjna wyłożona blachą, w której można transportować trumny na

znaczne odległości. Ponadto Zakład dysponuje jednorazowymi matami (foliami) używanymi podczas ekshumacji, które po użyciu są przekazywane do specjalistycznej firmy do utylizacji. Kontrolowany podmiot posiada trzy pojazdy do przewozu zwłok i szczątków ludzkich, autokarawany. Z uwagi na dostępność na zapleczu podmiotu, poddano je także kontroli – nie stwierdzono nieprawidłowości.

II.10. Zakład Karny we Wronkach i Areszt Śledczy w Szamotułach.

Zakład Karny (ZK) we Wronkach jest obiektem penitencjarnym typu zamkniętego dla mężczyzn recydywistów, w którym przebywa ok.1200 osadzonych. W ramach Zakładu funkcjonują: oddział półotwarty, terapeutyczny dla skazanych z niepsychotycznymi zaburzeniami psychicznymi, a także dla uzależnionych od alkoholu lub innych środków odurzających i leków psychotropowych. Obiekt przystosowany jest do osób niepełnosprawnych. Zakład ten stanowi kompleks budynków mieszkalnych, administracyjnych, ambulatorium, pomieszczeń pralni, pomieszczeń terapii zajęciowej, pomieszczeń przeznaczonych dla wodociągu lokalnego ZK Wronki, pomieszczeń magazynowych i pomieszczeń garażowych. Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu lokalnego ZK Wronki (źródło zapasowe – wodociąg publiczny Wronki). Kontrolę wodociągu przeprowadzono w październiku 2022 r. – nieprawidłowości nie stwierdzono. Przekazywane wyniki badań realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej poboru próbek wody nie wykazały przekroczeń. Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej, natomiast odpady komunalne odbierane przez specjalistyczną firmę działającą na terenie Gminy Wronki. Od 2020 r. w Zakładzie Karnym we Wronkach sukcesywnie prowadzone były prace związane z termomodernizacją budynku podczas, których remontem objęto 9 budynków. Zakres prac obejmował wykonanie m.in. ocieplenia ścian zewnętrznych, ocieplenia stropodachów, stropów, dachów, wymianę stolarki okiennej i drzwiowej, modernizację instalacji centralnego ogrzewania i ciepłej wody, montaż wentylacji mechanicznej, higrosterowalnej oraz montaż wentylacji mechanicznej nawiewno – wywiewnej z odzyskiem ciepła w budynkach a także montaż instalacji fotowoltaicznej.

Kontrola kompleksowa Zakładu Karnego we Wronkach w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego wybranych cel i pomieszczeń zakładu karnego, postępowania w przypadku stwierdzenia wszawicy u osadzonych oraz pluskiew w celach mieszkalnych, postępowania z odpadami, oceny ambulatorium, oraz zagadnień związanych z interwencjami na zabrudzone koce, stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, częstotliwość wymiany pościeli wykazała nieprawidłowości w kilku skontrolowanych celach mieszkalnych m.in.: ubytki farby i tynku w toaletach, uszkodzenia powierzchni podłogowych, zaciemnienia powierzchni ściennych

przy oknach, uszkodzenia powierzchni drzwi do toalet oraz nieprawidłowości w pokoju kontroli osobistej - uszkodzona powierzchnia ścienna oraz odpadający tynk przy grzejniku i świetlicy – uszkodzony cokół oraz częściowy jego brak, uszkodzona powierzchnia podłogowa (pęknięcia płytek podłogowych), brak kłapy sedesowej w pomieszczeniu toalety. Ponadto wydano zalecenia doraźne tj: zwiększyć częstotliwość czyszczenia kratki wentylacyjnych w obiekcie, tak aby na bieżąco utrzymywać je w czystości i w zapewnieniu prawidłowej cyrkulacji powietrza oraz zwiększyć częstotliwość kontroli wizualnej jakości wydawanych materacy. Zostało wszczęte z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji administracyjnej w związku z przeprowadzoną kontrolą sanitarną ww. obiektu. W trakcie postępowania zarządzający Zakładem Karnym we Wronkach poinformował o usunięciu nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli kompleksowej. W związku z czym przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonania uchybień oraz zaleceń opisanych w protokole kontroli - nieprawidłowości i zalecenia wykonano i umorzono postępowanie wobec Zakładu Karnego we Wronkach wobec ustalenia, iż postępowanie to stało się bezprzedmiotowe. W stosunku do wyżej wymienionego zakładu w dniu 21.12.2022 r. wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia rachunkiem za czynności kontrolne.

W trakcie kontroli kompleksowej Oddziału Zewnętrznego w Szamotułach Zakładu Karnego we Wronkach nieprawidłowości nie stwierdzono, wydano doraźne zalecenie dotyczące dokończenia rozpoczętych prac naprawczych w jednej z cel – zalecenie wykonano. Ponadto przeprowadzono kontrole dodatkowe Oddziału Zewnętrznego w Szamotułach i Zakładu Karnego we Wronkach w zakresie bieżącej oceny stanu sanitarnego wybranych pomieszczeń obiektów, procedury postępowania w przypadku pojawienia się insektów, sposób, metody i środki stosowania w celu ich likwidacji. Kontrolę przeprowadzono we współdziałaniu pionu Epidemiologii. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Wydano zalecenia doraźne dot. dokończenia trwających prac naprawczych w kilku celach mieszkalnych i poddanie weryfikacji środków stosowanych do zwalczania insektów – zalecenia wykonano.

W 2022 r. do Działu Higieny Komunalnej wpłynęły 4 interwencje od osób osadzonych. W celu ustalenia zasadności interwencji przeprowadzono kontrole sanitarne w obiekcie. Wydano zalecenia doraźne dot. m.in. zakończenia bieżących napraw w pomieszczeniach i celach, wymiany umywalki czy doczyszczenia umywalk z osadów kamienia w części przeznaczonej na widzenia intymne - określono terminy realizacji. Zalecenia zostały wykonane.

II.11. Domy pomocy społecznej, placówki zapewniające całodobową opiekę i inne jednostki pomocy.

Na terenie powiatu szamotulskiego funkcjonują dwa domy pomocy społecznej, w Nowej Wsi oraz w Chojnie. Obiekty znajdują się pod nadzorem tut. organu od 2020 r. Ponadto pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach w 2022 r. znajdowały się 2 placówki zapewniające całodobową opiekę osobom starszym i niepełnosprawnym. W tej grupie obiektów przeprowadzono 3 kontrole protokolarne. Kontrola Domu Pomocy Społecznej Chojno w 2022 r. nie wykazała nieprawidłowości. Natomiast w Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi wydano zalecenia dotyczące przekazania do tut. organu informacji o zakończeniu prac malarskich w pomieszczeniach stołówki i na korytarzu w przyziemiu. Nie było konieczności wydawania decyzji administracyjnej.

II.12. Inne obiekty użyteczności publicznej nie sklasyfikowane wcześniej.

W tej grupie obiektów znajdują się różnorodne obiekty np. hale i stadiony sportowe, domy kultury, biblioteki, kina, pralnie. Odpowiedni stan sanitarny jest niezbędny z uwagi na zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego osób z nich korzystających a także przebywających w ich sąsiedztwie. Wszystkie obiekty podłączone są do wodociągów publicznych a nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji. Tam, gdzie funkcjonowanie obiektu wiąże się z obecnością klientów/użytkowników, jak np. w domach kultury, halach sportowych, kinach czy bibliotekach, zapewnione były odpowiednio wyposażone i zadbane sanitariaty. W związku z trwającym konfliktem zbrojnym na Ukrainie w tej grupie obiektów przeprowadzono dodatkowo 2 kontrole miejsc przeznaczonych na tymczasowy pobyt uchodźców z Ukrainy (Centrum Sportu Szamotuły Sp. z o.o., WOK Wronki)- kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

II.13. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii.

W sezonie letnim 2022 r. na nadzorowanym terenie funkcjonowało 7 kąpielisk tj.

- w Gminie Pniewy, zarządzane przez Ośrodek Sportu i Rekreacji w Pniewach - kąpielisko „Łazienki” w Pniewach, kąpielisko w Zajączkowie i kąpielisko w Zamorzu;
- w Gminie Wronki, zarządzane przez Przedsiębiorstwo Komunalne we Wronkach sp. z o.o.- kąpielisko w Chojnie oraz kąpielisko w Wartosławiu;
- w Gminie Szamotuły, zarządzane przez Urząd Miasta i Gminy w Szamotułach- kąpielisko w Pamiątkowie;

- w Gminie Ostroróg, zarządzane przez Urząd Gminy w Ostrorogu kąpielisko nad Jeziorem Mormin.

W 2022 r. nie było organizowane miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli.

Pobór prób wody z kąpielisk przed sezonem w ramach nadzoru sanitarnego wykonano 20.06.2022 r. i 27.06.2022 r. We wszystkich przypadkach woda odpowiadała wymaganiom określonym rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz.U.2019.255). W kontrolowanym okresie próbki wody do badań laboratoryjnych pobierane były w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem ustalonym z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szamotułach. Każdorazowo wydawano oceny jakości wody oraz umieszczano powyższe informacje na stronie internetowej PSSE, na tablicach informacyjnych zlokalizowanych przy kąpielisku oraz w serwisie kąpieliskowym dostępnym na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Po sezonie letnim 2022 wydano dla każdego kąpieliska ocenę sezonową.

II.14. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.

Na terenie działalności PPIS w Szamotułach działa 67 przychodni/ośrodków, 103 praktyki zawodowe oraz 1 stacja dializ (w roku sprawozdawczym ubyło 14 obiektów, przybył 1). W opisywanym okresie próbki wody ze Stacji Dializ pobierane były zgodnie z harmonogramem. Woda pochodzi z wodociągu publicznego Szamotuły. Zakres tych badań obejmował ogólną liczbę mikroorganizmów w $22^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}$ po 72h, bakterie grupy coli, *Escherichia coli*, enterokoki, *Pseudomonas aeruginosa* i *Clostridium perfringens*. Próby wody pobrane w ramach kontroli urzędowej dnia 15.03.2022 r. z punktu poboru wody w Stacji Dializ wykazały obecność bakterii grupy coli w ilości 4 jtk/100 ml. W związku z powyższym zarządca wodociągu publicznego Szamotuły przy współdziałaniu konserwatora stacji dializ podjął działania naprawcze. Próby wody pobrane w dniu 17.03.2022 r. z czterech punktów monitoringowych z wodociągu publicznego Szamotuły, w tym z ww. punktu poboru wody w Stacji Dializ w Szamotułach, potwierdziły obecność bakterii grupy coli w ilości 25 jtk/100 ml tylko w punkcie poboru wody w Stacji Dializ przed uzdatnieniem. Wyniki badań wody w pozostałych punktach poboru w zakresie przebadanych w próbkach parametrów mikrobiologicznych mieściły się w granicach obowiązujących norm sanitarnych. W związku z powyższym po kolejnych podjętych działaniach naprawczych w postaci płukania odcinka sieci, w dniu 21.03.2022 r. pobrano kolejne kontrolne próbki wody z tych samych czterech punktów monitoringowych. Przekazane wyniki badań wody wykazały że woda uległa poprawie i spełnia wymagania rozporządzenia. Kolejne badania wody przeprowadzone

w ramach kontroli urzędowej w 2022 r. nie wykazały przekroczeń i nieprawidłowości mogących mieć wpływ na życie i zdrowie ludzi. Kontrole ww. obiektów przeprowadzane były w 2022 r. przez Oddział Higieny Komunalnej i Oddział Epidemiologii i Szczepień Ochronnych i posiadały pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W holach głównych znajdowały się miejsca dla okryć wierzchnich osób przychodzących oraz punkty informacyjne (rejestracja). Właściciele podmiotów medycznych posiadali podpisane umowy na odbiór odpadów komunalnych lub złożyli stosowne deklaracje do urzędów miast/gmin, i na tej podstawie odpady komunalne są odbierane przez firmy wyłonione w drodze przetargu przez władze miast/gmin. Pojemniki na odpady komunalne ustawione na terenach utwardzonych, w dobrym stanie technicznym. Odpady gromadzone w pojemnikach lub w kontenerach i wywożone w miarę potrzeb przez wyspecjalizowane zakłady na wysypiska śmieci.

Czystość i porządek w ww. podmiotach leczniczych oceniono pozytywnie. Pomieszczenia placówek sprzątane raz dziennie lub w miarę potrzeb zgodnie z opracowanymi procedurami sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń. Zapewniona wystarczająca ilość środków czystości i środków dezynfekcyjnych.

