

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

**POWIATOWA STACJA SANITARNO –
EPIDEMIOLOGICZNA
W SZAMOTUŁACH**



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA
POWIATU SZAMOTULSKIEGO
W ROKU 2021**



SZAMOTUŁY, KWIECIEŃ 2022 ROK

SPIS TREŚCI

Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	6
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	19
III. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	35
IV. Warunki sanitarno-higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych	42
V. Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia	45
VI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	83
VII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	88
Zakończenie	92
Wykaz tabel	94
Wykaz wykresów	95
Wykaz map	95

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 91686 osób (stan na dzień 30.06.2021 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).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach realizował zadania określone ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2021 r. 195 ze zm.) 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.

Rok 2021 przebiegał pod znakiem pandemii związanej z występowaniem masowych zachorowań wywołanych koronawirusem SARS-CoV-2. Szczególnego znaczenia nabrała sztuka polegająca na zapobieganiu chorobom, przedłużaniu życia, promowaniu zdrowia poprzez zorganizowane wysiłki na rzecz higieny środowiska, kontroli chorób zakaźnych czy szerzenia właściwych standardów higienicznych. Priorytetem stało się rozwijanie takich mechanizmów społecznych, które zapewnią każdemu standard życia umożliwiający zachowanie i umacnianie zdrowia. W związku z powyższym na pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej scedowanych zostało bardzo dużo obowiązków i zadań.

Oprócz tych związanych z przeprowadzaniem wywiadów epidemiologicznych z osobami zakażonymi, domownikami i osobami z kontaktu z zakażonymi, nakładaniem obowiązku poddawania się kwarantannie lub nadzorowi epidemiologicznemu, sporządzaniu zestawień, raportów niezbędnych do oceny sytuacji epidemiologicznej, prowadzone były także na szeroką skalę kontrole sprawdzające przestrzeganie ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, zgodnie z obowiązującą wykładnią prawa.

W przedstawionym „Stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu szamotulskiego w roku 2021” 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 2021, opracowanych na drukach przekazanych przez Główny Inspektorat Sanitarny.



I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.

I.1. Sytuacja demograficzna na dzień 30.06.2021 r.

Tabela 1. Liczba ludności w powiecie szamotulskim – stan na dzień 30.06.2021 rok

Ogółem	Dzieci do lat 2	Dzieci do lat 14
91686	1554	11517

I.2. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2020-2021.

Tabela 2. Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2020-2021

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2020		2021		
			l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność	
0	1	2					
1	A00	Cholera ^{UE}					
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE6}					
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C ^{UE}					
4	A02.0	Salmonelloza	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	6	6,6	7	7,7
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
11	A04.5		wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}				
12	A04.6		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i> ^{UE}				
13	A04.7		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i> ^{PL}	3	3,3	7	7,7
14	A04.8		inne określone	3	3,3	2	2,2
15	A04.9		nieokreślone	1	1,1	1	1,1
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾	4	240,4	1	64,4	

17	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe				
18	A05.1		jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL}				
19	A05.2		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}					
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}					
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	2	2,2	7	7,7
26	A08.1		wywołane przez norowirusy			3	3,3
27	A08.2-3		inne określone	2	2,2	3	3,3
28	A08.4		nieokreślone	2	2,2	2	2,2
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾		4	240,4	10	643,5
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	76	82,9	113	123,24
31			w tym u dzieci do lat 2	26	1562,5	35	2252,3
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	Blonica ^{UE}					
44	A37	Krzusiec ^{PL}					
45	A38	Płonica (szkarłatna) ^{PL}		7	7,7	11	12
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	3	3,3	4	4,4
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka pługowa				
54	B95.0/ (...)		inna określona i nieokreślona ¹⁰⁾	1	1,1		
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
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kily i kila nieokreślona	2	2,2	1	1,1
61	A54	Rzeżączka ^{UE/PL}		2	2,2		
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie ^{UE/PL}					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{UE/PL}		1	1,1	2	2,2
64	A69.2	Borelioza z Lyme	ogółem ^{UE/PL}	9	9,8	25	27,3

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	8,7	8	8,8
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		112	122,1	281	306,5
96	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
97	B05	Odra ^{UE}					
98	B06	Różyczka ^{UE/PL}					
99	B08.8	Pryszczycza					
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)}	1	1,1	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)}	3	3,3	13	14,2
106	B17.0,2-8; B18.8-9;B19		inne i nieokreślone				
107	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}					
108	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE, 17)}				4	4,4
109	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE/PL}		1	1,1	2	2,2
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	1	1,1	3	3,3
115	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
116	A40.3		posocznica			3	3,3
117	J13;B95.3/(...)		inna określona i nieokreślona	1	1,1		
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	2	2,2		
126	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone		3	3,3	2	2,2
127	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nieokreślone		2	2,2	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	8	8,7		
130			u dzieci w wieku 0-14 lat	2	2,2		
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 spożytymi 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)		3322	3623,3	9384	10234,9
147		Zakażenia SARS-CoV-2 (COVID-19)-przypadki możliwe		1	1,1		
Suma kontrolna				2241	2442,6	9979	10883,9

W roku sprawozdawczym nadal obowiązywał w Polsce stan epidemii (o epidemii mówimy w sytuacji, gdy na określonym obszarze i w konkretnym czasie obserwuje się nasilone zapadanie przez populację na chorobę zakaźną). Istotne jest tutaj natężenie choroby większe niż w latach ubiegłych (w podobnym przedziale czasowym) lub pojawienie się na danym terenie choroby wcześniej niewystępującej], sytuacja epidemiologiczna w zakresie

chorób zakaźnych uległa znacznej zmianie. Pojawiła się nowa jednostka chorobowa o nazwie: zakażenie SARS-CoV-2, które prowadzi do rozwinięcia się ostrej choroby zakaźnej dróg oddechowych nazwanej COVID-19. Za główne objawy schorzenia uważa się gorączkę, suchy kaszel i problemy z oddychaniem (duszności), dość powszechne jest też zmęczenie i bóle mięśni. Rzadziej pojawiają się też inne symptomy, w tym biegunka, ból gardła czy katar. Wspomniane objawy różnią się nasileniem u różnych pacjentów.

Choroba COVID-19 ma łagodny przebieg u ok. 80 proc. chorych – objawy nie są wtedy nasilone i przypominają przeziębienie. W pozostałych 20 proc. przypadków obserwuje się ciężki przebieg choroby i podwyższone ryzyko powikłań w postaci zapalenia płuc, ostrej niewydolności oddechowej czy sepsy. Takie powikłania stanowią szczególne zagrożenie dla osób starszych, cierpiących na choroby przewlekłe lub niedobory odporności.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 w roku bieżącym uległa znacznemu pogorszeniu. W roku 2020 zachorowały 3322 osoby. Natomiast w roku 2021 na terenie powiatu szamotulskiego odnotowano 9384 zakażeń SARS-CoV-2. Pracownicy tutejszej Stacji przez 7 dni w tygodniu przeprowadzali z osobami zakażonymi wywiady epidemiologiczne, ustalali osoby ze wspólnego zamieszkania oraz osoby narażone na chorobę wywołaną wirusem SARS-CoV-2 z poza wspólnego gospodarstwa domowego. Osoby te zostały objęte obowiązkową kwarantanną. W sumie organ inspekcji sanitarnej nałożył obowiązkową kwarantannę na 8903 osoby.

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.

Zatrucia pokarmowe pałeczkami *Salmonella*.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zatruc pokarmowych pałeczkami *Salmonella* w roku sprawozdawczym uległa nieznacznemu pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2020 odnotowano 6 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców

wynosił 6,6. Natomiast w roku 2021 zachorowało 7 osób, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 7,7. Zachorowały 2 kobiety i 5 mężczyzn, 6 osób mieszkało na wsi, a 1 w mieście. Zachorowania miały charakter sporadyczny. Objawy chorobowe wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 0 – 4 lat u 3 osób,
- 5 – 9 lat u 3 osób,
- 10-19 lat u 1 osoby.

Zachorowania były potwierdzone badaniami mikrobiologicznymi, wykryto pałeczki Salmonella.

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 2020 odnotowano 34 przypadki, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 2043,7. Natomiast w roku 2021 odnotowano 46 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 2960,1. Z powodu biegunki hospitalizowano 41 dzieci, a 5 było leczonych ambulatoryjnie. Badania diagnostyczne miało wykonane 41 dzieci, u których wykryto:

- Rotawirusy – u 4 osób,
- Rotawirusy i Adenowirusy – u 1 osoby,
- Adenowirusy – u 2 osób,
- Norowirusy – u 2 osób,
- E. coli – u 1 osoby.

Wirusowe zapalenie wątroby typu A

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2020 nie zgłoszono zachorowań, natomiast w roku 2021 zachorowały 2 osoby. Współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 2,2. Zachorowania miały charakter sporadyczny, w obu przypadkach nie udało się ustalić nośnika zakażenia choroby. Zachorował mężczyzna, lat 38 oraz kobieta, lat 43, mieszkający w mieście, leczeni w warunkach szpitalnych, chorzy nie byli szczepieni przeciwko tej chorobie. Ustalono, że mężczyzna 4 tygodnie przed zachorowaniem przebywał poza granicami kraju tj. Tanzania Zanzibar.

I.4. Choroby w zakresie, których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na:

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

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B w roku sprawozdawczym uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2020 odnotowano 1 przypadek, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 1,1. Natomiast w roku 2021 zachorowały 3 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3,3. Zgłoszone przypadki dotyczyły 3 mężczyzn, mieszkających w mieście, w wieku: 26 lat, 46 lat oraz 48 lat, którzy 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 2020 odnotowano 1 przypadek, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 1,1. Natomiast w roku 2021 zachorowały 2 osoby, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 2,2. Zgłoszone przypadki dotyczyły 2 mężczyzn, mieszkających w mieście, zaszczepionych I dawką przeciwko tej chorobie. Od zaszczepienia do zachorowania u 1 osoby upłynęło 7 lat, a u drugiej 3 lata.

I.5. Neuroinfekcje oraz choroba meningokokowa i inne wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* oraz *Haemophilus influenzae*.

W roku sprawozdawczym do organu sanitarnego zgłoszono 3 przypadki inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae* w przebiegu posocznicy. Zachorowała kobieta, lat 63 mieszkająca na wsi oraz 2 mężczyzn lat 67 i 70 lat, mieszkających w mieście.

Tabela 3. Choroba meningokokowa (A39.0-9; G05.0), choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* (B95.3/G04.2; G00.1; A40.3) oraz *Haemophilus influenzae* (B96.3/G04.2; G00.0; A41.3) w 2021 r.

Nazwa choroby		Choroba meningokokowa	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>
Grupa wiekowa (lata ukończone)	0-4	0	0	0
	5-9	0	0	0
	10-14	0	0	0
	15-20	0	0	0
	20-29	0	0	0
	30-39	0	0	0
	40-49	0	0	0
	50-59	0	0	0
	> 60	0	3	0
Płeć	M	0	2	0
	K	0	1	0
Teren	M	0	2	0
	W	0	1	0
Postać	ZOMR	0	0	0
	Posocznica	0	3	0
Razem		0	3	0

I.6. Choroby odzwierzęce.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano:

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

I.7. Inne choroby zakaźne.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C w roku sprawozdawczym uległa pogorszeniu w stosunku do roku ubiegłego. W roku 2020 odnotowano 3 zachorowania, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 3,3. Natomiast w roku 2021 do organu sanitarnego zgłoszono 13 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 14,2. Zachorowało 5 kobiet i 8 mężczyzn, 8 osób mieszkało w mieście, a 5 osób na wsi. Zachorowania wystąpiły w następujących grupach wiekowych:

- 30 – 39 lat – 4 osoby,

- 40 – 49 lat – 3 osoby,
- 50 – 59 lat – 3 osoby,
- > 60 lat – 3 osoby.

Borelioza

W roku sprawozdawczym sytuacja epidemiologiczna w zakresie zachorowań na boreliozę uległa znacznemu pogorszeniu. W 2020 roku odnotowano 9 zachorowań, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 9,8. Natomiast w roku 2021 do organu sanitarnego zgłoszono 25 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 27,3. Zachorowało 12 kobiet i 13 mężczyzn. W mieście mieszkało 14 osób, a 11 osób na wsi. Jedna osoba była hospitalizowana, a 24 osoby były leczone ambulatoryjnie. Do ekspozycji na kleszcze doszło na terenie powiatu włocławskiego u 1 osoby, powiatu obornickiego u 1 osoby, powiatu szamotulskiego u 11 osób, a 12 osób nie pamiętało faktu ukąszenia przez kleszcza. Osoby chore należały do następującej populacji kluczowej:

- działkowcy - 9 osób,
- ogrodnik - 1 osoba,
- leśnik - 1 osoba,
- myśliwy - 1 osoba.

Zachorowania zostały rozpoznane w pierwszym stadium choroby na podstawie zmiany skórnej w miejscu ukłucia.

Grypa

W okresie od 01.01.2021 do 31.12.2021 roku do organu sanitarnego zgłoszono wyłącznie 720 zachorowań i podejrzeń o zachorowania na grypę:

- 0 – 4 lat - 175 osoby,
- 5 – 14 lat - 139 osób,
- 15 – 64 lat - 361 osób,
- > 65 lat - 45 osób

Program „SENTINEL”

Na terenie powiatu szamotulskiego realizowany jest program „Sentinel” polegający na wirusologicznym i epidemiologicznym nadzorze nad grypą. Do tego programu w roku 2021 przystąpiła jedna placówka POZ: Przychodnia Lekarska „Medicus” ul. Kopernika 3 w Szamotułach – 2 lekarzy. Lekarze z ww. placówki POZ realizowali zadania programu, zbierali dane epidemiologiczne, które były wysyłane w raportach tygodniowych

I.8. Zapobieganie wściekliznie.

W roku sprawozdawczym do organu sanitarnego zgłoszono 8 przypadków styczności i narażenia na wściekliznę, u których podjęto szczepienia przeciwko wściekliznie.

Tabela 4. Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2021 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	0	2	0	2	0	0	0	0	0	1	1		
≥ 20	5	1	2	4	0	6	0	0	0	0	0	3	2		1
SUMA	6	2	2	6	0	8	0	0	0	0	0	4	3		1
Razem	8		8		8		0				8				

Tabela 5. Dodatkowo wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2021 r.

Lp.	Dodatkowo wyniki wścieklizny 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.9. SZCZEPIENIA OCHRONNE

Placówki wykonujące szczepienia ochronne.

Tabela 6. Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne

Liczba ogółem	Oddziały noworodkowe	Gabinety lekarzy rodzinnych	Szkoły	Inne
21	1	19	0	1

Niepożądane odczyny poszczepienne.

Tabela 7. Liczba przypadków zgłoszonych po szczepionce BCG według zakwalifikowania.

PSSE		Zakwalifikowane jako NOP		Inne zgłoszenia*	Ogółem
		Ogółem	w tym hosp.		
Szamotuły	Liczby	0	0	0	0
	odsetki	0	0	0	0

* Przypadki niezakwalifikowane jako NOP, uznane jedynie za zbieżne czasowo ze szczepieniem.

** W stosunku do zakwalifikowanych jako NOP.

Tabela 8. Liczba przypadków NOP zgłoszonych po innych szczepionkach niż BCG według szczepionki, po której wystąpił odczyn.

PSSE	Szczepionka, po której wystąpił odczyn*							
	ACT-HIB	DTP	ENGERIX B	EUVAX B 0,5	BEXERO	DT	STAMARIL	EUVAX 1,0 ml
Szamotuły								
PSSE	Szczepionka, po której wystąpił odczyn*							
	IMOVAX POLIO	INFANRIX DTPa	INFANRIX HEXA	INFANRIX-IPV-HIB	ROTATEQ	NEISVAC-C	M-M-R vax pro	Infanrix IPV
Szamotuły			1		1			
PSSE	Szczepionka, po której wystąpił odczyn*							
	PENTAXIM	POLIO IMOVAX	PREVENAR	PRIORIX	Hexacima	TT	BOOSTRIX	TETRAXIM
Szamotuły					1			
PSSE	Szczepionka, po której wystąpił odczyn*							

	Synflorix	Tdap Szczepionka SSI	VARILRIX	VAXIGRIP	VERORAB	Clodivac	d	Inne nie ujęte w tabeli
Szamotuły	1							32
PSSE	Szczepionka, po której wystąpił odczyn*							
	RAZEM							
Szamotuły	33							

I.10. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przerywania ciągłości łańcucha chłodniczego. W dwóch placówkach POZ doszło do przeterminowania preparatów szczepionkowych ze skutkiem zniszczenia, utraty skuteczności terapeutycznej i bezpieczeństwa ich stosowania. Spowodowało to starty finansowe na łączną wartość 610,54 PLN, przeterminowanie nastąpiło na skutek rezygnacji rodziców ze szczepień w okresie pandemii. Dystrybucja szczepionek do placówek POZ z magazynu PSSE w Szamotułach odbywała się zgodnie z określonymi procedurami zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego. Preparaty szczepionkowe transportowane były w termotorbach wyposażonych w termometr i wkłady chłodzące lub z opcją podłączenia do zasilania akumulatorowego w samochodzie. Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych szczepionki znajdujące się na stanie placówek POZ posiadały aktualne terminy ważności, przechowywane były w urządzeniach chłodniczych, wyposażonych w 2 termometry. Temperatura w urządzeniach chłodniczych była sprawdzana i odnotowywana w karcie monitorowania temperatury przez 7 dni w tygodniu, 15 placówek POZ posiada elektroniczny monitoring urządzenia chłodniczego z powiadomieniem przez sms na telefony komórkowe odpowiedzialnego personelu oraz z możliwością elektronicznego zapisu, wygenerowania i wydruku danych

I.11. Działalność kontrolna.

Tabela 9. Liczba przeprowadzonych kontroli w 2021 r.

Rodzaj kontroli		Liczba kontroli
Kontrole sanitarne w ramach nadzoru bieżącego		48
W tym:	lecznictwa stacjonarnego	1
	lecznictwa otwartego	47
Kontrole tematyczne		0
W tym:	pionów położniczo - noworodkowych	0
	stacji dializ	0
	zgłaszalności chorób zakaźnych	0
	w trakcie dochodzeń epidemiologicznych*	0
Kontrole sanitarne dokumentacji i wykonawstwa szczepień		15
W tym:	lecznictwa stacjonarnego	1
	lecznictwa otwartego	14
Kontrole interwencyjne		0
Kontrole sprawdzające		0
Wizje / odbiory		0

I.12. Trudności w wykonywaniu zadań.

W okresie sprawozdawczym trudności w wykonywaniu zadań nie było.

I.13. Współpraca z innymi jednostkami.

Stanowisko pracy ds. Epidemiologii i Szczepień Ochronnych na bieżąco współpracuje z:

- komórkami organizacyjnymi w tutejszej stacji,
- oddziałami w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu,
- Powiatowymi Stacjami Sanitarno-Epidemiologicznymi na terenie całej Polski,
- Powiatowym Inspektoratem Weterynarii w Szamotułach,
- Starostwem Powiatowym w Szamotułach,
- Urzędami Miast i Gmin na terenie powiatu Szamotulskiego,
- Policją na terenie powiatu szamotulskiego,
- Strażą Miejską na terenie powiatu szamotulskiego.

Współpraca z ww. jednostkami pozwala tutejszej komórce merytorycznej sprawnie przeprowadzać dochodzenia epidemiologiczne na terenie powiatu szamotulskiego.



II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Szamotułach w 2021 r. znajdowały się 24 publiczne wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz 5 innych podmiotów wykorzystujących wodę z własnych ujęć lokalnych (w 2021 r. przybył 1 obiekt wykorzystujący wodę z własnego ujęcia – Dom Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Dalfas w Annogórze). Woda przeznaczona do zbiorowego zaopatrzenia ludność powiatu szamotulskiego jest ujmowana wyłącznie z wód podziemnych. W 2021 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 1 wodociąg publiczny o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi ze względu na podwyższone stężenie jonu amonowego.

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

Lp.	wodociąg	Gmina	administrator
1	Szamotuły		
2	Kąsinowo	Gmina Szamotuły	Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach Sp. z o.o.
3	Krzeszkowice		
4	Koźle		
5	Piotrkówko		
6	Wronki		
7	Nowa Wieś	Gmina Wronki	Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o. we Wronkach
8	Wróblewo		

9	Chojno		
	Pożarowo		
10	Pniewy	Gmina Pniewy	Pniewskie Przedsiębiorstwo
11	Nojewo		Komunalne Sp. z o.o.
12	Ostroróg	Gmina Ostroróg	Aquanet Ostroróg Sp. z o.o.
13	Dobrojewo		
14	Obrzycko	Miasto Obrzycko	Miasto Obrzycko
15	Ordzin		
16	Zielonagóra	Gmina Obrzycko	Gmina Obrzycko
17	Brączewo		
18	Kaźmierz		Zakład Usług Komunalnych
19	Gaj Wielki	Gmina Kaźmierz	w Kaźmierzu
20	Piersko		
21	Duszniki		Komunalny Zakład Budżetowy
22	Sarbia	Gmina Duszniki	w Dusznikach
23	Kunowo		

W związku z panującą sytuacją epidemiologiczną 2021 r. przeprowadzono 24 kontrole protokolarne urzędzeń wodnych. Dodatkowo w każdym z przedsiębiorstw wodociągowych przeprowadzono kontrolę obostrzeń zawartych w wydawanych w ww. roku rozporządzeniach Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Próbki wody do badań laboratoryjnych pobierane były zgodnie z harmonogramem ilości i częstotliwości poboru próbek wody na 2021 r., zatwierdzonym przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego (w związku z sytuacją epidemiologiczną zdarzały się sytuacje ze zmianą terminu poboru lub miejsca poboru). 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.

W 2021 r. w dwóch przypadkach wydano komunikaty ze względu na pogorszenie składu bakteriologicznego wody (obecność bakterii niechorobotwórczych) lub składu fizykochemicznego (mangan). Komunikaty zostały zweryfikowane przez WSSE w Poznaniu. Ponadto w jednym przypadku na czas prowadzonych działań naprawczych w dniu 07 lipca 2021 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi ze względu na zwiększone stężenie jonu amonowego i wyznaczył termin realizacji zaleceń na dzień 31.10.2021 r. W związku z podejmowanymi działaniami naprawczymi przez zarządzającego wodociągiem, w tym prac związanych z wymianą złóż filtracyjnych oraz koniecznością wpracowania nowych złóż filtracyjnych w dniu 10 listopada 2021 r. wydano decyzję zmieniającą ww. termin realizacji zaleceń wyznaczając drugi termin do 30 kwietnia 2022 r. Poza wymienionymi przypadkami w ciągu całego roku sprawozdawczego zdarzały się także chwilowe kilkudniowe odchylenia od składu bakteriologicznego i fizykochemicznego, najczęściej punktowe, związane z prawdopodobnym brakiem rygoru sanitarnego przy prowadzonych pracach konserwacyjnych. W takich przypadkach nie wydawano komunikatów, gdyż zarządzający wodociągami natychmiastowo wdrażali działania naprawcze najczęściej w postaci płukania sieci wodociągowej, a wykonane kontrolnie badania po działaniach naprawczych nie wykazywały już przekroczeń. Pogorszenia punktowe nie wpływały na jakość wody w całym wodociągu. W 2021 r. wydano 3 decyzje opłatowe za pobór i kwestionowane badania wody oraz 1 decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi.

W I kwartale 2021 r. wydano 8 obszarowych ocen jakości wody pochodzącej od producentów zaopatrujących ludność powiatu szamotulskiego (za 2020 r.), które zawierały m.in. informacje o wielkości produkcji wody dostarczanej na danym obszarze od poszczególnych producentów, o liczbie zaopatrywanej ludności, o prowadzonych działaniach naprawczych jeśli takie występowały, a przede wszystkim o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wskazane wyżej oceny przekazano do wójtów/burmistrzów oraz

starosty. Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach przekazał (wójtom, burmistrzom) okresowe oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Powyższe oceny okresowe zostały wydane po analizie sprawozdań z badań próbek wody pobranych w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej oraz po analizie podejmowanych działań naprawczych i w ramach prowadzonego nadzoru. Około 87 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 (17). Cztery 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 11. Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody.

rodzaj wodociągu	ilość	ilość	nazwa wodociągu	szacunkowa liczba zaopatrywanej ludności
Wodociągi publiczne zbiorowego zaopatrzenia w wodę - produkcja wody [m³/dobę]	≤100	4	Koźle Piotrkówko Pożarowo Brączewo	1,288 tys.
	101-1000	17	Ostroróg Obrzycko Kąsinowo Krzeszkowice Nowa Wieś Wróblewo Chojno Nojewo Ordzin Zielonagóra Kaźmierz Gaj Wielki	40,868 tys.

			Piersko Duszniki Kunowo Dobrojewo Sarbia	
	1001- 10000	3	Szamotuły Wronki Pniewy	45,113 tys.
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		5	Zakład Karny Wronki DALFAS Anngóra Hochland Sp. z o.o w Kazmierzu ADM Szamotuły Sp. z o.o. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szamotułach ul. Sukiennicza, 64-500 Szamotuły	-

W 2021 r. w ramach nadzoru sanitarnego pobrano również 8 prób ciepłej wody użytkowej do badań laboratoryjnych na obecność bakterii rodzaju *Legionella* sp. z instalacji wewnętrznej w jednym z domów opieki społecznej oraz w placówce świadczącej usługi zdrowotne. Przebadane próbki wody w DPS wykazały obecność pałeczek *Legionella* sp.. Tutejszy organ wydał decyzję zakazującą korzystania z natrysków oraz zobowiązującą zarządzającego do doprowadzenia jakości wody do obowiązujących norm sanitarnych. Zarządzający obiektem wprowadził działania naprawcze. Kontrolne badania wody przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej potwierdziły skuteczność wprowadzonych działań naprawczych. Jednak następne próbki wody pobrane w ramach kontroli urzędowej wykazały średnie skażenie wewnętrznej instalacji wody ciepłej. Zarządzający obiektem wdrożył dalsze działania naprawcze. Następnie kontrolne próbki wody pobrane w ramach kontroli wewnętrznej potwierdziły skuteczność wprowadzonych 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 2021 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 zezwoleń na ekshumacje, wydawaniu zezwoleń na przewóz zwłok 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,
- prowadzeniu dodatkowych kontroli w obiektach użyteczności publicznej sprawdzających stosowanie obowiązujących obostrzeń związanych z prowadzonym stanem epidemii.

W 2021 r. w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szamotułach znajdowało się 289 obiektów użyteczności publicznej (m.in. zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, ustępy publiczne, dworce i stacje kolejowe, cmentarze, baseny, obiekty hotelarskie). Przeprowadzono 35 kontroli w tej grupie obiektów. Ponadto w związku z panującą sytuacją epidemiologiczną 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.2015.2016 ze zm.). 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. Kontrolowane są również warunki higieniczne panujące w obiekcie.

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 2021 r. obiekt ten zarządzany był przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Szamotułach sp. z o.o. W związku z sytuacją epidemiologiczną pływalnia kryta funkcjonowała z przerwami (zgodnie z wydawanymi rozporządzeniami oraz w ramach przerwy technologicznej). Próbki wody pobierane były w ramach kontroli urzędowej (16 badań bakteriologicznych i 9 fizykochemicznych) oraz w ramach kontroli wewnętrznej (163

badan bakteriologicznych i 150 fizykochemicznych). Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2015.2016 ze zm.) badaniom poddawano wodę w nieckach basenowych, wodę z systemów cyrkulacji niecek basenowych oraz wodę doprowadzaną na pływalnię. W listopadzie 2021 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. Ponadto zarządzający pływalnią pobierał próby wody ciepłej użytkowej z pryszniców w zakresie *Legionella sp.* – wyniki prawidłowe.

II.4. Basen Letni (odkryty).

Basen Letni w Szamotułach jest obiektem sezonowym i w roku 2021 funkcjonował od 01.07.2021 r. do 31.08.2021 r. Zarządzany był w 2021 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 16 oznaczeń bakteriologicznych i 17 oznaczeń fizykochemicznych.

Tabela 12. Ilość próbek pobranych w 2021 r. z niecek basenowych Basenu Letniego

rodzaj kontroli	liczba badań w kierunku bakteriologicznym	liczba badań w kierunku fizykochemicznym	ogółem
kontrola urzędowa	7	5	12
kontrola wewnętrzna	9	12	21
Suma	16	17	33

Badania jakości wody w głównej niecce basenowej, niecce brodzika do zabaw dla dzieci, obiegu wody niecki 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 pływalnią. W lipcu 2021 r. przeprowadzono kontrolę protokolarną obiektu – kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach po analizie parametrów jakości wody na Basenie Letnim (odkrytym) w Szamotułach, ocenianych na podstawie wymagań, o których mowa w § 3 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie

wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz.U.2015.2016 ze zm.), wykonywanych przez zarządzającego pływalnią oraz zastosowania metodyk referencyjnych analiz, a także wyników badań wody z pływalni wykonywanych w ramach nadzoru sanitarnego dokonał zbiorczej rocznej oceny wody po zakończeniu sezonu letniego 2021 r. na pływalni odkrytej za okres 01.07.2021 r. – 31.08.2021 r. stwierdzając w tym okresie przydatność wody do kąpieli, zwracając jednocześnie uwagę na wyregulowanie uzdatniania wody w zakresie chloroformu i wykonywanie systematycznych kontrolnych badań w przypadku wystąpienia przekroczeń.

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 2021 r. stwierdzono nieprawidłowości w jednym z zakładów fryzjerskich. Nieprawidłowości dot. stanu sanitarno technicznego obiektu (brak powierzchni zmywalnej na podłodze w toalecie dla klientów i brak powierzchni zmywalnej na jednej ze ścian toalety, a także zniszczone powierzchnie zmywalne foteli – pęknięcia i przetarcia na stanowiskach obsługi klientów). Wydana została decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach w sprawie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchnię podłogową oraz powierzchnię ścian w pomieszczeniu toalety dla klientów/personelu w zakładzie fryzjerskim i doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchnię foteli przy stanowiskach obsługi klientów w zakładzie fryzjerskim oraz wyznaczono termin realizacji. Obowiązki decyzji zostały wykonane, przeprowadzono kontrolę potwierdzającą wykonanie ww. decyzji. Obiekt na koniec roku został oceniony jako dobry.

Dodatkowo w związku z panującą sytuacją epidemiologiczną we wszystkich grupach obiektów systematycznie kontrolowano przestrzeganie obostrzeń zawartych w wydawanych rozporządzeniach. Kontrole te wykazane zostały w odrębnych zestawieniach (raportach). Wszystkie skontrolowane zakłady zaopatrywane były w wodę z wodociągów publicznych nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach, a gospodarka ściekowa prowadzona była w sposób prawidłowy. W większości zakładów

stosowane były wyłącznie ręczniki jednorazowego użytku. Skontrolowane obiekty posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym, także procedury zalecane przez Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2. Właściciele gabinetów kosmetycznych posiadali dodatkowo podpisane umowy na sterylizację narzędzi powodujących naruszenie ciągłości tkanki oraz umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych. Na wyposażeniu zakładów znajdowały się środki do dezynfekcji o aktualnych datach ważności, stosowane zgodnie z załączonymi instrukcjami. 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.

Ponadto w tej grupie obiektów w związku z sytuacją epidemiologiczną prowadzono dodatkowo kontrole przestrzegania obostrzeń zawartych w wydawanych rozporządzeniach. Kontrole te wykazane zostały w odrębnych zestawieniach (raportach). Sprawdzano m.in. dostępność płynów do dezynfekcji rąk, zachowanie dystansu społecznego, limit osób mogących przebywać w obiekcie, zabezpieczenie pracowników w środki ochrony indywidualnej.

II.7. Ustępy publiczne.

W grupie obiektów - ustępy publiczne w 2021 r. skontrolowano 2 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 przeprowadzano systematyczne kontrole w zakresie przestrzegania obostrzeń w związku wydawanymi rozporządzeniami. Kontrole te wykazane zostały w grupie kontroli tzw. „covidowych” Podczas kontroli sprawdzano m. in. dostępność środków dezynfekcyjnych, środków higienicznych, informacji (instrukcji) umieszczanych

w widocznych miejscach dotyczących mycia i dezynfekcji rąk, zakładania i zdejmowania maseczek, zachowania dystansu społecznego

II.8. Dworce kolejowe.

Pod nadzorem tutejszej jednostki sanitarnej znajdowały się 2 dworce kolejowe: w Szamotułach i we Wronkach. W 2021 r. przeprowadzono kontrolę dworca kolejowego we Wronkach. W budynku wydzielono: część mieszkalną - oddzielne wejścia, część przeznaczoną dla pomieszczeń Straży Miejskiej, część pod wynajem – pomieszczenia na działalność publiczną – wynajmowane dla Wronieckiego Ośrodka Kultury, z siedzibą we Wronkach, ul. Poznańska 59, 64-510 Wronki oraz wydzieloną część dworca PKP dla obsługi podróżnych. W skład pomieszczeń dworca dla podróżnych wchodzi: poczekalnia z holem kasowym, wc dla pasażerów męska i damska przystosowane również dla potrzeb osób niepełnosprawnych). Obiekt podłączony jest do sieci wodociągowej (wodociąg publiczny Wronki), kanalizacji oraz instalacji gazowej. Na poczekalni wywieszona w widocznym miejscu informacja o zakazie palenia wyrobów tytoniowych. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

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

W tej grupie obiektów przeprowadzane były kontrole 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 przeznaczonej na umieszczenie zwłok albo szczątków, zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny, podłogę w części przeznaczonej 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 przeznaczonej na umieszczenie zwłok i szczątków ludzkich, każdorazowo po przewiezieniu zwłok środkami o działaniu bakteriobójczym, wirusobójczym i grzybobójczym.

W opisywanym okresie skontrolowano 1 Dom Przedpogrzebowy mieszczący się przy ulicy Kapłańskiej w Szamotułach. Jest to budynek trzykondygnacyjny (piwnica, parter,

piętro) zabezpieczony przed dostępem osób nieupoważnionych. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

W 2021 roku wydano 16 decyzji administracyjnych zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok/szczątków. Wydawano również postanowienia opiniujące pozytywnie wnioski Starosty Szamotulskiego w sprawie sprowadzenia do Polski zwłok osoby zmarłej poza granicami kraju oraz decyzje zezwalające na przewóz zwłok.

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 ponad 1200 osadzonych. W ramach ZK funkcjonują: oddział półotwarty, terapeutyczny dla skazanych z niepsychotycznymi zaburzeniami psychicznymi, a także dla uzależnionych od alkoholu lub innych środków odurzających i leków psychotropowych. ZK we Wronkach jest zakładem podległym wobec Okręgowego Inspektoratu Służby Więziennej w Poznaniu. W ramach kompleksowej oceny stanu sanitarnego w zakresie higieny komunalnej przeprowadzono kontrole w losowo wybranych celach mieszkalnych, do których była możliwość wprowadzenia pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej, teren wokół obiektu, teren wyznaczony do obsługi odpadów komunalnych, magazyn odzieżowy (magazyn depozytu osadzonych), magazyn środków czystości i środków higienicznych. Wydano zalecenia doraźne, które w czerwcu 2021 zostały wykonane. Ponadto przeprowadzono dodatkowe kontrole w związku z interwencjami osadzonych na warunki bytowe i przypadki pokąsania przez pluskwy, w celu ustalenia zasadności skarg.

Natomiast Oddział Zewnętrzny w Szamotułach jest to obiekt penitencjarny typu zamkniętego i półotwartego dla mężczyzn tymczasowo aresztowanych oraz recydywistów. W ramach Oddziału Zewnętrznego w Szamotułach funkcjonują: oddział półotwarty i oddział zamknięty półaresztowy. Przeprowadzono kontrolę kompleksową obiektu- wydano zalecenia, które zostały zrealizowane. Odbyła się również kontrola interwencyjna w związku z zażaleniami osadzonych na zły stan sanitarny obiektu. Wydano zalecenia. W dniu 19.02.2021 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą ich wykonanie. Kontrola nie budziła zastrzeżeń- zalecenia wykonano.