Wszystkie obiekty zaopatrywane są w bieżącą zimną wodę z wodociągów publicznych a w wodę ciepłą z kotłowni własnych lub podgrzewaczy przepływowych. Nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji. Gospodarka odpadami medycznymi poza ww. przypadkiem prawidłowa. We wszystkich obiektach używa się jednorazowe podkłady i ręczniki natomiast pranie fartuchów odbywa się poza placówkami. Zużyte fartuchy przechowywane są w wyznaczonych pojemnikach lub workach. Zapas bielizny czystej jest wystarczający i przechowywany w higienicznych warunkach. Postępowanie z bielizną czystą i brudną realizowane zgodnie z obowiązującymi w placówkach procedurami.

Placówki posiadają opracowane i wdrożone procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, tj. procedury higienicznego mycia rąk, dezynfekcji i mycia sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z brudną bielizną, postępowania z odpadami medycznymi. W placówkach prowadzona jest kontrola wewnętrzna w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych z wymaganą częstotliwością. Odpady medyczne miękkie i nie posiadające ostrych krawędzi, takie jak np. gaziki, waciki, opatrunki, rękawiczki jednorazowego użytku, gromadzone były w workach foliowych koloru czerwonego, umieszczonych najczęściej w plastikowych pojemnikach lub w odpowiednich stelażach. W kontrolowanych obiektach odpady medyczne do czasu odbioru przez firmy utylizacyjne przechowywane były w odpowiednio niskiej

temperaturze w lodówce, przenośnym urządzeniu chłodniczym lub wydzielonym chłodnym pomieszczeniu ze ścianami i podłogami łatwo zmywalnymi. W miejscu przechowywania odpadów medycznych dokonywano regularnego pomiaru temperatury. Obsługą w zakresie odbioru odpadów medycznych zajmowały się wyspecjalizowane w tym zakresie przedsiębiorstwa. Pranie fartuchów personelu przychodni odbywało się poza placówkami. W przychodniach i gabinetach sprawdzano również prowadzenie kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych – nie wykazano nieprawidłowości. W 2022 r. w jednej z skontrolowanych placówek w obszarze HK stwierdzono nieprawidłowości w postaci braku terminowego przekazywania odpadów medycznych. Wydano decyzję rachunkową zobowiązującą do zapłaty kosztów wynikających z przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzającej ww. naruszenia. W następnych miesiącach podmiot przekazywał odpady terminowo.



III. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.

III.1. Struktura zatrudnienia.

W roku 2022 w ewidencji stacji były 236 zakładów pracy, które zatrudniały ogółem 14.216 pracowników, przeważały zakłady małe zatrudniające do 50 pracowników. Przeprowadzono 67 kontroli sanitarnych, podczas których oceniano warunki środowiska pracy.

Tabela 11. Struktura zakładów pracy.

Liczba zakładów w:		
Zatrudnionych pracowników w zakładach	ewidencji	skontrolowanych w roku 2022
do 9 pracowników	101	24
10 – 49	96	17
50 – 249	33	17
250 i więcej	6	5

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładach pracy sprawował nadzór i kontrolę przestrzegania zasad, przepisów higieny pracy i warunków środowiska pracy. W pierwszej kolejności kontrolowano zakłady pracy, w których występowały czynniki szkodliwe o wartościach ponadnormatywnych, w drugiej wynikające z zasadniczych zamierzeń i wytycznych Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego i Głównego Inspektora Sanitarnego. Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniano:

- pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (czy obejmują wszystkie czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy oraz, czy są aktualne i wykonywane przez laboratorium uprawnione);
- rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy;
- orzeczenia lekarskie;
- karty charakterystyki;
- system pierwszej pomocy;

- program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas;
- odzież roboczą, obuwie robocze, środki ochrony indywidualnej;
- pomieszczenia i urządzenia higienicznosanitarne.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 5 decyzji administracyjnych, które zawierały 16 nakazów dot. wykonania:

- wykonania pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy (5);
- zapewnienia rejestru prac dla pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze (2);
- opracowanie i wdrożenie programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia na hałas (1);
- oznakowania stanowiska pracy, na którym wielkości charakteryzujące hałas przekraczają wartości NDN hałasu (1);
- zapewnienia pomieszczenia jadalni dla pracowników (1);
- zapewnienia szafek do przechowywania odzieży roboczej (5);
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego uszkodzonej ściany w pomieszczeniu apteki szpitalnej (1).

Szczegółowym nadzorem w roku 2022 objęto pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych. Kontrole przeprowadzono zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Skontrolowano 4 zakłady pogrzebowe. Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniono warunki środowiska pracy. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

III.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia.

Pojęcie czynników szkodliwych obejmuje fizyczne i chemiczne warunki środowiska materialnego, w którym jest prowadzony proces pracy. Ich źródłem są stosowane w przemyśle procesy technologiczne przetwarzające materiały i surowce. Czynniki te mogą niekorzystnie wpływać na zdrowie pracownika, a długotrwała ekspozycja może prowadzić do schorzeń i powstania choroby zawodowej. Wieloletnie badania prowadzone w celu wyeliminowania tego ryzyka doprowadziły do określenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych, które są wartościami ustalonymi dla 8 – godzinnej ekspozycji.

Pomiary czynników szkodliwych w środowisku pracy wykonywane są w celu ustalenia narażenia pracowników na jego działanie na stanowiskach pracy. Uzyskane wyniki

pomiarów porównuje się z normami określonymi w przepisach i normach w celu szacowania i minimalizowania ryzyka zawodowego pracowników.

W roku sprawozdawczym w 20 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń – NDS i najwyższych dopuszczalnych natężeń – NDN. W ponadnormatywnych stężeniach i natężeniach czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy pracowało 1481 pracowników, w tym narażonych na:

- czynniki chemiczne – 45;
- pyły przemysłowe (pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność, pył mąki, pył drewna, pył talku) - 78 pracowników;
- hałas – 1380 pracowników;
- drgania działające na organizm przez kończyny górne - 17 pracowników;
- mikroklimat gorący - 72 pracowników;
- mikroklimat umiarkowany – 194 pracowników.

Tabela 12. Liczba pracowników narażonych.

Czynniki szkodliwe	Liczba pracowników narażonych w roku 2022	Liczba pracowników narażonych w roku 2021
Czynniki chemiczne	45	19
Pyły przemysłowe	78	96
Drgania działające na organizm przez kończyny górne	17	5
Mikroklimat gorący	72	63
Mikroklimat umiarkowany	194	187
Hałas	1386	1622

III.3. Czynniki rakotwórcze / mutagenne w środowisku pracy

W ramach nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi skontrolowano 15 zakładów pracy. Stwierdzono, że kontakt z czynnikami rakotwórczymi miało ogółem 547 pracowników w tym 145 kobiet. W środowisku pracy występowały następujące czynniki rakotwórcze: PKD 10 : 2 zakłady- węglan kobaltu, fenolaftaleina, dwuchromian potasu, PKD 16: 1 zakład – pył drewna, PKD 27: 1 zakład- pył drewna, dwuchromian potasu, krzemionka krystaliczna- frakcja respirabilna powstająca w trakcie, PKD 29: 1 zakład -benzen, PKD 31: 4 zakłady- pył drewna, formaldehyd, PKD 43: 2 zakłady-azbest, PKD 46: 2 zakłady- azbest, pył drewna,

PKD: 51: 1 zakład- formaldehyd, PKD 86: 1 zakład- promieniowanie rentgenowskie. Przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych. W 2 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości.

III.4. Czynniki biologiczne w środowisku pracy

Biologiczne czynniki zagrożenia zawodowego to:

- drobnoustroje komórkowe, w tym zmodyfikowane genetycznie;
- jednostki bezkomórkowe zdolne do replikacji lub przenoszenia materiału genetycznego, w tym zmodyfikowane genetycznie;
- hodowle komórkowe;
- pasożyty wewnętrzne.

Do prac narażających pracowników na działanie czynników biologicznych należą:

- prace w zakładach produkujących żywność;
- prace w rolnictwie;
- prace, podczas których dochodzi do kontaktu ze zwierzętami lub produktami pochodzenia zwierzęcego;
- prace w jednostkach służby zdrowia;
- prace w laboratoriach klinicznych, weterynaryjnych lub diagnostycznych,
- prace w zakładach gospodarki odpadami;
- prace w oczyszczalni ścieków;
- inne prace, podczas których potwierdzone są narażenia na działanie czynników biologicznych.

W ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi skontrolowano 13 zakładów pracy, stwierdzono, że ekspozycjach na szkodliwe czynniki biologiczne było ogółem 664 pracowników, w tym na grupę 2 zagrożenia – 664 pracowników (grupa 2 zagrożenia – są to czynniki, które mogą wywoływać choroby u ludzi, mogą być niebezpieczne dla pracowników, ale rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest mało prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia) i na **grupę 3** zagrożenia – 243 pracowników (grupa 3 zagrożenia - są to czynniki, które mogą wywoływać ciężkie choroby u ludzi, są niebezpieczne dla pracowników, a rozprzestrzenianie ich w populacji ludzkiej jest bardzo prawdopodobne. Zazwyczaj istnieją w stosunku do nich skuteczne metody profilaktyki lub leczenia).

Nieprawidłowości nie stwierdzono.



Podczas wykonywania czynności kontrolnych informowano pracodawców, że wirusa SARS-COV 2 włączono do 3 grupy zagrożenia - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

III.5. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniano realizację przepisów - ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, rozporządzenia REACH 1907/2006 i rozporządzenia nr 1272/2008 zwanego rozporządzeniem CLP (Classification, Labelling and Packaging) przez podmioty gospodarcze.

Skontrolowano 8 podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 24 podmiotów gospodarczych stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny w działalności zawodowej. Razem skontrolowano 32 podmioty gospodarcze zwracając szczególną uwagę na:

- elementy oznakowania opakowań substancji chemicznych i ich mieszanin;
- aktualny spis stosowanych w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin;
- dostępność kart charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin, sporządzonych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1907/2006;
- zasady klasyfikacji substancji chemicznych i ich mieszanin pod względem zagrożeń dla zdrowia lub życia człowieka;
- środki kontroli ryzyka.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Produkty biobójcze

Nadzorem objęto podmioty gospodarcze, które wprowadzały do obrotu lub stosowały produkty biobójcze. Skontrolowano 19 podmiotów gospodarczych odpowiedzialnych za wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych zwracając szczególną uwagę na:

- pozwolenie na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego;
- substancję czynną;
- karty charakterystyki produktu biobójczego;
- zgodność przeznaczenia i rodzaju produktu biobójczego z danymi figurującymi w pozwoleniu na obrót;
- sposób stosowania (zgodność z zasadami określonymi na oznakowaniu opakowania lub w ulotce informacyjnej).

III.6. Kosmetyki

W ramach nadzoru nad obiektami wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi przeprowadzono 9 kontroli. 3 kontrole w zakładach wytwarzających i konfekcjonujących produkty kosmetyczne oraz 7 kontroli w obiektach obrotu produktami kosmetycznymi (w tym: hurtownie, sklepy). Przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie: oceny warunków wytwarzania produktów kosmetycznych (GMP). Wydano 1 certyfikat na potrzeby eksportu produktów kosmetycznych.

III.7. Choroby zawodowe

Za chorobę zawodową uważa się chorobę wymienioną w wykazie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, albo w związku ze sposobem wykonywania pracy. W roku 2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 8 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej i 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

III.8. Środki zastępcze

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w roku 2022 nie prowadził działań w zakresie środków zastępczych, ponieważ nie otrzymał zgłoszeń dot. wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

III.9. Działania oświatowe.

Przeprowadzono rozmowy z przedstawicielami służby BHP dot. zasad aktualizacji oceny ryzyka zawodowego w zakresie szkodliwego czynnika biologicznego: wirusa SARS-CoV-2, który został włączony do załącznika nr 1 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych (Dz.U. 2005 Nr 81 poz. 716 ze zm.).

Ustawa o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Realizacja ww. ustawy w nadzorowanych zakładach odbywa się podczas wykonywania planowanych kontroli. Celem była ochrona zdrowia osób niepalących. Stwierdzono przestrzeganie ww. ustawy.

Podsumowanie:

- w roku 2022 zauważono znaczny wzrost zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych;
- liczba pracowników narażonych na czynniki szkodliwe pozostaje na tym samym poziomie lub podobnym;
- kontynuowano nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami;

W wyniku kontroli stwierdzono, że pracodawcy realizują nałożone na nich obowiązki, wprowadzane do obrotu i stosowane substancje chemiczne i ich mieszaniny były klasyfikowane i oznakowane zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1272/2008 CLP. Szczególnym nadzorem objęto produkty, które są stosowane do dezynfekcji rąk i powierzchni: działanie, zastosowanie, numer pozwolenia na obrót produktem biobójczym.



IV. Warunki sanitarno – higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo – wychowawczych.

IV.1. Informacje ogólne.

W minionym roku przeprowadzono 44 kontrole placówek stałych, w których przebywało 8966 dzieci. Oceniono 1 turnus wypoczynku zimowego i 8 wypoczynku letniego, gdzie przeprowadzono 9 kontroli oceny stanu sanitarnego i technicznego placówek.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pionu Higieny Dzieci i Młodzieży na terenie powiatu szamotulskiego nadzorem objęli 78 placówek stałych, do których należą: (stan na 31.12.2022r):

- 24 przedszkola;
- 24 szkoły podstawowe;
- 1 liceum ogólnokształcące;
- 8 zespołów szkół, w tym 2 zespoły szkół ponadpodstawowych;
- 5 placówek opiekuńczo- wychowawczych;
- 3 inne placówki, to sale zabaw;
- 2 pozaszkolne placówki specjalistyczne (Szkoła Muzyczna I i II st. i Poradnia Psychologiczna);
- 1 placówka wsparcia dziennego;
- 9 żłobków;
- 1 klub dziecięcy.

IV.2. Funkcjonalność i stan techniczny budynków.

W roku 2022 wydano 1 decyzję administracyjną na Szkołę Podstawową w Baborowie.

IV.3. Warunki do utrzymania higieny osobistej.

Placówki będące pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotulach są zwodociągowane i są podłączone do centralnej sieci kanalizacyjnej. Wszystkie zapewniają dostęp do bieżącej ciepłej wody do mycia rąk. Standard i wyposażenie pomieszczeń sanitarnych sukcesywnie ulega poprawie.

IV.4. Sale gimnastyczne i boiska sportowe.

Nadal część placówek zajęcia z W.F. przeprowadza na salkach zastępczych - za małych, za niskich, często w pomieszczeniach przyziemia budynków bez skutecznej wentylacji. Zajęcia prowadzone są także na korytarzach szkolnych. W niektórych placówkach brak jest

odpowiednio zorganizowanych boisk szkolnych, jednak placówki korzystają z tzw. „Orlików” i boisk wiejskich. Corocznie ocenie poddawane jest wyposażenie zaplecza sportowego.

IV.5. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania.

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczniom miejsce na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, to wszystkie szkoły podstawowe funkcjonujące samodzielnie. W niektórych szkołach wprowadzono system pracy dwuzmianowy ze względu na zwiększoną liczbę oddziałów. Analizując tygodniowy rozkład lekcji zauważa się, że nie zostaje zachowana różnica 1 godziny pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia. Nieprawidłowy plan lekcji odnotowano w 10 szkołach. Ponadto odnotowuje się zagęszczenie w klasach szczególnie dzieci młodszych i w placówkach przedszkolnych. Nie uległa zmianie sytuacja w zakresie układu wentylacji w poszczególnych obiektach oświatowych. Wszystkie placówki posiadają okresowe przeglądy stanu wentylacji w podległych budynkach. Temperatura pomieszczeń w okresie jesienno – zimowym nie budziła zastrzeżeń. W roku sprawozdawczym nie odnotowano przypadku wszawicy.

W 2022 roku kontynuowano zbieranie informacji pod kątem prowadzenia dożywiania. Szkoły wydawały ciepłe posiłki w formie obiadu jednodaniowego, z których korzystało 2066 dzieci. Napój podawany był we wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych. Nie wszystkie placówki szkolne wprowadziły akcję „Szkłanka mleka” czy „Warzywa i owoce w szkole”. Organ sanitarny stara się przekonać przedstawicieli placówek o celowości wprowadzenia dożywiania i uświadomić ich jak ważne jest to dla prawidłowego rozwoju dziecka, szczególnie w przedszkolach i oddziałach przedszkolnych.

IV.6. Opieka medyczna.

Oprócz przedszkoli we wszystkich placówkach szkolnych opieka medyczna jest zapewniona przez spółki medyczne. W poszczególnych placówkach higienistka czy pielęgniarka bywa czasami tylko raz w miesiącu lub rzadziej, co jest niewystarczające do potrzeb.

IV.7. Wypoczynek dzieci i młodzieży.

W 2022 roku w centralnej bazie danych na wypoczynek zimowy zgłoszono 11 turnusów. Przeprowadzono w tym okresie 1 kontrolę. Liczba dzieci biorących udział w feriach zimowych zorganizowanych na terenie powiatu szamotulskiego wynosiła 12, jest to mniej dzieci niż w roku poprzednim. Na wypoczynek letni zgłoszono 55 turnusów. Przeprowadzono 8 kontroli wypoczynku letniego, w którym brało udział 115 uczestników - więcej niż w roku ubiegłym. Warunki wypoczynku dzieci i młodzieży nie budziły zastrzeżeń.



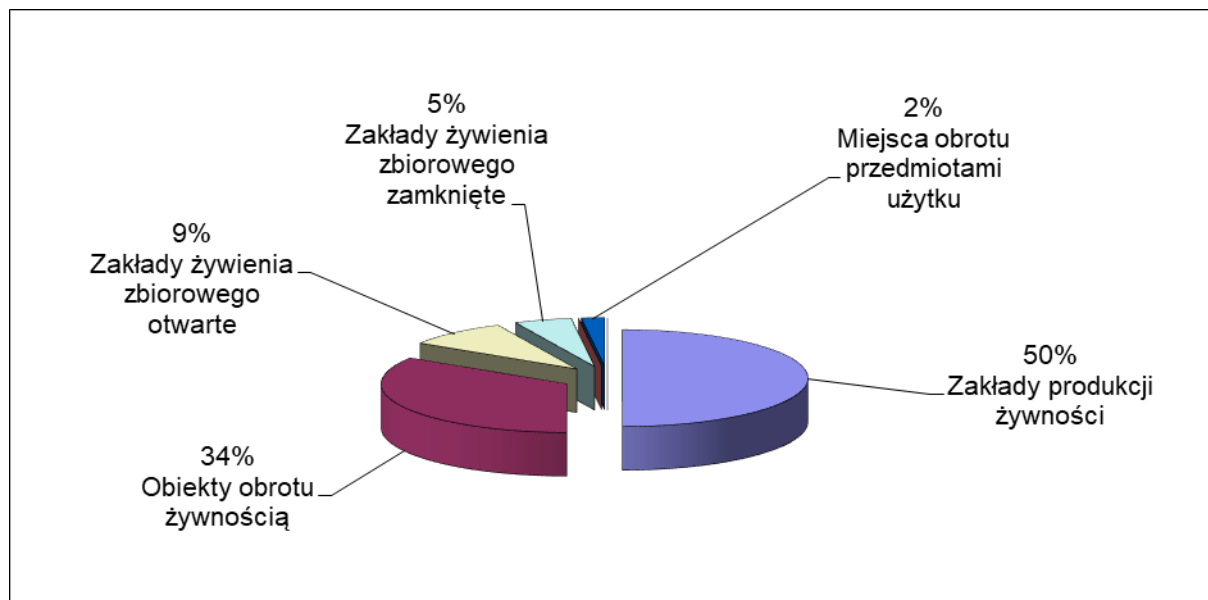
V. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia.

V.1. Ogólna interpretacja danych.

W 2022 r. w ewidencji obiektów w powiecie szamotulskim znajdowało się ogółem 1.591 zakładów żywnościowo-żywnieniowych, w tym (rys.1):

- 787 obiektów produkcji żywności, tj. 6 wytwórni lodów, 5 automatów do lodów, 2 wytwórnie tłuszczów roślinnych, 6 piekarni, 14 ciastkarni, 1 browar, 1 wytwórnia suplementów diety, 635 producentów pierwotnych, 13 dostawców bezpośrednich, 77 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 6 producentów pierwotnych, dostawców bezpośrednich oraz RHD, 12 producentów żywności w warunkach domowych, 9 innych wytwórni żywności;
- 534 obiekty obrotu żywnością, tj. 271 sklepów spożywczych, 6 kiosków, 18 aptek, 16 magazynów hurtowych, 34 obiekty ruchome i tymczasowe, 128 środków transportu, 61 innych zakładów/obiektów obrotu żywnością;
- 155 obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego, tj. 35 restauracji, 70 zakładów małej gastronomii, 46 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 4 gospodarstwa agroturystyczne;
- 90 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, tj. 1 stołówka pracownicza, 2 bufety przy zakładach pracy w systemie cateringowym, 1 stołówka w domu wczasowym, 1 blok żywienia w szpitalu w systemie cateringowym, 2 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 4 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, w tym 3 stołówki w systemie cateringowym, 21 stołówek szkolnych, w tym 9 w systemie cateringowym, 6 stołówek w bursach i internatach, 3 stołówki na koloniach/obozach/zimowiskach, w tym 1 w systemie cateringowym, 27 stołówek w przedszkolach, w tym 9 stołówek w przedszkolach w systemie cateringowym, 3 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 stołówka w systemie cateringowym, 7 innych zakładów żywienia, 10 zakładów usług cateringowych;
- 25 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, tj. 7 hurtowni i 18 sklepów.

Wykres 1. Struktura obiektów żywnościowo - żywieniowych w 2022 r.



Zgodnie z „Harmonogramem nadzoru nad obiektami” na 2022 r. zaplanowano do kontroli 146 obiektów, z czego wykonano 146 kontroli. Ogółem w 2022 r. w nadzorowanych obiektach przeprowadzono 458 kontroli sanitarnych i rekontroli, w tym:

- 310 kontroli dodatkowych, w tym: 12 kontroli w ramach systemu RASFF, 139 kontroli na wniosek o zatwierdzenie i o wpis do rejestru, 39 kontroli sprawdzających, 38 kontroli dot. poboru próbek żywności, 12 kontroli interwencyjnych, 4 kontrole w zakresie żywienia uchodźców z Ukrainy, 36 kontroli weekendowych, 2 kontrole gospodarstw rolnych w ramach współpracy z PIORiN i WIOŚ, 16 kontroli związanych z identyfikacją źródła pochodzenia ryb wprowadzanych do obrotu, 1 kontrola w związku ze wzmożonym nadzorem nad obiektami w okresie przedświątecznym Bożonarodzeniowym, 2 kontrole dot. realizacji zamierzeń, 3 kontrole środków transportu przy zakładach produkcyjnych wraz z arkuszami oceny, 3 kontrole obozów sportowych w trakcie wypoczynku letniego, 1 kontrola związana ze złym oznakowaniem wyrobu do kontaktu z żywnością, 2 kontrole producentów suplementów diety;
- 2 kontrole graniczne dotyczące partii żywności (rzepak z Ukrainy przeznaczony do produkcji oleju rafinowanego);
- 194 kontrole akcyjne w zakładach żywnościowo – żywieniowych oraz innych obiektach handlowych nie związanych z żywnością dotyczące przestrzegania obowiązujących obostrzeń w związku z ustanowieniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz wytycznymi GIS.

Z czynności kontrolnych sporządzono adnotacje służbowe. Udzielono pouczeń właścicielom obiektów i osobom odpowiedzialnym. Na osoby nieprzestrzegające obostrzeń dot. braku zakrywania ust i nosa podczas obsługi klientów nałożono grzywny w drodze mandatu karnego.

W 2022 roku wydano 128 decyzji administracyjnych, w tym:

- 15 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień;
 - 5 decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego,
- 66 decyzji o wykreśleniu zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 42 decyzje zmieniające.

Ponadto wydano 67 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wydano 39 zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym: w związku ze złożonymi wnioskami podmiotów produkcji pierwotnej (20 zaświadczeń), produkcja pierwotna i dostawy bezpośrednie (2 zaświadczenia), produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie i RHD (2 zaświadczenia), kuchnie domowe (3 zaświadczenia), obiekty ruchome i tymczasowe (2 zaświadczenia), miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością (5 zaświadczeń), sprzedaż suplementów diety przez internet (3 zaświadczenia), środki transportu (2 zaświadczenia). Wydano 77 decyzji płatniczych na sumę 7.570,00 zł. Winnych zaniedbań ukarano 21 mandatami na łączną kwotę 5.900,00 zł. Ogółem w 2022 r. rozpatrzono 12 zażaleń. Przeprowadzono 12 kontroli interwencyjnych. Interwencje konsumenckie dotyczyły:

- obecności szkodników zbożowo- mącznych w pieczywie wyprodukowanym w piekarni;
- nieprawidłowego stanu sanitarnego barów;
- niewłaściwej jakości przygotowywanych dań w barach;
- niewłaściwych warunków i braku zachowania higieny podczas przygotowywania dań w restauracji;
- obecności owada (karalucha) w zakupionym zestawie kebabu w przyczepie gastronomicznej;
- obecności w sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych;
- braku zachowania higieny personelu;

- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych;
- nieprawidłowych warunków przechowywania pieczywa podczas dostaw do sklepu;
- obecności owadów (much) w pomieszczeniu sklepu;
- braku zachowania higieny podczas sprzedaży;
- braku segregacji przechowywanych środków spożywczych;
- obecności w sprzedaży zepsutych hot – dog;
- niewłaściwej jakości środków spożywczych oferowanych do sprzedaży w kantynie dla osadzonych.