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 2021 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 2021 r. nie wykazała nieprawidłowości. Natomiast w Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno-technicznego obiektu. Nie było konieczności wydawania decyzji administracyjnej, gdyż dyrekcja obiektu przeprowadziła natychmiastowo działania naprawcze i poinformowała o ich wykonaniu. W dniu 19.07.2021 r. przeprowadzona kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie uchybień. Ponadto odbyła się kontrola jednej z placówek zapewniających całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym i osobom w podeszłym. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

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. Obiekty funkcjonowały w obowiązującym reżimie sanitarnym. 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 tej grupie obiektów przeprowadzono dodatkowo kontrole sprawdzające stosowanie obowiązujących przepisów przeciwepidemicznych dotyczących m.in. dostępności środków dezynfekcyjnych, zachowania dystansu społecznego, realizowania obowiązku zakrywania ust i nosa. Kontrole stanu sanitarnego przeprowadzone w 2021 r. w tej grupie obiektów w jednym przypadku tj. teren rekreacyjny Olszynki wykazały nieprawidłowości. Zarządzający obiektem przesłał do tut. organu dokumentację fotograficzną z wykonania wcześniej stwierdzonych uchybień.

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

W sezonie letnim 2021 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 2021 r. nie było organizowane miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii.

Pobór prób wody z kąpielisk przed sezonem w ramach nadzoru sanitarnego wykonano 21.06.2021 r., 22.06.2021 r. i 29.06.2021 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 kąpielii (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 2021 wydano dla każdego kąpieliska ocenę sezonową.

II.14. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.

W 2021 r. w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach figurowało 184 jednostek prowadzących działalność leczniczą, w tym 70 jednostek wykonywanych przez podmioty lecznicze oraz 114 jednostek wykonywanych w ramach praktyki zawodowej i 1 Stacja Dializ Fresenius. W 2021 r. woda ze Stacji Dializ z uwagi na obecnie panującą sytuację epidemiologiczną w ramach kontroli urzędowej była pobierana 9 x w roku i raz na miesiąc w ramach kontroli wewnętrznej. Próby wody pobrane w ramach nadzoru oraz w ramach kontroli wewnętrznej nie wykazały nieprawidłowości mogących mieć wpływ na życie i zdrowie ludzi. Kontrole ww. obiektów przeprowadzane

były w 2021 r. przez Oddział Higieny Komunalnej i Oddział Epidemiologii i Szczepień Ochronnych.

Podmioty lecznicze działające na terenie powiatu posiadały pomieszczenia zlokalizowane w osobnych budynkach lub w wydzielonych częściach większych budynków. W poczekalniach znajdowały się miejsca siedzące dla pacjentów oraz punkty rejestracyjno-informacyjne. Zapewniona była wystarczająca ilość środków czystości i dezynfekcyjnych, we wszystkich obiektach wydzielono odpowiednie pomieszczenia bądź miejsca do ich przechowywania. W pomieszczeniach przychodni i gabinetów prowadzona była dezynfekcja powierzchni takich jak powierzchnie podłóg czy mebli oraz dezynfekcja rąk. Personel zabezpieczony był w środki ochrony indywidualnej. Używane do tego celu były ogólnodostępne w handlu środki do dezynfekcji o działaniu zwalczającym wirusy, bakterie i grzyby. Podczas kontroli zwracano uwagę na stosowanie wyżej wymienionych preparatów o aktualnych terminach ważności zgodnie z załączoną instrukcją stosowania. Skontrolowane placówki posiadały opracowane i wdrożone procedury zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, w tym procedury zapobiegające rozprzestrzenianiu się wirusa SARS-CoV-2 zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego. Postępowanie z bielizną czystą i brudną realizowane było zgodnie z obowiązującymi w placówkach procedurami. Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. Odpady medyczne o ostrych krawędziach, najczęściej igły, gromadzone były w oznakowanych pojemnikach o twardych ścianach z tworzyw sztucznych. 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. Wszystkie 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. Wszystkie przychodnie i gabinety zaopatrywane były w bieżącą zimną wodę z wodociągów publicznych będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego

Inspektora Sanitarnego w Szamotułach, a w wodę ciepłą z kotłowni własnych lub podgrzewaczy przepływowych. Nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji.

W 2021 r. w jednej z skontrolowanych placówek stwierdzono uchybienie nieprawidłowości w postaci braku terminowego przekazywania odpadów medycznych w miesiącu czerwcu i lipcu. Wydano decyzję rachunkową zobowiązującą do zapłaty kosztów wynikających z przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzającej ww. naruszenia. W następnych miesiącach podmiot przekazywał odpady terminowo.

Od roku 2020 tut. organ pełni nadzór nad Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Szamotułach. Obiekt ten zaopatrywany jest w wodę z wodociągu lokalnego SPZOZ Szamotuły (źródło zapasowe – wodociąg publiczny Szamotuły ul. Wojska Polskiego 14). Przekazywane wyniki badań realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej poboru próbek wody w tym również dotyczące wody ciepłej z instalacji wewnętrznej nie wykazały przekroczeń obowiązujących norm. Ze względu na panującą sytuację epidemiologiczną w ww. placówce działał tzw. obszar covidowy (oddział zakaźny) a w późniejszym czasie został on przekształcony w szpital covidowy. Hospitalizowane były w nim osoby zakażone koronawirusem. Przeprowadzono kontrolę kompleksową obiektu, która wykazała nieprawidłowości w postaci złego stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłogowej i sufitu w Prosektorium oraz brak zmywalnej powierzchni foteli na oddziale noworodkowym. Zarządzający obiektem niezwłocznie przystąpił do działań naprawczych, nieprawidłowości zostały wykonane – przekazano do tut. organu informację wraz z dokumentacją fotograficzną z przeprowadzonych/wykonanych działań naprawczych. W 2021 r. wszczęto postępowanie administracyjne na decyzję w sprawie obciążenia rachunkiem za czynności kontrolne, kwestionowanego obszaru kontroli w zakresie higieny komunej.



III. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.

III.1. Struktura zatrudnienia.

W roku 2021 w ewidencji stacji były 231 zakładów pracy, które zatrudniały ogółem 14.617 pracowników, przeważały zakłady małe zatrudniające do 50 pracowników.

Przeprowadzono 48 kontroli sanitarnych, podczas których oceniano warunki środowiska pracy.

Tabela13. Struktura zakładów pracy

Liczba zakładów w:		
Zatrudnionych pracowników w zakładach	ewidencji	skontrolowanych w roku 2021
do 9 pracowników	92	11
10 – 49	100	20
50 – 249	32	13
250 i więcej	7	3

W związku z wystąpieniem stanu epidemii Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny podczas wykonywania czynności kontrolnych w zakładach pracy sprawował nadzór i kontrolę przestrzegania zasad, przepisów higieny pracy i warunków środowiska pracy oraz oceniał przestrzeganie zapisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów, zakazów w związku z wystąpieniem epidemii przez przedsiębiorców.

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 w związku z wystąpieniem epidemii.

Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniano:

- dokumentację oceny ryzyka zawodowego pracowników oraz zasady i sposób informowania pracowników o szkodliwym czynniku biologicznym SARS-CoV-2,
- 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,
- produkty, które były stosowane do dezynfekcji rąk i powierzchni,
- zasady zachowania dystansu,
- sposób zakrywania ust i nosa przy pomocy maski lub przyłbicy,
- zasady organizacji pracy w czasie epidemii tj. zasady wejścia i wyjścia z zakładu, liczbę pracowników jednocześnie przebywających w jadalni, sposób prowadzenia szkoleń,
- procedury zapobiegające rozprzestrzenianiu wirusa SARS-COV-2.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 2 decyzje administracyjne, które zawierały 3 nakazy dot. wykonania:

- pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy – 1,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego sufitu ścian i ścian w hali produkcyjnej nr 2 i 3 – 1
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego podłogi w korytarzu prowadzącym do hali nr 2 – 1.

Szczegółowym nadzorem w roku 2021 objęto pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych. Kontrole przeprowadzono zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Skontrolowano 3 zakłady pogrzebowe. Podczas wykonywania czynności kontrolnych oceniono warunki środowiska pracy. Stwierdzono nieprawidłowości – brak oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem występowania szkodliwych czynników biologicznych, rejestru prac i pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia. Nieprawidłowości usunięto niezwłocznie.

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 17 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 1695 pracowników, w tym narażonych na:

- czynniki chemiczne (mangan i jego związki organiczne, kwas fosforowy) - 19 pracowników,
- pyły przemysłowe (pył mąki, pyły pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego z wyjątkiem pyłów drewna oraz mąki, pył drewna) - 96 pracowników,
- hałas - 1622 pracowników,
- drgania działające na organizm przez kończyny górne - 5 pracowników,
- mikroklimat gorący - 63 pracowników,
- mikroklimat umiarkowany - 187 pracowników.

Tabela 14. Liczba pracowników narażonych

Czynniki szkodliwe	Liczba pracowników narażonych w roku 2021	Liczba pracowników narażonych w roku 2020
Czynniki chemiczne	19	19
Pyły przemysłowe	96	91
Drgania działające na organizm przez kończyny górne	5	33
Mikroklimat gorący	63	12
Mikroklimat umiarkowany	187	121
Hałas	1622	1527

III.3. Czynniki rakotwórcze/mutagenne w środowisku pracy.

W ramach nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi skontrolowano 7 zakładów pracy. Stwierdzono, że kontakt z czynnikami rakotwórczymi miało 136 pracowników ogółem w tym 8 kobiet. W środowisku pracy występowały następujące czynniki rakotwórcze:

- pył drewna (6 zakładów),
- tritlenek chromu VI, siarczan niklu, chlorek niklu, siarczan kobaltu, prop-2-yno-1-ol (1 zakład).

Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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 8 zakładów pracy, stwierdzono, że ekspozowanych na szkodliwe czynniki biologiczne było ogółem 194 pracowników, w tym na grupę 2 zagrożenia - 166 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 -161 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). Przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych. 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 2 podmioty gospodarcze wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 15 podmiotów gospodarczych stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny w działalności zawodowej. Razem skontrolowano 17 podmiotów gospodarczych 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.

Przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę podmiotu gospodarczego stosującego substancję chemiczną wymienioną w załączniku XIV Rozporządzenia REACH podlegającą procedurze udzielania zezwoleń. Podmiot jest dalszym użytkownikiem posiada kartę charakterystyki, scenariusz narażenia i stosuje substancję zgodnie z zezwoleniem. W roku 2021 przeprowadzono kontrolę dot. stosowania substancji chemicznej. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Produkty biobójcze.

Nadzorem objęto podmioty gospodarcze, które wprowadzały do obrotu lub stosowały produkty biobójcze. Skontrolowano 6 podmiotów gospodarczych odpowiedzialnych za wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego i 40 podmiotów gospodarczych, które stosowały produkty biobójcze. Skontrolowano razem 46 podmiotów gospodarczych 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).

Szczególnym nadzorem objęto produkty biobójcze stosowane do dezynfekcji rąk oraz powierzchni w czasie epidemii (zakres stosowania, sposób użycia, substancję czynną, numer pozwolenia na obrót produktem biobójczym).

III.6. 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 2021 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej i 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

III.7. Środki zastępcze

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w roku 2021 nie prowadził działań w zakresie środków zastępczych, ponieważ nie otrzymał zgłoszeń dot. wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

III.8. Działania oświatowe.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w związku z wystąpieniem stanu epidemii wywołanym zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 nawiązał współpracę z przedstawicielami służby BHP. Przeprowadzono rozmowy telefoniczne z przedstawicielami służby BHP, podczas których omówiono obowiązujące przepisy do ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem epidemii, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego, zagrożenia związane z zakażeniem wirusem SARS-CoV-2, środki profilaktyczne, a w szczególności:

- zasady dot. zachowania dystansu,
- stosowanie środków ochrony indywidualnej – masek i przyłbic,
- stosownie środków ochrony zbiorowej – osłon z tworzyw sztucznych w jadalniach i na stanowiskach pracy,
- środki do dezynfekcji rąk i powierzchni (rodzaje środków, zastosowanie, sposób użycia, numer pozwolenia na obrót produktem biobójczym, harmonogramy dezynfekcji powierzchni),
- zmiany organizacji pracy dot. przerw śniadaniowych oraz wejścia i wyjścia pracowników ze stanowiska pracy oraz z zakładu pracy,
- sposób prowadzenia szkoleń,
- zasady aktualizacji oceny ryzyka zawodowego w zakresie wirusa SARS-CoV-2.

Przedsiębiorcy przekazali dane pracowników i numery telefonów kontaktowych.

Podsumowanie:

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 Rozporządzenie (WE) 1272/2008 CLP. Szczególnym nadzorem objęto produkty, które są stosowane do dezynfekcji rąk i powierzchni: działanie, zastosowanie, numer pozwolenia na obrót produktem biobójczym. Podczas oceny działalności przedsiębiorców w zakresie przestrzegania ograniczeń, nakazów i zakazów wprowadzonych w związku z wystąpieniem stanu epidemii, nie stwierdzono bezpośredniego zagrożenia życia lub zdrowia pracowników zakładów pracy i klientów obiektów handlowo-usługowych.



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

IV.1. Informacje ogólne.

W minionym roku przeprowadzono 29 kontrole placówek stałych, w których przebywało 4032 dzieci. Oceniono 1 turnus wypoczynku zimowego i 5 wypoczynku letniego, gdzie przeprowadzono 6 kontroli oceny stanu sanitarnego i technicznego placówek.

Pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pionu Higieny Dzieci i Młodzieży na terenie powiatu szamotulskiego nadzorem objął 78 placówek stałych, do których należą: (stan na 31.12.2021r):

- 24 przedszkola,
- 24 szkoły podstawowe,
- 1 liceum ogólnokształcące,
- 8 zespoły 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 opisywanym roku sprawozdawczym nie została oddana do użytku publicznego żadna placówka oświatowo-wychowawcza.

IV.3. Warunki do utrzymania higieny osobistej.

Placówki działające na terenie powiatu szamotulskiego 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 2 szkołach. 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 2021 roku kontynuowano zbieranie informacji pod kątem prowadzenia dożywiania. Szkoły wydawały ciepłe posiłki w formie obiadu jednodaniowego, z których korzystało 835 dzieci. Napój podawany był we wszystkich skontrolowanych szkołach podstawowych. Nie wszystkie placówki szkolne wprowadziły akcję „Szklanka 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. Przed rozpoczęciem roku szkolnego 2021/2022 uzyskano informację z 18 placówek drogą elektroniczną i skontrolowano 1 szkołę. Analizując dane wszystkie szkoły zostały przygotowane na rozpoczęcie roku szkolnego.

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 2021 roku w centralnej bazie danych na wypoczynek zimowy zgłoszono 3 turnusy. Przeprowadzono w tym okresie 1 kontrolę. Liczba dzieci biorących udział w feriach zimowych zorganizowanych na terenie powiatu szamotulskiego wynosiła 56, jest to mniej dzieci niż w roku poprzednim. Na wypoczynek letni zgłoszono 56 turnusów. Przeprowadzono 5 kontroli wypoczynku letniego, w którym brało udział 113 uczestników - mniej 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.

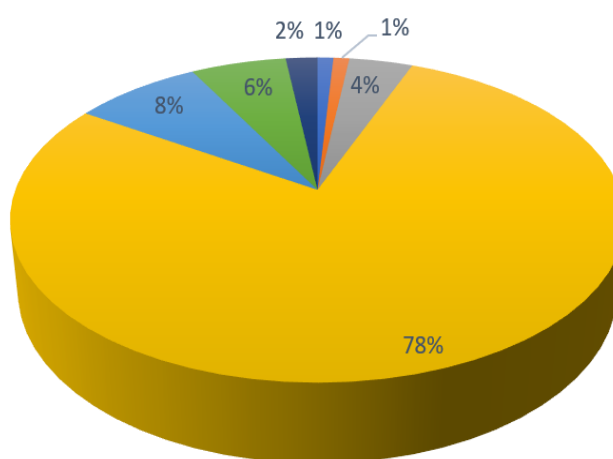
W 2021 r. w ewidencji obiektów w powiecie szamotulskim znajdowało się ogółem 1531 zakładów żywnościowo-żywnościowych (dla porównania w roku 2020 – 1521), w tym (rys.1):

- 787 obiektów produkcji żywności, tj. 5 wytwórni lodów, 6 automatów do lodów, 2 wytwórnie tłuszczów roślinnych, 7 piekarni, 13 ciastkarni, 1 browar, 1 wytwórnia suplementów diety, 625 producentów pierwotnych, 12 dostawców bezpośrednich, 87 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich, 4 producentów pierwotnych, dostawców bezpośrednich oraz RHD, 9 producentów żywności w warunkach domowych, 15 innych wytwórni żywności,
- 494 obiekty obrotu żywnością, tj. 295 sklepów spożywczych, 6 kiosków, 18 aptek, 20 magazynów hurtowych, 56 obiektów ruchomych i tymczasowych, 35 środków transportu, 64 innych zakładów/obiektów obrotu żywnością,
- 123 obiekty żywienia zbiorowego typu otwartego tj. 32 restauracje, 66 zakładów małej gastronomii, 21 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych, 4 gospodarstwa agroturystyczne,
- 87 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, 5 stołówki w bursach i internatach, 26 stołówek w przedszkolach, w tym 8 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, 12 zakładów usług cateringowych,
- 23 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością tj. 6 hurtowni i 17 sklepów,
- 3 zakłady produkujące i konfekcjonujące produkty kosmetyczne,
- 14 miejsc obrotu produktami kosmetycznymi.

Rys. 1. Struktura obiektów w 2021 r.

Struktura obiektów żywnościowo – żywieniowych w 2020 r.

- 1. Zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki oraz miejsca obrotu kosmetykami
- 2. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością
- 3. Zakłady produkcji żywności
- 4. Obiekty obrotu żywnością
- 5. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego
- 6. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego
- 7. Środki transportu



Liczba ewidencjonowanych obiektów w 2021 r. zwiększyła się w stosunku do 2020 r. o 10 zakładów (0,6 %). Zgodnie z „Harmonogramem nadzoru nad obiektami” na 2021 r. zaplanowano do kontroli 112 obiektów, z czego wykonano 97 kontroli- zatem plan kontroli został zrealizowany w 87 %. Powodem niewykonania zaplanowanych kontroli było wystąpienie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz likwidacja obiektów. Ponadto przeprowadzono 330 kontroli dodatkowych (w tym kontrole związane z przestrzeganiem obostrzeń w związku z wystąpieniem stanu epidemii) a także 293 kontroli akcyjnych 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 sporządzano adnotacje służbowe. Udzielano pouczeń właścicielom obiektów. Na osoby nieprzestrzegające obostrzeń dot. braku zakrywania ust i

nosa podczas obsługi klientów nakładano grzywny w drodze mandatu karnego (mandaty wykazano w Mz-45 w komórce organizacyjnej - Epidemiologia).

Ogółem w 2021 r. w nadzorowanych obiektach przeprowadzono 427 kontroli sanitarnych i rekontroli, w tym 58 kontroli interwencyjnych, które dotyczyły:

- 36 kontroli w ramach systemu RASFF,
- 22 kontrole dotyczące zażaleń.

Wydano 65 decyzji administracyjnych, w tym:

- 13 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień,
- 2 decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego,
- 50 decyzji o wykreśleniu zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wydano 92 decyzje o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz 53 zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym: w związku ze złożonymi wnioskami podmiotów produkcji pierwotnej (19 zaświadczeń), produkcja pierwotna i dostawy bezpośrednie (3 zaświadczenia), produkcja pierwotna, dostawy bezpośrednie i RHD (3 zaświadczenia), kuchnie domowe (10 zaświadczeń), inne miejsca obrotu żywnością (9 zaświadczeń), obiekty ruchome i tymczasowe (3 zaświadczenia), miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością (1 zaświadczenie), apteka (1 zaświadczenie), środki transportu (4 zaświadczenia). Ponadto wydano 44 decyzje płatnicze na sumę 5.088,00 zł. Winnych zaniedbań ukarano 17 mandatami na łączną kwotę 5.700,00 zł.

Ogółem w 2021 r. rozpatrzono 26 zażaleń. Przeprowadzono 22 kontrole interwencyjne. Interwencje konsumenckie dotyczyły:

- nieprzestrzegania obostrzeń dotyczących wystąpienia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusem Sars-CoV-2 i ustanowieniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów,
- niewłaściwej jakości pieczywa wydawanego osadzonym w ZK we Wronkach,
- nieprawidłowej jakości posiłków wydawanych osadzonym w Areszcie Śledczym,
- wydawania żywności po pływie terminu ważności osadzonym w Areszcie Śledczym w Szamotułach,
- obecności w sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych (lodów, wyrobów wędliniarskich, nabiału, koncentratów, przetworów, mięsa),

- nieprawidłowości w żywieniu dzieci w żłobku,
- nielegalnej produkcji i sprzedaży wyrobów garmażeryjnych i ciast w mieszkaniu prywatnym,
- braku etykiet na wyrobach wędliniarskich w markecie,
- braku zabezpieczenia posiłków w przedszkolu podczas transportu do sali,
- nieprawidłowej jakości środków spożywczych (napój jaglany, kebab, jabłka, wyroby cukiernicze),
- niewłaściwych warunków i braku zachowania higieny podczas przygotowywania dań w restauracji,
- obecności ciała obcego w daniu w restauracji (włos w surówce),
- fałszowania/zamazywania terminów przydatności do spożycia na środkach spożywczych oferowanych do sprzedaży w sklepie spożywczym.

W roku 2021 dokonano analizy ryzyka zgodnie z *Arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością*. Dokonano oceny zagrożeń w 97 obiektach na podstawie arkusza oceny zakładu:

- w kategorii niskiego ryzyka zakwalifikowano 28 obiektów,
- w kategorii średniego ryzyka zakwalifikowano 58 obiektów,
- w kategorii wysokiego ryzyka zakwalifikowano 11 obiektów.

Stan sanitarny obiektów w latach 2020 - 2021 w podziale na grupy przedstawiono w tabeli nr 1.

Tabela 15. Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2020-2021.

Rodzaj danych	2020	2021
Liczba obiektów wg ewidencji	1.521	1.531
Liczba obiektów skontrolowanych	189	271
Liczba kontroli i rekontroli	344	427
Liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości	27	24
Liczba decyzji administracyjnych	60	65
Liczba mandatów	9	17

Suma mandatów /zł /	2.700	5.700
Odsetek obiektów w których stwierdzono nieprawidłowości	1,8	1,5
Liczba pobranych próbek żywności	100	118
Odsetek próbek kwestionowanych	0	0

W 2021 r. pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 118 próbek. Zbadane próbki nie zostały zakwestionowane. W sprawozdaniu z badań nie zawarto dodatkowych informacji dotyczących nieprawidłowości w oznakowaniu. Zgodnie z planem pobierania próbek pobrano 118 próbek żywności, w tym 1 próbkę dodatkową w związku ze złożonym zażaleniem osadzonego w Zakładzie Karnym we Wronkach na nieprawidłową jakość produktu pn. „Chleb tradycyjny krojony. Pieczywo pszenno-żytnie”. Próbką pieczywa zbadana w kierunku badań organoleptycznych - niekwestionowana. W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań 99 próbek, w ramach monitoringu 19 próbek. Do badań mikrobiologicznych pobrano łącznie 74 próbki, w kierunku badań chemicznych 44 próbki. W opisywanym roku nie dokonywano kontroli granicznej żywności oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W okresie letnim natomiast wzmożono nadzór sanitarny nad obiektami produkcji i obrotu żywnością poprzez prowadzenie kontroli sanitarnych - weekendowych. Kontrolą objęto szczególnie obiekty znajdujące się przy trasach turystycznych oraz w miejscowościach wypoczynkowych w miesiącach czerwiec – wrzesień. Przeprowadzono 41 kontroli sanitarnych, w wyniku których za uchybienia sanitarne nałożono 5 mandatów karnych na sumę 1500,00 zł. W związku ze stwierdzonymi również uchybieniami technicznymi obiektów wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące zapewnienie prawidłowego stanu technicznego pomieszczeń, sprzętu, urządzeń. Najczęściej występujące uchybienia to:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach kuchennych, magazynowych (brudne, zakurzone regały, brudne posadzki, brudne urządzenia chłodnicze i zamrażarki, brudne półki, lady sprzedaży, posadzki, zlewozmywaki, sprzęt kuchenny i podręczny, brudne pojemniki, brudne zlewozmywaki, zatłuszczone frytkownice, brudne drzwi),
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń i sprzętu w pomieszczeniach obiektów (uszkodzone płytki ścienne, brak zainstalowanego zlewozmywaka w obieralni warzyw, brudne ściany i sufity, odpryski farby na ścianach i sufitach, uszkodzona

lampa, zniszczone półki w urządzeniach chłodniczych, uszkodzone przykrycia lub ich brak przy pojemnikach na odpady, uszkodzone baterie przy umywalkach),

- nieprawidłowe przechowywanie kartonów do pizzy, opakowań transportowych,
- brak porządku i czystości w szatniach dla personelu (brudno w szafkach na odzież, brak segregacji odzieży osobistej i ochronnej, odzież osobista poza szafkami, brudne drzwi do szatni, obecność zbędnych przedmiotów, brudne włączniki światła, brudne umywalki do mycia rąk, brak środków czystości i ręczników jednorazowych przy umywalkach),
- brak czystości w toaletach dla personelu,
- obecność much w pomieszczeniach, ślady po owadach na ścianach, futrynach, lampach, drzwiach,
- brak zabezpieczenia przeciwko owadom,
- nieprawidłowa temperatura przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych wymagających chłodzenia (poza urządzeniami chłodniczymi),
- nieprawidłowe rozmrażanie środków spożywczych (w umywalce do mycia rąk dla personelu, przy stanowisku wypieku, przy regale z pieczywem),
- brak aktualnych zapisów i monitoringów w dokumentacji GMP/GHP, HACCP,

Wyniki kontroli w okresie letnim w latach 2019 – 2021 przedstawiono w tabeli nr 2.

Tabela 16. Porównanie poziomu wdrażania zasad GMP, GHP i systemu HACCP w latach 2020 - 2021.

Nadzór nad obiektami w okresie letnim	2019 r.	2020 r.	2021 r.
		W związku z wystąpieniem na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 i ustanowieniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów odstąpiono od przeprowadzania kontroli weekendowych w okresie letnim.	
Liczba kontroli	66	0	41
Liczba mandatów i kwota	6 / 1.900,00 zł	0	5/1.500
Liczba decyzji merytorycznych	1	0	2
Wnioski o ukaranie	0	0	0

W okresie przedświątecznym bożonarodzeniowym odstąpiono od wzmożonego nadzoru nad obiektami obrotu żywnością oraz punktów sprzedaży na placach targowych oraz odstąpiono od przeprowadzenia wspólnych kontroli sprzedaży ryb żywych z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Szamotułach W związku z występowaniem na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 i ustanowieniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów wykonywano czynności kontrolne związane z przestrzegani obowiązujących obostrzeń oraz pracowano w systemie SEPIS.

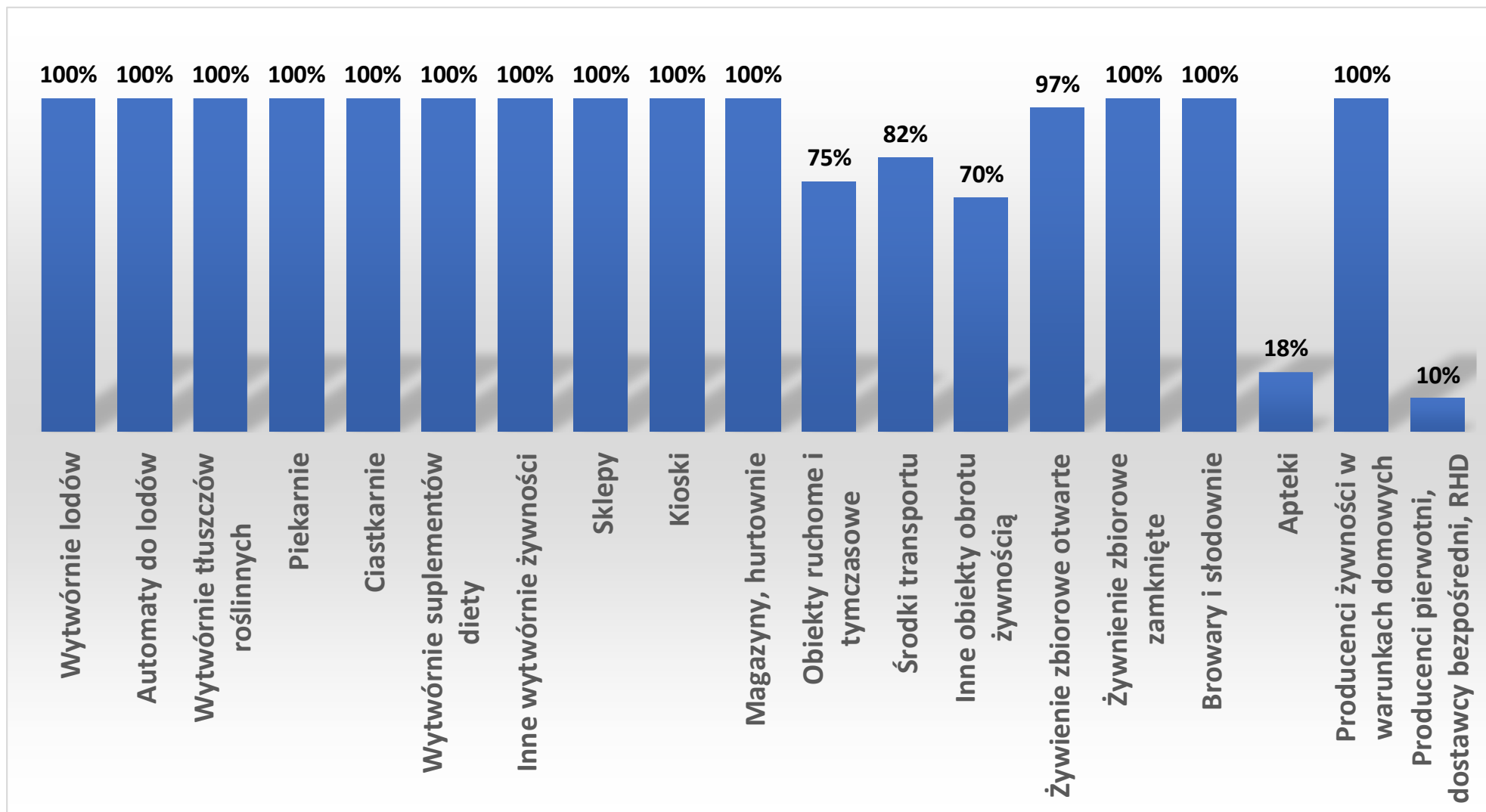
Poziom wdrażania zasad GMP, GHP i systemu HACCP

W skali powiatu zasady GMP i GHP wdrożyło 788 zakładów, co stanowi 51% (tabela nr 2, rys. 2) nadzorowanych obiektów żywności i żywienia, natomiast system HACCP został wdrożony w 156 obiektach, co stanowi 10 % (tabela nr 2, rys. 3). Większość zakładów posiadała opracowane i wdrożone instrukcje GMP i GHP.

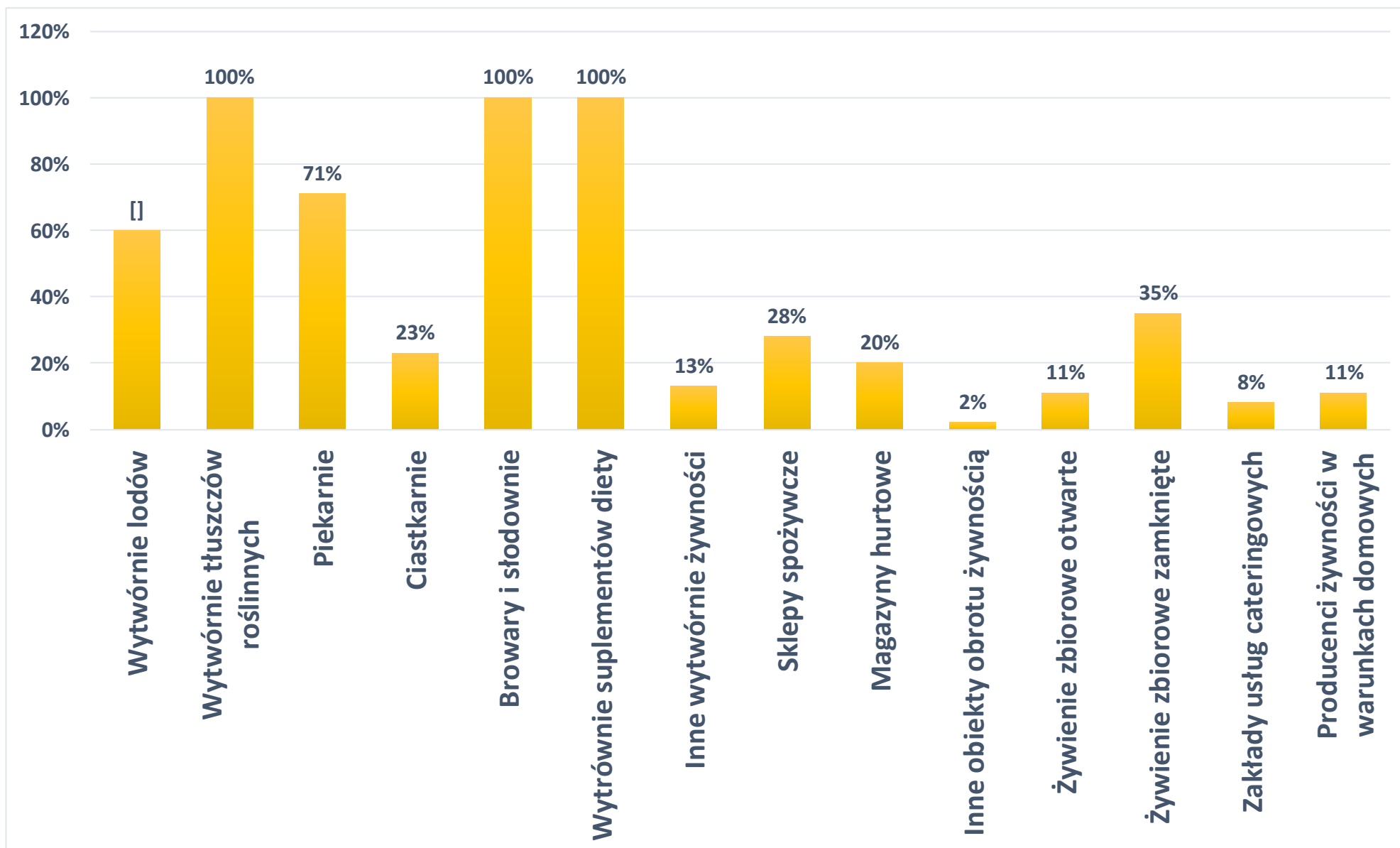
Tabela 17. Porównanie poziomu wdrażania zasad GMP, GHP i systemu HACCP w latach 2020 - 2021.

	2020		2021	
	Ilość zakładów	% z wdrożonymi zasadami	Ilość zakładów	% z wdrożonymi zasadami
Zasady GMP i GHP	746	49	788	51
System HACCP	161	10,5	156	10

Rys. 2. % obiektów z wdrożonymi zasadami GMP/GHP w 2021 r.



Rys. 3. % obiektów z wdrożonym systemem HACCP w 2021 r.



Przedstawienie stanu sanitarnego grup obiektów (wyrażone w % obiektów „niezgodnych”).

W 2021 r. w grupie Sklepy spożywcze oceniono na podstawie arkusza oceny zakładu 46 zakładów, z czego ryzyko wysokie otrzymały 2 obiekty, co stanowi 4% ocenionych obiektów. W grupie Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego dokonano oceny ryzyka w 10 zakładach, z czego 3 obiekty otrzymały ocenę – ryzyko niskie, 7 obiektów – ryzyko średnie. Nieprawidłowości stwierdzono również w wyniku przeprowadzonych kontroli weekendowych.