Stan sanitarny obiektów w latach 2021 - 2022 w podziale na grupy przedstawiono w poniższej tabeli.

Tabela 13. Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2021-2022.

Rodzaj danych	2021	2022
Liczba obiektów wg ewidencji	1.531	1.591
Liczba obiektów skontrolowanych	271	306
Liczba kontroli i rekontroli	427	458
Liczba decyzji administracyjnych	65	128
Liczba mandatów	17	21
Suma mandatów /zł /	5.700	5.900
Liczba pobranych próbek żywności	118	135

V.2. Ocena stanu sanitarnego najbardziej znaczących grup obiektów w prowadzonym nadzorze (z krótką charakterystyką obiektów niezgodnych wraz z oceną systemu GHP/HACCP dla wymienianej kategorii obiektów):

Obiekty obrotu żywnością.

W 2022 roku w obiektach obrotu żywnością przeprowadzono 203 kontrole sanitarne, w tym 15 kontroli interwencyjnych w związku ze złożonymi zażaleniami oraz działaniami dotyczącymi funkcjonowania systemu RASFF. W wyniku przeprowadzonych kontroli w grupie „Obiekty obrotu żywnością” wydano 69 decyzji administracyjnych oraz 19 decyzji o

zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożonych zostało 14 mandatów na sumę 3.900,00 zł. Stwierdzone uchybienia i nałożone grzywny w drodze mandatów karnych dotyczyły grupy - Sklepy spożywcze. Zarówno stan techniczny, jak i porządkowy sklepów spożywczych był bardzo zróżnicowany. Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości w tej grupie obiektów należą:

- oferowanie do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych;
- brak porządku i czystości (brudne, zakurzone regały, zakurzone lamy chłodnicze, brudne posadzki w sali i na zapleczu sklepu, obecność zbędnego sprzętu, brak dostępu do umywalk);
- brudne urządzenia chłodnicze i zamrażarki;
- brak segregacji asortymentu w urządzeniach chłodniczych;
- brak porządku i czystości w szatni dla personelu (brudno w szafkach, brak segregacji odzieży osobistej i ochronnej, odzież poza szafkami);
- brak oznakowania środków spożywczych, brak etykiet zbiorczych środków spożywczych rozważanych z opakowań zbiorczych;
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń (brudne ściany i sufity, ubytki w tynku, zniszczone posadzki, uszkodzone regały, uszkodzone obudowy urządzeń chłodniczych);
- brak aktualnych zapisów w systemie GHP, HACCP;
- brak do wglądu umowy na odbiór towaru wycofanego z obrotu kategorii 3;
- zalegające odpady w pomieszczeniach sklepu;
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych (napoje przechowywane poza budynkiem sklepu narażone na działanie promieni słonecznych i zanieczyszczenia zewnętrzne);
- brak bieżącej ciepłej i zimnej wody przy umywalkach, uszkodzone baterie przy umywalkach, niesprawny podgrzewacz do wody przy umywalce do mycia rąk.

W ocenie funkcjonowania systemu GHP i HACCP w grupie „Zakłady obrotu żywnością” można stwierdzić, że system GHP i HACCP jest wdrożony i utrzymany w marketach i sieciach sklepów należących do dużych przedsiębiorców. Prowadzone są rejestry i zapisy zgodnie z opracowaną księgą HACCP i zawartymi w niej procedurami postępowania. Zapisy prowadzone są w formach pisemnych lub elektronicznych. Rejestry

wykonywanych czynności prowadzone są systematycznie. Sklepy należące do małych i średnich przedsiębiorców posiadają głównie wdrożone procedury Dobrej Praktyki Higienicznej. Do badań laboratoryjnych w grupie „Zakłady obrotu żywnością” pobrano łącznie 112 próbek. Zbadane próbki nie zostały zakwestionowane. Ponadto prowadzono nadzór nad sprzedażą mięsa oraz postępowaniem z odpadami w handlu detalicznym w związku z pismem WPWIS w sprawie afrykańskiego pomoru świń (ASF) i koniecznością przesyłania meldunków o podjętych działaniach.

W związku z nadzorem nad przestrzeganiem wymagań w zakresie przekazywania informacji nt. składu (w tym alergenów) żywności nieopakowanej, które określa art. 44 rozporządzenia nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. kontrolowano dokumentację dotyczącą wykazu środków spożywczych oferowanych do sprzedaży. Wzmociono nadzór nad sprzedażą ryb w kontekście przypadków pojawienia się na rynku zanieczyszczonych ryb z Odry.

Obiekty produkcji żywności.

W obiektach produkcji żywności przeprowadzono 27 kontroli sanitarnych, w tym kontrolę interwencyjną w związku z funkcjonowaniem systemu RASFF. W wyniku przeprowadzonych kontroli w grupie „Zakłady produkcji żywności” wydano 9 decyzji administracyjnych oraz 3 decyzje o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zarówno stan techniczny, jak i porządkowy w ww. grupie nie budził większych zastrzeżeń. W jednym przypadku w piekarni stan techniczny budził zastrzeżenia co skutkowało wydaniem decyzji nakazującej poprawę stanu technicznego. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- brudnych ścian i sufitów w pomieszczeniu produkcyjnym;
- odpadającej farby na ścianach i sufitach w pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynowych;
- ubytków w okafelkowaniu w magazynie wyrobów gotowych;
- zniszczonych drzwi do garowni;
- zniszczonych drzwi do magazynu wyrobów gotowych.

W ocenie funkcjonowania systemu GMP, GHP i HACCP w grupie „Zakłady produkcji żywności” można stwierdzić, że system GMP, GHP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system HACCP jest wdrożony i utrzymany w 27 obiektach. Prowadzone są systematycznie arkusze monitorowania wyznaczonych krytycznych punktów kontroli oraz punktów kontrolnych. W wyniku kontroli stwierdza się przestrzeganie przez przedsiębiorców

oraz pracowników działań w zakresie funkcjonowania systemu GMP, GHP oraz HACCP. W wyniku kontroli w „Zakładach produkcji żywności” stwierdza się, że w ramach kontroli wewnętrznej zakładu istnieje możliwość identyfikowalności zarówno surowców jak i wyrobów gotowych. W zakładach takich jak: wytwórnie lodów oraz cukiernia o dużej wielkości produkcji, przeprowadzane są badania właścicielskie zgodnie z wyznaczoną częstotliwością ustaloną w opracowanym harmonogramie. Przedstawione do wglądu wyniki badań właścicielskich w kierunku oznaczeń mikrobiologicznych - niekwestionowane. Do badań laboratoryjnych w grupie „Zakłady produkcji żywności” pobrano łącznie 12 próbek, w tym: 10 próbek w wytwórni lodów oraz 2 próbki w wytwórni tłuszczów roślinnych. Wyniki badań - niekwestionowane.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

W grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” w 71 zakładach przeprowadzono ogółem 83 kontrole sanitarne, w tym 4 kontrole interwencyjne (3 kontrole interwencyjne dot. złożonych zażaleń konsumenckich, 1 kontrola w ramach funkcjonowania systemu RASFF). Wydano 36 decyzji administracyjnych (decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego, decyzje o wykreśleniu z rejestru, decyzje zmieniające) oraz 25 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestru. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących braku zachowania czystości i porządku oraz braku higieny podczas produkcji dań nałożono 7 mandatów karnych na sumę 2.000,00 zł. Stwierdzone nieprawidłowości w tej grupie dotyczyły:

- braku porządku i czystości w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych (brudna posadzka, brudne półki, brudne blaty robocze, brudne szafki);
- przechowywania zbędnych przedmiotów w pomieszczeniach kuchennych;
- przechowywania wytłaczanek po jajkach oraz warzyw w pomieszczeniu kuchennym;
- nieprawidłowego usytuowania urządzeń chłodniczych i mroźniczych (w zmywalni naczyń);
- braku zapisów w zakresie GMP, GHP;
- uszkodzonego sprzętu wykorzystywanego do produkcji;
- zbędnych przedmiotów w pomieszczeniu kuchennym;
- braku zabezpieczenia obiektu przed dostępem owadów (brak siatek w oknach w pomieszczeniach kuchennych oraz bufecie);
- braku porządku w szatni dla personelu (odzież osobista, obuwie poza szafkami w przypadkowych miejscach, brak porządku w szafkach);

- braku porządku i segregacji w bufecie w sali konsumpcyjnej;
- brudnych urządzeń chłodniczych i zamrażarek w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych;
- braku segregacji środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach;
- braku segregacji środków spożywczych w magazynie środków spożywczych;
- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych (na posadzce, w magazynie warzyw z obieralnią i punktem naświetlania jaj, w zmywalni naczyń);
- braku umywalki do mycia rąk w pomieszczeniu kuchennym.

W ocenie funkcjonowania systemu GMP, GHP i HACCP w grupie „Zakłady żywienia zbiorowego otwartego” można stwierdzić, że system GMP, GHP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system HACCP jest wdrożony i utrzymany w 20 obiektach (8 restauracji, 7 obiektów małej gastronomii, 5 obiektów ruchomych i tymczasowych). W wyniku kontroli stwierdza się przestrzeganie przez przedsiębiorców oraz pracowników działań w zakresie funkcjonowania systemu GMP, GHP oraz HACCP. W dwóch przypadkach stwierdzono brak prowadzenia dokumentacji wynikających z procedur i instrukcji GMP, GHP. W grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” w roku 2022 nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W 2022 r. nadzorowi podlegały zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, w których odbywa się żywienie dzieci i młodzieży. Przeprowadzono ogółem 33 kontrole sanitarne obiektów, w tym:

- 11 kontroli w stołówkach szkolnych, w tym 4 kontrole w stołówkach w systemie cateringowym;
- 2 kontrole w bursach i internatach;
- 3 kontrole w stołówkach na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach, w tym 1 w systemie cateringowym;
- 15 kontroli w stołówkach przedszkolnych, w tym 4 w systemie cateringowym;
- 1 kontrolę w stołówce w domu dziecka i młodzieży;
- 1 kontrolę w punkcie wydawania posiłków w żłobku w systemie cateringowym.

Wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 2 decyzje zmieniające (w związku ze zmianą podmiotu prowadzącego placówkę oraz zmianą nazwy szkoły i poszerzeniem działalności o usługi cateringowe) oraz 1 decyzję o umorzeniu postępowania, w związku z wykonaniem wszystkich zaleceń pokontrolnych tj.:

- doprowadzenia do dobrego stanu i kondycji technicznej ścian i sufitów w pomieszczeniach kuchennych;
- zapewnienia skutecznej wentylacji w pomieszczeniach kuchennych;
- usunięcia zbędnego urządzenia chłodniczego, co przyczyniło się do zapewnienia wystarczającej powierzchni magazynowej.

Obiady dostarczane do stołówek szkolnych, przedszkolnych i żłobków w ramach usług cateringowych pochodzą ze stołówek innych placówek oświatowych z powiatu szamotulskiego, a także z restauracji. Posiłki przewożone są w sposób prawidłowy, specjalistycznymi środkami transportu, zatwierdzonymi przez PPIS w Szamotułach. Obiady wydawane w szkołach są częściowo refundowane przez Oddziały Opieki Społecznej w poszczególnych gminach. W 2022 roku dokonano 33 teoretycznych ocen jadłospisów dekadowych, w 33 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. W 20 ocenionych jadłospisach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sporządzania jadłospisów tj.:

- w posiłkach nie uwzględniono udziału warzyw lub owoców;
- w posiłkach nie uwzględniono potraw z ryb;
- w posiłkach nie uwzględniono 2 porcji mleka lub produktów mlecznych;
- w posiłkach nie uwzględniono co najmniej 1 porcji produktów zbożowych;
- w żywieniu całodziennym nie podano 5 porcji warzyw lub owoców;
- w posiłkach nie uwzględniono co najmniej jednej porcji z grupy: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych;
- w podwieczorkach nie podano warzyw i owoców;
- w posiłkach śniadaniowych nie podano warzyw lub owoców.