V.2. Opis grup obiektów w kolejności według stanu sanitarnego.

Sklepy spożywcze.

W 2021 r. w ewidencji znajdowało się 295 sklepów spożywczych, z których skontrolowano 113. W ciągu roku w sklepach spożywczych przeprowadzono 155 kontroli sanitarnych, w tym 34 kontrole interwencyjne, w związku ze złożonymi zażaleniami oraz działaniami dotyczącymi funkcjonowania systemu RASFF i przestrzeganiem obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Prowadzono również 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 pismem WPWIS z dnia 07.12.2017 r. Nr DN-HŻ.9011.561.2017 w sprawie konieczności wzmoczenia nadzoru 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.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w grupie „Sklepy spożywcze” wydano 35 decyzji administracyjnych oraz 32 decyzje o zatwierdzeniu zakładu i o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dokonano oceny ryzyka w 46 obiektach, z czego ryzyko wysokie stwierdzono w 2 obiektach. Ryzyko średnie otrzymały 34 obiekty, natomiast ryzyko niskie 10 obiektów. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożonych zostało 12 mandatów na sumę 3700,00 zł. 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, fałszowanie/zamazywanie terminów przydatności do spożycia na środkach spożywczych oferowanych do sprzedaży w sklepie spożywczym,
- brak porządku i czystości (brudne szafki, brudne regały, brudne lamy chłodnicze, brudny sprzęt, brudne pojemniki do przechowywania żywności, brudny piec do odpieku pieczywa i wyrobów cukierniczych, brudne posadzki),
- brak oznakowania wyrobów cukierniczych i ciastkarskich,
- brudne urządzenia chłodnicze i zamrażarki,
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń (brudne ściany i sufity, łuszcząca się farba, ubytki tynku, zniszczone posadzki),
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych (warzywa przechowywane na posadzce w toalecie dla personelu),
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych (mięso wieprzowe, drobiowe, nabiał, wyroby garmazeryjne, wyroby cukiernicze kremowe przechowywane poza urządzeniami chłodniczymi, na ladzie sprzedaży oraz w skrzynkach transportowych za ladą sprzedaży),
- brak bieżącej ciepłej i zimnej wody, uszkodzone baterie przy umywalkach, uszkodzony podgrzewacz do wody przy umywalce do mycia rąk,
- nieprawidłowe przechowywanie odzieży osobistej i ochronnej (w przypadkowych miejscach, poza szafkami), brak szafek na odzież,
- zalegające opakowania i odzież na zapleczu sklepu (kartony, skrzynki),
- brak wydzielonego miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości,
- nieprawidłowe przechowywanie wyrobów cukierniczych i ciastkarskich nieopakowanych (narażone na zanieczyszczenia i bezpośredni kontakt z klientem),
- uszkodzony sprzęt (lady chłodnicza),
- brak termometrów kontrolnych w urządzeniach chłodniczych,
- nieprawidłowe stanowiska do rozmrażania bułek i wyrobów cukierniczych przeznaczonych do odpieku,
- brak skutecznej wentylacji w salach sprzedaży i toaletach dla personelu,
- brak segregacji środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych,
- brak procedury dot. zabezpieczenia obiektu przed dostępem szkodników,
- brak wymaganego oznakowania (etykiet) na środkach spożywczych,

- niedostateczny stopień utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, brak systematycznych zapisów w rejestrach, brak do wglądu dokumentacji,
- brak do wglądu dokumentacji zdrowia personelu.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

W 2021 r. w ewidencji znajdowało się 123 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 32 restauracje, 66 zakładów małej gastronomii, 21 zakładów małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych oraz 4 gospodarstwa agroturystyczne. Ogółem skontrolowano 50 zakładów. Oceniono na podstawie arkusza oceny 10 zakładów, z czego ryzyko średnie stwierdzono w 7 obiektach, ryzyko niskie w 3 obiektach.

W grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego” przeprowadzono ogółem 70 kontroli sanitarnych, w tym 5 kontroli interwencyjnych. Wydano 13 decyzji administracyjnych (decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego, decyzje o wykreśleniu z rejestru) oraz 16 decyzji o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestru. Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku, higieny podczas produkcji dań nałożono 4 mandaty karne na sumę 1.800,00 zł. Stwierdzone nieprawidłowości w tej grupie dotyczyły:

- obecności środków spożywczych po upływie terminu ważności,
- braku wymaganego oznakowania na środkach spożywczych w opakowaniach zastępczych,
- braku porządku i czystości w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych (brudna posadzka, brudne wnętrza szafki pod zlewozmywakiem, brudny zlewozmywak, brudna lampa, ślady owadów, brudne pojemniki do przechowywania półproduktów, brudne torby transportowe, brudna zmywalnia naczyń),
- uszkodzonego sprzętu wykorzystywanego do produkcji,
- zbędnych przedmiotów w pomieszczeniu kuchennym,
- obecność owadów w pomieszczeniach kuchennych, umieszczenia lepów na muchy z obecnością owadów w niewłaściwych miejscach,
- braku porządku i czystości w pomieszczeniu socjalnym (brudne szafki, brak środków czystości i ręcznika jednorazowego użytku przy umywalkach w toalecie dla personelu, brak pojemników na odpadki, brak przykryć na pojemnikach),
- brudnych urządzeń chłodniczych i zamrażarek w pomieszczeniach kuchennych i magazynowych,
- braku segregacji w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach,

- nieprawidłowego przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych (poza urządzeniami chłodniczymi, na posadzce),
- nieprawidłowego przechowywania pojemników jednorazowego użytku (kubki, sztućce narażone na zanieczyszczenie zewnętrzne, kontakt z klientem),
- braku aktualnych zapisów w dokumentacji GMP/GHP,
- zniszczonego podręcznego sprzętu kuchennego,
- braku wydzielonego miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego,
- braku czystości i porządku w pomieszczeniach magazynowych,
- nieprawidłowej temperatury przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych wymagających chłodzenia (poza urządzeniem chłodniczym),
- nieprawidłowego przechowywania opakowań transportowych od posiłków,
- nieprawidłowego rozmrażania środków spożywczych (w umywalce do mycia rąk),
- nieprawidłowego stanu technicznego pomieszczeń (ubytki ścian, brudne ściany, brudne sufity, uszkodzone płytki, brak bieżącej ciepłej i zimnej wody przy umywalkach, brak zlewozmywaka/zdemontowany/ w obieralni warzyw, zniszczone półki w urządzeniu chłodniczym),
- brak zabezpieczenia przeciwko owadom,
- nieprawidłowego przechowywania kartonów do pizzy.

V.3. Stan sanitarny środków transportu żywności.

Tabela 18. Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków transportu w 2021 r.

PSSE	W ewidencji ogółem w 2021 r.	Ilość skontrolowanych ogółem	Ilość kontroli ogółem	Ilość ocenionych wg arkusza ogółem	Ilość stwierdzonych nieprawidłowości – dot. wszystkich skontrolowanych środków transportu	Decyzje merytoryczne	Decyzje zatwierdzające/warunkowe	Środki transportu (2021r.) zatwierdzone/warunkowo	GHP/HACCP w obiektach zgodnie z ewidencją
Szamotuły	35	35	102	0	-	2	29/z	29/z	29

W 2021 r. w powiecie szamotulskim w ewidencji znajdowało się 35 środków transportu żywności. Przeprowadzono ogółem 102 kontrole, w tym 68 kontroli środków transportu, które stacjonującej w Szamotułach dla PSSE w Poznaniu. W związku ze złożonymi wnioskami przedsiębiorców wydano 29 decyzji o zatwierdzeniu środków transportu wraz z zaświadczeniami o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz dodatkowo 4 zaświadczenia o wpisie do rejestru i 2 decyzje o wykreśleniu z rejestru zakładów. 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 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, nienasiąkliwe, 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. Przeprowadzono łącznie 102 kontrole następujących środków transportu:

- będących własnością firm transportowych – ogółem 78 kontroli,
- będących na wyposażeniu zakładów produkcyjnych (piekarnie, cukiernie, wytwórnie lodów) - 16 kontroli,
- będących na wyposażeniu zakładów żywienia zbiorowego otwartego w celu realizacji usług cateringowych - 5 kontroli,
- należących do Zespołu Edukacyjnego w Kaźmierzu (przewóz posiłków w ramach usług cateringowych) – ogółem 2 kontrole,
- będącego na wyposażeniu zakładu usług cateringowych – 1 kontrola.

V.4. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W 2021 r. pobrano ogółem 118 próbek do badań laboratoryjnych, w tym: 1 próbkę w związku ze złożonym zażaleniem konsumentkim („Chleb tradycyjny krojony. Pieczywo pszenno-żytnie”). Zbadane próbki nie zostały zakwestionowane. W otrzymanych sprawozdaniach z badań nie zawarto dodatkowych informacji dotyczących nieprawidłowości w oznakowaniu.

V.5. Nadzór nad przedmiotami użytku.

Jakość zdrowotna przedmiotów użytku.

Prowadzono nadzór nad 23 miejscami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 6 hurtowniami i 17 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 2021 r. przeprowadzono ogółem 10 kontroli w miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 8 kontroli w ramach systemu RASFF w związku z powiadomieniami alarmowym i informacyjnymi:

- dot. stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (0,0241; 0,0271; 0,0200; 0,0207, 0,0122 mg/kg) w produkcie pn. T-nylon spaghetti scoop (łyżki nylonowe do spaghetti), nr partii: 750637, kod kreskowy: 5907558760637,
- dot. produktu ALtOM® DESIGN, Bądź Eko pn. Organic kubek z włókna bambusowego 350 ml, ORGANIC komplet 2 elementów do sałaty z włókna bambusowego, ORGANIC chlebak z włókna bambusowego z pokrywą, ORGANIC taca z włókna bambusowego prostokątna, ORGANIC miska okrągła z włókna bambusowego,
- w sprawie powiadomienia alarmowego nr 2021.17 stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) z wyrobu wykonanego z tworzywa sztucznego, przeznaczonego do kontaktu z żywnością pn. „Trzepaczka/ubijak SMART-MULTI” o numerze partii A20-091,
- w sprawie powiadomienia alarmowego nr 2021.6092 dot. stwierdzenia przekroczenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie pn. Chefaid bakspatel, nr partii 206422-122020, kraj pochodzenia Chiny,

- w sprawie powiadomienia alarmowego nr 2021.5675 dot. stwierdzenia przekroczenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie pn. Nylon bakspatel 33 cm, nr partii: 206422-122020, kraj pochodzenia Chiny,
- w sprawie powiadomienia informacyjnego nr 2021.11 dot. stwierdzenia przekroczenia sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie pn. Łyżka do serwowania ONYX, nr partii A19-210, kraj pochodzenia Chiny.

Zgodnie z Harmonogramem nadzoru nad obiektami na 2021 r. dokonano kontroli 1 hurtowni zajmującej się obrotem materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością wraz oceną na podstawie Arkusza oceny stanu sanitarnego (ocena - ryzyko niskie). Ponadto kontrolowano oznakowanie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością znajdujących się w obrocie (m.in. hurtowniach, sklepach spożywczych, sklepach cukierniczych, w zakładach małej gastronomii, restauracjach, stacjach paliw, gospodarstwach rolnych). Skontrolowano następujący asortyment: widelec z drewna brzoźowego, noże plastikowe, łyżki wielokrotnego użytku z biokompozytu na bazie włókien drzewnych, talerze papierowe, tacki papierowe biodegradowalne 100%, drewniane łyżki, worki z bezbarwnej folii polietylenowej (do pakowania kapusty kiszzonej), worki PA/PE stosowane jako opakowanie dla żywności (do pakowania kapusty poszatkowanej), beczki z tworzywa sztucznego do kiszenia kapusty, foremki aluminiowe, pojemniki zamykane z tworzywa sztucznego, bezbarwne woreczki w różnych rozmiarach, barwione reklamówki w różnych rozmiarach - bez nadruku lub z nadrukiem po stronie zewnętrznej nie kontaktującej się z żywnością. Oznakowania wyrobów zgodne 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, właściwy symbol (kieliszek i widelec) używany do znakowania wyrobów do kontaktu z żywnością. Informacje na opakowaniach były widoczne, czytelne i nieusuwalne. Dokonano kontroli informacji zawartych w deklaracjach zgodności na zgodność z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14.01.2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W związku z pismem WPWIS z dnia 22.06.2021 r. nr DN-HŻ.9011.262.2021 przeprowadzono czynności kontrolne w obiektach dotyczące występowania w obrocie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, importowanych z państw trzecich, zawierających niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus, ujętych w przedmiotowym piśmie. W wyniku kontroli etykiet wyrobów

nie stwierdzono składników w postaci mielonego lub sproszkowanego bambusa lub innych substancji roślinnych (kukurydza, włókna traw, ryż, konopie).

W Planie pobierania próbek na rok 2021 nie zaplanowano do poboru próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli.

V.6. Ocena sposobu żywienia.

W 2021 r. nadzorowi podlegały następujące zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, w których odbywa się żywienie dzieci i młodzieży:

- 21 stołówek szkolnych, w tym 9 z żywieniem w systemie cateringowym,
- 26 stołówek w przedszkolach, w tym 8 z żywieniem w systemie cateringowym,
- 4 stołówki w żłobkach, w tym 3 z żywieniem cateringowym,
- 3 stołówki w domach dziecka,
- 5 stołówek w bursach i internatach.

Przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole w stołówkach szkolnych, 10 kontroli stołówek w przedszkolach, 1 kontrolę w punkcie wydawania posiłków w żłobku. W 11 obiektach dokonano oceny ryzyka na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji. Wyniki oceny – ryzyko niskie oraz średnie. Dokonano również 1 zatwierdzenia i wpisu do rejestru zakładów nowego punktu wydawania posiłków w przedszkolu w systemie cateringowym oraz wydano 2 decyzje zmieniające w związku ze zmianą podmiotu prowadzącego placówki. Obiady dostarczane do stołówek szkolnych i przedszkolnych w ramach usług cateringowych pochodzą ze stołówek: Szkoły Podstawowej Nr 1 w Szamotułach, Zespołu Szkół im. E. Sczanieckiej w Pniewach, Szkoły Podstawowej Nr 3 we Wronkach, Restauracji w Kaźmierzu, Restauracji „Olympic” we Wronkach oraz Przedszkoli Nr 3, 4, 5 w Szamotułach, kuchni w Zespole Przedszkoli w Dusznikach. Obiady wydawane w szkołach są częściowo refundowane przez Oddziały Opieki Społecznej w poszczególnych gminach.

Szkoły uczestniczyły w „Programach dla szkół”, w ramach których dzieci z klas 1-5 otrzymują owoce i warzywa oraz mleko i przetwory mleczne. W 2021 roku dokonano 15 teoretycznych ocen jadłospisów dekadowych w 15 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. W 13 ocenionych jadłospisach stwierdzono wady. Najczęściej występujące uchybienia w zakresie sporządzania jadłospisów to:

- w posiłkach nie określono rodzaju warzyw użytych do produkcji zup,
- w posiłkach nie uwzględniono porcji warzyw lub owoców,
- w posiłkach nie uwzględniono potraw z ryb,

- w posiłkach nie uwzględniono 2 porcji mleka lub produktów mlecznych,
- w posiłkach nie uwzględniono produktów zbożowych,
- w żywieniu całodziennym nie uwzględniono 5 porcji warzyw lub owoców,
- w posiłkach nie uwzględniono porcji z grupy: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych.

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. Wobec stwierdzonych nieprawidłowości w sporządzaniu jadłospisów wydano szereg zaleceń. Placówki dokonały korekt jadłospisów. Ocena końcowa jadłospisów – prawidłowa.

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 związku z wystąpieniem na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 i ustanowieniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów oraz wykonywaniem czynności związanych z przestrzeganiem obostrzeń oraz pracą w systemie SEPIS odstąpiono od przeprowadzania kontroli w czasie wycieczek letniego oraz zimowego dzieci.

Tabela 19. Wyniki kontroli przeprowadzonych przez PIS w nadzorowanych jednostkach oświaty w 2021 r.

Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej
w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty w 2021 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	2	2	2	0	0	0	0	0	0	-
2)	Stołówki szkolne	21	3	3	3	3	3	0	0	0	0	W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia.
3)	Stołówki w przedszkolach	26	10	10	8	7	7	0	0	0	0	W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w planowaniu jadłospisu wydano zalecenia.
4)	Stołówki w bursach i internatach	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-

V.7. Nadzór nad obiektami żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Blok żywienia w szpitalu.

W 2021 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach pełnił nadzór nad blokiem żywienia w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej, ul. Sukiennicza 13, 64-500 Szamotuły. Żywienie pacjentów w Szpitalu Powiatowym w Szamotułach prowadzone jest w oparciu o system cateringowy. Posiłki dostarczane są przez zewnętrzną firmę cateringową Micek&Micek s.c., Halina Micek, Henryk Micek, ul. Czechowskiego 6A, 64-800 Chodzież, 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.

Punkt dystrybucji posiłków wyposażony jest w urządzenie chłodnicze (temperatura przechowywania posiłków +2°C), zlewozmywak i umywalkę do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą, szafki kuchenne do przechowywania naczyń jednorazowego użytku, szafę do przechowywania środków myjących i dezynfekujących, stół ze stali nierdzewnej, wózek do transportu posiłków, w pomieszczeniu zapewniono wentylację mechaniczną. W związku z awarią windy spożywczej znajdującej się w punkcie dystrybucji posiłków, przewożone są one na poszczególne kuchenki oddziałowe windą towarowo-osobową w rozdzielności czasowej. Porcjowanie i wydawanie posiłków odbywa się w kuchenkach oddziałowych i przy salach chorych przez personel medyczny. Pacjenci oddziału intensywnej opieki medycznej, SOR oraz chorzy objęci reżimem sanitarnym otrzymują posiłki w pojemnikach jednorazowego użytku. Naczynia wielokrotnego użycia podlegają procesowi mycia i dezynfekcji termicznej w zmywarko-wyparzarce i przechowywane są w kuchenkach oddziałowych. Pojemniki transportowe myte są przez firmę cateringową dostarczającą posiłki. W szpitalu funkcjonuje 5 kuchenek oddziałowych:

- Oddział wewnętrzny I na IV piętrze wraz z aneksem dla pacjentów,
- Oddział wewnętrzny II na III piętrze wraz z aneksem dla pacjentów,
- Oddział ginekologiczny i dziecięcy z aneksem dla pacjentów,
- Oddział położniczy z noworodkowym,
- Oddział chirurgiczny.