Analiza ocen jadłospisów wykazała, iż występują różnice w realizowaniu zalecanych norm żywienia. Dotyczyły one przede wszystkim niedoborów w spożyciu warzyw i owoców, mleka lub produktów mlecznych, produktów zbożowych oraz ryb. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w sporządzaniu jadłospisów wydano szereg zaleceń. Placówki dokonały korekt jadłospisów. Ocena końcowa jadłospisów – prawidłowa. Szkoły uczestniczyły w „Programach dla szkół”, w ramach których dzieci z klas 1-5 otrzymują owoce i warzywa oraz mleko i przetwory mleczne.

W związku z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U.

2016 r. poz. 1154), w trakcie prowadzonego nadzoru nad blokami żywienia i sklepikami szkolnymi w placówkach oświatowych kontrolowano przestrzeganie obowiązujących wymagań. W grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego” nie pobrano próbek do badań laboratoryjnych. W ocenie funkcjonowania systemu GMP, GHP i HACCP w grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego” można stwierdzić, że system GMP, GHP został wdrożony we wszystkich obiektach, natomiast system HACCP jest wdrożony i utrzymany w 21 obiektach (10 stołówek szkolnych, 5 bursach i internatach, 6 stołówek szkolnych). Prowadzone są systematycznie Arkusze monitorowania wyznaczonych krytycznych punktów kontroli. - CCP oraz punktów kontrolnych - CP np.: dostawa towarów, przechowywanie środków spożywczych w warunkach chłodniczych, naświetlanie jaj, pomiar temperatury wewnątrz dużych kawałków mięsa.

W obiektach, w których wdrożono procedury Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej prowadzone są rejestry: rejestr dostaw towaru, monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, rejestr temperatury i wilgotności w magazynach produktów suchych, rejestr naświetlania jaj, rejestr mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, rejestr monitorowania obecności szkodników, rejestr odbioru odpadów, w tym kat. 3 pochodzenia zwierzęcego, rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, rejestr mycia okapu nad stanowiskami smażenia, rejestr szkoleń pracowników. W wyniku kontroli stwierdza się przestrzeganie zasad funkcjonowania systemu GMP, GHP oraz HACCP. Dokumentacja dot. wykonywanych czynności kontrolnych prowadzona jest w sposób systematyczny i prawidłowy.

Tabela 14. Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty – w 2022 r.

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/na kwotę		
1)	Sklepiki szkolne	5	3	3	2	0	0	0	0	0	0	-
2)	Stołówki szkolne	21	11	11	11	7	7	0	0	0	0	W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia.
3)	Stołówki w przedszkolach	27	15	15	14	8	8	0	0	0	0	W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia.
4)	Stołówki w bursach i internatach	6	2	2	2	1	1	0	0	0	0	W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

Bloki żywienia w Domach Opieki Społecznej.

W 2022 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach pełnił nadzór nad blokami żywienia w Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi, ul. Szamotulska 9, 64-510 Wronki oraz w Domu Pomocy Społecznej w Chojnie 41A, 64-510 Wronki.

Dom Pomocy Społecznej w Nowej Wsi.

Działalność bloku żywienia w Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi obejmuje przygotowywanie i podawanie posiłków (śniadań, obiadów, podwieczorków, kolacji) od surowca do gotowej potrawy. W Domu Pomocy Społecznej przebywają osoby dorosłe - kobiety z niepełnosprawnością intelektualną. Liczba żywionych pensjonariuszek – 80. Zakład działa w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP, GMP) oraz HACCP. Zapisy w kartach i rejestrach prowadzone są systematycznie i prawidłowo. W 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi. W trakcie kontroli dokonano oceny zagrożenia na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego. Ryzyko dla ocenionego zakładu - średnie. Dokonano również oceny żywienia pensjonariuszek na podstawie jadłospisu dekadowego. Analiza oceny jadłospisu wykazała nieprawidłowości i w związku z tym wydano zalecenia.

Dom Pomocy Społecznej w Chojnie.

Działalność bloku żywienia w Domu Pomocy Społecznej w Chojnie obejmuje przygotowywanie i podawanie posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadanie I i II, obiad, kolacja) dla osób dorosłych - mężczyzn z niepełnosprawnością intelektualną. Liczba żywionych pensjonariuszy – 64 osoby. Zakład działa w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP, GMP) oraz HACCP. Zapisy w kartach i rejestrach prowadzone są systematycznie i prawidłowo. W 2022 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w obiekcie. W trakcie kontroli dokonano oceny zagrożenia na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego. Ryzyko dla ocenionego zakładu - średnie. Dokonano również oceny żywienia pensjonariuszy na podstawie jadłospisu dekadowego. Analiza oceny jadłospisu wykazała nieprawidłowości – wydano zalecenia.

SZPITAL – Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach.

W 2022 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach pełnił nadzór nad blokiem żywienia w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej. Żywienie pacjentów w szpitalu prowadzone jest w oparciu o system cateringowy. Posiłki dostarczane są

przez zewnętrzną firmę cateringową spoza powiatu szamotulskiego, która przygotowuje i dostarcza całodzienne posiłki z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych. Dostawa posiłków do szpitala odbywa się 2 razy dziennie w określonych godzinach. Dostarczone posiłki trafiają do punktu dystrybucji posiłków, gdzie następuje ich rozdzielenie na poszczególne kuchenki oddziałowe. W wydzielonym pomieszczeniu dokonuje się wrywkowej kontroli ilościowej i jakościowej dostarczonych posiłków oraz przechowuje się środki spożywcze dla pacjentów w razie niespodziewanych ilości przyjęć pacjentów do szpitala. Porcjowanie i wydawanie posiłków odbywa się w kuchenkach oddziałowych i przy salach chorych przez personel medyczny. Warunki żywienia pacjentów objęte są kontrolą wewnętrzną opartą na zasadach GHP i GMP. Obiekt działa w oparciu o opracowane procedury i instrukcje. Monitoringi i rejestry prowadzone są systematycznie i prawidłowo.

Pozostałe obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W 2022 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach pełnił nadzór nad blokami żywienia w 2 stołówkach w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym w 1 stołówce w zakładzie specjalnym i wychowawczym w systemie cateringowym. Przeprowadzono ogółem 3 kontrole, w tym:

- 1 kontrolę w Zakładzie Karnym we Wronkach;
- 1 kontrolę w Zakładzie Karnym Oddz. Zewnętrzny w Szamotułach;
- 1 kontrolę sprawdzającą w Zakładzie Karnym we Wronkach dotyczącą wykonania obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej wydanej w 2021 r.

Blok żywieniowy w Zakładzie Karnym we Wronkach.

W bloku żywienia odbywa się przygotowywanie posiłków od surowca do gotowego wyrobu i ich wydawanie (śniadania, obiady, kolacje) dla osadzonych w Zakładzie Karnym we Wronkach oraz osadzonych żywionych w ramach cateringu w Zakładzie Karnym we Wronkach Oddział Zewnętrzny w Szamotułach. W obiekcie wdrożone i utrzymane są procedury Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz system HACCP. Wyznaczone punkty krytyczne nie uległy zmianie. Zapisy w kartach i rejestrach prowadzone są systematycznie i prawidłowo. W 2022 r. przeprowadzono ogółem 2 kontrole, w tym 1 kontrolę sprawdzającą. W trakcie kontroli dokonano oceny zagrożenia na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego. Ryzyko dla ocenionego zakładu - niskie.

Punkt wydawania posiłków w Zakładzie Karnym Oddz. Zewnętrzny w Szamotułach.

Działalność punktu wydawania posiłków obejmuje przyjmowanie i wydawanie posiłków (śniadania, obiady, kolacje) w systemie cateringowym z kuchni głównej

mieszczącej się w Zakładzie Karnym we Wronkach. W pomieszczeniu kuchennym odbywa się rozdział posiłków na poszczególne pawilony mieszkalne. Punkt wydawania posiłków działa w oparciu o „Dokumentację Sanitarną według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) Aneks Kuchenny OZ w Szamotułach”. Zapisy z wykonywanych czynności oraz monitoringi prowadzone są systematycznie i prawidłowo. W 2022 r. przeprowadzono ogółem 1 kontrolę sanitarną. W trakcie kontroli dokonano oceny zagrożenia na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego. Ryzyko dla ocenionego zakładu - niskie.

Produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie, RHD – krótka charakterystyka wskazanych obiektów.

W rejestrze obiektów figuruje 635 producentów pierwotnych, 13 dostawców bezpośrednich, 77 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 6 producentów pierwotnych, RHD, dostawców bezpośrednich. Zakres prowadzonej działalności producentów pierwotnych obejmuje głównie uprawę i sprzedaż zbóż, rzepaku, kukurydzy i buraków cukrowych. W 2022 r. pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki (nasiona rzepaku w kierunku pestycydów, nasiona pszenicy konsumpcyjnej w kierunku metali). Wyniki badania próbek - niekwestionowane. Na podstawie kryteriów oceny producenci pierwotni zostali zakwalifikowani do kategorii ryzyka niskiego, z uwagi na rodzaj prowadzonej działalności. Do dostawców bezpośrednich zakwalifikowani są głównie właściciele ogrodów działkowych, którzy zajmują się uprawą i sprzedażą owoców i warzyw oferowanych na lokalnych placach targowych. W związku z oferowaniem do sprzedaży owoców miękkich 4 producentów zakwalifikowano na podstawie kryteriów oceny do ryzyka wysokiego, natomiast 9 pozostałych producentów zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego (warzywa korzeniowe, ogórki, pomidory, cebula itp.). Do producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich zakwalifikowano właścicieli gospodarstw zajmujących się uprawą i sprzedażą owoców i warzyw do odbiorców.

Do producentów pierwotnych, RHD, dostawców bezpośrednich zakwalifikowano właścicieli gospodarstw rolnych zajmujących się uprawą i sprzedażą zbóż, owoców, warzyw oraz produkcją przetworów wytwarzanych z własnych upraw. W grupie tej znajdują się rolnicy zajmujący się produkcją przetworów owocowych: dżemów, konfitur, soków, suszonych owoców, warzyw konserwowych, mikrolistków. Ww. producenci na podstawie kryteriów oceny otrzymali ryzyko średnie. W związku z produkcją owoców miękkich 36 producentów otrzymało ryzyko wysokie na podstawie kryteriów oceny. Pozostałych 41

producentów otrzymało ryzyko niskie. W ww. grupie przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki (wiśnie w kierunku metali, pomidory w kierunku metali, nasiona pszenicy w kierunku buławinki czerwonej). Wyniki badań niekwestionowane.

V.3. Środki transportu.

Tabela 15. Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków transportu w 2022 r.

PSSE	W ewidencji ogółem w 2022 r.	Ilość skontrolowanych ogółem	Ilość kontroli ogółem	Ilość ocenionych wg arkusza ogółem	Ilość ocenionych wg arkusza ogółem	Stwierdzone nieprawidłowości – dot. wszystkich skontrolowanych środków transportu	Decyzje merytoryczne	Decyzje zatwierdzające/warunkowe	Środki transportu (2022r.) zatwierdzone/warunkowo zatw.	GHP/HACCP w obiektach zgodnie z ewidencją
Szamotoły	128	18	86	4	-	0	15 z	15 z	82	

W 2022 r. w powiecie szamotulskim w ewidencji znajdowało się 128 środków transportu żywności. Przeprowadzono ogółem 86 kontroli, w tym 46 kontroli środków transportu firmy RABEN LOGISTICS Polska Sp. z o.o. ul. Zbożowa 1, 62-023 Robakowo stacjonującej w Szamotołach.

W związku ze złożonymi wnioskami przedsiębiorców wydano 15 decyzji o zatwierdzeniu środków transportu wraz z zaświadczeniami o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz dodatkowo 2 zaświadczenia o wpisie do rejestru i 3 decyzje o wykreśleniu z rejestru zakładów oraz 2 decyzje zmieniające w związku ze zmianą nazwy firmy. Na podstawie arkusza oceny zakładu dokonano oceny 4 środków transportu będących na wyposażeniu piekarni. W związku z tym, że środki transportu posiadały prawidłowy stan sanitarno-techniczny otrzymały ocenę – ryzyko niskie. Ponadto dokonano kontroli:

- samochodów dostawczych służących do przewozu środków spożywczych wymagających transportu w warunkach chłodniczych (mięsa, wędlin);
- naczep - chłodni służących do przewozu środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych wymagających lub niewymagających transportu w warunkach chłodniczych;

- samochodów dostawczych służących do przewozu dań oraz posiłków obiadowych do szkół w ramach usług cateringowych;
- samochodów dostawczych służących do przewozu pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, w tym wymagających transportu w warunkach chłodniczych.