Kuchenki oddziałowe utrzymane były w czystości i we właściwym stanie sanitarno-technicznym. Zostały wyposażone w umywalki do mycia rąk z doprowadzoną bieżącą ciepłą i zimną wodą, przy których zapewniono środki myjące, dezynfekujące, zmywarko-wyparzarki, zlewozmywaki, szafki kuchenne wiszące i stojące z blatami, urządzenia chłodnicze, czajniki bezprzewodowe, kuchenki mikrofalowe, stoły, krzesła, wózki do transportu posiłków, kuchenki elektryczne lub płyty elektryczne. Pomieszczenia kuchenek oddziałowych posiadały wentylację mechaniczną, w otwieranych oknach zamontowano siatki zabezpieczające przed dostępem owadów i szkodników. Zapewniono oznakowane pojemniki do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych z przykryciem. Personel medyczny (pielęgniarki, położne, opiekunki medyczne) w trakcie rozdania posiłków posiadają odrębne fartuchy jednorazowego użytku oraz rękawiczki jednorazowego użytku. W aneksach kuchennych dla pacjentów zapewniono lodówki do przechowywania środków spożywczych, czajniki bezprzewodowe, zlewozmywaki, kuchenki mikrofalowe, szafki kuchenne stojące i wiszące. W miejscu widocznym, na tablicy umieszczono jadłospisy wraz z informacją o występujących w potrawach alergenach oraz wytyczne w zakresie zasad przechowywania żywności pacjenta. W kuchenkach oddziałowych i w aneksach kuchennych dla pacjentów prowadzony był zapis z monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych. Odpadki pokonsumpcyjne z kuchenek oddziałowych zgodnie z zawartą umową odbierane były przez firmę cateringową. Próbkę pokarmową były pobierane i przechowywane przez wykonawcę usługi - firmę cateringową. Warunki żywienia pacjentów objęte były kontrolą wewnętrzną opartą na zasadach GHP i GMP. Obiekt działał w oparciu o opracowane procedury i instrukcje. Monitoringi i rejestry prowadzone systematycznie i prawidłowo.

W 2021 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Bieżący stan sanitarno-techniczny pionu żywienia nie budził zastrzeżeń. Dokonano oceny zagrożenia na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego. Ryzyko dla ocenionego zakładu - średnie. Dokonano dekadowej oceny jadłospisu (dieta podstawowa) według arkusza oceny dekadowej jadłospisów – ocena końcowa sposobu żywienia/ jadłospisu – prawidłowa.

Bloki żywienia w Domach Opieki Społecznej.

W 2021 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 Domu Pomocy Społecznej w Chojnie 41A, 64-510 Wronki.

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 wynosiła 80 (kobiety w wieku od 20 do 90 lat). Pracownicy zatrudnieni w pionie żywieniowym (4 osoby) posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na określonych stanowiskach. W kuchni pomagają mieszkanki Domu Pomocy Społecznej, które posiadają również orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych (6 osób). Pensjonariuszki spożywają posiłki w jadalni usytuowanej przy kuchni, a także na parterze (osoby mniej sprawne), gdzie transportowane są dźwigiem towarowym (rozdzielone na porcje). Pracownik DPS/opiekun wydaje posiłki mieszkankom. Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są w dobudowanej części kompleksu pałacowego tzw. teren przyziemia i składają się z następujących pomieszczeń:

- pomieszczenia kuchennego z wydzielonymi stanowiskami przygotowywania dań,
- zaplecza kuchennego: I – pomieszczenia z szafkami i regałami do przechowywania termosów i naczyń kuchennych, podręcznej szafki na odzież ochronną dla personelu kuchennego i zamrażarką do przechowywania mrozonek, II – pomieszczenie z urządzeniami chłodniczymi i mroźniczymi (urządzenia chłodnicze do przechowywania środków spożywczych: wyroby mięsne/nabiał/przetwory warzywne/ mięso/warzywa) oraz regałem do przechowywania pieczywa,
- obieralni warzyw z pomieszczeniem przyległym służącym do naświetlania jaj i szafką na sprzęt porządkowy i środki myjące i dezynfekujące,
- ciągu kuchennego z miejscem wydawania posiłku,
- jadalnia z wyposażeniem,
- zmywalnia naczyń z dźwigiem towarowym do transportu posiłków na piętro i zwrotu brudnych naczyń (zachowana zasada przemienności czasowej),
- pomieszczenie magazynowe do przechowywania środków spożywczych suchych wraz z urządzeniami chłodniczymi i mroźniczymi do przechowywania poszczególnych produktów (urządzenia chłodnicze do przechowywania warzyw, nabiału, serów i jaja oraz zamrażarki do przechowywania przetworów mącznych kulinarnych, ryb, warzyw, owoców),
- pomieszczenie socjalne dla personelu,
- toaleta dla personelu,

- miejsce składowania odpadów kuchennych, w tym kat. 3 (na zewnątrz budynku).

Zakład działa w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP, GMP) oraz HACCP. Wyznaczone są punkty krytyczne: CCP 1 –Przyjęcie towaru, CCP 2 – Kontrola temperatury lodówkach i zamrażarkach, CCP 3 - Obróbka termiczna. Bieżący stan sanitarno - techniczny pomieszczeń, sprzętu i urządzeń nie budził zastrzeżeń. Warunki magazynowania środków spożywczych oraz higiena przygotowywania i wydawania posiłków-prawidłowa.

W 2021 r. przeprowadzono ogółem 2 kontrole sanitarne. W trakcie pierwszej 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 dotyczące:

- nieuwzględnienia w kolacjach dodatku warzyw lub owoców,
- braku urozmaicenia posiłków obiadowych o dodatek kasz i ryżu,
- braku różnorodności produktów w posiłkach obiadowych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach przesłał pismo informujące właściciela obiektu o nieprawidłowościach przy sporządzaniu jadłospisu, celem dokonania korekty w żywieniu osób. Ocena końcowa sposobu żywienia/ jadłospisu – prawidłowa.

Z kolei działalność bloku żywienia w Domu Pomocy Społecznej w Chojnie 41A, 64-510 Wronki obejmuje przygotowywanie i podawanie posiłków (śniadanie I i II, obiad, kolacja) od surowca do gotowej potrawy dla osób dorosłych - mężczyzn z niepełnosprawnością intelektualną. Liczba żywionych pensjonariuszy to 65 osób (mężczyźni w wieku od 18 do 85 lat). Liczba zatrudnionych pracowników w pionie żywienia wynosi 5 osób. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na określonych stanowiskach. Posiłki przygotowywane są w bloku żywieniowym i spożywane w jadalni. Pomieszczenia znajdują się na piętrze w budynku głównym. Pensjonariuszom leżącym posiłki dostarcza opiekun, który karmi osoby przebywające w pokojach mieszkalnych. Posiłki dostarczane w naczyniach stołowych, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem. Blok żywienia składa się z następujących pomieszczeń:

- pomieszczenia kuchennego z wydzielonymi stanowiskami przygotowywania dań, wyposażonego w stół wydawczy, okno podawcze, 2 kuchenki gazowe, 2 kuchenki elektryczne, stanowisko mycia naczyń kuchennych z basenem, stanowisko mycia

i przygotowywania mięsa, okap wentylacyjny nad stanowiskami smażenia oraz urządzenie klimatyzacyjne,

- magazynu podręcznego wyposażonego w szafki kuchenne do przechowywania środków spożywczych, pieczywa i sprzętu, 2 urządzenia chłodnicze z komorą mroźniczą do przechowywania wędlin, mięsa i nabiału,
- obieralni warzyw z wydzielonym stanowiskiem do naświetlania jaj,
- pomieszczenia magazynowego do przechowywania środków spożywczych wyposażonego w regały, 2 urządzenia chłodnicze, 1 lodówkę z komorą mroźniczą, 1 zamrażarkę,
- zmywalni naczyń wyposażonej w zmywarkę gastronomiczną, umywalkę, zlewozmywak, szafki kuchenne; w zmywalni naczyń znajdują się drzwi do zwrotu brudnych naczyń bezpośrednio z jadalni,
- jadalni dla pensjonariuszy,
- pomieszczenia socjalnego dla personelu z toaletą, umywalka do mycia rąk, szafa na odzież osobistą i ochronną,
- magazynu warzyw – pomieszczenie zlokalizowane w odrębnym budynku,
- miejsca składowania odpadów kuchennych, w tym kat. 3 (wydzielone miejsce w ciągu komunikacyjnym, pojemniki opisane, segregacja odpadów).

Zakład działa w oparciu o opracowaną i wdrożoną dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP, GMP) oraz HACCP. Wyznaczone punkty krytyczne: CCP 1 – Przyjęcie towaru, CCP 2 – Kontrola temperatury, CCP 3 - Obróbka cieplna potraw mięsnych w dużych kawałkach – nie uległy zmianie.

W 2021 r. przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Bieżący stan sanitarno - techniczny pomieszczeń, sprzętu i urządzeń bez zastrzeżeń. Warunki magazynowania środków spożywczych oraz higiena przygotowywania i wydawania posiłków-prawidłowa. 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, że posiłki obiadowe należy urozmaicić o dodatek kasz i ryży w związku z koniecznością zapewnieniem różnorodności w spożywanych posiłkach. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach przesłał pismo informujące właściciela obiektu o nieprawidłowościach przy

sporządzaniu jadłospisu, celem dokonania korekty w żywieniu osób. Placówka dokonała korekty jadłospisu. Ocena końcowa sposobu żywienia/ jadłospisu – prawidłowa.

V.8. Zatrucia pokarmowe.

W 2021 r. nie odnotowano zgłoszeń dotyczących zatruc pokarmowych.

V.9. Informacja dotycząca grzybów.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach dwie osoby posiadają uprawnienia grzyboznawcy. W 2021 r. wystawiono 2 atesty na grzyby suszone w postaci krajanki z gatunku podgrzybek brunatny oraz borowik szlachetny. Udzielono 10 porad grzybowych. Określono gatunek grzybów jadalnych: smardz jadalny, pieczarka polna (łąkowa), czubajka kania, podgrzybek złotawy, maślak zwyczajny, borowik ceglastopory, borowik szlachetny, podgrzybek brunatny, mleczaj rydz, szmaciak gałęzisty, koźlarz babka. Nie stwierdzono obecności gatunku grzybów trujących.

W związku z sytuacją epidemiologiczną spowodowaną zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 i ogłoszeniem na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii nie prowadzono nadzoru nad sprzedażą grzybów suszonych w okresie przedświątecznym bożonarodzeniowym. W roku 2021 r. w „Harmonogramie Poboru Próbek w 2021 r.” nie zaplanowano do badań laboratoryjnych próbek grzybów i przetworów grzybowych. Na terenie działania stacji nie występują przetwórczo-warzywno-grzybowe. W 2021 r. żadna osoba nie uległa zatruciu grzybami.

V.10. Ocena działań w systemie RASFF w celu właściwego identyfikowania i szacowania zagrożeń ze strony żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

W przypadku otrzymania wyników badań zakwestionowanych próbek uznanych przez zespół RASFF jako niezgodne z wymaganiami nastąpi identyfikowanie i szacowanie ryzyka zgodnie z algorytmami postępowania dotyczącego kwestionowanych próbek żywności lub materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Po otrzymaniu powiadomienia alarmowego lub informacyjnego w systemie RASFF niezwłocznie podejmowane są działania w celu wyeliminowania z rynku produktów o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Podejmowano następujące działania w związku z otrzymanymi powiadomieniami w systemie RASFF oraz informacjami o kwestionowanych partiach środków spożywczych mogących znajdować się w obrocie:

- w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym nr 2020.26 z dnia 03.12.2020 r. w sprawie wycofania przez firmę La Lorraine Polska Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 1, 05-100 Nowy Dwór Mazowiecki produktów zawierającego sezam, ze względu na zanieczyszczenie surowców tlenkiem etylenu w dniu 14.01.2021 r. przeprowadzono kontrolę w obiektach znajdujących się na listach dystrybucyjnych,
- w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym nr 2020.29 z dnia 14.12. 2020 r. w sprawie stwierdzenia obecności niezadeklarowanej substancji – sydenafilu w produkcie pn. Total Men, data minimalnej trwałości: 03.2022 informuje, że przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec wymienionych aptek na listach dystrybucyjnych,
- w związku z otrzymanym powiadomieniem informacyjnym z dnia 18.12.2020 r. dotyczącym produktów marki Monster i Burn, dystrybutor: Coca – Cola HBC Polska Sp. z o.o., które podległy wycofaniu z obrotu z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu glikolu propylenowego (E1520) oznakowanych datami minimalnej trwałości 11.2022 – 12.2022 podjęto działania w sprawie wycofania napojów: MONSTER RIPPER i MONSTER HAMILTON, BURN ZERO PEACH,
- w związku z otrzymanym powiadomieniem informacyjnym z dnia 18.12.2020 r. oraz pismem WPWIS nr DN-HŻ.9220.15.2021 z dnia 02.02.2021 r. dotyczącym produktów marki Monster i Burn, dystrybutor: Coca – Cola HBC Polska Sp. z o.o., które podlegają wycofaniu z obrotu z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu glikolu propylenowego (E1520) oznakowanych datami minimalnej trwałości 11.2022 – 12.2022 podjęto działania wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej,
- w sprawie powiadomienia nr 0812/1/2021 dotyczącego wykrycia pałeczek Salmonella Enteritidis w próbkach kału pobranych w fermie drobiu Andrzej Kałużny, Przyczyna Dolna 63B, WNI08121309, podjęto natychmiast działania wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej,
- w sprawie powiadomienia informacyjnego nr 3202/01/2021 z dnia 17.03.2021r. wygenerowanego przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Choszczynie dotyczącego stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w próbkach uda z kurczaka, pobranych w ramach badań właścicielskich, wyprodukowanych przez Zakład CEDROB S.A. Ujazdówek 2a, 06-400 Ciechanów, Ubojnia Drobiu

Ujazdówek, WNI 14023901 w dniu 22.03.2021 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające dotyczące obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej,

- w sprawie powiadomienia informacyjnego nr 3202/3/2021 z dnia 29.04.2021 r. w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w 2 z 5 próbkach właścicielskich produktu pn. skrzydła z kurcząt kl. A świeże, producent: Zakład CEDROB S.A. Ujazdówek, WNI 14023901, dystrybutor: GOBARTO S.A. ul. Wspólna 70, 00-687 Warszawa, Centrum Dystrybucji w Poznaniu, ul. Chemiczna 2, 61-023 Poznań. W dniu 07.05.2021 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektów znajdujących się na liście dystrybucyjnej,
- w sprawie powiadomień alarmowych nr 1417/15/2021 z dnia 29.04.2021 r. oraz nr 1417/16/2021 z dnia 29.04.2021 r. wygenerowanych przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Otwocku w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w mięsie drobiowym, którego producentem jest zakład SUPERDROB S.A. ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Karcze, WNI 14710501, dystrybutor: GOBARTO S.A. ul. Wspólna 70, 00-687 Warszawa, Centrum Dystrybucji w Poznaniu, ul. Chemiczna 2, 61-023 Poznań. W dniu 11.05.2021 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektów znajdujących się na listach dystrybucyjnych,
- w związku uzupełniającym powiadomieniem Nr 2021.0019-fup2 przekazanym przez punkt kontaktowy RASFF Szwajcarii dot. produktu pochodzącego z Niemiec – rafinowanego oleju palmowego zakwestionowanego ze względu na stwierdzenie estrów 3-MCPD, dostarczonego przez szwajcarski podmiot Olenex Sarl do odbiorców z Polski podjęto działania wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej,
- w sprawie powiadomienia alarmowe Nr 1402/3/2021 z dnia 02 lipca 2021 r. w sprawie stwierdzenia obecności Salmonella Enteritidis w wycinkach skórek szyi kurcząt producent: Zakład CEDROB S.A. Ujazdówek 2A, 06-400 Ciechanów, WNI 14023901, dystrybutor: GOBARTO S.A. ul. Chemiczna 2, 61-013 Poznań podjęto niezwłocznie postępowanie wyjaśniające wobec obiektów znajdujących się na załączonej liście dystrybucyjnej,
- w związku z otrzymanym w dniu 05.07.2021 r. powiadomieniem informacyjnym z dnia 16.06.2021 r. nr 2021.09 Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu metylowego w produkcie pn. Grejpfrut, odmiana Rio Red, nr partii: 310019782-10-

183, kraj pochodzenia: Turcja, dystrybutor: TEKASYA LTD podjęto niezwłocznie czynności kontrolne wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej,