Stan sanitarno – techniczny środków transportu nie budził zastrzeżeń. Komory ładunkowe wykonane z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, łatwych do utrzymania w czystości. Kierowcy-dostawcy prowadzili zapisy dotyczące mycia i dezynfekcji komór ładunkowych, posiadali aktualną dokumentację zdrowia oraz prawidłową odzież ochronną. Komory chłodnicze środków transportu posiadały sprawne agregaty, co zapewniało prawidłową temperaturę przewozu środków spożywczych wymagających chłodzenia. Przedstawiano do wglądu wydruki elektroniczne pomiaru temperatury podczas przewozu asortymentu, a także zapisy temperatur w prowadzonych rejestrach.

V.4.Kontrole weekendowe.

W 2022 w okresie letnim wzmożono nadzór sanitarny nad obiektami produkcji i obrotu żywnością poprzez prowadzenie kontroli sanitarnych - weekendowych. Kontrolą objęto szczególnie obiekty znajdujące się przy trasach turystycznych, w miejscowościach wypoczynkowych oraz place targowe w miesiącach czerwiec – wrzesień. Przeprowadzono 57 kontroli sanitarnych, w wyniku których za uchybienia sanitarne nałożono 7 mandatów karnych na sumę 1.600 zł. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami technicznymi w obiektach wydano 5 decyzji administracyjnych nakazujących zapewnienie prawidłowego stanu technicznego pomieszczeń, sprzętu, urządzeń oraz wydano 11 decyzji opłatowych. Wyniki kontroli w okresie letnim w latach 2021 – 2022 przedstawiono w tabeli poniżej.

Tabela 16. Wyniki kontroli w okresie letnim w latach 2021 – 2022.

Nadzór nad obiektami w okresie letnim	2021 r.	2022 r.
Liczba kontroli	41	57
Liczba mandatów i kwota	5 / 1.500 zł	7/1.600 zł
Liczba decyzji merytorycznych	2	5
Wnioski o ukaranie	0	0

Najczęściej występujące uchybienia to:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych, zbędne przedmioty i opakowania na regałach;
- brudne urządzenia chłodnicze i zamrażarki w pomieszczeniach kuchennych;
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń i sprzętu w pomieszczeniach obiektów (zniszczone blaty, brudne ściany i sufity, zacieki na suficie, uszkodzone ściany, odpryski farby na ścianach i sufitach, zniszczone półki w urządzeniach chłodniczych, zniszczony sprzęt produkcyjny);
- nieprawidłowe przechowywanie kartonów do pizzy, opakowań transportowych (w zmywalni naczyń);
- obecność w sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych;
- brak porządku i czystości w szatniach dla personelu (brak dostępu do szafki na odzież osobistą i ochronną, szafka zastawiona sprzętem, szafa nieprawidłowo usytuowana, brudno w szafkach na odzież);
- brak dostępu do umywalki w pomieszczeniu socjalnym dla personelu;
- brak czystości w toaletach dla personelu;
- nieprawidłowa segregacja środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych, brak rozdziału produktów gotowych i półproduktów;
- brudne półki do przechowywania środków spożywczych w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych;
- brak siatek w oknach zabezpieczających przed dostępem owadów w pomieszczeniach kuchennych i bufecie;
- brak aktualnych zapisów i monitoringów w dokumentacji GMP/GHP, HACCP;
- brak termometrów kontrolnych w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach.

V.5. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach dwie osoby posiadają uprawnienia grzyboznawcy. W 2022 r. wystawiono 1 atest na grzyby suszone w postaci całych owocników z gatunku Podgrzybek brunatny. Udzielono 16 porad grzybowych. Określono gatunek grzybów jadalnych: Pieczarka polna (łąkowa), Pieczarka polowa, Borowik szlachetny, Maślak zwyczajny, Maślak sitarz, Maślak pstry, Podgrzybek

brunatny, Podgrzybek zajęczek, Koźlarz babka, Piestrak jadalny, Czubajka kania, Szmaciak gałęzisty, Mleczaj rydz, Maślak ziarnisty. W jednym przypadku stwierdzono obecności gatunku grzyba trującego – Maślanka wiązkowa.

W okresie przedświątecznym Bożonarodzeniowym prowadzono nadzór nad sprzedażą grzybów suszonych. Kontrolowano grzyby znajdujące się w obrocie w sklepach spożywczych i marketach. Przeprowadzono ogółem 9 kontroli. Skontrolowano warunki przechowywania grzybów suszonych, terminy ważności, oznakowanie, w tym atesty umieszczone na etykietach. Dokonano oceny organoleptycznej grzybów w opakowaniach jednostkowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W roku 2022 r. w „Harmonogramie Poboru Próbek w 2022 r.” nie zaplanowano do badań laboratoryjnych próbek grzybów i przetworów grzybowych.

Na terenie działania stacji nie występują przetwórnice warzywno-grzybowe.

Ogniska zatruc pokarmowych.

W 2022 r. nie odnotowano zgłoszeń dotyczących zatruc pokarmowych.

Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach podejmował działania w związku z otrzymanymi powiadomieniami w systemie RASFF oraz informacjami o kwestionowanych partiach środków spożywczych i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością mogących znajdować się w obrocie. W 2022 r. po otrzymaniu powiadomień alarmowych lub informacyjnych w systemie RASFF niezwłocznie podejmowano szereg działań w obiektach znajdujących się na listach dystrybucyjnych w celu wyeliminowania z rynku zakwestionowanych produktów z obrotu pn.:

- buraczki pasteryzowane wiórki a 420 g - oznakowane datą minimalnej trwałości i nr partii: 25.08.2022/A; producent VICTUS Mielczarek i Kowalska Sp.j. ul. Sadowska 10, 98-355 Działoszyn - stwierdzono obecność kawałka szkła;
- batony marki Vitabella, BA! I YEMGO - firmy Bakalland S.A, nr partii 0002331752 -stwierdzono zanieczyszczenie surowca wykorzystanego do ich produkcji fragmentami szkła;
- łyżka szumówka Altom Design nr partii: KZ/20/643, oznakowana kodem kreskowym: 5904252305287 – stwierdzono przekroczenie migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA);
- produkty marki Kinder - firmy Ferrero – wykryto Salmonella Typhimurium;

- Herbalife Protein bar Vanilla – almond pochodzący z Malty, nr partii: G22166A, data minimalnej trwałości: 23/09/2022 – stwierdzono niezadeklarowaną obecność alergenu – jaj;
- chipsy kukurydziane pn.: „Bio Alnatura Mains Chips”- 125g produkcji niemieckiej firmy Alnatura Produktions-und Handels GmbH, nr partii 09-08.2022-17.08.2022 - stwierdzono alkaloidy tropanowe;
- kasza gryczana prażona - 1kg, najlepiej spożyć przed: 30.04.2023, podana data jest jednocześnie oznaczeniem partii produkcyjnej, producent: POLGREEN, Kamionka - stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu glifosatu ($1,5 \pm 0,8$ mg/kg);
- rodzyнки sułtańskie - producent: Bakalland S.A. ul. Fabryczna 5, 00-446 Warszawa, masa netto 100g, najlepiej spożyć przed: 11.2023, nr partii: 0002361576, kraj pochodzenia Turcja - stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu Ochratoksyny A;
- partie sera pleśniowego z mleka koziego pn. Sainte Maure President Chevre - firmy LACTALIS Polska Sp. z o.o. – stwierdzono metalowe ciała obce;
- rzepak ozimy - próbka pobrana w gospodarstwie rolnym - stwierdzono pozostałości substancji czynnych: mezotrion na poziomie $0,061 \pm 0,031$ mg/kg (NDP = 0,01 mg/kg) i terbutylazyna na poziomie $0,68 \pm 0,034$ mg/kg (NDP = 0,01 mg/kg) przekraczającym NDP;
- metka łososiowa Kiełbasa surowa Metka - nr partii: 1F828092828, termin przydatności: 20.10.2022, Zakład Mięśny Peklimar 2 Sp. z o.o., Zakład Produkcyjny w Uniszkach Cegielni, 06-500 Mława, Uniszki Cegielnia 16A, 14130301 – stwierdzono wykrycie obecności *Listeria monocytogenes*;
- „zestaw Szklanek świątecznych”, 2 szt.” - kod kreskowy 5904292755363, kraj pochodzenia Chiny, magazyn dystrybucyjny sieci Rossmann w Pyskowicach - stwierdzono migrację ołowiu i kadmu;
- „Herbatka owocowa z ekstraktem z owoców” po 8 miesiącu, 200g, Humana - data minimalnej trwałości: BBD: 29.11.2023, data produkcji PD: 29.11.2021 20:16, nr partii: 73033 C56, firma Humana Poland Sp. z o.o., Plac Konesera 6 lok. B3, 03-736 Warszawa - stwierdzono ciała obce w produkcie;

- Propollen Plus Supplement diety - producent: „Bartpol” s.c. Zygmunt Kostrzewski, Ewa Kostrzewska – Rusinowska, Brzoza 22D, 64-553 Grzebienisko, najlepiej spożyć przed końcem: 07.2024, nr partii: 01072022 - stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie ($2306 \pm 565 \mu\text{g/kg}$).

V.6. Jakość zdrowotna środków spożywczych.

Badania laboratoryjne próbek żywności.

W 2022 r. pobrano ogółem 135 próbek do badań laboratoryjnych, w tym 3 próbki zakwalifikowano jako próbki dodatkowe (1 próbka zboża - zbadana przez WSSE w Poznaniu w kierunku metali: kadm, ołów, rtęć, arsen oraz 2 próbki olejów - zbadane przez WSSE w Poznaniu w kierunku parametrów jęlczenia – zmiana kierunku z kwasu erukowego na parametry jęlczenia). W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 119 próbek, w ramach monitoringu 16 próbek. Do badań mikrobiologicznych pobrano łącznie 64 próbki, w kierunku badań chemicznych 71 próbek. W 2022 r. zbadane próbki nie zostały zakwestionowane. W 2 otrzymanych sprawozdaniach z badań zawarto dodatkowe informacje dotyczące nieprawidłowości w oznakowaniu. Błędy w oznakowaniu dotyczyły tego samego produktu pn. Margaryna Palma 80% tłuszczu do pieczenia i smażenia. Nieprawidłowości w informacjach zawartych w tabeli wartości odżywczej dot. podanej zawartości wit. E.

Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z Planem pobierania próbek na rok 2022 pobrano do badań laboratoryjnych wskazaną w planie próbkę materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli. Pobrano do badań: Pojemnik do przechowywania 430 ml „EH” EXCELLENT HOUSEWARE, kierunek - Chemia - Migracja specyficzna do substancji modelowej TENAX - 1 próbka UE (3 opakowania pojemników do przechowywania żywności). Otrzymany wynik badania próbki – niekwestionowany.

V.7. Nadzór nad produkcją i obrotem żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety.

W ramach sprawowanego nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi kontrolą objęto zakłady produkujące suplementy diety oraz suplementy diety występujące w obrocie. W trakcie kontroli w obiektach obrotu żywnością zwracano szczególną uwagę na prawidłowość oznakowania, ze szczególnym uwzględnieniem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, a także na sposób przechowywania, eksponowania

oraz terminy przydatności do spożycia. Kontrolowano również prezentacje produktów zamieszczonych na stronach internetowych.

Suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia oraz środki spożywcze wzbogacone witaminami lub składnikami mineralnymi oferowane do sprzedaży w miejscach obrotu przechowywane były na wydzielonych regałach i półkach. Oznakowanie ocenionych suplementów diety oraz warunki przechowywania, termin ważności, zastosowanie, ostrzeżenia nie budziły zastrzeżeń. Na przeanalizowanych etykietach nie stwierdzono nieprawidłowych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, które sugerowałyby działania lecznicze, co w przypadku suplementów diety jest niedozwolone w myśl Rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. W 2022 r. oceniono ogółem 62 suplementy diety. Kontrole przeprowadzono w 17 obiektach obrotu oraz w 2 zakładach produkujących suplementy diety. Ponadto skontrolowano 4 strony internetowe.

W związku z pismem WPWIS z dnia 23.08.2022 r. Nr DN-HŻ.9011.369.2022 przeprowadzono 2 kontrole producentów suplementów diety na terenie powiatu szamotulskiego. Na terenie działania stacji nie znajdują się importerzy suplementów diety. W wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach i analiz dokumentacji dotyczących produkowanych suplementów diety nie stwierdzono nieprawidłowości. Do rejestru zakładów wpisano 3 firmy zajmujące się dystrybucją suplementów diety poprzez strony internetowe. Oferowane suplementy diety pochodzą ze specjalistycznych hurtowni zajmujących się sprzedażą suplementów diety (dla sportowców), żywności specjalnego przeznaczenia.