- w uzupełnieniu do przesłanego pisma z dnia 15.07.2021 r. nr ON-HŻ.9011.3.13.2021 w sprawie powiadomienia alarmowego nr 2021.3355 dot. stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (0,0241; 0,0271; 0,0200; 0,0207, 0,0122 mg/kg) w produkcie pn. T-nylon spaghetti scoop (łyżki nylonowe do spaghetti), nr partii: 750637, kod kreskowy: 5907558760637 przeprowadzono postępowanie wyjaśniające. Cały towar został wyprzedany bez możliwości dalszej identyfikacji,
- w związku z otrzymanym w dniu 15.07.2021 r. powiadomieniem informacyjnym RASFF nr 2021.13 z dnia 14.07.2021 r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów – dimetoatu i metamidofosu w produkcie pn. „Truskawka mrożona, klasa extra”, numer partii: 010321/K/1, data minimalnej trwałości: 05.2022, kraj pochodzenia Egipt podjęto niezwłocznie czynności kontrolne wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej, W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego uzyskano informacje, że zakwestionowana partia owoców została w całości zużyta do produkcji lodów. Partie wyprodukowanych lodów, do których dodano zakwestionowane truskawki, zostały sprzedane klientom indywidualnym,
- w związku z otrzymanym w dniu 22.07.2021 r. pismem WPWIS nr DN-HŻ.9020.157.2021 w sprawie dodatkowych informacji dotyczących powiadomienia alarmowego 2021.5 w sprawie powiadomienia informacyjnego nr 2021.05 z dnia 08.06.2021 r. w systemie RASFF dot. produktu ALtOM® DESIGN, Bądź Eko pn. Organic kubek z włókna bambusowego 350 ml, podjęto czynności kontrolne w obiektach znajdujących się na listach dystrybucyjnych. W trakcie kontroli ww. produkty zostały wycofane z obrotu, umieszczone na zapleczu sklepu, zabezpieczone i oczekują na zwrot do dostawcy,
- w związku z otrzymanym w dniu 16.07.2021 r. powiadomieniem informacyjnym nr 2021.05 z dnia 08.06.2021 r. w sprawie niedozwolonego użycia biosubstancji w wyrobie do kontaktu z żywnością z tworzywa sztucznego ALtOM® DESIGN, Bądź Eko pn. Organic kubek z włókna bambusowego 350 ml, numer partii: KZ/20/423, kod kreskowy 59075008175078 podjęto czynności kontrolne w obiekcie znajdującym się na liście dystrybucyjnej,

- w związku z otrzymanym w dniu 22.07.2021 r. pismem WPWIS nr DN-HŻ.9020.157.2021 w sprawie dodatkowych informacji dotyczących powiadomienia alarmowego 2021.5 w sprawie powiadomienia informacyjnego nr 2021.05 z dnia 08.06.2021 r. w systemie RASFF dot. produktu ALtOM® DESIGN, Bądź Eko pn. Organic kubek z włókna bambusowego 350 ml, podjęto czynności kontrolne w obiektach znajdujących się na listach dystrybucyjnych. W związku z otrzymaną informacją z firmy ALTOM i decyzją o wycofaniu ze sprzedaży produktów linii Organic z włókna bambusowego podjęto działania mające na celu weryfikację występowania w obrocie produktów ujętych na listach dystrybucyjnych. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektów umieszczonych na listach dystrybucyjnych. W trakcie kontroli ww. produkty zostały wycofane z obrotu, umieszczone na zapleczu sklepu, zabezpieczone i oczekiwały na zwrot do dostawcy. Po zakończeniu całego procesu zwrotu zobowiązano przedsiębiorcę do przedłożenia w PSSE w Szamotułach drogą elektroniczną dokumentacji potwierdzającej ilość zwróconych produktów,
- w związku z pismem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Środzie Wielkopolskiej w sprawie powiadomienia alarmowego nr 2021.3719-fup3 dotyczącego wykrycia tlenu etylenu w mące chleba świętojańskiego (E410) użytej do produkcji serków o różnych smakach przez Średzką Spółdzielnię Mleczarska „JANA” ul. Daszyńskiego 9, 63-000 Środa Wlkp. przeprowadzono kontrolę w Hurtowni EUROCASH, Sękowo, ul. Poznańska 3A, 64-550 Duszniki - obiekcie znajdującym się na liście dystrybucyjnej, W wyniku kontroli uzyskano informację, że w dniu 30 lipca 2021 r. Hurtownia EUROCASH w Sękowie otrzymała informację – Komunikat z Centrali EUROCASH Komorniki, ul. Wiśniowa o konieczności wycofania z obrotu wymienionych partii serków o smaku czekoladowym, malinowym i waniliowym. Hurtownia niezwłocznie wycofała partie serków ze stanu magazynowego. Serki Jana zostały zabezpieczone i oczekiwały na zwrot do centrali,
- w związku z otrzymanym w ramach funkcjonowania systemu RASFF uzupełniającym powiadomieniem alarmowym Nr 2021.3720-fup18 w sprawie wykrycia tlenu etylenu w mące chleba świętojańskiego (E410) wykorzystanej do produkcji różnych produktów marki „Marchi vari” dostarczonych do magazynu Master Martini Polska Sp. z o.o. ul. Kasztanowa 15, 32-080 Modlniczka przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej,

- w związku z otrzymanym w ramach funkcjonowania systemu RASFF uzupełniającym powiadomieniem alarmowym nr 2021.3681-fup1 oraz uzupełniającym powiadomieniem alarmowym 2021.3544-fup4 w sprawie wykrycia tlenku etylenu w kolejnych partiach mączki chleba świętojańskiego, wykorzystywanej do produkcji produktów rybnych o różnych numerach partii, dostarczane m.in. do polskiego odbiorcy - THAIUNION, Strzebielinko 22, 84-250 Gniewino podjęto natychmiastowe działania wobec obiektów znajdujących się na liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego uzyskano informacje, iż w obrocie znajdował się produkt będący przedmiotem powiadomienia tj. Szprot w sosie pomidorowym KING OSCAR 170g, data ważności 07.2023 r. w ilości 9 szt. Poinformowano o konieczności natychmiastowego wycofania z obrotu produktu z zakwestionowanej partii i zwrócenia go do dostawcy. Zobowiązano kierownika sklepu do przesłania dokumentu potwierdzającego zwrot towaru do dostawcy,
- w sprawie uzupełniającego powiadomienia alarmowego nr 2021.3681-fup1 oraz 2021.3544-fup4 zgłoszonego przez SCP Niemiec, w sprawie wykrycia tlenku etylenu w kolejnych partiach mączki chleba świętojańskiego, a także w związku z informacją elektroniczną otrzymaną z Pojedynczego Punktu Kontaktowego przy Głównym Inspektoracie Sanitarnym w dniu 12.08.2021 r. w związku z uzupełniającym powiadomieniem 2021.3681-fup53 w sprawie wykorzystywania mączki do produkcji produktów rybnych o różnych numerach partii, dostarczanych do polskiego odbiorcy - THAIUNION, Strzebielinko 22, 84-250 Gniewino w dniu 20.08.2021 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej. Całość dostarczonych do sklepu partii została sprzedana klientom indywidualnym bez możliwości dalszej identyfikacji,
- w związku z otrzymanym w ramach funkcjonowania systemu RASFF uzupełniającym powiadomieniem alarmowym nr 2021.3719-fup3 (iRASFF 487553) w sprawie wykrycia tlenku etylenu w mączce chleba świętojańskiego, wykorzystywanej przez Spółdzielnię Mleczarską „Jana” ul. Daszyńskiego 9, 63-000 Środa Wielkopolska do produkcji serków o różnych smakach, dostarczone m.in. do magazynu hurtowego „EUROCASH” w Stargardzie informuje, że podjęto działania wobec obiektów znajdujących się na listach dystrybucyjnych. W dniu 10.08.2021 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektów znajdujących się na listach dystrybucyjnych. Produkty będące przedmiotem powiadomienia zostały sprzedane

klientom indywidualnym, bez możliwości dalszej identyfikacji, natomiast produkty znajdujące się w obrocie zostały bezzwłocznie wycofane z obrotu i zwrócone do dostawcy,

- w związku z otrzymanym w dniu 11.08.2021 r. powiadomieniem alarmowym nr 2021.4033 z dnia 11.08.2021 r. w systemie RASFF w sprawie wykrycia tlenu etylenu (ETO) w mączce chleba świętojańskiego wykorzystanej do produkcji polewy produktu pn. Frozen donuts, wyprodukowanego we Francji informuje, że podjęto czynności kontrolne w obiekcie znajdującym się na liście dystrybucyjnej. Przeanalizowano dokumentację dostaw towaru w systemie komputerowym w obiekcie. W wyniku kontroli ustalono, że sklep otrzymał zakwestionowany asortyment, ale obecny stan produktu: donut z polewą o smaku truskawkowym wynosi 0. Wg. systemu dostaw wynikało, że sklep nie otrzymał produktu donut z polewą o smaku białej wanilii, który został zamówiony 08.08.2021 r. Według oświadczenia zastępcy kierownika sklepu zakwestionowane donuty otrzymane 18.01.2021 r. zostały sprzedane,
- w związku z otrzymanym w ramach funkcjonowania systemu RASFF powiadomieniem alarmowym nr 2021.4305 z dnia 24.08.2021 r. przekazanym przez SCP Niemiec dot. stwierdzenia pozostałości 2-chloroetanolu w proszku przyprawowym dania gotowego/przekąski pn. RABOKKI NOODLE, Paldo, numer partii: 2022.Feb.27, data minimalnej trwałości: 27.02.2022, pochodzącego z Korei Południowej w dniu 24.08.2021 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec osoby, która zakupiła produkt przez portalu Allegro. Nabywca w chwili otrzymania informacji posiadał zakwestionowany produkt i oświadczył, że zostanie on zniszczony,
- w związku z otrzymanym w ramach funkcjonowania systemu RASFF powiadomieniem alarmowym nr 2021.4288 w sprawie stwierdzenia ETO w surowcu: węglan wapnia pochodzącym z Niemiec, który został użyty do produkcji suplementu diety pn. „Molekin Osteo”, producent: Natur Produkt Pharma Sp. z o.o. ul. Podstoczysko 30, 07-300 Ostrów Mazowiecka, dystrybutor: Natur Produkt Zdrovit Sp. z o.o. ul. Nocznickiego 31, 01-918 Warszawa, w dniu 31.08.2021 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec aptek znajdujących się na liście dystrybucyjnej. W chwili otrzymania zawiadomienia na stanie aptek znajdowały się opakowania

produktu, które zostały bezzwłocznie wycofane z obrotu i oczekiwały na odbiór przez dostawcę,

- w związku z otrzymanym w dniu 21.10.2021 r. pismem WPWIS nr DN-HŻ.9020.309.2021 dotyczącym zgłoszenia informacyjnego w ramach funkcjonowania systemu RASFF nr 2021.11 z dnia 08.10.2021 r., w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości pestycydu – etefonu w produkcie pn. „Papryka słodka świeża”, identyfikacja partii (data dostawy) 19.09.2021 r., dostawca Green Factory Bronisze Sp. z o.o., Sp.k. ul. Poznańska 98, Bronisze, 05-850 Ożarów Mazowiecki podjęto czynności kontrolne w obiektach znajdujących się na liście dystrybucyjnej. Całość zakupionej partii „Papryki słodkiej świeżej” została sprzedana w całości klientom indywidualnym bez możliwości dalszej identyfikacji,
- w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym w ramach funkcjonowania systemu RASFF nr 3005/14/2021 z dnia 08.10.2021 r. przekazanym przez Głównego Lekarza Weterynarii dot. stwierdzenia bakterii Salmonella Enteritidis w próbkach środowiskowych w Specjalistycznym Gospodarstwie Rolnym podjęto czynności kontrolne w Punkcie sprzedaży jaj znajdującym się na liście dystrybucyjnej. Z informacji przekazanych w ww. powiadomieniu wynika, że Powiatowy Lekarz Weterynarii w Grodzisku Wlkp. wydał decyzję nakazującą wycofanie jaj z kurnika nr 1 zniesionych od 12.09.2021-11.10.2021 r., termin przydatności do spożycia: 10.10.2021 r.-08.11.2021 r. W dniu 16.10.2021 r. zwrócono do Fermy Drobiu 2880 sztuk, natomiast w dniu 18.10.2021 r. 2520 sztuk (przedstawiono do wglądu dokument zwrotu jaj). Ponadto zostały wycofane również jajka dostarczone do 2 sklepów na terenie miasta Szamotuły. Część jajek została sprzedana klientom indywidualnym bez możliwości dalszej identyfikacji,
- w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym w ramach funkcjonowania systemu RASFF Nr 3005/14/2021 z dnia 08.10.2021 r. przekazanym przez Głównego Lekarza Weterynarii dot. stwierdzenia bakterii Salmonella Enteritidis w próbkach środowiskowych w Specjalistycznym Gospodarstwie Rolnym podjęto czynności kontrolne w Punkcie sprzedaży jaj, znajdującym się na liście dystrybucyjnej. Z informacji przekazanych w ww. powiadomieniu wynika, że Powiatowy Lekarz Weterynarii w Grodzisku Wlkp. wydał decyzję nakazującą wycofanie jaj zniesionych od 10.09.2021-12.10.2021 r., z datą minimalnej trwałości: 07.11.2021-09.11.2021 r.

W wyniku kontroli ustalono, że zgodnie z informacjami zawartymi w liście dystrybucyjnej jajka kurze świeże dostarczone zostały do punktu sprzedaży jaj. W wyniku przeprowadzonej kontroli w dniu 25.10.2021 r. stwierdzono, że w chwili obecnej w punkcie sprzedaży nie znajdują się jajka kurze świeże będące przedmiotem powiadomienia. Przedsiębiorca niezwłocznie podjął działania mające na celu zwrot jajek będących na stanie oraz wycofanie kwestionowanych jajek z obrotu. W dniu 16.10.2021 r. zwrócono do Fermy 2880 sztuk, natomiast w dniu 18.10.2021 r. 2520 sztuk (przedstawiono do wglądu dokument zwrotu jaj). Część jajek kurzych świeżych została sprzedana również klientom indywidualnym bez możliwości dalszej identyfikacji,

- w uzupełnieniu do przesłanego pisma z dnia 29.10.2021 r. nr ON-HŻ.9011.3.32.2021 w związku z otrzymanym pismem od PPIS w Pleszewie w dniu 29.10.2021 r. nr ON-HŻ.9012.14.2021 r w sprawie powiadomienia alarmowego nr 2021.17 dot. sprawie stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) z wyrobu wykonanego z tworzywa sztucznego, przeznaczonego do kontaktu z żywnością pn. „Trzepaczka/ubijak SMART-MULTI” o numerze partii: A20-091, podjęto czynności kontrolne wobec podmiotów znajdujących się na liście dystrybucyjnej – sklepów AGD. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności w sprzedaży wyrobów objętych powiadomieniem alarmowym. W trakcie kontroli właściciel sklepu oświadczył, że kwestionowany produkt został sprzedany indywidualnym klientom bez możliwości dalszej identyfikacji osób, które dokonały zakupu zakwestionowanego wyrobu pn.: „Trzepaczka/ubijak do jaj SMART-MULTI”. Uzyskano również informację, iż importer, który przedstawił listę dystrybucyjną nie skontaktował się do tej pory z właścicielem sklepu w sprawie konieczności wycofania i zwrotu zakwestionowanego artykułu. Właściciel sklepu zobowiązał się do umieszczenia informacji w obiekcie, dotyczącej możliwości dokonania zwrotu zakupionego przez klientów wyrobu, który został zakwestionowany,
- w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym nr 2021.5433 w sprawie wykrycia tlenu etylenu w suplemencie diety pn. innovit, Vidamin D, 43,2g, kod kreskowy 5 000453122774, najlepiej spożyć przed 02/2023 w dniu 27.10.2021r. przeprowadzono kontrolę w sklepie w Szamotułach. W wyniku kontroli ustalono, że w dniu 22.10.2021 r. sklep otrzymał informację z Centrali o konieczności wycofania

z obrotu ww. suplementu diety. Po otrzymaniu informacji produkt będący przedmiotem powiadomienia w ilości 18 sztuk został bezzwłocznie wycofany ze sprzedaży, zabezpieczony i w dniu 23.10.2021 r. zwrócony do Magazynu Centrum Dystrybucji (przedstawiono dokument dotyczący zwrotu „List przewozowy zwrotu” z dnia 22.10.2021 r.). Część suplementów diety została sprzedana indywidualnym klientom, bez możliwości dalszej identyfikacji. Przy stanowiskach kasowych oraz przy drzwiach wejściowych do sklepu zostały umieszczone informacje, dotyczące możliwości zwrotu przez klientów kwestionowanych suplementów diet,

- w związku z otrzymanym w dniu 18.11.2021 r. pismem WPWIS nr DN-HŻ.9020.347.2021 dotyczącym powiadomienia informacyjnego w ramach funkcjonowania systemu RASFF nr 2021.12 z dnia 12.11.2021 r., w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości pestycydów – obecność chlorpyryfosu w produkcie pn. „Marchew”, producent Gospodarstwo Rolne w Budzynie. Zgodnie z informacjami zawartymi w liście dystrybucyjnej produkt będący przedmiotem zgłoszenia w systemie RASFF został zakupiony w miesiącu październiku 2021 r. na Wielkopolskiej Gildzie Rolno-Ogrodniczej S.A. w Poznaniu ul. Franowo 1, 61-302 Poznań od Przedsiębiorstwa Produkcyjno-Handlowego Budzynie. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego uzyskano informację, że przedsiębiorca dokonał zakupu marchwi w miesiącu październiku w ilości 450 kg i otrzymał fakturę zbiorczą nr 247/10/21/H na koniec miesiąca tj. w dniu 30.10.2021 r. Według oświadczenia przedsiębiorcy zakup marchwi na giełdzie dokonywany jest 6 x w tygodniu. Marchew dostarczana jest do ok. 20 lokalnych sklepów oraz lokali gastronomicznych w ilości ok. 1 - 5 kg. Z informacji uzyskanych od przedsiębiorcy wynikało, że marchew zakupiona w miesiącu październiku nie znajdowała się już w obrocie i została również wykorzystana do produkcji dań,
- w związku z otrzymanym w dniu 01.12.2021 r. pismem WPWIS nr DN-HŻ.9020.384.2021 dotyczącym powiadomienia informacyjnego w ramach funkcjonowania systemu RASFF nr 2021.25 z dnia 26.11.2021 r., w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów chlorotalonilu i propargitu w produkcie pn. „Truskawka mrożona, klasa extra”, nr partii 200721/K/2, data minimalnej trwałości 05.2022, wyprodukowano w Egipcie dla Przedsiębiorstwa w Gliwicach podjęto czynności kontrolne w obiekcie

znajdującym się na liście dystrybucyjnej. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego uzyskano informację, że w dniu 13.10.2021 r. dokonano zakupu truskawek mrożonych w opakowaniu kartonowym w ilości 10 kg, nr dokumentu WZN 143958/2021, odbiorca: Restauracja we Wronkach. Uzyskano informację, że na stanie magazynowym nie znajduje się produkt będący przedmiotem powiadomienia. Całość zakupionej partii truskawek została zużyta do bieżącej produkcji pierogów i sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości dalszej identyfikacji,

- w związku z otrzymanym w dniu 16.12.2021 r. powiadomieniem alarmowym nr 2021.6134 w systemie RASFF w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu – chloratalonilu w produkcie pn. **Bazyli**, **EDAL**, 100g, nr partii 269, data minimalnej trwałości: 09.2023, kraj pochodzenia Egipt użytej do produkcji „Ziół prowansalskich” firmy PPHU Magrama Konrad Mądry, data minimalnej trwałości 30.04.2023 r., nr partii 20212019 informuje, że przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektów – sieci marketów znajdujących się na liście dystrybucyjnej. Ustalono, że w chwili otrzymania informacji na stanie sklepów nie znajdował się produkt pn. Ziola prowansalskie ze wskazanym w powiadomieniu nr partii oraz datą minimalnej trwałości. Całość dostarczonych do sklepów w okresie od 09.06 do 01.09.2021 r. ...partii „Ziół prowansalskich” została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości dalszej identyfikacji,
- w związku z otrzymanym w ramach funkcjonowania systemu RASFF powiadomieniem informacyjnym dotyczącym stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydów – chlorpiryfosu metylowego w produkcie pn. Mandarynki odmiana Dobashi Beni, nr partii 017-13223-01-21, kraj pochodzenia Turcja informuje, że w dniu 21.12.2021 r. przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej – markecie spożywczym. W wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono, że w dniu 20.11.2021 r. do marketu zostały dostarczone przedmiotowe mandarynki w ilości 10 kg (1 karton) z datą ważności 19.12.2021 r. W związku z tym, że z dniem 15.12.2021 r. nie podejmowano działań w zakresie wycofania mandarynek. Całość zakupionej partii kwestionowanego produktu w ilości 10 kg została sprzedana indywidualnym klientom,
- w związku z otrzymanym w ramach funkcjonowania systemu RASFF powiadomieniem alarmowym nr 2021.4702 w sprawie stwierdzenia tlenku etylenu

w produkcie pn. bamboo shoot extract, nr partii BAE.2012111, pochodzącym z Hiszpanii wykorzystanego jako surowic przy produkcji suplementu diety pn. Kerabione, 60 kapsułek, nr partii 41104106, data minimalnej trwałości 30.06.2023 r., dystrybutor: Hurtownia z Lublina przeprowadzono postępowanie wyjaśniające wobec obiektu znajdującego się na liście dystrybucyjnej tj. Apteki w Pniewach. W wyniku przeprowadzonej rozmowy telefonicznej z farmaceutką uzyskano informację, że w dniu 28.12.2021 r. na adres mailowy apteki wpłynęło pismo z Działu Farmacji Hurtowni informujące o konieczności wycofania z obrotu zakupionej partii suplementu diety pn. Kerabione o wskazanym nr partii i dacie minimalnej trwałości. W chwili otrzymania zawiadomienia na stanie apteki nie znajdował się suplement diety będący przedmiotem powiadomienia. Całość zakupionej partii została sprzedana indywidualnym klientom bez możliwości dalszej identyfikacji.

W 2021 r. w związku z koniecznością wycofania z obrotu produktów objętych powiadomieniami przeprowadzono 36 kontroli oraz przeprowadzono szereg postępowań wyjaśniających.

V.11. Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi: NIK, IH, IW, IJHARS, organizacjami konsumenckimi, środkami masowego przekazu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach prowadził stałą współpracę z władzami poszczególnych Miast i Gmin oraz ze Starostą Powiatowym. Na bieżąco przekazywane były 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 i jest szczegółowo omawiana podczas Sesji Rady Powiatu. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny współpracuje z Komendantami Policji w Szamotułach, Wronkach i Pniewach. W przypadkach problemowych kontroli funkcjonariusze Policji asystują podczas czynności kontrolnych w obiektach. W roku 2021 funkcjonariusze policji asystowali przedstawicielom PPIS podczas czynności kontrolnych związanych z przestrzeganiem obostrzeń w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach w ramach zawartego porozumienia prowadził stałą współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Szamotułach. W dniu 15.11.2018 r. zostało zawarte nowe Porozumienie 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 2021 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 20.01.2015 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 2021 r. przeprowadzono 1 kontrolę w gospodarstwie rolnym zajmującym się produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego, dostawami bezpośrednimi oraz RHD wraz z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. W trakcie czynności kontrolnych pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę owoców miękkich – truskawek w kierunku badań chemicznych (metale ciężkie). Wyniki badania – niekwestionowane.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach współpracował także z Wojewódzkim Inspektoratem Ochrony Środowiska w Poznaniu w związku z koniecznością przeprowadzenia wspólnych kontroli dotyczących współdziałania organów urzędowej kontroli (PIS, IOŚ, PIORiN, IJHARS) w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego w 2021 r. Przeprowadzono 1 wspólną kontrolę wytypowanego gospodarstwa rolnego zajmującego się produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego oraz dostawami bezpośrednimi. Pobrano do badań laboratoryjnych glebę oraz ogórki w kierunku badań chemicznych (metale ciężkie) z prowadzonej uprawy. Wyniki badań – 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 dokonywano wpisu do rejestru nowych aptek, punktów aptecznych prowadzonego przez PPIS

w Szamotułach. W 2021 r. w aptekach przeprowadzono postępowania wyjaśniające w sprawie powiadomień w systemie RASSF.

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

- strona internetowa <https://www.facebook.com/photo> - dnia 17.09.2021 r. – plakat dotyczący organizowanego Festynu Rodzinnego, w którym udział wzięli pracownicy HŻŻ i OZ PSSE w Szamotułach. Tematami w ramach kampanii informacyjnej były: # szczepimy się, mały kleszcz duży problem, wybieraj bezpieczną żywność.
- strona internetowa www.psse-szamotuly.pl. dnia 22.10.2021 r. – pilna informacja dla eksporterów żywności do Chin, podlegających nadzorowi organów PIS.



VI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.

W 2021 roku planowana działalność oświatowo – zdrowotna ograniczona została przez obowiązujące obostrzenia związane z pandemią. W roku szkolnym 2020/2021 programy profilaktyczne zostały zrealizowane połowicznie lub odstąpiono od ich realizacji w związku z zawieszeniem nauki stacjonarnej. Pracownik pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia:

- wdrożył w placówkach przedszkolnych i szkolnych 7 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 3 konkursów (1 ogólnopolski, 2 wojewódzkie),
- przeprowadził 4 kampanie społeczne (2 kampanie – w miesiącu czerwcu i listopadzie „Czy wiesz, że ..”, „Mały kleszcz – duży problem”; „Wybieraj zdrową żywność”),
- zorganizował 3 akcje informacyjno – edukacyjne (Bezpieczne Walentynki, Bezpieczne Wakacje; akcja #SzczepimySię),
- przeprowadził 3 szkolenia dla różnych grup odbiorców z zakresu profilaktyki nowotworowej, profilaktyki chorób odkleszczowych oraz promocji zdrowego odżywiania,
- uczestniczył w 15 naradach związanych z pozyskaniem partnerów do realizacji zaplanowanych działań profilaktycznych.

Działalność profilaktyczną oparto na realizacji:

- Narodowego Programu Zwalczania Chorób Nowotworowych na lata 2016 – 2024,
- Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS na lata 2017-2021,
- 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 – 31.05.2021 r. (akcja informacyjna w mediach i na stronie internetowej PSSE) oraz Światowy Dzień Rzucania Palenia – 18.11.2021 r. (akcja informacyjna w mediach i na stronie internetowej PSSE) oraz konkurs „Palić, nie palić – oto jest pytanie” dla uczniów klas V szkół podstawowych. 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. Materiały edukacyjne zostały zmodyfikowane i uaktualnione. W roku szkolnym 2020/2021 program realizowały 4 placówki (2 szkolne i 2 przedszkolne). W zajęciach uczestniczyło 151 dzieci i 31 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. W roku szkolnym 2020/2021 program realizowany był w 6 placówkach przedszkolnych i szkolnych. Działaniami edukacyjnymi objęto 659 dzieci i 279 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. W roku szkolnym 2020/2021 program został przyjęty do realizacji w 2 placówkach szkolnych, lecz z uwagi na sytuację epidemiologiczną i naukę w formie zdalnej odstąpiono od realizacji



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. W roku szkolnym 2020/2021 program edukacyjny wdrożono w 5 placówkach szkolnych, a zrealizowano w 4. W związku z pandemią i zawieszeniem stacjonarnego nauczania, realizatorzy programu włączyli wybrane treści programu do podstawy programowej realizowanej w placówce. Brak danych o liczbie odbiorców programu.



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. W roku szkolnym 2020/2021 program przyjęły do realizacji 3 placówki. Działaniami edukacyjnymi objęto 116 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 ponadgimnazjalnej oraz ich rodziców i opiekunów. W roku szkolnym 2020/2021 w związku z przejściem na naukę zdalną, program nie został zrealizowany w żadnej placówce.



Profilaktyka HIV/AIDS

Włączając się w realizację Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV w roku 2021 realizowano następujące przedsięwzięcia:

- akcja „Bezpieczne Walentynki” (akcja medialna, współpraca z dyrekcją szkół ponadpodstawowych),

- konkurs na infografikę 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.),
- stała promocja Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego w Poznaniu wykonującego bezpłatne, anonimowe i bez skierowania lekarskiego badania testowe, połączone z poradnictwem przed i po teście,
- przeprowadzenie czerwcowej i listopadowej Kampanii Społecznej „ Czy wiesz, że ...”
- nagłośnienie ogólnopolskiego konkursu MZ i Krajowego Centrum ds. AIDS na komiks.

Dodatkowo, odpowiadając na potrzeby lokalnej społeczności podejmowano działania:

- w ramach realizacji ogólnopolskiego programu profilaktyki nowotworów i edukacji społeczeństwa w makroregionie zachodnim pt. „*ABCDE samokontroli znamion*” przeprowadzono szkolenie dla pracowników inspekcji sanitarnej oraz pogadankę z członkami Spółdzielni Społecznej i organizatorami letniego wypoczynku. Działaniami objęto 55 osób. Przeprowadzono dystrybucję kremów ochronnych oraz tematycznych materiałów informacyjnych,
- w ramach akcji #SzczepimySię prowadzono kampanię informacyjno - edukacyjną w zakresie promocji szczepień p/covid-19. Kampania prowadzona była w przestrzeni medialnej, a także podczas spotkań z młodzieżą, obsługą stoiska informacyjnego, kontaktami z właścicielami zakładów pracy, dyrektorami placówek oświatowo-wychowawczych, instytucji i stowarzyszeń,
- 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,
- 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 instruktążem usuwania kleszcza podczas festynu rodzinnego,
- profilaktyki zakażeń koronawirusem Sars-Cov-2 poprzez :
 - dystrybucję materiałów informacyjnych do podległych nadzorowi tut. Stacji placówek

- przeprowadzania kontroli przestrzegania obostrzeń, zakazów i nakazów,
- prowadzenie poradnictwa dla klientów indywidualnych,
- współpracy z lokalnymi redakcjami gazet i portali internetowych,
- prowadzenia wywiadów epidemiologicznych,
- realizacji Europejskiej Kampanii Informacyjnej „Wybieraj zdrową żywność” w zakresie świadomych wyborów żywieniowych 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, podczas festynu rodzinnego oraz w przestrzeni medialnej. Działaniami objęto grupę 157 osób.



VII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego realizuje zadania mające na celu zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego, projektowania i realizacji inwestycji optymalnych warunków higienicznych i zdrowotnych w miejscach pobytu i pracy ludzi tj. w zakładach produkcyjnych i usługowych, w placówkach oświatowych i wychowawczych, w obiektach służby zdrowia, w miejscach odpoczynku, w budynkach magazynowania i dystrybucji środków spożywczych. Działania te wynikają z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2021r. poz. 195 t.j.) i przekładają się bezpośrednio na poprawę stanu sanitarno - higienicznego powiatu.

W roku sprawozdawczym 2021 ogółem zajęto stanowisko w drodze uzgodnień i opinii w 172 sprawach (w 2020r. - 169) oraz przeprowadzono 25 kontroli sanitarnych (w 2020r. – 17).

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szamotulach w 2021r. rozpatrując wnioski wydał 172 rozstrzygnięcia (w 2020r. - 169), w formie: opinii sanitarnych – 168 i innych pism – 4, wystawił 29 decyzji płatniczych oraz przeprowadził 25 kontroli (tab.1).

Tabela 20. Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2020 – 2021.

	2020r.	2021r.
opinie sanitarne i pisma	169	172
postanowienia	5	0
decyzje płatnicze	25	29
kontrole	17	25

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 2021 r. zajął łącznie 31 stanowisk w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (w 2020 r. - 20). Opinie do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dotyczyły obszarów wszystkich gmin powiatu szamotulskiego tj. gminy Szamotuły, Wronki, Pniewy, Ostroróg, Obrzycko, Kaźmierz i 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 2021 r. liczba zajmowanych stanowisk przez organ PIS pow. szamotulskiego w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wyniosła 85 (w 2020 r. - 52). 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 i zanieczyszczeniem powietrza.

Tabela 21. Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2020 i 2021.

Jednostka organizacyjna	Liczba spraw w 2020 r.	Liczba spraw w 2021 r.
Gmina Duszniki	14	17

Gmina Kaźmierz	1	7
Gmina Obrzycko	1	2
Miasto i Gmina Ostroróg	4	5
Miasto i Gmina Pniewy	8	12
Miasto i Gmina Szamotuły	12	23
Miasto i Gmina Wronki	12	19

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 t.j.) dokonał w 2021r. uzgodnienia 8 dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych (w 2020r. - 6).

Zapobiegawczy nadzór sanitarny na podstawie art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. 2020r. poz. 1333 ze zm.) na terenie powiatu szamotulskiego w 2021r. przeprowadził 25 kontrole obiektów (w 2020 r. - 17), w tym 3 kontrole punktów szczepień p/COVID-19 przed ich uruchomieniem.

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. 2021r. poz. 888 t.j.) w 2021r. zaopiniował 7 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.

Realizując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu szamotulskiego w roku sprawozdawczym 2021 ogółem zajęto stanowisko w drodze uzgodnień i opinii w 172 sprawach. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotulach ogółem wydał 172 opinie/pisma i 29 decyzji płatniczych oraz uzgodnił 8 dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych. Zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w 2021r. przeprowadził 22 kontrole obiektów oddawanych do użytkowania oraz 3 kontrole punktów szczepień p/COVID-19 przed ich uruchomieniem.



ZAKOŃCZENIE

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w roku 2021 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. Niewątpliwie był to trudny rok, nakierowany na działania mające na celu zapobieganie rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 oraz redukcję liczby zachorowań na COVID-19 poprzez rzetelne przeprowadzanie kontroli sprawdzających realizację wymagań epidemiologicznych wprowadzonych przepisami dotyczącymi ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, promowanie kampanii #SzczepimySię. Dużą rolę w tej kwestii odegrał również system SEPIS jako narzędzie pracy pozwalające na rzetelne i wnikliwe przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych, rozwiązywanie zgłoszeń, nakładanie obowiązku odbycia kwarantanny w celu zapobiegania szerzącej się epidemii.

Zadania realizowane przez tutejszy organ wynikały z postanowień ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2021 r. poz. 195 ze zm.) 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 30.06.2021 r.	6
Tab. 2	Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2020-2021.	6
Tab. 3	Choroba meningokokowa (A39.0-9; G05.0), choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> (B95.3/G04.2; G00.1; A40.3) oraz <i>Haemophilus influenzae</i> (B96.3/G04.2; G00.0; A41.3) w 2021 r.	13
Tab. 4	Szczepienia przeciwko wścieklicznie (Z 20.3/Z 24.2) w 2021 r.	15
Tab. 5	Dodatnie wyniki badań w kierunku wścieklizny w 2021 r.	15
Tab. 6	Liczba placówek wykonujących szczepienia ochronne.	16
Tab. 7	Liczba przypadków NOP po szczepionce BCG według zakwalifikowania.	16
Tab. 8	Liczba przypadków NOP zgłoszonych po innych szczepionkach niż BCG według szczepionki, po której wystąpił odczyn.	16
Tab. 9	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2021 r.	18
Tab. 10	Wykaz wodociągów publicznych prowadzących zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie powiatu szamotulskiego (bez wodociągów lokalnych)	19
Tab. 11	Podział wodociągów ze względu na ilość produkowanej wody	22
Tab. 12	Ilość próbek pobranych w 2021 r. z niecek basenowych Basenu Letniego	26
Tab. 13	Struktura zakładów pracy	35
Tab. 14	Liczba pracowników narażonych	37
Tab. 15	Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2020-2021	48
Tab. 16	Porównanie poziomu wdrażania zasad GMP, GHP i systemu HACCP w latach 2020-2021	50
Tab. 17	Porównanie poziomu wdrażania zasad GMP, GHP i systemu HACCP w latach 2020-2021	51
Tab. 18	Zestawienie danych dotyczących skontrolowanych środków	57

	transportu w 2021 r.	
Tab. 19	Wyniki kontroli przeprowadzonych przez PIS w nadzorowanych jednostkach oświaty w 2021 r.	63
Tab. 20	Liczba zajętych stanowisk oraz przeprowadzonych kontroli przez zapobiegawczy nadzór sanitarny na terenie powiatu szamotulskiego w latach 2020 – 2021	88
Tab. 21	Ilość rozpatrywanych spraw dotyczących przedsięwzięć mogących mieć wpływ na środowisko z podziałem na gminy w latach 2020 i 2021	89

Wykaz wykresów:

Wykres 1.	Struktura obiektów w 2021 r.	46
Wykres 3.	% obiektów z wdrożonymi zasadami GMP/GHP w 2020 r.	52
Wykres 4.	% obiektów z wdrożonym systemem HACCP w 2020 r.	53

Wykaz map:

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

Treść merytoryczna:

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