W 2022 r. zgodnie z harmonogramem poboru próbek na rok 2022 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli:

- 1 próbkę suplementu diety w kierunku badań chemicznych - Omega 3, Omega 6, Omega 9. Próbkę pobrana w aptece;
- próbek suplementów diety w kierunku badań mikrobiologicznych – *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. Próbki pobrane w aptece;
- 2 próbki żywności wzbogaconej w kierunku badań chemicznych - oznaczenie Wit A. Próbki pobrane w markecie spożywczym.

Otrzymane wyniki badań - niekwestionowane.

V.8. Produkcja i obrót żywnością genetycznie modyfikowaną i nową żywnością.

W 2022 r. prowadzono nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dot. żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO, dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym oraz pobierania próbek. Zgodnie z harmonogramem poboru próbek na 2022 r. zaplanowano do poboru 1 próbkę krajową w kierunku GMO: grupa produktów - nasiona rzepaku. Otrzymany wynik badania próbki – niekwestionowany.

Ponadto skontrolowano ogólnodostępne środki spożywcze znajdujące się w obrocie mogące zawierać GMO. Skontrolowano etykiety następujących produktów z poszczególnych grup: śmietanka, kukurydza, popcorn, kotlety sojowe, napoje sojowe, jogurt, chrupki kukurydziane. Producenci na etykietach swoich produktów umieszczają oświadczenie: np. „Bez GMO”, „Bez GMO. Z mleka od krów karmionych paszami bez GMO”, „GMO FREE”, „NON – GMO STANDARD”, „Wyprodukowano bez stosowania GMO”, „Wolne od GMO”, „nie poddana modyfikacji genetycznej”.

W 2022 r. w ramach sprawowanego nadzoru na terenie działania stacji nie stwierdzono przypadków występowania w obrocie produktów krajowych lub importowanych oznakowanych jako zawierające GMO.

V.9. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Prowadzono nadzór nad 25 miejscami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 7 hurtowniami i 18 sklepami). Obiekty posiadają zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach. W obiektach tych prowadzona jest działalność obejmująca magazynowanie i sprzedaż materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, sprzedaż środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych oraz artykułów przemysłowych (chemia gospodarcza).

W 2022 r. przeprowadzono ogółem 3 kontrole w miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 kontrole w ramach funkcjonowania systemu RASFF w związku z powiadomieniami alarmowym. Ponadto przeprowadzono kontrolę w hurtowni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dotyczącą prawidłowego oznakowania kubków w magazynie dystrybucyjnym

w Szamotułach. W dniu kontroli stwierdzono w magazynach prawidłowo oklejone piktogramami ww. kubki.

W związku z pismami WPWIS z dnia 22.06.2021 r. oraz z dnia 05.05.2022 r. nr DN-HŻ.9011.262.2021 w trakcie bieżącego nadzoru nad obiektami kontrolowano również materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, mogące zawierać niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus, ujętych w ww. piśmie. W wyniku kontroli etykiet wyrobów nie stwierdzono składników w postaci mielonego lub sproszkowanego bambusa lub innych substancji roślinnych (kukurydza, włókna traw, ryż, konopie). Ponadto w 13 obiektach (sklepach spożywczych) dokonano kontroli oznakowania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością znajdujących się w obrocie (np. talerzyki, sztuczce, pojemniki, miski, opakowania i naczynia) na zgodność z rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wyroby posiadały prawidłowe oznakowanie w języku polskim. Zawarte informacje były widoczne, czytelne i nieusuwalne. Wyroby posiadały symbol (kieliszek, widelec) stosowany do oznakowania wyrobu do kontaktu z żywnością. Przedstawiono dokumenty towarzyszące wyrobom - deklaracje zgodności.

V.10. Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi i środkami masowego przekazu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach prowadzi stałą współpracę z władzami poszczególnych miast i gmin oraz ze starostą powiatowym. Na bieżąco przekazywane są informacje o nieprawidłowościach występujących w zakresie obrotu i produkcji żywności. Corocznie sporządzana jest ocena stanu sanitarno-epidemiologicznego powiatu szamotulskiego, która w formie papierowej jest przekazywana do Starostwa Powiatowego w Szamotułach i jest szczegółowo omawiana podczas Sesji Rady Powiatu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach współpracuje z Komendantami Policji w Szamotułach, Wronkach i Pniewach. W przypadkach problemowych kontroli funkcjonariusze Policji asystują podczas czynności kontrolnych w obiektach. Ponadto w ramach zawartego porozumienia tut. organ prowadzi stałą współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Szamotułach. Zgodnie z zawartym Porozumieniem w dniu 15.11.2018 r. pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Szamotułach i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Szamotułach o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji

Weterynaryjnej obie inspekcje przekazują na bieżąco wyniki przeprowadzonych kontroli w zakładach oraz wyniki badań zakwestionowanych próbek żywności wyprodukowanych przez zakłady będące pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej oraz Inspekcji Sanitarnej, powiadomienia alarmowe i informacyjne w systemie RASFF. W 2022 r. nie przeprowadzono wspólnej kontroli przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach wraz z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Szamotułach.

W związku z zawartym Porozumieniem z dnia 22.12.2020 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska i ustaleniem szczegółowego planu wspólnych kontroli w woj. wielkopolskim w 2022 r. przeprowadzono 2 kontrole w gospodarstwach rolnych zajmujących się produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego oraz pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki żywności w kierunku badań chemicznych (metale ciężkie). Kontrole w wytypowanych gospodarstwach rolnych przeprowadzono z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska w Poznaniu. Wyniki badań pobranych próbek - niekwestionowane.

W związku z zawartym porozumieniem z dnia 22 października 2008 r. pomiędzy Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym w Poznaniu i Wielkopolskim Wojewódzkim Inspektorem Farmaceutycznym o współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej w województwie wielkopolskim dokonuje się wpisu nowych aptek i punktów aptecznych do rejestru prowadzonego przez PPIS w Szamotułach. W 2022 r. w 2 aptekach pobrano do badań laboratoryjnych 6 próbek - suplementów diety.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szamotułach prowadzi stałą współpracę z gazetami lokalnymi, informuje o ważnych wydarzeniach związanych z działalnością Inspekcji Sanitarnej. W ramach współpracy z mediami zostały opublikowane artykuły:

- redakcje lokalnych mediów (Gazeta Szamotulska, portale internetowe) - dnia 12.10.2022 r. – Informacja dotycząca kampanii informacyjnej „Wybieraj Bezpieczną Żywność”;
- strona internetowa PSSE w Szamotułach – 30.12.2022 r. –Informacja: „Rejestracja zakładów produkujących żywność eksportowaną do Indii” .

V.11. Wnioski:

- kontynuacja nadzoru nad obiektami żywności i żywienia, które ze względu na dużą produkcję i obrót żywności przekładają się na dużą liczbę konsumentów, obiektami, które w oparciu o ustalenia kontroli lat poprzednich wykazują zły stan sanitarno-techniczny oraz nad obiektami, w których stwierdzono ryzyko wysokie na podstawie arkusza oceny oraz na podstawie kryteriów oceny;
- kontynuacja nadzoru nad zachowaniem higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży, nad zachowaniem łańcucha chłodniczego, prawidłowym znakowaniem środków spożywczych, stosowaniem skutecznych procesów mycia i dezynfekcji, czystości wózków i koszyków zakupowych dla klientów, identyfikowalności surowców i gotowych produktów, zachowaniem terminów ważności środków spożywczych, postępowania z odpadami oraz pochodzeniem mięsa wieprzowego w związku z zagrożeniami wynikającymi z ASF;
- nadzór nad zakładami żywności i żywienia oraz zakładami produkującymi suplementy diety, w zakresie przestrzegania obowiązujących przepisów i wymagań.



VI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.

W 2022 roku realizacja działań oświatowo – zdrowotnych wróciła do form sprzed pandemii. W roku szkolnym 2021/2022 programy profilaktyczne zostały zrealizowane w całości z wyjątkiem ogólnopolskiego programu profilaktycznego „Trzymaj Formę”. Organizatorzy programu odstąpili od jego realizacji oraz odwołali ogólnopolski konkurs wiedzy, stanowiący jego element. Związane to było z częściowym zawieszeniem nauki stacjonarnej i problemami organizacyjnymi. Pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2022:

- wdrożył w placówkach przedszkolnych i szkolnych 8 programów profilaktycznych;
- włączył się do obchodów 4 Światowych Dni (Światowy Dzień AIDS, Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień bez Tytoniu, Światowy Dzień Rzucania Palenia);
- współuczestniczył w przygotowaniu, przeprowadzeniu lub nagłośnieniu 4 konkursów o zasięgu wojewódzkim;
- przeprowadził 4 kampanie społeczne (Kampania związana z profilaktyką HIV/AIDS #jedynytest ;II edycję Kampanii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA „Wybieraj Bezpieczną Żywność”; Kampania edukacyjna Polskiego Towarzystwa Higienicznego „Oszczędź Dziecku Ospy”, Kampania informacyjna „Europejski Tydzień Wiedzy o Antybiotykach”);
- zorganizował 6 akcji informacyjno – edukacyjnych (Bezpieczne Walentynki, Bezpieczne Wakacje ; „ Mały kleszcz, duży problem”; „ Mam zdrowe zęby”, „Sami dbamy o swoje zdrowie” – skierowana do Polaków i Ukraińców; Tydzień Profilaktyki Chorób Zakaźnych – akcja informacyjna GIS);
- przeprowadził szkolenie dla uczniów szkół ponadpodstawowych w ramach projektu „ Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra HIV”;
- uczestniczył w 67 naradach związanych z pozyskaniem partnerów do realizacji zaplanowanych działań profilaktycznych;
- brał udział w 2 imprezach obsługując stoisko informacyjno – edukacyjne.

Działalność profilaktyczną oparto na realizacji :

- Narodowego Programu Zwalczenia Chorób Nowotworowych na lata 2016 – 2024;

- Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2022-2026;
- Narodowego Programu Szczepień przeciwko Covid-19.



W zakresie ograniczenia zdrowotnych następstw wynikających z palenia tytoniu i korzystania z e-papierosów realizowano:

- kampanie tytoniowe:
 - Światowy Dzień bez Tytoniu – 31.05.2022 r. (akcja informacyjna).
 - Światowy Dzień Rzucania Palenia – 17.11.2022 r. (akcja informacyjna).
- konkurs „*Palić, nie palić – oto jest pytanie*” dla uczniów klas V szkół podstawowych. Współpraca z UMiG w Szamotułach w zakresie ufundowania nagród dla laureatów etapu powiatowego w kwocie 500,00 zł;
- tematykę antytytoniową włączono do działań promujących zdrowy tryb życia wśród osób dorosłych podczas letniego wypoczynku poprzez stronę internetową PSSE w Szamotułach oraz dystrybucję materiałów informacyjnych w placówkach wypoczynkowych.



Program „Czyste powietrze wokół nas”

Przedszkolny program edukacji antytytoniowej ma na celu wykształcenie u dzieci najstarszych grup przedszkolnych świadomej reakcji w sytuacji, gdy inne osoby palą przy nich papierosy. Program pośrednio wpływa również na rodziców uświadamiając im, iż paląc narażają swoje pociechy na choroby związane z nałogiem tytoniowym. Program o zasięgu wojewódzkim.

Materiały edukacyjne zostały zmodyfikowane i uaktualnione.

- W roku szkolnym 2021/2022 program realizowało 11 placówek (4 szkolne i 7 przedszkolnych). W zajęciach uczestniczyło 356 dzieci i 217 rodziców.

Program „Mamo, Tato – co wy na to ?”



Program profilaktyczny ukierunkowany na specyfikę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają dzieci w wieku przedszkolnym

i wynikających z nich potrzeb, słabości i kryzysów. Program dedykowany jest przede wszystkim rodzicom. Program o zasięgu wojewódzkim. W roku szkolnym 2021/2022 program realizowany był w 15 placówkach przedszkolnych i szkolnych. Działaniami edukacyjnymi objęto 290 dzieci i 289 rodziców.



Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie”

„Bieg po zdrowie” to program antytytoniowej edukacji zdrowotnej dla uczniów kl. IV szkół podstawowych opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami. Program ogólnopolski. W roku szkolnym 2021/2022 program został przyjęty do realizacji w 6 placówkach szkolnych. Działaniami edukacyjnymi objęto 174 uczniów oraz 108 rodziców.



Program „Trzymaj Formę”

Program współorganizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców ma na celu realizację strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Jego adresatami są uczniowie starszych klas szkół podstawowych. Program ogólnopolski. W związku z pandemią i zawieszeniem stacjonarnego nauczania oraz problemów organizacyjnych, w roku szkolnym 2021/2022 Organizatorzy programu odstąpili od jego realizacji.



Program „ARS czyli jak dbać o miłość?”

Program skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego celem jest promocja zdrowego stylu życia wolnego od używek w aspekcie planowanego rodzicielstwa. Program ogólnopolski. W roku szkolnym 2021/2022 program przyjęły do realizacji 2 placówki. Działaniami edukacyjnymi objęto 61 uczniów. Organizatorzy odwołali konkurs pt. „Szkoła wolna od używek”.



Program „Wybierz życie – pierwszy krok”

Celem realizacji programu jest podniesienie poziomu wiedzy nt. zagrożeń związanych z zakażeniem wirusem HPV i profilaktyka raka szyjki macicy wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych oraz ich rodziców i opiekunów.

Program ogólnopolski realizowany z Fundacją MSD dla Zdrowia Kobiet. W roku szkolnym 2021/2022 program został zrealizowany w 4 placówkach szkolnych. Łączna ilość odbiorców – 1032 osoby.



Profilaktyka HIV/AIDS

Włączając się w realizację Krajowego Programu Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV w roku 2022 realizowano następujące przedsięwzięcia:

- akcja „**Bezpieczne Walentynki**” (akcja medialna, współpraca z dyrekcją szkół ponadpodstawowych);
- konkurs dla młodzieży szkół ponadpodstawowych pt. „ *Nie daj szansy AIDS* ” (współpraca ze Starostwem Powiatowym w zakresie ufundowania nagród dla laureatów konkursu w kwocie 500,00 zł.);
- przeprowadzenie szkolenia dla uczniów szkół ponadpodstawowych „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia kontra HIV”;
- stała promocja Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego w Poznaniu wykonującego bezpłatne, anonimowe i bez skierowania lekarskiego badania testowe, połączone z poradnictwem przed i po teście;
- przeprowadzenie Kampanii Społecznej #jedynytakitest



„Skąd się biorą produkty ekologiczne ?”

Program jest skierowany do dzieci w wieku 5-6 lat, uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych. Głównym jego celem jest wzrost poziomu wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków

żywnościowych i higienicznych od najmłodszych lat. Program ogólnopolski realizowany przy współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W roku szkolnym 2021/2022 realizowano II edycję programu w której uczestniczyło 9 placówek oświatowych. Działaniami edukacyjnymi objęto 213 dzieci i 86 rodziców. Realizację programu wzbogacono konkursem plastycznym pt. „EKO jest lepsze” o zasięgu wojewódzkim.

Dodatkowo, odpowiadając na potrzeby lokalnej społeczności podejmowano działania:

- prowadzono działalność edukacyjną w ramach akcji „Mam zdrowe zęby”. Przeprowadzono zajęcia z przedszkolakami w zakresie profilaktyki chorób zębów i przyzębia wraz z nauką prawidłowego szczotkowania zębów. Dystrybuowano opracowaną przez WSSE w Poznaniu broszurę do placówek przedszkolnych, opracowano informacje na stronę internetową PSSE;
- w ramach akcji letniej - współpracowano z instytucjami oraz organizatorami letniego wypoczynku w realizacji kampanii informacyjnej „**Bezpieczne wakacje**”. Na stronie internetowej PSSE pojawiały się artykuły poruszające aktualne problemy zdrowotne oraz promocję zdrowego stylu życia. PSSE w Szamotułach prowadziło działalność edukacyjną podczas pikniku dla dzieci i młodzieży zorganizowanego przez Stowarzyszenie Radzyny;
- realizacji projektu pt. „**Mały kleszcz – duży problem**” – poprzez dystrybucję materiałów informacyjnych do placówek oświatowych, placówek letniego wypoczynku oraz informację na stronie internetowej PSSE w Szamotułach. Przeprowadzono szkolenie z instruktażem usuwania kleszcza dla dzieci uczestniczących w półkolonii;
- realizacji II Europejskiej Kampanii Informacyjnej „**Wybieraj bezpieczną żywność**” – w zakresie świadomych wyborów żywnościowych i ochrony konsumentów. Kampania skierowana była do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet i młodych rodziców w wieku 25-45 lat. Kampanię przeprowadzono na terenie placówek oświatowo – wychowawczych;
- włączono się do działań informacyjno – edukacyjnych prowadzonych przez pracowników WSSE w Poznaniu podczas trwania Dni Pniew;
- prowadzono kolportaż broszury „**Sami dbamy o swoje zdrowie**” opracowanej w języku polskim i ukraińskim do placówek szkolno-przedszkolnych, gdzie uczęszczały dzieci ukraińskie oraz w miejscach pobytu osób z Ukrainy.



VII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego realizuje zadania mające na celu zapewnienie warunków higienicznych i zdrowotnych w uzgadnianej dokumentacji projektowej, ustaleniach opiniowanych dokumentów strategicznych, opiniowanych przedsięwzięciach w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz podczas uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych. Działania te wynikają z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2021r. poz. 195 ze zm.) i przekładają się bezpośrednio na poprawę stanu sanitarno - higienicznego powiatu. W roku sprawozdawczym 2022 ogółem zajęto stanowisko w drodze uzgodnień i opinii w 136 sprawach (w 2021r. - 172) oraz przeprowadzono 30 kontroli sanitarnych (w 2021r. – 25).

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szamotulach w 2022r. rozpatrując wnioski wydał 136 rozstrzygnięć (w 2021r. - 172) (w formie opinii sanitarnych – 128, innych pism – 8), wystawił 34 decyzje opłatowe, 3 postanowienia oraz przeprowadził 30 kontroli (tab. 1). Pośród wydanych opinii/zajętych stanowisk znajdują się również te dotyczące „innych spraw” (wiersz 38 formularz MZ-45) w liczbie 32 obejmujące swoim zakresem: opinie dot. projektów uchwał w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gmin powiatu szamotulskiego (9) oraz opinie wydane po dokonaniu oględzin pomieszczeń przeznaczonych na prowadzenie działalności podlegającej nadzorowi inspekcji sanitarnej (23).

Tabela 17. Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2021 – 2022.

	2021r.	2022r.
opinie sanitarne i pisma	172	136
postanowienia	0	3
decyzje płatnicze	29	34
kontrole	25	30

Działalność w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko obejmowała uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko. Organ PIS pow. Szamotulskiego w 2022r. zajął łącznie 18 stanowisk w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (w 2021r. – 31). Opinie do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dotyczyły obszarów następujących gmin powiatu szamotulskiego: Szamotuły, Pniewy, Kaźmierz, Duszniki. W trakcie opiniowania projektów w/w dokumentów szczególną uwagę zwracano na sposób zaopatrzenia w wodę do picia, gospodarkę ściekową, sposób zaopatrzenia w ciepło, zagospodarowanie odpadów komunalnych.

Działalność w zakresie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko to wydawanie opinii, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach i przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko. W 2022r. liczba zajmowanych stanowisk przez organ PIS pow. Szamotulskiego w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wyniosła 68 (w 2021 r. – 85). Podczas opiniowania w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko szczególną uwagę zwracano na ewentualne negatywne oddziaływanie przedsięwzięcia na środowisko pod kątem oddziaływania na zdrowie i warunki życia ludzi, które wiąże się z emisją hałasu, zanieczyszczeniem powietrza, gospodarką wodno – ściekową, gospodarowaniem odpadami.

Tabela 18. Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2021 i 2022.

Jednostka organizacyjna	Liczba spraw w 2021 r.	Liczba spraw w 2022 r.
Gmina Duszniki	17	18
Gmina Kaźmierz	7	3

Gmina Obrzycko	2	2
Miasto i Gmina Ostroróg	5	1
Miasto i Gmina Pniewy	12	10
Miasto i Gmina Szamotuły	23	19
Miasto i Gmina Wronki	19	15

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach zgodnie z art. 3 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2021r. poz. 195 ze zm.) dokonał w 2022r. uzgodnienia 3 dokumentacji projektowych pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (w 2021r. - 8).

Zapobiegawczy nadzór sanitarny w 2022r. przeprowadził 30 kontroli obiektów (w 2021r. - 25) w tym 7 na podstawie art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. 2021r. poz. 2351 ze zm.) oraz 23 kontrole w związku ze zmianą sposobu użytkowania pomieszczeń.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach na podstawie art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U. 2022r. poz. 2519 t.j.) w 2022r. zaopiniował 9 projektów uchwał w sprawie regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gmin powiatu szamotulskiego. Dla udokumentowania w/w czynności na Stanowisku Pracy do Spraw Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego prowadzone są odpowiednie rejestry i zbiory dokumentów posegregowane, zgodnie z obowiązującą instrukcją kancelaryjną i procedurami systemu jakości. Odbiory obiektów oraz wizje i kontrole w terenie dokonywane są przez pracownika Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego przy współudziale pracowników innych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szamotułach. Na Stanowisku Pracy do Spraw Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego zatrudniona jest jedna osoba, w wymiarze jednego etatu.

Podsumowanie:

1. Realizując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu szamotulskiego w roku sprawozdawczym 2022 ogółem przyjęto do rozpatrzenia 220 wniosków.

2. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach ogółem wydał 136 opinii/pism i 34 decyzje opłatowe.
3. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach uzgodnił 3 dokumentacje projektowe pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczące budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych.
4. Zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w 2022r. przeprowadził łącznie 30 kontroli obiektów.



ZAKOŃCZENIE

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2022 było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia człowieka.

Zadania realizowane przez tutejszy organ wynikały z postanowień ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2023 r. poz. 338 t.j.) oraz obowiązujących rozporządzeń w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Do najważniejszych zadań wymagających dalszych skutecznych działań ze strony organów sanitarnych należą:

- sprawowanie nadzoru nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i dystrybucja szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS);
- sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego;
- sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie podmiotami leczniczymi;
- eliminowanie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanego przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne oraz sprawowanie nadzoru nad nowymi substancjami psychoaktywnymi, a także substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3;
- ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy;

- sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży;
- sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobiegania powstawaniu chorób;
- inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób;
- podnoszenie kwalifikacji pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wykaz tabel:

Tab. 1	Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 31.12.2022 r.	6
Tab. 2	Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową (zbiorowe zatrucia/zakażenia pokarmowe) w 2022 r.	11
Tab. 3	Ogniska zachorowań (inne niż chorób przenoszonych drogą pokarmową) w 2022 r.	11
Tab. 4	Szczepienia przeciwko wścieklicznie (Z 20.3/Z 24.2) w 2022 r.	15
Tab. 5	Dodatnie wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2022 r.	15
Tab. 6	Choroby przenoszone drogą płciową (A50-A56) w 2022 r.	16
Tab. 7	Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne	16
Tab. 8	Wykaz wodociągów publicznych prowadzących zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu szamotulskiego (bez wodociągów lokalnych)	18
Tab. 9	Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody	21
Tab. 10	Ilość próbek pobranych w 2022 r. z niecek basenowych Basenu Letniego.	25
Tab. 11	Struktura zakładów pracy.	36
Tab. 12	Liczba pracowników narażonych	38
Tab. 13	Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2021-2022	48
Tab.14	Wyniki kontroli przeprowadzonych przez PIS w nadzorowanych jednostkach oświaty w 2022 r.	55
Tab.15	Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków transportu w 2022 r.	59
Tab. 16	Wyniki kontroli w okresie letnim w latach 2021-2022	60
Tab. 17	Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2021 – 2022	75
Tab. 18	Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2021 i	76

Wykaz wykresów:

Wykres 1. Struktura obiektów żywnościowo-żywnościowych w 2022 r.	46
--	----

Wykaz map:

Mapa 1. Gminy powiatu szamotulskiego	3
--------------------------------------	---

Treść merytoryczna:

Rozdział I	<i>Stanowiska Pracy do Spraw Epidemiologii i Szczepień Ochronnych E. Kaczmarek, M. Nowak, M. Wolska, A. Bigos</i>
Rozdział II	<i>Stanowiska Pracy do Spraw Higieny Komunalnej E. Kwiatkowska-Polczyńska, D. Burał, M. Kolat, K. Chirrek, D. Jackowiak</i>
Rozdział III	<i>Stanowiska Pracy do Spraw Higieny Pracy D. Gajzler, M. Jackiewicz</i>
Rozdział IV	<i>Stanowiska Pracy do Spraw Higieny Dzieci i Młodzieży K. Duszyńska</i>
Rozdział V	<i>Stanowiska Pracy do Spraw Higieny Żywności i Żywnienia D. Kubiak, E. Maryniaczyk, H. Szaj, M. Kmieciak</i>
Rozdział VI	<i>Stanowisko Pracy do Spraw Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia U. Gołąb</i>
Rozdział VII	<i>Stanowisko Pracy do Spraw Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego A. Dubińska-Pszczola</i>